



www.boekenhoutskloof.co



Boekenhoutskloof

Franschhoek Semillon 2022

HISTOIRE :

Boekenhoutskloof, dont le nom signifie « le ravin du hêtre » en afrikaans, rend hommage à l'artisanat local à travers les sept chaises figurant sur son étiquette, symbole de création artistique à partir de ressources naturelles. Cette philosophie reflète l'esprit du domaine et de son équipe.

Fondé en 1776, Boekenhoutskloof est l'un des plus anciens domaines viticoles de la vallée de Franschhoek. Resté longtemps dans la même famille, il connaît un renouveau depuis 1996 sous l'impulsion de Marc Kent, épaulé depuis 2015 par l'œnologue reconnu Gottfried Mocke. Ensemble, ils ont hissé le domaine parmi les références du vin sud-africain à l'international.

La cuvée de Sémillon provient de trois vignobles anciens : Deux parcelles en fond de vallée (plantées en 1902 et 1942) sur sols alluviaux, apportent richesse et rondeur, Une parcelle en coteau granitique (plantée en 1936, inclinaison de 45°) apporte concentration et tension

Le millésime 2022 est considéré comme très qualitatif pour les blancs sud-africains. L'hiver, particulièrement froid et humide, a permis une excellente réserve hydrique et une croissance vigoureuse des vignes. Les conditions climatiques ont favorisé des vins frais, concentrés, équilibrés, avec une belle structure et un potentiel de garde remarquable.

APPELLATION : Franschhoek
CÉPAGE : 97% Sémillon
3% Muscat d'Alexandrie
TERROIR : Sols alluviaux & granitiques
RÉGION : Cap-Occidental
DEGRÉ ALCOLIQUE : 13,2%
ACIDITÉ : 5,38 g/L

ELEVAGE :
70 % en barriques neuves et 30 % en œufs béton pendant 14 mois. Le Muscat est fermenté avec les peaux et élevé dans une amphore en argile

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans
Température de service : 12°C

NOTES PRESSE :

James Suckling : 95/100
Tim Atkin 98/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin dévoile au nez des arômes de fleur d'oranger, pêche mûre, melon, gingembre et zeste de citron. La bouche est fraîche et vibrante, portée par une acidité nette et bien intégrée. Des notes d'orange sanguine, angélique, camomille et épices s'étirent sur une finale saline, douce et subtilement amère.

ACCORD :

Poisson maigre grillé, volaille rôtie aux herbes, langoustines, risotto au fenouil et citron confit

