



Domaine des Varoilles kan med nogen ret kaldes for en »hemmelig« topproducent fra Bourgogne. Vinene er vurderet højt blandt kendere, men ikke videre berømte i bredere kredse, hvilket afspejles i de fordelagtige priser.



Overset bourgogne imponerer

Bourgogne-aficionadoserne i Børsens Vinpanel måtte overgive sig til Domaine des Varoilles, som trods en beskeden pris overstrålede adskillige kostbare vine

AF OLETROELSO

På Top 10-listen fra Børsens store Gevrey Chambertin-smagning kostede vinene i gennemsnit 1700 kr. flasken. Men blandt de 10 topvine var der én, som fås til noget nær foræringspris, nemlig 2002 Gevrey Chambertin Clos Saint Pierre fra det herhjemme ret ukendte Domaine des Varoilles. Og prisen er bare 196 kr.

Domaine des Varoilles markerede sig i den nævnte smagning med adskillige topplaceringer. Højest nævnte 2002 Gevrey Chambertin 1. Cru

Clos des Varoilles Monopole, som klatrede til femtepladsen trods den beskeden pris 396 kr.

Der er slet ingen tvivl om, at Domaine des Varoilles er en producent, som det er værd at kigge nærmere på. Jeg besøgte ejendommen for syv år siden og var begejstret, da jeg smagte nogle af de her nævnte vine, som dengang var unge. De har udviklet sig fænomenalt, og det samme har selve domainet, som op gennem 1900-tallet solgte det meste af sin produktion i England uden videre ståhej.

Gammel vingård

Domaine des Varoilles er en gammel vingård med rødder i 1200-tallet og en fornem historie som kvalitetsproducent uden dog at kunne måle sig med de helt store huse. I 2004 kom der nye ejere, og siden da har vinmageren Gilbert Hammel stået i spidsen for en revitalisering af ejendommen.

Han tror på naturlig vin og anvender ikke filtrering, ligesom svovl kun anvendes i meget lille omfang. Dette

spiller utvivlsomt en rolle med hensyn til den rene smag, som vinene besidder.

En ren smag, som lader det fornemme *terroir* træde frem og begejstre, hvilket skete over en bred kam under Børsens blindsmagning.

Dyb indsigt i bourgogne

I panelet sad velrenommerede sommelierer som Jacob Kocemba, Jesper Boelskifte, Rasmus Amdi og Jan Restorff. Sidstnævnte er kendt for sin dybe indsigt i Bourgogne, hvilket afspejler sig i vinkortet på hans arbejdsplads, Søllerød Kro.

»Jeg var virkelig begejstret for vinene fra Domaine des Varoilles, også selv om jeg ikke under blindsmagningen vidste, at de var fra det domæne. Sammenfattende kan man sige, at de virkede elegante, kølige og balancerede på en måde, som man ellers skal helt op på Armand Roussau-niveauet for at finde,« siger Restorff med henvisning til en af Bourgognes helt store.

»Jeg elsker den slags *pinot noir*,

hvor man sidder med en kildrende fornemmelse i ganen og indtrykket af, at vinen ligesom har det hele. Men hvor er det nu lige, den stammer fra? Det var svært at bestemme med Varoilles-vinene, som fremstod med netop den elegance, som jeg holder meget af,« siger Jan Restorff.

Blandt vinpanelets ikkeprofessionelle deltagere var bourgogneentusiastten Preben Damgaard, som lå inde med insiderviden. Han har nemlig gennem flere år været en trofast kunde hos Domaine des Varoilles, hvis vine han ligesom de øvrige i panelet sætter højt.

Udsagnene fra Damgaard og Restorff beskriver fint den begejstring, som Varoilles-vinene skabte i panelet, som her fik gravet et par virkelige perler frem. Et sjældent, men godt eksempel på, at god bourgogne ikke behøver at være dyrt.

Domaine des Varoilles forhandles af L'Esprit du Vin, www.esprit-du-vin.com

ole.troelso@borsen.dk