



Hubert de Bouïard      Bruno Prats      Lowell Jooste

sont fiers de présenter leur dernière production

# ugaba 2008

l'histoire commence en 2005 quand Hubert de Bouïard de Laforest de Château Angéus, Lowell Jooste, ancien copropriétaire de Klein Constantia et Bruno Prats, autrefois 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 2008

cabernet sauvignon.....	65%
syrah.....	34%
merlot.....	1%

#### 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.....	25%
durée de l'élevage.....	10 mois

#### note de dégustation

ce vin riche et plein de jeunesse, assemblage de cabernet, syrah et merlot, est d'une couleur sombre avec des bordures rouge magenta. Des arômes de bois fumé se mêlent à la vanille, au cassis et à la cannelle. Les tannins très ronds supportent l'abondance de fruits noirs; le tout équilibré par une acidité donnant une finale pure.

ugaba 2008 peut être apprécié dès aujourd'hui avec du gibier ou un bon ragoût de légumes à défaut d'un filet d'autruche parfaitement grillé.

#### analyses

alcool.....	14.5 %vol.
acidité totale.....	5.33 g/l (acide tartrique)
pH.....	3.79
sucres résiduels.....	3.01 g/l

1<sup>er</sup> millésime.....2006