NICOLAS JAY

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 15 mdr. på franske træfade (228 l, 50% nye)
Alkohol: 13.0%
Syreindhold: 6.6 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03909812135
Anbefales til:

2021 OWN ROOTED PINOT NOIR

Willamette Valley, Nicolas & Jay

Distriktet
Willamette Valley AVA (American Viticultural Area) er med sine ca. 13.500 ha. Oregons største og meste berømte vindistrikt. Det strækker sig fra Colombia River i det nordlige til byen Eugene i det sydlige, og breder sig fra de vestlige bjerge, Oregons Coast Range, til Cascade Mountain mod øst. Her finder man ikke mindre end 200 vinhuse, de fleste samlet vest for floden Willamette River (især i Yamhill County).

Området er beskyttet af de vestlige Oregon Coast bjerge mod kølige vinde og regn fra Stillehavet, og byder derfor på et ret mildt klima, med kølige og våde vintre og varme og tørre somre. Området er mest kendt for druer som Pinot Noir, Pinot Gris, Riesling og Chardonnay. Distriktet består selv af seks lokale vindistrikter (AVA): Chehalem Mountains, Dundee Hills, Eola-Amity Hills, McMinnville, Ribbon Ridge, og Yamhill-Carlton District.

Producenten
Det er en af Bourgognes mest berømte producenter, Jean-Nicolas Méo fra Domaine Méo-Camuzet og en af Californiens mest kendte forretningsmænd inden for musik og media, Jay Boberg, som i 2013 forenede deres respektive talenter og fælles entusiasme i et nyt vinprojekt i Willamette Valley i Oregon. Filosofien var klar: At forene traditionerne fra Bourgogne med Oregons ganske særlige terroir for Pinot Noir. Jean-Nicolas Méo og ønologen Tracy Kendall står for vinificeringen.

Druerne hentes på enkelte parceller fra flere såkaldte AVA-klassificerede distrikter i Willamette Valley, bl.a. det højtbeliggende Eola-Amity Hills, på skråningerne ved det kølige kystområde McMinnville, i det varmere Dundee Hills med den særlige røde undergrund samt fra topvinmarken Bishop Creek Vineyard i Yamhill-Carlton.

Hovedparten af parcellerne er dyrket efter økologiske eller biodynamiske principper, og de resterende er "LIVE-Certified" (livecertified.org.).

Produktet
Pinot Noir-druerne til denne vin, som Nicolas & Jay lavede for første gang i årgang 2017, hentes fra "ikke podede vinstokke" (Own Rooted), plantet på tre forskellige vinmarker i Willamette Valley for min. 30 år siden. En del af blandingen kommer således fra en af vinhusets egen parceller i vinmarken Bishop Creek Vineyard i Yamhill-Carlton AVA, beplantet i 1988 og som altid giver meget fyldige og koncentrerede Pinot Noir-vine med nuancer af mørke bær. En anden del kommer fra Hylands Vineyard, som med sine 45 år, er den ældste vinmark i McMinnville AVA og tilfører sprødhed, nerve og struktur. Den sidste del kommer fra Nysa Vinyard i Dundee Hills AVA, beplantet i 1990 af Michael Mega, og som bringer elegance, nuancer af røde bær og en spændende krydret stil.

Druerne fra de forskellige parceller plukkes, når de er optimalt modne, eller når de udtrykker karakteren fra parcellen fuldt ud. Klaserne transporteres straks til kælderen i mindre beholdere for at undgå oxydering. Hver parcel vinificeres separat, og gæringen foretages efter en 100% afstilkning. Både den malolaktiske gæring og den efterfølgende modning i 15 måneder foregår på franske træfade (50% nye). Efter sammenstikningen af de forskellige cuvéer og en kort hviletid på tank, er vinen aftappet uden klaring og filtrering.

"Own Rooted" Pinot Noir har en meget umiddelbar og aromatisk duft, med nuancer af vilde roser, blommer og kandiserede røde frugter. Krydrede toner af hvid peber, muskatnødder og enebær kommer hurtigt frem og giver en sart, eksotisk karakter. Efter lidt iltning afslører smagen både koncentration og kompleksitet, med sarte nuancer af kirsebær, blåbær, vilde hindbær, chokolade og milde krydderier. Det slutter med et godt bid, charme og masser af frugtkoncentration. Vinen giver utroligt meget af sig allerede i sin ungdom.

Server den til and, kalv, lam – gerne tilberedt med skovsvampe eller bær.

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT ·

VINOBLE