2020 CHARDONNAY OAKED, GRAND EST.

Columbia Valley, Columbia Crest

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 1% Riesling, 99% Chardonnay
Lagring: 9 mnd. 22% på ståltanke, resten på nye og brugte fransk fade
Alkohol: 13.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 05582022035

Distriktet
Columbia Valley AVA blev grundlagt i 1984 og er det største af de 13 AVA-områder i Washington State. Med sine ca. 16.000 ha. vinmarker dækker Columbia Valley AVA knap 99% af hele arealet i Washington State. Kun ca. 2.770 ha. er ikke en del af Washington States sub-AVA'er: Red Mountain, Yakima og Walla Walla Valleys, Wahluke Slope, Rattlesnake Hills, Horse Heaven Hills, Snipes Mountain, Lake Chelan, Naches Heights og Ancient Lakes.

Distriktet ligger i den centrale og sydlige del af Washington State, omkring Columbia River-dalen. Jordbunds- og klimaforholdene varierer meget efter vinmarkens beliggenhed. Dog er de fleste vinmarker anlagt på sydvendte skråninger, hvor soleksponeringen er optimal om sommeren, og hvor varme vinde beskytter vinstokkene om vinteren. Her dyrkes primært Riesling, Chardonnay, Merlot, Syrah og Cabernet Sauvignon.

Producenten
Columbia Crest ejes i dag af det navnkundige firma, Château St. Michelle Estates. Vinhuset blev oprindelig grundlagt i 1983 og er beliggende i den østlige del af Washington State i AVA'en (American Viticultural Area) Columbia Valley/Horse Heaven Hills. Denne placering er helt optimal for vinproduktion, da Columbia Valley ligger i læ for Stillehavets rasen bag Cascade Mountain. Strategien har fra første dag været at producere førsteklasses vine med branchens bedste vinifikationsudstyr. Intet, og absolut intet er overladt til tilfældighederne på Columbia Crest.

Med husets godt 1000 hektar marker på de bedste jorde langs Columbia River er Columbia Crest en mastodont i såvel størrelse som kvalitet. Juan Munoz-Oca er chiefwinemaker og ansvarlig for husets 4 vinserier: 'Two Vines', 'Grand Estates', 'H3' og 'Reserve'. Juan er oprindelig columbianer, og havde sin første høst som 8-årig - så han må siges at være en særdeles erfaren og kompetent winemaker!

Produktet
Grand Estates Chardonnay er lavet af Chardonnay (i nogle årgang tilsat en smule Riesling – normalt ca. 1%) hovedsageligt hentet i Yakima AVA, Horse Heaven Hills AVA og Wahluke Slope AVA – alle en del af Columbia Valley.

Druerne bliver presset direkte ved ankomsten til kælderen, med hele druer og udsættes for en kold maceration i et par dage i ståltanke, for at opnå maksimum aroma-, og smagsekstrakt inden gæringen. Ca. ¾ af vinen gæres i en kombination af nye og 1-3 år gamle træfade af amerikansk og fransk eg, og for de resterende ¼ af vinen i rustfrie ståltanke. Vinen som gæres på fad gennemgår derefter en malolaktisk gæring og modnes derefter i ni måneder på de samme fade, med ugentlige omrøringer. Resten af vinen modnes i samme periode på ståltanke.

Kombinationen af en gæring på fad og en gæring på stål giver god harmoni til vinen. I duften finder man Chardonnays klassiske "smørrede" stil, med fylde og velour og med appetitgivende aromaer af grape, melon og hvide ferskner. Vinen afslører en smule vanilje fra gæringen og modningen på fad. Smagen er flot struktureret, med god fedme og en meget lækker og sprød stil i eftersmagen. Den er både kompleks og frisk i stilen. Den charmerer sig fra begyndelsen til enden. Serveres til gråkrebs, krabber, jomfruhummerhaler, men også til fjerkræ eller kalv i hvide sauces. Prøv den også til svinemørbrad i lys sauce.

Wine&Spirits TOP 100 Wineries of 2021

ØSTJYSK VINFORSYNING