



Nyhedsbrev Maj 2026

Ekstremt Røverkøb: 75 kr. pr. flaske

Danmarks absolut billigste

La Closerie de Camensac Haut-Médoc 2018 ★★★★★

Vinen deltog i en blindsmagning i Børsen (Februar 2026) og var blandt de tre bedste – og absolut bedst til prisen, som dengang var 80 kr.

Børsen skrev:

"Bedste køb

Smagningens bedste køb er klart 2018 La Closerie de Camensac, og den var helt oppe i top-3 af feltet med 22 andenvine fra anerkendte slotte. Her blev den netop slået af smagningens to bedste vine, men de koster også langt mere, så set med fornuftens briller er 2018 La Closerie de Camensac det helt oplagte køb, hvis man absolut skal vælge.

Det burde ikke kunne lade sig gøre at få sådan en vin til bare 80 kr, (som er prisen ved køb af 12 flasker), da det er andenvinentil det anerkendte 5. cru slot Château Camensac fra den stærke årgang 2018.

...

Camensac leverer præcis det, Médoc skal, nemlig mørke bær, en snert af grafit og en struktur, der holder hele vejen gennem middagen.

I glasset åbner den med solbær, brombær og et strejf af modne blommer, flankeret af cedetræ, blyantspids og et diskret pust af tobak. Der er også den kølige, næsten jernholdige mineralitet, som mange forbinder med grusjorden i Haut-Médoc."

Prisen er 480 kr. for 6 flasker. Køb af flere koster 135 kr. pr. fl.



VIN

Ugens vin er et ægte røverkøb

Måske skræmmer vinenes kolossale kraftig smag nogle, men det gør prisen på det bedste køb garanteret ikke



Ud af de 22 blindsmagte bordeauxvine var 2019 La Closerie de Camensac det ubetinget bedste køb til blot 80 kr.

Foto: Signe Bech Søholt

OLE TROELSO

Til sammenligning: Prisen hos [Supervin](#) er nu 279,95 kr. for 1 fl.

Udsalg

Château Margaux 2005 kr. 5995,

(Bottle Hero 7605,04, Hans' Wine Club 6995 Lobenbergs Gute Weine 8624)

Domaine d'Ardhuy Corton-Charlemagne Grand Cru , 2022, Blanc kr. 899

(Wine-Searcher: Priser fra kr. 1225, gns. kr. 1414 uden moms)

Critic tasting note: (2022 vintage) "This full-bodied chardonnay exudes lemon curd, salted caramel, apricot, peach and cedar aromas. Luxurious and ripe, with complex notes of stone fruit, spices and a light mineral touch. Drink from 2025." - *James Suckling*

Château Léoville Barton, 2016 , rouge a 850 kr. / flaske (Trækasse med 1 flaske)

Domaine Michel Arcelain Beaune Siserpe 2006 a 139 kr.

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, 2016, rouge a 1956 kr. / flaske

(Bottle Hero 2545, Leisnervine 2299, Hans' Wine Club 2150, Peter Solberg 2018)

Asparges

En opskrift fra Ali Bab: GASTRONOMISK HAANDBOG

Smukke, hvide, tykke Asparges og smaa grønne koges hver for sig. De store Asparges skal være faste, og de små skal gnides ud til en Puré. Lad det hele blive koldt.

Lav en Mayonnaise med Citron og kom Pureen af de grønne Asparges heri.

De stor hvide Asparges serveres paa et Fad, og Sovsen serveres i en sovseskaal.

Det er en ualmindelig velsmagende Salat.

(Min bemærkning: Jeg laver sovsen med stavblender. Skær de grønne asparges i småstykker og kom dem i mayonnaisen, hvor de blendes.)

Drik Muscat fra Alsace til.. Velbekomme!

En Primeur 2025

Omkring den 1. maj kan du på forsiden af <https://vinopol.dk/vop/ibs.html> se en liste med priser for Bordeaux-vine 2025 (til levering i 2028). Den ajourføres løbende efterhånden som priserne bliver oplyst.

Savner du en vin, der ikke er på listen, må du gerne skrive og spørge om, hvorvidt den kan skaffes. Adressen er: vinopolix@gmail.com

Maj måneds vine

Domaine Du Moulin Berger, Saint Amour Vielli en Fût de Chêne 2017

- *Drik til en postej, kold skinke eller grillet kalvekød*
- *Alkohol: 14 %*
- *Serveringstemperatur: Ca. 14°C.*
- *Druer: Gamay*
- *Gaveide til en man holder af :-)*
- *Kr. 75*



Domaines Bunan Bandol 2024



- *Drik som et glas på terrassen, en aperitif eller en ledsager til et væld af lette forretter*
- *Alkohol: 14 %*
- *Serveringstemperatur: Ca. 6°C – 8°C.*
- *Druer: Mourvèdre, Grenache, Cinsault*
- *Kr.127*

Domaine Gilg MUSCAT 2024 sec

- *Drue: Muscat*
- *En tør vin modsat de fleste vine lavet af denne drue. Duft og smag af frugt.*
- *Meget velegnet til aspargesretter men også lette fiskeretter*
- *Alkohol: 12,5 %*
- *Servertemperatur: 8 - 10°C*
- *Kr. 95*



La Closerie de Camensac Haut Medoc 2018



- *Drue: Merlot og Cabernet Sauvignon*
- *Fadlagret*
- *Se børsens beskrivelse øverst*
- *Mad: En bøf på grillen eller stegt vildt*
- *Servertemperatur: 16 - 18°C*
- *Alkohol: 13,5 %*
- *Kr 75,- (Supervin kr. 279,95 / 234,- ved 6 fl.)*

Domaine Joseph Voillot Pezerolles 2018

- *Pommard 1er cru fra en af de bedste marker; kvaliteten er ikke langt fra Grand cru*
- *Velegnet til at ledsage grillet, stegt eller braiseret oksekød. Vinen klarer fint også kraftigt smagende kødretter.*
- *Vinbondens forslag: Duck, shoulder of lamb, game birds, venison, hare.*
- *Drue: Pinot Noir*
- *Vinstokke: Plantet 1963!*
- *Alkohol: 13 %*
- *Velegnet til at drikke nu, men har lagringspotentiale*
- *Kr. 565 (Philipson 795, Erik Sørensen 1150; andre vinbønder, samme mark)*



Chateau Lagrange 2018



- *Grand Cru Classé: 3. cru, Saint Julien*
- *Aroma: Solbær, kirsebær, blyantspids, cedertræ og ristet eg · Smag: Tæt og velbalanceret med mørke bær, lakrids, grafit og flintet mineralitet*
- *Alkohol: 14 %*
- *Druer: 28 % Merlot, 67 % Cabernet Sauvignon og 5% petit Verdot*
- *Serveringstemperatur: 16 – 18°C*
- *Nogle anbefaler 1 – 2 timers dekantering*
- *Kr 444 (Hans' Wine Club 475, Ludvig Bjørns Vinhandel 685)*

Som ny abonnent tilmelder du dig abonnementsordningen senest den 30. april **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 30. april 2026.

Din besparelse i forhold til normalpris hos mig er kr. 181.

Med venlig hilsen

Ib Michelsen

En vinexpert udtaler sig:

<https://vinopol.dk/Ellie/>