

## Ny sydafrikan till Vinobele

I det svala kustnära klimatet odlas sauvignon blanc, sémillon, viognier, pinot noir och merlot.

Sauvignonvinet är föredömligt rent och friskt, därtill väl prissatt. De röda vinerna är också fina med en elegant och saftigt rik fruktighet, frisk syra och fin tanninstruktur, men det har båda spårämnen av det man brukar beskriva som en typiskt bränd sydafrikansk nyans. På inget sätt är denna ton förhärskande, det är mer så att den finns där. Särskilt noteras den om vinerna dricks idag och som de är, såväl lagrade en kort tid till eller serverade till mat kommer den inte att upplevas. Till Sverige har det kommit tre viner, som nu säljs till restauranger. **2010 Sauvignon Blanc Sanctuary Peak** 114 kr ex moms till restaurang 85 LGP Druvorna kommer från en 4.30 hektar stor vingårdslott med en kvarts- och silikatdominerad sandstensjord som ligger på 260-300 meters höjd i Elgin Valley. Sauvignon blanc, 88 procent av cuvéen, är jäst i ståltank med de 12 procent av sémillon som ingår har jästs i franska ekfat. Det här vinet har en ung och blekt halmgul färg, en medelstor och druvtypiskt men samtidigt elegant druvkaraktär som ligger något mer åt de klassiska vinerna från Sancerre och Pouilly Fumé, än de mer aromatiska från Nya Zeeland. Det har dock inte den franska kalkmineralen, men det doften bjuder ändå på en finstilt och mer stenig mineralitet. Ett litet uns av vanilj och ekfat, ytterst fint integrerade, kommer från den fraktion i vinet som utgörs av sémillon som har jästs i helt nya franska ekfat och mognad i dessa på sin jästfällning med bâtonnage under tre månader. Smaken är knappt medelfyllig, torr men fruktig, försiktigt krusbärs- och citrussöt men främst syrafrisk, med en aning fetma som ger viss tyngd, och en kvardröjande fräschör i eftersmaken. Det här är ett riktigt fint exempel på sauvignon blanc från Sydafrika. Drick det inom ett par år från nu vid cirka 10-12 grader. **2009 Pinot Noir Rockview Ridge** 190 kr ex moms till restaurang 86 LGP Den 6.00 hektar stora vingården ligger på 260-300 meters höjd med exponering mot det svala havet i söder och sydost, och den är planterade med pinot noir av de nya burgundiska klonerna Dijon 113, Dijon 115, Dijon 667 och lite av Dijon 777. Efter sortering och några dagars kallurlakning följer jäsning vid för pinot noir ovanligt låga 26-30 grader, varefter vinet har tappats i franska ekfat för malolaktisk jäsning och lagring. Vinet har en riktigt fint mogen sötkryddig röd bärfrukt, delvis högt aromatiskt, delvis djupare jordig och mörkfruktig, men det finns också en lätt ekfatsrostning som just nu lägger lite sordin på vinets mest yppiga nyanser. Smaken är generös, knappt medelfyllig och friskt fruktig med fina tanniner, en lätt ekfatskrydda och rostad nyans, och eftersmaken är livlig och fint fruktsöt men helt torr i slutet. Det är en ovanligt bra sydafrikansk pinot noir, samtidigt finns det spår av något man kan förnimma som rustikt. Det påminner i stilen om mer klassiska pinotviner från Nya världens vinländer, och det kommer vinna mer elegans med något års vidare flasklagring. Potentialen är egentligen lite större än dess nu, de aningen rustika kanterna i smaken behöver nämligen lite tid att poleras. **2009 Mount Bullet** 285 kr ex moms till restaurang 86-87 LGP Det här vinet görs uteslutande av merlot, som vuxit i fem små lotter med varsin klon av druvan i en 3.00 hektar stor vingård med östlig exponering och fin sandstensjord. Vinet är framställt enligt klassiskt bordeauxmönster, med jäsning i rostfria ståltankar vid 26-30 grader följt av malolaktisk jäsning och lagring i franska ekfat, 40

procent nya och resten två till fyra år gamla, under 20 månader. Resultatet är riktigt bra, den förhållandevis mörka och täta bärfrukten bär inslag av plommon och blåbär, en lätt kryddighet från ekfaten och, vilket förvånar med tanke på firmans höga ambitionsnivå och överlag mycket höga kvalitetsnivå, en liten nyans av så typiska brända sydafrikanska jordighet tonen. Den är dock på inget sätt betydande, men den finns där som en skugga bakom den rika och mycket fina frukten, vilket förtar lite av den elegans vinet faktiskt bär på. Smaken är drygt medelfyllig, generöst fruktig med en fin syra, tydliga men samtidigt mogna tanniner, därtill en sval gräsighet (som är typisk för druvan, och det svala klimatet) som skänker vinet en viss elegans. Vinet är fortfarande ungt och det både behöver och vinner stilpoäng på att luftas en halvtimme eller två i karaff vid servering.