

En dag med Dronningen af Bourgogne's vine!

By Mikas Rudberg / www.winebook.dk

★★★★★ (3 votes, average: 4.67 out of 5)

Jeg vil dele en stor oplevelse med Jer inklusive mine smagnoter fra en fantastisk dag...

Lalou Bize Leroy er kvinden og den karismatiske vinmager bag de meget anerkendte vine fra Negociantvinene Maison Leroy, Domæne vinene fra Domaine-Leroy og fra hendes helt eget domæne Domaine d'Auvenay. Lalou Bize har siden hun i 1989 begyndte at lave vinene fra Domaine Leroy og Domaine d'Auvenay Biodynamisk, taget skridtet op på toppen Bourgogne, og faktisk er det ofte hendes vine anmelderne vurderer og smager andre ud fra.

Så det var med spænding at jeg så frem til, for 2 uger siden, at skulle deltage i en særlig smagning af 24 forskellige af hendes vine, samt en efterfølgende 6-retters menu på Søllerød kro, som også var tilpasset hendes Leroy og d'Auvenay-vine.



Der var linet op med de store...

Jørgen Krüff fra esprit-du-vin.com er importøren af Leroy's vine, og han stod bag arrangementet, som startede med smagningen kl. 15.

Vin nr. 1 - Meursault 1. Cru 'Les Perrières' - Maison Leroy 2001

Ung og frisk - Få toner af honning. Sprød - anelse mineralisk. Let gylden i farven. Mild syre. **92p.**

Vin nr. 2 - Meursault 1. Cru 'Les Perrières' - Maison Leroy 1996

Samme gyldne farve som den yngre. Tydeligt at den har mere alder - positivt. Meget mere markant i sit udtryk. Stor balance - lang eftersmag. Får munden til at læske. Toner af citrus og appelsin og funde noter af hyldeblomst. Flot. **95p.**

Vin nr. 3 - Meursault 1. Cru 'Les Perrières' - Maison Leroy 1988

Anelse mørkere end de 2 forgængere - som den hældes op fyldes rummet af aromaen. Duft af bløde oste, petroleum, sirup, pære. Og smagen lever fuldt ud op til duften. Stor oplevelse, lækker frugt-fedme og samtidig sprød balance. Den er klar nu - men kan sagtens ligge år endnu. **96p.**

Vin nr. 4 - Puligny Montrachet - Maison Leroy 1986

Denne var også stor. Duftede søde pærer, masser af blomster, honning, syltede æbler? Flot krop - en anelse petroleum. Syren rigtig flot integreret her, meget ungdommelig. Jeg fik gåsehud af denne vin, og fornemmelsen hang stadig i kroppen flere minutter efter jeg havde smagt den. **97p.**

Vin nr. 5 - Puligny Montrachet 1. cru 'Les Chalumeaux' - Maison Leroy 1995

Tydeligt yngre. Mere frisk og ren. Syren mere fremtrædende her, vinen en anelse lukket. Kan dog ane en smule trøfler?! Kan måske blive en stor vin om nogle år. **93p.**

Vin nr. 6.a - BLIND. Meausault - Maison Leroy 2001

Helt anderledens vin en de forgangne. En anden tørhed over denne, også i duften. Lidt amoniak, stald og græs. Meget rå - men stadig med elegance. **90p.**

Vin nr. 6.b - BLIND. Meausault 2001 Maison Leroy

Langt mere åben og frisk. Ingen stald her. Anelse trøffel - fin syre. Stor vin. **94p.**

(Fik denne vin 2 gange, da Jørgen Krüff ikke mente den var i orden første gang - det havde han jo ret i, -tak for det :o)

Så gik vi over til de røde fra Maison Leroy...

Vin nr. 7 - Santanay - Maison Leroy 1999

Kompleks næse, ristede kaffebønner, flot pinot noir karakter. Masser af lakrids eftersom den åbner op i glasset. **92p.**

Vin nr. 8 - Charmes Chambertin - Maison Leroy 1985

Farven anelse rødbrun. Helt tydeligt terroir i denne. Læder, jord i starten. Åbner så op med feminine træk, jordbær kommer tydeligt til udtryk. Stor og flot vin i fin balance. **95p.**

Vin nr. 9 - Ruchottes Chambertin - Maison Leroy 1986

Det maskuline modstykke til vinen før. Mere rød - mere muskuløs. Syren holder flot balance. En stor Grand Cru på et lille parcel. Meget intens. **94p.**

Vin nr. 10 - Gevrey Chambertin 1. Cru 'Lavaux Saint Jacques' Maison Leroy 1969

Utrolig markant. Den bærer i kraft 40 år's smagsnuancer, meget velintegreret i vinen. Dog virker den stadig meget ungdommelig og stadig klar og frisk. Trøffler og tørret kød. **97p.**

Vin nr. 11 - Grands Echezeaux - Maison Leroy 1964

Flot terroir - fin Pinot Noir. Svær at beskrive. Flot krop med trøffler, honning. Utroligt mange lag kommer til udtryk i munden og ganen. Stor vin. **96p.**

Vin nr. 12 - BLIND.

Denne vin virker meget ældre i udtrykket. Spændende nuancer. Ikke færdig, men virker på vej ned. **93p.**
(Samme vin som nr. 11. Viser stor flaske-variation. Ingen genkendelighedstegn)

Hermed skulle vi over til de biodynamiske hvidvine fra Domaine d'Auvenay, som jeg havde set mest frem til i aften. Disse hvide skulle være de bedste og mest efterspurgte Bourgogne-hvidvine og mest anerkendte blandt anmeldere.

Vin nr. 13. a - BLIND.

Meget cremet og lækende. Hyldeblomster springer frem på tungen, fin syrebalance - smagen holder meget længe. Flot vin. **93p.**

(Det var En Aligote fra d'Auvenay 2004. Dette er en ræderlig drue, som Leroy bemærkelsesværdigt formår at få en rigtig flot vin ud af!)

Vin nr. 13.b - Auxey Duresses 'Les Clous' - d'Auvenay 2004

Meget meget stor vin. Toner, nuancer, lag omfavner mit ansigt - jeg har svært ved at beskrive vin af denne størrelse, da jeg ikke har prøvet dem før. Æbler og pærer kan jeg ane - men meget mineralsk og sprød. Som om man bliver fyldt med energi og vågner helt op. **98p.**

Vin nr. 14 - Meursault 'Les Narvaux' - d'Auvenay 2004

Helt vild denne her. Balancen som noget jeg ikke har oplevet før. **99p.**

Vin nr. 15 - Meursault 1. Cru 'Les Gouttes d'Or' - d'Auvenay 2004

.... Skal opleves. **99p.**

Vin nr. 16 - Puligny Montrachet 1. Cru 'Les Folatières' - d'Auvenay 2004

.... Det gik lidt op i hat og briller med notaterne lige dér, men igen - skal opleves. **98p.**

Tilbage til de røde...

Vin nr. 19 - Clos de Vougeot - Domaine Leroy 2002

Flot elegance - klar i farven. Tideligt terroir. Stor fylde i kroppen. Meget feminin vin - Typisk Vougeot. **96p.**

Vin nr. 20 - Chambertin - Domaine Leroy 1989

Imponerende! Masser af fint integreret syre. Fine tanniner - velintegreret. Perfekt balance. Igen tydeligt terroir. Stor vin - hænger voldsomt længe i munden. Har stadig 20+ år i sig endnu. **99p.**

Vin nr. 21 - Volnay 1. Cru 'Les Santenots' - Maison Leroy 1969

Fantastisk. Helt klar i farven. Perfekt. Modne jordbær. Store velintegrerede tanniner. **99p.**

Vin nr. 22 - Volnay 1. Cru 'Pousse d'Or' - Maison Leroy 1949

Pinot med fine svesker! Så har man prøvet det med. Det er stort det her. Slet ikke på vej ned. Hænger ved meget længe. Mange fløjsbløde lag. Utroligt som den også holder længe i glasset på trods af alderen. **97p.**

Vi sluttede smagningen af med en kæmpe hvid basker

Vin nr. 23 - Montrachet - Maison Leroy 1969

Mørk gylden farve. Glaserede æbler, honning. Ungdommelig med fin syre. Gigantisk vin. Læsker helt ekstremt i munden. Havde ingen problemer med at komme efter 'Pousse d'Or' fra 1949. Smører hele munden og halsen. Kæmpe oplevelse. **99p.**

Alt i alt en kæmpe oplevelse - mange store vine at komme igennem. Det har helt klart været lærerigt og givet mig et holdepunkt at vurdere Bourgogne ud fra i fremtiden - rød som hvid.

Lalou Bize Leroy har et særligt talent for vin - hun formår at få nuancer frem som ingen andre. Det kan kraftigt anbefales at smage hendes vin. Det er ikke uden grund at anmelderne ansér hendes vin for at overgå selveste Domaine Romanee Conti!

Nu var det tid til middagen - også her ventede store Leroy-vine til en perfekt afstemt middag. Og jeg måtte hellere rejse mig fra rummet med smagningen - Dennis Frislev ventede på mig inde i spisesalen med et glas Chambertin fra Leroy. Mon ikke han kunne tåle at vente et par minutter? :o)

[ShareThis](#)

Tags: [Bourgogne](#), [Domaine d'Auvenay](#), [Domaine Leroy](#), [Esprit-du-vin](#), [Jørgen Krüff](#), [Lalou Bize Leroy](#), [Leroy](#), [Maison Leroy](#), [Smagning](#), [Søllerød Kro](#)

This entry was posted on søndag, marts 29th, 2009 at 20:06 and is filed under [Anbefalinger](#), [Gastronomi](#), [Smagenoter](#). You can follow any responses to this entry through the [RSS 2.0](#) feed. You can [leave a response](#), or [trackback](#) from your own site.