

BORDEAUX UDSALG



Onsdag 1. oktober - Lørdag 4. oktober
hos Meny Rotunden & Meny Lunden

KOM TIL DEMODAGE

Meny Rotunden

Fredag 3/10 kl. 14.00-18.30 | Lørdag 4/10 kl. 12.00-17.00

Meny Lunden

Fredag 3/10 kl. 14.00-18.30 | Lørdag 4/10 kl. 12.00-17.00



MENY LUNDEN
BY ROTUNDEN

ROTUNDEN

HELLERUP FOODMARKET

Pré de la Rose

Médoc 2020 . FRANKRIG

Pré de la Rose Médoc 2020 funkler mørk kirsebær-rød med næsten sort kerne i glasset... Næsen charmerer med toplækre Médoc-aromaer af viol, mynte, solbær, blomme og kirsebær, der fuldendes med spændende urtekrydderier, mineralsk skovbund, knuste sten og et touch af chokolade... Vinen lægger sig blød som silke på tungen, hvor bærfrugtens intensitet og nuancerigdom bekræfter Médoc-årgangens tårnhøje status. 2020's uimodståelige frugtcharme går elegant i spænd med mikroterroirets grusede mineralitet, der i eftersmagen topes med bøvfnelige tanniner samt et urtekryddet myntestrejf...

Fremragende Médoc-køb!



91 POINT

"I munden er den fyldig, den vil fremad"

/ Mad & Monopole

"Superb Vintage"

/ Wine Enthusiast

Pr. fl. 79,95

6 FLASKER

300,-

Chateau Ricaudet

Medoc Cru Bourgeois 2016

FRANKRIG

Mageløs Médoc-næse med stor kompleksitet lægger fra land med elegante Bordeaux-noter af nyplukkede violer, saftige blomster, solbær, skovbær, mynte og grafit, der på fornemmeste vis indhylles i luksusstrejf af chokolade, ristede mokkaebønner og tobaksæske fra fadlagringen... Vinen lander slubrende saftig og smooth på tungen med 2016-årgangens perfekte balance. Alt er silkeblødt i munden og både tanniner, frugt og fadkrydderier smelter sammen i en perfekt orkestreret bordeaux-symfoni. Skovbundsnoter, lakrids og læder supplerer den krydrede frugt som i den lange eftersmag klinger flot af med et frisk mineralsk touch.

Cru Bourgeois fra drømmeårgangen 2016!



"Kanonvin til spotpris - fremragende til prisen"

/ Vinhulen.dk

Fyld kælderen med originale 6-stk trækasser!



Pr. fl. 129,95

3 FLASKER

210,-

Château Sorbey

Haut-Médoc 2019 . FRANKRIG

Sorbey 2019 leverer beviset. En magtdemonstration af en guldmedaljevinende Haut-Médoc... og HELT fantastisk value!

En smuk Haut-Médoc med mørk kirserød farve og næsten sort kerne... Helt fortryllende næse med intens velduft af solbær, blomme, viol, vilde hindbær, mynte, skovbund, læder, grus og grafit, der efter et par slyngture i glasset giver plads til fadets klassiske nuancer af ceder, ristede kaffebønner og vanilje.... På tungen smooth og frugtfyldig med 2019-årgangens lækre, silkefine og perfekt vibrerende frugt. Saftig, nuanceret og powerfuld på samme tid. Luksuriøse fadkrydderier og elegante tanniner løfter finalen op på et niveau, hvor der såmænd lige så godt kunne stå Margaux eller Saint-Julien på etiketten.

Igen-igen et ganske fremragende BORDEAUXKØB!



91 POINT

"Glimrende klassisk Bordeaux med masser af charme og karakter"
/Mad og Monopole

En magtdemonstration af en guldmedaljevinende Haut-Médoc...
og HELT fantastisk value!

Pr. fl. 129,95

3 FLASKER

180,-

Marquis de Villebourbon

Saint-Émilion Grand Cru 2018 ØKO
FRANKRIG

**Saint-Émilion Grand Cru...
fra en af de helt store årgange!**

Højrebredsvinen præsenterer sig mørk kirsebærrød med næsten sort kerne... I næsen ung og herligt frugtcharmerende med mørkfrugtet duft af frisk mynte, solbær, blå blomster, violer, brombær og skovjordbær, som efter et par slyngture får selskab af lidt chokolade, skovbund og kalkstensmineralitet... På tungen silkefin og pakket med ren og vibrerende bærfrugt. Alt i alt en virkelig flot Saint-Émilion Grand Cru med elegante tanniner og diskrete svampenoter i eftersmag... Et topkøb lige efter bogen!



92 POINT

"Dette er noget af det bedste Saint-Émilion, jeg har smagt til prisen."
/Mad og Monopole

92 POINT

"Det her er Bordeauxvin, der er lige til at gå ombord i."
/Winewherever

Pr. fl. 159,95

3 FLASKER

240,-

La Fleur Pauillac

Pauillac 2017. FRANKRIG

La Fleur Pauillac 2017 præsenterer sig mørk kirsebærrød i glasset med en dyb og næsten sort kerne alt imens kanten har små anstrøg af tegl efter 8 års kældermodning. Næsen i La Fleur folder sig ud med skønneste Pauillac-parfume i form af tørrede violer, super-intens solbær, blommer, røde kirsebær, mynte, tobak og elegant våde skovbundsnoter fra de mange års flaskelagring. På tungen breder La Fleur sig ud med sin noble Pauillac-frugt, der domineres af solbær og kirsebær samt en skøn underliggende mineralitet fra regionens grusholdige jordbund. De 8 års flaskemodning har bragt til tanninerne til et finpoleret stadie og de fusionerer perfekt i den lange finish med spændende nuancer af kaffe og tørrede krydderurter.



92 POINT

"I munden er den fyldig, elegant, har masser af frugt og tanniner, som skaber flot balance."

/Mad og Monopolet

Pr. fl. 199,95

3 FLASKER

300,-

Château de Lamarque

Haut-Médoc 2022 . FRANKRIG



Château Lamarque 2022 drager en til glasset med en dyb mørk kirsebærrød farve, der er næsten sort i midten... Forførende næse med intense aromaer af solbær, brombær og kirsebær, flankeret af viol, tørrede urter, cedertræ og et strejf af mynte og grafit. Haut-Médoc'en lander fyldig og silkeblød på tungen, pakket med saftig frugt og frisk energi.

Pr. fl. 259,95

2 FLASKER

320,-

Château de Camensac

Haut-Médoc 5. Cru Classé 2021 OWC FRANKRIG



Château de Camensac 2021 står nobel kirsebærrød i glasset. Næsen lokker med årgangens elegante charmeduft af solbær, blommer, violer og vilde hindbær, der toppes med et let toastet præg af cedertræ, kaffe, vanilje og chokolade fra den luksuriøse fadlagring. Vinen gilder smooth og solbær-saftig over tungen, hvor mineralske undertoner af skovbund og grus finder elegant sammen med fadkrydderier, røg og et diskret urtet strejf af mynte. Flotte bøvvenlige tanniner i den nuancerede finish.

Pr. fl. 279,-

2 FLASKER

400,-

Notre Dame des Bois

Pomerol 2021 . FRANKRIG

Fadlagret luksus-Pomerol til mirakuløs hverdagspris!

Notre Dame Des Bois sejler fed og mørklilla rundt i glasset...

Næsen har hele Pomerol-pakken og afgiver øjeblikkeligt den skønneste duft af friske violer, saftdrypende blå blomster, hindbær og solbær mens solbærbusk, lakrids og cedertræ giver plads til mineralske strejf af trøfler og våd skovbund... Notre Dame gør sin entré på tungen med en silkeblød Merlot-frugt, der leverer oceaner af mørk, powerfuld bærfrugt, der perfekt balanceres af årgangens vibrerende friskhed.



93 POINT

"Et silketæppe lander på tungen, tanninerne er polerede som krom, og pludselig er vi i et helt andet rum." / Vinonyme

Pr. fl. 270,-

2 FLASKER

280,-

Château Abelyce

Saint-Émilion Grand Cru 2022
FRANKRIG



4,0/5,0 /Vivino

Den koncentrerede næse lokker med parfumerede noter af viol, pebermynte, blomster, kirsebær, læder og solbær, som akkompagneres elegant af trøfler, chokolade, cedertræ og ristede espressobønner fra luksusmodningen på nye barriquefade...

Pr. fl. 299,95

2 FLASKER

160,-

Château La Tour Carnet

Haut-Médoc 4. Cru Classé 2020 OWC
FRANKRIG



Næsen lover Haut-Médoc fra øverste hylde med en Saint-Julien-lignende, smygende elegance! Parfumerede violer, våd grusgrav, sorte kirsebær, blomster, vilde hindbær og saftige solbær danser op fra glasset, mens urtede myntestrejfe, mineralsk grafit samt kaffe og chokolade fra fadet følger ekstra dybde og kompleksitet til duftoplevelsen...

Pr. fl. 299,95

2 FLASKER

460,-

Château La Tour du Pin Figeac

Saint-Émilion Grand Cru 2016 . FRANKRIG

Château Tour du Pin Figeac laves ikke længere, idet slottets 11 hektar i 2022 bliver købt af den verdensberømte genbo Château Cheval Blanc!

En helt utrolig kompleks Bordeaux-duft giver sig til kende i bouqueten, der på smukkeste vis sammenvæver mineralitet, modne kældernuancer samt topårgangens toplækre frugtromaer! Sorte blomster, solbær, kirsebærlikør, violer og mynte møder trøfler, læder, mokka, cedertræ og cigarklasse fra fadlagringen... Château La Tour du Pin Figeac 2016 lægger sig perfekt cremet på tungen, hvor frugten, fadkrydderierne og terroirets x-faktor løfter helhedsindtrykket op i en klasse, hvor Château Cheval Blancs overtagelse giver mening fra første unikt minerale slurk! Smukt polerede tanniner i den minutlange finish. Bravo!



95 POINT

"Rich and very concentrated, with very fine tannins, power and elegance, finesse and richness" / Decanter

Pr. fl. 449,95

2 FLASKER

500,-

Château Prieuré-Lichine

4. Cru Margaux 2022 OWC . FRANKRIG

Essensen af Margaux 1855 Grand Cru Classé...

Ved ophældningen mørk kirsebærrød med næsten sort kerne og lilla kant... Duften er en kanonade af elegante Margaux-aromaer, der vælter op fra glasset - friske violer, saftige solbær, sorte blomme, nyspidset blyant og gruset mineralitet med luksuriøst krydrede touches af lakrids, chokolade, cedertræ og ristede kaffebønner. I munden imponerer vinen med en fantastisk, cashmere-lignende tekstur - der er virkelig Margaux-storhed i glasset i topåret 2022! Den modne frugt og terroirets elegante mineralitet balancerer smukt i den lange finish, der slutter af med polerede tanniner, delikate krydderier og mørk chokolade fra fadet.

Den hidtil største Margaux fra munkeslottet?



96 POINT

"This is really something for the Prieure. The aromas are vivid and bright and so, so perfumed ... Cashmere texture. Long and seductive." / James Suckling

Pr. fl. 449,95

2 FLASKER

600,-

Château Pape Clément

Pessac-Léognan Cru Classé Rouge 2020
FRANKRIG

Den ikoniske Château Pape Clément Cru Classé 2020 sejler rundt i glasset med en dyb og næsten brombærrød farve, der i kanten har små violette antydninger. Wow, for en duft, der møder én, når man slynger glasset... Næsen folder sig ud med masser af Pessac-Léognan power i form af solbær, blomme og kirsebær suppleret af lakrids, peber, grafit, cedertræ, cigaræske, mørk chokolade og tobak fra den imponerende fadlagring. På tungen boltres verdensklassevinen sig rundt med alskens modne mørke frugter mens fine tanniner og en kølig syre holder smagen rank. Vinen kommer i mål på ægte Cru Classé-manér med masser af spændende krydrede fadnoter samt en underliggende gruset mineralitet fra det legendariske terroir.



98 POINT

"So much going on. Iodine and iron undertones with some raw mushroom bring you back for more. Muscular. This is for the cellar."

/ James Suckling

Pr. fl. 839,95

2 FLASKER

1.200,-

Château Lascombes

2. Cru Classe Margaux 2022 OWC . FRANKRIG

Vinen står brombærmørk i glasset med violet kant og en næsten sort kerne. Næsen er en udstrakt buket af intenst duftende violer, solbær, frisk mynte, grafit og sorte blomster, der toppes med nuancer af våd skovbund og tørrede tobaksblade samt elegante krydderier af lakrids, ristede kaffebønner, røg og chokolade fra fadlagringen. Smagen forener en fyldig, bærsaftig og kraftfuld frugt med de fineste, silkebløde Margaux-tanniner og en friskt vibrerende mineralitet underneden. Der er indiskutabelt 2. Cru Classé-niveau over den lange, præcise og nuancerede afslutning, der klinger af med hints af mørk chokolade og krydderurter.

Majestætisk Margaux!



97 POINT

"well concentrated with wonderful freshness, silky tannins, expressive fruit and excellent length"

/Markus del Monego MW

Pr. fl. 1.169,-

2 FLASKER

1.200,-

Forstå krisen i BORDEAUX



Rasmus Vejrbæk-Zerr
Købmand og Sommelier

Kvaliteten af Bordeaux-vin har nok aldrig været bedre, og alligevel er Bordeaux kastet ud i en hidtil uset krise, som skyldes en lang række faktorer.

Covid-krisen i 2020 var skyld i, at regionens vigtigste eksportland, Kina, lukkede ned for al import i en længere periode, hvorefter Donald Trump pålagde ekstra importskatter og afgifter på de franske vine, så handlen til USA blev stærkt reduceret. Selvom det globale vinmarked er på vej til at finde tilbage til niveauet fra før Covid, og selvom USA har slækket på afgifterne igen, så fortsætter den nedadgående salgskurve til Bordeaux' to vigtigste eksportlande.

Samtidig drikker unge fransk-mænd mindre og mindre rødvin. Rødvinssalget er i løbet af de sidste 10 år faldet med hele 32 % ifølge Forbes, der peger på, at der i stedet drikkes mere øl, rosévin og ikke-alkoholiske drikke. Bordeaux

er også vidt berømte for deres "En Primeur"-forsalgskampagne, der hvert år afholdes i efteråret. Her smager vinanmeldere de ufærdige vine og giver deres point efter, hvor stort potentiale vinene har. Denne tradition går omkring 60-70 år tilbage. Forsalget gav øjeblikkelig likviditet, og opkøberne kunne score en pæn gevinst, når vinene senere blev frigivet. Denne investerings-model har i mange år været en kæmpe succes og et stort PR-værktøj for Bordeaux, som mange konkurrerende regioner har skelet misundeligt til. Nu er mange imidlertid begyndt at tvivle på "En Primeur"-fidusen, og 2023-kampagnen viste sig som en af de største fiaskoer i hele "En Primeur"-historien. Det ansås, at salget dykkede med katastrofale 25 % sammenlignet med 2022, der i forvejen lå under forventning til trods for en forrygende god årgang.

"I've never seen this before. The results are catastrophic", lød reaktionen fra Emmanuel Cruse, som repræsenterer ikoniske Cru Classé-slottet som Château d'Issan, Pedesclaux og Lafon-Rochet.

I det forgangne år kunne man således konstatere op mod 400. mio. usolgte flasker i kældrene. Det har fået mange af de desperate producenter til at skamsælge deres vine til absurde priser, der er lavere end selve produktionsprisen. Derfor har det franske land-

brugsministerium afsat et større milliardbeløb, der skal kompensere de vinbønder, som omlægges til andet landbrug. Yderligere 200 millioner euro er afsat til at opkøbe de overskydende lagre og bruge dem i produktionen af bioethanol, parfume og håndsprit.

Alt dette for at finde en bedre balance mellem udbud og efterspørgsel, så man undgår de lave markedspriser, som kan skade Bordeaux-området "brand".

Jeg forudser, at det kommer til at tage noget tid at vende krisen. Bordeaux er en gigant for 115.000 hektar (nærmende sig 100.000 med den vinproduktion som bliver omlagt). Til sammenligning er Tyskland det 8. største vinproducerende land i verden - 102.000 hektar. Vi har de seneste år fået mange tilbud fra Bordeaux - men intet som i år. Derfor har vi samlet 16 virkelig gode tilbud, som afspejler krisen. Og man kan endda smage de fleste af vinene inden man køber.

Vi ønsker ikke krise for nogen, men jeg synes, Bordeaux-vine har været for dyre de sidste 15 år. Det samme synes markedet, for vinenes priser er stort set ikke steget i samme periode. Der er helt klart brug for en langsigtet justering af prisen. Jeg glæder mig til gengæld over, at alle nu har råd til at købe nogle af de flotte vine, vi har udvalgt.

/Rasmus Vejrbæk-Zerr
Købmand og Sommelier



MENY LUNDEN

BY ROTUNDEN

Lunden | Jægersborg Alle 4 | 2920 Charlottenlund

ROTUNDEN

Rotunden | Hellerup Foodmarket | Strandvejen 64 | 2900 Hellerup | rotunden.dk