

Hartenberg

Dans cette cuvée 2025, le sauvignon blanc sud-africain déploie une fraîcheur lumineuse, des agrumes éclatants et une finale saline, offrant un verre précis, désaltérant et immédiatement séduisant pour les amateurs curieux.

Sauvignon Blanc 2025

Stellenbosch, Afrique du Sud



Alcool :13,00 %

Composition: 100% Sauvignon Blanc

Région et vignobles

Le sauvignon blanc est largement cultivé en Afrique du Sud, où les zones côtières bénéficient de brises fraîches qui préservent son acidité naturelle. Dans les secteurs reconnus pour ce cépage, notamment Stellenbosch et les terroirs proches de l'océan, les amplitudes thermiques et la lumière intense favorisent des vins parfumés, toniques et bien dessinés. Hartenberg Wine Estate inscrit cette cuvée 2025 dans cette tradition sud-africaine de blancs vivifiants.

Les paysages viticoles sud-africains associent reliefs, influences océaniques et longues heures d'ensoleillement. Cette combinaison aide le sauvignon blanc à mûrir tout en conservant des arômes de citron, de pamplemousse, de fruit de la passion et de fines notes végétales. Les parcelles plus fraîches donnent généralement des expressions élancées, tandis que les secteurs plus chauds accentuent la chair et les tonalités tropicales. Dans le verre, cette tension entre maturité solaire et fraîcheur maritime explique le style net, aromatique et désaltérant attendu d'un sauvignon blanc sud-africain. Elle accompagne naturellement les cuisines marines et les plats végétaux.

Vinification

Cette cuvée met en avant le sauvignon blanc, cépage naturellement aromatique et doté d'une acidité élevée. Le travail de cave vise à préserver ses parfums de citron, de pamplemousse, de fruits tropicaux et de végétal frais, tout en conservant une bouche droite. Une fermentation à température maîtrisée en cuve inerte constitue la voie classique pour protéger cette expression variétale et garder un fruit éclatant. Le résultat recherché est un blanc sec, vif et immédiatement lisible.

À table, l'équilibre repose sur la fraîcheur plus que sur la puissance. La texture reste légère à intermédiaire, avec une finale persistante portée par les agrumes et une nuance minérale. La cuvée garde ainsi une lecture centrée sur le sauvignon blanc et privilégie la netteté aromatique, la précision et la buvabilité précoce. Servi frais, il exprime au mieux son énergie et son éclat.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

ESTD 1692
HARTENBERG
WINE ESTATE
STELLENBOSCH·SOUTH AFRICA

Sauvignon Blanc 2025

Notes de dégustation

- **Couleur :** Robe jaune pâle aux reflets argentés, brillante et limpide.
- **Nez :** Pamplemousse, citron frais, groseille à maquereau, fruit de la passion, fleurs blanches et touches végétales évoquant les herbes fines.
- **Bouche :** Attaque vive et désaltérante, portée par une acidité précise. Le fruit croquant s'étire sur une texture souple, avec une finale nette, saline et légèrement minérale.

Le saviez-vous ?

En Afrique du Sud, le sauvignon blanc figurait déjà parmi les cépages blancs les plus plantés au début du XXIe siècle. En 2008, il représentait la troisième variété blanche du pays, derrière le chenin blanc et le colombard.

Idées d'accords mets et vins

- **Huîtres et coquillages :** La fraîcheur citronnée et la finale saline soulignent la délicatesse iodée des produits de la mer.
- **Salade de chèvre frais :** L'acidité du vin équilibre la richesse du fromage et accompagne les herbes fraîches ou les vinaigrettes aux agrumes.
- **Poisson grillé au citron :** Les notes de pamplemousse et de fruit de la passion prolongent les saveurs grillées tout en gardant l'ensemble léger.
- **Asperges vertes et légumes croquants :** Les nuances végétales du sauvignon blanc répondent naturellement aux légumes printaniers et aux sauces aux herbes.