

Kanonkop Paul Sauer est un assemblage puissant et é lé gant de style bordelais, originaire d' Afrique du Sud, reconnu pour sa pré cision, sa profondeur et son grand potentiel de garde.



KANONKOP ESTATE WINE Paul Sauer WIND, PRODUCTED A BOTTLED OR THE BUTTLE OF THE BUTTL

Alcool :0,00 % Composition: 69% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc, 14% Merlot

Paul Sauer 2020

Stellenbosch, Afrique du Sud

Région et Vignobles

La région de **Stellenbosch**, et plus précisément le sous-région de **Simonsberg**, est au cœur de la production de vin de qualité en Afrique du Sud. Située à proximité de Cape Town, Stellenbosch bénéficie d'un **climat méditerranéen**, caractérisé par des journées chaudes et des nuits fraîches, favorables à une maturation lente et homogène des raisins. La proximité de cette région avec les chaînes de montagnes et l'océan Atlantique crée un microclimat unique, qui influence considérablement la qualité des raisins.

Les vignobles de Kanonkop se trouvent sur les pentes inférieures de la **montagne de Simonsberg**, réputée pour ses sols à base de **granite décomposé**. Ces sols offrent un excellent drainage, permettant aux racines de la vigne de plonger profondément et de produire des baies petites mais très concentrées. Les vignes, cultivées en **sec** et âgées en moyenne de 30 ans, produisent environ **4 tonnes par hectare**, privilégiant ainsi la qualité à la quantité. Cette faible production, associée à une gestion rigoureuse du vignoble, garantit que seuls les meilleurs raisins sont utilisés pour produire le **Paul Sauer**.

Vinification

Le Kanonkop Paul Sauer est un assemblage composé de 69 % de Cabernet Sauvignon, 17 % de Cabernet Franc et 14 % de Merlot, dans la tradition des grands vins de Bordeaux. La vinification à Kanonkop fait l'objet d'un soin extrême. Les raisins sont vendangés à la main et fermentés dans des cuves en béton ouvertes à 29°C, avec un pigeage manuel toutes les deux heures pour favoriser l'extraction douce de la couleur, des arômes et des tanins.

Après **cinq jours**, le jus est séparé des peaux, puis la fermentation malolactique s'achève. Le vin est ensuite élevé pendant **24 mois dans des fûts neufs de chêne français de 225L (bois de Nevers)**, apportant des nuances subtiles de cèdre, d'épices et de vanille, tout en conservant le caractère fruité du vin. Avec une production limitée à seulement **6 700 caisses**, le **Kanonkop Paul Sauer** est à la fois un objet de collection et un parfait exemple du savoir-faire de la maison.







Paul Sauer 2020

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Un rubis profond et saturé, promettant richesse et intensité.
- Nez : Des couches d'arômes de terre fraîchement retournée, de bouquet garni, et de cassis rouge et noir vibrants. Des touches de cèdre et d'épices boisées viennent compléter le bouquet.
- Bouche : En bouche, le vin est raffiné mais puissant, avec des tanins élégants qui soutiennent un cœur de fruits noirs. L'utilisation judicieuse du bois neuf renforce la structure sans dominer les saveurs complexes des fruits. La finale est longue, jeune et prometteuse pour un long vieillissement.

Le Saviez-Vous?

Le domaine Kanonkop possède une riche histoire, remontant à plus d'un siècle. Le vin porte le nom de Paul Sauer, une figure clé de l'histoire du domaine et ancien homme politique sud-africain. Paul Sauer fut membre du Parlement et joua un rôle déterminant dans la promotion de l'agriculture et de la viticulture dans le pays. Son héritage perdure à travers ce vin, devenu un symbole de l'excellence viticole de Stellenbosch. Le nom **Kanonkop** fait référence à une colline (« kop ») où un canon (« kanon ») était historiquement tiré pour signaler l'arrivée des navires dans la baie de la **Table**, ancrant ainsi le domaine dans l'histoire de Cape Town.

Accords Mets-Vins

- Côte de bœuf grillée : Les tanins robustes et les notes de fruits noirs du vin s'accordent parfaitement avec la richesse d'une viande bien persillée, tandis que l'influence du bois rappelle les arômes fumés de la grillade.
- Bœuf bourguignon : La complexité terreuse du vin complète la profondeur savoureuse de ce ragoût classique français, tandis que ses fruits éclatants rehaussent la richesse du plat.
- Gigot d'agneau rôti : Les tanins du vin contrebalancent le gras de l'agneau, tandis que ses notes herbacées et de cèdre rappellent les arômes de l'ail et du romarin utilisés dans la préparation.
- Gouda affiné : Les saveurs de noix et de caramel d'un Gouda bien affiné se marient magnifiquement avec les fruits mûrs et le bois subtil du vin, créant un équilibre parfait entre richesse et acidité.



Robert Parker (RP): 95 Points (2020)



Clocking in with 69% Cabernet Sauvignon and splashes of Merlot and Cabernet Franc, the 2020 Paul Sauer begins with aromas of dusty red fruit, blackberry compote, cedar and juicy tobacco with plenty of attractive oak. Medium-bodied and with 13.5% alcohol, the palate is firm, fresh and layered with turned earth, pencil lead and oak spices before displaying a balanced structure with firm gripping tannins that will need another year or two in the bottle to settle. Just over 40,000 bottles were produced after the wine rested in 100% new French oak for about two years.







Paul Sauer 2020



Wine Enthusiast (WE): 93 Points (2019)

An aromatic nose introduces aromas of cherry, grenadine, raspberry and vanilla bean. This wine has a good amount of berries mixed with light notes of nutmeg. It's well structured, with high acidity and firm tannins suggesting good aging potential. The fresh texture balances barrel-driven flavors in the persistent finish.



Vinous (Antonio Galloni) (VN): 96 Points (2018)

The 2018 Paul Sauer is backward, almost surly on the nose and needs a few minutes to really find its voice, offering blackberry, raspberry coulis, aniseed and light floral scents. The oak is very well integrated here. The harmonious palate is medium-bodied with supple tannins, and one of the most sensual I can recall in recent years. Suave and sophisticated, this is Cape wine from the top drawer.



