

Vil man have fat på en Lalous grand cru'er fra Lalou Bize-Leroy må man være parat til at betale fra 100.000 kroner og opefter.
Foto: PR

**AOK**

REDAKTION
AOK-redaktør: Nathalie Ostrynski
Souschef AOK: Stine Hansen
Dagens avisansvarlige: Søren Kassebeer
Forsidefoto: Linda Kastrup

KONTAKT
Pilestræde 34,
DK-1147 København
Telefon: +45 33 75 75 75
Fax: +45 33 75 20 20
email: kultur@berlingske.dk

Vi drak for en million af damens vine - men så var vi også otte mand om det

Den hemmelige donor skænkede vine for op mod en million kroner, da vi fejrede Bourgognelegenden Lalou Bize-Leroys 90-års fødselsdag med otte store vine på Søllerød Kro.

K

Af Søren Frank
sof@berlingskemedi.dk

Klokken er 20.22 tirsdag aften, da en sms tikker ind fra vinhandler Jørgen Krüff fra L'Esprit du vin: »Kan du tale nu?« Jeg føler mig straks presset. Dels er det at tale med Krüff, som jeg snart har kendt i 30 år, aldrig noget, der kan overstås på et par minutter, det kan tage timer. Dels må der være noget ekstra kompliceret i denne sag, eftersom Krüff ikke bare kan skrive sin forespørgsel direkte.

Jeg gætter på, at det må være noget med nogle gigantiske og meget dyre vine, som Krüff mener, jeg skal smage, og dét meget snart: I morgen? Eller måske er flaskerne allerede åbnet, og nu er Krüff kommet i tanke om, at han har glemt at invitere mig til smagningen?

Det viser sig, at jeg ikke tager helt fejl: Krüff vil invitere mig til en smagning af Lalou Bize-Leroys vine fra Domaine Leroy og D'Auvenay i Bourgogne. Det er vine, som altid har været uhyggeligt dyre, men de seneste år har priserne nået et niveau, man ikke havde troet muligt. For eksempel plejede vi at give omkring 500 kroner for D'Auvenays aligoté, som i kvalitet overgår de fleste producenters meursault. Aligoté anses normalt for at være chardonnayens underhund og er således den vin, man traditionelt blander med solbærlikør, når man laver kir. I dag koster aligotéen ifølge wine-searcher.com i gennemsnit 40.000 kroner eller mere.

Vil man have fat på en Lalous grand cru'er, må man være parat til at betale fra 100.000 kroner og opefter. 2002 grand cru Musigny, som L'Esprit du vin solgte for 5.000 kroner i 2006, har således for nylig figureret til priser omkring 400.000-500.000 kroner på wine-searcher.

Der er imidlertid et delikat aspekt i Krüffs invitation, nemlig at det for en gangs skyld ikke er den generøse vinhandler selv, men en hemmelig donor, der ikke ønsker personlig omtale, som leverer de dyre dråber. Donoren, hvis navn Krüff ikke vil oplyse, før jeg kommer med et endeligt tilsagn om deltagelse, vil selv være til stede til smagningen, men hans identitet må ikke fremgå af en eventuel artikel.

Smagningen er allerede fastsat til Lalou Bize-Leroys 90-års fødselsdag ugen efter. Det er der i og for sig ikke noget mærkeligt i, for

Krüff, der har et nærmest autistisk forhold til datoer, har før fejret Lalous fødselsdag - uden at hun selv har været til stede - ved at invitere til retrospektive smagninger af damens største vine. Problemet er, at jeg netop denne aften har en reservation på byens hippeste nye restaurant, som det har taget mig adskillige uger at opnå, og der vil måske gå måneder, før jeg kan få en ny.

Førsteverdensproblemer, skal der nok være nogle derude, som vil mene om dette dilemma. For hvad vil man helst: Smage vine for op mod en million kroner eller spise på byens hippeste restaurant? Det første, står det klart for mig efter et par dage i tænkeboks, for sådan en aften med Bize-Leroys vine får jeg næppe chance for at deltage i igen med den sindsyge retning, priserne har taget, mens det trods alt nok skulle være muligt at få bord på den nye hype-restaurant senere.

Det viser sig, at den hemmelige donor gennem de sidste 20-25 år har købt og samlet Lalou Bize-Leroys vine primært gennem L'Esprit du vin. I takt med prisernes himmelflugt er det blevet vine, som man ikke længere bare knapper op en fredag aften foran fjerneren, mens man ser X Factor. Den hemmelige donor og Krüff har således de sidste tre års tid - forsinket af ikke mindst coronaen - diskuteret muligheden af at holde en hyggeaften i godt lag med et par håndfulde af de bedste af Lalous vine.

De to bliver enige om, at slaget skal slås på Søllerød Kro, som er vant til håndtere vine af den kaliber, og at de hver kan invitere tre gæster - otte mand er det rigtige antal at være, når der er én flaske af hver vin. Krüff peger på de tre personer, han mener har størst erfaring med Lalous vine: Weekendavisens Poul Pilgaard og mig, sagde hunden, som har skrevet en del artikler om Leroy og ikke mindst et stort kapitel om hende i min Bourgogne-bog fra 2008. Og så flyver vinproducenten Peter Sisseck, som tidligere har nævnt Lalous vine som inspirationskilde til sin Pingus-vin, som i dag er Spanien dyreste, også op for at deltage i smagningen.

Vi fåt tildelt kroens bageste lokale, som fungerer som en slags chambre séparée, så vi slipper for pøbelens nysgerrige blikke. Jeg bemærker, at der er i forrummet står en osteklokke med, hvad der må være mindst et kilo af sæsonens sidste sorte vintertrøfler. Godt tænkt! Trøfler og bourgogne med alder - rød som hvid - er et match made in heaven. De underjordiske knolde viser sig nu også at være den fødte ledsager til vores aperitif, en champagne 2007 vintage fra Selosse, som med sine markant oxidative svampede noter passer perfekt til trøflerne.

Med smagsløgene således kalibreret til at smage fra øverste hylde går vi til bords. Jeg kan ikke undgå at bemærke, at jeg er blevet placeret i den modsatte ende af den hemmelige donor, som endnu understreger aftenens spilleregler: Vi må gerne skrive i vores aviser, men ikke nævne hans navn eller fotografere.

Vi smager blindt, ikke for at det skal være en konkurrence om at gætte mark og årgang, men fordi donoren mener, at man er mest åben i sindet og skarp i smagsløgene, når man ikke kan se etiketten. Det giver i hvert fald en mere fokuseret smagning, hvorimod der godt kan gå almindelig wine-and-dining hygge i den, når man bare smager vinene åbent.

Det første sæt er to hvidvine, som er forbausende forskellige. Der viser sig i det hele taget at være langt større forskel på de otte Lalou-vine, vi smager, end jeg ville have troet, men der er trods alt også tale om vine i alderen fra 28 til seks år. Den første hvide, som jeg foretrækker, forekommer klart større i min mund og viser sig at være en 2009 puligny-montrachet fra marken En la Richarde. Vinen, som faktisk stadig kan fås hos L'Esprit du Vin til 90.000 kr., hvilket trods alt er en sjat for en vin på kommuneniveau, er dybt gylden i glasset med ristede noter a la popcorn, lidt hen ad gammel champagne, og rig og cremet i munden.

Faktisk forekommer den mere udviklet end vin nr. to, som på nærmest chokerende vis er ældre og på papiret mindre fin. Der er tale om en 2002er fra marken Les Boutonnieres i den langt mere ydmyge kommune Auxey-Duresses, hvorfra Lalou laver en stribe vine, som normalt kan måle sig med andre producenters grand cru'er. Vinen har et næsten grønt skær i glasset og fremstår trods de 20 år på bagen klart friskere end puligny'en med mineralske og kalkede noter a la en gammel chablis og en noget slankere og knap så lang mund. Faktisk foretrækker de fleste omkring bordet denne, mens jeg stædigt holder fast i pulignyens storhed trods det forhold, at den er mærket af den varme årgang. Under alle omstændigheder er den perfekt matchet fra køkkenets side af stegt pighvar med vin jaune sauce og masser af trøffel.

Hvor de to første vine kommer fra Lalous private domæne D'Auvenay, som primært laver hvide vine, går vi med de røde til Domaine Leroy, som hun ejer sammen med sin afdøde søster Paulines familie og husets japanske agent, Takashimaya.

Der viser sig at være tale om to forskellige årgange af samme vin, Latricières-Chamber-

Lalou Bize-Leroy

Lalou Bize-Leroy (født Marcelle Leroy i 1932) trådte ind i sin fars, Henri Leroys, négocianthus, Maison Leroy, i 1955 og fik hurtigt ansvaret for indkøb af vinen. Siden 1942 har Maison Leroy også ejet halvdelen af Domaine de la Romanée Conti (DRC), som Lalou således var direktør for fra 1972-1992.

I 1988 begyndte Lalou at opbygge Domaine Leroy, der i dag tæller 22,5 hektar, og som hun ejer sammen med sin søsters arvinger og den japanske agent Takashimaya.

Domaine D'Auvenay, som tæller fire hektar, og hvor Lalou har boet privat siden 1960, begyndte hun at opbygge som vindområde fra slutning af 1980'erne.

De to domainer har stort set fra starten af været dyrket biodynamisk.

Lalous datter, Perrine Fenal, har siden 2019 været meddirektør på DRC.

Trøfler og bourgogne med alder – rød som hvid – er et match made in heaven.

Foto: Anne Bæk



FORTSAT FRA SIDE 3

tin, som jo altså er grand cru, fra årgangene 2001 og 2000. På papiret burde 2000 være den største årgang, men så ofte før viser det sig, at Lalou går sine egne veje. 2001 er en decideret smuk vin, perfekt udviklet og drikbar nu med det lille raffinerede, krydrede indslag stilkene, som jeg elsker så højt. Lalou gærer ALTID sine røde i hele klaser, inklusive stilke, fordi hun mener, at det giver en finere frugt.

Pilgaard husker, hvordan denne vin i sin ungdom skulle have haft særlige afrodisiske egenskaber. Han beretter, hvordan en flaske af Lalous 2001 Latricières indtaget på den nu hedengange restaurant Umami havde en så kraftig indvirkning på deltagerne i selskabet, at et par af dem forgreb sig på hinanden på restaurantens toilet.

Helt så vildt går det nu ikke for sig denne aften i Søllerød. Men det kan selvfølgelig også have noget at gøre med, at den 20-årige nu perfekt afbalancerede og elegante vin har løbet hornene af sig?

2000eren virker derimod mere stram og anæmisk, vinen er småtvær og lukket i det, det virker, som om træet stikker mere frem. Lalou gærer altid i 100 procent nye egefade, hvilket til tider kan mærkes. Vi diskuterer, hvorvidt 00eren nogensinde vil blive en lige så smuk vin om 01eren. Krüff, som har en nærmest autistisk hukommelse, mener at kunne huske, at Lalou havde haft haglangreb på netop den mark i 2001. Det giver mening, siger Sisseck og forklarer, at haglnedslag kan give planten og druerne nogle sår og følgende arvæv, som kan gøre vinen lidt træet og tør.

Anden røde omgang er helliget marken grand cru Romanée-St.-Vivant, som ligger i

»Da jeg kommer hjem, har jeg ikke desto mindre svært ved at sove. Et overload af energi suser rundt i kroppen og holder mig vågen det meste af natten. På sin vis kan man sige, at jeg på den måde får det sidste ud af de store flasker.«

smørhullet af Vosne-Romanée og således er nabo til selveste la Romanée-Conti, der om muligt er endnu dyrere end de vine, vi sidder og drikker her.

Normalt er Romanée-St.-Vivant den mest feminine og elegante af romanéerne, men her er der tale om to atypisk varme årgange, henholdsvis 2015 og 2003. Begge vine er lidt for træede efter min smag. 2015eren (som står på hylden til 125.000 kroner hos L'Esprit du vin) er decideret funky i min næse, frugten forekom lettere blokeret af, hvad jeg smager som vildgæren brettanomyces, der ofte lugter som hest. Hvilket i øvrigt ikke er utænkeligt, eftersom Lalou arbejder relativt naturligt.

Peter Sisseck, som ellers normalt plejer at være den første til at registrere fejl og infektioner, er umiddelbart ikke enig, men efter at vinen har stået noget tid i glasset, er han mere tilbøjelig til at give mig ret.

2003 var også et historisk varmt år, hvilket man desværre smager i vinen, som er ganske drøj og blommet, faktisk næsten jammy. Med andre ord så kan det godt være, at Lalou Bize-Leroy er en wine making goddess, men hun er trods alt ikke så stor, at hun kan sætte sig ud over naturens og årgangens indflydelse på vinen - hvilket jeg nu heller ikke har hende mistænkt for at ønske sig. Og under alle omstændigheder siger det noget om, hvor volatil en størrelse rød bourgogne er. Selv når man vælger en producent fra allerøverste hylde vil der være relative skuffelser.

Til gengæld får vi så aftenens bedste vin i sidste runde, som er et sæt fra grand cru marken Clos de la Roche i årgangene 2002 og 1993. 2002 er en årgang for rød bourgogne, som på sjældnen vis har været uimodståeligt charmerende fra starten af - og lige siden for de største vines vedkommende. I hvert fald springer

denne 2002 Clos de la Roche op af glasset med en berusende energi, som breder sig som en sitren ud i alle dele af kroppen. Jeg ser lutter smilende ansigter omkring bordet: »Holy smoke!« udbryder Krüff. »100 point,« råber Sisseck. Jo, der er i sandhed tale om en perfekt, lyderfri bourgogne, hvor alle elementer er faldet til på rette plads. En 20-årig vin, som i dag er fint afrundet, men stadig med den saftige frugt fuldt intakt. At smage en vin som denne er hele aftenen værd. 1993eren er jeg ikke helt lige så meget oppe at støde over. Man begynder at mærke alderen her, hvor der er svampede, balsamiske noter og let blommet frugt.

Vi runder aftenen af uden for Leroy-temaet med et sødt punktum i form af en af de vildeste dessertvine, man kan forestille sig. Der er tale om en ganske særlig auktionsudgave af Egon Müllers Scharzhofberger Auslese fra Saar, ikke bare guld kapsel, men Lange Goldkapsel, der til en detalje af 30.000 kr. er ravfarvet i glasset, afsindig koncentreret og syrlig og går forbavsende godt til Kroens dekadente dessert af generøse mængder af Ociestra-caviar parret med en fed creme af karamelliseret fløde, olivenolie og pekannødder.

Normalt kunne man godt forestille sig at runde sådan en svireaften af med en enkelt flaske eller to. Men ærligt talt er vi vinmætte, og hvilken flaske skulle man også skænke oven på det forløb, vi har været igennem? Vi ender således med at sidde og drikke vand i næsten en time, hvilket jeg ikke erindrer er sket før i det selskab.

Da jeg kommer hjem, har jeg ikke desto mindre svært ved at sove. Et overload af energi suser rundt i kroppen og holder mig vågen det meste af natten. På sin vis kan man sige, at jeg på den måde får det sidste ud af de store flasker.