



ARVID NORDQUIST

Libanon

CHATEAU MUSAR WHITE

TUOTTAJA: **Château Musar**
RYPÄLE: Merwah, Obaideh
MAA: Libanon
ALUE: Bekaa-dalen

MAKU: Täyteläinen ja runsamakuiainen
VUOSIKERTA: 2009
ALKOHOLIPITOISUUS: 12%
KOKO: 750 ml

VALIKOIMA: Valikoivaliikoma
ALKO TUOTENRO: 508397
HINTA ALKOSSA: €39,19



Chateau Musar White valmistetaan paikallisista rypälelajikkeista Merwah (sukua Sémillonille) ja Obaideh (sukua Chardonnaylle). Tällä tyyliltään täysin uniikilla viinillä on pitkät perinteet. Tuoksu on täyteläinen, kehittynyt ja sisältää selkeitä vivahteita kuivatusta aprikoosista, hunajasta, mantelista sekä tammesta. Täyteläisessä maussa korostuvat piirteet kypsistä keltaisista hedelmistä, hunajasta, mantelista sekä tammesta. Viini suositellaan dekantoitavan ennen tarjoilua, ja tarjoilulämpötilaksi suositellaan 15 astetta. Viinin luonteen ansiosta on suositeltavaa tarjota viini yhdessä hyvän ruuan kanssa, esim. hanhenmaksan, ankan tai savulohen kanssa. Loistavasti viinin kanssa sopivat myös vuohenjuusto tai tarte tatin.

Rypälelajikkeita Obaideh ja Merwah viljellään viileillä Mount Lebanonin rinteillä, noin 1200 metrin korkeudessa. Phylloxeralta säästyneiden köynnösten kantamat rypäleet korjataan käsin ja viini saa kypsyä ranskalaisissa Nevers-tammitynnyreissä 9 kuukauden ajan. Viinin blendaus ja pullotus tapahtuu ensimmäisen kypsytyvuoden lopussa, jonka jälkeen viini kypsyy pullossa kuusi vuotta ennen myyntiä tuloaan.

Musar Whitea on verrattu kuivaan Sauternesiin tai kypsään Gravesiin. Viini on erittäin pitkäikäinen ja kestää kellarointia mainiosti.

Hapokkuus

2

Makeus

1

Hedelmäisyys

5

Sopivuus

Aperitiivi, Juustot, Kala, Äyriäiset

Château Musar

Château Musar on viini, joka ei jätä kylmäksi. Fantastisen historian ja ainutlaatuisen tyylinsä 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. Bekaanlaakson 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.