



*Coureur  
des vignes*



# HANNIBAL

## BOUCHARD FINLAYSON

### WALKER BAY, AFRIQUE DU SUD

#### LE RODUC EUR

Dans la partie basse de la vallée d'Hemel-en-Aarde, signifiant a fort juste titre "paradis sur terre", Bouchard Finlayson est né en 1989 d'un partenariat entre deux vignerons de renom: Peter Finlayson, reconnu pour son travail de Hamilton Russell, et Paul Bouchard, du réputé domaine familial de Bourgogne. De taille minuscule, la production du vignoble est le gage d'une grande qualité. Les vignes proviennent de différentes parcelles plantées dans plusieurs des régions les plus fraîches du pays, telles que Walker Bay, Overberg et Elgin.

#### LE IN

En plus de son travail de pionnier avec le pinot noir, Peter Finlayson a joué un rôle déterminant dans l'importation de sangiovese et de nebbiolo en Afrique du Sud. Le Hannibal est un assemblage mémorable combinant Sangiovese, Nebbiolo, Pinot Noir, Shiraz, Mourvèdre et Barbera dans un vin qui est bien plus que la somme de ses parties. Son nom relie symboliquement l'ancien et le nouveau monde de la viticulture. Il y a deux mille ans, l'éléphant d'Afrique a contribué à relier les terres viticoles de France et d'Italie sous le commandement du général carthaginois Hannibal.

Pour une expression pure du fruit, les grappes sont triées rigoureusement et chaque cépage est vinifié séparément. Les lots passent en chène français pendant un an. L'assemblage final est ensuite méticuleusement déterminé grâce à de nombreux échantillons test! Une fois la recette parfaite trouvée, le mélange unique est transféré en cuve pour trois mois.

Des notes aromatiques de cuir, de charcuterie et de violette encadrent des saveurs de cerise rouge, de réglisse et de rooibos. Étonnamment tendu et au grain fin, il est lisse et doté d'une intense complexité. On remarque des notes de tabac en finale, tandis qu'une acidité fraîche maintient l'équilibre. Très polyvalent, il s'accorde particulièrement bien avec la cuisine indienne ou un fromage de chèvre sur un toast brioché.

#### DONN ES ECHNIQUES

- Cépages : Sangiovese 47%, Nebbiolo 15%, Pinot Noir 14%, Shiraz 11% Mourvèdre 7%, Barbera 5%
- Élevage : 1 an en fûts français, dont 17% de Meyrieux neufs
- Degré d'alcool : 14%

**Code SAQ : +13630546**

