

Mere bioguf

Vi slutter gennemgangen af bioproducenterne, et folk som generelt laver elegante vine med noget på hjerte. Bevægelsen har spredt sig fra Frankrig så langt som til Chile, New Zealand og Sydafrika.

Languedoc, Roussillon og Provence

Domaine Gauby

2003 Cotes du Roussillon villages, vieilles vignes, 300 kr. Erik Sørensen



2002 VdP catalanes, vieilles vignes, Gauby, 270 kr. Erik Sørensen



Det er ubegribeligt, at Gaubys vine kommer fra det stegende hede Roussillon, hvorfra alt normalt smager af syltetøj. Den røde vieilles vigne, baseret på primært carignan, som jeg pt. foretrækker fremfor den dyrere topvin Mutanda (700 kr.), har en fantastisk flot og ren, vibrerende, feminin frugt hen ad italienske kirsebær. Også på den hvide side, hvor Gauby bl.a. bruger druer som carignan blanc, er

resultaterne imponerende. Vieilles vignes er uhyre mineralsk og sprød, nærmest hen af puligny-montrachet fra Bourgogne. Forklaringen på Gaubys brillans er formentlig, udover biodynamikken, markernes høje placering og de meget gamle vinstokke.

Château de Roquefort

2001 Rubrum Obscurum, Cotes de Provence, 295 kr.

L'Esprit du Vin



Roquefort, som har været bio siden 1995, laver en af Provençens absolut bedste vine baseret på de traditio-

nelle middelhavsdruer, grenache og carignan. Frugten er saftig og mostagtig på en meget moderne måde. Der er solbær og et røget element fra fadlagringen samt markant syre og tannin i munden. Fire en halv stjerne.

Fontedicto

Pirouette VdT, 135 kr. Rosforth



Bernard Bellahsen, som er halvitaliener og født og opvokset i Tunesien, har siden 1993 drevet dette lille domaine i Languedoc. Topvinen hedder Promise, men jeg foretrækker den mere rene og friske Pirouette, som er præget af syrahdruen med en røget ekstremt dyrisk tone. Her er god koncentration og let prikken på tungen.



Rhône

Domaine Marcoux

2004 Châteauneuf-du-Pape, 269 kr. Bergman Vin



Armenier-familien, som står bag Marcoux, er nogle af veteranerne ud i biodynamikken. Desværre er vinen næsten udsolgt, hvilket skyldes, at man, som så mange andre i Châteauneuf, har lavet en »Parker-cuvée« på gamle vinstokke – her kaldet vieilles vignes – som jævnligt scorer fra 95 til 100 point. Her er det dog den almindelige châteauneuf, som ikke er nogen blockbuster, vi har smagt på. Den er faktisk relativt let, men dejlig ren, klar og elegant i frugten.



druer til det lokale kooperativ, men har siden gæret dem i eget vineri, bygget af 5-6 tons stenblokke af samme dimensioner, som i sin tid blev anvendt til Keops pyramiden. Man fristes til at sige, at vinene er næsten lige så tunge. Bedst synes jeg om Renaissance, som er châteauneuf-agtig med tyngde og chokolade, men også besidder en fin intensitet og ren kirsebæragtig elegance.

Chapoutier

2001 Le Pavillon, Ermitage, 895 kr. Kjær & Sommerfeldt



2001 Monier de la Sizeranne, Hermitage (339 kr. Kjær & Sommerfeldt)



Allerede i 1991, året efter at han overtog familiefirmaet, gik dengang bare 27-årige Michel Chapoutier i gang med omlægningen til biodynamik. I dag har Chapoutier et større område med biodynamiske vinmarker end nogen anden på kloden. De er ikke kun beliggende i Rhône, men også i Sydfrankrig og

Australien. Det er væsentligt at slå fast, at Chapoutier er et stort firma, som udover biovinene fra egne marker også laver negocié-vine på indkøbte, konventionelt dyrkede druer. Her beskæftiger vi os dog heldigvis kun med bio-varen. Chapoutiers svært pebrede enkeltmarks-hermitager er forbavsende burgundiske i udtrykket, det gælder også Le Pavillon 01. Subtil, sexet og elegant med mange gemte lag. Finisen er rund og cremet og først i den lange eftersmag finder man syrah-urterne. Sizeranne, som er husets basis-hermitage, er også godt skruet sammen i 01 med lækkert kaffeduftende træ, mens châteauneufen Croix de Bois (349 kr.) skuffer lidt med støvet, halvoxidert frugt.

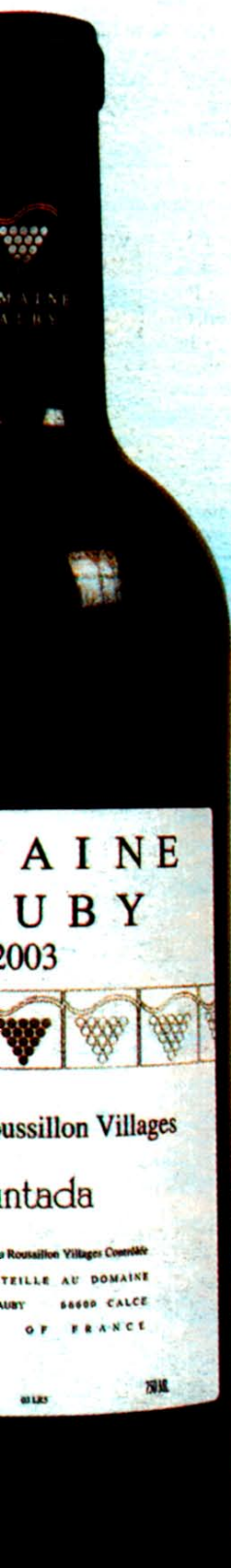


Domaine Viret

2003 Renaissance, Saint-Morice, villages Domaine Viret, 129,75 kr. H.J. Hansen



Viret-familien leverede indtil 99 deres



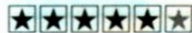
Spanien

Alvaro Palacios

2003 l'Ermita, Priorat, 3.769,75 kr.
H.J. Hansen



2003 Finca Dofi, 429,75 kr.
H.J. Hansen



Det er vinen l'Ermita, som kæmper med Pingus om at være Spaniens dyreste, der har opbygget Alvaros fantastiske renommé. Den driftige vinmager, hvis familie kommer fra Rioja, laver i dag både vine der og i Biezo (se Descendientes), men det er og bliver Priorat-vinene, som er hans vartegn. Palacios er et stykke fra at være fuldt bio, men tilsyneladende er det i den retning, han bevæger sig. Fremfor alt er det Alvaros læretid i Bordeaux, der skinner igennem i vinene – ikke mindst l'Ermita og Dofi er præget af det stærkt ristede, nærmest kaffeagtige træ, som man også finder i Bordeaux. 2003 er en elegant Ermita, lettere at drikke end jeg husker fra tidligere årgange, dog uden at være tyndere. Her er lakrids, bærret frugt og fin elegance.



Smagen er uhyre lang og koncentreret. En smuk vin. Dofi er til gengæld mere lukket pt. og knap så elegant, om end stadig en rigtig god vin.

Descendientes de J. Palacios

2003 Bierzo, Moncerbal, 769,75 kr. H. J. Hansen



»Potentialet i Bierzo synes ikke helt opfyldt«, står der i Oxford Vin leksikon om dette obskure distrikt, som teknisk set ligger i Castilla-Leon, men i realiteten har mere til fælles med Galicien, som det grænser op til. Det er et statement, som jeg absolut kan dementere efter at have smagt disse Bierzo-vine, som laves af Alvaro Palacios og især hans nevø, Ricardo. De er simpelthen nogle af de mest spændende i Spanien lige nu og i denne biodynamiske kontekst nogle af de vine, som står stærkest frem med meget stor energi og nærmest lysende renhed. Og Ricardo er da også længere med biodynamikken end sin onkel, han laver bl.a. sine egne præparater på gården – sammen med Peter Sisseck. Enkeltsmarksvinene herfra er alle til seks stjerner, umiddelbart syrahagtige med kød og røg og lidt lukkethed i starten, men så eksploderer vinen i fantastisk spændende frugt. Den lokale menciadrue får et helt specielt skarpt, uhyre mineralske udtryk fra den skiferholdige jord. I Palacios-drengenes hænder kombineres dette med stor

modenhed og helt fantastisk koncentration og balance. Renhed, balance og ærlighed finder man dog også helt nede fra den mere humane generiske Pétalos (120 kr.)

Peter Sisseck

2003 Quinta Sardonía, 370 kr.
L'Esprit du Vin



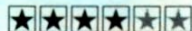
Peter Sisseck, som jo allerede er udførligt beskrevet i første afsnit af bioserien (M/S 20. august), er først og fremmest kendt for kultvinen Pingus, som igen er mest kendt for sin astronomiske pris. Quinta Sardonía er Sissecks ny projekt, og vinen, som stilistisk set er en slags rustik slægtning til Pingus, er endnu til at betale. Vinen, der kommer fra Sardon de Duero lige uden for Ribera-appellationen, og bortset fra tempranillo primært indeholder cabernet og merlot, er to-talt sort. Op af glasset vælter varm svedig solbærfrugt med røgede kødagtige noter næsten a la syrah. Utrolig powerful, nærmest voldsom, men dog stadig velafbalanceret og meget ren.



Italien

San Giuseppe/Stella di Campalto

2003 Rosso di Montalcino, 270 kr. Rosforth



Selv om der kun står rosso på etiketten, er denne vin klart på brunello-niveau. Farven er nærmest granatrød og frugten ren klassisk, nærmest tørret med noter af cedertræ og uden tegn på barrique-lagring. Fire en halv stjerne.

New Zealand

Kingsley Estate

2001 Cabernet malbec, Gimblett Gravel,
Hawkes Bay, 209,40 kr. ved køb af 12 stk,
Laudrup



Kingsley Tobin er en ret atypisk New Zealand-producent. For det første har han studeret politik og sociologi, for det andet er hans ejendom så lille (et par hektar), at han ikke engang har eget vineri, og for det tredje er han biodynamiker. Marken ligger på Gimblett Gravel, det bedste terroir i Hawkes Bay-distriktet, som er New Zealands svar på Bordeaux. Grundet det kølige klima har producenter ofte svært ved at få cabernet helt moden her, men det gælder ikke Tobin. Denne vin (hans andenvin) besidder en fin balance mellem modenhed og kølig lethed og elegance.

Seresin

2005 Sauvignon blanc, 124,75 kr. H.J. Hansen



NZ-fødte, men London-baserede Michael Seresin er filmfotograf i verdensklasse og har blandt andet været cheffotograf på Harry Potter. Senior-bohe-men, som jeg havde den fornøjelse at aflægge visit i januar, er også indehaver af en vingård i Marlborough, som fra år til år laver stadig bedre vine og således i dag er helt i top i distriktet. Sauvignon blanc er i sagens natur hovedvinen. Seresins folk laver den mere koncentreret, ren og intens end næsten alle andre, fordi der håndhøstes i knap så højt udbytte som ellers – vinen er dog stadig sprød med fin grapeagtig citrus og rigtig god syre. Fra 2004 er de fire forskellige Pinot Noir fra ejendommen blevet værd at sample. Selve basis-cuvéen

Leah byder på sexet frugt og god energi.

Felton Road

2003 Pinot noir, Central
Otago, 249,75 kr.
H.J. Hansen



Felton Road, grundlagt i 1991, er en af veteranerne og topfigurerne i NZs ny pinot noir-højborg, Central Otago. Fremtoningen er dejlig klar og ren i den karakteristiske Otago-stil med mørke toner og en knivspids vild timian. Fire en halv stjerne.



Australien

Castagna

2004 Genesis syrah Castagna, Beechworth, Victoria, 370 kr. *L'Esprit du vin*



Filminstruktøren Julian Castagna anlagde i 1997 en meget lille vingård (3,2 hektar) i det kølige Beechworth i Victoria. Og faktisk er det nogle af de mindst marmeladeagtige vine, jeg har smagt fra Australien. Castagnas syrah (som han netop kalder syrah og ikke shiraz), navngivet Genesis, ligger tættere på Nordrhône med lakrids og et strejf af urter i de brombærmarmeladebomber, som normalt kommer fra Down Under (fire en halv stjerne). Sauvage (245 kr.), som er iblandet viognier og sangiovese, er røget og næsten côte rôtie-agtig og sangiovesen La Chiave (495 kr.) har en fin jordbæragtig frugt og modsat chianti med dens

bid, er den blød og afrundet.

Cullen

2004 Diana Madeline, Cabernet-Merlot, Margaret River, 247 kr. *Arnakke Vinimport*



Margaret River-distriktet i Western Australia er især kendt for cabernet sauvignon, og her er Vanya Cullen, som begyndte med biodynamikken i 2003, en af de absolut bedste producenter. Topvinen Diana Madeline er sjældent elegant og afbalanceret for en australsk vin. Vinen er både herligt mineralsk og



saftig uden at blive jammy, men dog trods alt en tand sødere end bordeaux. Fem store stjerner til den, og fire til den sindssygt saftige, men noget mere enstrengede Mangan Malbec (139 kr.)

Jasper Hill

2000 Shiraz Georgia's Padock, 335,25 kr. ved køb af 12 stk. *Laudrup*



Jeg har generelt ret stor respekt for Ron Laughton i Victoria, der bl.a. arbejder sammen med Michel Chapoutier, som person og bioproducent. Denne vin, som lige netop når op på fire stjerner, skuffer dog lidt med ret markante alderstegn i form af en jordnet smag, som leder tankerne i retning af port og barolo.

Øvrige verden

Eben Sadie

2002 Columella, Swartland, Sadle Family, *L'Esprit du Vin*



Eben Sadie, som tidligere var med i Spice Route-projektet, laver nu sin egen vin på primært syrah,

hvilket klart fornemmes på de røgede og animalske toner. De brændte noter sammen med kokos bekræfter, at vi er i Sydafrika. Tre en halv stjerne.

Vinedos Emiliana

2003 Coyam, Colchagua, Chile, *L'Esprit du Vin*



Emiliana er ejet af Chiles mest magtfulde vinfamilie, Guilisastis, som også er hovedaktionærer i Concha Y Toro. Emiliana har været biocertificeret siden 2003. Topvinen fra det samme år er umiskendeligt Chile. Blåsort med tydelige carmenere-toner, solbær og urter, og blød tekstur. På trods af den imponerende koncentration er Coyam bestemt ikke uden elegance. Fire en halv stjerne.

FORHANDLERE: L'Esprit-du-vin, tlf. 70 20 10 60 ■ Rosforth & Rosforth, tlf. 33 14 09 18 ■ H. J. Hansen, tlf. 6312 82 00 ■ Erik Sørensen Vin, tlf. 39 62 61 67 ■ Arnakke Vinimport, tlf. 59 18 25 25 ■ Laudrup vine, tlf. 44 84 80 86 ■ Bergman, tlf. 48 28 00 35 ■ Kjær & Sommerfeld, tlf. 33 93 34 44