



Årganger:
Gledens druer -
vredens druer..





Chateau de Haux Blanc 2018, Reserve des Propriétaires.
(Ved egenimport ca. kr 298.)

Chateau de Haux Rouge 2019, Reserve des Propriétaires.
(Ved egenimport ca. kr 298.)

Château Simard Saint-Émilion Grand Cru 2008. Kr 268.

Chateau Cantemerle 2009, Haut-Médoc. Kr 926.

Chateau Cantemerle 2010, Haut-Médoc. Kr 926.

Druer:

Røde: *Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Carménère, Malbec.*

Hvite: *Sémillion, Sauvignon Blanc, Muscadelle.*

Fra og med i år kan appellasjonene Bordeaux og Bordeaux Supérieur dyrke de blå druer *Arinarnoa, Castets, Marselan og Touriga Nacional* samt de grønne *Alvarinho og Lillorila*. Dermed får produsentene bredere grunnlag for å blande vinene, noe som er helt nødvendig på grunn av klimatiske endringer.





Årganger: Gledens og vredens druer.

Ingen andre områder har hatt en slik innvirkning på vinverdenen som Bordeaux i Frankrike, ikke bare økonomisk, men også kvalitetsmessig. Avkastningen mange kvalitetsviner har hatt gjennom de siste 60 årene, har vært en jubelferd.

Eksempelvis vil supervinene fra 1982 omsettes for rundt 45.000 NOK og mer (og enda godt mer enn det i Asia). Har du en tilsvarende fra 1961, er den verdt sin vekt som i pureste gull – også drikkemessig. Tilsvarende gjelder for de andre toppvinene.

På Polet, ferske helt-i-topp-viner ligger på 5.000-15.000 pr. flaske.

1982 ble utropt som den største årgangen rød Bordeaux siden 1961, ...og jammen sa man det samme om 2009 og deretter 2010.



Årganger: Gledens og vredens druer.

Pressemelding fra Frankrikes landbruksdepartement 7. august 2021 kl. 09:23:

«Katastrofal fransk vinhøst Fransk vinproduksjon ser i år ut til å bli blant de verste i historien. Frosten i april har skapt krise i bransjen, sier landbruksdepartementet. Frankrike er verdens nest største vinprodusent etter Italia. Ferske tall viser at årets produksjon vil falle med 24–30 prosent. Den kan sågar falle under de dårlige årene 1991 og 2017.

– Vi må kanskje tilbake til 1977 for å finne et tilsvarende elendig år. Da ble vinrankene herjet av frost om våren og skybrudd om sommeren.»

2013 ble også sammenlignet med 1977, men Sauternes skapte viner på 90-poengttallet.



Klimaendringer/ekstremvær:
Mer langvarig tørke.
Mer intenst regn.
Mer langvarig kulde.
Mer intens hete.
Høyere gjennomsnittstemperatur.

..og så pandemier med konsekvenser.





De beste vinene fra årganger som 1928, 1945, 1947, 1949, 1953, 1959, 1961, 1962 lever i beste velgående, og vil fortsatt gjøre det i mange år. 1970 og 1975 likeså.

Etter 1975 skjedde en revolusjon i *Bordeaux*. På slutten av 1970-tallet introduseres de temperaturkontrollerte ståltankene i stor skala, Plukketidspunktet for druene endres til senere på høsten for bedre fysiologisk modning, sunnere og dypere frukt og derved bedre tanninmodning. Vitikulturen legges også om, og avlingene reduseres betydelig. Effekten av endringene ser vi umiddelbart, særlig dramatisk er resultatet i årganger med høy naturlig modning.





Bordeaux's 'moderne' vinhistorie begynner med 1982-årgangen. Dette er årgangen som peker ut retningen og de nye prioriteringene. Det er også året der en ny vinjournalistikk og verdiskala tar vinverdenen med storm.

Denne nye trenden begynner med journalist Robert Parker. Han hadde allerede vært aktiv en stund med *The Wine Advocate*, men det er 1982-årgangen i kombinasjon med 100-poengskalaen som gjør utslaget. Parker selger budskapet inn til nye grupper forbrukere som ikke har en nedarvet forankring i vinens verden, en generasjon som har penger til å skaffe seg *øyeblikkets tilfredsstillelse* - "instant gratification" – og som fortolket dette som vinkvalitet.

Tilfredsstillelsen fikk de av solmodne årganger, stor smaksrikdom, Parker-poeng på 90-skalatall, terningkast 6 og av andre konsumenters smattende anerkjennelse av samme vin.

Den nye vinstilen? Jo, viner med et overskudd av søtlig, mørk fruktighet, og viner som var fete og opulente.





Rundt år 2000 kommer et nytt skifte, der de overdådig fruktige vinene nedtones, karakteren endres mer mot det presise og lokale, viner med konsentrasjon, dybde og lagringskapasitet. 2005 er en fremragende representant for disse.

Årgang 2005 var komplikasjonsfri fra start til mål. Det var sol og varmt vær da vinmarkene trengte det, som ble avbrutt av gode regnskyll når vinmarkene trengte vann. Nettene var kjølige før vinhøsten, og druene ble plukket med god fenolisk modning. Vinene reflekterer en perfekt vekstsyklus, de er konsentrerte, elegante, fruktige og preget av marken de dyrkes på.

2000-tallets moderne årgangsklassikere er flotte viner. Dagens viner i Bordeaux er nødvendigvis ikke så mye bedre enn tidligere, men de ligner mer igjen på de stilrene og tørre klassikerne.



Både 2009 og 2010 er to årganger det vil bli snakket om i lang tid, og hvilken av de to som er den aller beste vil være kilde til opphetede diskusjoner i generasjoner. For selv om de begge allerede i ung alder viser storhet, er de også svært forskjellige.

I 2009 var vekstsesongen nærmest perfekt og de beste vinene er preget av en usedvanlig flott harmoni mellom generøs frukt, syrlighet og tanniner. Mange av vinene vil være tilgjengelige i ung alder, men den fantastiske konsentrasjonen gjør at de også kan ligge svært lenge.

2010 er en helt annen historie. Årgangen er på mange måter preget av ekstremvær.

Et lavtrykk dannet seg over den engelske kanal og førte til store nedbørsmengder i november-desember året før, og i begynnelsen av året. De store grunnvannsreservene skulle være helt avgjørende for årgangens kvalitet.

Foruten noen regnskyll i mars og en regnfull juni, var resten av 2010 preget av tørke og varme. Kalde netter i juli og august førte til høye syrenivåer. Den dype og detaljerte frukten disse vinene har, sammen med den høye syren og ekstreme tannin kvaliteten forteller oss at dette er viner det er verdt å vente på. For de tålmodige vil ventetiden bringe fantastiske opplevelser i glasset.



Årganger: Gledens og vredens druer.

2008 er noe urettmessig kommet helt i skyggen av de påfølgende årgangene 2009 og 2010, men det er ingen grunn til å styre unna de beste vinene i denne gode årgangen. Vekstsesongens første del var generelt kjølig og til dels fuktig. Den siste delen av vekstperioden fant sted i godt og varmt vær. Årgangen regnes som aller best i Pomerol og St Emilion. Prisene er stadig gode og vinene er klassiske, detaljerte, friske og med et solid drikkevindu på mer enn 20 år.

2018. En strålende årgang. En usedvanlig våt vinter og vår ga utbrudd av meldugg som gjorde at flere slott som driver biodynamisk eller økologisk (som Palmer og Pontet-Canet) mistet store deler av avlingen. Sommer og høst ga strålende vær, varme dager og kjølige netter, og druene ble tykkskallet og høykonsentrerte, som ga rike viner med høy alkohol.

2019. Nok en strålende årgang. Riktig vær til riktig tid. Lang, tørr sommer og akkurat nok regn. Ingen frostskafer på våren og ikke noe meldugg.



VINER

Cremant Simonnet

*

Bourgogne Chardonnay

*

Saint Aubin

*

Chablis Chanfleure magnum,

*

Meursault blanc

*

Beaujolais

*

Bourgogne Pinot Noir

*

Corton Grancey

*

Chassagne Montrachet
Rouge

Smakning, hva med en Winemaker's Dinner i samarbeid med produsent/importør:

Eksempel:

«Vi har gleden av å invitere til Winmakers dinner. Denne gangen med viner fra den franske produsenten Louis Latour. Vingården Louis Latour drives i dag av den 7. Louis Latour, som er 11. generasjons vinmaker, siden oppstarten av vingården i 1797. Vingården består av 48 hektar vinmark i Burgund, hvorav alle druene blir håndplukket.

I 1997 ble de medlem av den eksklusive Hénokien klubben, som bare er for familiebedrifter som har eksistert i over 200 år og som fremdeles bærer navnet av grunnleggeren. De har også den største samlingen av Grand Cru-vinmarker i hele Cote d'Or.

Eksportsjef Patrick Finance i Louis Latour vil presentere vinene for oss. Vårt kjøkken har satt sammen en velsmakende 5-retters meny som passer til vinene. Pris kr 1.755,- for middag med viner.»



Hva skal vi kjøpe til kjelleren? Hva slags type smakning?

Ett mønster: Smake med påfølgende år:

1961 og 1962 / 1970 og 1971 / 1982 og 1983:

(smakeksempel fra egen kjeller)

Ch de Suduiraut. Sauternes.

Ch d'Yquem. Sauternes.

Chateau Haut Brion. Graves.

Chateau Lafite-Rothschild

Chateau Latour. Pauillac.

Chateau Margaux. Margaux.

Chateau Mouton Rotchild. Pauillac.

Chateau Cheval Blanc. St. Emilion.

Ch. Cru Cantemerle. Gironde.

Ch. Clos Melin. St. Emilion.





Til kjeller og smakning:

Kanskje forskjellige årganger fra et område?

Eksempler på noen områder:

Burgund, Medoc eller Saint-Émilion

Toscana, Piemonte, Veneto

Rioja, Ribero del Duero,

Dao, Douro/Porto



Første- og andreviner fra utvalgte eiendommer.

Land?

Frankrike, Tyskland, Italia, Spania, Portugal, England.

Chile, Argentina, USA, Australia, Syd-Afrika.