



*Coureur
des vignes*



RIESLING DRY ENCOUNTER

PAUL CLUVER

ELGIN, AFRIQUE DU SUD

LE PRODUCTEUR

De taille minuscule, la production de vins de la famille Cluver est le gage d'une très grande qualité, dont le pinot noir est la vedette. Au fil des ans, Paul Cluver s'est taillé la réputation d'être un des meilleurs producteurs d'Afrique du Sud, rien de moins ! La famille Cluver y est pour beaucoup dans la réussite de l'exploitation viti-vinicole. La petite équipe de Paul Cluver affiche un esprit visionnaire et pionnier dans l'élaboration de ses vins. Entreprise familiale, quatre des cinq frères et sœurs Cluver sont actuellement impliqués dans l'entreprise, reprenant les rôles des parents Paul et Songvei !

LE VIN

Les traits caractéristiques du terroir d'Elgin, notamment les nuits fraîches, expliquent l'excellente qualité des raisins qui y poussent. L'altitude (entre 300 et 400 mètres) et l'exposition, sont responsables du caractère fruité et croquant du raisin. Le sol, principalement composé de schiste et d'argile, est très concentré en minéraux, à ce blanc. Le vignoble étant situé à 10 km de distance de l'océan Atlantique, il s'agit de loin d'une des régions les plus tempérées du pays.

Une deuxième étape de tri des grappes et des baies a lieu à la cave pour éliminer toute trace de pourriture. La fermentation est arrêtée sur une partie du vin, notamment pour les lots avec l'acidité la plus élevée. Quant aux lots plus faibles en sucres, ils sont vieillis sur lies. C'est ce qui donne cette texture légèrement crémeuse. 20% est passé en fermentateurs ovales de chêne. Le vin est ensuite mélangé, stabilisé et préparé pour la mise en bouteille. Il en résulte un Riesling sec de couleur pâle. Le nez révèle des notes de pomme verte, de fleurs et de cire d'abeille. La bouche est ample et structurée, maquée par des notes de sorbet au citron. Il y a une grande interaction entre le sucre résiduel naturellement retenu et l'acidité. Très minéral en finale, voici un Riesling extrêmement frais et désaltérant.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Riesling
- Vendanges : manuelles
- Degré d'alcool : 12%

Code SAQ : +13628850

