RATHFINNY
WINE ESTATE

2019 CLASSIC CUVEE BRUT

Sussex Sparkling, Rathfinny Wine Estate

FAKTA
Mousseux
Drue(r): 15% Pinot Meunier, 35% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Lagring: 2. gæring: 30 mdr. på flaske.
Alkohol: 12.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 07004021935
Anbefales til:

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT ·
Certified
Corporation

Distriktet
Selv om allerede romerne betragtede Kent og Sussex i England som gode produktionsområder for vin, er det først i løbet af de seneste årtier, at man i nyere tid for alvor har produceret spændende vine her. Den globale opvarmning har skabt betydeligt forbedrede betingelser for dyrkning af druer i det sydengelske. Man opnår nu et større udbytte samt sundere og mere optimalt modnede druer. Store summer er derfor også blevet investeret i vinproduktion i bl.a. Sussex og Kent - både fra engelske og udenlandske investorer, og hvor sidstnævnte rummer en del vinproducenter fra bl.a. Frankrig. I dag anses engelske vine således ikke kun som en kuriositet, men også som værende vine med høj kvalitet og kompleksitet.

Sussex ligger langs Englands sydøstlige kyst, som sydlig og sydvestlig nabo til Kent. Flere faktorer gør Sussex perfekt til dyrkning af vin. Først og fremmest den dybe undergrund af kalk og den tilhørende store sokkel af kridt, som strækker sig under havet, helt ned til Champagne i Frankrig. Denne undergrund giver god dræning i forhold til de hyppige regnbyger i januar, februar og marts, og sikrer samtidig gode vandreserver i dybden. Desuden nyder vinstokkene godt af Sussex' ca. 1.900 soltimer om året (mod ca. 1.300 inde i landet) samtidigt med, at kølige vinde fra havet holder sygdomme nede og giver en længere og mere stabil modningssæson. Alt dette giver mere aromatiske, smagfulde og syreholdige druer - netop hvad man skal bruge til produktion af mousserende vine af høj klasse. "Champagnedruerne" Pinot Noir, Pinot Meunier og Chardonnay har optimale betingelser i Sussex!

Producenten
Rathfinny Wine Estate ligger nær landsbyen Alfriston, vest for Eastbourne i East Sussex. Vingården blev grundlagt i 2010 af ægteparret Mark og Sarah Driver, som købte en tidligere landbrugsejendom i Cradle Valley, kun ca. 5 km. fra kysten og de berømte kalkskrænter "Seven Sisters". I april 2012 gik parret i gang med at beplante de første vinmarker på ejendommens sydvendte skråninger. Man valgte druesorterne Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay og en smule Pinot Gris med henblik på at producere sparkling wines fra øverste hylde, hvilket den kridtholdige jordbund, landskabsudformningen og klimaet yder de bedste betingelser for.

I dag ejer Rathfinny Wine Estate 93 ha. vinmarker (i alt 385.000 vinstokke), som primært leverer druer til husets sparkling wines. Mark og Sarah og hele teamet på gården har siden begyndelsen forsøgt at tilpasse og forbedre de teknikker, man i flere århundreder har brugt i Champagne-distriktet i Frankrig, og målet er naturligvis at producere mousserende vine, der stil- og kvalitetsmæssigt er på højde med "storebroderen", der befinder sig ca. 400 km væk i sydøstlig retning!

Rathfinny Wine Estate har lige siden begyndelsen indrettet hele deres virke med størst mulig fokus på ansvarlighed i bredeste forstand - bl.a. ift. strømforbrug som (rigeligt) dækkes af 1.500 solcellepaneler på tagene. Man har desuden iværksat et storstilet program til fremme af biodiversiteten, og socialt set er vingården meget engagereret i at skabe de bedste arbejdsforhold til medarbejderne, som udelukkende rekrutteres fra nærområdet. Disse og andre tiltag har således i 2023 medført, at Rathfinny som den første mousserende vinproducent i verden, der selv dyrker alle druer til produktionen, er blevet B Corp-certificeret - den højeste internationale certificering ift. en ansvarlig og transparent drift.

Rathfinnys sprøde, tørre og meget delikate vine betragtes som nogle af de bedste i området, og hører til blandt den absolutte elite af engelske mousserende vine.

Produktet
Classic Cuvée Brut 2019 er lavet på 50% Pinot Noir, 35% Chardonnay og 15% Pinot Meunier. De håndplukkede klaser transporteres til gården i små beholdere, og vinificeringen foregår derefter efter "Traditional Method", med en individuel behandling af druerne fra de forskellige parceller i små pressere og ståltanke. Efter en malolaktisk gæring og aftapning på flaske, varer anden gæring i 30 måneder. Vinen får kun en dosage på 5 g. sukker/l., hvorfor Classic Cuvée er i den tørre ende (Brut).

Classic Cuvée har en blank, lysgylden farve og små, meget livlige og vedvarende bobler. Det er lethed, præcision og kølighed, som dominerer i duften med lækre nuancer af lime, grape og gule blommer. Vinen udvikler også mere eksotiske toner af abrikoser, vanilje, mandler og ingefær. En meget kompleks og utrolig charmerende sparkling. Prøv den som aperitif, til skaldyr, fisk, grønsagstærter eller italiensk arancini med fx mozzarella.

Jancis Robinson
16.5/20 pts