

Sadie Family

Sadie Family Old Vine Series Skerpioen White 2022 est un assemblage unique et expressif de Chenin Blanc et de Palomino, issu du terroir côtier de la West Coast en Afrique du Sud, célèbre pour sa salinité, son acidité vibrante et sa profonde minéralité.

SADIE FAMILY WINES PTY LTD

Old Vine Series Skerpioen White 2022

Swartland, Afrique du Sud

Région et Vignobles

Le **vignoble Skerpioen**, situé entre **Dwarskersbos** et **Elands Bay** sur la côte sauvage de l'Afrique du Sud, est l'un des sites viticoles les plus distinctifs du pays. À seulement **2 km de l'océan Atlantique**, ce vignoble bénéficie de brises maritimes fraîches et de vents côtiers puissants qui tempèrent le climat aride de la région. Avec une pluviométrie annuelle de seulement **300 mm**, il s'agit de l'un des sites les plus secs du **Swartland**.

Le terroir du vignoble est défini par des **sols calcaires crayeux** recouverts de sable, qui confèrent au vin une salinité et une minéralité uniques. Ces sols, d'un pH exceptionnellement élevé allant jusqu'à **9**, sont rares en Afrique du Sud et très prisés pour leur capacité à produire des raisins au caractère exceptionnel. Les **vieilles vignes en gobelet**, dont certaines ont plus de 60 ans, survivent dans des conditions extrêmes, notamment des vents violents et des sols mouvants, produisant des raisins concentrés et aromatiques.



Les raisins de **Chenin Blanc** et de **Palomino** destinés à **Skerpioen 2022** ont été récoltés manuellement à maturité optimale afin de préserver leur acidité vibrante et leurs arômes distinctifs. Après la récolte, les grappes ont été refroidies pour contrer les températures ambiantes élevées, souvent supérieures à **35 °C** pendant la période des vendanges. Une **pression douce des grappes entières** a été réalisée sur trois heures pour extraire le jus le plus pur avec un minimum d'influence phénolique.

Le jus a ensuite été fermenté naturellement dans des **foudres neutres en acacia et en chêne**, un processus qui a démarré lentement, prenant parfois jusqu'à cinq jours pour commencer. La fermentation a progressé de manière graduelle, durant jusqu'à **six mois**, et s'est parfois achevée au printemps suivant. Le vin a vieilli sur ses lies pendant **12 mois**, ce qui a contribué à sa complexité texturale et à sa profondeur. L'embouteillage a été réalisé directement depuis les lies avec un ajout minimal de soufre, préservant la pureté et le caractère vibrant du vin.



Alcool :13,40 %

Composition: 50% Chenin Blanc,

50% Palomino Fino







Old Vine Series Skerpioen White 2022

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune pâle avec des reflets cristallins lumineux.
- Nez : Arômes frais de citron vert et d'agrumes, associés à des notes de camomille et à une subtile touche saline.
- **Bouche**: Vive et axée sur la minéralité, avec des saveurs de zeste d'agrumes, de pomme verte et de nuances herbacées subtiles. La finale est longue, saline et rafraîchissante, reflétant le terroir maritime unique du vignoble.

Le Saviez-Vous?

Le **vignoble Skerpioen**, dont le nom signifie "scorpion" en afrikaans, souligne la rudesse de l'environnement dans lequel ces vignes prospèrent. Ses sols crayeux et sa proximité avec l'océan confèrent au vin une salinité rare, souvent comparée à celle des grands vignobles côtiers européens, comme ceux de **Chablis** ou de **Santorin**.

Accords Mets et Vins

- **Huîtres Fraîches avec Citron** : Les notes salines du vin rehaussent la fraîcheur iodée des huîtres.
- Homard Grillé au Beurre d'Herbes : Sublime la richesse du homard et met en valeur la minéralité du vin.
- Tarte au Fromage de Chèvre : S'accorde parfaitement avec l'acidité vibrante et la complexité herbacée du vin.
- **Ceviche au Citron Vert et Chili** : Les saveurs d'agrumes et l'acidité rafraîchissante du vin équilibrent l'éclat et le piquant du ceviche.

96 Hotelisher

Robert Parker (RP): 96 Points (2022)

Made from Chenin Blanc and Palomino, the 2022 Old Vine Series Skerpioen displays aromas of wax melon with hints of sea spray and lemon skin before offering a dusty floral essence. Medium-bodied and with excellent mineral tension, the palate bursts to life with energetic acidity, showing layers of freshness and complexity before ending with a lively, food-friendly finish. Only 7,400 bottles were produced of this gorgeous wine.



