VINUNIC

HEYTESBURY CHARDONNAY 2024

Art. nr 95217
Pris 629 kr
Storlek 750 ml
Producent Vasse Felix
Ursprung Margaret River, Australien
Varukategori Vita torra viner

Förslutning Skruvkork
Druvor Chardonnay 100%
Alkoholhalt 13,5%
Totalsyra 6,4 g/l
Restsocker 1,3 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Fruktig, komplex och aromatisk doft med inslag av citrus, persika, mandarin, salvia, lime, anis, mandelskorpor, rostade cashewnötter, kryddor och fat. Fyllig, komplex och smakrik med en krispig, balanserad syra och välintegrerad fatkaraktär. Lång harmonisk eftersmak med angenäm bitterhet av grapefrukt och fin lite rökig mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand mellan 17 januari och 5 februari. Druvorna pressades skonsamt i hela klasar och musten fick sedan spontanjäsa i franska barriquer. 80% naturlig spontan malolaktisk jäsning. Vinet har lagrats 10 månader på sin jästfällning i franska ekfat, varav 53% var nya och resterande del var 1-3 år gamla fat. Vinet har sedan lagrats ytterligare 6 månader i ståltank.

Lagring Vinet kan drickas ungt, men kan med fördel lagras fram till 2030 eller ännu längre för att få en riktigt komplex och mogen chardonnay.

Passar till Serveras vid 10-12°C i stora vinkupor till smakrika rätter av fisk, skaldjur, fågel eller fläsk, gärna med smöriga, örtiga och lite rostade inslag. Vi föreslår stora halstrade pilgrimsmusslor med rotselleripuré, brynt smör, rostade hasselnötter, tunt hyvlad fänkål, citron och färsk körvel, ugnsbakad piggvarsfilé med citron- och schalottenlöksbeurre blanc, smörstekta kantareller, långsamt bakad fänkål, kokta delikatesspotatisar och brynt smör, grillad svensk hummer med citron- och dragonssmör, rostade småpotatisar, grillad fänkål och en späd sallad med gurka, smörpocherad hummerstjärt med silkeslen blomkålspuré, lätt rostade blomkålsbuketter, späda gröna sparrisar och en elegant beurre blanc smaksatt med reducerad hummerfond eller stekt majskycklingbröst med krispigt skinn, smörstekta murklor, pommes fondant, späda haricots verts och en lätt gräddig dragondoftande kycklingsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi en tjock skiva ugnsrostad blomkål serverad med len blomkålspuré, smörstekta kantareller, rostade hasselnötter, små fondantpotatisar, riven lagrad Comté, färsk körvel och brynt smör med salvia och citron. Vinet passar även utmärkt till krämiga, nötiga mellanlagrade ostar som 18–24 månaders Comté, Brillat-Savarin, lagrad australiensisk cheddar, Gruyère Réserve, Chaource, en mild Taleggio eller inte alltför kraftig Tomme de Savoie. Dekantera gärna vinet 30-60 minuter före servering, speciellt om det dricks ungt.

Omdömen

Wine Advocate 97p

The 2024 Heytesbury Chardonnay leads with toasted cashews and white peach, pink grapefruit and preserved lemon rind, all of it woven together by saline acidity. There's pressed linen, white flowers and wax, too. The palate is textural and shapely (something of a house style at Vasse Felix), and the length through the finish is long. While this may not have the precision and focus of the 2023 Heytesbury, it has personality, texture, line and power, and I love it for all of those attributes. What a superstar wine. Drink Date: 2026 - 2036

Wine Spectator 93p
Rich and complex, with notes of roasted, salted hazelnut alongside a mouthwatering mix of Meyer lemon and Honeycrisp apple, plus a hint of toffee, a drizzle of clover honey and a crumble of shortbread cookie. Harmonious, with a fresh and crisp thread of acidity running through the center. Shows plenty of intensity on the long, expressive and mouthwatering finish. Drink now through 2034.

Decanter 97p
A fine and detailed nose, with plenty more to offer given time to open. Lemon pith, white blossom, salt dust, frankincense and everlasting florals. The palate is a firm phenolic handshake, with vibrant acidity and wave upon wave of flavour. A core of fruit sweetness is wrapped in lemon pith, spice and salt dust, the final effect one of succulence, savoury drive and a wink of charry delight. This is consistently one of the best wines produced from the region. Drinking Window: 2026 - 2040

Om producenten

En av de främsta i Margaret River

Vasse Felix är utan tvekan en av de främsta producenterna i Margaret River. Det är mer än 40 år sedan Tom Cullity gjorde sitt och Margaret Rivers första vin på Vasse Felix med mottot "att göra bästa möjliga vin". Vid den tiden fanns här endast betesmark och eukalyptusskogar, men Cullitys exempel följdes ett par år senare av en annan läkare, Bill Pannell, som startade Moss Wood och strax därpå kom viner från Cullen Winery, också det grundat av en läkare!

Efter många års framgångskrönt slit ville Cullity dra sig tillbaka och överlät egendomen till den vinmakare som arbetet för honom i alla år. Denne sålde det emellertid snart vidare till en köpare med rejäla finansiella muskler, Heytesbury Group, som än i dag driver Vasse Felix. Koncernens bas är boskapsuppfödning, men man har en rejäl bredd – äger t ex teatrar i London, bland annat den som haft sådan framgång med ABBA-musikalen "Mama Mia".

Heytesbury Group leds av Janet Holmes à Court, som äger koncernen tillsammans med sina barn. Hon har investerat rejält i såväl anläggningen som i vingårdarna och under hennes ledning har vinerna utvecklats enormt. Speciellt uppmärksammade har deras vita semillon-viner och deras röda viner på cabernet sauvignon, shiraz och cabernet/merlot blivit. Basvinerna kompletteras med ett vitt och ett rött prestigevin under namnet Heytesbury Chardonnay respektive Heytesbury Red.