



DOMAINE
ANDERSON

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 10 mdr. på franske træfade (8% nye)

Alkohol: 13.0%

Syreindhold: 6,2 g/L

Restsukker: 0,3 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 05507121935



2019 CHARDONNAY

Domaine Anderson, Anderson Valley

Distriktet

Anderson Valley ligger i Mendocino County ca. 200 km. nord for San Francisco og nyder godt af de kølige vinde fra Stillehavet, som gør det til det køligste område i Californien. Det betyder bl.a. store temperaturforskelle mellem dag og nat og derved en lang modningsproces, som giver perfekte druer til fx mousserende vine, hvor aroma og friskhed er afgørende. Desuden sikrer en god dræning i den småstensholdige undergrund, at der etableres vandreserver i dybden, som man kan udnytte i tørkeperioder. Anderson Valley er i dag et af de vigtigste områder i Nordamerika for Pinot Noir, men også for Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling og Gewurztraminer.

Selv om Anderson Valleys vinhistorie kan føres tilbage til slutningen af 1800-tallet, hvor italienske tilflyttere introducerede Zinfandel, var det først, da en håndfuld vinproducenter (fx Husch, Edmeades og Navarro) så områdets potentiale i 1970'erne og beplantede nye vinmarker, at man oplevede en blomstring. I 1980'erne fulgte flere sparkling-producenter trop (bl.a. Champagnehuset Louis Roederer). Distriktet byder i dag på masser af spændende stille- og sparkling-vine, som i området kan nydes i en af de mange smagekældre eller på de lokale, hyggelige restauranter.

Producenten

Da det berømte Champagnehus Louis Roederer (ejet af familien Rouzaud) i starten af 1980'erne indledte deres søgen efter det optimale sted til produktion af "top-mousserende" vine i Californien, valgte man Anderson Valley i Mendocino County i det nordlige Californien. Her fandt man det helt rigtige terroir - perfekte jordbundsforhold og et relativt køligt klima grundet beliggenheden tæt ved Mendocino-kysten. Roederer Estate var dermed en realitet og her på dets tilhørende 234 ha. kunne man under ideelle betingelser dyrke Pinot Noir og Chardonnay - de vigtigste druesorter til produktion af store mousserende vine som fx husets højtestimerede "Quartet". Senere overtog man også en anden producent af mousserende vine i Anderson Valley - Scharffenberger Cellars nær Philo, nordvest for Boonville.

Ønsket om også at producere "stille" vine på Chardonnay og Pinot Noir førte i slutningen af 1990'erne til at man skabte vinserien "Carpe Diem" og senere til grundlæggelsen af vinhuset Domaine Anderson. De tre forskellige vinmarker i tre forskellige subregioner i Anderson Valley AVA som Domaine Anderson består af (Dach Vineyard (7,6 ha.) i subregionen Poleeko i den midterste del af Anderson Valley, Walraven Vineyard (5,6 ha.) i den nordlige subregion Boonville og Pinoli Wineyards (3 ha.) i subregionen Deep End som ligger tættest på Stillehavet og derfor er køligst), er valgt helt optimalt i forhold til at skabe komplekse vine.

Filosofien er klar: Man forsøger, med minimal indgriben under vinificeringen, at lave vine som udtrykker en ægte Anderson Valley-stil kombineret med en næsten klassisk elegance, som man ofte finder i franske vine.

Produktet

61% af Chardonnay-druerne kommer fra vinmarken Walraven (CCOF Organic). Den stenrige undergrund som findes her, kræver en stor arbejdsindsats for at undgå erosion, men til gengæld giver den fantastisk præcise og mineralske vine. De resterende 39% kommer fra vinmarken Dach (CCOF Organic og Demeter Biodynamic).

Høsten foregår om natten, når temperaturen er lavest, og presningen af de hele klaser foregår straks efter ankomsten til kælderen. Mosten overføres til små træfade, hvor en spontan gæring starter med druernes vilde gær. Den efterfølges af en langsom malolaktisk gæring i løbet af vinteren og første del af foråret. Efter sammenstikningen af vinene, modnes vinen i 10 mdr. på egefade (8% nye) fra udvalgte bødkere i Bourgogne (bl.a. François Frères, Sirugue og Seguin Moreau).

På trods af sin oprindelse i Californien, som ofte forbindes med varme og kraftige vine, er det den delikate og sprøde stil, som dominerer i denne Chardonnay. Duften byder på friskplukkede Granny Smith-æbler, citrusfrugter, friske krydderurter og saltede, mineralske nuancer. Smagen er sprød med flot struktur og tørhed som matcher de lækre, komplekse og en smule eksotiske toner af citron-verbena, timian og hvide ferskner. Klasse!

Servér vinen til de bedste gastronomiske kreationer med skaldyr, fisk og kylling, men også til pasta- og risottoretter.



JAMES SUCKLING.COM

91/100 pts

The
WINE
ADVOCATE

92/100 pts

WINE ENTHUSIAST

91/100 pts

VINOBLE