

AVONDALE Anima

2013 (750ml)

AFRIQUE DU SUD - Origine : Paarl
Cépage : Chenin blanc
Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique

Avondale a été l'un des premiers producteurs de vin sud-africain à recevoir la certification de biodiversité pour le vin. Un projet de restauration de la nature qui s'engage bien au-delà de la végétation et de la faune du domaine. Il implique le vignoble lui-même.

La vigne est élevée au rythme des saisons, cela inclut l'acceptation totale d'une végétation naturelle, favorisant la micro-vie dans les sols et attire une abondance d'insectes bénéfiques. Avondale est également un vignoble biodynamique. A Avondale, il est fait usage de l'éventail complet des préparations biodynamiques qui s'apparentent à soutenir l'équilibre sain de la nature.

Le domaine de 160 hectares aujourd'hui connu sous le nom Avondale est cultivé depuis plus de 300 ans.

En 1997, John et Ginny Grieve, ont acheté le domaine comme ferme familiale. Le plus jeune fils, Johnathan a relevé le défi de transformer ces terres en un vignoble avec un écosystème équilibré. Cela fait d'Avondale un pionnier pour la culture du vin en total respect et harmonie avec la nature, s'engageant pour les générations futures.

Le premier millésime sous le label Avondale a été produit en 1999.

En 2000, un incendie catastrophique a détruit en partie le domaine. Les cendres ont permis d'enrichir la terre de façon durable.

Johnathan a développé une approche unique de la viticulture «biologique ». Il a mis en œuvre des pratiques biologiques et biodynamiques principalement pour promouvoir la vie à la ferme. Il a également cherché ce que la science et les technologies modernes en faveur du développement durable pouvaient offrir de mieux. Il a marié harmonieusement ses idées ainsi que ses connaissances en viticulture et en viniculture.

Johnathan utilise la nature comme modèle en travaillant la fertilité des sols, et en plantant de nouvelles vignes pour réaliser l'objectif de faire de délicieux vins dans un environnement sain et équilibré.

En 2003, une nouvelle « state-of-the-art », cave à écoulement gravitaire a été construite pour faciliter un processus de production lent pour des vins de très haute qualité.

Pour chaque étape du processus de vinification, une approche holistique, s'ancrant dans les systèmes naturels et l'attention portée à chaque détail, façonne les techniques d'Avondale pour donner **des vins extraordinaires approuvés par Mère Nature.**

+33 (0)6 61 80 13 26

infos@estate-selection.com

19, rue de Saint-Martin
Ouencé
28130 Saint-Martin-de-Nigelles
France



Anima se réfère à la force vitale, l'âme. Ce Chenin blanc se nomme ainsi parce que les minéraux des sols d'Avondale donnent à ce vin son caractère vif et son extraordinaire finesse.

Dégustation

Au nez, Anima se développe intensément. Melon d'hiver, ananas, citron vert et un soupçon de miel confirment l'élégance et la plénitude de ce Chenin Blanc délicatement boisé. En bouche, les arômes de fruits frais de groseille, de coing et de pêche, s'harmonisent superbement avec la minéralité expressive.

Accords Mets-Vins

Des pointes d'asperges, non vinaigrées sauront s'accorder avec ce vin. Anima accompagnera divinement des fruits de mer ou un poisson à chair blanche. Sa vivacité s'exprimera sur des cabillauds, turbots ou sandre. Les volailles en sauce blanche ainsi que les plats citronnés s'accorderont également avec Anima. Les saveurs exotiques aigre douce révéleront ses notes parfumées. Un valençay sera un fromage idéal pour le sublimer.

Service

Vous pourrez le déguster idéalement servi à 12° pour ne rien perdre de son bouquet et de ses arômes.

Les Sols

Pour faire des vins extraordinaires la richesse des sols est nécessaire. Le Domaine Avondale est parfaitement conscient que l'équilibre sain de l'éco-système du vignoble, commence dans le sol. Avondale dispose de 13 types de sols différents : de la terre fraîche ou noire au granit décomposé en passant par le grès décomposé, d' aucune roche à 75 % de roches . Selon le type de sol, les vignes sont plantées par bloc d'environ 1 hectare. Ce sol a façonné la manière dont Avondale cultive ses vignes et la façon dont ils font leurs vins .

Dans les Vignes

Anima est fait à partir de Chenin Blanc issus de l'Agriculture Biologique. Les vignes ont entre 8 et 30 ans, et offrent de faibles rendements compris entre 4 et 8 tonnes de raisins, sains et équilibrés. Chaque parcelle est élevée pour que les fruits de chaque bloc puissent être vinifiés séparément et donnent des possibilités de mélanges optimales. Ces raisins issus de l'Agriculture Biologique sont récoltés à la main tôt le matin.

Dans la Cave

Une fois cueillis, les raisins sont pressés et naturellement fermentés en fûts de chêne français de 500 litres. 15 à 20% des raisins ont été fermentés en grappes entières pour ajouter du corps et de la longueur au vin. Après fermentation, le vin est conservé sur lies naturelles pendant 12 mois avec un pigeage régulier.

Potentiel de garde

5 ans et plus.

Ce vin vieillit admirablement bien, les années ajoutant grandement à sa complexité.

