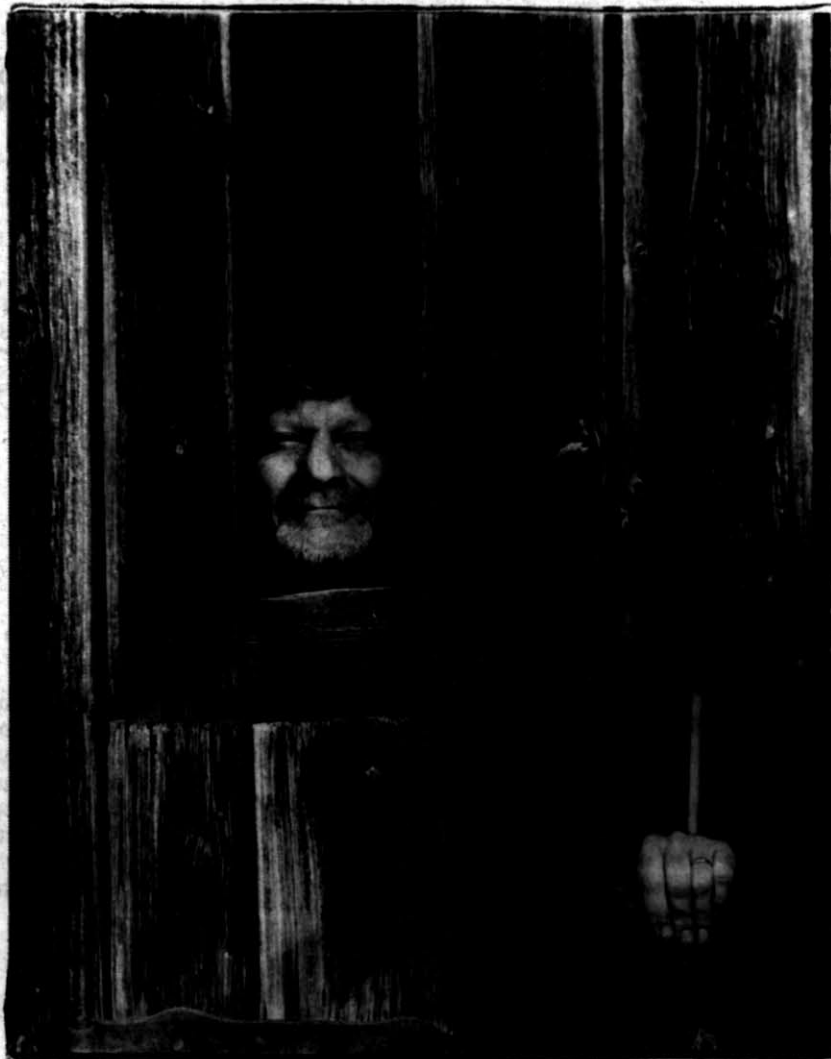




# Vine, der synger

De bedste af vinene, som er lavet efter Rudolf Steiners principper, er fyldt med energi og harmoni og giver i visse tilfælde en sjovere rus.



Jean Michel Deiss fra Alsace, som kommer til København næste weekend, er en af de mest markante bio-producenter og en stor terroir'ist: Han mener, at vinstokkene skal opdrages som børn, som de kan udtrykke jordbunden bedst muligt. Billedet øverst til venstre er taget i Deiss' marker efter sprøjtning med svovl mod oidium. Deiss kan opleves live 2. september ved et særrangement på restaurant Ensemble. Se [www.compagniet.dk](http://www.compagniet.dk)

**V**i kiggede i sidste uge på selve den biodynamiske metode og dens indvirkning på vinmarkerne. I del to af denne lille biovin-serie fokuserer vi på selve vinen og ikke mindst producenterne. Det siger sig selv, at spørgsmål melder sig, som f.eks. om det kan smages på selve vinen, når en producent skifter fra konventionelt brug til bio-brug. Og er det i det hele taget sådan, at biovine smager anderledes og bedre end almindelige vine?

Spørgsmålene, især ikke det sidstnævnte, lader sig ikke besvare helt entydigt, for selv om man går ud fra bio-metoden har en indvirkning, er det jo ikke sådan, at den sætter de tungeste vejende faktorer ud af kraft, nemlig det man på fransk kalder terroiret – altså markens jordbund og mikroklima – og vinbondens evne og vilje til at producere kvalitetsvin.

Lader man med andre ord et komplet fjøls anlægge en vinmark i Finmarken, er det ret usandsynligt, at der kommer glimrende vin ud af det, også selv om Steiners forskrifter følges til mindste detalje.

Undertegnede aktuelle, ret omfattende smagning af bio-vine, som fortsættes i M/S næste uge, bekræfter, at biodynamikere placerer sig helt i top i en lang appellationer, især i Frankrig, men at der bestemt også findes bio-vine, som er knapt så vellavede. Man kan måske udtrykke det sådan, at producenter, som i forvejen er dygtige og besidder gode jorder, tilsyneladende kan komme endnu et lille stykke længere ved at indføre bio-metoderne.

Hvordan smager så biovinene? Vinimportøreren Jørgen Krüff fører landets største udvalg af bio-vine og er medarrangør af La Renaissance-udstillingen (se boks), hvor han afholder foredrag og smagning om, hvad der rent smagsmæssigt er sket med de producenter, som har lagt om. Han udtrykker det således:

»Det er, som om vinene synger mere. De bliver federe, mere glatte og lettere at drikke. De virker også på en anden måde, man bliver påvirket

på en anden måde, man bliver simpelthen gladere af at drikke dem,« siger Krüff.

Når den danske Peter Sisseck, som laver bl.a. laver bio-vinen Pingus i Spanien, snakker om andre biodynamiske vine, bruger han især udtrykket »at de har meget energi«, hvilket han f.eks. hæfter på Jean-Michel Deiss', Nicolas Joly og d'Auvenays vine. En betragtning, som undertegnede efter smagningen deler, selv om det kan være svært at konkretisere, hvad det vil sige, når en vin har energi. Ikke desto mindre var det, som om jeg vågnede op og blev mere frisk og klar i hovedet, da jeg (blindt) fik Deiss og d'Auvenays vine, som midt i al deres intensitet havde noget lysende let over sig.

Efter tre dage med biovine fra hele kloden var hovedindtrykket af de vellykkede bio-vine ikke, som man måske kunne have forventet sig, koncentration, tyngde og det, man kunne kalde amerikansk power – men frem for alt harmoni og balance. Selv de tungeste af de gode bio-vine er afbalanceret, så de nemt kan drikkes. Hvilket igen er et typisk karaktertræk: Biovinene er, også som yngre, lettere at drikke, selv om de formentlig har et fuldt lige så langt liv for sig som de konventionelle.

Andre hovedord, som faldt mig ind under smagningen, var intensitet og energi, men faktisk aldrig ord som monster- eller Parker-vin.

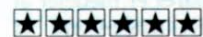
Vi starter her med de nordfranske appellationer, hvor biodynamikeren først dukkede op i vinsammenhæng og stadig er mest udbredt. Nogen vil med rette savne Leflaive, Joly og Zind-Humbrecht. Det skyldes, at de er fyldigt beskrevet i serien Store Hvide (M/S 25/6, 16/7 og 2/7).

I næste uge ser vi på bio-producenterne fra resten af kloden og deres vine. ■

# Champagne

## Jacques Selosse

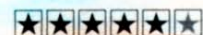
**Brut Initiale** 450 kr. *L'Esprit-du-vin*



Anselme Selosse er, i stil med Deiss fra Alsace, glødende »terroirist« og lidt af en vinfilosof. Hans champagne er ret enestående og gør altid rent bord i de snart utallige smagninger, hvor jeg har fået serveret den blindt. Og det gælder ikke bare hans topvine Substance og vintage, men også basisvinen kaldet Initiale, som desværre også er gået hen og blev lidt småpebet. Alle Selosses champagner, der, som noget ret enestående, bliver gæret i små nye egefade, er utroligt kraftfulde, intense og lange i smagen. Næsen er aldrig til at gå galt med dens nøddeagtige aroma og store dybde.

## David Léclapart

**L'Amateur, Blanc de blancs, Extra brut**  
375 kr. *Petillant*



Leclapart er en ung og ny producent, som grundlagde sit mini-domaine på tre hektar i 1998. Leclapart, som tidligere var ansat hos bio-producenten Leclerc-Briant, anvendte fra start af de

biodynamiske metoder. Som Selosse bruger Leclapart en del træ til sine vine, bortset fra lige l'Amateur, som er hans basisvin. Stilen ligger ret tæt på Selosse med masser af energi, intensitet samme mostagtige frugtighed. Dog forekommer l'Amateur med sine æble noter lidt yngre, mere til den feminine og elegante side end mandhaftige Initiale. Fem og en halv stjerne.

**Brut, Francoise Bedel** 350 kr. *Petillant*



Pinotdomineret champagne med moden frugt, men også et meget kalket, mineralisk udtryk. Smagen er rund og cremet.

**Brut, Fleury** 199 kr. *Bichel*



**1996, Fleury** 295 kr. *L'Esprit-du-vin,*



Pinotdomineret, nærmest rosa champagne med sødmefuld frugt og afrundet smag – dog lidt kortere end de andre i feltet Vintage-udgaven er tydeligvis mere oxideret og udkrænget.

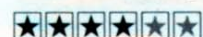
# Jura

## Stéphane Tissot

**2004 Arbois, Chardonnay La Mailloche**  
185 kr. *Rosforth*



**2002 Arbois, Savagnin** 200 kr. *Rosforth*



Det er ikke så ofte, man ser de meget specielle

traditionelle vine fra Jura herhjemme. Savagnin, som er lavet på druen af samme navn, giver lidt af forklaringen, for der er bestemt ikke tale om en vin for den brede smag. Vinen er lavet i stil med flordannelse i tøndene ligesom en fino sherry og har lidt af den samme karakter, blot mere oxideret og med en markant vild syre.

Chardonnayen er langt mere publikumsvenlig, ja, den er faktisk fremragende, sprød og mineralisk med resolut fadpræg og vibrerende syre, som leder tanker i retning af Puligny-Montrachet i Bourgogne.

# Alsace

## Marcel Deiss

**1999 Riesling Altenberg Grand Cru**  
395 kr. *Compagniet*



**2003 Grasberg (complantation)**  
265 kr. *Compagniet*



Jean-Michel Deiss er filosofisk anlagt og ikke så lidt af en original, han er nærmest ekstremt optaget af begrebet terroir. »Vi må humanisere vinstokkene, så de kan opnå en identitet,« som Deiss udtrykker det som tvinger rødderne til at søge dybt, så de udtrykke terroiret (jordbunden). Biodynamikken, som er et af Deiss' redskaber, tog han til sig i 1987 efter flere år med økologisk brug.

Deiss er også modstander af Alsaces éndrue-sy-

stem, fordi han mener, det fremmer druetydens karakter frem for terroiret. Derfor blander han de forskellige planter på selve marken (såkaldt complantation), hvilket 03 Grasberg er et godt eksempel på, en utrolig intens og koncentreret vin med masser af tørret kvædefrugt, som mindst holder vendage tardive niveau og besidder en fantastisk energi.

Samme kvaliteter besidder 99 riesling Altenberg, som er endnu bedre og tillige opviser stor renhed og en fin petroleumsagtig rieslingkarakter. Smagen er uhyre lang med en del restsødme.

## Marc Tempé

**2001 Riesling, Mambourg Grand cru, Marc Tempé**  
279 kr. *Bichel*

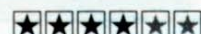


Marc Tempé lavede sin første årgang for bare ti år



siden, da han overtog familiegården, men topkvaliteten var øjeblikkeligt til stede helt nede fra auxerrois (89 kr.) Tempé gik straks i gang med omlægningen til biodynamik, eftersom han og hustruen Anne Marie allerede var Steiner-tilhængere og havde deres børn i Steiner-børnehave og -skole. Vinstilen er rig og magtfuld ikke ulig Zind-Humbrecht, den flotte riesling her, som er sødmefuld og lang i smagen, ligner med sin store tyngde og fedme næsten pinot gris.

**2002 Gewurztraminer, Bollenberg »La Chapelle«, Domaine Zusslin** 150 kr. *L'Esprit-du-vin*



Dejlig ligefrem og ren gewurz, som er ret alkoholisk og til den tørre side.