



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 8 mdr. på franske træfade (500 l., 25% nye)

Alkohol: 13.0%

Syreindhold: 5,3 g/L

Restsukker: 0,82 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 05840222135

Anbefales til:



2021 CHARDONNAY FRANKLAND ESTATE ØKO

Frankland River

Distriktet

Frankland River-distriktet ligger i den sydvestlige del af Western Australia, i det, man i dag kalder Great Southern-regionen. På grund af den kølige indflydelse fra havet ca. 80 km. mod syd, er både nabo-distriktet Margaret River (tættest ved kysten mod vest) og Frankland River såkaldte Cool Climate-områder. Frankland River har dog et mere fastlandsklima, med lange, solrige dage og kølige nætter, som betyder store temperatursvingninger. Vintrene er milde og regnfulde (800 mm./år,) mens somrene er varme og tørre. Man oplever kun ca. 282 mm. regn i vækstperioden.

Allerede i midten af 1950'erne afslørede Professor Harold Olmo fra Davis-University of California Frankland River-distriktets store potentiale for vinproduktion. De første beplantninger blev dog først foretaget i slutningen af 1960'erne. Derefter gik det stærkt! Mange forstod bl.a. at udnytte distriktets isolation - "in the middle of nowhere" - langt fra storbyerne, til at fokusere på miljøvenlig produktion af vinene. Man er især lykkedes med at producere sprøde, aromatiske og harmoniske vine på Cool Climate-venlige druesorter som Riesling (ca. 25%), Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Merlot og Cabernet Sauvignon (ca. 26%). En del variation i landskabet, med både aflejringsjord langs floddalen og skråninger, som går fra 150-300 m.o.h., giver mulighed for at matche de rette druesorter til de rette vinmarker.

Producenten

Midt i 1980'erne besluttede ægteparret Barrie Smith og Judi Cullam at udvide aktiviteterne på familiens gård nær Frankland River i den sydvestlige del af Western Australia og samtidig den mest isolerede del af vinregionen her, hvorfor de også benævner selve vinmarken Isolation Ridge. Flere producenter i det man i dag kalder Great Southern-regionen, havde siden 1960'erne opnået gode resultater med vindyrkning i området, så det inspirerede ægteparret til at gå den vej også. Men at gå fra klassisk landbrug til vinproduktion var ikke ligetil, så derfor drog ægteparret til Bordeaux i Frankrig for i to år at arbejde med vindyrkning og vinificering på Château Sémecac i Haut-Médoc. Efter deres hjemkomst grundlagde de i 1988 Frankland Estate. Helt fra begyndelsen har Barrie og Judi været enige om, at områdets unikke biologiske balance med sjældne plante- og dyrearter, samtidig skulle bevares.

Deres børn, Elizabeth og Hunter Smith, er løbende blevet involveret i driften, og efterhånden har man sammen kunnet optimere druesorternes placering på de parceller, hvor de respektivt yder deres bedste. Deres ihærdige indsats og fælles passion for økologiske dyrkningsmetoder, hvor man samtidig begrænser udbyttet til det, som jorden kan producere på helt naturlig vis, blev belønnet i 2009 med en økologisk certificering (Australian Certified Organic).

I dag er det Elizabeth og Hunter sammen med Elizabeths mand, Brian Kent (winemaker siden 2010), som har overtaget roret på Frankland Estate. På ejendommens 30 ha. vinmarker producerer de økologiske vine, som er meget aromatiske, præcise og fyldige, og som besidder en enestående og karakteristisk mineralitet. Australiens mest anerkendte vinekspert James Halliday tildeler Frankland Estate sin top-rating ("RED 5-star Winery") og placerer således producenten iblandt den lille elite (3,6%) af australske vinhuse.

Produktet

Vinen er lavet på Chardonnay-druer fra forskellige parceller i vinmarken Isolation Ridge (certificeret økologisk siden 2009/2010), hvor man praktiserer Dry Farming. De fleste parceller vender perfekt mod nord og øst, og undergrunden består af småsten og muldjord ved overfladen med dybere lag af ler. Parcellerne med Chardonnay er alle beplantet med klonen "Mendoza", som kendetegnes ved klaser med både store og små druer, som giver lavt udbytte, men utrolig koncentrerede og aromatiske vine. Vinstokkene dyrkes med et par forskellige opbindinger, som både giver god luft mellem grenene og klaserne og et bedre og sundere vækstmiljø.

Efter en skånsom presning af druerne hviler mosten i 24 timer på ståltanke, før den overføres med sit "lies" (bundfald) på franske træfade à 500 l. (25% nye), hvor en spontan gæring starter (med druernes egen gær). Man gennemfører nogle få omrøringer i løbet af processen for at fremme aroma-, smags- og frugtekstrakten. Aftapningen foretages efter 8 måneder på fad, uden filtrering og kun med minimal brug af svovl.

Vinen har en flot, ravgylden farve. Duften afslører nuancer af appelsinskal, hvide ferskner, mandler og krydderurter. I munden er vinen tør og sprød, med en underliggende cremet stil, og med lækre nuancer af mango og litchi. Den slutter saftigt og en smule saltet, med mineralitet og finesse til allersidst.



ØSTJYSK
VINFORSYNING