SWARTLAND KLOOF STREET CHENIN BLANC

2021 · Blanc · Afrique du Sud / Swartland

Producteur : Mullineux Family Wines
Couleur : Blanc

Appellation : Swartland
Type de produit : Vins
Pays : Afrique du Sud
Région viticole : Swartland
Nom du propriétaire : Chris Mullineux
Géologie du sol : Granite.
Encépagement : Chenin Blanc (100%)

Vinification : Vendanges manuelles, grappes entières, levures indigènes, très légèrement sulfité.
Élevage : 85% en cuve inox et 15% en barriques de 5 vins.

Aspect visuel : Couleur de paille pâle.
Aspect gustatif : Acidité vibrante équilibrée par une texture douce et ronde. Finale fraîche et minérale.
Aspect olfactif : Nez de poire qui mûrit au soleil et de granite mouillé.

Conservation : À boire dans sa jeunesse.

Le domaine :

Après s'être rencontrés lors d'une fête du vin en Champagne et avoir travaillé plusieurs années en France, en Afrique du Sud et en Californie, Chris et Andrea Mullineux choisissent de s'installer dans le Swartland, en Afrique du Sud, croyant fermement au potentiel des terroirs qui s'y trouvent.
Tant à la vigne qu'à la cave, une approche minimaliste et naturelle est priorisée. Les vins qui en découlent reflètent l'expression d'un terroir unique et dégagent une sensation d'harmonie. En très peu de temps, la cave s'est imposée comme l'une des plus célèbres d'Afrique du Sud, tant sur le plan local qu'international.

Revue de presse :

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Dec 2022

The Mullineux chenin is always good, but the 2021 version strikes me as even more focused than previous vintages. The fruit is still there - a complex mix of everything from orange to some sort of plum and more exotic notes. I have to age a few of these to see where they go. Nicely textured mid-palate and a dry, pithy bitterness on the finish.
Grape variety: chenin blanc.
Residual sugar: 2.1 g/L.
Serve at: 8-12 C.

Drink now-2025.
Food pairing ideas: apéritif, grilled scallop, fried calamari.

https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-dec-30-2022

Natalie Richard, La Tribune, Jul 2022

Un chenin élégant qui se bonifie à chaque gorgée. C'est aussi une très belle histoire. Andrea est originaire de San Francisco, où elle a étudié l'œnologie à UC Davis, avant de travailler dans la vallée de Napa, de faire un stage de 6 mois en Afrique du Sud pour ensuite se rendre en France.
Et c'est dans un festival de vin à Châteauneuf-du-Pape qu'elle rencontre son futur mari, le Sud-Africain Chris Mullineux, aussi dans le domaine. En 2007, Chris et Andrea décident de s'établir à Swartland, en Afrique du Sud, pour fonder leur famille et leur entreprise Mullineux Family Wines, nommée vignoble de l'année par Platter's en 2014, 2016, 2019 et 2020. En 2016, Andrea reçoit également le prix International Winemaker of The Year du magazine Wine Enthusiast.

https://www.latribune.ca/2022/07/07/vins-coups-de-cur-du-moment-5b6575d37e7b7b5415e40be77b92e4fa

Jean Aubry, Le Devoir, Jun 2022

…
L'Afrique du Sud s'invitait pour sa part au Québec cette semaine en la présence d'Andrea Mullineux, une œnologue californienne aussi talentueuse qu'amoureuse du chenin blanc, un cultivar qui trouvait déjà ses marques, au milieu du XVIIe siècle, dans les terroirs polyvalents de ce pays du bout du monde.
Sa rencontre en Champagne avec le Sud-Africain Chris Mullineux oriente la suite des choses, le couple fondant Mullineux Family Wines en 2007 dans le Swartland, plus précisément dans la vallée de Riebeek-Kasteel, où abondent les schistes. Un partenaire indien se joint à l'aventure en 2013, avec l'ajout de quelques vignobles à l'extérieur de la région de Swartland, du côté de Franschhoek (Leeu Estates).
Avec pour résultat que la Mullineux & Leeu Family Wines compte aujourd'hui parmi les domaines les plus innovants et les plus inspirés de l'heure, incontestablement une nouvelle génération de vins sud-africains qui s'impose désormais hors frontières.
Un cépage emblématique
Avec ses 92 005 hectares en production (contre un peu plus de 115 000 ha dans le Bordelais et quelque 57 000 dans le Val de Loire), le vignoble d'Afrique du Sud est planté en blanc dans une proportion de 55, %, avec, pour le «steen» — nom historique du chenin blanc local —, un peu moins que 19% de la surface cultivée. «Non seulement le pays possède-t-il une importante surface plantée de steen, mais il compte aussi les plus vieilles vignes du cépage au monde. L'Old Vine Project, lancé il y a plus d'une décennie, tente de cartographier les meilleurs terroirs à chenin, mais aussi d'assurer une moyenne d'âge élevée tout en pérennisant, par replantation, le matériel végétal existant», explique la dame qui, avec son mari, en est à sa quinzième vendange cette année.
À l'image du chardonnay, le chenin blanc est un véritable caméléon qui varie en intensité, en texture et en dynamique de bouche selon les sous-sols anciens d'où il «pompe» son jus de roche ainsi que la forte luminosité qui pigmente sa pellicule particulièrement épaisse développée lors des longues maturités de l'arrière-saison. La dynamique ambassadrice a commenté quelques chenins blancs soumis à la dégustation de la presse. Quelques impressions…
…
Mullineux Kloof Street 2021 (22,30$ – 12889409). Les sols granitiques décomposés fort drainants confèrent

ici amplitude et richesse à un vin sec de texture, au goût de fruits blancs confits (coing), de fumée et de miel.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/721269/billet-vins-polyvalent-chenin-blanc

Claude Lalonde, Vinformateur.com, Jun 2022

Ce Old Vines dont on a commencé la production en 2009, provient de trois parcelles de vignobles situées dans différentes parties du Swartland: une parcelle de chenin de 40 ans plantée dans les sols caillouteux à base de schiste et de schiste de Kasteelberg, et deux parcelles de terre sèche de plus de 40 ans, chenin de vigne de brousse cultivé dans le sols granitiques décomposés du Paardeberg.
Les raisins sont refroidis dans une chambre froide puis pressés en grappe entière et le jus est laissé à reposer pendant la nuit. Un minimum de SO 2 est ajouté et, comme pour tous leurs vins, aucun autre ajout n'est effectué. Le jus est ensuite soutiré en cuve (85%) et en fûts de chêne français plus anciens (15%) pour la fermentation. La fermentation se fait avec des levures indigènes et dure jusqu'à 6 semaines. Les fûts sont soutirés et assemblés avec la partie fermentée en cuve puis mis en bouteille.
Notes de dégustation
Ce vin révèle au nez des arômes de poires bien mûres, de pommes et de mandarines.
En bouche on sent beaucoup de fraîcheur tout en contraste avec une texture des plus veloutée. L'acidité est bien fraîche et s'harmonise tellement bien avec une belle sensation de minéralité. Belles flaveurs de pêches, de poires bien juteuses qui se prolongent de façon si satisfaisante. Réellement un très beau rapport qualité/prix!
Vous ferez de beaux accords avec des pétoncles grillés et viandes blanches.

https://vinformateur.com/evenements-salons/les-vins-dafrique-mullineux/

Janine Saine, Tout sur le vin, Dec 2021

Belle et pure expression de ce chenin bio de l'Afrique du Sud, générant des arômes persistants de fruits blancs et de saveurs vives et intenses aux notes d'anis et d'orange. Finale pleine de charme où souplesse et agréable acidité feront honneur à un poisson gras.

https://www.toutsurlevin.ca/vins-fetes-2021-2022/

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Aug 2021

Toujours réussi ce chenin blanc de Mullineux! Son nez de bonne intensité dégage de beaux arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche (pommes et poires). Typiquement léger et frais, tout en demeurant savoureux à souhait. La bouche, également de bonne intensité, s'avère équilibrée et de bonne persistance. Très beau blanc pour accompagner les pétoncles grillés relevés d'un trait de jus de citron.

https://lesconseillersduvin.ca/old-vine-chenin-blanc-2020-swartland-mullineux/

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Mar 2021

Very pretty wine. Lots of fruit, though it's hard to focus on them because they seemed to morph as the wine warmed. I got everything from orange and lemon to more exotic notes like pineapple. Old-vine chenin can be so wonderfully complex. I really liked the texture of this vintage — fresh at the outset but rich er in the mid-palate, with a pithy bitterness on the finish.

Grape variety: chenin blanc.
Residual sugar: 1.5 g/L.
Serve at: 8-12 C. Drink now-2025.
Food pairing ideas: apéritif, grilled scallop, fried calamari.

https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-march-5-2021

Natalie Richard, Le Soleil, Jan 2021

On fait un bond à l'autre bout de la planète vins jusque dans le Swartland en Afrique du Sud, pour découvrir le nouveau millésime d'un chenin blanc épatant, aux parfums de miel et de fruits blancs parfaitement balancés avec juste assez de tension. La maîtrise de l'équilibre incarnée par la vigneronne Andrea Mullineux, une véritable artiste de la viticulture. Sous la même étiquette, essayez aussi le rouge, un vin à dominante de syrah qui s'exprime sur des notes fumées, de fruits noirs et de cacao. Superbe avec les côtes levées.

https://www.latribune.ca/le-mag/cinq-vins-pour-boire-le-monde-3a7a3f3921477e524a9f51ef47776f3d

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jan 2021

Andrea et Chris Mullineux ont poussé à fond l'exploration des différents types de sols de Swartland depuis qu'ils s'y sont installés en 2007. Leur chenin blanc «d'entrée de gamme» est issu de trois parcelles, dont deux plantées il y a plus de 40 ans. Le tout est vinifié avec un apport minimal. À l'ouverture, le 2020 présente une légère réduction; l'aération ramène le fruit au premier plan. La texture est ample, nourrie par un travail des lies et le vin offre une bonne longueur. Parfait pour accompagner un sauté de légumes au cari.

https://www.journaldemontreal.com/2021/01/22/blancs-comme-neige

Marc Chapleau, Facebook, Profil personnel, Jan 2021

Une fondue ou une raclette au menu et envie de boire autre chose qu'un fendant suisse ? Y aurait aussi la Savoie, bien sûr. Mais l'Afrique, tout en bas, a également ce qu'il faut. À preuve, ce savoureux et tonique Chenin Blanc (22,65 $), assez corsé mais sec, vif et rehaussé par un restant de gaz carbonique qui lui donnera le oumph nécessaire pour couper dans le gras du fromage. Je dis ça, remarquez, alors qu'il a aussi très bien accompagné du vivaneau simplement enrobé de panko au basilic. À essayer!

https://www.facebook.com/100000315304758/posts/3820091918011281/?d=n