

Vasse Felix

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

VASSE FELIX



Filius Chardonnay 2024

Margaret River, Australie

Région et Vignobles

Le Vasse Felix Filius Chardonnay 2021 provient de **Margaret River**, l'une des régions viticoles les plus réputées d'Australie occidentale, en particulier pour ses Chardonnay et Cabernet Sauvignon. Ce vignoble bénéficie d'un climat maritime tempéré, favorisant une maturation lente des raisins, idéale pour préserver l'acidité et développer la complexité aromatique.

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.

Vinification

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

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

VASSE FELIX

Filius Chardonnay 2024

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.

93 WineEnthusiast

Wine Enthusiast (WE) : 93 Points (2022)

A doorway to the renowned Vasse Felix style (but a delicious wine in its own right) this opens with vibrant, tangy fruit, like fresh pressed pineapples, woven with lemon verbena and white blossoms. There's just a hint of toasty saline character underneath. The palate follows a similar through line with lovely texture and a subtle barrel-and-lees influence that's well integrated with the tingly, crunchy acidity.

91 James Suckling

James Suckling (JS) : 91 Points (2022)

A mid-weighted wine that packs plenty in the bottle for the price, brimming with accents of canned peach, mango chunks and nougat, with a curb of oak offering compression and tension. A tangy finish. Drink or hold.

93 WineEnthusiast

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