

David & Nadia

David & Nadia Chenin Blanc représente le summum du Chenin Blanc du Swartland, combinant les qualités distinctes de divers sites de vieilles vignes en un vin captivant et unique.

David & Nadia
Wine of origin Swartland



Chenin Blanc 2024

Swartland, Afrique du Sud

Région et Vignobles

Le **David & Nadia Chenin Blanc** est une expression remarquable de la région du **Swartland**, connue pour ses terroirs diversifiés et sa culture viticole dynamique. Située dans le Cap occidental en Afrique du Sud, le Swartland est célébrée pour son climat chaud, ses sols variés et une communauté de vignerons innovants dédiés à la production de vins avec un fort sens du lieu.

Ce Chenin Blanc est élaboré à partir d'une sélection de **vieux vignobles**, avec des plantations allant de **1968 à 1986**. Les vignobles sont situés dans différentes parties du Swartland, chacune apportant des caractéristiques uniques au mélange final :

- Les **sols granitiques** de la région de Paardeberg ajoutent de la structure et de la minéralité.
- Les **sols de schiste et d'ardoise** de l'est apportent profondeur et complexité.
- Les **sols riches en argile** du nord renforcent la richesse et la texture.
- Les **sols riches en fer** de l'ouest imprègnent le vin d'une terre distinctive.

Ces **vignes en culture sèche** ont prouvé leur résilience et leur capacité à produire des fruits exceptionnels, démontrant pourquoi le Chenin Blanc est une pierre angulaire de la viticulture du Swartland.

Alcool :12,50 %

Composition: 100% Chenin Blanc

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

David & Nadia

Wine of origin Swartland

Chenin Blanc 2024

Vinification

David & Nadia Chenin Blanc est un témoignage de l'approche méticuleuse et naturelle de la vinification des producteurs. Les raisins de **huit différents vignobles** ont été récoltés en **dix-neuf vendanges distinctes**, assurant une maturité optimale et une complexité. Les raisins ont été **pressés en grappes entières** pour extraire un jus pur et de haute qualité.

La fermentation s'est faite naturellement avec des levures indigènes, et le vin a été vieilli pendant **onze mois dans d'anciens fûts de chêne français neutres** pour préserver la fraîcheur et le caractère fruité tout en ajoutant une complexité subtile. De plus, **deux composants ont été fermentés et vieillis en béton** (9 % du total), utilisant à la fois une cuve en béton carrée et un œuf en béton. Cette combinaison soigneuse de récipients de vieillissement améliore la texture et le toucher en bouche du vin.

David & Nadia Chenin Blanc porte le **label Certified Heritage Vineyards (CHV)** et fait partie du **Old Vine Project (OVP)**, soulignant son patrimoine et l'importance de la viticulture de vieilles vignes en Afrique du Sud.

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Le vin affiche une **couleur or pâle vibrante**, indiquant sa fraîcheur et sa vitalité.
- **Arôme :** Le nez est **aromatique et complexe**, avec des **notes de pomme jaune, poire et pêche blanche**, complétées par des touches de fleur d'agrumes et une subtile minéralité.
- **Palais :** En bouche, le vin est **riche mais précis**, offrant des saveurs de **fruits à noyau mûrs, zeste de citron et coing**. Il est magnifiquement équilibré avec une acidité vive et une longue finale minérale.

Le Saviez-Vous?

David & Nadia Chenin Blanc est élaboré à partir de raisins provenant de divers vieux vignobles, certains plantés dès **1968**. Ces vignobles font partie du **Old Vine Project (OVP)**, une initiative dédiée à la préservation et à la promotion des vignobles patrimoniaux d'Afrique du Sud, mettant en avant les qualités uniques et l'importance historique des vieilles vignes.

David & Nadia

Wine of origin Swartland

Chenin Blanc 2024

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Coquilles Saint-Jacques Grillées au Beurre Citronné :** L'acidité et la minéralité du vin complètent la douceur des coquilles Saint-Jacques, tandis que la sauce au beurre citronné rehausse les notes d'agrumes du vin.
- **Poulet Rôti aux Herbes et Légumes Racines :** La richesse du poulet et la terre des légumes racines sont équilibrées par l'acidité vive et les saveurs fruitées complexes du vin.
- **Salade de Fromage de Chèvre et Figues :** Le fromage de chèvre crémeux et acidulé se marie parfaitement avec les saveurs fraîches de fruits du vin, et la douceur des figues ajoute un contraste intrigant.

93 James Suckling

James Suckling (JS) : 93 Points (2022)

This is showing aromas of apricot stones, almonds, cardamom and lemon pith. It's medium-bodied with plenty of phenolic texture, with a fresh, mineral and almost chalky finish.

92 Platters

Robert Parker (RP) : 92 Points (2022)

The 2022 Chenin Blanc comes from a blend of eight single vineyards, four of which are bottled as single-vineyard Chenin Blanc. It displays a refined nose with notions of apple and citrus blossom and white peach and wax melon. Medium-bodied and with a fine mineral tension, the palate displays a kiss of phenolic bitterness before revealing layers of complexity. It ends with a refined, fresh, ethereal finish. Enjoy with food.