CITRUSDAL MOUNTAIN HUILKRANS

2023 · Blanc · Afrique du Sud / Western Cape

Producteur : Alheit Vineyard
Couleur : Blanc
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 97.50 $

Appellation : Citrusdal Mountain
Type de produit : Vins
Pays : Afrique du Sud
Région viticole : Western Cape
Nom du propriétaire : Chris et Suzaan Alheit
Encépagement : Chenin Blanc (100%)
Âge moyen des vignes : Vieilles vignes non-irriguées plantées en 1974 et 1989

Vinification : Les raisins ont été triés à la main et pressés en grappes entières. Le jus est très légèrement débourbé (on aime les crus très troubles) sans ajout au cru, fermentation sauvage en foudres et aussi en vieux fûts de différentes tailles, majoritairement 400L. La fermentation a durée environ un mois
Élevage : Le vin a été élevé sur lies pendant environ 12 mois, puis reposé en cuve sur lies fines sans collage pendant encore 6 mois avant la mise en bouteille. Vinification très simple et minutieuse

Le domaine :
Alheit Vineyards est une entreprise familiale fondée en 2010 par le couple Chris et Suzaan Alheit. Leur histoire a commencé à l'université de Stellenbosch, où ils se sont rencontrés et sont tombés amoureux. Après avoir parcouru le monde ensemble et s'être mariés, ils ont continué à voyager avant de finalement s'installer sur la ferme Hemelrand, près d'Hermanus, où ils ont lancé leur projet.
Leur objectif est simple : créer des vins qui incarnent l'identité du Cap et célèbrent son patrimoine viticole. Ils croient qu'un grand potentiel réside dans le Cap, où ils commencent à peine à explorer ce qui est possible.
Pour Chris et Suzaan Alheit, la qualité et la beauté du vin proviennent uniquement des vignes La véritable essence du vin émerge lorsque toute prétention est éliminée. Ainsi, ils adoptent une vinification simple : pas de levures, d'enzymes, d'acidification ou de soufre avant la fermentation ; pas de blocage malo, de nouveaux fûts ou de collage. Ce principe les guide, alors qu'ils cherchent la voix de la terre plutôt que la marque du vigneron.
Dans leurs vignobles, ils se concentrent sur la taille soignée, le travail de la canopée diligent et le binage à la main, favorisant un sol sain grâce à la culture de couverture, au paillage et à la fertilisation. Tous les

raisins sont récoltés à la main dans de petites caisses et transportés avec soin à leur cave.
Dans la cave, ils utilisent un pressurage doux en grappes entières, un léger débourbage (préférant le jus brut très trouble) et une fermentation sauvage dans des œufs en ciment, des pots en argile, des foudres ou de vieux fûts. Le vin repose sur lies pendant environ douze mois, suivi de quatre mois supplémentaires en cuve sans collage avant la mise en bouteille.