



2023
Dr. Mayer Pinot
Noir, Yarra Valley
★★★★★
Elegant,
parfumeret og saftig.
420 kr.,
kkwine.dk



2023,
Chablis Terre
de Courgis
★★★★★
Chardonnay. Frisk,
sprød og kalket.
499 kr.,
hustedvin.dk



2018
Le Petit Galia,
Ribera del Duero
★★★★★
Tempranillo. Fyldig,
moden og livlig.
195 kr. (156 kr.
ved seks flasker),
esprit-du-vin.com



2023
Saint Aubin 1er
Cru Les Murgers
des Dents de Chien
★★★★★
Chardonnay. Fyldig,
præcis og mineralsk.
475 kr.,
ilvino.dk

Vin til al slags vejr

Med elegant australsk pinot, saftig spansk tempranillo og knivskarpe franske hvidvine er du dækket ind til den omskiftelige årstid

Tekst og Foto: Ole Troelsø

Maj er en drilsk måned. Den kan byde på regn, blæst og kolde næser – og pludselig vende på en tallerken og lokke os ud i haven iført sommertøj. Derfor er det ikke helt enkelt at anbefale vine til årstiden. Her kommer fire bud på meget forskelligartede vine, der alle imponerede under en blindsmagning i Børsens vinpanel, og hvoraf en enkelt tilmeldt er lidt af et priskup.

Den kommer fra Castilla y León, den store spanske vinregion, der også rummer områder som Ribera del Duero, hvor tempranillodruen folder sig ud i en fyldig, varm stil, der er oplagt til de kolde aftener. Navnet Petit kan narre – for selvom den er en undersåt til topvinen fra samme gård, Galia, er ambitionerne store, og bag vinen står den franske ønolog Jérôme Bougnaud, der

i en årrække arbejdede for Pingus-vinmageren Peter Sisseck i Spanien.

Humblebiens elegance

Hvis du kan lide Sissecks rødvin Psi eller vinene fra Quinta Sardonía, hvor han tidligere var konsulent, vil du formentlig også kunne lide Le Petit Galia, der ligesom de nævnte vine er lavet overvejende på tempranillodruen.

Le Petit Galia dufter af svesker, brombær og en anelse vaniljekrydderi, men på ingen måde som visse andre spanske fadbomber. Det står især klart, når man smager på vinen, der klart har et meget modent præg med mindelser om marmelade, men samtidig nyder godt af en fremtrædende syre og forfriskende mineralitet. Det får vinen til at svæve som en humlebi, selvom den altså er bombastisk og indeholder hele 15 pct. alkohol.

At vinen trods dette virker smidig, skyldes nok delvist, at druerne kommer fra gamle vinstokke, der dyrkes biodynamisk, høstes ved håndkraft og gæres på vilde gærstammer. Ca. 40 pct. af druerne lægges i gæringskarret som hele klaser, hvilket bidrager til at give vinen ekstra friskhed og kompleksitet, da stilkene tilfører tanniner, krydrede og urteagtige aromaer samt en ekstra lagdeling i smagen.

Efterfølgende modnes vinen på store 600-liters franske egetræsfade, hvilket forklarer, at man fornemmer egetræets

“

Navnet Petit kan narre – for selvom den er en undersåt til topvinen fra samme gård, Galia, er ambitionerne store

indflydelse, uden at det bliver dominerende eller vulgært.

Prisen på 195 kr. er yderst rimelig, og den falder endda til 156 kr. ved køb af seks flasker – noget, jeg klart kan anbefale. Dog bør man være opmærksom på, at det er årgang 2018. Modenhed er en del af vinen's charme, men den vinder næppe voldsomt meget ved yderligere lagring, selvom den sagtens kan holde sig over sommeren og ind i næste vinter.

Australsk pinotchargetrold

Le Petit Galia er til de kølige aftener og en tørst efter fyldighed. Er det lunt, og skal det være let, kan jeg anbefale den overraskende elegante Dr. Mayer Pinot Noir. Hvorfor overraskende? Fordi den kommer fra Australien, der jo er kendt for store, tunge rødvine – men bestemt også kan andet, hvilket denne vin understreger.

2023 Dr. Mayer Pinot Noir er australsk, men vinmageren er tysk. Han hedder Timo Mayer og er et af flere beviser på, at man udmærket kan lave en pinot i europæisk stil på den sydlige halvkugle. Mayer tror på lav intervention og naturlig friskhed, hvilket han tryller frem på de stejle skråninger af Bloody Hill Vineyard – et navn, der skyldes markernes voldsomme stejlehed, hvilket gør det "bloody difficult" at dyrke druer der.

Ligesom førnævnte Le Petit Galia anvender en andel hele klaser i gæringen, er det også tilfældet med Dr. May-

er Pinot Noir – dog med den forskel, at her gæres alle druerne som hele klaser. Fermenteringen foregår desuden med kulsyre-gæring (maceration carbonique), en metode kendt fra Beaujolais, og som bidrager med friskhed, aromatisk intensitet og fine tanniner.

Da jeg smagte vinen blindt, gættede jeg på en bourgognevin, fordi dens elegante, parfumerede næse havde en mineralitet og et blomsterpræg, der mindede mig om Chambolle-Musigny. Smagen fik mig ikke til at ændre mening: Den var præget af mineraler, rød frugt, en frisk syre og en lang eftersmag, hvor en let sødme leger med syren.

To hvide perler

Får vi mange solrige dage, er det tid til hvidvin – f.eks. 2023 Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien. Sidstnævnte betyder "hundens tænder", og vinen bider sig fast med sin præcise mineralitet. Den kommer fra det respekterede Domaine Roux i Saint-Aubin – et område, der tidligere var helt overskygget af de store navne i Bourgogne, men som i dag tager konkurrencen op.

Bliver det virkelig varmt i maj, så har vi 2023 Chablis Terre de Courgis fra Jean-Marc Brocard, der er en af pionererne inden for økologisk dyrkning i Chablis. Hans vin føles som flydende kalkjord: frisk, sprød og krystallklar – lige til at sætte på et frokostbord i skyggen, når solen bager.