



Nyhedsbrev Marts 2025

En Primeur

Alle kunder, der har købt "en primeur" før nytår og venter på levering fra årene 2022 og 2023, har fået tilsendt en statusopgørelse. Jeg regner med, at årgang 2022 vil blive leveret omkring 1. august. Bemærk, at flere af vinene stadig kan købes på hjemmesiden.

Nu starter inden længe salget af årgang 2024. Såfremt du ønsker en særlig vin, må du gerne skrive det til mig for at få et tilbud.

2023-årgangen oplevede faldende priser, men også et fald i mængden af solgt vin. Så i Bordeaux fortsætter man med at nedlægge vinmarker. Men det er trods alt ikke de bedste vinmarker.

På trods af vinbøndernes problemer i 2024 med vejrguderne: forår med frost og regn, en meget tør og varm sommer er der forventninger om en lille men god høst.

Rådhuspladsen København



Jeg deltog i "Franske Vindage" den 28. februar - 1. marts. Jeg deltog med 10 vine, som blev godt modtaget. Først og fremmest champagnen "Sanger", som jo også var blevet nummer 1 i Børsens blindsmagning, men også Michel Arcelains "Beaune Siserpe 2018" var et hit. Ikke så mærkeligt, da den lige nu og de næste år er en drikkemoden og let tilgængelig bourgogne til en favorabel pris. Endelig er også Armand Gilgs "Riesling Moenchberg Grand Cru 2021 " en sikker favorit.



Som det ses på billedet foregik vinmessen i Politikens gamle trykkeri ("Pressen") i kælderen på Vester Voldgade 33 lige ved Rådhuspladsen.

Paris - Vinexpo (Vinmesse)

I dagene 10. - 12. februar forsøgte jeg at finde nye vine - især fra områder af Frankrig, hvor jeg manglede repræsentanter.

Blandt andre ville jeg gerne have en Pouilly Fumé, men dem jeg fandt havde importører i Danmark. Og for mange fandt jeg ikke forholdet mellem pris og kvalitet var i orden. Det er dyrt at deltage i en messe, og det afholder mange små vinbønder fra at deltage. Blandt dem kan der sagtens være nogle, der laver glimrende vine. Så det skal nok lykkes at finde en god eksportør. Hvis der er læsere, der har gode erfaringer med vine fra Loire, vil jeg gerne høre om det.

Min eksportør i Mâcon har været forfulgt af uheld. Blandt andet haglvejr og meldug har ødelagt og reduceret høstudbyttet. For rosé-vinen betyder den, at han slet ingen høst har at sælge.

Som han skrev til mig: "*Pour ce qui est du rosé malheureusement la récolte 2023 a été*

détruite par un violent orage de grêle pendant les vendanges ce qui fait que le stock est à zéro comme pour 2024. "

Nu laves den vin jo næsten overalt i Frankrig, men på messen fandt jeg et Domæne i Bandol (Provence), hvis vine jeg fik lyst til at købe, og hvor én indgår i Marts måneds vine.



Jeg har også i lang tid ønsket at kunne sælge Chablis: Nu har jeg fået en forbindelse til Domaine Louis Robin.

Endelig kommer der også nogle flere rødvine i et leje omkring 100 kr. pr flaske. Heriblandt en vin fra højrebredden (AOC BLAYE COTES DE BORDEAUX ROUGE), jeg sælger for 77 kr. James Suckling gav den 90 point ved en bedømmelse i februar 2024. Druerne er halvt Merlot og halvt Cabernet Sauvignon.

Marts månedens vine

Domaine Louis Robin Chablis 2023

- Drik til fisk og skaldyr, hummer og nogle oste.
- En elegant og mineralsk vin
- Serveringstemperatur: Ca. 8°C – 10°C.

Domaines Bunan Bandol Vin De Pays Du Mont Caume Rose 2023

- Drik som et glas på terrassen, en aperitif eller en ledsager til et væld af lette forretter
- Alkohol: 13 %
- Serveringstemperatur: Ca. 6°C – 8°C.

Domaine Bel Avenir Chenas Rouge 2022

- Meget nem at parre med mange retter: En god terrine de campagne, grillet kylling eller en pandestegt svinekotelet
- Alkohol: 13 %; druen: Gamay, 100 år gamle vinstokke!!
- Serveringstemperatur: Ca. 14°C.

Château Les Bertrands Cuvée Prestige Rouge 2022

- Et slot på højre bred i Bordeaux-området i Reignac de Blaye
- Druer: Halvt Cabernet Sauvignon og Halvt Merlot
- James Sucklings vurdering i februar 2024: 90 point
- Et madforslag: Andebryst eller boeuf bourguignon
- Alkohol: 13 %
- Serveringstemperatur: Ca. 16° - 18° C.

Domaine Michel Arcelain Beaune 1er Cru 'Clos des Mouches', 2021

- Et madforslag: Terrine, kylding med svampe, osso buco, rådyrsfilet med vildtsauce
- Alkohol: 13 %
- Serveringstemperatur: Ca. 16° - 18° C
- Druer: Pinot Noir, 20 måneders fadlagring (25 % nye)
- 6 generationers erfaringer borger for en kvalitetsbourgogne

Château Grand-Puy-Ducasse 2011, rouge

- Alkohol: 13,5 %
- Serveringstemperatur: Ca. 15,5° C. Kældertemperatur!!
- Druer: En blanding af 57% Cabernet Sauvignon og 43% Merlot
- Drik sammen med klassiske kødretter, kalv, svinekød, oksekød, lam, and, vildt, stegt kylling, stegt, braiseret og grillet retter.

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 16. marts **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 17. marts.

Med venlig hilsen

Ib Michelsen

PS: Jeg nåede ikke mange gode måltider i Paris, men på et beskedent sted hang pris og kvalitet sammen. Forretten var denne terrine:

