



Vitt vin

## Felton Road Block 6 CH 2023

Felton Road



Pris 525 kr  
nr 9247501 - 750 ml

**Ursprung** Central Otago

**Druvor** chardonnay

**Alk. halt** 13.5%

**Skörd/vinifikation** Predominant Mendoza-klon (en variant av Chardonnay känd för sin rika smak och bra syra, ursprungligen från Mendoza, Argentina) med en del Dijon-klon 95 Chardonnay (en klon från Dijon i Frankrike, känd för att bidra med elegans och fräschör) från Block 6 pressades hela druvklasar, fick stå över natten för att sedimentera och flödade sedan med gravitation till fat i underjordiska källare. Jäsningen med vildjäst skedde i begagnade franska ekfat (endast 5% nya fat) och följdes av en lång och komplett malolaktisk jäsning under våren och sommaren. Efter 16 månader på fat (11 månader på grova jästfällningar) fördes vinet försiktigt över till tank för buteljering. Vinet klarnings- eller filtrerades inte.

**Smakbeskrivning** Den mer exponerade och norrvända sluttningen på Block 6 bidrar till fruktens mognad och en djupare uttrycksfullhet jämfört med Block 2. Det initiala intrycket är att vinet är tätt sammanvävd, men öppnar sig snart och avslöjar intressanta nötiga och briochetoner. Bredheten och djupet är imponerande, med en mineralisk fräschör som lyfter och påverkar den sömlösa och långa avslutningen.

**Passar till** rätter med rikare smaker, som exempelvis grilla skaldjur, smöriga fiskrätter eller en krämig risotto. Den mineraliska fräschören och den eleganta kroppens balans gör det också utmärkt till mjuka ostar, som en creméfylld brie eller chèvre.

### Om producenten

Nigel Greening från England, är mannen bakom Felton Road som sålde sin reklambyrå och startade ett vineri på Nya Zeeland. Man certifierades för biodynamisk odling via Demeter år 2010, men har följt principerna ända sedan 2002. När man frågar dem varför det blev biodynamisk odling så säger de, att de helt enkelt ville bli bättre. Och de har inte haft några problem med skadedjur. Det största problemet har varit att hitta naturlig gödsel. "Nu när stockarna har blivit över 20 år gamla så ser vi också stor skillnad på hur vitala och hälsosamma de ser ut. Man når fysiologisk mognad i druvorna tidigare och lättare och de specifika vingårdarnas uttryck förmedlas med klarhet och precision" säger Blair Walter som är vinmakare och började på Felton Road 1996. Även Gareth King som är vitikulturst har varit med länge, sedan 1999.

Skötsel och allmän ogräsbekämpning av sly tar man hjälp med av sydafrikanska bergsgetter. De är glupska små rackare som äter nästan allt och dessutom så tar de sig med lätthet fram där det annars skulle vara svårt att komma åt.

All skörd sker för hand. Blair arbetar varsamt med vinerna och med hjälp av gravitation. Vineriet är byggt i en sluttning med 3 nivåer. Alla vingårdar vinifieras separat. Naturlig malolaktisk jäsning tillämpas genom att källardörrarna öppnas upp på våren så vinden får dansa in och starta jäsningen.

Felton Road använder endast vildjäst. Vinerna är nästan alltid icke klarade eller ofiltrerade för att bevara alla smakerna. Felton Roads vingårdar ligger i Bannockburn, Central Otago, Nya Zeeland. Central Otago är det sydligaste vindistriktet i världen. Vingårdarna ligger i nordsluttningar och innejslade mellan de höga bergen. Det innebär att vingårdarna med varma dagar och kalla kvällar i kombination med långa torra vårar och jordmånen löss är idealiskt för odling av pinot noir, chardonnay och riesling. Den enda risken kan vara en tidig frost. Latituden är 45 grader och det är liknande förutsättningar som för Willamette Valley i Oregon och vissa delar i Frankrike.