David & Nadia

David & Nadia Skaliekop Chenin Blanc est une expression pure et élégante du Chenin Blanc, issue d'un vignoble exceptionnel aux sols schisteux peu profonds dans la région du Paardeberg.

David & Nadia
Wine of origin Swartland

Alcool :13,00 %

Composition: 100% Chenin Blanc

Skaliekop Chenin Blanc 2019

Swartland, Afrique du Sud

Région et Vignobles

Le **Swartland**, situé au nord du Cap, est célèbre pour ses paysages arides, son climat méditerranéen chaud et sa capacité à produire des vins à la fois concentrés et élégants. Le **Paardeberg**, une montagne dominée par des sols granitiques, est l'un des sites les plus emblématiques de la région. Toutefois, le vignoble **Skaliekop** se distingue par ses **sols schisteux peu profonds**, une rareté dans cette zone dominée par le granite.

Plantées en **1985**, les vignes sont **cultivées en gobelet** et **non irriguées**, s'épanouissant dans des conditions difficiles qui limitent naturellement les rendements et permettent d'obtenir une concentration exceptionnelle dans les raisins. Les sols de schiste, exigeants pour la vigne dans ce climat chaud, confèrent au vin une **minéralité distinctive**, une tension vibrante et une grande fraîcheur. Ce vignoble est une véritable **anomalie du Paardeberg**, offrant une expression unique du Chenin Blanc.

Vinification

La philosophie de **David & Nadia** repose sur une **viticulture biologique** dans les vignes et une **vinification naturelle** en cave, afin de préserver au maximum l'essence du terroir. Les raisins de **Chenin Blanc** sont récoltés **manuellement fin janvier**, garantissant une maturité optimale et un équilibre parfait entre acidité et richesse aromatique.

Après la récolte, les grappes sont **pressées en grappes entières**, une méthode douce qui permet de conserver la délicatesse des arômes et d'éviter l'extraction de composés phénoliques indésirables. Le jus fermente naturellement grâce aux **levures indigènes**, dans des **fûts de chêne français neutres**, qui apportent texture et profondeur sans masquer la pureté du fruit. L'élevage se prolonge **sur lies fines pendant 12 mois**, ajoutant de la complexité et une subtile richesse à la bouche.

Cette approche soignée et minimaliste permet au **David & Nadia Skaliekop Chenin Blanc** de révéler avec précision son origine unique, alliant tension minérale, fraîcheur et élégance.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

David & Nadia

Wine of origin Swartland

Skaliekop Chenin Blanc 2019

Notes de Dégustation

- **Robe** : Or pâle aux reflets brillants.
- **Nez** : Fin et minéral, dévoilant des arômes de **poire**, de **coing** et de **fleurs d'agrumes**, associés à des nuances subtiles de **pierre humide** et une touche saline.
- **Bouche** : Texturée et complexe, avec des saveurs de **pomme verte**, de **zeste de citron** et de **fruits à noyau mûrs**. Une **acidité vive** apporte de l'énergie, tandis que la tension minérale structure le vin jusqu'à une **finale longue et précise**, marquée par une élégance saline.

Le Saviez-Vous ?

Le vignoble **Skaliekop** doit son nom à ses **sols schisteux peu profonds**, une caractéristique rare dans le Paardeberg, où le granite domine. Les rendements naturellement faibles – environ **2,4 tonnes par hectare** – contribuent à la **concentration exceptionnelle** et à la grande finesse de ce Chenin Blanc.

Accords Mets et Vins

- **Crevettes grillées au beurre citronné** : L'acidité vive et les notes salines du vin équilibrent la douceur des crevettes et la richesse du beurre.
- **Poulet rôti au thym et au fenouil** : La texture et la minéralité du vin s'accordent parfaitement avec les saveurs savoureuses et herbacées du plat.
- **Bar poêlé avec sauce aux agrumes** : Les notes minérales et zestées du Chenin Blanc subliment la fraîcheur du poisson.
- **Fromage de chèvre frais avec figues** : L'acidité vive du vin équilibre la texture crémeuse du fromage et met en valeur la douceur des figues.

93

Robert Parker (RP) : 93 Points (2018)

Pale gold in color, the 2018 Skaliekop Chenin Blanc is immediately impressive with aromas of dusty lemon peel, marzipan, dusty citrus blossom and white tea in the glass. Medium-bodied, the wine bursts with energetic acidity and mineral tension, showing amazing complexity and depth, with an electric and broad mouthfeel, a soft, waxy essence and elements of roasted almonds and grilled endive. The wine continues to evolve over the long, winding finish that will continue to bring pleasure to its drinkers for the next 15 years. This is an absolutely stunning bottle from David & Nadia. Bravo!