



Sauvignon Blanc Marlborough 2020 Mud House

Une fraîcheur maritime et une délicieuse aromatique de fruit exotiques caractérisent ce chef-d'œuvre. Un sauvignon blanc de Marlborough exemplaire de l'excellent domaine Mud House.

Type	Blanc
Producteur	Mud House
Région	Marlborough
Cépage	Sauvignon Blanc
Dosage	Sec
Température	8-10°C
Degré d'alcool	12,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2024
Élevage	Cuve inox
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Note de la rédaction

Cette région a toujours été l'eldorado des domaines dits 'de climat frais' en Nouvelle-Zélande : l'idyllique et rude Marlborough ! Les connaisseurs de la viticulture kiwi pensent tous notamment au nom Cloudy Bay, zone pionnière dans l'œnologie de l'île au bout du monde. Mais d'autres exploitations ont fait depuis longtemps leur apparition : la maison Mud House en fait partie et ses vins se caractérisent par un rapport qualité-prix imbattable. Le millésime 2020 signé Mud House possède tous les atouts que l'on peut attendre d'un chef-d'œuvre de sauvignon blanc néo-zélandais.

Note de dégustation

Une robe jaune paille cristalline aux délicats contours verts ouvre le bal et annonce un rendez-vous de charme avec le cépage sauvignon blanc. Le bouquet très concentré révèle des arômes séduisants d'herbe fraîchement coupée, de pamplemousse, d'ananas, de fruits tropicaux, de mangue, de bergamote, ainsi qu'une minéralité discrète. En bouche, le dégustateur découvre un mélange réussi entre la typicité fruitée tropicale de Marlborough et une minéralité épicée rappelant les vins de Loire, l'ensemble étant soutenu par une acidité fraîche, subtile et dynamique. La finale est juteuse, croquante et délicieuse. Nous avons là un sauvignon du Nouveau-Monde qui convaincra les amateurs de la planète entière.

Accords mets & vin

Notre recommandation : du poisson parfumé au curry ou encore des antipastis copieux.

Domaine

Un jeune domaine promis à un bel avenir

Le domaine Mud House Wines se trouve en Nouvelle-Zélande. Sa fondation remonte à l'année 2001. Il est constitué par trois grands vignobles. Le premier, planté en 2001, recouvre 105,5 ha à 70 mètres d'altitude dans la région de Marlborough (au coin nord-est de l'Île du Sud) et l'on y cultive essentiellement le sauvignon blanc (94,5 ha), mais aussi du pinot noir (6,3 ha) et du pinot gris (4,7 ha). Le second se trouve dans le sud de l'Île du Sud, à 250 mètres d'altitude, dans le district Central Otago : ses 92,5 ha furent plantés en 2003 exclusivement en pinot noir. Et pour finir, 81 hectares dans la Waipara Valley, toujours sur la même île, dont 61 ha de riesling, 14 de sauvignon blanc, 5 de pinot noir et 1 de gewurztraminer. Il remonte à 2002 et se trouve à 80 mètres d'altitude. Les étés sont chauds, voire très chauds, et les hivers sont plutôt froids en Nouvelle-Zélande. Le terroir présent dans ces trois vignobles comprend des sols limoneux, argileux, schisteux, avec du gravier et des alluvions.

L'équipe est d'une grande diversité, chose typique pour un domaine néo-zélandais. Le vigneron Cleighen Cornelius est guitariste, joueur de cricket, ancien auto-stoppeur et globetrotter invétéré. Il n'est pas seulement un spécialiste du vin, mais aussi de la bière. Et sa collaboratrice Nadine Worley, diplômée en œnologie de l'Université d'Adelaïde, a autrefois travaillé en tant que cuisinière et infirmière en pédiatrie. Ben Glover, le troisième vigneron dans l'équipe, est un plongeur passionné, un papa attentif et son humour fait tout son charme.

La gamme de vins comprend deux catégories de qualité : une série classique « Mud House » avec des vins de cépages et une gamme de cuvées parcelles. Bien que le domaine soit encore assez jeune, il est parvenu à se bâtir une excellente réputation et compte aujourd'hui parmi les mieux évalués dans le pays. À suivre !

Une perle de fraîcheur

Le vin blanc Mud House Sauvignon Blanc Marlborough 2020 est une cuvée mono-cépage. Les vendanges ont eu lieu très tôt le matin, afin que la chaleur de la journée ne nuise pas aux raisins. Les baies de toutes les parcelles ont été récoltées séparément et seules les plus saines ont été utilisées. Après un pressurage délicat, le moût a fermenté à température contrôlée et a été élevé durant plusieurs semaines sur lies.