



Nyhedsbrev September 2025

Markedsundersøgelsen

Månedspakkerne

Alle abonnenter (der har svaret) har fået en flaske Beaujolais som tak for besvarelsen.

Blandt de øvrige, der har svaret, har Henrik Løvig, Ry vundet en flaske champagne.

Blandt abonnenterne var der en ret høj besvarelsesprocent (over 70 %). Det betyder, at svarene giver et godt billede af holdningerne til de rejste spørgsmål.

Konklusionerne er:

- At prisen mindst skal følge inflationen. Det betyder, at prisen hæves fra 1200 kr. til 1300 kr. fra januar 2026.
- At langt de fleste gerne vil beholde en blanding af billige og dyre vine.
- At den samme vin godt må komme igen i en nyere årgang eller i en mere moden udgave.
- At der ikke behøver at være 6 forskellige vine i en pakke.
- At holdningen til Sauternes er meget delt. 60+ % synes vinen er fantastisk eller dejlig, 21 % synes mindre godt om eller drikker aldrig Sauternes.
- Et mindretal vil gerne have dyrere vine (og måske færre.) Derfor indfører jeg en ny ordning, hvor abonnenterne en gang imellem kan vælge mellem 4 muligheder:
 - At få den alm. vinpakke som hidtil. Gør man ikke noget, kommer den automatisk.
 - At afbestille vinpakken som hidtil
 - At vælge en luxuspakke i stedet for den alm. vinpakke. Det kræver en bestilling pr. mail til mig!
 - At vælge både den almindelige vinpakke og luxuspakken. Det kræver også en bestilling pr. mail til mig!

September måneds vine

Månedens vine er blandt andet en Grand Cru Sylvaner fra Zotzenberg, som er det eneste sted i Alsace, der producerer Grand Cru Sylvaner. Desuden er der 2 1^{er} Cru Bourgogne fra henholdsvis Chablis og Volnay. Endelig er der 2 andenvine fra de store slotte i Medoc (hhv. 2. Cru og 3. Cru) samt en vin produceret af Ch. Ducru-Beaucaillou (2. Cru)

Sylvaner Zotzenberg 2022, Alsace Grand Cru, Sec, 2 étoiles Guide Hachette



Zotzenberg, Mittelbergheim (Armand Gilg)

- 2 stjerner i Le Guide Hachette Des Vins (af 3 mulige) for en virkelig bemærkelsesværdig vin!
- Drikkevindue: 2025 – 2029
- Serveringstemperatur: 9 - 10 °C.
- Alkoholindhold: 13,5 %
- Mad: Skaldyr, fisk, quiche lorraine, charcuteri, grøntsagsretter og milde oste

Domaine Louis Robin Chablis 1er Cru Vosgros 2022

- Farven er smukt lysegul, den dufter af akacieblomster og har en typisk mineralsk smag.
- Drue: Chardonnay
- Alkoholindhold: 12,5 %
- Mad: Skaldyr, fede fisk, milde oste men også fx en svinekotelet

Domaine Joseph Voillot Volnay 1er Cru les Champans, 2021

- Bedømmelser; Jancis Robinson 17 / 20; Tim Atkin 93 / 100
- Alkoholindhold: 13 %
- Drue: Pinot Noir
- Serveringstemperatur: 16 °C.

- Champans er en af Volnays fineste vimarker og vinbonden en af de dygtigste. Vinen er silkeblød, elegant og med moden frugt.
- Drikkevindue: 2025 – 2032+
- Mad: Kapun (kylling), stegt perlehøne, oksefilet, kalvepaupietter, kanin
- Vinstokke fra 1934, 1971 og 1985

Chevalier Lascombes, 2021, rouge

- Chevalier de Lascombes 2021 er en rødvin fra Margaux i Bordeaux, produceret af Château Lascombes. Den er kendt for sin komplekse aroma og smag.
- Vinen har en intens duft af tobak, appelsin, mokka, læder ... Smagen er frisk med noter af eucalyptus, kirsebær og læder, frugt og lette tanniner. Eftersmagen er frisk og frugtsmagende
- Druer: Cabernet-Sauvignon 50%, Merlot 50%
- Alkoholindhold: 13 %
- Serveringstemperatur: 16 - 18°C
- Mad: Vinen passer glimrende til okse- og kammeretter, vildt og fjerkræ

Madame De Beaucaillou, 2022, rouge

- Serveringstemperatur: 16 - 18°C
- Alkohol: 14,5 % (Vol.)
- Druer: 66% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon; 11% Petit Verdot
- James Suckling: 92/93 point
- "Mørk lilla farve med violet nuance og næsten sort kerne. Elegant næse med fin frugt, solbær og mørke bær, ... fine krydderier i baggrunden. På ganen klassekarakter med fine og modne tanniner, elegant frugt, diskret krydret og meget god længde med en frisk finish."

Markus Del Monego

Haut-Medoc de Lagrange, 2015, rouge

- Serveringstemperatur: 16-18°C
- Druer: 59 % Cabernet Sauvignon, 41 % Merlot
- Alkohol: 13 % (Vol.)
- En duft af ribs og kirsebær, nelliker og mentol; smagen silkeagtig og frisk med bløde tanniner og en lang eftersmag

- Mad: Oksekød og vildt

Som ny abonnent tilmelder du dig abonnementsordningen senest den 4. september 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 4. september.

September måneds vine (Luksus)

4 flasker i alt kr. 1880

Château Léoville-Poyferré, 2021, rouge

- Serveringtemperatur: (15,5) 16-18°C
- Druer: 60 % Cabernet Sauvignon, 26 % Merlot, 9 % Cabernet Franc og 5 % Petit Verdot
- Alkoholdhold: 13 %
- Jeb Dunnuck:
 - “Dense purple hue... rich, concentrated, medium- to full-bodied Saint-Julien with terrific purity of fruit, notes of cassis, violets, and spicy wood, ripe tannins, and remarkable overall balance. ... will undoubtedly provide immense pleasure for the next 20–25 years.”
- Château Léoville-Poyferré passer perfekt til kraftige og smagfulde retter med dybfyldig karakter: grillet oksekød, lam, vildt, and, samt modne oste som Comté eller cheddar. Også fremragende med svampe, pasta og asiatiske retter med dybe umami-toner.
- Kan drikkes fra nu og de næste 20 år; for den unge vin foreslås dekantering et par timer.

Château Desmirail 2016, 3. Cru, Margaux, rouge

- 60% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot og 3% Petit Verdot
- Typisk klassisk Cabernet, frugt, tør og elegant
- Alkohol: 13 %
- Parker:
 - *"The 2016 Desmirail is a blend of 60% Cabernet*



Sauvignon, 37% Merlot and 3% Petit Verdot. It does not possess the most complex Margaux nose, although the purity deserves a commendation with blueberry and cassis fruit. The palate has quite a rich and showy opening though fortunately it does not go over the top. There is a slight metallic edge towards the finish, which I hope will disappear by the time of bottling. It just feels a little pinched at the moment, so there is room for improvement here."

- Drikkevindue: 2020 – 2035
- Madforslag: Braiseret oksekød, lammesteg, rådyr

Château Climens, 2015, Barsac, blanc

- Mad: Som slottet selv skriver:
 - *"These wines will surprise the open-minded, as they go so well with so many dishes, including Asian cuisine, fine charcuterie, many cheeses, seafood, oysters and even simple roast chicken. Contrary to popular belief, these wines can also be enjoyed young, with freshness and tension. Finally, don't hesitate to open a bottle, knowing that it will keep perfectly well for several weeks in the fridge. "*
 - Anmeldelse af Jeff Leve:
 - *"Start med blomsternoter og du finder intense aromaer af kaprifolier og hvide blomster, før du går videre til alle de honningagtige, gule tropiske frugtnoter, vanilje og marcipan. Al den smukke, saftig søde, honningfrugt virker på grund af den afstivende syrlighed, så hav den rette balance mellem sødt, frisk og forfriskende. Giv dette mindst et årti, to, hvis du kan. 97 point"*
 - Alkohol: 14 %
 - Drikkevindue: 2018 – 2046
 - Drue: Sémillon

Domaine Pilon Condrieu 2021, blanc

- Drue: Viognier
- Alkoholindhold: 13,5 %
- Madforslag: Retter med fisk, skaldyr, fjerkræ, asiatiske retter og retter med curry
- Typisk præget af noter af citrus (citronskal), blomster (kaprifolie, jasmin) og stenfrugter (fersken, abrikos). Fyldig, frisk, kompleks med god mineralitet og lang eftersmag.
- Lagring: 18 måneder på fade, med 30% ny eg.

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 4. september.

En Primeur 2024

Som jeg allerede har skrevet: Vinene fra 2024 er billigere end vi har set i mange år og der er rigtig mange gode køb, du kan gøre. Se blot på disse priser:

CH.GRAND PUY DUCASSE 2024, 5. Cru, rouge, Incl. Moms a **237 kr.** / flaske

CH. HAUT-BAGES LIBERAL 2024, 5. Cru, rouge, Incl. Moms a **235 kr.** / flaske

CH.MARGAUX 2024, 1. Cru, rouge, Incl. Moms a **2860 kr.** / flaske

At få højt vurderede premier cru vine fra Medoc til under 3000 kr. er et røverkøb. Se nærmere beskrivelser på Facebook: <https://www.facebook.com/Vinopolix/>

og klik på det første billede. Benyt pilene til at se andre beskrivelser. De samme oplysninger findes også på min bestillingsside via stjernerne.

Andenvine – fra 129 kr. til 269 kr.

Jeg har altid markedsført andenvine, men netop i dette forår er der en del nyheder.

Herunder er der en liste over de andenvine, jeg har på lager, men vær opmærksom på, at jeg gerne forsøger at skaffe alle de vine, du ønsker dig.

Pavillon de Léoville-Poyferré, 2022, rouge a **269 kr.** / flaske

Nr. 1 blandt 39 i blindsmagning i Børsen. Indsendt af Sigurd Müllers Vinhandel i Aalborg og solgt for en væsentlig højere pris (kr. 320) end min pris.

Chevalier Lascombes, 2021, rouge a **246 kr.** / flaske

Le Petit Ducru, 2022, rouge a **234 kr.** / flaske

Madame De Beaucaillou, 2022, rouge a **148 kr.** / flaske

Le Marquis de Calon Segur , 2015, rouge a **267 kr.** / flaske

Saint-Estephe de Calon Segur , 2018, rouge a [198 kr.](#) / flaske

MOULIN DE LA LAGUNE 2019, rouge a [155 kr.](#) / flaske

Brio Cantenac-Brown, 2020, rouge a [234 kr.](#) / flaske

Haut-Medoc de Lagrange, 2015, rouge a [129 kr.](#) / flaske

Blason d'Issan, 2018, rouge a [244 kr.](#) / flaske

Blason d'Issan, 2022, rouge a [222 kr.](#) / flaske

Antoine Pouget 2015, rouge, Margaux, 2. vin a [236 kr.](#) / flaske

Fleur de Pedesclaux, 2022, rouge a [175 kr.](#) / flaske

Chapelle Haut-Bages-Libéral, 2016, rouge a [199 kr.](#) / flaske

PETIT SMITH HAUT LAFITTE PESSAC LEOGNAN , 2020, rouge a [235 kr.](#) / flaske

Carmes De Rieussec, 2015, blanc a [199 kr.](#) / flaske

LA SIRENE DE GISCOURS MARGAUX 2ND VIN Château GISCOURS 2023 Incl. moms
a [239 kr.](#) / flaske (En Primeur)

En Primeur 2022

De vine, der ikke er udsolgt, kan nu købes som alle andre. Her er en liste over mulige køb:

- Blason d'Issan, 2022, rouge 222 kr.
- Château Pontet-Canet, 2022, rouge 929 kr.

- MADAME DE BEAUCAILLOU, 2022 rouge 148 kr.
- PETIT DUCRU, 2022 rouge 234 kr.
- Ch. Camensac, 2022 rouge, 199 kr.
- Ch. Prieure Lichine, 2022 rouge 299 kr.
- Ch. Dauzac, 2022 rouge 359 kr.
- Ch. Coutet, 2022 blanc 289 kr.

Bemærk, at hvidvinen er klar til at drikke nu, men at den også kan gemmes i rigtig mange år: 20 eller mere. For de tre andenvine gælder det også, at de kan drikkes nu og ikke skal ligge i kælderen i mange år, før de er drikke modne.

Med venlig hilsen

Ib Michelsen