



GREYWACKE

Marlborough - Nouvelle - Zélande

www.greywacke.com



Chardonnay - 2023

Appellation : Marlborough

Cépage : Chardonnay

Terroirs : Sols alluviaux et argilo-limoneux

Région : Marlborough

Élevage : 11 mois en fût de chêne français, dont 20% neuf

Un mot sur la cuvée

Ce Chardonnay repose avant tout sur le clone Mendoza, peu productif, apprécié pour la concentration de ses arômes et la netteté de son acidité. Chaque parcelle est vendangée à la main séparément, à pleine maturité, puis pressée en grappes entières selon des cycles très doux. Une partie du jus est envoyée directement en barrique, le reste après un léger débourage. La fermentation, menée par les seules levures indigènes, se prolonge plusieurs mois en barriques. Des bâtonnages ponctuels et une malolactique complète apportent texture et rondeur. Le résultat est un vin concentré et savoureux, déjà séduisant dans sa jeunesse, qui révélera ses nuances avec la garde.

Le domaine

Kevin Judd est un œnologue pionnier de Nouvelle-Zélande, reconnu pour sa contribution à la renommée des vins du pays. En 2009, il fonde son domaine, Greywacke, situé dans la Omaka Valley, du nom du substrat rocheux local. Avec une petite équipe, il produit des vins fins à partir de sauvignon blanc, chardonnay et pinot noir, en privilégiant des vinifications peu interventionnistes. Sa cuvée phare, le Wild Sauvignon, est un sauvignon innovant, fermenté en vieilles barriques avec des levures indigènes, alliant pureté du fruit et texture crémeuse

Notes de Dégustation

Nez : agrumes vifs, relevés de crème anglaise et de praliné, sur une minéralité de pierre à fusil.

Bouche : riche et texturée, évoquant le lemon curd sur une brioche beurrée et toastée, avec une touche d'estragon et des fruits à noyau.

Conseils

T° de Service : 10 - 12 ° C

Potentiel de garde : 8 - 10 ans

Accords

Homard rôti au beurre noisette

Blanquette de veau à l'ancienne



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.2

Acidité totale (H2SO4) : 6.2 g/L