

# Sadie Family

Né de granites et schistes entre Paardeberg, Kasteelberg, Malmesbury et Piquetberg, cet assemblage Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan, Cinsaut, Tinta Barocca brille par pureté, tannins ciselés et allonge minérale - icône moderne du Cap.

THE  
SADIE FAMILY  
WINES PTY LTD



Alcool : 13,20 %

Composition: 38% Syrah, 10% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Carignan, 10% Cinsaut, 10% Tinta Barocca

## Columella 2023

Swartland, Afrique du Sud

### Région et vignobles

Au nord du Cap, le **Swartland** est devenu un foyer majeur des grands vins sud-africains, avec des vignes en gobelet non irriguées enracinées dans des matrices de **granite** et de **schiste**, avec affleurements de graviers et de grès. L'influence maritime tempère la chaleur estivale, protégeant l'acidité et la précision aromatique. Columella 2022 agrège **12 vignobles** : sept à **Paardeberg**, trois à **Kasteelberg**, un proche de Malmesbury et un à Piquetberg. Ce morcellement offre des composants naturels d'assemblage : droiture et élévation du granite, profondeur minérale du schiste et épices des textures gréseuses.

Le rendement moyen, **32 hL/ha**, favorise l'intensité sans poids excessif. Columella est un **assemblage de vignobles**, non une recette figée : les proportions varient pour saisir l'expression la plus fidèle du millésime tout en maintenant la signature de finesse et de longévité. Cette approche, alignée sur la mouvance premium du Cap (vieilles vignes, levures indigènes, élevages mesurés), met en avant la **transparence de lieu**.

### Vinification

Tri **grain par grain** en petites caissettes ; fermentations **spontanées** en cuves béton ouvertes de 3 300 L pendant environ trois semaines à **24 °C**, suivies d'une macération post-fermentaire d'environ trois semaines. Aucun intrant n'est ajouté. Pressurage au pressoir vertical traditionnel, puis entonnage pour la fermentation malolactique — un protocole qui vise la pureté du fruit et des tannins **poudrés** plutôt que l'extraction.

L'élevage dure **24 mois** : **12 mois** sur lies en fûts de chêne français à grain fin (**≈5 % neufs**), puis **12 mois** en grands **foudres** sur lies fines. Mise **non collée, non filtrée**. Données analytiques 2022 : alcool **13,2 %**, sucres résiduels **1,8 g/L**, **pH 3,5**, acidité totale **5,7 g/L**, SO<sub>2</sub> total **85 mg/L**. L'assemblage réunit **Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan, Cinsaut, Tinta Barocca** ; les proportions évoluent selon le millésime pour l'harmonie texturale et la fidélité au terroir.



# Columella 2023

## Notes de dégustation

- **Color:** Rubis profond, bord violacé, brillant et net.
- **Aroma:** Violette, petits fruits rouges et bleus, puis **épices "orientales"** et touche terreuse discrète ; nez compact qui gagnera en parfum avec l'âge.
- **Palate:** Corps moyen, tension fraîche ; fruit pur encadré de tannins **fins et poudrés**, allonge minérale et finale sèche, classique. Patience recommandée pour complexité optimale.

## Le saviez-vous ?

Columella 2022 affiche le **titrage alcoolique le plus bas** de la cuvée à ce jour (**13,2 %**), reflet de fenêtres de récolte plus précises et du rôle accru de Mourvèdre, Carignan, Cinsaut et Tinta Barocca dans l'architecture tannique.

## Accords mets-vins

- **Carré d'agneau en croûte d'herbes :** aromates et sucrosité de la viande rencontrent épices fines et fruits rouges ; les tannins délicats soutiennent les protéines sans dominer.
- **Poulet rôti aux cèpes & thym :** profondeur terrienne en miroir des touches de sol ; l'acidité nette rafraîchit le jus.
- **Aubergines grillées, tahini & za'atar :** fumé et richesse du sésame équilibrés par la fraîcheur et la finale salivante du vin.
- **Côtelettes de porc, fenouil & orange :** anis et agrume dialoguent avec le registre floral/épicié ; texture souple pour une harmonie de matière.

### James Suckling (JS) : 98 Points (2022)



*Deep, seductive aromas of violets, green tea, coffee beans, oranges, mulberries, peach pits and smoked paprika spring from the glass. It's seamless, layered and incredibly complex, with medium body and polished, sleek tannins. It has lovely brightness of fruit and a floral sweetness in the mid-palate. Focused at the end. Fantastic. A blend of syrah, mourvedre, grenache, carignan, cinsault and tinta barroca from 12 vineyards in the Swartland. Try after 2026.*

### Robert Parker (RP) : 97 Points (2022)



*One of South Africa's most critically acclaimed wines, this is a very complicated blend of Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan, Cinsault, Tinta Barocca and Pinotage. Syrah leads at 38% of the total. The Sadie Family's 2022 Swartland Columella boasts unique DNA that cannot be replicated given that fruit is sourced from across 12 vineyard sites with a mix of granite, slate, gravel and sandstone. These sites are Paardeberg (with seven vineyards), Kasteelberg (with three vineyards), Malmesbury (with one vineyard) and Piquetberg (also one vineyard). Blending is never done in the winery. Instead, parcels are picked in sequence and co-fermented. The same blocks are always used. It matures over 24 months to show enormous balance and length. Columella is texturally rich and caressing with grippy tannins that need more time to fully resolve.*



## Columella 2023



**Wine Spectator (WS) : 95 Points (2022)**

*An elegant red, with the supple power of a gymnast's muscles to its tannic frame. There's a creamy edge to the enticing core of warm fig, raspberry coulis, tar and singed sage, plus hints of dark chocolate and graphite. Expands on the palate, carried by lightly juicy acidity, and lingers with floral and spice notes on the finish. Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cinsaut and Tinta Barocca.*

