



**Producteur :** Alheit Vineyard

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 52.50 \$

---

**Appellation :** Hemel-en-Aarde Ridge

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Afrique du Sud

**Région viticole :** Western Cape

**Nom du propriétaire :** Chris et Suzaan Alheit

**Géologie du sol :** Argile graveleuse et grès

**Encépagement :** Chenin Blanc (100%)

**Âge moyen des vignes :** Plantées en 2010

---

**Vinification :** Les raisins ont été cueillis tôt le matin, triés à la vigne et pressés en grappes entières. Le jus a été très légèrement débourbé (on aime les jus crus très troubles) sans ajout au jus cru, une fermentation sauvage a eu lieu dans de vieux fûts de différentes tailles. La fermentation a duré environ deux mois

**Élevage :** Le vin a été gardé 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 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 débourage (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.