

# Catena Zapata

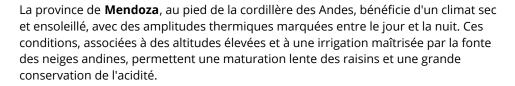
Né des vignobles Adrianna, Domingo et La Pirámide, ce Chardonay andin marie fraîcheur alpine et richesse des lies, pour un style gastronomique d'une précision exemplaire.



# Catena Chardonnay 2024

Mendoza, Argentine

## Région et Vignobles



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







# 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.



#### 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.



#### 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.



#### 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.



