



Californie



<https://haynes-vineyard>

Haynes Vineyard

Corazon 2021

HISTOIRE :

Haynes Vineyard est plus qu'un simple domaine, c'est la renaissance d'un terroir oublié, une ode à l'intuition et à l'héritage viticole californien. Situé à Coombsville, au sud-est de la Napa Valley, le vignoble, planté en 1967, abrite les plus vieilles vignes de Chardonnay de la région. Longtemps fournisseur pour d'autres domaines, Haynes n'avait jamais pu s'exprimer pleinement. En 2019, Gaylon Lawrence, propriétaire de Heitz Cellar, acquiert le site. Sous la direction de Carlton McCoy MS et du winemaker Nico Cueva, le domaine prend un nouveau souffle. Pour Cueva, le vigneron est le gardien du lieu, laissant le terroir s'exprimer sans artifice. L'agriculture est biodynamique, pour respecter les vieilles vignes.

La gamme se décline en trois cuvées : Vigneron, Forgeron et Corazon, ("cœur" en espagnol), chacune traduisant une facette du lieu et de ceux qui le cultivent. Les vins sont portés par une acidité fine et une minéralité marquée, reflet du climat frais et des brumes marines. Ce projet mêle mémoire et modernité avec une élégance singulière.

APPELLATION : Coombsville AVA
CÉPAGE : Chardonnay
TERROIR : Cendres volcaniques, alluvions et terre diatomée
ALTITUDE : 45m
RÉGION : Napa Valley
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,95 %
TAILLE VIGNOBLE : 13 hectares

ELEVAGE :

22 mois en fûts (neutres) de grande capacité. 100 caisses produites

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : +10 ans
Température de service : 10 -12°C

NOTES PRESSE :

James Suckling : 100/100
Vinous : 96/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin à la robe jaune pâle dévoile un nez intense et raffiné, mêlant pêche blanche, zeste de citron, fleur de tilleul, melon et miel, relevé d'une touche de silex et de crème d'abricot. La bouche, ample et aérienne, séduit par son acidité vive, sa texture soyeuse et sa minéralité saline qui étire la finale. Déjà savoureux, il est conçu pour traverser les décennies et gagner en profondeur avec le temps.

ACCORDS :

Noix de Saint-Jacques snackées, homard grillé, turbot au beurre citronné, risotto aux asperges vertes, volaille à la crème et morilles

