

Sadie Family

Sadie Family Skurfberg 2022 est une expression magistrale du Chenin Blanc, alliant concentration, fraîcheur et minéralité grâce à de vieilles vignes enracinées dans les sols sableux du Citrusdal Mountain.

THE
SADIE FAMILY
WINES PTY LTD



Alcool :13,00 %

Composition: 100% Chenin Blanc

Old Vine Series Skurfberg White 2022

Swartland, Afrique du Sud

Région et Vignobles

Le vignoble de Skurfberg se situe dans la région de **Citrusdal Mountain**, au nord du Swartland, dans le Western Cape. Son nom signifie *montagne rugueuse* en afrikaans et évoque un paysage spectaculaire de reliefs abrupts. Les sols sont composés de **grès décomposé de Table Mountain**, sablonneux et pauvres en nutriments, obligeant les vignes à s'enraciner profondément, ce qui confère aux raisins intensité et caractère.

Les vignes, exclusivement de **Chenin Blanc (Steen)**, sont conduites en gobelet et âgées de plusieurs décennies, certaines dépassant les 50 ans. Les rendements sont très faibles, environ **23 hl/ha**, gage de concentration et de complexité. Malgré un climat chaud et sec, ce terroir particulier permet de conserver une fraîcheur et une minéralité exceptionnelles, idéales pour des Chenins de longue garde.

Vinification

Les vendanges sont réalisées manuellement en petites caisses de **20 kg**, puis les raisins sont refroidis avant pressurage afin de préserver la fraîcheur dans ce climat souvent extrême. Le pressurage en grappes entières dure environ trois heures, avec un léger débourbage avant la mise en **foudres anciens**.

La fermentation démarre naturellement grâce aux levures indigènes et peut durer de quelques semaines à plusieurs mois, parfois jusqu'au printemps suivant, avec souvent une fermentation malolactique complète. Le vin vieillit ensuite **12 mois sur lies** dans de grands foudres de chêne, et est mis en bouteille sans soutirage intermédiaire, avec une faible adjonction de soufre (50 ppm). Le résultat est un vin de grande pureté, texturé et fidèle à son terroir.

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Jaune pâle aux reflets dorés.
- **Arôme :** Pomme verte, peau de poire, lanoline, avec une touche minérale et terreuse.
- **Bouche :** Concentrée et équilibrée, aux saveurs de fruits du verger et de cire, soutenues par une acidité vive et des tanins fermes. La trame minérale confère tension et fraîcheur.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

THE
SADIE FAMILY
WINES PTY LTD

Old Vine Series Skurfberg White 2022

Le saviez-vous ?

Le vignoble de Skurfberg est réputé pour produire des vins d'une **fraîcheur étonnante malgré un climat aride et chaud**. Eben Sadie explique que ce paradoxe est dû à l'âge avancé des vignes et à la capacité des sols sableux de grès décomposé à retenir juste assez d'eau pour préserver l'équilibre.

Idées d'Accords Mets & Vins

- **Homard grillé au beurre d'herbes :** La minéralité et l'acidité du vin équilibrent la richesse du crustacé.
- **Poulet rôti au citron et thym :** Résonne avec les notes fruitées et herbacées du Chenin.
- **Comté affiné :** Le côté noisette et crémeux s'accorde à la texture cireuse et minérale du vin.
- **Sole meunière :** Le beurre noisette et le citron se marient parfaitement avec la tension et l'élégance du Skurfberg.

Robert Parker (RP) : 95 Points (2022)

Coming from the most northerly aspect of the range, the 2022 Old Vine Series Skurfberg opens with a waxy nose and notions of dusty yellow apple and Meyer lemon with white melon. Medium-bodied and with 13% alcohol, the palate reveals a fine mineral tension with a delightful kiss of sea spray before displaying a classic, food-friendly phenolic bitterness. The wine glides into a long, lingering and subtly spiced finish. Only 4,200 bottles were produced.