



Producteur : Lammershoek Farms & Winery

SAQ (CCNP) : 14447946

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 21.50 \$

Appellation : Swartland

Type de produit : Vins

Pays : Afrique du Sud

Région viticole : Swartland

Nom du propriétaire : Andreas et Sonja Abold et Fedor Radmann

Géologie du sol : Granite.

Encépagement : Chenin Blanc (55%), Viognier (13%) et Sauvignon Blanc (12%)

Âge moyen des vignes : 48 ans.

Vinification : Chaque composante de l'assemblage demeure séparée pendant le processus de vinification.

Élevage : Après la fermentation, les vins sont conservés pendant sept mois dans un mélange de vieux fûts de chêne français, de foudres en bois, ainsi que de cuves en acier inoxydable et de béton.

Aspect visuel : Paille claire avec une teinte dorée.

Aspect gustatif : Bouche est fraîche, fruitée et croquante qui conduit vers une douceur avec des notes de coing, de poire et de zeste de citron vert. qui persistent et se prolongent.

Aspect olfactif : Fruits frais et croquants, tons floraux, pétales de rose et légèrement épicé.

Le domaine :

Lammershoek est une vaste et magnifique ferme dont les origines remontent à plus de 300 ans. En plein cœur de la pittoresque zone viticole de Paardeberg, cette propriété est une oasis de biodiversité entretenue avec une approche paysanne.

L'importance de Lammershoek est sans équivoque, car en plus de ce qui est vinifié sur place, une part importante de raisins est vendue à plusieurs autres wineries. Les fruits de la propriété sont d'une qualité légendaire et servent à élaborer certains des plus grands vins du Swartland.

Revue de presse :

Natalie Richard, La Tribune, Oct 2023

Un vin frais d'une texture soyeuse aux notes de poire fraîche sur une belle tension menant vers une finale qui fait durer le bonheur. Un parfait assemblage de chenin blanc, de viognier et de sauvignon blanc qui nous vient du Swartland en Afrique du Sud. L'histoire de cette grande ferme remonte à plus de trois siècles, alors qu'un couple de huguenots français fraîchement marié s'y installa pour faire pousser de la vigne. Le nom afrikaans Lammershoek signifie le «coin des agneaux», un endroit adossé à la montagne où les brebis allaient mettre leurs petits à l'abri des aigles noirs. Servez-le en entrée avec un ceviche de pétoncles, du saumon ou un plateau de fromages.

<https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/10/05/a-boire-a-laction-de-grace-NVGTWB4EAZA03EO2QGVEAL562I/>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Apr 2022

A bit of a weirdo blend, but it works really well. Despite being only 15 per cent of the blend, the sauvignon blanc really shows itself, both with its citrus aromatics and the refreshing bite on the finish. The palate is where the chenin and viognier come together to add texture, more complex fruit notes and even a hint of honey. This is one of those wines that will take you easily from apéritif through a main seafood course — if you can hold off from gulping it down too quickly. Grape varieties: chenin blanc, viognier, sauvignon blanc. Residual sugar: 1.4 g/L. Serve at: 8-10 C. Drink now. Food pairing ideas: apéritif, cold shrimp with cilantro, seafood salad with mayonnaise.

The Innocent 2019, Swartland, Lammershoek, South Africa white, \$20.10, SAQ# 14447946.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiw-wines-of-the-week-april-15-2022>

Natalie Richard, La Tribune, Apr 2022

Un parfait assemblage de chenin blanc, de viognier et de sauvignon blanc qui nous vient du Swartland en Afrique du Sud.

L'histoire de cette grande ferme est belle et romantique, et remonte à plus de trois siècles alors qu'un couple de huguenots français fraîchement marié s'y installa pour faire pousser de la vigne.

Le nom afrikaans Lammershoek signifie le «coin des agneaux», un endroit adossé à la montagne où les brebis allaient mettre leurs petits à l'abri des aigles noirs.

Un vin de texture soyeuse sur une belle tension qui mène vers des notes légèrement herbacées, dans une finale qui fait durer le bonheur sur une bonne longueur. Pour l'apprécier davantage, servez-le avec des huîtres, un ceviche de pétoncles ou encore des asperges ou un artichaut vinaigrette.

Lammershoek The Innocent Swartland 2019

[...] 14447946 - 12% - 1,4 g/l

<https://www.latribune.ca/2022/04/14/a-boire-a-paques--519ca1b499447dec7a52c637a5d2bea4>

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Nov 2020

Un bel assemblage de vieilles vignes de chenin blanc (66%), de Viognier (19%) qui ajoute volume, et de sauvignon blanc (15%) pour son intensité aromatique. Un blanc digeste grâce à sa fraîche acidité et son taux d'alcool plutôt raisonnable (12%). Léger et savoureux à la fois, son nez fruité (poire et pomme) est embelli de notes florales et minérales. Un blanc élaboré dans un style actuel particulièrement vif, rehaussé

d'une amertume persistante. Union plus que parfaite avec les crevettes grillées et basilic.

<https://lesconseillersduvin.ca/the-innocent-2019-swartland-lammershoek/>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Oct 2020

This is too weird a blend not to be planned. Harslevelu? I didn't even know they grew this Hungarian grape variety in South Africa. Anyway, doesn't matter — this is a great wine. Subtle aromatics of fruits and florals, a comfortable and slightly oily mid-palate, with a finish that's harmonious, balanced and just fresh enough. This one is a gulper that leans more to texture and richness than acidity.

Grape varieties: chenin blanc, harslevelu, viognier, sauvignon blanc.

Residual sugar: 1.4 g/L.

Serve at: 8-10 C.

Drink now.

Food pairing ideas: apéritif, falafel, fish and chips with tartar sauce.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-oct-30-2020>