



Boekenhoutskloof

Stellenbosch 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.

Le Cabernet Sauvignon de Stellenbosch, au style plus sombre et pyraziné, provient de parcelles situées sur les pentes nord-ouest des Helderberg et sud-est de Vlootenburg. L'influence maritime de False Bay et les sols granitiques confèrent à ce vin sa minéralité typique et son profil graphite si typique.

APPELLATION : Stellenbosch
CÉPAGE : Cabernet Sauvignon
TERROIR : Sols granitiques
RÉGION : Cap-Occidental
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5%
ACIDITÉ : 5,47 g/L

ELEVAGE :
22 mois en chêne français (neuf à 60%),
chauffe légèrement grillée.

CONSERVATION ET SERVICE :

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

NOTES PRESSE :

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

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin séduit par ses arômes opulents de cassis, myrtille et mûre, relevés de terre fraîche, d'herbes et d'épices. En bouche, il est concentré, sombre, aux tanins doux, veloutés et poudreux. L'élevage en barrique renforce son caractère classique, tandis que la finale juteuse prolonge des notes de fynbos du Cap.

ACCORDS :

Viandes rouges grillées ou rôties, agneau rôti aux herbes, ragoûts corsés

