

'Divine Time' Stellenbosch 2017 Stellenrust Wine Estate



L'équipe de Stellenrust produit la cuvée 'Divine Time' exclusivement pour Wine in Black ! Ce puissant rouge sud-africain d'inspiration Bordelaise, à la vinification complexe, est proposé à un prix très abordable. Il s'agit déjà d'un classique récompensé par 94 points et 4,5 étoiles Platter.

Type	Rouge
Producteur	Stellenrust Wine Estate
Région	Stellenbosch
Cépage	Cabernet Sauvignon Merlot Cabernet Franc
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2027
Élevage	Barrique et foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

4,5/5 Étoiles Platter's Wine Guide

« Gracieux assemblage bordelais, majoritairement composé de cabernet sauvignon dans cette édition 2017. Celui-ci apporte de la profondeur et une dimension mentholée ; le merlot (25 %) apporte des notes chocolatées et de la rondeur. Enfin, le cabernet franc (25 %) donne au vin sa dimension savoureuse. Les cépages ont été vinifiés/élevés en fût de chêne séparément puis, une fois le vin assemblé, six mois en fût de chêne français dont 30 % neufs. » - Malu Lambert

Critiques et notes

Robert Parker's Wine Advocate :

À propos du domaine : « Stellenrust produit une gamme de vins discrets et classiques. »

Note de la rédaction

Quels sont les facteurs qui rendent un vin si génial ? Chaque cépage est adapté au climat et au terroir et toutes les personnes impliquées savent parfaitement ce qu'elles font. Les vignerons expérimentés connaissent également l'ingrédient supplémentaire sans lequel une cuvée d'excellence ne peut pas voir le jour. Les talentueux œnologues comme Tertius Boshoff, maître de chai du domaine Stellenrust, sont conscients du fait que l'un des facteurs fréquemment négligés est la gestion du temps.

Et Tertius sait exactement quand le bon moment est venu pour les vendanges et pour combien de temps un vin doit être élevé afin d'assurer un plaisir de dégustation irréprochable. Sa cuvée 'Divine Time' Stellenbosch 2017 est un bel exemple de son savoir-faire. Le sympathique personnage a laissé macérer les différents cépages pendant presque trois semaines avec la peau des raisins. L'assemblage du Cap a ensuite été élevé durant 24 mois en fûts de chêne français. Une méthode extrêmement complexe pour un vin de cette catégorie de prix, mais incontestablement un succès sur toute la ligne, comme le prouvent les 4,5 étoiles Platter et 94 points. Découvrez un petit prodige unique en son genre, inspiré du style bordelais et venu tout droit d'Afrique du Sud ! Une exclusivité Wine in Black !

Note de dégustation

Le vin 'Divine Time' arbore une robe rouge sombre profonde. Il séduit d'emblée avec un bouquet opulent et intense d'arômes de mûre, de myrtille et de cassis, accompagnés d'un soupçon de chocolat et de menthe. En bouche, la cuvée dévoile une structure hautement concentrée, de la complexité, des tanins très bien intégrés et un bel équilibre entre le fruit et le bois. La longue finale est imposante. Chaque moment de dégustation veut être savouré : ce vin est présent à chaque seconde. En résumé, nous avons là un bel exemple aromatique et puissant de la région du Cap !

Accords mets & vin

Notre recommandation : un steak copieux, un carré d'agneau ou encore des pâtes avec des pignons de pin grillés et du parmesan !

Domaine

Un domaine sud-africain audacieux

Le domaine Stellenrust Wine Estate est à peine à dix kilomètres au sud de Stellenbosch, au cœur de la viticulture sud-africaine. Depuis sa fondation en 1928, il est devenu l'une des plus grandes propriétés en possession familiale du pays, avec 400 hectares de terres dont la moitié est sous les vignes. En 2005, les frères Tertius Boshoff et Kobie van der Westhuizen accèdent à la tête de l'entreprise : ils lancent alors non seulement une offensive en matière de qualité, mais décident également d'impliquer les 70 familles travaillant sur l'exploitation en tant qu'actionnaires majoritaires de 100 hectares de terres qu'ils cultivent, vendangent et développent comme leurs propres parcelles. C'était le coup d'envoi de l'un des meilleurs programmes d'émancipation des Noirs ('Black Empowerment Projects') de tout le continent. De plus, la viticulture a été convertie en faveur d'une durabilité importante et le domaine est parvenu à obtenir le label de commerce équitable (Fair Trade).

La gamme est typique d'une maison du Nouveau-Monde, sous forme de pyramide de qualité.

Elle commence par le 'Stellenrust Kleine Rust Cellar Selection', continue avec la gamme 'Premium Range', pour atteindre les cuvées haut de gamme 'Super Premium Range' et 'Ultra Premium Range'. L'encépagement est également habituel pour le pays avec une majorité de variétés françaises (cabernet franc, cabernet sauvignon, chardonnay, chenin blanc, cinsault, merlot, sauvignon blanc et shiraz). Le raisin sud-africain par excellence, le pinotage, répond également présent à l'appel. La maison Stellenrust est considérée comme l'une des plus fiables de la région du Cap et ses vins pour certains très originaux profitent d'une excellente réputation. Le guide Robert Parker's Wine Advocate s'exprime en ces termes : « Stellenrust produit une gamme de vins discrets et classiques ». À surveiller de près !

Une divine cuvée bien réussie

Les raisins du vin rouge 'Divine Time' Stellenbosch 2017 proviennent des zones Helderberg, Bottelary et Devon Valley. Après les vendanges, ils sont soigneusement pressés et macèrent à basse température entre deux et quatre jours, sur lies importées de France. Ensuite, chaque cépage fermente séparément (avec la peau des baies) entre 14 jours et 20 jours. La fermentation a lieu à haute (29°C) et à basse (20°C) température afin d'augmenter la complexité des arômes. Suite au soutirage, les vins obtenus (les cépages sont toujours séparés) sont transvasés en fûts de bois. C'est là que se déroule la fermentation malolactique, ainsi qu'un élevage de 18 mois, avant l'assemblage final et une phase de repos de six mois en fûts.