



RUNDT OM FLASKEN

AF OLETROELSØ
ole.troelsø@borsen.dk

Ny sommerdram

Efter 15 års succesrig færd i de danske hjem kan Dr. Nielsens Bitter nu stolt præsentere Froken Nielsens Sommerdram, en charmerende bitter der fremstår som noget midt mellem en kryddersnaps og en eau de vie. Den er udviklet af Johs. M. Kleins egen vinkuper og fremstilles som en 38 pct. brændevin (uden kommentar) og kryddres med sommerens bær og hyldeblomst. Som prikken over i'et tilsættes et lille strejf af blomsten fra vildtvoksende humle. Froken Nielsens Sommerdram sælges på 50 cl. flasker til 79,95 kr. Producenten er Johs. M. Klein Distribution, der siden 1886 har importeret og tappet vin og spiritus. I 1988 udviklede firmaet Dr. Nielsens Bitter, som danskerne støt og roligt har taget til sig i en grad der betyder et årligt salg på over 500.000 flasker.



Dejlig sommer-Chablis

Hvis ellers solen kommer frem, så er sommeren som skabt til Chablis. Her står Domaine de la Conciergerie for dejlige klassiske vine til meget rimelige priser. Deres 2002 Chablis (92 kr.) præsenterer sig med en skøn, frisk næse der er let sødlig med et fint citruspræg. I munden virker den frisk og syrlig med citronpræg og en liflig rensende effekt, der gør vinen oplagt til for eksempel fed fisk som røget laks. Dens storesøster, 2002 Chablis Premier Cru Montmain (125 kr.), har en tand større koncentration, virker mere præcis i sit udtryk, er mere tør og har et mere udpræget blomsterpræg midt i tørheden. I begge tilfælde er der tale om ganske meget Bourgogne for få penge. Jysk Vin, Haraldsvæj 68, 8900 Randers, tlf. 8640 4444, www.jyskvin.dk



Ny Semper Ardens på vej

Den 5. juli præsenterer Carlsberg endnu en flot øl i Semper Ardens-serien. Den hedder First Gold IPA, en forkortelse for India Pale Ale, en ølstil som allerede med succes er introduceret af fire danske mikrobryggerier. Nu giver Carlsberg altså sit bud på ølstilen, der vandt udbredelse i forbindelse med eksport af ale fra England til Indien i 1800-tallet, hvor netop denne type udvikledes med henblik på at kunne klare lange transport. At den tilmed smagte rigtig godt har betydet øltypens overlevelse til i dag, hvor man i First Gold IPA kan opleve en frisk krydret duft med præg af tørret abrikos og let rogede toner. Det er en flot øl hvis høje indhold af humle giver den en appetitvækkende bitterhed i eftersmag, og gør den velegnet til mange stærkt krydrede retter, især kødretter.



Smagning i Søborg

Der er åbnet en helt ny delikatesseforretning i Søborg, Strømadst & Abildskov, der ud over økologisk nyristet kaffe og andre delikatesser har en række af VinBlanc.dks vine på hylderne. Lørdag d. 26. juni arrangeres en vinsmagning hos Strømadst & Abildskov, hvor man smager sommerens lette vine, som på dagen kan købes med mindst 25 pct. rabat, en rabat der i øvrigt også gælder enkeltflasker hos VinBlanc.dk for tiden. Smagningen foregår på Søborg Hovedgade 82C, 2860 Søborg i tidsrummet 13.00-15.00. Pris pr. billet 75 kr.

www.vinblanc.dk

Bourgognes ubestridte dronning

At kalde Lalou Bize-Leroy dronning af Bourgogne er ingen overdrivelse, nærmere en konstatering. Den kvindelige vinmager er medejer af det ekstremt fornemme Domaine de la Romanée-Conti, som hun imidlertid overstråler med sit Domaine Leroy. Børsen Weekend har været i audiens

AF OLETROELSØ

Mange ved, at Domaine de la Romanée-Conti (DRC) er øverste trin på Bourgognes kvalitetsstige. Færre ved, at Domaine Leroy befinder sig på samme trin og i flere tilfælde faktisk overtrumfer DRC. Endnu færre er klar over, at navnet Domaine d'Auvenay står for vin i samme klasse. Fællesnævneren for de tre navne er Madame Lalou Bize-Leroy, som ejer en fjerdedel af DRC, en tredjedel af Domaine Leroy og hele Domaine d'Auvenay. Lalou Bize-Leroy er fjerde generation i huset Leroy, som blev grundlagt i 1868. Men tro ikke, at hun er en sleeping partner som blot lægger navn til. Tværtimod har hun været ansvarlig for vinene siden 1955, og fra 1972 og frem til 1992 også direktør på DRC, som hun og søsteren arvede halvdelen af fra deres far.

Strid om kvalitet

Uenighed førte til at hun forlod direktørposten hos DRC i 1992, men hun forblev medejer. At hun rejste skyldtes et ønske om at at lave vin af endnu højere kvalitet end den eksisterende, hvilket kan lyde vanvittigt eftersom DRC-vinene er formidabelt gode. Men Lalou mente, at man ved lave nye udbytter (altså færre, men bedre druer på stokkene) og biodynamiske dyrkningsmetoder kunne nå endnu længere. Med kun en fjerdedels ejerskab kunne hun intet diktere på DRC, mens hun på Domaine Leroy, som hun etablerede



Lalou Bize-Leroy, her afbildet i sin Richebourg-mark sammen med Basil, opererer med Bourgognes laveste udbytter, helt ned til ni hektoliter pr. hektar. Hendes Domaine Leroy's 22 ha. giver kun 40.000 flasker, d'Auvenay's fire ha. giver 8.000 flasker. Til sammenligning laver DRC 94.000 flasker på 25 ha.

Fra rimelige til prohibitivt kostbare

Vinene fra Domaine Leroy og Domaine d'Auvenay sælges på en facon, der adskiller sig fra den sædvanlige distributionsform. Ligesom det er med andre stærkt eftertragtede vine, så kan det bedst betale sig at købe vinene en primeur, og det er ofte den eneste måde man kommer i betragtning. Vinene fra Maison Leroy's kældre, som rummer tre mio. flasker med årgange tilbage til 1919, kan det bedst betale sig at købe fra Lalou Bize-Leroy's årlige »collection«.

»Vinene er aldrig nogensinde billige. Men priserne kan somme tider være ekstremt ri-

melige, i forhold til alder og kvalitet, ligesom de kan være prohibitivt kostbare, hvis man selv vil bestemme hvornår man vil købe,« siger Jørgen Krüff fra L'Esprit du Vin og forklarer, at hvis man henvender sig for at købe enkelte flasker udenfor denne collection, så kan priserne let være 10-20 gange højere. Prisniveauet på Domaine Leroy og Domaine d'Auvenay vine er cirka 500-5000 kr. ved køb af nye årgange.

Maison Leroy begynder ved 150 kr. hos L'Esprit du Vin, tlf. 7020 1060,

www.esprit-du-vin.com.



Lalou Bize-Leroys vine. 1964 Grands Echezeaux - Leroy (markedspris p.t. 1500-2500 kr.). 1989 Romanée Saint-Vivant - Domaine Leroy (kr. 4500). 2000 Bonnes Mares - Domaine d'Auvenay (kr. 4500). 1999 Puligny Montrachet 'En la Richarde' - Domaine d'Auvenay (kr. 2100.)

i 1988, havde frit spil. Domai-
net blev til på baggrund af
nogle ret udpinte marker, som
hun købte op og ved hjælp af
biodynamiske metoder fik
genoplivet, så høsten gik fra at
være nærmest uinteressant til
at blive noget af Bourgognes
fineste. Udbytteet fik ikke lov
at overstige 18 hektoliter pr.
hektar, mod DRC's cirka 35
hektoliter pr. hektar, fortæller
Jørgen Christian Kruff fra vin-
firmaet L'Esprit du Vin.

»På kort tid overhalede La-
lou Bize-Leroy på mange
punkter Domaine de la Ro-
manée-Conti. Det endelige
gennembrud kom i 1995, hvor
Robert Parker gav de næsten
uopnåelige 100 point til flere
af hendes Domaine Leroy vi-
ne i årgang 1993.« siger vin-
handleren, der fik vor audiens
i stand.

Og det var ingen let sag, for
Madame Bize-Leroys vine er
så eftertragtede, at ingen form
for reklame er nødvendig. In-
gen. Derfor er motivationen
for at invitere fremmede
gæster i kælderens lav, kun
sjældent slås porten op for be-
søg og kun meget sjældent ta-
ger Madame selv imod.

Vinhvin

Men dér kommer hun, raskt
trippende og tæt flankeret af
Basil, en af hendes to Leroy-
slubrende hunde. De bare
fødder – som hver en høstet
drue kommer i berøring med
– er bundet i et par fiske,
højhælede espadriller. De
stramme jeans stumper over
anklerne og smyer sig langs
de slanke ben som hører til en
skikkelse, man ikke forstår er
72 år gammel.

Bourgognedronningen har
et særpræget lillepigeagtigt
skær over sig, lige fra den måde
hun lejlighedsvist står med
indadvendte tåspidser på,
over det glade grin og til spil-
let i de livlige grønne, elverag-
tige øjne. Ganske som hendes
vine, så er Lalou fuld af vitali-
tet, styrke og elegance de 72
årgange til trods. Og hun kan
hvine højt som nogen 14-årig
skolepige, erfarede jeg ved
smagningens begyndelse.
Hvinet skyldtes, at en af sel-
skabets fire deltagere forma-
stede sig til at tømme sit kvart
fyldte glas Leroy i spyttespan-
den. Under normale omstæn-
digheder er dette kutyme, når
man smager vin fra flasker,
kun har ét glas og bevæger sig
fra vin til vin.

»Vinen skal tilbage i flasken,
monsieur.« betydede dron-
ningen den formastelige, og
således fik vi alle trænet vor
koordinationsøve i den dun-
kle kælder, eftersom vi skulle
smage 20 flasker og altså 20
gange snige vinen ud af glas-
set og ned i flaskens hals,
hvorefter proppen blev slået i.
Vinen – som repræsenterede
en værdi på omkring 100.000
kr. – skulle måske bruges til en
smagning senere, måske til et
middagselskab eller måske til
hundene. Jeg så i hvert fald
flere tilfælde, hvor Madame
lod den lykkelige Basil slubre
nogle dråber i sig fra hånden.

Fantastisk 2003

Lalou Bize-Leroys vine er
kendt for at være et kapitel
helt for sig selv, nærmest
bourgognevin af en helt egen
race. Det var ikke nogen over-
raskelse at vinene smagte fan-
tastisk, med 1988 Meursault
'Les Perrières' og 1980 Bonnes
Mares som to af højdepunk-
terne. Men det var virkelig for-
bløffende at stifte bekendts-
kab med den helt unge årgang
2003 fra fad. På trods af, at de
22 vine kun havde ligget et
halvt års tid i tønderne, så var
de usædvanlig veldefinerede.
Godt nok sammenlignes de
gode repræsentanter af Bour-
gogne 2003 med de legenda-
riske 1865, 1929 og 1947, allig-
vel var det en fabelagtig op-
levelse at smage så ung en vin
med så megen fed frugt, fines-
se og kraft.

Lalou Bize-Leroy siger selv,
at en af grundene til vinens
kvalitet er, at hun dyrker dru-
erne biodynamisk. Altså efter
den østrigske filosof, Rudolf
Steiners, principper, som tilsig-
er helt bestemte tidspunkter
for beskæring, pløjning og
høst, at forskellige urteudtræk
i homøopatisk fortynding
sprøjtes på markerne, og at
kohorn fyldt med gødning
graves ned og så videre. Man
kan le ad det, men ikke argu-
mentere mod den fremragen-
de kvalitet, livligheden og
grandiositeten i Lalou Bize-
Leroys biodynamiske vine.
Selv smiler hun henført når
hun smager på dem, tydeligt
stolt, men på en afgjort sym-
patisk facon. Ikke blasert eller
storsnudet, nærmere taknem-
melig over hvor godt hendes
vine falder ud, årgang efter år-
gang efter årgang.

ole.troelso@borsen.dk



Sommertid på Skovriderkroen

Sommeren er over os, bøgen er sprunget ud og vandet
er snart badeklart. Ishuset og minigolf banen er i fuld
gang og terrassen summer af grill stemning.

Skovriderkroen ønsker at takke vore kunder
for samarbejdet i det første halvår.

Vi benytter muligheden for at ønske
alle en rigtig god sommer.

Grundet stor efterspørgsel i vores separate lokaler
vil vi gerne opfordre Dem til at reservere Deres konferencer,
arrangementer, selskaber, julefrokoster el. lign NU

Læs mere på www.skovriderkroen.dk

skovriderkroen

Strandvejen 235 DK-2920 Charlottenlund Tlf. +45 39460700 email@skovriderkroen.dk