

# ŒNOLOGIE

## PRESENTATION D'UN DOMAINE SUD-AFRICAIN

### Viticulture et Œnologie

#### TERROIR ET CÉPAGES

Le terrain sur lequel se situent les 128 hectares du domaine, précédemment dédiés à la production de fruits, présentait toutes les conditions requises pour planter et exploiter de la vigne avec succès, et ainsi s'inscrire dans la tradition de viticulture, spécialité de la région depuis le 17<sup>ème</sup> siècle. Une étude méticuleuse du sol et des conditions climatiques liées à l'ensoleillement en fonction de l'orientation des pentes dans ce magnifique amphithéâtre du Simonsberg, a permis un encépagement particulier dans ce domaine de 60 ha pour les rouges et 5 ha pour les blancs, 5 ha supplémentaires ayant été réservés à la création d'une oliveraie.

Comme dans le bordelais, c'est le Cabernet Sauvignon qui est majoritaire dans les cépages utilisés dans les vins produits à Stellenbosch.

Le Shiraz, avec ses arômes de framboise et de groseille et la finesse de ses notes de baies rouges et d'épices, évoque le fruit et la richesse des vins de la vallée du Rhône.

Un des grands succès de Glenelly est le Petit Verdot, qui se révèle capable d'atteindre sa pleine maturité sans aucun problème. Ce cépage apporte des arômes de réglisse et son nez de violette permet d'élaborer des vins complexes et élégants déjà très équilibrés à leur naissance.

Le Merlot, une variété bien adaptée à ce terroir, permet, lorsqu'il est assemblé aux autres cépages, d'apporter une excellente note fruitée à notre gamme Grand Vin ; il se révèle également très complet lorsqu'il est utilisé seul pour la série des Glass Collection.

Les parcelles de Cabernet Franc, bien que récemment plantées, sont situées sur les versants qui lui conviennent ; nous y plaçons de grands espoirs, peut-être dans le cadre d'un

assemblage type « rive droite » avec du merlot, comme cela se fait à Pomerol et dans certaines parties du Saint-Emilionnais.

En Afrique du Sud, les vins se boivent généralement jeunes. Mais fidèle à la tradition bordelaise, Glenelly élabore ses vins pour les laisser vieillir et pour les boire, aujourd'hui peut-être, plus tard certainement, et même encore plus tard, comme messagers vivants de leur millésime.

Le Chardonnay fait partie de nos toutes dernières créations, il est utilisé pour créer deux vins blancs radicalement différents : le premier, complexe et un peu minéral, ceci du au vieillissement en fût ; le second, typique d'un vin non boisé préservant les notes d'agrumes.



● Cabernet Sauvignon: 28 ha (43,1%)	● Petit Verdot: 6 ha (9%)
● Shiraz: 11,5 ha (17,6%)	● Cabernet Franc: 5 ha (7,7%)
● Merlot: 9,5 ha (14,4%)	● Chardonnay: 5 ha (8,2%)

[www.glenellyestate.com](http://www.glenellyestate.com)