

Tolpuddle

Tolpuddle Vineyard Chardonnay est une expression cristalline et raffinée du Chardonnay tasmanien, offrant un équilibre exceptionnel et une acidité fraîche et délicate.

TOLPUDDLE
VINEYARD



Chardonnay 2023

Tasmania, Australie

Région et Vignobles

Situé dans la **Coal River Valley** en Tasmanie, le **Tolpuddle Vineyard** bénéficie d'un climat frais idéal pour la culture du Chardonnay et du Pinot Noir. Planté en **1988**, ce vignoble est réputé pour produire des vins d'une grande pureté et finesse, grâce à une gestion méticuleuse et un terroir unique. La saison de croissance 2022 a été la plus froide depuis plus de dix ans, entraînant des rendements faibles mais une intensité aromatique remarquable. Ces conditions fraîches, qui ont persisté tout au long de la saison, ont renforcé l'acidité naturelle et les arômes délicats caractéristiques du fruit du Tolpuddle Vineyard.

Les sols de Tolpuddle, combinés à une période de maturation longue et fraîche, permettent au Chardonnay de développer un équilibre harmonieux entre acidité et intensité aromatique. Cette maturation prolongée ajoute de la complexité et de la profondeur au vin, tout en préservant la fraîcheur vive pour laquelle ce vignoble est célèbre.

Vinification

Le Tolpuddle Vineyard Chardonnay a été élaboré pour mettre en valeur sa complexité naturelle et son caractère de climat frais. Les raisins, **récoltés à la main**, ont été **pressés en grappes entières** afin de préserver la pureté et la délicatesse du fruit. La fermentation a eu lieu dans des **barriques de chêne français**, où le vin a été élevé pendant **neuf mois** avec un léger bâtonnage des lies si nécessaire, pour apporter de la texture et de la complexité. Après l'élevage, le vin a reposé en cuve sur lies pour une intégration supplémentaire avant la mise en bouteille.

Cette approche soignée permet de créer un Chardonnay à la fois intense et délicat, avec une **clarté cristalline et une finale précise**. L'accent mis sur l'acidité naturelle et une intervention minimale préserve le caractère frais et vibrant du vin.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

TOLPUDDLE
VINEYARD

Chardonnay 2023

Notes de dégustation

- **Couleur** : Paille pâle avec des reflets verts.
- **Nez** : Pur et concentré, avec des notes florales, de citron et de lime, complétées par une subtile minéralité.
- **Bouche** : Intense et savoureuse, avec une structure légère et délicate. L'acidité vive et une longue finale persistante mettent en valeur l'équilibre et la précision du vin, avec une subtile note minérale ajoutant de la profondeur.

Le saviez-vous ?

Le **Tolpuddle Vineyard** est salué à l'international pour son Chardonnay, reconnu pour sa capacité à capturer l'**essence de la viticulture de climat frais de Tasmanie**. Ce terroir unique permet au vin de développer une acidité naturellement élevée, ce qui lui confère vivacité et potentiel de garde.

Idées d'accords mets et vins

- **Huîtres avec sauce mignonette** : L'acidité et les notes minérales du Chardonnay rehaussent la fraîcheur saline des huîtres.
- **Sole grillée au beurre citronné** : La texture délicate et les saveurs d'agrumes du vin s'accordent harmonieusement avec la richesse légère et beurrée de la sole.
- **Tarte au fromage de chèvre et aux herbes** : L'acidité du vin tranche la texture crémeuse du fromage, tandis que ses notes florales et d'agrumes complètent les herbes.
- **Poulet rôti au thym et à l'ail** : Les éléments savoureux du poulet sont équilibrés par l'acidité vive et la minéralité subtile du Chardonnay.

98 James Halliday

James Halliday (JH) : 98 Points (2023)

It seems a gross understatement to say that Tolpuddle has been in fine form as of late, but they have knocked it out the park again with this release from the cooler '23 vintage. The palest of straw in the glass, the aromas crisp and filigreed. Citrus, white peach and nectarine cut with glorious wisps of struck match and flinty complexity. Grilled hazelnuts, deftly-judged vanillin oak, lardo, white flowers, crushed riverstone, clotted cream and sea spray. The wine envelops the imbiber; flavours precise and pure with an umami-rich, mineral cadence, dreamy texture and daubs of spiced oatmeal, grilled peaches and flint. The finish is sustained, the only thing unresolved the need for another (larger?) bottle. An outstanding Australian chardonnay.

97 James Suckling

James Suckling (JS) : 97 Points (2023)

Sophisticated and polished aromas of flint, stone fruit, lemon curd and beeswax. The palate is medium-bodied with a creamy texture that is cut through with a laser-like acidity, giving notes of grapefruit rind, shortbread, orange blossoms and chalk. Exceptional poise and balance with underlying tension coming from a cool vintage. Drink or hold.