

[NYHEDER](#)

[OPINION](#)

[BUSINESS](#)

[AOK](#)

# Søren Frank: Bordeaux er tilbage for fuld lakridspibe

[AOK](#) **GASTRONOMI**

## Søren Frank har smagt sig igennem 2018-årgangen fra Bordeaux. I denne tid rammer den hyldeerne med store mørke vine med masser af svesker og lakrids.

Lørdag d. 13. november 2021, kl. 16.45

Del denne artikel ▾



**SØREN FRANK**  
Mad- og vinredaktør

Lyt til artiklen

11 min

Med 2018-årgangen synes handelen med [bordeaux](#) at være tilbage til normalen - i hvert fald i Danmark.

Da jeg i fjor skulle samle ind af den dengang kurante årgang 2017, var der ikke meget at finde. Mange vinhandlere sprang årgangen over, dels fordi den var af mellemkvalitet og ikke havde så god presse, dels fordi der stadig var store lagre rundt omkring af den fremragende årgang 2016. Og endelig var der jo så coronavirussen, som gjorde hele verdensøkonomien lidt ustabil.

Jeg oplever slet ikke den samme tøven angående årgang 2018, som rammer hyldeerne i denne tid. Årgangen er på forhånd udråbt som et godt år med stort gemmepotentiale, hvilket er gode nyheder for de mennesker, der opfatter bordeaux som penge (eller aktier) i banken. Og jo, der er ingen tvivl om, at 2018erne vil have godt af en årrække i kælderen - for de store vine fra Haut-Médoc vil de formentlig begynde at drikke godt fra ti-årsalderen, mens vinene fra Girondes højre bred - St. Emilion og Pomerol blandt andet - normalt kan drikkes lidt før.

Sommeren 2018 var varm, også i Bordeaux, så frugten er fuldt moden og meget mørk, mens alkoholen er relativt høj, og det samme gælder tanninerne. I min mund er årgangen dog umiddelbart ikke decideret jammy, som den ligeledes meget varme årgang 2015 er det. Det skyldes måske, at høsten i 2018 fandt sted midt i september, hvilket er normalt - en tidlig augusthøst har det nemlig med at give vine med banal frugt.

Hvor mange 2015ere i min mund i dag smager som noget, der er dyrket på en oversøisk destination, er det min forventning at 2018 især om nogle år vil smage som bordeaux, måske lidt a la 2009.

Priserne er, efter dykket med 2017, desværre også tilbage på et niveau, der nærmer sig 2016. Det er blandt andet årsagen til, at vi har rigtig mange af slottenes andensorteringsvine med i denne omgang. Andenvinene, som normalt er lavet af yngre vinstokke, har, ud over den halve pris, den store fordel at de kan tilgås tidligere, mens vi går og venter på, at de store vine skal udvikle sig i kælderen.

Se flere vine på [berlingske.dk](#)

### Chateau Rauzan-Segla (HJ Hansen/Vinspecialisten)



Margaux, Rauzan-Segla (1.299 kroner) ★★★★★★

Margaux, Ségla (549 kroner) ★★★★★☆☆

Siden modehuset Chanel overtog denne 2. cru i 1984, er det gået støt fremad med kvaliteten, således at slottet i dag virkelig er sin rang værdig og ét af mine favoritter. Førstevinen er pænt åben med mørke bær, sveske, lakrids og slikne margauxnoter i form af labre laver (chokoladeglaseret lakrids fra Haribo). Luksusfadet er fint afstemt, og vinen afslutter herligt saftigt med relativt bløde, fintmaskede tanniner.

Andenvinen Ségla er ligeledes dejligt åben med margaux-slik i næsen. Men vinen er indlysende ikke helt lige så mørk og tæt som storesøsteren og med mindre viskositet.

### **Chateau Canon (HJ Hansen/Vinspecialisten)**

Saint-Emilion, Chateau Canon (1.699 kroner) ★★★★★★

Saint-Emilion, Croix Canon (659 kroner) ★★★★★☆☆

Med denne 1. grand cru classé er vi, også bogstavelig talt, helt oppe i toppen af St. Emilion, for Canons marker ligger på toppen af kalkstensplateauet oven for St. Emilion by, og vinen regnes for en af appellationens mest længelevende. Chateauet er som Rauzan-Segla ejet af Chanel, der også her installerede den dygtige vinmager John Kolasa, der bragte kvaliteten op, hvor den hører hjemme. Den elegante, polerede stil minder en del om Rauzans, omend Canon er mere åben med mørke noter af lakrids og sveske og mere blød og lækker i finishen, som det er typisk for merlotbaseret saint-emilion.

Andenvinen Croix Canon ligner en mindre, men mere moden version af Canon: Lettere og mere åben og sødmefuld, men med mindre koncentration og intensitet. Fire og en halv stjerne.

### **Margaux, Chateau Brane-Cantenac (875 kroner Bichel Vine)**

★★★★★★☆☆

Lurton familiens 2. cru er efterhånden også ved at have krabbet sig op, hvor den hører til. Udtrykket er smukt klassisk med solbær, cedertræ, blyant, lakrids og en nærmest æterisk mynteagtig note. Fadet er lækkert, og man finder også en lille slikken tone, som det hører sig til i Margaux. Munden byder på masser af power og tannin. Fem store stjerner.

### **Haut-Médoc, Château Lamothe-Cissac (80 kroner v 12 fl. Philipson Wine)**

★★★★☆☆☆☆

Den gamle kending Lamothe-Cissac er som vanligt god til prisen og fint åben og næsten bourgogneagtig i duften med noter af underskov, mødding og grøntsager samt lakrids og en ordentlig skud træ. I min mund er vinen selvfølgelig en anelse mere mager og kort end de større vine i feltet. Tre og en halv stjerne.

### **Haut-Médoc, Sociando-Mallet (313 kroner Koegevinhandel.dk)**

★★★★★★☆☆

Trods et relativt højt indhold af merlot (55 %) er den uklassificerede, men velkendte haut-médoc altid meget powerfuld, rank og maskulin. Næsen er pænt åben og flot dyb med et ganske klassisk udtryk med mørke noter af blandt andet sveske, lakrids og meget behersket træ. Munden er fuld af tannin og muskler.

### **Pauillac, Lacoste-Borie (241 kroner, Koegevinhandel.dk)**

★★★★☆☆

Grand-Puy-Lacostes andenvin er som altid vellykket og relativt åben og indtagende. I år faktisk forbavsende blød, saftig og medgørlig for en pauillac, med labre larver (chokoladeglaseret lakrids) i næsen havde jeg faktisk gættet margaux. Fire og en halv stjerne.

### **Emilien, Château Le Puy (290 kroner, Lieu dit)**

★★★★☆☆

Fundamentalt anderledes økobordeaux fra østbredden, som er lagret på store gamle fade (foudres). Næsen er åben med en udpræget duft af trøffel, urter og markant mindre træ end de andre vine. Relativt let mund.

### **Chateau Rocheyron (L'Esprit du vin)**

Saint-Emilion. Chateau Rocheyron (995 kroner) ★★★★★

Saint-Emilion, La Fleur de Rocheyron (Dagspris, L'Esprit du Vin) ★★☆☆☆

Danske Peter Sissecks saint-emilion har fået meget flotte internationale anmeldelser, men i min mund er det nærmest umuligt at smage for tiden, eftersom den er meget lukket. Med lidt god vilje kan man dog godt genkende stilen fra Pingus og Flor de Pingus med meget mørk og moden frugt (solbær), elegant fodbehandling og stor koncentration. Man må lade tiden råde.

Andenvinen La Fleur de Rocheyron, som af en eller anden grund ikke er frigivet endnu, er en smule mere åben med klassiske østbredsnoter i form af hindbær og lakrids, men også mere mager. Tre og en halv stjerne.

### **Saint-Julien, Chateau Langoa-Barton (499 kroner Greenwood)**

★★★★★☆☆

Dette 33. cru-slot er søster til Leoville-Barton og ejet af samme familie (Barton). I sin ungdom er Langoa altid den mest åbne og tilgængelige af de to. Det gælder også her, hvor næsen oses af solbær, brombær, sveske og cedertræ. Munden er drøj og byder på stor kraft og mængder af tannin og syre. Giv tid.

### **Margaux, Chateau Giscours (531 kroner Køge Vinhandel)**

★★★★★☆☆

Denne 3. cru er altid mere mørk og svesket end de andre margauxer. Sort i glasset med sorte kirsebær, inklusive sten, sveske, lakrids og let slikken. Munden er let blommet og saftig med masser af tannin. Kravler lige op på fem stjerner.

### **Haut-Médoc, Cantemerle (273 kroner Koegevinhandel.dk)**

★★★★☆☆☆☆

Denne store 5. cru på 93 hektar ligger i det sydlige Haut-Medoc, hvor stilen nærmer sig margaux, hvilket vil sige, at vinene altid er mere tilgængelige i deres ungdom. Det gælder i særdeleshed Cantemerle, som er en slags easy drinking bordeaux, sjældent stor, men frugtig, sødmefuld og saftig og fornuftig til prisen. Fire og en halv stjerne.

### **Saint-Julien, Le Petit Ducru de Ducru-Beaucaillou (299 kroner Greenwood)**

★★★★☆☆☆☆

Super-2.cruen Ducru-Beaucaillous 3.-vin er åben og kageagtig i næsen som en højrebredsvin, så mon ikke der er en del merlot i blandingen? Munden er relativt blød, saftig og lækker.

### **Pauillac, Fleur de Pedesclaux (225 kroner Kjær og Sommerfeldt)**

★★★★☆☆☆☆

Pedesclaux' 5. cru andenvin er en af de mere åbne. Næsen byder på sødmefulde, syltede bær og meget lidt træ. Også munden er fint tilgængelig og ganske saftig.

### **Pauillac, Echo Lynch-Bages (369 kroner Koegevinhandel.dk)**

ccc

★★★★☆☆☆☆

Andenvinen til det berømte Chateau Lynch-Bages er knaldsort i glasset med meget mørk frugt: Solbær, hindbær og brombær samt sveske, lakrids og cedertræ. Her er tons af træ, men også fin mineralitet og god koncentration. Har lige et gear mere end de fleste andre andenvine. Fire og en halv stjerne.

### **Côtes de Bourg, Roc de Cambes (625 kroner Sigurd Müller)**

★★★★☆☆☆☆

Tak for kaffe! Her er tons af ristet fad i denne familien Mitjaviles kultvin fra det lettere inferiøre Côtes de Bourg. Frugten er tyk og fed med et snert af grøntsager, og tanninerne monumentale. En vin, der minder mig om dengang den amerikanske kritiker Robert Parker dikterede bordeauxs stil.

### **Médoc, La Tour de By (110 kroner v. 12 fl., Philipson Wine)**



Relativt åben og tilgængelig sag med hindbær/solbær frugt og chokoladeglaseret lakrids (chokofant), men bestemt ikke uden syre og tannin. Tre og en halv stjerne.

### **Saint-Estèphe, Les Pelerins de Lafon-Rochet (249 kroner Greenwood)**



4. cru slottet Lafon-Rochets andenvin er til den relativt lette side med mørke noter af blandt andet lakrids. Munden er relativt tanninsk og tør. Tre og en halv stjerne.

### **Haut-Médoc, Chateau La Tonnelle (80 kroner v. 12 fl. Philipson Wine)**



Tonnelle er en slags søstervin til Lamothe-Cissac og ejet af samme familie (Fabre). Vinen er som vanligt meget fadpræget og ristet med chokolade, sol og brombær i den relativt åbne næse. Tre og en halv stjerne.

### **Bordeaux Supérieur, Chateau Leroy-Beauval (165 kroner 135 kroner v. 6 fl. Bichel Vine)**



Ikke så lidt af en powervin, totalt sort i glasset med tons af træ og en næsten ribenaagtig solbærnæse. 15 % alkohol og kaskader af tannin. Tre og en halv stjerne.

### **Pauillac, Haut-Batailley (531 kroner Koegevinhandel.dk)**



Denne 5. cruer er ganske klassisk i udtrykket og faktisk lidt streng p.t. På den baroloagtige måde. Her er noter af solbær, sveske, sorte oliven, lakridspibe samt jord. Finishen er syrerig og stram. Tid vil helt sikkert gøre underværker. Fire og en halv stjerne.

### **Lavlandede-Pomerol, Château Tournefeuille (195 kroner L'Esprit-du-Vin)**



Her på østbredden (af Gironde) slår den varme årgang igennem. Frugten i den åbne næse er lidt blommet og jammy, næsten som en zinfandel. Ganske tannisk og let hed finnish. Tre og en halv stjerne.

### **Forhandlerliste:**

---