Mullineux

Mullineux Straw Wine 2025 transforme le Chenin Blanc du Swartland en une liqueur lumineuse, où l'abricot séché, le citron vert et une fraîcheur saline équilibrent une richesse spectaculaire avec une précision remarquable.

Straw Wine 2025

Swartland, Afrique du Sud

Alcool :7,50 %

Composition: 100% Chenin Blanc

Région et vignobles

Swartland possède un climat chaud et sec, des sols anciens de faible fertilité et une remarquable tradition de vieilles vignes. Pour ce vin, Mullineux sélectionne deux parcelles de Chenin Blanc capables de conserver l'acidité nécessaire à l'équilibre d'un liquoreux aussi concentré. Une **parcelle de 43 ans sur le Kasteelberg** pousse sur des sols pierreux de shale et de schiste, tandis qu'une seconde, âgée de 47 ans, est conduite en gobelet sans irrigation sur le granite décomposé du Paardeberg.

Le millésime 2025 a bénéficié de pluies hivernales abondantes, puis d'un printemps modéré et d'une saison de croissance sèche. Les **fortes amplitudes thermiques** entre journées chaudes et nuits fraîches ont aidé les raisins à conserver leur tension naturelle. La vendange est intervenue environ dix jours plus tard que la moyenne historique. Avec une acidité supérieure à la moyenne pour les cépages blancs, ce millésime réunit concentration, fraîcheur et intensité, exactement les qualités recherchées pour un Straw Wine de grande précision.

Vinification

Mullineux Straw Wine 2025 est élaboré exclusivement à partir de **100 % Chenin Blanc**, vendangé à la main. Les grappes sont ensuite mises à sécher à l'ombre pendant plusieurs semaines. Cette dessiccation douce évapore une partie de l'eau des baies et concentre simultanément sucres, acidité et saveurs, sans sacrifier la fraîcheur recherchée dans ce style.

Lorsque la concentration souhaitée est atteinte, les grappes sont pressées puis le moût rejoint des **barriques de 225 L pour une fermentation spontanée de 11 mois**, menée par les levures indigènes. La fermentation s'arrête naturellement lorsqu'elles ne peuvent plus poursuivre leur travail, laissant 358 g/L de sucres résiduels et seulement 7,5 % vol. Les onze mois en barriques constituent l'essentiel de l'élevage avant clarification naturelle, soutirage et assemblage. La mise en bouteille s'effectue **sans collage ni filtration**, préservant une texture ample, une grande intensité aromatique et cette remarquable opposition entre douceur opulente et fraîcheur incisive. La cuvée est certifiée biologique, végétarienne et végane.

South Africa
Mullineux

Straw Wine 2025

Notes de dégustation

- **Couleur** : Or brillant et lumineux, avec une profondeur visuelle qui annonce immédiatement la concentration et la texture généreuse du vin.
- **Arômes** : Une expression intense d'abricot séché au soleil et de citron vert frais s'entoure de nuances pierreuses évoquant le granite, puis d'une subtile touche d'écorce d'agrume.
- **Bouche** : Riche, très douce et enveloppante, mais traversée par une acidité énergique qui apporte relief et précision. Abricot séché, citron vert et légère amertume d'écorce précèdent une finale saline, persistante et remarquablement fraîche, sur une texture ronde et veloutée.

Le saviez-vous ?

Depuis sa création en 2007 par Chris et Andrea Mullineux, le domaine s'est imposé parmi les références du Swartland. Fait particulièrement rare, Mullineux a été nommé South African Winery of the Year **cinq fois** par Platter's Guide, en 2014, 2016, 2019, 2020 et 2023. Cette constance éclaire l'ambition derrière Straw Wine, conçu comme une expression de précision autant que de richesse.

Accords mets et vin

- **Foie gras poêlé et chutney d'abricot** : la richesse du foie gras répond à la texture veloutée du vin, tandis que son acidité et sa finale saline apportent un contrepoint rafraîchissant.
- **Roquefort affiné** : le caractère salé et puissant du fromage crée un contraste classique avec la douceur du Chenin Blanc, renforçant simultanément profondeur fruitée et fraîcheur.
- **Tarte aux abricots et aux amandes** : l'abricot fait écho au cœur aromatique du vin, tandis que l'amande souligne sa texture généreuse sans dominer son éclat citronné.
- **Crème brûlée au citron vert** : l'onctuosité du dessert épouse la bouche soyeuse, alors que le citron vert prolonge naturellement la tension acidulée et la remarquable longueur de la finale.

97 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 97 Points (2024)

The 2024 Straw Wine comes from deep, decomposed granite soils in Paardeberg that offer the highest natural malic acid to counter the concentration. The fruit is dried off the vine for four weeks, with ten months' fermentation before it naturally comes to a halt. It has extraordinarily pure acacia honey, orange pith and tangerine scents that are beautifully defined. The palate has stunning delineation, a razor-sharp line of acidity and ample weight, but it is not cloying in any way. The finish feels quite stem ginger, leaving the mouth tingling afterwards. Brilliant.

South Africa

Mullineux

Straw Wine 2025

James Suckling (JS) : 95 Points (2024)

Honey, golden raisins, figs, candied oranges, dried pineapples and lemonade on the nose of this concentrated dessert wine. So much sweet, dried-fruit goodness packed in, beautifully balanced by sharp acidity. Long and intense. From chenin blanc grapes grown on granite soil, dried for four weeks in the shade. Drink or hold.

Robert Parker (RP) : 95 Points (2021)

Ripe, fresh and brilliant in the glass, the 2021 Straw Wine offers purity of stonefruit with picturesque peach aromas and apricot purée before succulent honeysuckle florals seduce the nose. Medium to full-bodied and with only 8% alcohol, the wine somersaults across the palate with a brilliant sweetness, focus, precision and finesse, unwinding and uncoiling as it hangs in the mouth. It concludes with impeccable balance over the incredibly complex, long-winding finish. Its beauty is sure to delight for decades to come.