



Burrowing Owl Cabernet Franc 2014

Oliver en Osoyoos, British Columbia CA

Druif: 100% Cabernet Franc

Terroir: Gletsjerafzettingen, vooral veel zand met een klein beetje organisch materiaal

Wijnmaak: De druiven werden 22 tot 30 oktober handgeplukt in de Oliver en Osoyoos wijngaarden, ontsteeld en zeer zacht gekneusd voordat de vin de goutte op zwaartekracht naar RVS tanks gaat voor inweking op schil en fermentatie, op temperaturen van 17° tot 28°. Zowel de vin de goutte als de vin de presse gaan dan op vat voor de malolactische gisting, gevolgd door 18 maanden rijping op 70% Frans, 25% Amerikaans en 5% Hongaars eiken; waarvan 20% nieuw en 15% eenjarig. Door de mix van houttypen worden de tannines zachter en gebalanceerder en de rook-, toast- en kruidtonen complexer. Na de mariage van de vaten wordt de wijn ongefiltreerd gebotteld (in dit geval: augustus 2016) en blijft nog rijpen tot vrijgave.

Kleur: Zeer donker rood

Neus: Complexe bloemige accenten, five spices, salie, pruim, kersen, zwarte bes en een beetje drop en zelfs wat sinaasappel-chocolade. Sommigen vinden ook tomaat (jawel), viooltjes en pijptabak terug...

Smaak: Het mondgevel is middelzwaar (of -licht), met een frisse zuurgraad, zachte tannines en duidelijke aalbes, framboos, zwarte bes, en rode grapefruit, waar (maar daarin verschil ik van mening met anderen) een heel elegante smaak van gele paprika doorheen komt. Sommigen alweer maar ik niet zo proeven ook pruim in chocolade, drop (wel herkenbaar), met spijs, tabak, viooltjes en aarde. In de lange nasmaak zit verder een duidelijk kruidigheid en bijna grafiet'ige mineraliteit, en gedroogde salie (kenmerkend voor Okanagan wijnen).

Bij: Eendeborst of gegrilde kip

Temperatuur: 16°

Deze jaargang is zeker meer dan vijf jaar houdbaar.

Étoiles du Nord



Dit wijnhuis doet z'n best om de natuur zo min mogelijk te verstoren. De toevallige ratelslang wordt naar elders getransporteerd en weer uitgezet; een enkele passerende zwarte beer of edelhert mag doorlopen, de ondergroei blijft staan en als er dan een nestje vogels in zit, wordt de omgeving afgezet om het nest niet te storen. Ook wordt de 'footprint' klein mogelijk wordt gehouden: De wijn stroomt in de kelders op zwaartekracht, de gebouwen zijn met respect voor de omgeving energie-neutraal (of -leverend) neergezet met zo min mogelijk impact op de natuurlijke omgeving. Alles wat maar herbruikbaar is, wordt gerecycled of ingezet voor alternatief gebruik, zelfs als het gaat om het water- en temperatuurmanagement van de hotelkamers en het restaurant. En men steunt uiteraard actief de bescherming en groei van de Burrowing Owl-populatie.



En, let wel, we zijn in Canada midden in de Rocky Mountains maar de Okanagan Valley is bekend om zijn zéér gematigde, getemperde klimaat. 's Winters valt er wel sneeuw, maar dat mag zeker naar Canadese begrippen niet echt naam hebben. En zomers is het regelmatig weken achter elkaar 35° en kurkdroog. Burrowing Owl's wijngaarden liggen dan zelfs nog in een wat warme, bijna aride hoek van het gebied – deze officiële woestijn loopt over Death Valley door tot in Arizona...



Growing Degree Days – Region II – Same as Bordeaux

Winkler Scale - Growing Degree Days in Celsius				
Region I Burgundy	Region II Bordeaux	Region III Rhône Valley	Region IV Spain	Region V North Africa
1371 GDD	1648 GDD	1926 GDD	2204 GDD	2400 GDD
	South Okanagan			
	1550 GDD			

South Okanagan: a unique mesoclimate and a distinct Terroir

