

Gavin Chanin, Santa Rita Hills Pinot Noir 2021

Producent: Gavin Chanin

Geografi: Santa Rita Hills, Californien, USA.

Årgang: 2021

Normalpris: 399,-

Medlemspris: 355,-

Måned: Februar 2026

Jeg elsker Gavin Chanins vine og synes de i den grad formår at skille sig ud fra mængden med særpræg og karakter. De har da også tilbage i 2022 været med i box'en og nu var tiden til et gensyn.

Gavin begyndte sin vin-karriere som teenager og arbejdede allerede i vinmarker og kælder under uddannelse, hos bl.a. Bon Climate, før han startede sit eget vinhus.

Han er også blevet nævnt i Forbes' liste "*30 under 30*" som en af de mest lovende unge vinmagere i verden! Han grundlagde sin egen vingård i 2007 i Santa Barbera og helt specifik Santa Rita Hills. Santa Rita Hills er blevet lidt et kult-underområde i Californien kendt for sit kølige kystklima præget af tåge og oceanbriser, hvilket er særligt ideelt for druesorter som Pinot Noir og Chardonnay →

Terroiret med øst-vest orienterede bakker og kalkholdig, stenet jord giver vine med frisk syre, finesse og mineralitet. Så man ser flere og flere vinmagere rette øjnene herimod og fx laver danske Emil Skytte også vin herfra.

Gavins vine er udpræget kølige og friske i stilen, det hænger meget sammen med terroir, men hans personlige valg spiller selvfølgelig også ind. Bl.a. høster han typisk en anelse tidligere end mange andre producenter i Californien for netop at bevare friskhed, syre og elegance i frugten. Målet er lavere alkohol og balance.

I kælderen gæres der naturligt, og fadbrugen begrænses. Gavin fortalte mig engang til en vinmesse, at denne vin fra ham kun eksporteres til DK og Norge samt sælges til deres bedste restaurantkunder i USA 😊



Vinmark i efterårsfarver og Gavin. Flink og sympatisk fyr med klar vision for hvordan han vil lave vin.

Hvordan smager det?

Elegant og indbydende duft af friske røde kirsebær, hindbær og vilde jordbær, ledsaget af fine florale nuancer, let krydderi og en diskret mineralsk tone. Smagen er saftig, præcis og balanceret med livlig syre, silkebløde tanniner og bare helt rent i udtrykket. Det er kvalitet det her, livligt, frisk, harmonisk, krydret, rent og samtidig med kant og karakterer. Glæd jer 😊

Drik det til.

Et oplagt valg er stegt kyllingebryst eller kyllingelår med sprødt skind, serveret med ovnbagte rodfrugter, svampe og en let sauce på stegesky og urter. Alternativt passer en saftig svinekotelet med salvie, æble og let smørstegt kål rigtig godt. Begge retter matcher vinens friske syre, røde frugt og elegante, let krydrede udtryk uden at overdøve vinens finesse.