

WINE TRADE

Aussielåda 2022!

Årgång 2021 och nya viner från Lucy Margaux har precis landat ute på lagret. Det firar vi med att göra vår tredje låda med viner från våra tre producenter i Australien. Anton, Tom och James är alla en del av den tidiga naturvinsrörelsen 'down under'.

Först ut var Tom Shobbrook och Anton van Klopper (Lucy Margaux) som började odla druvor och göra vin utan kemikalier och konstgödning redan kring 2002. James Erskin (Jauma Wines) började sin resa som kock för att därefter intressera sig för vin, och arbeta som sommelier. 2010 blev James bästa sommelieren i Australien och det var nu trions vägar korsades. James älskade Tom och Antons viner, framför allt för att de var fräscha och balanserade utan tillsatt syra och andra tillåtna tillsatsmedel som annars generellt var överrepresenterade i vinerna han hade smakat från Australien. De bestämde sig för att göra vin tillsammans och åka ut på en turné under namnet "Natural Selection Theory" för att inspirera flera människor att dricka dessa viner utan tillsatser! De första vinerna de skapade tillsammans gjordes på damejeanne (ser ut som stora glasvaser typ) som målades vackra och såldes till glada entusiaster.

Från 2010 till idag har det hänt mycket och alla tre har etablerat sina egna projekt. Tom i Barossa Valley/ Flaxman Valley, Anton i Adelaide Hills och James i McLaren Vale. Fortfarande är de goda vänner och delar erfarenheter med varandra men alla buteljerar sina egna viner.

Tom Shobbrook, Barossa Valley

Tom hyser stor respekt för naturen och är mycket mån om att arbeta i balans med den. Efter vinmakarutbildning reste han till Chianti och arbetade hos Riecine under 5 år. Tillbaka i Barossa hittade han ingen som han ville arbeta hos och så småningom började han göra sitt eget vin av druvorna från sina föräldrars vingårdar, Seppeltsfield. Allt konverterades sakta men säkert till biodynamisk odling och kreativiteten flödade. Tyvärr valde hans föräldrar att sälja vingårdarna 2019 för att köpa ett hus vid havet. Tom ger inte upp så lätt utan har börjat om med 2 hektar egen mark i Flaxman Valley och genom sina goda kontakter köper han in druvor och fortsätter att göra fantastiska viner. Han använder sig av en blandning av betongtankar (som står utomhus), keramik ägg och stora använda träfat, Australiensisk sådan.

Toms viner är en blandning av hans tid i Italien och hans förståelse och respekt för vingårdarna som han idag arbetar med. Kunskapen han besitter om vinregionen är nästan att likna vid ett uppslagsverk. Nivån av intresse och kärlek för sitt arbete syns tydligt i hans viner som representerar platsen de kommer från på ett unikt sätt.

2019 'Poolside'

100 % Syrah. Druvorna kommer från Vine Vale och plockas tidigt på morgonen innan det blir varmt. Kort, kort kontakt med skalén. Från vingården in till pressen ungefär. Detta är det första vinet som buteljeras. Jäser i ca 3 veckor, dras om, och buteljeras sedan direkt. Läskande och lätt, dricks gärnas svalt - kanske i solen vid poolen?

2017 'Tommy Ruff'

50 % Mourvedre & 50 % Syrah. Rankorna växer i typisk röd Barossajord med grus och lerjord. Druvorna jäser som hela klasar och vilar sen på 12 månader på stora gamla ekfat. Lättare i stilen men också smakrikt, härligt att dricka lätt kylt.

WINE TRADE

Lucy Margaux, Adelaide Hills

Anton van Klopper började odla druvor och göra vin utan kemikalier och konstgödning redan 2002. Vinerna är 100 % naturliga och han står för de mest underbart galna sådana. Hans många olika cuvées visar områdets enorma potential och Antons talang och mod att tänka utanför boxen. Man kan nästan inte tro att han är klassisk skolad inom vinmakning och gick ut som kursetta 2001 vid 'University of Adelaide with a Bachelors Degree in Agricultural Science and Oenology'. Det tog inte lång tid innan han började ifrågasätta syftet med att göra vin konventionellt, det viktigaste är ju att kunna njuta utav vinerna, inte att stirra sig blint på siffrorna i analyserna. Det är kanske först när man kan reglerna som man kan bryta dem?

Inga kemikalier what so ever varken i vingården, vinkällaren eller i vinerna, heller ingen filtrering av vinerna. Numera väljer han att skörda tidigare än andra i området och gör aldrig 'pump overs' för att komma åt de friska elementerna i vinerna. 2017 valde han också att drastisk halvera skörde uttagen och fokusera ännu mer på kvalitet. De senaste åren har de även arbetat hårt med att reducera VA (volatila syror), s.k mus och mjölksyrejäsning i flaskan som kan vara en utmaning när man gör naturliga viner. Anton är lite av en konstnärssjäl, inte bara vad gäller vinmakningen, utan han ritat och skapar sina egna etiketter ofta bara timmar efter att vinet har buteljeras.

2021 La Sarriette Pinot Blanc

100 % Pinot Blanc. Druvorna kommer från Robert Surmann's vingård i Totness. Rankorna växer på svart sandig jord med schist. Skördeuttag ligger på ca 30 hl/ha. Druvorna pressas som hela klasar. Jäser på 2000 liters stora neutrala foudres och vilar sedan på jästfällningen. Endast 'free run' juice används till detta vin (alltså inte den sista delen som pressas ut av druvorna). Frisk och mineraldriven pinot blanc med blommig inslag, Anton beskriver vinet med toner av kaprifol och lavendel!

2021 Vino Bianco

50 % Pinto Gris, 50 % Sémillon. Pinot Gris kommer från Robert Surmann's vingård i Totness. Rankorna växer på svart sandig jord med schist. Skördeuttag ligger på ca 30 hl/ha. Sémillon kommer från Magpie Spring Farm i Hope Valley. Sandig jord och vingården ligger på höjden nära till havet. Havsvindarna som kommer in har en stark influens på de 25 åriga rankorna som växer fritt. Sémillon avstjälkas och sen åker ner i en ståltank som försluts under en månad. Pinot Gris är en s.k. saignée (man låter färg från skalen 'blöda' ut i juicen) av avstjälkad frukt. Detta blandades ner i tanken med Sémillon och allt försluts igen fram till buteljering. Vino Bianco andas medelhavskänsla, Adelaide eller Toscana? Same same but different.

WINE TRADE

Jauma Wines, McLaren Vale

Bakom Jauma Wines hittar vi den fd sommelieren James Erskin som tillsammans med Fiona Wood (ekologisk odlingskonsult) odlar druvor i Basket Range, McLaren Vale, nära Adelaide i södra Australien. James har en bakgrund inom matlagning, sommellerie och är utbildad inom "Agricultural science specialising in soil chemistry." De jobbar med Cabernet Franc, Grenache, Shiraz, Chenin Blanc and Gewürztraminer i en unik, uttrycksfull och kreativ stil från vingårdar i Seaview, Blewitt Springs, McLaren Vale och Clarendon. Vingårdarna består av sandiga sluttningar som är uppblandat med antingen röd lera, schist or quartz. Allt skördas för hand och jäser med naturlig jäst och sedan 2015 kommer vinerna aldrig i kontakt med svavel.

James lyckas alltid med att sudda ut linjen mellan "fun wine" och "fine wine". Vinerna är fulla av karaktär, frukt och textur med elegans, djup och struktur. Sedan 2016 buteljerar han alla sina viner med kronkapsyl, oavsett om det är mousserande eller inte med inspiration från Japan & för att han tycker det känns lekfullt.

2016 'Alfred'

100 % Grenache från en liten vingård med endast ca 900 rankor. Rankorna växer lite längre ner i sluttningen i sandig lerjord med stenar innehållande mycket järn. Druvorna avstjälkas helt och jäser på ståltank där vinet sen vilar i 10 mån innan buteljering. Jaumas mest kryddiga Grenache som fått mogna till sig.

2019 'Tikka the Cosmic Cat'

En blend av Syrah och Grenache. Grenache kommer från en vingård vid namn 'the Lilies' planterad 1943 i McLaren Flat. Syrah kommer från två olika vingårdar. Den ena vingården med Syrah i McLaren Vale skördas tidigt och jäser maceration carbonique för att fånga de friska och lätta tonerna. Den andra som vi hittar i Ralph Wood, Clarendon, skördas lite senare med högre mognad. Druvorna avstjälkas innan jäsning. 'Tikka' är namnet på familjens katt och vinet är lättare i stilen.