

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 4, 2019 - Bourgogner från importören Nigab

Hej,

Jag har gått igenom röda och vita Bourgogner, från norr till söder. Här finns det en väldig variation av viner och stilar, från stålhårda, mineraliska och skarpt sura Chabliser, via eleganta Pinot Noir från "Guldkusten" Côte d'Or, till mjuka Beaujolais längst i söder. Den här gången var det importören Nigab som visade upp sitt sortiment, och jag har valt ut ett litet fåtal som är de mest prisvärda. Som vanligt rekommenderar jag bara viner som är så bra och prisvärda att jag skulle köpa dem själv.

Bourgogne är aldrig något budgetvin. Detta beror dels på att volymerna är ganska små, och dels på att det är stor internationell efterfrågan, vilket driver upp priserna. Men letar man lite utanför de allra mest kända lägena och de mest uppmärksammade producenterna så finns det en hel del som är värt att köpa. Och till anka med apelsinsås, den klassiska franska paradrätten, finns inget godare än ett elegant vin på Pinot Noir, t.ex. en fin Bourgogne.

Bland de vita gillade jag **Nr 5222 Saint-Véran Domaine de la Croix Senaillet**, för 149 kronor. Det är från Maconnais i södra Bourgogne. Det har liten/medelstor doft med gula frukter. Smaken har bra fräschör och ordentlig bredd och mer komplexitet än vanligt på denna prisnivå. Förklaringen är att vinet lagrats extra länge på jästfällningen innan buteljering, och det ger en bredare och mer komplex smak. Från Chablis längst i norr väljer jag **Nr 85578 Chablis Domaine Long-Depaquit Albert Bichot** för 189 kronor. Det har typisk, stor, god o-ekad chardonnaydoft, med inslag av gula frukter. Smaken har rejält frisk syra och rätt bra längd. I toppsegmentet dricker jag gärna **Nr 76111 Chablis Grand Cru Les Blanchots** för 469 kronor. Det är busgott, både i doften och smaken. Smaken är mer balanserad och mindre syradriven än det förra vinet. Den är bredare, mer komplex och längre. Jag skulle servera det här till en elegant fiskrätt med skirat smör eller beurre-blanc-sås. Koka sedan god potatis och smör-bräsera små tärningar av palsternacka och servera till, så är kvällen räddad.

Bland de röda föreslår jag att du, om du är ovan vid Bourgogner, köpe hem en flaska var av **Nr 71526 Beaune Clos de l'Ermitage** för 299 kronor och **Nr 70935 Santenay Premier Cru Clos Rousseau** för 319 kronor. Båda är från Côte de Beune i mellersta Bourgogne, men de är ändå olika i stilen och kul att jämföra. Det som blir kvar kan utan vidare stå i kylskåpet en eller två dagar.

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.

För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se

Här är en sammanställning över rekommenderade viner.

Distrikt och typ	Vin	Pris	Sortiment
Vit Maconnais	Nr 5222 Saint-Véran Domaine de la Croix Senaillet	149 kr	Ord
Vit Chablis	Nr 85578 Chablis Domaine Long-Depaquit Albert Bichot	189 kr	BS
Vit Chablis Grand Cru	Nr 76111 Chablis Grand Cru Les Blanchots Albert Bichot	469 kr	BS
Röd Côte de Beaune	Nr 71526 Beaune Clos de l'Ermitage Albert Bichot	299 kr	BS
Röd Côte de Beaune	Nr 70935 Santenay Premier Cru Clos Rousseau Albert Bichot	319 kr	BS

Gunnar Lindholm

Wine Consulting Sweden

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se