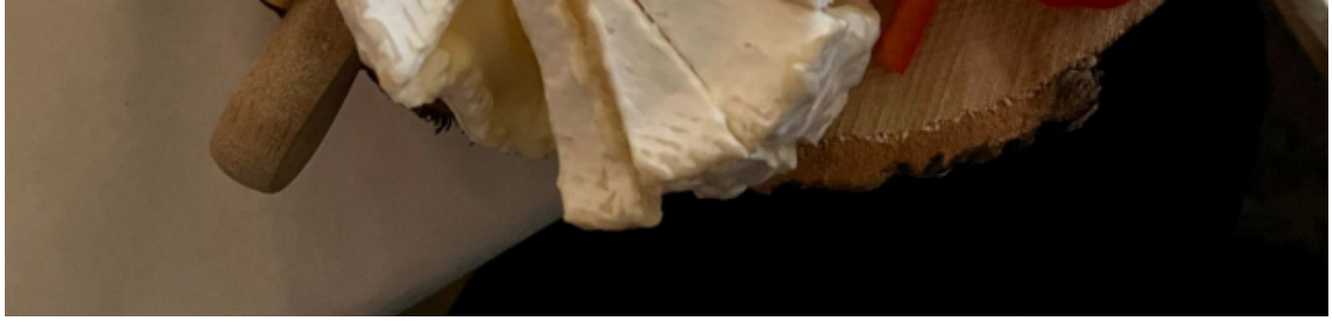
Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE VESTFOLD

REFERAT

«Good Save the Queen»; engelsk vinaften på Skoli gård 25. oktober 2022 med L`Ordre Mondial de Vestfold

Det var en mørk og stormfull aften, men for de 17 heldige som hadde klart å finne veien til Bailli Regional de Vestfold Paal Bye Johansens vakre økogård helt i Sandefjords yttergrense, ventet en spennende reise til Englands vinmarker i regi av Professionnel de Vin Richard Svendsen. Gården har lykkelige frilandsgriser, et stadig økende antall hester og mulighet for laksefiske fra egen grunn. Paal hadde fyrt godt i ildstedene før vi kom, mens Bailli Honoraire Rolf Johansen hadde sørget for vakkert dekkede bord. Vice-Argentier Hege Nøstvik og Dame de la Chaîne Isabel Nøstvik hadde sørget for lekre ostefat.



Grunnet klimaendringene får Syd-England et stadig gunstigere klima for vindyrking, og jordsmonnet er kalkrikt og likt det som er i Champagne. Det hevdes at engelske musserende viner til dels smaker slik vinene fra Champagne gjorde for 50 år siden. Champagne har ca. 4400 vinbønder, som årlig produserer ca. 270 millioner flasker, mens det ligger 1,5 milliarder flasker i produsentenes kjellere. England har 165 vinprodusenter og 770 vinbønder, som til sammen produserer ca. 10 millioner flasker pr. år, Champagne er stadig definitivt storebror. 72% er musserende vin. Bare en tidel eksporteres, og av dette går hele 20% til Norge og en tredjedel til Skandinavia. Så Norge er på alle vis et meget interessant land for engelske vinhus, og vi er så heldige å ha Vinmonopolet som kan kjøpe opp store kvanta ad gangen. Enkelte engelske viner er derfor ofte betydelig billigere hos oss enn i hjemlandet. Richard hadde besøkt vinprodusentene som ble presentert, og holdt et både engasjerende og opplysende foredrag om engelsk vin, ispedd anekdoter som fikk tømmerveggene til å riste, og flotte bilder hvor det ikke var en sky eller tåkedott å se. Det var lett å drømme seg bort til en boblende lunch i det grønne, bølgende engelske landskapet.

Første vin ut var en musserende 2018 Blanc de blancs Chardonnay fra produsenten Gusbourne, produsert etter champagnemetoden. Våpenskjoldet deres har tre gjess, derav navnet fra nordfrisisk for gås; gus. Det var rikelig med spenstige bobler i glasset, og den både smakte og luktet citrus og grønne epler. Den ga umiddelbar festemning, og egner seg nok godt bla. som aperitiff en vakker sommerdag.

Neste musserende, Simpsons Flint Fields Blanc de noirs 2018, hadde en helt annen stil. Denne var basert på Pinot Noir, fargen var strågul, og den hadde en kompleks smak av gule rips, gule moreller, bakverk og et hint av nøtter. Etter å ha hvilt litt i glasset, åpnet den seg opp, og det var enighet ved bordet om at den ville egne seg godt til for eksempel fisk.

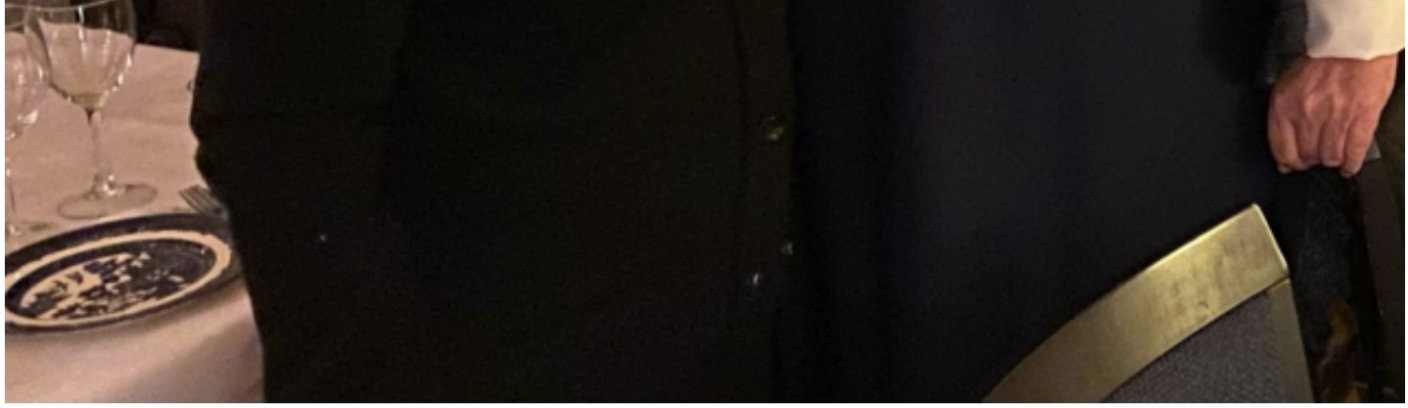
England produserer ikke bare musserende viner, Simpsons Gravel Castle Chardonnay 2021 er en nydelig vin som lett kan forveksles med en chablis. Her var det mye flint og andre mineraler, og smak av glassepler og sjø. Et meget spennende bekjentskap!

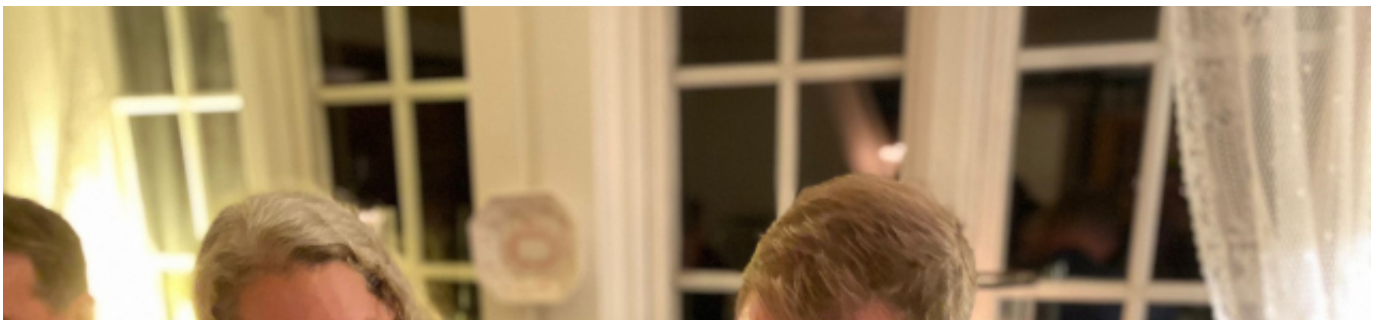
Aftenens siste hvitvin var Gusbourne Chardonnay Guinevere 2020 fra Boot Hill Vineyard. Fargen var dypgul, og både smak og lukt inneholdt smør, nøtter og gule frukter. Mange fikk assosiasjoner til Burgund. Denne hadde også godt av å hvile litt i glasset.

Kveldens overraskelse var for mange at det også produseres rødvin på den lett forblåste kysten i grevskapet Kent, Balfour The Red Miller 2018 kom profesjonelt opp i glassene. Fargen helte til brunt, duft og smak bar preg av plommer og andre røde bær, kanskje grensende opp til husholdningssaft, uten sammenlikning for øvrig? Denne krever nok noe tilvenning for å kunne havne i alles vinkjeller/vinskap.

Assorterte macroner, trøffelsjokolade og kokekaffe avrundet kvelden før taxien, etter manges mening, avgikk så alt for tidlig i retning byens lys. En stor takk til Richard og Paal for en på alle vis inspirerende aften som virkelig plasserte engelske viner på kartet for alle som deltok! Med Richard har vi fått en meget dyktig og entusiastisk vinkjenner i vår midte. Kanskje kan man skru ned stuetemperaturen enda en grad eller to i vinter, slik at en englandstur kommer nærmere og man kan belønne seg med det?

Vice-chargé de Presse du Bailliage de Vestfold Torger Corneliusen





Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.