

The Hilt Estate - Estate Chardonnay - 2021 - blanc



Ce qui nous a immédiatement séduit en découvrant ce vin, l'hiver dernier, c'est la sensation d'harmonie et d'équilibre qu'il dégagait, entre l'éclat sensuel et lumineux d'un soleil d'été et la fraîcheur d'une brise marine, d'un jus d'agrumes frappé. L'antithèse de tous les clichés que nous pouvions avoir sur un blanc californien... Une révélation en somme.

Matt Dees, brillant œnologue du domaine, mais aussi géologue de formation, poursuit, à travers cette "cuvée ronde", un objectif très ambitieux : exprimer toutes les nuances et la complexité des terroirs de ce petit bijou du Sud-Ouest des Santa-Rita Hills. Diversités de sols, entre schistes plus ou moins sableux ou pierreux et terres de diatomées, diversité d'expositions, diversité des sélections variétales et de l'âge des vignes.

Sont ainsi assemblés dans cette cuvée « Domaine » une sélection de raisins issus des vignobles de Radian et de Bentrack. Le premier occupe des coteaux accidentés, plein Ouest et Nord-Ouest, qui culminent à plus de 200 mètres d'altitude. Les vignes sont très exposées aux vents marins, tandis que les sols y sont plus pierreux. Le second occupe des vallons aux pentes douces, rappelant un peu les paysages bourguignons. Argiles sédimentaires et schistes y forment l'essentiel du substrat, même si l'on retrouve ici aussi des affleurements de terres de diatomées, ces sols tendres et crayeux, constitués de planctons fossilisés.

Une combinaison gagnante parfaitement maîtrisée et même sublimée sur ce millésime 2021, une année sereine dans le vignoble, très ensoleillée mais sans phénomènes extrêmes, ayant permis aux maturités de progresser régulièrement, avec de bons équilibres acides. Côté élevage, Matt reste fidèle à l'usage des fûts de chêne français, intégrant un tiers de bois neuf. Une infime partie de la cuvée est élevée en cuve inox. Une fois remis en masse, le vin a ensuite passé 6 mois supplémentaires en cuve. Le résultat est bluffant d'équilibre et de maîtrise.

Passé une touche empyreumatique rappelant le silex frotté, le nez s'ouvre dans un registre à la fois doux et tonique. Aux notes gourmandes d'abricot, de pêche jaune, de tarte au citron, de miel ou de cire d'abeille, de crème légèrement vanillée répondent de délicates fleurs blanches, des parfums chlorophylliens de plantes aquatiques, d'herbe tendre et de nénuphar. Des notes énergisantes de zeste de citron vert et de main de bouddha annoncent cette fraîcheur qui fait la signature des blancs de The Hilt. On balance sans cesse entre fraîcheur et douceur gourmande : on

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pense maintenant à une brioche au beurre et à la pâte d'amande. C'est un pur délice.

En totale cohérence, la bouche allie sensualité et tension acidulée dans un parfait équilibre. Les notes capiteuses d'un champ de fleurs mellifères et la texture ample, aux saveurs de fruits à noyau et de poire s'entremêlent à des saveurs de berlingots aux agrumes, de jus de citron vert. Sur la finale, une fine touche lactée vient arrondir une intense empreinte saline. On succombe à son charme et sa finesse !

Idéal à table sur des ravioles de langoustines au lait de coco et citronnelle ou un bar en croûte de sel. Plus tard, on pourra aller sur un risotto au safran, une fricassée de volaille à la crème et champignons sauvages. Coup de cœur garanti !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

The Hilt Estate - Estate Chardonnay - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Doux et tonique : silex frotté, abricot, pêche jaune, tarte au citron, miel, cire d'abeille, crème vanillée, fleurs blanches, plantes aquatiques, herbe tendre, nénuphar, zeste de citron, main de bouddha, brioche au beurre, pâte d'amande.

Bouche : Allie sensualité et fraîcheur, notes capiteuses d'un champ de fleurs mellifères, texture ample, fruits à noyau et poire, saveurs acidulées de berlingots aux agrumes, de jus de citron vert. Finale intensément saline arrondie par un fin touché lacté.

Accords mets-vins : Sur des ravioles de langoustines au lait de coco et citronnelle ou un bar en croûte de sel. Plus tard, on pourra aller sur un risotto au safran, une fricassée de volaille à la crème et champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Santa Rita Hills

Cépage : Chardonnay

Culture : biologique