Coastal Sauvignon, Whalehaven, South-Africa



Ce vin puise son originalité dans les brises maritimes et les sols argileux d'Hemel-en-Aarde – un terroir où fraîcheur minérale, effluves iodés et éclat de fruits tropical s'unissent. le site est exceptionnel, et le vin révèle un équilibre parfait entre puissance aromatique et finesse, reflétant un climat frais et un sol façonné par l'océan, berceau des ondulations majestueuses des baleines.

Origine: Les vignes de Whalehaven s'épanouissent dans la vallée d'Hemel-en-Aarde, à seulement quelques kilomètres de l'océan, où les brises maritimes et les sols riches en argile et en grès confèrent au Sauvignon Blanc une complexité aromatique unique. Le climat frais, marqué par des nuits fraîches et des journées ensoleillées, préserve une acidité vibrante et une maturité phénolique optimale, tandis que l'influence maritime imprime une minéralité distinctive, signature de ce terroir d'exception.

Vinification: Les raisins, récoltés manuellement à pleine maturité, sont rapidement pressés et le jus est refroidi pour permettre un débourbage naturel. Après un soutirage, la fermentation se déroule à basse température (12–14 °C) en cuves inox, préservant ainsi toute la fraîcheur et les arômes primaires. Un élevage sur lies fines, pendant quelques mois, affine sa texture et renforce sa complexité, sans altérer son caractère fruité et vif. Le vin est enfin filtré et mis en bouteille pour exprimer toute la pureté de son terroir.

Dégustation: Sa robe jaune pâle, presque cristalline, laisse présager une palette aromatique où se mêlent des notes de pomme verte, de zeste de pamplemousse, de poire et de groseille du Cap, (cape gooseberry) typique du sauvignon du Cap.. En bouche, il séduit par sa vivacité, portée par une acidité équilibrée et une touche saline qui prolonge la dégustation. La minéralité, signature des vins de climat frais, apporte une tension rafraîchissante et une persistance remarquable, tandis qu'une pointe de pierre à fusil renforce sa complexité.

Association mets: Parfait pour accompagner des plats estivaux, il sublime les saveurs des poissons grillés, des salades grecques croquantes ou des poulets aux herbes et citron. Son profil frais et fruité en fait aussi un allié idéal pour les huîtres, les fromages de chèvre frais ou les sushis, où son acidité et ses notes tropicales s'harmonisent à merveille avec les saveurs iodées et les textures délicates.