

Alheit Vineyards

Chenin Blanc de collection, Magnetic North 2024 capte les sols rouges de Skurfberg avec des notes d'agrumes, de fenouil, de coing et de minéralité saline.



Magnetic North Chenin Blanc 2024

, Afrique du Sud

Région et vignobles

Magnetic North provient de Citrusdal Mountain, aussi connu sous le nom de Skurfberg, sur la bordure nord-ouest du Cap. Ce secteur montagneux et isolé s'est imposé comme l'un des terroirs sud-africains les plus expressifs pour Chenin Blanc de vieilles vignes. Le millésime 2024 est issu de Arbeidseind farm, de deux parcelles non irriguées et franches de pied, situées sur une crête montagneuse à 520 mètres d'altitude. Leur pente douce orientée sud-est et **leurs sols rouges riches en fer** donnent au vin une combinaison singulière de profondeur, d'éclat et de résonance minérale.

Les vignes, plantées en 1981 et 1984, couvrent ensemble environ 2,8 hectares et produisent généralement seulement 1 à 2 tonnes par hectare. Ces bushvines sont recherchées pour leur concentration naturelle plutôt que pour leur rendement. Dans le verre, ce terroir se traduit par des notes de pamplemousse, rooibos, terre et salinité, portées par **la précision des vieilles vignes** et une tension remarquable.

Vinification

Magnetic North 2024 est élaboré à partir de 100% Chenin Blanc. Les raisins sont triés à la main puis pressés en grappes entières afin de préserver la pureté du fruit, la structure naturelle et les nuances du vignoble. Le jus est seulement très légèrement débourbé, volontairement conservé trouble, sans ajout au moût brut. La fermentation démarre spontanément grâce aux levures indigènes, dans **un foudre et un œuf en béton**, et dure environ un mois.

Le vin reste ensuite environ 12 mois sur lies, avant de reposer cinq mois supplémentaires en cuve sur lies fines, sans collage avant la mise en bouteille. Cet élevage discret et peu interventionniste apporte de la texture sans masquer le caractère du lieu. Il laisse s'exprimer les agrumes, les notes de thé, la salinité et l'énergie minérale. Le vin affiche 13,65% d'alcool, 1,5 g/L de sucres résiduels, 6,04 g/L d'acidité totale et un pH de 3,26.

Alcool :13,65 %

Composition: 100% Chenin Blanc

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Magnetic North Chenin Blanc 2024

Notes de dégustation

- **Couleur:** Or paille brillant aux reflets lumineux, évoquant à la fois concentration, fraîcheur et texture fine issue de l'élevage sur lies.
- **Arôme:** Pamplemousse, zeste de citron, pomelo, poire et coing s'ouvrent avec netteté, suivis de rooibos, fenouil, thé fumé, citronnelle, terre saline et fine empreinte minérale.
- **Bouche:** Intense, précise et vibrante, avec des saveurs de zeste d'agrume, poire, coing, pamplemousse et une délicate accroche phénolique, portées par une acidité brillante et une finale longue, saline et résonante.

Le saviez-vous ?

Le nom Magnetic North vient de la position du vignoble, situé à quelques degrés du nord vrai depuis le chai de Alheit, soit approximativement vers le nord magnétique. La présence de fer dans les sols, élément naturellement magnétique, ajoute une dimension symbolique parfaite. Comme le nord magnétique se déplace sans cesse, le nom suggère aussi **une quête mystérieuse et toujours mouvante**.

Accords mets et vins

- **Turbot grillé au fenouil et au citron:** Les notes de pamplemousse, fenouil et salinité du vin prolongent les saveurs du plat, tandis que sa structure soutient la chair noble du poisson.
- **Poulet rôti au citron confit:** La fraîcheur citronnée et la profondeur savoureuse du vin relèvent la peau dorée, les sucs de cuisson et la tendreté de la volaille.
- **Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre noisette:** Magnetic North possède assez de concentration pour accompagner le beurre, tandis que son acidité et sa finale saline équilibrent la douceur des Saint-Jacques.
- **Filet de porc à la pomme et à la sauge:** Le cœur de fruit du verger et les nuances herbacées de Chenin Blanc s'accordent naturellement avec la pomme, la sauge et la viande délicatement caramélisée.

97

Robert Parker (RP) : 97 Points (2024)

A complete wine in both aroma and mouthfeel, the Alheit Vineyards 2024 Citrusdal Mountain Magnetic North delivers intensity and texture from a high-elevation site at roughly 540 meters planted to own-rooted Chenin Blanc vines now in their mid-40s. Drawn from massal selections prized for their genetic diversity, the wine moves firmly into a grapefruit jelly, Anjou pear and mineral spectrum, with a noticeable phenolic bite that shapes a linear, precise profile. The wine's structure feels architectural in form, like a steel skyscraper, carrying height and clarity. A persistent mineral finish underscores that extreme focus.

Magnetic North Chenin Blanc 2024

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 93 Points (2024)

The 2024 Magnetic North comes from a massal selection of 2.8 hectares of Chenin Blanc planted on its own roots in 1981 and 1984 in Skurfburg, which Alheit mentioned has not been infected by leafroll. This has a slightly yeasty bouquet, with scents of melted wax and a little grilled hazelnut. The palate has a slightly sharp entry, with grapefruit and sour lemon, edgy and focused, with a hint of rooibos on the persistent finish. Not perhaps the crowd-pleaser like Nautical Dawn, but a fascinating and engaging wine.