



Vasse Felix

Vasse Felix Heytesbury Chardonnay 2023 incarne un grand Chardonnay australien de collection, où l'éclat des agrumes, la profondeur saline et une texture savoureuse se rejoignent dans un équilibre d'une rare distinction.



VASSE FELIX



Heytesbury Chardonnay 2023

Margaret River, Australie

Région et vignobles

Margaret River, en Western Australia, fait partie des grands terroirs du Chardonnay du Nouveau Monde. Son climat méditerranéen fortement marqué par l'océan, ses faibles amplitudes thermiques et sa longue saison de maturation favorisent une évolution lente et régulière des raisins. Les sols anciens, souvent graveleux et pauvres, assurent un drainage naturel qui concentre les saveurs tout en préservant la fraîcheur. Cette combinaison donne des blancs à la fois mûrs, précis et salins, avec une **tension naturelle** très caractéristique de la région.

Pour Heytesbury 2023, Vasse Felix assemble les parcelles les plus singulières de son patrimoine viticole à travers Margaret River, choisies pour leur personnalité, leur pureté et leur capacité à exprimer le style de la cuvée. Le domaine présente ce vin comme une sélection de ses sites les plus distingués, et le millésime repose sur du Chardonnay **100 % Gingin clone**, matériel végétal réputé pour son intensité, sa structure et son potentiel de garde. Cette approche donne au vin une identité plus parcellaire que simplement régionale, avec un profil à la fois fin, racé et profond.

Vinification

La vinification de Heytesbury 2023 vise clairement la complexité de texture autant que l'éclat aromatique. Les raisins ont été vendangés à la main, puis pressés en grappes entières. Le moût a été fermenté sur lies grossières, avec des **levures indigènes**, un choix qui accentue la dimension savoureuse, la profondeur de bouche et l'empreinte du lieu. Vasse Felix souligne aussi la pureté, la précision et la retenue du millésime, conçu pour évoluer avec grâce.

L'élevage a duré **9 mois en barriques de chêne français**, dont **52 % neuves**. Le vin titre 13 % vol. et conjugue cette matière boisée noble à une trame acide longue et ferme, soutenue par une texture phénolique sèche et raffinée. L'ensemble n'est pas pensé pour une démonstration immédiate, mais pour une ouverture progressive en bouteille: jeune, un passage en carafe aide à révéler les notes de silex et de minéralité, tandis que le temps affine encore davantage sa complexité.

Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



VASSE FELIX

Heytesbury Chardonnay 2023

Notes de dégustation

- **Robe** : jaune pâle brillant aux reflets légèrement verts, nette et lumineuse, avec une présentation visuelle élégante et tendue.
- **Nez** : très complexe, mêlant pierre à fusil, calcaire humide, embruns, champignon frais, paille douce, biscuit citronné à la crème, zeste de pamplemousse et une nuance délicatement fumée.
- **Bouche** : structurée et étirée, avec une acidité droite, une matière crémeuse mais nerveuse, une fine texture phénolique sèche et une longue finale sur le pamplemousse, la crème épaisse, le gingembre et la feuille de citron vert.

Le saviez-vous ?

Heytesbury occupe une place emblématique dans l'histoire du Chardonnay australien. Le domaine rappelle que le millésime **2010** de cette cuvée est devenu le vin le plus récompensé de l'histoire australienne après avoir remporté onze trophées lors de concours nationaux, signe de l'importance de cette référence dans la définition du grand style de Margaret River.

Idées d'accords mets et vin

- **Volaille de Bresse à la crème et aux morilles** : la texture ample du vin épouse la sauce, tandis que ses notes de silex, de citron et de champignon dialoguent naturellement avec le plat.
- **Homard rôti au beurre noisette** : la chair douce et iodée du crustacé souligne la dimension saline du vin, et l'élevage en chêne s'accorde superbement avec le beurre.
- **Turbot rôti, beurre citronné et fenouil** : la tension acide et l'allonge minérale équilibrent la richesse du poisson et mettent en valeur son raffinement délicat.
- **Comté affiné** : la matière savoureuse, les notes crémeuses et la finale persistante répondent admirablement au caractère noisetté et salin du fromage.



James Halliday (JH) : 99 Points (2023)

2026 White Wine of the Year, Chardonnay of the Year. Score awarded by the Halliday tasting panel at the annual Awards judging. JF writes: When it comes to the best of the best, provenance is paramount. And taste memory utmost, especially when tasting Heytesbury made under Virginia Willcock's tutelage (in '26 she clocks up 20 years as chief winemaker at Vasse Felix, during which time she has transformed chardonnay in the region and beyond). Her influence is here in this wine, and '23 will be known as one of the finest. It's hard to explain because it's still very tightly wound, yet it has depth and volume. Oscillating between power and refinement, intensity and pure drinking pleasure. Grapefruit, Meyer lemon, a crushed oyster shell note, flinty, moreish sulphides, texture, mouth-watering, pure acidity and so much more besides. Nothing else to say other than that this is outstanding.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



VASSE FELIX

Heytesbury Chardonnay 2023



Robert Parker (RP) : 97 Points (2023)

The 2023 Heytesbury Chardonnay reveals all the poise and balance we expect from the season. It is awesome. This feels totally weighted on the back palate. The fruit intensity, coupled with powerful acidity and phenolic presence, fully penetrates beyond mere "flavor experience" and dives deep into the senses; the only option left is to ride that wave until it slowly fades. It's a persistent, sophisticated wine of latent power and patience. While this is released two years from harvest, it doesn't start to show its complex potential until around five years from harvest and far beyond that. It's slow to emerge and slow to age. This is a 100% Gingin clone Chardonnay, matured in French oak barriques, 52% new, for nine months, with seven months blended in tank prior to bottling. Rating: 97+



James Suckling (JS) : 97 Points (2023)

An intensely complex and inviting nose with aromas of lemon curd, grapefruit rind, orange blossoms and gunsmoke. The medium-bodied palate has a textural mouthfeel and vivid acidity, showing notes of lime zest, mandarin pith, fresh pineapple and cookies. Multidimensional and giving with an underlying tension. Exceptional. Drink or hold.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM