

Vin



Mads
Endresen

Velkommen til mat- og vinbloggen - www.madsogmettesvinverden.no

Valgets kval i Burgund

Hva skal man velge i vinens minefelt Burgund? De med liten prislapp er som regel tynne, grønne og skuffende, men det fins unntak fra den regelen. Velger du viner laget med Gamay-druen, får du rimeligere burgundere med mer fylde og rikere bærfruktighet enn tilsvarende prisede Pinot Noir-burgundere. Hopper du opp til viner over femhundrelappen har du mulighet til å teste toppnivået Pinot Noir kan oppnå i området, men også i det sjiktet fins det flere fallgruver. For å unngå disse, vær nøye på produsent, årgang, terroir og produksjonsmåte. Sist, men ikke minst når det kommer til hvite burgundere, så er noen av de beste kjøpene i 2022 fra mindre kjente kommuner lengst i syd eller lengst opp i skogen. For Chardonnay fra de mest sentrale og berømte kommunene har blitt for kostbare for de fleste av oss. Sjekk ut vinene jeg har testet i dag. De kan være verdt å prøve seg på! Begynner vi med den rimeligste er det Roche de Bellene Bellenos 2020 til kroner 149,90. Gamay og Pinot Noir duger vel det? Et kraftig hopp er det opp i både kvalitet og pris til Georges Lignier Morey St.Denis 1.Cru des Ormes 2018 til kroner 779,90. Viré-Clesse er ikke verdens mest kjente vinlandsby, men Robert Denogent står bak en knallbra 2017 til kroner 409,90. Til slutt har vi en Pouilly-Fuissé som blåste lufta ut av meg. Château des Rontets 2018 til kroner 399,90.

Nr 5848501 Roche de Bellene Bellenos Cuvée Rouge 2020 kr 149,90

Maison Roche de Bellene, Burgund, Frankrike
(Kragerø, Notodden, Porsgrunn Down Town,
Porsgrunn Jernbanegata, Skien og Stathelle)

Rødvin. Druer: 50 prosent Gamay og 50 prosent Pinot Noir. Ståltankmodnet. Alkohol: 13,5 prosent
Sukker: 0,4 g/l Syre: 5,6 g/l
Middels dyp blårød. Småfrekk, rå, men også gøyalduft av bobletyggegummi og knuste bær. Delikat munnfølelse med god saftig rødbærfruktighet og bra friskhet i ettersmak.

Passer til: Kokt torsk, lyst kjøtt, grønt er skjønt eller myk kos. Temperatur: 14 grader.

Konklusjon: Minner om Beaujolais Nouveau på duft, delikat og deilig smak. Drikkes nå!



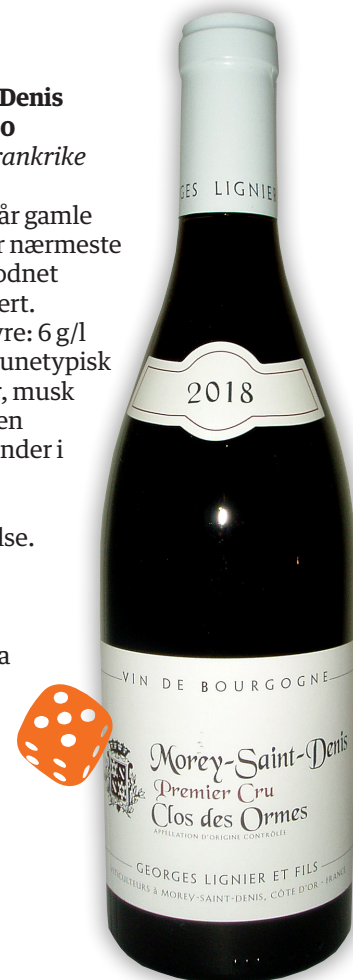
Nr 2249001 Georges Lignier Morey-Saint-Denis Premier Cru Clos des Ormes 2018 kr 779,90

Domine Georges Lignier & Fils, Burgund, Frankrike
(Bestillingsutvalget)

Rødvin. Druer: Økologisk Pinot Noir fra 55 år gamle vinstokker i øverste del av vinmark som er nærmeste nabo til Grand Cru Clos de la Roche. Fatmodnet halvannet år (75 prosent brukte fat). Ufiltret. Alkohol: 13 prosent Sukker: cirka 0,5 g/l Syre: 6 g/l Medium dyp blårød. Stilig og barsk kommunetypisk aroma av røde skogsbær, moreller, pepper, musk og litt kaffe. God fylde i en konsentrert, men balansert kirsebærbittersyrlig smak som ender i en lang nyansert ettersmak.

Passer til: Storfe, småfe, vilt eller vill nytelse. Temperatur: 16 grader.

Konklusjon: Vill pris? Nei! Burgund på dette nivået koster flekk. Faktisk meget bra kjøp i kalasårgangen 2018. Drikkeklar, kan lagres opptil 10-12 år.



Nr 10857701 Robert-Denogent Viré Clessé En Châtelaine 2017 kr 409,90

Domaine Robert-Denogent, Burgund, Frankrike
(Bestillingsutvalget)

Hvitvin. Druer: Økologisk Chardonnay fra opptil 100 år gamle vinstokker i enkeltvinmark. Spontangjæret. Modnet ett år i sementkar. Alkohol: 13,1 prosent Sukker: ca. 1 g/l Syre: 4,2 g/l Dyp gyllengul. Nydelig aroma av gule plommer, hasselnøttskall, smør og blomster. God fylde i en delikat konsentrert ren og balansert fruktskyrlig smak med lang substansiell ettersmak.

Passer til: Skalldyr, fisk, lyst kjøtt, grønt er skjønt, ost eller sval nytelse! Temperatur: 10-12 grader.

Konklusjon: Knallbra burgunder fra en glimrende klassisk årgang. Drikkeklar, kan lagres opptil 10 år.



Nr 3914201 Château des Rontets Pouilly-Fuissé Clos Varambon 2018 kr 399,90

Château ds Rontets, Burgund, Frankrike (Bestillingsutvalget)

Hvitvin. Druer: Økologisk Chardonnay fra 15 til 70 år gamle vinstokker i enkeltvinmark. Spontangjæret. Modnet i brukte fat av forskjellig størrelse i 16 måneder. Alkohol: 13 prosent Sukker: ca. 1 g/l Syre: 5 g/l Dyp gyllengul. Intens stilig aroma av nøtter, sitronzest, gule plommer, hvitpepper og fatkrydder. God fylde i en delikat konsentrert fruktskyrlig smak som ender i en nyansert lang ettersmak med et vidunderlig ganemasserende syrespill.

Passer til: Skalldyr, fisk, lyst kjøtt, grønt er skjønt, ost eller forfriskende nytelse. Temperatur: 10-12 grader.

Konklusjon: Sensasjonell Pouilly-Fuissé som tok innersvingen på toppvinen Les Clos til Château Fuissé som koster 100 kroner mer. Wow! Drikkeklar, kan lagres opptil 10-12 år.

