

Sadie Family

Blanc d'assemblage du Swartland dominé par le Chenin Blanc , Palladius 2020 conjugue tension granitique et souffle maritime. Citrus ciselé, fruits blancs et salinité s'entrelacent, annonçant une garde sereine et raffinée.

THE
SADIE FAMILY
WINES PTY LTD

93
Wine Spectator



Palladius 2020

Swartland, Afrique du Sud

Région et Vignobles

Le **Swartland**, au nord du Cap, présente un climat chaud et sec, avec environ **500 mm** de pluie annuelle. Les brises atlantiques et l'amplitude thermique contribuent à préserver l'acidité. Les sols sont variés et pauvres, dominés par le **granite décomposé** et le schiste autour du Paardeberg; le grès (Table Mountain Sandstone) et des poches de craie complètent le paysage. La région est célèbre pour ses vieilles vignes conduites en gobelet et souvent non irriguées, qui donnent des rendements faibles, une concentration naturelle et une texture bâtie sur la fraîcheur. Depuis les années 2000, une nouvelle vague de vignerons - dont **Eben Sadie** - a repositionné Swartland au sommet de la qualité sud-africaine.

Palladius 2020 assemble **17 vignobles**: 14 au Paardeberg, 1 au Piketberg et 2 à St Helena Bay. Les granites du Paardeberg signent la droiture et l'éclat; le grès et le schiste apportent chair et structure; l'influence côtière imprime une nuance saline. Ces terroirs de faible fertilité, aux textures contrastées (granite, grès, **craie**), dessinent un blanc stratifié, où tension, énergie maritime et profondeur se fondent dans une harmonie singulière du Swartland.

Vinification

Récolte manuelle par site et entrée en chambre froide à l'arrivée. Le lendemain, tri puis pressurage en **grappes entières** durant **2-3 heures**, avec un léger débourbage statique. Le moût trouble est transféré dans des **œufs en béton (725 L)** et des **amphores en argile (400-1 200 L)** pour une **fermentation spontanée**. La température ambiante est stabilisée autour de **18 °C**; chaque parcelle fermente dans le même contenant d'une année sur l'autre, certaines jusqu'à **18 mois**, afin de respecter l'identité du lieu.

L'élevage se déroule en deux temps: **12 mois** sur lies en amphores et béton, puis **12 mois** supplémentaires en **foudres anciens** avant une mise **sans collage ni filtration**. Assemblage: **Chenin Blanc, Grenache Blanc, Clairette Blanche, Viognier, Verdelho, Roussanne, Marsanne, Sémillon Gris, Sémillon Blanc, Palomino, Colombard**. Données analytiques 2020: **14 % vol.**, **pH 3,3**, **AT 5,7 g/L**, **SR 2,2 g/L**, rendement **28 hL/ha**. Cette conduite en contenants neutres et grand volume préserve l'expression primaire et la **texture saline** tout en favorisant une complexité patinée par l'oxygénation douce.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

THE
SADIE FAMILY
WINES PTY LTD

Palladius 2020

Alcool :14,50 %

Composition: 33% Chenin Blanc, 16% Roussanne, 11% Grenache Blanc, 11% Sémillon, 11% Palomino Fino, 6% Viognier, 6% Clairette, 6% Verdelho

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Jaune paille très lumineux, éclat inhabituel après 24 mois d'élevage; reflets verts.
- **Nez :** Cordial de citron vert, zeste d'agrumes, pierre humide et embruns; en second plan, fruits à noyau blancs, cire d'abeille, fines herbes sèches.
- **Bouche :** Trame ferme, tannins phénoliques compacts, volume aérien; citron, pêche blanche, mandarine; salinité marquée, acidité tendue, finale persistante et sapide.

Le Saviez-vous ?

Le nom Palladius rend hommage à l'**agronome romain** du IV□-V□ siècle, auteur des Opus agriculturae; il fait écho à Columella, le rouge du domaine, nommé d'après un autre maître de l'agronomie antique.

Accords Mets et Vins

- **Langouste du Cap au beurre citronné :** la douceur iodée épouse la ligne saline; l'acidité tranche le beurre, révélant l'agrume.
- **Poulet rôti à l'estragon et fenouil :** herbacé et anisé dialoguent avec les notes citronnées et la texture phénolique soyeuse.
- **Poisson de ligne aux épices Cape-Malay :** les épices relèvent le fruit blanc; la tension et le grip nettoient le palais.
- **Tarte au fromage de chèvre affiné :** richesse lactée équilibrée par l'acidité et le souffle minéral, accentuant la longueur.

Wine Spectator (WS) : 93 Points (2020)

Elegant, with lush flavors of baked pear, honeycomb and chamomile riding a fine, raw silk texture enmeshed with sleek, lightly mouthwatering acidity. The rich profile is underscored by minerally petrol and saline notes, with pretty hints of ground ginger, anise, Meyer lemon peel and white blossoms playing on the lasting finish. Chenin Blanc, Grenache Blanc, Clairette Blanche, Viognier, Verdelho, Roussanne, Marsanne and Colombard. (AN)

Robert Parker (RP) : 95 Points (2019)

Delivering aromas of lemon oil, raw honeycomb, wax melon and underripe peach skin, the 2019 Palladius is gorgeous on the nose, with a delightful floral lift and dusty nuance. Medium-bodied on the palate, the wine offers notions of dusty honeysuckle, underripe peach skin and citrus blossom along with lovely mineral tension and a kiss of phenolic bitterness. This will remain food-friendly until its 20th birthday. Every time I try these wines, they never seem to fail to deliver pleasure. Absolutely stunning!