



Hubert de Bouïard Bruno Prats Lowell Jooste

sont fiers de présenter leur dernière production

ugaba

l'histoire commence en 2005 quand Hubert de Bouïard de Laforest de Château Angélu, Lowell Jooste, ancien copropriétaire de Klein Constantia et Bruno Prats, ancien propriétaire de Château Cos d'Estournel se sont associés pour créer un vin qui combinerait la richesse du fruit et la souplesse données par le terroir Sud-Africain avec l'élégance et l'équilibre issus de la tradition de vinification bordelaise: Anwilka était né.

le vignoble est situé à 7 km de l'océan, dans la région de Stellenbosch, et couvre 40 ha replantés en 1998 avec du Cabernet Sauvignon, Syrah et Merlot sur un sol pauvre et bien drainé parfaitement indiqué pour la production de vins de qualité.

en 2006, les trois associés ont décidé de sélectionner les fruits présentant des caractères jeunes issus des vignes plus vigoureuses et de les vinifier pour produire un second vin "ugaba" qui partagerait l'identité d'Anwilka mais dans un style plus accessible.

le nom « ugaba » fait référence à une tradition du peuple AmaXhosa, le second groupe linguistique d'Afrique du Sud après les Zulu.

les chefs Xhosa désignaient les guerriers qui s'étaient distingués par des actes valeureux de bravoure comme des hommes d'ugaba dont la mission serait de maintenir la paix et l'ordre.



assemblage 2006

Syrah	42%
cabernet sauvignon	32%
merlot	26%

vinification

les raisins d'ugaba sont:

- vendangés à la main en cagettes
- triés avant et après égrappage
- foulés au-dessus des cuves de fermentation tronconiques en inox

Des remontages légers et dix jours de macération post-fermentaire permettent une extraction douce de la couleur et des tannins

élevage en barriques

type de barriques	Français
barriques neuves	20%
durée de l'élevage	10 mois

note de dégustation

rubis profond
arômes très mûrs de fruits noirs, de cassis, d'épices et de boîte à cigares
tannins ronds, souples et bien intégrés
en bouche: frais, bon équilibre acide conduisant à une finale persistante
si vous ne pouvez pas trouver un filet d'autruche parfaitement grillé, alors du gibier ou un bon ragoût de légumes s'accordera parfaitement avec ugaba

analyses

alcool	14.38%vol
acidité totale	6 g/l (acide tartrique)
pH	3.69
sucres résiduels	2.23 g/l

1^{er} millésime 2006