

Catena Zapata

Né des vignobles Adrianna , Domingo et La Pirámide , ce Chardonay andin marie fraîcheur alpine et richesse des lies, pour un style gastronomique d'une précision exemplaire.

CATENA ZAPATA
SINCE 1902



Catena Chardonnay 2024

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

La province de **Mendoza**, au pied de la cordillère des Andes, bénéficie d'un climat sec et ensoleillé, avec des amplitudes thermiques marquées entre le jour et la nuit. Ces conditions, associées à des altitudes élevées et à une irrigation maîtrisée par la fonte des neiges andines, permettent une maturation lente des raisins et une grande conservation de l'acidité.

Le **Catena Chardonnay 2024** provient de trois vignobles emblématiques : **Adrianna** (Gualtallary, 1 450 m), **Domingo** (Tupungato) et **La Pirámide** (Luján de Cuyo, 950 m). Les sols alluviaux, riches en graviers et en calcaire, confèrent tension et minéralité. Les vignes, conduites en **VSP (Vertical Shoot Positioning)** et à faibles rendements (environ **2,5 à 3 tonnes par acre**), sont vendangées manuellement entre mars et avril. L'assemblage final met en valeur la complémentarité entre la fraîcheur du Gualtallary et la rondeur de Luján de Cuyo.

Vinification

Issu à **100 % de Chardonnay**, le vin est élaboré à partir de grappes entières délicatement pressées. Une partie du moût fermente en **cuves inox** pour préserver la vivacité et l'expression fruitée, l'autre en **fûts de chêne français** de 225 L (de 1er à 3e usage) pour apporter volume et complexité. Les fermentations se déroulent lentement, avec **bâtonnage** modéré afin de développer texture et longueur sans perdre la précision aromatique.

La **fermentation malolactique partielle** équilibre tension et onctuosité, tout en maintenant la fraîcheur naturelle issue de l'altitude. L'élevage d'environ **10 mois sur lies fines** affine le profil aromatique et intègre le boisé. Les analyses montrent un vin parfaitement équilibré : **13,3 % vol., pH 3,2, acidité totale 5,8 g/L**, sucre résiduel 1,8 g/L. Avant commercialisation, le vin bénéficie d'une courte garde en bouteille pour parfaire son harmonie.

Alcool :13,30 %

Composition: 100% Chardonnay

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

CATENA ZAPATA
SINCE 1902

Catena Chardonnay 2024

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Jaune pâle aux reflets verdâtres, limpide et brillante.
- **Nez :** Arômes de citron, de poire, de pêche blanche et de fleurs d'acacia, rehaussés d'une touche de vanille, de miel léger et d'une minéralité pierreuse.
- **Bouche :** Texture soyeuse, acidité vive et équilibre remarquable ; le fruit blanc et les notes d'agrumes s'étirent sur une finale saline, fraîche et subtilement boisée.

Le Saviez-vous ?

Depuis **1902**, la famille **Catena** est pionnière de la **viticulture d'altitude** en Argentine. Sa philosophie repose sur l'assemblage de parcelles situées à différentes altitudes pour optimiser la fraîcheur, la complexité aromatique et la texture du vin — une approche qui a inspiré la modernisation qualitative de Mendoza.

Accords Mets & Vins

- **Saint-Jacques poêlées au beurre citronné :** la douceur iodée et le beurre noisette s'accordent à la texture crémeuse et à la fraîcheur citronnée du vin.
- **Poulet rôti à l'estragon :** l'herbacé et le jus corsé du plat trouvent un écho dans le boisé discret et la richesse des lies.
- **Truite amandine :** la sauce au beurre et aux amandes reflète les nuances toastées du Chardonnay, tandis que l'acidité allège le palais.
- **Sushi nigiri (hamachi, daurade) :** la pureté du poisson cru s'harmonise avec la minéralité et la précision du vin.

93 James Suckling

James Suckling (JS) : 93 Points (2024)

This shows peach, green apple and herb aromas, with an emphasis on stone fruit. The palate is medium-to full-bodied with a round, pleasant texture and a clean, uncomplicated finish. It carries a subtle tension that adds freshness.

92 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 92 Points (2024)

The 2024 Chardonnay Catena blends mostly Uco Valley fruit with some from Lujan de Cuyo. The nose reveals honey and lychee alongside tropical nontes. Creamy and fruit-forward, it finishes with malic freshness and flavorful persistence. This is an attractive style.

90

Robert Parker (RP) : 90 Points (2024)

Aromas of white flowers, golden apples and pastry cream introduce the 2024 Chardonnay, which displays a lush palate with sweet fruit flavors and a refreshing touch of acidity. It concludes with a succulent, balanced finish rendered with admirable precision.