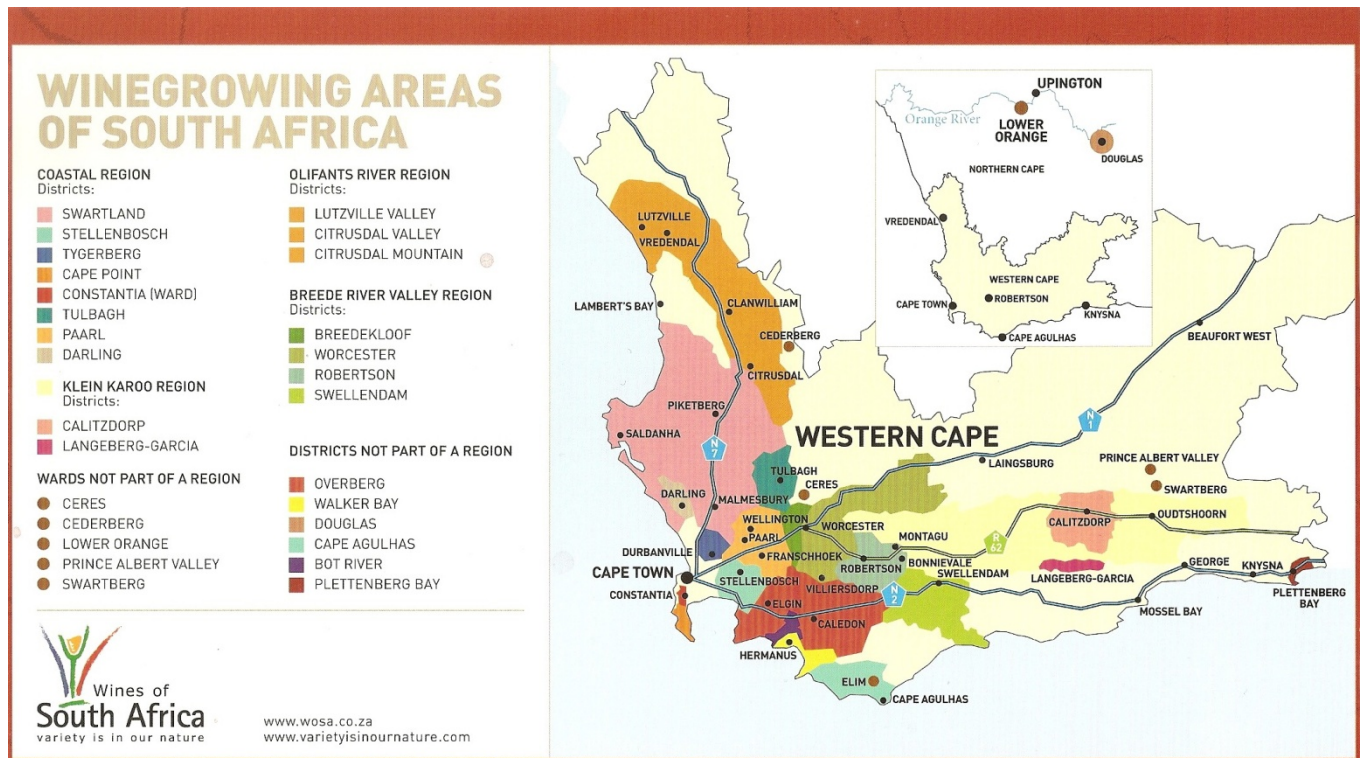


SOIREE AFRIQUE DU SUD

11 décembre 2010



29 participants

Le CEP a clairement décidé de s'ouvrir au monde moderne et élargit sa formule : en juin démonstration de tango avec des vins argentins, en décembre dégustation de vins sud-africains avec ouverture à une lointaine culture si prometteuse. Le vin est source de plaisir et nous pouvons tous en témoigner mais c'est aussi un excellent vecteur des idées partagées.

L'animation de la soirée a été assurée par **Allison Bonnett** d'origine sud-africaine puisque native de Johannesburg. Un séjour linguistique en France lui a ouvert des portes dans sa jeunesse et elle est résidente dans notre pays, en alternance avec l'Angleterre. Son métier est de faire connaître la culture de son pays à travers la commercialisation de ses vins. Elle rencontre ainsi beaucoup de gens de tous horizons : politique, finance et bien entendu passionnés de vins et de culture. Sa tâche est difficile car elle doit communiquer sur la dimension culturelle et les problèmes profonds de son pays.

Pari gagné nous avons été conquis et nous serons participants de la prochaine manifestation caritative qu'elle organisera à l'Artcurial de Paris (rond point des Champs Elysées) l'automne prochain. Il s'agit d'une vente aux enchères de vins sud-africains au profit d'une association qui gère le financement d'un train sillonnant les campagnes reculées de ce pays : il s'arrête à chaque village pour apporter un soutien sanitaire (éducation, soins et vaccinations) et éducatif aux populations déshéritées. Belle initiative pour rompre avec l'apartheid dans toutes ses dimensions à laquelle nul ne peut rester insensible. Le bureau du CEP ne manquera pas de vous rappeler en temps et en heure cette manifestation.

La soirée a commencé par la présentation d'un beau diaporama sur l'Afrique du Sud et ses vignobles. Cette projection s'est faite dans le chai sur le grand écran dans la fraîcheur et au milieu des cartons de Champagne prêts à être livrés. Il ne manquait plus que le Père Noël sortant d'un foudre avec sa hotte remplie du précieux nectar. Les photos magnifiques nous ont fait découvrir ce pays diversifié tant du point de vue ethnique que géologique. Le grand message était aussi l'alliance entre l'amélioration du vignoble et le respect de la biodiversité. Chaque région viticole a identifié sa réserve biologique et son écosystème : dès lors la viticulture est un des outils de préservation de ce fragile équilibre. Les diapositives nous ont montré ainsi des paysages, des arbres et des fleurs extraordinaires, tous associés à un programme de préservation (UNESCO ou autres).



Protea : la fleur symbole de l'Afrique du Sud

Un rosé pétillant (Villera rosé brut méthode Cap Classique) nous a été servi pendant la projection. Est-ce la fraîcheur des lieux, la qualité de la présentation ou le vin ? Mais nul n'a été conquis par cet apéritif. Nous avons rejoint le restaurant pour continuer cette soirée et attaquer avec détermination la découverte de pas moins de 10 vins sud-africains sur le thème alliance cuisine et vins. Les recettes sont jointes au mail et nous vous convions à les essayer chacun dans sa chaumière.

Quelques points techniques :

Il n'y a pas de classement (1^{er} cru, grand cru), pas de vins de cépage, juste une AOC par région. Chaque bouteille est numérotée et ceci assure la traçabilité tant au niveau qualitatif que fiscal. L'arrosage est autorisé mais n'est pratiqué que dans les régions où cette pratique est justifiée. 90% du vignoble est récolté manuellement et ceci permet de résoudre sans polémique une partie du problème de l'emploi.

Les vins blancs ont été servis sur une superbe entrée sud-africaine concoctée par le chef avec brio : Fish Sambal : terrine de hareng fumé au moskonfyt et gelée de coing. La recette initiale incorpore du maquereau fumé. Excellente entrée qui a conquis tous les convives au regard des assiettes vides desservies.

♥ **Chenin TUKULU 2009**

Il y a plus de chenin planté en Sud-Afrique qu'en France. La région est sèche et chaude. Le vin est néanmoins complètement différent de celui produit en région de Loire. Belle robe avec un nez expressif sur les fruits exotiques type goyave et le citron. C'est un vin sec avec du gras mais ne possédant pas une grande longueur. Il a tenu sur l'entrée.

♥♥ **Black Oystercatcher White Pearl 2007**

Il s'agit du nom d'un oiseau local qui mange des huitres : on serait tenté de traduire par huitrier pie mais c'est sans garantie. Ce vin est issu de la région la plus méridionale du pays pas loin du cap de bonne espérance : la région est fraîche et humide et est impliquée dans un programme de préservation de la faune et la flore. Des hippopotames y ont été réintroduits. C'est un domaine familial où l'exploitation concerne la polyculture.

Assemblage de sauvignon et de sémillon comme les graves de Bordeaux. C'est un vin aux arômes originaux sur le poivron et la physalis (des physalis ont été servies à côté et nous avons comparé). Le final est intéressant avec un subtil équilibre entre le fruit et le bois. C'est un vin très original qui va surprendre vos convives.

Jordan Chardonnay 2006

Le 2009 est disponible à la vente. Ils sont établis dans la célèbre région du Stellenbosch. Eux aussi sont très versés dans la démarche de la conservation de la faune et la flore. Ils se sont particulièrement investis dans la sauvegarde d'un caméléon particulier et d'une zone dite le Fynbos où survivent des gazelles, des porcs-épics et plusieurs oiseaux autochtones.

C'est un chardonnay fermenté en fûts de quelques années. Il a une belle structure avec un nez typique chardonnay, beurré. Il est très structuré et présente une belle longueur en bouche. Il est assez proche des classiques du chardonnay.

Gigot d'agneau parfumé et farci aux épices (gingembre, coriandre, chutney...) dans son jus. Cuit à point, ce fut un remarquable plat principal.

♥♥♥ **Bouchard Finlayson Galpin Peak Pinot noir 2006**

Issu de la région de Walker Bay d'où sont issus les meilleurs pinots d'Afrique du Sud. Le célèbre vignoble Bouchard a été actionnaire mais a quitté l'entreprise. Ce vin a été classé meilleur pinot du monde à l'International Wine and Spirit Competition.

Ce vin est dense et aromatique. IL a un nez très marqué par le cépage. En bouche, c'est une vraie révélation car sa puissance s'associe à un bel équilibre. La longueur est exceptionnelle et le final n'est pas tannique mais très marqué par le fruit noir. Un vrai joyau pour des soirées exceptionnelles.

♥♥ Jordan cabernet sauvignon 2006

C'est un vin d'une grande densité mais restant très équilibré. Le nez est sur le fruit noir et la longueur est impressionnante avec un mélange subtil entre fruit et tanin. Il est conseillé de la garder plusieurs années en cave pour assouplir encore les tanins.

Jordan Chiraz 2007

100% syrah, c'est le premier millésime présenté par ce producteur. Il s'agit de jeunes vignes et d'un vin jeune. Néanmoins sa structure est impressionnante. Ce vin est très capiteux et domine le plat. Il est très marqué par le fruit noir et les épices mais les papilles sont saturées. Vin à redéguster après carafage et en dehors de tout contexte de dégustation horizontale.

♥♥♥ Neil Ellis Pinotage 2003

Stellenbosch . C'est un cépage autochtone, hybride de pinot noir et du cinsault (autrefois appelé Hermitage d'où le nom). C'est un vin très dense et profond vin d'une réelle originalité et à ce titre, il peut être fortement conseillé. Les arômes de fruits noirs se mêlent à des notes fumées et salées. La structure est impressionnante et les tannins s'équilibrent avec des fruits confiturés. Certes ce vin est très jeune mais nous nous donnons rendez vous dans 10 ans pour apprécier ce vin qui va se fondre dans la complexité. On pourrait le comparer au madiran de l'époque avant la micro-oxygénation quand ces vins avaient de la typicité. C'est de plus un excellent rapport prix qualité.

Jordan Mellifera Noble late harvest 2008

Riesling vendanges tardives. Il est élégant avec des arômes de fruits à noyaux et un final minéral où l'acidité atténue les notes sucrées. Ce vin est peu gras et il semble plus passerillé que botrytisé. Belle alliance avec le dessert ! Un cape Brandy pudding servi avec de la crème fouettée à la feuille de menthe, Hum ! Un vrai délice.

*Merci encore à Allison Bonnett pour cette **soirée inoubliable** et rendez vous pour la prochaine vente aux enchères !*