

Naam van de wijn: Othello

Producent: Dominus Estate - Othello Wine Cellars

Regio: Napa Valley, Californië, USA

Druivenras(sen): Cabernet sauvignon, petit verdot, cabernet franc

Smaaktype: Droog, halfvol, verfijnd, sappig, kruidig, fluwelig en met houtrijping.

Culinair advies: Entrecote, cassoulet, confit de canard, stoofschotels en harde gerijpte kazen als oude Goudse, Comté en Cantal.

Glasadvies: Riedel Veritas Cabernet/Merlot, Riedel Vinum Bordeaux, Riedel Sommeliers Bordeaux Grand Cru.

Bewaarcapaciteit: Tot 10 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 16 tot 18°C.



Wijnbedrijf: De oorsprong van de wijngaard van het in Napa Valley gelegen cultwijngoed Dominus Estate gaat terug tot 1836, toen deze de Napanook Vineyard genoemd werd. Hiermee kan hij tot een van de oudste wijngaarden van Californië, en dus ook van de Verenigde Staten, gerekend worden. Napanook werd later onderdeel van het wijngoed Inglenook, dat op zijn beurt in 1946 eigendom werd van de Californische wijnpionier John Daniel. Na zijn overlijden erfden zijn dochters Robin Lail en Marcia Smith in 1982 de 44 hectare grote Napanook-wijngaard en vroegen ze aan oenoloog Christian Moueix om met hen een samenwerkingsverband aan te gaan. Christian Moueix was toentertijd als directeur en wijnmaker verantwoordelijk voor top-Bordeaux-wijngoederen als Petrus, Château Trotanoy en Château La Fleur-Pétrus. Met de eerste jaargang 1983 van dit nieuwe Californische wijngoed koos Christian Moueix voor de naam Dominus Estate. Dat Christian Moueix zijn hart verpand heeft aan Dominus Estate, waar hij sinds 1995 de enige eigenaar van is, blijkt uit zijn totale toewijding en inzet om het ultieme resultaat te bereiken. Dominus is met het gebruik van druivenrassen als cabernet sauvignon, petit verdot en cabernet franc een wijn met duidelijke Bordeaux-aristocratie.

Regio: Californië is met ruim 220.000 hectare aan wijngaarden veruit de belangrijkste Amerikaanse staat voor wijnbouw. Van alle Amerikaanse wijn komt zelfs 90% uit Californië, een hoeveelheid waarmee Californië mondiaal gezien op de vierde plaats onder de wijnproducerende landen staat. Californië is verdeeld in vier regio's: North Coast, Central Coast, Interior en South Coast. Napa Valley ligt in North Coast en kent een zeer afwisselende bodemsamenstelling en ligging van hellingen – een opvallend grote diversiteit in terroirs. Dit is een buitengewoon belangrijke factor voor de identiteit, kwaliteit en persoonlijkheid van de wijnen die hiervandaan komen. Tijdens een grote overzichtsproeverij in 1976 stonden de absolute topwijnen uit de Bordeaux en Bourgogne naast de nieuwkomers uit Californië. Blind geproefd kwamen de Californische wijnen als winnaar uit de bus.

Wijngaard & Vinificatie: De Othello van Dominus Estate wordt voornamelijk gemaakt van de meest recent aangeplante druivenstokken. 2 weken voor de oogst worden de druiven met water schoongespoten. Na de handmatige pluk, waarbij streng geselecteerd wordt, krijgen de druiven in de vinificatieruimte een korte koude inweking om meer kleur en aroma's te verkrijgen. Hierna worden de druiven gekneusd en ondergaat de most de temperatuurgecontroleerde alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten op roestvrijstalen tanks. Na 20 dagen volgt persing en worden de jonge wijnen geassembleerd en overgestoken op gebruikte Franse eikenhouten barriques, om de malolactische gisting en een rijpingsperiode te ondergaan. Na 12 maanden volgt wederom een assemblage en wordt de wijn ongefilterd gebotteld.

Smaakimpressie: Diep paarsrood van kleur. In de neus aroma's van cassis, rijpe kersen, leer, menthol, kreupelhout en een toets van ceder. In het smaakpalet tonen van rijp sappig klein roodzwart fruit, verse

zwarte peper, vanille en een hint van chocolade, die gepaard gaan met een lange sappige afdronk met rijpe tannines en elegante zuren.