Chenin Blanc, Private Collection, Swartland Winery



L'Afrique du Sud est aujourd'hui l'un des plus grands terroirs de Chenin Blanc au monde et, au Swartland, à environ 70 km au nord de Cape Town, la chaleur sud-africaine est harmonieusement tempérée par les influences océaniques, offrant un climat idéal à l'expression des jeunes Chenins, conduites en gobelet, bien feuillu pour éviter de griller le raisin.

Origine: Ce vin est issu du Swartland, situé à environ 70 kilomètres au nord du Cap, une région caractérisée par des collines ondulantes, des sols variés et un climat chaud tempéré par les brises de l'océan Atlantique.

Encépagement: Chenin Blanc

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement aux premières heures du matin afin de préserver leur fraîcheur. Après égrappage et pressurage doux, le jus est refroidi puis fermenté à basse température, autour de 12 °C, en cuves en acier inoxydable pendant 10 à 14 jours. Le vin est ensuite stabilisé, filtré et mis en bouteille afin de conserver la pureté du fruit et la vivacité aromatique.

Dégustation: Le nez est expressif, mêlant des arômes de pomme verte, d'ananas et de goyave, soulignés par des notes de pamplemousse. La bouche est vive et croquante, portée par des saveurs de fruits tropicaux, d'agrumes et une touche épicée, avec une finale fraîche et persistante.

Potentiel de garde: 3 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Il se déguste parfaitement à l'apéritif et accompagne avec élégance les poissons grillés, le poulet grillé à la sauce crème légère, les beignets de poisson ou encore les salades à base d'avocat et de calamars.