

Högklassiga viner från Washington - B. Leighton Wines

”Brennons jobb på Olsen Hills Vineyard är en fortsättning på hans historia som vinmakare och där han får visa det han är bäst på, låta vinet vildjäsa, lång maceration och reduktiv vinmakning. Vinerna säljer han via Charles Smith Wines - där han även är vinmakare. Och visst kan man skönja likheter i Charles Smiths viner och Leightons. I Sverige har **Handpicked Wines** nu lyckats få hem ett fåtal flaskor av Grenache 2012, Petit Verdot 2012, Gratitude 2013 samt Syrah 2013, vilka finns tillgängliga via Privatimport-funktionen på Systembolaget, och det är väl värt ”besväret” att försöka lägga vantarna på dessa buteljer. **B. Leighton Grenache 2012 (400 kr, PI, 94 poäng)** Druvorna kommer från Olsen Hills i Yakima Valley som ägs av Leif Olsen. Vingården ligger 300 meter över havet och jorden består mestadels av sand och basalt. Druvorna handplockas, får jäsa på sin naturliga jäst med lång maceration och enligt Brennons filosofi använder han sig av reduktiva metoder för att fånga druvans egenskaper och var den växer. Vinet har lagrats på sin fällning i 18 månader på neutrala stora franska fat. I den inbjudande doften väcks sinnena till liv och vinet vittnar om att något rejält och gott ligger framför oss. Vi snappar upp aromer av körsbär och björnbär med en naturlig sötma, animaliska hintar, krydda, örter och stenmineralitet i full balans. I gomseglet fortsätter vinet på det inledande spåret med kraft, komplexitet och rikedom, samtidigt som det är ytterst fräscht, rent och snyggt. Ett njutbart nöje att inmundiga. **B. Leighton Petit Verdot 2012 (475 kr, PI, 93-94 poäng)** Druvorna till detta vin har lagrats på sin fällning i 22 månader på 50 % nya och 50 % gamla franska fat. Vinet varken klarnas eller filtreras Här får vi en ytterligare uppvisning i smak, kraft och balans. Svartvinbär, viol, plommon, mineralitet, lakrits, ört och krydda samspekar i en komplex symfoni och allting sitter där det ska. Vinet är koncentrerat, rent, elegant, kraftfullt och framförallt väldigt gott. Det är bara att inhalera. **B. Leighton Gratitude 2013 (400 kr, PI, 94 poäng)** Gratitude består av 70 procent mouvedre, 25 procent grenache och resterande del syrah, vilka fått lagrats på sin fällning i 21 månader på franska fat. Vinet har inte klarnats eller filtrerats. Precis som föregående viner så kan den röda tråden sammanfattas som kraft och smakrikedom i balans, med fräschör och elegans och likheterna med Charles Smiths viner är av naturliga skäl ofrånkomliga. Vinet är fylligt och elegant med rondör, krydda och sammetslena tanniner fullspäckade med frukt. Vidare finner vi svartvinbär, körsbär och plommon på en underliggande mineralitet som skänker fräschör och elegans. **B. Leighton Syrah 2013 (400 kr, PI, 94 poäng)** 100 procent syrah som lagrats på sin fällning i 20 månader på 20 procent nya franska fat, resten gamla. Vinet har inte klarnats eller filtrerats. Vinet har en stor kraft och koncentration, med elegans och finesse. Det är distinkt och stringent med mjuka tanniner och lager på lager med frukt, krydda och fräschör som håller på i evigheter i gom. Ett vin att dricka i stora klunkar med andakt.”