



Madame Lalou Bize Leroy

## Audiensen

Voksne mænd har grædt ved mødet med Lalou Bize Leroy og hendes bourgogner, som indtager den allerøverste plads inden for vinverdenens hierarki. Søren Frank forsøgte at holde tårerne tilbage.

Tekst og foto: Søren Frank

Et besøg hos Lalou Bize Leroy er ikke bare et almindeligt vinbesøg, det har snarere karakter af en audiens. Det er i hvert fald det indtryk jeg får, da jeg på vej i flyveren til Paris gennemlæser de artikler, som har været skrevet om fænomenet.

»Dronningen af Bourgogne,« kalder Børsen den nogle-og-halvfjerds-årige dame, hvilket bestemt ikke er en overdrivelse, når man tager i betragtning, at hun har en større eller mindre finger med i spillet hos vindistriktets fire bedste producenter: Domaine D'Auvenay, Domaine Leroy, Maison Leroy og Domaine de la Romanée Conti (DRC). Producenter som sælger vine – bortset fra et par enkelte generiske aftapninger fra Maison Leroy – til royale priser.

Under overskriften »Alkymisten« lægger Weekendavisen vægt på de metafysiske sider af historien om Bize Leroy, der er biodynamiker og dermed tilhænger af Rudolphs Steiners tanker. I artiklen tales om en »Chambertin så stor, at den så at sige ophæver sig selv«, og hvordan forfatteren ender i, hvad der ligner en psykedelisk tilstand.

Lidt i samme skole er artiklen i det meget seriøse norske vintidskrift, Vinforum, hvor en dansk restauratør er kommet på fornavn med madame Bize Leroy. »Et besøg hos Lalou« hedder artiklen slet og ret. Besøgets klimaks består i, at restauratøren begynder at græde efter at have smagt en Pulingy-Monrachat »Richard« fra D'Auvenay, som er Bize Leroy's personlige domaine. Og det er efter sigende ikke første gang, at et medlem af kredsen, der dyrker den store dames vine, har fældet en tåre i selskab med disse vine.

**MIT FORESTÅENDE BESØG** hos den store dame er da også omgærdet med en del mystik. Vinhandleren, der har inviteret mig med, har udtrykkeligt bedt mig om ikke at nævne det for andre, formentlig fordi han frygter, at følget vil blive for stort, hvilket måske vil støde madame. Yderligere er det ikke helt afklaret, hvad der skal ske.

Vi forventer godt nok at smage seneste årgang af Domaine Leroy, som stadig ligger på fad og årets kollektion af Maison Leroy-vine. Sidstnævnte er flasker fra det købmandshus, som oprindeligt grundlagde Leroy-familiens storhed. I snart 140 år har man opkøbt færdig, men meget ung vin, af forskellige vinbønder, som man gemmer i en kolossal kælder i visse tilfælde op til 40 år, før den frigives, når madame mener, at den er parat til at blive drukket. Normalt – i 99,9 procent af alle tilfælde – er købmandsvin kedelig og konform, men i Leroy's tilfælde er kvaliteten ubegribelig høj.

Om vi også skal besøge madames D'Auvenay, som med bare fire

hektarer har så lille en produktion, at det nærmest må karakteriseres som en velbevaret hemmelighed, står hen i det uvisse. Jeg kan forstå, at det kommer an på dagsformen – det er tidligere sket, at journalister har været på besøg uden at møde madame.

Som jeg sidder der i flyveren, opbygger jeg faktisk en nervøsitet over det forestående besøg. Måden, som Lalou har været behandlet på i tidligere – ikke mindst danske – artikler, har plantet en ærefrygt i mit sind. Vil jeg formå at forholde mig med den rette andagt? Vil jeg bryde grædende sammen? Eller vil min mission ende i en fuser, fordi madame Bize Leroy er i dårligt humør og afviser besøget? Hun har i hvert fald god grund til at være trist, for ægtemanden Marcel Bize døde så sent som i efteråret.

**JEG MØDER VINHANDLEREN** i Charles de Gaulle – han er kun 45 minutter forsinket, hvilket kunne have været værre. Vinhandleren, der ikke har kørekort, har kun sovet en halv time natten forinden, forklarer han, mens han sidder og nikker med hovedet, og jeg giver den gas på motorvejen. Vi er fremme i Bourgognes hovedby Beaune på tre timer. Her har vi bord på restaurant L'Ecusson, som har byens bedste Leroy- og D'Auvenay-kort – eller rettere eneste, for især D'Auvenay er stort set uopdrivelig. Og priserne er rimelige, så rimelige som de nu kan blive, når man vil drikke madames vine.

Formålet er selvfølgelig at afklimatisere os før morgendagens besøg. Vi varmer forsigtigt ganen op med et par »beskednes« kommunevine. Først en flaske 99 Auxey-Duresses fra D'Auvenay, der som vanligt for dette hovedsagelig hvidvinsproducerende domaine er intens, meget mineralsk i sit udtryk og relativt slank set i relation til madames normalt ganske fyldige vine. Derefter går vi til en rødvin fra Domaine Leroy, en 1998 Nuit St. Georges »Aux Lavières« – på papiret en almindelig vin fra et halvsødt, ucharmerende år, men i madames hænder en stor barolo-agtig vin med mørk maskulinitet, jord og fylde. Jo, det tegner godt.

Næste morgen støder ejeren af Aarstiderne.com, der samtidig er storbønder under omlægning til biodynamik, til holdet. Han er dels meget vininteressert, dels af indlysende årsager interesseret i bio-input. Også Den Detroniserede Vintjener, som med tre-fire Leroy-besøg på bagen er ved at være lidt af en veteran, støder til. Egentlig skulle kultvinsproducenten også have været med. Han har aldrig lagt skjul på, at hovedinspiration til hans kompromisløse Pingus-projekt var en artikel som den amerikanske vinguru Robert Parker i sin tid skrev om

»Vil jeg formå at forholde mig med den rette andagt? Vil jeg bryde grædende sammen? Eller vil min mission ende i en fuser, fordi madame Bize Leroy afviser besøget?«



Lalou Bize Leroy og hendes metoder. Men ærgerligt nok er han blevet sat ud af spillet af en dobbeltsidet lungebetændelse. Det kunne ellers have været spændende at have overværet et møde mellem to så store vinmagere.

Vinhandleren har selvfølgelig lige et ærinde på vejen, før vi når til Domaine Leroy, der ligger i Vosne, men vi når alligevel frem med bare 10-15 minutters forsinkelse.

**HUSET ER TOMT**, da vi når frem, bortset fra en nyansat person – madame lader vente på sig. Ventetiden fordriver vi med at kigge på diverse billeder på væggene. Blandt de mange fotografier hænger to breve fra en mand, der underskriver sig Bob. Jeg genkender skriften og brevpapiret – Bob er identisk med Robert Parker, vinverdenens ubestridt mest indflydelsesrige kritiker. En mand så stor, at altså selv madame Bize Leroy anser et personligt smigrende brev fra hans hånd som den højeste jordiske anerkendelse. Så vidt jeg husker, har jeg kun set sådan et Bob-brev én gang før – hos David Abreu i Napa Valley, der udover selv at producere vin er agronom for stort set alle de andre nye kultvine fra de kanter.

Men hvor andre af tidens fejrede vinproducenter måske ville have svært ved at komme frem i lyset uden Parker, har dette aldrig været tilfældet for Lalou Bize Leroy. Hun er så at sige født direkte ind i toppen af vinhierarkiet. Udover at hendes far Henri Leroy drev familiens kendte negociantvirksomhed (købmandshus), købte han sig i 1942 ind på 50 procent af Domaine de la Romanée-Conti (DRC) – det er kendt som verdens mest prestigefyldte domaine qua de helt utrolige markbesiddelser, som er lutter grand cru i smørhullet omkring landsbyen Vosne, der ligger i den del af Bourgognedistriktet som kaldes Côte de Nuits, nord for Beaune.

Da Lalou Bize Leroy, som har studeret tysk på Sorbonne og egentlig var mest interesseret i at pleje en ganske succesfuld karriere som bjergbestigerske, i 1955 indtrådte i familieforetagendet, var det mere end veletableret. Lalou lærte sig ikke bare den svære kunst, det er at smage sig frem til de helt unge vine, som er egnet til hengemning i Maison Leroy's kældre, hun blev også ansvarlig for produktionen på DRC, der laver klodens dyreste vin.

For at det ikke skal være løgn købte Lalou sammen med sin søster og sin japanske agent i 1988 tillige Domainet Charles Noëllat, som blev omdøbt til Domaine Leroy. Og nogenlunde samtidig arvede hun det lille Domaine D'Auvenay – begge domainer blev straks omlagt til biodynamisk brug.

I 1992 blev Lalou imidlertid fyret som direktør for DRC – på trods af, at hun stadig ejede en fjerdedel. Bag denne veritable udstødelse fra Edens Have stod blandt andre Lalous egen søster, Pauline Roch.

Som oftest er det ikke nemt at kortlægge den præcise årsag til

bruddet. Men nogle af de mulige forklaringer har gået på, at resten af DRC's ejerkreds mente, at Lalou's engagement i hendes egne Domaines, Leroy og D'Auvenay, var uhensigtsmæssig. Man fandt også DRC-flasker oprindeligt allokert til Schweiz på det japanske marked, hvor priserne er højere (den schweiziske agent var identisk med Lalous datter) og endelig har onde tunger bragt til torvs, at Pauline Roch skulle have sat sin underskrift på fyresedlen for at sikre sin egen søn, Charles Roch, indsat som leder, hvilket lykkedes. Men det varede kun kort. Roch døde ved et biluheld kort efter og blev erstattet af sin bror, Henri.

Under alle omstændigheder et gedigent familieopgør i »Dollars«-klassen, som naturligvis har optaget de internationale vinmedier meget og i dag indgår i vinmytologiens grundpensum.

**EFTER AT VI HAR TUSSET** rundt en halv times tid, er jeg så småt begyndt at indstille mig på, at vi ikke får madame at se ved denne lejlighed. Men så er det pludselig, at der lyder stemmer fra hall'en. Madame og hendes assistent Frédéric er ankommet. Frédéric, som er en yngre tidligere top-sommelier, bærer vist titlen directeur på papiret, men i praksis ligger hans funktion et sted mellem dette og rollen som personlig oppasser.

Besøget kan gå i gang: Vi starter med at se på vinproduktionen. Det meste er set før, men på et par områder adskiller Lalou sig. Mens hun viser os selektionsbordet, hvor druerne kommer ind efter høst, fortæller hun, at ikke mindre end 17 personer sorterer druerne, så kun de perfekte slipper igennem. Derudover undlader hun – angiveligt som den eneste i Bourgogne – overhovedet at afstikke druerne, fordi turen gennem selv den mest moderne og nænsomme afstikningsmaskine kan give druerne små »sår« der, hvor stilken har siddet. Lalou ønsker, at druerne bliver ledt op i gæringsfadene helt intakte for at undgå oxidation og sikre »den gode frugt«, som hun kalder dette.

Da vi besigtiger gæringskarrene, som modsat tidens fremherskende lukkede tanke i rustfrit stål er af træ og åbne i toppen, falder jeg over en særlig anordning, som jeg ikke er stødt på før, et stykke tyk ståltråd, som er bundet fast til karret og løbet ned til gulvet som en slags jordforbindelse:

»Det er noget, jeg selv har fundet på. Det er en afleder, som kan aflede dårlig magnetisme,« siger Lalou stolt, mens jeg bliver mindet om lignende tanker fra vin-biodynamikkens store godfather, Nicolas Joly fra Loire.

**DEREFTER GÅR TUREN** ned i kælderen, hvor 17 flasker Maison Leroy står parat. Og så kommer chokket: Madame bekendtgør, at det ikke er muligt at smage vine fra hverken Domaine Leroy eller D'Auvenay fra fad i den nyeste årgang 2004, eftersom de ikke er kommet igennem



# Det rammer som et dybt slag i mellemgulvet. De første sekunder, efter bomben er sprunget, sortner det, jeg ser intet andet end en mislykket mission foran mig: En eneste chance, som blev forpasset, en spildt rejse.



den malolaktiske gæring endnu (vinens aendgæring, som omdanner æblesyre til mælkesyre).

Det rammer som et dybt slag i mellemgulvet. De første sekunder, efter at bomben er sprunget, sortner det, jeg ser intet andet end en mislykket mission foran mig: En eneste chance, som blev forpasset, en spildt rejse. Men så er det, jeg begynder at genvinde modet og troen, måske er det slet ikke så dumt endda at fokusere på Maison Leroy,

som måske er det mest usædvanlige og imponerende af madames bedrifter. For hvor man ofte kan smage stor ny vin, så er det ikke ofte man smager gammel bourgogne i så god stand som den fra Leroy.

Jeg kommer til at mindes de mange store oplevelser, jeg har haft med vinene fra Leroy's fantastiske samling. 1969 Montrachet, som jeg simpelthen ikke kunne forstå første gang, jeg smagte den, selv om kultproducenten sad ved siden af og skreg af fryd. Heldigvis smagte jeg den på et senere tidspunkt, hvor jeg havde lært at sætte pris på lagret hvidvin. Eller den 1964 Grands Eschezeaux, som Den detroniserede Vintjener (som dengang ikke var helt så detroniseret) havde forsøgt at tage livet af ved at servere sammen med heftigt lagret epoisses-ost. Men også den vin havde jeg lejlighed til at gense, da Vinhandleren smed den ind i en lille »blind serie« af vine fra 64 (de to andre fra Rioja), og jeg gættede den som værende 20 år yngre.

Hvor de to nævnte vine var grand cru'er, har jeg været allermost imponeret over en simpel kommunevin fra Leroy og det endda en Nuits St. Georges, som næsten altid giver rustikke vine – og så var den fra den ellers sløje årgang 1982. En vin som i en alder af 20 år fremstod fuldstændig frisk og intakt.

**MENS VI SMAGER** årets frigivelser fra den store Leroy'samling – primært 1985, som fra de fleste andre producenter er godt trætte nu – fortæller Lalou, hvordan vinene udvælges. Modsat andre negocianter køber hun aldrig druer, men kun færdig vin, hvilket ellers normalt anses for en mindre glørværdig praksis. I Lalous tilfælde er det dog et spørgsmål om selektion, hvis ikke der er noget, som er godt, køber hun slet ikke, hun har ikke som de andre købmand faste kontrakter med leverandørerne. Prøverne får hun af en mellemmand, en såkaldt courtier, for hun ønsker ikke at stå ansigt til ansigt med vinbonden og skulle fortælle ham, at hans vin ikke duer. Vinen købes på det fad, den ligger på hos bonden, og bliver hældt over på et helt nyt egefad første gang, det bliver nødvendigt at stikke om. Så Lalou selv har altså kun indflydelse på den sidste del af vinenes opvækst.

Jeg kan ikke lade være med at spørge madame, hvordan det stort set altid lykkes hende at finde frem til vine, som lagrer så usædvanlig godt:

»Jamen, det jo min metier,« siger Lalou.

»Jeg går ikke efter en vin, som skal være god her og nu, men idéen om hvad vinen kan udvikle sig til. For mig er en vin, som ikke har alderspotentialer ikke en god vin.«

**VINEN OG IKKE MINDST VINSMAGNINGEN** er tydeligvis Lalous store passion. Efterhånden som smagningen skrider frem, og vinene bliver bedre, bliver hun mere og mere opstemt til trods for, at hun naturligvis har husket at spytte ud. Har der været nogen form for distance under besøget, er den i hvert fald langt væk nu:

»Manganaise,« siger hun begejstret om en 1985 Nuits St. Georges 1.cru, en mørk maskulin, mineralisk baroloagtig vin, som åbenbart kommer fra manganholdig jordbund.

Ved næste glas 1985 Gevrey-Chambertin »Les Corbeaux«, en utrolig mørk og viril sag, rækker den nogle-og-halvfjerdårsige Lalou armen i vejret: »Denne vin er særdeles god – ung, dynamisk og endnu slet ikke færdig.«

Den Detroniserede Vintjener, der er en stor kender af Lalous vine så vel som resten af Bourgogne, spørger, om ikke det er Mortet, der i sin tid har leveret den, fordi den i stilen minder ham om Denis Mortets vin fra samme mark, og fordi han ved, at Mortet har leveret til Leroy.

Det afviser Lalou, men indrømmer gerne, at næste vin, som er feltets bedste, 85 Charmes-Chambertin, i sin tid er købt af Magnien, en anden vinfamilie, som sidenhen er gået solo og har skabt sig et godt navn. Og nu er vi fremme ved problemets kerne, for en hel håndfuld af tidens små nye kultproducenter fra Bourgogne, Claude Dugat, Dugat-Py, Mortet, Magnien med flere har tidligere været Leroy-leverandører, men lever nu fedt af at sælge vinen under egen etiket til skyhøje priser:

»Jamen, I har jo helt ret, det bliver sværere og sværere at købe noget ordentligt – det var jo også derfor, at vi i sin tid købte domainet her for sikre os ordentlige druer,« siger Lalou.

**KÆLDERSMAGNINGEN ER FÆRDIG**, og pludselig får vi travlt, for vi skal nå at spise frokost, inden Lalou og Frédéric skal til Paris på lægebesøg.

Der bliver altså ikke tid til besøg i marken, og det gør selvfølgelig Storbonden fra Aarstiderne lidt ked af det, for det er blevet så som så med biodynamikken under vores besøg. Alligevel konkluderer han i bilen, at Lalou i sin måde at udvælge vinene til Maison Leroy lever fint op til Steiners grundtanke om, at man ikke bare kan være analytisk, der skal også være et element af det irrationelle eller åndelige til stede. Forstået på den måde, at Lalou anvender både sin store konkrete viden om vin og i særdeleshed Bourgognes terroir'er i kombination med den instinktive fornemmelse af en stor vin, når de kolossale gemmevine til Maison Leroy's kælder skal udvælges.

Frédéric går derimod storsmilende rundt med flasker uden etiket under armen, som bliver trukket op, da vi når restauranten. Der er tale om to røde grand cru'er fra seneste frigivne Domaine Leroy-årgang 2001, vel egentlig generelt opfattet som af en mellem-årgang – hvad der i hvert fald i Leroy's tilfælde viser sig at være en undervurdering. Allerede ved første glas Clos de la Roche, begynder Frédéric at få trækninger i ansigtet, som om alt er ved at gå på ham. Og det helt med rette, for vinen er fantastisk, en nærmest nektaragtig bombe af ren pinot-råfrugt med ufattelig modenhed, koncentration og længde.

Utroligt nok viser næste vin, Romanée-St-Vivant, sig at være endnu bedre, mere kompleks elegant og sofistikeret. En formfuldendt vin, simpelthen. Frédéric stråler, og man kan forstå, at han må være en lykkelig mand, siden han omgås vine, der kan skænke ham så stor glæde hver eneste dag. Den Detroniserede Vintjener indskyder, at vinen er et helt fantastisk udtryk af pinot, men som den gennemførte terroir-tilhænger, hun er, retter Lalou: »Et stort udtryk for Vosne-Romanée.«

Da vi tumler ud i restaurantens forhave efter at have drukket op og fortæret de fire obligatoriske franske retter, må jeg erkende, at jeg føler mig betydeligt løftet. Forårssolen står ned fra himlen, og luften er så frisk og livgivende, som den kun kan være på denne årstid. Jeg mærker efter i øjenkrogen – er der en lille tåre? Nej, det er vist bare vinden. ■

Maison Leroy, Domaine Leroy og D'Auvenay importeres af L'Esprit du Vin, tlf. 70 20 10 60, [www.esprit-du-vin.com](http://www.esprit-du-vin.com)

Med mindre man er millionær er den mest fornuftige måde at stifte bekendtskab med Lalou Bize Leroy's vine på at tilmelde sig de jævnlige udbudte smagninger. For eksempel er der smagning med middag på Søllerød Kro 21. april, [www.soelleroed-kro.dk](http://www.soelleroed-kro.dk)

DRC importeres af Sigurd Müllers Vinhandel, tlf. 98 18 50 99.

[sof@berlingske.dk](mailto:sof@berlingske.dk)