



Boekenhoutskloof

Franschhoek Cabernet Sauvignon 2022

HISTOIRE :

Boekenhoutskloof, un domaine viticole au nom aussi singulier que difficile à prononcer, mérite qu'on s'y attarde. En afrikaans, il signifie « le ravin du hêtre », en référence à cet arbre du Cap utilisé pour la fabrication de meubles. Les sept chaises sur l'étiquette rendent hommage à ce savoir-faire artisanal et à la création artistique à partir de ressources naturelles. Une belle image qui représente bien la philosophie et l'équipe. Fondé en 1776, Boekenhoutskloof est l'une des plus anciennes exploitations viticoles de la vallée de Franschhoek. Dirigé pendant près de deux siècles par une même famille, le domaine a connu un renouveau sous l'impulsion de Marc Kent, qui en a pris les rênes en 1996. Il est aujourd'hui épaulé par l'œnologue de renom Gottfried Mocke, arrivé en 2015. Leurs talents contribuent à faire rayonner les vins du domaine bien au-delà des frontières sud-africaines.

Cette cuvée provient de deux vignobles du Franschhoek : l'un localisé dans un ravin, avec des sols alluviaux profonds, le second aux sols granitiques décomposés est quant à lui soumis aux influences océaniques. Ils ont tous deux de fortes amplitudes thermiques qui favorisent un style mûr et épicé à l'acidité marquée.

APPELLATION : Franschhoek
CÉPAGE : 85% Cabernet Sauvignon
15% Cabernet Franc
TERROIR : Sols alluviaux, granite et quartz
RÉGION : Cap-Occidental
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,51%
ACIDITÉ : 5,18 g/L

ELEVAGE :

22 mois en chêne français (neuf à 90%), chauffe légèrement grillée.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : +10 ans
Température de service : 15 - 18°C

NOTES PRESSE :

James Suckling : 93 / 100
Robert Parker : 94/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le nez est discret mais complexe, avec des arômes de myrtilles, de mûres, de graphite et d'herbes de Provence. En bouche, le vin est juteux et équilibré, révélant des saveurs de figue, de réglisse noire, de prune, de chocolat noir, ainsi que des touches d'origan, de cèdre et de thym. Une belle acidité apporte de la fraîcheur en milieu de bouche.

ACCORDS :

Viandes rouges grillées, rôties ou braisées, plats mijotés ou en sauce

