

SETH MORGEN LONG

'IK WIL ALTIJD BIJLEREN'

Seth Morgen Long maakt geweldige Chardonnay in Willamette Valley, Oregon. En hoe hij dat doet, legt hij graag en overtuigend uit. **TEKST: LARS DANIËLS MV FOTO'S: MORGEN LONG**

HOUT

Het hout dat Seth gebruikt, is van Franse origine en van verschillende grootte, van piëces tot 500 liter. Zijn favoriete tonnelier is Damy, maar hij blijft experimenteren met andere producenten. De beste wijnen, met veel zuren en weinig alcohol, krijgen veel nieuw hout. 'Ik hou gewoon van nieuw hout', zo geeft hij ruitelijk toe.

Het komt niet vaak voor dat ik word weggeblazen door wijnen die ik nog niet ken. Maar dat was wel het geval bij de Chardonnays van Morgen Long. De wijnen vinken alle vakjes van top-Chardonnay aan. Ze zijn heel eigentijds en modern 'Bourgondisch' door hun reductie en fijne toast – maar begin daar tegen Seth niet over, want Willamette Valley is héél anders dan de Bourgogne. Tijdens een zoom met hem kwam ik erachter dat hij graag praat en net zo overtuigend als genuanceerd is.

GEÏNSPIREERD DOOR BOURGOGNE

Seth Morgen Long, zoon van Sandy Morgen en Robert Long (echt waar!), is geboren in Californië (1971). Seth had weinig op met studeren en had al snel door dat hij moest 'doen'. Hij werd sommelier, maar ging werken voor wijnbedrijven in Oregon, Central Otago en Californië. 'Ik deed zeven oogsten in vijf jaar tijd op drie verschillende

continenten', vertelt hij. Hij kreeg de mogelijkheid om naar de Bourgogne te gaan en ging aan de slag bij De Montille in Puligny-Montrachet. 'Ik wilde eigenlijk naar Domaine Dujac, om Pinot Noir te leren maken, want iedereen in Oregon plantte pinot noir aan. Maar het werd De Montille, waar ik pas na een jaar mee mocht helpen de witte wijnen te maken. Ik proefde de wijnen van alle grote namen en leerde mensen als Jean-Marc Roulot kennen (de echtgenoot van wijnmaakster Alix de Montille, red.). Ik leerde ook dat wit in Meursault net zo bijzonder is als rood in Vosne-Romanée bijvoorbeeld. En nu eer ik Meursault met mijn wijnen, zoals ik mijn ouders eer door hun beider familienamen te dragen.'

OREGON IS ANDERS

Een belangrijk uitgangspunt voor Seth is dat Oregon en zeker ook Willamette Valley heel anders zijn dan de Bourgogne. Willamette Valley, het

belangrijkste wijngedebied van Oregon, ligt op ongeveer 45 °NB, dus op dezelfde breedtegraad als het zuiden van de Haut-Médoc en het zuiden van Saint-Joseph in Frankrijk en Asti in Italië. 'En dus niet op dezelfde hoogte als Beaune, wat vaak wordt gezegd', benadrukt Seth. Dat Willamette Valley anders is dan de Bourgogne

wordt helemaal duidelijk als we naar het klimaat en de bodem kijken. Het klimaat van Willamette Valley kenmerkt zich door wat warmere dagen en koelere nachten ten opzichte van de Côte de Beaune. De gemiddelde maximale temperatuur tijdens het groeiseizoen bedraagt 23,8 °C in Willamette Valley tegenover 22,2 °C in de Côte de Beaune, en de gemiddelde minimale temperatuur tijdens het groeiseizoen 8,8 °C tegenover 11,3 °C. De gemiddelde nachtelijke afkoeling is dus wat groter, wat goed is voor het behoud van zuren en de aromavorming. Over het hele jaar genomen valt er in Willamette Valley meer neerslag, maar de zomer is beduidend droger; zodanig dat irrigatie algemeen is. Het is er ook veel zonniger, met zo'n 2450 zonuren per jaar tegenover ± 1870 in de Côte de Beaune.

Ook de bodem is heel anders. Die van Eola-Amity Hills, de AVA waar Seth zijn meeste druiven koopt, bestaat vooral uit vulkanisch basalt van oude lavastromen en is ondiep en stenig. 'Er zijn ook mariene afzettingen, maar ik prefereer de vulkanische bodem. De mariene bodems zijn te zanderig en geven de planten te veel stress, en de druiven rijpen er te snel. Dat wil ik allemaal niet, ik wil rustige rijping, latere oogst en druiven met goede zuren en fenolen.'

CHARDONNAY GROEIT

Die druiven zijn alleen maar van het ras chardonnay. En dat was uniek in Oregon toen Seth begon. 'Willamette Valley is ontwikkeld als regio voor pinot noir; chardonnay was heel lang bijzaak. Tegenwoordig planten telers steeds vaker chardonnay aan op bewust gekozen plekken, zoals de geniale Craig Williams deed in de X Omni-wijngaard, waar ik mijn beste druiven haal.' En dat betaalt zich uit in kwaliteit. De beste jonge wijngaarden liggen vaak in het zuiden van Willamette Valley, waar de vulkanische bodem stenig is en er via de Van Duzer Corridor, een opening in het kustgebergte, koele oceaanolucht binnenstroomt.

De toenemende hoeveelheid goede terroirs voor chardonnay is een extra reden voor Franse producenten als Louis Jadot (Résonance Wines) en Méo-Camuzet (Domaine Nicolas-Jay) om te investeren in Willamette Valley, in navolging van pionier Drouhin. Tussen 2014 en 2019 is de aanplant van chardonnay verdubbeld en hij staat nu op ongeveer 832 hectare. Dat is weliswaar nog

TRUCJE

Seth is heel open over wat hij doet, ook over zogenaamd controversiële thema's als chaptalisatie en aanzuren. 'Ik hou niet van aanzuren, want dat proef je. Ik pluk liever wat vroeger voor genoeg goede, natuurlijke zuren en doe dan een kleine chaptalisatie, die je niet proeft. Dat heb ik in de Bourgogne geleerd.'

PROEFNOTITIES

Alle wijnen komen uit Willamette Valley.

Chardonnay 2020 17 pnt
Rijper citrusfruit dan Marine, expressief, precies, fijne toast; heel romig, fijne bitters en zuren, compact, heel lang.
€ 54

Marine Chardonnay 2020 16,5 pnt
Zeer zuiver, geel citrusfruit, vuursteen, fijn kruidig; mooi fris, mooie textuur en structuur, zuren, zoutig, goed lang.
€ 41

Eola-Amity Hills Chardonnay 2020 17 pnt
Groengeel fruit, gesloten, heel precies, zilt; heel intens, fijne structuur, noten, krachtig, lang.
€ 65

Durant Vineyard Chardonnay 2020 17,5 pnt
Rijp citrusfruit, lemon curd, perzik, fijne toast; zeer intens, mooi sap, geweldig extract, zuren, bitters, zeer lang.
€ 79

X Omni Vineyard Chardonnay 2020 18,5 pnt
Geel fruit, citrus, bloemig, toast, fijne reductie; prachtige inhoud, sap, bitters, zuren, romig, enorm lang, groots.
€ 115

Seven Springs Vineyard Chardonnay 2020 17,5 pnt
Rijp citrusfruit, complex, jong, zilt en bloemig, fijne toast; compact, enorm intens, geweldig precies, grote balans en lengte.
€ 94

SETH DOET GEEN DINGEN OMDAT ZE TRENDY ZIJN, MAAR OMDAT HIJ WIL WETEN WAT WERKT

'IK WIL GEEN EXTRA VULLING IN DE WIJN DOOR BÂTONNAGE'

veel minder dan pinot noir (7700 hectare) en pinot gris (1728 hectare), maar de groeicurve is veelbelovend.

IRRIGATIE EN JONGE STOKKEN

Seth Morgen Long heeft geen eigen wijngaarden; iets wat buiten Europa heel normaal is. Hij koopt chardonnay uit een tiental heel goede wijngaarden, waaronder inmiddels beroemde als Durant Vineyard, Seven Springs Vineyard, Temperance Hill Vineyard en de al genoemde topwijngaard X Omni. Veel zijn *dry farmed* en worden dus niet geïrrigeerd, wat lastig maar wel mogelijk is in Willamette Valley.

X Omni, helemaal in het zuiden van Eola-Amity Hills, wordt wel geïrrigeerd en is heel jong (aangeplant tussen 2014 en 2016). Seth gebruikt dit voorbeeld om een paar mythes te ontcrachten. Allereerst de populaire aanname dat irrigatie minder zou zijn voor wijnkwaliteit. 'Wijngaarden zonder irrigatie hebben meer stress en de druiven hebben soms een minder goede verhouding tussen appel- en wijnsteenzuur. Dat heb ik van Craig Williams geleerd. Ik wil minimaal een ratio van 70:30 in het voordeel van wijnsteenzuur, liefst meer, met een totaal zuurgehalte van 10 gram per liter. X Omni geeft mij dat soort verhoudingen.'

Wat hij ook betwijfelt, is dat alleen oude wijngaarden grote wijnen opleveren. 'X Omni is

jonger dan mijn andere wijngaarden, maar geeft de beste wijnen. Tuurlijk, als ik een eigen domeinwijngaard zou hebben met heel oude stokken, zou ik dat romantiseren en vermarkten, maar die heb ik niet.'

GIERIG PERSEN

En dan het thema vinificatie. Altijd extra interessant als het om Chardonnay gaat, want dat is misschien wel de meest 'maakbare' wijn die er is. Maar voor grote Chardonnay moet er heel veel kloppen. Seth: 'Het begint allemaal in de wijngaard uiteraard, niet alleen bij goed plantmateriaal en de juiste bodem en ligging, maar ook bij goed wijngaardbeheer. Wintersnoei bijvoorbeeld is belangrijk; je moet stevig snoeien en eigenlijk meteen al het juiste aantal trossen hebben en geen trossen weg hoeven te knippen later in het seizoen. De opbrengsten mogen niet te hoog zijn, maar ook niet te laag, en ik wil druiven met niet te veel suiker (12,5% alcohol is genoeg) en veel wijnsteenzuur.'

Als dat allemaal klopt, perst hij heel hard. Seth: 'Ik ben gierig bij het persen. Op een eerste harde persing volgt nog een tweede; dat geeft veel sap en veel fenolen, maar dat kan alleen met druiven met heel goede zuren.' Met rijpere druiven is hij voorzichtiger, want dan komt er ook meer kalium in de most en dat is niet goed voor de pH en de frisheid.

BEENDROOG MET KERST

De most laat Seth zes tot twaalf uur gecontroleerd oxideren; dat maakt de uiteindelijke wijn langer houdbaar. De most kleurt dan eerst bruin doordat zuurstof de gevoelige fenolen oxideert en wordt langzaam vanzelf helder. Daarna voegt hij sulfiet toe (\pm 45 milligram per liter) om de oxidatie stop te zetten en de vorming van biogene aminen te voorkomen. De gisting start in een koude rvs-tank, door middel van *pied de cuves* (kleine hoeveelheden spontaan gistende wijn), die hij maakt in jampotten. Daarna laat hij de temperatuur langzaam oplopen, waarna na een dag of twee de alcoholische gisting begint. Dan gaat de gistende wijn direct op vat, met nog veel vaste deeltjes. Tijdens de gisting laat hij de temperatuur flink oplopen, tot 30 °C en na vijf tot acht dagen nog iets hoger. 'Ik wil alle simpele (gistings)aroma's als esters en thiolen "wegblazen". Bovendien worden de wijnen op hoge temperaturen heel

snel droog. Met kerst wil ik beendroge wijnen die malo ondergaan', zegt Seth.

SULFIET

De wijnen blijven een jaar op hout en Seth doet nauwelijks bâtonnage: 'Ik wil weinig opgeloste zuurstof, ik wil geen extra vulling in de wijn door bâtonnage; het "gewicht" van de smaak moet van een goede inhoud van de druiven komen, van goede wijngaarden, niet door het oproeren van de lie.' Na een jaar op vat gaan de wijnen zes maanden in rvs. 'Van aerob naar anaerob, om de reductie op te zoeken', legt Seth uit. Hij wil dat vuursteen karakter, die spannende *flintiness* die goede, eigentijdse Chardonnay kenmerkt.

Toch doet Seth geen dingen omdat ze trendy zijn, maar omdat hij wil weten wat werkt. Dat geldt ook voor het toevoegen van sulfiet. Seth: 'Ik let niet op het totale sulfietgehalte, wel op moleculair SO₂ en vrij sulfiet.' Moleculair SO₂ is het deel van sulfiet dat effectief beschermt en het vormt een relatief groter aandeel bij een lage pH. Vrij sulfiet is het deel van het totale sulfietgehalte dat niet gebonden is in de wijn. Dat ligt bij Seths wijnen tussen 40 en 55 milligram per liter. 'En ik wil minimaal 0,8 milligram moleculair SO₂ per liter', vertelt hij, 'en ga tot 1,8 milligram. Ik ben – afhankelijk van de pH uiteraard – een voorstander van ruim sulfiet voor de beste wijnen, want die moeten extra goed kunnen ouderen. In tegenstelling tot veel anderen vind ik dat een teken van zelfverzekerdheid, dat mijn wijnen gemaakt zijn om heel lang mee te gaan. Maar sommige mensen vinden mijn wijnen als ze jong zijn niet lekker.'

ALTIJD OPENSTAAN

Het typeert Seth Morgen Long en zijn open instelling. 'Ik was ooit groot fan van natural wine, maar nu niet meer. Hoe meer wijn ik maak, hoe meer ik weet dat de waarheid in het midden ligt. Ik ben fan van altijd openstaan, je van alles afvragen en altijd bijleren. Ik wil het begrijpen.'

Importeur

Les G n reux.

COLUMN

WATER SPUGEN

Laatst sprak ik een zwangere wijnvrouw op een proeverij. Wat? Zwanger en wijn proeven? 'Zeker,' zei ze gedecideerd, 'wijn is mijn werk. Hoe anders?' Vervolgens ontspoon zich een gesprek over de gemengde reacties die zij ongevraagd kreeg terwijl ze doordacht en weloverwogen haar wijnwerk deed. 'Moeten alle zwangere oenologen, wijnmaaksters, docenten en sommeliers dan een gedwongen time out nemen?' Ze schudde haar hoofd. 'Een pro kan gewoon heel goed spugen', voegde ze er met een verontwaardigde blik aan toe.

Het leven voor zwangeren is er niet makkelijker op geworden als het om eten en drinken gaat. Dat je er vijftig jaar geleden nog schaamteloos bij kon roken en drinken, is bewezen achterhaald en beschouwen we nu als crimineel gedrag. Veertig jaar terug wisten we al dat het eten van rauw vlees ook schadelijk is, daar kwam al snel rauwmelkse kaas bij en tegenwoordig moet je er echt voor gaan zitten om te weten wat je wanneer en in welke mate mag nemen. **De zwangere wijnvrouw die ik sprak, was goed op de hoogte.** Ze had zich er uitstekend in verdiept en wist van alle risico's. Vanzelf kende ze die van alcohol, maar het kon er bij haar niet in dat als wijn je werk is, je negen maanden en langer geen druppel in je mond zou mogen nemen. Terwijl ze altijd zo goed spuugt. Juist omdat wijn haar werk is.

Maar dan: wat is goed spugen? Er bestaat een regel die zegt: circa 30 glazen geproefd is   n glas gedronken; er glipt immers altijd iets naar binnen. Dat leek mijn zwangere gesprekspartner te veel en daarom nam ze de proef op de som door de inname met de uitgave te vergelijken. Al snel bleek dat er bij haar veel meer uitgaat dan er inkomt, doordat ze aan elke slok een dot speeksel toevoegt om de mond en slijmvliezen grondig te zuiveren. Ik vond haar aanpak professioneel. Ook geruststellend: het experiment deed ze niet met wijn, maar met water en toen ze wegliep, riep ze nog: 'Buiten mijn werk drink ik natuurlijk geen druppel.'

