Van Loggerenberg Kameraderie 2024

Beschrijving

Karakteristieken: Deze monocépage chenin blanc komt van oude, niet-geïrrigeerde struikstokken op de Paardeberg, waarvan de oudste in de jaren 1960 werden aangeplant. Het oudste perceel vergist spontaan en rijpt in beton, het jongere in vaten van 500 liter, telkens ongeveer 10 maanden. Chenin is altijd wat gereserveerd in het glas, maar in een groot glas komt hij mooi open. Lichtgoud. De neus geurt naar witte en gele perzik, nectarine, mandarijn, citrus, honing en stro, met een toets vuursteen en venkel. In de mond dicht en geconcentreerd, maar zacht in de aanzet, met een zilte frisheid en een lange, verfrissende afdronk. De Kameraderie 2023 kreeg 98 punten van Winemag.

Food Pairing: Serveer aan 10° bij gegrilde vis of coquilles, eventueel met een fijne saus.

Regio: De Paardeberg is een granietberg op de grens tussen het Swartland en Paarl. Het warme, droge klimaat en de niet-geïrrigeerde oude struikstokken op verweerd graniet geven kleine oogsten van geconcentreerde druiven met een zuivere mineraliteit. Het Swartland is de bakermat van de 'new wave' in Zuid-Afrika, waar een generatie jonge wijnmakers met minimale tussenkomst terroirgedreven wijnen maakt.

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	5-8 jaar
Domein:	Lukas Van Loggerenberg
Land:	Zuid-Afrika
Regio:	Western Cape
Appellatie:	Paarl
Alcoholgehalte:	13%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Chenin Blanc