

BOEKENHOUTSKLOOF

Afrique du Sud



BOEKENHOUTSKLOOF
FRANSCHHOEK

Il y a longtemps (en 1776 pour être précis), une petite ferme du nom de Boekenhoutskloof (qui peut être traduit par « le ravin des hêtres ») était créée dans la vallée de Franschhoek. Comme le nom de cette vallée le laisse entendre, les Huguenots en furent les premiers habitants pour exploiter le sol et produire du vin.

En 1993, des passionnés de vin ont racheté le domaine et engagé un plan de développement du vignoble qui permet aujourd'hui de présenter des cépages aussi variés que : syrah, cabernet sauvignon, grenache, cabernet franc, sémillon, viognier. Marc Carter Kent en est le vinificateur et le directeur. Il est connu pour ses pratiques non conventionnelles dans l'assemblage des cépages et dans la vinification.

Aujourd'hui, BOEKENHOUTSKLOOF est considéré comme l'un des plus beaux domaines sud africains.

CHOCOLAT BLOCK

Y a-t-il du chocolat dedans ?

Pour répondre à cette question, Marc Kent présente sa cuvée avec humour : « Pendant des années, des rumeurs faisaient état de pratiques surprenantes dans nos chais. Pour certains nous rajoutions du chocolat, pour d'autres des épices... Si effectivement des choses surprenantes peuvent se produire dans nos chais lorsque nous y célébrons la nouvelle année, pour nous, le chocolat reste du chocolat et le vin reste du vin...».

Cépage : Syrah (74%), Grenache (11%), Cabernet Sauvignon (8%), Cinsault (6%), Viognier (1%)

