



Hubert de Bouïard Bruno Prats Lowell Jooste

sont fiers de présenter leur dernière production

ugaba 2009

L'histoire d'Anwilka Vineyards 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 2009

cabernet sauvignon _____ 31%
syrah _____ 69%

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 _____ 30%
mise en bouteilles _____ 26/27 juin 2010

note de dégustation

de beaux reflets magenta caractérisent cet assemblage à la texture dense, jeune et charnue. Le nez présente des arômes fumés qui se fondent à des notes de vanille, de mûre et de cannelle. peut s'apprécier dès maintenant, mais également dans les années à venir et jusqu'en 2015.

dégusté en avril 2011.

production _____ 69.500 bouteilles

analyses

alcool _____ 14.5 %vol
acidité totale (H₂SO₄) _____ 3,86 g/l
pH _____ 3.64
sucres résiduels _____ 2.30 g/l

1^{er} millésime _____ 2006