

Domaine Ste. Michelle - Brut, Columbia Valley, Washington State

Washington State

Washington State er USA's næststørste vinproducerende stat. Markerne ligger øst for Seattle på den anden side af Cascade Mountains. Her er betingelserne optimale med masser af sol og kølige nætter. Dette nordvestligste hjørne af USA er i dag blandt verdens fornemmeste vinadresser, og kendt for sine raffinerede vine, der viser at amerikansk vin har en stor fremtid. Washington State's vinstokke blev sat af franske missionærer og pelshandlere sidst i 1800-tallet, men det er først indenfor de sidste 20 år, at området for alvor har slået sig fast. Washington State er i dag især kendt for fremragende vine på de franske druer Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay og Riesling.

Chateau Ste. Michelle

Chateau Ste. Michelle er et af USA's mest prominente vinhuse, grundlagt i 1934, og dermed Washington States ældste vinhus. Filosofien er at kombinere klassisk, europæisk vintradition med 'New World-innovation'. Til det har huset engageret vinmagere fra den toscanske prestige-familie Antinori og den tyske Riesling-ekspert Dr. Loosen – vinmageren fra Mosel, der med rette kaldes "the rockstar of Riesling". Ste. Michelle står sammen med Stag's Leap Wine Cellars for nogle af USA's officielt bedste vine. Chateau Ste. Michelle blev i 2012 udnævnt til "United States Producer of the Year" i "Wine and Spirit Competition (IWSC)."

Vinen

Når man laver mousserende vin her i Columbia Valley er det netop breddegraden der er værd at hæfte sig ved, hvis man drejer globussen og tænker på hvad man formår med bobler på den nordlige halvkugle. For Columbia Valley er på samme breddegrad som Frankrigs bedste vinområder – også Champagne. Det som går igen her i Columbia Valley, som er helt essentielt for at skabe elegante mousserende vine, er bl.a. den lange modningssæson for druerne som udvikler sukker og syre langsomt og derfor ved høst er i allerfineste balance. Michelle Brut er skabt på de to oprindelige Champagnedruer Chardonnay og Pinot Noir samt Pinot Meunier, og fremgangsformen er naturligvis "Methode Classique", altså 2. gæring på flaske, som man gør det i Champagne. Smagsmæssigt er vi også meget i Champagne-genren med friske, grønne æbler, viskositet og høj syre. Vinmageren selv foreslår at huske at bruge festlige mousserende vine til mad og ikke bare til velkomst og det er alt lige fra japansk sashimi til brunchen. Vi kan kun være helt enige.

Vinifikation:	Methode Classique. Lagret 18 måneder "sur lie".	
Smagenoter:	Amerikansk "Champagne" om man vil - flot, rank festlig og æblefrisk.	
Anbefales til:	Velkomst, Sushi	
Rating:	Oldenburgs Vinguide Winelab.dk	17,5 Point *****



Fakta

Årgang	
Varenr.:	1002740
Område:	USA, Washington State, Washington State
Drue:	63% Chardonnay, 19% Pinot Noir, 18% Pinot Meunier
Alkohol:	11.5 %
Potentiale:	Nydes nu.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.ste-michelle.com