

Haden Fig, Pinot Noir, Willamette Valley 2022

Producent: Haden Fig

Geografi: Willamette Valley, Oregon, USA.

Årgang: 2022

Normalpris: 299,-

Medlemspris: 255,-

Måned: November 2024

Så skal vi over Atlanten til Willamette Valley i Oregon, et af de mest anerkendte underområder til Pinot Noir i USA. Det er fjerde gang vi er her i Pinot Box'en, og nok egentlig et område jeg havde forventet ville være repræsenteret oftere, da jeg startede box'en. Der er det der med pris, de er ikke kede af det amerikanerne. Og så har Californien med det nye kold-klima fokus, som jeg fx er inde på med Sandhi i september box'en, også meldt sig ind som værdig konkurrent. Her sker der dog noget! Jeg smagte Haden Fig tilbage i starten af sommeren og var ikke i tvivl om, at den skulle med. Virkelig charmerende glas ☺ Haden Fig er startet og ejet af Eric Nuccio der har mange års og bred erfaring indenfor vinbranchen →

Han startede i vinbutik i Washington og selvom Oregon ikke var så populært dengang, var det Pinot herfra der fangede hans opmærksomhed. Han var bl.a. forbi Californien og arbejde på vingårde inden han landede i Oregon.

Her startede han på gården Evesham Wood, som han har overtaget i dag, mens han sideløbende startede Haden Fig.

Som det er ret typisk i USA, arbejder Eric både med egne marker og køber druer fra bønder som han har arbejdet med i mange år. 2022 i Oregon var ret kølig og for første gang i mange år startede høsten først i oktober. Vinen er lavet på druer fra 3 forskellige marker, Eric spontangærer og så ligger den efterfølgende på franske fade.



Eric i hans marker.

Hvordan smager det?

Charmerende næse med krydret rød frugt, let sødme, et touch af røg, men stadig kølig og frisk. Det var balancen i vinen jeg faldt for. Det er oversøisk med koncentration og igen i smagen let sødme, men det er ikke overvældende. Frugten er rød og frisk, krydret som timian og rosmarin, tørre kviste og blomster. Charmende finish med god syre og let tanninbid. Skøn vin ☺

Drik det til

Bredt set synes jeg begge vine i box'en gør sig godt til flere af de ting, vi møder her i efteråret.

Især svampe og vildt, måske ikke kron-dyr, men fuglevildt og evt sommerbuk. Så tænk vinene til svampestuvning på brød eller en risotto på fx Karl Johan. Drak sidste år Enselberg til fasan med pandesovs og "salat" med stegte grønkål, æbler og bacon. Total efterår ☺