

PAUL CLÜVER

Noble Late Harvest 2021, Riesling

Afrique du Sud, Elgin

Paul Clüver Family Wines est situé sur De Rust, l'un des domaines les plus grands et les plus anciens du plateau d'Elgin, dans le Cap occidental. La ferme s'étend sur 1000 hectares, dont seulement 50 dédiés à la vigne. On y trouve par ailleurs pommiers, sapins et pâturages. Dans les années 80, la famille Clüver a contribué à faire de la région d'Elgin une appellation viticole, de climat frais, avec un potentiel d'arômes délicats et de caractère fruité, semblable à celui de la Bourgogne. Il a d'ailleurs été le 1er à obtenir l'appellation Elgin.

La région d'Elgin a reçu 42 mm de pluie dans la première moitié de Mars qui a créé des conditions idéales pour le développement du Botrytis. Les raisins de riesling présentant des signes de développement du Botrytis ont été laissés sur pied pour concentrer davantage les baies. Les raisins atteints de pourriture noble ont été vendangés les 14 et 15 avril, avec une acidité de 11,5.

Le domaine possède environ 11 hectares de Riesling, avec des vignes de 20 à 40 ans. Le sol est principalement constitué de schistes avec au sommet une couche superficielle de sable et de gravier, et des couches d'argile sous-jacentes. Les vignes se situent entre 300 et 400 mètres d'altitude.

Une deuxième étape de tri des grappes et des baies a lieu à la cave pour s'assurer qu'aucune mauvaise pourriture n'affecte les raisins atteints par le botrytis. Après la macération, les baies ont été pressées. La fermentation est contrôlée à 14°-16° Celsius sur une période de 10 semaines.

Ce vin est une explosion d'arômes de fruits secs et de notes de frangipanier au nez. La bouche est excitante et vibrante, les saveurs d'abricots secs et d'ananas secs sont très expressives et il y a un grand jeu entre la douceur et l'acidité racée en bouche. C'est la marque d'un grand vin doux car il ne laisse pas de sensation sucrée et lourde en bouche, mais plutôt de fraîcheur et d'équilibre.

Accords Mets/Vins

Vin de dessert, par exemple une tarte aux pommes, ou avec des fromages, il peut également être dégusté seul.

