

Naam van de wijn: Irrewarra Chardonnay

Producent: Irrewarra

Regio: Irrewarra, Western Victoria, Australië

Druivenras(sen): chardonnay

Smaaktype: droog, halfvol tot vol, intens, complex, elegant en met houtrijping

Bewaarcapaciteit: tot 8 jaar na oogst

Serveertemperatuur: 12 tot 13°C

Culinair advies: oesters, langoustines, zeebaars, gerookte wilde Alaska zalm, kip met gekonfijte citroen, kalfsvlees, risotto, salades en verfijnde Aziatische gerechten

Glasadvies: Riedel Veritas Chardonnay, Riedel Vinum Montrachet, Riedel Sommeliers Montrachet



Wijnbedrijf: De wijngaarden van Irrewarra liggen in het hart van het Australische platteland, ongeveer 150 kilometer ten zuidwesten van Melbourne. Om een beeld te schetsen, denk aan: rundvlees, schapen, tarwe, hooi en bossen. Maar ook: wijngaarden.

Irrewarra werd in 2001 opgericht door de familie Calvert. Ze bezitten nu een oppervlakte van 8 hectare, waarvan 6 hectare aangeplant staat met pinot noir en 2 hectare met chardonnay. In de wijngaard en kelder wordt de familie bijgestaan door Nick Farr, die gerekend wordt tot de beste wijnmakers van Australië. Met een gemiddelde regenval van 850 mm kan het behoorlijk nat zijn in dit deel van Geelong. "Het is een plek die aandacht vraagt", zegt Nick Farr. Over het algemeen blijven de gronden het hele jaar door erg vochtig, wat een aantrekkelijke, kruidige diepte geeft aan deze uitzonderlijke wijnen.

Regio: Victoria is het wijngebied in het zuidoosten van Australië en één van de weinige koel klimaatzones van het land. Victoria kent een overwegend koel tot gematigd klimaat. De nabijheid van de oceaan, de hoogteverschillen en expositie van de wijngaard spelen een grote rol. Als we alle subgebieden over één kam scheren, zijn pinot noir en chardonnay de twee specialiteiten. Ze worden geproduceerd in alle stijlen. Pinot noir varieert van delicaat tot meer gestructureerd, maar de gemene deler is het pure fruitkarakter. Chardonnay is er van vol en geconcentreerd uit Geelong tot licht en fris uit Mornington Peninsula.

Wijngaard & Vinificatie: De druiven zijn afkomstig van een wijngaard die in 2001 beplant werd. De druiventrossen worden zeer selectief op optimale rijpheid met de hand geplukt. In de vinificatiekelder worden de trossen in hun geheel buitengewoon voorzichtig geperst en laat men het sap sterk gekoeld rusten om zo de grovere bestanddelen te laten bezinken. Vervolgens wordt het schone sap overgestoken op Franse eikenhouten barriques (30% nieuw) om in een maand tijd met wilde (druifeigen) gisten een spontane alcoholische fermentatie te ondergaan. Aansluitend wordt de jonge wijn overgestoken op schone barriques voor de malolactische gisting en een rijpingsperiode op de lies. Na ongeveer 11 maanden na de oogst worden de wijn geassembleerd, geklaard, eventueel licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie: Helder strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, nectarine, perzik, ananas, geroosterde noten en iets van vuursteen. In het smaakpalet tonen van limoenschil, geel steenfruit, tropisch fruit, vanille en een ziltige toets, die gepaard gaan met een lange en mineralige afdrank met frisse zuren.