



David & Nadia

Issu d'un vignoble historique planté en 1968, ce Chenin Blanc reflète le caractère unique des sols riches en fer et en argile, alliant fraîcheur, minéralité et texture soyeuse.



David & Nadia

Wine of origin Swartland



Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Chenin Blanc

Hoe-Stein Chenin Blanc 2022

Swartland, Afrique du Sud

Région et Vignobles

La région du **Swartland**, située au nord du Cap, est l'une des zones viticoles les plus dynamiques d'Afrique du Sud. Réputée pour ses paysages secs et son climat méditerranéen chaud, elle offre des conditions idéales pour le **Chenin Blanc**, en particulier lorsqu'il est issu de **vieilles vignes en gobelet**. Les grandes amplitudes thermiques entre les journées chaudes et les nuits fraîches permettent aux raisins de conserver leur **acidité naturelle** tout en développant une belle complexité aromatique.

Le **vignoble Hoë-Stein**, situé à l'ouest de **Malmesbury** en direction de Darling, est un véritable témoin de l'histoire viticole sud-africaine. Planté en **1968**, ce vignoble ancien est composé de **vieilles vignes non irriguées**, enracinées dans des **sols profonds riches en fer et en argile, avec des influences calcaires**. Cette composition de sol confère au Chenin Blanc sa **minéralité saline**, sa structure élégante et sa grande précision aromatique. Les vignes, cultivées selon la méthode de la **sélection massale**, assurent un équilibre naturel et une diversité unique dans les raisins récoltés. Grâce à leurs rendements naturellement faibles, ces vignes produisent des raisins d'une **pureté exceptionnelle** et d'une **grande concentration**.

Vinification

La philosophie de David & Nadia repose sur une approche **minimaliste** afin de préserver l'intégrité du fruit et l'authenticité du terroir. Les raisins de **Chenin Blanc** sont récoltés à la main lors de plusieurs passages pour capturer une maturité optimale et un parfait équilibre aromatique. Une fois en cave, les grappes sont **pressées en grappes entières**, une méthode douce qui préserve les arômes délicats tout en évitant l'extraction des composés phénoliques indésirables.

Le jus est ensuite transféré dans des **fûts de chêne français neutres** où il fermente naturellement, permettant au vin de développer une **texture soyeuse** et une **complexité subtile**. L'élevage sur lies fines dure **12 mois**, ajoutant de la profondeur et du volume tout en conservant la fraîcheur naturelle du Chenin Blanc. L'utilisation de bois ancien garantit que l'influence du chêne reste discrète, mettant en valeur la **pureté du fruit** et l'expression unique du terroir. Ce processus méticuleux donne naissance à un Chenin Blanc vibrant, équilibré et d'une grande élégance.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Hoe-Steen Chenin Blanc 2022

Notes de Dégustation

- **Robe** : Or pâle, avec une grande brillance.
- **Nez** : Subtil et raffiné, dévoilant des arômes de **poire**, **coing** et **pomme jaune**, rehaussés de touches florales délicates de **fleurs blanches**, de **miel léger** et de nuances de **pietre humide**.
- **Bouche** : Élégante et complexe, avec un bel équilibre entre les fruits à noyau, des notes d'agrumes et une **minéralité saline** persistante. L'acidité naturelle apporte une belle énergie et une fraîcheur vive, tandis que l'élevage sur lies ajoute du volume et une texture soyeuse. La finale est longue, pure et minérale.

Le Saviez-Vous ?

Le **vignoble Hoë-Steen** fait partie du **Old Vine Project**, une initiative dédiée à la préservation des vignobles historiques d'Afrique du Sud. Planté en **1968**, ce site exceptionnel démontre le potentiel des vieilles vignes à produire des vins d'une **grande complexité**, avec une concentration et un équilibre inégalés.

Accords Mets et Vins

- **Noix de Saint-Jacques poêlées avec sauce au beurre citronné** : L'acidité et la minéralité du vin équilibrent la richesse des Saint-Jacques tout en rehaussant les notes citronnées.
- **Poulet rôti aux herbes et à l'ail** : La structure élégante et la texture soyeuse du vin s'accordent parfaitement avec les saveurs savoureuses du poulet rôti.
- **Sole grillée aux câpres et aux herbes** : La minéralité saline et la fraîcheur du Chenin Blanc subliment les saveurs délicates et fraîches du poisson.
- **Fromage de chèvre frais avec miel et noix** : L'acidité naturelle du vin équilibre la douceur du miel et la texture crémeuse du fromage.



Robert Parker (RP) : 90 Points (2022)

The 2022 Hoe-Steen Chenin Blanc comes from a vineyard of clay soils over limestone, with a south-facing aspect that is among the last to ripen. The nose is open-knit and expressive with layers of wet stone and spicy lemon skin. Medium-bodied, the palate is balanced with good acidity before ending with a fresh, clean finish. It's delightful, but I still prefer the 2021 vintage.



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 93 Points (2017)

The 2017 Hoë-Steen Chenin Blanc comes from tall bush vines and marks the first time that David has worked with the entire vineyard, which is two hectares in size. The fragrant bouquet offers well-defined yellow plum, caramelized pear, peach skin and waxy aromas. The palate is well balanced with crisp acidity and very harmonious; the Palomino and Muscat impart spiciness and hints of curry leaf toward the very harmonious finish. This is totally seductive. Drinking window: 2020-2032 (NM) (8/2018)

