

Pragtvine fra Gevrey-Chambertin

31 topvine fra Gevrey-Chambertin blev blindsmagt af Børsens Vinpanel i en smagning, der understregede, hvor monumental de røde bourgogner kan være. Her præsenteres de tre bedste



AF OLETROELSØ

Gevrey-Chambertin! Smag på ordet og genkald – eller forestil dig – duften af en efterårsdag i skoven, hvor de gulbrune blade over skovbundens muld skaber en helt særlig lugt. Tilsæt strejf af roser, modne blå blomster og sorte kirsebær samt lidt mineraler, og tænk på en smag, der rummer såvel syrlighed som sødme og en smule bittert.

Ovenstående buket af perfekt balance kan opleves i de bedste udgaver af vin på bourgognedruen pinot noir, som engang var begrænset til Bourgogne men i dag findes i de fleste vinlande. Ingen kan dog matche de helt store bourgogner, og flere af disse kommer netop fra Gevrey-Chambertin, som i århundreder har stået for vin af meget høj kvalitet, om end distriktet hvilede tungt på laurbærene i 1970-1980'erne, mens de nye vinlande buldrede frem.

Voldsom forbedring

Men der er der sket en stor udvikling i Bourgogne op mod og efter årtusindeskiftet, hvor især Gevrey-Chambertin anerkendes for en voldsom forbedring. Når det gælder mellemniveauet, så har den nye vinverden givet Bourgogne alvorlig kon-

I vinpanelet sad bourgognekenderne Preben Damgaard, Kurt Thyregod og Jesper Boas Smith samt sommeliererne Jan Restorf, Jesper Boelskifte, Rasmus Arndt og Jacob Kocemba. De smagte 31 topvine fra Gevrey-Chambertin i prisspændet 300-8000 kr. Foto: Charlotte Elgaard Christensen

kurrence, men i nærværende artikel holder vi næsen i sky, og beskæftiger os alene med toppen af bourgognepoppen.

For at nå den, gik der bud ud til en række velrenommerede vinhandlere om at sende deres bedste bud på topbourgogne fra Gevrey-Chambertin og omegn. Vinhandlerne kvitterede med 31 vine af høj kvalitet, og disse blev præsenteret i maskeret stand for et yderst kompetent smagepanel med dyb indsigt i bourgognevinens inderste væsen.

Man kan kalde det arrogant kun at omtale de tre bedste fra sådan en perlerække, men pladsen tillader ikke, at vi går dybere i dens omgang. Så her beskrives cremen, de tre allerbedste fra et flot felt og altså tre virkelige bourgognekanonslag.

I de kommende uger vil vi trænge lidt længere ned i materialet, med købsanbefalinger på en række andre chambertinvine, ligesom vi kommer omkring de bedste oversøiske pinot noir.

Men i dag starter vi fra toppen, med den pragtfulde Charmes Chambertin Grand Cru i årgang 1985 fra det enormt respekterede hus Leroy. Det ejes af familien Leroy, der også ejer halvdelen af Domaine de la Romanée-Conti, og drives af den legendariske Lalou Bize-Leroy.

Halvgudestatus

På smagningens andenplads kom den vidunderlige 2000 Mazis Chambertin Grand Cru fra Domaine d'Auvenay, der er Lalou Bize-Leroys private og biodynamisk drevne domain. I den brede offent-

lighed er huset ikke videre berømt, men blandt kendere har det – med god grund – halvgudestatus.

På tredjepladsen kom den skønne 2008 Chambertin Clos de Beze La Cabane fra Domaine Pierre Damoy, en af Bourgognes lidt yngre og meget betydningsfulde vinmagere. Pierre Damoy ejer en stor del af marken Clos de Beze, der blev grundlagt i år 630 (skriver sekshundredeogtreti!), som den første berømte mark i området.

Det var den, som Monsieur Bertin valgte at lægge sig ved siden af, da han tog de første spadestik til det, som endte med at give verden Gevrey-Chambertin.

ole.troelso@borsen.dk

Læs mere om Gevrey-Chambertin-smagningen på borsen.dk/gastronomi

Rundt om Chambertin

Da romerne i begyndelsen af vor tidsregning kontrollerede det, vi kender som Bourgogne, fandtes en landsby kaldet Gabracius. Besættelsesmagten havde vinstokke af typen Helvenacia Minor med hjemmefra samt ekspertviden om, hvordan den skulle dyrkes og laves til vin. I de kommende århundreder udviklede de lokale munke sig til virkelige mestre ud i kunsten at lave vin på druen, der med tiden blev kendt som pinot noir.

Da romerne forsvandt, ændrede byen Gabracius – af de lokale kaldet Gabricios – navn til Gevrey, og i de følgende århundreder voksede chambertinvinens ry. 1100 år senere – i 1720 – skriver en fransk præst, at »Chambertin er en af de bedste vine i Frankrig, den overgås kun af Romanée Conti.«

Også Napoleon Bonaparte holdt af vin fra Chambertin, i hvert fald viser optegnelser, at det var netop denne type vin, der blev medbragt på hans erobringstogter rundt omkring i verden. Dog foretrak han i sit livs vinter en sød vin fra Sydafrika – Vin de Constance – men det er jo en helt anden historie.

Navnet Chambertin opstod tidligt i historien, da en bonde, ved navn Monsieur Bertin, anlagde en mark (på fransk *champ*), nær munkenes berømte vinmarker, og den blev kaldt Bertins mark, altså Champ de Bertin.

Den officielle navngivning af byen som Gevrey-Chambertin skete i 1847, og i 1936 gav myndighederne tilladelse til, at flere af de bedste marker omkring Gevrey-Chambertin måtte inddrage Chambertin i deres navne. Derfor har vi i dag Chambertin-Clos de Bèze, Charmes-Chambertin, Mazoyères-Chambertin, Chappelle-Chambertin, Griotte-Chambertin, Laticières-Chambertin, Mazis-Chambertin og Ruchottes-Chambertin. OT

Tre burgundiske kanonslag

1. 1985 Leroy Charmes Chambertin Grand Cru snød de fleste i blindsmagningen hvad alder angik. De fleste skød den til at være fra midt i 1990'erne, hvilket understreger vinens storhed. Her var tale om en enormt koncentreret næse med et elegant blomster-

præg og præcision. I munden fremstod den med en fin sødme, god tyngde og stor kompleksitet i nærmest perfekt balance.

2. Mazis Chambertin Grand Cru i årgang 2000 fra Domaine d'Auvenay bød på en fantastisk fyldig næse med masser af frugt i en

yderst elegant indpakning, som næsten synes modsætningsfuld og netop derfor virkede fortryllende. I munden imponerede den lige så meget med et fast udtryk af perfekt modnede tanniner og lige tilpas sødme til at efterlade indtrykket af ren perfektion.

3. 2008 Chambertin Clos de Beze La Cabane fra Domaine Pierre Damoy skilte sig ud fra de andre som en meget mørk, intens og imponerende kraftfuld vin. Den havde forbløffende stor fylde og fasthed i den meget modne smag, som besad en lækker sødme. OT