

SEPTEMBERS VIN

fra den gamle verden:

GIGONDAS/CHÂTEAUNEUF

Klassisk Grenache fra den sydlige Rhônedal passer til hver eneste måneds smag, men er især uundværlig i efterårets vildtmåneder. Her kommer det saftige udvalg af det bedste af det bedste på det danske marked:

Af HENRIK OLDENBURG

19/20

Le Vieux Donjon, 2012, AOC Châteauneuf-du-Pape

"Voilà, her er der store ord i glasset, elegance, muskler og ynde. Den har en raffineret, fint parfumeret næse, og smagen er lige så raffineret og yndefuldt parfumeret, domineret af viol og sveskeblommer, solskin og mineraler. Den har tørstof og en lang tør potens, men den er især blød, raffineret, lang, stilfuld og suveræn i stil og smag. Den kan andet end spille med musklerne. Flot og yndefuld."

419,95 kr. 349,95 kr. v/3 fl. www.eriksoresensvin.dk

18,5/20

Domainela Barroche, 2012, AOC Châteauneuf-du-Pape

"Saftig engelsk lakrids, tæt struktur, mere og mere saftig engelsk lakrids, endnu tættere struktur. Den er altså både maskulin og muskuløs, domineret af engelsk lakrids! Men den er også blød, blød og saftig, på samme tid, mild og ret bestemt. Den bevæger sig fra muskler til mildhed og gør det overbevisende. De er mesterlige til den maskuline stil på Domaine la Barroche!"

369,95 kr. 319,95 kr. v/3 fl. www.eriksoresensvin.dk

18/20

Pierre Amadieu La Paillousse, 2012, AOC Châteauneuf-du-Pape

"De første indtryk er umodne brombær og friskmalet peber. Stilen er tør og potent, lang, stram og kontant. Den bløder sindigt op i glasset og smager mere lakridset og svesket end krydret. Det er en mavepuster, der spiller overbevisende med musklerne og har både potens og sin egen, robuste charme. Ilt den 15-20 min."

249,95 kr. 219,95 kr. v/6 fl. www.eriksoresensvin.dk

18/20

Le Clos du Caillou, 2013, AOC Châteauneuf-du-Pape

"Smagen er mættet af provencalske krydderurter, timian og oregano især. Den er fløjlsblød, raffineret og yndefuld, og den har lige så udholdende længde som charme. Den er feminin af sind, men har både krop og muskler, mildhed og følsomhed – den er meget mere sanselig og følsom end udfordrende. Fremragende, også uden mad."

280,00 kr. www.hjhansen-vin.dk

18/20

Les Pallières, Terrasse du Diable, 2011, AOC Gigondas

"Druerne kommer fra Djævleterrassen, men den er slet ikke djævelsk, derimod blød, mild, lidt sart og meget elegant, med feminine dyder frem for maskulin power. Nænsomt peberkryddret, mild og smygende, lang raffineret smag med små, fine eksplosioner. »

319,95 kr. www.theis-vine.dk

17,5/20

Domaine des Bosquets, 2011, AOC Gigondas

"Intens pebernæse – og lige så intens pebersmag, der foruden stødt peber også er domineret af viol og engelsk lakrids. Smagen er rig, lang og robust. Herlig madvin – der herligt kombinerer råkraft med charme."

169,95 kr. v/12 fl. www.philipsonwine.com

17,5/20

Domaine du Cayron, 2011, AOC Gigondas

"Et saftigt bevis på, at en vellykket Gigondas kan have lige små meget karakter og udholdenhed som en Châteauneuf. Den begynder blødt, mildt og charmerende, med ødsle drys af friskstødt peber, og får i glasset fine mineralske nuancer og hilsener fra muld, lakrids og krydderurter. Vellavet, velbalanceret og veloplagt og ren og saftig til sidste dråbe. Herlig madvin."

179,95 kr. v/12 fl. www.philipsonwine.com

17,5/20

Château Maucoil Tradition, 2010, AOC Châteauneuf-du-Pape

"Tæt og stofrig, saftig og udfordrende. Først er det blomme uden sødme og tør, engelsk lakrids, senere er det blandede, solvarme Provencekrydderier. Let mineralsk, meget autentisk og med finesser og fine nuancer."

185,00 kr. v/6 fl. www.cavalcade.dk

17,5/20

Pierre Amadieu, La Pas de l'Aigle, Grande Réserve, 2010, AOC Gigondas

"Tæt, mineralsk, pebret – og gådefuld. Efter en halv time i glasset begynder den at spille på sine talenter for det raffinerede, og den spiller lovende. Peber og mineraler blødes op og slår sig sammen i en lang, mild nydelse, men den glemmer ikke at være tør og lidt studs, når nydelsen er forbi. Ikke at den er aggressiv, men den markerer. Den har sine hemmeligheder, og den kæler godt for dem."

229,95 kr. www.eriksoresensvin.dk

17,5/20

Pierre Amadieu, La Pas de l'Aigle, Grande Réserve, 2011, AOC Gigondas

"Tør, robust og potent, først domineret af tørrede svesker uden sødme, senere af potente krydderier. Den spiller med musklerne ikke med finesserne, selv om den begynder at charmere lidt efter 30-40 min. i glasset. Ilt den 15-20 min. og brug den som en robust og udholdende kødvin."

249,95 kr. 199,95 kr. v/6 fl. www.eriksoresensvin.dk

17,5/20

Télégramme, 2012, AOC Châteauneuf-du-Pape

"Der er 80% Grenache i andenvinen fra *Domaine du Vieux Télégraphe* – og Syrah, Mourvèdre og Cinsault for resten. Resultatet er en potent, tør og statelig Châteauneuf, præget af veloplagt stødt peber og varme krydderurter. Den er blid og yndefuld - og potent og muskuløs, lidt af hvert,

mesterligt komponeret. Ilt den 10-15 min. og nyd smagen af klassisk Rhône.”

319,95 kr. Tilbudspris 229,95 kr. www.theis-vine.dk

17/20

Pierre Amadieu, Romane Machotte, 2011, AOC Gigondas

”Frisk, tør, pebret og robust. Den er let mineralsk og meget sympatisk, saftig og solid. Den spiller klangfuldt på ikke så mange strenge, men man savner egentlig ikke flere, når resultatet er så virtuost.”

169,95 kr. www.eriksoresensvin.dk

17/20

Domaine Lafond, Roc Epine, 2012, AOC Châteauneuf-du-Pape

”Tør og peberkrydret i robust stil med saft, kraft og muskler. Den er blandet af tre klassiske Rhône-druer: Grenache, Syrah og Mourvèdre, og smagen er lige så sammensat. Det er ingen af druerne, der slår igennem, men smagen af saftigt, stødt peber. Den er lidt langsom til at udfolde sig, så ilt den 10-15 min. og den betaler tilbage i glasset.”

200,00 kr. v/6 fl. www.cavalcade.dk

17/20

Cellier des Princes Châteauneuf-du-Pape Reserve, 2012, AOC

”Let peberkrydret, ret mild og meget nydelig. Den er blød og føjelig, ikke muskuløs, men yndefuld og sartparfumeret. En saftig, sympatisk og let tilgængelig mellemvægter.”

219,95 kr. 179,95 kr. v/6 fl. www.eriksoresensvin.dk

17/20

La Ferme du Mont Jugunda, 2012, AOC Gigondas

”Småbarsk og tør med markant smag af våd muld og svesker, men det er svesker helt uden sødme. Den er robust stil, muskuløs og uimponeret og har ingen fine fornemmelser - i hvert fald ikke endnu. Ilt den 10-15 min. og sæt godt kød på bordet.”

229,95 kr. Tilbudspris 169,95 kr. www.theis-vine.dk

17/20

Clos Saint Jean, 2013, AOC Châteauneuf-du-Pape

”Let lakridset, let pebret, egentlig også let i struktur, men den er konsekvent, solid, blød og mineralsk. Ikke usædvanligt for en vellykket Châteauneuf har den snarere smag af varme og krydderier end af druer og bær. Her er det timian og lavendel, der slår igennem, mildt og charmerende. Efter en lang finish slutter den ret kort, men da har den for længst bestået eksamen.”

240,00 kr. www.hjhansen-vin.dk

17/20

Kreydenweiss Châteauneuf-du-Pape, 2009, AOC

”Det er ikke en Châteauneuf for begyndere, der søger kærlighed og krydderier – for den er bister af natur, og den gør ingenting for at indynde sig. Så meget desto bedre for den, der søger personlighed og udfordringer og godt kan acceptere smagen af blæk og våd muld. Potens har den nok af – det er også en charme for mange. Den er kun til mad.”

349,95 kr. 299,95 kr. v/6 fl. www.eriksoresensvin.dk

16,5/20

Cave Gigondas Signature, 2010, AOC Gigondas

"Kæk og blød, en vellykket blanding af Grenache, Syrah + Mourvèdre, charmerende krydret, velopløst og drikkemoden. Den er lidt mere end mellemvægt og i glasset domineret af lakrids og sveskeblommer. Nydelig og let at nyde."

115,00 kr. v/6 fl. www.cavalcade.dk

16,5/20

La Fagotière, 2010, AOC Châteauneuf-du-Pape

"Mild, venlig, nænsomt peberkrydret, velbalanceret – også hvad angår sødme/tørhed – en vellykket og velsmagende Grenache, der holder sig på den sikre mellemvej og undgår grøfter og slinger. Den er så venlig, at den sagtens kan nydes uden mad."

209,75 kr. www.skjold-burne.dk

16/20

Domaine Tour Saint-Michel, Cuvée des deus Soeurs, 2012, AOC Châteauneuf-du-Pape

"Det er ikke nogen let Châteauneuf, men den er enkel og ukompliceret, også enkel i sin struktur. Smagen er ren og pæn, mildt krydret og meget let mineralsk. Den er perfekt for den, der skal lære Châteauneuf at kende."

139,95 kr. v/12 fl. www.philipsonwine.com

16/20

Pierre Amadieu Gigondas, Domaine Grand Romane, 2012, AOC

"Venlig, lakridset, saftig og gavmild, med pænt medlevende egetræ. Potent og solid – men især mild og gavmild og derfor også meget anvendelig, både med og uden mad."

219,95 kr. 179,95 kr. v/6 fl. www.eriksoresensvin.dk

16/20

Domaine Roger Perrin, 2012, AOC Châteauneuf-du-Pape

"Let lakridset, tør og saftig, middelsvær af bygning og mere venlig end udfordrende. Den smager mest af lakrids og let solbagte krydderurter. Smagen er ren, pæn - og ikke så lang. I glasset får den en afklaret druesødme og en nydelig, saftig charme."

249,00 kr. 220,00 kr. v/6 fl. www.holte-vinlager.dk

16/20

Domaine Roger Perrin, 2009, AOC Châteauneuf-du-Pape

"Tør og pebret med pæn, forsigtig bærsmag og udholdende syre. Den bløder pænt op i glasset og holder sig tør og forsigtig. Den er næsten forsigtig og svær at få ret meget ud af. Men den smager rent og ærligt."

399,00 kr. www.holte-vinlager.dk

15,5/20

Pierre Amadieu Romane Machotte, 2012, AOC Gigondas

"Pæn, ren, nydelig og især meget artig Grenache, der er blød, poleret og mildt røget, men bortset fra en lille, pirrende pebersmag er den ren nydelse uden udfordringer. Smagen er kort, men konsekvent."

179,95 kr. 149,95 kr. v/6 fl. www.eriksoresensvin.dk
