



Vinhøst hos Maison Albert SOUNIT 2009

Bulletin nr. 5 "Så kom høsten i hus"

Rully den 18. september 2009

Kære venner,

Her til morgen kom de sidste Chardonnay druer i hus, og vi kan nu sige, at en ny årgang er født. Den kommer ikke uventet til at hedde 2009.



Det er nu den 5. vinhøst vi bringer i hus, siden vi overtog Domaine Bernollin i 2005, og det står mere og mere klart, at ikke to høstforløb er ens. Lige så vel som hver årgang har sin karakter og stil, - så er høstforløbet stort set lige så forskelligt - og på mange måder uforudsigeligt og vanskeligt at planlægge. Jeg tror dog stadig på, at det er bedre at ændre i planer, som ved omstændighederne viser sig uaktuelle, - end at møde en høst uden planlægning; - men ikke mange dage forløb i år, som vi havde planlagt. En enkelt høstdag blev der planerne ændret ikke mindre end 3 gange i løbet af dagen!

Jeg kan også kigge tilbage på en vinhøst, hvor samarbejdet med de lokale, franske plukkere var bedre end nogensinde. De tog også ændringerne i en stiv arm og med et smil!

Jeg afventer en høstrapport fra Anne (Direktør) på mandag, hvor vi har det fulde overblik over, hvor meget vi har fået i hus af de enkelte vine / parceller; - men det ser ud til, at kvantiteterne stort set svarer til vore forventninger. Det er en stor lettelse efter sidste års bet med en reduceret volumen på 30%.

For så vidt angår kvaliteten, så er vi allerede nu sikre på, at 2009 bliver en rigtig god årgang - for såvel Vin de Base (til Crémant de Bourgogne) og de hvide og de røde Bourgogner. De kommende uger og måneder skal vise os, om vi kvalitetsmæssigt har at gøre med en **STOR ÅRGANG** eller en **EKSEPTIONEL STOR ÅRGANG!**? Allerede mindre end en uge efter høsten af Pinot-Noir'en kan vi konstatere en forbløffende flot farve - og en fantastisk ren og intens frugtduft.



Den 7. og 8. September blev alle plukkere sendt hjem, fordi druerne til de "stille" vine godt kunne bruge lidt mere solskin - og dermed en lidt højere sukkerprocent. Her smilede Moder Natur til os, - og solen bragte støt og roligt sukermængden og dermed den potentielle alkoholpct. op i takt med at syren aftog.

Vi kunne måske godt have ventet yderligere et par dage; - men nu truede Meteo France (det lokale DMI) pludselig med regn og uvejr hen over weekenden, - og Jean Marc (Kældermester) var bange for, at regnen skulle ødelægge de fine udsigter for Pinot-Noir'en. Vi blev enige om ikke at risikere alt og forsøge

at få Pinot'en ind inden regnen. Vi høstede Pinot-Noir med 13 pct., - så det var lige i øjet! Nu kom der mere pres på for at få høstet så meget som muligt, inden regnen. Heldigvis havde Meteo France forregnet sig, så vi nåede ikke alene at få al Pinot'en ind, - men også alle Montagny 1. Cru'erne kom i hus under høj sol – og med godt sukkerindhold.



Vi holdt høstfest mandag den 14. September (stadig med solskin), efter at de sidste Montagny 1. Cru druer var kommet i hus. Herefter var det planen, at det resterende danske høsthold skulle høste om tirsdagen, - og at vi ville lade Jean Francois (nabo og entreprenør) høste den sidste 1½ ha. Chardonnay med maskine.

Tirsdag den 15. September startede med mildt og let diset vejr. Solen fik en smule mere magt hen på formiddagen; men slog dog aldrig igennem. Vi havde pakket madkurve til at lave frokost pic-nic i vinmarken, - men solen blev trængt i baggrunden af skydækket, og vi krøb i læ og holdt pic-nic i frokoststuen på Bernollin. Bedst som vi var kommet i gang efter frokosten begyndte det at regne, - og da vi (eller måske var det kun mig??) var overbevist om, at det kun var en lille byge, som snart ville blive erstattet af strålende solskin, blev vi ved med at høste – og snart var vi så gennemblødte, at vi måtte hjem og tørre over en kop kaffe. Ved næste ophold i regnen fortsatte vi med behersket optimisme, - og det skulle vise sig, at regnen havde sat sig for at fortsætte! Det eneste, der var tørre den eftermiddag, var druerne, - for de sad jo godt beskyttede under vinbladene. Vi var ti trætte plukkere, der sent – eller aldrig vil glemme den dag. Undervejs var det indimellem virkelig træls; - men vi havde jo lovet, at vi nok skulle få de parceller i hus, - og det kom de! Og da vi var færdige, var det også en rigtig god fornemmelse at have stået det igennem. Det afkrævede respekt hos team Bernolling og Sounit! Druerne havde en alkoholpct. på h.h.v. 12,5 (Sous La Roche) og 13% (La Guiche)!!

Torsdag den 17. og i dag – fredag den 18. September kom de sidste druer i hus – denne gang ved maskinkraft. Druerne så sunde, modne og gode ud, - men analyseresultatet får jeg først i morgen.

Rødvine er så småt ved at have overstået den første kolde maceration og i enkelte tanke er gæringen så småt ved at gå i gang. Vin de Base'en gærer ved ca. 15 – 16 grader C. og smager rent og frugtrig. Chardonnay'en er allerede på fad og gæringen vil snart gå i gang. Der er hektisk aktivitet i cuveriet. I går gik de hjem kl. 02:00!

Det føles lidt ensomt, når alle er taget af sted; - men dejligt at tænke tilbage på et rigtigt godt høstforløb – og ikke uvæsentligt, at tankene er fulde – og at kvaliteten med garanti er god!



Mange kærlige hilsener fra en træet – men glad vinbonde

Knud

VINOBLE

ØSTJYSK
VINFORSYNING