



Nyhedsbrev Juli 2025

En Primeur 2024

Køb, køb, køb ...

Priserne er nu faldet kraftigt 2 år i træk i Bordeaux! 23-årgangen blev billig, 24-årgangen endnu billigere. Køberne kan glæde sig over fantastiske priser, mens producenterne må se den ubehagelige virkelighed i øjnene: Franskmændene drikker kun det halve af, hvad de drak for 50 år siden og både det amerikanske og det kinesiske marked svigter. Resultatet er, at lagrene er alt for store. Den franske stat prøver at hjælpe ved at give tilskud til nedlæggelse af vinmarker, men det har kun ringe effekt her og nu.

Selvom vejrliget har drillet nogle slotte, er der mange, der har fået en god høst, hvilket afspejles i fine anmeldelser. Jeg har købt vin fra 30 slotte med gode vurderinger, som alle er et godt køb. Du finder vinene her: [En Primeur 2024](#). Bemærk, at ved at klikke på den blå stjerne, får du yderligere oplysninger om netop den vin.

Markedsundersøgelse

Om Abonnement – Få en gratis flaske vin

Jeg vil gerne have at (næsten) alle abonnenter deltager. Derfor vil der i juli måneds vinpakke være en 7. flaske til alle, der har besvaret spørgeskemaet. Det gælder også nye abonnenter. Ikke-abonnenter er også velkomne til at besvare det, men her er der lodtrækning om en flaske champagne.

Du finder spørgsmålene her: [Markedsundersøgelse](#)

2022 Pavillon de Leoville Poyferré

Vinder af blindsmagning i Børsen fredag den 30. maj

Indsendt af Sigurd Müller Vinhandel A/S. Pris: kr. 320

Sælges af VINOPOL for kr. 269

Vinen fik 6 stjerner og følgende bedømmelse:

"Flot næse med stor fyldighed, viol og solbær, isprængt en forfriskende mineralitet. Smagen begynder slikagtigt med modne sorte kirsebær og bitter chokolade hvorefter polerede tanniner og levende frugtsyre tager over inden vinen toner ud i en tør, krydret eftersmag med en anelse engelsk lakrids".

Ole Troelsø

Nye Vine

Jeg har lige fået 4 nye vine hjem fra Bordeaux. Det er ikke store slotsvine, men vine i prisklassen 75 – 125 kr. Du finder Rasmus Palsgaards vurdering af dem herunder, og du kan købe dem her: [Nye Bordeauxvine](#).

Bordeaux Superieur 2020, Chateau Bellevue Lancon

Klassisk bordeauxnæse med solbær og solbærgrene, blommer og grafit. Den virker næsten lidt naturvinsagtig med en levende frugtighed, hvilket ikke skal forstås negativt. Der er noget dejligt flæsket over frugten, som også gør sig gældende i munden, hvor det er lidt mørkere bærnoter i retning af brombær og blåbær, der træder frem. Syren er frisk, og tanninerne strammer munden godt til – utvivlsomt en madvin, hvor den til gengæld også ville fungere godt til alt fra røde bøffer til gryderetter. Det lidt naturvinsagtige præg gør, at jeg ikke tør vurdere lagringspotentialen, men det smager godt lige nu.

Lalande-de-Pomerol 2021, Chateau Garderose

Her går vi lidt op i kvalitet med en ren, klar næse, der dufter af blommer, brombær, blåbær, friske urter og sort peber. I munden har den en rigtig fin tanninstruktur, som kan mærkes, uden at den strammer munden til. Frugten er herligt umiddelbar og charmerende, og der er også et delikat urtet præg og en frisk syre, som giver vinen liv og spil i munden. Den kan godt udvikle sig 5-10 år mere, men den smager også godt nu. Det er ikke en stor vin, men den smager godt og har charme. Note: denne har også en del sediment.

Lalande-de-Pomerol 2022, Chateau Bel Rose

2022 er en rigtig god årgang i hele Bordeaux, og denne vin kommer også godt fra land med en levende og umiddelbar næse, der har højrebreddens mere omfavnende, runde stil. Der er brombær, blommer og svesker såvel som tørrede krydderurter i næsen. I munden er der masser af intensitet og en god koncentration. Der er ligeledes en forfriskende syre, som giver liv til vinen. Kraftig, fyldig og koncentreret rødvin, som jeg til den rette mad sagtens kunne nyde et glas af.

Montagne-Saint-Emilion 2022, Chateau La Bergere

Endnu en dejlig højrebredsnæse med brombær, blommer, urter og et let floralt strejf. Der er masser af frugtsødme at spore, men det opleves mere som modenhed i forhold til Castillon Cotes de Bordeaux 2019, Chateau Roque Le Mayne. I munden har den en god balance mellem fylde, frugt og syre, og alt i alt er det et dejligt glas. Let smag af lakrids i eftersmagen.

RP

Pommard "Les 3 Climats" 2022

Vinen blev kort nævnt i maj som en nyhed. Her har jeg fundet en rosende anmeldelse:

Domaine Michel Arcelain

Pommard Les 3 Climats 2022

The wine has a pale ruby color. The nose is spicy, toasted and slightly roasted. It expresses aromas of licorice, cardamom, nutmeg, ground cumin ...

The finish is straight, precise and tangy, with a good bitterness reminiscent of grapefruit and a juicy and enveloping side of morello cherry. Good persistence on a floral touch (violet, dried rose).

Note (Score): 16/20

Note (Score): 92/100

Du kan se den fulde anmeldelse her: [VertdeVin](#).

Og her er et kort [videoklip](#) fra arbejdet i marken.

Sommernydelser

Til terrassen er der en række muligheder for et godt glas:

- Rosé fra [Domaine Bunan](#) i Provence,
- Mâcon Chaintre eller Mâcon Vinzelle fra [Domaine Abélanet-Laneyrie](#) eller
- Riesling, Sylvaner og Pinot Gris fra [Domaine Armand Gilg](#)

Anmeldelser

For 3. gang i løbet af det sidste år har Børsen fremhævet en af mine vine som et godt køb. (7. juni 2025)

Denne gang var det PETIT SMITH HAUT LAFITTE PESSAC LEOGNAN , 2020, rouge der blev fremhævet som en af de bedste blandt 39 vine og et godt køb.

Juli måneds vine

PRESTIGE DU CH.BELLEVUE LANCON - COLLECTION 2020 BORDEAUX SUP

- Se omtalen under Nye Vine
- Bordeaux og oksekød er altid en god kombination

Domaine Louis Robin Chablis 1er Cru Butteaux 2022

- Druer: Chardonnay
- Alkohol: 12,5 % (Vol.)
- Serveringstemperatur: Ca. 8°C – 10°C.
- Drik den alene eller sammen med krebs, hummer, skaldyr eller fx en kylling

Domaine Armand Gilg Pinot Gris Zotzenberg 2021, Alsace

- Alkohol: 14 % (Vol.)
- Druen: Pinot Gris
- Vinen har en let sødme
- Serveringstemperatur: Ca. 8°C – 10°C.
- Ledsager til Foie gras, asiatisk køkken og desserter (ikke alt for søde)
- Aroma: gul moden frugt, Smag: samme og honning

Domaine Michel Arcelain Bourgogne Rosé 2023

- Alkohol: 14 % (Vol.)
- Druer: Pinot noir
- Serveringstemperatur: Mindst 14°C ifølge vinbonden for at få den fulde smag
- Aperitif og madforslag: Grillet fisk, rejer, muslinger , salater, kylling,

Château Rauzan-Gassies, 2021, rouge, 2. Cru Margaux, Bordeaux, Frankrig

- Alkohol: 13,5 % (Vol.)
- Druer: Cabernet Sauvignon (78%) og Merlot (22%).
- Aroma: Brombær, blåbær, blommer. Smag: Middelfyldig, mundfyldende, let rustik. Eftersmag: Medium, med en langvarig smag af hindbær, morbær og cedertræ.
- Serveringstemperatur: 16-18°C
- Dekantering anbefales. Vinen er meget ung og lige kommet ind i "drikkevinduet". Dekantering 1 time før servering vil blødgøre tanninerne.
- Madforslag: Alle retter med oksekød

Château Pedesclaux 2014, rouge, 5. Cru Pauillac, Bordeaux, Frankrig

- Solbær, læder og chokolade/mokka i duften. Smagen er medium fyldig med en fin struktur mellem frugt og tannin
- Druer: 53 % Cabernet Sauvignon og 47 % Merlot
- Alkohol: 14 % (vol.)
- James Suckling 93-94 point

Abonnementsprisen for disse 6 vine er kr. 1.200,00.

Gør dig selv en tjeneste! Få et abonnement helt uden bindinger. Og få en lang række gode vinoplevelser. Du får både rabat og fragtfri levering til døren. Betaling efter modtagelsen. Køber du flere vine, der leveres samtidigt, sparer du også fragten på dem.

Som ny abonnent tilmelder du dig abonnementsordningen senest den 1. juli **pr. tlf.** 42 40 75 86 eller **mail** til vinopolix@gmail.com.

Har du allerede et abonnement, kan du afbestille denne måneds vine indtil den 1. juli.

En Primeur 2022

Vinene kommer hjem til Ikast om ca. 14 dage og leveres til køberne kort derefter. Køberne adviseres om leveringstidspunkt.

Med venlig hilsen

Ib Michelsen