





La famille Oddo a eu la chance d'acquérir l'un des plus **beaux terroirs de la région de Stellenbosch, le vignoble Taaibosch** (anciennement Cordoba), un domaine de 22 hectares situé sur les pentes des Monts Helderberg à Stellenbosch.

Le terroir exceptionnel de ce Domaine offre des **conditions d'épanouissement optimales pour les cépages** de Cabernet Franc, Merlot et Cabernet Sauvignon.

L'approche traditionnelle de la vinification est assurée ici par Schalk Joubert, associé et responsable du Domaine Taaibosch.



*On se voit rarement confier un héritage
aussi prestigieux que celui de Cordoba
pour en assurer la préservation.*

*Lorsque l'on se voit confier une telle responsabilité,
on l'accepte avec grâce et engagement.*

*Ici, sur les hauteurs du Helderberg, des vignobles
ont été soigneusement entretenus avec dévouement pendant
plus d'un siècle. Le résultat de ces efforts est la création de vins
d'une qualité remarquable, véritable reflet de leurs origines.*

*En tant que famille et équipe, notre unique objectif est
de perpétuer cette tradition et de protéger ce terroir,
tout comme l'ont fait avec diligence, nos prédécesseurs."*

Lorraine Oddo

Nous avons instauré des méthodes rigoureuses en matière d'**agriculture biologique**, aussi bien dans les vignes que dans la cave. L'agriculture biologique n'est pas simplement une pratique, mais une véritable culture, une discipline et un mode de vie. En adoptant cette **approche globale**, nous préservons l'intégrité de nos vins afin d'offrir à nos clients des vins d'une naturalité exceptionnelle.



22 hectares de vignes

Carbenet Franc | Merlot |
Cabernet Sauvignon



Conversion en
viticulture **bio**



Nos vins

Le Taaibosch Crescendo est un **“Bordeau blend”**, avec un assemblage de Cabernet Franc, Merlot et Cabernet Sauvignon, les mêmes cépages utilisés lors de la première production dans les années 1990.

Notre terroir

La proximité de l’océan dans le Helderberg peut modérer les températures, ce qui influence la maturation du raisin et le développement des arômes. Les sols de la région du Helderberg sont diversifiés et comprennent des fragments de granit, du schiste et de l’argile. **Les différents types de sols** contribuent à la complexité des vins, offrant une gamme de caractéristiques minérales. Les vignobles sont plantés à différentes hauteurs. L’altitude exerce un impact significatif sur la température et l’exposition au soleil, des facteurs déterminants qui modulent le processus de maturation du raisin.

Notre méthode

Tous les raisins du Domaine sont vendangés à la main et une fois en cave, ils sont délicatement transférés par gravité dans des cuves en inox et en béton. Une **macération prolongée** est effectuée en fin de fermentation, conférant ainsi au vin une texture douce, une intensité de couleur accrue et une grande complexité. Ce vin est élevé pendant 13 mois dans des **fûts de chêne français** de 225 litres (dont 30 % sont neufs). Ensuite, le vin est assemblé et transféré dans des foudres et des **cuves en béton** pour une période supplémentaire de 12 mois. Ce processus permet d’obtenir une plus grande harmonie, la pureté du fruit et l’expression de ce terroir unique.