

månedens
fest VIN

af HENRIK OLDENBURG



Yann Chave Hermitage, 2006

"Lukket, ungdommelig næse. Smagen er tør og afvisende, meget potent og mest præget af moden blomme. I glasset udfolder den både viol, lidt lakrids, mere blomme, tørstof og ikke mindst en meget personlig charme og glød. Det er en underfundig vin, ung og lovende, med mange skjulte talenter. Den kræver tålmodighed: måske bare 3-5 år, man må prøve sig frem. Den har både spændende nuancer og en spændende kompleksitet. En personlig, vellykket fortolkning af Syrah og Hermitage."

375,00 kr.

The Wine Company.

Chapoutier, M.de la Sizeranne Hermitage, 2005

"Dyb næse med havnefront og sveskesovs. Indtrykket af tjære, tovværk og sveske kombineres i smagen med stødt peber, skråto-bak og blomme. Altså en meget kompleks vin, udfordrende, lukket og potent, der også sender en hilsen fra solvarme lavendler og ungdommelig, bidsk garvesyre. Vinen er ikke bare ungdommelig, men ung, håbløst ung, selv efter 20-30 min. i glasset virker den bastet og bundet, så flaskens ånd må nøjes med at antyde. Men dimensionerne er overbevisende, potensen tør og markant, og den har karakter både fra druen og fra jorden. Gem den i min. 10 år, gerne i 20."

399,00 kr.

Kjær & Sommerfeldt.

Hermitage, 2005, Bernard Faurie

"Indbydende, muldet næse. Smagen er ren og sprød engelsk lakrids, saftig og potent, mineralsk og tør. Dejlig kontant Hermitage i traditionel, maskulin stil, med tryk på tør frugt, saftige muskler, lakrids, tørrede svesker og fint indpakket garvesyre, der første pakkes ud i eftersmagen. Flot, konsekvent og kompromisløs Syrah, der er helt uden sødme og overdrevent træsjev, kun besjælet af autentisk druekarakter og tæt, lokal charme. Den kalder på rødt kød og kærlighed."

499,95 kr.

Erik Sørensen Vin.

Guigal Hermitage, 2003

"Tæt næse med lige dele mokka og lakrids. Blød og venlig smag - i de første 2 sekunder - derefter er den mørk, barsk og lidt bidsk.

Den omvendte verden: For en gangs skyld ikke Hermitagebjergtet med de karakteristiske navneskilte set fra Tain, men tvillingbyerne Tain og Tournon set fra kanten af Hermitagebjergtet. Så kommer Rhône også med på billedet."

RØD HERMITAGE (AOC)

Stort potentiale og en vin i flere forklædninger: den er både blød, mild og venlig - og dyster, udfordrende og tør - men gennemført vellavet og logisk. Den udfolder sig forsigtigt, hvis den får tid, bliver mere parfumeret, og en fin ynede afløser efterhånden den rå muskelkraft. Først efter flere timer i glasset bløder den rigtigt op og giver mange nuancer - og store løfter. Men den skal gemmes væk i min. 3-5-10 år."

499,95 kr.

Philipson Wine.



**Sorrel Hermitage,
Le Vignon, Lot 1, 2003**

"Tæt, ung tobaks- og sveskenæse. Smagen har mere sveske, lakrids og tjære. Saftig stil, ret blød og venlig trods sin ungdom, med dejlig, moden druesmag og både tørstof og garvesyre. Det gør den holdbar, så selv om den allerede er drikkelig og kun behersket tør, bør den gemmes i min. 4-5 år, måske mere. I modsætning til samme vin i årgang 2000 og 2001 er 2003'eren klassisk, tør og potent Hermitage, helt uden antydninger af raffineret Côte Rôtie. Prægtig, maskulin madvin."

275,00 kr.

The Wine Company.

**Sorrel Hermitage,
Le Vignon, Lot 15, 2000**

"Lækker, røget næse. Smagen er domineret af engelsk lakrids og moden blomme, smidig saft og bærfrugt med en anelse fin druesødme. Stilen er geografisk sikker, men vinen har lige så mange gener fra Côte Rôtie som fra Hermitage, ikke mindst den parfumerede elegance. Den er drikke moden nu, og jeg ville ikke gemme den mere end 2-3 år - så hellere rødt kød på bordet i dag."

275,00 kr.

The Wine Company.

**Sorrel Hermitage,
Le Vignon, Lot 4, 2001**

"Næse med røg og havnefront. Smagen har også en snert af tjære, foruden lakrids og sveskeblomme. Smagen er koket, feminin, mild og blød - blank og indtagende. Det er et glas saftig charme, solkrydret og parfumeret, lige til at lade sig bedåre af. Selv garvesyren er formildet af blide kærtegn, der varer til langt ud i eftersmagen. Det er en pacifist af en Hermitage, men den smager fortryllende. Drik den nu og i de næste 2-3 år."

275,00 kr.

The Wine Company.

**Domaine du Colombier Hermitage,
2004**

"Mørk og potent i glasset, med tæt pebret næse og en bouquet med store dimensio-

ner. Smagen har mere stødt peber, pågående, lovende garvesyre og ouverturen til et lille orgie i solbakte krydderter, der vil udfolde sig frodigt og yndefuldt i de kommende år - endnu er det mest lavendel og viol. Flot vin, der jonglerer koket med sine maskuline og feminine dyder - uden at det anfægter den tørre, stramme og sunde bærfrugt. Stilen er blank, tilsyneladende uden tørstof, men alligevel med fine muligheder for fremtiden. 3-5-10 år, det er et spørgsmål om temperament."

300,00 kr.

Sigurd Müller Vinhandel.

Yann Chave Hermitage, 2005

"Dyb, røget, lakridset, potent næse. Smagen går mest i den lakridsede retning, saftig engelsk lakrids. Stilen er netop saftig, frugtmettet og tør, men ikke aggressiv. En intens bærsmag overtager i glasset efter 10-15 min. og giver charme og karakter. Gem den i nogle år eller ilt den i et kvarters tid."

375,00 kr.

The Wine Company.

PS: Vinen havde en fejl, der skønnes at være en isoleret flaskefejl.

**Fayolle Hermitage,
2005, Les Dionnières**

"Tør og barsk, ret muldet, med engelsk lakrids og skovbund, mineraler og masser af tørstof og anden potens. Maskulin, muskuløs stil med tryk på lakrids og tør frugt. Men den lover godt nyt i glasset efter 15-20 min. Mere feminine, yndefulde nuancer ligger på lur og tilbyder sig med viol og milde krydderter. Den udfolder sig flot, bliver mere pebret og poleret, men holder sine maskuline attituder. Luft = oplevelser, så den skal enten iltes godt eller gemmes i min. 4-5 år."

450,00 kr.

Juul's Vin & Spiritus.



Yann Chave Hermitage, 2004

"Dyb, fascinerende næse med fugtig/varm skovbund og mineraler. Smagen er blød, tør, massivt krydret og udfordrende. Den er både raffineret og muskuløs - mest det første - men den har afgjort maskuline gener, og der er tørstof til holdbarhed og livfuldhed. I smagen er dens mineralske momenter mere dominerende end de parfumerede, og fremtiden lover godt. Spændende og udfordrende nu og i de næste 3-5-10 år."

350,00 kr.

The Wine Company.

Delas, 2004, Les Bessards

"Pikant krydret næse, især påvirket af stødt peber og modne blommer. Stilen er blank og ret venlig, udpræget feminin og raffine

HER FÅS VINENE:

AMKA

tlf: 86 41 96 00, fax: 86 41 10 37

www.amka.dk

e-mail: amka@amka.dk

FiniVin,

tlf: 40 21 13 11

www.finivin.dk

H.J. Hansen Vin

tlf: 63 12 82 00, fax: 63 12 82 49

www.hjhansen-vin.dk

e-mail: vin@hjhansen.dk

Holte Vinlager

tlf: 45 41 03 15

www.holtevinlager.dk

e-mail: holte@holtevinlager.dk

JyskVin

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

Kjær & Sommerfeldt

tlf: 70 15 65 00, fax: 70 13 65 00

www.kogs.dk

e-mail: ksc@kogs.dk

Sigurd Müller Vinhandel

tlf: 98 18 50 99, fax: 98 18 81 65

www.smv.dk

e-mail: vin@smv.dk

Vinens Verden

tlf: 66 14 44 48, fax: 66 19 04 48

www.wine.dk

e-mail: info@vinens-verden.dk

ret helt ud i det let skrøbelige, med mere ynede og charme end muskler og potens. Den udfolder flere fine nuancer efter 15-20 min. i glasset, alle over i det sart krydrede og let parfumerede, især viol og solbagt lavendel. Charmerende og pga. sin stil også udfordrende som madvin nu. På trods af dens unge alder ville jeg ikke gemme den mere end 2-3 år."

625,00 kr.

H.J. Hansen.



Delas Marquise de la Tourette, 1998

"Moden, tør og afklaret, med lidt stødt peber og med flere aftryk af sarte krydderier end af noget andet. Blød mellemstil, der er lidt skrøbelig og uden udvikling i glasset. Den er ren og pæn, og smagen diskret, og den skal ikke gemmes."

375,00 kr.

H.J. Hansen