

Les Cépages supermånedskasse, august 2009

Domaine de Roally: Mâcon Montbellet 2003

Den berømte Jean Thevenet's søn Gauthier har med fars hjælp lavet nogle af de bedste vinkøb i Mâcon. Dette er hans topcuvée. *Prøv den f.eks. til stegt laks. Joe Dressner skrev om denne vin: "Domaine de Roally is a relic. It comes from a piece of land not canonized by Charlemagne, yet it is made as if for Charlemagne. The vineyard of Roally is a crazy mix of its own indigenous vine population, cut and replanted by generations of human custodians. That makes the wine itself unique, impossible to copy. Roally is a living record of what has thrilled the human race about Chardonnay for centuries. Medium straw color, with beeswax – honeycomb, chalky wet stones, golden delicious apple and lemon flavors and aromas; medium full bodied, with good weight, excellent acidity and a nice finish. A solid core of rich fruit blends seamlessly with the considerable minerality, giving a wine that's already a pleasure to drink, and yet boding well for three to five years of aging and development, and we've bought more for both options. The northern Mâconnais ripens later than Pouilly-Fuissé and the Chardonnay plants from Thévenet are somehow different. - there are no clonal selections. Goyard always used masale selections and cuttings from old vines when he planted. As did the generation before him and the generation before that. There is an evolved, mutated and complex vine population that you find nowhere else and that is beautifully expressed in the bottle. This is not simply great Mâcon. This is classic, great White Burgundy. Grand Cru in intent and performance, if not in name."*

Chateau Thivin, Brouilly 2006

Chateau Thivin er et af Beaujolais' referencehuse i den ypperste topklasse. Denne Brouilly-vin vokser i granitsand på en østvendt skråning. Manuel høst. Vinifieret i ståltank. Rund og blød, en anelse tannin, men ikke overvældende. Feminin vin med frisk drueduft og røde bær. Drik den f.eks. til kylling i flødesauce med svampe eller på terrassen, under picnic, til en let frokost, til salat. Server den ved 15-16 °C, inden den er 6 år gammel.

Domaine Lucien Boillot, Volnay 1. Cru Les Angles 2005

Pierre (Luciens søn) Boillots vine er forholdsvis mørke og frugtmættede pga. lang kold udblødning. Anerkendte vinguidere fremhæver Domaine Lucien Boillot som et af de bedste huse i Gevrey-Chambertin. Et fremragende og yderst velanskrevet Bourgognehus i den absolutte topklasse. 1. Cru marken Les Angles er en af de bedste i Volnay, som igen er topkommune i Côtes de Beaune. Silkeblød og komplekse, og fyldig smag af modne solbær, kirsebær, jordbær og blåbær - og en lang finish. Drik den især til fuglevildt og lignende elegante smagsmættede - men ikke for tunge - retter.

Domaine Bordes, La Plage 2003

Denne vin fra det bedste økologiske domaine i Saint Chinian i Languedoc er domainets luksuscuvée, lavet på 100 årige upodede (vinstokken vokser på sine egne rødder i sandet jord, hvor vinlusen har trange kår) Carignan og 30 årige Syrah vinstokke. På grund af den usædvanlige druesammensætning, er vinen imidlertid ikke appellation Saint Chinian, men "kun" Vin de Pays. Men tag ikke fejl af det. Vinen er meget kraftig og egner sig til kraftige eller middelmådige middagsretter, når man har gjort noget ekstra ud af tilberedningen. 22 måneder på egefade (fût de chêne), heraf 1/3 nye fade. Ufiltreret. Økologisk. En meget usædvanlig vin for Liebhaber og vininteresserede. Server ved 16-17°C.

Château des Estanilles, Faugères "Cuvée Syrah" 2001

Dette er vinen til den eksklusive kødet eller vildtret. Michel Louison er anerkendt af de bedste vinskribenter dels for at producere de bedste vine i Faugères, dels for at være foregangsmand for kvaliteten i hele det store Languedoc område. I dag er Faugères anerkendt for at være Languedocs bedste område, og Vinhuset Les Cépages var pioner ved som de første i Danmark at importere disse fantastiske vine. Det er vin med masser af frugt og substans og lang eftersmag. www.vinforum.dk giver vinen topkarakter med 5 stjerner med 92 point og skriver: "Mørk rødviolet farve. Meget intens duft af mørke modne bær, lakrids, mokka, vanille. Mellemfyldig til fyldig vin med lækker frugt og en helt igennem vidunderlig blød og meget flot smag. Her er god intensitet og frugtkoncentration og en meget flot integreret fadlagring, der ligger og lurer i baggrunden. Den slutter langt med frugt og en lidt tør, men alligevel sødmefyldt udgang". En vaskeægte kultvin. Lagret på ny eg i 13 måneder. Stor røget og pebret, fed, kødelig bærduft og en rig, kraftig og meget lang smag. Serveringstemperatur 17 - 18°. (Bemærk, at der ikke står "Cuvée Syrah" på etiketten. Men det er alligevel den rigtige vin. Man må nemlig ikke lave enkeltdruevin i Faugères, og så er det jo bedst ikke at skilte med det.)

L.A Cetto, Nebbiolo 2003

Dette er vinen til festdagen og hovedretten med elegant krydret sauce, gerne i italiensk stil. Vinen klæder i særlig grad trøfler, salvie, braiseret kød, osso buco, kraftigt fjerkræ såsom due, vagtel og fuglevildt, samt faste oste. Vinen har en meget intens rubinrød farve med granatrøde strejfe, samt en aroma af røde frugter, tørrede blomster, viol, roser, fyrrenåle, vanille og fad. Fyldig moden smag med silkeblød tannin. En meget velafbalanceret vin med en lang tør, rund, blød og vedvarende smag. L. A. Cetto er ubestridt Mexico's bedste vinhus, og deres vinmager Camillo Magoni er "Årets Vinbonde" i Vinbladet marts 2005. Nebbiolo er druen, som anvendes til Barolo og Barbaresco, og vinen er derfor i samme stil - og af samme kvalitet. Serveringstemperatur 15 - 17°C.

Kun 12 styks kasse: Domaine Moissenet-Bonnard, Auxey-Duresses 2005

Fornem hvid Bourgogne fra topklasseproducent. Auxey-Duresse er nabokommune til Meursault og smager lidt i samme retning. Smør, nødder og Chardonnay. Perfekt til stegte fiskeretter med elegant sauce. Drikkes ved 12-14°C, ikke koldere.