



PLATT VINEYARD

WEST SONOMA COAST

PLATT VINEYARD Estate Chardonnay, 2023

West Sonoma Coast AVA, Californie, Etats-Unis

Cette cuvée Estate est une expression vibrante et racée du terroir de Platt Vineyard. Pleine d'énergie, elle dévoile plusieurs nuances d'agrumes et de fruits du verger, complétées par une finale nette et saline. Ses notes intenses et sa texture cristalline soulignent l'impact du littoral ; sa pureté rappelle la fraîcheur d'une brise côtière par une matinée ensoleillée.

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.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Chardonnay. Clones Old Wente, 72.

ÉLEVAGE

14 mois en barriques bourguignonnes de 228 litres.

35 % de barriques neuves de chêne français, 65 % de barriques anciennes de chêne français.



DÉGUSTATION

Vibrant et vif, cette cuvée révèle au nez une légère réduction de silex, accompagnée de zestes de citron et de citron vert, de coquilles d'huîtres broyées, de pomme verte, de mandarine et de verveine. Au fur et à mesure que le vin s'ouvre, des arômes de noisette hachée, d'abricot, d'herbes fraîches côtières, de prune blanche et de tarte au citron Meyer émergent. Les notes boisées enrobent délicatement les fruits frais et les notes minérales, préservant une belle tension et apportant structure et longueur. En bouche ce vin est droit, avec une acidité vive et une finale saline nette et précise.

(avril 2025)

ANALYSE

14,1 % vol.



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

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

