Van Loggerenberg Break a Leg Chardonnay 2024

Beschrijving

Karakteristieken: Break a Leg dankt zijn naam aan de knieblessure die Lukas opliep op oudejaarsavond vóór zijn allereerste oogst, die hij dan maar met een loopgips binnenhaalde. Deze monocépage chardonnay komt van granietbodems in Stellenbosch, onder meer uit Devon Valley en de Polkadraai Hills. De druiven worden vroeg geplukt en vergisten spontaan; de wijn rijpt grotendeels in inox op zijn droesem, met hooguit een klein deel op oud hout, om het fruit en de frisheid te bewaren. Bleekgeel. De neus combineert gele appel, citroen, limoen en ananas met een toets macadamia en een rokerige, vuursteenachtige ondertoon. In de mond licht en strak, met een zilte frisheid die aan Chablis doet denken en een pittige, licht bittere afdronk.

Food Pairing: Serveer aan 10° bij gegrilde vis, schaaldieren, oesters of licht wit vlees.

Regio: Stellenbosch is het historische hart van de Zuid-Afrikaanse wijnbouw, omringd door bergen en verkoeld door de bries van False Bay. De Polkadraai Hills aan de westrand van het gebied liggen hoger en koeler, op bodems van verweerd graniet; ook de zuidelijke hoeken rond Firgrove, Faure, Lynedoch en de Helderberg genieten van de nabijheid van de zee. Deze koelere percelen leveren frisse, elegante wijnen met een fijne mineraliteit.

Het wijndomein: Lukas van Loggerenberg begon in 2005 als oogststagiair bij Daschbosch en studeerde wijnbouw en oenologie aan Elsenberg. Na oogsten in Zuid-Afrika en de VS en reizen door Bourgondië, Champagne en vooral de Loire, waar hij zijn grote inspiratie vond, startte hij in 2016 samen met zijn vrouw Roxanne een eigen label; de eerste oogst telde amper 4.500 flessen. In 2018 riep Tim Atkin hem uit tot Young Winemaker of the Year, en in 2025 werd hij lid van de prestigieuze Cape Winemakers Guild. Lukas bezit geen eigen wijngaarden, maar werkt met zorgvuldig geselecteerde, vaak oude en niet-geïrrigeerde percelen in onder meer Stellenbosch (Polkadraai, Firgrove, Devon Valley, Helderberg), de Paardeberg en Franschhoek. Hij plukt vroeg en met de hand, vergist spontaan met inheemse gisten, werkt veel met volledige trossen, gebruikt vooral oude vaten van 500 liter en beton, en voegt enkel een minimum aan sulfiet toe bij het bottelen, zonder filtratie. Ondanks zijn liefde voor de Loire wil hij geen kopieën maken, maar wijnen met een uitgesproken Zuid-Afrikaans karakter: elegant, fris en verfijnd.

Meer info op www.vanloggerenbergwines.co.za

Bewaartijd	3-4 jaar
Land:	Zuid-Afrika
Regio:	Stellenbosch
Alcoholgehalte:	13%
Inhoud:	0.75L
Druivenras(sen):	Chardonnay

De Vinotheek
Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare
Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • **www.vinotheek.be**