

Enastående elegans i 2012 från Verité

Pierre menade på att han absolut kunde göra det, förutsatt att han kunde ta sticklingar av merlot från Pomerol och hitta en terroir i Kalifornien som var optimal. Efter att ha rest runt i Sonoma County och tillsammans med Jess Jackson lokaliserat det lite svalare området Bennett Valley, var han övertygad om att det fanns goda möjligheter till det. "Vi hade inte tänkt stanna så länge, ett par år kanske på sin höjd, men efter snart 20 år är vi fortfarande kvar, bevisar det ju att vi verkligen älskar Sonoma County", säger Pierre Seillan när han berättar hur han och hans hustru Monique kom till Sonoma 1997. Det första vinet gjordes 1998, en årgång som av kaliforniska vinmakare beskrevs som svår på grund av det svala och fuktiga vädret, men som enligt Pierre inte alls var så svår. "I Bordeaux regnar det ju nästan varje skörd, här var det nästintill perfekt", säger han och skrattar när vi talar om årgången. När vi talar om förutsättningarna att producera världsklassviner säger han att klimatet är perfekt och att man har fler jordtyper här i Sonoma County än man har i Bordeaux. "Det, och med våra fantastiska vingårdar, ligger bakom att vi kan göra tre fantastiska viner med tydlig personlighet här", säger han. Det första vinet in trion är **2012 La Muse** (privatimport (2 999 kr / 98 LGP), ett vin av cirka 85 procent merlot, elva procent cabernet franc och fyra procent malbec från noggrant väljs ut från de bästa vingårdarna man äger i Alexander Valley (mer exakt är vingårdarna l'Hermitage, l'Argile, Terre de Feu och Les Puntous) och Chalk Hill (vingården Verité Vale, belägen alldeles intill vineriet). Doften är medelstor och relativt djup, men den bygger mycket mer på elegans än på kraft precis enligt den franska intention som vinmakaren Pierre Seillan alltid har. Det finns en liten kryddig fatnyans i vinet, det har uppfostrats i till 85 procent nya franska fat i 15 månader, men en liten del av den chokladliknande kryddigheten kommer troligen också från de druvor som har vuxit i de grusigare stenjordarna uppe i bergen. Smaken är medelfyllig, ung och fortfarande en aning knuten, påfallande frisk och mineralisk och också den mer elegant än kraftig. Den svagt vegetala gräsigheten man noterar i frukten bidrar till att vinet har en bordeauxliknande elegans. I nuläget finns det en liten kryddighet från faten i slutet av smaken. Det finns 24 flaskor tillgängligt för privatimport. Att det var mer struktur i **2012 La Joie** (nr 99203 / 2 799 kr / 99-100 LGP) är såklart inte att undra över, stilen är inspirerad av vinerna från Pauillac och i cuvéen är det cabernet sauvignon som dominerar till 76 procent. Resten utgörs av tolv procent merlot, åtta procent cabernet franc och fyra procent petit verdot. Druvorna kommer från samma vingårdar som de i La Muse, men i annan proportion och dessutom lite från l'Ouest du Volcan nedanför Mount St Helena i Knights Valley. Smaken är också betydligt mer knuten och markerad av tanniner (dock väldigt fina) och här hittar man också en påfallande läcker mörk chokladton som enligt Pierre Seillan är allra mest knuten till vingården i Knights Valley. Vanligen är det rostningen i ekfaten som ger den chokladliknande nyansen, men Pierre är mycket tydligt med att betona att han inte vill ge sina viner för tydlig karaktär av faten. "Ek ska vara som spöket i ett gammalt slott, man ska kunna förnimma dess närvaro men egentligen aldrig se det", säger han lite filosofiskt. Trots ungdomen, strukturen och den högre andelen cabernet sauvignon är det här vinet väldigt gott att dricka redan nu, då med än mer ordentlig luftning och till mat

som lite grand rundar av strävheten. Systembolaget lanserar 12 flaskor av det här vinet den 1 december. I **2012 Le Désir** (privatimport / 2 999 kr / 100 LGP) är doften än mer komplex, också det logiskt eftersom vinet fångar sin finess i en balans precis mitt emellan de två tidigare vinerna. Cuvéén byggs till 64 procent av cabernet franc, 24 procent merlot, åtta procent cabernet franc och fyra procent malbec. Den bordeauxiska finessen är än mer uttalad här, det är ett spektakulärt vin med en läckert rostad nyans, toner av söt cigarrtobak, en lite syrligare men ändå full mogen vinbärsfrukt, därtill en liten jordighet som ytterligare ökar nyansrikedomen i vinet. Smaken är fantastisk, rent fruktig och mycket elegant med en god fräschör, silkeslena men ändå inte blyga tanniner och med en eftersmak som är minst sagt fantastisk. Det här vinet har en potential att bli en klassiker, så passa på, det finns bara 24 flaskor tillgängligt för privatimport. Vinerna hade dekanterats cirka en timma före provningen, som sträckte sig över en och en halv timma, och hela tiden kom vinerna att utvecklas till det mer eleganta. Den iakttagelsen är värd att notera, ett vin som står pall för luft och lagring. Just nu dricks exempelvis 2001 och 2002 alldeles utmärkt och de är inte ens fullt mogna, här talar vi om viner som troligen har ett liv som sträcker sig upp mot 30 år, eller mer. Vinerna importeras av Winemarket, www.winemarket.se