



Vasse Felix

Issu des meilleures parcelles de Chardonnay de Vasse Felix, ce millésime 2022 offre une expérience riche et texturée, avec une acidité vive et une minéralité raffinée.



VASSE FELIX



Chardonnay 2022

Margaret River, Australie

Région et Vignobles

Margaret River, une région réputée pour ses **Chardonnays de qualité supérieure**, bénéficie d'un climat maritime avec une chaleur constante pendant l'été, favorisant des saveurs concentrées et une acidité équilibrée. La saison de croissance 2022 a été marquée par un printemps frais rappelant l'hiver, ce qui a retardé le développement de la vigne, accompagné de pluies importantes en octobre. Un été chaud et sec s'est ensuivi, accélérant la maturation, notamment pour les cépages blancs comme le Chardonnay. Cette maturation rapide a produit des fruits concentrés avec une élégance et une délicatesse surprenantes, malgré des rendements faibles dus aux conditions de printemps des dernières saisons.

Les raisins de ce vin proviennent d'une sélection des **meilleures parcelles de Vasse Felix**, avec **84 % du clone Gingin** et **16 % des clones Bernard** (95, 96 et 76). Bien que les parcelles du **vignoble de Wallcliffe** aient dominé ce millésime, des sections de grande qualité de **Wilyabrup**, **Carbanup** et **Karridale** ont également contribué à l'assemblage. Ces sites ont été choisis pour leur capacité à apporter structure et finesse, permettant au Chardonnay de capturer la minéralité et la pureté du fruit, caractéristiques de Margaret River.

Vinification

Le Vasse Felix Chardonnay 2022 est vinifié avec un accent sur la fermentation naturelle et une intervention minimale. Certaines sections ont été **récoltées à la main, refroidies et pressées en grappes entières**, tandis que d'autres ont été récoltées avec la technologie Selectiv et directement pressées. Toutes les parcelles ont fermenté avec des **levures indigènes dans des barriques de chêne français**, permettant le développement de complexités naturelles. La structure et la texture du vin sont enrichies par un vieillissement de **14 mois**, dont **8 mois en fûts** (44 % neufs et 56 % en fûts de 1 à 3 ans) et **6 mois supplémentaires en cuve** pour une intégration harmonieuse avant la mise en bouteille.

70 % du vin a complété la fermentation malolactique (MLF), adoucissant l'acidité et ajoutant une texture crémeuse tout en préservant la fraîcheur du fruit. Le résultat est un Chardonnay qui équilibre vivacité et profondeur, avec pureté et complexité raffinée.

Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



VASSE FELIX

Chardonnay 2022

Notes de dégustation

- **Couleur** : Paille pâle avec des reflets verts et dorés.
- **Nez** : Notes de cire et de bougie au thé vert, accompagnées de pêches blanches, de poire et de prunes vertes. Des arômes floraux de jasmin et de camomille ajoutent de l'élégance, tandis que des touches de pierre à fusil et de gousse de vanille apportent de la profondeur.
- **Bouche** : Riche et centrée, avec une structure sèche délicate. Des saveurs complexes de citron pur, une pointe de gingembre, de crème anglaise et de pêche délicate. La finale est lisse et crayeuse, avec une sensation minérale persistante.

Le saviez-vous ?

Le **clone Gingin**, largement utilisé dans ce Chardonnay, est prisé à Margaret River pour sa capacité à produire des vins aux saveurs intenses et à l'acidité vive. Vasse Felix a longtemps mis en avant ce clone pour exprimer le **terroir de Margaret River** dans des Chardonnays élégants et aptes au vieillissement.

Idées d'accords mets et vins

- **Homard au beurre fondu et aux herbes** : L'acidité et la minéralité du vin équilibrent la richesse du homard, tandis que sa complexité subtile ajoute des couches à l'accord.
- **Saint-Jacques poêlées avec sauce beurre citronné** : La texture crémeuse du Chardonnay renforce la douceur des Saint-Jacques, tandis que les notes d'agrumes apportent un équilibre rafraîchissant.
- **Poulet rôti au thym et à l'ail** : Les qualités savoureuses et herbacées du vin s'accordent avec les saveurs du poulet rôti, créant un mariage harmonieux et élégant.
- **Brie triple crème** : L'acidité et la minéralité du vin tranchent la richesse du fromage, tandis que ses notes florales et de fruits à noyau offrent un contraste délicieux.



James Halliday (JH) : 95 Points (2022)

While this does not hold back on the flavour front, it still has electrifying acidity and detail, as is the way with this producer. It's flinty, citrusy, tangy and juicy with the palate full of grapefruit and white peach and texture via a slip of luscious lees and high-toned oak, which is superbly integrated. It's a chardonnay that offers immediate pleasure without a second thought, and, yet, it lingers, it's seductive, and you want to come back for more. So I did.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



VASSE FELIX

Chardonnay 2022



Wine Enthusiast (WE) : 95 Points (2022)

Fleshy melon and citrus fruit are at the fore on this medium gold-hued Chard from a warm vintage in Margaret River and underpinned by chalk dust, ground ginger, and toast aromas. It's fruity, but it never feels overblown. A subtle creaminess on the palate is buoyed by tangy acidity. There's lovely intensity and a pulse of flavor to the finish.



Robert Parker (RP) : 94 Points (2022)

The 2022 Chardonnay gives us a complete Chardonnay experience in the mouth. It is texturally plump, driven by fine salty acidity, saturated with powerful, concentrated fruit and shaped by gently grippy tannins. It's a really impressive wine, classy and composed too. 13% alcohol.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM