

FAKTA

Mousseux

Drue(r): 15% Pinot Meunier, 35% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Lagring: 2. gæring: 30 mdr. på flaske.

Alkohol: 12.0%

Syreindhold: 6,6 g/L

Restsukker: 5 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 07004021835

Anbefales til:



2018 CLASSIC CUVEE BRUT

Sussex Sparkling, Rathfinny Wine Estate

Distriktet

Selv om allerede romerne betragtede Kent og Sussex i England som gode produktionsområder for vin, er det først i løbet af de seneste årtier, at man med nutidens øjne for alvor har oplevet spændende vine herfra. Den globale opvarmning har skabt betydeligt forbedrede betingelser for dyrkning af druer i det sydengelske. Man opnår nu såvel et større udbytte som mere sunde og optimalt modnede druer - især i forhold til produktion af mousserende vine. Store summer er derfor også blevet investeret i vinproduktion i bl.a. Kent og Sussex - både fra engelske og udenlandske investorer, og hvor sidstnævnte rummer en del vinproducenter fra bl.a. Frankrig. I dag anses engelske vine således ikke kun som en kuriositet, men også som værende vine med kvalitet og kompleksitet.

Sussex ligger langs Englands sydøstlige kyst, som sydlig og sydvestlig nabo til Kent. Flere faktorer gør Sussex perfekt til dyrkning af vin. Først og fremmest den dybe undergrund af kalk og tilhørende store sokkel af kridt, som strækker sig under havet, helt ned til det store forbillede i Frankrig - Champagne. Denne undergrund giver god dræning i forhold til de hyppige regnbyger i januar, februar og marts, og sikrer samtidig gode vandreserver i dybden. Desuden nyder vinstokkene godt af Sussex' ca. 1.900 solskinstimer om året (mod ca. 1.300 inde i landet), som sikrer god fotosyntese samtidigt med, at kølige vinde fra havet holder sygdomme nede og giver en længere og mere stabil modning. Alt dette giver mere aromatiske, smagfulde og syreholdige druer - netop hvad man skal bruge til bl.a. mousserende vine.

Producenten

Rathfinny Wine Estate ligger nær landsbyen Alfriston, vest for Eastbourne i East Sussex. Vingården blev grundlagt i 2010 af ægteparret Mark og Sarah Driver, som købte en tidligere landbrugsejendom i Cradle Valley, kun ca. 5 km. fra kysten og de berømte kalkskrænter "Seven Sisters". I april 2012 gik parret i gang med at beplante de første vinmarker på ejendommens sydvendte skrånninger. Man valgte druesorterne Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay og en smule Pinot Gris med henblik på at producere sparkling wines fra øverste hylde, hvilket den kridtholdige jordbund, landskabsudformningen og klimaet yder de bedste betingelser for. Netop den kridtholdige jordbund har området tilfælles med Champagne, da der løber et kridtholdigt bånd helt fra det nordlige Frankrig til det sydlige England. Det er derfor bestemt ikke uden grund, at mange vinskribenter omtaler Sussex som "Det andet Champagne-distrikt".

I dag ejer Rathfinny Wine Estate 93 ha. vinmarker (i alt 385.000 vinstokke), som primært leverer druer til husets sparkling wines. Mark og Sarah og hele teamet på gården har siden begyndelsen forsøgt at tilpasse og forbedre de teknikker, man i flere århundreder har brugt i Champagne-distriktet i Frankrig, og målet er naturligvis at producere mousserende vine, der stil- og kvalitetsmæssigt er på højde med "storebroderen", der befinder sig ca. 400 km væk i sydøstlig retning!

Rathfinny Wine Estate har lige siden begyndelsen indrettet hele deres virke med størst mulig fokus på ansvarlighed i bredeste forstand - bl.a. ift. strømforbrug som (rigeligt) dækkes af 1.500 solcellepaneler på tagene. Man har desuden iværksat et storstilet program til fremme af biodiversiteten, og socialt set er vingården meget engageret i at skabe de bedste arbejdsforhold til medarbejderne, som udelukkende rekrutteres fra nærområdet. Disse og andre tiltag har således i 2023 medført, at Rathfinny som den første mousserende vinproducent i verden, der selv dyrker alle druer til produktionen, er blevet B Corp-certificeret - den højeste internationale certificering ift. en ansvarlig og transparent drift.

Rathfinnys sprøde, tørre og meget delikate vine betragtes som nogle af de bedste i området, og hører til i den absolutte elite af engelske mousserende vine.

Produktet

Classic Cuvée Brut 2018 er lavet på 50% Pinot Noir, 35% Chardonnay og 15% Pinot Meunier. 2018 bliver ofte omtalt som den bedste årgang i det sidste årti, med en af de varmeste somre i Sussex. En varmebølge i april gav en tidlig blomstring og en perfekt frugtsætning. Rekordhøje temperaturer i juli og august sikrede god modning og koncentration i druerne. En kort periode med tunge regnbyger i september gav druerne et tiltrængt vandtilskud – og i oktober kunne man således høste druer med en aroma, frugtkoncentration og sukker-syre balance, som nærmest var perfekt til sparkling-vine.

De håndplukkede klaser transporteres til gården i små beholdere, og vinificeringen foregår derefter efter "Traditional Method" med en individuel behandling af druerne fra de forskellige parceller i små pressere og ståltanke. Efter en

falstaff
93/100 pts

ØSTJYSK
VINFORSYNING

