



DAVID & NADIA

www.davidnadia.com

Paardeberg - Swartland - Afrique du Sud



Skaliekop Chenin Blanc - 2024

Appellation : Swartland (Wine of Origin)

Cépage : 100% Chenin Blanc

Terroirs : Sols de schiste peu profond au cœur des sols granitiques du Paardeberg. Climat méditerranéen parcelle exposée sud et rafraîchie par le vent du sud-est, à maturité tardive

Région : Swartland, Paardebergg

Élevage : 11 mois en fûts de chêne français anciens

Un mot sur la cuvée

Skaliekop est issu d'une parcelle de vieilles vignes plantée en 1985, classée Certified Heritage Vineyard. Ses racines plongent dans un affleurement de schiste peu profond, une singularité au milieu des sols granitiques du Paardeberg. Ce sol pauvre est particulièrement exigeant pour une vigne conduite sans irrigation en climat chaud. En 2024, la vendange a été un peu plus précoce qu'en 2023, entre fin janvier et mi-février, en trois passages et quatre lots. Chaque lot est vinifié et élevé séparément, avant l'assemblage. Le résultat est un Chenin tendu et ciselé, d'une grande précision minérale.

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 : citron, poire, fleurs blanches et herbes fraîches, avec une nette touche de pierre à fusil.

Bouche : vive et ciselée, d'une grande tension, avec une finale longue, minérale et saline.

Conseils

T° de Service : 10 - 12 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Huitres Gillardeau, mignonnette au citron vert

Ceviche de dorade, coriandre et piment doux

Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.26

Acidité totale (H2SO4) : 5.6 g/L

Sucre résiduel : 2.7 g/L