

Sadie Family

Sadie Family Old Vine Series Soldaat Red 2022 est un Grenache pur, issu des pentes en altitude de la Citrusdal Mountain dans le Piekenierskloof, illustrant l'élégance et la capacité du cépage à refléter son terroir.

THE SADIE FAMILY

Old Vine Series Soldaat Red 2024

Swartland, Afrique du Sud

Région et Vignobles

Le vignoble de **Soldaat** est situé dans la région de **Piekenierskloof**, sur les hauteurs de la Citrusdal Mountain, un site isolé bénéficiant de températures plus fraîches grâce à son altitude élevée. Ce climat favorise une maturation lente, permettant aux raisins de développer des arômes concentrés tout en conservant une acidité vibrante.

Les sols du vignoble sont composés de grès décomposé issu de la Table Mountain, offrant un excellent drainage et un profil minéral unique qui enrichit la complexité du vin. Avec un rendement limité à seulement 22 hl/ha, les vieilles vignes en gobelet concentrent leur énergie pour produire des raisins d'une qualité exceptionnelle, reflétant à la fois la rudesse du terrain et la pureté du terroir.



La vinification de Soldaat 2022 est conçue pour préserver la transparence naturelle et la pureté aromatique du Grenache. La fermentation commence avec 60 % de grappes entières en cuves béton, tandis que les 40 % restants sont éraflés, fournissant juste assez de jus pour initier une fermentation naturelle. Celle-ci dure environ 30 jours, avec un contact délicat avec les peaux pour assurer une extraction élégante des tannins et des arômes.

Après un pressurage délicat à l'aide d'un ancien pressoir manuel, le vin est entièrement élevé dans des cuves béton de 33 hectolitres pendant 12 mois, dont 8 mois sur lies, avant d'être soutiré dans une autre cuve pour une stabilisation naturelle de 4 mois supplémentaires. Ce choix d'élevage en béton préserve le caractère fruité et minéral du vin, sans influence du bois. Une faible quantité de soufre (60 mg/L) est ajoutée avant la mise en bouteille, garantissant fraîcheur et stabilité.





Alcool:13,00 %

Composition: 100% Grenache







Old Vine Series Soldaat Red 2024

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge vif avec des tons légèrement plus sombres que les millésimes précédents, montrant éclat et clarté.
- **Nez** : Arômes frais et expressifs de fruits rouges comme la **fraise**, la **cerise** et la **grenade**, avec des notes sous-jacentes de minéralité et de terre.
- **Bouche** : Un équilibre entre des saveurs éclatantes de fruits rouges, une complexité terreuse et des tannins souples et fins. L'acidité fraîche et la structure raffinée promettent un excellent potentiel de garde, tout en offrant une grande buvabilité dès à présent.

Le Saviez-Vous?

Le nom **Soldaat**, signifiant "soldat" en afrikaans, rend hommage à la résilience des vieilles vignes en gobelet, qui prospèrent sur le terrain accidenté et montagneux du Piekenierskloof. Le Grenache, autrefois sous-estimé en Afrique du Sud, connaît aujourd'hui une véritable renaissance, et **Soldaat** se positionne comme l'un des exemples les plus remarquables de son potentiel.

Accords Mets et Vins

- Côtelettes d'Agneau en Croûte d'Herbes : Sublime les notes terreuses du vin et son fruité éclatant.
- Pâtes à la Sauce Tomate : Met en valeur la fraîcheur et l'acidité du vin, tout en équilibrant la richesse de la sauce.
- Plateau de Charcuterie avec Fromages à Pâte Molle : Équilibre le profil fruité du vin avec des saveurs crémeuses et salées.
- Ratatouille Grillée : S'accorde magnifiquement avec l'acidité vive et les épices subtiles du vin.

Robert Parker (RP): 95 Points (2022)



Bursting with a bright, fresh nose with crunchy red fruit aromas, the 2022 Old Vine Series Soldaat displays impeccable balance and crystalline purity from a challenging vintage. Medium-bodied and with lively acidity and delicate mineral tension, the Grenache bursts with bright red fruit flavors, even though it spent less time on the skins and clocks in with some of the lowest alcohol for the bottling. Only 6,800 bottles were filled with 50% whole-cluster Grenache. Bravo, I want more!



