WESTERN CAPE CARTOLOGY

2024 · Blanc · Afrique du Sud / Western Cape



Producteur : Alheit Vineyard
Couleur : Blanc
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 60.50 $

Appellation : Western Cape
Type de produit : Vins
Pays : Afrique du Sud
Région viticole : Western Cape
Nom du propriétaire : Chris et Suzaan Alheit
Géologie du sol : Grès et granite riche en quartz de 310m à 350m d'altitude.
Encépagement : Chenin Blanc (92%) et Sémillon (8%)
Âge moyen des vignes : Majoritairement âgées entre 40 et 50 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

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 vignerons 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.