

ANWILKA

SOUTH AFRICA

ANWILKA 2008

Assemblage 48% Syrah
42% Cabernet Sauvignon
10% Merlot

Production 40 000 bouteilles
Mise en blles 13-14 Juillet 2009
1^{er} millésime 2005

Vignoble

- A Helderberg, région de Stellenbosch, connue pour la production de cépages rouges de qualité.
- Influence maritime marquée due à la proximité de False Bay qui garantit des brises rafraîchissantes tout au long de l'été.
- Sols de fertilité moyenne donnant des vignes peu vigoureuses.
- Soins particuliers apportés à la viticulture synonymes de vignes en bon état sanitaire, et une irrigation minimale pour éviter un stress hydrique excessif.
- Rendements bas de 6 tonnes/ha (40hl/ha) grâce à une taille adaptée et des vendanges vertes.

Vendanges

- Les raisins ont été récoltés en cagettes en Mars/Avril 2008.
- Tri avant et après égrappage.
- Le fouloir est positionné au-dessus des cuves inox tronconiques afin de permettre un remplissage par gravité plus qualitatif.
- Remontages et macération longs pour une extraction douce des polyphénols mûrs.
- Les vins ont été élevés séparément dans 50% de barriques de chêne français pendant 6 mois avant l'assemblage, suivi de 9 mois supplémentaires d'élevage avant la mise en bouteilles.

Analyses

Alc: 14.5%Vol
AT: 3.90 g/l (H₂SO₄)
pH: 3.77
SR: 2.68 g/l

Notes de dégustation et Presse

Assemblage de 48% Syrah, 42% Cabernet sauvignon et 10% Merlot, vieilli pendant 15 mois en fûts de chêne, Anwilka 2008 présente un harmonieux et élégant bouquet encore un peu fermé à ce jour. En bouche, la structure est assez dense avec une attaque crémeuse : aux notes de chocolat noir et de moka que l'on perçoit en premier lieu, se mêlent ensuite la mûre et les fruits des bois. Bien que légèrement « duveteuse », la texture est pourvue d'une belle finale soyeuse. A garder 2 ou 3 ans pour que ces dernières notes se révèlent. A boire de 2013 à 2020. Neal Martin

eRobertParker.com - Aug 2011 - 90 points

...Beau rouge rubis éclatant. Présente des arômes discrets mais franc de cassis, mûre, réglisse, chocolat amer, espresso et de chêne épicé qui évoluent vers une bouche séduisante, riche et profonde incroyablement vive où l'on trouve des notes de violette qui viennent relever des arômes de baies noires. Les tannins enveloppent la bouche sans jamais se faire asséchants. Vin très élégant et bien fini, le meilleur jamais conçu par l'équipe de Bruno Prats, Hubert de Boüard et Lowell Jooste. Le choix fait par les trois associés d'augmenter le pourcentage de Syrah dans ce vin est du plus bel effet : ce millésime 2008 ne présente plus les notes vertes que l'on trouvait sur les millésimes précédents, tout en évitant la rusticité de la Syrah.

INTERNATIONAL WINE CELLAR mars/avril 2011 - Stephen Tanzer - 92 points

Cet excellent millésime 2008 est d'une couleur très intense avec un contour brillant rouge rubis. Des arômes appétissants mêlant l'épice du bois et la violette puis la groseille et la prune, encadrés par des tannins souples et supportés par une belle acidité qui donne longueur, fraîcheur et complexité jusqu'en finale.

Le fruit, les tannins et l'acidité sont bien équilibrés dans ce vin plein de jeunesse que vous pourrez commencer à apprécier dès 2012.

Dégusté en Avril 2011.

