

WINE TRASSE

Aussiebox 2023!

Vi gillar vinerna i årgång 2022 från både Lucy Margaux och Cleopatra Wines starkt! Det firar vi med att göra vår fjärde låda med vin från 'Down under'. Sex olika cuvées, alla med massor av energi, och i soif-stil/ "wines for drinking not drinking". Goda på egen hand, till salta tilltugg, eller lättare rätter, vi tänker typ meze - hoppa biffen här om du vill tänka mat och vin kombo.

Lucy Margaux, Adelaide Hills

Anton van Klopper började odla druvor och göra vin utan kemikalier och konstgödning redan 2002. Vinerna är 100 % naturliga och i flaskan hittar vi de mest underbart galna sådana. Hans många olika cuvées visar områdets enorma potential och Antons talang och mod att tänka utanför boxen. Man kan nästan inte tro att han är klassisk skolad inom vinmakning och gick ut som kursetta 2001 vid 'University of Adelaide with a Bachelors Degree in Agricultural Science and Oenology'. Det tog inte lång tid innan han började ifrågasätta syftet med att göra vin konventionellt. Det viktigaste är ju att kunna njuta av vinerna, inte att stirra sig blint på siffrorna i analyserna.

Inga kemikalier 'what so ever' varken i vingården, vinkällaren eller i vinerna, heller ingen filtrering av vinerna. Numera väljer han att skörda tidigare än andra i området och gör aldrig 'pump overs' för att komma åt de friska elementen i vinerna. 2017 valde han också att drastisk halvera skördeuttagen och fokusera ännu mer på kvalitet. Anton är lite av en konstnärssjäl, inte bara vad gäller vinmakningen, utan han ritar och skapar sina egna etiketter ofta bara timmar efter buteljering.

Några rader från Anton om årgång 2022:

Året var lite av en utmaning med en begränsad blomning efter en kall och blåsig vår. Även hösten var sval vilket gjorde att jäsningen var lite trög.. men trots detta och mycket på grund av lång erfarenhet, hårt och noggrant arbete är de glada över resultatet (se nästa sida):

WINE TRASSE

Le Vilaine Gris Pét-Nat (Pétillant Naturel)

100 % Pinot Gris. Rankorna växer på svart sandig jord med schist. Skördeuttag ca 30 hl/ha. Druvorna avstjälkas och lämnas att macerera med skalen i 4 dagar, pressas och förs över på 680 l cementägg för jäsning under 2 veckor. Då är det lagom mycket socker kvar för att jäsa klart på flaska (=pet-nat). Ligger 5 mån med jästfällningen innan degorgering.

La Sarriette Pinot Blanc

100 % Pinot Blanc. Rankorna växer på svart sandig jord med schist. Skördeuttag ca 30 hl/ha. Druvorna pressas som hela klasar. Jäser på 2000 liters stora neutrala foudres och vilar sedan på jästfällningen. Endast 'free run' juice används till detta vin (alltså inte den sista delen som pressas från druvorna).

Light Red Syrah

100 % Syrah. Vingården som druvorna kommer från ligger på toppen av kullen. Här hittar vi röd lerjord. Hela klasar kolsyrejäser under 4 dagar på glasfibertank, pressas sen och vilar på neutrala ekfat fram till buteljering.

Vino Rosso

37 % Merlot, 25 % Mourvedre, 15 % Syrah, 13 % Gamay & 10 % Cabernet Franc. Merlot = sandig jord och vingården ligger på höjden nära havet. Vindarna som kommer in från havet har en stark influens på de 25 åriga stockarna som växer fritt. Syrahdruvorna kommer från = samma vingård som vinet över. Vinerna jäser separat och blandas innan buteljering.

Cleopatra Wines, Adeleide Hills

Första flaskorna från Rachels micro-vin projekt har äntligen landat på vårt lager! Vinerna görs i ett litet skjul på gården där Anton Van Klopper (hennes partner) gör Lucy Margaux vinerna (= vinerna du precis har läst om). De jäser i öppna träfat eller keramikkarl. Pressas för hand i en liten 'basket press' i trä. Rachel har inte gått vinskola utan gör vinerna på ren intuition! När hon inte gör vin skriver hon om vin; 'Pipette Magazin'(vi har några ex på kontoret) och hennes bok 'You had me at Pet-Nat'. Årgång 2022 gjorde hon totalt 2200 fl vin - små små volymer kom till Sverige - och glada är vi för att kunna dela några av vinerna med er!

Cleopatra "Blanc"

Delvis Sauvignon Blanc som har jäser hela klasar i ett keramikkarl en vecka innan det pressas och hamnar på neutrala fat. Blandas sen med direktpressad Chardonnay som har jäst i ett keramik ägg. Ett vin med en touch av skalmaceration. Om inte Rachel redan hade bestämt vad vinet skulle heta innan så hade hon gett vinet namnet "Pêche". Färgen vid buteljering var precis som sommarens stenfrukter.

Cleopatra "Rouge"

En blend av Gamay & Pinot Gris. Gamay fick 4 dagar med skalen, Pinot Gris jäste hela klasar under två veckor. Även en liten del direktpress blandades i vinet. Tanken var att Pinot Gris skulle buteljeras separat, men sen kom Rachel fram till att Gamay & Pinot Gris gifter sig superbra. Bra val och hon är nöjd med resultatet.