Obikwa Pinotage, South-Africa



Obikwa, nom rendant hommage à un peuple audacieux du Cap, évoque l'esprit aventureux et la richesse culturelle de l'Afrique du Sud. Ce vin, symbolisé par l'autruche, animal emblématique de vitalité et de résilience, incarne la typicité généreuse et le caractère chaleureux du Pinotage, cépage signature du pays.

Origine: Les raisins proviennent de vignobles en espalier et en bush, situés dans les régions de Helderberg, Durbanville et Stellenbosch, à des altitudes variant de 50 à 180 mètres. Ces terroirs, marqués par des sols variés et un climat méditerranéen, offrent une maturité optimale et une belle concentration aromatique.

Encépagement: 100% piotage

Vinification: Les raisins, récoltés manuellement à pleine maturité, bénéficient d'une macération pré-fermentaire de cinq jours pour extraire couleur et arômes. Après pressurage, la fermentation malolactique est réalisée, suivie d'un élevage de deux à trois mois en fûts de chêne américain. Une filtration tangentielle précède la mise en bouteille.

Dégustation: Sa robe rubis aux reflets pourpres révèle un nez intense de mûre, de prune et de pruneau, relevé de subtiles notes épicées apportées par l'élevage en bois. En bouche, il déploie une palette de fruits noirs et rouges, avec une structure souple et une finale persistante.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Il accompagne à merveille des plats riches et savoureux : queue de bœuf, ragoûts, grillades, gibier, pizzas ou pâtes.

- Merguez et haricots rouges
- Civet (biche, marcassin)
- ...