



# Neudorf

Le Neudorf Home Block Moutere Chardonnay est un vin raffiné et complexe des Moutere Hills à Nelson, offrant un équilibre harmonieux entre fruit mûr et minéralité précise. Ce Chardonnay élégant reflète parfaitement les meilleures qualités de la région.



NEUDORF  
VINEYARDS



Alcool : 12,50 %

Composition: 100% Chardonnay

## Home Block Moutere Chardonnay 2021

Nelson, Nouvelle-Zélande

### Région et Vignobles

Les **Moutere Hills**, situées à **Nelson** sur l'**île du Sud** de la Nouvelle-Zélande, sont réputées pour leurs **sols anciens d'argile et de gravier**, qui apportent structure, concentration et minéralité aux vins. Le vignoble **Home Block** est le plus ancien de **Neudorf Vineyards**, fondé en **1978**, et est connu pour produire des fruits d'exception qui se traduisent par des vins de grande profondeur et longévité.

Le **climat maritime** de Nelson, avec ses journées ensoleillées et ses nuits fraîches, permet au **Chardonnay** de mûrir lentement, préservant ainsi son acidité vibrante tout en développant des saveurs fruitées complexes.

### Vinification

Le **Chardonnay Home Block Moutere** est élaboré en privilégiant la pureté et l'intensité du fruit. Les raisins sont **récoltés à la main** et fermentent naturellement avec des **levures indigènes**. Le vin est ensuite élevé en **fûts de chêne français** (dont une partie en chêne neuf) pendant **12 mois**, permettant au vin de développer des couches de texture et de saveurs tout en préservant les caractéristiques naturelles du fruit.

Pendant l'élevage, le vin repose sur ses **lies** pour gagner en richesse et en complexité, tout en maintenant sa fraîcheur et son acidité caractéristiques.

### Notes de Dégustation

- **Couleur** : Or pâle avec une belle clarté.
- **Nez** : Arômes délicats de **pêche blanche**, de **fleurs d'agrumes**, et de **brioche**, accompagnés de touches subtiles de **noisette** et de pierre humide.
- **Bouche** : Un palais richement structuré, avec des saveurs de **fruits à noyau mûrs**, de **crème de citron** et d'**amandes grillées**, soutenues par une minéralité raffinée. La texture crémeuse est parfaitement équilibrée par une acidité vibrante.
- **Finale** : Longue et précise, avec une finale minérale persistante et une pointe d'épices boisées qui enrichit la complexité du vin.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Home Block Moutere Chardonnay 2021

## Le Saviez-vous ?

Le vignoble **Home Block** est là où tout a commencé pour **Neudorf** en **1978**, et il reste la pierre angulaire de leur production de Chardonnay. Les sols riches en argile de ce vignoble produisent des baies plus petites, contribuant à l'intensité et à la concentration du caractère de ce vin.

## Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Homard grillé avec sauce au beurre** : La richesse du homard se marie parfaitement avec le palais crémeux et les fruits mûrs du Chardonnay.
- **Poulet rôti au citron et aux herbes** : L'acidité vibrante et la minéralité du Chardonnay équilibrent la richesse du poulet rôti.
- **Pâtes crémeuses** : Parfait avec des plats comme les **fettucine Alfredo** ou les **carbonara**, où la texture crémeuse du vin harmonise avec la richesse des plats.
- **Fromages à pâte molle** : S'accorde bien avec des fromages crémeux comme le **brie** ou le **camembert**, soulignant l'élégance et la texture du vin.



### Robert Parker (RP) : 94 Points (2019)

*One of New Zealand's most consistently reliable, top-notch Chardonnays, the 2019 Home Block Moutere Chardonnay comes from vines planted in 1978. Barrel fermented and aged in 15% new French oak, it offers up scents of toasted grain and baking spices but backs those with impressively concentrated notes of white peach, pineapple, pear and lime. Those elements all merge seamlessly on the medium-bodied palate, which is plump and generous yet streamlined, with terrific line and length on the silky-textured finish. (6/2021)*



### James Suckling (JS) : 94 Points (2019)

*A very composed, complex chardonnay with aromas of peach, pear, lemon and hazelnut. Some honey and fresh bread dough, too. The palate is so powerful and tightly wound. Intense, vibrant peaches and lemons hold very long, ahead of the toasted-hazelnut finish. From organically grown grapes. (2/2020)*

