

Résonance Vineyard, Chardonnay - Découverte Vineyard, Oregon, Dundee Hills

Oregon

The State of Oregon – den lille stat nord for Californien, syd for Washington State har skabt sig omdømme og international anerkendelse som måske USA's mest interessante vinområde, og vinproduktion daterer sig tilbage til pioner-tiden 1840'erne. Oregon har markeret sig positivt som en innovativ vinstat og især har områdets kultur inden for udvikling af forskellige bæredygtige vinprojekter tiltrukket mange vinentusiaster og mindre producenter med hjerte for biodynamik, økologi og 'sustainable growing'. En livlig vinstat, med egne, mere stramme, love inden for vindyrkning end f.eks. Californien. Oregon er velsignet af et af verdens mest forskelligartede geoklima, her kan vinmagere nyde godt af et kombineret varm/tørt – klima og kølig/fugtigt. Især har man stor succes med stringente Pinot Gris-vine og komplekse Pinot Noir-vine, men Oregon repræsenterer også fine vine på den spanske Tempranillo, Merlot, Riesling og Chardonnay.

Résonance Vineyard

Når man ser bort fra Pinot Noirs naturlige epicentrum i Bourgogne, har kun ganske få steder i verden vist sig særligt egnede til dyrkning af denne krævende druesort. Et af disse steder er staten Oregon på den amerikanske vestkyst, mellem staterne Californien og Washington, hvor især statens nordlige del omkring den 240 km lange Willamette Valley kan tilbyde tilstrækkeligt køligt klima og dermed ideelle dyrkningsbetingelser for Pinot Noir druen. Det var derfor ikke overraskende, at det var netop her Louis Jadot etablerede deres første eventyr uden for Frankrigs grænser i 2010 da Résonance Vineyards, en af statens bedste vingårde, blev sat til salg. Projektet blev anført af Louis Jadots legendariske vinmager Jacques Lardièrre, og Thibault Gagey, hvis far har siddet i direktørstolen hos Jadot siden 1992. Jacques Lardièrre var egentlig på vej på pension, men det fristende tilbud om at dyrke vin i Oregon efter biodynamiske principper, kunne han ganske enkelt ikke afslå.

Vinen

Louis Jadot har erhvervet sig endnu en topmark/vingård i Oregon. Hvor det i starten var Pinot Noir der for alvor fik Oregon på kortet over fremragende vinområder, så begynder Chardonnay at vise sit potentiale i området. Denne enkeltmarks Chardonnay stammer fra Découverte Vineyard i Dundee Hills. Dette bølgende landskab minder utrolig meget om Bourgogne, dog er jordbunden her mere præget af vulkanske stenarter. Druerne høstes ved håndkraft i slutningen af september inden de sorteres. Et forsigtigt pres af de små hele druer, inden mosten flyttes til franske egetræsfade, hvor vinen både gærer og lagrer. Efter ca. 18 måneder tappes vinen på flaske og frigives efter seks måneder i flasken.

Man er ikke i tvivl om, at man har stor vin i glasset. Op fra glasset vælder det med nuancer af tropisk frugt, hasselnødder, citrusskal, jasmin, fennikel og let fadkrydderi. På tungen er vinen rig og fyldig som en hvid Grand Cru Bourgogne, men samtidig holdt frisk og spændstig af en god syre og fin mineralitet. Dette er verdensklasse stor og fyldig Chardonnay, der fortjener at blive serveret i selskab med stegt eller grillet hvid fisk, gerne serveret med en rig sauce og eventuelt hasselnødder på toppen. Også et oplagt valg til kylling stegt på skindet og serveret med masser af grønt. Vinen bør serveres ved 10-12 grader og kan gemmes op til 15 år fra høståret.

Vinifikation: Fadlagring i 18 måneder, seks måneder i flaske.

Smagenoter:

Fremragende enkeltmarks Chardonnay fra Louis Jadots Résonance vingård i Oregon. Stor, fyldig Chardonnay, der fortjener at blive serveret med god mad til.



Fakta

Årgang	2019
Varenr.:	1024310
Område:	USA, Oregon Oregon
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Op til 15 år fra høståret.
Web:	resonancewines.com/

Anbefales til:

Ost, Fed fisk, Stærk krydret mad, Lyst fjerkræ, Mørkt
fjerkræ, Kalv
