Te Mata - Nouvelle-Zélande

Le domaine centenaire de Hawke's Bay aux notes exceptionnelles

Détails de l'offre

Par Qombucha



CAPE CREST SAUVIGNON BLANC 2024

Le Sauvignon Blanc domine très largement cet assemblage bordelais revisité par Hawke's Bay, et son passage en fûts se devine dès les premiers tours de verre : pamplemousse, fleur de tilleul et groseille blanche s'y mêlent à une pointe de goyave et de brioche citronnée, portée par une légère note toastée. La bouche surprend par sa densité, soutenue par onze mois sur lies qui lui donnent une texture presque crémeuse sans jamais alourdir le fruit : nectarine, zeste de citron confit et une touche saline viennent cadrer un Sauvignon Gris et un Sémillon discrets mais indispensables à l'équilibre. La finale, longue et minérale, se referme sur une pointe fumée, signature du chêne léger apporté par les fûts les plus anciens.

Couleur

Blanc

Pays

Nouvelle-Zélande

Région

Hawke's Bay (Havelock Hills)

Appellation

Hawke's Bay

Mode de culture

Certifié durable Sustainable Winegrowing New Zealand, vignoble accrédité dès 1995, chai accrédité en 2005, premier domaine du pays à obtenir les deux certifications

Cépages

Sauvignon Blanc 86%, Sémillon 9%, Sauvignon Gris 5%

Terroir

Parcelles des Havelock Hills et du Bridge Pa Triangle, sols limoneux graveleux (silty loam) sur coteaux exposés nord à drainage rapide

Vinification

Raisins vendangés à la main entre le 5 et le 14 mars 2024, parcelles égrappées et légèrement pressées, courte macération pelliculaire à froid avant fermentation en fûts de chêne français neufs et usagés

Élevage

11 mois sur lies avec bâtonnage régulier, 35% de fûts de second usage, le solde en 3e et 4e passage

Potentiel de garde

À déguster de nos jours à 2034

Service

Servir à 8 à 10°C

Degré alcoolique

13,5% vol

Sucres résiduels

<2g/l

Contenance(s) disponibles

75cl

Bouchage

Capsule à vis

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Omble chevalier du Léman poêlé, beurre noisette et zeste de citron confit · Velouté de topinambour, copeaux de comté affiné et huile de noisette torréfiée · Risotto au safran et Saint-Jacques snackées

Te Mata - Nouvelle-Zélande

Le domaine centenaire de Hawke's Bay aux notes exceptionnelles

Détails de l'offre

Par Qombucha



ELSTON CHARDONNAY 2024

Te Mata - Nouvelle-Zélande

Le domaine centenaire de Hawke's Bay aux notes exceptionnelles

Détails de l'offre

Par Qombucha

Crème brûlée, pain grillé et vanille s'annoncent d'emblée sur ce Chardonnay, avant que le pamplemousse et la nectarine bien mûre ne viennent équilibrer le discours boisé, complétés par une pointe d'écaille d'huître et de noisette grillée qui trahit le terroir calcaire des Havelock Hills. En bouche, la matière est riche et texturée, portée par les lies fines, mais jamais appesantie grâce à une acidité électrique qui tend chaque gorgée vers la fraîcheur : citron confit, amande fraîche et une légère salinité s'enchaînent avec précision. La finale est longue, saline et légèrement fumée, à l'image d'un millésime 2024 exceptionnellement précoce et concentré, qui compte parmi les plus réussis de l'histoire récente du domaine.

Couleur

Blanc

Pays

Nouvelle-Zélande

Région

Hawke's Bay (Havelock Hills)

Appellation

Hawke's Bay

Mode de culture

Certifié durable Sustainable Winegrowing New Zealand, vignoble accrédité dès 1995, chai accrédité en 2005, premier domaine du pays à obtenir les deux certifications

Cépages

Chardonnay 100% (clones Mendoza, 548 et 95)

Terroir

Vignoble historique des Havelock Hills, planté dès 1892 et l'un des plus vieux sites de Chardonnay du pays, complété de parcelles du Dartmoor Valley et du Bridge Pa Triangle, sols limoneux graveleux à drainage rapide sur coteaux exposés nord

Vinification

Raisins vendangés à la main entre le 26 février et le 20 mars 2024, pressurage direct par grappes entières, débourbage à froid, mise en fûts de chêne français neufs et usagés pour la fermentation, environ 75% de fermentation malolactique naturelle

Élevage

11 mois en fûts, dont 33% de bois neuf, sur lies fines

Potentiel de garde

À déguster de nos jours à 2032

Service

Servir à 10 à 12°C

Degré alcoolique

14% vol

Sucres résiduels

<2g/l

Contenance(s) disponibles

75cl

Bouchage

Capsule à vis

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Volaille de Bresse rôtie, crème de morilles et vin jaune · Gratin de cardons à la moelle et copeaux de parmesan · Homard bleu poêlé, beurre blanc à l'orange sanguine

Te Mata - Nouvelle-Zélande

Le domaine centenaire de Hawke's Bay aux notes exceptionnelles

Détails de l'offre

Par Qombucha



AWATEA CABERNETS/MERLOT 2024

La mûre, le cassis et la prune noire ouvrent le bal sur cet Awatea 2024, enrobés d'une touche de cèdre poli et de noix fraîche, avec un fond de violette et de terre chaude typique des Havelock Hills. L'attaque en bouche est généreuse et soyeuse : le fruit noir et la prune confite se déploient sur un grain tannique fin mais bien présent, relevé par une trame umami de truffe noire et d'épices douces qui donne au vin son caractère presque charnu. La finale, longue et polie, se referme sur une pointe mentholée et une tension saline qui annoncent un bel avenir de garde pour ce compagnon plus abordable du Coleraine.

Couleur

Rouge

Pays

Nouvelle-Zélande

Région

Hawke's Bay (Havelock Hills)

Appellation

Hawke's Bay

Mode de culture

Certifié durable Sustainable Winegrowing New Zealand, vignoble accrédité dès 1995, chai accrédité en 2005, premier domaine du pays à obtenir les deux certifications

Cépages

Merlot 62%, Cabernet Sauvignon 27%, Cabernet Franc 11%

Terroir

Parcelles des Havelock Hills complétées de raisins du Gimblett Gravels, sols sablo-limoneux à galets sur coteaux exposés nord, mêmes origines que le Coleraine

Vinification

Vendange manuelle entre le 21 mars et le 9 avril 2024, égrappage, fermentation traditionnelle en cuve avec pigeage et macération post-fermentaire prolongée

Élevage

17 mois en fûts de chêne français neufs et usagés, 28% de bois neuf, assemblage en novembre 2024 puis retour en fût pour un second hiver

Potentiel de garde

À déguster de nos jours à 2042+

Service

Servir à 16 à 18°C, carafage conseillé 1 heure

Degré alcoolique

13,5% vol

Contenance(s) disponibles

75cl

Bouchage

Liège (Diam)

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Magret de canard fumé au bois de hêtre, purée de céleri-rave et jus corsé · Joue de bœuf braisée douze heures, polenta crémeuse au comté · Civet de sanglier aux airelles et châtaignes grillées

Te Mata - Nouvelle-Zélande

Le domaine centenaire de Hawke's Bay aux notes exceptionnelles

Détails de l'offre

Par Qombucha



COLERAINE 2024

Mûre, cassis et myrtille s'entremêlent sur ce Coleraine 2024 à du graphite, du tabac brun et une pointe de bois de cèdre, avec en arrière-plan des notes florales de violette et d'écorce. La bouche impressionne par son équilibre : le grain tannique, abondant mais déjà résolu, enrobe une matière dense et fraîche portée par une acidité presque minérale, tandis qu'une touche de nori et de graphite ajoute une dimension saline à l'ensemble. La finale, d'une longueur remarquable, se referme sur des tanins fermes et soyeux qui promettent une garde exceptionnelle à ce millésime né d'une année sèche et chaude, aux rendements naturellement réduits.

Couleur

Rouge

Pays

Nouvelle-Zélande

Région

Hawke's Bay (Havelock Hills)

Appellation

Hawke's Bay

Mode de culture

Certifié durable Sustainable Winegrowing New Zealand, vignoble accrédité dès 1995, chai accrédité en 2005, premier domaine du pays à obtenir les deux certifications

Cépages

Cabernet Sauvignon 58%, Merlot 31%, Cabernet Franc 11%

Terroir

Meilleures parcelles des Havelock Hills, sols alluviaux à drainage rapide sur coteaux exposés nord, issues des vignes plantées dès 1892 à l'origine du domaine

Vinification

Petites baies vendangées à la main lors d'un millésime sec et chaud, rendements naturellement bas, fermentation traditionnelle avec macération d'environ 30 jours

Élevage

20 mois en fûts de chêne français, dont 70% de bois neuf

Potentiel de garde

À déguster de nos jours à 2046+

Service

Servir à 16 à 18°C, carafage conseillé 1 heure

Degré alcoolique

13,5% vol

Contenance(s) disponibles

75cl

Bouchage

Liège (Diam)

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Chevreuil au poivre de Sichuan, purée de marrons et girolles poêlées · Côte de bœuf maturée 45 jours, jus corsé au cèpe et moelle grillée · Faisan rôti aux figues séchées et foie gras poêlé