

Naam van de wijn: Irrewarra Pinot Noir

Producent: Irrewarra

Regio: Irrewarra, Western Victoria, Australië

Druivenras(sen): pinot noir

Smaaktype: droog, halfvol, intens, rijp, zeer complex, verfijnd en met houtrijping

Bewaarcapaciteit: tot 10 jaar na oogst

Serveertemperatuur: 16 tot 18°C

Culinair advies: côte de bœuf, lamsbout, konijn, stoofschotels, pasta, en niet te rijpe kazen als comté, vacherin, reblochon en citeaux

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Pinot Noir, Riedel Vinum Burgundy



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 van de Farside Pinot Noir zijn afkomstig van een wijngaard die in 2001 beplant is. De druiventrossen worden zeer selectief bij de juiste rijpheid met de hand geplukt. In de vinificatiekelder wordt 50% van de trossen ontscheid. De druiven en overige trossen krijgen daarna vier dagen lang een koude inweking, waarna men in grote open kuipen met wilde (druifeigen) gisten een spontane alcoholische fermentatie laat plaatsvinden. Drie weken later volgt de persing en wordt de jonge wijn overgestoken op Franse eikenhouten barriques (33% nieuw) voor de malolactische gisting en rijping. Na 18 maanden wordt de wijn geassembleerd en ongefilterd gebotteld.

Smaakimpressie: Diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van kersen, granaatappel, rabarber, gedroogde groene wilde kruiden, ceder en een duidelijke mineralige toets. In het smaakpalet tonen van rijp klein rood fruit, kreupelhout, munt en vanille, die gepaard gaan met een zeer lange afdrank met rijpe tannines en de juiste zuren.