

Sadie Family

Sadie Family Kokerboom est un Semillon puissant et texturé , reflétant les caractéristiques uniques des vieilles vignes en gobelet et du terroir sauvage de Citrusdal Mountain.

THE
SADIE FAMILY
WINES PTY LTD



Alcool :14,00 %

Composition: 100% Sémillon

Old Vine Series Kokerboom 2024

Swartland, Afrique du Sud

Région et Vignobles

Kokerboom provient de la région montagneuse de **Citrusdal**, où le vignoble prospère sur des **sols de grès décomposé du mont Table**, riches en fer. Ce terroir unique favorise le mélange de **80 % de Groendruif blanc (Semillon Blanc)** et **20 % de Groendruif rouge (Semillon Gris)**.

Le vignoble est entièrement **cultivé sans irrigation**, recevant très peu de précipitations, en particulier lors de la saison de croissance **2023**, marquée par un stress hydrique important. La forte radiation solaire et le climat chaud permettent aux raisins de mûrir pleinement, produisant des saveurs intenses et un niveau d'alcool d'environ **13,8 %**. Le **faible rendement de 16 hectolitres par hectare** garantit des fruits concentrés et expressifs.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et transportés sur un trajet de **4,5 heures** jusqu'à la cave. Après une nuit de refroidissement à **4 °C**, les grappes entières sont délicatement pressées pendant **trois heures**, permettant un débourbage naturel du jus.

La fermentation se déroule dans des **foudres anciennes** et commence lentement en raison de la faible teneur naturelle en azote et en nutriments des raisins. Ce processus dure **6 à 8 mois**, souvent accompagné de la fermentation malolactique jusqu'au printemps suivant. Le vin repose sur ses **lies de fermentation pendant 12 mois**, ajoutant profondeur et texture, avant d'être mis en bouteille directement depuis les lies, avec une intervention minimale.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Paille dorée avec une brillance éclatante.
- **Nez** : Notes riches de cire, lanoline, zeste d'agrumes et une touche d'herbes fraîches, soutenues par des nuances minérales.
- **Bouche** : Ample et texturée, avec une structure imposante. Le vin révèle une acidité vive et des saveurs stratifiées de fruits du verger, de laine humide et une finale saline, équilibrées par une prise tannique ferme.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

THE
SADIE FAMILY
WINES PTY LTD

Old Vine Series Kokerboom 2024

Le saviez-vous ?

Le nom **Kokerboom**, signifiant "arbre carquois", s'inspire des plantes robustes qui prospèrent dans des conditions arides, tout comme ce vignoble. Ce Semillon illustre la puissance et la résilience du patrimoine des vieilles vignes d'Afrique du Sud, cultivées sans irrigation.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Saumon grillé au beurre aux herbes** : La texture et l'acidité du vin complètent la richesse du saumon et les notes herbacées fraîches.
- **Bisque de homard** : Ses notes cireuses et de lanoline renforcent la profondeur crémeuse de ce plat classique.
- **Tian de légumes au parmesan** : Le profil stratifié et la finale saline du vin s'accordent avec les saveurs rôties et savoureuses.
- **Comté ou Gruyère affiné** : Le caractère noisetté et savoureux de ces fromages s'harmonise parfaitement avec la structure et l'acidité du vin.



Robert Parker (RP) : 96 Points (2024)

Made with Semillion Blanc and Gris, The Sadie Family 2024 Citrusdal Mountain Die Distriksreeks Kokerboom is richly textured yet strikingly fresh, offering waxy lanolin and beeswax with honeyed depth over a multidimensional core. "Properly ripe rather than green," as proprietor Eben Sadie proclaims, the wine shows the distinctive complexity and subtle saffron-like nuances that has made this rare old-vine Semillon so coveted among serious collectors. Sourced from ancient vines rooted in quartzitic sandstone in the remote Citrusdal Mountain ward, the wine reflects the extreme site and the historical decline of old Semillon plantings in South Africa.



Wine Spectator (WS) : 94 Points (2024)

A sleek, enticing white, with fine china–like acidity enmeshed with flavors of papaya, tangerine and melon fruit, plus zesty accents of milled white pepper and grapefruit pith. Minerally flint and stone notes emerge on the finish, joining a pretty overtone of white blossoms and lemon oil. Sémillon.



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 92 Points (2024)

The 2024 Kokerboom is a blend of Sémillon Blanc and Gris. Mellow on the nose, this is the most timid of Sadie's '24s at the moment, with very light wet wool and earthy aromas. The palate is very spicy on the entry, with a touch of ginger, linear and minimalist for Sémillon, with a bright, sapid, slightly fiery finish. Very fine.