

Alheit Vineyards

Rare Chenin Blanc de Citrusdal Mountain, Huilkrans 2024 unit profondeur de vieilles vignes, fraîcheur d'altitude et finale minérale vibrante dans un équilibre magistral.



Huilkrans Chenin Blanc 2024

, Afrique du Sud

Région et vignobles

Huilkrans provient de Oudam farm, à Citrusdal Mountain, également connu sous le nom de Skurfberg, l'un des terroirs sud-africains les plus remarquables pour Chenin Blanc de vieilles vignes. Le vignoble se situe à environ 450 mètres d'altitude, dans un environnement isolé, marqué par une faible pluviométrie, des expositions de montagne et une forte identité minérale. Les vignes plongent leurs racines dans **du sable rouge profond sur argile rouge**, donnant au vin une impression de densité, de fraîcheur et de résonance pierreuse.

Les raisins proviennent de vieilles parcelles de Chenin Blanc non irriguées, plantées entre 1974 et 1989 sur une pente douce orientée au sud. Ces bushvines largement espacées produisent des rendements très faibles, généralement autour de 1,5 tonne par hectare, ce qui favorise la concentration naturelle et la précision aromatique. Le résultat est un blanc de grande expression, porté par **l'intensité des vieilles vignes**, les agrumes mûrs, la fleur, la pomme et cette trame minérale profonde propre à Skurfberg.

Vinification

Huilkrans 2024 est élaboré à partir de 100% Chenin Blanc, issu de vieilles bushvines. Les raisins sont triés à la main puis pressés en grappes entières, afin de préserver la pureté du fruit, la structure naturelle et une fine dimension phénolique. Le jus est seulement légèrement débourbé, sans ajout dans le moût brut, dans une recherche de précision et de transparence du terroir.

La fermentation se déroule spontanément avec les levures indigènes en foudres et en vieux fûts de différentes tailles, principalement des contenants de 400 litres, pendant environ un mois. Le vin reste ensuite sur lies pendant près de 12 mois, avant six mois supplémentaires en cuve sur lies fines, sans collage avant la mise en bouteille. Cette approche **minimaliste et très maîtrisée** apporte texture, complexité savoureuse et longueur. Le vin affiche 13,28% d'alcool, 1,4 g/L de sucres résiduels, 5,93 g/L d'acidité totale et un pH de 3,30.

Alcool :13,28 %

Composition: 100% Chenin Blanc

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Huilkrans Chenin Blanc 2024

Notes de dégustation

- **Couleur:** Or pâle lumineux aux reflets paille, suggérant à la fois fraîcheur, maturité et concentration de vieilles vignes.
- **Arôme:** Nez large et élégant, marqué par le zeste d'agrume mûr, l'huile de citron, la pomme, la fleur blanche, la nectarine, les herbes douces, le fenouil et une fine touche minérale.
- **Bouche:** Dense mais vibrante, avec des saveurs de pomme jaune, poire, pomelo, zeste d'agrume et épices délicates, soutenues par une acidité précise, une fraîcheur saline et une finale longue, sapide et minérale.

Le saviez-vous ?

Le nom Huilkrans désigne une falaise de Oudam farm qui "pleure" lorsqu'il pleut. Après la disparition de Kallie Visser en 2017, ce nom a pris une signification plus émouvante encore, et l'étiquette lui rend désormais **un hommage discret et poignant**.

Accords mets et vins

- **Poulet rôti au citron et au thym:** La tension citronnée et la profondeur savoureuse du vin soulignent la peau dorée, les herbes et la richesse délicate du plat.
- **Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de chou-fleur:** La texture du vin accompagne la douceur des Saint-Jacques, tandis que sa finale saline équilibre l'onctuosité de la purée.
- **Turbot grillé au beurre blanc:** Huilkrans possède assez d'ampleur pour dialoguer avec la sauce, tout en conservant une fraîcheur minérale qui affine l'ensemble.
- **Fromage de chèvre affiné:** Les notes d'agrumes, de fleurs et de fruits du verger répondent au caractère acidulé du fromage, tandis que la finale savoureuse prolonge l'accord.

Robert Parker (RP) : 96 Points (2024)

The Alheit Vineyards 2024 Citrusdal Mountain Huilkrans comes from bush vines in their mid-50s, rooted in red sand over red clay at roughly 450 meters in elevation, a low-yielding site that naturally drives intensity and tension. The wine can show high acidity, shaping a distinctly different mineral and aromatic profile that leans into orange blossom, lemon blossom and lifted floral notes rather than overt fruit, recalling the exotic scents of a Moroccan garden such as the Jardin Majorelle in Marrakesh. Dry and linear on the palate, it finishes fresh and finely etched, with brightness and precision outweighing richness.