

Planeta

Planeta Chardonnay se distingue par son style bourguignon raffiné, enrichi par les caractéristiques uniques du climat et des sols de la Sicile.

PLANETA

Chardonnay 2023

Sicile, Italie



Alcool :14,00 %

Composition: 100% Chardonnay

Région et Vignobles

Planeta Chardonnay est produit dans la région **Menfi DOC** en **Sicile**, en Italie. Les vignobles, situés à **Ulmo** et **Maroccoli**, bénéficient de terroirs uniques et de pratiques agricoles durables. Le **vignoble Ulmo** se trouve à une altitude de **250 mètres**, avec des sols de texture moyenne, de profondeur modérée et une structure abondante de galets et de composants végétaux. Le **vignoble Maroccoli** est plus élevé, à **415 mètres**, avec des sols riches en chaux et une composition crayeuse qui améliore la qualité minérale du vin.

Les vignobles sont cultivés selon les principes de l'**agriculture biologique** et le protocole **SOStain®**. Cela inclut la couverture du sol avec du trèfle, de la vesce, de la moutarde jaune et des plantes sauvages pour augmenter la matière organique et le contenu en azote du sol, favorisant ainsi la vitalité du sol. La santé des plantes est maintenue avec une utilisation minimale de soufre et de cuivre, tandis que des méthodes naturelles comme la confusion sexuelle et les applications de zéolite et de kaolin sont utilisées pour contrôler les ravageurs. Les vendanges ont lieu entre le **10 et le 31 août**, garantissant une maturité et une santé optimales des raisins.

Vinification

Le processus de vinification du Planeta Chardonnay implique un soin méticuleux du vignoble à la bouteille. Les raisins sont **récoltés à la main** et transportés dans des caisses de 16 kg pour préserver leur intégrité. Après égrappage et foulage, les raisins subissent un **pressurage doux** et une sédimentation statique à **6-7°C**. Le moût clair est ensuite fermenté dans des **barriques en chêne français de 225 litres** à **17-19°C** pendant 5 à 7 jours.

Après la fermentation, le vin mûrit sur ses lies primaires avec un **bâtonnage** régulier—hebdomadaire pendant les cinq premiers mois, puis bi-hebdomadaire jusqu'à la fin de l'élevage de 11 mois. Ce processus de vieillissement a lieu dans des **barriques en chêne d'Allier de 225 litres**, avec 40% de bois neuf, 30% de deuxième usage, et 30% de troisième usage. Ce régime de barriques précis confère une complexité et une richesse équilibrées au vin. La mise en bouteille finale a eu lieu en **juin**.

PLANETA

Chardonnay 2023

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Or clair riche, profond mais transparent.
- **Arôme :** Un bouquet séduisant de **pêches jaunes mûres, miel d'acacia et massepain**, complété par des notes subtiles de **tourbe, céréales et toast**.
- **Palais :** Le vin est à la fois crémeux et croquant, offrant un contraste agréable. Il est doux et soutenu par une acidité rafraîchissante, avec une légère touche minérale qui se mélange harmonieusement aux saveurs de **fruits mûrs, d'amande sicilienne, de fruits confits, d'écorce d'orange et de graines d'anis**. La finale est puissante et équilibrée, évoquant les douces brises marines de Menfi.

Le Saviez-vous ?

Le Planeta Chardonnay, produit pour la première fois en **1994**, est devenu une icône du vin sicilien, illustrant la capacité de la région à produire un Chardonnay de classe mondiale. Le vin reflète l'engagement de la famille Planeta en faveur de la durabilité et de l'innovation dans la vinification, enraciné dans leur longue histoire remontant aux années 1600.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Foie Gras Poêlé:** La richesse et l'acidité du vin complètent la texture crémeuse et les saveurs savoureuses du foie gras.
- **Veau Rôti avec Sauce aux Champignons:** La profondeur et la complexité du Chardonnay mettent en valeur les saveurs umami du veau et des champignons.
- **Homard Grillé au Beurre aux Herbes:** Les notes minérales et l'acidité vibrante du vin équilibrent la richesse du homard, créant une harmonie parfaite.
- **Risotto aux Truffes:** La texture crémeuse et les arômes de ce Chardonnay se marient parfaitement avec les saveurs terreuses et luxuriantes des truffes.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2023)

The organic Planeta 2023 Sicilia Menfi Chardonnay is a creamy and rich interpretation with sweet almond, apricot and Sicilian candied fruit. The wine delivers beautiful intensity over a thickly layered, full-bodied mouthfeel. Fruit comes from the Ulmo vineyard (positioned at 250 meters above sea level) and Maroccoli (at 415 meters in elevation). The wine is aged in Allier French barrique with 40% new oak, 30% second-use and 30% third-use barrel for 11 months. This is a massive production of close to a quarter of a million bottles, and that's an impressive feat.

94 James Suckling

James Suckling (JS) : 94 Points (2023)

Almost Burgundian style to this wine, due to reductive character, with smoky aromas, pink grapefruit and candied cedar. Mellow, full-bodied and opulent with a creamy texture, refreshing acidity and a polished finish.

PLANETA

Chardonnay 2023

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 92 Points (2022)

The 2022 Chardonnay entices with a seductive whiff of spicy oak and vanilla bean that blows off to reveal deeper notes of almond custard, Asian pear and sweet smoke. It's silky-smooth, a pure pleasure on the palate, with ripe orchard fruits and salty minerals that add contrast. Brisk acidity maintains fantastic balance as the 2022 tapers off long and spicy, with hints of ground ginger and hazelnut that slowly fade. This will require some cellaring to integrate its oak, but it has the balance necessary for a lovely evolution.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM