



AURELIOWINE&CO

UNDER A CHENIN SKY - 2024

Cépage : 100% Chenin blanc | W.O. Swartland, Afrique du Sud

Fermentation et élevage :

Fermentation et élevage de 11 mois en fûts français. Total : 1400 bts.

Vinification :

Issu de deux parcelles de vieilles vignes de Chenin blanc, cultivées en agriculture biologique par Franziska Wickens sur les pentes granitiques du Paardeberg, Swartland.

Les raisins sont pressés en grappes entières ; les jus sont légèrement débourbés avant d'être entonnés dans quatre fûts de chêne français. La moitié est élevée sur lies fermentaires pendant 11 mois, sans bâtonnage. L'autre moitié est soutirée au printemps, favorisant une expression plus franche et vive.

Notes :

Under a Chenin Sky ou *Sous un Ciel de Chenin* est la recherche d'un équilibre vibrant et riche du Chenin sud-africain.

Après une première cuvée 2023 charmeuse, horizontale et florale, issue de grès décomposé à 700 m d'altitude en , j'ai voulu me concentrer principalement sur les terroirs plus verticaux et acides du granite, riche en silice et en quartz.

Un profil plus austère, tendu, à la vivacité juteuse d'agrumes et d'épices, s'ouvrant sur un nez méli-fère.

Le granite du Paardeberg qui fait la force du Swartland, ainsi que les parcellaires de cette ferme représentent pour moi le terroir idéal pour porter cette énergie.

Le travail en cave prolonge naturellement cette quête d'équilibre.

