



**Vinopol.dk**

Vinimport - Ib Michelsen

**Nyhedsbrev**

**Januar 2024**

## Champagne

2 af mine champagner fik særdeles flotte anmeldelser i Vinavisen i hhv. uge 47 og 48. Tilbudsprisen forlænges til og med 31-12 2023.

### **"Vinavisens anmeldelse uge 47 2023**



**Champagne Waris-Larmandier Particules Crayeuses Grand Cru Blanc de Blancs Brut, Chardonnay, Champagne, Frankrig, lav alkohol (12%)**

299 kr., pris på tilbud i uge 47 (denne uge) og 48:  
259 kr., Vinimport ved Ib Michelsen

En ualmindelig dejlig champagne med en fin, klassisk duft af brødkrumme. Moussen er blød og vedvarende, og smagen meget aromatisk og fyldig. Eftersmagen er lang og udvikler sig med nye smagsnoter og ender med en fin blød syre. Der er lidt parisisk "fin de siècle" bohemeliv over stilen, lød det fra en deltager i smagepanelet. Og rigtig nok, man kan godt forestille sig en sådan champagne blive skænket i glassene på en kunstnercafé i Paris i 1800-tallets slutning. Under alle omstændigheder får man virkelig megen god champagne til en yderst rimelig normalpris - så køb den til tilbudsprisen."



Også den anden champagne fra **Chardonnat & Fils** til 179 kr. / flaske fik 5 stjerner og en smuk omtale, men den blev ret hurtigt udsolgt.

# Bourgognevine fra Joseph Voillot

Hvis du ikke har læst Bourgogneselskabets smagsnoter, er her et koncentrat vedr. ikke udsolgte vine:

- Volnay, Vieilles Vignes. En duft af hindbær og mørk frugt i glasset og relativt lidt syre /tanin, En god begyndelse – og noget af en "bombe", som en deltager bemærkede.
- Volnay, 1. cru Les Fremiets. En vin med stor intensitet og meget flot struktur. En mere elegant vin end den første vin.
- Pommard, Vieilles Vigne. Vinen fremstår umiddelbart "hårdere" i sit udtryk end de forrige vine, men med en dejlig bouquet og røde frugter i smagen.
- Pommard, 1. cru Les Pézerolles. Dejlig frugt i såvel næse og mund med afbalancerede taniner. En

meget balanceret vin.

- Pommard, 1. cru Les Rugiens. Lidt lukket næse men en fantastisk balance-ret ren og rank vin med en meget lang eftersmag. Der er absolut noget godt – eller rettere noget endnu bedre i vente efter nogle år i kælderen.

## Januar månedens vine

For månedens 4 rødvine gælder det, at de er de store slottes andenvine. Derfor er prisen kun en brøkdel af topvinens pris, men da der er tale om gode årgange, får man meget af topvinens kvalitet til den lave pris.

Sammenligner man med de mindste priser på nettet fås

- Le Marquis de Calon Segur , 2015 hos Vivino for 469,95 kr.
- Blason d'Issan, 2018 hos Vinoteket, Gentofte for 299 kr.
- Antoine Pouget 2015 hos Le Coin Perdu

for 268,37 kr.

- Pastourelle de Clerc Milon, 2010 hos Vinello.dk 415,15 kr.

Det vil sige en samlet pris for de 4 rødvine på 1.452,47 kr. sammenlignet med abonnementsprisen på 988,95 kr. for de samme 4 vine.

- Pouilly Fuissé Cuvée Serge Laneyrie 2019 a 127 kr.
  - Hvidvinen, der er rig og kompleks, karakteriseres af en mineralsk undertone, som passer godt til skaldyr som rejer, hummer og jomfruhummer, men også foie gras. Dens harmoniske balance mellem syrlighed og blødhed passer til lyst kød som kalv og fjerkræ og til oste. På grund af dens kraftfulde aroma kan vinen også drikkes til krydrede fiskeretter. Vinens mineralske undertone spiller fint sammen med

sushi.

- Vinen er lavet på chardonnay-druer.
- Serveringstemperatur: Ca. 11°C.
- Sylvaner Vieilles Vignes 2019, Alsace Médaille d'Or Gilbert et Gaillard a 76 kr.
  - Vinen har en dejlig blomsterduft, smagen er frisk og tørstslukkende. Den er den ideelle ledsager til forretter som charcuteri, fisk og i særdeleshed skaldyr. 2019 var et ekceptionelt godt år i Alsace.
  - Vine fra Alsace bærer druens navn. Druen er altså Sylvaner.
  - Serveringstemperatur: Ca. 9°-10°C.
- Le Marquis de Calon Segur , 2015, rouge, Saint-Estéphe, a 267 kr.
  - Vinene fra Medoc kan drikkes til kødretter af næsten enhver slags: Fjerkræ, rødt kød, hvidt kød, fuglevildt og hjortevildt. Prøv lam!
  - James Suckling: 94 point

- Druer: Cabernet Sauvignon (57 %), Merlot (33 %), Cabernet Franc (10 %)
- Serveringstemperatur: Ca. 16°C -18°C .
- Blason d'Issan, 2018, rouge, Margaux, a 229 kr.
  - Vinene fra Medoc kan drikkes til kødretter af næsten enhver slags: Fjerkræ, rødt kød, hvidt kød, fuglevildt og hjortevildt.
  - James Suckling: 94 point
  - Druer: Cabernet Sauvignon 38%, Merlot 37%, Cabernet Franc 21%, Petit Verdot 3%, Carmenerere 1%.
  - Vinens hjemmeside: <https://www.chateau-clerc-milon.com/wines/pastourelle-clerc-milon-2010/>
  - Serveringstemperatur: Ca. 16°C -18°C .
  -

- Antoine Pouget 2015, rouge, Margaux, 2. vin a 226 kr.
  - Vinene fra Medoc kan drikkes til kødretter af næsten enhver slags: Fjerkræ, rødt kød, hvidt kød, fuglevildt og hjortevildt.
  - Cabernet Sauvignon (70 %), Merlot (19 %), Cabernet Franc (7 %), Petit Verdot (4 %), Alkohol: 13 %.
  - Serveringstemperatur: Ca. 16°C -18°C .
- Pastourelle de Clerc Milon, 2010, rouge, Pauillac, a 319 kr.
  - Hos Vivino: 415,15 kr. Bedste af alle årgange. Tilsvarende vine koster (ifølge Vivino) normalt 56 % mere!
  - Vinene fra Medoc kan drikkes til kødretter af næsten enhver slags: Fjerkræ, rødt kød, hvidt kød, fuglevildt og hjortevildt.



- Druer: Cabernet Sauvignon 38%, Merlot 37%, Cabernet Franc 21%, Petit Verdot 3%, Carmenerere 1%.
- Vinens hjemmeside:  
<https://www.chateau-clerc-milon.com/wines/pastourelle-clerc-milon-2010/>
- Serveringstemperatur: Ca. 16°C -18°C .

Abonnementsprisen for disse 6 vine er kr. 1.182,00

Som ny abonnent tilmelder du dig abonnementsordningen senest den 7. januar 2024 **pr. tlf.** 42 40 75 86 eller **mail** til [vinopolix@gmail.com](mailto:vinopolix@gmail.com). Har du allerede et abonnement, kan du afbestille denne måneds vin indtil 7. januar 2024.

## Vine, jeg kan få hjem på bestilling

På siden "Ønskevine" (<https://vinopol.dk/vin1855.php>) laver jeg nu et link til en liste over alle de klassificerede

slotte i Medoc, jeg kan få vine hjem fra (med angivelse af mulige årgange). Se på "Ønskevine", hvordan du gør.

## Saint Véran 2017

Domaine Abélanet-Laneyrie,  
Bourgogne, Frankrig

Det er altid vejr til hvid bourgogne, fristes jeg til at sige. Jeg kan i hvert fald ikke komme i tanke om et tidspunkt, hvor et glas fadlagret chardonnay fra disse breddegrader ikke virker tiltalende. Her er vi nede i den sydlige del af Bourgogne, hvor vinene ofte får en mere fyldig, gul frugt sammenlignet med dem fra den nordlige del. I næsen er der masser af delikat, moden frugt i form af citrus, gule æbler, melon og abrikos. I munden udmærker vinen sig ved sin cremede fylde, som balanceres flot af en forfriskende syrlighed. Eftersmagen er lang og delikat, og man får masser

af vin for pengene i en sjældent set grad for Bourgogne, som bare bliver ved og ved med at stige i pris. På den baggrund kan man roligt tanke op på denne vin, som vil gå godt til stort set alle former for fisk, så længe der ikke indgår chili, faste oste og lufttørrede skinker.

Rasmus Palsgård

Kilde: [Fem gode vine til efteråret](#)

Med venlig hilsen

**Ib Michelsen**