



# Boekenhoutskloof

Provenant de vignobles historiques, certains plantés en 1902, ce Sémillon associe richesse aromatique, texture soyeuse et une fraîcheur minérale qui reflètent la pureté du terroir.



BOEKENHOUTSKLOOF  
FRANSCHHOEK - CAPE OF GOOD HOPE



## Semillon 2021

Franschhoek, Afrique du Sud

### Région et Vignobles

Les raisins de ce Sémillon proviennent de **trois vignobles patrimoniaux certifiés** à Franschhoek, parmi les plus anciens d'Afrique du Sud. Ces vignobles, parfaitement adaptés à leur terroir, contribuent à l'intensité et à la structure du vin :

- Deux vignobles, plantés en **1902 et 1942**, sont constitués de **vignes en gobelet non irriguées** situées dans l'ancien lit de la rivière Franschhoek. Ces vignes prospèrent dans des **sols alluviaux riches en limon**, garantissant une excellente rétention d'eau et une santé optimale des vignes.
- Le troisième vignoble, planté en **1936**, se trouve sur une **pente sud de 45 degrés**, composée de **sols granitiques et quartzeux décomposés**, conférant au vin minéralité et complexité.
- Des vignes de **Sémillon Gris**, une mutation naturelle du Sémillon avec une peau légèrement rouge et un rapport peau/pulpe élevé, sont récoltées tardivement pour apporter texture et profondeur. Une petite portion de **Muscat d'Alexandrie**, plantée en 1902, enrichit le profil aromatique du vin.

La **saison 2021** a été marquée par un climat frais et humide, avec des températures nocturnes basses, permettant une maturation lente et homogène. Cela a contribué à la minéralité, à la fraîcheur et à l'équilibre du vin.

### Vinification

Les raisins ont été **pressés en grappes entières** et ont subi une **fermentation spontanée** dans des **barriques de chêne français de 225 litres** (70 % neuves) et des **œufs en béton**. Cette approche oxydative à basse température, sans ajout de soufre, améliore la texture et garantit un vin avec un fort potentiel de garde.

Le vin a été élevé pendant **14 mois**, avec 30 % de l'élevage en œufs en béton pour préserver la pureté et la minéralité, tandis que le reste a été élevé en barriques pour apporter structure et complexité. Le **Muscat d'Alexandrie** a été **fermenté sur peaux** et vieilli en amphores en argile, ajoutant une dimension aromatique unique.

Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Sémillon



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Semillon 2021

## Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune paille clair avec une grande luminosité.
- **Nez** : Subtil et évolutif, dévoilant des notes de **melon**, **fleurs d'acacia**, **kumquat**, et des touches délicates d'**épices au gingembre**, de **jasmin** et de **fleurs de pommier**.
- **Bouche** : Pure et élégante, avec des saveurs de **poire pochée**, **coing**, **carambole**, et **citron frais**, enrichies par de subtiles nuances boisées. La bouche est texturée, avec une acidité naturelle bien équilibrée, et des notes d'**angélique** et de **camomille** en finale saline et légèrement épicée.

## Le Saviez-vous ?

Les vignobles de **Sémillon de Boekenhouts Kloof** figurent parmi les plus anciens d'Afrique du Sud, avec des racines qui plongent profondément dans le terroir pour produire des vins d'une structure et d'une complexité extraordinaires. L'ajout de **Sémillon Gris** et de **Muscat d'Alexandrie** souligne l'engagement du domaine à célébrer son patrimoine viticole unique.

## Accords Mets et Vins

- **Gambas grillées au citron et beurre à l'ail** : L'acidité vive et la minéralité du vin équilibrent la douceur des gambas.
- **Poulet rôti avec fenouil et thym** : Les notes herbacées et citronnées du vin subliment les saveurs savoureuses du plat.
- **Fromage de chèvre frais avec miel et noix** : La texture du vin équilibre la crème et la douceur de cet accord.
- **Tarte au citron meringuée** : L'acidité fraîche et la subtile épice du vin s'harmonisent parfaitement avec la vivacité de ce dessert.

### Decanter (DCT) : 96 Points (2021)



*Aromatically enticing with daffodil, acacia blossom, lemon verbena, fresh pear, jasmine and quince; there is no doubting the poise, class and embryonic complexity in this grown-up, old-vine Semillon. The palate offers up a pleasant oiliness and is tapered, seamless and persistent with subtle background notes of candle wax and lemon zest. This is deft, confident winemaking from Marc Kent and Gottfried Mocke, and 2021 is a sensational vintage for this Cape icon, made with 97% Semillon from three Franschhoek vineyards, planted in 1902, 1936 and 1942. In addition, 3% of Muscat of Alexandria was fermented in amphora and added 'for acidity, not aromatics'. Whole bunch-pressed, spontaneously fermented and unsulphured during élevage, this is aged*

### Tim Atkin (TA) : 96 Points (2021)



*Boekenhouts Kloof's world-class Semillon uses grapes from three distinct blocks in Franschhoek, planted in 1902, 1936 and 1942, combining these with 3% Muscat d'Alexandrie. Showing more acidity and restraint than the stunning 2020, and less of the struck match character, it has notes of lemongrass, custard and beeswax and a core of chiselled acidity. Needs more time. 2024-32*



## Semillon 2021



**James Suckling (JS) : 94 Points (2021)**

#30 TOP 100 WINES OF SOUTH AFRICA "Always an excellent semillon, textured and compact. Complex aromas of apricots, beeswax, Asian pears and hints of white chocolate. Some almonds. Medium- to full-bodied with a long, creamy finish. From old vines planted in 1902, 1942 and 1936. Drink or hold."

