

Chardonnay Margaret River 2017

Cape Mentelle



Un chardonnay exemplaire du légendaire domaine australien Cape Mentelle ! Ce que l'équipe met en bouteille dans la région Margaret River compte parmi les vins blancs les plus impressionnants du pays. Le critique local James Halliday confirme avec 97 points et une médaille d'OR !

Type	Blanc
Producteur	Cape Mentelle
Région	Australie occidentale
Cépage	Chardonnay
Température	8-10°C
Degré d'alcool	14,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2032
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

97/100 Points James Halliday's Australian Wine Companion

« Vendanges manuelles, pressurage des grappes entières, fermentation naturelle. D'un vert paille éclatant, cela dure une milliseconde pour que son corps savoureux atteigne tous les coins de la bouche. Le vin a gagné en complexité depuis sa première dégustation en mars 2019, avec un soupçon de zeste de pamplemousse rejoignant les arômes de fruit à noyau à chair blanche. » - James Halliday, vin également récompensé par une médaille d'OR

Note de la rédaction

Il sait tout simplement comment s'y prendre avec les régions au climat frais. Nous parlons du vigneron David Hohnen, fondateur de deux domaines emblématiques : avec la propriété Cloudy Bay, il a ouvert la porte au sauvignon blanc de Nouvelle-Zélande. En Australie, il a placé avec Cape Mentelle la zone viticole Margaret River sur la carte comme l'une des plus fraîches sous le soleil australien. En effet, Margaret River n'est pas seulement un paradis pour les surfeurs et un centre touristique, mais aussi l'une des meilleures adresses pour des vins élégants de l'île-continent, avec son climat maritime et ses brises océaniques. Et lorsque le domaine pionnier Cape Mentelle est responsable en personne de la vinification du chardonnay, les amateurs de ce cépage bourguignon peuvent se réjouir d'avance. C'est ainsi

que James Halliday, critique de référence en Australie, décerne au millésime 2017 97 points magistraux et une médaille d'OR. Tout simplement grandiose !

Note de dégustation

Le chardonnay brille de mille feux avec une robe jaune citron aux reflets verts. Le bouquet s'avère puissant et complexe : les arômes mûrs d'ananas, de mangue, d'agrumes, de pêche, de nectarine et de miel, ainsi qu'une minéralité finement dosée, s'associent avec une note boisée due à l'élevage en fûts. En bouche, le vin surprend par sa structure diversifiée et élégante, laquelle équilibre avec brio le fruit et le bois. Vient s'y ajouter une acidité délicate fascinante qui procure un grand plaisir de dégustation jusqu'à la longue finale. Une expérience de chardonnay inoubliable !

Accords mets & vin

Dégustez de préférence ce chardonnay australien avec du fromage de chèvre ou du turbot en sauce au beurre. Du poulet en sauce au citron sera également parfait.

Domaine

Le succès au rendez-vous

Le légendaire domaine Cape Mentelle était l'une des trois premières exploitations qui se sont installées dans la région Margaret River, avec les maisons Vasse Felix et Cullens. La fondation remonte à 1970, à l'initiative du célèbre vigneron David Hohnen. Ce dernier est également connu comme le fondateur du domaine Cloudy Bay, en Nouvelle-Zélande, le grand frère de Cape Mentelle ! Le chai a ouvert ses portes en 1977. Aujourd'hui, les vignobles couvrent une superficie de 200 hectares. Ce fut un long chemin vers le succès. David Hohnen décrit le lancement du domaine en ces termes : « comme ramper sur les coudes sur du verre brisé ». Ici, à l'extrémité Ouest de l'Australie, la propriété a été l'une des premières à adopter le cépage shiraz, alors que le monde entier réclamait du cabernet. Mais avec le temps, le vigneron si calme et réservé a mené à bien ses idées, en Australie comme en Nouvelle-Zélande. Et quel succès ! Récemment, la maison Cape Mentelle a été élue parmi les dix meilleurs producteurs du continent et a reçu pour la troisième fois consécutive les cinq étoiles du magazine œnologique Decanter. Une standing ovation pour ce beau domaine !

La Bourgogne en Australie ?

Le vin blanc Cape Mentelle Chardonnay Margaret River 2017 est une cuvée mono-cépage. Les vignobles prospèrent dans la partie Sud fraîche de la région Margaret River (Chapman Brook et Crossroad Vineyards) sur des sols relativement pauvres, sablonneux et graveleux. Après les vendanges manuelles minutieuses dans de petites caisses de 6,5 kg début mars, les raisins ont été délicatement pressés et le moût a fermenté sur lies naturelles. Ensuite, le vin a vieilli en fûts de chêne de Bourgogne (dont un tiers était neuf) avant sa mise en bouteille mi-janvier.