



FAKTA

Søde vine

Drue(r): 4% Muscat, 31% Sauvignon Blanc, 65%

Sémillon

Lagring: 16 mdr. på fade af fransk eg

Alkohol: 16.5%

Syreindhold: 5,3 g/L

Restsukker: 122 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 00511121335



2013 BILLET DOUX, LATE HARVEST SEMILLON

AVA Alexander Valley

Distriktet

Selv om Alexander Valleys (i Sonoma County, Californien) vinhistorie kan føres tilbage til 1840, var det først, da en håndfuld store vinproducenter så områdets potentiale i 1960-70'erne og plantede bedre druer, at man oplevede en opblomstring i distriktet (AVA i 1984). Klassiske Rhône-druer som fx Viognier og Syrah samt italienske druer (Sangiovese) blev med stor succes introduceret i begyndelsen af 1990'erne, og er i dag med til at give Alexander Valley AVA et meget bredt udvalg af kvalitetsvine.

De laveste aflejringsområder i dalen egner sig især til fyldige hvidvine på Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon og Muscat, hvor nogle af de sidstnævnte laves som Late Harvested dessertvine, på botrytis-angrebne druer. I dalen laver man også fremragende Pinot Noir og Cabernet Sauvignon, mens skråningerne er perfekte til komplekse vine på Viognier, Zinfandel, Sangiovese og Merlot.

Producenten

Familien bag Morlet Family Vineyards i Napa Valley stammer oprindeligt fra Champagne i Frankrig, og siden 2006 har det været Luc Morlet (5. generation) og hans kone, Jodie, der har drevet familiefirmaet. I 2010 købte de en gammel charmerende ejendom fra 1880 beliggende lige nord for byen St. Helena. Ejendommen, som før forbudstiden havde huset et andet vinfirma, har de løbende restaureret og gjort til familiens vingård – Morlet Estate. Deres første vine blev lavet på Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc fra egne marker i Napa Valley (St. Helena AVA og Oakville AVA) samt Chardonnay og Pinot Noir på nyindkøbte marker i Sonoma County.

Udover druerne fra egne vinmarker har Morlet Family Vineyards løbende sikret sig druer fra andre områder i Californien ved at indgå forsyningsaftaler med markbesiddere i bl.a. Russian River Valley, Bennett Valley, Alexander Valley og Fort Ross-Seaview i Sonoma County. Druerne herfra dyrkes og høstes af Morlet-familiens eget team og vinificeres på gården i St. Helena.

Filosofien har været klart fra starten: Vinene skulle udtrykke de forskellige distrikters og parcellers lokale terroir og samtidig have en god harmoni mellem styrke, karakter og finesse. Derfor tilpasses druesorterne og dyrkningen til hver parcellers beskaffenhed i forhold til bl.a. beliggenhed, klima og jordbund. Udbyttet holdes på et relativt lavt niveau, og druerne opnår derfor en høj aroma- og smagskoncentration.

Produktet

”Billet Doux” er fransk og betyder et ”lille kærlighedsbrev” og Luc Morlets dessertvin er da også lige til at lappe i sig! Den er lavet på Sémillon (65%), Sauvignon Blanc (31%) og Muscat à Petits Grains (4%) fra husets vinmarker i Alexander Valley AVA i Sonoma County. De 25-60 år gamle vinstokke vokser på en undergrund af flodaflejringer, med sand, muld, kalk og småsten. Om formiddagen udsættes de ofte for tågebanker fra havet, som sammen med eftermiddagssolen fremmer botrytis-angreb på de hvide druer. Dette giver mulighed for at lave fremragende dessertvine på senhøstede druer (Late Harvested). Udbyttet er yderst begrænset, men aroma- og smagskoncentrationen samt sukkerindholdet er høje.

Høsten foregår ad flere omgange i løbet af november, når druerne er perfekt angrebet af ”den ædle råddenskab”. Plukningen foretages manuelt i små beholdere, som transporteres til kælderen i kølevogn. Ved ankomsten foretages en yderligere sortering af druerne. Efter en skånsom presning af druerne bliver mosten overført til små træfade af fransk eg fra udvalgte bødkere. Her foretages en gæring med druerens vilde gær, efterfulgt af en modning i 16 måneder. Da hver druesort bliver vinificeret separat, foretager man først sammenstikningen lige før aftapningen, som foregår uden klaring men med en let filtrering for at undgå en evt. malolaktisk gæring i flasken.

Vinen har en klar, lysgylden farve, og i duften finder man indtagende, komplekse nuancer af abrikoser, hvide ferskner, Reine Claude-blommer samt mere eksotiske toner af kvæde, mango, honning og vanilje. Smagen er likørøs med god frugtsødme samt stor sprødhed og friskhed, som gør denne ”Billet Doux” meget harmonisk og charmerende i den ekstreme lange eftersmag.

Serveres som aperitif, til desserter med hvide cremer, frugttærter mm.



JEB DUNNUCK
96/100 pts

The
WINE
ADVOCATE
95/100 pts