DOMAINE
ANDERSON

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 15 mdr. på franske træfade (30% nye)
Alkohol: 13.0%
Syreindhold: 5,3 g/L
Restsukker: 0,38 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 05507111835

2018 PINOT NOIR

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
64% af Pinot Noir-druerne kommer fra vinmarken Dach (CCOF Organic og Demeter Biodynamic), 29% fra vinmarken Walraven (CCOF Organic), og de sidste 7% fra vinmarken Pinoli (delvist CCOF Organic).

Høsten foretages om natten, når temperaturen er lavest og ad flere omgange i løbet af september, når druerne på de forskellige parceller er optimalt modne. Det giver i alt 22 forskellige fade i separate gæringer og med druernes egne vilde gærceller. Gæringen varer i gennemsnit 11 dage og kombineres med løbende omrøringer for en del af vinen. I løbet af vinteren og første del af foråret gennemgår vinen en malolaktisk gæring, og herefter modner den videre i de samme fade til næste vinter, hvor de forskellige cuveer sammenstikkes umiddelbart før aftapningen. Fadene er 228 l. Bourgogne-fade (30% nye) fra bl.a. François Frères, Sirugue og Seguin Moreau.

Pinot Noir fra Domaine Anderson har en mørk, rubinrød farve. Duften er frugtrig og aromatisk, med nuancer af røde bær (kirsebær, tranebær), men også komplekse toner af tørrede blomster, læder og krydderier som pomerans, kanel og kardemomme. I den elegante smag fornemmer man også diskrete toner af træ, vanilje og ret sprøde toner af tannin og en smule mineralitet. Eftersmagen er lang og flot afrundet.

Servér vinen til vildtretter (gerne med ribs eller tyttebær), grillet okse- eller lammekød eller hvidskimmeloste.

JAMESSUCKLING.COM
90/100 pts

vinous
93/100 pts