

Alheit Vineyards

Alheit Vineyards Cartology 2023 est une expression remarquable du patrimoine sud-africain , élaborée à partir de vieux cépages de Chenin Blanc et de Sémillon, capturant l'essence de la vinification du Cap.

Cartology Bush Vines 2023

, Afrique du Sud



Alcool :13,00 %

Composition: 94% Chenin Blanc, 6% Sémillon

Région et Vignobles

Cartology est issu d'une collection de **vieilles vignes en gobelet non irriguées** situées à travers le **Western Cape**, avec une moyenne d'âge de 40 à 50 ans. Ces vignobles à faible rendement, produisant environ **3 tonnes par hectare**, se trouvent dans des régions comme **Skurfberg, Piekenierskloof, Malmesbury, Paardeberg, Bottelary, False Bay et Tygerberg**.

Le **Chenin Blanc (94%)** domine l'assemblage et provient de ces sites historiques, tandis que le **Sémillon (6%)**, issu du célèbre **bloc La Colline à Franschhoek**, apporte profondeur et texture. La diversité de ces parcelles offre un profil multidimensionnel, reflétant les terroirs complexes du Cap.

Vinification et Élevage

Les raisins du Cartology 2023 ont été **triés à la main et pressés en grappes entières**, garantissant une qualité optimale du jus. Le moût brut, volontairement trouble, a fermenté de manière naturelle grâce à des **levures indigènes**, dans une combinaison de **œufs en ciment, grands foudres anciens et barriques usagées** de différentes tailles. Ce processus de fermentation a duré entre **trois semaines et 11 mois**, mettant en valeur l'individualité de chaque parcelle.

Après fermentation, le vin est resté sur ses lies pendant environ **12 mois**, enrichissant sa texture et sa complexité. Il a ensuite reposé en cuves sur lies fines pendant **cinq mois supplémentaires** avant d'être mis en bouteille. Le résultat est un vin d'une grande profondeur, doté d'énergie et de pureté, grâce à une vinification soignée et minimaliste.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune paille brillant avec des reflets dorés.
- **Nez** : Un bouquet de poire mûre, de zeste d'agrumes et de subtiles notes herbacées, offrant un profil aromatique invitant et complexe.
- **Bouche** : Un équilibre harmonieux entre richesse et fraîcheur cristalline, avec une acidité énergique. La finale est longue et savoureuse, laissant une impression persistante et gourmande.

Cartology Bush Vines 2023

Le saviez-vous ?

Le nom **Cartology**, qui signifie « l'étude des cartes », symbolise la quête pour découvrir ces anciens vignobles rares. Il reflète le rôle du vin comme une **carte vinicole du Cap**, réunissant histoire, terroir et savoir-faire dans une seule bouteille.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Curry de poulet Cape Malay** : L'acidité et les notes d'agrumes du vin équilibrent la richesse du curry tout en complétant ses épices complexes.
- **Homard grillé au beurre à l'ail** : Les fruits mûrs et la finale savoureuse subliment la douceur du homard et la richesse du beurre.
- **Légumes racines rôtis au thym** : Les nuances herbacées et la fraîcheur vibrante s'accordent magnifiquement avec les saveurs terreuses et caramélisées.
- **Gruyère affiné** : L'énergie et la complexité subtile du vin équilibrent la richesse crémeuse et noisettée du fromage.

95

Robert Parker (RP) : 95 Points (2023)

Here's an ambitious wine that beautifully captures the quality and the aspirations of contemporary South African wine. A wine with a clear identity, the Alheit Vineyards 2023 Western Cape Cartology Bush Vines is a blend of 94% Chenin Blanc and 6% Semillon. It draws its fruit from various carefully selected parcels of bush vines in the Western Cape. It starts off slow but maintains a beautiful pace as it picks up intensity and aromas with stone fruit, sweet citrus and crushed stone. It is naturally fermented, and you taste the delicate texture of the fruit. That lasting intensity pounces up from behind and leaves you with a long-lasting sense of purity and freshness.

95 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 95 Points (2023)

The 2023 Cartology has slightly more Sémillon in the blend this year (see the Producer Commentary for Chris Alheit's reasoning why). As usual, this is a blend of what he considers to be his best parcels. It has one of the classiest bouquets you will find in a South African white this vintage: yellow fruit, a soupçon of peach skin, lanolin and whisked egg whites. Stunning delineation and purity. The palate is very well balanced with a bright and tensile opening. This has a killer line of acidity and is full of tension and complexity, concluding with a mineral-driven finish that has a slightly waxy/resinous texture. Very long. Very classy.

94 James Suckling

James Suckling (JS) : 94 Points (2023)

This has an elegant and pretty nose of fresh pears, lemons, chamomile, wild thyme, beeswax and minerals. It's deliciously salty and savory on the palate, medium-bodied but compact and fleshy, nicely weighted. Long and cool. 94% chenin blanc and 6% semillon from bush vines across the Western Cape. Drink from 2025.