



Afrique du Sud



Grangehurst.co.za/

Grangehurst

Pinotage 2013

HISTOIRE :

Le domaine Grangehurst, situé à Stellenbosch, est une cave familiale fondée par la famille Walker. Eddie et Betty achètent la propriété en 1973, mais c'est leur fils Jeremy qui crée le domaine en 1992.

Le style repose sur des vinifications artisanales, de longs élevages en barriques et une recherche constante d'élégance et de structure, avec une mise sur le marché plus de dix ans après la récolte. Les vins se distinguent naturellement par leur grand potentiel de garde et leur caractère patiné. Aujourd'hui, Grangehurst demeure une cave familiale et artisanale, produisant des vins parmi les plus classiques et intemporels de Stellenbosch.

La cuvée Pinotage, produite depuis la création du domaine, met en valeur ce cépage sud-africain emblématique, né en 1925 du croisement entre Pinot Noir et Cinsault. Plantées en 1994 à seulement 5 km de False Bay, les vignes bénéficient pleinement de la fraîcheur maritime et des sols granitiques du Helderberg. Le millésime 2013, a produit des raisins parfaitement mûrs, aux petites baies concentrées et colorées.

APPELLATION : Stellenbosch
CÉPAGES : 88% Pinotage,
12% Cabernet Sauvignon
TERROIR : Sol granitique
VIGNOBLE : Helderberg
ALTITUDE : 250m
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,8%
ACIDITÉ : 6 g/l

VITICULTURE & VINIFICATION :

Vendanges : 23–25 janvier 2013
Vinification : égrappage, 6 à 8
pigeages/jour en cuve tronconique
pendant 8 jours, puis pressoir vertical
Élevage : 34 mois en barriques
françaises (88%) et américaines (12%)

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 20 ans
Température de service : 16–18°C

NOTE PRESSE :

Platter's Guide : 4½/5 étoiles

NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est d'un rouge grenat profond. Le nez s'ouvre sur des notes de mûre, prune, rooibos, tabac blond et une subtile note fumée typique du cépage. La bouche est ample, structurée et patinée, mêlant densité, fraîcheur maritime et tanins fins. La finale, longue et harmonieuse, confirme le potentiel de garde remarquable de ce Pinotage classique et raffiné.

ACCORDS :

Thon grillé, côte de porc au braai, pigeon rôti,

