



RUNDT OM FLASKEN

AF OLE TROELSØ
ole.troelso@borsen.dk

Ny sommerdram

Efter 15 års succesrig færd i de danske hjem kan Dr. Nielsens Bitter nu stolt præsentere Frøken Nielsens Sommerdram, en charmerende bitter der fremstår som noget midt mellem en kryddersnaps og en eau de vie. Den er udviklet af Johs. M. Kleins egen vinkyper og fremstilles som en 38 pct. brændevin (uden kommen-smag) og krydres med sommerens bær og hyldeblomst. Som prikken over i'et tilsættes et lille strejf af blomsten fra vildtvoksende humle. Frøken Nielsens Sommerdram sælges på 50 cl. flasker til 79,95 kr. Producenten er Johs. M. Klein Distribution, der siden 1886 har importeret og tappet vin og spiritus. I 1988 udviklede firmaet Dr. Nielsens Bitter, som danskerne støt og roligt har taget til sig i en grad der betyder et årligt salg på over 500.000 flasker.



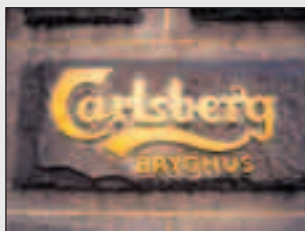
Dejlig sommer-Chablis

Hvis ellers solen kommer frem, så er sommeren som skabt til Chablis. Her står Domaine de la Concièrgerie for dejlige klassiske vine til meget rimelige priser. Deres 2002 Chablis (92 kr.) præsenterer sig med en skøn, frisk næse der er let sødlig med et fint citruspræg. I munden virker den frisk og syrlig med citronpræg og en liflig rensende effekt, der gør vinen oplagt til for eksempel fed fisk som røget laks. Dens storesøster, 2002 Chablis Premier Cru Montmain (125 kr.), har en tand større koncentration, virker mere præcis i sit udtryk, er mere tør og har et mere udpræget blomsterpræg midt i tørheden. I begge tilfælde er der tale om ganske meget Bourgogne for få penge. Jysk Vin, Haraldsvej 68, 8900 Randers, tlf. 8640 4444, www.jyskvin.dk



Ny Semper Ardens på vej

Den 5. juli præsenterer Carlsberg endnu en flot øl i Semper Ardens-serien. Den hedder First Gold IPA, en forkortelse for India Pale Ale, en øltil som allerede med succes er introduceret af fire danske mikrobryggerier. Nu giver Carlsberg altså sit bud på ølstilen, der vandt udbredelse i forbindelse med eksport af ale fra England til Indien i 1800-tallet, hvor netop denne type udvikledes med henblik på at kunne klare lange transport. At den tilmed smagte rigtig godt har betydet øltypens overlevelse til i dag, hvor man i First Gold IPA kan opleve en frisk krydret duft med præg af tørret abrikos og let røgede toner. Det er en flot øl hvis høje indhold af humle giver den en appetitvækkende bitterhed i eftersmagen, og gør den velegnet til mange stærkt krydrede retter, især kødretter.



Smagning i Søborg

Der er åbnet en helt ny delikatesseforretning i Søborg, Strømstad & Abildskov, der ud over økologisk nyristet kaffe og andre delikatesser har en række af VinBlanc.dks vine på hylderne. Lørdag d. 26. juni arrangeres en vinsmagning hos Strømstad & Abildskov, hvor man smager sommerens lette vine, som på dagen kan købes med mindst 25 pct. rabat, en rabat der i øvrigt også gælder enkeltflaskepriser hos Vinblanc.dk for tiden. Smagningen foregår på Søborg Hovedgade 82C, 2860 Søborg i tidsrummet 13.00-15.00. Pris pr. billet 75 kr.

www.vinblanc.dk

Bourgognes ubestridte dronning

At kalde Lalou Bize-Leroy dronning af Bourgogne er ingen overdrivelse, nærmere en konstatering. Den kvindelige vinmager er medejer af det ekstremt fornemme Domaine de la Romanée-Conti, som hun imidlertid overstråler med sit Domaine Leroy. Børsen Weekend har været i audiens

AF OLE TROELSØ

Mange ved, at Domaine de la Romanée-Conti (DRC) er øverste trin på Bourgognes kvalitetsstige. Færre ved, at Domaine Leroy befinder sig på samme trin og i flere tilfælde faktisk overtrumfer DRC. Endnu færre er klar over, at navnet Domaine d'Auvenay står for vin i samme klasse. Fællesnævneren for de tre navne er Madame Lalou Bize-Leroy, som ejer en fjerdedel af DRC, en tredjedel af Domaine Leroy og hele Domaine d'Auvenay. Lalou Bize-Leroy er fjerde generation i huset Leroy, som blev grundlagt i 1868. Men tro ikke, at hun er en sleping partner som blot lægger navn til. Tværtimod har hun været ansvarlig for vinene siden 1955, og fra 1972 og frem til 1992 også direktør på DRC, som hun og søsteren arvede halvdelen af fra deres far.

Strid om kvalitet

Uenighed førte til at hun forlod direktørposten hos DRC i 1992, men hun forblev medejer. At hun rejste skyldtes et ønske om at lave vin af endnu højere kvalitet end den eksisterende, hvilket kan lyde vanvittigt eftersom DRC-vinene er formidabelt gode. Men Lalou mente, at man ved lave udbytter (altså færre, men bedre druer på stokkene) og biodynamiske dyrkningsmetoder kunne nå endnu længere. Med kun en fjerdedels ejerskab kunne hun intet diktere på DRC, mens hun på Domaine Leroy, som hun etablerede



Lalou Bize-Leroy, her afbildet i sin Richebourg-mark sammen med Basil, opererer med Bourgognes laveste udbytter, helt ned til ni hekoliter pr. hektar. Hendes Domaine Leroy's 22 ha. giver kun 40.000 flasker, d'Auvenays fire ha. giver 8.000 flasker. Til sammenligning laver DRC 94.000 flasker på 25 ha.

Fra rimelige til prohibitivt kostbare

Vinene fra Domaine Leroy og Domaine d'Auvenay sælges på en facon, der adskiller sig fra den sædvanlige distributionsform. Ligesom det er med andre stærkt eftertragtede vine, så kan det bedst betale sig at købe vinene en primeur, og det er ofte den eneste måde man kommer i betragtning. Vinene fra Maison Leroy's kældre, som rummer tre mio. flasker med årgange tilbage til 1919, kan det bedst betale sig at købe fra Lalou Bize-Leroys årlige »collection«.

»Vinene er aldrig nogensinde billige. Men priserne kan somme tider være ekstremt ri-

melige, i forhold til alder og kvalitet, ligesom de kan være prohibitivt kostbare, hvis man selv vil bestemme hvornår man vil købe,« siger Jørgen Krüff fra L'Esprit du Vin og forklarer, at hvis man henvender sig for at købe enkelte flasker udenfor denne collection, så kan priserne let være 10-20 gange højere. Prisniveauet på Domaine Leroy og Domaine d'Auvenay vine er cirka 500-5000 kr. ved køb af nye årgange.

Maison Leroy begynder ved 150 kr. hos L'Esprit du Vin, tlf. 7020 1060, www.esprit-du-vin.com.



Lalou Bize-Leroys vine. 1964 Grands Echezeaux - Leroy (markedspris p.t. 1500-2500 kr.). 1989 Romanée Saint-Vivant - Domaine Leroy (kr. 4500). 2000 Bonnes Mares - Domaine d'Auvenay (kr. 4500). 1999 Puligny Montrachet 'En la Richarde' - Domaine d'Auvenay (kr. 2100.)

i 1988, havde frit spil. Domainet blev til på baggrund af nogle ret udpinte marker, som hun købte op og ved hjælp af biodynamiske metoder fik genoplivet, så høsten gik fra at være nærmest uinteressant til at blive noget af Bourgognes fineste. Udbyttet fik ikke lov at overstige 18 hektoliter pr. hektar, mod DRC's cirka 35 hektoliter pr. hektar, fortæller Jørgen Christian Krüff fra vinfirmaet L'Esprit du Vin.

»På kort tid overhalede Lalou Bize-Leroy på mange punkter Domaine de la Romanée-Conti. Det endelige gennembrud kom i 1995, hvor Robert Parker gav de næsten uopnåelige 100 point til flere af hendes Domaine Leroy vine i årgang 1993,« siger vinhandleren, der fik vor audiens i stand.

Og det var ingen let sag, for Madame Bize-Leroys vine er så eftertragtede, at ingen form for reklame er nødvendig. Ingen. Derfor er motivationen for at invitere fremmede gæster i kælderen lav, kun sjældent slås porten op for besøg og kun meget sjældent tager Madame selv imod.

Vinhvin

Men dér kommer hun, raskt trippende og tæt flankeret af Basil, en af hendes to Leroy-slubrende hunde. De bare fødder – som hver en høstet drue kommer i berøring med – er bundet i et par fikse, højhælede espadriller. De stramme jeans stumper over anklerne og smyger sig langs de slanke ben som hører til en skikkelse, man ikke forstår er 72 år gammel.

Bourgognedronningen har et særpræget lillepigeagtigt skær over sig, lige fra den måde hun lejlighedsvist står med indadvendte tåspidser på, over det glade grin og til spillet i de livlige grønne, elveragtige øjne. Ganske som hendes vine, så er Lalou fuld af vitalitet, styrke og elegance de 72 år gamle til trods. Og hun kan hvine højt som nogen 14-årig skolepige, erfarede jeg ved smagningens begyndelse. Hvinet skyldtes, at en af selskabets fire deltagere formastede sig til at tømme sit kvart fyldte glas Leroy i spyttespanden. Under normale omstændigheder er dette kutyme, når man smager vin fra flasker, kun har ét glas og bevæger sig fra vin til vin.

»Vinen skal tilbage i flasken, monsieur,« betydede dronningen den formastelige, og således fik vi alle trænet vor koordinationssevne i den dunkle kælder, eftersom vi skulle smage 20 flasker og altså 20 gange snige vinen ud af glasets og ned i flaskens hals, hvorefter proppen blev slået i. Vinen – som repræsenterede en værdi på omkring 100.000 kr. – skulle måske bruges til en smagning senere, måske til et middagselskab eller måske til hundene. Jeg så i hvert fald flere tilfælde, hvor Madame lod den lykkelige Basil slubre nogle dråber i sig fra hånden.

Fantastisk 2003

Lalou Bize-Leroys vine er kendt for at være et kapitel helt for sig selv, nærmest bourgognevin af en helt egen race. Det var ikke nogen overraskelse at vinene smagte fantastisk, med 1988 Meursault 'Les Perrières' og 1980 Bonnes Mares som to af højdepunkterne. Men det var virkelig forbløffende at stifte bekendtskab med den helt unge årgang 2003 fra fad. På trods af, at de 22 vine kun havde ligget et halvt års tid i tønderne, så var de usædvanlig veldefinerede. Godt nok sammenlignes de gode repræsentanter af Bourgogne 2003 med de legendariske 1865, 1929 og 1947, alligevel var det en fabelagtig oplevelse at smage så ung en vin med så megen fed frugt, finesse og kraft.

Lalou Bize-Leroy siger selv, at en af grundene til vinens kvalitet er, at hun dyrker druerne biodynamisk. Altså efter den østrigske filosof, Rudolf Steiners, principper, som tilsiger helt bestemte tidspunkter for beskæring, pløjning og høst, at forskellige urteudtræk i homøopatisk fortynding sprøjtes på markerne, og at kohorn fyldt med gødning graves ned og så videre. Man kan le ad det, men ikke argumentere mod den fremragende kvalitet, livligheden og grandiositeten i Lalou Bize-Leroys biodynamiske vine. Selv smiler hun henført når hun smager på dem, tydeligt stolt, men på en afgjort sympatisk facon. Ikke blasert eller storsnudet, nærmere taknemmelig over hvor godt hendes vine falder ud, årgang efter årgang.

ole.troelso@borsen.dk



Sommertid på Skovriderkroen

Sommeren er over os, bøgen er sprunget ud og vandet er snart badeklart. Ishuset og minigolf banen er i fuld gang og terrassen summer af grill stemning.

Skovriderkroen ønsker at takke vore kunder for samarbejdet i det første halvår.

Vi benytter muligheden for at ønske alle en rigtig god sommer.

Grundet stor efterspørgsel i vores separate lokaler vil vi gerne opfordre Dem til at reservere Deres konferencer, arrangementer, selskaber, julefrokoster el. lign NU

Læs mere på www.skovriderkroen.dk

skovriderkroen

Strandvejen 235 DK-2920 Charlottenlund Tlf. +45 39460700 email@skovriderkroen.dk