



DAVID & NADIA

www.davidnadia.com

Paardeberg - Swartland - Afrique du Sud



Plat'bos Chenin Blanc - 2024

Appellation : Swartland (Wine of Origin)

Cépage : 100% Chenin Blanc

Terroirs : Sols granite décomposé. Climat méditerranéen, coteau chaud exposé nord, à maturité précoce.

Région : Swartland, Paardeberg (ferme de Paardebosch)

Élevage : 12 mois en fûts de chêne français anciens

Un mot sur la cuvée

Plantée en 1981 sur les granites décomposés de la ferme de Paardebosch, la parcelle de Plat'bos est un pilier de l'approche granitique du domaine. Elle entre aussi dans le Chenin Blanc et l'Aristargos. Préparée depuis 2013 pour être vinifiée seule, elle signe en 2024 son septième millésime en monoparcellaire. Son coteau chaud, exposé au nord, en fait l'une des premières vignes vendangées. La récolte a eu lieu en trois passages, entre fin janvier et début février. Les lots sont vinifiés et élevés séparément jusqu'à l'assemblage, juste avant la mise en bouteille. Le résultat est un Chenin vif et lumineux, d'une grande pureté granitique.

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 : pomme verte, citron confit, fleur d'oranger et herbes aromatiques, avec une touche iodée.

Bouche : légère et tranchante, à l'acidité vive, avec une finale nette et désaltérante.

Conseils

T° de Service : 9 - 11 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Tartare de saint-jacques aux agrumes

Asperges blanches, sauce mousseline

Informations techniques

Alcool : 11.5 %

pH : 3.12

Acidité totale (H2SO4) : 6.9 g/L

Sucre résiduel : 1.9 g/L

