

STELLENBOSCH
ANWILKA
SOUTH AFRICA

est fier de présenter sa dernière production

ugaba 2013

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.

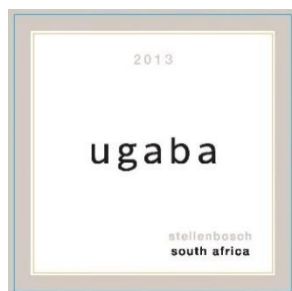
le vignoble est situé à 7 km de l'océan, dans la région de Stellenbosch, et couvre 40 ha replantés en 1998 avec du Cabernet Sauvignon, Syrah et Merlot sur un sol pauvre et bien drainé parfaitement indiqué pour la production de vins de qualité.

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 2013

syrah	84%
cabernet sauvignon	12%
petit verdot	4%

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	10%
élevage en barriques	12 mois

note de dégustation – janvier 2015

temps humide et frais pendant le cycle végétatif suivi d'un été chaud qui a permis une maturation régulière et homogène

- **apparence:** rubis intense et brillant
- **nez:** complexe, ouvert et frais de fruits noirs – mûre et prune, accompagné d'épices grillées, chocolat noir et grain de café.
- **palais:** Accessible et plaisant, d'une jolie ampleur et agréable fraîcheur. Epices légèrement toastées, rond et plein, avec un finale assez longue.

ugaba se marie parfaitement aux plats à base de viande rouge, au canard et au porc.

peut être bu dès à présent et pourra encore vieillir harmonieusement dans les 3 prochaines années.

production _____ 70.000 bouteilles

analyses

alcool	14.31 %vol
acidité totale (H ₂ SO ₄)	3.35 g/l
pH	3.63
sucres résiduels	2.4 g/l

1^{er} millésime _____ 2006