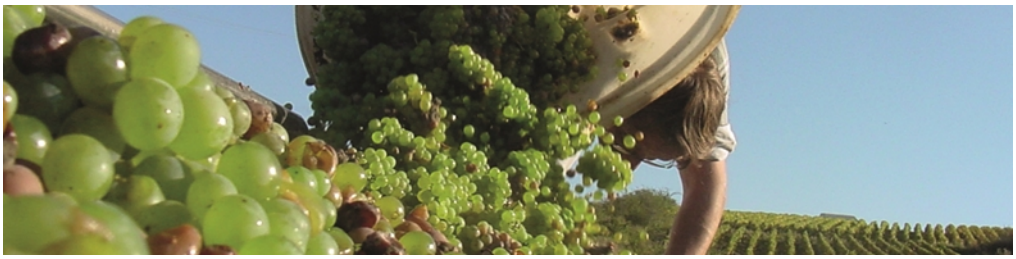

2024 FUSIONAL SAUVIGNON BLANC ØKO,

Marlborough, Domaine Laporte

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Sauvignon Blanc
Alkohol: 14.0%
Skruelåg: Ja
Varenummer: 01306222435
Anbefales til:

Distriktet
Marlborough, hvor bl.a. Wairau Valley ligger, er i dag helt klart New Zealands mest anerkendte vindistrikt. Dalen strækker sig langs Wairau River, som forsyner vinmarkerne med rigeligt vand i et ellers ret tørt område (under 300 mm. regn i vækstsæsonen). Undergrunden består hovedsageligt af stenaflejringer efter tidligere gletsjere samt ler og sand. Den store variation af jordtyper giver store forskelle i vinene, men generelt er betingelserne perfekte til vindyrkning.

Klimaet i Marlborough region hører til i den kølige ende af skalaen. Faktisk ligger middeltemperaturen om sommeren på blot 17,7 grader, hvilket er koldere end i Champagne i Frankrig. Frost om natten kan være et overvejende problem for vinbønderne, især om foråret, når de sarte skud udvikles og om efteråret, hvor planten (og især druerne) kan blive ødelagt. Heldigvis sikrer solen høje temperaturer i dagtimerne, og denne veksling er meget gunstig for modningen af druerne. Den sikrer meget aromatiske og delikate vine.

Producenten
Domaine Laporte blev grundlagt i 1850 og ligger nær landsbyen Saint-Satur ved Loire-floden. Mange generationer i familien Laporte efterfulgte hinanden på ejendommen indtil 1986, hvor den daværende ejer, René Laporte, solgte vinhuset for at gå på pension. Køberen var en god kollega i området, familiefirmaet Henri Bourgeois i Chavignol, som har produceret vin i Sancerre og Pouilly-Fumé i ikke mindre end 10 generationer og som ønskede at videreføre Domaine Laporte som et selvstændigt firma.

I dag udgør vinmarkerne på Domaine Laporte i alt 21 ha., hvor 80% er beplantet med Sauvignon Blanc og resten med Pinot Noir. Blandt husets vinmarker bør man især nævne "Le Rochoy" - en monopolvinmark på 6,5 ha. nær landsbyen Bannay, som med en undergrund af ren flintesten er kendt for at kunne producere klingende rene og delikate Sancerre-vine med en helt unik mineralitet.

Allerede i 1990 begyndte man på ejendommen at indføre visse økologiske produktionsmetoder, og siden 2013 er samtlige vinmarker på Domaine Laporte økologisk certificerede.

Produktet
Druerne til Fusional Sauvignon Blanc kommer fra de lidt yngre vinstokke på ejendommen, som dels (65%) er plantet i en sandet jordbund med mange små runde sten, dels (35%) i en federe jord af gråbrunt ler med et højt jernindhold.

Gæringen foregår i rustfrie ståltanke, hvorefter vinen hviler 6 måneder på bundfaldet, hvilket resulterer i en vin med stor friskhed og sprødhed samt en beundringsværdig rundhed og fylde. Det er samtidig en meget delikat vin med modne frugtnoter af bl.a. abrikos, ananas og citrus tilsat et strejf af solbærblad.

"Den franske forbindelse" fornægter sig bestemt ikke, da vinen i forhold til mange New Zealandske Sauvignon Blanc-vine er mere afdæmpet i sin aromatiske profil, og samtidig har den en letsaltet og mineralsk note foruden et strejf af røgede toner, der tilsammen tilfører vinen en stil, der måske burde få Sancerre-aficionados til at afsværge en evt. troskabsed!

Servér vinen ved ca. 10 °C til de bedste retter med skaldyr, fisk og fjerkræ eller til sæsonens hvide asparges.