



Lowell Jooste Hubert de Bouïard Bruno Prats

sont fiers de présenter leur assemblage

## A m o d o d A 2 0 0 9

*AmododA*, dernier né dans la trilogie de la production d'Anwilka Vineyards, est le fruit d'un projet qui a démarré en 2005 avec trois hommes : Hubert de Bouïard de Laforest du château Angélus, Lowell Jooste, ancien co-proprétaire de Klein Constantia et Bruno Prats, autrefois propriétaire du château Cos d'Estournel. Leur souhait : s'associer pour créer un vin qui combinerait la richesse et la souplesse du fruit provenant du terroir Sud Africain avec l'élégance et l'équilibre du savoir-faire Bordelais. *ANWILKA* était né.

Le vignoble, situé à 7 km de l'océan dans la célèbre région viticole de Stellenbosch, s'étend sur 40 hectares, replantés en 1998 avec du Cabernet Sauvignon, de la Syrah et du Merlot sur un sol pauvre et bien drainé qui convient parfaitement à une production de vins de qualité.

Entre 2005 et 2008, seule une petite partie du vignoble était vinifié à Anwilka. Les raisins les plus concentrés issus de parcelles à faible rendement étaient historiquement utilisés pour *ANWILKA* tandis que ceux présentant un caractère plus jeune étaient destinés à *ugaba*, le deuxième vin. Le reste de la vendange était vendu à Klein Constantia.

En 2009, un chai flambant neuf voit le jour à Anwilka. Les trois associés décident également de revisiter la gamme : avec *ANWILKA* et *ugaba*, tous deux des assemblages à dominante Syrah, ils ajoutent un nouveau vin, *AmododA*, qui combine la typicité bordelaise de l'assemblage Cabernet/Merlot et une touche d'exubérance caractéristique du Syrah originaire du climat chaud de Stellenbosch.

*AmododA* signifie « homme » en isiXhosa (le deuxième dialecte tribal le plus répandu après celui des isiZulu). Parmi les personnalités célèbres d'Afrique du Sud qui parlent ce dialecte, on peut citer l'ancien Président de la République, Thabo Mbeki et deux prix Nobel de la paix : l'ancien Archevêque de Cape Town, Desmond Tutu, et le premier Président élu démocratiquement, Nelson Mandela.



### Assemblage 2009

Cabernet Sauvignon	77%
Merlot	14%
Syrah	9%

### Vinification

les raisins d'*AmododA* sont:

- vendangés à la main en cagettes
- triés au ramassage

Les lots ont été vinifiés séparément et l'assemblage réalisé en Janvier 2010.

Des remontages légers et sept à huit jours de macération post-fermentaire permettent une extraction douce de la couleur et des tanins.

### Elevage en barriques

Type de barriques	Français
Barriques neuves	25%
Durée de l'élevage	8 mois

### Note de dégustation

Le nez est frais avec une succession de fruits mûrs noirs et rouge et révèle des notes d'épices et de noix grillées. Bonne complexité en bouche, avec des tanins présents mais souples. *AmododA* accompagnera à merveille une volaille ou des côtes d'agneau, un filet d'autruche sur une brochette de bambou, des côtes de porc en marinade, ou un plat de pâtes à base de tomate lorsque le vin aura légèrement vieilli. A boire dès maintenant et jusqu'en 2015.

Dégusté en juin 2014.

Mise en bouteille \_\_\_\_\_ 7-9 Septembre 2010  
Production \_\_\_\_\_ 49.800 bouteilles

### Analyses

alcool	14,5%vol
acidité totale (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	3,52 g/l
pH	3,79
sucres résiduels	3 g/l

1<sup>er</sup> millésime \_\_\_\_\_ 2009