

Glenelly

Un assemblage rouge signature de Simonsberg-Stellenbosch, ce millésime 2017 du Glenelly Estate Reserve incarne l'élégance classique bordelaise alliée à l'intensité du terroir sud-africain.

Estate Reserve Red Blend 2017



Stellenbosch, Afrique du Sud Région et Vignobles

Situé sur les pentes sud du Simonsberg à Stellenbosch, Glenelly Estate bénéficie d'un climat méditerranéen marqué par des étés chauds et secs, et des hivers frais et humides. Le millésime 2017 a connu un hiver tardif mais assez froid pour assurer une bonne dormance de la vigne. Le faible niveau de précipitations a entraîné une faible humidité du sol, nécessitant une gestion fine du stress hydrique par irrigation goutte-à-goutte.

Les sols granitiques décomposés assurent un excellent drainage et favorisent l'enracinement profond des ceps, gage de **concentration et d'équilibre**. La brise marine en provenance de False Bay contribue à une bonne amplitude thermique, préservant l'acidité naturelle et l'éclat aromatique du fruit.



Vinification

Ce vin est élaboré à partir d'un assemblage précis : **64 % Cabernet Sauvignon**, **12 % Merlot**, **12 % Syrah**, **7 % Petit Verdot et 5 % Cabernet Franc**. Les raisins sont triés manuellement puis légèrement foulés avant une macération préfermentaire à froid de trois jours. La fermentation est spontanée en cuves inox, accompagnée de remontages quotidiens.

Après fermentation, une macération prolongée sur peaux (2 à 3 semaines) renforce structure et richesse. La fermentation malolactique s'effectue en barriques de chêne français, où le vin est ensuite élevé pendant **18 mois**. Un soutirage tous les quatre mois permet de préserver pureté et équilibre.

Tasting Notes

- Robe: Grenat profond aux reflets rubis brillants.
- **Nez :** Cassis mûr, mûre et cerise noire, enrichis de notes de cèdre, de tabac, de bois de santal et de cuir. Pointe de gâteau aux épices et de moka.
- **Bouche :** Attaque dense et élégante, avec des saveurs de fruits noirs, d'épices douces et de poivre noir. La Syrah apporte fraîcheur et tension. Tanins fermes, acidité juteuse, finale longue et sèche.

Alcool :14,50 % Composition: 64% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 12% Syrah, 7% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc







Estate Reserve Red Blend 2017

Le saviez-vous?

Glenelly a été fondé par **May de Lencquesaing**, ancienne propriétaire du Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande à Pauillac. Elle a transplanté son savoir-faire bordelais en Afrique du Sud avec une vision claire : produire des vins de **classe mondiale** inspirés des grands clarets du XVIIIe siècle.

Idées d'accords mets-vin

- **Gigot d'agneau rôti aux herbes** : sublime la structure tannique et les arômes épicés du vin.
- Joues de bœuf braisées au vin rouge : un mariage intense sur la richesse et la rondeur.
- Champignons portobello grillés au balsamique : mettent en valeur les nuances tertiaires et la texture veloutée.
- Fromage affiné type Comté ou cheddar vieilli : équilibre idéal entre puissance et finesse.



Robert Parker (RP): 92 Points (2017)

Fleshy, ripe and fruit-forward, the 2017 Estate Reserve Red offers gobs of dark red fruit essence that bursts from the glass with a generous frame and lively tension. Medium to full-bodied, the wine is still tight and needs additional time in the bottle to come around but will continue to gain complexity over the next decade. The wine ends with ripe plum compote and spiced cherry skin essence on the long, succulent finish. Rating: 92+



James Suckling (JS): 90 Points (2017)

Notes of ripe black fruit, leafy herbs, dark chocolate, cedar and mushrooms. Full-bodied with tangy acidity and fine, slightly chewy tannins. Savory and spicy character on the mid-palate and notes of walnuts to close. Drink now.



Wine Enthusiast (WE): 92 Points (2016)

This is a blend of 43% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 15% Syrah and a drop of Cabernet Franc and Petit Verdot that opens with smoky aromas and grilled bell pepper over a core of dense red and black fruit. It's bold, but lively acidity adds elegance. Flavors of herbs, green bell pepper, peppercorn and chocolate are supported by fine-grained tannins



