

Bourgogne-nyt

Blad nummer 45

www.bourgogneselskabet.dk

Medlemsblad for Bourgogneselskabet



Bourgogneyt

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

**Referat af Bourgogneselskabets
generalforsamling d. 25/2-2011**

I formand Eva Sørensen fravær på grund af ferie var det næstformanden, Bjarne Andersen, der bød velkommen.

Der var et fremmøde på 43 personer som repræsenterede 33 medlemskaber.

1)

Valg af dirigent:

Christian Schwartzbach blev med salens applaus valgt.

Dirigenten konstaterede at generalforsamlingen var lovligt indkaldt i henhold til vedtægterne - der var ingen indsigelser mod dette fra salen. Som referent blev Torben Sørensen valgt.

2)

Næstformandens beretning:

2010 havde budt på syv smagninger fordelt med fire forår og tre efterår.

Den største begivenhed i 2010 var så afgjort vores 25 års jubilæum.

Der blev fejret i november med et kæmpe stort og meget hurtigt udsolgt arrangement. Der var i særklasse håndplukkede, strålende vine og

(syntes bestyrelsen) glimrende hjemmelavet mad til de 72 deltagere.

Før dette havde vi i oktober, i samarbejde med The Wine Company ved den ene ejer, Steen Rasmussen, en spændende smagning med vine fra Dominique Laurent.

I september var efteråret første smagning.

Med 51 deltagere var det et meget velbesøgt hvidvins arrangement; det glæder altid bestyrelsen at mærke denne interesse for de hvide bourgogner og vi vil fortsætte med at have stor opmærksomhed på disse vine.

Foråret sluttede med en smagning af vine fra Brandis – med deltagelse og kompetente oplæg ved ejeren Tom Brandis.

Før dette havde vi været ”Corton-højen rundt” som det hed på invitationen. Der var mange Grand Cru vine til denne smagning som samlede hele 48 af selskabets medlemmer.

Smagningen til generalforsamlingen var vine fra Domaine Vincent Dureuil-Janthial.

I Januar var det årgangssmagning; nemlig årgang 2007

Hele året gav et gennemsnit på 44 deltagere pr smagning. Det er en lille stigning i forhold til de foregående år hvor deltagertallet har ligget på 41. Det er selvfølgelig klart at jubilæet trak en hel del op...

Vi har i hele 2010 haft et medlemstal på 113.

Det er i løbet af året kommet nye medlemmer ligesom nogle har valgt at melde sig ud, men selve antallet har altså været konstant.

Invitationerne sendes pr e-mail til alle ”e-post tilmeldte” medlemmer - bladet sendes fortsat med almindelig post til alle, men vil formentlig komme som *.pdf fil til de medlemmer der i forvejen får invitationer per mail.

Vi vil, som de tidligere år, opfordre til at medlemmerne benytter sig af e-mail til kommunikation med selskabet.

Der er fortsat 41 medlemsskaber der får tilsendt breve med invitationer til arrangementer. Omkring tur til Bourgogne er det helt sikkert at det ikke bliver muligt at lave en tur i 2011. Mest realistisk er 2012; emnet vil komme op på næste bestyrelsesmøde og der vil være rig

Bourgogneyt



mulighed for medlemmerne til at komme med forslag til arrangementer og besøg dernede. Næstformanden sluttede med at takke bestyrelsen, revisor og medlemmer for et godt samarbejde i det forgangne år.

Der var i salen en vis diskussion omkring bestyrelsens udmelding med e-mail til flest muligt. Torben Sørensen åbnede med at ville høre salens mening omkring et større pres på medlemmerne for at få mail.

Langt de fleste af de 41 medlemmer der får almindelig post har e-mail.

Nogle fra salen foreslog graderet kontingent således at det blev dyrere at være medlem hvis man ville have information fra selskabet per post, mens andre fandt at det var naturligt at man selv skulle kunne vælge frit.

Næstformand Bjarne Andersen slog fast at selskabet fortsat vil arbejde på at få flest muligt til at vælge e-post frivilligt og at der ikke var aktuelle planer i bestyrelsen om at ville lave graderet kontingent. Almindelig post fra selskabet vil i fremtiden blive afsendt som B-post.

Der var ikke flere kommentarer og spørgsmål til næstformandens beretning, der herefter blev godkendt med akklamation.

3) Regnskab:

Foreningens kasserer, Brian Thostrup frem-

lagde året regnskab.

Der var i år et overskud på kr. 6.458. Forige år var overskuddet på kr. 10.572

Selskabets kapitalkonto udviser et beløb på kr. 79.651

Regnskabet godkendt med akklamation.

4) Kontingent: Bestyrelsen foreslog uændret kontingent på kr. 250,-

Dette blev godkendt med akklamation.

Kontingent 2011 bliver således kr. 250,- / husstand

5) Indkomne forslag: Ingen

6) Valg af bestyrelse:

Hele den nuværende 7 mand store bestyrelse genopstillede og blev genvalgt:

Eva Sørensen, Bjarne Andersen, Søren Thorhauge, Jan Tjørnlund, Palle Hansen, Brian Thostrup og Torben Sørensen

Som revisor blev nuværende revisor Rie Thoustrup Sørensen genvalgt

7) Eventuelt:

Der var ikke flere spørgsmål eller kommentarer fra generalforsamlingen.

Dirigenten afsluttede herefter generalforsamlingen og takkede for god ro og orden

Christian Schwartzbach, dirigent

Torben Sørensen, referant

Bourgogneyt

Indlæg til Bourgogneselskabets smagning 8 April 2011 - Årgang 2008 vine

Med glæde ser jeg frem til disse årsmagninger, her 2008, men mangler en opfølgning i selskabet, med f.eks. en genmagning om måske 3 år af præcis de samme vine, for dermed at få en opfølgning til de forventninger vi har til denne årgang. Jeg ved det ikke er billigt at indkøbe til 2 smagninger, men man kunne jo



spørge, de tilmeldte om de var interesseret og villige til at forudbetale, så selskabet ikke er bundet af økonomien. Hvis en deltager ikke kan deltage til den senere smagning, kunne man jo sætte medlemmets plads til salg til andre. Dette indlæg er for at skabe en ny dynamik i selskabet, idet jeg med sammenligning med smagningerne i halvfemserne og nu mangler den hede debat der var før, hvor alle stort set ytrede sig. Dermed en opfordring til seriøse og alternative betragtninger.

Når jeg kommer med dette skyldes det en oplevelse i den forløbne uge.

På ture i 2002 besøgte vi Domaine Jean Claude Rateau, lidt længere ude af samme vej som Madame (Albert Morot), den før-

ste rigtige økologisk biodynamiske producent.

Han laver bl.a. Beaune 1 Cru Les Bressandes årgang 2000. Ved besøget var det meget grønne vine som var svære at bedømme og der var skæve smil tilovers for denne producent. De blev efterfølgende smagt på en efterfølgende tursmagning med det ord at den skulle gemmes nogle år, men havde potentiale, hvad det så er for noget. Jeg har siden smagt den med 2 års mellemrum og kan sige den var helt på toppen i 2008, men stærkt for nedadgående her i 2011.

En personlig oplevelse, som jeg gerne vil dele med andre i selskabet, men også gerne have jeres erfaringer generelt.

Derfor ideen med flere smagninger af samme årgang her i selskabet og opråbet til mere debat. Vi får en meget aktuel stillingtagen til de vine vi har i vores lagre ud fra kvalificeret smagning her i selskabet. Måske et sideselskab under Bourgogneselskabet.

JS.



Bourgogneyt

Chablis-smagning nummer 3 Fredag den 13. maj 2011

V/Palle B. Hansen

Det var tredje gang vi holdt en Chablis-smagning i selskabet. Men denne gang var det udelukkende grand cru vine vi skulle smage.

Chablis regionen er det nordligste distrikt i Bourgogne. De vinstokke der vokser omkring byen Chablis er næsten alle Chardonnay, hvilket kendetegner området som stedet man laver en lækker tør hvidvin kendt for renheden af dens aroma og smag. Den nordlige placering langs 48:e nordlige breddegrad gør stedet til et udsat sted at dyrke vin på grund af bl.a. nattefrost. Men det kølige klima i denne region gør man kan producere vine med mere syre og smag mindre frugtagtig end de Chardonnay vine der dyrkes i varmere klimaer. Den basale Chablis er helt unoaked, og forarbejdet til vin i rustfrit stål tanke. Mange Grand Cru og Premier Cru vine giver nogle modning på egetræsfade, men typisk tiden i fadet, og andelen af de nye fade er meget mere end for hvide vine fra det "rigtige" Bourgogne.

Chablis ligger ca. 160 km nord for Beaune. Og nok også det eneste område i Bourgogne der har kakkellovne/brændere stående ud blandt vinstokkene.

Vi kender det jo også fra USA, at bare vinen er tør, "over there" kaldes den Chablis.

For en god ordens skyld skal det også lige trækkes op hvad de laver i regionen:

Le "Petit Chablis" generelt høstet på plateauet, med et produktionsloft på 60 hl / ha

Le "Chablis", fra markerne nord og øst for byen, og på plateauer, her er produktionen er sat til 60 hl / ha.

Les "Chablis Premier Cru" fra markerne syd og vest for byen. Disse er opdelt i 79 individuelle vinmarker, hvoraf de 25 er rimeligt kendte bl.a.: "Mont-de-Milieu", "Fourchaume", "Vaillons", "Montmains", "Vaucoupins", "Côte de Léchet" osv... produktion er begrænset til 58 hl / ha.

Les "Chablis Grand Cru", som er høstet udelukkende på skråningerne af før byen og navnene er: "Blanchot", "Bougros", "Les Clos", "Grenouilles", "Preuses", "Valmur" og "Vaudésirs"«. I kvalitet de udgør toppen af pyramiden, produktion er begrænset til 45 hl / ha.

Men videre til smagningen.

Det var lykkedes at få fat i alle grand cru markerne med undtagelse af en. En medlem forbarmede sig over selskabet og solgt 3 flasker fra egen kælder af "les Preuses" og det blev så vin nummer 11.

De gange vi har holdt Chablis-smagning i selskabet har der altid været fejl på smageskemaet, og denne gang var heller



Bourgognenyt

ikke en undtagelse. Så vi måtte til at rette det.

Formanden bød velkommen og derefter fortalte Jan om området.

Vi lagde ud med 2008 Domaine Christian Moreau Père & Fils, Valmur og 2008 Domaine Servin, Blanchot.

Begge vine klare med det grønlig skær i glasset som kendetegner en Chablis – begge havde de denne specielle smag af sure æbler som også kendetegner Chablis-vinene. Personlig syntes jeg at Blanchot var den mest spændene. Eftersmagen på Blanchot virkede som om den endnu havde en vis "sprødhed". Og den havde også modsat, Valmue meget mere lukkethed over sig.. Valmur var, så den kunne drikkes nu. – men vil sagtens kunne ligge en del år endnu.. Begge vine var gode. Valmur kr. 400,- og Blanchot kr. 300,-

Næste sæt var 2008 Domaine Christian Moreau Père & Fils, Vaudesir mod 2008 Domaine Bernard Defaix, Vaudesir. Christian Moreau havde stadig det grønlig skær over sig. Selve smagen var mere blød og eftergivende end de første to. En let fedme i denne vin – som jeg ikke har smagt i en Chablis før. Pæn lang eftersmag. En dejlig vin. Vinen fra Defaix var mere bleg i farven. Næsten gylden, men alligevel ikke, måske farveløs! – Smagsmæssigt var det ikke det helt stor at skrive hjemom – god vin og godt lavet
Priserne for disse to vine var: Christian Moreau kr. 400,00 og Bernard Defaix kr. 280,

Vi skulle så til at bestige Les Clos marken som nok betegnes som den bedste parcel på grand cru skråningen i Chablis. Det to første der kom ind var (igen) 2008

Domaine Christian Moreau Père & Fils Les Clos samt 2008 Domaine J.P. Droin Les Clos. Jeg syntes snart at Christian Moreaus navn dukker op hele tiden, men han siges at være en af de dyrkere i Chablis som "er noget". J.P. Droin har intet at gøre med sin navnebror i Beaune at gøre. Det udtales ens men staves anderledes. Men begge vine var første klasses vin. Dejlig lang eftersmag, og pragtfuld duft. Især Christians Moreaus vin duftede mere af Chardonnay end Chablis normalt gør, dog havde den det grønlig skær igen. Droins vin var mere mørk, let gylden, havde meget lidt duft at slippe – men smagen og eftersmagen var virkelig flot. Priserne for disse to vine var, Christian Moreau kr. 400, - og Droin, som vi havde fået på ½ flasker var kr. 360,- (hvis den skulle være en normal flasketype).

Ved denne smagning, prøvede vi så noget nyt. Vi skulle pointgive vinene a'la Burghound/Parker. Altså efter 100 skalaen. Vi var ikke helt enige med gurerne, - men måske for forsigtige, med at give pointene,

En trio stod nu for døren og skulle smages. Først kom 2007 Domaine Bernard Defaix Bougros derefter kom 2004 Domaine Pascal Bouchard Les Clos (pga. årgangen smages denne ikke sammen med de andre Les Clos) og til sidst Les Preuses årgang 2005 fra La Chablisienne. Defaix vin var igen blevet let grønlig og stadig de sure æbler. Pæn lang eftersmag, men ikke særlig meget duft. Pascal Bouchard (heller ikke her noget med Beaunehuset og gøre) – var død og borte. Gået til de evige Chablismarker. Til gengæld var Les Preuses en dejlig overraskelse. Marken ligger helt for sig selv helt nordvest på bakken, så den får nok aftensolen. Det var en dejlig vin. Prisen

Bourgogneyt

for disse sager var Bougros kr. 280,-
Bouchard kr., 375,- (skam jer Sigurd
Müller vin) og Les Preuses ca. kr. 300,-

Så var der bare to vine tilbage. Det var lykkes os via Vinhuset les Cepages at få nogle gamle flasker. Begge fra Louis Michel, som vi ved altid går i en stor bue ude om fadlagring. Den først var Vaudesir årgang 2000. igen det grønne skær. En stor blødhed i vinen. Blød og lækker. Elegant lang eftersmag. Denne vin kostede kr. 249,-. Den sidste var igen fra Louis Michel og Grenouilles-marken havde lagt druer til. Årgangen var 1999. også en fantastisk flot vin. En meget fin balance i vinen. Sandt at sige, med de to sidste vine kunne man se hvordan Chablis kan laves og hvor det kan lagre. Prisen på den sidste vin var kr. 224,-. De to sidste vine var som mig selv – ældet med ynde...

Undertegnede ved ikke om Les Cepages har flere flasker til salg, men det var en værdig afslutning. Efter smagningen var der som sædvanlig en buffet og – Ja der kom rødvin på bordet. Vi var desværre kun 24 mennesker til denne smagning – men vi der var der fik da noget vi kunne lide.



Smagning af vine fra årgang 2008.

Af Søren Thorhauge

Bourgogneselskabet havde kaldet til smagning af vin fra årgang 2008 den 8. april i menighedshuset. Dette havde lokket 36 frem til smagningen.

Det var lidt af et mirakel, at der kom acceptabel vin fra denne årgang. Først lignede årgangen en rigtig katastrofe, idet der var koldt og regnfuldt vejr under blomstringen i juni. Udfordringerne var store i 2008.

Bønderne havde problemer med Coulure (Udviklede druer efter blomstring), Millerandage (Små kerneløse druer i ujævnt udviklede drueklaser) og meldug. Burgunderne konstaterede tillige botrytis. Som om alt dette ikke var nok, så haglede det også i nogle af vinmarkerne. Den ene ulykke fulgte efter den anden indtil midt i september, hvor vejret ændrede sig, og der kom varme og vind. Disse omstændigheder gjorde, at druerne tørrede og sukkerniveauet i druerne steg. Høsten blev forsinket og sol og tørke i september medførte, at druerne hurtigt modnede og frugten blev koncentreret på grund af fordampning, men stadig med en del syre på grund af de kølige forhold under væksten. En del af syren forsvandt dog under den malolaktiske gæring.

De tidligste rapporter fra Bourgogne fastslog, at chardonnay forekom bedre end pinot noir, men eftertiden har vist, at kvaliteten varierer meget mellem de enkelte producenter. Årgang 2008 bliver bedre og bedre dag for dag, den kraftige syre aftager stille og roligt og vinene fremstår mere og mere, som klassiske bourgogner med et kraftigt Pinot Noir aftryk. De er på en gang elegante, men har også meget mere struktur og derved et væsentlig længere liv foran sig end eksempelvis årgang

Bourgognenyt

2007. Klassiske bourgognestil, hvor friskhed og røde frugtaromaer dominerer. Aftenens program bestod af 11 vine, hvoraf de to var hvide. Den første hvide vin var Les Callereys, 1.cru fra domaine Vincent og Sophie Morey. Vinen havde en lys farve med en smule grønt. Vinen havde en karakteristisk æblesnus tilsat lidt ristet vanilje. I munden virkede vinen sprød med citruskarakter. Vinen havde en pæn og lang eftersmag. Denne vin blev "parret" med Henri Boillots Meursault, 1. cru, Les Perrières. Farven var meget lig den første vin, men snusen var en anelse tungere men indeholdte de samme elementer af vanilje og æbler. I munden forekom vinen en smule mere fed end den forudgående, der kunne fornemmes eksotiske frugter i smagen. Eftersmagen var dog en anelse udtørrende og forekom ikke så lang som Moreys vin. Af disse to vine foretrak jeg klart den første.

Den første røde vin var igen fra Vincent og Sophie Morey og kom fra 1. cru-marken Les Gravieres i Santenay. Vinen havde en lidt lys og duften forekom en smule grøn, men også med god substans i frugten og om ikke man også kunne fornemme en smule lakrids i duften. Smagen var godt frugtlig og i god balance med syren. Der var en relativ let vin. Anden vin kom fra Domaine Pavelot, hvor deres Savigny-les-Beaunes 1. cru, Les Dominode blev præsenteret. Farven var lidt mørkere end i den første vin. Duften var en anelse svag for nærværende, men man kunne dog fornemme lidt kirsebær og en anelse fad. At det er en vin, der skal have sin tid, kunne også fornemmes i smagen, der ikke var ikke særligt frugtdomineret, og tanninerne trådte tydeligt frem. Eftersmagen var relativ kort.



Det næste sæt bestod af 3 røde vine. For det første Pernand-Vergeleses, 1. cru Ile des Vergeleses fra Domaine Chandon de Briailles, dernæst en kommunevin fra Chambolle-Musigny lavet af Domaine Amiot-Servelle og til sidst Jean Grivots Vosne-Romanée. Den første var den klart lyseste af de tre vine. Duften var ikke helt det jeg forventer af en rød Bourgogne, den virkede meget "grøn". Smagen forekom lidt tynd og pjasket og den tørrede hurtigt ud. Dette skyldes måske, at vinens råmateriale ikke har været helt modent.

Chambolle Musigny'en var straks mere mørk. Duften var god med masser af frugt, herunder røde bær eksempelvis hindbær. Smagen var godt balanceret med kirsebær, men også her kunne det "grønne" anes, især i eftersmagen, der forekom lige lovligt syrerig. Grivots vin var en anelse lysere end Chambollen. Duften var utroligt lukket, det var svært at lokke noget op i næsen. Smagen var domineret af frugtsyre og forekom rå. Det er nok en vin, der var inde i en vanskelig

Bourgogneyt

fase, hvor det ikke er muligt at vurdere om den falder ud til den gode side.

Næste sæt bestod af Domaine Remi Jeannards Morey-st.-Denis, 1. cru, Clos des Ormes samt Domaine Francois Bertheau Chambolle-Musigny 1. cru, les Charmes. Det skulle snart vise sig, at dette sæt var væsentlig forskellig fra det forudgående. Morey'en havde en pæn mørk farve. Næsen havde tydelig pinot-karakter med gode bær. Der kunne anes en anelse fad. Indledningsvis var der en god frugt i smagen. Eftersmagen virkede lidt grøn, men jeg fornemmede også lakrids. Charmen forekom en anelse lysere i farven, måske lidt bleg. Det var svært at få noget ud af snusen, men man kunne da fornemme nogle røde bær. Smagen var derimod meget mere interessant og lækker med blødhed på tungen. Der var megen frugt på tungen, her kunne jeg ikke fange noget grønt. Lang frugtig eftersmag.

Les grand finale bestod af Domaine Arlauds Charmes-Chambertin og Robert Groffiers Chambertin Clos des Bèze. Begge grand cru'er fra Gevrey-Chambertin. Den første vin havde en relativ mørk farve. Duften var utrolig flot med masser af røde bær og vanilje fra fadet. Smagen var også meget flot med masser af pinot-karakter i form af røde bær. Eftersmagen var også lang og lækker. Den ultimative finale (Clos de Bèze) var supermørk, næsten sort. Også her var duften flot med krudt og kugler. Smagen var typisk Chambertin med rigtig god frugt, næsten en anelse sødlig på den positive måde. der var godt i balance med syren med en eftersmag, der næsten ingen ende ville tage. Begge vine var helt klart finalen værdig.

Hvis man skal sige noget om årgangen ud fra smagningen, må det være, at de hvide vine er gode, men at man som forbruger skal være meget selektiv med de røde. Der er lavet rigtig gode vine, men også vine hvor de grønne nuancer dominerer for meget efter min smag. Det er ikke hvad man typisk vil kalde en restaurantårgang, fordi vinene ikke viser sig fra den venlige side her i startfasen. Nogle skal ligge længe for at blive gode.



Smagninger til andet halvår

Smagninger i løbet af det næste halve år.

Datoerne er på plads, men emnerne er ikke helt klar endnu. Vi har snakket om forskellige emner. Blandt andet en smagning af Chames smagning, en impotørsmagning (Sigurd Müller evt. måske en ny Bouchard smagning), en smagning af 2009 vine, en smagning af vine fra Morey-Saint-Denis, Chardonnay fra hele verden – alt sammen noget der kan tænkes at komme på programmet i løbet af det næste halve år.

Datorene er: 16-09 2011 – 14-10-2011 – 18-11 2011 samt 20-01 2012



Referat af Saint-Aubin smagning den 25. februar 2011.

Referant: Brian Thostrup.

Efter den årlige generalforsamling kunne de fremmødte give sig i kast med smagning af 9 vine fra Saint-Aubin. Palle indledte smagningen med baggrundsinformation om kommunen. I 1970 blev Saint-Aubin officielt en AOC kommune. Før klassifikationen solgtes vinene som Hautes Cotes du Beaune. Der er i kommunen 29 parceller, der kan bruge på Premier cru navnet. Saint Aubin var nøjagtig som Chassagne-Montrachet oprindeligt en rødvinskommune, men i dag producerer kommunen fortrinsvis hvide vine. I kommunen er der 181 ha vinmarker fordelt med 132 ha grønne druer og 49 ha blå. Markerne ligger højdemæssigt mellem 260 og 340 meter over havets overflade.

Vi startede med 2 røde vine; Hubert Lamy,

1er Cru Derrière chez Edouard, 2007 og Gerard Thomas, 1er Cru Les Frionnes, 2008. Det var 2 meget forskellige vine. Lamy's blev betegnet som god, mens Les Frionnes ikke fik de positive kommentarer frem: Sur og frastødende, lukket, ikke voldsom frugt, meget syre. En bemærkede, at der egentlig ikke var så meget at sige om vinene. Sådan er Saint-Aubin rødvine. De fleste mente, at Lamy's vin var den bedste i dette sæt. Man kan ikke forvente at få store rødvine fra Saint-Aubin.

Priser: Lamy kr. 350,00 og Thomas kr. 160,00.

Det var også et farvel til de røde vine. Resten af aftenen stod i de hvide vines tegn.

2. sæt bestod af en single-vin, Michel Lamanthe, 1er Cru La Chateniere, 2000. Super hvidvin, pragtfuld, fyldig, frugt, citrus, balance. Et rigtig godt eksempel på en 11 år gammel Chardonnay – smør og citrus.

Bourgognenyt

Andre mente, at vinen smager meget godt, men den har for meget fad, der ikke er integreret.

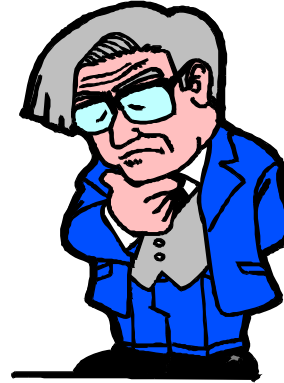
Totaloplevelsen er en ubalanceret vin. Så delte meninger. Pris kr. 189,00.

Næste ombæring var også en enkelt vin, nemlig Vincent Girardin, 1er Cru en Remilly, 2006. Fedme, frugt i næsen, og frugten holder hele vejen igennem. Lang eftersmag. Super glas, der dog mangler lidt syre. Koncentration og kompleksitet, der slutter med en lille smule overmoden, sødlig, karakter. Ifølge nogle en perfekt vin til Pigvar og kammermuslinger. Pris kr. 244,00.

Så skaller der igen skærpet koncentration til – 2 vine i sættet ! Hubert Lamy, En Remilly 2007 og samme i årgang 2008. 07'erne havde en super duft, ren og præcis men den lidt påtrængende syre. 2008 bød på lidt frugt, men først og fremmest var syren den dominerende. En vin der skal have tid. Begge vine blev beskrevet som fremragende, men med ekstrem voldsom syre. 08 er svær og lukket. Vinene blev fra salen beskrevet som årgangstypiske. 2008 blev betegnet som en fremragende champagne – bare uden brus. Priser: 2007 kr. 200,00 og 2008 kr. 430,00.

2 stk 2005'ere stod herefter på menuen; Ch. De Puligny-Montrachet, 1er Cru En Remilly og Deux-Montille, 1er Cru Gamay. Begge vine stod med gylden farve i glasset. En Remily var oxideret og død. Helt skæv og lige til at hælde ud. Deux-Montille havde også en oxideret tone i duften, men stadig pasabel. Citrus, en speciel smag, lidt grape. OK at drikke, men man bliver ikke afhængig af den. Mangler syre. Priserne: Ch. De Puligny-Montrachet kr. 255,00 og Deux-Montille 235,00.

Finalen blev aftenens tredje solodanser; Marc Colin, 1er cru Chantenieres, 2008. Dejlig, syrepræget duft. God syre, koncentreret, og syre, syre. Skal bestemt have tid. Balance, men dens syre kræver amd til, hvis vinen skal drikkes nu. Aftenens bedste price-quality performance mente nogle. Pris kr. 280,00.



Næste bourgognetur

Så er vi begyndt at kikke på hvem vi skal besøge på næste "tour de Bourgogne". Turen påregnes at blive afholdt i uge 43 i 2012.

Hvis nogle af vores medlemmer har nogle gode adresser, som man absolut skal besøge, ja så er det tid til at finde dem frem nu .

Som sædvanlig bliver turen i en lidt for stor bus så alle kan sidde (ligge) behageligt på nedturen. Vi skal jo nok sidde mere klemt på tilbaketuren hvis selskabets egen rekord for hjemtransport at fyldte flasker skal slås.

Så næste gang du deltager i en smagning eller tænker på at komme ned og smage bourgognes dejlige vine – så snak med Jan, Bjarne eller Brian, om eventuelt gode ideer til turen.

Bourgognenyt

