Sadie Family

Sadie Family Old Vine Series Treinspoor 2023 est un vin expressif issu à 100 % de Tinta Barocca , cultivé dans le Swartland . Il illustre magnifiquement la capacité du terroir à s'exprimer dans chaque bouteille, avec ses arômes épicés , sa profondeur terreuse et sa structure imposante, conçu pour le vieillissement.

THE
SADIE FAMILY
WINES PTY LTD

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Tinta Barroca

Old Vine Series Treinspoor 2024

Swartland, Afrique du Sud

Région et vignobles

Treinspoor 2024 provient de Swartland, près de Malmesbury, une région chaude et sèche du Western Cape réputée pour ses rouges de vieilles vignes à forte identité. La parcelle se trouve à côté d'une ancienne voie ferrée, d'où le nom Treinspoor. Les **vignes en gobelet âgées** protègent naturellement les grappes du soleil intense, un atout essentiel pour Tinta Barocca, cépage à peau fine sensible aux coups de soleil.

Le vignoble repose sur une plaine alluviale mêlant grès, **granit et quartz**, un socle qui donne au vin sa profondeur sombre, sa tension pierreuse et sa fermeté tannique. Sadie Family considère Tinta Barocca comme un remarquable transmetteur de terroir, capable de porter dans le verre les épices herbacées, la prune noire et la typicité historique de Swartland.

Vinification

Treinspoor 2024 est élaboré à partir de Tinta Barocca, aussi appelé Tinta das Baroccas en Afrique du Sud. La fermentation associe **30% de grappes entières** et 70% de baies éraflées, puis se poursuit environ 25 à 30 jours avant un pressurage dans un ancien pressoir à panier. L'extraction reste volontairement douce, uniquement par remontages au seau, car Tinta Barocca possède naturellement une grande richesse tannique.

Après pressurage, le vin est transféré dans des cuves coniques en bois âgées de 45 ans, qui n'apportent pas d'arômes boisés marqués. L'élevage dure **11 mois sur lies**, puis un mois supplémentaire en cuve béton pour permettre au vin de se clarifier naturellement. La mise se fait depuis les lies fines. L'alcool atteint 13,5%, avec 1,4 g/L de sucres résiduels, un pH de 3,5 et 5,6 g/L d'acidité totale.

THE
SADIE FAMILY
WINES PTY LTD

Old Vine Series Treinspoor 2024

Notes de dégustation

- **Robe**: Pourpre profond et lumineux, avec un éclat violacé qui souligne la concentration et la jeunesse du millésime.
- **Arômes**: Graphite, figue sèche, prune noire et mine de crayon ouvrent le bouquet, rejoints par la violette, la réglisse, le fenouil, le thym, la mûre, la canneberge et une épice terreuse.
- **Bouche**: Sèche, dense et structurée, avec un noyau de fruit noir compact, une acidité vive et des tanins serrés, superposés et persistants. La finale est ferme, minérale, épicée et très longue.

Le saviez-vous ?

Treinspoor signifie "voie ferrée" en afrikaans et en néerlandais. Le nom vient directement de la situation du vignoble, planté près d'une ancienne ligne de chemin de fer. Cette cuvée a aussi contribué à revaloriser **Tinta Barocca à Swartland**, autrefois surtout associée aux vins fortifiés, en cépage rouge de grande garde.

Idées d'accords mets et vins

- **Joues de bœuf braisées au romarin**: la richesse de la viande assouplit la trame tannique, tandis que le romarin prolonge les notes herbacées du vin.
- **Côtelettes d'agneau grillées au thym et à l'ail**: le gras savoureux de l'agneau répond au fruit noir, aux épices et à la structure serrée.
- **Filet de chevreuil au jus de genièvre**: le caractère sauvage du gibier met en valeur le graphite, la figue et les nuances de fynbos.
- **Ragoût de champignons et lentilles noires**: la profondeur terreuse du plat accompagne la minéralité et la dimension salée du vin sans l'alourdir.

Robert Parker (RP) : 95 Points (2024)

The Sadie Family 2024 Swartland Die Distriksreeks Treinspoor delivers compact, crunchy tannins and dark, firm fruit within a structured, age-worthy frame. The wine highlights Tinta Barroca's historic Swartland roots, showing both power and precision without heaviness. Sourced from vines planted in 1974 on alluvial soils with sandstone, granite and quartz components near Malmesbury, Treinspoor continues to champion this once-overlooked Portuguese variety in the Cape.