



2018

Grenache John Sebastiano

The Ojai Vineyard
California USA

€ 29,00

Soort	Rood
Druivenras	100% Grenache
Bewaarperiode	Nu-2027
Volume	750 ml

Beschrijving

De Grenache John Sebastiano is een topexpressie van Grenache die eleganter en frisser overkomt dan de meeste Châteauneuf du Pape maar met minstens evenveel smaakintensiteit.

Domein: The Ojai Vineyard

Iedereen kent Napa en Sonoma maar de regio waar het meest beweegt in Californië tegenwoordig is waarschijnlijk Santa Barbara County en dan vooral de koele zones zoals Santa Rita Hills. Santa Barbara heeft niet zo een lange geschiedenis omdat men lang dacht dat het te koel en winderig was (nabijheid van de Pacific Ocean) om druiven gemakkelijk rijp te krijgen. De belangrijkste historische wijngaarden zoals Sanford & Benedict (1971) en Bien Nacido (1973) werden dan ook beplant met Chardonnay en Pinot Noir. Later kwam dan Syrah (in koel klimaat stijl) maar ondertussen kun je zelfs Grenache en Mourvèdre vinden. Veel van de recente wijngaarden mikken op topkwaliteit en worden dan ook beplant met het beste plantmateriaal en vertroeteld door heel bekwame 'vineyard management' teams. Die topdruiven worden dan meestal verkocht aan 'wineries' die de wijn maken. Dat is dan ook de reden waarom zoveel nieuwe kleine 'wineries' hier kunnen starten : zonder de zware en tijdrovende investering in wijngaarden kunnen ze een ruimte huren en een minimum aan wijnmateriaal kopen en beginnen met topdruiven van erkende wijngaarden.

Zowat de pioniers op dit vlak waren de twee vrienden Jim Clendenen (jammer genoeg recent overleden op 68 jarige leeftijd) en Adam Tolmach die samen in 1982 AU BON CLIMAT startten. De focus lag op wijnen met frisheid, finesse en beheerste rijpheid : een eerder revolutionair concept toen. Verguisd door Robert Parker natuurlijk maar ze bleven vasthouden aan hun ideaal dat ze in...



Wijngaard

Gelegen in de koele Santa Rita Hills zone binnen Santa Barbara. Grenache rijpt hier laat (oktober !) en heeft dan ook een mooie frisheid. Zogenaamde Linne soils (kalkrijk). Geplant in 2007. Opbrengsten 30 hl/haaaa



Kelder

manuele pluk, 13% volledige trossen, de rest ontsleed, wilde gisten , twee weken macération met dagelijkse overpompings, 14 maand op gebruikte Franse eiken vaten, ongefilterd



Gastronomie

wit vlees met saus, varkenshaasje