



*Coureur  
des vignes*



# BLUEPRINT SHIRAZ DE TRAFFORD WINES

## W.O. STELLENBOSCH, AFRIQUE DU SUD

### LE PRODUCTEUR

Située au sommet du Mont Fleur, la maison fondée en 1983 s'est taillée au fil des ans la réputation de produire les meilleurs syrah et chenin blanc du pays, ainsi qu'un assemblage et un vin de paille exceptionnels ! Le vigneron propriétaire David Trafford est membre de la prestigieuse Cape Winemakers Guild. Depuis quelques années, David poursuit également le projet Sijnn. Sur un plateau rocailleux à 15 km de la mer dans le sous-terroir de « Malgas », le winemaker a planté des variétés originales telles que le Mourvèdre, le Touriga Nacional, le Trincadeira, et la Roussanne, afin de poursuivre sa mission de faire des vins hors normes, balancés et frais.

### LE VIN

Ce Shiraz possède une retenue et un sérieux qui le distingue de la plupart des autres vins d'Afrique du Sud. Malgré la chaleur de la région, De Trafford arrive à préserver, grâce à l'altitude de son vignoble, une bonne acidité dans l'ensemble de ses vins. Cela lui permet de produire des vins balancés et frais possédant un potentiel de garde exceptionnel ! Le Blueprint est un vin rare qui n'est produit qu'à 698 caisses !

D'ailleurs, tous les vins de cette maison sont produits en très petites quantités, allant de 100 caisses à 800 caisses (dans les bonnes années). Voilà ce que nous pouvons assurément appeler un micro producteur ! Ici, tout est fait à la main, même la mise en bouteille. La qualité est exceptionnelle et représente une pure expression du terroir de Stellenbosch ! Le nez s'ouvre sur des parfums de fumée et de fruits noirs mûrs. Le tout est complété par des arômes de violette, de bois et d'épices. Lors de la dégustation, le fruit est tout aussi intense, mais sans aucune lourdeur. Le boisé est bien intégré et la finale est persistante, sans tomber dans l'excès. Ce rouge sec exprime une agréable fraîcheur et est muni de tannins enrobés. Sa texture ample se mariera bien avec des boulettes de viande !

### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Syrah
- Vendanges : manuelles
- Elevage : 20 mois en barriques de chêne français et américain (20% des fûts sont neufs)
- Degré d'alcool : 14,5%

**Code SAQ : +10710250**

