

Voyage Académie Internationale du Vin

AFRIQUE DU SUD

du 6 au 13 Février 2017

Par Christopher CANNAN



AIV

ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN
INTERNATIONAL ACADEMY OF WINE



Dès notre arrivée à Cape Town nous avons été transféré au sommet de la Table Mountain dominant Cape Town et les majestueux paysages autour. Des tapas et un bon verre de Méthode Champenoise - Méthode Cap Classique (MCC) de Klein Constantia nous attendaient. Bienvenus après un long voyage en avion.

Ensuite transfert à notre hôtel : Cellars-Hohenort, un bel hôtel dans la région de Constantia.



Diner au « Open Door Restaurant » à Constantia Uitsig. Pour accompagner le thon et le saumon les vins suivants :

- Donkiesbaai – Steen 2016 de Jean Engelbrecht. Steen veut dire Chenin Blanc. Une excellente introduction. Joli vin, frais, minérale, épicé et assez puissant.
- Raats Family Wines – Cabernet Franc 2014. Un des rares Cabernet Francs que nous avons dégustés. Un peu jeune mais prometteur avec de la fraîcheur et des arômes d’herbes de Provence.
- Klein Constantia – « Vin de Constance » 2007. Un vin de dessert emblématique en Afrique du Sud. Cépage Muscat de Frontignan. Très beau vin liquoreux, sans botrytis mais aromatique, florale et frais avec des arômes des fruits tropicaux et une belle acidité.

VISITE KLEIN CONSTANTIA ESTATE à CONSTANTIA

Parmi les plus prestigieux domaines en Afrique du Sud, dont notre président Bruno Prats est partenaire avec Hubert de Bouïard du Château Angélu, entre d'autres investisseurs. Nous sommes très bien reçus par Hans Astrom, directeur et partenaire également.

Le domaine existe depuis 1685 et a connu un grand succès, surtout au 18ème et 19ème siècle quand les vins liquoreux de Constantia étaient très à la mode et consommés par des personnalités historiques telles que Napoléon sur St. Helena, son île d'exil, et le Tsar de Russie. Dans les années avant 1986, la propriété était en déclin et le rachat par Bruno et Hubert en 2011 a donné un nouvel élan pour la qualité des vins et la notoriété du domaine.



Klein Constantia est situé à quelques kilomètres de Cape Town dans l'ombre de la Table Mountain, entre l'Océan Atlantique et False Bay avec l'influence climatique à la fois de l'Atlantique et de l'Océan Indien. Un climat très pluvieux avec 1500mm de pluie par an. Il y a 146 hectares dont 95 plantés sur un sol granitique jusqu'à une altitude de 380 mètres.

La partie haute du vignoble est consacrée aux plantations de Sauvignon Blanc, le cépage dominant pour les vins secs du domaine. La sélection parcellaire des Sauvignons met en valeur les avantages des orientations et altitudes variables du vignoble. En dehors du grand vin liquoreux « Vin de Constance », le Sauvignon est le produit phare du domaine avec au moins 7 cuvées différentes selon

le millésime. Le domaine produit un seul vin rouge à base de Cabernet Sauvignon, Shiraz, Petit Verdot et Malbec. L'assemblage varie avec les millésimes.

Le plus prestigieux vin du domaine reste le fameux et historique « Vin de Constance » issue du cépage Muscat de Frontignan. Il s'agit d'une vendange tardive et non botrytisée, récoltée en plusieurs tries. Le vin n'est pas muté mais la fermentation est arrêtée avec l'addition d'un peu de « Essencia » avec 600 grammes de sucre et un degré potentiel de 24 à 25°. Après assemblage le degré final est d'environ 14.5°. L'élevage suit avec 4 à 5 ans en fûts de chêne français de 500 litres. La production moyenne est de 15 000 à 25 000 bouteilles de 0,50 cl.

En apéritif, nous avons dégusté le superbe « Vin de Constance » 2013, élégant et fin avec des notes de fruits exotiques et une grande fraîcheur.



Un excellent repas sous un chêne dans le beau jardin de la belle maison de maître du domaine a suivi avec une dégustation des vins suivants :

- Sauvignon Blanc 2016 : Elevé en inox pendant 7 mois sur lie. Un vin agréable, facile et équilibré.
- Sauvignon Blanc 2015 – Block 382 : Issue d'une seule parcelle. Un vin plus complexe et concentré avec une touche de bois.
- PERDEBLOKKE - Sauvignon Blanc 2015 : Souple et assez gras avec de la finesse et l'élégance. Très riche mais moins serré que le Metis. Sans doute la différence du millésime.
- METIS - Sauvignon Blanc 2014 : Un grand Sauvignon avec une belle minéralité, linéaire avec beaucoup de finesse et une grande richesse.

- Klein Constantia - ESTATE RED 2015 : 48% Cabernet Sauvignon, 32% Shiraz, 13% Petit Verdot, 7% Malbec. Un vin rouge facile à boire avec un joli fruit et une belle acidité.
- Klein Constantia - ESTATE RED 2014 : Egalement facile et agréable avec du fruit et la touche végétale, typique du Cabernet.
- « VIN DE CONSTANCE » 2009 : Un grand vin liquoreux frais et intense avec des arômes complexes dominés par les agrumes. Riche mais pas du tout lourd.

Dans l'ensemble une visite passionnante et instructive avec des vins très bien faits, d'une grande pureté, de l'élégance, de la fraîcheur et du charme, sans parler de l'accueil chaleureux et les explications très claires et complètes de Monsieur Astrom.



DINER BISTRO BIZERCA – CAPE TOWN

Pour le dîner du mardi soir, nous sommes divisés en plusieurs groupes visitant 5 restaurants différents.

Avec un groupe de nationalité suisse, un des diners a eu lieu au Bistro Bizerca dans le centre de Cape Town. Un petit restaurant fort agréable avec une cuisine simple.

Nous avons dégusté trois vins :

- Ken Forrester - Old Vines Reserve - Chenin Blanc 2016 : Un bon vin avec une forte ressemblance au Viognier. Bien fait avec des arômes de pêches et abricots.
- Bouchard Finlayson – Chardonnay 2015 : sans barrique. Vin propre et frais avec de la minéralité et l'équilibre mais sans grand intérêt.
- Tamboerskloof – Syrah 2013 : des fruits rouges et des épices. Vin facile, agréable et assez léger.

VISITE MULLINEUX & LEEU à FRANSCHHOEK

Visite très agréable avec deux des propriétaires, le jeune couple charmant, Chris and Andrea Mullineux. Bien que la cave soit située à Franschhoek la plupart des vignes sont dans la région de Swartland près de la ville de Malmesbury, à environ 50 kilomètres au nord-ouest de Franschhoek.



Récemment un nouveau actionnaire, Monsieur Sing de l'Inde, leur a permis d'investir dans des vignes et la cave à Franschhoek.

Les vins de Franschhoek ne sont pas encore commercialisés, nous avons donc focalisé sur le Swartland, une région qui a « le vent en poupe » depuis une quinzaine d'années.

Le Swartland, une région plus sèche et chaude avec des sols de schistes et granite, est connu pour les vins rouges à base des cépages Méditerranéens, tels que la Grenache, le Mourvèdre et le Syrah. Pour les vins blancs surtout du Chenin.

La propriété de la famille Mullineux est en culture organique et sans irrigation. Leur philosophie est d'intervenir le moins possible dans tous les stades de la viticulture et les vinifications.



Après une visite de la cave nous avons dégustés plusieurs vins, certains avec un excellent repas.

- Mullineux – Old Vines – Swartland 2014 : Un vin blanc avec 74% Chenin, 12% Clairette, 6% Viognier, 4% Grenache Blanc et 4% Semillon Gris. Un vin intéressant, élevé en foudres et barriques, non collé et non filtré, avec un bel équilibre, assez complexe tout en restant élégant et facile à boire.
- Mullineux – Chenin « GRANITE » 2014 : Produit sur du Granite décomposé. Florale et frais, minérale, avec de la finesse. Vin d'une grande pureté.
- Mullineux – Chenin « SCHIST » 2014 : Beau vin avec une jolie texture, linéaire et minérale. Plus riche que la cuvée « Granite » avec finesse et élégance.
- Mullineux- Syrah 2014 : Origine 3 terroirs : Schiste, granite et ferreux, partiellement égrappé. Excellent vin épicié et florale avec un caractère similaire aux vins de la Vallée du Rhône.
- Mullineux - Syrah « GRANITE » 2011 : Millésime plus frais. Non égrappé. Elevage 1 an en fûts de 500 litres et 1 an en foudres. Un vin équilibré et pas aussi riche que le 2014 mais avec beaucoup de fraîcheur et une belle minéralité.
- Mullineux – Syrah « SCHIST » 2011 : Non égrappé. Plus de structure que le « Granite » avec plus de profondeur. Encore frais et jeune.
- Cape Winemaker's Guild – Semillon Gris 2013 : Seulement une barrique produite. Un vin intéressant un peu similaire à un Pinot Gris.
- Cape Winemaker's Guild – Clairette Blanche 2015 : Vignes de 40 ans. Un peu boisé mais avec une belle structure, élégance et charme. Assez minéral en fin de bouche. Beau vin, florale, séduisant et élégant.
- Cape Winemaker's Guild- Syrah- « Triolecta » 2013 : Une seule barrique produite. Trois sols différents. Un vin assez léger mais avec une certaine complexité, pureté et charme.
- Mullineux – STRAW WINE – Vin de Paille 2015. Considéré parmi les meilleurs vins liquoreux du pays. Cépage Chenin Blanc avec 280 grammes de sucre, acidité de 10 et alcool de 10°. Fermentation pendant un an. Un vin très doux mais intense et élégant à la fois.



Excellent commentaire sur les vins par Michael Silacci.

VISITE « DE MORGENZON » à STELLENBOSCHKLOOF

Nous avons été bien accueillis par les propriétaires, Wendy et Hylton Appelbaum, et leur chef de cave, Carl van der Merwe.



La propriété, non loin de la mer, profite d'un climat plus frais que d'autres secteurs de Stellenbosch. Les vignobles bénéficiant de la musique baroque toute la journée sans répétition durant une semaine entière ! Les vignes sont conduites en treilles à cause du vent et plantés sur du granite décomposé entre 145 et 360 mètres avec une vue exceptionnelle sur Table Mountain et False Bay. Les cépages principaux sont le Syrah, Chenin Blanc et Chardonnay produisant une moyenne de 35 hectos/hectare. Il y a également du Roussanne, Marsanne et Sauvignon Blanc.

En dehors de leur vin mousseux MCC nous avons dégusté quatre vins de leur gamme « Réserve » :

- Chardonnay Réserve 2015 : Fermenté en barrique. Un beau Chardonnay, style « nouveau monde », assez riche mais avec une certaine classe et de la minéralité.
- Chenin Blanc Réserve 2016 : Assez minéral, frais et bien fait sans être de grand intérêt.
- Chenin Blanc Réserve 2005 : Jolie couleur dorée, arôme toasté, encore un peu de fraîcheur malgré son âge, savoureux et long en bouche. A boire sans attendre.
- Syrah Réserve 2012 : Non foulé et 15% non égrappé. Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois. Un beau vin mais un peu austère avec des arômes épicés et une grande fraîcheur en fin de bouche.

Le domaine produit environs 550 000 bouteilles mais seulement 100 000 bouteilles de la gamme « Réserve » dont 100% issues des raisins de leur propre domaine. Pour les autres vins ils achètent des raisins.



Excellent commentaire sur les vins fait par John Olney.

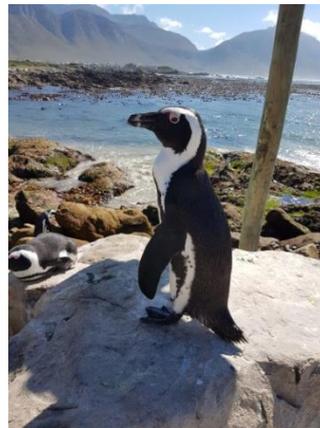
DINER « THE CONSERVATORY » à l'HOTEL CELLARS HOHENORT.

Lors du diner du soir du 8 février nous avons dégusté les vins suivants :

- Klein Constantia – Sauvignon Blanc 2015 : Avec un plat de poissons crus, très agréable et frais sans montrer un caractère trop marqué du Sauvignon. Bien équilibré avec une belle acidité.
- Marvellous « Blue Label » Blend.
- Groot Constantia – Pinotage : Pinotage est un croisement entre Pinot Noir et Cinsault et un classique en Afrique du Sud. Vin épicé avec une belle texture et de la fraîcheur.
- Mulderbosch Vineyards Noble Late Harvest : Vin de la région de Stellenbosch. Joli nez avec des notes des pelures d'oranges, pas trop sucré et agréable sans beaucoup de profondeur.

Jeudi 9 Février 2017

Visite aux vignobles de la vallée de Hemel-en-Aarde près de la ville côtière de Hermanus à environ 100 kilomètres de Cape Town. En route nous avons admiré des paysages de la côte impressionnants et nous avons visité une colonie de pingouins à Stony Point.



VISITE HAMILTON RUSSELL VINEYARDS

Un vignoble de 52 hectares spécialisé presque exclusivement dans la production de Pinot Noir et du Chardonnay. Nous sommes accueillis par Anthony Hamilton Russell qui nous explique que la proximité de la mer à 1500 mètres, avec des courants froids, donne un climat idéal pour les cépages Bourguignons. La température moyenne en été est de 25°. Le sol est surtout de l'argile schisteuse. L'argile étant particulièrement avantageuse pour le Pinot Noir dans cette région. Les rendements sont petits à environ 20 hectos l'hectare en moyenne.



La dégustation a commencé avec un excellent assemblage de Sauvignon Blanc et Chardonnay 2016, suivis d'une série de Pinot Noirs :

- Hamilton Russell - Pinot Noir 2013 : Classique Pinot Noir bouquet. Très minéral et frais avec des notes de graphite.
- Hamilton Russell - Pinot Noir 2014 : Un peu plus léger en couleur et structure. 2014 n'était pas un bon millésime, néanmoins un bouquet très attractif.
- Hamilton Russell – Pinot Noir 2015 : Premier millésime issue d'une culture organique. Joli vin mais encore jeune. Prometteur avec beaucoup de finesse et charme. Des notes agréables d'épices et le fruit classique du Pinot.
- Hamilton Russell – Pinot Noir 2016 : En cours d'élevage mais très frais avec une belle structure et une certaine puissance. Très prometteur également.



Ensuite nous avons dégusté deux Chardonnay fermentés en bois de chêne français après 2 à 3 jours de macération à froid. Elevage pendant 10 mois en bois neuf pour 30 à 40% de la production dont 40% des barriques non toastés.

- Hamilton Russell – Chardonnay 2015 : Très riche et structuré mais pas trop boisé. Charmeur et intense. Un très beau Chardonnay qui rappelle un Puligny Montrachet et qui va continuer à évoluer. Seulement 25 hectos l'hectare qui explique la concentration. Sélectionné par le Wine Spectator et placé numéro 11 dans le « Top 100 ».
- Hamilton Russell – Chardonnay 2016 : Malo faite à 60%. Encore jeune mais prometteur avec un bouquet floral et un joli boisé. Epicé en fin de bouche mais encore un peu dur.

La dégustation s'est terminée avec un Pinotage issu d'une autre propriété sur la Côte Sud. Elevage pendant 9 mois en fûts de 400 litres suivis de 9 mois en foudres. Ce vin du millésime 2015 était très

attractif avec un peu de bois et des épices. Bien fait avec une certaine classe. Le Pinotage, bien connu en Afrique du Sud, est un croisement du Pinot Noir et Cinsault, autrefois appelé « Hermitage » ! Ce cépage n'avait pas une bonne image mais avec des rendements plus raisonnables et des efforts de qualité au niveau de la vinification nous commençons à voir de bons exemples.



La production chez Hamilton Russell est d'environ 42 000 bouteilles de Pinot Noir et 60 000 bouteilles de Chardonnay. A l'avenir l'idée est d'augmenter la production de Pinot Noir à 48 000 bouteilles et de Chardonnay à 120 000 bouteilles.

Après la dégustation nous sommes montés à la maison de la famille Hamilton Russell pour un excellent déjeuner / buffet avec d'autres grands vins du domaine suivis d'un discours par Pierre-Henry Gagey sur l'importance du terroir et le grand progrès qui a été fait depuis sa dernière visite il y a 25 ans !

VISITE NEWTON JOHNSON FAMILY VINEYARDS – Upper Hemel-en-Aarde Valley.

Les vignobles de la famille Newton Johnson sont situés dans la même vallée que Hamilton Russell à 3 kilomètres, mais à une altitude un peu plus élevée. Nous sommes bien reçus par les frères Bevan et Gordon Newton Johnson, qui nous expliquent que le domaine est assez récent, datant de 1997 avec l'idée de potentialiser le Pinot Noir. Leur père, négociant éleveur à Stellenbosch, a vu le potentiel de la vallée Hemel-en-Aarde pour produire des grands Pinot Noirs. Il y a 40 hectares dont 50% sont plantés à une altitude de 350 mètres à 15 kilomètres de l'océan. Le sol est granitique sur un fond d'argile, exposition nord. En dehors du Pinot Noir il y a des plantations de Syrah, Mourvèdre, Chardonnay et Albariño. Les premières plantations ont eu lieu en 2003 et le premier millésime en 2008. La famille est très fière que leur bouteille de Pinot soit apparue sur la couverture de Decanter Magazine ayant été sélectionnée comme un des 3 meilleurs Pinot Noir en dehors de la Bourgogne.



Une dégustation importante et intéressante a été préparée à notre attention :

Nous avons commencé par le Albariño 2016, le seul Albariño en Afrique du Sud ! Un joli vin avec une belle acidité et de la fraîcheur. Ensuite nous avons dégustés « Resonance » 2015, un assemblage de Sauvignon Blanc et 30% de Sémillon, assez fermé mais prometteur avec des notes herbacés, typique du Sauvignon.

Ensuite, il y avait deux Chardonnay de 2014 et 2015. Des beaux vins, surtout le 2015, un vin sérieux avec de la structure, des notes minérales et un côté cristallin.

Six beaux Pinot Noirs ont suivies :

Mrs. M (Dédié à Moya McDowall)– Pinot Noir 2015.

Block 6 – Pinot Noir 2015.

Pinot Noir - Cape Winemakers – Guild Seadragon 2015 (sans SO2 pendant la vinification).

Pinot Noir - Windandsea 2015 (non égrappé).

Pinot Noir – Family Vineyards 2013 (millésime difficile mais le vin assez réussi).

Pinot Noir – Family Vineyards 2015 (un très bel exemple du potentiel du Pinot Noir en dehors de la Bourgogne).

Tous les Pinots étaient assez serrés avec une belle structure et une personnalité assez proche de la Bourgogne, minéral et frais. Les vins du millésime 2015 étaient particulièrement réussis.



Enfin nous avons dégusté « Granum » Family Vineyards 2013 et 2014. Un assemblage de Syrah et Mourvèdre. Des vins épicés et frais avec le côté poivré du Syrah. Le 2014 est bien supérieur au 2013.

Commentaire élogieux de Maria-José Lopez de Heredia.



DINER ASARA WINE ESTATE (notre hôtel près de Stellenbosch).



Avec des vins de la cave appartenant à l'hôtel, sans grand intérêt. La cuisine non plus.

Vendredi 10 Février 2017

Visites à Franschhoek et Stellenbosch

VISITE BOEKENHOUTSKLOOF WINERY – FRANSCHHOEK



Un des plus anciens domaines viticoles de l'Afrique du Sud datant de 1776. Nous sommes reçus par Mark Kent, propriétaire et « winemaker ». Il a acheté le vignoble en 1993 et son premier millésime était lancé en 1996. Mark a d'autres propriétés à Stellenbosch et dans le Swartland. Sur Franschhoek il y a 13 hectares plantés sur une propriété de 76 hectares. Dans le Swartland 100 hectares de Syrah et 4 hectares de Grenache. A Stellenbosch achat des raisins vinifiés dans une ancienne coopérative. Production total de 7 millions de bouteilles. En 1996 seulement 6000 bouteilles ! Pour les volumes importants les marques commerciales : Chocolate Block, Wolftrap et Porcupine Ridge sont utilisés. Nous avons seulement dégustés les hauts de gamme.

Fermeage organique et sans irrigation. Le Semillon est le cépage blanc principal à Franschhoek avec des vieilles vignes plantées entre 1899 et 1902.

Nous avons dégusté deux Semillons :

- le très floral 2015 élevé en fûts de chêne après une macération à froid. Ensuite un millésime plus ancien, le 2004. Le 2015 superbe avec une belle structure et une jolie texture en bouche. Le 2004 encore bien vivant, même frais et complexe. Idéal avec un plat de poisson en sauce.

Ensuite deux Syrahs :

- Syrah – Porseleinberg 2014. Un vin issu de la culture organique, non-égrappé et élevé en foudre et dans des œufs en ciment. Un très beau Syrah avec des notes poivrées classiques du cépage, de l'élégance et minéral. Le Syrah 2009, élevé en barriques anciens pendant 27 mois, est encore puissant et long mais avec une tendance vers l'oxydation.

Après nous avons dégusté :

- un Cabernet Sauvignon 2006 (avec 8% de Cabernet Franc), élevé pendant 27 mois dans du bois neuf. Un beau Cabernet, encore jeune et pas trop marqué par le bois. Le dernier rouge « The Journeyman » 2005, un assemblage avec 60% de Cabernet Franc, 20% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon, a passé 30 mois en barriques. Un vin étonnant, assez léger, un peu vert, mais encore avec de la fraîcheur et de l'élégance. Seulement 5 barriques produites.

- Le dernier vin « Noble Late Harvest - Semillon 2013 ». 100% de botrytis. Délicieux et riche mais pas lourd. Frais avec une fin de bouche très nette. Seulement 2 fûts produits.



Commentaire de Willi Bründlmayer.

DEJEUNER A TOKARA DELICATESSEN

Tokara est un domaine idéalement situé sur le col Helshoogte entre Franschoek et Stellenbosch avec des vues magnifiques sur la ville et vignobles de Stellenbosch. Nous n'avons pas visité le domaine et les caves, mais nous avons assisté à un excellent déjeuner en compagnie de Thierry Heberer, un œnologue / consultant qui faisait partie de l'équipe de Michel Rolland.



Avec de bonnes salades, du merlu et du bœuf en sauce nous avons profité des explications claires et nettes de Thierry sur la situation viticole en Afrique du Sud. Les sujets abordés étaient les suivants :

- Les microclimats et la variation des températures selon la topographie.
- L'importance des vents.
- Variation des sols (surtout granitique mais aussi des sables et des argiles profonds avec des variations locales importantes).
- Climat et érosion / orientation des pentes / manque d'eau et irrigation / hivers très doux et sans gel.
- Travail du sol.
- Matériel végétal / choix des porte-greffes / la taille / contrôle de la canopée etc. Il y a du progrès mais malgré ceci la durée de vie des ceps est de seulement environs 20 à 25 ans en moyenne.
- Prix des raisins entre € 0.80 et € 2.00.
- La croissance des plantations sur la côte ouest où les cépages résistent mieux. Il y a donc plus de vieilles vignes dans le secteur (surtout au Swartland) et des plantations nouvelles de Grenache et Chenin Blanc.
- Vinifications et problèmes des PH élevés / maîtrise des sucres.

Avec le déjeuner nous avons apprécié un vin blanc et un vin rouge de Tokara :

- Director's Reserve White 2014 : un assemblage de Sauvignon et Semillon. Un vin blanc facile et agréable sans prétention. Parfait avec la salade de calamars au paprika.
- Director's Reserve Red 2013 : avec 72% Cabernet Sauvignon et 28% d'autres cépages Bordelais, un vin rouge avec une belle équilibre et savoureux, agréable à boire sans attendre.

VISITE DE TOREN ESTATE – STELLENBOSCH

Une visite agréable malgré les difficultés de notre autobus pour entrer dans la propriété. Problème résolu par des ingénieurs de passage ! Les 31 hectares de De Toren sont dédiés 100% aux cépages rouges Bordelais : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec et Petit Verdot. Situé à l'ouest de Stellenbosch, les vignobles orientés au sud et à l'ouest, profitent des vents frais de l'océan. Les sols sont granitiques avec un sous-sol argileux et sableux. Les sols sont étudiés et analysés grâce à des photos infrarouges prises du ciel.

Il est évident que les propriétaires néerlandais attachent énormément d'importance aux détails. Depuis 1999 ils produisent 84 000 bouteilles dans une cave exemplaire profitant de la gravité pour tout mouvement du vin.



Nous avons dégusté 5 vins :

- De Toren « Z » 2014 : Un assemblage avec 55% Merlot, 6% Cabernet Sauvignon et le solde d'autres cépages Bordelais. Elevage 12 mois en fûts dont 10% en bois américain. Avec des arômes épicés, un vin élégant, lisse et frais avec un joli fruit et de la fraîcheur.
- De Toren « Z » 2009 : Egalement 55% Merlot et d'autres cépages Bordelais. Un vin encore frais et jeune pour son âge. Un vin technique sans être très attirant.
- De Toren - Fusion « V » 2014 : 60% Cabernet Sauvignon plus quatre autres variétés bordelais. 30% bois neuf. Un vin bien fait, frais et élégant avec une touche de verdure.
- De Toren – Fusion « V » 2001 : Cabernet Sauvignon 60%. Encore bien vivant, un peu vert et assez Bordelais de style. Se montre bien en tenant compte de son âge.
- Petit Verdot 2002 : Ce vin n'a jamais été vendu, seulement gardé pour les dégustations. Jolie couleur, une touche fumé au nez, un peu sucré en bouche mais structuré et frais. Un bel équilibre et une fin de bouche un peu poivrée. Un vin intéressant et remarquable après 15 ans.



Commentaires de Carl Von Schubert qui a attiré l'attention sur les soucis de détails pour faire des grands vins.

DINER WIJNHUIS RESTAURANT – STELLENBOSCH

Notes de Willi Bründlmayer.

Vins servis avec le repas :

- Ernie Els – Big Easy 2015 : Assemblage avec 61% Shiraz, 20% Cabernet Sauvignon, 6% Mourvèdre, 5% Grenache, 4% Cinsault et 4% Viognier. Vin produit près de Stellenbosch par le champion Sud-Africain du golf, Ernie Els. Un vin bien fait mais trop lourd et alcoolique.
- Ghost Corner Semillon 2015 : Produit par David Niewoudt. Sucré et sans personnalité. Vin raté !
- Beeslaar Wines –Stellenbosch - Pinotage 2015 : Vin correct mais trop chaud. Manque de finesse. Désagréable !
- Ernie Els – Proprietors Blend 2014 : Cépages Bordelais avec 20% de Syrah. Un vin puissant, rigoureux et austère. A voir avec le temps.

VISITE TOURISTIQUE DU « CAPE PENINSULA »

Voyage en autobus jusqu'à Cape Point et Chapman's Peak. Sur le chemin nous avons apprécié des paysages exceptionnels ainsi que la faune et quelques animaux indigènes, tels que des babouins, antilopes etc.

Photos et réception au Cap de Bonne Espérance avec un verre de Méthode Cap Classique de Klein Constantia.



DEJEUNER HARBOUR HOUSE RESTAURANT à KALK BAY.

Déjeuner agréable en bord de mer avec des calamars et un bon poisson. Deux vins pour accompagner le repas :

- Saronsberg - Viognier 2015 : Originaire de Tulbagh, une région isolée dans les montagnes à 90 kilomètres au nord de Stellenbosch. Climat continental. Un vin assez riche, gras et aromatique avec les arômes de fruits exotiques. Une certaine profondeur. Excellant avec les plats de poissons mais pas très Viognier comme nous le connaissons en Europe.
- Kanonkop – Pinotage 2014 : Produit dans la région de Stellenbosch. Un beau vin élevé 80% en bois neuf français. Epicé avec un bel équilibre. Un vin agréable et facile avec une certaine structure.



VISITE BACKSBERG WINE ESTATE - PAARL

Un domaine emblématique près de Paarl quelques kilomètres au nord de Stellenbosch. Nous sommes reçus par Simon Back qui nous raconte l'histoire du domaine qui vient de fêter ses 100 ans en 2016. Backsberg a toujours été dans la même famille. Le fondateur, un réfugié juif de Lituanie, est arrivé à Cape Town en 1902. Il tenait une boucherie d'abord à Cape Town, ensuite à Paarl. En 1916 il achète la propriété. Son petit-fils Michael a pris la responsabilité du domaine en 1976 et, soucieux de la préservation de l'environnement, il a entrepris des actions dans tous les domaines de la soutenabilité, ainsi que l'aspect social. Par exemple il permettait aux ouvriers de faire du vin pendant leurs heures supplémentaires. La vente de ces vins finançait la construction de leurs propres maisons. Par ailleurs une partie des bénéfices est utilisée pour l'éducation des ouvriers et la population locale depuis presque 100 ans. Actuellement son fils, Simon, continue avec des projets variés pour la soutenabilité dans tous ces aspects, émissions carbone etc.



La famille Back nous a offert un excellent diner « al fresco » avec une gamme de vins impressionnants :

D'abord Michael nous offre une série de vieux vins :

Backsberg - Cabernet Sauvignon 1972

Backsberg – Cabernet – Merlot Blend 1984

Backsberg – Shiraz 1985

Le Cabernet et le Cabernet-Merlot étaient un peu trop vieux avec des arômes poussiéreux et rustique mais le Shiraz était remarquable avec du fruit, une jolie texture et un côté poivré bien agréable.

Ensuite à table :

Backsberg Family Reserve White : Roussanne, Chardonnay et Sauvignon. Un vin étrange et vieux style mais avec du caractère et un bouquet d'herbes frais et épicé.

Backsberg Family Reserve Red : Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30%, 20% Malbec. Un vin assez tannique et rustique mais dense avec de la puissance et des épices.

Backsberg Pumphouse - Shiraz 2013 : Un peu rustique également mais avec une bonne structure, de la puissance et un côté poivré bien agréable.

Backsberg Pinotage 2015 : Un vin agréable, assez avancé, équilibré, une jolie texture et des épices en fin de bouche.



Le domaine produit beaucoup de vins différents. Nous n'avons dégustés qu'un petit pourcentage. Par ailleurs ils produisent des vins Casher depuis presque 100 ans et des Eaux de Vie d'excellente qualité avec leur propre alambique. Nous avons dégusté leur « Brandy – Sydney Black – 15 years old », avec une double distillation à partir des vins à base de Chenin Blanc. Un très beau produit qui ressemble à un bon Armagnac. Un peu doux mi-palais mais savoureux et lisse en bouche.



Commentaire de Pierre Tari avec la mise en valeur des traditions familiales, aboutissant sur des vins avec une âme.

Dimanche 12 Février 2017

VISITE ANWILKA - HELDERBERG - STELLENBOSCH

Domaine appartenant aux mêmes investisseurs que Klein Constantia, notamment Bruno Prats et Hubert de Boüard. Comme à Klein Constantia, nous sommes bien reçus par Hans Astrom avec son équipe d'Anwilka, Piet Neethling pour les vignes et Jean du Plessis pour la cave.



Le domaine est situé à seulement 7 kilomètres de False Bay sur des sols caillouteux / limoneux peu profond avec un sous-sol d'argile. La proximité de la mer assure des températures plus bas et ses vents fréquents permettant une agriculture soutenable dans la mesure du possible. Une replantation extensive sur 40 hectares a eu lieu avec du Cabernet Sauvignon, Shiraz, Petit Verdot et Malbec. Il n'y a pas de Merlot. Des céréales sont plantées entre les rangs en hiver pour nourrir le sol.

La production d'environ 120 000 bouteilles est dédiée exclusivement aux vins rouges de grande qualité. Pour l'étiquette Anwilka, le haut de gamme, seulement 20 000 sont produites depuis le premier millésime en 2005.



Nous avons dégustés trois vins, tous sous le signe de l'élégance :

- Anwilka 2007 : Shiraz 50%, Cabernet Sauvignon 46%, Malbec 4%. Couleur intense. Vin encore jeune et frais, bien équilibré avec élégance et classe. Une bonne longueur et un style qui rappelle les grands Bordeaux. A noté que tous les raisins sont récoltés à la main et sont égrappés. L'extraction est limitée avec seulement 15 jours de macération suivie de 13 à 15 mois en fûts de chêne de 225 et 400 litres.

- Anwilka 2013 : Shiraz 62%, Cabernet Sauvignon 25%, Petit Verdot 13%. Un peu plus de bois neuf en évidence. Malgré la présence importante du Shiraz le style est bien Bordelais, concentré avec une belle structure, une grande richesse et de l'élégance malgré sa jeunesse.
- Anwilka 2015 : Shiraz 64%, Cabernet Sauvignon 29%, Petit Verdot 7%. Très prometteur, un vin intense avec de la profondeur et de la richesse mais également avec un joli fruit et de la fraîcheur, actuellement plus dans le style du Rhône Nord que Bordeaux. Assez tannique en fin de bouche avec promesse d'un long vieillissement et d'une grande élégance. Mise en marché prévu en Juin 2018.

A partir du premier millésime, le 2005, les vins d'Anwilka ont été vendus sur la place de Bordeaux. Cette stratégie n'a pas été un succès donc actuellement les ventes sont faites à l'export en direct avec les importateurs. Un deuxième vin est produit « Petit Frère », qui a du succès en Asie. Anwilka est surtout vendu en Europe et aux U.S.A.



Commentaire de Raoul Cruchon en parlant du style Anwilka avec des vins précis et élégants, montrant des nuances de chocolat et des épices. Plus de bois neuf évident sur les millésimes récents. Ensuite Claude Bourguignon a parlé du terroir limoneux qui domine les cépages à son avis.

Enfin Raymond Paccot a remercié Hans Astrom pour tous ses efforts d'organisation de notre voyage en Afrique du Sud avec un excellent choix des domaines à visiter et des vins à déguster lors des repas.

DEJEUNER A "96 WINERY ROAD" RESTAURANT AVEC KEN FORRESTER

Nous n'avons pas visité le domaine de Ken Forrester mais nous avons eu le plaisir de sa compagnie pour le déjeuner dans son restaurant « 96 Winery Road »



Pendant un excellent déjeuner Ken nous a présenté son domaine de 40 hectares situé à Stellenbosch, au pied des collines de Helderberg et à 5 kilomètres de la mer. Certainement un des plus anciens vignobles en Afrique du Sud fondé en 1689. Agriculture 100% organique sur des sols de sables granitiques avec un sous-sol d'argile. Le domaine est connu pour ses Chenin Blanc et ses vins rouges de cépages Rhodaniens. Tous les vins sont conditionnés avec des capsules à vis. Selon Ken, avec les capsules à vis, il y a un potentiel de vieillissement de 30 ans et l'utilisation du SO2 peut être réduite de 50%.



Ken, avec sa forte personnalité, nous a enchanté avec son discours enthousiaste et sa sélection des vins à déguster pendant le repas :

- Ken Forrester – Sparklehorse MCC –Méthode Cap Classique. 100% Chenin Blanc. Vin de base élevé sur lie pendant 9 mois, ensuite 18 mois en bouteille sur les lies également jusqu'au dégorgement finale. Un bon vin mousseux avec des bulles fines et des saveurs éclatantes. Bien agréable comme apéritif.
- Ken Forrester - Old Vine Reserve - Chenin Blanc 2016. 20% en bois neuf pendant 9 mois. Acidité 6.5. Beaucoup de finesse avec une touche de bois vanillé et des saveurs de pommes vertes. Jolie texture, équilibré et une belle longueur. Bien agréable.

- Ken Forrester –Old Vine Reserve – Chenin Blanc 2006. 50% fermenté en barrique dont 15% neuves. Issue d'une année chaude et sèche. Très beau vin, pure et frais, avec une étendue d'arômes tels que le miel, des agrumes et des fleurs sauvages. Belle longueur et excellent avec des plats un peu riches.
- Ken Forrester – FMC – The Forrester Meinert Chenin 2015. D'une seule parcelle, vendangés par 5 tries pendant 4 semaines. 60% fermenté en barriques dont une partie neuve. 2015 est un grand millésime. Un très beau vin, très complexe, texture lisse et agréable, frais et équilibré avec une touche de sucres résiduels (5 à 8 grammes). Promet une longue vie.
- Ken Forrester – FMC – The Forrester Meinert Chenin 2010. Même origine, issue d'une année chaude. Avec moins d'acidité le vin apparaît un peu fragile. Avec des arômes de pommes cuites, abricots et vanille la personnalité du Chenin ressort. Vin demi-sec avec des sucres résiduels bien évidents.
- Ken Forrester –“ Dirty Little Secret “ – 100% Chenin Blanc 2015. Vignes plantés en 1965 à 500 mètres d'altitude. Le secret est qu'il s'agit d'un vin naturel sans SO2 jusqu'à la mise en bouteille et même très peu à cette occasion. Vendanges en grappe entière suivie d'une macération à froid pendant au moins une semaine avant pressurage. Très flatteur et élégant avec une jolie texture, bien lisse. Un côté salé en fin de bouche. Vendangé tôt ce vin est d'une grande finesse et pour la méditation. En fait il parait meilleur sans l'accompagnement d'un plat. Seulement 5 barriques produites.

Les vins blancs ont ensuite été commentés par Pierre-Henry Gagey. Il reconnaît la passion avec laquelle ces vins ont été faits. Des Chenins d'une grande pureté étaient sans doute les meilleurs du voyage. Un peu surpris par les sucres résiduels dans les FMC mais le « Dirty Little Secret » superbe !



Ensuite nous avons dégusté trois vins rouges :

- Ken Forrester - Reserve Range « The Renegade » 2012. Assemblage de Shiraz, Grenache et Mourvèdre. Un vin rouge facile avec arômes des fruits rouges, des notes poivrés et une certaine élégance. Agréable et équilibré sans grand personnalité.
- Ken Forrester – Icon Range – « The Gypsy » 2012. 70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Shiraz. Issue d'un des vignobles les plus anciens du pays, « Picheneuse », à une altitude de 700 mètres et 20 kilomètres de l'océan. Très beau rouge et une belle expression des cépages de la Vallée du Rhône. Riche, élégant, flatteur et lisse avec une grande pureté du fruit, de la finesse et de la profondeur.
- Ken Forrester – « Three Halves » 2011. 50% Mourvèdre, 25% Grenache, 25% Shiraz. Ce vin est vendu uniquement aux visiteurs à la cave. Le Mourvèdre domine en donnant de la poigneté, de la structure, conjointement avec un joli fruit et une texture soyeuse.

Nous avons terminé avec un beau vin de dessert :

- Ken Forrester – Chenin Blanc – Noble Late Harvest 2013. Délicieux avec un botrytis pas trop marquée. Une grande fraîcheur. Parfait avec le dessert.

Commentaire par Michael Silacci sur la passion qui a compensé ses vins de grande qualité. Ensuite il a commenté chaque vin individuellement.



En effet Ken nous a présenté ses vins avec un enthousiasme contagieux et passionné. Nous avons passé un bon moment avec lui.

DEGUSTATION A L'HOTEL ASARA WINE ESTATE

Quim Vila nous a présenté deux vins du SADIE FAMILY WINE ESTATE situé dans le Swartland.

C'est dommage que nous n'ayons pas eu le temps de visiter ce domaine qui compte parmi les meilleurs et les plus emblématiques de l'Afrique du Sud.



- Sadie Family – « Palladius » 2014. Chenin Blanc, Grenache Blanc, Grenache Gris, Viognier. Un vin blanc très complexe élevés en foudres. Des arômes d'herbes Méditerranéens et cailloux chaudes. Frais et éclatant avec de la structure et des notes minérales.
- Sadie Family – « Columella » 2014. Reconnu internationalement pour être parmi les meilleurs rouges du pays. Assemblage de Shiraz, Grenache, Mourvèdre et un peu de Cinsault. Elevé en béton, barriques d'un an et des foudres plus anciens. Couleur intense, concentré et riche mais pas lourd. Un grand vin rouge avec finesse et pureté. Un côté minéral et poivré grâce au Shiraz.

Ensuite Pierre-Henry Gagey nous a présenté quelques vins du Domaine KLEINE ZALZE basé à Stellenbosch. Un domaine important de 250 hectares qui exporte 70% de leur production. Une gamme de vins orientée vers le volume et les ventes en supermarchés.

DINER AU RESTAURANT « BIG EASY » A STELLENBOSCH

Pour notre dernier dîner nous avons bénéficié d'un excellent repas au restaurant « Big Easy » dans un cadre élégant au centre de Stellenbosch. Avec un carpaccio de chevreuil et un risotto aux champignons, nous avons dégusté deux vins du domaine de MILES MOSSOP :

- Miles Mossop « Saskia » 2013. Un assemblage de Chenin, Viognier, Clairette et Verdelho. Un bon blanc de la côte ouest au nord de Cape Town. Bonne minéralité, florale, avec de la fraîcheur et une texture soyeuse.
- Miles Mossop « Max » 2013. Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot de la région de Stellenbosch. Couleur intense. Un beau rouge avec de l'élégance, de la fraîcheur et une certaine classe. Bien équilibré et un bon exemple d'un assemblage bordelais de la région.



Avec ceci se termine un très beau voyage dans ce pays magnifique. Nous sommes repartis avec des souvenirs de la générosité de nos hôtes et la beauté des paysages, sans oublier les bons vins que nous avons dégustés. Le choix des domaines faits par Bruno Prats et Hans Astrom était parfait. Nous avons été reçus comme des rois dans toutes les propriétés sans exception. En prime nous avons appris le potentiel d'Afrique du Sud pour produire des grands vins. Il y a sans doute du progrès à faire mais nous avons ressenti l'enthousiasme et les efforts qui sont en cours pour améliorer la qualité dans des conditions pas faciles dû au climat et la situation géographique près de deux océans qui influencent énormément le comportement des plantes et ainsi la qualité des vins.

Il nous reste à remercier de tout cœur Bruno Prats et Hans Astrom pour l'organisation du voyage, la sélection des domaines et les vins dégustés lors des repas dans les divers restaurants, sans oublier notre excellent guide, Margaret Gibson, et son équipe qui se sont occupés de la logistique. Tout a marché comme « sur des roulettes » avec un timing sans faille. Remerciements également aux propriétaires des domaines que nous avons visités et pour le temps qu'ils nous ont consacré pour partager leurs connaissances et leur enthousiasme. Une pensée également et remerciements chaleureux aux propriétaires qui nous ont reçus pour les repas, en particulier, Klein Constantia, Chris et Andrea Mullineux, Hamilton Russell, Simon Back et Ken Forrester.



AIV
ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN
INTERNATIONAL ACADEMY OF WINE