



Vin med **Søren Frank** // sof@berlingske.dk

Hver uge bedømmer Berlingskes Søren Frank eller Rolf Madsen et udvalg af vine

Mere
vintest
næste
side



Flot bondemandss- champagne

Karakterfulde bobler fra det lille hus Marguet i Ambonnay giver mere for pengene end de store mærker

Med testens nye überklasse er banen åbnet for en masse nye spændende indspil, denne uge en champagne fra en lille familieproducent, Marguet. Helt domainechampagne – eller récoltant-manipulant, som det hedder på disse breddegrader – er Marguet ikke, for man indkøber lidt druer fra venner rundt omkring. Men der er stadig tale om en lille håndværksprocent, som reflekterer sit lokale terroir i modsætning til de store huses blandede og brandede vine. Som set så ofte før i Champagne, får man en væsentligt mere karakterfuld og koncentreret vin fra denne lille mand end det store hus og det endda til færre penge.

Marguet holder til i Ambonnay, en af de mest kendte grand cru-landsbyer for pinot noir, og det er da også denne røde drue, som generelt dominerer Marguets vine. Stilen er relativt mørk og rig, hvilket bliver forstærket af det faktum, at huset til tider bruger træ i vinifikationen.

På trods af, at Reserve grand cru er en relativt sjælden blanding af 50% pinot noir og 50% chardonnay fra forskellige grand cru'er i Champagnes pinot-højborg, Montagne de Reims, besidder den også den rige pinotstil. Her forstærket af at denne flaske har fået yderligere et års lagring siden degorgeringen (fjernelse af gæringsrester i flasken) i foråret 2010, hvilket giver ekstra dybde. **B**



Over 151 kroner



- 1** Reserve grand cru, Marguet
Årgang: – **Drue:** – **Vintype:** hvid mousserende **Land og distrikt:** Frankrig, Champagne **Forhandler:** L'Esprit du vin **Pris:** 196 kr.
Karakter: ★★★★★★
Kommentar: Næse med mørke, småoxidative toner. Røde bær, tørret frugt, chokolade, rugbrød og gær. Flot dybde og udvikling. Smooth og saftig i munden. Klasseboblér for alle pengene.

- 2** Saint-Aubin 1 cru »En Remilly«, Château de Puligny-Montrachet
Årgang: 2004 **Drue:** chardonnay **Vintype:** hvid **Land og distrikt:** Frankrig, Bourgogne **Forhandler:** Vinrosen **Pris:** 240 kr.
Karakter: ★★★★★★
Kommentar: Veludviklet næse med søde modne majs og tørret, konfiteret frugt, men også kalket mineralitet. God balance mellem den fede frugt og syren, men så skal den heller ikke gemmes længere.

- 3** Pedestal merlot, Long Shadows vintners
Årgang: 2006 **Drue:** Merlot **Vintype:** rød **Land og distrikt:** Washington State, Columbia Valley **Forhandler:** Copenhagen Wine **Pris:** 365 kr.
Karakter: ★★★★★★
Kommentar: Klare modne merlottoner i form af peberfrugt og chokolade. Stor og bøffet vin (14,7%), saftig og sødmefuld med masser af tanniner. Lavet af franske Michel Rolland. 4½ stjerne.

- 4** Gigondas, Les Hauts de Montmirail, Domaine Brusset
Årgang: 2009 **Drue:** grenache, mourvedre syrah **Vintype:** rød **Land og distrikt:** Frankrig, Rhône **Forhandler:** Sigurd Müller **Pris:** 205 kr.
Karakter: ★★★★★★
Kommentar: Ren portvinsnæse med sort, tung, moden frugt og animalske toner. For voldsom, kraftig og alkoholisk efter min smag, men det er muligt, at sydrhône-elskere vil bide til bolle her.

HER KAN DU FÅ VINENE FRA TESTEN Coop (Kvickly) Tlf. 43 86 43 86/www.coop.dk Erik Sørensen Vin Tlf. 39 62 61 67 www.eriksorensenvin.dk H.J. Hansen Vin / Vin-specialisten Tlf. 63 12 82 00/www.hjhansen-vin.dk Irma Tlf. 43 86 38 22/www.irma.dk Laudrup vin og gastronomi Tlf. 44 84 80 86/www.laudrup.dk Magasin Mad & Vin Tlf. 33 11 44 33/www.magasin.dk Philipson Wine Tlf. 70 22 68 88/www.philipsonwine.com SuperBest Tlf. 36 13 00 78/www.gobivin.dk Vinoble Tlf. 87 55 99 00/www.vinoble.dk Vinens Verden Tlf. 65 43 44 49/www.wine.dk Vinrosen Tlf. 35 38 80 08/www.vinrosen.dk Sigurd Müller Tlf. 98 18 50 99/www.smv.dk L'Esprit du Vin Tlf. 70 20 10 60/www.esprit-du-vin.com Copenhagen Wine Tlf. 33 14 04 54/www.cphwine.dk