

Bordeaux er i krise, og det er godt nyt for vinkøbere

I mandags blindsmagte Børsens vinpanel 39 bordeauxvine. Resultatet kastede lys over flere forbløffende gode køb – ikke på trods af, men netop fordi Bordeaux befinder sig i sin værste krise i årtier

Af Ole Troelsø

Mouton Rothschild, Lafite, Cheval Blanc, Margaux og så videre er historiske navne på nogle af verdens mest berømte vine. De er alle fra Bordeaux, og vi har vænnet os til, at bordeauxvin er dyrt. Men lige nu er priserne sensationelt lave, derfor satte Børsens vinpanel fokus på Bordeaux under en blindsmagning i mandags.

Vi smagte dog ikke de ovennævnte berømtheder, men holdt os til 39 vine i prisspændet 68-1700 kr., hvilket kastede lys over nogle virkelig gode køb. De er så gode, fordi Bordeaux er i krise. Krisen skyldes dels, at det hjemlige franske vinforbrug pr. indbygger er skrumpet fra næsten 80 liter årligt i 1970'erne til knap 40 liter i dag, dels at eksporten længe har været under pres, især til USA og Kina, hvor den ifølge avisen Le Monde faldt ca. 10 pct. fra 2022 til 2023.

3000 hektar vinmarker nedlagt

Det har medvirket til omfattende overskudsbeholdninger i Bordeaux, hvor den franske stat og vinbranchens organisation CIVB har afsat 57 mio. euro i støtte til drueavlere, der nedlægger marker. Indtil videre er 3000 hektar vinmarker blevet fjernet i forsøget på at bringe udbud og efterspørgsel i bedre balance.

Mange producenter omtaler situationen som den værste markedskrise i 20 år, for priserne er raslet ned, og i år har flere vinslotte lanceret de nye årgange med prisnedsættelser på ca. 30 pct. i forhold til sidste års udbud. Derfor er øjeblikket inde til at købe nogle kasser og lægge dem i kælderen, hvilket er ideelt, da Bordeaux netop er kendt for lagringsegne vine, og det er smagningens overordnede vinder – Pavillon de Leoville-Poyferré – et godt eksempel på.

Den har en fejende flot næse med stor fyldighed, strejf af viol og modne solbær, isprængt en forfriskende mineralitet og oplivende syre samt en anelse vanilje og røg. Smagen er indledningsvist slikagtig med modne sorte kirsebær og bitter chokolade, mens meget fine, polerede tanniner og levende syre balancerer frugten, så oplevelsen toner ud i en tør, krydret eftersmag med en anelse engelsk lakrids.

Historiens vingesus

Hvis navnet Léoville får en klokke til at ringe, skyldes det måske, at det optræder i flere slottes navne. Oprindeligt var der tale om Château Léoville, som i 1800-tallet blev opdelt i tre, nemlig Léoville Las Cases, Léoville Barton og



Sommelier Gin Isabel afslører blindsmagningens overordnede vinder for Børsens vinpanel. Der var tale om 2022 Pavillon de Leoville Poyferré. Foto: Sigrid Ellesø



2022 Pavillon de Léoville Poyferré

★★★★★★

Flot næse med stor fyldighed, viol og solbær, isprængt en forfriskende mineralitet. Smagen begynder slikagtigt med modne sorte kirsebær og bitter chokolade hvorefter polerede tanniner og levende frugtsyre tager over, inden vinen toner ud i en tør, krydret eftersmag med en anelse engelsk lakrids.

320 kr., smv.dk

Léoville Poyferré. Sidstnævnte blev i 1855 klassificeret som anden Grand Cru Classé, en fornem status, der blot er tildelt 14 andre slotte i AOC Médoc, der rummer i alt 584 vinslotte.

Slottets første vin, som blot hedder Leoville Poyferré, koster ca. 4000 kr. i årgang 2018, mens andenvinen 2022 Pavillon de Leoville Poyferré koster 320 kr. hos Sigurd Müller Vinhandel, hvis direktør, Ib Bergkær, kalder et af de bedste køb i sortimentet.

"Jeg har altid haft en forkærlighed for vinene fra Bordeaux og været betaget af områdets historiske vingesus. Anekdoterne og fortællingerne fra regionen har sat uudslettelige spor i min hukommelse, og smagsmæssigt har Bordeaux aldrig stået stærkere," siger Ib Bergkær, som i øvrigt anbefaler, at man som turist besøger slottet, som meget gerne tager imod gæster.

Det bedste køb

Hvor Léoville-vinen er et godt køb, så er smagningens absolutte røverkøb imidlertid 2020 Château Trois Moullins, om end det er i en noget lettere klasse. Ikke at vinen savner fylde; den har en intens, parfumeret næse med modne sorte kirsebær, tobak, cedertræ og vanilje. Smagen er fyldig med moden blomme, solbærsorbet, en blød

2020 Château Trois Moullins

★★★★★

Intens, parfumeret næse med modne sorte kirsebær, tobak, cedertræ og vanilje. Fyldig smag med moden blomme og solbær, en blød frugtsyre og fint afstemte tanniner, som giver bid, der er oplagt til grillbøffen.

85 kr. (68 kr. v. seks flasker), esprit-du-vin.com



frugtsyre og fint afstemte tanniner, som giver et godt bid.

Det er en god, men ukompliceret vin, og den stammer ikke fra noget fornemt cru-slot, men fra den meget beskedne Côtes-de-Bourg AOC på højre bred af Gironde-floden, hvor ler- og kalkholdige jorde giver rødvine med varm frugt og blød struktur. I Côtes-de-Bourg findes ingen 1855-klassifikation, men området rummer mange velrenommerede ejendomme, der tilbyder klassisk Bordeaux-karakter til mere moderate priser, hvilket 2020 Château des Trois Moullins er et godt eksempel på.

Til grillen og kælder

Det er en helt oplagt vin til den kommende grillsæsons bøffer, da få vine klæder stegt oksekød så godt som klassisk bordeaux. Jeg tror ikke, man skal købe den med henblik på kælderen i modsætning til 2022 Pavillon de Leoville Poyferré, som er dejlig nu, men formentlig vil blive endnu bedre i de kommende år.

Bordeauxkrisen er en tragedie for producenterne – men et scoop for os vindrøkkere, der her har en sjælden mulighed for at fylde kælderen eller vinkøleskabet med store bordeauxvine til små priser. Det kan du læse mere om her på siden i næste uge, hvor smagningens øvrige topplaceringer beskrives.