



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.24

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.6 g/L

Sucre résiduel : 2.9 g/L

DAVID & NADIA

www.davidnadia.com

Paardeberg - Swartland - Afrique du Sud



Chenin Blanc - 2024

Appellation : Swartland (Wine of Origin)

Cépage : 100% Chenin 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

Ce Chenin Blanc assemble neuf parcelles de vieilles vignes en gobelet, conduites sans irrigation plantées entre 1968 et 1986. La majeure partie de l'assemblage provient de vignes plantées sur les granites et les schistes bruns du Paardeberg. S'y ajoutent une parcelle sur argiles ferrugineuses reposant sur du calcaire, à l'ouest de Malmesbury et une autre sur sables argileux. Vingt-quatre passages en 12 jours permettent de récolter chaque parcelle à sa juste maturité. Les raisins sont pressés en grappes entières, puis fermentés avec les levures indigènes. Le résultat est un Chenin précis, tendu et équilibré, qui exprime toute la diversité des sols 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 : coing, poire, agrumes et fleurs blanches, avec une touche saline.

Bouche : précise et tendue, texture ample, finale longue et minérale.

Conseils

T° de Service : 10 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Bar de ligne rôti, beurre noisette

Comté 18 mois