



Chardonnay «Oregogne»

Produzent	Mouton Noir Wines
Land/Gebiet	USA/Oregon
Appellation	Willamette Valley
Jahrgang	2013
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Chardonnay (100%)
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.8%
Restzucker	2.6 g/l
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2019
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	3600 Flaschen

Inspiziert von Ralph Waldo Emersons Ausspruch «Gehe nicht auf ausgetretenen Pfaden, sondern bahne dir selbst einen Weg und hinterlasse eine Spur», beschloss der dunkelhäutige André Hueston Mack, seinen lukrativen Job als Broker bei der Citicorp Investment Services aufzugeben, um seiner Leidenschaft für Wein nachzugehen. Wenige Jahre und Weinseminare später wurde André als Bester Jung-Sommelier Amerikas von der Chaîne des Rôtisseurs im Jahr 2003 ausgezeichnet. Notabene war er der erste Dunkelhäutige, der diese Auszeichnung erreicht hat. Aber das war noch nicht genug für André. Er wollte mehr. Auch Thomas Keller, Inhaber des berühmten Restaurants «The French Laundry» (** Michelin) in Yountville im Napa Valley, wurde auf ihn aufmerksam und bot ihm eine erste Stelle als Sommelier an. Bereits ein Jahr später berief man ihn als neuen Head-Sommelier in Kellers Top-Restaurant «Per Se» (** Michelin) in New York. Für viele Sommeliers wäre dies eine Stelle auf Lebzeiten gewesen, nicht aber für André. Schon länger träumte er davon, selber einmal Wein zu machen. Der erste Versuch mit einem Partner misslang leider, doch beim zweiten Anlauf klappte es, und wie: Zurück an der Westküste gründete André seinen kleinen Betrieb namens Mouton Noir Wines. Seine Vorliebe für Burgunderweine liess ihn nicht etwa das Napa Valley als Standort auswählen, sondern er ging in das nördlich von Kalifornien gelegene Weingebiet Oregon.

Und genau hier fand er die perfekten Trauben für seine Weine. Der «Oregogne Chardonnay» zeigt eine wunderbar seidige Substanz, getragen von erfrischend agiler Säure, die so typisch ist für das kühle Willamette Valley. In der Nase zeigen sich süssliche Noten von exotischen Früchten und einen Hauch Vanille, durch den Ausbau im kleinen Holzfass. Burgundisch subtil im Gaumen, wohltuend seidig, würzig und fruchtig zugleich.