



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.23

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.7 g/L

Sucre résiduel : 2.7 g/L

DAVID & NADIA

www.davidnadia.com

Paardeberg - Swartland - Afrique du Sud



Chenin Blanc - 2024

Appellation : Swartland (Wine of Origin)

Cépage : 51% Chenin Blanc, 13% Colombard, 11% Sémillon, 10% Clairette Blanche, 8% Marsanne, 6% Roussanne, 1% Grenache Blanc

Terroirs : Sols granites et schiste brun du Paardeberg, argile ferrugineuse sur calcaire, sables argileux. Climat méditerranéen

Région : Swartland

Élevage : 11 mois, 75% en fûts de chêne français anciens et 25% en cuve et œuf béton, puis 9 mois en bouteille

Un mot sur la cuvée

Assemblage blanc emblématique du domaine, Aristargos réunit sept cépages issus de 12 vignobles, récoltés en 17 lots. Le Chenin Blanc en reste le pilier. Il est accompagné du Sémillon, du Colombard et de la Clairette Blanche, tous issus de vieilles vignes classées Certified Heritage Vineyards. Les granites du Paardeberg forment la colonne vertébrale du vin. Les schistes peu profonds de la même montagne et les argiles ferrugineuses de Malmesbury viennent les compléter. La plupart des raisins sont pressés en grappes entières et fermentés avec les levures indigènes. Le Colombard et le Sémillon macèrent une semaine sur leurs peaux, ce qui apporte texture et profondeur. Le résultat est un blanc complexe et salin, à la fois ample et tendu, véritable portrait du Swartland.

Le domaine

Fondé par David et Nadia Sadie, ce domaine familial s'inscrit dans une histoire qui commence en 1757, date de l'installation de la famille dans le Swartland. Membres des Swartland Independent Producers, ils se consacrent aux vieilles vignes en gobelet, conduites sans irrigation, dont plusieurs sont classées Certified Heritage Vineyards par l'Old Vine Project. Ce label distingue les vignes de plus de 35 ans. Ces ceps aux racines profondes résistent à la chaleur du Swartland et donnent des raisins d'une grande précision. À la vigne, l'approche est de plus en plus biologique. Au chai, l'intervention reste minimale, pour des vins purs et frais.

Notes de Dégustation

Nez : fruits à chair blanche, écorce d'agrumes, fleurs blanches et notes de fenouil, avec une touche de cire d'abeille.

Bouche : texture ample et légèrement phénolique, tendue par une belle fraîcheur, finale longue et saline.

Conseils

T° de Service : 11 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Volaille rôtie au citron confit

Risotto aux asperges et parmesan