

# VINUM STAVANGER

## *Bourgogne*

26. Juni 2009

Rune Magnus

# Bourgogne

- Bourgogne er en **landsdel** som omfatter flere av Frankrikes beste vinområder
- Området er oppstykket og utgjør ikke en sammenhengende stort vinmarksområde
- De fleste av de store landeiendommene tilhørte kirken før de ble splittet opp av Napoleon
- **Monopoles**, hvor hele vinmarken er på en vindyrkers hånd, er sjeldent i regionen. Selv om en vin kan knyttes til en bestemt jordteig (**climat**) i en bestemt kommune og en bestemt årgang, vil den ofte være laget av flere personer som eier hver sin lille parsell av den aktuelle teigen, og ha modnet i en av like mange forskjellige kjellere.
- I Bourgogne teller druebonden ("vindyrkeren") like mye som vinmarken
  - Av den grunn blir rundt 65% av all ny burgundervin fortsatt solgt i fat fra vindyrkere til **nègocianter**. Her blir viner blandet sammen for å oppnå tilstrekkelig kvantum til å kunne markedsføre en standardvin. Omdømmet til *nègocianthusene* varierer enormt.

# Vinområder i Bourgogne

## De mest kjente vinområdene:

- Cote d'Or
  - Cote de Baune (Sør)
  - Cote de Nuits (Nord)
- Chablis
- Cote Chalonnaise
- Maconnais
- Beaujolais

***I dag vil det kun handle om Cote d'Or!***

# Vinområder i Bourgogne

- **Côte d'Or** er en liten åsrygg nord i regionen som består av **Côte de Beaune** og **Côte de Nuits**.
- Klassifiseringen av viner fra dette området er svært krevende, men basert på klassifiseringer som går nesten 200 år tilbake inndeles vinmarkene i fire klasser:
  - **Grand Crus** er den øverste klassen (30 marker) og ligger i hovedsak i Côte de Nuits.
  - **Premiers Crus** er neste klasse (622 marker) og har på grunn av antallet varierende kvalitet
  - **Kommunale AOC-betegnelser**, dvs rett til å benytte kommunenavnet er tredje nivå, og er ofte omtalt som kommune- eller village-viner
  - **AOC Bourgogne** er fjerde kategori og omfatter vinmarker med mindre gunstig beliggenhet, også i berømte kommuner

# Côte de Nuits

- **Côte de Nuits** kjennetegnes av større "stofflighet," lengre levetid, mørkere farge enn en Beaune – her er det rødt som gjelder og hvite er sjelden vare
- Flere Premier Crus og Grand Crus marker

# Cote de Beaune

- Området har nesten dobbelt så stort vinmarksareal som Côte de Nuit fordelt på 19 kommuner
- Rundt 80% av vinene som lages her er røde, og pga av jordsmonnet, jernholdig masser av leire og småstein, er de generelt mindre kraftige og mer parfymerte/feminine enn sine naboer i nord
- Normalt når de også gjerne sitt høydepunkt tidligere enn vinene fra Côte de Nuit
- Generelle kjennetegn:  
*fruktigere, mer markant bærpreget, lettere og mer delikat enn Côte de Nuits. Fruktkarakteren er lys bærpreget og transparent, med aromaer i retning av (røde) rips, moreller, bringebær eller jordbær*

# Cote de Beaune forts.

## **Rødvinskommuner**

- Savigny-lès-Beaune, Beaune, Pommard, Volnay, Santenay, Corton (eneste Grand Cru)

## **Hvitvinskommuner**

- Mest kjent for noen av verdens mest berømte hvitviner
- Puligny-Motrachet (5 GC), Chassagne-Montrachet (5GC) og Meursault

# Puligny-Montrachet (CB)

- "Edginess" - med syrlighet, lengde og konsentrasjon
- *Vinene er delikate, elegante, florale/stråaktig med ferskenaromaer*
- *Kombinerer både kraft/fedme og mykhet i en perfekt balanse*
- *De er mer forfinede enn Chassagnes' litt mer robuste viner*

# Chassagne-Montrachet

- Moden stile med dybde og karakter
- Preg av moden gul og grønn frukt, krydret og noe smørblomst
- Mer fyldig enn Puligny-Montrachet med tett og konsentrert frukt
- Del av trioen "the big three" sammen med Meursault og Puligny-Montrachet

## **LEQUIN-COLIN CHASSAGNE-MONTRACHET LES CHARRIERES 2007**

*Dom. rene Lequin-Colin (kr 290)*

- Farge og duft: Dyp gul. Rik og flott mineralsk duft, kompleks med sitrus, epler, nøtter, krydder og sitrus
- Smak: Stort fruktig anslag, flott fylde, veldig god syre, deilig utover, parfymert og mineralsk finish.

## **LEQUIN-COLIN CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU LES VERGERS 2007**

*Dom. rene Lequin-Colin (kr 350)*

- LUKT: gyllengul, fat, jordsmon, moden frukt, sitrus, epler, vanilje
- SMAK: god syre, fast og kraftig. Lang ettersmak

# Chassagne-Montrachet Forts.

## **RAMONET CHASSAGNE-MONTRACHET 2007** *Dom. Ramonet (kr 288)*

- *Blek gul, floral og hint av ferske mandler. Frisk og relativt fyldig med lang ettersmak*
- *Nektariner, kald krem, sitron. Silkeaktig og behagelig i munnen med frisk syre og fin balanse.*
- *Mandler, smør, mineraler og lang avslutning*

# Meursault (CB)

- Vinene kjennetegnes av intens sødmefylt aroma (smør er gjennomgående, aprikoser, nøtter, krydder og ingefær)
- Mineralske overtoner, er rike og fedmefylte og kan virke både tørre og sødmefylte på en gang, og med lang ettersmak.
- I motsetning til mange av de andre hvitvinskommunene i sentrale Burgund, der hvitvinsdyrking er av nyere dato, har Meursault en århundrerlang Chardonnay-historie

## **LES PORUZOTS MEURSAULT 1. CRU 2006 Ch. de Puligny-Montrache (kr 420)**

- *Nøtter, smør, mineralsk*
- *8-10 mnd eik*
- *LUKT: gul frukt, hasselnøtter, smør*
- *MUNN: direkte, kraftig, balansert med stor lengde*
- *Fyldig, svær vin med flott fennikel-preg, mineraler, sitrus og smør. Kremet, kraftig vin med god substans og bra lengde.*

# Volnay (CB)

- fløyelsbløthet og eleganse, dufter av fiol, bringebær og plomme, og tidvis en ekstrem klarhet og renhet i frukt
- In general the wines are lighter than most other red Burgundies from the [Cote d'Or](#). 80,000 cases of red wine come from its 242ha of vineyards, of which 115ha is split among 26 [Premier Crus](#).<sup>[1]</sup> The most notable of these are Bousse d'Or, Champans, Clos des Chenes, Clos des Ducs, Les Caillerets, Santenots and Taille Pied.
- **Volnay** is a [commune](#) in the [Cote-d'Or department](#) in eastern [France](#). In the middle of the [Cote de Beaune](#), it is a well-known [appellation](#) of [Burgundy win](#)
- Volnay var historisk en svært ettertraktet vin, kongenes favoritt i middelalderen, og rester etter dette finner vi i eierstrukturen i de beste vinmarkene der adelen fremdels råder grunnen. På toppen av hierarkiet finner vi Pousse d'Or og d'Angerville som er omkranset av egne vinmarker - såkalte monopolmarker.

# Vosne-Romanee

- **Vosne-Romae** is a [commune](#) in the [Cote de Nuits](#) area of the [Cote-d'Or department](#) in [Burgundy](#) in eastern [France](#). With [Chambolle-Musigny](#) and [Gevrey-Chambertin](#), it produces the region's best red wines, all made entirely from the [Pinot Noir grape](#). Despite the monopoly control of four of the six grand crus, the village has at least forty growers sharing its [vineyards](#). The wines produced from the vineyards are diverse, but they are generally considered to be rich, silky and well balanced, with a complexity and [longevity](#) which surpasses that of the other wines of Burgundy.
- **MICHEL GROS VOSNE-ROMANEE 1ER CRU CLOS DES REAS 2004** *Dom. michel Gros (kr 580)*
  - *Cherry, blackberry, 830 cases made, mineraler, spices, Rich-fat even- with beautifully ripe cherry and blackberry aromas and flavors.*
  - Shows excellent balance and length, picking up mineral and spice notes on the long finish.
  - he Clos des Reas is classified as a Vosne-Romanee 1er Cru, and is a monopole of the Gros family, today vinified and marketed by Domaine Michel Gros.
  - To summarise the 14 vintages I tasted the wine is a consistently elegant, smooth, medium-fat wine of some complexity. A wine that tends to display more of the red fruit spectrum but the black is always waiting in the wings. Unlike many from Vosne there is only a very subtle spicy element

# Vosne-Romanee

- **POTEL VOSNE ROMANEE 2006** *Nicolas Potel (kr 350)*
  - Eik som dominerer en ellers så elegant frukt på duft. Stram og flott frukt med elegante og balanserte tanniner, kunne med fordel hatt mer beskjeden bruk av eik
- **RION NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU CLOS SAINT MARC 2006** *Patrice Rion (kr 580)*
  - Nuits-Saint-Georges is the main town of the [Cote de Nuits wine-producing area](#) of [Burgundy](#). [Map of the vineyards and descriptions](#) (Click on the map to enlarge it).
  - Attraktiv duft med innslag av jord, friske røde bær og mineraler. Rik og elegant frukt med en stram og strukturert avslutning. Lang konsentrert finish. Fantastisk til å være en premier cru.

# Volnay

- **ANGERVILLE VOLNAY 1.ER CRU CHAMPANS 2004** *Dom. marq. d'angerville (kr 460)*
  - Svært dyp farge. Avdempet aroma av mørke moreller og anis. Smaken er lukket og stram men viser svært konsentrert, intens og søt frukt. Lang og frisk og elegant vin med svært stram finish. En triumf i 2003-årgangen og en stor burgunder. Må luftes i timevis i karaffel eller lagres i 5-10 år.
  - 89-92 points and "Sweet spot Outstanding!" from Allen Meadows: "This too displays a highly perfumed nose of extract of red and black pinot fruit though with graceful floral and hints of spice notes adding nuance. The concentrated, intense and punchy flavors are delicious, pure and sappy, all wrapped in a linear, driving and pungently mineral finish. There is a textured but not chewy quality to the flavors and the length is most impressive. This has the underlying material to surprise to the upside though it will require moderate cellar time first."