



OUTPOST CHARDONNAY "LA BLONDE" 2024



« La Blonde » Chardonnay est issu exclusivement des vignobles Chouette et Riddle, situés sur la côte de Sonoma. Cet assemblage associe le clone Montrachet du vignoble Chouette et le clone Wente du vignoble Riddle, donnant naissance à un chardonnay aux notes salines et savoureuses.

Le millésime

Un hiver relativement humide a permis de rétablir les niveaux des nappes phréatiques et a été suivi de précipitations régulières et intermittentes au printemps. Ces pluies printanières se sont accompagnées d'un temps ensoleillé et chaud, ce qui a favorisé une croissance rapide du couvert végétal et des cultures de couverture. Les conditions météorologiques idéales pendant la floraison ont non seulement amélioré la nouaison et augmenté les rendements, mais ont également favorisé une maturation homogène. Aucune précipitation n'est venue compliquer la situation et, bien que l'année 2024 ait été chaude et sèche, elle n'a pas été particulièrement torride, ce qui a permis de conserver une excellente intégrité des baies tout au long des vendanges.

Notes de Dégustation

Couleur paille dorée claire. Le nez révèle des arômes de coquilles d'huîtres concassées, de fleurs blanches, de melon blanc, de crème de citron et d'agrumes frais. La bouche exprime des notes d'acier, de zeste de citron, de silex et de délicates nuances salines. Il présente une belle acidité bien affirmée, avec une légère note d'amertume en fin de bouche et une agréable rondeur. Les notes aromatiques délicates sont joliment mises en valeur par la fraîcheur de la finale.

Informations Techniques

Cépages : 100% Chardonnay (55% Chouette Vineyard (Montrachet Clone), 45% Riddle Vineyard (Wente Clone))

Elevage : Élevé pendant 10 à 15 mois en barriques de chêne, dont environ trois barriques neuves, un grand fût neuf type puncheon et six barriques usagées. Soutiré une fois avant la mise en bouteille.

Production : 257 caisses

Cœnologue consultant : Thomas Rivers Brown

Cœnologue : Tommy Ufland