



L'azienda

Fondata nel 1685 a Cape Town da Simon van der Stel, alto funzionario della Compagnia Olandese delle Indie Orientali, la tenuta di Klein Constantia divenne presto celebre grazie agli intensi scambi commerciali tra il Sudafrica e l'Europa.

Luigi XVI custodiva nella sua cantina di Versailles più bottiglie di Klein Constantia che di vini di Borgogna, mentre Napoleone Bonaparte lo scelse come vino prediletto durante l'esilio a Sant'Elena.

Nel 2011 la tenuta ha conosciuto una nuova rinascita grazie all'arrivo di due autorevoli investitori francesi: Hubert de Bouard (Château Angéhus), e Bruno Prats (Château Cos d'Estournel). Insieme hanno avviato un'importante opera di ristrutturazione del vigneto e di rilancio qualitativo.

Africa del Sud - zona Western Cape - Constantia

La sottozona costiera di Constantia, dove si trovano alcune delle più antiche e rinomate tenute sudafricane, gode di un clima mediterraneo, caratterizzato da estati calde e secche e inverni miti e piovosi. Questa combinazione, unita alla presenza della Brezza del Capo ("Cape Doctor") proveniente dall'Oceano Atlantico, alla corrente fredda di Benguela, originaria dell'Antartide, e alla vicinanza delle montagne (Table Mountain), contribuisce a creare condizioni ideali per la coltivazione della vite, preservando freschezza, acidità ed equilibrio nei vini anche nelle annate più calde.

Annata 2021

La vendemmia del 2021 è stata più tardiva del solito, con condizioni più fresche. Questi fattori hanno contribuito allo sviluppo di un'eccezionale concentrazione del frutto, di livelli di pH più bassi e di un'acidità naturale più elevata.

Vinificazione

100% Muscat de Frontignan

Zuccheri residui : 173,5g/l

Il Vin de Constance è un vino dolce naturale. Non contiene botrite, che si sviluppa raramente nelle uve di Muscat de Frontignan grazie alle loro bucce molto spesse.

Raccolta di 25 lotti diversi, da uve a basso contenuto zuccherino e ad alta acidità a raccolte finali molto più dolci e concentrate. Ogni lotto è stato lavorato separatamente, e la maggior parte ha ricevuto solo due settimane di contatto con le bucce prima della pressatura.

34 mesi di affinamento di cui 18 mesi in botti di 500L (50% nuove) seguiti da 16 mesi in fulmini.

Note di degustazione

Il naso è stratificato con aromi di albicocche, sandalo e marmellata di Siviglia. Un'acidità e una salinità croccanti, con sapori di noce moscata, agrumi, fiori di gelsomino e acqua di rose. Cremoso e ricco, il palato è strutturato e complesso, con una delicata speziatura. L'equilibrio tra zuccheri e acidità è perfetto e crea uno stile più asciutto di Vin de Constance. Concentrato e vivace, il vino si conclude con un lungo finale pungente e quasi amaro.