

Étoiles du Nord



Benjamin Bridge

Nova 7 (oogstjaar 2016)

Gaspereau Valley, Nova Scotia CA



- Druif: L'Acadie, NY Muscat, Ortega, Geisenheim in [undisclosed] verhouding ...
- Terroir: Graniet-, schalie-, basalt-kiezers en keien in rivierzand met wat rode aarde en zand eronder
- Wijnmaak: Wilde fermentatie, geen suiker toegevoegd; alleen bij botteling een minimaal puntje sulfiet erbij. 55g/l restsuiker
- Kleur: Licht zalmkleurig met een roze randje
- Neus: Rijpe perzik, jasmijn en lychee/papaya
- Smaak: Een direct stevig profiel van rijpe kersen en mango met wat abrikoos bij de perzik/lychee. De lange nasmaak heeft al dat fruit in een licht blijvende mix die uitloopt naar steranijs en zeezout
- Bij: Schaal- en schelpdieren, of toch als apéritief of bij een salade. Ook een prima tegenwicht tegen scherpe Oosterse smaken
- Temperatuur: 3° ..! Oftewel, praktisch egezien gewoon 'direct uit de ijskast'
- Nu op dronk. Deze Nova 7 is de 'jubileumuitgave'; Benjamin Bridge in 2007 was begonnen met het maken van deze wijnstijl.

Étoiles du Nord



Wie denkt de wijngebieden van de wereld wel zo'n beetje te kennen, zal wellicht de Oostkust van Canada niet zo op het vizier hebben. Dat zou zonde zijn! Want er worden fantastische wijnen gemaakt, met een heel eigen karakter.

En dan bedoelen we niet alleen in de VS, Ontario of Québec. Maar juist ook in streken waar het klimaat heel aangenaam gematigd is maar die net wat meer buiten de gangbare routes liggen. Nova Scotia bijvoorbeeld. Ja, misschien wist u ongeveer waar dat ligt. Maar wat er daar allemaal aan fraais wordt gemaakt en gebotteld, dat wist u vast nog niet.

Bij deze dan: Benjamin Bridge. Nog pas in 1999 van start gegaan, en met de eerste wijnen gereed in 2002, is nu sprake van een volwassen wijnbedrijf. Met hulp van de hogere orde van wijnadviseurs uit Canada en idem uit de Champagne, heeft men nu productie van zo'n 85 hectare met vooral Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier (voor de Traditionelles uiteraard) en wat Cab Franc, Sauvignon Blanc en Riesling met nog hier en daar een beetje van de vroeger hier benodigde Seyval, Vidal, L'Acadie en diverse andere lokale hybrides.

Qua weer zit men helemaal in dezelfde categorie als de Champagne, Frankrijk. Met uitzondering dan van 2006: min 26,5° – voor de Gaspereau Valley behoorlijk bijzonder laag – betekende 'geen oogst'. Maar dat is te boven gekomen. Normaliter heeft men alle voordeel van de Bay of Fundy: het temperende effect van de Warme Golfstroom, die met tweemaal daags (uiteraard) eb en vloed zo'n 160 miljard ton zeewater de baai instuurt, hetgeen tot een *gemiddeld* debiet van 14+ meter leidt. Dat wordt in Het Kanaal maar eens in de twintig jaar gehaald. Voorwaar een prima warmtepomp. En het brengt ook 's zomers zilte mist, en in de herfst en 's winters idem maar dan dus juist als warme antivries. Benjamin Bridge ligt op een gunstige slechts vier kilometer van al dit zeegegeweld, en pakt er dus alle voordeel van mee. Damping van temperaturen, vocht en zacht zonnescherm, en het hele jaar door een milde koele bries.

Al met al valt er mei tot oktober zo'n 400mm regen, en in november tot april 800mm – meestal als sneeuw maar dat blijkt een prima isolator tegen de toch al niet al te krakende kou. En voor Canadese begrippen valt er ook eigenlijk niet zo veel.

Waar het in juni tot augustus zo'n 24°–27° is, en het lange najaar zo'n 22°–16° (en 's nachts nog 12°–6°, niet te koud), kan soms tot midden november worden gewacht met oogsten. Dat geeft de zo belangrijke anthocyanen, fenolen en terpenen ruimschoots de tijd om zich rustig te ontwikkelen. Terwijl de zomerzon te zacht is om het suikergehalte door het plafond te jagen, zoals dat bij vele andere wijnen gebeurt. De stokken staan ook noord-zuid geplant op de meest Zuidelijk geörienteerde hellingen, waardoor nog net wat meer zon kan worden gepakt en de drainage en luchtstromen onbelemmerd door de wijngaarden gaan.

De grond is overigens nog meer apart dan het koele maar rustige klimaat. De lagere wijngaarden staan op oude beddingen van de Gaspereau River met rivier- en gletsjerafzettingen van 'slechts' zo'n 10.000 jaar oud, van de laatste ijstijd ja, met toch flink wat diepte in de grond. Dit geeft een gemakkelijke (volledig organisch gecertificeerde) teelt met veel expressie van de grond in de wijn. Vele andere stukken wijngaard liggen vol met steenslag van allerlei soort, van scherp vers gebarsten tot zachte rondgesleten keien, van 3 tot 20cm. Dat verradt de kwarts, graniet, schalie en basalt die hier door de gletsjers was afgezet. Daaronder zit overigens zand, rode klei en gravel-afzettingen van oeroude riviertjes. Al met al bijzondere grond...

