



Producteur : Alheit Vineyard CC

Couleur : Blanc

Appellation : Western Cape

Type de produit : Vins

Pays : Afrique du Sud

Région viticole : Western Cape

Nom du propriétaire : Chris Alheit

Géologie du sol : Grès et granite riche en quartz de 310m à 350m d'altitude.

Encépagement : Chenin Blanc (93%) et Sémillon (7%)

Âge moyen des vignes : 45 ans.

Vinification : Triage manuel. Raisins pressés en grappes entières. Très légèrement débourbé, sans ajouts au jus brut, la fermentation sauvage a eu lieu dans des œufs en ciment, des pots en argile, des foudres ou de vieux tonneaux (de différentes tailles).

Élevage : Le vin est conservé sur lies pendant environ 12 mois, puis reposé en cuve sur lies fines sans collage pendant 5 mois supplémentaires avant d'être mis en bouteille.

Aspect gustatif : La bouche est très pure et authentique, d'une clarté fine, de belles proportions, sans poids supplémentaire

Aspect olfactif : Le nez est fin et magnifique - poire mûre et herbes douces, à la fois jus et écorce d'agrumes.

Le domaine :

Chris et Susaan Alheit sont partenaires dans la vie, au chai et dans la vigne. Après avoir fait le tour du monde et travaillé dans l'industrie viticole de la Californie de l'Allemagne jusqu'en Australie, ce couple de vigneron s'est posé en 2010 à Hemelrand, un domaine situé dans la région de Walker Bay dans l'appellation de Western Cape. Ils font de l'Europe leur modèle viticole. La passion des Alheit est le vin blanc, auquel ils consacrent entièrement leur production. Ils ont la chance d'avoir accès à de splendides vieux vignobles de Chenin blanc. «Nous espérons produire des vins qui ont beaucoup de puissance, mais sans avoir de lourdeur excessive - quelque chose qui ressemble à un gymnaste, plutôt qu'à un lutteur de sumo.» Afin de conserver tout le caractère naturel du vin, aucun intrant n'est ajouté. Seul une petite quantité de soufre est utilisée et, seulement à toute fin de la fermentation afin de ne pas influencer sur l'activité microbienne des levures.