

# Ind og ud af boksen med

Den danske vinmager Peter Sisseck er berømt for Pingus, men har flere andre jern i ilden bl.a. i Saint Emillion, hvor han efterhånden har lavet syv årgange af Chateau Roycheron, som han for nylig præsenterede for et lukket broderskab

Jeg sidder i en bankboks omringet af kommandører. De er troppet op for at møde en af verdens helt store vinpersonligheder og smage hans vin. Vi er omkring 100 mennesker, for det er en usædvanlig stor bankboks, den som ligger under **Axelborg** i Kø-



Af Ole Troelsø

benhavn, hvor Privatbanken i sin tid pugede penge sammen, og hvor der nu er selskabslokaler.

Selskabet afholdes af ovennævnte kommandører, en betegnelse de bruger om hinanden som medlemmer af Comman-

derie De Bordeaux à Copenhague, en dansk afdeling af det franske Grand Conseil du Vin de Bordeaux. Det er et lukket broderskab, som handler om at købe store bordeauxvine til en fælles vinkælder og mødes jævnligt for at drikke dem.

De, vi skal smage i dag, kommer dog ikke fra kælderen, men fra den danske vinmand **Peter Sisseck**, som er verdensberømt for sine spanske Pingusvine, og for otte år siden købte han en ejendom i Bordeaux for at prøve kræfter med den franske vin, som hele hans vininteresse udspringer fra.

## Mere udfordrende end ventet

Det var nemlig i Bordeaux, han under en ferie som 16-årig besluttede sig for, at han ville være vinmager. Det blev han. Første skridt var en uddannelse som agronom på **Landbohøjskolen** i København, næste et kursus på vinuniversitetet i Bordeaux, hvor hans onkel, vinmageren **Peter Vinding-Diers**, havde en vingård.

Efter nogle år med skiftende job på vingårde rundt omkring i verden, kom Peter Sisseck i 1991 til den spanske vingård **Hacienda de Monasterio**, og i 1995 lavede han sin egen vin Pingus, der hurtigt blev en succes. I løbet af få år var Pingus anerkendt som en af Spaniens bedste vine og Peter Sisseck som en af verdens dygtigste vinfolk, en status, der i begge tilfælde er intakt.

Helt så hurtigt er det ikke gået med

projektet i Bordeaux, som viste sig at være en større udfordring end ventet, forklarer Peter Sisseck, mens vi smager de tidlige årgange fra 2010 til 2015. Det er flot vin, men ikke i samme klasse som Pingus, og det er Peter Sisseck helt på det rene med.

Årsagen er, at det har været meget vanskeligt at få vinplanterne til at trives i den proces, der har handlet om at gå fra konventionelt landbrug med kemiske hjælpemidler til økologisk eller endda biodynamisk landbrug med "nøgendans under fuldmånens skin over nedgravede kohorn," som Peter Sisseck omtaler metoden, der bl.a. orienterer sig efter stjernernes bevægelse og anvender forskellige pulvere, som lagres i jorden nedgravet i kohorn.

Den spøgefulde tone til trods, er han en overbevist biodynamiker, og Pingusmarkerne dyrkes efter nævnte metoder, ganske som det er tilfældet med andre store vine som f.eks. Romanee Conti i Bourgogne og Jacques Selosse i Champagne.

Vinslottene i Bordeaux har bestemt ingen lang tradition for at omfavne biodynamikken eller den økologiske metode for den sags skyld. Det skyldes dels konservatisme, men også at klimaet i Bordeaux er meget fugtigt, og derfor er der ofte brug for at kunne sprøjte mod uønskede svampe.

Men i de senere år har der været en bevægelse i retning af økologi og biodynamik, og for otte år siden overgik **Chateau Pontet Canet** til biodynamik som et af de første kendte slotte. Omkring samme tid overtog Peter Sisseck og en kompagnon **Chateau Roycheron**, hvis marker var udpint efter mange års dyrkning med kemikalier og kunstgødning. Der voksede græs mellem rækkerne af vinplanter, hvis rødder befandt sig tæt på jordoverfladen, da de var vant til at få næringsstoffer serveret fra oven, mens den biodynamiske og økologiske metode er anderledes.

Her pløjes jorden mellem rækkerne, så rødderne tvinges nedad, og gødning tilføres kun meget sparsomt, sådan at de har større incitament til at gå i dyb-



Med 2012 er det, som om der skiftes gear

”

den, og jo længere de kommer ned, des flere smagsgivende elementer kommer rødderne i kontakt med.

Der er mange flere detaljer, man kunne dvæle ved, men lad os gøre det kort og runde af med et af de meget vigtige forhold, nemlig at fraværet af f.eks. svampebekæmpelsesmidler gør det muligt for den nyttige svamperod mykorrhiza at trives i jorden. Den spiller en meget vigtig rolle for vinplantens trivsel, da mykorrhiza ligesom trøfler lever i symbiose med vinplantens rødder og hjælper den med at optage vigtige mineraler.

Peter Sisseck sagde fra starten i 2010, at han betragtede projektet som lidt af et eksperiment, for det var slet ikke sikkert, at markene kunne omlægges til økologi. Og at det ikke har været nemt, fremgår tydeligt af smagningen, hvor vi går frem fra den ældste årgang mod de yngre begyndende med 2010.

2010 dufter skønt af moden frugt, engelsk lakrids og det kridt, som er et af særkenderne ved Chateau Roycherons marker. Smagen er ikke lige så forførende som næsen, det er en vin, som

bider lidt fra sig. Årgang 2011 er lidt i samme boldgade, den har en indbydende næse, men et lidt lukket væsen, som skal slynges en del i glasset, før det bliver appetitligt.

Men med 2012 er det, som om der skiftes gear, og man begynder at genkende lidt af det væsen, som gør Pingus og de andre Sisseck-vine til den store fornøjelse, de er.

Årgang 2014 sidder lige i skabet, her er der en flot balance mellem næsens bredde og dybde samt smagens fylde og kompleksitet. 2015-16 kan det samme og lidt til og meget mere, det er som om disse to årgange, oven i større udtryksfuldhed, også har fået en ekstra polering, så de fremstår med en imponerende finish.

## Ud af boksen

Det er på tide at tænke ud af boksen, og vi lader det ikke blive ved tanken, men begynder vor opstigen til festsalen ovenpå, hvor der er gensyn med årgang 2012.

Hvor den virkede lidt sky nede i kælderen, folder den sig anderledes ud her,



# Peter Sissecks bordeaux



*Det dobbelte format på flasken har haft en forstærkende effekt på vinens personlighed*



Smagningen blev afholdt i den gamle bankboks på Axelborg.  
Foto: Ole Troelsø

hvor der er højt til loftet samt foie gras terrine på tallerkenen. Og ikke alene møder vi den igen, mødet sker såvel med vin fra en almindelig flaskestørrelse som fra en magnumflaske. Det dobbelte format på flasken har haft en forstærkende effekt på vinens personlighed, og så er det svært at gå tilbage til små flasker.

Heldigvis er de næste vine 2015 og 2012 PSI fra magnum til den stegete due, og så stikker det helt af med 2010 Pingus fra dobbeltmagnum.

“Jeg kan godt lide at lave vin,” siger Peter Sisseck med vanlig underspillethed i sin tale til kommandørerne, som kvitterer med et bragende bifald, som er yderst velfortjent.

Det er stort.

Peter Sisseck har haft store udfordringer med sin ejendom i Bordeaux, som han her præsenterer i samtlige egne årgange.

oltr@borsen.dk

**10. JANUAR**  
**2019 KL. 18.00 – 23.00**  
**DANMARKS MEST**  
**EKSKLUSIVE WINE**  
**AND DINE**



**DUCLOT RE-COLLECTION 2007**

Til gourmetmenuen serveres Château Mouton Rothschild - Château Margaux - Château La Mission Haut Brion - Château Haut Brion - Château Lafleur - Château Lafite Rothschild - Château Cheval Blanc - Château Petrus - Château d'Yquem alle i årgang 2007. Plus nogle behagelige overraskelser!

Hvis du ikke vil gå glip af Danmarks mest eksklusive Wine and Dine, så tilmeld dig på [christian@benconi.dk](mailto:christian@benconi.dk) allerede nu.

Der er kun få pladser, som sælges først til mølle.



BENCONI VINIMPORT



DRAGSHOLM SLOT

Grand Cru Classé  
vine på Dragsholm  
Slot

Gourmetmenu  
10-serveringer  
kreeret og  
præsenteret af  
Michelin-kok  
Claus Henriksen

Pris pr. person kr.  
12.500,- inkl. moms)

Overnatning på  
slottet kan  
tilkøbes kr. 1.195,-

(Normalpris kr. 2.295,- inkl.  
moms)

**BENCONI VINIMPORT**  
A/S

I samarbejde med  
**DRAGSHOLM SLOT**

Tilmelding på  
[christian@benconi.dk](mailto:christian@benconi.dk)