Racines, Sta. Rita Hills Cuvée Pinot Noir 2018.

Producent: Racines Wine

Geografi: Santa Rita Hills, Californien, USA.

Årgang: 2018

Normalpris: 500,-

Medlemspris: 415,-

Måned: Maj 2026

En af de vine der har vakt mest glæde over de seneste måneder har været Gavin Chanin's Santa Rita Hils 2021. Og nu skal vi altså til det her skønne, kølige underområde af Californien igen.
Jeg må indrømme den kom lidt ind fra højre her i starten af april. Jeg havde faktisk planlagt en Oregon Pinot i samme prisniveau (det kan også være den kommer senere da det er virkelig godt) Men Racines her tog altså pladsen, imponerende glas samt muligheden for at byde jer noget med alder! Kunne vi ikke gå glip af ☺ Har jo været inde på det før, men vi er i en ret unik del af Californien. Santa Rita Hills er tæt på Stillehavet, her er kølige vinde og tåge som også giver en lang vækstsæson.

Det helt særlige er at vinmarkerne ligger i øst-vestgående dale, som simpelthen trækker de kølig vine direkte ind fra havet. Ret usædvanligt i Californien og i en tid hvor vinverdenen søger friskhed og koldt klima stil, et område der har fået meget opmærksomhed.
Racines er et ægte "best of both worlds"-projekt. Bag vinen står, Étienne de Montille og Brian Sieve. Étienne de Montille kommer fra det ikoniske Domaine de Montille i Bourgogne. Brian Sieve er amerikaneren med dyb erfaring i Californien. Sammen har de skabt Racines med ambitionen om at lave californisk vin med europæisk sjæl, fokus på terroir, friskhed og kompleksitet.

Svært at se det ved jeg, men gærringskar
hvor der er noteret tidspunkter og temperatur.
På den måde kan man følge gæringen, om den holder sig i gang.

Hvordan smager det?
Har rigtig godt af luft, ikke dekantering, men der sker meget efter 10-20 minutter i glasset. Det starter ret fint og elegant, med rød kølig frugt, let animalsk. Det forsætter, altså eleganten er der stadig, men det tager virkelig på i dybde. Frugten står mere cremet, eftersmagen længere, stadig med rød frugt, mineralsk kerne og friskhed. Så godt glas! :)

Drik det til
Grillet skaftkortelet, serveret med smørstegte svampe, grillede grønne asparges og nye kartofler vendt i urter. Fedmen fra kødet giver modspil til den friske syre, mens grillnoterne fremhæver vinens let krydrede og dybe frugt. Svampene binder det hele sammen og spiller direkte ind i vinens jordede nuancer, mens asparges og urter løfter og holder det forårsvenligt ☺