

## Vasse Felix

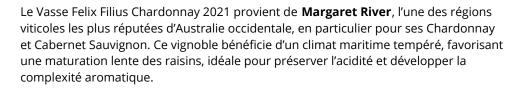
Un Chardonnay de Margaret River qui allie finesse maritime et précision œnologique, offrant fraîcheur et élégance.



# Filius Chardonnay 2021

Margaret River, Australie

## Région et Vignobles



Le millésime 2021 a été marqué par un **climat influencé par La Niña**, avec un printemps frais et humide qui a nécessité une gestion rigoureuse de la vigne (effeuillage intensif et contrôle de la canopée). Heureusement, les mois de décembre et janvier furent chauds et secs, permettant aux raisins de Chardonnay d'atteindre une maturité optimale. Les vendanges ont eu lieu entre le **12 février et le 5 mars**, avec des parcelles sélectionnées pour leur style fruité plus léger et élégant.



Ce Chardonnay est issu d'une approche **minimaliste et parcellaire**, fidèle à la philosophie de Vasse Felix. Les raisins ont été vendangés en **baies entières**, suivis d'un pressurage pneumatique doux après **5 heures de macération pelliculaire**. Le moût, laissé **modérément trouble** (230 NTU en moyenne), a fermenté avec **des levures indigènes**, exclusivement en **barriques de chêne français**.

L'élevage a duré **7 mois**, dont seulement **13 % en fûts neufs**, les autres barriques ayant entre 2 et 5 ans. Ce choix permet une intégration discrète du bois. Un bâtonnage a été pratiqué de manière sélective, selon les caractéristiques de chaque lot. La fermentation malolactique fut **partiellement réalisée (environ 75 %)**, apportant une texture crémeuse tout en préservant la vivacité. Le vin a été mis en bouteille en **décembre 2021** et il est **certifié végan**.





Alcool:12,50 %

Composition: 100% Chardonnay







# Filius Chardonnay 2021

## Notes de Dégustation

- Robe : Jaune paille clair, brillant.
- **Nez** : Arômes fins et équilibrés de poire nashi, pomme Granny Smith et peau de nectarine, avec des touches de beurre citronné, sel aux herbes, coquilles écrasées et une pointe d'épices chinoises.
- **Bouche** : Texture soyeuse et vibrante, portée par une acidité douce mais rafraîchissante. Un Chardonnay tout en finesse, exprimant parfaitement l'élégance du millésime frais.

#### Le saviez-vous?

Le nom « **Filius** » signifie « fils » en latin. Ce Chardonnay est ainsi positionné comme le « fils spirituel » des grandes cuvées de la maison Vasse Felix, combinant accessibilité et l'élégance typique du domaine.

### Idées d'Accords Mets & Vins

- Noix de Saint-Jacques poêlées et beurre citronné : l'acidité et la texture du vin épousent parfaitement le côté iodé et crémeux du plat.
- **Poulet rôti sauce estragon** : les arômes subtils et la souplesse du Chardonnay accompagnent idéalement cette volaille aux herbes.
- **Chou-fleur rôti, amandes et tahini** : une belle harmonie entre les notes toastées du vin et la richesse végétale du plat.
- Brie ou Camembert affiné : équilibre parfait entre onctuosité du fromage et fraîcheur du vin.



#### James Suckling (JS): 93 Points (2021)

A white of solid fruit with white peaches, apple and hints of vanilla and oak. Medium to full body, creamy texture and a flavorful finish. Lots going on here.



#### Wine Enthusiast (WE): 93 Points (2021)

The entry level Chard from Margaret River's oldest estate is a steal, and a stellar intro to this West Aussie style. Delicate and seamlessly integrated notes of lightly toasted hazelnut and cream lead, with a salty sea breeze vibe. The pineapple, melon and preserved lemon notes take supporting roles. It's beautifully balanced, the crunchy acidity neatly juxtaposing the textural weight. Finessed with polish and craftsmanship, but also utterly drinkability now.Editors' Choice



#### Robert Parker (RP): 90 Points (2021)

Crunchy, minerally and taut, a briney seam of acidity and phenolics strike through the heart of this wine and pull it through the finish. This 2021 Filius Chardonnay is the crunchy, vibrant end of the Chardonnay spectrum, not just within the Vasse Felix house style but within the regional context as well. This is a cleverly made, uncomplicated Chardonnay. I love the salted nuts through the finish.



