

# SOM GENOPSTANDELSEN

Jeg har mødt Marcelle Bize Leroy (oftest kaldet Lalou) flere gange. En benet kvinde, der, når hun endelig smiler, får det til at risle koldt ned af ryggen. Hun besidder, som sine vine, en sensualitet, en længsel efter mødet, netop fordi smilet er så sjældent. Hun er en levende legende, royal på sin egen måde, ikke mindst på grund af den sværm af journalister og vinelskere, der forsøger at komme i kontakt med hende.

AF PETER WINDING



mension. En luftighed, et åndepust, en sjæl, religiøs om du vil, som genopstandelsen.

## ”A cellar rat”

Lalou er den yngste af Henri Leroy's to døtre, født Marcelle i 1932. Hendes storesøster, Pauline blev født i 1929. Allerede som barn brugte hun det meste af sin tid i kælderen og bliver i Clives Coates bog ”Côte d'Or” kaldt for ”a cellar rat”. 23 år gammel får hun et carte blanche. Det er 1955, i en periode med store basisvine (vine som købmændene brugte til deres blandingsvine), men hvor vinbranchen i hele Euro-

Netop derfor forsvarede hun sig, stikker, for at være i fred - for at producere nogle af verdens bedste og med sikkerhed, mest sjældne vine. Som Jasper Morris fortæller i et interview på side xx, så behøvede hun det ikke. Selvfølgelig ikke at producere vin, men at gøre det efter den biodynamiske metode, der indebærer meget store risici med en i forvejen meget begrænset produktion. Men hun synes at trives med risici, med alvor og med kontakt til livet, langt fra de bonede gulve. Som bjergbestiger kender hun et mål, ved hvor vigtigt der er systematisk at planlægge den rejse, den top, som hun på afstand kan se. Hun kender kampen og smerten, den massive masse af sten der skal besejres, meter efter meter, nøjagtig som vinstokkens kamp i vinmarken, i det vakuum der opstår, når brugen af sprøjtemidler bliver indstillet og når vinstokken skal finde sine egne, inderste reserver. Drevet på den biodynamiske metode får vinene og jorden, en anden di-

pa var helt i knæ. Lalou opkøbte vine fra de forskellige bønder, men kun de vine som hun fandt bedst og ikke de samme vine hvert eneste år. Ingen langtidskontrakt eller moralsk forpligtelse, men en frihed til at vælge og vælge fra.

Lav ydelse, ofte gæring med stilkene og nok mest af alt Lalou's næse, hendes fornemmelse for vin, er den største hemmelighed bag hendes vine fra ”Maison Leroy”, der som negociantvine i årtier har været i en klasse helt for sig selv. Gammeldags i stilen, på den gode måde, koncentrerede, balancerede og med et utroligt lagringspotentiale. I hendes kølige kældre, i den lille ydmyge landsby, Auxey-Duresses, med den lille flod som nærmeste nabo, ligger en af Bourgogne's største skatte med årgange til helt tilbage til 1919. Alt sammen katalogiseret i bogen – Leroy «Livre de Cave» – en salgsbrochure, om du vil, et smukt værk med Lalou's vine og egne smagekommentarer. Jeg fik bogen af hende i kælderen for nogle år siden, men uden dedikation,



## Médoc Marathon for læger

det kunne hun ikke overtales til, hendes vin er stjernen, ikke hende selv.

### Fra Maison til Domaine

Netop denne skat, dette enorme vinbibliotek af gamle årgange gjorde den muligt for hende at købe Domaine Charles Noëllat i 1988. Hendes japanske agent, Takashimaya, indvilgede i at investere 1/3, i Lalou og søsteren Paulines firma. Den danske importør Jørgen Christian Krüff og undertegnede havde nogle år inden besøgt samme domaine, et koldt og tørt besøg hvor vi ikke fik lov til at smage en eneste prøve og sikkert godt for det, domænet var kørt helt ned. Men vi fik kendte vinene hjemmefra, og jeg har stadig mine første meget store oplevelser af stor bourgogne fra Noëllats vine fra 1950erne.

Lalou har også vidst, at domænet kunne producere store vine. Hun kendte det 12 hektar store domænes vinmarker med næsten 1 hektar Romanée-Saint-Vivant og Richebourg og 1 1/2 hektar Clos de Vougeot, men hun vidste også, at vinstokkene var meget gamle, plantet af den gamle Charles Noëllat efter princippet "sélection masale". Domaine Leroy havde nu fået en stabil platform, i hjertet af Bourgogne, i byen Vosne-Romanée, et stenkast fra Domaine de la Romanée-Conti, hvor hun i 1992 blev tvunget til at overlade direktør-posten til sin nevø, Charles Roch, bl.a. som følge af etableringen af Domaine Leroy og dermed intern, direkte konkurrence på kvaliteten af Richebourg og Romanée-Saint-Vivant.

Men det stoppede ikke her, købet blev fulgt op med erhvervelsen af Domaine Philippe Remy og senere løbende forskellige parcelopkøb, blandt de bedst kendte i Le Musigny og Corton, rød og hvid. Domaine Leroy har i dag 9 Grand Cru marker og 8 Premier Cru og et samlet areal på over 20 hektar.

Næsten samtidigt skabte hun helt selv Domaine d'Auvenay, beliggende oven for den maleriske "bjergby"

→

### Optimal ernæring og motion – kosttilskud og motivation

#### Det sunde liv til forebyggelse af fysiske - og psykiske lidelser

Middelfart, La Tour 12, 13. marts og 19. maj

Bordeaux d. 11.sept.-13. sept. 2009 – Médoc Marathon

Bente Klarlund Pedersen MD, Professor of Integrative Medicine + Martin Kreutzer, Ernærings - og træningskonsulent + Jerk W. Langer, læge, videnskabsjournalist + Peter Winding, læge, redaktør + Steen Elkjær Knudsen, Cand.scient + Klavs Madsen, Phd (muskelfysiologi), institutleder ved institut for idræt, Århus Universitet

### At ældes med ynde – senior-livsstil

Bouilland, Bourgogne d. 6. – 10. september 2009

(godkendt for 3 dage)

Jerk W. Langer + Erik Skovenborg + Peter Winding

### Geriatrici – alderdommens glæder og plager

Castello Quercetto, Toscana d. 26.september - 2. oktober 2009  
(godkendt for 4 1/2 dage)

Ovl. Marianne Metz Mørch + Erik Skovenborg + Peter Winding

### Misbrug af alkohol, stoffer og chokolade

Reims, Champagne, d. 28. oktober – 1. november  
(godkendt for 2 1/2 dage)

Ovl. Henrik Rindom + Erik Skovenborg + Peter Winding

### Kontaktpersoner:

PW: Peter Winding tlf. 64 75 22 84

winding@vinbladet.dk

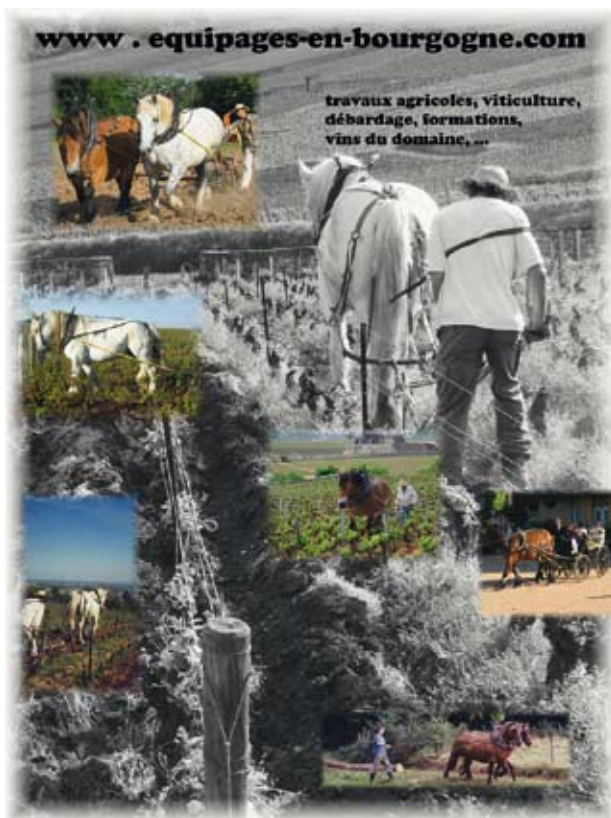
ES: Erik Skovenborg tlf. 86 22 16 03

erik@skovenborg.dk

### Forhåndstilmelding:

PW: Peter Winding tlf. 64 75 22 84/40252284

winding@vinbladet.dk



Erik Martin har et meget specielt job. Benet, markeret, smidig og stærk, ser han ud som en cirkusartist og det er han næsten også. Med sine tre heste tager han rundt i Bourgogne og behandler jorden for de mest fanatiske vinbønder.

Han startede med sit metier hos Chapoutier i Tain-l'Hermitage og blev via Lalou introduceret til Bourgogne, der havde problemer med traktoren der maste jorden for hårdt sammen. "Med hest bliver jorden mere luftig, det ses og mærkes på vinstokkene og vil senere også kunne mærkes i vinen", fortæller Erik Martin og fortsætter:

"Jeg pløjer altid selv med mine egne heste. Jeg har tre forskellige heste og egen hestetransporter, så jeg kan bevæge mig i hele Bourgogneområdet, fra en lille parcel til en anden. Hver hest har deres force. Det sværeste er at opdrage hesten til at "danse ind og ud mellem vinstokkene". Lalou er et utroligt interesseret i mit arbejde, hun kommer ofte ud i vinmarken når jeg pløjer, ser, mærker, fornemmer jorden og ser på vinstokkene. At forstå og anerkende hendes arbejde kom helt af sig selv da jeg smagte hendes hvide vine fra Domaine d'Auvenay, større vine findes ikke".

→ i Bourgogne: Saint-Romain. Navne som Puligny-Montrachet, Les Folatières, Criots, Chevalier-Montrachet, Bonnes-Mares og Mazis-Chambertin, indgår i domænet, navne der får det til at sitre i hele kroppen. Der er her tale om en mikroproduktion, nogle parceller er i en størrelse, der er mindre end en dansk parcelhusgrund. Selve gården, Domaine d'Auvenay, har været Lalou's og hendes mand, Marcel Bize's, private hjem siden 1970.

#### Loire:

Vine med stor og vild karakter:

- *Chateau Tour Grise* i Saumur, biodynamisk: rød (78,-/115,-), tør + halvtør hvid (88,-), tør crémant (85,-)

Frugt, frugt, frugt:

- *La Chapinière de Chateaufieux*: gamay (56,-), sauvignon blanc (63,-), cöt (75,-)

Finesse og blødhed:

- *Domaine Lechartier* i Montlouis, biodynamisk pr. 2009: tør + halvtør Chenin Blanc (98,-)

#### Jura:

En helt ny verden af oplevelser, til eksperimenter i køkkenet:

- *Domaine de la Tournelle*, Arbois, biodynamisk pr. 2009: chardonnay (103,-), savagnin ouillé (130,-), savagnin 3 år sous voile (166,-), vin jaune (272,-), crémant på chardonnay (99,-)

[www.vinimperiet.dk](http://www.vinimperiet.dk)  
[vin@vinimperiet.dk](mailto:vin@vinimperiet.dk)

tlf.: 28 69 68 28  
 Stemannsgade 9C  
 8900 Randers

**VINIMPERIET**  
 vin uden grænser

#### Hvad er det der gør Leroy-vinene så store?

Fra negocianthuset er det mest af alt kvinden Lalou bag vinene, der med sin enorme erfaring, sit talent og ikke mindst sin flid, kan "se igennem vinene", når de er helt unge, og som for basisvinene forstår blandingens svære kunst. Hun producerer ikke vine der skal drikkes her og nu, hun giver vinene tid og frigiver dem først, når hun føler de er drikke modne.

For Domaine-vinene er det også kvinden bag vinene, der er en del af forklaringen, forenet med nogle af de allerbedste parceller, strakt ud over hele Côte-d'Or. Vinifikationen er meget traditionel, ingen afstikning, ret høj temperatur og maceration. Men drueklasserne, der kommer ind er af en helt speciel karakter, små, meget koncentrerede, modne og frembragt biodynamisk, og de giver vinene både en mystik, en luftighed, ja et nærmest flerdimensionelt udtryk. Det var Nicolas Joly, der på hans ejendom Coulée de Serrant i Savennières, overbeviste Lalou om den biodynamiske metode. En metode, der vinder mere og mere indpas, og som nogle af de største bourgogneproducenter i dag bruger.

"Alt at miste – intet at vinde" sagde de fleste vinbønder om Lalou's eksperiment og de fik næsten ret. Årgang 1993 blev en katastrofe med en minimal høst, men med en kvalitet, der gav genlyd i hele verden.

Her er nogle af vinene fra det berømte vinbibliotek, præsenteret af den danske importør Jørgen Christian Krüff fra L'Esprit du Vin den 8. november 2008 i Queens Garden på Hotel Royal i Århus.

# SMAGNING AF NEGOCIANTHuset LEROY, DOMAINE LEROY OG DOMAINE D'AUVENAY

**2001, Leroy, Auxey-Duresses**  
Flot, udviklet duft, nødder, hvide blomster, fersken, æble, virker helt på toppen. Luftig, mineralsk smag, røget med røget, let cremet eftersmag stadig med fin frugt. Luftig vin uden den store fylde, skal drikkes nu. **90** *370,00*

**1999, Leroy, Bourgogne**  
Lille duft, stadig ung, hindbær. Rank struktur, slank uden den store fylde, ren eftersmag. **87** *245,00*

**2001, Leroy, Meursault**  
Stadig lukket duft, henfalden æble, fersken, behøver luft, bagved kommer nødder. Cremet smag, fyldig, let fedme fuld med nøddeagtig eftersmag med fin frugt. **93** *550,00*

**1999, Leroy, Santenay**  
Stor duft, kaffe, hestesaddel, dyb frugt, meget dyrisk i begyndelsen, frugten kommer mere og mere frem. Meget fyldig smag med stor frugt der dækker over tannin og rig, kaffeagtig eftersmag. **93** *550,00*

**1997, Leroy, Bourgogne (hvid)**  
Udviklet, kompleks duft, nødder, mineralsk, blomst, meget ren og kompleks på samme tid. Elegant smag, tør, nærmest tanninagtig, med fin, let bitter eftersmag med grape. Antydningens kunst! **93** *195,00*

**1995, Leroy, Morgeot, Chassagne-Montrachet Premier Cru**  
Osteagtig duft, behøver luft, bliver meget mere ren i glasset efter nogle minutter, fin frugt, kompleks, nødder, lakrids, citrus med fin mineralitet med tør eftersmag. Ingen stor fylde eller fedme, skal drikkes nu. **91** *695,00*

**1995, Leroy, Les Chalumeaux, Puligny-Montrachet Premier Cru**  
Limeagtig duft, fersken, let lakrids, blomst, mineralitet, stadig meget

ung i sit udtryk. Cremet smag, fyldig og elegant med lang, let røget, mineralsk eftersmag. Kompleks med alderens udviklede duft parret med ungdommens smag. Stor, meget elegant vin. **95** *950,00*

**1990, Leroy, Chassagne-Montrachet**  
Udviklet duft, lakrids, læder, nærmest Barolo-agtig. Rank struktur med tør, moden tannin, god fylde og tør eftersmag, stadig med god frugt. **92** *550,00*

**1988, Leroy, Les Perrières, Meursault Premier Cru**  
Elegant duft, nødder, citrus, hvide blomster, mineralsk, utrolig frisk. Meget elegant smag, mineralsk, ren med frisk, let røget eftersmag, nærmest tanninagtig! Utrolig friskhed og kompleksitet i samme vin. **97** *1.495,00*

**1985, Leroy, Charmes-Chambertin**  
Smuk, udviklet duft, sveskeagtig, mørk lakrids, stadig både frisk og udviklet mørk frugt. Rig smag, fyldig, let sødmefuld, moden, markeret tannin og lang, rig eftersmag, sødmefuld og stadig med bid. **95** *2.995,00*

**1982, Leroy, Gevrey-Chambertin**  
Moden, sveskeagtig duft med appelsinskal, blød engelsk lakrids og let læder. Velouragtig, sødmefuld smag forenet med markeret syre, der holder vinen frisk. Let sødmefuld og samtidig tør eftersmag. Skal drikkes nu. **90** *870,00*

**1982, Leroy, Nuits-Saint-Georges**  
Kaffeagtig duft, let sveskeagtig med let appelsinskal. Stadig fin frugt, utrolig koncentreret, stadig med bid, fin sødme og kaffeagtig eftersmag. **93** *1.245,00*

**2003, Domaine Leroy, Clos de Vougeot**  
Brombær, solbær, blåbær, meget

tæt, med nuancer fra fad dækket af meget stor moden frugt. Meget tæt, rig smag, fyldig med markeret tannin dækket af stor frugt og lang, rig, meget lang eftersmag. Meget stor og meget lang eftersmag. **98** *7.500,00*

**2003, Domaine Leroy, Les Narbantons, Savigny-lès-Beaune Premier Cru**  
Meget krydret stil, minder i duft meget om de krydrede toner fra Corton-Charlemagne. Krydret, frisk smag med markeret tannin og krydret, frisk eftersmag. **92** *3.000,00*

**1993, Domaine Leroy, Les Narbantons, Savigny-lès-Beaune Premier Cru**  
Let osteagtig duft, svampe, svesker. Stadig liv, svesker, rank med markeret tannin med sødmefuld og samtidig tør eftersmag. Meget viril og fyldig **1993**. **93** *2.000,00*

**1989, Domaine Leroy, Les Combottes, Gevrey-Chambertin Premier Cru**  
Krydret, sveskeagtig duft med kaffe, virker lidt træt, let oxideret. Kaffeagtig smag med en del syre, noget afmagret, skal drikkes nu. **88** *2.000,00*

**1989, Domaine Leroy, Latricières-Chambertin**  
Udviklet duft med kærnemælk, kaffe, svampe. Stadig frisk i smagen, sødmefuld, sveskeagtig fylde forenet med syre. Skal drikkes nu. **90** *5.500,00*

**1989, Domaine Leroy, Chambertin**  
Sveskeagtig duft med orangeskal og blød lakrids, dyb, moden frugt, får mere og mere kaffe. Rank struktur med godt bid, tør og sødmefuld på samme tid med lang eftersmag med markeret syre. **93** *7.500,00*

**2004, Domaine d'Auvenay, Les Clous, Auxey-Duresses (hvid)**  
Krydret, meget kompleks duft, meget rig, luftig, med forfinet, eksotisk frugt, blomst, græsset på en meget forfinet måde. Luftig, rig, mineralsk, krydret smag med meget lang, rig, krydret eftersmag. Helt anderledes en andre vine. **93** *1.100,00*

**2004, Domaine d'Auvenay, Les Narvaux, Meursault**  
Stor, kompleks, nøddeagtig duft, fersken, honning, blomst. Udvikler sig i glasset, får mere ristet toner, mineralitet, kaffe, popcorn. Rig, meget rig smag, krydret med lang, rig eftersmag, "brænder" nærmest i sin koncentration. **95** *1.500,00*

**2004, Domaine d'Auvenay, Les Folatières, Puligny-Montrachet Premier Cru**  
Stor, mineralsk duft, kompleks, mere afd æmpet end Meursault. Meget rig smag, cremet, fyldig og tør og lang, rig, krydret eftersmag. Kommer i glasset, udvikler sig positivt, burde have haft endnu mere tid i glasset. **97** *3.000,00*

**2004, Domaine d'Auvenay, Corton-Charlemagne**  
Stor, mineralsk kompleks duft, meget åben af en Corton-Charlemagne, har en flasket, røget stil. Mineralsk smag, meget ung, nærmest tanninagtig, tør med lang krydret eftersmag. Største yngre Corton-Charlemagne jeg nogensinde har smagt. **98** *5.000,00*

**2004, Domaine d'Auvenay, Chambolle-Musigny**  
Krydret, udviklet duft, modne bær, frisk og krydret. Krydret smag, frisk med middel til god fylde med frisk, krydret eftersmag. **93** *2.500,00*

Vinene kan købes hos L'Esprit du Vin, [www.esprit-du-vin.com](http://www.esprit-du-vin.com), 70201060