

Bourgogneyt

forekom lidt kort. Så til aftenens donerede joker, som det visnok ikke lykkedes nogen at identificere. Vinen var igen lidt mørkere. Det var endnu lidt svært at få ret meget ud af næsen, men nogen frugt lovede godt for fremtiden. Vinen forekom lidt fed med fadpræg, der virkede bedre integreret end i den forudgående vin. Eftersmagen forekom noget længere end de to forudgående. Surprice, surprice, vinen stammede fra Golan Heights i Israel og var fra 2007.

Det næste sæt bestod af Trinity Hill, fra New Zealand, 2007 samt Vincent Dureuil-Janthial, Rully, 1er Cru Les Margotés, 2006. New Zealænderen fremstod med en meget brillant farve der var en anelse mørk. Duften var lukket, men man anede alligevel en smule frugt. Vinen var meget lækker men en anelse opulent. Man kunne tydeligt ane fadet. Eftersmagen var pæn. Rullien fremstod med en lys farve. Der var en del æbler i duften og den virkede en smule fadagtig og havde en diskret smag. Eftersmagen forekom lidt kort i betragtning af, at det var en vin til over kr. 200,-. I næste sæt skulle Østrig og Bourgogne dyste.

Den første vin var Kollwentz-Römerhof, Burgenland, "Gloria", 2004. Vinen havde en pæn gylden farve. Igen var det æblerne i næsen, der afslørede, at vi havde et godt glas Chardonnay. Vinen forekom en anelse spids på grund af et højt frugtsyreindhold, efter min smag forekom vinen at være en smule atypisk. Denne vin var oppe mod Chateau de Fuissés vielle vignes i årgang 2006. Umiddelbart kunne dette betragtes som en overmatching for østrigeren, hvilket blev bekræftet. Fuissés'en havde en flot farve. Snusen var meget frugttagtig. Smagen noterede jeg som super med

megen æble og fad. Eftersmagen var lang. Næstsidsste sæt bestod af Leewin, Margaret River, Art Series, 2004 fra Australien samt en Les Cretes, Valle d'Aosta, Cuvee Bois, 2005, Italien. Lad mig sige det med det samme. Første vin blev aftenens vinder. Der var masser af æbler i næsen, smagen var storslået med pærer og smagsnuancer hen mod det fede/smøragtige. Eftersmagen var rigtig lang. Italieneren virkede ikke helt på toppen, vinen forekom meget mørk. Duften var noget lukket. Smagen var typisk Chardonnay. Jeg synes ikke det var en vin, der fuldt ud levede op til de forventninger, som en vin til kr. 300,- giver.

Sidste sæt bestod af Hartford, Four Hearts, Russian River, USA, 2005 og Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos De La Maltroie, 2005 fra Jean Noël Gagnard. Fælles for de to vine var, at de havde en flot farve. Vinen fra Hartford havde en næsten bourgogneagtig duft med megen frugt i god balance. At der tillige var megen eg i smagen kan ikke undre al den stund, at vinen bliver lagret på 100% fransk eg, hvoraf 1/3 er ny. Eftersmagen var ligeledes lang. Den gamle kending Jean Noël Gagnards vin var flot. Næsen var meget typisk, men smagen var meget intens i forhold til de øvrige Chardonnayer. Der var megen fad i smagen og eftersmagen var lang. Det er nok en vin, som vil vinde meget ved lagring. Det forekom, at den kun viste noget af sit potentiale denne aften. Generelt var der tale om en god aften, hvor vi kom rundt i mange af Chardonnay-druens facetter. Konklusionen må være, at der laves meget god Chardonnay rundt omkring i verden. Bourgogne kan dog stadig følge med, hvis man vil helt til tops.

Bourgogne-nyt

Blad nummer 41
www.bourgogneselskabet.dk
Medlemsblad for Bourgogneselskabet



Hey, I'm sorry, it smelled foxy.

**HA' EN RIGTIG GOD JUL SAMT ET GODT
NYTÅR OG HUSK ÅR 2010 ER DET ÅR VI
HAR 25 ÅRS JUBILÆRUM**

Referat af Michel Gros smagning den 15. maj 2009.

Referant: Brian Thostrup.

Lokalerne i Hellerup Menighedshus var næsten fyldt til trængsel denne mindeværdige aften med ikke mindre end 58 forventningsfulde deltagere. Smagningen var blevet til i et samarbejde med Malene og Lars fra BedreBourgogne, og oprindeligt forsøgte de at få Michel Gros til at deltage, men dette kunne desværre ikke lade sig gøre. Michel Gros var dog meget interesseret i vores arrangement, og sponsorerede tre af de fire Clos de Réas vi smagte, hvorfor smageprisen kunne holdes nede på meget fordelagtige 350 kroner.

Domaine Michel Gros ejer i dag ca. 18 ha, heraf de 2,12 ha i monopol marken Clos de Réas, der i øvrigt altid har været i familiens eje. Der er 8 ha Hautes Cotes de Nuits, og af de andre marker i porteføljen ejes der ca. 1 ha i hver. Malene fortalte os om de familiemæssige relationer i Gros familien, og her kan fremhæves, at Anne Gros er en kusine til Michel Gros; at Anne Francois fra A.F. Gros er en søster til Michel Gros; at Bernard Gros er en bror og driver Gros Frere et Seurs.

Aftenens første vin var en 2005 Hautes Cote de Nuits, som udmærkede sig med en dejlig duft, der var kirsebærpræget, og smagen havde et dejligt frugtpræg og god balance. Vinen kan uden problemer runde af over de næste 2-3 år. Kr. 110,- (udsolgt).

2. sæt var sammensat af 2004 Chambolle Musigny og 2005 Vosne Romanée. Chambollen kommer fra en parcel, der er nabo til selveste Musigny marken, og Vosne er sammensat af druer fra 3 forskellige parceller i



Vosne-Romanée. Chambollen var en anelse grøn i næsen med fin jordbær. Let og åben. Fin balance, lang og koncentreret. Lidt røget og flot syrerig. Nogle fandt den mere årgangstypisk en "Chambollet". Vosne-Romanée havde mere dybde i duften, parfume og kirsebær. Igen var frugten i højsædet og med rigtig fin syre. Lækker. Flere lag. Fra salen lød bemærkninger som fremragende og strålende balance. Kan drikkes nu. Chambolle Musigny står til kr. 220,- (udsolgt) og Vosne Romanée til kr. 260,- (udsolgt).

Så stod der Nuits Saint Georges i to årgange; 2006 og 2002. Parcellerne ligger nord fra Nuits-Saint-Georges, så de burde være lidt mere Vosne-Romanée i karakteren. 2006 havde en parfumeret duft. Ren, koncentreret, frugt og syre i munden. God længde og tanin i finalen. Behagelig, men kan sagtens udvikle sig.

15.01.10 - årgang 2007
26.02.10 - Generalforsamling & smagning
09.04.10 - Se på hjemmesiden
07.05.10 - Se på hjemmesiden

Der kommer snarest muligt emner på datorene, Se på www.bourgogneselskabet.dk

Jule- og nytårshilsen

Alle medlemmer ønskes en rigtig glædelig jul samt et godt og lykkebringende nytår - med forhåbentlig mange spændende vinøse oplevelser.

Vi glæder os til at byde medlemmerne velkomne til Bourgogneselskabets arrangementer i 2010.

slutningen 2010 kan selskabet fejre 25 års jubilæum - det skal markeres med maner.

Bestyrelsen er så småt gået i gang med de forberedelser til et jubilæumsarrangement i november 2010.

Vi har haft et rigtig spændende år med god tilslutning til vores arrangementer og er i fuld gang med planlægningen af den kommende sæson. Senest har 26 medlemmer været på en meget spændende og vellykket tur til Bourgogne i uge 43.

På gensyn i 2010

Eva Sørensen formand

Katten i sækken

V/Søren Thorhauge

33 medlemmer havde valgt at komme til Bourgogneselskabets smagning af Chardonnay fra hele verden. Dette til trods for at indbydelsen - mod vanligt - ikke oplyste hvilke vine der skulle smages, kun at der skulle foruden vine fra Bourgogne skal smages vine fra Italien, Østrig, Australien, Tyskland, USA og New Zealand, samt at vinene skulle

smages blindt I oplægget til smagningen oplyste Bjarne, at der ville blive en konkurrence om, hvem der ville være aftenens smager ved at være tættest på at gætte hvorfra de enkelte vine stammede.

Dette skulle vise sig at være en meget svær øvelse, når etiketterne ikke ville være tilgængelige under smagningen. Bjarne oplyste tillige i oplægget, at der ikke var nogen regler for sammensætningen af de enkelte sæt, bortset fra, at vinene prismæssigt skulle passe sammen. Der kunne i et sæt være to, én eller slet ingen bourgogner, så indledningsvis kunne man nok sige, at vi var på herrens mark. Det var alene vore sanser vi skulle stole på. .

Et medlem, Sigge Enk, tillige havde doneret en ekstravin - tak for det -, hvorom Bjarne alene oplyste, at det var en Chardonnay fra et andet land, gjorde bare opgaven så meget desto sværere. Aftenens første sæt bestod af 3 vine. For det første Bercher fra Baden i Tyskland, hvor vi skulle smage hans spätlese trochen i årgang 2007 op mod Sylvain Langoureaus St. Aubin 1.er Cru En Remilly, 2007, samt aftens ekstravin. Den første lys med et grønligt skær. Den forekom meget lukket i næsen, men man kunne dog ved at slynge vinen rundt i glasset få noget æbleagtigt frem i næsen.

I munden forekom den en anelse tynd, men jeg var dog ikke i tvivl om, at det var Chardonnay, der var i glasset. Der var tillige en anelse sødme i vinen, som det ofte forekommer i tyske vine. Langoureaus vin var en anelse mørkere. Der var en del frugt i næsen og igen gik æblet igennem. Der må have været anvendt en del fad til vinen, idet det var et af de bærende elementer i smagen, der tillige indeholdt en del frugt. Eftersmagen

Bourgogneyt

tration. Fremragende vin og super lækker. Tollot-Beaut virkede lidt grøn, let men dog ikke så ringe. En udtrykte, at den var muggen. Begge vine koster ca. 240 kroner. Således opløftede over den fine kvalitet, ikke mindste fra Ampelos, kunne vi se frem mod aftens fjerde sæt; Ampelos Rho 2005 og Tollot-Beaut, Beaune 1er Cru Clos-du-Roi 2006. Ampelos er det græske ord for vinstok. Peter fortalte, at de mellem deres rækker med vin sår f.eks. farmerbønner samt andre afgrøder. Disse sås og arbejdes ned i jorden. Mellem hver 10. række sås afgrøderne ikke, af hensyn til insektlivet. I deres vinmarker anvender Ampelos 4 stålwirer til opbindingen, og nogle små plastdimser, der bruges til at fastholde skuddene i en position, der er optimal i forhold til soleksponeringen. Bourgognes svaghed sammenlignet med USA er, at der er mange begrænsninger i Bourgogne, mens meget er tilladt i USA. Rho er en udvælgelse af de bedste blandt 70 fade. De frigives først til salg, når de er flaske-lageret i 1 år. Rho havde en stor duft, imødekommende smag, lækker lang, super koncentration. Utrolig. Lidt hedvinsagtig, lidt rosin.



Tollot-Beaut var mere lukket i næsen – men lover dog godt for fremtiden. Stor koncentration, næsten stærk, bitter finale. Og lang. Klasse. Rho koster kr. 340,00 og Clos-du-Roi kr. 280,00.

Det sidste sæt bestod af en vin fra Brewer-Clifton, hvor druerne stammer fra Ampelos Cellers jorde, hvor Peter har anlagt marken efter de specifikationer, som Brewer og Clifton sætter. I alt 1,8 acres, som skulle smages op mod Tollot-Beaut's Grand Cru Corton-Bressandes. Peter fortalte, at vinstokkenes rødder i Ampelos marker går omkring en meter ned i jorden. De kunstvander. Der foregår en masse aktivitet i det øverste 1 meters jordlag. 20-30 centimeter på hver side af vinstokkene bliver holdt frit for anden vegetation. På Ampelos fastsætter de høsttidspunktet primært ud fra en fokusering på planterne. Fotosyntesen er stadig i gang, hvis bladene er grønne. Ved høst er 50-60% af bladene grønne og resten gule. Klaserne skal ikke se helt perfekte ud. Stenene skal være brune etc. Bewer-Clifton havde en fin hindbærduft. Sødmefuld. En anderledes stil end den, vil lige har smagt fra Ampelos. Tollot-Beaut var lukket i duften. Blød, harmonisk og velsmagende. Et rigtigt fint eksemplar af 2006 årgangen. Brewer-Clifton kan erhverves for kr. 400,00, og Corton-Bressandes for kr. 425,00.

Det var så punktum for det officielle smageprogram, men til den afsluttende buffet kunne vi nyde en specialitet fra Peter Works søn Don Schroeder, nemlig en Edelzwicker fremstillet af Rielsing, Pinot Blanc og Gewutztraminer. 14,1 % alkohol til kr. 160,00. En usædvanlig velsmagende sag. Smagninger 2009:

Bourgogneyt

2002 fremviste kåltoner. Mere spinkel end 2006, og blegner i forhold til denne. Der udspandt sig en snak omkring en oplevet stilændring hos Michel Gros, hvor han har fjernet sig fra den old school stil, som '02'eren er udtryk for, og over til '06 stilen. Selv om der blev givet udtryk for, at man altid er med på en "stald", så hældte de fleste vist til den nye stil. Begge årgange koster det samme, nemlig kr. 230,-.

4. sæt var et supersæt med 3 årgange fra 1. cru monopol marken Clos des Réas, 2004, 2002 og 2001. Årgang '04 havde lakrids i næsen, og svagt grønt præg, citrus, og til den lettere side. Jordbæragtig i munden, meget blød, og mangler måske lidt syre. '02 havde bær og ren frugt i næsen. Koncentration, varm, tanin og lang - en vin der skulle arbejdes med i glasset. Den bedste vin i sættet. '01 var mere udviklet i duften med toner af læder og lidt lyse bær. Frugt, lidt mere spids syre end 02, men klart en klassevin. Alle 3 vine er klassisk Bourgogne. Holder koncentrationen i alle årgange, og de er gode på hver sin måde. Der var mange roser til vinene: Det er 3 dejlige vine, der viser årgangsflow. '01 er meget elegant og dejlig. '02 har klart mest koncentration. De grønne toner i '04'eren er meget mere integreret end i andre vine fra denne



årgang. Disse årgange afspejler Michel Gros' stilændring. Evt. forskelle i anvendelsen af ny eg i årgangene kendes ikke. Alle 3 vine ligger prismæssigt på kr. 375 – 400 kroner.

Aftenens sidste sæt bestod af 2005 Clos des Réas og 2005 1. cru Vosne-Romanée, Aux Brûlée. Clos des Réas havde en ren klassisk Bourgogne duft. Blød og samtidig meget kraftig. Til den efterfølgende buffet havde BedreBourgogne sponsoreret en Bourgogne Blanc 2007 fra Domaine Bruno Colin, som var stram og ren i stilen. En fin vin.

En super aften hvor der ikke lød andet end positive toner fra deltagerne omkring de smagte vine. Vi kunne også hæfte os ved, at der ikke var en eneste propvin, hvilket desværre må siges at være usædvanligt for vores smagninger, ikke mindst taget i betragtning, at der blev åbnet mange flasker denne aften. Så ingen bytter – dejligt.



Bourgogneyt

Telefonnumre på bestyrelsen

Eva Sørensen	45853731
Bjarne Andersen	43546946
Søren Thorhauge	39400445
Palle B Hansen	44659690
Brian Thostrup	47108363
Torben Sørensen	45831213
Jan Tjørnelund	43600631

Referat af Ampelos / Tollot-Beaut den 28. august 2009.

Referent: Brian Thostrup.

Ialt 36 deltagere tog fat på Bourgoneseselskabets efterårssæson med Ampelos / Tollot-Beaut smagningen, hvor vi havde besøg af danskeren Peter Work, som ejer Ampelos Cellars beliggende i Santa Rita Hills i Californien, samt importøren af Ampelos Cellars i Danmark; Kenneth Olsen fra KK Wine (KKwine.dk). Og lad det være sagt med det samme; Peter gav de fremmødte en meget informativ og underholdende aften. Dem der var forhindret i at møde op, gik ganske enkelt glip af en meget usædvanlig aften, som undertegnede, på trods af den intense noteren, blot vil være i stand til at videregive en beskeden del af.

Aftenen startede med en super rosé, baseret på 80% Syrah, som er fremstillet efter en omhyggelig metode, der f.eks. medfører høst af druerne på forskellige tidspunkter. Syrah druerne bliver plukket før de er modne nok til vinsproduktion. Derudover indeholder vinen 14% Riesling og 6% Gewürtztraminer. 6 dages koldgæring, presning og så på ståltanke. 14,3% alkohol. Pris kr. 140,00.

Peter fortalte, at prisen for et ton druer divideret med 100 giver prisen for det en flaske skal sælges for. F.eks. vil en

druepris på USD 5-6000 pr. ton give en salgspris på USD 50-60 flasken.

I vineriet kan de rette på alle tekniske problemer omkring vinene, men den smag der er i druen på høsttidspunktet, kan de ikke rette på.

Aftenens første smagesæt bestod af Ampelos "Lambda", 2004 og Domaine Tollot-Beaut, Savigny 1.er Cru, Champs Gevrey, 2004. Peter Work mener, at man over tid bliver voksen nok til at håndtere en Pinot Noir – som en intellektuel vin. 2004 årgangen var den første årgang de skulle høste. Det regner ikke så meget i Santa Rita Hills. Faktisk aldrig fra april til september, og måske også oktober og november med. De ligger på højde med Nordafrika, men de høster senere end i Napa og i Bourgogne, og det skyldes det



Bourgogneyt



specielle mikroklima. Druerne høstes til tider med 28% sukker, hvilket med faktor 0,62-0,63 kan konverteres til en alkoholprocent på ca. 18%, så der tilsættes vand til de vine, der har behov for det. Peter kaldte det: Post Harvest Irrigation ! En intens frugtsmag snyder folk til at tro, at der er sukker i vinen.

Lambda udmærkede sig men en pæn koncentreret duft. I munden var vinene til den mere modne side. Tollot-Beaut havde en lidt ubehagelig næse, der dog tog lidt af efterhånden. Heste og stald, men også lidt skarp og besk. Ellers OK. Begge vine koster kr. 240,00. Alle de californiske vine denne aften er anskaffet hos KK Wine, og Tollot-Beaut hos Otto Suenson.

Anden ombæring var Lambda 2005 og Domaine Tollot-Beaut, Savigny 1er Cru, Champs Gevrey, 2005. Peter Work anlagde de første vinmarker i 2001 med 18.000

vinstokke. Kloner betyder mere i USA end i Frankrig.

Ampelos bruger i dag 6 typer Pinot Noir. Man kan arbejde med at blande de forskellige kloner, lidt ligesom krydderier. Lambda har ligget på 1/3 nye franske egetræsfade. Dette sæt var en tand op i forhold til det forrige, med mere harmoniske vine. Lambda havde en intens duft, frugtdreven, lækker og varm. Dejlig. Vores burgundiske ven Tollot-Beaut var ligeledes en fantastisk vin, om end med lige vel rigeligt nye fade. Begge vine koster ca. 240 kroner.

Tredje sæt bestod af Lambda 2006 og Tollot-Beaut, Savigny 1er Cru, Champs Gevrey, 2006. I foråret 2006 implementerede Peter biodynamisk landbrug, og de er netop blevet godkendt (det tager 3 år). Fra 2009 årgangen vil det stå på deres etiketter. De aftapper ved aftagende måne. Der var 2 kloner i deres 2004 og 2005 årgange, men hele seks i 2006 årgangen. 2006 havde også lavere høststudbytte end 2005, nemlig et fald fra ca. 3 tons pr. Acres til 2,15 ton. Peter forsøger at udtrykke det bedste han kan fra de elementer, han har at arbejde med. 2006 høsten var den første høst fra deres marker, som blev tilplantet i 2004. Der er 4% Pinot Gris i deres Pinot Noir vine, idet det giver en bedre stabilisering af farvepigmenterne. Lambda 2006 var den bedste af de 3 årgange både i bouquet og smag. Mere kompleks og den største koncentration, en super koncen-

Dette blad er lavet til medlemmer af Bourgoneseselskabet. Alt stof som ønskes optaget i det sendes til:
Palle B. Hansen
Grantofteparken 806
2750 Ballerup
tlf/fax 44659690
pha@bec-management dk
Indlæggene kan sendes som/på brev, e-mail, cd eller diskette.
Evt. billeder kan blive scannet før indsættelse
Ønskes noget retur vedlæg venligst en frankeret svarkuvert
Ansv. Palle B. Hansen