

The collage features several wine labels and bottle necks. On the left, a label for 'The Ironstone' is partially visible. In the center, a label for 'The Noble' is prominent. To the right, a label for 'd'Arenberg' is visible, featuring a crest and the text 'ESTABLISHED 1912'. Below this, a label for 'The High Trellis' is partially visible. The background is a dark, textured surface, possibly a wall or a display board.

Un Chardonnay lumineux qui marie richesse tropicale et précision citronnée, offrant à la fois générosité et fraîcheur, issu des coteaux frais du McLaren Vale et des Adelaide Hills.



McLaren Vale, Australie

Les raisins proviennent à la fois du McLaren Vale et des Adelaide Hills, deux terroirs complémentaires d'Australie méridionale. Le McLaren Vale, au climat méditerranéen adouci par les brises marines du golfe Saint-Vincent, permet au Chardonnay d'exprimer **richesse et intensité fruitée**, avec des arômes tropicaux et de fruits à noyau. Ses sols variés, allant des argiles profondes aux limons sableux, apportent volume et texture.

Les Adelaide Hills, situées entre 400 et 600 mètres d'altitude, constituent l'une des zones les plus réputées du pays pour les cépages de climat frais. Ici, le Chardonnay développe **acidité vive, éclat citronné et finesse aromatique**. L'assemblage de ces deux origines confère au vin à la fois ampleur et fraîcheur, avec un équilibre subtil entre fruits mûrs et tension minérale.

Le millésime 2023 a suivi un **hiver frais et humide** qui a reconstitué les réserves en eau, tandis que les fortes pluies printanières ont réduit les rendements. L'été fut doux, hormis une courte vague de chaleur en février. Malgré des volumes modestes, la maturité atteinte offrait un équilibre idéal entre richesse et fraîcheur.

Les raisins, récoltés en petites quantités, furent délicatement foulés, refroidis puis pressés au panier. La fermentation et l'élevage se sont déroulés pendant **sept mois en fûts de chêne français**, dont plus de 60 % en barriques neuves et anciennes, et 25 % avec fermentation intégrale en fût. Cette approche a apporté **texture, complexité et notes grillées**, tout en préservant la pureté fruitée.

- **Robe** : Or brillant aux reflets éclatants.
- **Nez** : Notes expressives d'ananas, de melon et de pêche, relevées d'agrumes et d'une touche d'écorce d'orange.
- **Bouche** : Texture soyeuse aux saveurs de pêche jaune, melon miel, ananas et zeste de lime. L'élevage en fût ajoute une fine note de noisette, équilibrée par une acidité vive, pour une finale zestée et persistante.

Composition: 100% Chardonnay



DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



The Olive Grove Chardonnay 2023

Le saviez-vous ?

Le nom de ce vin rend hommage aux **oliviers introduits dans le McLaren Vale dès les années 1840**, qui bordent les routes et poussent parfois même au milieu des vignes de Chardonnay, jusqu'à gêner les vendanges mécaniques !

Idées d'accords mets et vins

- **Crevettes grillées au citron et aux herbes** - l'acidité zestée fait écho à la fraîcheur marine.
- **Poulet rôti à l'estragon et à la crème** - les arômes boisés et fruités équilibrent la richesse de la sauce.
- **Saint-Jacques poêlées sur risotto au safran** - la texture onctueuse s'accorde à la rondeur fruitée du vin.
- **Fromages à pâte molle comme le Brie ou le Camembert** - la vivacité fruitée tranche la crème tandis que les notes grillées accompagnent la croûte.



Robert Parker (RP) : 87 Points (2015)

Aug 2016 - Reviewer : Lisa Perrotti-Brown. *The 2015 The Olive Grove Chardonnay opens with ripe apple and honeydew melon notes plus suggestions of baking bread and allspice. The medium-bodied palate offers a good concentration of straightforward melon and spice flavors with pleasant freshness and good length. Drink: Now - 2018.*



James Halliday (JH) : 87 Points (2015)

Gets the fruit up and going quickly and maintains the pitch more or less successfully through to the finish. Yellow stone fruits and spice. Flash of citrus to close.



Wine Enthusiast (WE) : 90 Points (2014)

Editor's Choice - Subtle notes of toasted grain frame citrus and peach fruit in this well-priced offering. It's not the biggest, most robust Chardonnay, but it delivers intensity allied to length, turning lemony on the powerful finish. Drink now 2020.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM