



# Kendall-Jackson

Expression lumineuse des vignobles côtiers californiens, ce Sauvignon Blanc marie la pureté du fruit et une fraîcheur minérale, offrant un vin élégant aux multiples facettes.



## Vintner's Reserve Sauvignon Blanc 2022

Californie, Etats-Unis

### Région et Vignobles

Les raisins proviennent des **vignobles côtiers les plus frais de Californie**, soigneusement sélectionnés pour préserver une belle acidité naturelle et une intensité aromatique. Le **cœur de l'assemblage (83 %) est issu du Lake County**, où l'altitude et les sols volcaniques confèrent intensité florale et notes d'agrumes, enrichies de melon et de pamplemousse. Le **Mendocino County (8 %)** apporte des arômes de chèvrefeuille, tandis que le **Monterey County (5 %)** offre tension et fraîcheur marine. Enfin, une touche du **San Luis Obispo (2 %) et de Santa Barbara (2 %)** introduit minéralité et nuances de figue.

Cette mosaïque de terroirs illustre l'approche de Jess Jackson, fondateur de la maison, qui a préféré la complexité d'un assemblage de vignobles à l'expression unique d'un cru. Ainsi, le Vintner's Reserve reflète la diversité de la Californie côtière dans un style harmonieux, constant et accessible.

### Vinification

L'assemblage est composé de **97 % de Sauvignon Blanc et 3 % de Sémillon**, ce dernier apportant rondeur et texture. Une partie du vin (**15 %**) est fermentée en fûts de chêne américain neutres, conférant subtilité et complexité sans dominer le fruit.

Le reste est vinifié en cuves inox afin de préserver fraîcheur, intensité aromatique et pureté. Sous la direction de **Randy Ullom (Directeur de la vinification)** et de **Fritz Meier (Œnologue)**, cette double approche permet d'obtenir un équilibre entre éclat fruité et profondeur discrète. Le résultat est un vin raffiné, expressif et fidèle à l'esprit Kendall-Jackson.

### Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle aux reflets verts, éclatant de jeunesse.
- **Arômes** : Fleurs blanches, poire Bartlett, chèvrefeuille et abricot, relevés d'agrumes et de fruits tropicaux.
- **Bouche** : Vive et juteuse, avec des saveurs de mandarine, goyave et pêche blanche. Des touches de coing et de rayon de miel enrichissent la finale, portée par une acidité fraîche et une trame minérale délicate.

Alcool : 13,60 %

Composition: 97% Sauvignon Blanc, 3% Sémillon



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



# Vintner's Reserve Sauvignon Blanc 2022

## Le saviez-vous ?

---

Jess Jackson a fondé Kendall-Jackson presque par hasard, après avoir acheté un **verger de poires et de noix dans le Lake County** dans les années 1970. Devant les prix bas des raisins, il décida de vinifier lui-même, inaugurant le principe d'assemblage interrégional pour garantir style et constance. Ce choix donna naissance au célèbre **Vintner's Reserve Chardonnay**, aujourd'hui Chardonnay le plus vendu aux États-Unis, et inspira toute la philosophie de la maison.

## Idées d'Accords Mets-Vins

---

- **Salade de chèvre frais** : l'acidité et la fraîcheur du vin répondent parfaitement à la texture crémeuse et acidulée du fromage.
- **Bar grillé au citron et aux herbes** : la minéralité et les agrumes soulignent la finesse du poisson et les notes herbacées.
- **Curry vert thaï** : l'intensité aromatique et les fruits exotiques équilibrent le piquant et la richesse de la sauce coco.
- **Huîtres fraîches** : le côté salin et citronné du vin sublime la douceur iodée des coquillages.



### Wine Enthusiast (WE) : 90 Points (2019)

---

*&nbsp;Lots of bright, ripe fruit flavors and great acidity give this full-bodied wine plenty of charm. Tangy citrus and apricot aromas meet zesty but rich flavors in this superconsistent wine. Best Buy.*

