

Sadie Family

Grand vin blanc d'assemblage du Swartland dominé par le Chenin Blanc, Palladius 2021 exprime la pureté granitique du Paardeberg et la brise saline de la côte. Un vin d'une profondeur rare, porté par une tension minérale et une élégance naturelle.

THE
SADIE FAMILY
WINES PTY LTD



Palladius 2022

Swartland, Afrique du Sud

Région et vignobles

Le **Swartland**, au nord du Cap, est un patchwork de vieilles vignes conduites en gobelet, enracinées dans une géologie plurimillénaire. Palladius puise majoritairement dans **Paardeberg** (14 parcelles), complété par Piketberg et les pentes côtières de St Helena Bay. On y rencontre du **granite décomposé**, des grès de Table Mountain altérés et quelques **sols crayeux**. Cette matrice lithologique confère tension, pureté et un fil salin. L'influence maritime de l'Atlantique tempère la chaleur estivale, préservant acidité et définition aromatique.

En 2022, **17 vignobles** convergent vers un assemblage unique, révélant la mosaïque du Swartland. L'altitude, les expositions et la diversité des sols créent des « blocs » naturels pour l'assemblage : lots granitiques aux accents citron/pomme, grès pour les fleurs et fruits à noyau, craie pour l'allonge minérale. L'ensemble livre une bouche étagée, large mais tenue, où la succulence du fruit est cadrée par une **colonne vertébrale** fraîche et pierreuse ; la capacité de garde fait partie de l'ADN de la cuvée.

Vinification

Récolte manuelle multi-parcellaire ; raisins refroidis à réception, **pressurage en grappes entières**, débordage léger en tank. Le **moût trouble** rejoint ensuite des **œufs en béton (725 L)** et des **amphores en argile (400-1 200 L)** pour des fermentations **spontanées**. Les températures de cuve restent stables, l'ambiance du chai contrôlée autour de **18 °C** ; chaque vignoble fermente **chaque année dans le même contenant**, certaines fermentations s'étirant jusqu'à **18 mois**.

L'élevage suit : **12 mois** en amphores/œufs, puis **12 mois** en grands **foudres anciens**. Mise en bouteille **non collée, non filtrée**. Chiffres 2022 : **13,5 % vol.**, **2,1 g/L** de sucres résiduels, **pH 3,3**, **AT 6,1 g/L**, rendement moyen **29 hL/ha**. Encépagement indicatif : Chenin Blanc, Grenache Blanc, Clairette Blanche, Viognier, Verdelho, Roussanne, Marsanne, Sémillon (Gris & Blanc), Palomino, Colombard ; proportions variables selon millésime et parcelles.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Palladius 2022

Alcool : 13,50 %

Composition: 35% Chenin Blanc,
6% Marsanne, 6% Roussanne, 6%
Clairette, 6% Colombard, 6%
Viognier, 6% Verdelho, 6%
Palomino Fino, 6% Grenache Blanc,
6% Sémillon Gris, 6% Sauvignon
Blanc

Notes de dégustation

- **Color:** Jaune paille très pâle aux reflets verts, brillant.
- **Aroma:** Ouverture discrète, citron, bergamote et mandarine sur pomme verte, silex et cire d'abeille ; arrivent ensuite pêche blanche et nectarine.
- **Palate:** Allure élancée et minérale, grain phénolique fin ; pêche blanche, lime, pomme de verger et nectarine, portés par une acidité « liquide » et saline, finale longue et stratifiée.

Le saviez-vous ?

Pour l'équipe, Palladius est la **plus grande "toile"** du domaine : **17 vignobles** nourrissent l'assemblage, et chaque parcelle **est vinifiée, millésime après millésime, dans le même contenant**, afin de préserver l'empreinte de lieu dans la cuvée finale.

Accords mets-vins

- **Merlu de ligne, beurre blanc citronné** : la trame d'agrumes et la salinité réveillent le poisson délicat ; le léger grain soutient la sauce.
- **Poulet rôti aux herbes, fenouil & citron** : profondeur de fruits de verger et tension minérale faisant écho à l'anisé et au jus rôti.
- **Risotto potimarron & sauge** : richesse de fruits à noyau et touche cireuse qui dialoguent avec le crémeux ; l'acidité relance la bouchée.
- **Ormeaux du Cap à l'ail et aux herbes** : la fraîcheur maritime et la minéralité répondent à la douceur iodée.



Robert Parker (RP) : 98 Points (2022)

The Sadie Family's 2022 Swartland Palladius is a blend of 11 grapes from 17 distinct vineyard sites with old vines. The grapes used are Chenin Blanc, Grenache Blanc, Clairette Blanche, Viognier, Verdelho, Roussanne, Marsanne, Semillon Gris, Sémillon, Palomino and Colombard. The various vineyards are located in Paardeberg, Piketberg and Saint Helena Bay. "This is the most complex wine and difficult to make," says Eben Sadie. "A white wine needs to achieve more than a red."



Decanter (DCT) : 98 Points (2022)

Opens slowly with the fragrance of cool lemony citrus, bergamot and mandarin. There's an undertone of fresh beeswax and flint. A portrait of the Swartland, with 17 different vineyards making up the components. Eben Sadie believes this vintage is 'a strong contender for the most restrained' in the blend's five year run. The parcels were wild fermented in concrete eggs and amphora. The components 'take their time' fermenting, some up to 18 months. Every vineyard is given the same vessel each year, and is therein matured for 12 months, after which another year's rest in foudres. The palate is radiant with white peach, limes, orchard apples and tangy nectarine, rippled through with a liquid mineral acidity that carries the fruit into a resonant, layered finish.



Palladius 2022



James Suckling (JS) : 97 Points (2022)

This is an impressively layered and complex white, the result of a blend of 11 varietals from 17 vineyards across the Swartland. Aromas of jack fruit, sliced pear, green papaya, flint, grapefruit and hazelnut are all in play, followed by a full-bodied palate with a caressing and supple texture. Seamless, evolving to spices after a while. Even better than 2021? A blend of chenin blanc, grenache blanc, clairette blanche, viognier, verdelho, roussanne, marsanne, semillon gris, semillon blanc, palomino and colombar, all vinified separately. Try after 2025.

