De Trafford, Mourvèdre 2022

Beschrijving

Karakteristieken: Deze monocépage mourvèdre komt van een perceel van 0,74 ha bij de buren van Keermont, op rode kleileem en verweerd graniet, met een lage opbrengst van zo'n 3 ton per hectare. Na een spontane gisting rijpt de wijn 18 maanden in amforen van klei, zonder hout. Er werden amper 150 flessen van gemaakt. Diep paarsrood. De neus geurt naar gezouten vlees, donkere bessen, tabak en fynbos. In de mond stevig en grijpend, met een uitgesproken 'Europees' karakter. Te drinken tot 2037.

Food Pairing: Serveer aan 16 à 17° bij gerookt buikspek, gegrild lamsvlees of wild.

Regio: Stellenbosch, gesticht in 1679, is na Kaapstad de oudste stad van Zuid-Afrika en het historische hart van de Kaapse wijnbouw. De Helderberg is de berg van Stellenbosch die het dichtst bij de zee ligt; de bries van False Bay en de hoogte houden de wijngaarden er relatief koel. De bodems bestaan vooral uit verweerd graniet (Hutton) en ijzerhoudende 'koffieklip'. Het gebied is vooral bekend om zijn cabernet sauvignon, Bordeaux-blends en syrah.

Het wijndomein: De Trafford ligt op de boerderij Mont Fleur, helemaal aan het einde van de Blaauwklippen-vallei, in een kloof tussen de Stellenbosch Mountain en de Helderberg. David Traffords ouders kochten het land in 1976; na een experimentele aanplant in 1983 en enkele 'leerjaren', met onder meer een oogst in Saint-Émilion, volgde in 1992 de eerste commerciële oogst. David studeerde architectuur en werkte tot 1994 voltijds als architect; als wijnmaker is hij grotendeels autodidact. Samen met zijn vrouw Rita, kok en kunstenares wier schilderijen de chenin-etiketten sieren, maakt hij er zo'n 40.000 flessen per jaar. De kleine wijngaard rond de kelder ligt op 393 m hoogte, op diep rood verweerd graniet (Hutton) met wat klei; daarnaast werkt De Trafford met de buren van Keermont en enkele percelen in de Helderberg en de Bottelary Hills. In de kelder wordt spontaan vergist met inheemse gisten, in open kuipen met pigeage; er wordt geperst in een mandpers, de malolactische gisting gebeurt op vat en de rode wijnen worden zonder klaring of filtratie met de hand gebotteld. David is sinds 2000 lid van de Cape Winemakers Guild, en de wijnen behoren tot de meest gelauwerde van Zuid-Afrika. In 1997 maakte De Trafford ook de eerste Straw Wine van het land.

Meer info op www.detrafford.co.za

Druivenras(sen): Mourvèdre