



Hartenberg

Pour les amateurs de rouges profonds et enveloppants, The Megan 2018 se distingue par une présence en bouche remarquable et un bouquet séduisant, parfait pour sublimer une table gourmande.

ESTD 1692
HARTENBERG
WINE ESTATE
STELLENBOSCH · SOUTH AFRICA



Alcool : 14,00 %

Composition: 81% Syrah, 13%
Grenache, 6% Mourvèdre

The Megan 2018

Stellenbosch, Afrique du Sud

Région et vignobles

Situé sur les pentes nord des **Bottelary Hills**, le domaine Hartenberg bénéficie du climat méditerranéen propre à Stellenbosch, où les étés chauds et secs sont adoucis par les brises de l'océan Atlantique. Cette influence marine favorise une maturation régulière, permettant aux cépages du sud de la France de conserver fraîcheur et aromatique tout en atteignant une maturité phénolique optimale. Les journées lumineuses et les nuits rafraîchies prolongent la période de maturation et participent à la finesse aromatique qui caractérise The Megan.

Les vignes poussent sur des sols de **graviers rouges** et de granite décomposé, situés autour de 250 mètres d'altitude. Ces sols drainants limitent naturellement la vigueur et concentrent les baies. Le granite apporte une structure tannique fine et une subtile touche minérale, tandis que les graviers emmagasinent la chaleur, favorisant la maturité de la Syrah. L'expérience séculaire du domaine, fondé en 1692, permet de révéler avec précision l'identité de ce terroir exceptionnel.

Vinification

The Megan 2018 est issu d'un assemblage de **81% Syrah, 13% Grenache et 6% Mourvèdre**, chacun apportant sa personnalité. La Syrah structure l'ensemble avec sa couleur dense, ses arômes de fruits noirs et ses tanins racés. Le Grenache ajoute rondeur, générosité fruitée et notes délicatement épicées. Le Mourvèdre complète la cuvée par une profondeur subtile, apportant tension, complexité et nuances légèrement sauvages. L'objectif est de créer une cuvée harmonieuse, intense et élégante, dans l'esprit des grands GSM.

Après fermentation, le vin est élevé durant **18 mois en barriques françaises** de 225 litres, dont 40% neuves. Cet élevage contribue à la texture soyeuse, à la définition aromatique et à l'élégance boisée qui caractérisent ce millésime. À 14% d'alcool, soutenu par une acidité équilibrée, The Megan 2018 offre une structure solide et un potentiel de garde d'environ vingt ans, grâce à la maturité du fruit et à la précision de l'élevage.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

The Megan 2018

Notes de dégustation

- **Couleur** : Robe grenat profonde aux reflets rubis lumineux, témoignant d'une belle concentration et d'un cœur encore jeune.
- **Arômes** : Bouquet expressif de mûre, prune noire et violette, enrichi de touches d'anis, de vanille, de cuir souple et d'un délicat souffle poivré.
- **Bouche** : Texture ample et veloutée, marquée par les fruits noirs mûrs, les épices douces et une pointe chocolatée. Tanins fins et précis, finale longue et harmonieuse portée par un boisé élégant.

Le saviez-vous ?

Fondé en **1692**, Hartenberg est l'un des plus anciens domaines d'Afrique du Sud. The Megan rend hommage à une figure importante de la famille ayant façonné l'histoire moderne du domaine. Cette cuvée côtoie The Stork et The Mackenzie dans la gamme des vins iconiques, affirmant la maîtrise du domaine en matière d'assemblages inspirés du Rhône. Aujourd'hui, le travail du vignoble met fortement l'accent sur une viticulture régénératrice pour préserver la biodiversité et la vitalité des sols.

Accords mets-vin

- **Épaule de porc rôtie** : Sa richesse fondante s'accorde à merveille avec les notes fruitées et épicées du vin, tandis que l'acidité équilibre la gourmandise du plat.
- **Agneau rôti aux légumes méditerranéens** : Le caractère légèrement sauvage de l'agneau résonne avec la Syrah et le Mourvèdre, tandis que les légumes rôtis prolongent les accents fumés et épicés.
- **Entrecôte grillée sauce poivre** : La puissance maîtrisée et les tanins soyeux du vin s'accordent parfaitement avec la texture juteuse de la viande et le poivre du jus.
- **Comté affiné ou cheddar mature** : Le gras et le sel du fromage arrondissent les tanins, révélant davantage la douceur du fruit et la profondeur du vin.



Robert Parker (RP) : **91 Points** (2018)

Set to be released later this year in the fall, the 2018 The Megan is a blend of 81% Syrah, 13% Mourvèdre and 6% Grenache. Beginning with an almost opaque center with electric pink and purple highlights at the edge, the nose is vibrant, juicy and lifted with healthy and ripe blackberries, spiced blueberries and dark cherry and plum. Medium to full-bodied, the palate is broad and expressive, unpacking and evolving with layers of finesse and complexity across the mid-palate. With a lifted and expressive flavor profile, elegant oak tones of vanilla, cinnamon and vanilla sway on the long, lingering finish that continues to pleasure with persistence. It's a delicious, focused and delineated wine. Give it a try. The wine spent 18 months in clay, amphora, foudre and barrique. Only 2,800 bottles were filled

