



Chenin Blanc Stellenbosch 2020 Simonsig

Le chenin blanc du Cap est devenu l'un des classiques des vins du Nouveau Monde viticole. La maison Simonsig présente un exemplaire à l'excellent rapport qualité-prix à découvrir absolument !

Type	Blanc
Producteur	Simonsig
Région	Stellenbosch
Cépage	Chenin Blanc
Dosage	Sec
Température	6-8°C
Degré d'alcool	13,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2022
Élevage	Cuve inox
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et notes

Der kleine Johnson 2016 :

À propos du domaine : « Le domaine de la famille Malan bénéficie d'une grande admiration dans la région de Stellenbosch en raison de sa constance, de ses vins au prix abordable et grâce à un standard élevé en matière de qualité dans une gamme de produits très diversifiée. Il s'agit de la première propriété à avoir vinifié il y a plus de 40 ans un vin effervescent selon la méthode traditionnelle de fermentation en bouteille. Et elle est toujours prédominante sur le marché local. »

Oz Clarke Pocket Wine :

À propos du domaine : « La méthode d'élaboration des vins effervescents porte le nom de Cap Classique. Ces derniers sont excellents et Simonsig est l'un des meilleurs producteurs. »

Note de la rédaction

Depuis les premiers pas de la viticulture en Afrique du Sud, on trouve le cépage chenin blanc dans quasiment tous les domaines. Autrefois, les cuvées issues de cette variété étaient fréquentes à toutes les tables des sud-africains. Son goût minéral si particulier lui valut le nom 'Steen' (pierre). La maison Simonsig, pionnier de la méthode Cap Classique des vins

effervescents, accorde également une place indétrônable au chenin blanc dans sa gamme. Ce chenin est le premier vin que Frans Malan a commercialisé après la renaissance du domaine Simonsig en 1968. Cette cuvée présente un rapport qualité-prix pratiquement imbattable.

Note de dégustation

Le vin arbore une robe jaune paille claire aux reflets verts. Au nez, des arômes fruités opulents dominent avec des notes de goyave, de kiwi, de melon vert et de pamplemousse. En bouche, le vin est rafraîchissant grâce à une belle acidité très bien intégrée. Il est bien corsé et onctueux et les arômes de fruits exotiques perdurent au cours de la longue finale.

Accords mets & vin

Le vin blanc riche en arômes Simonsig Chenin Blanc Stellenbosch 2019 est un excellent accompagnateur de poisson, de coquillages et de volaille. Le vigneron recommande une salade de betteraves, de pamplemousse et d'orange ainsi que du fromage de chèvre doré au four.

Domaine

Un domaine familial ancestral d'Afrique du Sud

Le domaine Simonsig Wine Estate est situé dans la localité Koelenhof, à environ 10 km au nord de la ville de Stellenbosch et à 40 km au nord-est du Cap. La maison fait partie des plus importantes du pays d'un point de vue historique : c'est en 1688 que le français Jacques Malan, huguenot exilé suite à la révocation de l'Édit de Nantes (1685), fit ses premiers pas dans le monde de la vigne dans la région du Cap. L'histoire contemporaine de la propriété débute dans les années 1950, lorsque son descendant Frans Malan, considéré à juste titre comme l'un des plus grands pionniers de la viticulture sud-africaine, fonde le domaine actuel. Entretemps, la troisième et la quatrième génération (ses fils Pieter, François et Johan ainsi que son petit-fils François-Jacques) sont aux commandes.

L'exploitation couvre aujourd'hui 206 hectares. On y trouve les cépages classiques cabernet sauvignon, merlot, shiraz, petit verdot, pinotage, sauvignon blanc, chenin blanc et chardonnay. Les vins sont réputés à l'échelle internationale. Mais c'est notamment le vin effervescent qui a permis à la maison Simonsig d'accéder à la notoriété. Le domaine a introduit il y a maintenant plus de 40 ans la fameuse méthode « Cap Classique » qui permet l'élaboration de magnifiques petites bulles. La « Cuvée Royale » et « Kaapse Vonkel » sont les grands classiques dans la région du Cap. La maison familiale Simonsig est sans conteste l'une des adresses les plus fiables d'Afrique du Sud !

Un vin blanc sous le signe de la fraîcheur...

Les raisins du vin blanc Simonsig Chenin Blanc Stellenbosch 2020 ont été vendangés à la main. Une partie de la récolte a macéré à basse température avec la peau des baies pour une courte durée. La fermentation s'est déroulée à basse température également, entre 12 et 14 degrés, en cuves inox. Cette longue fermentation à froid garantit un maximum d'arômes fruités.