



Fraser Gallop

Pour les amateurs de Chardonnay ciselé et flinté, ce vin incarne une expression contemporaine et raffinée du style australien.



Estate Parterre Chardonnay 2021

Margaret River, Australie

Région et Vignobles

Fraser Gallop Estate est situé à **Wilyabrup**, sous-région emblématique de **Margaret River** en Australie-Occidentale. À proximité de l'océan Indien, le vignoble bénéficie d'un climat maritime modéré, avec des brises constantes qui ralentissent la maturation, permettant une acidité naturelle élevée et une concentration aromatique optimale.

Les sols y sont constitués de **graviers ferrugineux (laterite)**, bien drainants, conférant aux vins une trame minérale très caractéristique. Le millésime 2021 s'est distingué par sa fraîcheur, apportant aux raisins une **maturation lente et régulière**, idéale pour l'élaboration de grands blancs de garde. Cette année plus fraîche a renforcé la tension naturelle et la précision du Chardonnay produit sur ce terroir.

Vinification

Élaboré à partir de **100 % Chardonnay**, ce vin est issu d'une vendange manuelle effectuée entre le **14 et le 22 février 2021**. Il a fermenté avec des levures indigènes avant d'être élevé pendant **9 mois** en **fûts français**, répartis entre **50 % de puncheons et 50 % de barriques**, dont **un tiers de bois neuf**.

L'utilisation de fûts de grand volume (puncheons) permet d'atténuer l'impact du bois tout en apportant une texture subtile. La vinification exclut la fermentation malolactique, afin de préserver la fraîcheur et l'acidité du vin. L'élevage sur lies ajoute une **touche de gras** et des nuances **d'amande douce**. Le vin affiche **12,7 % d'alcool**, une acidité totale de **9,1 g/L**, un **pH de 3,07**, et une très faible sucrosité (**4,8 g/L**), gage de finesse et de longévité.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets vert citron.
- **Nez** : Bouquet complexe mêlant fleur de citronnier, kumquat, pêche blanche et ananas frais. Notes subtiles de lavande, de thym et de noix de cajou.
- **Bouche** : Attaque vive et tendue, marquée par les agrumes (citron vert, jus de citron). La texture évoque les galets secs, avec une touche crémeuse d'amande. Belle allonge saline et zestée, soutenue par une acidité vibrante et structurante.

Alcool : 12,70 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Estate Parterre Chardonnay 2021

Le saviez-vous ?

Clive Otto, œnologue reconnu en Australie, est à l'origine du style élégant et pur de Fraser Gallop. Grâce à son approche minimaliste et à une sélection parcellaire rigoureuse, il a su faire de **Parterre Chardonnay** une référence incontournable du **Chardonnay australien de climat frais**. Le millésime 2021 a reçu **95 points d'Erin Larkin (The Wine Advocate)**, **95 points de Ray Jordan**, et **94+ points de Gary Walsh (The Wine Front)**.

Accords Mets & Vins

- **Salade de crabe aux agrumes** – Accentue la fraîcheur saline et les arômes zestés du vin.
- **Poulet sauce crème aux amandes** – Rappelle la texture onctueuse et les notes d'amande du vin.
- **Espadon grillé au beurre d'herbes** – Sublime le côté iodé et légèrement fumé.
- **Chou-fleur rôti au tahini et citron** – Accord végétarien qui joue sur la texture et les amers élégants.



Robert Parker (RP) : 95 Points (2021)

Clive Otto, winemaker at Fraser Gallop, is responsible for the pristine, pure and very fine-boned house style of Chardonnay that they are becoming known for. Couple this with the cooler year that was 2021, and we are met by a wine with poise, precision and finesse in spades. What a beauty the 2021 Parterre Chardonnay is. Juicy, glass-shard acidity is couched in very soft, enveloping orchard fruit, and spooling out through the finish is a string of briney acidity. This is a gorgeous wine, perhaps shorter lived than some of its predecessors, but it will never hang around long enough for us to find out. Handpicked, whole-bunch pressed Gingin clone, fermented wild in French oak (60/40 puncheons and barriques), matured for 10 months (33% new).

