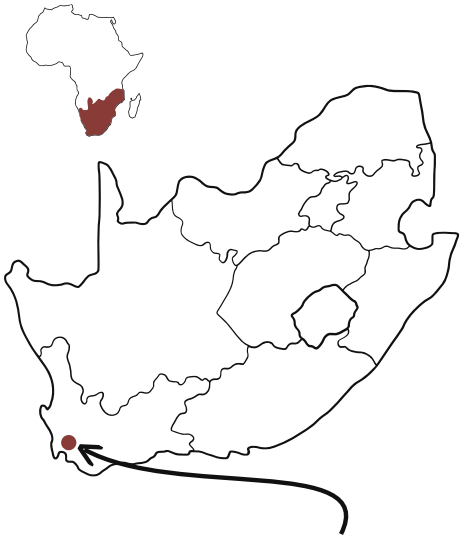


Stark-Condé




# STARK-CONDÉ

Jonkershoek Valley – Stellenbosch – Afrique du Sud

---

www.stark-conde.co.za

## Syrah - 2023

**Appellation :** Stellenbosch (Wine of Origin)

**Cépages :** 98% Syrah, 1% Roussanne, 1% Viognier

**Terroirs :** trois parcelles à 240 et 310 m d'altitude, exposées sud-ouest. Granite décomposé à texture fine en hauteur, sol très caillouteux en contrebas

**Région :** ferme Oude Nektar, Jonkershoek Valley, Stellenbosch

**Élevage :** 20 mois en barriques de plusieurs tonneliers, dont environ 20% de bois neuf. Mise en bouteille sans collage ni filtration

## Un mot sur la cuvée

Stark-Condé signe une Syrah à part en Afrique du Sud, élégante et polie, pleine sans jamais en faire trop. Elle assemble trois parcelles du domaine, dont le « Block 1 », si caillouteux qu'on peine à croire que la vigne y pousse, qui lui donne sa trame et son grip. En 2023, une petite récolte et des nuits fraîches ont livré des raisins sains, colorés et à la belle acidité naturelle. Fermentée avec les levures indigènes du vignoble, dont 20% en grappes entières, elle est élevée 20 mois en barriques.

## Le domaine

Stark-Condé est un domaine familial installé au fond de la vallée de Jonkershoek, l'un des secteurs les plus frais et les plus spectaculaires de Stellenbosch. En 1989, Hans Schröder et son gendre José Condé y reprennent la ferme Oude Nektar, encerclée de montagnes, dont les vignes grimpent jusqu'à 600 m d'altitude. Dès le début des années 2000, leurs Cabernet Sauvignon sont salués par la critique, puis la gamme s'ouvre à la Syrah, au Pinot Noir et aux cépages blancs. Le domaine travaille de façon artisanale et cultive ses vignes en agriculture biologique, certifiée par Ecocert. Il en tire des vins précis et élégants, qui expriment la fraîcheur et les sols granitiques de la vallée.

## Informations techniques

Alcool : 14%

Acidité totale : 5.7 g/L

Sucre résiduel : 2.6 g/L

### Notes de Dégustation

Nez : fruits noirs et rouges, prune, mûre et cerise, relevés de poivre et d'une touche florale de violette.

Bouche : élégante et ronde, d'une texture polie, portée par une belle fraîcheur et des tanins fins et accrocheurs jusqu'à une finale longue.

### Conseils

Température de service : 14 - 16 °C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

### Accords

Carré d'agneau rôti au romarin

Côte de bœuf grillée, sauce au poivre