DOMAINE
ANDERSON

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 10 mdr. på franske træfade (12% nye)
Alkohol: 14.0%
Syreindhold: 5,4 g/L
Restsukker: 0,4 g/L
PH værdi: 3.54
Skruelåg: Nej
Varenummer: 05507011835

2018 PINOT NOIR CARPE DIEM

Domaine Anderson, Anderson Valley

Distriktet
Anderson Valley ligger i Mendicino County ca. 200 km. nord for San Francisco og nyder godt af de kølige vinde fra Stillehavet, som gør det til det køligste område i Californien. Det betyder bl.a. store temperaturforskelle mellem dag og nat og derved en lang modningsproces, som giver perfekte druer til fx mousserende vine, hvor aroma og friskhed er afgørende. Desuden sikrer en god dræning i den småstensholdige undergrund, at der etableres vandreserver i dybden, som man kan udnytte i tørkeperioder. Anderson Valley er i dag et af de vigtigste områder i Nordamerika for Pinot Noir, men også for Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling og Gewurztraminer.

Selv om Anderson Valleys vinhistorie kan føres tilbage til slutningen af 1800-tallet, hvor italienske tilflyttere introducerede Zinfandel, var det først, da en håndfuld vinproducenter (fx Husch, Edmeades og Navarro) så områdets potentiale i 1970'erne og beplantede nye vinmarker, at man oplevede en opblomstring. I 1980'erne fulgte flere sparkling-producenter trop (bl.a. Champagnehuset Louis Roederer). Distriktet byder i dag på masser af spændende stille- og sparkling-vine, som i området kan nydes i en af de mange smagekældre eller på de lokale, hyggelige restauranter.

Producenten
Da det berømte Champagnehus Louis Roederer (ejet af familien Rouzaud) i starten af 1980'erne indledte deres søgen efter det optimale sted til produktion af "top-mousserende" vine i Californien, valgte man Anderson Valley i Mendocino County i det nordlige Californien. Her fandt man det helt rigtige terroir - perfekte jordbundsforhold og et relativt køligt klima grundet beliggenheden tæt ved Mendocino-kysten. Roederer Estate var dermed en realitet og her på dets tilhørende 234 ha. kunne man under ideelle betingelser dyrke Pinot Noir og Chardonnay - de vigtigste druesorter til produktion af store mousserende vine som fx husets højtestimerede "Quartet". Senere overtog man også en anden producent af mousserende vine i Anderson Valley - Scharffenberger Cellars nær Philo, nordvest for Boonville.

Ønsket om også at producere "stille" vine på Chardonnay og Pinot Noir førte i slutningen af 1990'erne til at man skabte vinserien "Carpe Diem" og senere til grundlæggelsen af vinhuset Domaine Anderson. De tre forskellige vinmarker i tre forskellige subregioner i Anderson Valley AVA som Domaine Anderson består af (Dach Vineyard (7,6 ha.) i subregionen Poleeko i den midterste del af Anderson Valley, Walraven Vineyard (5,6 ha.) i den nordlige subregion Boonville og Pinoli Wineyards (3 ha.) i subregionen Deep End som ligger tættest på Stillehavet og derfor er køligst), er valgt helt optimalt i forhold til at skabe komplekse vine.

Filosofien er klar: Man forsøger, med minimal indgriben under vinificeringen, at lave vine som udtrykker en ægte Anderson Valley-stil kombineret med en næsten klassisk elegance, som man ofte finder i franske vine.

Produktet
Pinot Noir Carpe Diem er lavet på druer høstet på udvalgte parceller på Roederers ejendomme i Anderson Valley, både på "kølige" vinmarker mod kysten og "varmere" i midten af distriktet. Høsten foretages om natten, når temperaturen er lavest, og druerne afstilkes straks efter ankomsten til kælderen. Druerne fra de forskellige parceller gæres separat i ca. 12 dage med druernes egen gær i en kombination af ståltanke og små franske træfade. Presningen fortages i små, lodrette træpresser og overføres derefter til 228 l. Bourgogne-fade (12% nye) fra bl.a. François Frères, Sirugue og Seguin Moreau. I løbet af vinteren og første del af foråret gennemgår vinen en langsom malolaktisk gæring, hvorefter den modner videre i de samme fade i 10 mdr. Sammenstikningen af vinene fra de forskellige parceller foretages umiddelbart før aftapningen, hvor vinen også bliver filtreret ganske let.

Pinot Noir Carpe Diem har en mørk, rubinrød farve. I duften finder man nuancer af solbær, mørke kirsebær, blommer, og sarte toner af cedertræ og vanilje. I den velstrukturerede og sprøde smag finder man komplekse nuancer af friskplukkede bær, skovbund, eksotiske krydderier og en smule sort peber.

Server den til retter med kalv, okse eller lam, gerne med skovsvampe. Prøv den også til oste som asiago, manchego eller lignende.

WINE ENTHUSIAST
91/100 pts

VINOBLE