



Vinopol.dk

Vinimport - Ib Michelsen

Nyhedsbrev

November 2025

Champagne

Jeg sælger en af landets bedste champagner, og hverken inflation eller et stort affaldsgebyr har ændret prisen.



Den koster stadig kun kr. **239**
Men køb den nu; selvom lageret er stort, kan det hurtigt forsvinde. Og det ville da være

ærgeligt at komme for sent ...

Læs Børsens anmeldelse her:



<https://vinopol.dk/Nyheder/Januar-2025.pdf>

Domaine Joseph Voillot

De ældre årgange er ved at være udsolgte, men heldigvis er der stadig mange flasker i de gode årgange 2022 og 2023. Domænet er ikke stort: bare 8 hektar, men Etienne Chaix får fremstillet en lang række fantastiske bourgognevine på sine marker.

Han har haft besøg af John Gilman, der udgiver et 100-siders nyhedsbrev 6 gange årligt, og som heri har skrevet en artikel om domænets vine årgang 2023.

Du finder en kopi af artiklen her:

<https://www.joseph-voillot.com/fichiers/Viewfromthecellar.com-John-Gilman-mill%C3%A9sime-2023.pdf>

Du kan også læse Allen Meadows anmeldelse her: [https://www.joseph-](https://www.joseph-voillot.com/fichiers/Allen-Meadows-Burghound.com-Mill%C3%A9sime-2023.pdf)

[voillot.com/fichiers/Allen-Meadows-Burghound.com-Mill%C3%A9sime-2023.pdf](https://www.joseph-voillot.com/fichiers/Allen-Meadows-Burghound.com-Mill%C3%A9sime-2023.pdf)

Der er også mange andre omtaler, der kan findes her: <https://www.joseph->

voillot.com/presse-actualites/

Endelig har det danske Borgogneselskab stadig en omtale af:: [Smagning af vine fra domæne Joseph Voillot årgang 2020, 31/3 2023](#) De vine er næsten udsolgt.

Om En Primeur

Omkring nytår vil du modtage en opgørelse over de købte (og betalte vine), du får leveret i 2026 og 2027.

Det er stadig muligt at købe disse vine fra høsten 2023 og 2024.

Udsalg

Jeg vil gerne sælge nogle få små restbeholdninger for at få ryddet op på lageret. Er du interesseret i at købe nogle af disse, så send en mail til vinopolix@gmail.com med oplysning om vin og antal flasker. Ordre ekspederes i ankomstrækkefølge og kan hurtigt blive udsolgt.

1. Muscat 2018 'Sigille Confrérie St Etienne' a 70 **kr.** / flaske
2. Pinot Gris Sélection Grain Nobles Grand Cru Zotzenberg 2017 (50 cl) a **150 kr.** / flaske
3. Ladoix Blanc 2018 a **150 kr.** / flaske
4. Savigny-lès-Beaune 1er Cru 'Les Peuilletts' Rouge 2021 a **195 kr.** / flaske
5. Le Clos des Langres, 2021, Rouge a **250 kr.** / flaske
6. Beaune Siserpe 2006 a **139 kr.** / flaske
7. Chenas Rouge 2018 a **82 kr.** / flaske
8. Julié纳斯 Les Capitans Rouge 2018 a **80 kr.** / flaske

9. Château Margaux, 2005, rouge, a **5999 kr.** / flaske
10. Château de Candale, 2010, Saint Emilion Grand Cru, rouge a **159 kr.** / flaske

Kilder til viden om vin

Priser

<https://www.wine-searcher.com/>

Aviser om vin

<https://vinavisen.dk/>

<https://vinbladet.dk/>

Blogs

<https://feinschmeckeren.dk/>

<https://www.vinkreutzer.dk/>

<https://houlberg.it/>

<https://winesomm.dk/vin-blog/>

<https://www.winelab.dk/>

<https://vinexpressen.dk/wordpress/>

og sikkert mange flere ...

November måneds vine

Domaine Joseph Voillot, Les Chevalières, Meursault 2022

- Perfekt til at drikke nu og de næste par år
- Serveringstemperatur: 10–12°C
- Alkoholindhold: 13 %
- Drue: Chardonnay
- Vinstokke: Plantet i 1979
- Madforslag: Fjerkræquenelle, grillet fisk, kammuslinger, fint charcuteri, mild ost

Domaine Bel Avenir, Julienas 2022

- Alkoholindhold: 13 %
- Drue: Gamay
- Serveringstemperatur: 15°C
- Vinbondens madforslag: Som aperitif eller som ledsager til grøntsagsterrine eller fisk!
Der er også mange andre anvendelser :-)

Château Garderose Lalande de Pomerol, Lalande de Pomerol 2021

- Alkoholindhold: 13 %
- Druer: Merlot, cabernet sauvignon og cabernet franc.
- Et madforslag: Boeuf Wellington
(<https://gastromand.dk/opskrift-beef-wellington-med-rodvinsglace/>)

Domaine Michel Arcelain Pommard Combotte 2014

- Drue: Pinot Noir
- Lagret i egetræsfade i 20 måneder
- Drikkevindue: Indtil 2034
- Alkohol: 13 %
- Serveringstemperatur: 16°C
- En elegant næse og en god smag af solbær og kirsebær
- Madforslag: Rødt kød, nogle oste og sågar en chocoladedessert!

Château Pipeau Saint Emilion Grand Cru 2019

- *"Aromas of dark cherries, blackberries, dark plums, chocolate, cedar, sage and charred bark. Full-bodied with fine, fleshy tannins. Rich and velvety with soft power and intense black-fruit character. Flavorful finish."* James Suckling
- Alkoholindhold: 14 %

Blason d'Issan, 2022, rouge

- Vurdering
 - Jancis Robinson: 16+/20
 - James Suckling: 94/100
- Serveringtemperatur: 16–18°C
- Druer: Cabernet Sauvignon/Merlot
- Alkohol: 14,5 %

Som ny abonnent tilmelder du dig abonnementsordningen senest den 1. november **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. november.

November måneds vine (Luksus) **4 flasker i alt kr. 1700**

Château Marquis De Terme, 3. Cru, Margaux 2021, rouge

- Serveringtemperatur: 16–18°C
- Vurdering: James Suckling: 93/100, Galloni: 93-95/100
- Alkoindhold: 13 %
- Madforslag: Oksekød
- Kan drikkes fra nu og de næste 20 år; for den unge vin foreslås dekantering et par timer.

Château Langoa Barton 2016, 3. Cru, Margaux, rouge

- Druer: 55% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 8% Cabernet Franc
- Drikkevindue: 2022 - 2036
- Serveringstemperatur: 16–18°C
- Alkohol: 13 %
- Vurdering: 96 point James Suckling, 93 point Robert Parker's Wine Advocate



Château Boyd Cantenac 2010

- Wine-searchers ekspertvurdering: *"Expert tasting note: (2010 vintage) "Medium to deep, ruby-red color. Lovely, lifted, perfumed aromas are augmented by toasty-oak high-notes. The palate has very fresh, vivid black-currant fruit that is lifted by lovely acidity. There are toasty oak flavors. Alcohol is quite restrained, ensuring the wine is nicely balanced and the finish lasts very well. "*
- Alkohol: 13,5 %

- Slottets areal er 17 ha; 60 % er med Cabernet Sauvignon, 25 % med Merlot, 8 % med Cabernet Franc og 7 % med Petit Verdot.
- Madforslag: Prøv Gougères (vandbakkeler med ost) eller andre osteretter og selvfølgelig grillet og stegt kød.
- Serveringstemperatur: 16–19°C
- Vær opmærksom på depot; ryst ikke flasken.

Château Lafon-Rochet, 2016

- The Château Lafon-Rochet 2016 vintage has remarkable strength and length providing much elegance to the tasting experience.
- Druer: Cabernet Sauvignon : 67%, Merlot : 25%, Cabernet Franc : 6%, Petit Verdot : 2%
- Alkoholindhold: 14 %
- Serveringstemperatur: 16–18°C



Som abonnent kan du tilvælge luksuspakken (så du får begge pakker) eller erstatte månedspakken med luksuspakken (så du kun får luksuspakken) ved at sende en **mail** til vinopolix@gmail.com senest den 1. november.

Din besparelse

Samlet pris fra andre: kr. 1.997

Luksuspakken kr. 1.700

SPAR kr. 297

(Se tabel herunder)

Vin	Billigste anden forhandler	Pris
Château Marquis De Terme 2021	Supervin	305
Château Langoa Barton 2016	Millesima	605
Château Boyd Cantenac 2010	Vinopol – eneste forhandler	540
Château Lafon- Rochet, 2016	Millesima	547

Med venlig hilsen
Ib Michelsen