



1999 er en fin og moden drikkeårgang, her fra rimelige Ch. Poujeaux i Moulis, Medoc.



Hvilket Bordeaux-slott er smukkest? Trolig dette – Château Margaux.

ALLE FOTO: GEIR SALVESEN



Paul Pontallier mener at Bordeaux-fansen ikke bør stirre seg altfor blinde på årgangsmytene.

Slottsrock i Bordeaux

– Jeg har aldri sett noe lignende, sier sjefvinmaker Paul Pontallier om 2005-årgangen. Det er skikkelig rock'n'roll.



vin-gleder

Geir Salvesen, journalist

Bordeaux

Paul Pontallier står på smakerommet i verdensberømte Château Margaux i Medoc, landtungen med alle de berømte slottene som strekker seg nordvestover fra Bordeaux by. I Bordeaux og resten av Frankrike er toppvinmakerne å ligner med rockestjerner. Han er ulastelig kledd, håret er strøket pent bakover, og smilet der han trekker opp flasker med de siste årgangene er ikke til å ta feil av.

Drikke modne om 20–25 år. – Jeg har 25 års erfaring, dette er unikt, sier han om 2005. Det er bare én liten hake ved det: Når disse vinene er optimalt drikke modne, snakker vi om 20 til 25 år frem i tid. Da er nok ikke jeg i jobb lenger, sier han.

Hva er spesielt med 2005?
– Den har både nok modenhet og friskhet, kort sagt super balanse, sier den franske, uavhengige vinjournalisten Jean-Marc Quarin som gir ut nyhetsbrev om det aller siste.

Aftenposten fulgte Vinexpo – verdensutstillingen for vin og sprit – i Bor-

deaux i forrige uke, og da åpner store og små slott i omegnen sine dører. Selv de enkleste vinene fra Moulis og Listrac i Medoc-området er flotte i 2005. Men hva med de andre årgangene? Bordeaux har gjennomlevd nesten alle tenkelige vær- og klimaforhold siden det andre gode toppåret 2000. 2001 ga stramme, klassiske viner. 2002 ga litt tamme, utvannede viner på grunn av regn. I 2003 var det hetebølge, i 2004 var det stramhet, i 2005 perfektjon og i 2006 tilbake til det klassiske igjen.

Advarer mot båser. – Jeg vil advare mot å tenke helt i bås når det gjelder årganger. Av egen erfaring vil jeg si at det er en tendens til å overvurdere de beste årgangene og undervurdere de svakeste. Selve årgangen styrer gjerne utviklingen av en vin den første tiden, så tar terroir'et (mikroklima, vingårdsplassering) over, sier Pontallier fra Margaux. Vi står bøyde over 2003 Château Margaux fra en årgang som generelt er nedsablet på grunn av hetebølgen. Men den virker ikke noe kokt og overvarm i stilen. Den er ikke «klassisk», men det er en god, fyldig og mo-

den vin med modne garvestoffer.

– Ja, og faktisk en del mer friskhet nå enn hva den hadde for en stund siden, sier Pontallier.

Etter det tar vi en tur ut til det rimelige Château Poujeaux i Moulis i Medoc og smaker på slottets billige 2. vin fra 2003. Saftig fruktighet, lett å drikke.

Flere godbiter. Alt dette siste er interessant for norske forhold, fordi det nå legges ut 2003 i det norske markedet (2005 kommer senere). Vi har smakt på en del av dem, og stilen er mer sødme enn normalt, men de er bedre enn sitt rykte. Hovedkritikken som kan reises, er at den varme stilen brenner ut områdegrensene slik at for eksempel viner fra kommunen St. Julien er likere Pauillac enn vanlig. Men vi har funnet flere godbiter. Vi blindsmakte tolv Grand Cru-viner sammen med et panel. Vi anbefaler: **Ch. Lynch Bages 2003**, Pauillac til 699 kroner, 90 poeng. **Ch. Batailley 2003**, St. Julien til 499 kroner, 91 poeng. **Ch. Kirwan 2003**, Margaux, 92 poeng (pris ikke fastsatt, vinen kommer på det norske markedet senere).



Henning Thoresen er blitt en av verdens største innkjøpere av vin fra toppslottene i Bordeaux. Her foran Ch. Cheval Blanc i St. Emilion.

Norsk vineventyr

Henning Thoresen (43) står for ett av de mest spektakulære norske vineventyrene i Bordeaux noensinne. Selskapet hans, BDXV, har på tre-fire år gått fra null til 300 millioner kroner i omsetning. Han lever av å kjøpe opp kremen av viner fra toppslottene og selge dem videre til Det fjerne Østen gjennom et datterselskap i Singapore. Tidligere var han vanlig norsk vinagent i Oslo. I dag er han regnet for å være en av verdens største innkjøpere av toppviner.

– Jeg er bare interessert i de beste, sier Thoresen. Lafite-Rothschild, Margaux, Latour, Mouton, Haut-Brion, Petrus etc. Vi møter ham på Château Cheval Blanc i St. Emilion, ett av slottene som er i porteføljen.

– Dette er bare så spennende. Jeg har også etablert vinfondet Wine Growth Fund sammen med min medeier i Sin-

gapore, Cheng Teik, sier Thoresen som dermed har forbindelseslinjer til Hongkong, Taiwan, Kina, Singapore og India.

Omsetningssystemet for Bordeaux ligner ikke noe annet. Vinene slippes ut i porsjoner, såkalte «tranches» for å teste markedet. Men vinene er ikke engang tappet på flaske. De selges «en primeur», opptil halvannet år før tappingen. Slottene selger sine viner til «negociants» – handelshus – og med såkalte courtiers som mellommenn. Dette markedet heter forøvrig bare «La Place». Til Norge kan alle importører få viner fra alle slott gjennom «negociants».

– Slottene holder igjen mye av 2005 fordi de visste at prisene bare vil stige. Første tranche av 2005 var nesten bare symbolsk, sier Thoresen, som også er bosatt i Bordeaux.

Drikkelig

1999-årgangene fra Bordeaux er overveiende drikke modne nå.

Server dem gjerne til lam, kjøtt og edel biff.

Unngå for mye sødme i mattilbehøret; da smaker vinene best.

Aftenposten reise



Byguide for Bordeaux

Detaljert guide med bykart kan lastes ned på www.aftenposten.no/reise/guider/

Aftenposten.no