



## FAKTA

Mousserende vin

Drue(r): 45% Chardonnay, 55% Pinot Noir

Lagring: 2 års gæring på flaske (Méthode Traditionelle).

Alkohol: 12.0%

Syreindhold: 9 g/L

Restsukker: 12 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09107030035



## QUARTET BRUT ROSE, NV

### Roederer Estate, Californien

#### 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 helt optimale sted til produktion af nogle af de absolut bedste 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 højstimerede "Quartet". Senere overtog man også en anden producent af mousserende vine i Anderson Valley - Scharffenberger Cellars nær Philo, nordvest for Boonville.

Navnet "Quartet" blev valgt, fordi ejendommen er delt mellem fire adskilte og selvstændige vinmarker. Her kunne Roederer virkelig udnytte deres mere end 200 års erfaring med produktion af mousserende vine samt opfylde deres filosofi om at være selvforsynende med druer - og ikke mindst kontrollere produktionen fra start til slut.

Ønolog Arnaud Weyrich har i dag ansvaret for produktionen i Anderson Valley. Han havde været tilknyttet Roederer Estate i nogle år, før han i 1993 tog sin ønologuddannelse (Master of Science in Viticulture and Enology) på vinuniversitetet i Montpellier i Frankrig. Derefter arbejdede han hos flere vinfirmaer i Champagne (bl.a. hos Louis Roederer) og vendte så tilbage til Roederer Estate i 2000, hvor han i dag har ansvaret for både vindyrkning og vinificering.

#### Produktet

Quartet Brut Rosé laves på ca. Pinot Noir (55%) og Chardonnay. For at opnå den sarte laksfarve tager man en lille portion Pinot Noir-druer, som man vinificerer som rød. Vinen udgør ca. 5% af blandingen og tilsættes hvidvinen inden champagne-gæringen på flaske, som varer i min. to år. Som det er traditionen hos Louis Roederer, bruger man også i "Quartet" en del Reserve vine, som er udvalgt blandt de bedste vine fra hver årgang. Reserve-vinen modnes i op til 5 år på egetræsfade, der er special bygget og importeret fra Frankrig. Et udvalg af disse reserve-vine fra forskellige årgange bliver efter høsten tilsat den unge vin. Quartet er således produceret efter årelange traditioner opbygget af et af Champagnes bedste huse. Viniens fylde, finesse og intensitet er så usædvanlig, at mange eksperter (og forbrugere) har udtrykt en uforbeholden begejstring. Quartet Brut Rosé har en meget flot og vedvarende mousse. Duften er aromatisk og umiddelbar med delikate nuancer af røde frugter (kirsebær og hindbær). I smagen er den meget fyldig og elegant med en fantastisk balance mellem friskhed, frugtsødme og tørhed. Man fornemmer Pinot Noirs struktur og renhed og Chardonnays fedme og elegance. "Brilliant with food", siger Steven Spurrier, Decanter.



The  
**WINE**  
ADVOCATE  
93/100 pts

WINE ENTHUSIAST  
91/100 pts

Wine & Spirits  
91/100 pts

Wine Spectator  
92/100 pts

**VINOBLE**