

Tema Oregon del 6: Scott Paul Wines

Inspirerade av sin vän och mentor Greg LaFollette, vinmakare i Kalifornien, köpte Scott och hans hustru Martha sju ton pinot noir och gjorde 350 lådor av sitt första vin årgången 1999. Scott Paul Wines var grundat, men inte i Oregon utan i Kalifornien.

”Året därpå lockades vi av det svala klimatet i Oregon, och flyttade till Willamette Valley där jag 2001 fick jobbet som manager för Domaine Drouhin”, fortsätter han.

Samma år flyttade paret till Oregon och gjorde sina första viner, hos just Domaine Drouhin. Under de tre följande årgångarna hyrde han in sig i Carlton Winemaker Studio, som hade etablerats 2002 av Eric Hamacher, för att göra små volymer av sina egna viner, men kunde 2005 flytta till sitt nya egna vineri som ligger centralt i den lilla staden Carlton. Som vinmakare anlidade han 2005 Kelley Fox och det finns därför stilistiska likheter mellan vinerna från de två olika firmorna eftersom filosofin avseende jäsning och ekfatslagring är densamma.

Vinerna från Scott Paul är således eleganta, sirligt fruktiga och försiktiga med en len textur och god syrastruktur.

”Vare sig jag eller Scott är intresserade av teknik, här handlar allt om druva och känsla för vinets ursprung”, säger Kelley.

Den årliga produktionen ligger på cirka 3 000 lådor och man har ingen ambition att växa. Av det står vinet **La Paulée Pinot Noir** (ca \$40) för omkring en tredjedel. Det görs främst av klonen Dijon 115 från flera av de vingårdar, framför allt Nysa Vineyard och Maresh Vineyard i Dundee Hills, men också Ribbon Ridge Vineyard. Doften är förtjusande lätt och rent rödfruktig med en liten blommighet och stor elegans, och smaken är lätt och frisk med silkeslena tanniner och en, i vissa årgångar tyvärr lite gles eftersmak när vinet är ungt.

Long Run Pinot Noir (ca \$50) kommer från omkring 20 år gamla stockar i Nysa Vineyard och har liksom de andra vinerna en alkoholhalt på mellan 13.0 och 13.5 procent, typiskt för Oregon och i allra högst grad typiskt för Kelley Fox som vinmakare. Det här vinet är än mer elegant och nyanserat än tappningen La Paulée och det har också en liten djupare frukt men är ändå fjäderlätt och finessrikt.

”Det är alltid elegant och lätt och behöver, liksom alla våra viner, lite tid i flaskan för att

Firmans allra mest sensuella vin är Audrey Pinot Noir (ca \$60) som görs av klonen Pommard, planterad 1970 på sina egna rötter i den biodynamiska Maresh Vineyard. Det har en underbart parfymerad doft, både rödfruktig och blommig i en frisk och elegant stil, helt utan ekfat och kryddighet, det är absolut rent och silkeslent fruktigt texturerat, och även om eftersmaken i det unga vinet är lite knuten, är den väldigt elegant och sömlös.

”Det här vinet behöver alltid några års flasklagring”, säger Kelley och visar upp både den senaste årgången och ett något mer moget vin som bekräftar det hon säger.