

# Glædelig Påske

Jeg indledte påsken med et dejligt måltid: Mør og saftig lammekrone, fine bønner og ovnstegte kartofler. Hertil serverede jeg en Volnay 1er Cru Les Champans Rouge 2017 med en dejlig næse, god frugtsmag og silkebøde tanniner og en lang eftersmag. Mad og vin var ikke helt efter eksperters råd, hvor fx Saint Joseph fra Rhonedalen ville være mere passende. Men dels er der ingen lov, der siger, at man skal følge reglerne slavisk, og dels smager min Volnay meget bedre end Saint Joseph.



# Nyeste vine fra Bourgogne

Både årgangene 2022 og 2023 er noget at glæde sig til. Og ældre årgange er i de fleste tilfælde ved at være udsolgte.

## Domaine Joseph Voillot

- Meursault Chevalières 2023
- Meursault 1er Cru les Cras 2023
- Volnay Vieilles Vigne 2023
- Pommard Vieilles Vigne 2023
- Volnay 1er Cru les Fremiets 2023
- Volnay 1er Cru les Champans 2023
- Pommard 1er Cru les Pézerolles 2023
- Pommard 1er Cru les Rugiens 2023

## Domaine Michel Arcelain

- Beaune "Sisérpe" 2022
- Bourgogne Rosé 2023
- Pommard "Les 3 Climats" 2022
- Beaune 1er Cru "Clos des Mouches" 2022
- Pommard 1er Cru "Charmots" 2022

# Volnay Vieille Vigne

I april måned har jeg modtaget vinene fra Josephs Voillots 2023 årgang, som er en uhyre vellykket årgang. Jeg citerer her John Gilmanns bedømmelse af Volnay Vieilles Vigne 2023, altså den vin der er i månedens smagekasse, men læs selv bedømmelsen af alle vinene på <https://www.joseph-voillot.com/presse-actualites/>.

*"2023 Volnay "Vieilles Vignes"- Domaine Joseph Voillot The vintage's calling card of pure sappy fruit and good soil signature is very much in evidence in Monsieur Chaix's old vine Volnay villages bottling. The wine's aromatic constellation reveals scents of cassis, dark berries, woodsmoke, raw cocoa, a lovely base of dark soil tones and a gentle framing of vanillin oak. On the palate the wine is deep, full-bodied and shows off excellent depth at the core, with lovely soil undertow, tangy acids, well-measured tannins and a long, complex and impeccably balanced finish. Fine juice. 2033-2070+. 90+."*

# Udsalg

Jeg har nogle små beholdninger af vine, der nærmer sig slutdatoen. De sælges nu (i hele pakker) til stærkt nedsatte priser med den garanti, at er du ikke tilfreds, kan du returnere (eller bytte ved næste køb) de 5 flasker og få alle pengene retur.

De købes ved at sende en mail til mig: [vinopolix@gmail.com](mailto:vinopolix@gmail.com). Vinene er:

Domaine	Vin	Årgang	Førpris	Udsalgspris
Domaine Michel Arcelain	. Beaune Siserpe	2007	169	99
Nuiton-Beaunoy	. Beaune Rouge	2017	145	89
	Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Blanc	2018	135	79
Domaine Yves Chaley et Fille	Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Rouge	2017	165	89
Domaine Yves Chaley et Fille	Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Rouge	2018	165	89

## Maj måneds vine

### Domaine Armand Gilg Muscat 2018 'Sigille Confrérie St Etienne'

- 2018 er et af "Grand millésimes"
- Druen: Muscat
- En tør vin, modsat de fleste lavet på Muscat druen
- Glimrende sammen med aspargesretter
- Alkohol: 12,5 % (Vol.)
- Serveringstemperatur: Ca. 7°C – 10°C.

### Domaine Bunan Moulin Des Costes Bandol 2024 AOC

- Sommerens terrassevin
- Druer: Mourvèdre, Grenache, Cinsault
- Alkohol: 14 % (Vol.)
- Serveringstemperatur: Ca. 8°C – 10°C.
- Drik den alene eller sammen med krebs, hummer, skaldyr eller fx en kylling

### **Domaine Louis Robin Premier Cru Vaucoupin 2022**

- Alkohol: 12,5 % (Vol.)
- Druen: Chardonnay
- Serveringstemperatur: Ca. 8°C – 10°C.
- Ledsager til østers, sushi eller kalveblanquette
- Aroma: frugt, blomster, citrus og mineralsk

### **Domaine Joseph Voillot Volnay Vieille Vigne 2023**

- Alkohol: % (Vol.)
- Druer: Pinot noir
- Serveringstemperatur: Ca. 16°C

### **Château Pouget 2015 4. Cru Margaux, Bordeaux, Frankrig**

- Alkohol: 14 % (Vol.)
- Druer: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec
- Se René Langdahl Jørgensens anmeldelse her: <https://vinopol.dk/Anmeldelser.php>
- Serveringstemperatur: Ca. 16°C - 17°C.
- Madforslag: Alle retter med oksekød

### **Château Cos Labory Saint-Estephe 2020 <sup>1</sup>**

- Alkohol: 13 % (Vol.)
- Parker: 91/100
- Madforslag: Råvildt eller Boeuf Bourguignon
- Serveringstemperatur: Ca. 16°C - 18°C.

**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 3. maj **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 vine indtil den 3. maj.

---

<sup>1</sup> Opgradering til årgang 2016 muligt så længe lager haves for + 50 kr.

# En primeur 2024

Nu kommer der de næste par måneder en række tilbud på at sikre sig nogle gode vine. Her er nogle eksperters forventninger:

- François-Xavier Maroteaux, President of Union des Grands Crus de Bordeaux
  - Three adjectives to define 2024 Red, White and Sweet wines:
    - “Reds: approachable
    - Whites: aromatic
    - Sweet wines: pure”
- Jane Anson, Inside Bordeaux
  - “Terroir made a huge difference. [...] Clay soils performed well this year, certainly the higher quality clays that were able to retain water and measure its delivery back to the grapes, so avoiding swelling and dilution. Gravel and its draining capacity clearly stood to do well – and could heat up quickly when the sun came along.”
- Christopher Kim, SelteneWeine
  - “My top 3 predictions for the 2024 Bordeaux vintage:
    - The downward trend in prices continues with the new vintage.
    - Meticulous vineyard management and grape selection make all the difference.
    - Moderate alcohol levels, good acidity, and freshness make it a classic.”

På forsiden af min hjemmeside vil jeg løbende vise tilbud på disse vine fra de store slotte i Bordeaux.

Du kan kontakte mig på tlf. 4240 7586, hvis du ønsker hjælp og råd.

Med venlig hilsen

Ib Michelsen