

FAMILY CELLARS
SINCE 1982

CLINE

FAKTA

Søde vine

Drue(r): 100% Mourvedre

Lagring: 8 mdr. på franske barriques (30% nye).

Alkohol: 14.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 05501511721

Anbefales til:



2017 LATE HARVESTED MOURVEDRE

Contra Costa County, Cline Cellars

Distriktet

Contra Costa County ligger øst for San Francisco, som en del af Central Coast, og er et af de ældste vindistrikter i Californien, med vinstokke som i dag er over 120 år gamle. Takket være floderne Sacramento og San Joaquin i nærheden, består jordbunden mest af sand. Det giver gode betingelser til vinstokkene, som skyder deres rødder dybt nede i jorden og desuden er beskyttet mod vinlusen phylloxera, som ikke klarer sig i sandet.

Dagene er ret varme og nætterne kolde - takket være kølige vinde fra San Francisco Bay og Suisun Bay - og disse temperaturskift sikrer en lang modning med ret intense, med også delikate og aromatiske vine til følge. Her finder man ældre vinstokke med Zinfandel, men også Mourvèdre, Carignan. Syrah og endda Cabernet Sauvignon, som oprindeligt blev plantet af italienske og portugisiske tilflyttere.

Producenten

Fred Cline grundlagde Cline Vineyards nær Oakley i 1982 og fortsatte således i sin bedstefar, Valeriano Jacuzzis, fodspor. Efter fire år fik han følgeskab af sin kælderemester-bror Matt, og de to pionerer har siden arbejdet på at udvikle det, man i dag ofte kalder "den amerikanske Rhône-stil". I 1991 blev produktionsfaciliteterne flyttet fra Oakley til Sonoma Valley (Carneros) på en ny ejendom, der udgør et areal på 140 ha. Stedet blev specielt udvalgt pga. sit kølige klima, der giver gode betingelser for de tilplantede druer: bl.a. Syrah, Viognier, Marsanne og Roussane.

Omtanken for naturen og bæredygtighed i produktionen er noget, der prioriteres højt på ejendommen. På taget af produktionslokalerne er installeret et stort solcelleanlæg, der leverer det meste af den strøm, man bruger på stedet. Alt vand hentes fra egen boring, og den del som bruges i vinproduktionen, efterbehandles i eget rensningsanlæg. I de forskellige vinmarker er der anlagt store vandreservoirs, som samler regnvandet og forsyner de drypvandingsanlæg, der er udlagt i markerne (drypvanding betyder en vandbesparelse på ca. 90%). Cline Cellars bruger kun miljøgodkendte stoffer til bekæmpelse af sygdomme og insekter. Siden 2000 har produktionen fulgt de bæredygtige regulativer, som er defineret af "The Green String Way" (Green String Farm).

Produktet

Som regel henter man druerne til denne Mourvèdre Late Harvested på marken Big Break i Oakley. Vinene derfra udtrykker fuldt ud Mourvèdres unikke karakter, samtidig med at de giver den syre og de elegante aromaer man skal bruge i en dessertvin. Druerne høstes ad flere omgange når de har opnået den perfekte modning og næsten er blevet til rosiner. Hos Cline bruger man Fred Clines bedstefars tradition med ikke at bruge syntetisk gær, men druernes egen gærkultur. Gæringen varer således en smule længere (lidt over tre uger), men resultater er til gengæld mere spændende og kompleks.

Efter endt gæring bliver masken presset fra, og vinen får lov at bundfælde naturligt, før den overføres til franske barriques (225 l., 30% nye) i en periode på 6-8 mdr., således at vinen frugtcharakter og eksotiske stil ikke bliver overdøvet af træet.

I vinen finder man Mourvèdres nuancer af tobak, blomster, chokolade, kaffe og eukalyptus. Vinen har en god og koncentreret sødme men samtidig en god friskhed og potentiale til flere års lagring. Server den til chokoladedessurter, nøddekage eller Stiltonost.

