



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.21

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.8 g/L

Sucre résiduel : 2.9 g/L

DAVID & NADIA

www.davidnadia.com

Paardeberg - Swartland - Afrique du Sud



Hoë-Steen Chenin Blanc - 2024

Appellation : Swartland (Wine of Origin)

Cépage : Chenin Blanc

Terroirs : Sols rouges profonds, argileux et riches en fer, sur calcaire. Climat méditerranéen parcelle exposée sud et rafraîchie par le vent du sud-est, à maturité tardive

Région : Swartland, à l'ouest de Malmesbury en direction de Darling

Élevage : 12 mois en fûts de chêne français anciens

Un mot sur la cuvée

Hoë-Steen est issu d'une seule parcelle, plantée en 1968 : c'est la plus vieille vigne de Chenin Blanc travaillée par le domaine, classée Certified Heritage Vineyard. Elle a été plantée en sélection massale, puis greffée sur place. On y trouve encore quelques ceps d'autres cépages anciens du Cap, témoins de l'histoire viticole de la région. Les sols, les plus profonds travaillés par le domaine, et l'exposition sud donnent une maturité tardive. La vendange est récoltée en deux passages fin février et triée à la main. Les deux lots sont vinifiés séparément jusqu'à l'assemblage. Le résultat est un Chenin rare et profond, qui porte la mémoire des vieilles vignes du Cap.

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, pomme jaune, écorce d'orange et miel d'acacia, avec des notes de fleurs séchées et une touche de pierre chaude.

Bouche : dense et profonde, à la texture ample, tenue par une belle acidité et une longue finale saline.

Conseils

T° de Service : 12 - 14 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Ris de veau, sauce au vin jaune

Homard bleu rôti, beurre corail