

Naam van de wijn: Block 2 Chardonnay

Producent: Felton Road

Herkomstbepaling: Bannockburn, Central Otago, Nieuw-Zeeland

Druivenras(sen): chardonnay

Wijnbedrijf: Felton Road is een Nieuw-Zeelands wijngoed dat vlakbij het plaatsje Bannockburn in district Central Otago op het Zuider Eiland ligt. Het is letterlijk uit het niets opgebouwd en waarbij de toenmalige Engelse eigenaar Stewart Elms bepaald niet over een nacht ijs is gegaan. Pas na uitgebreid bodem en klimaat onderzoek begon hij in 1991 aan het einde van de Felton Road, met het aanleggen van de eerste wijngaarden. Deze hebben ieder een duidelijk eigen identiteit, maar die tegelijkertijd vanwege microklimaat, bodemsamenstelling en heuvelachtige ligging een zeer grote overeenkomst met de Côte d'Or in de Bourgogne hebben. Niet al te wonderlijk dan ook dat er bij Felton Road direct gekozen werd voor aanplant van voornamelijk pinot noir en chardonnay in de vier afzonderlijke wijngaarden: The Elms (14,4 ha), Calvert (4,6 ha), Cornish Point (7,6 ha) en MacMuir (5,1 ha). Vanaf de eerste oogst in 1997 lieten Stewart Elms en zijn wijnmaker Blair Walter zien dat hun visie om terroir gericht te werken geheel terecht was. Weliswaar werd Felton Road in 2000 verkocht aan de Brit Nigel Greening, die echter met zijn ideeën de kwaliteit van de wijnen alleen maar verbeterde. Sinds 2002 worden de wijngaarden van Felton Road geheel biologisch en biodynamisch bewerkt en in 2010 verkreeg Felton Road voor de gehele productie de officiële Demeter certificering. Terecht worden de zuivere, pure en finesse rijke pinot noir en chardonnay van Felton Road door de internationale pers geroemd en geprezen vanwege de hoge kwaliteit. De Block 2 Chardonnay van Felton Road is afkomstig van een gedeelte van The Elms wijngaard dat in 1992 beplant werd.



Regio: Van de twee grote eilanden waar Nieuw-Zeeland uit bestaat, is met name het Zuider-Eiland van groot belang voor de wijnbouw. Hier bevindt zich het district Marlborough dat met zijn sauvignon blanc wijnen de motor van de Nieuw-Zeelandse wijneconomie is. Op het Zuider-Eiland ligt ook de veel kleinere Central Otago Region, een van de zestien regio's die Nieuw-Zeeland telt. Als wijnregio is Central Otago pas sinds 1980 enigszins bekend en waarvan de subregio's Bannockburn, Alexandra en Cromwell zeer grote potentie hebben. Central Otago ligt op de 45ste breedtegraad en is daarmee het zuidelijkste wijnbouwgebied van Nieuw-Zeeland en zelfs van de wereld. Het is het enige wijngedebied van Nieuw-Zeeland dat geen zeeklimaat heeft, maar een landklimaat. Hierdoor zijn er grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht en de seizoenen, met daarnaast weinig regen en zeer veel zon, dus in de zomer heet overdag en sterke afkoeling 's nachts, een zachte herfst en winters die koud kunnen zijn met sneeuw. Het kleine wijngedebied is geheel omgeven door hoge besneeuwde bergen. De wijngaarden liggen voornamelijk op hellingen om eventuele nachtvorst te voorkomen. Het microklimaat en de bodemsamenstelling van Central Otago hebben grote overeenkomsten met die van Oregon in Amerika en de Bourgogne in Frankrijk en het is dus ook niet verwonderlijk dat ook in Central Otago de belangrijkste druiven de pinot noir en chardonnay zijn.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiventrossen worden uiterst selectief op optimale rijpheid met de hand geplukt. In de vinificatiekelder worden de trossen in hun geheel buitengewoon voorzichtig geperst en wordt het sap via zwaartekracht overgestoken op gebruikte Franse eikenhouten barriques om in drie weken tijd met wilde (druifeigen) gisten een spontane alcoholische fermentatie te ondergaan. Aansluitend volgt in dezelfde barriques de malolactische gisting en een rustperiode op de lies. Na ongeveer 18 maanden na de oogst worden de wijnen zonder klaring of filtering gebotteld. Dit hele proces verloopt geheel volgens strikt biologisch dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13,5%.

Helder licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, abrikoos, ananas, wilde bloemen en verse toast. In het smaakpalet tonen van citrusfruit, nectarines, marsepein, walnoten en iets van vanille, die gepaard gaan met een lange mineralige afdrank met levendige zuren. Serveren: 10 tot 12°C. en liefst carafren. Bewaren: tot 10 jaar na de oogst.

Culinair advies: Coquilles St Jacques, gegratineerde oesters, kreeft, langoustines, gerookte wilde Alaska zalm en Bresse kip met morieljes.

Smaaktype: Droog, halfvol, elegant, intens, complex en met houtrijping.

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