



## Klein Constantia

Élaboré exclusivement à partir de Muscat de Frontignan, ce millésime rend hommage aux grands vins du XVIIIe siècle qui séduisirent Napoléon, les rois et les écrivains.

**KLEIN  
CONSTANTIA**  
— ESTATE —



### Vin de Constance Constantia 2007

Constantia, Afrique du Sud

#### Région et Vignobles

Vin de Constance provient du domaine historique de **Klein Constantia**, situé sur les **pentcs sud du mont Constantiaberg**, au sud de la **ville du Cap**. À seulement quelques kilomètres de l'océan Atlantique, ce vignoble bénéficie d'un **climat frais et maritime**, idéal pour une maturation lente et aromatique des raisins. L'histoire viticole de la région remonte au XVIIIe siècle, lorsque les premiers colons plantèrent des Muscats dans cette zone privilégiée.

Le cépage **Muscat de Frontignan** y est cultivé en sélection massale sur des **terrains bien drainés** et des **sols granitiques altérés**, assurant concentration naturelle et fraîcheur. Le millésime 2007 a connu une **saison longue et modérément fraîche**, suivie d'une fin d'été **chaude et sèche**, parfaite pour le **passerillage sur pied**. Ce phénomène de concentration naturelle confère au vin sa texture riche et son intensité aromatique légendaire.

#### Vinification

Les baies sont **récoltées à la main, une par une**, uniquement lorsqu'elles sont **naturellement passerillées**, afin de garantir richesse et pureté. Une **macération pelliculaire** douce précède le pressurage afin d'extraire les arômes les plus fins. Le moût fermente lentement pour atteindre **14 % d'alcool**, tout en conservant une **sucrosité naturelle (177 g/L de sucres résiduels)**.

Le vin est ensuite élevé pendant **plusieurs mois en fûts de chêne français**, combinant **barriques et grands contenants**, avec une part de bois neuf mesurée pour préserver l'équilibre fruit-bois. Le profil final est raffiné, avec **une acidité totale de 8,3 g/L** et un pH de **3,5**, assurant une superbe longévité. Ce vin peut se **garder plus de 20 ans**, développant une complexité aromatique admirable au fil du temps.

Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Muscat



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Vin de Constance Constantia 2007

## Tasting Notes

- **Color:** Robe ambrée aux reflets cuivrés et dorés, éclatante de limpidité.
- **Aroma:** Nez opulent de rose, zestes d'agrumes confits, épices orientales, muscat, marmelade d'orange et fleurs blanches.
- **Palate:** Attaque veloutée, bouche ample et structurée sur l'abricot sec, le fruit exotique, le clou de girofle et le miel. Belle fraîcheur acide, finale longue et ciselée.

## Le saviez-vous ?

Le **Vin de Constance** fut l'un des vins les plus célèbres du monde au **XVIIIe et XIXe siècles**, apprécié par **Napoléon Bonaparte**, **Louis XVI**, **Frédéric le Grand**, mais aussi évoqué par **Jane Austen** et **Charles Dickens**. Renaissant en 1986 sous l'impulsion du domaine **Klein Constantia**, il est aujourd'hui reconnu comme l'un des **grands liquoreux mondiaux**. Le millésime 2007 a reçu **97 points de Robert Parker**, saluant une expression exceptionnelle de ce vin de légende.

## Wine Pairing Ideas

- **Terrine de foie gras et confit de figues** : l'onctuosité du foie et la richesse sucrée du vin s'équilibrent à merveille.
- **Canard à l'orange** : l'accord parfait entre l'acidité du vin et la douceur acidulée du plat.
- **Fromages persillés comme le Roquefort ou le Stilton** : contraste harmonieux entre salinité et douceur.
- **Tarte aux pêches et crème d'amande** : écho délicat aux notes de fruits à noyau et d'épices douces.



### Robert Parker (RP) : 97 Points (2007)

*Although I have tasted the 2007 Vin de Constance on several occasions, this was the first time professionally. It has an explosive bouquet that sprints out of the blocks with a more effervescent, vivacious personality than the 2008. Citrus lemon, Seville orange marmalade, touches of mandarin and a dash of spice all vie for attention. The aromatics are more Sauternes-like than the 2008. The palate is very well-balanced with a viscous opening, a keen thread of acidity and a bewitching sense of poise and focus. This is probably the finest Vin de Constance to date as it fans out marvellously on the multi-layered finish. This is a startling, world-class wine that gives Yquem a run for its money.*



### Decanter (DCT) : 96 Points (2007)

*Rounder, fruitier, with that blade of acidity clothed in flesh, with toffee and bitter marmalade notes, very aromatic and spicy. More new oak was being used by this date, but it's perfectly integrated into the wine and just shows itself as slightly more weight at the centre. Huge finish.*





## Vin de Constance Constantia 2007



**Wine Spectator (WS) : 95 Points (2007)**

*Gorgeous, featuring a core of creamed peach, persimmon, maple and nectarine notes inlaid with flashes of green tea, dried papaya and mango. Lush and refined, with accents of blood orange and mouthwatering spice echoing on the finish. Muscat de Frontignan.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

[WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM](http://WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM)