

Bourgogne-nyt

Blad nummer 46

www.bourgogneselskabet.dk

Medlemsblad for Bourgogneselskabet

Diamantboghandlen.dk

*“Der er mange veje til sandheden-
en af dem er Bourgogne.”*

Karen Blixen 1885-1962

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

Smagning af vine hentet hjem fra Bourgogne.

Af Søren Thorhauge

36 personer havde den 16. september fundet det interessant at smage vine, som nogle af Bourgogneselskabets medlemmer havde medbragt fra en tur til det forjættede land.

Vinene var anskaffet til særdeles favorable priser på stedet, og gennemgående var der tale om producenter, som man ikke normalt stifter bekendtskab med i det daglige. Som det kan ses af det efterfølgende, så kan der gøres gode køb ved „stalddørne“ i Bourgogne.

Aftenens første vin var Santenay 1. cru, Clos de Tavannes fra Domaine Francois og Denis Clair i årgang 2009. Vinen havde en pæn rød farve. Der kunne registreres en anelse violet i kanten. Der kunne anes røde frugter i duften, der dog forekom en anelse lukket. Vinen var typisk 2009'er med rigtig god frugt, der blev afbalanceret

af en passende mængde syre. Efter smagen var pæn og lang. Købt på stedet til kr. 135,- pr. flaske må siges at være mere end i orden. Domaine Denis Clair er tidligere blevet importeret af A Vinstow, men domainets status på det danske marked er ukendt.

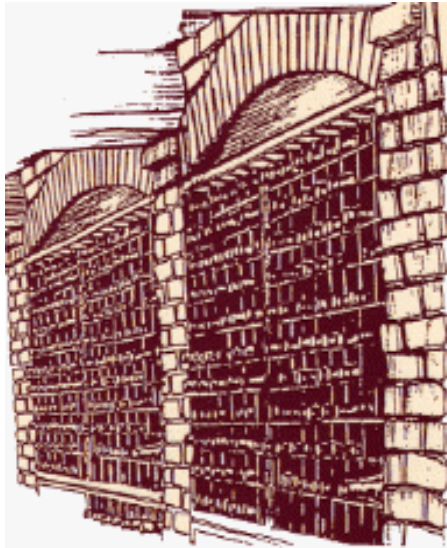
De to næste vine var begge fra Pommard og i årgang 2009. Den første kom fra marken Les Vignots, fra Domaine Demougeot. Den næste var en 1. cru fra marken Charmots fra det samme domaine.

Viognots'en var pæn mørk i farven med en anelse violet i kanten. Næsen var temmelig lukket, men det var ikke umuligt at genkende nogle røde bær. Smagen var allerede lækker med masser af frugt, der var i balance med syren. En vin der helt klart vil udvikle sig over de næste år, men den virker allerede klar nu. 1. cru'en var forbausende nok lysere end kommunevinen, men det skal man nu ikke lade sig forlede af.

Næsen var omend muligt endnu mere lukket, men at vinen kommer fra en god årgang, lod sig ikke skjule i smagen. Det var en koncentreret fætter med masser af frugt med tanniner, der for nærværende virkede noget udtørrende i finalen. Denne vin må bliver rigtig god efter nogle år i kælderen, og jeg tror, at den tålmodige vil blive belønnet. Det er ukendt, om domainet har eller har haft en dansk importør.

Næste sæt var fra Côte de Nuits, nærmere betegnet fra Nuits St. Georges.. Begge vine kom fra Domaine Chauvenet-Chopin. Først en Kommunevin fra marken Les Charmottes 2009, der blev efterfulgt af en 1. cru fra marken les Chaignots også 2009. Kommunevinen havde en flot mørk farve. Snusen var sødlig med masser af lovende frugt og bær. Efter min opfattelse var der tale om en rigtig god vin, til at drikke nu, med velafbalancerede tanniner og vel-

Bourgognenyt



integreret fad. Lang eftersmag. 1. cru'en havde en anelse mørkere farve. Næsen var noget mindre umiddelbar, men havde elementer af let sødlige bær. Smagen var langt mere koncentreret end forgængereren, der var rigtig mange lag af smagsindtryk og en rigtig lang eftersmag. Det var to meget velproducerede vine, hvor nok især Caignots'en vil vinde ved lagring over de næste 5 - 8 år. Domainet har tidligere haft Jysk Vin som importør, men det er uklart, om der pt. findes en dansk importør. Inden det blev tid til grand cru, så kom der en Gevrey-Chambertin, Etelois fra Domaine Maume i årgang 2008. Farven var ret lys. Duften var flot med bær, men endnu lidt lukket. Frugtsyren dominerede lidt for meget, men det er heller ikke let at skulle leve op til de forudgående 2009'ere. Det var nok en vin, der ikke vil vinde meget ved lagring. Det er uklart, om domainet har en dansk importør. Så var det tid til at smage grand cru. Forventningerne var store. For det første skulle vi smage en Mazis-Chambertin fra Domaine Maume i årgang 2008 og der-

næst en Clos de Vougeot fra Domaine Chauvenet-Chopin i årgang 2009. Mazis'en var ret lys. Næsen var stadig lukket, men man kunne ane frugtsødmen. Vinen var meget flot med megen frugt og den samme type frugtsyre som også var i domainets Etelois.

Der var også anelser af tobak og fad. Vinen havde en lang og interessant eftersmag. I forhold til den første Gevrey-Chambertin var vi helt klart klatret op af rangstigen, men vinen havde nok ikke helt Grand Cru-niveau. Clos de Vougeot'en var en del mørkere end dens makker. Det var næsten ikke til at få nogen duft ud af glasset, men smagen - smagen var meget frugtig med masser af kirsebær. Eftersmagen var allerede lang. Helt klart en god finale for rødvinene med denne vin, der vil udvikle sig over en lang periode.

Herefter de hvide vine.

Først to vine fra Meursault. Først en Limozin fra Demougeot i årgang 2009 og dernæst En la Barre fra Antoine Jobard i årgang 2006. Den første vin var en smule lys med en lidt grønt. Duften var flot med nødder og lidt smørret, som man ofte finder i de bedre vine fra Meursault. Vinen virkede fed og indeholdt elementer som nødder, fad. Eftersmagen var lang. Vinen fra 2006 var mørkere og virkede mere moden. Der var eksotiske frugter i duften, såsom ananas og fersken, men her var der ingen fedme.

Vinen havde en god koncentreret smag, der hang godt sammen med duften. Eftersmagen var relativ lang for en kommunevin. Antoine Jobard importeres af Atom Vine.

Det to sidste vine var begge 1. cru. Først Meursault Poruzots fra Domaine Antoine Jobard i årgang 2006.

Farven var gylden. I næsen var æbler, eksotiske frugter og god velintegreret fad.

Bourgogneyt

Smagen var rigtig god med en smørret fedme. De eksotiske frugter og fadet gik igen i smagen, finalen var lang. En rigtig god drukkemoden vin fra Meursault. Den sidste vin var Chassagne-Montrachet, les Macherelles, 2008, fra Domaine J. C. Bachelet. Farven var også her flot gylden. Der var godt med æbler og velintegreret fad i duften. Igen viste smagen hentydninger til en kompleks eksotisk frugthave med en anelse røg og vanilje. Eftersmagen var lang. Vinene fra Domaine J. C. Bachelet er tidligere blevet importeret af Domaine Brandis, men det er ukendt, om domainet har en dansk importør i dag. Dette var en rigtig god smagning, hvor deltagerne kunne stifte førstehåndsindtryk af, hvad der kan forventes af årgang 2009, men også få indtryk af, hvordan god moden bourgogne kan smage. At der var medlemmer af selskabet, som havde brugt kostbar ferietid og energi på at købe disse vine på stedet, kan deltagerne være meget taknemmelige for. Priserne i Bourgogne er mere humane, end hvad man oplever i Danmark. Kommunevinene kostede mellem fra kr. 135 og ca. kr. 200,- pr. flaske. Dette gjorde, at denne interessante smagning kunne afholdes for en favorabel pris. Hvis man ser på kvaliteten af de præsenterede vine, så må der ligge meget hårdt arbejde bag udvælgelsen af vinene - godt gået og mange tak fra en deltager i smagningen.



Kampen mellem Dom. Guillon vs Dom. Lamarche

v/ *Palle B. Hansen*

Fredag den 14. oktober var der kaldt til smagning/duel i menighedshuset mellem Domaine Jean-Michel Guillon og Domaine Francois Lamarche begge velrenommerede huse i Cote de Nuit.

Vi havde snakket med Theis Vine om de ville komme, men p.g.a kommende efterårsferie kunne de ikke.

Vi fik i stedet 25 % rabat på vinene hvis vi selv ville præsentere dem – og det gjorde vi så.

Lidt om domainerne: Dom. Lamarche har eksisteret siden 1797, på den prestigefyldte skråning i Vosne-Romanée og i Vougeot hvor vinmarkerne bugner med de dejlige Pinot Noir druer. Fra disse marker, producerer huset fjorten forskellige vine, herunder la Grande Rue, som er et monopol (eneejer) en af de Grands Crus der findes i Vosne-Romanée. Lamarche huset, som nu kan prale af et samlet areal på næsten 28 hektar. Det er et familieforetagende, hvis oprindelse går tilbage flere generationer..

I dag er det de sidst to generationer der passer domaine. Og som et gammelt familiedomaine er det mændene der laver vinen og kvinderne der tager sig af regnskabet og kontakten ud af til.

Bourgogneselskabet besøgte domainet i 1998. ifølge referatet fra turen skete der følgende: *Endnu en smagning ventede. Denne gang hos Dom. Lamarche i Vosne-Romanée. Madame som modtog os med en tale om vinhandlere, der ikke var til at stole på, men vi fik behændig drejet samtalen over på hendes vine. Vi smagte: fra fad Vosne-Romanée 96 –*

Bourgogneyt

Charmes Chambertin 1. Cru 96 - Clos Vougeot 94, samt sluttede af med La Grande Rue 93.

Hurra her var der en der ville sælge til selskabet. Der blev uddelt bestillingslister i bussen, og da vi kom til hotellet, sad Palle og Torben klar til at se kontanter.

De har en imponerende stribe af marker der ser ud som følger: Grands Crus: La Grande Rue, monopole Clos-de-Vougeot Grands-Échezeaux Échezeaux Premiers Crus Vosne-Romanée La Croix Rameau Vosne-Romanée Les Malconsorts Vosne-Romanée Les Chaumes Vosne-Romanée Les Suchots Nuits-St-Georges Les Cras Appellations Village et Bourgogne Vosne-Romanée Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Bourgogne Passetoutgrain Bourgogne Aligoté (blanc) Bourgogne Crémant de Bourgogne

Det var nu ikke alle de dejlig dråber vi skulle igennem på denne aften, med et lille udvalg bestående af Bourgogne Pinot Noir, Vosne Romanée, Vosne Romanée 1. Cru – Chaumes, Vosne Romanée 1. Cru – Suchots, og Clos Vougeot Grand Cru – alle vinene fra 2009 og det ledte tanken hen på barnemord

Lidt om modparten J.M Guillon: Vin-producent siden 1980, har Jean-Michel Guillon nu 13 hektar domæne placeret på skråningerne i Bourgogne. Hvor amarche er i Vosne Romanee er Guillon i Gervry Chambertin. Der er det svært at lade de to vine duellere, to forskellige undergrunde, to meget forskellige dyrkere men vi prøver alligevel.

De fleste af Guillons vine ligger i Gevrey Chambertin, men der er også lidt fra Massaney, Morey St Dennis, Chambolle Musigny og endda Santeney. Guillon var oprindeligt pilot og ingeniør inden han



tilfældigvis kom igennem byen i de sene 70 ere. Han syntes om stedet og fik købt et hus og et par parceller og så kørte den bare der ud af.

Han har selskabet også besøgt. Se hvad der blev skrevet om det: *Alle kom i god stand op fra Beaumont's kælder, og således kunne vi drage videre ud i det franske, med næste destination hos Domaine Jean-Michel Guillon i Gevrey-Chambertin. Han fortalte om sin produktion, hvor grøn høst er en naturlig del. Der plukkes, så der er 6-7 klaser pr. stok tilbage. Markerne overvåges nøje, så sygdomme opdages i tide.*

Druerne sorteres. Vinifikationen tager 4-5 uger. Nænsom presning efterfulgt af 13-14 måneders lagring på nye fade. Jean-Michel er i øvrigt stadig chef for et luftfartsselskab, men koncentrerer sig nu mest om vinene. Sønnen Alexis skal overtage mere og mere af arbejdet. Selv vil han tage sig af kunderne. Han køber 150 nye fade hvert år til en pris mellem euro 550-750 pr. fad. Vi viste på forhånd, at Jean-Michel



skulle tøs op, og det kom til at holde stik; ikke mindst fik vi hidset ham op til at se på hans Clos de Vougeot. Og selv om der til at starte med var mere eller mindre udsolgt, så kunne vi alligevel købe en del af hans vine. Det blev der også. Vi smagte følgende vine: Santenay Blanc, Les Bras, 2004, Gevrey-Chambertin VV, 2004, Gevrey-Chambertin, Clos Prieur, 1. Cru, 2004, Gevrey-Chambertin, Les Champonnets, 1. Cru, 2004, Clos de Vougeot, Grand Cru, 2004

Smagningen i menighedshuset var lidt anderledes. Der fik vi: Bourgogne Rouge, Gevrey-Chambertin, Gevrey-Chambertin 1. Cru - La Perrières, Gevrey-Chambertin 1. Cru - Clos Prieur og Gevrey-Chambertin 1. Cru - La Petite Chapelle

Vi begyndte med Bourgogne rouge fra Guillon mod Bourgogne Pinot Noir fra Lamarche. Guillon bruge 50 % nye fade på denne vin. Begge vine var vellavet selv

om dyrkerne syntes at 2009 var en vanskelig årgang at arbejde med. Lamarche var stadig mest lukket, men mit eget synspunkt var at Guillon vandt med en mulehår.

De to næste vine var: Gevrey-Chambertin samt Vosne Romanee – begge kommune vine. Begge vine var meget behagelige at drikke nu. Rigtig gode. Guillons vin havde en duft af kloark/stald der trængte til at blive rengjort, den var stadig meget rå. Lamarche var meget kødfuld en god fylde, stadig meget tannin samt røde bær – flotte vine begge to, men min stemme ramte denne gang på Lamarche Så kom turen til de to 1.cru vine nemlig Gevrey-Chambertin 1. Cru - La Perrières – mod Vosne Romanée 1. Cru – Chaumes. Den første vin var let skuffende – vinen var for dyr, (priserne kommer senere) – jeg havde regnet med noget mere fra en 1. cru vin. Vosne Romanee vinen var meget flot-

Bourgogneyt

tere end Gevrey-Chambertinen. Halvgamle vinstokke 45 år, og der bliver kun lavet 3000 flasker om året – absolut den flotteste af disse to vine, smag af jord, frugt – let rustik. I forhold til de to kommune vine følte jeg man blev taget ved næsen.

Så kom til Gevrey-Chambertin 1. Cru - Clos Prieur vs Vosne Romanée 1. Cru – Suchots. Se nu begynder det at blive spændende. Begge vine flotte og velsmagende. Guillons vin havde alt i sig frugter, bolsjer, kaffe og endog let træ i eftersmagen. Lamarche vinen var også flot, men var betydelig mere rå og hård på ikke rigtigt åben på nuværende tidspunkt. Denne omgang gik til Guillon.

Så var afslutningen ved at være klar. Den ene Gevrey-Chambertin 1. Cru – La Petite Chapelle mod Clos

Vougeot Grand Cru – en 1. Cru mod en Grand cru. En sådan omgang kan være svær at afgøre, så det vil jeg lade medlemmerne der var til smagningen selv afgøre, men for mig var der ingen tvivl. Guillon løb med sejren. Den vin havde det hele i sig. Hvorimod Clos Vougeot var for lukket (endnu)- men lad os prøve om nogle år igen og se hvem der bærer sejren hjem. Selv ved den afstemning der var i salen stod det uafgjort, så det var en svær balance.

På grund af sygdom/fravær fra bestyrelsens side lykkedes det at få formandens ægtefælle at give rollen som Guillon, en rolle han klarede fint. Om det var fordi han skulle overbevise sin kone, - formanden om hvilken vin der var bedst vides ikke Til sidst priserne på disse vine. Vi havde fået 25 % rabat, men jeg bringer normalpriserne så kan folk selv sidde og regne efter hvad tilbuddet var

Bourgogne Rouge (G) 189,95

Bourgogne Pinot Noir (L) 169,95
Gevrey-Chambertin (G) 349,95
Vosne – Romaneé (L) 399,95
Gevrey-Chambertin La Perrières 1 cru (G) 499,95
Vosne Romaneé Chaumes 1 cru (L) 599,95
Gevrey-Chambertin Clos Prior 1 cru (G) 499,95
Vosne Romaneé Suchots 1 cru (L) 599,95
Gevrey-Chambertin La Petite Chapelle 1 cru (G) 599,95
Clos Vougeot Grand Cru (L) 849,95



En god jul og godt nytår

Endnu et år er ved at være forbi, og vi ser frem til 2012 hvor vi forventer mange gode smagninger samt en tur til Bourgogne.

Vi i bestyrelsen vil derfor ønske alle vores medlemmer en rigtig glædelig jul samt et rigtigt nytår, med masser af bourgogneflasker under træet.

Husk nu vi starter allerede i januar med en dejlig smagning.

Det kan være at det blad der bliver udsendt med post den ene gang er i farve og den anden gang er i sort/hvid. Det skyldes at det ikke altid er muligt at printe ud i farve, så glæd jeg hver gang det kommer

Bourgogneyt

En rigtig god bourgognejul

