



BORTÁRSASÁG

MONTILLE

BELLENE

BÉRU

LAVANTUREUX

**CHANDON
DE BRIAILLES**

CHAVY-CHOUET

D'ANGERVILLE

**THIBAUT
LIGER-BELAIR**

***BURGUNDIA**

A RAJONGÁS TÁRGYA

BOROK BURGUNDIÁBÓL



Burgundia a franciák legfranciább borvidéke. A rejtőzködő borászok, a pár hektáros manufaktúraszertű birtokok és a bencés szerzetesek legalább olyan fontos elemei ennek az időtálló vidéknek, mint az öntöttvas edényben rotyogó coq au vin és az öblös pohárban pirosan villogó pinot noir: Burgundia a borvilág csendesesen lüktető szíve. Ami az itteni pincékben apró igazítás, később pillangóhatásként válik divatirányzattá, és végigsöpör a világ borvidékein.

Burgundia földrajzi és szellemi központja a Côte-d'Or, magyarul arany lejtő, ami állítólag a szüret után sárgába boruló szőlőtábláiról kapta a nevét. Ez a hely a mai napig megőrizte provinciális hangulatát a sorok között baktató színizom igáslovakkal és az évszázados kőkerítésekkel. De a paraszti romantika megtévesztő lehet, az itteni gazdák a világ legértékesebb mezőgazdasági területein túrják a földet. A grand cru dűlőkben szőő évente cserélnek tulajdonost a parcellák, a hektárra vetített vételárat ilyenkor nyolc számjegyen és euróban határozzák meg. Burgundia a paraszti lét és a csendes luxus vidéke.

Borkereskedőként Burgundia egyszerre paradicsom és pokol. A helyiek „mindentudása” és boraik energiája rögtön lázba hozza az embert, aztán jön a burgundi borász, aki hűvösségével azonnal józanságra int. Komolyság lejt a hangjukban, észre sem vesszük, hamar átveszik a kérdező szerepét és figyelnek. A boruk jó, kevés van belőle és válogatnak a vevők között. Ha minden jól megy, a borász oldódik, és az audiencia átcsap kedélyes poharazgatásba, de még ez sem garancia, hogy a jegyzetfüzetben megcsillagozott kedvenc borokból venni is lehet. Nincs még egy borvidék, ahol ekkora lenne a szakadék kereslet és kínálat között. Pincénél, magánemberként vásárolni szinte lehetetlen, kereskedőként megállapodni sokszor évek munkája. A rajongás tárgya legtöbbször egy csonka szőlősor a falu végén, pár tucat tőke gyümölcse egy hordóban kiérlelve, majd hasas palackokba szétlölve és ledugózva.

Mi több mint tíz évvel ezelőtt jártunk először a borvidéken. Autentikus borászokat, erős karaktereket kerestünk a Bortársaság burgundi választékába. Tavaly novemberben pedig viszontértünk a régi kapcsolatokat ápolni, kós-

tolni, tanulni és még több borással megismerkedni. Toplisták helyett kóstolási emlékek, megérzések és baráti tippek alapján indultunk el. Végül négy nap alatt összesen 13 pincéhez jutottunk be, közel 200 bort kóstoltunk, válogattunk és jó emberekkel ráztunk kezet. A következő kiadvány 8 borásztól szól, köztük választékunk klasszikusai és két új név, akiket örömmel mutatunk be, miközben igyekszünk tisztán és személyesen elmesélni ezt az ünnepeket, de sokszor a végtelenségig bonyolított borvidéket.

*Burgundia,
Bortársaság,
2024.*



A TÁJ FEKVÉSE – CÔTE DE BEAUNE ÉS CÔTE DE NUITS

Nincs még egy hely, ahol bor és föld olyan szorosan kötődne egymáshoz, mint Burgundiában. Itt minden palack lényege maga a hely, ahol szedték hozzá a szőlőt. A Côte-d'Or Dijonnál indul és 60 km hosszan húzódik déli irányban (összesen 7000 hektár, a francia bortermelés 1%-át adja). Két alrégióra oszlik, az északi a Côte de Nuits, a déli pedig a Côte de Beaune. Előbbiben szinte mindenütt az egyik legősibb és legkényesebb fajta terem: ez a pinot noir, aminek egyszerre kell minden, de mindenből csak egy kevés. A Côte de Nuits legismertebb borai között első ránézésre árnyalatnyi különbségek vannak, mégis minden falu külön világ. Itt északon a pinot noir emelkedett, parfümös, legtöbbször egész fűrtökben erjesztik és jó években olyan komplexitást mutat, amit elzenélni könnyebb lehet, mint leírni. A nagy könyv szerint Gevrey-Cham-

bertin a gyümölcs és kövesség játékaról, Chambolle-Musigny a végtelékig könnyített szerkezetről és virágokról, Vosne-Romanée pedig az egzotikus fűszerekről szól. Haladóbb iskola a falvak stílusát a borok, a korty alakjával leírni. Thibault Liger-Belair szerint minden borhoz tartozik egy geometriai forma. Ezt a pincéjében rögtönzött, és 4 órára nyúló kóstolónál semmi sem szemléltette tisztábban. A lankás tájat útközben a három falvat is átívelő óriás, a Corton-hegy töri meg. Innen tudjuk, hogy átlépünk a déli alrégióba, Côte de Beaune-ba. Ez a Côte-d'Or vadregényesebb, színeesebb vége. Az itteni vörösek nagy általánosságban sarkosabbak, keményebb kötésűek az északiak mellett kóstolva. Az ásványos, vasas szerkezet, ami miatt sokan vakon felismernek egy-egy itteni bort. Kivétel Volnay, ami inkább az északi stílusra hajaz és Chambolle-Musigny mellett a világ legerősebb, legtörekenyebb vörösborairól ismert. Végül a déli végeken lépünk be a chardonnay birodalmába. A szikrázó savasságról és cizel-

lált borairól ismert Chassagne- és Puligny-Montrachet, illetve az erőteljes duzzadó és klasszikusan olajosabb mozgású borairól ismert Meursault az a három falu, ahol a legnagyobb múltja és legmélyebben futó gyökerei vannak a fajtának. A kulcs, ami a borok közti apró különbségek és a megfoghatatlan isteni részecske mögött áll, maga a talaj. Ez Burgundiában agyag és mészkő falvanként eltérő minőségű és arányú keveréke. Mint ujjlenyomat, minden dűlőben egyedi és másolhatatlan rajzolat fut a sorok alatt, ezt az ujjlenyomatot ismerik a borászok Burgundiában talán jobban, mint bárhol máshol a világon. A legnemesebb mészkövet a Côte-d'Or közepén, Comblanchien határában bányásszák. Aki a Louvre folyosóit látogatja, ezen a kővön jár.

CHABLIS

Burgundia öt alrégiója közül a két legfontosabbról most írtunk (Côte de Beaune és Côte

de Nuits), két másik alrégió kevésbé ismert és még mi sem jártuk be (Chalonais és Mâconnais), az ötödik pedig egy igazi kakukktojás, nagy kedvencünk. 4500 hektárnyi chardonnay, acélos borászok acélos borokkal – ez a külön nem más, mint Chablis. Burgundia északi kiszögellése, ahol a telek még keményebbek, a munka még nehezebb, a talaj teljesen más. Sőt, a tájkép és a borok íze is jóval inkább a szomszédos Champagne-ra, mint a többi fehér burgundira emlékeztet. Borászokat látogatva sokaknál kerülnek elő szőlősorokból kiforgatott féldrágakövek, ásványok és fossziliák, mellé pedig a geológiai magyarázat, az évmilliók és az őstengerek. Ezt a mesét kevesen tudják olyan valóságként átadni, mint Chablis borásza. A pincékben kiállított óriáskagylók és a tengervíz illatú levegő magáért beszél. Az itteni talajt a ritka kimmeridge-i mészkő határozza meg. Ettől lesz a chablis-nak olyan stílusa, amit ha egyszer megérzünk, onnantól jó eséllyel felismerjük majd.

Nincs még egy hely,
ahol bor és föld
olyan szorosan kötődne
egymáshoz, mint
Burgundiában.

KŐFALAK MENTÉN

Burgundia horizontális rajzolata maga a térkép, a vertikális pedig a különböző dűlők klasszifikációja. A tágabb értelemben vett Burgundia (30.000 hektár) közel fele regionális szintű terület, tehát borvidéki besorolású bort lehet róla készíteni. Ez a piramis stabil alapja. A következő két lépcső olyan dűlők összessége, amik falunévvel vagy a premier cru helyek esetén dűlőnévvel szerepeltethetők a címkéken. A borok karaktere lépésről lépésre csiszoltabbá, egyedibbé és többretegűvé válik. A piramis csúcsa, a teljes borvidék alig 1%-a grand cru terület, összesen 33 dűlő. Elefántcsonttoronyok, ahol Burgundia legnagyobb értékű boraihoz terem a szőlő. Champagne-hoz hasonlóan, Burgundiában is a bencések voltak a vidék első megszállott borászai. Ősztönös megfigyelők, vérbeli fejlesztők és nagy borivók egyszerre. Birtokhatárként épített kőfalaikkal megadták a ma is használt dűlőrendszer alaprajzát. A helyhez köthető borkarakterről már ezekben az időkben beszéltek, majd a borvidékre érkező kereskedők, 'négoce-ok' munkája révén honosodott meg a termőhelyalapú értékrend. A 18. századtól 'Courtiers-Gourmets'-nek (magyarul: ingyenc bróker) hívják a borvidéki kóstolókat, akik közvetítőkként működtek szőlősgazda és kereskedő között. Jártas profik, akik tenyerükben a teljes borvidékkel, tapasztalati úton árazták be a különböző falvak különböző borait. Ezek az idők főként a vöröseknek kedveztek, a chardonnay jóval később ért révbé. A ma szent földként tisztelt Meursault-ban egészen az 1950-es évekig a fennmaradásért küzdöttek a termelők, jellemzően mindenki főállás mellett járt ki a szőlőbe, amit inkább szerelemből és szolgalelkűen, mint racionális érvek mentén tartottak életben. A falu mostani szupersztárjai még emlékeznek azokra az időkre, amikor szüleik kijártak a falu főterére, hogy az arra kószáló turistákat elcsalogassák a birtokra kóstolni. Ma már más szelek fújnak, a boraikra akkora a kereslet, hogy sokszor nem marad más megoldás, mint félretenni a telefont és bezárkózni. Burgundia aranykorát 1985-től datálják, ekkor kapta fel a fejét a borvilág pár kistermelője (MONTILLE, Jayer, Angerville), akik kilépve a négoce-ok árnyékából otthon, saját nevük alatt kezdték palackozni. A 2000-es évek elejével a borvidék újabb lendületet kapott, a keresett palackok ára az egekbe szökött, a sikertörténet pedig jelen pillanatban is íródik. A birtokokért nagybefektetők és helyi gazdák versengenek, igazán senki nem látja, hol a vége ennek az elképesztő röppályának.



ÚTRAVALÓ

Aki bakancslistával érkezik Burgundiába, pont a lényegről marad le. Itt, ahol minden ásóymomnak történelme, klasszifikációja és külön szakértője van, lehetetlen a teljesség igényével egyszerre mindent megélni. A legjobb útravaló, ha félretesszük a rajongást és Burgundiát borvidékként, a borászokat pedig borászokként kezeljük. Így pohárról pohárra, ha pedig ott vagyunk helyben, Burgundia napról napra fogja megértetni magát. A boriváshoz nem kell használati utasítás, háttértudás nélkül is rendkívül nagy élvezet, persze utánajárással teljesebb lehet az élmény. A fajtákból elég kettőt megjegyezni, a falvak és dűlők stílusát pedig a legtöbb borász inkább lekövetni, mint felülírni szeretné. Tehát ha van kiszemelt birtok és borstílus, ami egyszer már megnyert minket, onnantól jó eséllyel azt is tudjuk, hogy a színes Burgundia melyik fejezete szól nekünk, és melyik nem. Kirándulásunk utolsó estéjén egy jó nevű, Beaune környéki birtok éttermében ülünk le. A személyzet ránézésre vajútlú, a vendégek otthonosan mozognak az asztalok között. Folyik a bor, hangzavar és jó hangulat van. Hamar eldöntjük, hogy a választást a személyzetre bízuk, rövidesen egy karaff érkezik az asztalra, benne vörös burgundi. „A feladat, kitalálni a falut.” mondja a fiatal tulaj. Mi az esélytelenek nyugalmaival nevetünk fel. Mivel szereljük a borokat egészében, termelővel együtt értékelni, a hétköznapiokban keveset kóstolunk vakon. Végül ebbe a tét nélküli játékba szívesen belemegyünk. A bor jó, sőt az utazás legjobbjai között van, pörgetjük az elmúlt napok emlékeit, összefavarjuk, majd megerősítjük egymást. Páran az asztalnál körbelőjük, egyik kollégánk pedig beletrafál. „Ez egy Gevrey Chambertin lehet.” mondja. „Az elmúlt pár napban, ha bárkinél kóstoltunk 'Gevrey-t', általában az tetszett a legjobban. Ez pedig hasonló és tetszik is.” folytatja. A vendéglátónk mosollyal biccent, de úgy, hogy abban egyszerre az elismerés mellett az is benne van, hogy valójában csalódott volna, ha nem oldjuk meg a feladványt.

Továbbra is jó út borozás közben megismerni a francia vidéket.



Le Soleil,
Savigny-Lès-Beaune

Fotó: © Benoit Guenot (+ címlap kép)



ALAPÍTÁS: 1863
BIRTOKMÉRET: 37 HEKTÁR
SZŐLŐMŰVELÉS: BIODINAMIKUS
2011 ÓTA A BORTÁRSASÁGNÁL

DOMAINE DE MONTILLE



MEURSAULT CÔTE DE BEAUNE

Szakadó eső előtt surranunk be a meursault-i kóstolótérbe. Velünk szemben a falon fekete-fehér fotó, rajta meglelt francia úr ül egy spalettás ablak elé letámasztott székben. Mellette hasonlóan jó korban lévő zsemleszínű labrador, nyakörvén bilétával, benne épp kivehető gravírozás: „de Montille, Volnay”.

A kép nem sokkal a halála előtt készült Hubert de Montille-ről, a borvidék egyik legnagyobb hatású borászáról. Felmenői igazi nagybirtokosok voltak Burgundiában, de mire rá került a sor, mindössze 2,5 hektár maradt a nagy vagyomból. Ő lett volna az utolsó a sorban, ha folytatja a hagyományt, és a fennmaradt területektől is megválna. Ennek pont az ellenkezője történt 1947-ben: sikeres és jegyezett díjoni ügyvédként tűrte fel az ingujját, bővíteni kezdte birtokot, saját márkát épített, végül legendás burgundi borászként ment el 2014-ben.

Etienne de Montille

Mindene volt a pinot noir, legfőképp Volnay-ból. A borai feszesek és tanninosak voltak, hosszú távra tervezett velük. Hírnevét mégsem az egyedi stílus, jóval inkább a független létforma adta. Akkoriban a borvidék termelésének szinte teljes egészét négociant kereskedők adták, akik a gazdáktól felvásárolt, majd házasított borokkal látták el a piacot. Hubert ezzel a hagyománnyal szakított, mivel kizárólag termőhelyre épülő borokban látta a jövőt. Ezt pedig transzparensen és tisztán csak úgy tudta megvalósítani, ha szőlőt otthon dolgozta fel és a címkékre saját nevét írta.

Nem egyedül érkeztünk, a kóstolótérben tweedzakós, kedélyes úriember várakozik. Angol borkereskedő lehet, valószínűleg övé az udvaron leparkolt jobbkormányos sportkombi. „A nevem Mike, a cégem pedig a Club Magnum. Borklub, amiben főleg magnum palackokkal foglalkozunk. Ti is Étienne-hez jöttetek?” kérdezi biccentve. A válasz igen, mi is Étienne de Montille-hoz érkeztünk, aki Hubert fáradhatatlan fia, 1983-tól dolgozik apja mellett, a 2000-es évektől pedig vezeti a birtokot. Egyik első és legfontosabb lépése volt új szint hozni a de Montille választékba: 2012 környékén közel 15 hektár chardonnay-val bővített Meursault, Chassagne-, Puligny-Montrachet dűlőiben, ezzel visszaállítva a családi birtok 200 évvel azelőtti, 35 hektáros méretét. A korábban klasszikus Volnay specialista de Montille területei ma már behálózják a teljes Cote d’Ort, 34 fekvésben művelnek szőlőt Vougeot és Meursault között.

Miután Burgundiában szinte mindent elértek, amit birtok elérhet, repülőre szállt, és olyan kivételes helyeket, peremvidégeket kezdett keresni, ami passzol az otthon kidolgozott stílushoz és a két fajtához, amikre feltette szakmai életét.



Étienne tempós léptekkel érkezik, csak a kezében csörgő óriás kulcscsomó zavarja meg hibátlan angol kiejtését. Apjával ellentétben igazi kozmopolita, miután Burgundiában szinte mindent elértek, amit birtok elérhet, repülőre szállt és olyan kivételes helyeket, peremvidégeket kezdett keresni, ami passzol az otthon kidolgozott stílushoz és a két fajtához, amikre feltette szakmai életét. Ma már három kontinensen készül de Montille-bor: miután túl vannak a szüret oroszlánrészén Burgundiában, Japán, Hokkaidó szigete a következő állomás, majd a kaliforniai Sta. Rita Hillsben zárul a turné. A tenyerében van a borvilág, miközben minden gondolata a központ, vagyis Burgundia körül forog. Apja után (aki már 1985-ben elhagyta a szintetikus műtrágyákat és felszívódó vegyszereket) 2005-ben a teljes birtokon biodinamikus művelésbe kezdett. A területek közel fele a nagy chardonnay falvak dűlőiben van, a birtok vörösei pedig (pár kivételt leszámítva) Beaune, Volnay és Pommard környékén teremnek.

Szem előtt tartva apja legendásan jól érlelhető borait, új stílust honosított meg a pincében, amiben az élek tompábbak, a szerkezet selymesebb, az illatok élénkebbek, az összkép kedvesebb. A stílusváltás legalább annyira köszönhető Étienne-nek, mint a birtokon dolgozó amerikai chef de cave-nak.



Hubert de Montille

Az indianapolisi születésű Brian Sieve évtizedek óta él Burgundiában, és 2010-ben szerzte meg a borvidék egyik legkeresettebb pozícióját.

A fehér de Montille borok a burgundi chardonnay emelkedettebb, ásványos és szikrázó arcát mutatják: egészfürtös préselés után 228-600 literes hordókban erjednek, az új fa aránya pedig évről-évre függően maximum 35%. Érlelés alatt minimálisan mozgatják át őket, majd derítés, enyhe szűrés után tölük őket palackba.

A vörösek minimum harmada, de nem egyszer 100%-a egész fűrtben erjed, az újhordók aránya pedig évről-évre függően maximum 45%. Etienne borai ma már jóval inkább az élvezeti értékről, kereksegről és fineszről szólnak, míg apja legendás vöröseit a szívós, karakán szerkezet jellemezte.



MAISON DE MONTILLE

Rully
Pouilly-Fuissé "En Vergisson"
Chablis "Les Fourchaumes" Premier Cru

Pommard "Pomone" Premier Cru



DOMAINE DE MONTILLE

Bourgogne Aligoté
Bourgogne Chardonnay
"Le Clos du Château" Bourgogne Blanc
Chassagne-Montrachet
Puligny-Montrachet
Meursault "Saint Christophe"
Saint Aubin "En Remilly" Premier Cru
Puligny-Montrachet "Le Cailleret" Premier Cru
Meursault "Les Porusots" Premier Cru

Bourgogne Pinot Noir
Pommard "Les Cras"
Nuits-Saint-Georges "Aux Thorey" Premier Cru
Beaune "Les Sizies" Premier Cru
Vosne-Romanée "Aux Malconsorts" Premier Cru
Corton "Clos du Roi" Grand Cru

RACINES DE MONTILLE, KALIFORNIÁBAN

STA. RITA HILLS, KALIFORNIA

Burgundi borászoknál nem meglepő pályamodell, ha az örökölt birtok már stabil lábakon áll, kilépnek a borvidékről és új helyeken kísérleteznek. Ennek egyik oka, hogy Burgundia minden dűlőjének minden szeglete foglalt már. Másrészt a sokszor áldásként emlegetett „borvidéki tradíció” gát is lehet, ha valaki határokat feszegetve keresi saját stílusát. Legtöbbször a déli szomszéd, Beaujolais felé nyitnak, Etienne de Montille viszont maradni akart a bevált fajtáknál. Miután Burgundiában szinte mindent elértek, amit birtok elérhet, repülőre szállt és olyan kivételes helyeket, peremvidékeket kezdett keresni, ami paszszol az otthon kidolgozott stílushoz: így indított birtokot Hokkaidón és Kaliforniában. „A főhajó stabil, itt volt az ideje, hogy új dolgokat próbáljunk ki.” tette hozzá, amikor Meursault-ban találkoztunk.

Sta. Rita Hills a mainstream boros világban szinte ismeretlen, Etienne és társa, Brian mégsem felfedezőként érkezett ide 2016-ban, amikor első területeit telepítette. A környék obskúrus és szakmai körökben legendás birtoka, az Au Bon Climat mindig is burgundi stílusú borairól volt híres, és ugyanitt indította birtokát 2010-ben Rajat Parr, a világ egyik legismertebb Burgundia szakértője.

A térképre nézve nem gondolnánk, de Sta. Rita Hills Kalifornia egyik leghűvösebb pontja. A San Francisco és Los Angeles között félúton elterülő apró apelláció nagyon közel fekszik a partokhoz, a szőlőkre még a talajnál is nagyobb hatást gyakorol a közeli óceán békító ereje, ami minden klimatikus



szélsőséget elsimít és eszményi körülményeket biztosít a két törekény burgundi fajtának. A chardonnay partokhoz közeli, mészköves talajú parcellákon terem, a pinot noir hasonló adottságú helyekről érkezik a pincéhez, ahol szinte 100%-a egész fűrtben erjed. A végeredmény általában emelkedett, fűszeres, a burgundi de Montille boroknál eggyel testesebb, tanninosabb, szerteágazóbb. Érlelés francia hordókban, házassítás burgundi hangulatot keresve.

A Racines borokat először 2023 őszén kóstoltuk Meursault-ban. A sorban közvetlenül a birtok burgundi borai után következtek, a pince sarkából amerikai grunge rock hallatszott, miközben Brian Sieve mesélt az ottani szüretekről. Bármennyire is tájidegen képeknek tűnik, minden részlete önazonos volt az asztal másik oldalán álló Etienne gondolatiságával. Itt döntöttük el, hogy idén először két kaliforniai borral frissítjük a választékot.



RACINES

Sta. Rita Hills Chardonnay 2021

Sta. Rita Hills Pinot Noir 2021

ALAPÍTÁS: 1982
BIRTOKMÉRET: 16 HEKTÁR
SZŐLŐMŰVELÉS: ORGANIKUS
2024-TŐL A BORTÁRSASÁGNÁL

CHAVY-CHOUET

MEURSAULT
CÔTE DE BEAUNE



Romaric Chavy

Meursault a 450 hektárjával a Côte de Beaune egyik központi falva, legendás chardonnay termőhely és egyben két borstílus hazája. Birtokonként változóan vannak, akik a klasszikus Meursault gazdag és elsőprő erejében, szélesen terülő szerkezetében, vajas, mogorós mézes ízeiben hisznek. A modern szemlélet ezzel szemben fele ekkora testről, finomabb részletekről, karsú és ásványos borokról szól.

A falu szívében találkozunk Romaric Chavy 8. generációs Meursault termelővel, aki a felmenőkhöz hasonlóan a klasszikus stílusra esküszik. Romaric nagyapja bringával járt udvarolni a szomszédos (és hasonlóan ismert) Puligny-Montrachet-ba, végül a két család területei egy birtokban egyesültek. Így indult a Domaine Chavy-Chouet 16 hektár szőlővel, aminek termését 45 éven át minden szüretkor a borvidék nagy kooperatív pincéje, a Bouchard vette át.

A Chavy-Chouet név először Romaric édesapja, Hubert révén vált ismertté: Jasper Morris (Burgundia krónikása) 1988-ban Puligny-Montrachet feltörekvő csillagaként hivatkozott rá. Az élet viszont közbeszólt, és hirtelen halálával szűkszavú és jókezü borász fia, Romaric lépett a helyébe. 2008 óta vezeti a birtokot.

Az utolsó levelek potyognak a tőkékről, a hideg szél szinte csontig hatol, mégis nagy nevetés és szüreti hangulat van a birtok udvarán, kávészünetre érkezünk. Baltazar, a berni pástor medveléptekkel jön ki elénk, mögötte Romaric, lopóval a kezében mutatja a lejáratot a pince felé. Öreg birtok boltíves mészkö pincéjébe érkezünk, gyönyörű hordók katonás rendben, nem sok, nem kevés. A páras levegőt szinte harapni lehet, finom illat van, jó borokra számítunk.

Hamar kiderül, hogy nála „a jó bor a szőlőben készül” típusú közhelyet nem fogjuk hallani, ő kimondottan szereti a pincemunkát.



Van borász, aki a mondandójával ágyaz meg a borainak, és van, aki fordítva csinálja. Romaric az utóbbiakhoz tartozik, alig érkezünk meg, már két aligoté és egy chardonnay fordult meg a vékonyfalú poharakban. Egyik jobb, mint a másik. Ragyogóak, tiszták, szétveti őket az energia és betöltenek minden rendelkezésre álló teret. Hamar kiderül, hogy nála „a jó bor a szőlőben készül” típusú közhelyet nem fogjuk hallani, ő kimondottan szereti a pincemunkát. „Apa az erőteljes borokban hitt, hozzá képest én egy frissebb stílus felé fordultam. Mégis távol állok a kortárs, sokszor túlfeszített iskolától. A meursault-nak alapkaraktera a mélység. A túlzott savhangsúllyal, éretlenséggel csak egysíkúvá válnak a borok és inkább egy sauvignon blanc-ra, mint chardonnay-ra emlékeztetnek. A mi területeink idősek, keveset teremnek, a szőlő kompakt és sűrű a mustja.

A boraim is ezt követik le, egyébként nem lennének eredetiek.” mondja, miközben újabb hordómintát tölt szét a társaságnak. A birtok a kezdetekhez hasonlóan ma is 16 hektáros. A területek 90%-a Meursault és Puligny-Montrachet jó nevű dűlőiben van, köztük egy monopol dűlővel (Clos de Corvées de Citeau). Mellette kevés vörös terem még Pommard és Volnay határában. A művelés nem certifikált, de régóta organikus. A pincénél szinte minden bor ugyanúgy készül, fehéreknél a válogatott fűrtök ahogy vannak, egészben kerülnek a présbe, majd az áttetszőre ülepített must magától csorog le a pince hordóiba, amikből minden évben minden tizedik új. Spontán erjedés után a teletöltött hordók a következő szüretig állnak mozgatás nélkül, amikor pedig kell a hely a friss boroknak, átfejtik őket tartályba a téli palacko-

zásig. „13 éves koromtól tanulok borásznak. Szándékosan a Beaune melletti szakközépben és nem Dijonban kezdtem, mert a gyakorlat érdekelt. Itt pedig Meursault nagy öregjeitől leshettem el, hogy készül egy igazi meursault. Tőlük tanultam meg azt is, hogy kell kevés pénzből, egyszerű eszközökkel átlagon felüli bourgogne-t készíteni.” hangzik el a borász-kodás kapcsán, amire szakmaként tekint. Fél óra, máris közel 15 bornál járunk. Mind átütő, időtlen és érezhetően egy ember munkája. Romaric ott folytatja, ahol az apja félbehagyta. Ő most az egyik feltörekvő csillag a borvidéken. Borai pár héttel a látogatásunk után érkeztek meg budaörsi raktárunkba, ezzel új lendületet adva burgundi választékunknak.



CHAVY-CHOUET

Bourgogne Aligoté “Les Maréchaux”
Bourgogne “Les Femelottes”
Puligny-Montrachet “Les Enseigneres”
Meursault “Les Grands Charrons”
Meursault “Clos des Corvées de Citeau”
Monopole

Bourgogne Rouge “La Taupe”
Volnay “Sous La Chapelle” Premier Cru

ALAPÍTÁS: 1804
BIRTOKMÉRET: 16,5 HEKTÁR
SZŐLŐMŰVELÉS: BIODINAMIKUS
2024-TŐL A BORTÁRSASÁGNÁL

DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE

VOLNAY,
CÔTE DE BEAUNE



A pinot noir sok más jó tulajdonsága mellett még a lebegésre is képes. De Burgundián belül is csak pár helyen. Két falu az, ahol a borászok csúcsra járatták a lebegés művészetét: az egyik Chambolle-Musigny, a másik pedig Volnay. Az előbbi észak, vagyis a Côte de Nuits legéteirbb borainak hazája, utóbbi pedig a Côte de Beaune legtöbbször tartott vörösboros termőhelye. Itt töltöttük burgundi túránk utolsó napját. Volnay a felépítését tekintve közel sem átlagos burgundi falu. Mindössze 213 hektár, a kiemelt (premier cru) területek aránya viszont több mint 50%. Csak a jéghegy csúcsa hiányzik, mivel grand cru dűlőt keresve sem találni a térképen (ez nem feltétlen jelenti azt, hogy fizikailag nem létezik). A grand cru Volnay hiányát sokan a falu korai forradalmárához, Sem d'Angerville-hez kötik. Ő volt, aki Henri Gouges barátjával közösen a borvidék felkérésére osztályozta Burgundia ma is használatos térképét, egyben klasszifikálta annak dűlőit. Az 1920-as évek elején mindketten hadat üzentek a korrump borvidéki kereskedőknek, akik addig felvásárolták a legszebb termésüket, majd a végtelenségig hamisították a borvidék legszegényebb boraival. A hadakozás végére vevő nélkül maradtak, és jobb híján otthon kezdtek palackozni, saját néven léptek piacra. A szükségszerű lépés mai szemmel nézve látnoki mozzanat volt, Sem d'Angerville és Henri Gouges a borvidék vezéralakjaivá váltak, ezzel a ma ismert Burgundia első szikrái villantak fel. Nemsokára jött a felkérés, hogy mint a termőhelyi bor éharcosai, segítsenek konkretizálni, pontosan melyik dűlő megnyit ér Burgundiában. Nem kell magyarázni, hogy helyi gazdaként ezzel egyben varázspálcát adtak a kezükbe, de a nagyvonalúság és feddhetetlenség jegyében saját falujukban (d'Angerville-Volnay, Gouges-Nuits Saint Georges) egyikük sem jelölt ki grand cru területet. Sokak szerint ez az egyetlen oka, hogy ez a két ünnepektől falu furcsamód sosem készített grand cru-t. A tehetség így is utat tört

magának, a nemzetközi megítélést tekintve egyik falu sem panaszkodhat, a szóban forgó Volnay a legkevésbé.

2023. november 17-e van, péntek reggel 8:30-ra vár minket a fent említett Sem d'Angerville unokája, a hatodik generációs borászlegenda, Guillaume d'Angerville márkí. A pár utcás ébredező faluban kanyargunk egy félreeső helyet keresve (nem adja magát, hogy beforduljunk a rejtőzködő borász 200 éves birtokának kapuján). Közben a márkí tökéletes időzítéssel lép ki az udvarra és sztoikus nyugalommal nézi végig, ahogy odaérünk hozzá. A ház, amiben él, 1703-ban épült és 1804 óta a családjáé. A név hangzásában is van valami nagyvonalú (ejtsd: donzservill), miközben egy tetőtől talpig francia nemessel rázunk kezét. A magabiztos angoljában pont annyi akcentus, amit tudatosan tarthatott meg magának az amerikai évek alatt.



Guillaume
d'Angerville



Clos des Ducs, Volnay

Különösebb felvezetés nélkül indulunk is a „hátsó kert” felé, ez a „Clos des Ducs”, a birtok monopol parcellája és egyben Volnay egyik kiemelt dűlője. A hely pazar, de pár fotó után Guillaume illedelmesen jelzi, hogy amit most fotózunk, nem posztolható. „Nincs mit rejtegetnem, egyszerűen csak nem az én stílusom a közösségi média.” teszi hozzá, miközben finom lökésre nyílik a pinceajtó és egy elemeiben puritán, de szakmai szemmel nézve különleges helyre toppanunk.

Guillaume borait ma nagyrészt export piacok gyűjtői vásárolják fel, mind közül a legfontosabb az államok. A kapcsolat nem újkeletű, nagyapja közel 100 évvel ezelőtt, a szesztilalom utáni évek hajnalán már szállított ide, a felfelé ívelő pályát először a 2. világháború törte meg. Guillaume édesapja ehhez képest „békeidőben” tudta igazgatni a birtokot, a ma is ismert d’Angerville stílus hozzá köthető. „A legnagyobb ajándék, amit tőle kaptam, hogy más pálya felé terelt” mondja Guillaume, aki az „egy élet, nem élet” elvét kimerítve, Volnay-ból New York-ba költözött, ahol sikeres befektetési bankárként dolgozott 28 éven át. A kötelék egy pillanatra sem szakadt meg a birtokkal, „alig volt pár szüret, amin nem vettem részt személyesen.” teszi hozzá. A birtokot apja hirtelen halála után, az évtized legforróbb nyarán vette át 2003-ban.

A pincében egyszerű asztal, rajta tíz krétafilccel megjelölt palack, mögötte a legendás helyi borász és egy dűlőtérkép a falon. Tartalmas gyorstalpaló indul Volnay-ból, a márkának összesen egy órája van. Egyik nagy név jön a másik után, szinte minden fontos dűlőt érintünk, a borokhoz pár szót kapunk kiegészítésként, „nem akarom a szátokba adni, mit kell pontosan éreznetek.” mondja két hordóminta között. A borok elképesztő erősek, energikusak és apró különbségeket érzünk köztük. Az illatok virágosak és kristálytiszták, ízre pedig mint egy szín különböző árnyalatai, egyik pasztelles, másik mélyebb, sziporkázóan élénk vagy kisimult és pihentető. A borstílusban az egyetlen változás apja boraihoz képest az a megfoghatatlan plusz energia, ami a biodinamikus szőlőműveléshez köthető. Guillaume meggyőződés helyett jóval inkább megérzésből vágott bele a birtok átállításába 2006-ban, 2009 óta pedig mind a 16,5 hektárt így művelik. Ebből 14,5 hektár Volnay-ban van, a maradék két hektár pedig épp átlóg a szomszédos Meursault és Pommard falvakba.

„Burgundiában minden falunak megvan a maga módszere, ha borkészítésről van szó. Nem minden a termőhelyről szól. Ha odaadnám a pommard-i szőlőm termését egy ottani borásznak, alapjaiban más bort készítené belőle, mint az enyém. Feltehetően szikárabbat. Ezért szeretek a környéken és a saját megoldásaimnál maradni. Ha megvan az időpont, a dűlőt mindig egy menetben szüreteljük le. A pinot noir akkor érdekes, ha sokrétegű. Ezt itt mille-feuille-nek nevezzük. Az egyes tökéik inhomogenitása a kulcs, hogy a fürtök és bogyók sosincsnek ugyanabban az érési állapotban. Mindig van egy kevés szórás és ettől lesz valami sokrétegű. Ha valaki optikai válogatón szortírozza a bogyókat érettség és szín alapján, pont a lényegről marad le.” a borok közben, mint jó vokálos kísérik Guillaume mondanóját: mintha minden íz öt másikhoz vezetne. Itt a pinot noir bogyóva kerül a kádakba, egészfürtös erjesztést sosem használtak a d’Angerville borokban. A másfél éves érleléshez a hordók negyedét újra cserélik.

Kijön a lépés, a pincéből felérve 9:30-at mutat az óra, hiányérzet nélkül indulunk a kapu felé. Útavalónak egy névjegykártyát kapunk, rajta az eredeti e-mail cím átsátozva és tollal fölé írva az, amit valóban használnak. Így tértünk vissza hozzá és adtuk le első rendelésünket összesen 4 borral és minimális mennyiségekkel. Burgundi választékunk legújabb birtoka a Domaine Marquis d’Angerville.



DOMAINE MARQUIS
D’ANGERVILLE

Bourgogne Rouge
Volnay
Volnay “Caillerets” Premier Cru
Volnay “Taillepieds” Premier Cru

DOMAINE DU PÉLICAN GUILLAUME D’ANGERVILLE MÁSİK BIRTOKA



ARBOIS, JURA

A Domaine du Pélican története egy félreismert borral indult. Guillaume d’Angerville törzsvendégként járt vissza egy párizsi étterembe, ahol a sommelier-rel minden alkalommal ugyanazt a játékot játszották. Guillaume sosem akarta tudni, milyen bort kap, csak egy kikötése volt, hogy ne burgundi legyen. Egyik alkalommal hamar rájött, hogy a kitételről megfélemedtek: remek bort kapott, de kóstolás alapján biztosra vette, hogy burgundi. A történet második felét innen könnyű kitalálni, a leleplezett palack chardonnay-nak chardonnay volt, viszont a szabályoknak megfelelően Burgundia helyett Jura-ból.

Jura a franciák legkisebb borvidéke, a Comté sajt, mesebeli alakok, ritka helyi fajták és végletes borstílusok otthona. Óriási pályát futott be az elmúlt évtizedben, mint a natúrbor rajongók Mekkája. Méretre alig nagyobb mint 2000 hektár (viszonyításképp Bordeaux 100.000 hektár felett jár), legismertebb alrégiója Arbois, három helyi fajtája pedig a Savagnin, Trousseau és a Poulsard. Az első a genetikája alapján az egyik legősibb ismert szőlőfajta és Jura-ban sokoldalú fehérként ismerik, pezsgőtől egészen az élesztőhártya

alatt érlelt mélysárga ‘vin jaune’-ig használják. A trousseau és poulsard vörös fajták, jellemzően pinot noir mellett művelik a helyi gazdák. Guillaume d’Angerville is azok közé tartozik Burgundiában, aki a kincset érő örökséget a lehető legtöbb tartással és visszafogottsággal építette tovább, saját egóját a háttérbe szorítva. Közben végig megvolt benne a belső igény, hogy valami olyat hozzon létre, ami tradíciók súlyától mentes és maradéktalanul hozzá köthető. A vakon kóstolt palack után született meg egy második birtok gondolata, alig egy órányira Volnay-tól, a csendes Jura-ban, ami burgundi szemmel nézve a féktelen kísérletezés borvidéke: kettő ismerős és három ismeretlen fajta, a házasság gyakorlata, tradicionális pezsgő és oxidatív borkészítés, héjon erjesztés és ezek kombinációja fogta meg Guillaume d’Angerville-t. Végül 2012-ben pár barátjával közösen, Arbois címerállatából inspirálódva elindította a Domaine du Pélican-t. A felfedező kedv ragályos, a Volnay-k után nem volt kérdés, hogy tesszünk egy próbát Guillaume másik birtokával is. Így került a választékunkba egy új borvidék két fajtaborral és egy vörös házassággal.



Francois
Duivier és
Guillaume
d’Angerville



DOMAINE DU PÉLICAN

Arbois Savagnin “Ouillé”

Arbois “Trois Cépages”
Arbois “Béranger” Trousseau

ALAPÍTÁS: 2001
BIRTOKMÉRET: 18 HEKTÁR BURGUN-
DIÁBAN ÉS 12 BEAUJOLAIS-BAN
SZŐLŐMŰVELÉS: BIODINAMIKUS
2011 ÓTA A BORTÁRSASÁGNÁL

THIBAUT LIGER-BELAIR

NUITS-SAINT-GEORGES,
CÔTE DE NUITS



Thibault
Liger-Belair

A Liger-Belair név nem akármit jelent Burgundiában. Thibault felmenői 1720 környékén a borvidék legbefolyásosabb birtokosai közé tartoztak, négoce kereskedőként 400 hektárnyi premier és grand cru terület felett rendelkeztek,

Nuits-Saint-Georges központtal. Thibault kezén vaskos pecsétgyűrű csillog, benne családi címer azokból az időkbl, amikor az egyik Liger-Belair felmenő Napóleon tábornokaként szolgált. Thibault kedélyes burgundi figura és megszállott kutató. Minden félmondatában van valami kincset érő műhelytitok, valami tény-szerű és felszabadítóan logikus. Saját pin-

céjét 2001-ben indította a család egyik régi birtokán Nuits-Saint-Georges-ban, összesen 8 hektárral. Mi pedig 2011 óta dolgozunk karakteres, ásványos és ízig-vérig burgundi stílusú boraival. Az indulástól célja volt az egykor szebb napokat is látott családi szőlők visszaszerzése, így kerültek hozzá olyan legendás dűlők parcellái, mint a Richebourg Vosne-Romanée-ban,

„Egy-egy területemnek
lassan felbecsülhetetlen
ára van a piacon,
mégsem fordult meg
a fejemben, hogy meg-
váljak tőlük. A részemmé
váltak, én pedig mindig
az akartam lenni, aki
ma vagyok.”

vagy 0,7 hektár Burgundia legősibb dűlőjében, a Clos de Vougeot-ban. (Rögtön kettő a kiadvány bevezetőjében említett nagy nevek közül.) A 23 különböző fekvésből a kedvenc falva mindig is a finoman rusztikus, földes karakterű és mélyen rétegzett borairól ismert Nuits-Saint-Georges maradt. A falu teljes 178 hektárjából kimondottan nagy rész, 147 hektár premier cru terület. Furcsamód grand cru dűlőt nem találni a térképen, de mai napig vitatott kérdés a falu legjobb területeként ismert Les-Saint-Georges átminősítése. Ennek elharcosa maga Thibault, aki a 7,5 hektáros dűlő legnagyobb birtokosa közel két hektárral. Ha lesz 34. grand cru dűlő Burgundiában, jó eséllyel ez lesz az. Az egykori Liger-Belair birodalom területei az idők során szétszóródtak, nagy részüket konvencionálisan, durva kemikáliákkal művelték. A legjobb parcellák visszaszerzése után Thibault első dolga volt életet vinni ezekbe a szőlőkbe. Az organikus módszerek behozatala és a sorok fűvesítése után 2004-től biodinamikus művelésbe kezdett a teljes birtokon.

Most 2023 novembere van, hétköznapi és késő délután, naplementével gurulunk be a birtokra. Thibault borai sikeresek, és jól ismertek a világban. Ő tegnap ért haza másfél hetes japán útjáról, ma pedig mi vagyunk a negyedik csapat akit fogad a pincénél. Már az antréből látszik, hosszú út és sokadik találkozó ide vagy oda, amíg Nuits-Saint-Georges-ban vagyunk és bort kóstolunk, ő nem fog veszíteni a lendületéből. Hamar körbejárjuk a 2017-ben átadott „zöld” pincét, ami forgó napelemeivel, geotermikus hőcserélőivel és könnyűszerkezetes felépítésével legkevésbé sem hasonlít a borvidék patinás pincéire. És az egész ettől önazonos. A cél egy kortárs és praktikus épület volt, amit szinte zéró környezetterheléssel lehet üzemeltetni. A tágas és kristálytisza hordós érlelőben közepén táborozunk le, egy talpára állított hordóra fektetjük a jegyzetfüzetet, körülötte bontott palackok és a

legjobb borospoharak, Thibault pedig csak jön a hordómintákkal. Maratonit kóstoloba kezdünk. A szőlőművelésre térve hamar egyértelműsíti, neki pontosan mit is jelent biodinamikus termelőnek lenni. „Két dologban hiszek: az egyik Isten, a másik pedig a tudomány. A biodinamika nálam nem hit kérdése. Egyszerűen tudom, hogy működik. És nem egy univerzális recept mentén, hanem minden dűlőben másképp. A borász dolga a finomhangolás.”

Már az erjesztőtérben is sok szokatlan részletet látunk, az aranymetszést lekövető és lekerekített sarkú tartályokról kiderül, hogy saját maga tervezte őket. A spontán erjedés alapvetés, vigyáznak az élesztőkre, ezért semmilyen kemikáliának nincs helye a pincében, kizárólag gőzzel takarítanak. Egyetlen segédanyag a kén, minimális mennyiségben. És ez sem a helyi borászellátóból érkezik. Thibault egy saját fejlesztésű géppel, természetes, bányászott kénközből készíti saját oldatot. Minden palackba ebből kerül egy kevés.

23 éve csinálja, mégis a mai napig tele van kérdőjelekkel. Ezek a kérdőjelek pedig inkább üzemanyagként, mint gátként hatnak rá a munkában. Ahogy a hordókra terelődik a szó, ornyergére tolja a szemüveget, krétát ragad és a pince egyik tartóoszlopára kezd rajzolni. Újabb mesterkurzus jön, most a tölgyfáról: minden fatörzs négy évtájról osztható, a porozítás, a tömörség így változik, a fa kora és a talaj minősége pedig újabb ismeretleneket hoz a képletbe. Thibault birtokán nagyobb jelentősége van a hordós érlelésnek, mint bármelyik másik borásznál, ahol megfordultunk a négy napban. Az erjedések végetével pár napra elfoglalja a helyi kádárüzemet, minden borhoz maga választja ki a faanyagot, majd a különböző dongák hordón belüli helyét is kijelöli. Őrület, de igaz. Ezek az apró mozdulatok, amikre Burgundiában veszik a fáradságot. A borászok egész életüket pár hektár szőlőnek szentelik, ezt a darabka földet akarják bel-

akni és megismerni annyira, amennyire csak lehet. Mint amikor a hajós egy centit húz még a köteleken, az utasok alig érzik, de ő tudja, hogy most állnak rendesen a vitorlák. Az analógia mentén folytatva, aligha vannak olyan profi kóstolók, akik kiérik a talajtípust és égtáj mentén válogatott dongát a borban, mégis az összkép ezzel együtt lesz teljes.

A borvidéki átlagnál később szüretel, első körben a legrégebb óta vele dolgozó munkások válogatják le a területet, akik félszavakból is értik, mit kell keresni a sorok között. A második turnusnak, az idénymunkásoknak csak azt hagyják a tőkéken, amit biztosan leszedhetnek. A pincénél minden parcella egyedi utat jár be a tartályig: vannak egész fűrtben erjesztett szőlők, van, ahol rétegezve kerülnek tartályba a bogózott szőlők és az egész fűrtök. Az sem ritka, hogy egy-egy terület termését kézzel, apró ollóval bogózzák le. Kisebb műtét minden fűrtnél. Az érleléshez szinte minden évben a hordópark 30-50%-át újra cseréli. Ez magas arány a borvidéki átlagot nézve.

Az érettség, a saját pörkölésű hordók, a súly és sűrűség mind egybevág Thibault személyiségével. Egy szenvedélyes, szívós és kíváncsi francia jó ízléssel és végtelen sok ötlettel. A csavar, hogy a legvaskosabb boráiban is ott ragyog valamilyen apró részlet, ami miatt összetéveszthetetlenül egyedivé válik a többi mellett.

Thibault láthatóan lubickol abban, amit csinál. Minden az arcára van írva, egy-egy bornál önkéntelenül elmosolyodik, a másikonál meghatódik. Amikor a borvidéki dilemmákra, a területek féktelen áraitra kerül a sor, ezzel zárja: „Egy-egy területemnek lassan felbecsülhetetlen ára van a piacon, mégsem fordult meg a fejemben, hogy megváljak tőlük. A részemmé váltak, én pedig mindig az akartam lenni, aki ma vagyok.” Megyünk a következő hordóra...



THIBAUT LIGER-BELAIR

Bourgogne “Les Grands Chaillots”
Nuits-Saint-Georges “La Charmotte”
Nuits-Saint-Georges “Les Saint Georges”
Chambolle-Musigny “Vieilles Vignes”
Vosne-Romanée “Aux Réas”
Clos-Vougeot Grand Cru

Moulin à Vent “La Roche”, Beaujolais





ALAPÍTÁS: 2005
BIRTOKMÉRET: 22 HEKTÁR SAJÁT TERÜLET
2016 ÓTA A BORTÁRSASÁGNÁL

DOMAINE DE BELLENE & MAISON ROCHE DE BELLENE

BEAUNE, CÔTE DE BEAUNE



Nicolas Potel pincemesterével

Legfontosabb mind közül egy 1904-ben telepített pinot noir parcella, a Les Grèves Beaune-ban.

A burgundi borászok bűvös mondatát: „nincs eladó borom” tőle sosem hallottuk még. A teljes Bellene választék közel 90 borból áll és lefedi a Côte d’Or legfontosabb pontjait. Birtoka két lábon áll, saját területei mellett 80 hektárról, hosszú távú szerződések mentén vásárol szőlőt. „Burgundiát újra és újra feltalálták az évtizedek során. Mi pedig mindig szerettünk ott lenni az úttörők között.” mondja, miközben mosolyra áll a szája és egy frissen betelepített parcella borát tölti szét a konyhájában állva.



DOMAINE DE BELLENE

Savigny-lès-Beaune Blanc
Saint-Romain Vieilles Vignes Blanc
Bourgogne “Maison Dieu” Pinot Noir
Volnay “Les Grands Poisots”



MAISON ROCHE
DE BELLENE

Bourgogne Chardonnay Cuvée Réserve

Bourgogne Pinot Noir Cuvée Réserve

„Helyi körökben és világszerte szenvedélyes burgundi borásként ismerik” írják a Domaine de Bellene honlapján Nicolas Potel-ről, aki Volnay egyik legfényesebb (Domaine de la Pousse d’Or) birtokán nőtt fel és hozta magával mindazt, ami ezzel jár: sokgenerációs helyismeret, kapcsolatrendszer és a szövevényes burgundi borvilág használati útmutatója. Birtokát a ma ismert formában 2005-ben alapította Beaune főutcáján, borai azóta az 1600-as években épült pince öreg boltívei alatt érlelődnek. Organikus művelésű területei közel 20 hektáron terülnek el, Beaune, Savigny-lès-Beaune, Saint Romain, Vosne Romanée és Nuits Saint Georges falvakban.

ALAPÍTÁS: 1834
BIRTOKMÉRET: 14 HEKTÁR
SZŐLŐMŰVELÉS: BIODINAMIKUS
2022 ÓTA A BORTÁRSASÁGNÁL

DOMAINE CHANDON DE BRIAILLES



SAVIGNY-LÉS-BEAUNE,
CÔTE DE BEAUNE



Claude
és François
de Nicolay

2017 nyarán francia csapat nyitott be Lánchíd utcai borboltunkba. Keveset mondtak magukról, de hamar kiderült, hogy burgundi választékunk borait oda-vissza ismerik. Helyi fajtákat kerestek, kékfrankost, kadarkát, minimális beavatkozással ké-

le azt, amit addig érzésből csináltak jól. Öccse, Francois kereskedőként járta be a világot, párizsi cégét és borboltját hátrahagyva 2005-ben csatlakozott a családi birtok mindennapjaihoz, és nővérével közösen megkezdtek az átalálást a biodinamikus művelésre.

Keveset mondtak magukról, de hamar kiderült, hogy burgundi választékunk borait oda-vissza ismerik. Helyi fajtákat kerestek, kékfrankost, kadarkát, minimális beavatkozással készült vöröseket.

szült vöröseket. Így került a kosarukba pár palack Bott Frigyesről, amiket még aznap fel is bontottak. Bár az eredeti tervnek nem volt része, de a borok kíváncsivá tették őket, és másnap kitérőt tettek Komárom felé, hogy találkozzanak Frigyesekkel. Ott szó szót követett, kiderült, hogy a vásárlóink burgundi borászok, Savigny-lès-Beaune egyik legfényesebb birtokáról, a Chandon de Briailles-tól. A történet másik fele, hogy a közelgő szüretre kiutazott hozzájuk az akkor még szőlész-borász hallgató, mostanra pék íj. Bott Frici.

Az ódon kastély, körülötte barokk kerttel és két ősrégi platánfával, 1834 óta tartozik a Nicolay családhoz. A nagy fordulópont az 1980-as évek környékén jött, amikor Nadine de Nicolay kézbe vette a birtok vezetését. A borvidéken elsők között fogalmazta meg, hogy a termőhelyre épülő borkészítés alapjaiban a szőlőművelésen múlik. Finomhangolta a működést, kivette a durva kemikáliákat, bevezette a régi módszereket, lovakat és a talajmunkát. Szőlészeti szempontból abszolút megelőzve ezzel a borvidéki átlagot. A birtok mostani frontemberei, Claude és Francois de Nicolay az alapokat anyjuktól, Nadine-től lesték el. Claude borásként végzett Dijonban, az oregoni és új-zélandi gyakorlatok után 1991-ben tért vissza, behozva egy olyan analitikus szemléletet, ami addig nem volt jellemző rájuk. Labort rendezett be és számokkal követte

A borvidék egyik legszebb falvába érke-zünk, a Corton-hegy tövében. A Chandon de Briailles ma legalább olyan jegyzett név a burgundik, mint a natúrborok között. 14 hektárnyi szőlőjük Côte de Beune szívében van, a Corton-hegyet körülvevő három falu (Aloxe-Corton, Savigny-lès-Beaune és Pernand-Vergelesses) grand és premier cru dűlőiben. A mindennapi munka célja a lehető legszínesebb, legkifejezőbb képet átadni ezekről a keresett és kultikus domboldalakról, a borokon keresztül. „A borkészítési stílusunk neoklasszikus burgundi” mondja Claude és Francois. Tehát a metódika minden részletében tradicionális, viszont a háttérben minden döntésüket átjárja a részletekbe menő és naprakész borászati tudás, ellenőrzés és hangolás. A pinot noir válogatott fűrtjeit szinte sosem bogyózzák, egészben kerülnek nyitott erjesztőkádakba. A spontán erjedés közben folyamatos a körfejtés, kézzel csömöszölnék és átlagosan 15-20 nap után, az erjedés utolsó fázisában fejtik le a még langyos újbort a törkölyről. Folytatás a 13. századi érlelőpincében, ahol új hordóból keveset, használt 3-7 évesből viszont annál többet találunk. Falubortól a grand cru-ig minden bor itt érik 1-1,5 éven át, általában mozdíthatatlanul, ritkábban egy-egy fejtéssel. A kiértelt, lecsendesedett borokat derítés és szűrés nélkül töltik, kénből pedig csak ritkán, akkor is keveset adnak hozzájuk.



DOMAINE CHANDON
DE BRIAILLES

Pernand-Vergelesses “Ile des Vergelesses”
Savigny-lès-Beaune “Les Lavieres”
Savigny-lès-Beaune “Aux Fourneaux”





ALAPÍTÁS: 1627
BIRTOKMÉRET: 15 HEKTÁR
SZŐLŐMŰVELÉS: BIODINAMIKUS
2021 ÓTA A BORTÁRSASÁGNÁL

CHÂTEAU DE BÉRU

BÉRU, CHABLIS

A natúrbor, mint korszellem és hullám, naponta emel fel új neveket eddig ismeretlen borvidékekről. Ezek ritkán többgenerációs családi borászatok, gyakrabban pedig startupként induló, pár hektáros birtokok tele újtó szándékkal és kísérletező kedvvel. Pont emiatt olyan rendhagyó, hogy

a műfaj egyik emblemikus alakja egy több-száz éves château Chablis-ban.

Itt kezdjük egyhetes burgundi túránkat, a borvidék egyik legeredetibb és legkevesbé sem klasszikus birtokán. A Château de Béru állam az államban Chablis legmaga-



Antoine Isenbrandt

Athénaïs de Béru

Fotó: © Benoît Guenot



Clos Bérú

sabb pontján, a keleti végeken. 1627 óta él itt a Bérú család, de a kastély története még messzebbre nyúlik vissza. A pince a 12. században épült, a közeli Pontigny Apátság szerzetesei boráskodtak itt, a hozzá tartozó négy hektárnyi szőlőt pedig fallal vették körül. (Ma innen készül el minden évben a birtok kersett dűlős bora, a Clos Bérú.) A filoxéravész

illata van. Ebben a tájban suhanva az ember minden pislákoló fénycsóva mögé ropogó tüzet, gazdag borokat, zsíros ételeket és elégedetten hümmögő franciákat képzel. És közéjük vágyik. (Itt még nem tudjuk, de a lehető legjobb helyre tartunk.) A nagy fakapu nyílik, matróna jön ki élénk görnyedten, de feszes léptekkel. A hűvöskéek szemekből

A Château de Bérú állam az államban Chablis legmagasabb pontján, a keleti végeken. 1627 óta él itt a Bérú család, de a kastély története még messzebbre nyúlik vissza.

után Comte Éric de Bérú 1987-ben a teljes birtokot chardonnay-val telepítette újr, lánya, Athénaïs pedig 2006-ban tért vissza Párizsból, hogy átvégye a pincét.

Az időjárás nem is lehetne tipikusabb: szélviharban, kőfalak mentén autózunk fel a faluba, ma este még a levegőnek is tengervíz

hamar rájövünk, ő lesz Athénaïs édesanyja, Laurence de Bérú. Mutatja is az utat a szobák felé, előtünk Ulysse, a hűséges weimari vizsla csatangol. Minden lépésre hullámszik az öreg földén, a lépcsőfokok ívesre koptak az évszázadok alatt, az ajtónyílások felett megvetemedett gerendák, az egész épület együtt mozog velünk és a szellőkésekkal.

Közben Athénaïs és Antoine a kastélykert másik végében vár minket, ahol apró konyhába lépünk és a kandallóban pont úgy ropog a tűz, ahogy elképzeltük. Athénaïs egy jéghideg palack pét-nattal fogad minket, Antoine pedig rilettek, sajtok és bontott boros palackok között sűrög-forog. Néha átszalad köztünk, közben rátölt a poharakra és lemezt cserél. Hamar kiderül, hogy nagy kedvence a jazzgitáros Gábor Szabó.

A birtokra csak később terelődik a szó, miközben már a harmadik bornál járunk. „Apám és én köztem egy bérő művelte a területeket, így nem volt családi borstílus, amit tovább vihettem volna. A nulláról kezdtem és szinte mindent a borvidéken megszokottól eltérően csináltam. Az első naptól alapvetésként kezeltük az organikus művelést, anya pedig a szomszédok gyökődése ellenére is támogatott ebben. Az átállás után hamar jött a következő lépés, 2011-től certifikált biodinamikus a teljes birtok.” mondja Athénaïs, közben Antoine egy óriási csokor venyigével lobbantja be a tüzet. „Ez innen van az Orangerie-ből. Nálunk délen (Languedoc) mindig félretették a legjobb fogásokhoz, mert finom a füstje.” közben nagy lángok csapnak ki, és a csokor vessző pillanatok alatt roskad össze. Jöhet a kacsamell. Athénaïs borainál a Chablis-ban megszokott acélos és frissítő ízek helyét más tölti be. Az oxidatív borkészítés, az elhúzódo spontán erjedés és a hordóhasználat miatt a vibráló savasság mellett mélysárga szín, krémes szerkezet, érett champagne-ra emlékeztető illatok jelennek meg. A szőlőt egész fűrtökből préselik, minden bor spontán erjed, nagyrészt használt hordóban, majd minimum egy, egyes boroknál két év érlelés után szűrés és derítés nélkül, minimális hozzáadott kénnel palackoznak.



Ulysse



CHATEAU DE BERU

Chablis “Terroirs de Bérú”
Chablis “Orangerie”
Chablis “Monterre”
Chablis “Clos Bérú Monopole”



ALAPÍTÁS: 1978
BIRTOKMÉRET: 30 HEKTÁR
SZŐLŐMŰVELÉS: ORGANIKUS
2021 ÓTA A BORTÁRSASÁGNÁL

DOMAINE LAVANTUREUX

Roland Lavantureux 1978-ban tért haza Chablis-ba, egészen addig Champagne-ban dolgozott, ott sem akárhol: a Dom Pérignon szőlőért felelt. A családi birtokot vegyesgazdaságként vette át, az 5 hektár szőlőből erjedt bort apja addig a Yonne folyón szállította a párizsi piacra. Nem palackban, hanem a vidékre jellemző feuillette (132 liter) hordókban. Közös történetünk 2020-ban indult, akkor kóstoltuk először a Lavantureux család karakteres borait.

Egy Chablis-ra jellemző fagyos és szeles novemberi reggelen érkezünk. A pinceajtóban decensen, kerek szemüvegben álló fiatal francia David Lavantureux, Roland kisebbik fia. A mindennapi borászati és szőlészeti munkák mellett ő utazik a legtöbbit, a kereskedőkkel (így velünk is) ő tartja a kapcsolatot. Az átgondolt családi birtok nagyot nőtt az utóbbi évtizedben, a feladatok láthatóan precízen leosztva: miközben David körbevezet minket, apja és testvére, Arnaud a 2022-es chablis-t fejtik a palackozáshoz. Az organikus művelésű birtok ma közel 30 hektáros, ebből 21 hektárt Chablis-ban, a többit a környező falvakban (Epineuil és Tonnerre) művelik.

„Rendhagyó a stílusunk: hordót használunk érlelésre, ami inkább a Côte de Beaune fehérboros falvaira, mint Chablis-ra jellemző. Ezzel hozzuk egyensúlyba az erős helyi adottságot, az acélos, feszes szerkezetet, ami mellé a hordós érlelés adja a gazdagságot, mélységet. Így egyszerre jelenik meg sűrűség és sós feszültség a kortyban.” David Lavantureux.
A Lavantureux borokban ott van a chablis-ra jellemző csillámló karakter és vibráló savaság, a kivitel mégis sokszor a Côte de Beaune legendás chardonnay falvait juttatja eszünkbe. Ezek a chablis-k mélyebbek, olajosabbak, fásabbak az átlagnál. A ropogósság és sósság igen, a súlytalanság viszont nem jellemző rájuk. Ez volt az a karakter, amit 2020-ban meg-



LIGNORELLES, CHABLIS

szerettünk, a tavaly novemberi látogatás pedig csak ráerősített az emlékre. A pince végében egyszerűen és keresetlenül, hordók között kóstoltuk végig a Lavantureux választékot, közben Arnaud és Roland is becsatlakozott röviden. A már ismerős Chablis és Vauprin mellett kedvencünk a meredek premier cru-ról szüretelt Vau de Vey és a sor utolsó bora, egy pinot noir volt.

Roland borait elsők között fedezte fel Kermit Lynch, a jó ízlésű és ikonikus kaliforniai borkereskedő. Ennek már közel 40 éve, de a szerény megjelenésű és kicsattanó ízű Lavantureux borokat ma is a választéka legjobb vételei között emlegeti.

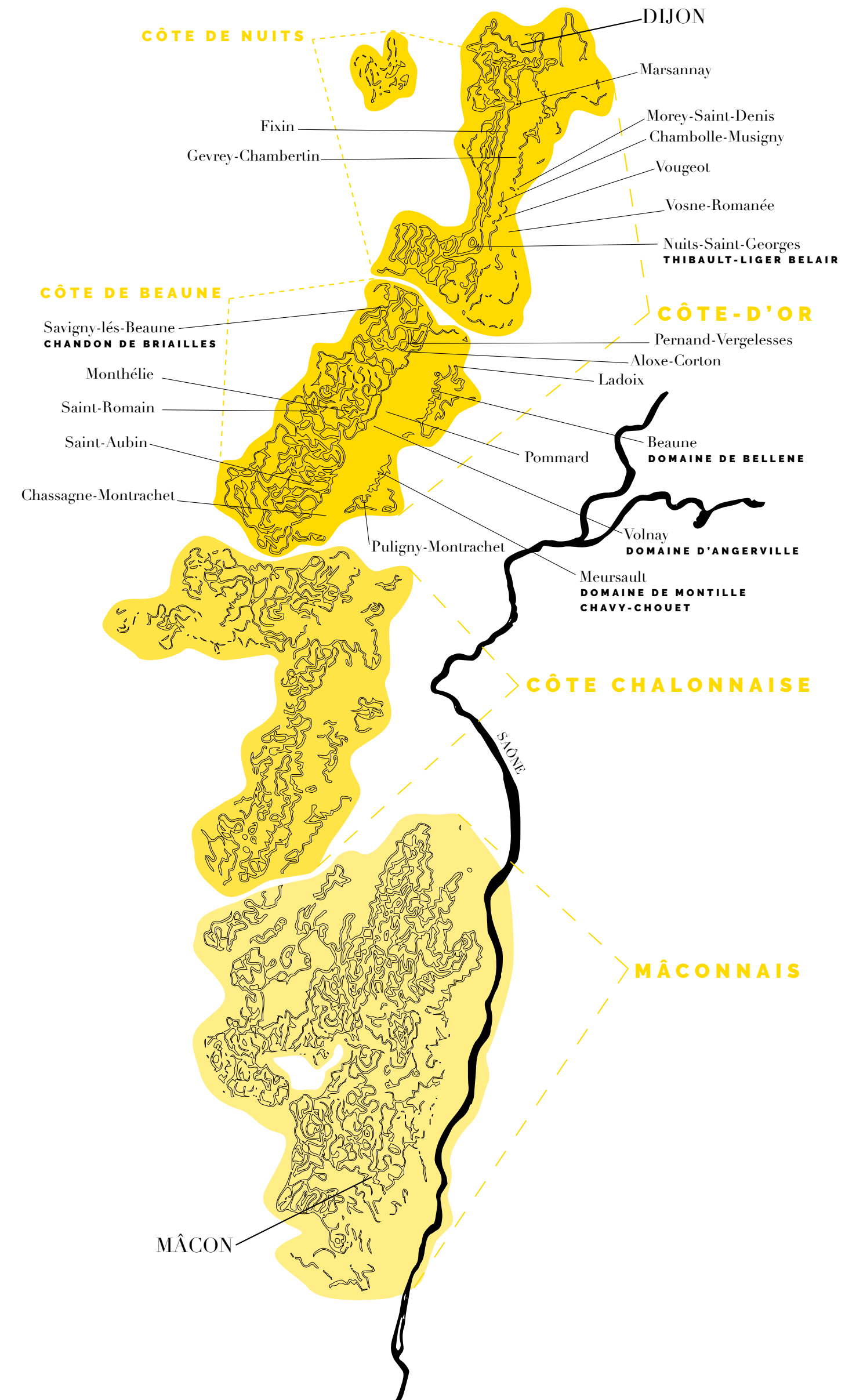
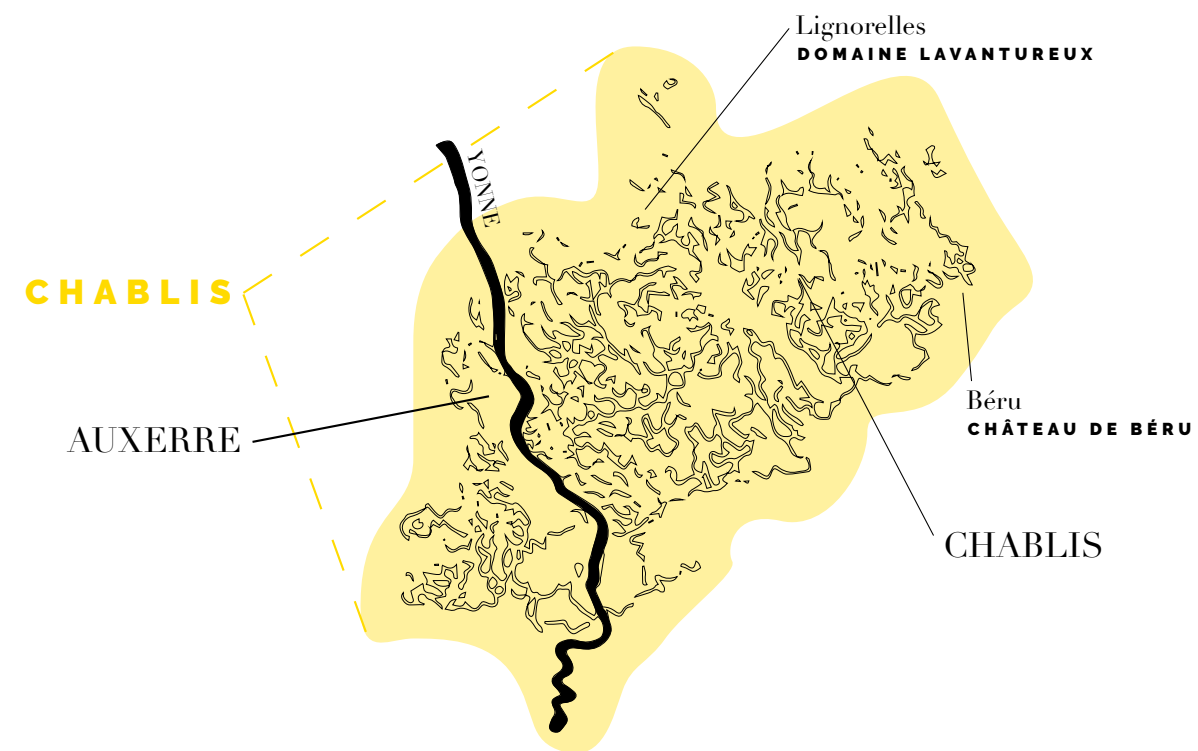


DOMAINE LAVANTUREUX

Chablis
Chablis Vauprin
Epineuil Pinot Noir "Les Fauconniers"

David Lavantureux

**BURGUNDIA HORIZONTÁLIS
RAJZOLATA MAGA A TÉRKÉP,
A VERTIKÁLIS PEDIG A KÜLÖNBÖZŐ
DŰLŐK KLASSZIFIKÁCIÓJA.**



A kulcs, ami a borok közti apró különbségek és a megfoghatatlan isteni részecske mögött áll, maga a talaj. Ez Burgundiában agyag és mészkő falvanként eltérő minőségű és arányú keveréke. Mint ujjlenyomat, minden dűlőben egyedi és másolhatatlan rajzolat fut a sorok alatt, ezt az ujjlenyomatot ismerik a borászok Burgundiában talán jobban, mint bárhol máshol a világon.

BOR



TARTALOM

Borok Burgundiából **1**
Domaine de Montille **6**
Racines **11**
Chavy-Chouet **12**
Domaine d’Angerville **16**
Domaine du Pélican **19**
Thibault Liger-Belair **20**
Domaine de Bellene **24**
Chandon de Briailles **26**
Château de Bérú **30**
Domaine Lavantureux **36**
Térkép **38**

BORÁSZOK

Etienne de Montille
Romaric Chavy
Guillaume d’Angerville
Thibault Liger-Belair
Nicolas Potel
Claude & Francois de Nicolay
Athénaïs de Bérú
Roland, Arnaud és David Lavantureux

KÉSZÍTŐK

szöveg: Csizmadia Bence
fotó: Benoît Guenot, Csizmadia Bence
layout: Artner-Tóth Krisztina

BORTÁRSASÁG

