David & Nadia

Assemblage blanc sec du Swartland, Aristargos 2024 déploie poire, pêche blanche, agrumes et touches cireuses, portées par une fraîcheur minérale. Une cuvée de Chenin Blanc qui séduit par son relief et sa finale saline.

David & Nadia
Wine of origin Swartland

94

Aristargos 2024

Swartland, Afrique du Sud

Région et vignobles

Le Swartland, au nord de Cape Town, est l'un des territoires les plus singuliers de la viticulture sud-africaine. Ses paysages secs et ouverts favorisent une viticulture de pleine lumière, où les ceps doivent composer avec une disponibilité en eau limitée. Cette contrainte naturelle donne des raisins concentrés, mais capables de conserver une remarquable fraîcheur lorsqu'ils sont récoltés avec précision.

David et Nadia Sadie travaillent une mosaïque de parcelles anciennes réparties dans le Swartland, notamment autour de la montagne de **Paardeberg**. Les sols granitiques de ce secteur apportent une trame pierreuse et une sensation saline au vin. La diversité des expositions et des sites nourrit la complexité d'Aristargos 2024, en associant profondeur, finesse et énergie. Chaque origine contribue à une expression équilibrée du Chenin Blanc et des autres cépages blancs régionaux.

Vinification

Aristargos 2024 est un assemblage blanc sec mené par le **Chenin Blanc**, complété par des cépages blancs du Swartland tels que le Sémillon et le Colombard. Les raisins provenant de vieilles vignes et de sites variés sont conduits avec délicatesse afin de préserver leur netteté aromatique, leur fraîcheur naturelle et la personnalité de chaque parcelle.

La fermentation se déroule spontanément, puis le vin mûrit dans une combinaison de vieux contenants en bois neutres et de béton. Cette approche évite de masquer le fruit tout en apportant du volume et une texture patinée. Une courte macération pelliculaire sur une partie des cépages blancs renforce le relief tactile et les nuances herbacées. L'élevage privilégie ainsi l'équilibre entre expression variétale, tension citronnée et profondeur pierreuse, sans rechercher une sensation boisée dominante.

Alcool :13,00 %

Composition: 51% Chenin Blanc, 13% Colombard, 11% Sémillon, 10% Clairette, 8% Marsanne, 6% Roussanne, 1% Grenache Blanc

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

David & Nadia

Wine of origin Swartland

Aristargos 2024

Notes de dégustation

- **Couleur :** Robe jaune pâle brillante, parcourue de reflets argentés.
- **Nez :** Poire fraîche, pêche blanche, pomme croquante et citron vert, avec des nuances de cire, d'herbes fines et de pierre humide.
- **Bouche :** Attaque sèche et précise, matière délicatement ample, agrumes et fruits blancs soutenus par une fraîcheur vive. La finale, légèrement saline et pierreuse, laisse une impression tactile et persistante.

Le saviez-vous ?

David et Nadia Sadie élaborent leurs vins à partir de **parcelles anciennes** et de sites multiples du Swartland, une démarche qui permet à Aristargos de réunir plusieurs expressions du Chenin Blanc et de renforcer sa complexité naturelle.

Idées d'accords mets et vins

- **Bar grillé au citron :** La fraîcheur citronnée du vin accompagne la chair délicate du poisson, tandis que sa finale saline prolonge les notes iodées.
- **Volaille rôtie aux herbes :** La texture ample du blanc enveloppe la viande et répond aux aromates sans alourdir l'ensemble.
- **Légumes rôtis au thym :** Les nuances pierreuses et herbacées d'Aristargos font écho aux notes grillées et végétales du plat.
- **Curry doux de crevettes :** Les agrumes et la tension du vin rafraîchissent les épices modérées tout en respectant la finesse des crustacés.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2024)

The David & Nadia 2024 Swartland Aristargos is a 24-component white blend anchored by Chenin Blanc with smaller portions of Semillon, Colombard, Roussanne, Clairette Blanche, Marsanne and Grenache Blanc, drawn from bush vines and trellised parcels across the Paardeberg. Viognier and Verdelho were excluded this year due to mildew disease pressure. Fermentations are natural and dry, with 20% matured in concrete and the remainder in older 300-liter barrels, while portions of Semillon and Colombard see brief skin contact. The oldest Semillon vines date to 1960, lending gravitas and quiet power. Swartland's warm evenings and persistent winds dry the land, concentrating fruit while preserving tension in this beautifully layered wine.

94 Tim Atkin

Tim Atkin (TA) : 94 Points (2024)

Now into its fifteenth year, Aristargos is Chenin Blanc dominated, with the remaining 49% made up of Semillon, Colombard, Roussanne, Clairette Blanche, Marsanne and Grenache Blanc. Fermented with full malolactic in older wood and 20% concrete, it has ginger, rose petal and honeysuckle aromas, some tannin from partial skin contact and pear, citrus and tangerine fruit. 2025-31