

Få de sidste nyheder før du vælger din vin

Editor

Nº1 – NYHEDSBREV 2009

CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux) ønsker med dette halvårige nyhedsbrev at inddrage dig i deres aktioner på det danske marked og give dig nyttige oplysninger om Bordeauxvinene. CIVBs funktioner er at promovere Bordeaux vinene, samt sikre deres synlighed i handelen.

Bordeaux er en dynamisk by og et vinområde, hvor der altid sker noget. En af de aktiviteter, der finder sted i Bordeaux i 2010 er "Bordeaux Fête le Vin" i slutningen af juni måned. Flere oplysninger om denne på næste side.



I dette første nummer af nyhedsbrevet kan du læse mere om årgangen 2009 og om den nye Bordeaux appellation: AOC Côtes de Bordeaux, der sigter efter at gøre Bordeaux appellationer mere forståelige.

været "Bordeaux - Kvalitet for Alle". Gennem dette tiltag præsenterede vi Bordeaux vinene under en anden vinkel ved at inddele vinene under forskellige temaer.

Bordeauxs dynamik og moderne stil kommer også til udtryk gennem "Bordeaux - Ecole du Vin" som vi præsenterer på side 2.

En af Bordeauxs hovedaktiviteter på det danske marked i 2009 har

Vi har også fundet nogle af vinene på restauranter, læs om hvordan de serveres på side 2.

Vi ønsker dig en god stund med dette nyhedsbrev... ■

Pascal Lordon

Marketingdirektør, CIVB

ÅRGANG 2009

En af de bedste årgange!

"Bordeaux forventer bedste vin i 60 år". **Politiken** "Bedste høst i Bordeaux i 25 år" **Vinavisen, uge 45** "2009 Bordeaux druer – de bedste i 25 år" **Vinforum** De danske medier har allerede fået nys om forudsigelserne for årgang 2009, der tegner til at blive en årgang på niveau med 2005 – hvis ikke endnu bedre... ■

På nær de to haglstorme, der ødelagde 15 % af vinmarkerne i løbet af foråret, har der været de bedste vækstbetingelser takket være det, man kunne betegne som det perfekte vejr.

Vinteren var kold, foråret fugtigt, sommeren varm og solrig. Det gode vejr fortsatte ind i høstmånedene september med varme dage og kølige nætter.

■ De tørre hvidvine

Sauvignon Blanc blev høstet fra d. 27. august, Semillon i løbet af september. De unge vine har aromaer af ferskner og ananas. Desuden har de et velafbalanceret syreindhold.

Semillon er fed, rund og meget struktureret.

Muscadelle har et fremtrædende udtryk med aromaer af muskatnød og blomster.

■ Rødvinene

Høsten af Merlot startede i september måned og strakte sig til oktober takket være det gode vejr. Druerne havde en dejlig aromatisk smag og et lavt syreindhold. De har et højt indhold af sukker og skindet har en flot farve, der endnu en gang lover store vine med dybde.

Høsten af Cabernet Franc fandt sted i oktober, efterfulgt af høsten af Cabernet Sauvignon.

■ De søde hvidvine

Høsten af druerne til de søde hvidvine fandt sted i starten af oktober måned. Druerne har haft nogle af de bedste klimatiske forhold med fugtigt vejr og morgentåge, efterfulgt af varme dage som tørrede druerne og bidrog til at koncentrere deres smag og aroma.

■ Kilde: CIVB

4 AOC'er

Samlet under én fane

Årgangen 2009 bliver en særlig årgang for de 4 AOC Bordeaux: Premières Côtes de Blaye, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Castillon og Bordeaux Côtes de Francs.

■ Ikke alene spås denne årgang til at blive en af de bedste årgange i lang tid, men disse appellationer bliver fra denne årgang nemlig samlet under én appellation: AOC Côtes de Bordeaux. Appellationen vil i særlige tilfælde blive suppleret af et kommunenavn.

■ Samlingen af appellationerne skyldes en ønske fra Bordeaux' side om at opnå en mere ensartet og overskuelig kommunikation om Bordeauxvine, samtidig med at hierarkiet blandt Bordeauxvine vil blive mere tydelig.

Se mere på:

■ www.bordeaux-cotes.com

BORDEAUX

119.000 ha
vinmarker

89% rødvine

8% tørre hvidvine

3% søde hvidvine



DE NYE APPELLATIONER MED KOMMUNENAVNE

Bordeaux Côtes de Francs bliver til:
Francs Côtes de Bordeaux

Côtes de Castillon bliver til:
Castillon Côtes de Bordeaux

Premières Côtes de Blaye bliver til:
Blaye Côtes de Bordeaux

Premières Côtes de Bordeaux bliver til:
Cadillac Côtes de Bordeaux



ECOLE DU VIN - en skole om Bordeauxvine

At have dygtige vinkendere er alfa omega for at kunne sælge Bordeauxvine. I snart 20 år har Bordeauxs vinskole satset på en meget praktisk orienteret uddannelse, som bruges i hele verden. Annick Martinez fra CIVB er skoleansvarlig. Hvad er hendes mål og intentioner med skolen? Få svarene her:

Du er som sagt ansvarlig for Bordeaux vinskolen, hvad er din mission med denne?

AM: Skolen blev åbnet i 1990 af CIVB med et formål at uddanne professionelle og forbrugere. Vores mål med at uddanne professionelle er at fremme et effektivt salg af Bordeauxvine gennem en grundigere viden om terroir, druesorterne, appellationerne, vinstokkenes udvikling og oplysninger, som er specifikke for det pågældende marked. Vores pædagogiske overbevisninger er meget simple: læring gennem praktisk erfaring.

Tilbydes denne uddannelse kun i Frankrig?

AM: Nej, vores netværk tæller allerede 22 samarbejdsskoler i udlandet (Schweiz, Japan, Tyskland,

USA, Rusland, Hongkong, Island, UK, Singapore ...) og 164 uddannede foredragsholdere i 16 lande. Dette giver os mulighed for at ensarte vores kommunikation i hele verden.



»ECOLE DU VIN«

- 22 skole i 12 lande
- 164 uddannede foredragsholdere og undervisere i 16 lande.
- I Danmark er disse: Anne Juel Christensen og Rasmus Holmgård.
- 23.000 seminarer blev holdt i Frankrig og i resten af verden i 2008.
- Du kan få flere oplysninger om »Ecole du Vin« og de forskellige kurser ved at henvende dig til Annick Martinez annick.martinez@vins-bordeaux.fr
- Besøg »Ecole du Vin« i din ferie »Ecole du Vin« tilbyder også kurser til private.
- På <http://ecole.vins-bordeaux.fr> og se de kurser, der bliver afholdt gennem året.



4 DAGE MED VIN »Bordeaux Fête le Vin«

Fra d. 24. til d. 27. juni 2010 kommer hele Bordeaux til at fejre vinen. »Bordeaux Fête le Vin« er åben både for den lokale befolkning, men også for udenlandske gæster. I disse fire dage tilbyder byen et hav af aktiviteter åbne for alle: Man får f.eks. mulighed for at deltage i vinsmagninger og work-

shops om madlavning. Festen finder sted hvert andet år og er et initiativ fra Bordeauxs bystyre, støttet af CIVB. »Bordeaux Grand Evènement« står for planlægningen af arrangementet.

Du kan læse mere om festen og se programmet på:

- www.bordeaux-fete-le-vin.com



BORDEAUX - KVALITET FOR ALLE - på rundtur i Danmark

I 2009 var 51 Bordeauxvine en del af udvælgelsen »Bordeaux - Kvalitet for Alle«. Vinene, der findes på det danske marked blev præsenterede i en guide, der blev udgivet i 350.000 eksemplarer i løbet af marts måned 2009. Nogle af de udvalgte vine fås også på restauranter. Vi har derfor været på rundrejse i landet og fået en snak med tre restauratører, der hver især har en vin fra »Bordeaux - Kvalitet for Alle« på menuen.



■ Hvid Bordeaux til danske produkter

Over 2.000 km. skiller Danmark fra Bordeaux. På grund af så stor en afstand, vil man fristes til at tro, at man skal kreere franskinspirerede retter for at få en harmonisk menu, men det er ikke tilfældet hos Restaurant Mumm i Roskilde. Her demonstrerer de hver aften over for deres lille kreds af feinschmeckere, at danske produkter er fine ledsagere til hvidvine fra Bordeaux.

Hos Mumm serveres en hvid Graves 2005 fra Vieux Château Gaubert til en forret af skinstegt frisk havbars på en bruschetta af polenta, serveret med lokale svampe, og ledsaget af en vinaigrette af citrontimian, citronskal og citronsaft.

Pia Nielsen, restaurantchef hos Mumm opdagede denne hvidvin under et gourmetbesøg hos Rudolph Mathis. Hun fik med

det samme øjnene op for vinen kraft, friskhed og behagelige smag. Men det, der især tiltrak hende var, at vinen var en hvid Bordeaux, altså ikke lige den type vin, man forbinder med navnet Bordeaux. Det fik hende til at kontakte Victoria Vine, der importerer denne vin til landet, så den kunne komme på restaurantens efterårsmenu.

- www.restaurantmumm.dk.

■ And in the right corner Bordeaux...

Det Hvide Pakhus i Faaborg beskrives af sine ejere som »en middelklasse restaurant i den gode ende, der er meget årstidspræget«. Om sommeren bugner restauranten af turister, mens efterår og vinter er mere rolige perioder.

Dog er der én dag hvert efterår, efter turisterne er rejst hjem og den mørke tid har meldt sin ankomst, hvor restauranten gen-



oplever travlheden fra sommertiden. Denne dag møder 90 mennesker op til et såkaldt »Wine Battle«, en gourmetaften, hvor de tilbydes en tre retters menu med to konkurrerende vine til hver ret. I år foregik »slaget« mellem europæiske vine i form af Bordeauxvine, heriblandt en Fronsac 2005 fra Château Richelieu mod en af deres største konkurrenter på det danske marked: oversøiske vine, her i form af australske vine. Sigurd Müller Vinhandel stod for leveringen af Bordeauxvinene, H.J. Hansen Vin for de australske.

Begge vine blev serveret til en vildttallerken med fasankød, rosastegt rådyrkølle og krebinetter af rådyr med en sauce karamel på vildt fond. 90 gæster til

stede – 90 meninger om, hvilken vin, der passede bedst. Thomas Pedersen, restaurantchef var dog ikke i tvivl. I hans øjne, var Bordeaux'en klart den bedste ledsager til vildttallerken.

- www.dethvidepakhush.dk

■ En Sauterne i en kælder på toppen

Restauranten »Ti Trin Ned« ligger i kælderen i en af de ældste bygninger i hjertet af Fredericia - der, hvor De Danske Spritfabrikker gærede sprit i næsten i 100 år. Menneskene bag restauranten stræber hver dag efter at give deres gæster en gastronomisk oplevelse ud over det sædvanlige, og der har vinene fra Bordeaux en særlig plads.

Restaurantens vinkort tæller mange Bordeauxvine, både røde, men også søde. En af disse er en 2001 Sauternes fra Château des Ormes, der er blevet smagt af panelet bag »Bordeaux Kvalitet



for Alle», og som har gjort indtryk på Thilde Maabjerg (Nordens bedste Vintjener 2007), der beskriver den, som »en meget flot vin fra en top årgang. Har kompleksitet fra flaskelagring. Især egnet til skimmelost og frugtdesserten«.

Hos »Ti Trin Ned« kan man nyde vinen til en dessert kaldt »konditørens sure, søde, salte og bitre dessert«. Det er en dessert, som rammer alle smagsnuancer gennem en sammensætning af blandt andet appelsin, saltiscreme, pistacie og chokolade.

Restauranten tilbyder både vine i topklassen fra de største slotte i Bordeaux, men også andre vine til mere fornuftige priser. Dog er det vigtigste for Martin Ørum, restaurantchefen, at vinene - uanset standard og pris-klasser - er den perfekte ledsager til maden.

- www.titrinned.dk