

# VINBLADET

Fakta om Vin siden 1992

## 40 år med blik for det unikke



af **Elsebeth Lohfert** 1. december 2023, 12:33



Lige siden Jørgen Christian Krüff som 4-årig plukkede svampe med sin far i det skotske højland har terroir været hans pejlemærke og livsprojekt. Han husker stadig smagen af de friskplukkede svampe, ligesom han husker smagen af tusindvis af vine, der for altid har indprentet sig i hans bevidsthed. I dag er han på 40. år vinhandler ved Gammel Strand i København, og kendt som nationens Mr. Champagne.



I gymnasietiden på Falster blev hver eneste vin han smagte sirligt indskrevet i hæfter, side efter side, i en sproglig form, der var både poetisk og beskrivende. Det var heller ikke hvilke som helst vine, der blev underlagt hans pen – konsekvent og bevidst gik han efter det mest interessante, det distinkte, det unikke fra hvert nyt vinområde, han udforskede. Som færdig student fra Nykøbing Katedralskole var han en erfaren smager med et dybgående kendskab til alle Europas klassiske vinområder, men vin var endnu kun en hobby.

Han flyttede til Kgs. Nytorv oven over Hviids Vinstue, hvor han ofte var gæst og havde egen nøgle, hvis han ikke var på indkøb i kvarterets vinforretninger, der dengang i 1970'erne havde mange ældre interessante årgange til salg, til relativt få penge. Han begyndte på filosofistudiet, men læse filosofi kun ét sted var ikke nok – det måtte efterforskes hvordan man fortolkede og forvaltede filosofien, ikke kun i København, men også i Århus og Odense. Mens han læste i Århus boede han i Ry ved Silkeborgsøerne og betalte sin husleje med gammel Vintage Madeira, som han selv var med til at drikke. Han havde lejet sig ind hos en filosofistuderende, der havde fået huset i bryllupsgave af sine forældre.

### **”Topvine til priser i hoftehøjde”**

Filosofi er interessant, men brødløst, måtte den unge Jørgen Christian sande. Han prøver forstkandidatstudiet et par år, men vinen lokkede, ikke mindst fordi han intuitivt fornemmede, at han her havde et talent, der måske kunne række langt. For at forfølge sit mål skrev han sine sirlige, perfekt formulerede breve til nogle af de store kendte vinslotte i Bordeaux – Lafite, Margaux, Ausone, Beychevelle og Domaine de Chevalier. Han får en aftale med ejeren af Domaine de Chevalier, Claude Ricard, og ”bliver optaget som en søn af familien”. Bedre sted kunne han ikke være havnet. Claude Ricard var udover at være en dygtig vinmager også en karismatisk person med et omfattende – både lokalt og internationalt – netværk. Middage og søndagsfrokoster hos Ricard var legendariske – alle vine blev serveret blindt og i reglen var det 1. og 2. Cru vine altid var der blindsmagninger med gode vine – og ikke kun hans egne. Her får den unge Krüff mange kontakter og møder også den kendte engelske vinskribent Harry Waugh, der er den første som anbefaler ham at blive vinhandler.



Middagsselskab på Domaine de Chevalier, værten Claude Ricard i midten til højre med det hvide hår. Nede for bordenden til venstre en ung Olivier Bernard, hvis familie købte Domaine de Chevalier i 1983 – og han var nu i en overgangsperiode i mesterlære hos Claude Ricard, før han selv tog over, og blev en ny karismatisk ejer på Domaine de Chevalier. Forinden ses han ved festsmagningen i anledning af Jørgen Christian Krüffs 40 års jubilæum.



Claude Ricard ved pianoet på Domaine de Chevalier, hvor traditionen var, at han underholdt sine gæster efter middagen.





Middagsbordet på Domaine de Chevalier med værten, Claude Ricard til højre, og Elsebeth Lohfert i midten.

Tilbage i København bliver Krüff i 1981 bedt om at sammensætte vinkortet til den nyåbnede Restaurant Lumskebugten, der hurtigt blev et insted – også med besøg af Dronning Margrethe. I en anmeldelse af Lumskebugtens vinkort skriver Henning O'Stritt – "Topvine til priser i hoftehøjde". Successen var i hus og andre vinhandlere beder Krüff ham om at finde bordeauxvin, hvor hans fortjeneste er 10% i vin for formidlingen.



En ung vinhandler på vinindkøb i Bordeaux. Her på Château Pétrus, hvor ejeren dengang, Christian Moueix tog imod.



## Den berømte årgang 1982

Så bliver den legendariske årgang 1982 udbudt til salg i Bordeaux, og den unge Krüffs' intuition for storhed er vakt. Det er nu han skal slå til. "Jeg bestilte 100 kasser af hver af de 1. og 2. Cru vine, som jeg fandt mest interessante i årgangen – og én 3. Cru Château Palmer, som jeg selv havde været med til at høste. Jeg tænkte ikke på, at vinene skulle sælges; blot at de ville være dejlige at drikke efter 10 – 20 år, og store årgange gik normalt uden om Danmark. Tænkte, at 100 kasser var et pænt rundt tal – og ville ikke være bekendt at spørge slottene om mindre – tænkte heller ikke på, hvor meget det fyldte". Og han fortsætter: "Tanken om hvor gode vinene ville være efter 10-20 år gjorde, at jeg end ikke tænkte på at sælge af vinene inden de hjemkom, og naiviteten viste at have den uventede frugt, at vinene havde 3-doblet i værdi fra købet i foråret 1983 til de hjemkom i 1985."



Domaine de Chevalier på Krengerup i 1985.



Krüff på kælderbesøg hos Marquis d'Angerville i 1985. Foto Lars Rosenberg.





Den unge vinhandler hædres med Chevalier de la Confrérie du Sabre d'Or i 1989.

## Fynsk herregårds-adresse med stor vin

Kasserne med årgang 1982 kom til Danmark efter påsken 1985, men hvor skulle de være? "Indtil da havde jeg bare haft nogle papirer på dem". Det ender med, at det gamle vaskehus på Krengerup Gods på Vestfyn bliver sat i stand i løbet af 1984, hvor Krüff året forinden var flyttet ind i en stråtækt bindingsværksidyl i skovbrynet mellem hovedbygningen og godskontoret. Her bliver den unge vinnørd for alvor vinhandler med kontor, regnskab, sekretær og kopimaskine. Vaskehuset fyldes op, derefter de gamle staldlænger, og i løbet af nogle år kan man i længerne på Krengerups gamle avlsgård finde topvine fra alle verdens førende distrikter – et sandt Eldorado. Efter en gylden periode og uoverensstemmelser med sin investor lukker Krüff firmaet L'Âme du Vin med adresse på på Fyn og fortsætter l'Esprit du Vin i København.

«Det gamle L'Âme du Vin katalog på bølgepapir fra 1987 kan ses her.»



Michel Guerard-middag på Sølyst i 1990 med Michel Guerard & frue, Frankrigs ambassadør og Peter Heering & frue.



Smagning på Kommandanten 1995 inden premieren på Dr Dantes MAND med bl.a. en ung Mads Mikkelsen.

## Ny epoke med biovin

I april 2001 besøger Krüff "Aarstidernes" stifter Thomas Harttung på Barritskov.

"Aarstiderne" har 60 økologiske vine i deres sortiment, som de sælger sammen med deres økologiske grønsager – måske kan Krüff med sin vinkundskab vurdere deres kvalitet og smag. I juli, mens han er på sommerferie på Falster, smager han de 60 vine og konkluderer "at kun ca. 20% er gode nok – og at priserne generelt på alle vinene var for høje".

*Biodynamikken forstærker dét der er der i forvejen – som at skrue op for en sanger der synger falsk eller rent"*

Mellem sit første besøg på Barritskov i april og gennemsmagningen af Aarstidernes vine i juli havde han i biovin-sammenhæng haft to "øjenåbnere", og erfaret at biovin nu var blevet langt bedre end dét han havde smagt i 1980'erne og begyndelsen af 1990'erne. Den første "øjenåbner" var en middag i Oslo på Restaurant Bagatelle, hvor han er sammen med Olivier Ott fra Domaines Ott i Frankrig. Ott bemærker, at de har Nicolas Jolys' Coulée de Serrant på vinkortet, en vin som Krüff har smagsnotater på i flere årgange fra sin studentertid. "Men nu var den blevet biodynamisk, og jeg kunne smage, at der var sket en kolossal udvikling, det var blevet en meget rigere vin", fortæller han.



Til smagning med Lalou Bize-Leroy i Bourgogne.

Med det in mente var Krüffs' interesse for det biodynamiske vakt, så da han blot en måned senere, under den store vinmesse Vinexpo i Bordeaux, får en invitation fra Lalou Bize-Leroy og Anselme Selosse til en smagning, møder han op. Nicolas Joly havde taget initiativet til at etablere "La Renaissance des Appellations" med 20 franske topproducenter af biodynamiske vineparallelt med den store vinmesse Vinexpo i Bordeaux. Det bliver øjenåbner nr. 2 og så interessant, at Krüff i januar 2002 arrangerer et seminar med Nicolas Joly i København – og nogle år senere, i 2006, den første biodynamiske smagning i Skandinavien med "La Renaissance des Appellations".

I mellemtiden har han indgået et samarbejde med Thomas Harttung om levering af biovine til salg via Aarstiderne. Det starter op i 2002 og bliver starten for l'Esprit du Vins' omfattende import og engagement i biovin.

**“Det er sværere for en biovin at være ”smuk” – den er helt nøgen uden sminke. Er en biovin vellykket er den en ”natural beauty”**”



## Vinens smag er alt

Bio i sig rækker dog ikke – "der skal være en smagsoplevelse til forskel", fastslår Krüff i et interview til Vinbladet i 2011, og fortsætter: "Vi er stadig i en tidlig fase med biodynamikken – det er kræfter, man ikke bare kan overlade til en novice – som man heller ikke med det samme kan lade en køreskoleelev køre en Formel 1 racerbil. Det er en ny tilgang, en ny måde at forstå produktion på, en ny måde at forstå en plante på. Det skal man have forståelse for, sans og talent for."

Men hvad er så kendetegnene for biovinene? "Helt generelt, både i toppen og længere nede i hierarkiet, også prismæssigt, har de først og fremmest en større kompleksitet og "renhed", end man finder i konventionel vin. I mange tilfælde en større polstring, fedme og modenhed

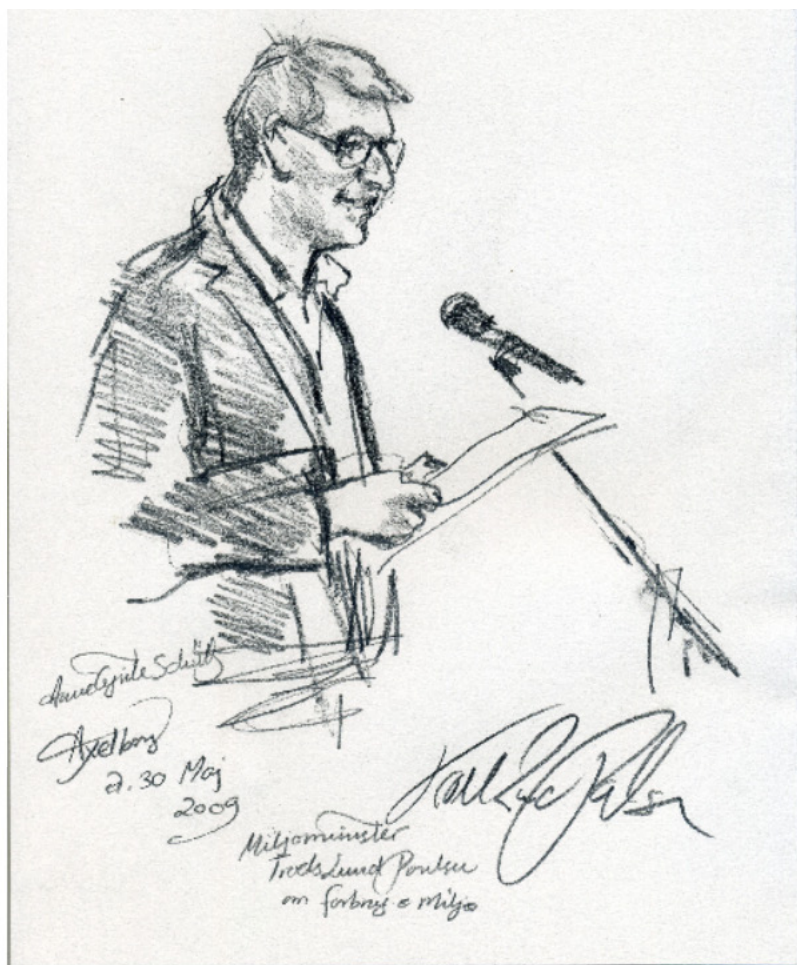


Nicolas Joly under Renaissance des Appellations- smagningen på Axelborg den 30. maj. Tegning af Anne Gyrite. Nicolas Joly har bl.a. skrevet to bøger om sit biodynamiske virke med titlerne "What is biodynamic wine?" og "Wine from Sky to Earth".

## Ikke vinmager, men "naturens assistent"

Det biodynamiske jordbrugs fremmeste fortalere, Nicolas Joly, havde en international bankkarriere bag sig før han blev bonde og biodynamiker. Efter studier på Columbia University arbejdede han for J.P.Morgan i New York som investeringsrådgiver. Han blev senere udstationeret i London, men vendte i 1977 tilbage til Frankrig for at overtage familiens vingård Château de la Roche aux Moines i Loire. Han var skeptisk overfor det konventionelle vinbrug han så omkring sig og begyndte at studere bøger om biodynamisk jordbrug. Fra 1980 begyndte han at omsætte ideerne til eksperimenter i marken og fra 1981 har hans topvin Coulée de Serrant været biodynamisk og fra 1984 alle hans vine. Han er, som det fremgår af hans visitkort ikke vinmager, men "naturens assistent".

I 2001 tog han initiativ til at samle Frankrigs bedste biodynamiske producenter i "**La Renaissance des Appellations**" hvis formål er at lave smagninger, der kan overbevise omverdenen om de biodynamiske vines kvaliteter. Sammenslutningen udviklede sig hurtigt til at omfatte biodynamiske pionérer fra hele verden, og tæller i dag 237 producenter fra 17 lande. Tre gange har "La Renaissance des Appellations" gæstet Danmark. Første gang i 2006, anden gang i 2009 – begge gange med 44 producenter – og senest i 2016 med 74 producenter.



Nicolas Joly og alle de andre prominente bio-producenter der deltog i La Renaissance des Appellations- smagningen på Axelborg den 30. maj 2009 blev budt velkommen af den danske miljøminister dengang: Troels Lund Poulsen. Tegning af Anne Gyrite.



## Hvad betyder pandaen på flasken?



På et lille udvalg af l'Esprit du Vins biovine er der på etiketten – eller på et lille skilt, der hænger om flasken, den lille panda, som er Verdensnaturfonden WWF's logo. Verdensnaturfonden arbejder for at bevare verdens natur og biodiversitet ligesom biovinproducenterne, der arbejder på at genskabe vinstokkenes naturlige vækstbetingelser efter årtiers brug af kunstgødning og sprøjtegifte.

WWF-vinene er et udvalg af de mest populære biovine i l'Esprit du Vins sortiment og meningen er, at de skal tjene som eksempel på god bio-produktion, og opmuntre andre (vin- og fødevarer) producenter til at producere biodynamisk eller økologisk – og tilskynde forbrugerne til at gå på opdagelse blandt andre økologiske og biodynamiske vine.

Konceptet er, at vinen skal være den bedste (bio)vin fra en given appellation eller byde på ét af de bedste pris/kvalitetsforhold, man kan få fra den givne appellation. WWF er støttet af de udvalgte vines producenter og af l'Esprit du Vin. Forbrugerne betaler derfor ikke ekstra for købet af WWF-vinene. Danmark er pionér-land på WWF Biovin-projektet, der har eksisteret siden 2007, og licensaftalen er eksklusiv for WWF Danmark.



Smagning på Nimb Axelborg i København lørdag den 21. oktober, hvor mere end 200 vine kunne smages.

---

## 2 dages fornem 40 års fejring

For at fejre L'Esprit du Vin 40-års jubilæum arrangerede Krüff med sit team et 2-dages festprogram. Lørdag den 21. oktober kl. 10 åbnedes dørene til en formiddags- og eftermiddagssmagning på Nimb Axelborg i København. 40 producenter var repræsenteret svarende til de tidligere arrangementer med "La Renaissance des Appellations" i 2006 og 2009.



Claire Villars med aftenens vært ved Champagne-soiréen i Palmehaven på Hotel d'Angleterre søndag den 22. oktober.

---





Krüff byder sine gæster velkommen til Champagne-soiréen i Palmehaven på Hotel d'Angleterre.

Søndag den 22. oktober startede dagen med en 25 års jubilæums Top 20 Champagne-smagning af årgang 2008 på Den Franske Ambassade. [Læs om denne smagning her](#). Søndag aften var finalen Champagne-soirée i Palmehaven på Hotel d'Angleterre med efterfølgende De Luxe Cuvée Champagne Bar med optræden af Sinne Eeg og Kira Skov akkompagneret af Hess is More.

## Indtryk fra smagningen på Axelborg lørdag den 21. oktober



Trængslen var stor ved det bord hvor den nu 91-årige Lalou Bize-Leroys vine blev skænket af hendes danske agent Krüff. Her kunne der smages en Bourgogne Blanc 2017, en Bourgogne Rouge 2017 og en Bourgogne Aligoté 2008 – Biodynamique. Domaine Leroy blev grundlagt i 1988 efter det var blevet mere og mere vanskeligt at finde avlere, der levede op til de strenge standarder, der kræves af det gamle familieføretagende Maison Leroy. Alle vinstokke på de i alt 21 hektar, som Domaine Leroy råder over, er blevet dyrket biodynamisk fra september 1988.



Danmarks verdensberømte vinmager Peter Sisseck deltog i fejringen af sin danske agents jubilæum med sine Ribera del Duero-vine: Pingus 2022, Flor de Pingus 2021/2022 og PSI 2021/2022. Fra hans Bordeaux-projekt Château Rocheyron i Saint-Émilion, hvor han i samarbejde med schweizeren Silvio Denz laver klassiske vine efter biodynamiske principper, kunne Château Rocheyron smages i årgangene 2019, 2020, 2021 og 2022. Men også Sissecks Fino 'Viña Corrales' Pago Balbaina - Jerez Bottled Spring 2023 'en rama' fra Bodegas San Francisco Javier i Jerez de la Frontera kunne smages. Her har Peter Sisseck og Carlos del Rio Gonzáles-Gordon købt 10 ha med henblik på at lave en tør fino og ifølge Sisseck: "videreføre en af Spaniens store gaver til verdens vinarv – den helt unikke vin fra Jerez."



Domaine de Chevalier ligger i Léognan i appellation Pessac-Léognan og har været ejet af Bernard-familien siden 1983 – ledet af Olivier Bernard. Ved dagens smagning skænkede han i rødt og hvidt: Domaine de la Solitude Blanc 2019, L'Esprit de Chevalier Blanc 2017, Domaine de Chevalier Blanc 2015, Domaine de la Solitude 2018, L'Esprit de Chevalier 2016 og Domaine de Chevalier 2014.





Vinmager Yvonne Seier Christensen skaber sine Skagen-champagner på Maison Les Cinq Filles i Le Mesnil-sur-Oger som en hyldest til Skagen, inspireret af stemningen fra Krøyers berømte maleri 'Hip Hurra'. Ved dagens smagning var hun repræsenteret af Frederik Duus Flyger (th.), der har en Bachelor i Kemi og har studeret ønologi på det engelske "champagneuniversitetet" Plumpton College, som sin arbejdsgiver Yvonne Seier, der ansatte ham som sin assistent i 2018. Han skænker sammen med Emil de 4 Skagen-champagner: Skagen Blanc de Blanc – Extra Brut Grand Cru, Skagen Blanc de Noirs – Extra Brut Grand Cru, Skagen Rosé – Extra Brut. [Læs mere om Yvonne Seier Christensen her.](#)



Domaine Pierre Morey ligger i Meursault og familiens 11 hektar fordeler sig på parceller i Meursault, Puligny-Montrachet, Monthelie, Volnay og Pommard. I dag er det Pierres datter, Anne Morey, der står for den daglige drift og hun serverede en af smagningen helt store vine – en forrygende delikat Pommard 1. Cru 'Les Grands Epenots' 2019.



Rasmus Aamand Olesen dyrker vin på 4 hektar i det sydfranske Banyuls-sur-Mer, sideløbende med at han fortsat arbejder som biolog og forsker i Århus. Han præsenterede 6 af sine vine hvor NÉNU Vin de deux mains 'Le roi nu' 2018 – Collioure – Vin Nature, var klart den bedste. "Jeg er meget glad for syren", fortæller han, "det er det skandinaviske jeg har taget med mig til Sydfrankrig." [Læs her mere om manden bag Nénu og hans flotte etiketter påsat med elastikker.](#)







Schätzel-familien har dyrket vin langs Rhinen i Nierstein, Rheinhessen, i mere end 650 år, og vinproduktionen bliver i dag styret af Kai Schätzel, der fører traditionen videre med at tilpasse deres parceller til biodynamisk dyrkning. "Natur, natur, natur", siger han og smiler, mens han skænker Tysklands eneste VDP GG-naturvin – Pettenthal Riesling GG.





Claire Villars er måske et nyt medlem af "La Renaissance des Appellations" efter 40-års jubilæumssmagningen i København. Hun havde taget turen fra Bordeaux for at præsentere vinene fra to af hendes biodynamisk dyrkede slotte: Château Haut-Bages Libéral 5. Grand Cru Classé Pauillac og Château Ferrière – 3. Grand Cru Classé Margaux. Château Haut-Bages Libéral 30 ha i Pauillac ligger lige op til Château Latour, Château Pichon Baron de Longueville og Château Grand-Puy Lacoste. Claire Villars overtog slottet i 2000, og med stor energi og hjælp fra den tekniske direktør Thomas Bontemps, er vinmarkerne blevet genplantet og terroiret igen fuldt udnyttet, så vinene fra Château Haut-Bages Libéral ikke længere står i skyggen af sine imponerende Pauillac-naboer. Margaux slottet Château Ferrière ejes også af Claire Villars-Lurton, som siden hun overtog driften i 1992, har omlagt hele produktionen og fuldt ud konverteret til biodynamisk dyrkning, der har givet mere liv i vinmarkerne, og resulteret i mere elegante og renere vine. Læs også: "[Haut-Bages-Libéral - Lille biodynamisk slot stråler op blandt to store kæmper](#)" og "[En lang biodynamisk rejse med Chateau Ferrière](#)".



Kongen af Mosel, Egon Müller, var der også i flaskeform. Egon Müller har til huse i Wiltingen i området Saar, og vingården Scharzhof, ved den berømte vinmark Scharzhofberger, der blev grundlagt i 1797, og regnes for at være ét af de bedste steder, at dyrke Riesling i Tyskland. Det levede Scharzhofberger Riesling Auslese 2017 helt op til. Et mesterværk.





Gonzague Lurton's far gav hver af sine 9 børn et vinslot og Gonzague fik i 1992 Château Durfort-Vivens, et 2. Grand Cru Classé i Margaux, som han nu ejer sammen med sin kone Claire Villars. I dag er det et af de største biodynamiske dyrkede Grand Cru Classé arealer i Bordeaux, og Gonzague Lurton kan glæde sig over, at mod og hårdt arbejde har genrejst slottets vine, så de igen anses for at være på niveau med de allerbedste. Læs også artiklen: ["En biodynamisk rejse med Durfort-Vivins fra 2009"](#).