



## FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chenin Blanc

Lagring: 5 mdr. på neutrale franske træfade

Alkohol: 12.0%

Syreindhold: 6,2 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 05524822235



## 2022 PEABERRY CHENIN BLANC

### Mendocino, Leo Steen Wines

#### Distriktet

Mendocino County ligger i den nordlige del af Californien, nord for byen San Francisco og Sonoma County. Vindmæssigt er Mendocino County egentlig en subregion af det større North Coast AVA og samler selv 11 AVA-subdistrikter: Anderson Valley AVA, Cole Ranch AVA, Covelo AVA, Dos Rios AVA, Eagle Peak Mendocino County AVA, McDowell Valley AVA, Mendocino AVA, Mendocino Ridge AVA, Potter Valley AVA, Redwood Valley AVA og Yorkville Highlands AVA.

Vinproduktionen i Mendocino County er fordelt på over 100 forskellige producenter. Flere af dem har investeret i en økologisk produktion, således at de allerede i dag repræsenterer 25% af Mendocino County appellationen. Store variationer i landskabet og i jordbunden giver mange forskellige dyrkningsforhold og derved mange forskellige vinstilarter. Ligesom nabodistriktet Sonoma County nyder Mendocino godt af de kølige vinde og morgentågen fra Stillehavet. Ofte bliver vinmarkerne ved kysten ("Mendocino's Coastal Vineyards") fremhævet for særligt velegnede til fx Pinot Noir, Chardonnay, Gewürztraminer og Riesling.

#### Producenten

Bag Leo Steen Wines finder man danskfødte Leo Steen Hansen. Som søn af en køkkenchef 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 vinskene, 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

Chenin Blanc-druerne til denne vin hentes på en enkelt vinmark på de sydøstlige skrånninger i Ukiah-dalen i Mendocino County. Vinstokkene er plantet midt i 1970'erne og giver meget små Chenin Blanc-druer, som i området kaldes "Peaberry" (hvoraf vinens navn), og som giver utroligt koncentrerede vine. Den dybe jordbund af ler- og småstensaflejringer (Pinole-typen, klassisk i Mendocino), giver god dræning og sikrer gode vandreserver i dybden, så vinstokkene udvikler lange rødder. Det giver mere koncentration og kompleksitet.

For at bevare Chenin Blancs naturlige syre, som giver modspil til frugtsødmen, høster man druerne ret tidligt (slutningen af august eller september). Kun 24% af druerne bliver skånsomt afstillet ved ankomsten til kælderen, resten presses hele. Mosten fra de afstikede druer gæres i æggeformede cementtanke, mens resten gæres i neutrale franske træfade med druernes egen gær. Efter en total malolaktisk gæring, bliver vinene sammensat og modnet i 5 måneder på franske træfade. Aftapningen foregår efter en naturlig bundfældning (uden klaring), uden filtrering og uden tilsætning af svovl.

Chenin Blanc "Peaberry" har en blank, lysgylden farve med grønt skær. I duften finder man toner af honningmelon, pære og kvæde. Smagen er tør og sprød, med lækre toner af citrusfrugter, passionsfrugt og litchi. Vinen har en perfekt balance mellem finesse, struktur og alkohol (12%), og det er nerven, som prioriteres her. En utrolig charmerende og appetitgivende vin. Server den til pasta- eller risottoretter med skaldyr eller fisk, til salat eller til asiatiske prægede fjerkræretter i hvide saucer.



VINOBLE