

Afrique du Sud Olifants River



Soldaat 2019

Le nom provient d'un détachement de fantassins appelé 'piekeniers' (foot soldiers) qui gardaient cette région pour protéger le bétail. La grenache est un cépage qui traduit complètement le terroir en liquide. Il y a une pureté de fruit ainsi que des notes très terreuses qui évoluent vers une plus grande complexité dans le temps et aboutissent à un vin transparent aux arômes de fruits frais. Les textures de tanin récompensent ceux qui ont la patience d'attendre et de laisser mûrir le vin correctement pendant 5 à 8 ans minimum.

Informations Techniques

Cépages	100% Grenache
Région	Olifants River
Appellation	WO Piekenierskloof
Altitude	700 m
Vignobles	6 Ha sur Paleisheuvel Road
Climat	Méditerranéen chaud
Irrigation	Non
Age des vignes	Plantées en 1990 et 2002
Densité de plantation	2 500 Pieds / Ha
Rendements	28 Hl / Ha
Sol	Granit décomposé
Culture	Raisonnée, peu interventionniste
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. 80% de vendange entière. Fermentation en cuves béton pendant 30 jours + macération de 30 jours sur peaux.
Elevage	12 mois cuves béton. Non collé, non filtré.
Alcool	13,00%
Acidité	5,7 g/l
Ph	3,25
Sucre Résiduel	2,2 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	11 500 Bouteilles

S
A
D
I
E
F
A
M
I
L
I
E
R
Y



Sélection Olivier Poussier

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



THE
SADIE FAMILY
WINES PTY LTD



Olifants River

Cette vallée se trouve dans la région la plus nordiste de la province de 'Western Cape' et s'étend de la latitude 33 à 31° sud. La distance entre Lutzville au nord et Citrusdal au sud est de 145 km et comprend les secteurs de Bamboes Bay, Cederberg, Koekenaap et Vredental. C'est une région où cohabitent des vignobles de grande taille à production de masse et des 'boutique wineries' sur les flancs de montagne. La région est relativement plate dans le nord mais montagneuse dans le centre et le sud. L'appellation 'Olifants River' se distingue à l'est par les montagnes de Cederberg où se trouvent certains de vignobles les plus hauts d'Afrique du Sud (secteurs Cederberg et Piekenierskloof).

Cette topographie extrêmement variée crée de nombreux microclimats et la région bénéficie en particulier de l'influence de l'océan Atlantique qui réduit les températures. C'est particulièrement important dans le nord autour de Vredental où la proximité du désert de Namaqualand accroît les températures et la sécheresse. La pluviométrie à Vredental n'est que de 165 mm par an et l'irrigation est quasi-systématique. Dans les montagnes du sud la pluviométrie à Citrusdal est trois fois plus importante et l'irrigation n'est pas nécessaire. Les sols sont très hétérogènes. Les vignobles au nord sont plantés sur des sols d'alluvions et de limons dans la plaine et sont graveleux et granitiques sur les coteaux. Plus au sud, les vignobles de Cederberg et Citrusdal sont plantés sur des sols sableux et d'ardoise. Le caractère hétérogène des sols se prête idéalement à la culture de cépages très différents. Les régions fraîches des côtes sont majoritairement encépagées en sauvignon blanc et chenin blanc alors que les vignobles plus à l'intérieur des terres sont plantés en cabernet sauvignon, syrah et pinotage.

The Sadie Family

Eben Sadie est sans aucun doute le principal contributeur de ce domaine, où travaillent aussi sa sœur et son frère. Viticulteur dans la région du Swartland, il produit, très probablement, les meilleurs vins d'Afrique du Sud. Il est également l'une des personnalités les plus marquantes et charismatiques de l'industrie viticole de l'hémisphère sud. Eben Sadie possède une expérience internationale très vaste ayant travaillé en Autriche, en Allemagne, en Italie, en Oregon et en Bourgogne. A son retour en Afrique du Sud, il est œnologue au domaine Spice Route sous la direction de Charles Back où il deviendra quelques années plus tard maître de chai. En 2003, en partenariat avec Cornell Spies, il crée Sequillo, qui est souvent considéré comme sa deuxième étiquette.



En 2004, toujours en partenariat, il fonde « Terroir Al Limit » dans la région du Priorat en Espagne. En 2011, le domaine sera vandalisé et les cuves seront vidées avant d'être contaminées par de l'eau de Javel, ce qui amènera Eben Sadie à se consacrer à son vignoble. Pourtant, tous ses vins, aussi bien en blanc qu'en rouge, sont à des degrés d'alcool parfaitement maîtrisés et ne montrent aucune lourdeur. Il n'est propriétaire d'aucun vignoble (il a sa propre philosophie sur la propriété). Ses approvisionnements proviennent de 48 parcelles réparties sur 43 hectares. Toutes les parcelles sont travaillées en biodynamie et les rendements sont extrêmement faibles (environ 600 grammes de raisin par pied). La philosophie d'Eben est très européenne. Il n'aime pas le terme de 'vinificateur'. « Jusqu'à une époque récente, dit-il, ce mot n'existait pas. On utilisait le mot vigneron. Quand on participe à l'élaboration de grands vins il faut s'extraire du processus de fabrication. Si vous « faites » du vin vous perdez la définition de terroirs ».

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr