SØD, LATE HARVEST CHENIN BLANC

Mendocino County, Leo Steen Wines

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Chenin Blanc
Lagring: 24 mdr. på træfade + 6 mdr. på ståltanke.
Alkohol: 15.5%
Syreindhold: 5.1 g/L
Restsukker: 75 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 05524320025
Anbefales til:

Distriktet
Mendocino County ligger i den nordlige del af Californien, nord for byen San Francisco og Sonoma County. Vinmæssigt er Mendocino County egentligt en subregion af det større North Coast AVA og samler selv 11 AVA-subdistrikter: Anderson Valley AVA, Cole Ranch AVA, Covelo AVA, Dos Rios AVA, Eagle Peak Mendocino County AVA, McDowell Valley AVA, Mendocino AVA, Mendocino Ridge AVA, Potter Valley AVA, Redwood Valley AVA og Yorkville Highlands AVA.

Vinproduktionen i Mendocino County er fordelt på over 100 forskellige producenter. Flere af dem har investeret i en økologisk produktion, således at de allerede i dag repræsenterer 25% af Mendocino County appellationen. Store variationer i landskabet og i jordbunden giver mange forskellige dyrkningsforhold og derved mange forskellige vinstilarter. Ligesom nabodistriktet Sonoma County nyder Mendocino godt af de kølige vinde og morgentågen fra Stillehavet. Ofte bliver vinmarkerne ved kysten ("Mendocino's Coastal Vineyards") fremhævet for særligt velegnede til fx Pinot Noir, Chardonnay, Gewürztraminer og Riesling.

Producenten
Bag Leo Steen Wines finder man danskfødte Leo Steen Hansen. Som søn af en køkkenchef blev hans interesse for god vin og mad vakt i en tidlig alder, og den interesse (især for vinen) blev ikke mindre af, at han som 20-årig kom i lære hos sommeliermester Orla Farmann på Munkebjerg Hotel. Senere havde han i nogle år jobs på gode restauranter i Frankrig, Spanien og Italien, mens han tog sin europæiske sommelieruddannelse. I 1997 blev han chefsommelier på Restaurant Kong Hans i København, og i den forbindelse var han bl.a. på en rejse til Californien for at udvælge vin. Her blev han så inspireret af den californiske vinscene, at han i 1999 flyttede til Californien med håbet om at fuldføre sin drøm om selv at lave vin. Han havnede i Sonoma, hvor han startede med at arbejde i dagtimerne hos forskellige vinhuse for efterfølgende at arbejde som sommelier i aftentimerne!

I 2002 begyndte han at arbejde hos Stuhlmuller Vineyards i Alexander Valley, hvor han sideløbende tog en ønolog-uddannelse. I 2004 blev han ansvarlig for vinificeringen hos Stuhlmuller, og samtidig startede han sit eget firma, Leo Steen Wines, hvor han sideløbende lavede et par vine i eget regi. Via gode relationer til ejere af nøje udvalgte parceller, fik han således mulighed for at købe druer af topkvalitet.

I dag er Leo fuldtidsbeskæftiget i sit eget firma, foruden ved at han stadig udfører konsulentopgaver for bl.a. Stuhlmuller. Han har gennem årene udvidet sin porteføljе betragteligt og har høstet stor anerkendelse for sine vine, som han søger tilnærmet den europæiske stil så meget som muligt. En del af opskriften herpå er fokus på naturgær, lavere alkoholindhold og mindre brug af ny eg. Leo er samtidig optaget af at øge bæredygtigheden i sin vinproduktion, herunder anvendelse af biodynamiske og økologiske principper.

Produktet
Chenin Blanc-druerne til denne vin hentes på vingården Sterling Ranch i den sydøstlige del af Ukiah-bjergene i Mendocino Country. Vinstokkene er plantet midt i 1970'erne på en blød skråning med en undergrund af stenrig muldjord. Netop denne jordtype giver gode forhold til Chenin Blanc, som her bliver meget aromatisk og koncentreret. De hyppige morgentåger fra Stillehavet giver desuden gode betingelser for botrytis på druerne, og således mulighed for at lave fremragende Late Harvest-vine (senhøstede).

Druerne er håndplukket i november og de søde, hele klaser presses med en skånsom, lodret håndpresse. Efter et kort ophold på ståltank, bliver mosten overført til en kombination af et enkelt nyt fransk træfad à 400 l. og tidligere brugte franske træfade à 228 l. Her gennemgår mosten en spontan gæring, en malolaktisk gæring og en modning i ca. 2 år. Efter en sammenstikning og et yderligere ophold på ståltanke i 6 måneder, bliver vinen aftappet uden klaring, filtrering eller tilsætning af svovl, som det altid er tilfældet hos Leo Steen.

Med ca. 15% i alkohol og et restsukkerindhold på 75 g./l. (et forholdsvist beskedent indhold for en dessertvin af denne type) og masser af frugtaroma, er det en ret kompleks og koncentreret vin, man har med at gøre her. Chenin Blanc Late Harvested afslører nuancer af appelsinskal, akacieblomst, citron verbena, modne abrikoser, honning og bivoks i duften. Smagen er cremet og likorøs, med både tropiske og krydrede toner, men en god sprødhed og lækre friske toner holder sødmen i fin balance.

Serveres som aperitif, til desserter som frugttærter, sorbet eller is samt til blåskimmeloste