



Madames lyksalige vine

Man kan hente nogle af sit livs største vinoplevelser i et glas fra den legendariske madame Lalou Bize-Leroy. En prøvesmagning af vine fra Bourgogne-huset Maison Leroy blev til en ganske særlig aften.

HENRIK STEEN ANDERSEN

En times cykling i køligt vejr med let modvind. Og dog får man sved på panden, for det går overvejende opad. Og så lige 10-15 minutter til at dampe af inden en af årets helt store oplevelser. En seance, hvor vinen nærmest transcenderer til andre bevidsthedsniveauer. Og hvor mad og vin senere indgår i en nærmest utænkelig syntese. Næsten uden for tid og rum. Så er det godt at have oplevet tidens og geografis enhed på vejen.

Det foregik på Søllerød Kro, og vinene var fra et af de ultimative Bourgogne-huse. Vine fra madame Lalou Bize-Leroy, denne snart 80 år gamle legende i det burgundiske. Bourgogne, der om noget kan slå bro mellem det umiddelbare og let fattelige – og det ufatteligt komplekse. Madame var ikke til stede, men det var så sandelig den flamboyante danske importør Jørgen Krüff, der indimellem svandt hen i hedonistiske tåger af vellyst, hvis han ikke holdt menigheden hen i lange monologer om tidligere flasker af denne eller hin årgang. Jo, det var ikke en helt almindelig aften på kroen.

Leroy dækker over tre forskellige kon-

cepter. Der er handelshuset, Maison Leroy, der køber vin fra andre dyrkere i Bourgogne. Der er Domaine Leroy, som er vin fra egne marker af dette navn. Og endelig er der Domaine d'Auvenay, som principielt er som Dom. Leroy, altså egne marker, men overvejende hvide vine. Vinene her starter på et næsten skræmmende prisniveau og bliver blot dyrere, som man arbejder sig op i graderne.

Kræsen udvælgelse

De opkøbte vine bliver købt fra år til år efter nøje blindsmagninger, hvor Madames berømte evner som vinsmager er helt essentiel. Den kræse udvælgelse tillader kun det bedste at komme med. Der vælges fra år til år, og derfor er der ikke faste leverandører. Vinene bliver smagt på et meget tidligt tidspunkt. Der betales godt for varerne, og derfor er det ret populært at handle med Maison Leroy. Ofte blandes forskellige cuvées, så man får f.eks. en Meursault, der blot hedder dette frem for tre-fire forskellige marknavne, som måske endda har 1. cru-status. Man søger der ved en større kompleksitet. Ikke sjældent er vinene fra Maison Leroy så gode, at de så at sige springer ud af deres grundlæggende appellation og klassifikation. Det gælder også prisen, hvis vi nu skal være så profane at tale om dette. Der findes store mængder gammel vin i Leroy's kældre, som udbydes i små portioner.

Fra begge domæner, altså fra egne marker, sker der et yderligere spring op i kvalitet, hvad enten det er fra forholdsvis beskedne appellationer eller de ypperste af slagsen. Markerne dyrkes strengt biodynamisk, og udbytterne er blandt de laveste nogetsteds i verden. Den samlede produktion er da også til tider grotesk lav af

den enkelte vin, måske knap 1.000 flasker i alt. Kælderarbejdet er så lidt indblandende som muligt – er druematerialet i top, laver vinen næsten sig selv.

Lalou har det ikke fra fremmede, det med vinen. Hun kommer fra en vinfamilie og blev født ind i ejerskabet af det nok fineste og mest berømte domæne, Domaine de la Romanée-Conti (DRC). En række dramatiske stridigheder førte til et brud, og selv om hun stadig ejer halvdelen af DRC, har hun intet med driften at gøre. Hun har i stedet etableret sine egne domæner, der nu rangerer på linje med DRC som det fineste og mest eksklusive i Bourgogne.

Vinen i glasset

Madame Leroy's vine har en formidabel lagringsevne. Ved Søllerød-smagningen blev der smagt vine tilbage til 1949 og 1969. Hvor vinen fra 1949 efter min mening var blomstret af, var begge rødvine fra 1969 (Gevrey Chambertin, Lavaux St. Jacques og Volnay, Les Santenots) helt forrygende: en enestående kompleks næse og ren silke i smagen; meget vitale og friske med plads til udvikling i glasset. Og selv da en af de tilstedeværende kommenterede den delikate, animalske karakter, som Volnay'en havde, med at det var som at stikke hovedet op i en hesterøv, var det bestemt positivt ment. Og det skal bemærkes, at disse gamle vine var fra Maison Leroy, da domænerne ikke var skabt på det tidspunkt.

Men striben igennem var det vine på absolut topplan. Fra Maison Leroy f.eks. tre forskellige årgange (2001, 1996 og 1988) af Meursault, Perrières, den bedste Meursault-mark – alle meget flotte og årgangstrofaste.

DYR MADAME.

Priserne for vin fra Maison Leroy begynder ved 200 kroner, men bevæger sig hurtigt op. I den dyre ender finder man (fra venstre) 1988 Meursault 'Les Perrières' fra Maison Leroy til 1.495 kroner, Grands Echezeaux 1964 fra Maison Leroy til 5.000 kroner, Clos de Vougeot 2002 fra Domaine Leroy til 4.500 kroner samt Meursault 'Les Narvaux' 2004 fra Domaine d'Auvenay til 1.500 kroner. Foto: Miriam Dalsgaard

Aftenens største rødvin var den stadig smerteligt unge Domaine Leroy, Chambertin 1989, der vil blive en fuldkommen perfekt vin om 10 eller 20 år. Denne fantastiske kombination af intensitet og svævende lethed, som kun pinot noir kan præstere.

Mest imponerende var dog den standard, som man kan holde i de hvide vine fra Domaine d'Auvenay. Der er en enorm balance, friskhed og nerve i dem alle. Ordet 'energi' blev nævnt adskillige gange, og det er sandt. Der er næppe nogen, som laver bedre chardonnay-vin nogetsteds i verden. Ultrarene, meget intense, kølige og præcise med toner af forskellige citrusfrugter. De har meget stor holdbarhed.

Priserne er jo blevet antydet. De starter omkring 200 kr. for Maison Leroy's almindelige Bourgogne, fra omkring 500-600 kroner og under kan man få en række meget flotte vine. Domæne-vinene starter ved 1.000 kr. og stiger lystigt og hurtigt derfra. Det er dyrt. Men der er chance for at få nogle af sit livs største oplevelser i et glas med disse vine. En måde at nærme sig skatten på kunne være at slå sig sammen i en smagning og dele udgifterne. Det skulle stadig, per næse, kunne holdes under prisen for en god billet til operaen.

Omkring 30 vine og 6 retter gør sit indhug på friskheden sådan en søndag eftermiddag og aften, og det var nok klogt, at jeg havde medbragt min cykelhjelm til hjemvejen. Der var en særlig stjerneklarhed den forårsaften. En særlig lyksalighed. En skærforårsnatsdrøm. Gad vide ...

henrik.steen.andersen@pol.dk

Importør: L'Esprit du Vin, tlf. 70 20 10 60, www.esprit-du-vin.com (fuld prisliste forefindes på hjemmesiden)