

Bourgogne med mange dete

Jørgen la Cour-Harbo er NORJYSKES vinmedarbejder



Det er dyrt, men sjovt at gå på opdagelse

Det er en gammel tradition, at de store negocianter i Bourgogne køber vinen hos bønderne og søger for udviklingen af dem i egne kælder. Men interessen for at drikke noget specielt har fået mange mindre bønder til selv at gøre arbejdet færdigt og sælge vinen med egen etiket.

Den franske arvelov har bevirket, at området er opdelt i et væld af parceller med mange forskellige ejere. Når det kombineres med den store variation i jordbundsforhold, er der næsten ingen ende på de variationsmuligheder, vi kan møde i flaskerne.

Man kan blive helt rundtosset over de mange navne og parceller, der skal holdes rede på for at nærme sig et overblik. Eller man kan bare glæde sig over alle de nye oplevelser, udviklingen har givet mulighed for.

Det er en god ide at smage i serier, hvis det er muligt. Den chance har jeg haft, efter at Vinens Verden (www.vv-ne.dk) i Odense har udvidet sit sortiment med en hel række nye producenter fra området. Der er sjovt at sammenligne parceller og årgange.

Ren, klar frugt, god mineralitet og balance var et fælles træk for alle vine, jeg har smagt. Det beskriver den stil, som indkøbereren har valgt at satse på. Den er meget moderne og madvenlig.

Billigt er det ikke. Bourgogne bliver næppe hverdagsvin for ret mange, men de fleste er pengene værd, og så er det jo kun et spørgsmål om, hvor tit man har råd til at drikke på det niveau.

Jeg lagde bl. a. mærke til vinen fra Domaine Dominique Guyon fra Sauvignyles Beaune. Jeg smagte den hvitvins 2012 Pernand-Vergeleses 1. Cru Sous Frétille (329 Kr.), som er meget ung, men med fine detaljer.

Den er fadgæret, så der er en perfekt balance mellem indtrykket af træ og druen. Frisk, klar vin med god mineralitet og noter af citrus. Jeg kan godt lide at få den så ung, men den kan sagtens holde til fem-seks års lagring, der bl. a. vil fremhæve smagen af hasselnødder, der kun fornemmes i den unge vin. ★ ★ ★ ★ ☆

Ved samme landsby har Guyon også en parcel med pinot noir, som bliver til Pernand-Vergeleses 1. Cru Les Vergelles. Jeg smagte årgang 2010 (349

16 / weekend 14. juni 2014



Pernand-Vergeleses, 1. cru - Sous Frétille.

Kr.). Jeg tænkte på jordbær og violer, da jeg smagte. Der er masser af ung frugt, men der sler ikke nogen grund til at vente med drikke den, selv om der er potentiale til yderligere et halvt dusin år. Den smager godt nu. Prøv at kombinere den med fjerkræ. Jeg smagte den bl. a. sammen med fasan. Det fungerer. ★ ★ ★ ★ ☆

Domaine Bachey-Legros har i alt 18 ha vinmarker. Det lyder ikke af så meget sammenlignet med f. eks. en dansk landmands behov for jord, men på de

Pernand-Vergeleses, 1. cru - Les Vergelleses.

kanter er 18 ha temmelig meget. Familien har haft seks generationer til at samle parceller, og der er gjort en del ud af at bevare planterne længe. De fleste er sat i jorden mellem 1935 og 1955.

Mange producenter fornyer deres planter efter 40-50 år, for de gamle stokke producerer betydeligt mindre end de unge. Til gengæld er mosten meget mere intens, og der sætter sit naturlige præg på vinen.

Brugen af de gamle planter er markeret med "Vieille Vigne" på etiketterne.

Santenay, Les Champs Claudes.

Der er ingen krav om alder, men her er der ingen tvivl om, at de er gamle.

Jeg smagte 2011 Santenay, Champs Claude, Vieilles Vignes (249 kr.), som er flot, fyldig vin stadig med frisk frugt. ★ ★ ★ ★ ☆

Derefter fulgte 2011 Santenay 1. Cru Clos Rousseau, Vieilles Vignes (339 kr.), som var den fyldigste af dem, jeg testede. Stor intensitet og lidt fedme. Druerne kommer fra tre parceller, der er planter i hhv. 1914, 1955 og 1980. ★ ★ ★ ★ ☆

Santenay 1. cru, Clos Rous

Rom-festiv
ROM ER IKKE bare noget, du cola eller cocktails. Specielle typer giver gode oplevelser cognac og whisky. Derfor sætte en markering i kalenderen november. Da bliver der smage en hel serie i Frede Whisky Festival holdes arr. Der er åbnet for salget a www.romfestival.dk