

Kjære Vinvenn,

Hvert år i begynnelsen av januar måned kan jeg ikke la være å tenke på *Sisyfos*, som var konge, helt og et skrekkeeksempel i gresk mytologi. I følge mytene dømte gudene ham til å rulle en stein opp på et fjell, men hver gang han nådde toppen (på kvelden), rullet steinen ned igjen (om natten), og han måtte starte hver morgen med å rulle steinen opp på fjellet igjen.

Dette kan høres litt negativt, trist og forgyveves ut, men det trenger ikke å være det. *Sisyfos* ga aldri opp, og det skal ikke vi gjøre heller. Det er både godt og nødvendig å gå i tenkeboksen i et nytt år, og lære av begåtte feil i det året som har passert. Se og drømme litt fremover i en ukjent fremtid, og se lyspunkter i hverdagsrutinene.

Midt i en ellers veldig kald og mørk januarkveld kom et «lysglimt» til meg fra Florida. Jeg fikk en inspirerende mail fra min onkel i Amerika (Jeg må kanskje presisere at jeg er så heldig å ha «en rik onkel i Amerika») som så meg igjen, om å fylle opp sin kommande nye vinkjellere med Bordeaux-vin. Han skulle nemlig destruere et stort rosa hus, for så bygge opp et nytt (med vinkjeller). Plutselig tok det helt av over hele verden. Min fabelaktige onkel er en sann amerikaner, en man kan forestille seg fra Hollywood-filmer med evig optimisme, entreprenørånd og ... skattejeger!

Siden vi har et uvanlig og sjeldent navn, tok mange kontakt med meg for å sende meg sine TV-innslag og presse artikler om han. Min onkel hadde nemlig kjøpt huset til den fryktede narkokongen Pablo Escobar, og det rosa huset var utgangspunktet for TV-serien *Narkos*...

Han kjøpte huset for 10 millioner dollar, og mange synes det er rart å destruere et sånt hus for å finne en mulig skatt. Det hele begynte med en lokal TV-kanal som intervjuet han, og spurte han om hva han håpet å finne, og han sa: «vi vet ikke helt hva vi kommer til å finne under huset, i veggen, i badebassenget eller på tomten: det kan være alt fra våpen, gull, dollars eller likt». En setning som kunne ha kommet rett ut fra en episode i *Narkos*.

På søndag kveld fikk jeg en ny mail fra min onkel der han fortalte meg følgende: «Om jeg finner Escobar's gull, deler jeg med deg!»

Jeg svarte med det samme, at jeg foretrekker å se han fylle sin nye kjeller med Bordeaux-vin. Og ikke betale for flaskene med skatte narko-penger!

Jeg ble veldig glad for å høre at han allerede hadde bestemt seg for å gi bort alt de finner til veldedige organisasjoner

Siden en kjent TV-kanal holder på å filme hele prosessen for å lage en stor dokumentar, får vi ikke vite detaljene rundt de tre store funnene som allerede er gjort, bortsett fra en stor safe som var begravet under marmorgulvet i stuen, men etter 8 timer var den allerede sporiøst forsvunnet. Som i en god krim TV-serie....

Her er 3 eksempler fra [VG](#), [BFM TV](#) og [Le Figaro](#).

Jeg pleier å si at jeg har begge føttene godt plantet på jorden (midt i vinrankene) men prøver samtidig å holde hodet over skyene. I dette tilfellet er det utrolig at fiksjonen har kommet så nær min realitet. Men Amerika ligger langt unna, og min hverdag er basert på hardt og langsiktig arbeid, fordi å jobbe i vinbransjen i Norge er «alt for sjelden en dans på druer!».

Denne uken vil jeg veldig gjerne anbefale deg en frisk og deilig hvitvin fra Bordeaux som vi lanserte 8. januar 2016: ([Bag in Box](#), 3 L)

Château de L'Aubrade 2014 AOC Entre-Deux-Mers - Bordeaux

Blek, gul farge, med lys-grønne hint. Uttrykksfull og fruktig duft, med intense aromaer fra hvite blomster. Veldig aromatisk i munnen, intens, frisk og middels fyldig. Lang og flott ettersmak.

Druer: 70% Sauvignon, 15% Sémillon, 15% Muscadelle.
Anbefales til: Aperitiff, fisk og skaldyr. Lyst kjøtt og frukt.
Innhold: Sukker: 0,5 g/l – Syre: 6,38 g/l – Alk. Vol. 12,5%
Varenr.: Varenr. 3593806 (Basis-K2)
Pris: 388,60

Vinen finnes i alle butikene til Vinmonopolet (Basis K2)



Pessimisten: « mitt glass er halv tomt!»

Optimisten: "mitt glass er halv fullt"

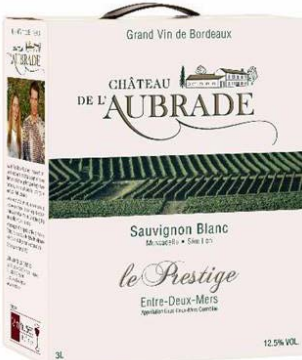
Realisten: "jeg burde ikke, men med en gang jeg kommer på stolen min igjen, vil jeg ha mer vin!"



Myten om Sisyfos' resultatløse evighetsarbeid har gitt opphav til uttrykket «sisyfosarbeid» om meningsløst slit, slik denne amerikanske avistegningen fra ca. 1913 viser: [barnearbeideren](#) forsøker forgyves å rulle pengesekken med «utbytte» opp bakken.



Escobars rosa hus.



PRESSEN SKRIVER

VG 9. JANUAR 2016

[UKENS RØVIN](#)
[CH. CASTERA 2010](#)

HUSTES VIN DES. 15:
[BORDEAUX PÅ VILTIL KJELLEREN](#)

VINVEST
4. DESEMBER 2015
ALL YOU NEED FOR JULIEN
2015: «DIN SØTE JULIETJEN
— SØT HVITVIN»

VIN & BRENNIVIN
DESEMBER 2015:
ÅRETS VINTEST TIL JULIEN
OG VINTEREN!
[CH. GRAND HOUSTEAU](#)
[CH. MOULIN HAUT VILLARS](#)
[CH. FOUGAS](#)
[CH. LA REYNE](#)
[CH. SÉRIAN](#)
[DRAPPIER BRUT ROSÉ](#)
[DRAPPIER CARTE BLANCHE](#)

KOSTHOLDSVEILEDEREN
MONA HAUGEN-KIND
SKRIVER OM FRANSKE VINER:
[CH. LA REYNE](#)
OG [CH. GRAND HOUSTEAU](#)
OG [CH. FOUGAS](#)
OG [QUEEN BORDEAUX](#)

A-MAGASINET 25.11.15
NÅR UNGENE ENDELIG SOVER...

Huset Vin 23.11.15
[KJELLERESK. HOG.](#)
[DOMAINE GIULIOTT-BROUX](#)

VG HELG 24 OKT. 15
[BORDEAUX FOR FOLKET](#)

ÅFTENPOSTEN 14.11. 15.
ÅRETS BESTE JULIEN!
[LINDHEIM 100 DAYS OF JULIEN](#)
[«BLANT DET ALLER BESTE JULIEN»](#)

DN.NO 05.11.2015
[CHATEAU GUIBAUD 2002](#)
[93 POENG I DN.NO](#)

VG 24. OKTOBER 2015
[BORDEAUX FOR FOLKET](#)
G DE CH. GUIBAUD -
TERNINGKAST 6

BÆRUMSAVISEN
22. OKTOBER 2015:
[VAVIENEN TIL ALSACE: JEAN -
BAPTISTE ADAM, RIESLING](#)

Vinforum nr. 4 2015:
[Château La Reyne](#)
— le Prestige 2012
[Noblesse du Temps](#)
2012

A-Magasinet 9.okt
[Perfekte viner til lam](#)

Dagbladet 25.9
[Berømt søtvin](#)

DN.NO:
[Château](#)
[La Reyne Le Prestige](#)

Maison mat og vin:
[Kirsebærøl fra Gvarv -
en virkelig godbit](#)

Aperitiff.no:
[En lovende vin](#)
[som tåler 8.](#)
[Meget godt kjøp.](#)

KK Stil:
[Sesongens](#)
[drømmegaver:](#)
[Drappier Brut Nature](#)

Breaking News!

Det er ikke ofte at jeg er enig med en (profesjonell) stor politiker, men President Hollande får min fulle støtte: ☺
Og i disse Star Wars tider, er det spesielt viktig å ikke la "the Dark Side" ta over!!! May the Force (from the good Wine) be with you.

[Klikk her for å lese mer om dette.](#)

Vennlig hilsen

Nicolas Mahé de Berdouare

Vinhandler - Marchand de vins

"Drikk oftere, mindre og bedre"



Karenlyst Allé 10, P.B. 431, Skøyen, 0213 Oslo, Norway

Mobil: +47 46 54 69 66, Tlf: +47 24 11 17 24

nicolas@vinhusetnofra.no

<http://www.vinhusetnofra.no>

Passord: vinhuset - Brukernavn: vinhuset

Er du på [Facebook](#) og vil følge mitt «VINdunderlige» liv som vinhandler?
«like» min nye side ved å klikke her: [Nicolas' VINdunderlige liv som vinhandler.](#)
Tusen takk ☺

[Rosé](#)

Adresseavisen:
[Château](#)
[La Revue Le Prestige](#)

Aftenposten:
29. aug. 2015
[Muskelviner –](#)
[Le G de Château](#)
[Guiraud 2014](#)
[Bordeaux](#)

Dagbladet 14. aug.
15: Lillebror i
[Bordeaux –](#)
[Le G de Guiraud](#)

T.A. 14.08.15:
[Forskjellig slags](#)
[franske hvitviner –](#)
[Le G de Guiraud](#)

TARA nr 11 aug 15:
[På vinstlott i Bordeaux](#)
[– Le G de Guiraud](#)

Dagbladet 7. aug.15:
[Helt i sesong –](#)
[Lindheim Farmhouse](#)
[Ale saison](#)

D.N. Vin 1.08.15:
[De beste hyllekjøpene](#)
[–](#)
[Le G de Guiraud](#)

Magasinet 10. juli 15:
[Mgleren –](#)
[Ch. Chasse-Spleen](#)

A-Magasinet 3. juli 15:
[La Demoiselle de](#)
[Sociando og Le G de](#)
[Guiraud](#)

A-Magasinet 8. mai 15:
[Alkymisten – Ch.](#)
[Gtand Housteau](#)
[Cremant Bordeaux](#)

A-Magasinet 26.6.15
[Maktens Høyborg](#)

Vinhøna
[To sommerviner fra](#)
[Chateau Roseline](#)

Telemarkavisa
12.juni
[Sancerre_sol og](#)
[chablisi!](#)

Itromsø - vinspalten
Gode røde

REN MAT
Fire perler i
sommersola:
[Mellot La Moussiere](#)
[Sancerre Rosé og](#)
[Guillot Chardonnay](#)
[Combettes](#)

Telemarkavisa 6. juni
[Sommerens øl på](#)
[offen-siven.](#)
[Terningkast 6 til](#)
[Lindheim Farmhouse](#)

TARA nr. 5. - mai 2015
[På vinbar i paris](#)

DN nr.15 mai 2015
[86 poeng](#)
[Drappier Carte](#)
[Blanche](#)

Få nese for god vin!

Bli en mester på å beskrive det du drikker

Luktensansen er noe av det viktigste redskapet vi mennesker har. Le Nez du Vin hjelper deg med å sette ord på dufter, og er et uvanterlig hjelpemiddel for glade vinskere så vel som for profesjonelle.

De som har en forkjærlighet for brunnevin eller kaffe, kan også glede seg over spesialtilpassede sett som gir deg enda større glede av det vi har i kopp eller glass

**LE NEZ
DU VIN**
JEAN LENOIR



| | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 12 LE NEZ DE L'ARMAGNAC | 6 Rosés LE NEZ DU VIN | | |
| 54 The masterkit LE NEZ DU VIN | 24 Dao LE NEZ DU VIN | 12 White wines LE NEZ DU VIN | 12 Red wines LE NEZ DU VIN |
| 12 Faults LE NEZ DU VIN | 12 New oak LE NEZ DU VIN | 6 The nose knows LE NEZ DU VIN | 36 LE NEZ DU CAFE |

[Les mer om Les Nez her](#)