



2022 BISHOP CREEK CHARDONNAY

Yamhill-Carlton AVA, Nicolas & Jay

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 12 mdr. på franske barriques (228 l., 20% nye).

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03907822235

Anbefales til:



Distriktet

Yamhill-Carlton AVA er et af de 7 lokale sub-distrikter under Willamette Valley, det vigtigste AVA-distrikt i Oregon (USA). Det blev grundlagt i 2004 og ligger i den nordlige del af Willamette Valley, omkring byerne Carlton og Yamhill. Her finder man nogle af de mest berømte vinhuse i området og i øvrigt nogle af Oregons allerbedste vinmarker med Pinot Noir. Også Pinot Gris og Chardonnay kan give fremragende resultater. Mottoet for producenterne i området er "Down to Earth", og skal minde om, at vinene først og fremmest får deres karakter fra den jord, de dyrkes på.

Vinens særlige kvalitet skyldes først og fremmest Yamhill-Carltons enestående beliggenhed, godt beskyttet mod vest af Oregon Coast Range-bjergene mod kølige vinde og regn fra Stillehavet, mod nord af Chehalem Mountain, og mod øst af Dundee Hills-skråningerne. En perfekt jordbund af aflejringer med optimal dræning i dybden giver perfekte forhold til vindyrkning. Desuden giver en blanding af græsmarker, krat og skov i landskabet perfekte miljø-omgivelser til vinmarkerne og druerne, som er kendte for at udvikle meget komplekse aromaer og smage. Her finder man Pinot Noir med klassiske nuancer af violer, mørke bær, tobak, nellike, mokka, bitter chokolade og roget træ.

Producenten

Det er en af Bourgognes mest berømte producenter, Jean-Nicolas Méo fra Domaine Méo-Camuzet og en af Californiens mest kendte forretningsmænd inden for musik og media, Jay Boberg, som i 2013 forenede deres respektive talenter og fælles entusiasme i et nyt vinprojekt i Willamette Valley i Oregon. Filosofien var klar: At forene traditionerne fra Bourgogne med Oregons ganske særlige terroir for Pinot Noir. Jean-Nicolas Méo og ønologen Tracy Kendall står for vinificeringen.

Druerne hentes på enkelte parceller fra flere såkaldte AVA-klassificerede distrikter i Willamette Valley, bl.a. det højtbeliggende Eola-Amity Hills, på skråningerne ved det kølige kystområde McMinnville, i det varmere Dundee Hills med den særlige røde undergrund samt fra topvinmarken Bishop Creek Vineyard i Yamhill-Carlton.

Hovedparten af parcellerne er dyrket efter økologiske eller biodynamiske principper, og de resterende er "LIVE-Certified" (livecertified.org.).

Produktet

Druerne til denne Chardonnay kommer fra vinmarken Bishop Creek i subdistriktet Yamhill-Carlton. Nicolas og Jay købte vinmarken i 2014 og har dyrket den økologisk siden. De 5,5 ha. er hovedsageligt beplantet med Pinot Noir, men på en lille parcel på ca. 1 ha. på toppen af marken (ca. 185 m.o.h.) med kalkholdige aflejringer, finder man Chardonnay-vinstokke, som er plantet i 1990. Parcellen giver generelt ret aromatiske, elegante og sprøde vine.

Efter en håndplukning i små kasser og en hurtig transport til kælderens, får Chardonnay-druerne en klassisk, burgundisk vinifikation med en spontan gæring på åbne kar med druerens naturlige gærceller og en modning i 12 måneder på franske barriques (228 l., 20% nye).

Både den blanke, lysgyldne farve og den aromatiske, tørre og kølige duft afslører straks en "cool-climate" Chardonnay. Her finder man nuancer af græs, grønne æbler og citrusfrugter samt hvide ferskner, ananas og krydderurter. Smagen er livlig, aromatisk og delikat med en sart balance mellem frugtsødme, tørhed og nerve. En meget charmerende Oregon-Chardonnay, som uden tvivl vil udvikle sig positivt de næste 3-5 år.

Server den til fisk- og skaldyrretter, grønsagsretter, sushi samt lyst kød.

