



2022 MOMTAZI PINOT NOIR

McMinnville, Nicolas & Jay

FAKTA

Rødvin
 Drue(r): 100% Pinot Noir
 Lagring: 14 mdr. på franske træfade (50% nye)
 Alkohol: 13.5%
 Syreindhold: 6.7 g/L
 PH værdi: 3.3
 Skruelåg: Nej
 Varenummer: 03909412235
 Anbefales til:



Distriktet

McMinnville AVA (godkendt i 2005) er et af 7 sub-distrikter under Willamette Valley, den vigtigste AVA-region i Oregon (USA). Distriktet ligger mellem byerne McMinnville og Sheridan, nordvest for Salem i den nordlige del af Willamette Valley, og er det vinområde, der ligger tættest på kysten. Hovedparten af McMinnville AVA er godt beskyttet af bjergene mod regnbyger fra vest, samtidigt med, at kølige vinde fra Stillehavet, som når den sydlige del af området gennem Van Duzer-sprækken i Oregon Coast Range, dæmper de høje sommertemperaturer. Dette gør, at druerne beholder en del af deres syre under den ekstra lange modning, og i øvrigt at de nyder godt af en tørrende effekt fra vinden under de fugtige somre, og kan høstes meget sunde.

McMinnville AVA tæller ca 243 ha. vin, som ifølge loven bør dyrkes i en højde mellem 61 og 305 m.o.h. Jordbunden med dybe havaflejringer (muld, silt) og klippeformationer af sandsten og vulkansk basalt, adskiller sig fra de andre jorde i området. Det tvinger vinstokkene til at hente deres næring i dybden, noget som giver vinene større koncentration og kompleksitet. Her dyrker man især Pinot Noir men også Pinot Blanc, Pinot Gris og Riesling. McMinnville AVA er især kendt for sine Pinot Noir-vine, som er kødfulde og strukturerede, samtidigt med, at de har god elegance og sprødhed samt klassiske nuancer af mørke bær og krydderier. Hvidvinene er meget aromatiske og liflige, med god fylde og mineralitet.

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

Pinot Noir-druerne til denne vin kommer fra Momtazi Vineyard i McMinnville AVA, fra en enkelt parcel, beplantet med den berømte Pinot Noir-klon 115, af den miljøbevidste Momtazi-familie, som har dyrket vinmarken biodynamisk siden beplantningen i 1999. Parcellen ligger i en højde af ca. 260 m.o.h., næsten på toppen af vinmarken, hvor lave temperaturer og kølige vinde sikrer en lang modning og meget sunde druer. Den meget komplekse undergrund med en blanding af sand, kalk, muld og vulkanske sten-arter, sikrer en god dræning og giver vinene gode mineralske og karakterfulde nuancer.

Høsten foretages ofte ret sent (indtil starten af oktober), og klaserne transporteres hurtigt til kælderen i mindre beholdere, for at undgå oxidering. Efter en 100% afstilkning, starter druerne en spontan gæring med deres egne gærceller. Både den malolaktiske gæring og modningen i 14 måneder foregår på franske barriques (228 l., 50% nye). Vinen bliver aftappet uden klaring og uden filtrering, og produktionen er begrænset til ca. 1.800 fl.

Nicolas & Jay har efterhånden lavet vin fra denne parcel siden 2015 og har samlet god erfaring med de forskellige årgange. Vinen her samler lækre, æteriske, delikate nuancer af appelsinskal og granatæbler samt mørkere toner af kirsebær, brombær og blåbær. Smagen er meget fyldig og kompleks, med stor frugtkoncentration og lette krydrede (bl.a. kardemomme) og røgede nuancer. Den slutter med en pragtfuld harmoni mellem styrke, kølighed, fedme og elegance. En fornem ambassadør for Pinot Noir fra Oregon!

Server den til and, lam, fuglevildt og råvildt – gerne tilberedt med skovsvampe eller bær.

