



[davidnadia.com](http://davidnadia.com)

  
**David & Nadia**  
*Wine of origin Swartland*

**Afrique du Sud** 



# David & Nadia

## Rondevlei 2022

### HISTOIRE :

En 2014 David et Nadia Sadie rachètent une bâtisse vieille de plus de 200 ans, entourée de vieux vignobles taillés en gobelet. Elle est idéalement située à Siebritskloof sur la montagne de Paardeberg au cœur de la région du Swartland. Ce n'est pas sans expérience qu'ils se lancent tous deux dans ce projet : Nadia est diplômée en sciences de la terre et viticultrice. David est originaire du Swartland, où sa famille s'y est installée en 1757. Il a travaillé dans des domaines prestigieux d'Afrique du Sud tels que Rustenberg et Saronsberg, ainsi qu'en Nouvelle Zélande et en France. Leur philosophie est basée sur une approche la plus naturelle possible du vin et de la viticulture, axée principalement sur la connaissance et le respect des cépages, du sol, de la nature et de ses rythmes. David et Nadia font parmi de cette 'nouvelle vague' de vigneron talentueux. Selon Jancis Robinson, ils "forment une équipe phénoménale ! Leurs vins sont meilleurs chaque année"!

**APPELLATION :** Swartland  
**CÉPAGE :** Chenin Blanc  
**TERROIR :** Sols d'argile ferrugineux  
**RÉGION :** Malmesbury  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 12,5%  
**ACIDITÉ :** 5,8 g/l

**ELEVAGE :**  
11 mois en barriques de 300 litres

**CONSERVATION ET SERVICE :**  
Capacité de garde : 15 ans  
Température de service : 12 à 14°C

### NOTES DE DÉGUSTATION :

James Suckling : 95/100

"Hoë-Steen est une parcelle plantée en 1984 à l'ouest de Malmesbury et seulement 1800 bouteilles sont produites. C'est un vin d'une grande minéralité et intensité. Le nez offre des notes de camomille, d'ananas et de citron. La bouche est crémeuse, presque huileuse mais garde une très grande fraîcheur."

### ACCORD :

Croquettes de poisson et sauce aioli, pâtes aux palourdes et anis, filet de lotte au beurre et curry, poulet au citron

