

Bourgogne-nyt

Blad nummer 42

www.bourgogneselskabet.dk

Medlemsblad for Bourgogneselskabet



Aftenens sidste vine var henholdsvis Rully, 1. cru, Clos du Chapitre, 2005, og Nuits-St.-Georges, 1. cru, Clos des Argillières, 2006. Den første vin forekom meget tæt i farven. Den virkede meget lukket, der var god frugt i duften, men jeg kunne ane en anelse våd pap bagved frugten. Mine lidt bange anelser blev heldigvis ikke bekræftet i smagen. Den var god med megen frugt. Den virkede ikke så sød som duften.

Eftersmagen var lang, og her kom tydelige kirsebærtone frem. Den sidste vin var aftenens eneste fra Côte D'or. Den forekom forbavsende lys i forhold til Rully'erne og den havde allerede fået orange toner i kanten. Også her var duften noget lukket, men der slap dog nogle kirsebærdufte op af glasset. Vinen var noget mere koncentreret end dens røde forgængere. Der var rigtig god substans i smagen og den havde nok aftenens længste eftersmag. Vinen var ikke så domineret af syre, som man ofte finder i vine fra Nuits-St.-Georges.

Alt i alt var det en god smagning, især når man tænker på, at priserne for Rully'erne alle sammen lå omkring de to hundrede kroner. Vinene kan alle - bortset fra cremanten - købes hos KB Vin i Bredgade (www.kbvin.com).



næsen. Da vinen kom i munden var man ikke i tvivl om, at det var en god vin med den æblekarakter, der er så typisk for god chardonnay. Vinen havde en lang eftersmag, der godt kunne lede tankerne hen på Meursault. Sidste hvide vin var domainets mest kendte

"Margotée" i årgang 2006. Vinen var gylden med et stænk grønt og den forekom at være meget transparent. Duften var stadig noget lukket, men det var let at fornemme, at vinen var fadlagret. Vinen forekom meget fed i munden med den samme smørkarakter, som kan findes i gode Meursault Charmes-vine. Smagen var typisk chardonnay med friske æbler, citrus og ananas. Eftersmagen var lang. Dette var aftenens hvide vin.

Så var det tid til de røde vine. Først 2 kommunevine fra 2005. Den første var en "vielles vignes". Farven var pæn mørk med farve helt ud til kanten. Der var nogle behagelige mørke bær i duften med en snert af sødme, man kunne også fornemme tjære og igen et element af hårdt toastede fade. Smagen var relativt koncentreret og igen var det søde modne bær man kunne fornemme i munden, hvilket dog blev lidt forstyrret af en mule bitterhed i finalen. Det virkede som en vin i god balance. Den næste var fra marken "Maizières". Den var en smule mere mørk i farven. Duften var lidt lukket. I starten kunne fornemmes en smule svovl, der dog fortog sig efterfølgende. Der var godt med bær i duften, og også her kunne man fornemme en vis sødme i vinen. Smagen var igen relativt koncentreret med gode bær. Eftersmagen forekom længere end i den første røde vin.

Efter mange år som revisor, er Svend Erik nu blevet afløst af Rie som vi byder velkommen til opgaven



Dette blad er lavet til medlemmerne af Bourgogneselskabet.

Alt stof som ønskes optaget sendes til:

**Palle B. Hansen
Grantofteparken 806
2750 Ballerup
tlf: 44659690**

pabh@cphwest.dk

Indlæggene kan sendes som/på brev, e-mail, eller cd

Evt. billeder kan blive scannet før indsættelse

**Ønskes noget retur vedlæg venligst en frankeret svarkuvert
Ansv. Palle B. Hansen**

Bourgogneturen 2009

Referent: Brian Thostrup

Lørdag den 17. oktober

25 af 26 deltagere på Bourgogneselskabets efterårstur til de gyldne marker i Bourgogne var friske og veludhvilede (sådan så de i hvert fald ud) mødt op på selskabets traditionelle turudgangspunkt; Sjælør Station – ikke noget charmerende sted. Men det kunne på ingen måde ødelægge hverken stemning eller forventninger. Da undertegnede omkring kl. 06,45 indfandt sig på omtalte lokation, var bussen ankommet, og de bagerste borde i bussen allerede taget i brug med opstilling af vinglas. Jo, Bourgogneselskabets medlemmer skuffer ikke.

Da formand Eva havde konstateret, at deltagerne og deres bagage var vel

ombord i 53 personers bussen, kunne vi begynde turen sydover med afgang kl. 07,13. I lighed med tidligere ture, var det Holbæk Bustrafik der var entreret med, og på strækningen til Rødby Færgehavn, var det Finn Jakslund det kørte bussen. Finn forlod os i Rødby, hvorefter Bent Madsen på sikker vis førte bussen. Efter indtagelse af lidt morgenbrød med kaffe/the kunne vi med god samvittighed tage låget af de medbragte Crémant d'Alsace kl. 08,13, og ønske hverandre god tur. Vi skulle besøge Domaine Vincent Stoeffler i Alsace om søndagen, hvilket var årsagen til, at der var valgt en crémant fra Alsace (naturligvis fra Stoeffler) og ikke crémant



d'bourgogne som turtraditionen ellers byder.

Vi ankom til færgen kl. 08,53 og kunne således i god ro og orden trille ombord til planmæssig afgang kl. 09,15. Færgen var fyldt med forventningsfulde handelsrejsende med en guldbajer på dåse i den ene hånd og en spandauer i den anden. Og ja, der var primært tale om svenskere på indkøbstur til Border-shoppen. Heldigvis blev ingen af Bourgogneselskabets deltagere taget i at indtage denne i Sverige tilsyneladende populære morgenkomplette – ellers havde det også været farvel, og god tur hjem!



Generalforsamlingsmagning

v/Søren Thorhauge

Under og efter foreningens generalforsamling var foreningens medlemmer blevet sat til at nyde og bedømme vine fra Domaine Vincent Dureuil-Janthial. Navnet er svært at udtale, hvorfor det blev annonceret som Domaine Vincent, da ingen ønskede at få tungen i en eller anden uvant position, som alene udtalen af svære franske ord kræver. Domainet, der ligger i Rully omfatter i dag 17 hektar, med hovedparten beliggende i Côte Chalonnaise, men også med små parceller i Côte de Beaune (bl.a. 0,1953 ha

1er Cru Champs Gains i Puligny-Montrachet samt 0,3396 ha Pinot Noir i Puligny) og i Côte de Nuits (bl.a. 0,3907 ha i 1. Cru Clos Des Argillieres i Nuits Saint Georges og 0,905 ha Nuits Saint Georges Villages). I alt dyrker de 20 appellationer.

Smagningen blev uofficielt indledt allerede under generalforsamlingen, idet den cremant, som traditionen foreskriver skal serveres, i år var produceret af førnævnte Vincent. Det er noget af en hemmelighed, at domainet også producerer cremant. Denne vin er noget man skal fremtrylle fra vinhandlerens egen del af kælderens. Cremanten var overbevisende, med en god næse og en blødhed, dybde og længde, som man sjældent finder i en Cremant de Bourgogne. - Mums. Vinhandleren må se frem til nogle lykkelige stunder, hvis han har flere flasker i kælderens. Det var klart den bedste cremant, som er blevet serveret til en generalforsamling. Et tegn herpå var den

usædvanligt beskedne mængde, der ikke blev drukket.

Der var 28 deltagere i den efterfølgende smagning., som utraditionelt blev indledt med de hvide vine. De første 2 vine var begge 1. cru Rully, 2005, fra henholdsvis markerne "Montpalais" og "Chapitre". Den første vin havde en lys lidt gullig farve. Duften var noget lukket, men man kunne dog få en anelse fad frem samtidig med der var toner af friskt æble. Jeg fornemmede det var en vin i udvikling, hvilket også kom frem i smagen, idet den udviklede sig væsentligt over tiden i glasset. Der var en del frugtsyre i vinen. Det var også let at fornemme smagen af hårdttoastet fad. Den anden vin havde en lidt mørkere farve.

Duften var en mere udviklet, her fornemmede man en anelse mere koncentration end i den forrige vin.

Dette gik igen i smagen, igen var det den friske æblekarakter som var dominerende, dog tilsat røg og vanilje fra fadene.

Næste sæt bestod igen af to Rully 1. cru'ere. Den første var "Les Meix Cadot" 2005. Denne vin var igen en anelse mørkere end de forudgående, men havde tillige noget grønt over sig. Duften var dejlig, og der kunne klart fornemmes duften af madæbler i



Bourgogneyt

og lang. Alle bedømte den som en dejlig vin som skal have 2-4 år på flaske.

Det næste sæt røde vine var rykket op i den øverste klasse med Domaine Michel Gros' signaturvin 1. cru Clos de Reas, Vosne-Romaneé og Domaine Denis Mortet, 1. cru Laveaux St. Jaques, Gevrey-Chambertin.

Clos de Reas er en monopol-vin fra Michel Gros. Der bliver lagt meget stor omhu i markarbejdet og i vinificeringen. Farven på vinen var mellem-dyb med en fantastisk dejlig klassisk pinot-bouquet. Smagen var utroligt koncentreret, med mørke bær og en gennemført balance mellem frugt og syre.

Kan såmænd drikkes allerede (topvine kan næsten drikkes "fra vugge til grav") men vil blive bedre over de næste 5-7 år. Vinen fra Gevrey var meget dyb i farven, næsen stort set lukket på nuværende tidspunkt og smagen levede op til vinens flotte "stamtavle". Kvaliteten er samlet ligeså perfekt som hos Michel Gros. Klart aftenen to bedste (og dyreste) røde vine til henholdsvis 410 kroner og 610 kroner

Vi sluttede med to hvide; Thomas Morey havde lavet en 1. cru Morgeot, Chassagne-Montrachet og Domaine de l'Arlet, 1. cru Clos de l'Arlet blanc, Nuits St. George.

Den første var lys med svag grøn-gylden tone. En frisk og fyldig dejlig bouquet og en smag med en fantastisk fylde og behagelig fedme. Vent 3-5 år. Den anden er jo noget usædvanligt en hvidvin fra Nuits St. George. Man har 2-3 % pinot gris som man laver denne specialitet på. Farven var lys, næsen lidt skarp / syre-domineret og i smagen fandtes igen en masse syre. Der var ikke meget fylde / fedme at spore i vinen. Den må nok

karakteriseres mere som en raritet end en vin det er værd at "gå efter" Sammenfattende kan man sige at vi med 2007 har fået en ny "restaurationsårgang" eller som man måske mere positivt kan sige en årgang, der for de dygtige producenteres vedkommende kan nydes med stort velbehag allerede fra nu af og i de næste 3-4 år. For ganske enkelte måske med udviklingspotentiale på op til 8-10 år



Sommerhilsen:

Efter en lang - lang hvid vinter og et dejligt forår hvor vi har været igennem mange forskellige temaer fra Bourgogne er det snart sommer i Danmark. Forude venter nogle dejlige sommermåneder med forhåbentlig mange (vinøse) oplevelser. Til september er det tid til igen at mødes til spændende smagninger i bourgogneselskabet. Jeg kan allerede nu afsløre at følgende datoer ligger fast:

fredag 24.09.2010

fredag 29.10.2010

Bourgogneselskabets 25 års jubilæum fejres lørdag 20.11.2010

Bestyrelsen arbejder med forskellige muligheder og emner, smagningerne vil blive annonceret på vores hjemmeside og i næste nummer af "Bourgogneyt".

Vi glæder os til at se dig/er til et eller flere af efterårets arrangementer.

På gensyn
Eva Sørensen
formand

Bourgogneyt

Fra færgen gik det fint ad de tyske motorveje indtil en rasteplads nord for Hamburg, hvor vi opsamlede turens 26. ende deltager. Velkommen ombord til Boris – og så videre gennem Tyskland og ikke mindst gennem et ganske omfattende smageprogram i bussen, hvor der i grupper blev smagt en lang række burgundiske klassevine. Herligt.

Velankommet til Hotel Krone i den lille landsby Hirschberg-Grosssachsen blev værelsesnøglerne runddelt. Det var OK værelser, om end sengene var lige vel korte, hvilket formentlig er den mest sandsynlige forklaring på min hovedpine næste morgen. Vi nød en fin 3 retters menu, som til hotellets ros ikke var i den vanlige tunge tyske stil. Eneste minus var, at vi måtte vente næsten en time på maden. Enkelte deltagere valgt at afslutte aftenen i svømmebassinet.

Søndag den 18. oktober

Afrejsen fra Hotel Krone blev beklageligvis forsinket op mod 8 minutter, idet afregningen blev noget besværliggjort af det faktum, at 80 % af beløbet var blevet forudbetalt netop på hotellets forlangende. Det var nu en meget sød receptionist, så vi tog forviklingerne i stiv arm, om jeg så må sige.

Vi ankom til tiden (kl. 10,30) i Barr i Alsace hos Domaine Vincent Stoeffler. Vincent Stoeffler supplerede de oplysninger vi i bussen havde fået om domainet. Han fortalte bl.a. at de presser langsomt, for at få en god syre. 2009 bliver en god årgang, men ikke bedre end 07 og 08. Syren er vigtigere i dag grundet det varme vejr. De høster i dag 20 dage tidligere end for 20 år siden, og der er nu større sukkerindhold i druerne.

Gæringen starter selv på basis af den naturlige gær. De tilsætter ikke gær. Alle vine (næsten alle) får malolaktisk gæring, fordi vinene bliver mere stabile. Uden den malolaktiske gæring, vil det være nødvendigt at tilsætte mere svovl. Det er ikke mere nødvendigt at tilsætte sukker. I vineriet så vi et eksempel på et ordentligt stykke vinsten, som var rensat ud af et af de store fade. I smagelokalet smagte vi følgende vine:

Crémant, Chardonnay, 2006

Pinot Blanc, 2008

Riesling, Lieu-dit "Kronenburg", 2007

Riesling, Grand Cru Kirchberg de Barr, 2008

Pinot Noir, rouge, élevé en barriques, 2008

Pinot Noir, Lieu-dit "Rotenberg", 2008

Pinot Gris, 2008

Pinot Gris, Grand Cru Kirchberg de Barr, 2008

Gewurtztraminer, Grand Cru Kirchberg de Barr, 2008

Gewurtztraminer, Vendanges Tardives, 2007

Efter smagningen var der mulighed for indkøb på domainet, og for at købe lidt brød til frokost i byen.

Af sted igen, og endelig kom de forjættede vinmarker til syne. Snart var vi ved skæmmet af et betragteligt klorduft udslip



Bourgogneyt

vores stamhotel Au Grand Saint Jean, hvor indkvarteringen forløb hurtigt og effektivt. Aftensmaden blev indtaget i fællesskab på restaurant La Ciboulette, som ligger i gå afstand fra vores hotel. Det var god mad serveret i en travl atmosfære. Aftenen blev dog noget fra køkkenet og ind i restauranten. Det tog pusten fra de fleste vine.

Mandag den 17 oktober

Efter morgenmaden, der traditionen tro ikke ligefrem var overvældende, gik turen kl. 08,30 sydover mod Montagny i Côte Chalonnaise, hvor vi skulle besøge danske Knud Kjellerup, først på Domaine Bernollin og derefter på Maison Albert Sounit i Rully. Det viste sig at være lidt vanskeligt at finde den rette vej ud af en rundkørsel, så mens Helle telefonerede fra bussen til Knud, kørte vores chauffør Bent rundt og rundt i rundkørslen – 15 gange i alt. Vi kom på rette spor, og kunne kort efter hilse på Knud, der var glad for at få af besøg Bourgogneselskabet.

Vi fik udpeget nogle af markerne inden vi gik indenfor på Domaine Bernollin, hvor gange i alt. Vi kom på rette spor, og kunne kort efter hilse på Knud, der var glad for at få besøg Bourgogneselskabet. Knud fortalte en del om domainet og deres

vinfremstilling, på en meget informativ og engageret facon. Vi smagte 2 fadprøver, en rød og en hvid, inden Knud i bil førte an foran bussen, så vi ankom problemfrit i Rully til Maison Albert Sounit, hvor vi efter rundvisning i kælderne blev sat til bords til smagning i en meget flot og nylig renoveret sal.

Fra en store mængde information vi blev indviet i, fik jeg noteret følgende. Der er 4 appellationer i Côte Chalonnaise; Rully, Mercurey, Givry og Montagny (kun hvide). Området har potentiale til at bide Cote de Beaune i haserne (og længere oppe) med hensyn til Pinot Noir og Chardonnay. Med Chardonnay er de allerede klart bedre end Cote de Nuits...

De fremstiller vinen på Domaine Bernollin, og flaskelagerer derefter vinen i Rully på Maison Sounit. Kvalitetsmæssigt bliver 2009 en stor til exceptionel stor årgang. Høsten blev udsat fra den 25-26. august til den 4. september. Analyser viste, at druerne var klar til at blive høstet, men det, de kunne se med deres egne øjne, fortalte dem noget andet. Vin de Base til Crémant høstes med alkohol procent på cirka 10 %, idet de jo skal gæres en gang til. De bruger kun naturlig gær, men har selvfølgelig industrigær på køl, hvis oget skulle gå galt, og de ikke kan få gæringen i gang igen.

I Crémant produktionen tilsættes gær til flaskegæringen, fordi den naturlige gær jo er brugt på dette tidspunkt. De sorterer de blå druer og afstikker inden gæringen. De røde køles til 8-9 grader, og får kold maceration i en uges tid. De bruger 8 mand til sorteringsarbejdet med druerne. De vurderer undervejs, hvad de vil bruge Vin de Presse til. Til de røde vine anvendes fade med forskellig toastningsgrad.



Bourgogneyt

før 2005.

Vi smagte følgende vine:

Første sæt var to vine fra henholdsvis Domaine Pavelot, 1. cru La Dominode, Savigny les Beaune og Domaine Albert Morot, 1. crus Toussaints, Beaune. Pavelot havde produceret en mørk vin med en begyndende ret charmerende næse. I smagen fandt vi en veldefineret og behagelig frugt – på ingen måde „rigtigt“ åben endnu, men vil have gavn af 3-4 år i kælderen. Domaine Albert Morot som vi kender i selskabet gennem årene var repræsenteret med deres mest tilgængelige vin Toussaints. Den var moderat mørk i farven og ret lukket. Smagen var virkelig velafbalanceret og med en fin balance, imellem syre og frugt. Det er en vin som kan drikkes nu men, som om et par år vil være endnu bedre.

I andet sæt flyttede vi os op i Cote de Nuits.

De næste to vine var fra, Domaine Remi Jeanniard, 1. cru Clos des Ormes, Moresy St. Denis og Domaine Confuron-



Cotetidot, 1. cru Les Vignes Rondes, Nuits St. George.

Domaine Remi Jeanniard er et ret nyt domaine som planlægger at sælge mere og mere som domaine aftappet. Af likviditetsmæssige grunde er de stadig nødt til at sælge en del som negotient-vin. Vinens farve var lidt lysere end de øvrige røde. Næsen var faktisk meget åben af en dejlig charmerende, vinøs karakter. Vinen er helt drikkeklar og vil næppe vinde yderligere ved at ligge. Prisen lokalt var den laveste i smagningen; mindre end 130 kroner per flaske.

Vinen fra Nuits St. Georges kommer fra et domaine der daterer sig tilbage til 1700-tallet Domaine Confuron-Cotetidot. Den bliver nu produceret af de to sønner, der er meget puristiske i deres tilgang. Ikke sprøjtemidler, ikke filtrering eller klaring og 30 % nyt fad. Farven moderat dyb men, en næse der på nuværende tidspunkt er præget af ”toastningen” af fade-ne. Der var en del snak om dette, men generelt var vi enige om at det vil integreres meget bedre i vinen efter nogle år.

Smagen havde et meget kraftigt tanin-bid med mørke frugter. Bør ikke have problemer med at udvikle sig yderligere over de næste 5-8 år.

Tredje sæt røde bestod af domaine Bruno Clavelier, Hauts de Beaux Monts, Vosne-Romaneé og Domaine Bruno Clavelier, 1. cru også fra Vosne-Romaneé.

Farven på Hauts de Beaux Monts var mellem-dyb med en ret åben næse og en umiddelbart meget behagelig om end lidt kort smag. Vil nok ikke vinde meget ved yderligere lagring.

1. cru vinen var lidt lysere i farven. - Næsen var mere lukket – kom langsom frem i glasset. Smagen var meget fyldig

Referat af årgang 2007-smagning i Bourgogneselskabet d. 15. januar 2010

v/Torben Sørensen

Sidste og 6. sæt og finalen bestod af to grands cru Bonens Mares fra henholdsvis Louis Jadot 2001 og Robert Groffier 2007. Jadot's Bonnes Mares var flot mørk tegl med en flot moden pinot bouquet kraftfuld og flot – måske for pæn? Var der enkelte der mente. Smagen var elegant, super lækker og flot dybde og struktur. En rigtig flot vin. 659,- kr. Groffier's version var smuk lys rubinrød med en charmerende bouquet fyldt med bræ. Ord som power, voldsom og vild kombineret med sødmefuldhed var de ord der bedst kunne beskrive denne vinoplevelse. Gem mindst 5 år – 871,- kr. Vinene fra Bonnes Mares, og især den yngste udgave fra Groffier, levede i den grad op til at vinene netop fra denne mark er vilde og uregerlige.

Et flot punktum for en spændende aften i selskab med 12 forskellige vinudtryk fra Chambolle-Musigny.

Forventningerne til denne aften var naturligt store – vi skulle opleve vine ”der synger” som et medlem udtrykte det – min konklusion må være at der bestemt var vine der sang – både store arier men også mere beskedne små sange og viser!



36 medlemmer af selskabet var mødt frem til en smagning, af den nyeste årgang fra Bourgogne. På turen i oktober 2009, havde de heldige deltagere ellers smagt rigtigt meget til denne årgang. Vi var blevet klar over at det var én af de årgange, hvor naturen ikke viste sig fra sin bedste side i Bourgogne. Mange af bønderne talte til os om klimaforandringerne, som årsag til det meget usædvanlige vejr.

Året 2007 startede egentligt godt med et mildt og tidligt forår, efterfulgt af nærmest hedebløge i april og maj måned. Hvis det holdt, kunne det risikere at blive en årgang som 2003 med masser af sukker men, for lidt syre.

Selve sommeren blev dog præget af et meget ustadigt og regnfuldt vejr. I starten af august var der virkelig bekymring, da der kom tegn på begyndende råd. Som august og september forløb, blev vejret dog atter solrigt og tørt, hvilket sammen med en let brise fik reduceret risikoen for råd. Sådan et vejr adskiller de gode / flittige fra ”de andre”. Hvis man havde arbejdet i markerne og høstet grønt løbende, ville man nemlig have sikret at blade og klaser på stokkene ikke holdt på fugten i regnvejret

Overordnet set altså igen en årgang hvor de bedste bønder producerede langt bedre vin end de mindre omhyggelige. Det er ikke en årgang som skal ligge længe. De fleste bønder sagde at det var en årgang der skal drikkes efter 2006 men

Vine gæret på stål er ganske anderledes end fadgærede vine. Der anvendes fra 20 % til 50 % nye fade. Det samlede antal hektar i appellationerne må ikke udvides.

Knud fortalte om en seminar han havde deltaget i omkring klimaforandringer, og der var blevet beskrevet 3 scenarier for Bourgogne. I den mildeste version blev det spået, at årgang 2003 vil blive en gennemsnitsårgang for Bourgogne. Men ændringerne sker gradvist, og over lang tid, så Knud mente, at man vil kunne tilpasse vinproduktionen, så nogle af konsekvenserne at et evt. varmere klima kan imødekommes.

En crémant's kvalitet er meget afhængig af bl.a. hvor lang tid de ligger på tryk og bundfald. 9 måneder er minimum, men Maison Albert Sounit lader dem ligge 18 til 24 måneder. Crémant fremstillet på Pinot Noir, hvor der måske er afgivet for meget farve til mosten, bliver decoloreret ved hjælp af kul, således at farven fjernes. Hvis ikke man brugte denne teknik, ville farven på cuveen blive forskellig fra år til år. På Maison Albert Sounit har de i 2007 fået etableret en elevator, så adgangen til kælderne er blevet betydeligt forbedret. Tidligere måtte vinene hejses op og ned gennem et relativt lille hul i loftet. Det var nu ikke så enkelt at få elevatoren bygget ind. Bare det faktum at loftet, der skulle gennembrydes, er mellem 80 og 200 cm tykt, gav nogle udfordringer.

I den smukke sal smagte vi følgende vine:

Crémant de Bourgogne ”Prestige” brut
Crémant de Bourgogne ”Chardonnay”
Bourgogne blanc ”Sous la Roche”, 2007
Rully blanc ”Les Saint Jacques”, 2007
Montagny 1er Cru ”Les Chaniots”, 2007



Givry blanc ”Clos de la Brûlée”, 2006
Bourgogne rouge ”Les Corbaisons”, 2007
Rully rouge ”Meix Guillaume”, 2007
Mercurey rouge ”Vielles Vignes”, 2006
Mercurey rouge 1er Cru ”Clos des Montaigus”, 2006

Efter det vellykkede besøg hos Knud Kjellerup, spadserede vi ned til restaurant Le Vendangerot, hvor vi indtog en dejlig frokost. Vi kom lidt forsinket derfra, inden vi drog nord på til Saint-Aubin, nærmere bestemt

Domaine Sylvain Langoureau i landsbyen Gamay. Vi blev venligt modtaget af Nathalie og Sylvain, som fortalte seneste nyt om domainet. Alt deres Saint-Aubin er ny beplantet med Chardonnay, og de fleste stokke er ca. 20 år gamle. Alle yngre bønder vinificerer og markedsfører selv deres vine nu. Brugen af kobber i markerne betyder en ophobning af stoffet i jorden. Dyrker man udelukkende økologisk, medfører det dobbelt så mange ture i markerne i traktor, som så presser jorden mere sammen. 2008 er mere charmerende end 2007, mens 07'erne er mere holdbare. 2008 er mere elegant. For 40 år siden var halvdelen af Saint-Aubin appellationen plantet til med Pinot Noir, og dengang solgte bønderne druerne til negocianter. Vi smagte følgende vine:

Bourgogneyt

Bourgogne Aligoté, 2008
Saint-Aubin, 2008
Saint-Aubin, 1er Cru "Sur le Sentier du Clou", 2008
Saint-Aubin, 1er Cru "En Remilly", 2008
Saint-Aubin, 1er Cru "Les Frionnes", 2008
Saint-Aubin, 1er Cru "Bas de Vermarain á l'Est", 2008
Saint-Aubin, 1er Cru "Le Champlot", 2008
Meursault Blagny, 1er Cru "La Pièce sous le Bois", 2008
Chassagne-Montrachet, "Les Voillenots Dessous", rouge, 2007



fl. af den hvide Hautes Cote de Nuits med til at nyde i bussen.

Vi var således varmet fint op til næste besøg hos Domaine Mongeard-Mugneret, ligeledes beliggende i Vosne-Romanée, hvor vi indfandt os kl. 10,30. Nu ankom vi ikke bare opvarmede, men også klædt på til besøget med Torben's oplæg, der i fraværet af de oprindelige noter (som var efterladt på hotellet), blev erstattet af en lærerig historie om selvbedrag fra "Platon møder Næbdyret". Vores kvindelige vært på domainet, fortalte os, at de bruger erfarne arbejder til høsten. De har 30 hektar vinmarker fordelt på 33 parceller. Domaine Mongeard-Mugneret er et familieføretagende. Vincent ejer stedet, og laver selv det hele.

De prøver at respektere naturen mest muligt. De filtrerer ikke, og vil bevare hver eneste parcels særkender.

Der lægges stor vægt på fadudvælgelsen. Vincent tager selv ud i skoven og udvælger tømret, som så kommer til Vosne, hvor det ligger til tørre mellem 18 og 24 måneder, før det sendes til bødkeren.

Vi smagte 5 vine:

Le Libertin, 2007
Fixin, 2007

Bourgogneyt

det var en god start om end der var tale om "barnemord" i fleres øjne.

Sæt nr. 2 bestod af Christian Confuron 1. cru, Les Feussettes 2002 og Odoul-Coquard, CM 1. cru 2007

Det er Thierry Odoul der siden 1992 har været ansvarlig for dette 9 ha store domaine Les Feussettes, 2002 var begyndende rødbrun i glasset og duftede animalsk og lidt af sveskeblommer. Perfekt moden med god frugt og længde, skal nydes nu – der var dog meget stor flaskevariation denne aften – mit bord var heldige at smage en rimelig god flaske-237,-kr.

Odoul-Coquard's vin fremstod meget lys i glasset med en duft at lyse bær – hindbær. Kraftig god struktur med lidt sødme virker længere fremme end de to foregående 2007 vine. Udviklingspotentiale? 230,-kr.

Vi hastede videre til 3. sæt der bestod af to vine fra 2005. Beatrice Dubois 1. cru Combottes og Digoia-Royer 1. cru Groiseilles. Combottes var mørk dybrød, relativt lukket nu – svær at bedømme – var der fejl på vores flaske? Ved andre borde var duften mere åben. Vinen var rigtig svær at smage denne aften – hård, tør og lukket. 230,-kr., ikke nogen særlig positiv oplevelse.

Groiseilles var ligeledes ret lukket, men åbnede let op i glasset med god frugt. Igen en tør vin men med en del sødme og frugt. Meget garvesyre. 230,-kr. Meningerne ved bordene var ret delte, men ingen tvivl om at her skal der "gives tid"

4. sæt bestod igen af 2 vine: Amiot Servelle 1. cru Charmes 2004 og David Durband 1. cru Sentieres 2007. Amiot Servelles vin havde fået 50 % ny eg og var pæn lys (tegl) lidt lukket med

noget begyndende animalsk i duften. Flere beskrev vinen som grøn, noget lukket og uspændende - der var en del diskussion om den var årgangstypisk. 252,-kr.
David Durband's vin blev af et medlem beskrevet som en "diskobourgogne" – spørgsmålet er så om den dansede! Vinen havde en atypisk duft med let brændt karakter. Vinen var ret udviklet i munden med god kompleksitet, dybde og struktur. 352,-kr.



Vi var så nået til endnu to vine fra 2007 begge fra dom. Berteau nemlig 1. cru Charmes og 1. cru Amoureuesses. Charmes var relativt lys og flot dyb med en ulmende bouquet af røde bær, primært jordbær. Meget flot struktur med sødme, finesse og elegance, en stor vin. 345,-kr. Amoureuesses var meget lys først lidt lukket i glasset men åbnede op med en charme og forførende elegance. Vinen fremstod sødmefuld med en frugt-eksplosion – stilfuld og dyb. En vin hvor flere deltagere mente at den outperformede de efterfølgende grand cru'er. 497,-kr.

Bourgogneyt

Joseph Drouhin, Vosne-Romanée, Petits Monts, 2007

Joseph Drouhin, Vosne-Romanée, Petits Monts, 2004

Bouchard Pere & Fils, Vosne-Romanée, 2007

Joseph Drouhin, Vosne-Romanée, 2006

Chanson, Vosne-Romanée, 2001

Chanson, Vosne-Romanée, Suchots, 2006

Jadot, Vosne-Romanée, Suchots, 2001

Bouchard Pere & Fils, Echezeaux, 2006

Joseph Drouhin, Grands Echezeaux, 2006

Mandag den 26. oktober

Temaet for denne dag var videre nordpå. Vores chauffør Bent valgte at starte dagen på landevejen, og først senere køre på autobahn'en for at undgå at blive klemmt mellem langsomme lastbiler. Kort efter vi var kommet på motorvejen eksploderede det ene bagdæk på bussen.

Med fuld kontrolfik Bent os ind i nødsporet så var det ellers bare at vente på politi og dækservice. Det gik problemfrit, og efter et par timer kunne vi fortsætte. Det skal dog lige noteres, at folkene fra dækservicefirmaet virkede noget overrasket over, at en halvfylt bus kunne veje så meget...

Vi ankom til færgen i fin stil, og kunne nyde overfarten på den julepyntede færge – der var selvfølgelig også kun 2 måneder til jul. I Danmark kunne vi konstatere, at vejret ikke just var med os. Det øsregnede, ikke mindst ved ankomsten til Sjælør Station.

Det var ikke optimalt at skulle tømme bussen for vin under de omstændigheder. Kasserne kunne jo ikke stilles på jorden. Men bortset fra nogle enkle forbyttede vine gik tømningen planmæssigt. Så blev der taget pæn afsked deltagerne imellem, og tak for selskabet undervejs.

Således nåede jeg forspist, forgældet og fortrukket (i det mindste efter Sundhedsstyrelsens normer) hjem til familien, og det var dejligt at se dem igen.

Og de var glade for, at jeg havde sparet en masse penge på mine vinkøb i Bourgogne. Hvad fatter gør.....



Referat at smagning 20. november 2009 Chambolle-Musigny

Af Eva Sørensen

På denne kolde efterårsaften havde ikke mindre end 46 medlemmer valgt at tilbringe aftenen i selskab med 12 vine fra Chambolle-Musigny. Vinene var indkøbt "on location" hvilket muliggjorde en rimelig arrangementspris.

Vi lagde ud med to vine i årgang 2007 Amiot Servelle Chambolle-Musigny og Digioia-Royer Chambolle-Musigny Vieilles Vigne. Amiots vin var ret lukket med et strejf af røde bær – relativt stram men med en pæn sødme af kirsebær i eftersmag. 168,- kr. Digioia-Royer's vin var meget mørk meget lukket med et strejf af træ, en god saftighed – pæn længe og god tannin 191,- kr. Der var overvejende enighed i salen om at

Bourgogneyt

Vosne Romanée, 2007

Nuits Saint Georges, 1er Cru "Les

Boudots", 2006

Echezeaux, 2006

Efter smagningen krydsede vi vejen, og gik ned i deres kældre, og fik en rundvisning der.

Den fælles frokost blev indtaget på restaurant Simon i Flagey-Echezeaux.

Maden var yderst velsmagende.

Desværre må deres surt udseende kvindelige vintjener betegnes som en klar fiasko. Hun formåede end ikke at dele en flaske vin mellem sølle 4 personer. Pinligt ringe, ikke mindst i betragtning af, at det var præcist samme problem for hende for 3 år siden. Det er en om'er. Men maden i den 6 retters store frokost kan der ikke sættes en finger på.

Dagens sidste besøg var hos Domaine Michel Gros i Vosne-Romanée. Michel, hvis kusine i øvrigt er Anne Gros, bød selv velkommen, og førte os ned i kælderen. Han fortalte, at de 4 Gros domainer samarbejder om f.eks. maskiner. Det var selvfølgelig en ulempe, at de 4 Gros domainer skulle etableres forfra, men kedelige historier fra familien tidligere har gjort, at alle foretrækker det på den måde. Afstanden mellem rækkerne i markerne er fastsat i 1930 og baseret på, at en hest kan gå mellem rækkerne. De bruger 30 % nye fade til village vine og 50 % til 1er Cru, men andelen kan variere. Det ligger i vinbøndernes natur, at de helt ikke vil gøre ligesom naboen....

Der er næsten aldrig noget jord til salg. Deres monopol mark Clos des Reas (Vosne-Romanée 1er Cru) har været i familiens eje siden 1860. Den er på 2 ha og giver et udbytte på 10.000 flasker. Marken er, som navnet siger, omkranset af en mur,



der dels skulle forhindre folk i at stjæle druerne, og forhindre dyrs adgang. Men muren har også betydning for markens mikroklima, og således modner Clos Des Reas 2-3 dage før de andre marker. I dag høster de 5 – 15 dage tidligere end for 30 år siden. Der vil nok komme flere årgange, som ligner 2003. Alle etaper i udviklingen ligger tidligere (blomstring etc.). Michel tilstræber syre i alle sine årgange. Han mener, at Clos des Reas i store årgange kan ligge i op til 20 år.

Vi smagte følgende vine:

Hautes Côtes de Nuits rouge, 2007

Nuits Saint Georges, 2007

Vosne-Romanée, 1er Cru Clos des Reas, 2007

Vosne-Romanée, 1er Cru Clos des Reas, 2006

Vosne-Romanée, 1er Cru Clos des Reas, 2004

Vosne-Romanée, 1er Cru Clos des Reas, 2001

Et godt forberedt og vellykket besøg.

Tilbage til hotellet, og resten af dagen til fri disposition. Ca. 10 af deltagerne tog til Chagny og spiste på den 3-stjernede restaurant Lameloise om aftenen.

Bourgogneyt



Onsdag den 21. oktober

Onsdag var egentlig til fri disposition, men en af deltagerne, Bo, havde hjemme-fra aftalt med den danske importør H.J. Hansen, at vi kunne besøge Maison Joseph Drouhin. Og det var vi så 14 styks der gjorde, og vi fik et glimrende besøg, med rundvisning i deres lange kældere, og en masse information om huset.

Vi smagte følgende vine:

Saint Veran, 2008
Chablis 1er Cru, 2008
Puligny Montrachet, 2007
Beaune Clos Des Mouches, blanc, 2007
Chorey Les Beaune 2007
Cote de Beaune, 2007
Beaune Clos Des Mouches, rouge, 2007
Gevrey Chambertin, 2006
Chambolle Musigny 1er Cru, 2006

Torsdag den 22. oktober

Dagens første stop var ikke mindre end Domaine Comte Georges de Vogüé i Chambolle-Musigny. Vi blev modtaget af kældermesteren, der kunne fortælle, at den malolaktiske gæring foregik fra juli til august. Det havde været nemmere at smage vinene, hvis den malolaktiske gæring havde været færdig i maj. Så de vine vi skulle smage ville være meget unge. Hvilken årgang af 06-07-08 der er den bedste, afhænger af ens humør. Årgangen skal komme til udtryk i vinen – de vil ikke have ens produkt fra år til år. I årgang 2008 er de enkelte terroir transparente. Musigny blanc kan deklassificeres til Bourgogne blanc, men ikke til 1er Cru. Domainet bruger ikke kold maceration;

men gæringen i 2008 årgangen var langsom fra naturens hånd, og derfor mere udtræk af farve. De opvarmer ikke mosten. Kold maceration ser de som manipulering. Bonnes Mares er forskellig fra de andre (Completely out of the family!).

Vi smagte følgende vine fra fad:

Chambolle-Musigny Village, 2008
Chambolle-Musigny 1er Cru, 2008
Les Amoureuses, 2008
Bonnes-Mares, 2008
Le Musigny, 2008

Efter en kort bustur sydpå, befandt vi os hos turens næste besøg; Domaine L'Arlet i Premeaux-Prissey.

Vejret var ikke rigtig med os denne formiddag, regn og køligt, men vi fik alligevel startet besøget med et kig i det gamle stenbrud bag Domainet, hvor man kan se de forskellige klippe / sten lag. Rødderne på vinstokkene søger op til 6-7 meter ned gennem sprækkerne i klippe-lagene. Det våde vejr havde desværre også gjort en af stentrappene ned fra markerne til vineriet meget glat, så Eva var uheldig at glide på et trin, og fik en ordentlig tur. Det gjorde vist ret ondt.

Vi smagte følgende vine:

Bourgogneyt



Beaune, 1er Cru Teurons, 2007
Beaune, 1er Cru Bressandes, 2007
Beaune, 1er Cru Cent-Vignes, 2006
Beaune, 1er Cru Cent-Vignes, 2005
Beaune, 1er Cru Aigrots, rouge, 2001

Efter indkøbene blev klaret på stedet, var der frokost på egen hånd i Beaune. Vi var nogle stykker der nød en sandwich på Place Carnot, og blev samtidigt underholdt af en flok ældre, og til dels tandløse, fra noget der lignede den lokale dement klub, der fik flere ture i karrusellen på pladsen. Stor jubel.

Om aftenen var der afslutningsmiddag på den 1-stjernede restaurant Jardin des Remparts i Beaune, som lå i gå afstand fra vort hotel. Der fik vi en super menu med mange retter og mellemretter. Bl.a. hæftede undertegnede sig særligt ved begrebet: en for-dessert. Det må bestemt også kunne bruges i Danmark. Ellers kan det noteres, at vi også fik popcorn! Maden blev fortjent ledsaget af flere super vine. En god afslutning på vores tid i Beaune. Og så var det ellers hjem i seng.

Søndag den 25. oktober

Søndag var den store pakke dag. De indkøbte vine skulle bringes sikkert om bord i bussen. Bent styrede pakningen med sikker hånd, om end det nok overraskede ham hvor meget vin, der egentlig var. De lokale fik nu også deres morgen overraskelse, da de trimmede turdeltagere med diverse linnedvogne, sækkevogne mv., fragtede de dyrebare dråber fra hotellet over vejen til parkeringspladsen. Det gav varmen, så et hurtigt bad, var velkomment inden afgang kl. 10,00.

Det virkede som om deltagerne var gået en anelse kolde, og der blev vist ikke smagt lige så meget vin på vejen hjem, som ned. Men betryggende at vide, at der trods alt også er bund i Bourgogneselskabets medlemmer. Den traditionelle konkurrence, hvor man skulle gætte hvor mange flasker vin der var med hjem i bussen, blev afviklet i løbet af dagen, men resultatet blev først afsløret under aftenens middag (vi havde godt 2100 flasker vin med hjem). Om eftermiddagen var vi fremme i Eudorf, hvor vi blev indlogeret på Hotel Zur Schmiede. Efter aftensmaden kunne keglebanerne med god samvittighed indtages, om end ingen forstod en bønne af, hvorledes systemet fungerede. Men det var i hvert fald noget med øl til.

22 deltager havde valgt at deltage i den såkaldte bussmagning, hvor vi over de 2 hjemrejsedage smagte følgende vine:



Bourgogneyt

Santanay, Vieilles Vignes, 2008
Chassagne-Montrachet, Vieilles Vignes, 2008
Maranges, 1er Cru La Fussière, 2008

Og følgende hvide:

Bourgogne, 2008
Saint-Aubin, 2008
Saint-Aubin, 1er Cru Le Puits, 2008
Beaune, 1er Cru Les Grèves, 2008
Chassagne-Montrachet, 2008
Chassagne-Montrachet, 1er Cru Les Embrazées, 2008
Chassagne-Montrachet, 1er Cru Morgeot, 2008
Chassagne-Montrachet, 1er Cru Les Baudines, 2007
Chassagne-Montrachet, 1er Cru Morgeot, 2007
Chassagne-Montrachet, 1er Cru Morgeot, 1996

Turens sidste besøg var lagt hos en gammel kending af selskabet; Domaine Albert Morot i Beaune. Vi blev budt velkommen af engelsktalende Geoffrey, som var i fin form denne dag. Domainets filosofi er lavt udbytte og ingen gødning.



Deres dyrkning var komplet organisk i 2009, selv om organisk kan være både godt og skidt. Organisk dyrkning medfører således mere markarbejde, og mere kørsel med traktorer i markerne. De bruger 40-50 plukkere til deres høstarbejde, der løber over 4-5 dage, så de får plukket druerne, når de har den ønskede modenhed. Druerne sorteres i marken, og igen i vineriet på sorterbånd.

Morot var den sidste der høstede i 2007 i Beaune. I 2007 var det svært at finde den rigtige dag at høste på. Sukkerniveauet var stabilt, men da solen kom tilbage steg sukkerniveauet hurtigt, mens syreindholdet faldt hurtigt. Afstilkning giver en hurtigere modning. Stilen i Bourgogne er ændret i de seneste år, så vinene er mere tilgængelige. De tilsætter ikke alt deres Vin de Presse. Kun det, der ikke er for hårdt presset. 2007 skal drikkes før 2006. Undervejs i besøget fik vi den underholdende, og sjovtfortalte historie om, hvordan det var gået til at Geoffrey havde overtaget domainet efter sin tante.

Deres Fine laves af de sidste 5-6 liter vin i fadene. I et nyt fad hældes et kilo salt og varmt vand. Det tager de hårdeste taniner ud af træet. Og så kommer der Fine eller Marc på fadet. Når nogle producenter vil få en vin til at være imponerende som "en primeur", laver de samme nummer med fadet. Fine har ca. 50 % alkoholstyrke fra starten, og taber ca. 1% om året.

Vi smagte følgende vine:

Beaune, 1er Cru Aigrots, blanc, 2007
Savigny, 1er Cru Bataillière aux Vergelesses (monopol), 2007
Beaune, 1er Cru Cent-Vignes, 2007
Beaune, 1er Cru Toussaints, 2007
Beaune, 1er Cru Aigrots, rouge, 2007

Bourgogneyt



deres 6 hektar marker, og de 500 bliver udskiftet om året. 20 % af Village vinene får ny eg, mens det er 30-50 % af 1er Cru'erne der får det. Det er et domaine med meget rimelige priser.

Vi smagte følgende vine:

Bourgogne Aligote VV, 2007
Bourgogne Aligote VV, 2007, fadlageret
Bourgogne, 2007
Morey Saint Denis, 2007
Morey Saint Denis, Vieilles Vignes, 2007
Gevrey-Chambertin, Vieilles Vignes, 2007
Morey Saint Denis, 1er Cru Clos des Ormes, 2007
Morey Saint Denis, 2006
Clos de la Roche, 2007

Om aftenen var der fælles middag på restaurant Caveau des Arches i Beaune, hvor vi spiste i deres flotte, renoverede, kælder.

Fredag den 23. oktober

Denne dag startede vi lidt senere, så efter en kort spadserer tur fra vores hotel, ankom vi til Bouchard Père & Fils på Château De Beaune kl. 10,00. Vores guide tog os på en rundtur i deres fantastiske kældre, hvor vi bl.a. kunne se deres imponerende samling af gamle vine liggende på rustne reoler langs vægge og inde i små nicher. Kælderne under Château De Beaune bruges til lagring af ca. 2.000.000 flasker, og resten af deres lager ligger i deres relative nye bygninger uden for byen. Det blev også til en lille rundtur udendørs i deres historiske anlæg. Så var det over gaden og ind i smagelokalet, hvor vi smagte følgende vine:

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos-des-Forêts-Saint-Georges, 2008, fra fad
Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos-des-Forêts-Saint-Georges, 2008, fra fad, men fra ældre stokke
Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de L'Arlet, 2007, rouge
Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos-des-Forêts-Saint-Georges, 2007
Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos-des-Forêts-Saint-Georges, 2001
Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de L'Arlet, 2007, blanc

Efter dette besøg var der frokost på egen hånd i Nuits-Saint-Georges, inden vi kørte til dagens sidste besøg hos Domaine Remi Jeanniard i Morey Saint Denis. Vi besøgte dem i deres nye lagerbygning, og de var ved at gå i gang med byggeri af privat hus ved siden af, som skulle være færdigt i sommeren 2010. De vinificerer mere og mere vin selv, og resten sælges til negocianter i Beaune, men deres mål er at vinificere hele deres høst selv. Årgang 2009 lå på tanke, og kommer på fode i februar. De undgår filtrering. 2009 er en fantastisk kvalitet, der kan sammenlignes med 2005. Alle deres vieilles vignes er mere end 50 år gamle. 2007 er en let årgang, som man relativt let kan gå til, og hurtigere drikkeklar end 2006. De har 60.000 vinstokke på

Bourgogneyt

Monthelie, 2006
Beaune du Château, 1er Cru, rouge, 2006
Volnay Caillerts Ancienne Cuvée Carnot, 2006
Nuits Saint Georges Les Damodes, 2006
Pouilly-Fuissé, 2007
Beaune du Château, 1er Cru, blanc, 2006
Meursault Les Gouttes d'Or, 2006
Meursault Genevrières, 2006

Vi blev af en medarbejder fra salgsafdelingen fulgt over i et smukt beliggende lokale med udsigt over anlægget, hvor vi skulle spise frokost. Den velsmagende 4 retters menu blev ledsaget af 3 Bouchard vine; Corton Charlemagne 2006, Beaune Gréves Vigne de l'Enfant Jésus, 1er Cru, 2003 og Pommard 1er Cru, 1985.

Efter frokosten gik vi tilbage til hotellet, hvor vi efter en kort pause tog vores bus til Domaine Pavelot i Savigny-les-Beaune,

hvor vi skulle være kl. 15,00. Ind af døren i den røde træport, og vi var fremme i Domainets gård, hvor vi blev mødt af sønnen på stedet. Han fortalte, at 2007 er en venlig årgang, god struktur, men nemmere at gå til end andre årgange. 2007 og 2006 kan gemmes lige lang tid. Som noget nyt laver de nu et fad i Corton (blanc). Hvis temperaturen generelt stiger, så er det godt at have parceller, der ikke ligger stik syd. 2008 er god kvalitet, men lille udbytte på grund af dårlig blomstring og haglskader. Dårlig blomstring giver også små druer. Dårlig blomstring skyldes ofte for lave temperaturer og / eller for meget regn.

En dårlig blomstring rammer ikke alle marker ens; det afhænger af hvorledes udviklingsstadiet er, nå de uheldige vejrforhold rammer.

Vi smagte følgende vine:



Bourgogneyt

Savigny-les-Beaune, rouge, 2007
Savigny-les-Beaune, 1er Cru Les Serpentières, 2007
Savigny-les-Beaune, 1er Cru La Dominode, 2007
Savigny-les-Beaune, 1er Cru Aux Guettes, 2006
Savigny-les-Beaune, 1er Cru Les Peuillets, 2002
Pernand-Vergelesses, 1er Cru Les Vergelesses, 2008 fra fad
Savigny-les-Beaune, blanc, 2007

Efter dette besøg var resten af dagen til fri disposition.

Lørdag den 24. oktober

Sidste dag med besøg i Bourgogne, og vi lagde ud med en tur til Chassagne-Montrachet for at besøge Domaine Thomas Morey. Thomas fortalte, at de høster i hånden, og afstikker for at undgå for mange taniner. 3-4 dages udblødning og derefter starter gæringen. De skærer druerne op. Der var ekstremt regn i 2008, hvor høsten startede 27/9. 2008 er en meget aromatisk årgang. De hvide vine ligger ca. 11 måneder på fade. Der omrøres (Bâtonnage) hver 14. dag. Den malolaktiske gæring starter normalt i januar, hvorefter det er vigtigt at lufte ud i kælderen. Vinene ligger på fade indtil august, og de hvide filtreres, men ikke de røde. Han eksporterede 2400 flasker til Japan sidste år. De 60 af flaskerne måtte han udskifte, fordi der var en lille smule bundfald. Det viste sig at være små bitte stykker kork.

De uheldige hvidvins årgang fra 1996 til 1999 kommenterede Thomas også. Oftest får proppen skylden.



Propperne vaskes inden de bruges, og nogle af de produkter der anvendes i den forbindelse, kan have forårsaget problemet, når de går i forbindelse med svovl. Der forskes meget på området. Den nyeste teori er, at det er de årgange med det højeste syreindhold, der får problemer a la ovenstående. En ordentlig hvidvin fortjener en korkprop. Når vine svovles, tilsættes denne som regel over lang tid, så vinen bedre kan optage svovlen. I årgangene 96-99 var den malolaktiske gæring så sent færdig, at svovlen blev tilsat over al for kort tid. Denne forklaring hjælper korkproducenterne. Som Thomas Morey sagde, så er de eneste tilfælde hvor korkproducenterne ikke får skylden for en dårlig vin, når man hælder vinen ud af bunden på flasken!

De har i år podet 12.000 stokke. Det gøres på maskine, og ud af de 12.000 er det normalt ca. 5.000 der bliver til noget. De vil lave en hjemmeside på fransk og engelsk, med tekniske specifikationer på alle vinene. Hans far, Bernard Morey, er gået på pension, så nu er det Thomas der bestemmer. Nogle af hans vine udvikler sig hurtigere på restauranter end i hans egne kældre.

Vi smagte følgende røde vine: