



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chenin Blanc

Lagring: 5 mdr. 85-90% franske fade + æggeformede cementtank

Alkohol: 12.0%

Syreindhold: 6,5 g/L

PH værdi: 3.40

Skruelåg: Nej

Varenummer: 05525722235



2022 CHENIN BLANC, SAINI

Leo Steen Wines

Distriktet

Dry Creek Valley ligger i den nordlige del af Sonoma County, vest for Alexander Valley og nord for Russian River Valley. Her finder man sand- og leraflejringer fra den udtørrede flod i et område, som er påvirket af kølige vinde og morgentåge fra Sonoma Coast samt af Stillehavet mod vest. Det giver perfekte forhold til produktion af sprøde hvidvine og aromatiske og delikate rødvine.

Distriktet fik sin AVA-status i 1983 og breder sig over ca. 4.500 ha. fordelt på i alt ca. 60 producenter. De første beplantninger stammer fra ca. 130 år siden, og distriktet er derfor et af de ældste i Californien. Blandt de mest velegnede vinsorter for området kan man nævne Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Zinfandel og Cabernet Sauvignon, men også Rhône-druer klarer sig godt her.

Producenten

Bag Leo Steen Wines finder man danskfødte Leo Steen Hansen. Som søn af en kokkenchef blev hans interesse for god vin og mad vakt i en tidlig alder, og den interesse (især for vinen) blev ikke mindre af, at han som 20-årig kom i lære hos sommeliermester Orla Farmann på Munkebjerg Hotel. Senere havde han i nogle år jobs på gode restauranter i Frankrig, Spanien og Italien, mens han tog sin europæiske sommelieruddannelse. I 1997 blev han chefsommelier på Restaurant Kong Hans i København, og i den forbindelse var han bl.a. på en rejse til Californien for at udvælge vin. Her blev han så inspireret af den californiske vinscene, at han i 1999 flyttede til Californien med håbet om at fuldføre sin drøm om selv at lave vin. Han havnede i Sonoma, hvor han startede med at arbejde i dagtimerne hos forskellige vinhuse for efterfølgende at arbejde som sommelier i aften timerne!

I 2002 begyndte han at arbejde hos Stuhlmuller Vineyards i Alexander Valley, hvor han sideløbende tog en ønologuddannelse. I 2004 blev han ansvarlig for vinificeringen hos Stuhlmuller, og samtidig startede han sit eget firma, Leo Steen Wines, hvor han sideløbende lavede et par vine i eget regi. Via gode relationer til ejere af nøje udvalgte parceller, fik han således mulighed for at købe druer af topkvalitet.

I dag er Leo fuldtidsbeskæftiget i sit eget firma, foruden ved at han stadig udfører konsulentopgaver for bl.a. Stuhlmuller. Han har gennem årene udvidet sin portefølje betragteligt og har høstet stor anerkendelse for sine vine, som han søger tilnærmet den europæiske stil så meget som muligt. En del af opskriften herpå er fokus på naturgær, lavere alkoholindhold og mindre brug af ny eg. Leo er samtidig optaget af at øge bæredygtigheden i sin vinproduktion, herunder anvendelse af biodynamiske og økologiske principper.

Produktet

Efter flere års søgen for at finde vinmarker, som kunne levere kvalitets Chenin Blanc, fandt Leo Steen ca. 42 år gamle vinstokke i Dry Creek Valley (Saini Vineyards) i den nordlige del af Sonoma. Her finder man sand- og leraflejringer fra den udtørrede flod i et område, som er påvirket af kølige vinde fra Sonoma Coast. Begge forhold er perfekte for produktion af hvidvine og især Chenin Blanc, som her får en ganske særlig sprøhed og charme.

Efter en skånsom mashing gennemgår druerne en kort skindmaceration inden presning. Gæringen foregår i ståltanke med druernes egen gær og efterfølges af en malolaktisk gæring. 85-90% af vinen overføres på neutrale fade af fransk egetræ, og 10-15% på æggeformede cementtanke. Modningen varer i 5 måneder "on fine lees" (med bundfald) for begge vine. Efter en sammenstikning i ståltank, får vinen lov at hvile og bundfælde i et par uger for at sikre harmoni og bevare friskheden og aromaen. Aftapningen foretages med en ganske let filtrering og ingen tilsætning af svovl.

Vinen har en blank, lysgylden farve med grønt skær. I duften finder man toner af grønne pærer, hvidt peber, citronverbena og kamille. Smagen er sprød og tør med en god frugtkarakter og samtidig en god struktur og kompleksitet. Den slutter med karakterer af vilde blomster, lime og mandler og en dejlig mineralitet.

Server den til pasta- eller risottoretter med skaldyr eller fisk, til salat eller til asiatiskprægede fjerkræretter i hvide saucer.



Antonio Galloni
presents
vinous
explore all things wine
93/100 pts

VINOBLE