

The Hilt Estate - Chardonnay Radian Vineyard - 2020 - blanc



Ce parcellaire issu de coteaux escarpés situés dans la partie la plus occidentale du vignoble, la plus fraîche et marquée par les influences maritimes, possède un charme, une verticalité saline et une sophistication qui lorgne clairement du côté de certains grands crus chabliens ou d'un prestigieux cru de Meursault. Près de 10 000 kilomètres les séparent pourtant : la magie de la vigne et d'un grand terroir !

Cet îlot occupe des coteaux accidentés, plein Ouest et Nord-Ouest, qui culminent à plus de 200 mètres d'altitude. Le chardonnay n'y occupe qu'une infime partie (à peine 3 hectares), le reste étant planté en pinot noir. Les vignes sont ici très exposées aux vents marins, tandis que les sols y sont plus pierreux. Si l'on retrouve cette terre à diatomées, riche en fossile marin, les hauts de coteaux sont plus rocaillieux. Très drainants, ils favorisent également une bonne restitution de la chaleur lors de nuits qui peuvent y être très fraîches.

Traditionnellement, c'est ici que l'on cueille les raisins les plus petits mais aussi les plus concentrés : les conditions pédologiques et climatiques ne permettent pas aux baies de beaucoup grossir. Un gage de complexité et d'intensité d'expression du lieu. Une expression parfaitement préservée par un élevage en fûts d'une grande précision, intégrant environ 30% de bois neuf, et qui se montre déjà parfaitement fondu, respectant à merveille la verticalité et l'énergie interne de ce vin.

A la simple vue de la robe si claire, aux reflets verts, on comprend immédiatement que Matt Deels a touché juste dans sa recherche de fraîcheur et d'énergie. Ce Radian 2020 affiche en effet une jeunesse insolente ! A peine le nez au-dessus du verre que l'on plonge dans une atmosphère printanière de gazon juste coupé, de petites fleurs à peine écloses, de primevères et de marguerites, de fleurs du verger et d'acacia, de pollen et de subtiles notes miellées. Puis vient le fruit, expressif, gorgé de suc et d'énergie, comme s'il venait d'être cueilli : on reconnaît les fruits blancs, la pêche, ainsi qu'une touche d'ananas. Au fil de l'aération, le propos gagne en douceur et en sensualité : on pense maintenant à la fleur d'oranger et au suc de violette, à un pain au lait ou une brioche délicatement anisée. Les agrumes, encore un peu en retrait, pointent le bout de leurs zestes, autour du citron jaune et de la mandarine.

L'entame de bouche vibre et éclate sur les papilles comme autant de billes d'agrumes frais, de segments d'orange, de citron vert et de pamplemousse, doublés de saveurs tout aussi rafraîchissantes de pomme

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Granny, de kiwi et de fruit de la passion. Des touches épicées de bâton de réglisse et de poivre blanc s'acoquinent avec le souffle tonique de la verveine, du cerfeuil ou de la coriandre. De fins amers soulignent la dynamique d'une finale tendue, étirée, parcourue d'une pointe de sel et d'une note empyreumatique évoquant des agrumes maintenant flambés. C'est franchement excellent.

Un grand chardonnay au potentiel de garde évident qui brillera sur des langoustines en tempura, des beignets de calamar à l'espagnole. Après quelques années de cave, on pense à un bar en croûte de sel accompagné d'une sauce béarnaise, un homard grillé au beurre d'agrumes et d'estragon ou une zarzuela catalane.

A découvrir d'urgence.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

The Hilt Estate - Chardonnay Radian Vineyard - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Claire, aux reflets verts

Nez : Frais et printanier : gazon juste coupé, primevères, marguerites, fleurs du verger et d'acacia, pollen, notes miellées, fruits blancs, pêche, ananas, fleur d'oranger, suc de violette, pain au lait, brioche anisée, citron jaune, mandarine.

Bouche : Billes d'agrumes frais, pomme Granny, kiwi, touches épicées (bâton de réglisse, poivre blanc), souffle tonique (verveine, cerfeuil, coriandre), fins amers soulignant une finale tendue, étirée parcourue d'une pointe de sel et d'une note empyreumatique.

Accords mets-vins : Sur des langoustines en tempura, des beignets de calamar à l'espagnole. Après quelques années de cave, on pense à un bar en croûte de sel accompagné d'une sauce béarnaise, un homard grillé au beurre d'agrumes ou une zarzuela catalane.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Santa Rita Hills

Cépage : Chardonnay

Culture : biologique