

apéritif

nr 2 mars 2010

Rena inntar Stavanger
Besøk i St. Julien og St. Estephe
Ny vår for Colombiakaffe
Test av viner fra Médoc

Kortreist
til baksten





En slurk av det aller beste

MAX Bordeaux Wine Gallery er det nærmeste du kommer løsvekt-godtebutikk for voksne. Dette unike stedet for smaking, læring og vingleda er dessuten norskeid.

Tanken bak vingalleriet er å gi så vel besøkende som fastboende i Bordeaux en mulighet til å smake Premier Grand Cru-ene, noe som har vært umulig frem til nå, bortsett fra de med mye penger, understreker daglig leder Stanislas Garaud i MAX Bordeaux Wine Gallery som åpnet sine dører 22. oktober 2009. Han fortsetter: – Nå har alle råd til å smake dem, og selv om det bare er snakk om en slurk, så kan du i alle fall si at du har smakt Ch. Lafite eller Latour. På denne måten avmystifiserer vi Bordeaux. Ikke for å ta bort glorien, men for å gjøre vinene tilgjengelige for alle. Slik at alle kan oppleve og ikke minst forstå hvorfor disse vinene er de mest ettertraktete og høyest prisete i verden.

Prestisje viktig

Men det er ikke bare de fem Premier Grand Cru-ene fra 1855-klassifiseringen, eller tilsvarende fra høyrebredde og Pessac-Léognan som er tilgjengelig i glass. Også de fem slottenes andreviner er å få. I tillegg kommer en rekke slott som det er naturlig å ta med når det er snakk om det beste fra Bordeaux, ikke bare rødt, men også søtt.

Blant annet kan du smake deg langs D2, som er La Route des Châteaux i Médoc. En absolutt interessant reise gjennom dette fascinerende og evig skiftende landskapet, i hvert fall når vi tenker på hva som befinner seg under overflaten.

Utvalget er gjort med tanke på forholdet mellom kvalitet, pris og prestisje. – Det er ikke til å komme fra at prestisje betyr mye, for mange er prestisje vel så mye som kvalitet når det er snakk om Bordeaux, påpeker Garaud. Og det er ikke fritt for at mange slottsherrer er sure for at de ikke er blant de utvalgte. Som altså teller til sammen 48 viner. Disse vinene som representerer det ypperste fra verdens mest berømte vinmarker, står klare til å nytes til enhver tid. Og gjestene kan



Daglig leder i MAX Bordeaux Wine Gallery Stanislas Garaud byr på 48 viner for smaking.

vinen. Produsenten "garanterer" at kvaliteten holder seg mer enn tre uker. Men det varierer selvsagt med den enkelte vins kvalitetsnivå. Derfor registreres alle erfaringer med de 48 vinene i en database etter hvert som flaskene byttes.

Mens noen viner er best innen en uke, tåler andre mye lenger opphold i maskinene. – De som holder seg aller best er ikke uventet Premier Grand Cru-ene, ofte mer enn fem uker etter at de er åpnet, påpeker Garaud.

Men flaskene overlates ikke på noen måte til "systemet": – Vi sjekker alle flaskene én gang om dagen, forklarer Garaud. At flaskene er i perfekt stand er naturlig nok selve essensen i konseptet. Og slottseierne er svært fornøyde med måten vinene deres presenteres på. – De stoler 100 prosent på vårt system for kontroll, legger han til.

På samme måte som flaskene må være perfekte, må også glassene være det. Det er Riedels Vinum Chianti-glass som brukes. Vel så viktig er rengjøringen. – Vi

Bruken av ordet vingalleri er viktig, for å understreke at det ikke er en vinbar, men et sted for smaking, fordyping, læring og ikke minst vingledelse.

velge mellom 2,5 cl, 5 cl og 7,5 cl. Dyrest er Ausone til 38 euro for minste dose. Og den er det neppe så mange som spytter. I det hele tatt virker det ikke som om de hvite (!) spyttetekarene i det elegante vingalleriet er mye i bruk.

Alltid "siste" årgang

Nå er det de færreste, om noen, som smaker gjennom hele porteføljen. – De fleste smaker 7-8 viner à 2,5 cl, mens andre velger større mengde av et par viner, som alternativ til å ta et glass vin i en vanlig bar, forklarer Garaud.

Det som gir konseptet ekstra verdi for de som er opptatt av det pedagogiske aspektet, er det faktum at samtlige viner er tilgjengelig i samme årgang. I øyeblikket er det 2006 som gjelder og det er også siste "frigitte" årgang. Og generelt betrak-

tet en veldig tilgjengelig årgang, som likevel har bra potensial, og som derfor er morsom å smake på denne måten. I løpet av året erstattes alle flaskene i automatene med 2007-utgavene. Dessuten finnes en håndfull av vinene i 2004-årgang for de som ønsker å ta en mini-vertikal.

Bruken av ordet vingalleri er viktig, for å understreke at det ikke er en vinbar, men et sted for smaking og fordyping. Derfor er stedet åpent fra 11 om formiddagen til åtte om kvelden, hver dag året rundt. Du behøver ikke gjøre noen avtale, og beliggenheten er så sentral som mulig, midt på Cours l'Intendance, den nye paradegaten i Bordeaux.

Perfeksjon selve essensen

Det er de seks Enomatic-"automatene" som sørger for at kvaliteten på vinen holder seg etter at flasken er åpnet. Det skjer ved at argon- eller nitrogengass beskytter mot oksidering og dermed forringelse av

bruker svært lite vaskemiddel samtidig som hvert glass blir pusset for hånd med spesialglassduker, forklarer Garaud.

Flere gallerier

Samtlige flasker er dessuten garantert å komme direkte fra slottet som i dette tilfellet bare er noen (lange) steinkast unna. Det er den norskeide négociantvirksomheten Bordeaux Winebank, med Henning Thoresen i førersetet, som står bak vingalleriet. Et av salgsargumentene til Thoresen & Co er nettopp total kunnskap om og kontroll over flaskenes vei fra produsent til sluttbruker.

– Et veldig viktig poeng etter som vin kan ha skiftet eier mange ganger etter at den ble kjørt bort fra slottets kjeller. Enkelte flasker kan ha reist verden rundt et par ganger før den havner hos en samler i Europa, uten at det finnes noen form for dokumentasjon. Noe som er et økende problem i tider som disse hvor eksempel-



MAX Bordeaux er også en vinbutikk. Men utvalget er begrenset til de samme vinene som finnes i dispenserne for smaking.

Eierne bak MAX Bordeaux Wine Gallery har så stor tro på konseptet at det planlegges gallerier i flere andre byer som Paris, London og Geneve.

vis Bordeaux-vin for 10 millioner euro ble sendt tilbake fra USA, sier Garaud.

MAX Bordeaux er også en vinbutikk. Men utvalget er altså begrenset til de samme 48 vinene i de to årgangene. Og noen få andre i tillegg. Det er imidlertid ingen andre vinbutikker i Bordeaux (eller andre steder) som lar kundene smake på vinen (riktignok ikke gratis) før de kjøper den. Og prisene er ofte en del lavere enn hos konkurrerende vinbutikker. Dessuten har vingalleriet avtale med noen restauranter i nærheten slik at kundene kan ta med seg en flaske eller flere for å nyte til måltidet – uten ekstra kostnad.

Eierne har så stor tro på konseptet at det nå planlegges gallerier i flere andre byer som Paris, London og Geneve.

MAX Bordeaux Wine Gallery

14, Cours l'Intendance
33000 Bordeaux
+33 55 72 923 81
Maxbordeaux.com

Turist i Bordeaux

Selv om Bordeaux er verdens mest kjente vinregion, er det å være vinturist ingen opplagt eller lettvin affære. Bordeaux er kanskje det vinområdet som har vært seinest ute med å tilby noe til turistene.

Pauillac som er selveste juvelen i kronen med tre av de fem mest berømte Médoc-slottene, er langt fra noen innbydende småby, selv om er blitt bedre enn det en gang var. Kommer du der en vinterdag, er det liten trøst å finne, og svært lite som minner om de assosiasjonene navnet vekker.

Trøst er det likevel i Bages Villages, i utkant av byen, som er et vellykket forsøk på å lage en landsby med håndverksvirksomheter som baker, vin- og nipsbutikk, kunstutvalg og ikke minst restauranten Lavinal. Her kan du nyte Lynch-Bages og mange andre viner i glass eller fra flaske.

Omtrent vegg-i-vegg ligger Cordeillan-Bages, hotell-restaurant med to Michelin-stjerner. Og en selvfølgelig adresse om du ikke er på budsjettferie. Det samme kan Le St. James i Bouillac by på, om enn ikke omringet av vinranker. Derimot en fantastisk utsikt utover Bordeaux by. Selvsagt

i tillegg til et fyldig vinkart og mat av høy klasse.

I nær tilknytning til Ch. Smith-Haut-Lafitte i Pessac-Léognan ligger Les Sources Caudalies som inkluderer et femstjerners hotel, vinspa og restaurant.

Bordeaux by er kraftig opprustet i anledning sin posisjon på listen over verdens kulturarv. Alle byggearbeidene som gjorde sentrum til et mareritt for noen år siden har nå materialisert seg i et nettverk av trikkelinjer. Hvilket letter det å bevege seg gjennom byen betraktelig. I det hele er Bordeaux blitt en by du får lyst til å reise tilbake til. Og det at Norwegian har direkteruter i sommerhalvåret gjør det ikke mindre fristende.

Bages Villages

www.villagedebages.com

Cordeillan-Bages

www.cordeillanbages.com

Le St. James

www.saintjames-bouillac.com

Les Sources Caudalies

www.sources-caudalie.com