

Alheit Vineyards

Alheit Vineyards Hemelrand Vine Garden est un assemblage de parcelle dynamique et évolutif , capturant la personnalité unique de chaque millésime à travers ses cépages co-plantés et son terroir exceptionnel.

Hemelrand Vine Garden 2024

, Afrique du Sud



Alcool :13,54 %

Composition: 36% Chardonnay, 28% Roussanne, 18% Chenin Blanc, 17% Verdelho, 1% Muscat

Région et Vignobles

Le vignoble Hemelrand Vine Garden est situé sur le **Hemel-en-Aarde Ridge**, à une altitude de **360 mètres** au-dessus du niveau de la mer. Les **sols argileux et sablonneux caillouteux** contribuent au profil minéral distinctif du vin. Planté en **2010**, ce vignoble co-planté inclut du **Chardonnay, Roussanne, Verdelho, Chenin Blanc et Muscat Blanc à Petit Grain**, en faisant un assemblage vivant qui évolue avec chaque millésime.

Le climat frais et venteux de la région favorise une **maturation lente et préserve une acidité naturelle élevée**, conférant au vin son caractère lumineux et rafraîchissant. Le millésime 2023 a bénéficié de températures modérées et de précipitations régulières, avec un développement exceptionnel de **pourriture noble sèche** dans le Chenin Blanc, ajoutant richesse et profondeur.

Vinification et Élevage

Les raisins ont été **récoltés à la main tôt le matin**, triés sur la parcelle, puis **pressés en grappes entières**. Le jus brut, volontairement trouble, a subi une **fermentation naturelle** dans des **barriques anciennes de tailles variées**. Cette fermentation a duré environ deux mois.

Le vin a été élevé sur ses **lies pendant 12 mois**, suivi de **six mois supplémentaires en cuves sur lies fines**, garantissant complexité et texture. Aucun collage ni additif n'a été utilisé, reflétant une approche minimaliste de la vinification.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Or pâle avec une clarté lumineuse.
- **Nez** : Un bouquet complexe de fruits à noyau, d'écorces d'agrumes séchées exotiques et d'abricot issu de la pourriture noble, avec des nuances florales et minérales.
- **Bouche** : Ample et puissante, soutenue par une acidité vive. Le vin dévoile des couches de fruits, d'épices et de minéralité, menant à une finale longue et élégante.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Hemelrand Vine Garden 2024

Le saviez-vous ?

Le nom **Hemelrand Vine Garden** reflète la conception unique du vignoble, où plusieurs cépages sont cultivés ensemble pour créer un véritable assemblage de parcelle. Le millésime 2023 est particulièrement unique grâce à la **qualité et la quantité exceptionnelles de pourriture noble** dans le Chenin Blanc, une caractéristique rare et distinctive.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Canard rôti avec sauce à l'orange** : La complexité des fruits à noyau et des agrumes du vin s'accorde parfaitement avec les saveurs riches du canard et la douceur acidulée de la sauce.
- **Saint-Jacques poêlées avec beurre blanc** : L'acidité vive et la minéralité du vin rehaussent les saveurs délicates des coquilles Saint-Jacques.
- **Risotto au potiron et à la sauge** : La richesse et les couches aromatiques du vin complètent la texture crémeuse et les saveurs terreuses.
- **Gruyère affiné** : Les notes de noix et de saveurs salées du fromage s'alignent parfaitement avec la profondeur et l'acidité du vin.

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 94 Points (2023)

The 2023 Hemelrand Vine Garden comes from vines planted in 2010. Chris Alheit said that it was looking perfect until about 12 to 14 days before the intended picking date, when he started seeing some botrytis on the Chenin Blanc. He briefly considered making a sweet wine from the fruit, but in the end, since it is predesigned to be a field blend, the Chenin is "in the mix." Consequently, there is a slightly more honeyed tone to the nose, but it is still well defined with fine mineralité. The palate is clear and precise with a slightly viscous texture, counterbalanced by the acidity. Very distinctive in style and true to the growing season, it reveals a twist of bitter lemon on the aftertaste. Very fine.

James Suckling (JS) : 93 Points (2023)

Aromatic and exotic, showing lychee, melon, orange-blossom, peach and honeysuckle aromas. Some apricot compote. It's medium- to full-bodied, lightly oily in texture yet fresh and wonderfully floral.