Ernst Gows & co – Chenin blanc

Afrique du sud - Stellenbosch

Ernst Gouws représente la 4ème génération de viticulteurs de sa famille. Ernst Gouws & co Form se situe au pied de la pittoresque montagne de Simonsberg.

80 hectares (de vignes de 15 ans). Sol de graves, sableux et rocheux. Vendanges manuelles

Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées en acier inoxydable durant 3 semaines

5 mois d'élevage sur lies puis en bouteille

Bar grillé, brouillade d'œufs aux truffes, crustacés, côtes de porc

10 – 12 °C

5 ans

Robe de couleur jaune pâle. Un nez complexe avec différentes notes comme la rose, la pomme verte et la poire. Une bouche avec une belle touche d'acidité très agréable

Le vin fait partie intégrante de l'histoire de l'Afrique du Sud, qui est aujourd'hui le 8ème producteur mondial de vin. A partir de 1688, avec l'arrivée des Huguenots français, le vignoble se développe rapidement et les techniques s'affinent. La pointe de l'Afrique du Sud située au confluent des Océans Indien et Atlantique, offre des températures modérées par le courant froid du Benguela qui longe la côte Atlantique. Les étés sont chauds et les hivers sont doux, sans gel ou très rarement. Ces conditions climatiques permettent la production d'un éventail de vins très important, et forment un des vignobles les plus beaux au monde. La géographie de la péninsule montagneuse accueille divers climats dont on tire un large bénéfice en procurant à chaque vigne la météo qu'il lui faut.

Fameux cépage blanc originaire de la vallée de la Loire où l'on retrouve des traces de celui qu'on appelle également Pinot de la Loire, dès le 6ème siècle entre Angers et Saumur. Il couvre 10 000 hectares en France contre 26 000 hectares en Afrique du Sud où il est très productif. Remarquablement structuré par l'acidité et l'élégance qu'il dégage il est doté d'un certain potentiel de garde. Ses arômes de fruits jaunes, d'agrumes, fleurs blanches, et miel lui sont caractéristique.