

Nicolas Potel – Prisvinneren fra Bourgogne



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Få vinområder i verden kan vise til en prisstigning som Bourgogne. Etterspørselen har økt fra alle deler av verden. Spesielt av dem med kvalitet eller merkenavn. I denne uken ble vinauksjonen til Blomquist og Vinmonopolet avholdt. Den dyreste flasken var fra Romanee-Conti og var verdsatt til 75.000 kroner før auksjonen startet. Flasken ble solgt for kr 95.500



Sylvain-Debord-og-Nicolas-Potel-i-kjeller-Foto-Ivar-Kvaal

For en flaske vin er det mye penger, men når en flaske med 2009 årgang legges for auksjon med en av verdens beste viner viser det hva markedet er villig til å betale. Om vinens smak er verdt prisen er en annen sak. Romanee-Conti er først og fremst et investeringsobjekt for kjøperne og man skal ikke lengre tilbake enn 70 årene før Romanee-Conti ikke solgte ut hele produksjonen umiddelbart.

Heldigvis finnes det lyspunkt i Bourgogne. En av dem heter Nicolas Potel og kan gjerne kalles annerledesmannen fremfor noen i Burgund. Når man ser på pris kontra kvalitet defineres Nicolas Potel enkelt som prisvinneren i flere av Burgunds mest prestisjefylte appellasjoner. Hvor lenge markedet i Norge er i denne situasjonen er uvisst å si, men ryktene sier at det kommer en mengde gode viner til Vinmonopolets spesialbutikker i februar 2018. Alle med gunstige priser. Norge er et prioritert marked for Nicolas Potel. Vi håper bare på at hans prisfilosofi forsetter.



Nicolas Potel

Nicolas Potel vei til suksess har vært alt annet enn lett i Bourgogne. Nicolas Potel er sønn av Gerard Potel -den tidligere bestyreren og vinmakeren på Domaine Pousse d`Or i Volnay. Etter farens død i 1996 bestemte Nicolas Potel seg for å starte négociant-hus under eget navn. Nicolas Potel ble raskt en sikker kilde for ivrige kjøpere over hele verden. Først og fremst i røde burgundere i hele utvalget fra Bourgogne Rouge til Grand Cruene i Côte de Nuits. Nøkkelordene i hans viner er tydelig terroir og årgangens karaktertrekk. Samtidig med prisene ikke gikk helt til topps. Men alt gikk allikevel ikke helt på skinner. En likviditetskrise tvang Nicolas Potel til å selge sitt eget merke til brødrene Cottin fra Labouré-Roi i 2004. Nicolas Potel er derimot ikke den som gir opp. Selv om han fortsatte som før hos brødrene Cottin – planla han samtidig å bryte ut, noe han gjorde våren 2009, og etablerte straks Domaine de Bellene og négociant-huset Maison Roche de Bellene i sentrum av Beaune. Det viste seg å være et smart trekk. Négociant-virksomheten Maison Roche de Bellene, hvor Potel kjøper druer fra dyrkere under lange kontrakter og han selv regisserer arbeidet i vinmarkene, har blomstret i hjertet av Beaune.

Hvite burgundere med de samme høye kvalitetsparametere, og med de samme gunstige prisene som tidligere har kommet til og blitt en viktig del av produksjonen. I tillegg lager Nicolas Potel i dag vin fra egne marker, 19 røde og 6 hvite viner.

I 2009 tok Nicolas Potel over en eiendom med 4,5 hektar vinmarker i Nuits-Saint-Georges and Vosne-Romanée – med over 60 år gamle planter. Siden overtakelsen har vinmarkene blitt pløyet med hest for å minimere erosjonsfare, og Nicolas Potel arbeider hardt for å beholde det mikrobiologiske mangfoldet i vinmarkene. Bak alt arbeidet truer været. Med regionens svært varierende og ofte hasardiøse værforhold, er ingenting overlatt til tilfeldighetene i Potels vinmaking.

Hos Nicolas Potel tilsettes aldri enzymer, gjær, tartarisk syre, eller andre hjelpemidler. Kun minimale mengder SO₂. For de røde vinene avstilles 40 prosent av klasene. Fermenteringen begynner i ståltanker og gamle eikefat og pågår over 20-25 dager. Mosten presses så i en vertikal presse som gir en klar og transparent juice. Vinene modnes videre i brukte eikefat som har moderat til ingen innvirkning til vinen. For de hvite vinene benyttes utelukkende hele klaser. Kjennetegnene til vinene til Nicolas Potel er røde og hvite burgundere som snakker et tydelig språk av sitt dyrkested og vekstsesong. Nettopp slik burgundere skal gjøre.

2977701

Dom.de Bellene Côte de Nuits-Villages 2014

Middels blålilla farge. Røde modne bær, mineralitet og krydder på duft. Fruktdrevet anslag med noe fatpreg og balansert syrlighet og lengde. Flott hverdagsvin! Passer til: Småvilt og fugl.

kr 259,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Winetailor as

2977601

Dom. de Bellene Bourgogne Maison Dieu Pi 2015

Middels blålilla farge. Fruktig aromabilde med røde bær, bringebær og florale toner. Balansert fruktighet og syrlighet.. Elegant og delikat matvin. Passer til: Småvilt og fugl.

kr 239,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Winetailor as

9459801

Roche De Bellene Bourgogne Pinot Noir Cuvée Réserve 2015

Lys blålilla farge. Markjordbær, røde bær og florale toner duft. Flott syrlighet og ettersmak preget av sursøt fruktighet. Enkel og klassisk. Godt kjøp Passer til: Småvilt og fugl

kr 189,90 (test)

87 poeng (terningkast 6)

Winetailor as

3789301

Roche de Bellene Meursault Vieilles Vignes 2015

Lys grønn gul farge. Gul frukt, nøtter og deilig frukt drevet sitruspreg. Mineralisk karakter og praktfull syrlighet. Virkelig mye vin for pengene. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 399,90 (bestilling)

91 poeng (terningkast 6)

Winetailor as

1966201

Roche de Bellene Saint-Romain Vieilles Vignes 2015

Lys gulgrønn farge. Sitrus, gult eple og smørtoner på duft. Konsentrert ung frukt drevet med balansert fatbruk og lang lengde. Flott matvin. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 289,90 (basis)

88 poeng (terningkast 6)

Winetailor as

9459901

Roche De Bellene Bourgogne Chardonnay. 2011

Lys grønn gul farge. Eple, sitrus og mineralisk på duft. Markert syrlighet Fruktig aromabilde med gul frukt og sitrus . Lang ettersmak Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 189,90 (basis)

88 poeng (terningkast 6)

Jacobs Viine AS

Kilde: Publisert i Finansavisen 1.desember 2017