



AURELIOWINE&CO

OOSTERLAND 1688

CÉPAGE : 100% PALOMINO | W.O. CITRUSDAL MOUNTAINS,
AFRIQUE DU SUD

Fermentation et élevage :

Élevage en vieux fût français de 300 L,
millésimes 2022, 2023, 2024.
Total : 30 mois, fractionné. Total : 350 bts.

Vinification :

Les raisins ont été vinifiés sur trois millésimes.
En 2022, la base de la solera est pressée,
légèrement débourbée, puis les fermentations
ont lieu intégralement en fût.

En 2023, une fois les fermentations terminées
et le vin stabilisé, une partie du fût de 2022 est
tirée, puis complétée avec le nouveau millésime
2023 à hauteur de 30%. En 2024, le même
principe est appliqué.

Chaque millésime nourrit l'autre, les lies
s'accumulent dans une oxydation lente et
maîtrisée. Le Palomino gagne en profondeur, en
salinité et en structure.

Notes :

Oosterland, ôde à l'exploration, rend hommage
au navire néerlandais qui, en 1688, amena les
premiers huguenots au Cap, porteurs d'un
savoir-faire viticole fondateur.

Parmi les cinq premiers cépages introduits, le
Palomino.

Cette vieille vigne du Skurfberg, âgée de 60 ans,
en franc de pied, s'ancre sur des reliefs arides et
salés d'une côte ouest oubliée et silencieuse.

Ce lieu unique, associé à cet itinéraire de vinification, offre l'occasion idéale d'un parallèle entre
l'univers de l'exploration et ce cépage côtier, perméable, qui, en solera, gagne en salinité, en umami,
comme s'il lisait le vent et la mer, à la manière d'un navigateur ses cartes.

