Van Loggerenberg Breton 2024

Beschrijving

Karakteristieken: Breton is de oude Loire-naam voor cabernet franc, een knipoog naar de streek die Lukas het meest inspireert. Deze monocépage cabernet franc komt van percelen in de Polkadraai Hills in Stellenbosch, waaronder een zeldzame Loire-kloon, aangevuld met koelere percelen vlak bij de oceaan. De wijn vergist spontaan, met een deel volledige trossen (25 à 50% naargelang het jaar), en rijpt ongeveer 10 maanden op oude eiken vaten. Helder robijnrood. De neus geurt naar rode en zwarte bessen, kers, pruim, viooltjes, potloodslijpsel en een fijne kruidige toets. In de mond elegant en sappig, met een zilte frisheid en fijne, zijdezachte tannines. Een cabernet franc die echt aan de Loire doet denken.

Food Pairing: Serveer aan 15 à 16° bij charcuterie, rosbief, kalfsvlees of een kaasschotel.

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

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