

Clos Henri, Pinot Noir - Waimaunga, Marlborough

Marlborough

Marlborough er nærmest synonym med rene hvidvine på Sauvignon Blanc og Chardonnay og rødvine på Pinot Noir. De tåler sammenligning med de franske forbilleder, men stilen der generelt er sprød, er mere eksotisk og eksplosiv. Marlborough er det største distrikt liggende på syd øen, et området der er solrigt med lune dagtimer og kølige nætter. Marlborough ligger isoleret af høje bjergkæder på den ene side, og nyder godt af havets kølende effekt på den anden side. Det giver et klima der er blandt de varmeste og tørrest i New Zealand. Her er dog ikke bagende varmt, men nok til at druerne langsomt bliver stabilt modnet. Sommerdagene ligger på omkring 24 graders varme, mens de kolde sommernætter sørger for, at syren bibeholdes i druerne. Det resulterer i verdensklasse-gode hvidvine og elegante, overdådige rødvine.

Clos Henri

Pionerånden og nysgerrigheden hos Henri Bourgeois, førte 12 års jagt efter nye etableringsmuligheder i år 2000 til et solidt fodfæste i Marlborough på New Zealand i form af vingården Clos Henri. Skønt Marlborough er ganske forskellig fra Bourgeois-familiens hjemegn, Chavignol i Sancerre, er der også en lang række karakteristika og fællestræk, der har betydet, at de kunne trække på deres enorme erfaringsgrundlag med dyrkning af Sauvignon Blanc og Pinot Noir. Clos Henris marker blev allerede fra etableringen dyrket efter økologiske principper, hvilket førte til en fuld certificering under BioGro New Zealand i 2013, men det unikke mikroklima, hvor f.eks. meldug er ikke eksisterende, har efterfølgende fristet familien til at indføre biodynamiske praksisser og metoder på markerne.

Vinen

Waimaunga er Clos Henris økologiske top-vin skabt på Pinot Noir. Navnet, Waimaunga, betyder på Maori-sprog en flod eller en strøm, der flyder gennem et bjergområde. Markens jordbund består af Broadbridge og Wither ler, en jordbundstype, der er opkaldt efter Broadbridge Heath og Witherley i England. Stokkene på disse lerholdige jordbunde skaber flotte vine med intens karakter. Waimaunga er et pragteksempel på dette.

Efter fransk forbillede er marken tætbeplantet med vinstokke. Denne måde sikrer, at vinstokkene søger dybere ned i jorden. Denne indbyrdes kamp om næring højnes, og mest mulig energi kanaliseres ud i selve druerne, fremfor i det grønne, omgivende løvdække.

Alle druerne håndhøstes med stor nidkærhed. 80% af klaserne afstilles, mens de resterende 20% macererer som hele klaser i store franske egefade. Her opblødes druerne i en uge, hvorefter selve gæringen begynder. Blide overpumpninger og forsigtig ekstraktion sikrer et yderst elegant slutresultat. Vinen lagrer 12 måneder i franske egefade hvoraf 20% er nye.

Waimaunga er en særdeles indbydende og generøs Pinot Noir. Vinen har et overfløddighedshorn af aromaer, domineret af de fineste blåbær, kirsebær og hindbær noter. Vinen har også subtile noter af viol, svampe og læder. Alt sammen mesterligt indsvøbt i en elegant struktur med bløde og vedvarende tanniner. Eftersmagningen byder på flot længde og lettere krydret noter. En særdeles kompleks vin, der sagtens kan lagre op til 20 fra høståret.

Vinifikation:

Gæring med 20% hele klaser. Blide overpumpninger efterfulgt af 12 måneders lagring på egetræsfade.



Fakta

Årgang	2019
Varenr.:	1025831
Område:	New Zealand, Marlborough, Marlborough
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	14 %
Potentiale:	20 år fra høståret
Dyrkning:	Økologisk
Web:	www.clos-henri.com

Smagenoter:

Udsøgt økologisk Pinot Noir med forførende noter af hindbær, jordbær og lavendel og en silkeblød struktur. Elegance og intensitet i fornem harmoni.

Anbefales til:

Lyst fjerkræ, Lam, Vegetariske retter, Mørkt fjerkræ, Kalv, Okse, Gris

Rating:

2020

Din Vin Guide

92 Point