



ARVID NORDQUIST

Libanon

CHATEAU MUSAR

TUOTTAJA:	Château Musar	MAKU:	Mausteinen ja mehevä	TUOTENRO:	99465
RYPÄLE:	Cabemet Sauvignon, Carignan	VUOSIKERTA:	2012	HINTA TUKUSSA:	€39,95
MAA:	Libanon	ALKOHOLIPITOISUUS:	14,5%	LKM/PAKKAUS:	6
ALUE:	Bekaadalen	KOKO:	750 ml	SERTIFIointi:	Matalasulfiittinen



Chateau Musar on syvän burgundinpunainen, tuoksu on täyteläinen ja aromikkaan hedelmäinen sisältäen viitteitä luumusta, viikunoista sekä lakritsista. Maultaan viini on kypsän ja tumman hedelmäinen. Esille nousevat myös kypsät, jopa hilloiset marjavivahteet. Tanniinit ovat mukavasti pyöristyneet ja maussa on hurmaavaa pituutta. Chateau Musar Red 2012 on jo tällä hetkellä upeasti kehittyneen oloinen ja eloisa vuosikerta. Oikein säilytettyä viiniä kehittyy ja säilyy vuosikausia.

Vuosi 2012 oli Libanonissa erittäin lämmin ja näin ollen rypäleisiin kehittyi paljon sokeria samaan aikaan kuin rypäleiden happotaso säilyi erinomaisena. Blendaus tehtiin helmikuussa 2015 ja viini pulloitettiin saman vuoden kesän aikana. Viini vapautettiin markkinoille syksyllä 2019.

Hedelmäisyys

3

Tanniinit

3

Täyteläisyys

4

Sopivuus

Naudanliha, Juustot, Lammas, Riista

Château Musar

Château Musar on viini, joka ei jätä kylmäksi. Fantastisen historian ja ainutlaatuisen tyylin ansiosta viinitalo on luontainen puheenaihe viinistä kiinnostuneiden keskuudessa vuodesta toiseen.

Talon tunnetuin viini Château Musar Red ponnahti kansainvälisesti pinnalle vuonna 1984, kun Serge Hochar sai tittelin "Decanter Man of the Year" kesken raivoavan sisällissodan. Bekaaniaakson sato korjattiin vaikka henkeään uhaten ja rypäleet saatiin kuljetettua pohjois-Beirutissa sijaitsevaan tuotantolaitokseen kahta vuotta lukuun ottamatta kaikkina vuosina. Ajan myötä viinitalon tunnettuus kasvoi kohisten ja viinit saivat osakseen suosiota ympäri maailman.

Sergen johdolla Musarin linna tuli maailmankuuluksi ja heidän viinejään viedään tänä päivänä kaikkialle maailmassa. Serge Hocharin kuolema järkytti viinimaailmaa, hän oli suurella sydämellä ja ehtymättömällä energialla siunattu persoona. Hän ei tehnyt töitä ainoastaan Musarille, vaan koko Libanonille. Sergen valitettavan poismenon jälkeen on vetovastuun ja Château Musarin perinteen eteenpäin viemisen ottanut kontolleen perheen kolmas sukupolvi, poika Gaston kärjessä. Gaston onkin vannonut jatkavansa Château Musarin kehittämistä Sergen filosofiaa myötäillen, mutta samalla myös omaa kädenjälkeään jättäen.

Hocharin perheen filosofian mukaan jokainen vuosikerta on omalla ihastuttavalla tavallaan uniikki, ja luonnon annetaan kulkea omaa polkuaan. Viinitalolle ominaista on matalan tuoton sato, joka korjataan aina käsin. Viinin valmistukseen käytettävä hiiva on aina luonnollista, viinejä ei suodateta ja sulfiittien osalta pyritään mahdollisimman pieniin määriin. Bordeaux'n

vaikutus viinien tyyliin on vahvasti läsnä, ja kypsytyspotentiaali viineissä on huippuluokkaa – tietyt vuosikerrat kestävät yli 50 vuoden kellaroinnin. Tänä päivänä viinejä voidaan kutsua natuviineiksi (natural wine), termi jota ei ollut olemassakaan Sergen hioessa viinien reseptiikkaa 70-luvulla.

Bekaanlaakso on hedelmällinen tasanko, joka sijaitsee noin 30 kilometriä Beirutista itään, Libanoninvuorten ja Antilibanonvuoriston välissä. Tällä alueella rypäleet kasvavat yli 1000 metrin korkeudessa, jossa viljely- ja kasvuolosuhteet ovat optimaaliset; lämpötilanvaihtelu yön ja päivän välillä on juuri sopiva, niin kuin sateen määräkin. Torjunta-aineiden käyttö pidetään minimaalisella tasolla, ja näin ollen Bekaanlaakso onkin täydellinen alusta ekologiselle viiniviljelylle.

Hocharin perheellä on käytössään yli 160 hehtaaria maata, josta 70 hehtaaria omassa omistuksessa. Loput maista omistaa kaksi perhettä, joiden kanssa Hocharin perheellä on pitkät sopimukset. Erittäin tiukasta laadunvalvonnasta sekä viljelytavoistakin johtuen viinitalon vuosituotanto on noin 600 000 pulloa vuodessa. Rypäleet poimitaan käsin beduiiniperheiden toimesta, lastataan autoihin ja ajetaan noin kahden tunnin ajomatkan päässä sijaitsevaan Ghazirin kaupunkiin, jossa itse viinintuotanto alkaa viinintekijä Tarig Sakrin johdolla. Prosessissa käytetään sekä sementtisiä tankkeja että tammitynnyreitä. Neversistä peräisin olevia tammitynnyreitä säilytetään pimeissä, kallioon louhituissa tiloissa ja viinikellari toimikin suojatilana sisällissodan aikoihin. Ainoastaan pieni osa tammitynnyreistä uusitaan vuosittain.