



PLATT VINEYARD

WEST SONOMA COAST

PLATT VINEYARD Estate Reserve, Chardonnay, 2023

West Sonoma Coast AVA, Californie, Etats-Unis

La cuvée Estate Réserve est issue d'une sélection rigoureuse de nos meilleurs lots en barriques, provenant uniquement de nos parcelles de vieilles vignes. En 2023, ce vin a été assemblé à partir de trois parcelles qui mettent en valeur la profondeur remarquable et l'intensité minérale du terroir. Complexe et concentrée, cette cuvée brille par ses arômes d'agrumes mûrs et de fruits à noyau, ses notes florales et sa structure dense qui l'élèvent au plus haut niveau de notre gamme. Malgré sa puissance naturelle, aucune tension ni fraîcheur n'est compromise. La fin de bouche de ce vin se termine par des notes salées et minérales, avec une longueur impressionnante.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Après des pluies hivernales abondantes, un printemps très frais a retardé le débourrement, puis la floraison et la nouaison de trois à quatre semaines. Ce temps frais et brumeux a persisté pendant une grande partie du mois de juin et jusqu'en juillet, entraînant une nouaison irrégulière, une baisse des rendements et une grande variabilité de la maturation. Heureusement, un été et un automne frais mais ensoleillés ont permis une maturation suffisante, même pour les parcelles les plus fraîches. Octobre a été marqué par de nombreuses pluies, mais un travail minutieux d'ouverture sélective du couvert végétal pour une meilleure circulation de l'air et une meilleure exposition au soleil a permis d'éviter la formation de botrytis et de toute autre forme de pourriture ou de moisissure.

VENDANGES

Les vendanges ont été exceptionnellement tardives en 2023 et ont duré trois semaines, du 4 au 26 octobre. Elles ont débuté sur les parcelles les plus hautes de la crête, en raison de leur exposition sud et de leur altitude plus élevée. Quelques journées chaudes à la mi-octobre ont permis de récolter la majorité du Chardonnay. Sans canicule, l'intégrité des baies était excellente et le séjour prolongé sur pied a permis une maturation phénolique complète à des degrés d'alcool relativement faibles.

VINIFICATION

- Les raisins ont été pressés directement sans éraflage (grappes entières), puis le jus a été transféré en barriques où la fermentation a eu lieu avec des levures sélectionnées ou indigènes.
- La fermentation malolactique s'est déroulée avec des bactéries sélectionnées ou indigènes.
- Il y a eu une intervention minimale pendant l'élevage avec peu ou pas de bâtonnage, et les vins sont restés sur lies jusqu'à leur soutirage en cuve lors de la mise en bouteille.



PLATT Vineyard - 95465 Occidental, California
www.plattvineyard.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/2

2KCF9F

LE VIN

ASSEMBLAGE

Chardonnay. Clone Old Wente.

ÉLEVAGE

14 mois en barriques bourguignonnes de 228 litres.

33 % de barriques neuves de chêne français, 67 % de barriques anciennes de chêne français.

DÉGUSTATION

Ce vin fait preuve d'une concentration et une profondeur remarquables, alors que sa texture est sensiblement crayeuse, avec des arômes intenses de nectarine fraîche, de mandarine, de fenouil sauvage et de fleur d'oranger. Une note puissante d'essences d'agrumes s'accorde avec la palette variée de fruits du verger, d'écorce de citron, de zeste de citron vert, de pâte d'amande, de brume océanique et de pierres blanches concassées. En bouche, les notes boisées apportent de la richesse et de l'ampleur, s'intègrent harmonieusement et apportent nuances et gravité. Puissant, mais vibrant et énergique, ce vin Estate Réserve offre une belle longueur et une persistance minérale en finale.

(avril 2025)

ANALYSE

14,3 % vol.



PLATT Vineyard - 95465 Occidental, California
www.plattvineyard.com 

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

