

Les Cépages supermånedskasse, dec. 2011

Det er tid for rødfisk og julemad.

Domaine St.-Jacques Rully Blanc Marissou 2005

En gammel bestseller i Vinhuset Les Cépages. Smuk gylden farve med grønne reflekser. Duft af hasselnødder. Føjelig, men kødfuld og righoldig vin med god struktur, som kan lagres. Drik den ved 13 – 14°C til stegt eller grillet fisk, f.eks. årstidens rødfisk eller til f.eks. rejer.

Maynard's Colheita Port 1999

Et nyt hus, men med gamle mestre. De tidligere ejere af Quinta do Noval, familien Van Zeller, har udstået den 5 års "karantæne", der fulgte med salget af Quinta do Noval, og er i gang igen med formidabelt resultat. Massiv frugt, masser af ekstrakt og fuldent harmoni er stilen hos Maynard's. Husets vine – "Maynard's" og "Barao de Vilar" har allerede vakt international opmærksomhed pga. den høje kvalitet. Mængderne er beskedne, ligesom husets lodge, som blev overtaget fra Noval i Rua Cândido do Reis i Vila Nova de Gaia, og der hersker en meget familær atmosfære i dette Portugals mindste portvinshus. Colheita er fadlagret årgangsportvin. Den vil være superb til Ris a la Mande med godt med mandler i. Serveres ved stuetemperatur 18-20°C.

Domaine Bordes, La Plage 2007

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 fortrinligt til julemaden. Vinforum.dk skriver i nov. 2011: "*Dyb rød farve. Intens duft af mørke bær, blomme, mokka, chokolade. Mellemfyldig til fyldig vin med moden frugt og en smag, der er meget storladet i det med lidt brændt chokolade og god fylde. I slutningen er der lækker sødme. Flot. Vinen er perfekt til dansk julemad*". 22 måneder på egefade (fût de chêne), heraf 1/3 nye fade. Ufiltreret. Økologisk. Servér ved 16-17°C.

Domaine Clos d'un Jour, Cuvée "Un Jour", Cahors 2005

Denne nye vin er den nye sensation i Cahors, hvor der laves sort vin på Malbec-druen. Véronique og Stephane Azémar laver helt eventyrligt kraftige og komplekse Cahorsvine på deres højt beliggende marker på den såkaldte "tredie terrasse". Ingen sprøjtemidler, ingen lugning, helt ekstremt lavt hektarudbytte, høst med håndkraft, trædning af druerne med fodkraft, ingen pumper i vineriet og 18 måneder på egetræsfade har gjort husets vine til kultvine for de mest nørdede vinkendere, og topcuvéen "Un Jour" har vundet utallige konkurrencer og har imponeret alle i Cahors. Tæt mørk krydret solbærfrugt som følge af ekstremt lavt hektarudbytte. Flot kompleks duft med mange nuancer. Skal dekanteres for at ilte og fjerne bundfald. Bør ledsages af intense retter såsom and, vildt, svampe, gås med kraftige kødfonssaucer, varm foie gras, peberbøf eller lignende potente retter. Serveringstemperatur 18 - 19°C.

Domaine Lionnet, Cornas, Cuvée "Terre Brulée" 2007

Ludovic Izerable og Corinne Lionnet, som har taget over efter sin – i hvert fald lokalt - berømte far Pierre Lionnet, ønsker "struktur i vinen, men ikke nødvendigvis en 'tung' vin". Her er fokus på marken og jorden, ingen nye fade, ingen klaring, ingen filtrering, 100% økologisk drift, gamle vinstokke og traditionelle metoder, f.eks. fodtrampning af druerne, heste i stedet for traktorer, ingen maskiner, 100% håndarbejde hele vejen igennem, etc. Det er ren nostalgi, tradition og tilbage til rødderne. Familien har dyrket vin her siden 1575 - mindst. Og markerne har den allerbedste beliggenhed, nemlig i climat'erne Pied la Vigne, Mazards, Chaillot og Combe, hvoraf de tre førstnævnte er de ypperste skråninger i Cornas, og hvor Combe'n, som giver knap så kraftig vin, til gengæld tilfører blomsterduft og gør vinen mere tilnærmelig i de unge år og fjerner aggressivitet. Vinstokkene er meget gamle, idet de ældste er over 100 år og de yngste ca. 35 år. Det er naturligvis 100% Syrah, særdeles velegnet såvel til kraftige vildtretter med mørkt kød som til juleflæskestegen med rødkål, idet der jo ikke er anvendt nye fade, som ellers ville kolligere med sødmen i rødkålen. Vinen kan lagres mange år. Server den ved ca. 17-18°C.

Bodegas Frutos Villar, Muruve Reserva, Toro 2006

Toro-distriktet er Spaniens store hemmelighed, bogstaveligt talt længere ude på landet (læs: lidt længere ned ad floden Duero) end det berømte Ribera del Duero. Men i Toro er kvaliteten lige så høj, det er bare mindre kendt, og langt mindre dyrt. Bodegas Frutos Villar laver flere forskellige vine fra området, bl.a. Ribera del Duero og Toro, men vi har hjemtaget de to bedste af deres Toro-vine, nemlig "Muruve Crianza" og "Muruve Reserva". Muruve vingården, som er "Winery of the Year" i Wine & Spirits, blev stiftet i 1920 som den første vingård i Toro. Filosofien er at holde udbyttet pr. vinstok langt nede, så hver drueklase får næring fra et maksimalt antal rødder. Druesorten, Tinta de Toro, som unik for området, giver en kraftig, mørk vin. Vinen er yderst velegnet til julemaden. Server den ved ca. 17-18°C.