



# BORDEAUX - verdens beste viner?

Med stort og smått er det nærmere 9000 vinprodusenter i Bordeaux. Dette er Château La Rivière i Fronsac.

Bordeaux har en unik posisjon i vinverdenen, her finner vi chateau'ene med kjente navn som produserer viner i toppklasse og med topp priser. Men det er rundt regnet 9000 vinprodusentene her, så både kvalitet og priser varierer sterkt. De slanke, høyskuldrede flaskene med de røde toppene, er likevel et ganske pålitelig kvalitetstegn. •• HRR – Hans Kristiansen (Tekst)

Bordeaux sammenlignes ofte med Burgund, men det er stor forskjell. I Bordeaux produseres over 800 millioner flasker i året, mens tallet for Burgund er vel 200 millioner. I Bordeaux utgjør vinmarkene over 117.000 hektar, i Burgund 29.500 hektar.

– Vin er som et kunstverk som avspeiler værforhold, hva slags druer man har plantet, jordsmonn og filosofien til produsenten. Klimaet, jordsmonnet samt historien, har gjort Bordeaux til verdens mest kjente vinregion, sier vinhandleren *Nicolas Mahe de Berdouare* i Vinhuset NoFra\*. Han er født inn i en negociants-familie med røtter i Medoc.



– Bordeaux har også hatt mye flaks, det var mye som stemte. Klima, jordsmonn og også folkeslagene som har vært der, sier vinhandler Nicolas Mahe de Berdouare.

### Hvorfor er Bordeaux-viner verdens beste?

– Jeg pleier å si, blant verdens beste viner. Selv om jeg er fra Bordeaux, født i Graves og oppvokst i Medoc, har jeg stor sans for andre viner også, men Bordeaux-viner vil alltid ha en spesiell plass i mitt hjerte, og i min lever. Bordeaux er et slags referansepunkt for internasjonal vinproduksjon, med en lang historie. Bordeaux har også hatt mye flaks, det var mye som stemte. Klima, jordsmonn og også folkeslagene

som har vært der. Først romerne, senere, på 1100-tallet, Henrik Plantagenet som giftet seg med vår dronning Eleonora og åpnet Bordeaux mot resten av verden. Bordeaux ble tidlig satt på kartet som en handelsby, ikke som en festningsby. I de 2000 årene det har vært produsert vin her, har folk lært av sine feil og blitt stadig dyktigere. Klimaet

er temperert og beliggenheten "nær vannet", som Bordeaux betyr, sier alt. Vi har mange små elver og bekker som gir god vanntilførsel. I 2003 hadde vi hetebølge, da var det Medoc, mellom havet og elven Gironde, som klarte seg best. I Pessac-Leognan var det katastrofe og alt ble sendt til destillering. Jordsmonnet består av grus, sand, leire og kalkstein, noe som passer vinplantene bra, de vokser best på karrig jord og har røtter opptil 23 meter under bakken. Å anlegge gressplen, derimot, er ikke så lett. Bordeaux har også hatt dyktige handelsmenn, det holder ikke å ha verdens beste vin hvis du ikke kan markedsføre den, selge den og har god logistikk som kan frakte den til kundene.

### Hvordan har utviklingen vært når det gjelder priser og produksjon de senere årene?

– Mange mener at Bordeaux generelt er overpriset, enkelte viner er det. Jeg smakte en Château Petrus 2005 til 36.000 kroner, hvert glass kostet 6000 kroner, det får en jo til å tenke om dette virkelig er verdt den prisen. Men her er det jo etterspørselen som driver prisene opp, fordi mange "drikker

etiketter", mange nyrike i forskjellige land har den hobbyen. Men disse toppvinene reflekterer ikke resten av Bordeaux, prisutviklingen for de 60 mest kjente, som etterspørres over hele verden, avspeiler ikke prisutviklingen hos alle de rundt 9000 produsentene. I Bordeaux har man ofte vært flinke til å prise opp vinene i gode årganger, men naturlig nok er de ikke så flinke til å gå ned i middels årganger. I mine yngre dager spurte jeg en slektning som var negociant om dette, hans svar har jeg aldri glemt: – Du må huske, Nicolas, i Bordeaux har vi aldri noen dårlige årganger, men vi har enkelte årganger som er bedre enn andre!

### Har de forskjellige druene holdt sin stilling?

– Det er Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc og Petit Verdot som er de dominerende druene. Vi lever i en verden der alt skal gå fort og Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc inneholder mye garvestoffer, så mange produsenter erstatter disse i større grad med Merlot, som er en rundere, modnere og mer kommersiell drue. Petit Verdot er en vanskelig drue å dyrke, men den kan gi fantastiske resultater i gode årganger.

### Er røde Bordeaux-viner primært matviner?

– Ja, de er i første rekke laget for å drikkes til mat. Garvestoffene, tanninene, forsvinner enten i kontakt med maten, eller med tiden. Kombinasjonen Bordeaux/mat kan oppnå høyder som er sjeldne ellers. De unge vinene må dekanteres, slik at de åpner seg. Mange tror at en god Bordeaux må dekanteres lenge på forhånd, nei, den bør åpnes like før, skjenk et lite glass og hell resten i en karafel. Det er ingenting som er finere en vinkarafler på et bord med levende lys. Jeg bruker alltid karafler til smakinger, selv med pappvin.

### Mange av topp-produsentene har også «second»-wines, disse kan vel være verdt å se nærmere på?

– Jeg er veldig glad i disse, fordi du kan gjøre svært gode kjøp. «Etikett»-drikkene vil ikke ha dem, de tror det er viner av sekunda kvalitet, det er det absolutt ikke. Det er vin fra litt yngre vinstokker, som er fornuftig priset og som kan drikkes tidligere.

### Bordeaux sammenlignes ofte med Burgund, men det er vel store forskjeller?

– Det er en evig krig mellom Bordeaux og Burgund, det begynte vel med at hertugene av Burgund erklærte seg som "herrene over de beste kristne viner". Men det er to helt forskjellige skoler og forskjellige druer. Min smak ligger definitivt i Bordeaux, selv om jeg har mange gode venner blant vinprodusentene i Burgund.

### Før var Bordeaux-viner på alle vinkart, nå er det ingen selvfølge lenger?

– Bordeaux-viner trenger lang lagringstid, nå er det ingen som har råd til å lagre ting, alt skal skje med raske fortjenester. Før kunne en negociant kjøpe noe tønner og legge dem i kjelleren, hverken produsenter, mellomledd, vinhandlere eller restauranter, har råd til å ligge med mye på lager idag. Men naturligvis skyldes det også konkurransen fra mange "nye" vinland.

### Er det mange vinslott til salgs i Bordeaux fortsatt?

– Det selges et vinslott i uken omtrent, til kinesere og andre, dermed er det noe av vår historie som blir borte. Franske banker og forsikringsselskaper kjøper også vinslott, og det er like ille. I Bordeaux må selve slottet selges med vinmarkene. Det er ofte arveoppgjør som gjør at familiene må selge, i tillegg er arveavgiftene høye.

### Er negociantenes rolle fortsatt viktig?

– Mange tror at de kan hoppe over et ledd for å spare penger, men det er mange grunner til at vi har systemet med negociants. En negociant er først og fremst salgsparatet til vinbøndene. De skal konsentrere seg om vinmarkene sine, de skal ikke reise verden rundt for å selge vin. Også vinmeglerne, såkalte courtiers, er viktige, selv om vinhandlerne ofte hater dem og anser disse som et unødvendig mellomledd. Negocianten sikrer leveringer og gir produsenten trygge arbeidsvilkår. En negociant kan representere én eller flere produsenter. I Bordeaux finnes det flere negociants som har drevet i over hundre år.

### Er det årganger som er spesielt bra som du vil fremheve?

– 2009 og 2010, det er sjelden med to veldig gode årganger etter hverandre. Jeg har kjøpt endel av disse og lar dem ligge på lager, men ikke for å spekulere, jeg tenker langsiktig. Etter det jeg har hørt blir også 2014 veldig bra, vi var litt usikre i starten, men fra juli ble det gode forhold.

### Har du noen personlige favorittviner?

– Hvit Bordeaux er lite kjent i Norge, men nå har jeg kjempet i over to år for å få inn en tørr Sauternes, *Le G de Guiraud 2013* (V-pris NOK 169,90). Dette er blitt en personlig favoritt, jeg synes det er en fantastisk vin, biodynamisk produsert. Det har ikke vært noe marked for hvit Bordeaux her, men nordmenn kjøper masse Chablis, som er ganske dyre. Jeg fikk en veldig bra avtale med produsenten, som gikk godt ned i pris. Først kom den inn i bestillingsutvalget (BU) og etter 2 ½ år har vi vunnet et anbud, så nå er den inne på alle Vinmonopol-utsalg. Det er en vin som passer godt til mat og den har fått toppkarakterer rundt

omkring. Den er lagret på eikefat som har inneholdt Château Girou Sauternes, men er frisk og uten sødme. Av de røde liker jeg *Quien Bordeaux* (V-pris NOK 129,90) spesielt godt og *Château Le Grand Housteau* (V-pris NOK 119,90) er en av våre bestselgere fra Bordeaux.

### Hvordan er kunnskapsnivået når det gjelder vin i Norge i dag?

– Da jeg startet her i 1995, var det temmelig lavt. På en av de første Bordeaux-smakingene var det en dame som spurte meg om hvor lenge en bestemt vin kunne lagres, jeg måtte tenke litt om jeg skulle svare 2 eller 3 år, men før jeg rakk å svare spurte hun, – kan den lagres over helgen? Så på mange måter startet vi på minus, men idag har mange svært gode vinkunnskaper, de reiser mye, leser mye og er interessert i å lære. Jeg er også i bransjen for å øke folks kunnskaper om vin og utvide deres horisont. I denne bransjen må man være langsiktig og ærlig, det er mulig å lure noen én gang, men ikke hele tiden. Det tar lang tid å bygge opp et godt rykte, som kan være revet ned på en dag, i disse internett-tider.



Beliggenheten "nær vannet", som Bordeaux betyr, sier alt.

### \*VINHUSET NOFRA

har i år solgt totalt ca 1,3 millioner flasker i Norge. De er blant importørene som har størst portefølje av Bordeaux-viner, bl.a.: *Ch. La Mongie 2010* (V-pris NOK 126), *Ch. Picque-Caillou 2009/2010* (V-pris 265,-), *Malartic Lagraviere 2006* (V-pris NOK 435,-), *Ch. La Croix Saint-Estèphe 2010* (V-pris NOK 249,90), *Pavillon de Léoville-Poyferré 2011* (V-pris NOK 339,90), *Charmes de Kirwan 2006* (V-pris NOK 309,90) og *Ch. Haut-Marbuzet 2010* (V-pris NOK 535).