



● Archery Summit Chardonnay Dundee Hills

ROU048

Historique

Reconnaissance

Pays	Etats-Unis	Producteur	Archery Summit
Région viticole	Oregon	Cépage(s)	100% chardonnay
Appellation	Willamette Valley	Conservation	
Service	10°-14°C		

Description

Oeil

Robe jaune citron brillant

Nez

Le nez offre des notes de pierre humide et de silex frappé, entrelacées avec de la verveine citronnée et des huiles d'agrumes éclatantes, comme si elles provenaient de fruits fraîchement pelés.

Bouche

En bouche, le zeste de citron vert et la goyave se mêlent aux notes de granit et de papaye. L'acidité du vin se poursuit jusqu'à une longue finale.

Accord mets/vin

Ce Chardonnay polyvalent se marie bien avec les plats de fruits de mer ou les risottos crémeux, sa colonne vertébrale minérale complétant les huîtres et la sole meunière.

Commentaires

L'année 2023 a été marquée par des conditions météorologiques extrêmes et s'est finalement terminée avec des vins extrêmement délicieux. Un début de saison froid et humide a donné lieu à l'un de nos déboures les plus tardifs de notre histoire. Ensuite, le temps s'est réchauffé et est resté ainsi, avec une seule pluie en juin. Les vignes ont donné beaucoup de fruits grâce à une période de pollinisation sèche et ont rattrapé – physiologiquement parlant – le démarrage lent. L'été a offert ses journées classiques à 26°C et un pic de chaleur en août. Les vendanges ont été rapides, avec notre première cueillette de chardonnay le 8 septembre et un flux constant de fruits a suivi. Au final, Archery Summit a connu des tonnages record avec des pinots noirs parfaitement mûrs et des chardonnays classiques, racés et à faible teneur en alcool. Le Chardonnay Dundee Hills 2023 est élaboré à partir de trois vignobles du domaine Archery Summit : 50 % du clone Corton exposé au sud de Summit Vineyard, 40 % du clone Corton exposé à l'est de Renegade Ridge et 10 % du clone 76 de Red Hills. Après la récolte manuelle, les raisins de chaque vignoble ont été vinifiés de la même manière, avec un léger foulage, pressurage et débouillage avant la fermentation. Le vin a été élevé pendant 10 mois en fûts, dont 15 % étaient neufs, et a subi une fermentation malolactique. Il a ensuite été soutiré en cuve, collé, filtré et mis en bouteille. Les raisins ont été récoltés entre le 8 et le 14 septembre 2023. Sucre résiduel: 1,1 g/L

En une ligne