

STELLENBOSCH  
**ANWILKA**  
SOUTH AFRICA

est fier de présenter sa dernière production

# ugaba 2012

L'histoire d'Anwilka Vineyards commence en 2005 quand Hubert de Boüard 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.

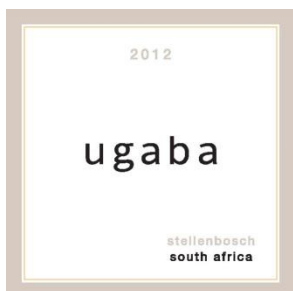
le vignoble est situé à 7 km de l'océan, dans la région de Stellenbosch, et couvre 40 ha replantés en 1998 avec du Cabernet Sauvignon, Syrah et Merlot sur un sol pauvre et bien drainé parfaitement indiqué pour la production de vins de qualité.

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.

En juin 2012, suite au départ de Lowell Jooste, Klein Constantia et Anwilka Vineyards se sont regroupés pour former Klein Constantia (Pty) Ltd. Chaque vignoble conserve ses propres marques et Constantia continuera à se spécialiser dans les vins des climats frais tandis que Stellenbosch se concentrera sur les rouges charpentés.



## assemblage 2012

syrah	64%
cabernet sauvignon	28%
petit verdot	8%

## 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%
élevage en barriques	10 mois

## note de dégustation

en 2012 le cycle végétatif fut long et frais tout comme la période de maturation.

le vin montre un rouge rubis brillant, des arômes de prune, cerises au marasquin, caramel salé et châtaignes.

la structure est ferme mais souple avec une finale élégante. accessible dès à présent mais se bonifiera encore dans les 3 ans.

si vous ne trouvez pas un filet d'autruche parfaitement grillé, un gibier ou un ragoût de légumes accompagnera très bien ce vin.

production \_\_\_\_\_ 60.000 bouteilles

## analyses

alcool	14.28 %vol
acidité totale (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	3.27 g/l
pH	3.66
sucres résiduels	2.8 g/l

1<sup>er</sup> millésime \_\_\_\_\_ 2006