vinetur

Chandon Garden Spritz : le joyau pétillant de l'Argentine

Le vin mousseux infusé à l'orange qui fait fureur dans le monde entier

vendredi 17 mai 2024



Lorsque vous pensez à l'Argentine, des images de vignobles luxuriants, de tango et de paysages à couper le souffle vous viennent à l'esprit. Mais il existe un autre joyau qui mérite votre attention : Chandon Garden Spritz. Ce vin pétillant argentin n'est pas seulement une boisson, c'est un chef-d'œuvre artisanal qui capture l'essence de son

pays d'origine.

Chandon Garden Spritz témoigne d'un savoir-faire méticuleux. Fabriqué sans arômes ni colorants artificiels, il contient deux fois moins de sucre que les spritz habituels, ce qui le rend naturellement délicieux. Le voyage commence avec des raisins de pinot noir, de chardonnay et de sémillon récoltés à la main, qui sont transformés en un vin mousseux brut de haute qualité.

Cet apéritif primé, couronné "Meilleur vin mousseux argentin 2020" lors des championnats du monde de champagne et de vin mousseux, doit sa saveur unique à une liqueur d'écorces d'orange faite maison. Les écorces d'orange Valencia sont macérées avec des herbes aromatiques et des épices provenant des meilleurs terroirs du monde, ce qui apporte une touche distinctive.

Inspiré par les notes amères du maté argentin et du fernet, combiné à un zeste d'orange, Chandon Garden Spritz offre une expérience de consommation fraîche, vibrante et entièrement nouvelle. Créé en 1959 par l'équipe Chandon en Argentine, il reflète l'engagement de la marque à produire des vins mousseux de qualité supérieure.

Le secret de sa qualité exceptionnelle réside dans la méthode du Long Charmat, un processus de fermentation lente qui préserve l'expression fruitée essentielle du vin. Contrairement à la méthode traditionnelle, où la seconde fermentation a lieu en bouteille, celle-ci se déroule dans des cuves en acier inoxydable, ce qui permet d'accélérer la production sans compromettre la qualité.

Le processus comporte un aspect unique : différentes formules de traitement de l'écorce d'orange, enrichies d'une sélection d'ingrédients botaniques. Le résultat est un vin pétillant qui incarne l'essence de l'été, avec des bulles délicates qui séduisent le palais.



Des accords parfaits

Chandon Garden Spritz est l'apéritif idéal. Il se sert froid dans un grand verre avec 2 à 3 glaçons, une tranche d'orange déshydratée pour souligner ses notes d'agrumes et un brin de romarin pour la touche aromatique.

En apéritif, il accompagne à merveille les noix, les fromages affinés, la cuisine asiatique, les sushis, les sashimis et les fruits exotiques séchés. La température de service recommandée est de 46 degrés Fahrenheit (8 degrés Celsius), ce qui en fait une boisson rafraîchissante.

Un engagement en faveur du développement durable

Chandon Garden Spritz n'est pas seulement une question de goût, c'est aussi une question de pratiques durables. Les raisins sont cultivés sur un domaine familial, sans pesticides, dans le respect des principes du développement durable. Cueillis à la main et cultivés avec soin, ces raisins garantissent la qualité exceptionnelle du vin.

En outre, la marque se consacre à la gestion de l'environnement et s'engage à restaurer les habitats naturels par le biais d'un programme durable de plantation d'arbres. Chaque année, elle plante 1 500 arbres de 15 espèces différentes, contribuant ainsi à une planète plus saine.

Chandon Garden Spritz est plus qu'un simple vin pétillant ; c'est une célébration du patrimoine argentin, de l'artisanat et de la durabilité. Que vous le dégustiez en apéritif ou que vous l'associiez à vos plats préférés, ce joyau pétillant vous promet une expérience de dégustation inégalée. La prochaine fois que vous chercherez quelque chose de spécial, laissez Chandon Garden Spritz vous transporter dans les vignobles vibrants de l'Argentine.

CHANDON : l'héritage d'un visionnaire qui a révolutionné le monde du vin mousseux
L'histoire de CHANDON témoigne de l'esprit pionnier et de la vision de Robert Jean de Vogüé. Dans les années 1950, en tant que président de Moët & Chandon, M. de Vogüé a commencé à explorer la possibilité d'étendre la production de vins mousseux haut de gamme au-delà de la région traditionnelle de Champagne. En 1959, CHANDON Argentina devient la première filiale internationale de Moët & Chandon, marquant le début d'une expansion mondiale qui a vu la marque s'établir dans six pays sur différents continents.

Les débuts du pétillant en Argentine



CHANDON Mendoza

CHANDON Brut est le résultat de ce mélange de tradition et d'innovation. Ce vin pétillant est le fruit de la fusion entre le savoir-faire de la maison française et les conditions uniques du terroir de Mendoza. Cette région argentine est connue pour son altitude, son climat sec et la diversité de ses sols, autant d'éléments qui contribuent à la création de vins au caractère et à la qualité uniques.

La présence de CHANDON s'étend désormais à six domaines viticoles dans le monde : Argentine, Brésil, Australie, Californie, Chine et Inde. Ce réseau mondial renforce non seulement la capacité de la marque à produire des vins mousseux de haute qualité dans des environnements variés, mais reflète également la capacité d'adaptation et l'engagement en faveur de l'excellence qui caractérisent CHANDON.

Dans chacune de ces caves, le processus de production suit les principes et les techniques perfectionnés en Champagne, adaptés aux conditions locales. Cette approche permet à chaque vin mousseux de conserver l'identité et les normes de la marque tout en reflétant le caractère unique de son origine.

Argentine : la cave pionnière

La cave argentine, pionnière de cette expansion, a prouvé qu'il était possible de produire des vins mousseux de classe mondiale en dehors de la France. Mendoza offre un climat idéal avec des journées ensoleillées et des nuits fraîches, favorisant une maturation équilibrée des raisins. Des cépages tels que le chardonnay et le pinot noir s'épanouissent dans cette région et développent tout leur potentiel.



CHANDON Vignobles de Mendoza

Brésil : L'humidité et la variété

Au Brésil, CHANDON opère dans un environnement complètement différent, avec un climat plus humide et une topographie variée. La cave s'est adaptée en utilisant des cépages comme le riesling et le malvoisie, qui s'épanouissent dans ces conditions et apportent des profils de saveurs uniques aux vins effervescents produits.

Australie : L'art du climat frais

En Australie, la cave est située dans la vallée de Yarra, une région viticole réputée pour son climat frais et sa capacité à produire des raisins de grande qualité. Le climat frais et constant permet de produire des vins mousseux vibrants et raffinés, qui mettent en valeur le potentiel de la région.

La Californie : Merveilles méditerranéennes

La cave californienne, située dans la vallée de Napa, bénéficie d'un climat méditerranéen et d'une diversité de sols qui permettent de produire des vins mousseux d'une grande richesse et d'une grande complexité. Les journées chaudes et les nuits fraîches, combinées aux types de sols uniques, créent des conditions idéales pour la culture de raisins de qualité supérieure.

Chine et Inde : Les nouvelles frontières

La Chine et l'Inde représentent les derniers chapitres de l'histoire de l'expansion de CHANDON. En Chine, la cave est située dans la région de Ningxia, connue pour son climat sec et son altitude élevée, semblable à celle de Mendoza. En Inde, la cave est située à Nashik, une région au climat favorable et aux sols propices à la viticulture.

Une philosophie mondiale de l'excellence

Chacune de ces caves reflète la philosophie de CHANDON, qui consiste à respecter les caractéristiques locales tout en restant fidèle aux méthodes traditionnelles de production de vins mousseux. Cet équilibre entre tradition et innovation a permis à CHANDON de s'imposer comme une marque mondiale, reconnue pour sa qualité et sa

capacité à s'adapter aux différents terroirs.

La vision de Robert Jean de Vogüé

L'histoire de CHANDON est un exemple de la façon dont la vision et l'innovation peuvent conduire une marque à transcender les frontières et à devenir un leader mondial de la production de vins effervescents. La diversité de ses vignobles et la qualité constante de ses produits témoignent de la capacité de la marque à préserver son essence et son excellence partout dans le monde.

Des vignobles de Mendoza aux collines de Nashik, CHANDON continue d'honorer la vision de Robert Jean de Vogüé, en créant des vins pétillants qui célèbrent les terroirs locaux tout en incarnant l'élégance intemporelle de leur héritage champenois. C'est un voyage d'exploration, d'adaptation et d'engagement inébranlable envers la qualité, qui fait de chaque bouteille de CHANDON un toast à l'héritage d'un visionnaire.