

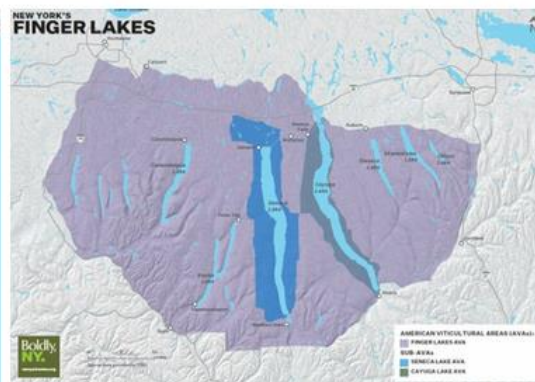
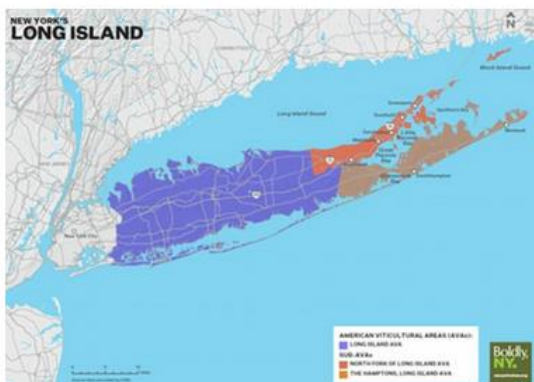
12 JANVIER 2026 GASTRONOMIE

New York, un vignoble d'avant-garde : trois vins pour comprendre son identité

Longtemps éclipsé par la Californie, l'État de New York s'est imposé ces dernières décennies comme l'un des territoires viticoles les plus passionnants des États-Unis. Son climat frais, ses influences maritimes et lacustres, ainsi que l'audace de ses vignerons donnent naissance à des vins précis, élégants et profondément marqués par leur terroir. À travers un Chardonnay de **Long Island** et deux cuvées emblématiques des **Finger Lakes**, c'est toute la diversité et la modernité du vignoble new-yorkais qui s'expriment.



NEW YORK WINES



Channing Daughters – Scuttlehole Chardonnay 2021

Long Island AVA

Sur la pointe est de Long Island, entre l'Atlantique et les baies, le domaine **Channing Daughters** cultive une vision artisanale et résolument terroiriste du vin. Le **Scuttlehole Chardonnay 2021** en est une illustration parfaite. Ici, pas de bois envahissant ni de recherche d'opulence : le vin privilégie la pureté du fruit et la tension naturelle du cépage.

Le nez s'ouvre sur des notes de pomme fraîche, de poire et d'agrumes, complétées par une subtile touche saline qui rappelle l'influence maritime omniprésente. En bouche, l'équilibre est remarquable : une matière souple, presque crayeuse, portée par une acidité fine et persistante. Ce Chardonnay se distingue par sa retenue élégante, loin des expressions plus riches que l'on associe parfois au cépage.

C'est un vin de table par excellence, à l'aise avec les fruits de mer, les poissons grillés ou une cuisine simple et iodée. Il incarne une vision moderne du Chardonnay américain, plus proche de la fraîcheur européenne que de la puissance californienne.

Hermann J. Wiemer – Flower Day Riesling 2024

Finger Lakes AVA

S'il est un cépage indissociable des Finger Lakes, c'est bien le **Riesling**. Et parmi les domaines qui ont façonné la réputation de la région, **Hermann J. Wiemer** occupe une place centrale. Le **Flower Day Riesling 2024** est une cuvée lumineuse, pensée pour mettre en avant la délicatesse et l'énergie du raisin.

Dès l'ouverture, le vin séduit par son expression florale et cristalline : fleurs blanches, zeste de citron, pomme verte. La bouche est droite, vibrante, avec une acidité précise qui structure l'ensemble sans jamais durcir le vin. Le style est sec ou à peine tendre, toujours porté par une sensation de légèreté et de pureté.

Ce Riesling est une démonstration du potentiel des Finger Lakes pour produire des blancs de climat frais d'une grande lisibilité. Il accompagne aussi bien les poissons, les légumes, que les cuisines épicées ou asiatiques, grâce à sa fraîcheur et son équilibre naturel.

Six Eighty Cellars – Pinot Noir 2022

Finger Lakes AVA

Plus confidentiel, **Six Eighty Cellars** incarne la nouvelle génération de vignerons des Finger Lakes, portée par l'expérimentation et une approche peu interventionniste. Le **Pinot Noir 2022** s'inscrit dans cette philosophie, en proposant une lecture sensible et sincère du cépage.

Le profil aromatique s'oriente vers les fruits rouges frais — cerise, framboise — accompagnés de notes plus terriennes et légèrement épicées. En bouche, le vin est souple, élané, avec une structure délicate et une acidité naturelle qui renforce la buvabilité. Loin de la concentration ou du boisé marqué, ce Pinot Noir mise sur la transparence du fruit et l'expression du climat frais.

C'est un rouge élégant, facile d'accès mais nuancé, qui se marie idéalement avec des volailles, des plats végétariens ou des viandes blanches. Il reflète une facette plus expérimentale et contemporaine des Finger Lakes.

Ces trois vins racontent une même histoire sous des angles différents : celle d'un vignoble new-yorkais en pleine maturité, capable de produire des vins précis, équilibrés et profondément ancrés dans leur environnement. Entre la fraîcheur maritime de Long Island et l'identité minérale et tendue des Finger Lakes, New York s'affirme aujourd'hui comme une terre de vins de caractère, à la fois audacieuse et raffinée.

Véronique Spahis

New York, a pioneering vineyard : 3 wines to understand its identity

Long overshadowed by California, New York State has established itself in recent decades as one of the most exciting wine regions in the United States. Its cool climate, maritime and lake influences, and the boldness of its winemakers give rise to precise, elegant wines that are deeply marked by their terroir. A Chardonnay from Long Island and two iconic cuvées from the Finger Lakes showcase the diversity and modernity of New York's vineyards.

Channing Daughters – Scuttlehole Chardonnay 2021

Long Island AVA

On the eastern tip of Long Island, between the Atlantic Ocean and the bays, the Channing Daughters estate cultivates an artisanal and resolutely terroir-driven vision of wine. The Scuttlehole Chardonnay 2021 is a perfect illustration of this. Here, there is no overpowering wood or quest for opulence: the wine favours the purity of the fruit and the natural tension of the grape variety.

The nose opens with notes of fresh apple, pear and citrus, complemented by a subtle saline touch reminiscent of the omnipresent maritime influence. On the palate, the balance is remarkable: a supple, almost chalky texture, carried by a fine and persistent acidity. This Chardonnay stands out for its elegant restraint, a far cry from the richer expressions sometimes associated with the grape variety.

Hermann J. Wiemer – Flower Day Riesling 2024

Finger Lakes AVA

If there is one grape variety that is inseparable from the Finger Lakes, it is Riesling. And among the estates that have shaped the region's reputation, Hermann J. Wiemer occupies a central place. Flower Day Riesling 2024 is a luminous cuvée, designed to highlight the delicacy and energy of the grape.

Upon opening, the wine seduces with its floral and crystalline expression: white flowers, lemon zest, green apple. The palate is straightforward and vibrant, with a precise acidity that structures the whole without ever hardening the wine. The style is dry or barely tender, always carried by a sensation of lightness and purity.

This Riesling demonstrates the potential of the Finger Lakes to produce crisp white wines with great clarity. Its freshness and natural balance make it a perfect accompaniment to fish, vegetables, spicy or Asian cuisine.

It is a table wine par excellence, at home with seafood, grilled fish or simple, iodine-rich cuisine. It embodies a modern vision of American Chardonnay, closer to European freshness than Californian power.

Six Eighty Cellars – Pinot Noir 2022

Finger Lakes AVA

Less well known, Six Eighty Cellars embodies the new generation of Finger Lakes winemakers, driven by experimentation and a hands-off approach. The Pinot Noir 2022 is in line with this philosophy, offering a sensitive and sincere interpretation of the grape variety.

The aromatic profile leans towards fresh red fruits – cherry, raspberry – accompanied by more earthy and slightly spicy notes. On the palate, the wine is supple and slender, with a delicate structure and natural acidity that enhances its drinkability. Far from being concentrated or overly oaky, this Pinot Noir focuses on the transparency of the fruit and the expression of the cool climate.

It is an elegant red, easy to drink but nuanced, which pairs perfectly with poultry, vegetarian dishes or white meats. It reflects a more experimental and contemporary side of the Finger Lakes.

These three wines tell the same story from different angles: that of a New York vineyard in its prime, capable of producing precise, balanced wines that are deeply rooted in their environment. Between the maritime freshness of Long Island and the mineral and tense identity of the Finger Lakes, New York is now establishing itself as a land of wines with character, both bold and refined.