

**Forfriskende****2016 Gelée Royale**

Frisk moden frugt med forfriskende mineralitet og syre samt polerede tanniner i den fyldige, koncentrerede smag.

395 kr., [esprit-du-vin.com](http://esprit-du-vin.com)

**Blomsterfacetter****2018 Dujardin Les Champs Fulliot**

Frisk duft af kirsebær, flot facetteret smag med såvel tør syrlighed som moden sødme.

320 kr., [vinguruen.dk](http://vinguruen.dk)

**Elegant kraft****2017 Aloxe-Corton, Tollot-Beaut**

Elegant, kraftfuld, modne jordbær og blomster i næsen og fyldig, tæt smag af ren frugt.

359 kr., [ottosuenson.dk](http://ottosuenson.dk)

**Sorte kirsebær****2017 Savigny Les Beaune Aux Guettes**

Sorte kirsebær og diskrete krydderier med fin mineralitet.

499 kr., [hjhsansen-vin.dk](http://hjhsansen-vin.dk)

# Fire elegante røde bourgogner

Ugens anbefalinger byder på fire elegante pinot noir, hvoraf den ene er præget af forårsfrosen, som også i 2016 viste tænder i Bourgogne

Af Ole Troelsø

Måske kan vi snart tage til Bourgogne og nyde frokosten i middagssolen ud foran en bistro, hvor udvalget af lokale vine er såvel omfangsrigt som interessant, og sidstnævnte er netop, hvad Bourgogne er. Med ganske korte afstande de forskellige landsbyer, marker og parceller imellem udtrykkes pinot noir-druen på så mange måder, at man kan blive helt svimmel. Især hvis man prøver at smage sig frem til forskellene, og her skal tungen holdes lige i munden.

En af de vine, jeg i første omgang overså under nærværende blindsmagning, var 2018 Domaine Dujardin Montheuilie rouge Les Champs Fulliot. Det

var, som om den dukkede sig og slet ikke ønskede at tiltrække opmærksomhed. Men da den havde stået i glasset en times tid, begyndte der at ske ting og sager, da den blyvin begyndte at folde sig ud med en rigt facetteret duft af blomster, frugt og et strejf af lakrids. Den førhen spinkle smag tog lidt på i vægt og leverede en flot kurv af røde frugter med en smuk balance mellem det sure, søde og friskt bitre.

**Prisbillig**

Druerne kommer fra parcellen Les Champs Fulliot, der er nabo til den fornemme Clos de Chene-mark, hvis vine er markant dyrere end de 320 kr., Montheuilie rouge koster. Det er en vin, som producenten gør meget ud af, druerne håndplukkes i små kurve, en tredjedel af dem gæres som udvalgte hele klaser, og lagringen foregår overvejende på brugte fade for ikke at blande for megen træsmag ind i sammenhængen.

Små 20 km nordpå ligger Savigny les Beaune, som i gamle dage ikke var voldsomt eftertragtet. Det begyndte at ændre sig i 1980'erne, hvor Savigny-vine opnåede høje priser på auktionerne i Hospices de Beaune. Savigny-vinene er generelt mere rustikke end dem fra

Beaune, blandt undtagelserne er 2017 Savigny-les-Beaune Aux Guettes fra det gamle familieejede hus Drouhin, som blev etableret i 1880.

Vinstokkene på den nævnte Aux Guettes-mark, som i øvrigt dyrkes efter biodynamiske principper, er plantet meget tæt for at stresser planterne, så de yder en frugt med interessant smag. Vinen er gæret med naturgær og lagret på overvejende brugte fade, som lader druernes karakter komme til deres ret. Den rene, delikate smag af pinot noir balancerer fint mellem moden frugtsødme, høj syre og en fin mineralitet.

**Saftig pinot**

Er man på udkig efter en lidt mere udtrykksfuld og saftig pinot, så kan 2016 Gelée Royale fra Domaine Chandon de Briailles anbefales. Her er ligeledes tale om en gammel vinfamilie, nemlig Nicolay, som har haft skødet siden 1834, dyrket økologisk siden 1990 og biodynamisk siden 2005.

Domaine Chandon de Briailles er kendt for en elegant stil, som ikke maser sig på, men lader det være op til den, som nyder vinen, at opfange dens diskrete charme. Sidstnævnte kommer bl.a. fra, at druerne ikke afstilles før

*Det var, som om den dukkede sig og slet ikke ønskede at tiltrække opmærksomhed*

” Om Domaine Dujardin Montheuilie

presningen, hvilket ellers er normalt, da stilke kan afgive en bitter smag. Men de kan også bibringe et delikate krydderi, som det er tilfældet i denne vin, hvor bitterheden er saftigt velopløst og drilagtig, som en hest der ikke vil lade sig indfange på folden.

**Kongefrost**

Ejendommen omfatter mange fine marker, men husets Gelée Royale har ingen fornem stamtavle, den er nemlig en blanding af druer fra forskellige marker, der ellers ikke blandes. Det er de blevet på grund af et frostangreb i 2016, som gik hårdt ud over høsten. Derfor fandt man på en utraditionel vin, der fik navnet Gelée Royale, som betyder "kongelig frost".

Nogle af domænets vigtigste besiddelser er grand cru-marker på den berømte Corton-høj, og det er netop en Aloxe-Corton, som får det sidste ord i nærværende fortælling, nemlig 2017 Aloxe-Corton fra producenten Tollot-Beaut. Vinen fremstår med en meget elegant æterisk duft af modne jordbær, blomsterflor, en præcis mineralitet og en smag, der er tindrende ren og forbløffende vedvarende.