



Glen Carlou

Découvrez une expression captivante du cépage emblématique d'Afrique du Sud, façonnée par le domaine Glen Carlou pour révéler l'intensité aromatique et la concentration que seuls les vieux vignobles non irrigués peuvent produire.



Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Chenin Blanc

The Collection Chenin Blanc 2022

Swartland, Afrique du Sud

Région et Vignobles

Bien que le domaine Glen Carlou soit majestueusement situé à Paarl, au pied des montagnes Simonsberg, cette cuvée tire son caractère unique de la région rude et très prisée du **Swartland**. Célèbre pour ses conditions arides, le Swartland est un sanctuaire pour les vieilles vignes qui luttent pour survivre, produisant ainsi des raisins à la peau épaisse et à la concentration de saveurs intense. Les vignobles sont cultivés en culture sèche ("dry-farmed"), ce qui signifie qu'ils ne reçoivent aucune irrigation et dépendent uniquement des pluies naturelles et de leurs racines profondes pour puiser l'humidité dans les sols anciens.

Le terroir est dominé par du granite décomposé et du schiste, conférant une colonne vertébrale minérale distincte au vin. Ces **vignes en gobelet de 60 ans** sont façonnées par les journées chaudes et les brises fraîches de l'Atlantique, une amplitude thermique qui préserve l'acidité naturelle des raisins tout en atteignant une maturité optimale. Cette combinaison spécifique de climat extrême et de géologie ancienne permet au Chenin Blanc de développer une profonde complexité, dépassant le simple fruité pour offrir une véritable sensation de lieu.

Vinification

La philosophie de vinification pour The Collection Chenin Blanc privilégie une intervention minimale afin de laisser briller le terroir du Swartland. Le processus débute par une vendange manuelle soignée aux heures fraîches du matin pour préserver la fraîcheur. À l'arrivée au chai, les fruits sont triés à la main et subissent un **pressurage en grappes entières**, une technique douce utilisée pour extraire le jus le plus pur sans libérer de phénols amers des peaux ou des pépins. Seul le meilleur jus de goutte est sélectionné pour la fermentation.

Pour construire la texture et la complexité, le jus est transféré dans des **fûts de chêne français de deuxième et troisième remplissage** pour une fermentation naturelle utilisant des levures indigènes. Contrairement aux vins fermentés en acier inoxydable, cette fermentation sous bois intègre l'oxygène lentement, adoucissant l'acidité et ajoutant des couches savoureuses. Le vin reste sur ses **lies grossières** pendant environ **quatre mois**, une étape critique qui enrichit la sensation en bouche et le poids du vin, aboutissant à un équilibre harmonieux entre le fruit primaire vibrant et les notes secondaires dérivées de l'élevage.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

The Collection Chenin Blanc 2022

Notes de dégustation

- **Robe** : Un jaune paille brillant et invitant avec des reflets d'or pâle.
- **Nez** : Le bouquet est expressif et étagé, s'ouvrant sur une abondance de **fruits à noyau** et de poire mûre, suivie de notes florales délicates de **jasmin** et de fynbos, soutenues par une pointe d'amande et de massepain.
- **Bouche** : Riche et évocatrice, la bouche délivre des saveurs généreuses de **tangerine** et de mandarine. Une texture crémeuse et ronde apportée par l'élevage en chêne est parfaitement contrebalancée par une acidité tendue et vibrante, menant à une longue finale savoureuse marquée par une subtile épice vanillée et une belle minéralité.

Le saviez-vous ?

Le cépage Chenin Blanc, historiquement connu localement sous le nom de "Steen", est planté en Afrique du Sud depuis le milieu du XVII^e siècle et est actuellement la variété la plus répandue du pays. L'interprétation de Glen Carlou rend hommage à cet héritage en s'approvisionnant auprès de **vieilles vignes**, garantissant un vin d'une concentration supérieure et d'une importance historique, certifié par le sceau "Certified Heritage Vineyards" pour les parcelles de plus de 35 ans.

Accords Mets & Vins

- **Curry vert thaïlandais doux** : La texture riche du vin et ses notes de fruits à noyau complètent parfaitement le lait de coco crémeux et équilibrent les épices aromatiques du curry.
- **Poitrine de porc rôtie lentement** : L'acidité vibrante tranche à travers la richesse du gras de porc, tandis que les saveurs de pomme et de coing du vin font écho aux accompagnements traditionnels du porc.
- **Coquilles Saint-Jacques ou crevettes grillées** : La trame minérale et la légère influence du chêne s'harmonisent magnifiquement avec les saveurs douces et caramélisées des fruits de mer saisis.
- **Brie ou Camembert crémeux** : Le poids du vin et ses nuances de noisette et de massepain en font un partenaire exceptionnel pour les fromages à pâte molle et à croûte fleurie.



Robert Parker (RP) : 91 Points (2021)

Opening with an herbal nose, the 2021 The Collection Chenin Blanc offers aromas of wild brush, dusty lemon skin and sweet citrus. Medium-bodied, the palate compresses to show soft oak tones that reveal a delicate complexity before expressing a fine, stony minerality alongside succulent acidity. The wine continues to uncoil, swaying back with herbal essences, soft oak spices and bright lemon skin flavors over the lingering and spicy finish. This was made with primarily free-run juice from handpicked and hand-sorted Chenin Blanc. Give it a try. 1,200 bottles produced.

