

MÅNEDENS FESTVIN:

CÔTE-RÔTIE (AOC)

Af Henrik Oldenburg



**Patrick & Christophe Bonnefond,
Côte Rozier Côte Rôtie, 2005**

"Rig og raffineret vin, der udfolder sig yndefuldt og overbevisende i glasset. Den begynder blødt, tørt, intenst og saftmættet og udvikler sig fra moden blomme til saftig sveske, med engelsk lakrids og solvarme mineraler som legekammerater. Den er ung, potent, blank og treven i glasset, men den har store og spændende muligheder. Altså: Rør den ikke! Den trænger til 5-10 års fred og ro på langs."

335,00 kr. *The Wine Company.*

Domaine Clusel-Roch, Côte Rôtie, 2003

"Tjærenæse og lakridssmag. Men allerede fra første sip viser den både udvikling og frugtig charme, den udfolder sig raffineret og yndefuldt i glasset trods sin ungdom, og den ikke alene udfolder, den udsprøjter karakter og afsætter sine duftmærker så effektivt som nogen hankat. Så er der noget ved Syrah: det er kombinationen af karakter og ynde, af ungdom og tidløshed, af kælnes slurke og kærlige bid af garvesyren. Stilen er afgjort feminin, tilsyneladende, men den er nærmest transvestit i eftersmagen, hvor potensen slår igennem. Flot og dejlig nu og i de næste 5-10 år, måske mere."

344,75 kr. *KB Vinimport.*

**Patrick & Christophe Bonnefond,
Les Rochains, Côte Rôtie, 2005**

"Kulsort, også af sind, tilknapet og tørt afvisende. Den er ekstremt ung, domineret

Guigal er den mest kendte producent i Côte Rôtie, men ikke den eneste, der laver fremragende vine. Som det er skik i Rhône-dalen, sætter man gerne sine visitkort op på de bedste marker. (Foto: HO)

af tørstof, lakrids og saftmuskler, der ikke er til at lægge arm med. Selv efter en halv time i glasset holder den sig standhaftigt tæt, tør og talentfuld. Den bløder først lidt op efter times tid, bliver mere lakridset og får en anelse blomme, men er stadig håbløst ung, upoleret - og uspoleret. Det er ikke alene en lovende lægge-væk-vin, men en lægge-væk og hold fingrene-fra-vin. Endnu kan den kun bedømmes på sine store, tørre løfter. Men jeg tror på den."

365,00 kr. *The Wine Company.*

Saint Cosme, Côte Rôtie, 2004

"Blåsort, potent lige fra farven i glasset til garvesyrebidet - og så alligevel slet ikke uvenlig. Næsen er dyb, bred, pebret og indbydende. Smagen er også pebret, mildt stødt peber, men moden blomme blander sig også og medvirker til at skabe friskhed, frugt og karakter. Mineralske nuancer og yndefulde feminine træk udfordrer de tørre, maskuline muskler. Flot, lang og dejlig smag. Nyd den nu med 10-15 min. luft eller gem den 3-5-10 år."

375,00 kr. *Vinslottet.*

Jean-Michel Gerin Côte Rôtie, 2005, Les Grandes Places

"Dyb tjæret og lakridset næse. Intens lakridssmag, der begynder knastørt og med aftryk af indtørret sveske. Den er endnu helt domineret af tørstof og blealder, men efter 15-20 min. i glasset aner man formildende smag af moden blomme, raffinerede og fint parfumerede nuancer og en lakridssmag, der ikke mere er kort og intens, men nu trækkes langt ud i finish og eftersmag. Konsekvent tør og potent, men der lurer oceaner af frugtlig charme under muskelaget. Gem den i 5-10 år, måske mere og ha' de store glas og de store forventninger parate."

799,95 kr. *Erik Sørensen Vin.*

Jean-Michel Gerin Côte Rôtie, 2005, La Landonne

"Skønt ung er næsen allerede indbydende og delikat violparfumeret. Smagen er tør og bestemt, men allerede med en fornem, blommepræget charme og med imponerende længde. Den har tørstof til mange år og saft og karakter, der lover et meget stort glas vin om 5-10-15 år. Endnu er der kun løfter - og så har den alligevel glimt af koket venlighed, som om den leger gemmeleg med smagsløgene. Den er også feminin af sind, kælen og dominerende, vovet i sine udfordringer, uimodståelig i sine lange, tørre favntag - og så fristende, at der skal en stærk karakter til for at gemme den væk, langt væk, for den er allerede ubehageligt

dejlig. Den massive frugt overdøver endnu egetræet, så det er en smags sag, hvornår man vil kysse den igen. Gigantisk klassisk Syrah."

999,95 kr. *Erik Sørensen Vin.*



Patrick & Christophe Bonnefond, Côte Rozier Côte Rôtie, 2004

"Den begynder lidt pebret, men peberet slår hurtigt over i tør blomme. Smagen er delikat og udfordrende, med mild, poleret frugt og et fint, markant bid. Den åbner sig kun uvilligt, men det er værd at vente på dens feminine charme, dens mineralske nuancer og dens blanke, aristokratiske karakter, der udfoldes sindigt i glasset. Den er altså alt for ung, men den har mulighederne, så gem den i 3-5-10 år, alt efter temperament."

310,00 kr. *The Wine Company.*

Patrick & Christophe Bonnefond, Les Rochains Côte Rôtie, 2004

"Tør, tvær og tillukket. Kun spæde hilsener fra blomme og engelsk lakrids trænger igennem tågelaget af knastør potens, tørstoffer og halvfed fylde. Efter 30-40 min. i glasset træder de feminine nuancer frem, mere blomme, mere lavendel, men det tørre muskellag lader sig ikke overrumple, og garvesyrebidet får sidste ord. Det er en spændende gem-væk-vin, som i hvert fald skal ha' 5 år på langs.

335,00 kr. *The Wine Company.*

Jean-Michel Gerin Côte Rôtie, 2005, Champin le Seigneur

"Intens, røget og lakridset næse, der ligesom smagen udfolder sig spændende efter 5-10-20 min. i glasset. Smagen er især lakridset, potent og tør, med masser af tørstof og antydningen af parfumerede nuancer. Den er forbryderisk ung, knastørt muskuløs og kompleks og kan kun bedømmes på sine endnu skjulte talenter. Men strukturen er sikker, tørstofferne lover godt, og de små raffinerede tilløb er sikre pant i en god fremtid. Den kan drikkes nu, med 10-15 min. frisk luft, men det er synd: gem den i 5-10 år, måske mere. Den bærer på store muligheder, både i potens og i elegance.

369,95 kr. *Erik Sørensen Vin.*

Domaine Clusel-Roch Côte Rôtie, 2000, Les Grandes Places

"Dyb, våd/muldet næse, nærmest i retning af Pomerol! Smagen er blød og tør, med mere våd muld - men uden fugt og fugtskader. Stilen er stram, med snøret korset og bidsk garvesyre som afslutning, men heldigvis er frugten frisk og sikker, og smagen

har både karakter og pæne dimensioner. Den udvikler sig betydeligt i glasset efter 20-30 minutter. Fornemmelsen af moden blomme slår igennem, med en stram, tør personlighed, der er mere markant end charmerende. Det er ingen charmevin, men den har karakter, og den har mineralske aftryk. Det er ikke alene Syrah på fransk, men på Rhønsk. Den fortjener mad - og den fortjener kendere."

372,50 kr. *KB Vinimport.*

Côte Rôtie, Les Essartailles, 2005, Les Vins de Vienne

"Dyb, delikat næse med koncentreret engelsk lakrids. Smagen er tæt, tør og potent, med blå bær og mere engelsk lakrids, med røg, tjære og bid. Først efter en halv time i glasset begynder den så småt at udfolde sine skjulte dyder, og et mix af mørkeblå og sorte bær vælder ud og forenes med garvesyre og egetræ, men det er en vin, der kræver tålmodighed - og kærlig forståelse. Efter en time i glasset byder den på viol og solvarme krydderurter, maskulin potens og feminin charme. Men: vent, vent....."

485,00 kr. *Østjysk Vinforsyning.*

Cuilleron Terres Lombres Côte Rôtie, 2005

"Dyb lakridset næse, der også har spor af brændt malt. Smagen er endnu mere lakridset, solid engelsk lakrids, men den har også aftryk af solvarme krydderier, tørret sveske og lidt julehygge i baggrunden, dog helt uden sødme. Stilen er blød, venlig, saftfuld og mere parfumeret og muskuløs end udfordrende. Egetræet er fint integreret, så vinen balancerer, og de feminine og maskuline træk enes til alles tilfredshed. Dejlig madvin, der bør iltes 10-15 min. eller gemmes 3-5 år, måske mere. Nyd den nu - eller hold øje med den. Den er en kamæleon af sind."

595,00 kr. *Østjysk Vinforsyning.*



Patrick & Christophe Bonnefond Côte Rôtie, 2005

"Tæt næse med saftig, stødt peber. Pågænder smag, hvor det stødt peber forenes med kokos og vanille og både udfordrer og spreder mild og saftig venlighed. Blød og potent Syrah, der er tør og karakterfuld, helt uden sødme og endda med en let bidsk afslutning og eftersmag. Endnu ung og ufærdig, utålmodig og talentfuld. Lige nu er den til peberbøf eller til min. 3-5 år på langs."

235,00 kr. *The Wine Company.*

HER FÅS VINENE:

BEST SELECTION

tlf: 86 41 03 88, fax: 86 42 18 08
e-mail: jr@bestselection.dk

ERIK SØRENSEN VIN

tlf: 39 62 61 67, fax: 39 61 29 66
www.eriksorensenvin.dk
e-mail: vin@eriksorensenvin.dk

H.J. HANSEN VIN

tlf: 63 12 82 00, fax: 63 12 82 49
www.hjhansen-vin.dk
e-mail: vin@hjhansen.dk

JYSK VIN APS.

tlf: 86 40 44 44, fax: 86 43 77 61
www.jyskvin.dk
e-mail: jyskvin@jyskvin.dk

KB VIN

tlf: 33 14 99 14, fax: 33 14 99 22
www.kbvin.com
e-mail: mail@kbvin.com

SIGURD MÜLLER VINHANDEL

tlf: 98 18 50 99, fax: 98 18 81 65
www.smv.dk
e-mail: vin@smv.dk

SKJOLD BURNE

tlf: 43 45 14 22, fax: 43 45 18 48
www.skjold-burne.dk
e-mail: skjold-burne@skjold-burne.dk

THE WINE COMPANY

tlf: 38 80 74 72, fax: 38 80 74 82
www.thewinecompany.dk
e-mail: thewinecompany@private.dk

VINSLOTTET I GREVE

tlf: 43 69 11 62, fax: 43 69 11 65
www.vinslottet.nu
e-mail: info@vinslottet.nu

ØSTJYSK VINFORSYNING

tlf: 86 98 84 00, fax: 86 91 14 76
www.vinforsyning.dk
rb@vinforsyning.dk

Patrick Jasmin Côte Rôtie, 2005

"Næsen er lidt mut og lidt sødlig. Smagen er tør og mere solid, med stødt peber og lakrids. Stilen er mager mellemvægt, den må leve af sine raffinerede nuancer og sine små, fine momenter med personlighed og karakter. Den er blank og let tilgængelig, selv om syren markerer. Som madvin kan den være lidt skrøbelig, men den udvikler en spændende bouquet og smag af lavendel, der virkelig udfordrer kokken. Jeg ville ikke gemme den mere end 2-3 år."

285,00 kr. *Sigurd Müller Vinhandel.*

Paul Jaboulet Aîné Côte Rôtie, 2005, Les Jumelles

"Tjæresmag, røg, lidt sødme, engelsk lakrids - og en lang, tør finish og eftersmag med en sidste hilsen fra cigarkassen. Klasisk af type. Den er nærmest blank, næsten uden tørstof, mild og venlig og med 10-15 min. iltning allerede drikkelig trods den tørre afslutning - hvis der kommer kød på bordet. Jeg ville dog gemme den i 3-5 år, hvor den må blive lidt mere raffineret, men det afhænger af, hvornår i dens udvikling, man vil møde den."

369,00 kr. *Best Selection.*

Côte Rôtie, 2005, Pierre Gaillard

"Røget og lakridset næse. Smagen er blød og lakridset, med antydning af julekrydderier og kokos. Den begynder mildt, blødt og smygende, men udvikler sig hurtigt tørt og potent, med tørstof og garvesyrebid i både finish og eftersmag. Først efter en time i glasset drysser små stjernesud ud og be-

viser, at vinen har muligheder - men slet ikke endnu."

425,00 kr. *Østjysk Vinforsyning.*

Gangloff Côte Rôtie, 2004

"Varm, flintet næse. Mere varme i smagen, solkrydret og mineralisk varme. Den har både saftig charme og udfordrende karakter - og efter 15-20 min. i glasset også garvesyre med et bid, der napper hurtigt, frugtigt og tørt, men derefter småkæler langt ud i eftersmagen. Den er på samme tid mild og indbydende - og stejl og vrangvillig - men mest det første. Karakterfuld fortolkning af Syrah, især velegnet til et godt stykke kød. Den kan gemmes, men jeg ville holde et godt øje med den, ikke mindst fordi den tørrer ud efter en times tid i glasset."

570,00 kr. *Jysk Vin.*



Patrick & Christophe Bonnefond Côte Rôtie, 2004

"Peberet charmenæse. Smagen har mere stødt peber, udfordrende saft og afsluttende engelsk lakrids. Stilen er tvær mellemvægt. Den er længe om at yde noget, den holder sig tillukket og tilknapet, og først efter 30-40 min. åbner den forsigtigt for ventilerne - og en lille, forsigtig, peberet undertone siver ud. Den slår an, men den er spagfærdig og giver ikke musik. Som madvin er den også lidt skrøbelig, men man kan godt komme til at holde af den som af en skrantende arvetante."

215,00 kr. *The Wine Company.*

Patrick Jasmin Côte Rôtie, 2004

"Kontant, tør og ret peberet smag. Blød og indbydende, afgjort til den feminine, yndefulde side, blank og raffineret, med flygtig viol og lavendler og med en sen syre, der opfører sig meget diskret. Den er især lækker, peberet, blød og lækker. Ilt den - men ikke for længe - og gem den - men ikke for længe."

265,00 kr. *Sigurd Müller Vinhandel.*

Brotte Côte Rôtie, 2004

"Mild, rund og blød, med stødt peber og en anelse druesødme, inden peberet lukker og slukker, og åbner for en tør, lang og i grunder et venlig eftersmag. Sympatisk og let tilgængelig mellemvægter, der fornødt undlader at spille med smuklerne. Den er lige til at skænke op og skal ikke gemmes."

285,00 kr. *Skjold Burne.*

Delas Côte Rôtie, 2005, Seigneur de Maugiron

"Lidt stødt peber, lidt egetræ, lidt tør sveske - lidt af hvert, pænt og nydeligt - næsten artig - og kort og godt: ja, kort og godt. Net, pæn og ukompliceret mellemvægter, der udvikler sig pænt og dæmpet i glasset. Den skal ikke gemmes."

399,95 kr. *H.J. Hansen.*

Er du rigtig "Rhône-tosset", så gå ikke glip af årets store Rhônefestival i København. Se side 57.