

HAMILTON RUSSELL

Chardonnay

100% Chardonnay

Afrique du Sud



Situé dans la fraîche vallée « Hemel-en-Aarde » à 100 km au sud-est de la ville du Cap, ce vignoble de 52 ha consacré au Chardonnay et au Pinot noir, produit un des meilleurs blancs de type bourguignon de tout l'hémisphère sud.

Créé en 1975 par Tim Hamilton Russell, ce vignoble passionnant ne cesse de nous étonner d'année en année avec un vin d'un classicisme époustouflant.

L'année 2019 a été celle du grand feu autour du domaine, endommageant 10% de la récolte de Pinot Noir. Par ailleurs l'été a été plus frais que 2017 et 2018, alors que les pluies ont été faibles en quantités mais avec de fréquentes averses causant une humidité importante. Pour toutes ces raisons le rendement (17hl/ha) et la production (34000 bouteilles) ont été très faibles, en baisse de 50% par rapport à une année normale ! Par contre, la qualité du vin est irréprochable, pur et raffiné. Fermentation en fûts de chêne français (95%) et foudres (5%) puis élevage pendant 9 mois en fûts de chêne usagés.

Arômes assez inhabituels et proéminents de poire et citron vert. Vin sec et minéral, d'une grande longueur en bouche.

Vin élégant, intense, avec du corps et une très forte personnalité liée au terroir mais aussi au millésime.

Alcool : 13,2%

Un excellent millésime à découvrir ! Quantité très limitée.

Accompagne parfaitement les plats de poisson, les coquilles Saint Jacques ou les viandes blanches.