



# כאשר יינות בורגון 2010 כבשו את לונדון (חלק ב')

חיים הלפגוט

כולם מכירים שמות של טירות גדולות בבורדו, אך אף יין לא יכול להתחרות באצילות של יינות בורגון ובייחודיות של אחוזותיה. חיים הלפגוט מביא את החלק השני של רשמיו מהטעימה הגדולה שחשפה בלונדון את הבציר המיוחד של 2010 בבורגון והפעם היינות האדומים

## נתחיל בפרס היין הטוב ביותר ביחס למחיר

התואר הזה מגיע, ללא ספק, לדעתי ל-

Robert Chevillon, Nuit St-Georges, Les Cailles, 1er Cru היין הזה מופק מגפנים בנות שישים שנה ומציג ארומות עזות ומוגדרות היטב של פרי אדום, קצת אדמתי עם מינרליות נדיבה. הפה עגול, טקסטורה של משי, הדוניסטי, מורכב עם חמיצות טובה וטנים מודגשים אך בשלים. יין אלגנטי במחיר

גיליון 164 דיווחתי שאיכות היינות הלבנים מבציר 2010 בבורגון הייתה תולדה של מידת החומציות השונה של היינות, כך איכות הטנים הפרידה בין הינערים 'לגברים' שביינות האדומים. אם כי אפשר לציין שבכמעט כל היינות הטנים היו מודגשים ובטובים שביניהם היו הטנים בשלים ומאזנים.



הרוזן מתחת לתמונת הגנרל, מייסד היקב, במדי צבא נפוליאון



שולחן קטן עם יינות גדולים

### רשימת המאכזבים

המאכזבים היו Nuits St Georges, Vieilles Vignes של Robert Chevillon עם ניחוח פרי 'ירוק'. ה-Bourgogne Rouge של Ghislaine Barthod יין עם הדגשת פרי בלבד, עם ריח בננות וטנים קשים. שני ה-Chambolle Musigny שלו Les Verailles 1er Cru - וגם Les Fuees 1er Cru היו מאכזבים. אחד 'ירוק' והשני עם טנים קשים. האכזבה הגדולה ביותר באה מה-Clos Vougeot של Francois Lamarche, שכבר הזכרתי לעיל.

רוב האנשים פשוט לא מבינים את תופעת החיזור וכשהריח הראשוני בוקע מהכוס, הם פשוט עוברים לשלחן אחר

### רשימת הכוכבים

- Louis Remy, Clos de La Roche (950 לי"ט לארגז) "איזה יין נהדר" כתבתי לעצמי תוך כדי טעימה. ניתן ללמוד ולהבין מהו פינו נואר טוב מטעימת היין המבושם והמענג הזה. יין בורגון קלטי, סקסי עם חמיצות נהדרת. נמס בפה ומבשם את הסביבה.
- Louis Remy, Chambertin Grand Cru (1,250 לי"ט לארגז) יינות שמברטן היו מכוכבי הטעימה. יין מבושם, עם ארומות עזות של פרי אדום ושחור, גוף מלא, הדוניסטי עם טנים מאד מודגשים ומאד בשלים, נגיש, אלגנטי עם סימנת ארוכה. מצוין.
- Bruno Clair, Gevrey-Chambertin, Clos St Jacques, 1er Cru קשה להאמין שהוא עדיין לא נכלל בקטגוריה של גרנד קרו!
- Bruno Clair, Chambertin Grand Cru

של 490 לי"ט לארגז.

כל היינות של Meo-Camuzet היו מצוינים. מה-Vosne Romanee (525 לי"ט לארגז) ועד ל-Clos de Vougeot (1500 לי"ט לארגז), שהיה גולת הכותרת של היינות שהוצגו על ידי היצרן. אופי היין נוטה לצד המינירלי. הקלו דה ווג'ו זה הוא אדמתי, מפולפל ועוצמתי. הפרי לא מודגש בו. יין מורכב עם חמיצות מרעננת וטנים רכים. גם ה-Clos Vougeot של Jean Grivot היה מצוין ואז הגיעה האכזבה מכיוון Francois Lamarche, אשר לעומת הקלו ווג'ו הפושר שלו, הציג Echezeaux מרשים ביותר. יין מרוכז מאד, עמוס פרי שחור המתלווה לפרי האדום הטיפוסי, העגול, בעל טקסטורה של משי, אלגנטי מאד וקצת מתוק.

### אם במתיקות עסקינן...

פרס היין המתוק של הטעימה מגיע באופן מפתיע Clois du Roi - היין הטוב הזה הוא של Domaine de Montille אשר הציג גם את Pommard, Les Pezerolles נגיש ומצויין.

תוך כדי טעימות הגיעה לאוזני השמועה ש-"יינותיו של Henri Gouges אינם טובים". ניגשתי וביקשתי לטעום ובאמת ריח גפריתי לא נעים עלה מהכוס. היין היה מחוזר מעט וקצת סבלנות פתרה את הבעיה. בבעיה דומה נתקלתי אצל Domaine Rossignol-Trapet בטעימה של Corney & Barrow. הבעיה, כפי שהסביר לי היצרן, היא בכך שרוב האנשים פשוט לא מבינים את תופעת החיזור וכשהריח הראשוני בוקע מהכוס, הם פשוט עוברים לשלחן אחר... היינות, אגב, היו מצוינים. Nuits St Georges, Les St. Georges 1er Cru (750 לי"ט לארגז) הוא יין ברמה של גרנד קרו, מרוכז עם גוונים שונים של פרי אדום-מתות שדה ועד דובדבנים, טנים מודגשים אך רכים, יין מורכב עם חמיצות מרעננת וסימנת ארוכה.

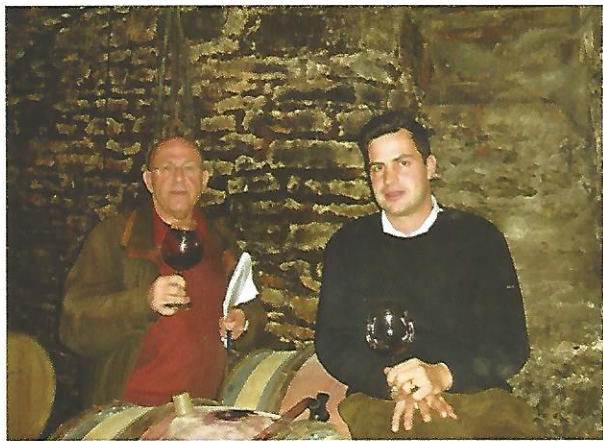
ביו-דינמי ו-2010 היא השנה המלאה הראשונה תחת  
 הדיסציפלינה הזאת. ב-2010 הסביר ה-Comte, כלומר, הרוזן  
 ליגר בלר, היבול היה קטן ב-30% מתוכם היה קיטון של רק  
 20% בגרנד קרו ו-50% ביינות הפשוטים.

### היינות של הרוזן

- Nuits-St-Georges, Aux Lavieres (500 לי"ט לארגז) - היין בעל ארומות טיפוסיות לבורגון עם פירות אדומים, סוכריות המצמות, מינרליות, אדמתיות. בפה עגול, עם טקסטורה נעימה, חמיצות טובה עם סיומת בינונית.
- Vosne-Romanee (450 לי"ט לארגז) - היה קצת סגור, אדמתי וכבד וללא האצילות של יינות. 2010
- Vosne-Romanee, La Colombiere (450 לי"ט לארגז) הגפנים נטועים על אדמת חמר, היין עם ריכוז פרי טוב, גוף מלא עם פרי מתוק, מתובלן וחמיצות מאזנת.
- Vosne-Romanee, Clos du Chateau, Monopole (750 לי"ט לארגז- עליה של 20% לעומת 2009) - יין פראי עם ארומות טיפוסיות לבורגון: דובדבנים אדומים וסוכריות חמוצות, מבושם. פה עגול נעים אך לא מורכב. יין מיוחד.

### ניתן ללמוד ולהבין מהו פינו נואר טוב מטעימת היין המבושם והמענג הזה

- Vosne-Romanee, Les Petits Monts 1er Cru (1,400 לי"ט לארגז) - כסידור הטעימה, מהקל לכבד, מאפשר באמת להעריך את הפרמייר והגרנד קרו ביחס לוולאז. הפרמייר קרו הזה מתחיל לגלות מורכבויות שהיו חסרות ביינות הקודמים. אף מורכב עם ארומות של פרי אדום מכל הגוונים, פרי שחור, תבלינים ואדמתיות מסוימת. מינרלי אלגנטי, הדוניסטי עם סיומת ארוכה וקצת מרירה.



במרתפי האחוזה של הרוזן



שלושת האדומים הגדולים של ליגר בלר

(1,200 לי"ט לארגז) היין הזה לא פחות טוב מזה של Louis Remy, יש בו גם רמזים של פלפל שחור ועשן עם ארומות ומעמים עזים של פירות אדומים ושחורים עם טנים מאד רכים. יין מאד מרשים.

עקב היבול הקטן של בציר 2010, מספר היינות שהוצגו לטעימה היה מוגבל. כך שכאשר הגעתי לשולחן היינות של Denis Mortet לא נשאר יין.

הטעימה כללה גם 12 יינות של Domaine Weinbach מ-Alsace. זו תופעה מעניינת. שלוש הנשים של משפחת פלר שמייצרות את היין המעולה של האחוזה האלזסית הזו מעדיפות שיינותיהן יכללו בטעימות של יינות בורגון מאשר אלו של גרמניה הקרובים להם יותר בזניהם ובאופיים.

### DOMAINE DU COMTE LIGER-BELAIR

משפחתו של לואי מישל ליגר בלר התיישבה בוון רומנה כבר בשנת 1815. היחלוצ' היה גנרל מהצבא של נפוליאון שחזר מהתבוסה ברוסיה ופנה לעסקי יין. יקבי המשפחה כללו, בין היתר, את חלקת לה טאש, אשר נמכרה ב-1931. אביו של לואי-מישל, גנרל בצבא הצרפתי נתן לבנו את הבחירה- להיות איש צבא או להיות יינן. לואי מישל בחר ביינות ומאז 2002 הוא מייצר בעצמו את יינות הדומיין ומנסה להחזיר את הכבוד האונולוגי למשפחתו שההיסטוריה שלה נעה כל הדורות בין כרמים לשדות קרב. הוא אדם אנרגטי, מכיר בערך עצמו ונוצרי אדוק, מספר פעמים ניסיתי לשכנע אותו לבוא לארץ ולו רק כדי לפגוש את המקומות הקדושים. בינתיים הוא רק מבטיח שזה יקרה...

מזה מספר שנים לואי-מישל ליגר בלר עורך טעימה נפרדת של יינותיו. הטעימה נערכה במרתפי Justerini & Brooks, בצהרים- למחרת הטעימה הכללית ובה הוצגו 9 מיינותיו מ- Nuits-St-Georges, Aux Lavieres Vosne-Romanee, Grand Cru ו- La Romanee.

לואי-מישל אמר: "...ואני לא רוצה להישמע בורדולזי.. אך 2010 היא שנת הבציר הטובה ביותר בה עשיתי יין" (הוא התחיל ב-2002). השנה האהובה על מישל הייתה 2008 ולטענתו 2010 מזכירה אותה. יותר בשלה ועם קצת פחות חמיצות. לטענתו 2009 הייתה שנה בשלה מדי. הכרמים של





הסוס לא דוחס במחרשתו את הקרקע כמו הטרקטור



כרמים רבים בבורגון טיפול אורגני ואפילו ביו-דינמי

### ...כאשר קברנה סוביניון פוגש פינו נואר...

הוצגו לטעימות גם יינות מצ'ילה. קברנה סוביניון ושרדונה שלואי-מישל מייצר ביחד עם יין מקומי, פדרו פארה, מומחה לטראור של צ'ילה - 250 ארגזים לשנה מכל אחד. לאחר עשרות טעימות של יינות בורגון העדינים והמבוססים לטעימה של קברנה היה אפקט טראומטי. קל היה להבין את ההבדלים בין השניים, כאשר בקברנה ההתרכזות היא על מבנה היין ועל עמוד השדרה שלו, הרי ביינות פינו נואר אנו דואגים לצד הארומטי יותר מאשר לגוף ולמבנה.

בין שני היינות, ה-Duguesa Chardonnay 2008 היה עדיף על הקברנה. השרדונה מאזור Cachapoal, 1,100 מטרים מעל פני הים, היה בעל אף מינרלי עם ארומות של לימון ופרי הדר, ממש בורגון באופיו. הפה שונה-פרי חם, מרוכז, אגסים בשלים עם מידת כבדות של עולם חדש. פה עגול, מאוזן עם חמיצות מרעננת, גוף מלא עם סיומת ארוכה. יין טוב מאד.

Cachapoal ב-Duque, Cabernet Sauvignon 2008 גדל ב-900 מטר מעל גובה הים. אף טיפוסי של קברנה עם ארומות של אוכמניות שחורות, מינרלי עם טונים של עלים יבשים, אדמתי, מורכב למדי. יין חם באף. בפה יש ניסיון להפוך אותו ליין אלגנטי והתוצאה קצת רזה בגוף ולא מאוזן עם רמת האלכוהול מעל 14%.

### CORNEY & BARROW

הטעימות שלהם נערכו בתוך ה-Tower of London להסתובב בלילה בנבכי המבצר, בלי תיירים, עם הצריחים המוארים, הייתה חוויה מיוחדת. בטעימה הוצגו 71 יינות.

היה מעניין לטעום זה אחרי זה את ה-Pommard 1er cru של Domaine Marquis d'Angerville של combe-Dessus Volnay 1er cru שלו ולראות באיזו מידה הטנים של הפומר יותר קשים ופחות בשלים כעת מאלו של וולני. אגב, שני היינות טובים.

את הגדולה של היינות למדנו מחוץ לטעימה. הלכתי עם קווין, חברי האנגלי, לאורך הנהר לחפש מסעדה. נתקלנו במסעדה איטלקית לגמרי לא רעה. הזמנו פינו נואר מניו זילנד. עם הלגימה הראשונה הבנו את הגדולה, האלגנטיות,

המינרליות והדייק בארומות ובטעמים של יינות בורגון 2010.

### לואי-מישל אמר: "...ואני לא רוצה להישמע בורדולוזי.. אך 2010 היא שנת הבציר הטובה ביותר בה עשיתי יין"

- Nuits-St-Georges, Aux Cras, 1er Cru (1,000 ליט"ט לארגז) - יופי של יין. גוף מלא עם חמיצות בינונית פלוס, טנים מודגשים אך בשלים, אף מינרלי ואדמתי עם פרי אדום מבצבץ מתחת, מפולפל, הדוניסטי עם סיומת נעימה וארוכה מאד.
- Vosne-Romanee, aux Reignots 1er Cru (1,600 ליט"ט לארגז) - הכרם ממוקם מעל La Romanee היין המינרלי ביותר מכל הטעימה. למינרליות מתווסף בושם עדין ופרי אדום. אופי האף אורירי עדין ו'מררף' הפה מהווה ניגוד עם אדמתיות, עוצמתיות וחמיצות נעימה. יין באיכות מצוינת עקב השילוב בין עוצמה למינרליות והארומות העדינות.
- Echezeaux Grand Cru (2,000 ליט"ט לארגז) - האשזו הוא הטוב ביותר שטעמתי מבציר 2010. היין מאד קל לטעימה, אקספרסיבי באופן יוצא מהכלל עם ארומות של מינרלים, דובדבנים בשלים, תות שדה, פרחים ובושם פריחת האביב. יחד עם זאת יש בו ניואנסים של אדמתיות, טנים רכים מאד, חמיצות משתלבת ומדויקת. לא מצאתי שום פגם. אוהבי היין חיים בשביל רגעים כאלה.
- La Romanee, Grand Cru (9,700 ליט"ט לארגז) - גרנד קרו הקטן ביותר בצרפת, גובל עם La Romanee Conti. מייצר רק 250 ארגזים בשנה. מעניין שהיין כלל אינו מתחרה עם רומנה קונטי. הוא טוען ש'ילה רומנה' עולה עליו. הוא היה שמח להוציא יין ברמה של לה-טאש...

אחרי האשזו קשה לטעום את הלה-רומנה אשר התעקש בתחילה להחביא את כל מה שיש בו... רק אחרי שנפתח, החל היין לגלות את אופיו עם ארומות עזות של פירות שחורים שמתחיתיהם מבצבצת אדמה ופרי אדום. יין מרכב מאד, אריסטוקרטי, עם תערובת של עוצמה ואלגנטיות. בפה עגול, עם טקסטורה של משי, טנים רכים. אם האשזו גדולתו ברמת האקספרסיביות הרי לה רומנה קונה את עולמו עם מורכבות. גם כאן לא מצאתי פגמים.