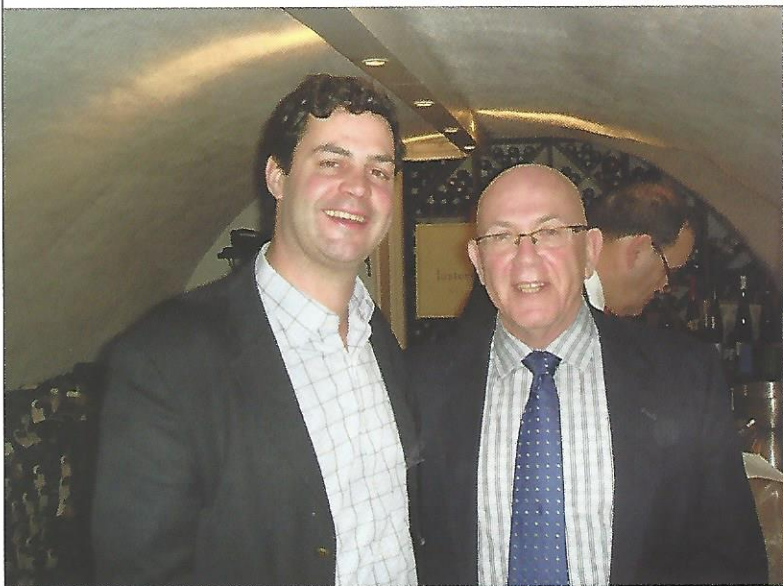




כאשר יינות בורגון 2010 כבשו את לונדון

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 רשמיו מהטעימה הגדולה שחשפה בלונדון את הבציר המיוחד של בורגון 2010



במרתפי יוסטרניני & ברוקס הכרתי את הרזון מישל לואי ליג'ר בלר

כדי שנה נערך באפריל פסטיבל היינות העתידיים של בורדו (En Primeur). מאות כתבים, יבואנים וסוחרים יין עטים על האזור על מנת להעריך את איכויות היין העתידי האמור לצאת לשוק בחודשים יוני-יולי. כדי לטעום את היינות הגדולים צריך לקבוע מראש את זמן ההגעה ליקבים. את היינות הפחות פופולריים טועמים בשאטו מסוים אשר מאגד בתוכו טעימות של מספר רב של יקבים. ביום טעימות ממוצע עוברים ב-10 מקומות שונים. נוסעים מסנט אסטף בצפון ועד ברסק וסוטארן בדרום. ההמולה רבה והיצרנים מהללים בפתוס כל שנת בציר. בכל נקודת זמן נשלחות כתבות והערכות, על ידי העיתונאים והסוחרים, על היינות החדשים אשר ענביהם נבצרו רק לפני שישה חודשים בלבד.

בורגון זה לא בורדו

בתחילת ינואר, כ-8 חודשים לאחר ההצגה הבורדולזית הגדולה וכ-14 חודשים לאחר הבציר, כאשר חלק גדול מהיין מוכן כבר לביקבוק, נערכת מכירת היינות העתידיים של בורגון. הטעימות של יינות בורגון, אשר עדיין מצליחים לשמור על האופי הביתי של יקבים קטנים, נערכות בלונדון. כל סוחר בעל זכויות שיווק של יקבים מבורגון (בשונה מבורדו), בהיין נמכר על ידי היקב ישירות לסיטונאי-הסוחר הבריטי, בבורגון הוא נמכר ל-Negociant, בעל הזכויות הצרפתי) מזמין את לקוחותיו למספר שעות של טעימת היינות שאותם הוא משווק ואשר נמזגים על ידי היצרנים בכבודם ובעצמם. אלו ערבים קסומים. בחדר אחד ניתן לטעום את פאר יצירות בורגון, הן הלבנים והן האדומים. נפגשים עם אנשים שאוהבים יין, עם יצרנים, (אטיין דמונטיל, למשל, ישמח תמיד להתגאות במילה היחידה שהוא מכיר בעברית - "מותק") לקוחות ועיתונאים. מדברים על הבציר ומתוודעים ליצרנים. כל שיחה אינטליגנטית על יין תענה בחיוב, התלהבות ורצון כן לחלוק מידע. כך, למשל, הכרתי את הרזון מישל לואי ליג'ר בלר, שיון 'לה טאש' הגדול היה פעם בשליטת משפחתו. כולם טועמים וכמובן גם קונים. השתתפתי כמעט בכל הטעימות של היינות העתידיים של בורגון מאז 1999. בינואר 2012 הוצגו לראווה יינות בורגון 2010 ועליהם אני מתכבד לדווח את רשמיי בכתבה זו.

נכון שהם יקרים, אבל...

ברצוני להתחיל בהבהרה: בכתבה זו אני מציין את מחירי היינות בלונדון ואני יודע שאלה זולים באופן משמעותי ממחירי אותם היינות כשהם נמכרים בארץ. לפני שאנחנו קופצים למסקנות נמהרות על עודף רווחי היבואנים הישראלים, יש להבין כמה דברים. המחיר בלונדון הוא לארגז (לא לבקבוק בודד) ואינו כולל מסים, מע"מ, ביטוח והובלה. המחירים נקובים בליש"ט לארגז של 12 בקבוקים. נוצר הרושם כי יינות בורגון הם יקרים. כך נולדו אמירות בנוסח: "כדי לשתות בורגון טוב צריך למשכן את הבית". אם נשווה בין מחירי בורדו ובורגון נופתע לראות שיינות בורגון זולים יחסית. היין היקר ביותר בטעימות בהן השתתפתי היה לה רומנה של ליג'ר בלר ב-9,700 ליש"ט לארגז של 12 בקבוקים. שאטו לאפיט מבורדו יצא ב-2010 במחיר של 12,500 ליש"ט לארגז, ואחרים כמו לאטור ב-12,500 ליש"ט, אוסון ב-13,750 ליש"ט ופטרס ב-25,000 ליש"ט. לה רומנה מבורגון, הגראנד קרו

הקטן ביותר בצרפת, מייצר 250 ארגזים, לעומתו לאפיט מבורדו 20,000, לאטור 18,000, אוסון 2,000 ופטרס 3,000. יינות גראן קרו אחרים מבורגון ניתן להשיג במחיר ממוצע של 2,000 ליש"ט שהוא מחירו של היין השני של לאטור. רק Romanee-Conti, La Tache ויינות Henri Jayer עשויים להיות יקרים יותר. אבל אותם צריך להשוות ללפין ולפטרס, הכוכבים של בורדו.

לדברי Chadwick Delaney המנכ"ל בפועל של Brooks & Justerini, סך המכירות של יינות בורגון בשוק המשני גדל מזה מספר שנים ב-100% - בשנה. אלו מהווים יינות השקעה מצוינים אשר שומרים על מחיריהם גם בזמן של קשיים כלכליים. הבעיה העיקרית נעוצה בכמות הייצור הקטנה. אך גם אם ניתן להשיג תשואה יפה על השקעה ביינות בורגון קשה להשקיע שם סכומי כסף גדולים, בגלל כמותם המצומצמת.

על שנת בציר 2010 בבורגון

בדצמבר 2009, לפני שכל הגפנים נכנסו לתרדמת חורף, הטמפרטורה ירדה ל-17 ל-21 מתחת לאפס ופגעה קשות

בעל הזכויות הצרפתי מזמין את לקוחותיו למספר שעות של טעימת היינות שאותם הוא משווק ואשר נמזגים ע"י היצרנים בכבודם ובעצמם

בגפנים חשופות. פתיחת הניצנים התאחרה. ביוני 2010, כאשר לאחר פרק זמן של אוויר חם, היו הגפנים מוכנות לפרוח, ירד גשם מלווה באוויר קר וחסיל כליל את הסיכוי ליבול גדול. זו הייתה אחת משנות היבול המצומצמות ביותר של האזור, כ-30% פחות מ-2009. מזג אוויר יבש וחם יחסית (עד 25 מעלות צלסיוס) עם שמש זורחת ולילות קרים בתקופה שלפני הבציר אפשרה להמתין להבשלה טובה של





הדוכן של ד'אן נואל גאניאר



ביותר בלונדון. היו"ר שלה, למשל, שימש בתפקיד מזכיר מרתף יינות המלכה. לטעימה הוזמנו הלקוחות הפעילים של החברה והיא נערכה בבניין הקלסי של הסיוויל אנג'ליירס אינסטיטיוטיושן בווסטמינסטר, קרוב לבניין הפרלמנט ולכנסיית ווסמינסטר. בארבעת שעות הטעימה השתתפו מעל ל-400 איש ו-27 יצרנים הציגו 125 יינות. ניתן היה לקנות יינות של כ-45 יצרנים. בין העיתונאים המוכוונים שנכחו ניתן למנות את ג'נסיס רובינסון, אוז קלארק, וויל ליון מהיוול סטריט ג'ורנל; ניל מרתין מהצוות של פרקר ואחרים.

וראשית כל - היינות הלבנים

מקום דו בון הרשימו היינות הפשוטים אך המדויקים והמענגים של **Bachelet Monnot**:

- הבורגון בלאן - מינרלי, נקי, עם חמיצות מרעננת, סיומת ארוכה. המחיר 115 ליש"ט לארגז.
- **Puligny-Montrachet** נמכר ב-275 ליש"ט לארגז, בעל אף מינרלי, מלווה בארומות אדמתיות וטעמי לימון. פה מאד מרוכז עם קצת תחושת מתקוק.
- **Puligny-Montrachet, Les Folateres, 1er Cru** שנמכר תמורת 485 ליש"ט. לקח לו זמן להיפתח. באף התגלו ארומות מינרליות, פרחים, אגוזים, אדמה וחמאה. גוף בינוני פלוס, חמיצות מרעננת. מאוזן, נקי, בעל קווי טעמים ישרים. עוצמתי. יין מצוין.

אצל Jean Noel Gagnard

- מאד אהבתי את ה-**Chassagne-Montrachet, Les-Chenevottes, 1er Cru** יין עם פרי מודגש בעל אופי טרופי ופרי הדר בתוספת מינרלים ופרחים. עגול עם חמיצות מרעננת (300 ליש"ט לארגז).
- התאכזבתי מ-**Chassagne-Montrachet, Les Cailleres, 1er Cru** - חסרה בו הרעננות והריכוז האופייניים ליינות הטובים של הבציר.
- ה-**Batard-Montrachet**, עליו ארחיב בהמשך, היה מאכזב גם הוא, בעיקר ביחס לתג המחיר של 1,650 ליש"ט.

של הפרי תוך שמירה על רמת חמיצות גבוהה. הבציר של 2010 נהנה משני העולמות: הדיוק, הרעננות והאלגנטיות של שנה קרה עם הבשלת פרי של שנה חמה. האיכויות הטובות הן, כנראה, תוצאה של יבול יותר קטן שאפשר הבשלה טובה יותר של מספר האשכולות הנמוך יותר על הגפנים.

הרמה של היינות הלבנים, מזן השרדונה, אחידה יותר מזו של האדומים, מזן הפינו נואר. הלבנים מציגים יינות עם פרי בשל, עם חמיצות גבוהה ומרעננת (אם כי נמוכה מזו של 2008) ארומות וטעמים מינראליים, לימוניים ואיזון נפלא. קווי טעמים מדויקים, ישרים. גוף בינוני פלוס ואלכוהול באזור ה-13%. היינות הזולים של 100-150 ליש"ט לארגז 'כפייים' לשתיה מידית. לפעמים, ביינות הבסיסיים, החמיצות הייתה גבוהה מדי. ליינות היקרים מצטרף עושר טעמים ומורכבות. השוני ביינות האדומים רב יותר. הטובים מגלים ארומות

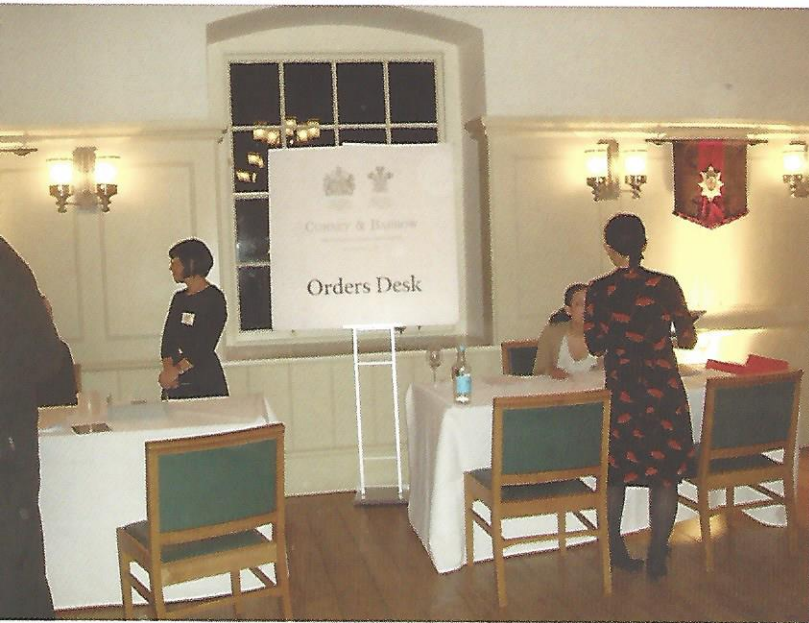
כך נולדו אמירות בנוסח: "כדי לשתות בורגון טוב צריך למשכן את הבית"

וטעמים של פרי בשל אדום, דובדבנים ותותים ופרי שחור, מינרלים ופרחים, גוף נוטה למלא, חמיצות מרעננת וטנים מאד מודגשים. איכות הטנים הפרידה בין היינות הטובים לפחות טעמים. אצל חלק מהיינות הייתה הדגשה יתרה על פרי, ארומות אופייניות ליין שעבר מסרציה קרבונטית. (השרייה פחמנית). לואי-מישל, ליגר בלר, היינן והבעלים של **Domaine du Comte Liger-Belair** הבטיח לי שבבורגון לא משתמשים במסרציה קרבונטית לענבי הפינו נואר. נרגעת!

ארגון הטעימות

Justerini & Brooks שהוקמה ב-1749 והיום היא חברת בת של **Diageo** הענקית, הינה אחד מסוחריו היין המוכרים





ו-Bruno Clair. ניתן היה להזמין גם את זה של Bonneau du Martray ו-Domaine de Montille-1 להתאם למחירים השונים שלהם (מ-640 עבור היין של Remi Rollin ועד 870 עבור Bonneau du Martray).

אקו את ה-Corton Charlemagne של Follin Arbelet (750 ליש"ט לארגז) כדוגמא אופיינית.

באף מין שילוב של מינרליות, אגוזים ופרחים, אשר כמו מרימים את השוטה למרומים צלולים, עוצרי נשימה ואז נכנס לתמונה תפוח בשל, לימון, תבלינים, והאוויריות הראשונית הופכת לעוצמה קצת אגרסיביות ואדמתיות. עמדתי והרחתי מספר דקות ופחדתי מהאכזבה האפשרית של טעימה (פולני, נשאר פולני...). הבאתי את הכוס הזו ליו בלייר, יושב הראש של חברת, Justerini & Brooks שארגנה את הטעימה, ושאלתי אותו בהשתאות: "מהו הדבר הזה?" והוא ענה לי מיד: "2010 היא שנת ה-Corton Charlemagne".

המפליא בחלקה שעליה גדלים הגפנים של היין הזה הוא ריבוי תת החלקות בה שיש להן זוויות שונות לשמש. הייתה אחידות של רמה בין היצרנים השונים של הקורטון שלרמין 2010 (כמובן עם ניואנסים קטנים). בעצב קל יש לציין שהיין של Bruno Clair היה אולי הפחות מרשים מחבריו.

בגיליון הבא אביא את ההתרשמויות מהיינות האדומים. אתם וודאי לא תחמיצו דיווח על טעימות האדומים הגדולים של בורגון, משמברטן, וון רומנה, קלו ווגו ועד לה רומנה.

של בורגון, משמברטן, וון רומנה, קלו ווגו ועד לה רומנה. • חיים הלפגוט helfgott@netvision.net.il

אם הייתי צריך לבחור את יצרן היינות הלבנים הבולט של הטעימה היה זה Etienne Sauzet:

• ל-Puligny-Montrachet - עם פרי חם וחמיצות גבוהה מדי (?) הוצמד תג מחיר גבוה 355 ליש"ט לארגז.

• - Puligny-Montrachet, Les Garenne, 1er Cru - ב-485 ליש"ט לארגז יין בעל פרי מרוכז אשר משתלב טוב עם ארומות מינרליות, אלגנטי, מתובלן עם חמיצות טובה. נפלא.

• Puligny-Montrachet, Les Folateres, 1er Cru - ב-670 ליש"ט הארגז, יין המשלב מינרליות, תבלינים, אדמתיות עם ארומות של לימון ושקדים. גוף מלא, עגול ומרענן. בעל סיומת ארוכה. המועמד שלי לאחד מחמשת היינות הטובים של הטעימה.

ובכל זאת היין המצוין מאותה החלקה של Bachelet Monnot עולה רק 485 ליש"ט לארגז... האם כדאי לשלם את התוספת עבור היין של סוזה? התשובה - אינני בטוח. לו הייתי חייב להחליט, הייתי טועם את שני היינות זה לצד זה. מצד אחד בטעימה הזאת האיכויות נקבעו יותר על ידי החלקה מאשר היצרן. יינות סוזה נמכרים בפרמיה מסוימת ליצרנים אחרים. סוזה הוא יצרן עם היסטוריה של יינות מרשימים והיין הזה הוא מרשים במיוחד.

Patrick Javiller הציג, בין השאר, שני יינות מרשימים

מאזור Meursault:

• Meursault, Les Tillets (300 ליש"ט לארגז) מגלה אף מעושן, מינרלי, אדמתי ועדין. ארומות של פרי הדר ושקדים ברקע. עגול, גוף בינוני עם חמיצות מרעננת.

• Meursault, Cuvee Tete du Murger (485 ליש"ט לארגז) מגלה אף מינרלי עם ארומות של תפוח בשל, לימון ומנדריות, תבלינים. עגול מרענן עם סיומת ארוכה ונעימה. יופי של יין.

הכוכב והאכזבה

טעמתי שני יינות Batard - Montrachet, האחד מיוצר על ידי Gagnard (1,650 ליש"ט) והשני ב-1720 ליש"ט, של Sauzet. שניהם היו פשוט מאכזבים ובוודאי לא מצדיקים את תג המחיר. ליינות חסר נפח, ריכוז ובפה היו קצת מימיים. ליגד בלר, עמו שוחחתי על התופעה, חשב שבשנת 2010 היינות

אם יש יין לבן אחד שהייתי קונה (ולמען האמת כבר קניתי...) מהבציר של 2010, הוא חייב לבוא מ-Corton Charlamagne, שהוא, אכן הלבן הצפוני ביותר בין הגדולים

הטובים מקורם בחלקות היותר צפוניות של בורגון. מצד שני זה, לא מסביר את ההצלחה של יינות מרסו, הכפר הדרומי. אם יש יין לבן אחד שהייתי קונה (ולמען האמת כבר קניתי...) מהבציר של 2010, הוא חייב לבוא מ-Corton Charlamagne, שהוא, אכן הלבן הצפוני ביותר בין הגדולים. טעמתי קורטון שלרמין של - Patrick Javillier, Remi Rollin, Follin Arbelet