



Leroys kældre er for vin, hvad Louvre er for kunst. Op imod to millioner flasker fra det 20. og 21. århundrede af den bedste vin fra Bourgognes mange appellationer gemmes her, og det er Lalou Bize-Leroy selv, der løbende smager dem og afgør, hvad der er klar til at blive solgt og drukket. Arkivfoto: Jacques Lange, Getty Images

**FLASKEÅND** ■ Priserne på Lalou Bize-Leroys magiske vine eksploderer, i takt med at Bourgognes ubestridte dronning nærmer sig støvets år. Forleden hev vi propperne af otte flasker.

## 90-års fødselsdagen

POUL PILGAARD JOHNSEN

**A**lder er bare et tal, hedder det sig. I tilfældet Lalou Bize-Leroy, der fyldte 90 i sidste uge, er det til gengæld et meget højt tal: 991.225 kroner – før moms og afgift – lyder prisen hos Justerini & Brooks i London for en flaske af hendes topvin; fra marken Le Musigny, i årgang 2015.

På listen over de 50 dyreste vine, som aktuelt er til salg i verden, står der Leroy på etiketten på 28 af dem, og *Madame* indtager ubesværet de tre øverste pladser. Priserne på vinene fra den berømte vinproducent i Bourgogne har været på himmelflugt i årevis, men inden for de seneste måneder er det gået helt amok.

Mange vine er steget med mere end 1.000 procent i forhold til den oprindelige indkøbspris, og hos auktionshuset Bruun Rasmussen i København blev en flaske Aligoté fra hendes private ejendom, Domaine d'Auvenay, for en måned siden solgt for næsten 30.000 kroner. Den kostede i sin tid 500 kroner hos den danske importør.

Selv Aligoté, der traditionelt hører til i bunden af druehierarkiet, bliver altså nu solgt til astronomiske priser, hvis bare vinen kommer fra Lalou Bize-Leroy. I den forbindelse er alder næppe bare et tal. Godt nok stiger priserne generelt på alle store Bourgogne-vine i disse år, men dog ikke nær så voldsomt som på netop hendes. Det er nærliggende at tro, at der spekuleres i hendes død.

Forventningen er, at priserne vil stige endnu mere, når der en dag af naturlige årsager ikke længere kommer flere vine fra hendes hånd. Så handles vinen ligesom kunst af afdøde mestre. Præcis som det skete, da en anden legende i vinens verden, Henri Jayer, forlod denne verden i 2006, og priserne steg mod himlen. Han blev betragtet som kongen i Bourgogne.

I så fald er Lalou Bize-Leroy dronningen, og hendes evner i vinmarken og i kældrene står ikke tilbage for hans. Som redaktionen bag vinverdens svar på Michelin-guiden, *Le Classement*, har fastslået om vinene fra Domaine d'Auvenay: »Disse flasker er for os referencerne, ud fra hvilke vi bedømmer alle andre. Det er årsagen til, at vi hvert år systematisk smager alle vinene på domainet. Hvis andre producenter nåede op på samme niveau (nogle tror, vildt komisk, at de er på det niveau), ville vi gøre det samme hos dem.«

Eller som verdens gennem tiderne mest indflydelsesrige vinskribent, Robert Parker, der har smagt alverdens store vine, engang skrev til hende:

»Madame, for mig er De uomtvistelig referencen for alle.«

I et enkelt år – 1993 – gav han hele tre vine fra hende de magiske og ellers uhørt sjældne 100 point og kom på den måde indirekte til at afgøre også danskeren Peter Sissecks livsbane. Med Pingus, som han laver i Spanien, hører Sisseck i dag selv til i vinens superliga. Han fortæller:

»En dag sad jeg og læste i *The Wine Advocate* om Lalou Bize-Leroy. Man kunne mærke, at Parker er helt oppe at køre. Det virker så kompromisløst, fantastisk, ja, næsten fanatisk, det hun laver. Nogle gange er det helt ned til 20 kasser, hun fremstiller fra en mark, for kun at præstere det bedste. Den artikel ramte noget i mig. Pludselig vidste jeg, at jeg ville prøve i det mindste én gang i mit liv at kunne sige: Der var intet – ingen økonomiske og ingen andre, udefrakommende grunde – der skulle stå i vejen for at skabe det ultimative. Jeg fik direkte kuldegysninger, mens jeg sad og læste. Det var helt tosset. Og så gik jeg i gang.«

**PETER SISSECK** er min sidekammerat, da vi på selve dagen – torsdag den 3. marts – fejrer Lalous fødselsdag på Søl-

rød Kro. Vi er otte i alt, og værten er en mand, der ikke ønsker sit navn i avisen.

Gennem årene har han deltaget i en række smagninger hos vinhandleren Jørgen Krüff, der i 35 år har importeret Leroy-vine. Nu synes den diskrete herre, at han gerne vil give lidt tilbage som tak for de store oplevelser, han har haft undervejs. Det gør han ved at invitere til en middag og smagning af nogle af de flasker, han har købt gennem tiden. Til trods alt mere menneskelige priser.

Modellen består i, at han og vinhandleren hver især har inviteret tre andre gæster med. På den måde er jeg sluppet gennem nåleøjet, og det er heldigt for en journalist, hvis økonomi ikke er steget med flere tusinde procent.

Jeg har selv været med til mange af smagningerne og engang besøgt Lalou Bize-Leroy i Bourgogne. Det var i 1999, og som hun stod dér lænet hen over fadet – fugleagtig med sit lange, tynde hår samlet med et sort bånd på ryggen – og hev vin op med en glaspipette for at skænke det i vore glas, lignede hun præcis det, hun er: en alchemist, der i sin kolde og mørke kælder forvandler lys, luft, jord og vand til en magisk eliksir med druen som medium.

»Flaskens ånd« kalder jeg den effekt, som visse vine kan fremkalde – ofte bare efter en enkelt slurk – og som kan vise sig på mange måder. Lige fra blot at stimulere som et lille opkvikkende pift, ligesom et glas champagne, til i sjældne og ekstreme tilfælde at være næsten bevidsthedsudvidende. Midt mellem findes den mildt euforiserende effekt, ofte ledsaget af en fysisk snurren i arme og ben, og ingen vine har så hyppigt haft flaskeånd som netop dem fra Lalou Bize-Leroy.

**VI FÅR VINENE SERVERET** i sæt af to flasker ad gangen, og de første er hvide fra Domaine d'Auvenay. Middelaldergården er hendes private ejendom, hvor hun også selv bor omgivet af bakker med vinstokke. Samtidig ejer hun hovedparten af Domaine Leroy, der har en japansk importør som medinvestor, og hun står også stadig i spidsen for familiehuset Leroy, der blev grundlagt i 1868.

Huset var fra begyndelsen en *negociant*, hvilket vil sige, at man ikke ejer jorden og druerne selv, men køber vinene hos selvstændige bønder, lige efter at druerne er presset og blevet til vin. De bliver taget hjem på fade og ligger og udvikler sig i husets egne kældre.

Lalou Bize-Leroy smager altid vinene blindt, før hun udvælger dem, hun vil købe og med årene sælge under navnet Leroy. Typisk foregår smagningerne via mellemmand, så hun ikke ved, hvem vinen kommer fra.

Husets princip har fra begyndelsen været kun at købe det allerbedste inden for hver kategori og appellation. Til gengæld betalte Leroy bønderne en højere pris end andre negocianter.

Fra 1987 begyndte hun selv at opkøbe land, fordi det blev stadig sværere for huset at sikre sig leverancer af allerhøjeste kvalitet. Bønderne havde opdaget, at de kunne tjene endnu mere ved selv at sælge deres vin til forbrugere. Den egensindige Lalou ønskede også selv at få fuld kontrol over jorderne og vinen derfra, og dermed var Domaine Leroy en realitet – og en ny æra i vinens verden indledt.

Domaine d'Auvenays 2009 Puligny-Montrachet En La Richarde og 2002 Auxey Duresse Les Boutonniers er begge enestående sammenlignet med andre producenters vine fra samme terroir, men af historiske årsager bliver jeg endnu mere spændt, da jeg ser etiketterne på de to røde vine ved næste servering: Latricières-Chambertin i årgangene 2001 og 2000.

Historien er den, at jeg en sen aften for mange år siden var med til at drikke 2001eren på den hedengangne restaurant Umami, og da havde den en udtalt *afrodisk* effekt. For nu at bruge et pænt ord. Vi var et blandet selskab på

vist otte om en flaske, så der var kun et lille glas til hver, men alle begyndte pludselig at røre på sig. Intensiteten omkring bordet steg, hænder bevægede sig, og alle var pludselig dybt optaget af en af de andre.

En mand og en kvinde – den ene gift – forlod hurtigt rummet for sammen at gå afsides i et kvarter, og på min vej hjem i taxi med en pige, som skulle i samme retning, havde det været en McToo-sag, hvis ikke hun også havde drukket Leroys Latricières-Chambertin 2001.

Ved gensynet i dag sidder jeg roligere på stolen, selvom det stadig er en vidunderlig vin. Alderen har gjort noget ved enten den eller mig.

**SØLLERØD KROS FASAN** er den saftigste, jeg nogensinde har smagt, og den ledsagende Romanée-St-Vivant fra 2003 er den største Bourgogne, jeg har drukket fra denne problematiske årgang. Året var usædvanlig varmt, og det er ikke befordrende for den, der mere søger kølig elegance end overmoden volumen i en vin. Selv for de bedste producenter er sådan en årgang svær, men ikke her.

I Leroys kælderbog, som må være vinverdens mest eksklusive sortimentsliste, er der ikke angivet priser. Til gengæld har Lalou for hver årgang skrevet sin egen vurdering, ganske kort. Om vinene fra 2003 står der, at de er »gran-diose«, og det er de. 2015 fra samme mark skal have flere år i flasken, før potentialet folder sig ud. Den er også anderledes i sit væsen.

»Den er mere funky. Lalou er sgu blevet *funky* på sine gamle dage,« siger Berlingskes vinskribent, Søren Frank, der er med til smagningen.

Det er første gang, jeg hører dét ord brugt om Lalou. *Genial* forekommer derimod hyppigt. Hvordan skal man ellers forklare, at hun kort tid efter købet i 1987 af Domaine George Noëllat, der var totalt kørt ned og lavede virkelig dårlig vin, pludselig kunne skabe helt fantastiske vine fra præcis de samme marker? Godt nok tager hun biodynamikken til hjælp, men værket er en kompromisløs mesters.

Aftenens sidste sæt er Clos de la Roche i årgangene 2002 og 1993.

»Den er jo helt sindssyg i næsen,« udbryster Peter Sisseck straks, da vi har fået 2002eren i glasset.

»Holy smoke!« næsten råber Jørgen Krüff, da vi har drukket den første slurk:

»Det er fuldstændig roterende. Og rummet i den! Ja, man er jo selv tunet helt ud i rummet. I enhver henseende en perfekt vin, der kan det hele.«

»Nu forestiller jeg mig bare, hvordan det er at være oligark,« siger Søren Frank.

Jeg går udenfor og sætter mig alene. I munden føles vinen som fnug. Helt vægtløs. Som noget, der inhaleres som luft snarere end drikkes som væske. Eller som ånd, der blæses ind i en.

Effekten er voldsom. Energien fra vinen besætter min krop, og det er lige præcis det her, jeg har længtes efter. Så slår det mig: Mon ikke en slurk af denne guddommelige energidrik formår, om ikke at vække en død til live, så i hvert fald at forlænge livet til langt over de 90?

Sisseck skriver stadig flittigt ned i sin lommebog, da jeg vender tilbage til bordet. Det har han gjort under hele smagningen.

»Peter, hvordan bruger du egentlig noterne?« spørger en af gæsterne.

»Jeg gemmer dem i en skotøjsæske, og så tager jeg dem frem indimellem, når jeg bliver nostalgisk og lige vil huske,« svarer han.

Det forbliver i erindringen – og måske godt det samme: Skulle aftenens smagning gentages, og de otte vine fra Leroy købes ind på ny til dagens priser, løber det op i en rund million.

MØLLERS HAVE



## FORKULTIVERING

PETER FRIIS MØLLER

**T**rods nattefrost og glitrende rim nærmer dyrknings-sæsonen sig med stormskridt. Igen. Det er for længst blevet tid til at fortsætte overvejelserne om, hvad der skal dyrkes i haven i år. Noget, men ikke alt, kommer igen af sig selv år efter år uden større anstrengelser. Det gælder eksempelvis rabarber, stauder, liljer, frugtbuske og -træer samt skvalderkål og ramsløg, men det meste skal lægges, sås eller udplantes. En del skal eller kan lægges eller sås direkte

### SÅTIDEN

Det årligt tilbagevendende spørgsmål trænger sig på: Skal man forspire og frembringe sine planter selv eller købe færdigproducerede planter?

Vellykket egenproduktion er som regel billigst, åbner mulighed for særlige, udsøgte sorter, der kun kan erhverves som frø, og har også den fordel, at man slipper for yderligere tilførsler af plastikbakker, -potter og andet affald. Desuden undgår man at få eventuelle skadedyr og sygdomme med i købet såsom lus og spindemider – den slags kan tidnok indfinde sig af sig selv.

Hvis man kun har behov for eller plads til en enkelt plante af lettilgængelige arter og sorter, må man dog overveje, om det er umagen værd at producere selv, medmindre man har mulighed for at afsætte eller bytte med overskuddet.

Forspiring kan ske i utallige former for beholder. Man kommer langt med genbrugsmaterialer som gamle urtepotter, bakker, bøtter, bægre, afskårne mælkekartoner, hylstre af foldet avispapir eller mere organiseret ty til nogle af markedets mange snilde og velgennemtænkte anlæg af plastik.

Såjorden bør ikke være for kompakt eller for næringsrig og have en muldet struktur. Den kan blandes af havejord, sand, muld, kompost eller købes i poser som færdigblandet så- og priklejrd, der til gengæld (som regel) er sygdoms- og ukrudtsfri.

**NÅR SÅTIDEN ER INDE**, lyder anbefalingen: Sørg for, at såjorden er fugtig inden at være våd, tryk den let sammen, og læg frøene ovenpå. Dæk dernæst med et lag jord, hvis tykkelse afhænger af arten: Pebre, chili og tomat skal blot have en halv centimeter, mens agurk og melon fordrer en til halvanden centimeter, squash to-tre centimeter, mens salat og basilikum højst skal have et par millimeter dækjerd. For at fremme et godt, fugtigt spiringsmiljø er det en god idé at dække med et lag plastik, der dog ikke bør røre jorden. Det kan være en balancegang at sikre en passende høj luftfugtighed og undgå, at frøene og kimplanterne går til i mug og skimmel – det lønner sig at overvåge situationen.

Det er praktisk kun at så et enkelt frø i hvert rum (eller to for at øge succesraten). Af indlysende grunde er det vigtigt (så vidt muligt) at bevare overblikket og holde styr på, hvad der er hvad. Det gælder især, når man har gang i flere forskellige sorter af samme afgrøde – og navnlig når man begynder at prikke ud og flytte omkring på sagerne. Gamle ispinde eller egentlige stiketiketter til at skrive på er her til stor nytte. I spireanlæg med flere rum kan man også nummerere rammen efter skakbrætprincippet med bogstaver og tal, således at hvert rum og dermed hver plante får sine egne koordinater, eksempelvis B2 eller D5.

Såtidspunktet er meget forskelligt fra art til art. Chili frø spirer meget langsomt og skal derfor sættes i gang først, ofte allerede i februar, efterfulgt af pebrene og senere tomater og agurker. Indendørs såning af blandt andet porrer, kål og selleri indledes gerne i begyndelsen af marts, nogenlunde samtidig med at de fleste kartofler lægges til forspiring. Salat spirer bedst ved lav temperatur og kan sås her i marts. Squash kan derimod vente til anden halvdel af april.

Uanset om de er selvdyrkede eller indkøbte, er det ikke forsvarligt at lade drivhusets kommende frost- og kuldeføl-somme, tropiske og subtropiske beboere såsom chili, peber, tomat, aubergine, melon og agurk flytte ind før end i maj måned. I mellemtiden kan man med fordel udnytte glashuset til at dyrke de mere hårdføre sager som eksempelvis salat, persille, dild, små gulerødder og radiser i kasser, bakker og potter – igen for at opnå et tidligere udbytte. Det er oplagt, men unægtelig noget arbejdskrævende at udnytte solvarmen i drivhuset i dagtimerne og så bringe væksterne indendørs eller dække til, når nattefrost måtte true.

Ved såning til forspiring frem for direkte på voksestedet i haven får man også længere tid til at reagere på en udebleven spiring. Det vil således være muligt at tage en truende, total dyrkningsfiasko i opløbet ved at iværksætte nødplanen: udplantning af indkøbte prikkeplanter.

God fornøjelse!