



## The Wine Company tilbyder vine fra én af Bourgognes helt store personligheder



Det er med stor fornøjelse, at The Wine Company kan tilbyde Bourgogne fra én af Bourgognes helt store personligheder, Philippe Leclerc. Verdens vel nok førende Bourgognejournalist, Allan Meadows (Burghound.com), skrev om Philippe og hans vine: "**One of Burgundy's most interesting personalities, the "rebel with a cause". I was extremely impressed with Leclerc's '05s. The problem however is finding the wines**".

### Bourgogne 2005 – A sensational vintage!

Rød Bourgogne 2005 fra Côtes de Nuits (Bourgogne nord for Beaune) er nok det nærmeste man kan komme perfektion i Bourgogne og eksperterne betegner 2005 som den vel nok bedste årgang de sidste 30 år. Både Wine Spectator og Robert Parker raiter årgangen til 98/100 ("Extraordinary") og Wine Spectator karakteriserer årgangen på følgende måde: "**Ripe, dense, yet pure and balanced wines with plenty of structure. A sensational vintage with longevity; ranks among the best since 1978**".

### Lidt om Philippe Leclerc

Philippe Leclerc grundlagde sit domaine i 1976 og producerer vin fra ca. 8 ha jord med meget gamle Pinot Noir vinstokke (50-75 år) der primært er beliggende i en af Bourgognes mest populære og elskede kommuner, Gevrey Chambertin. Philippe Leclerc producerer ikke klassiske elegante Bourgogner, men derimod kraftige, powerfulde, fadlagrede, tanninrige vine, der ofte skal have både 5 og 10 år i kælderen før de kan nydes optimalt. Høstudbyttet holdes nede på 30-40 hl/ha og vinifikationen er meget traditionel. Vinene lagres på fad hvoraf minimum 60 % er ny eg. Vinene hverken klares eller filtreres før tapning, hvilket gør vinene ekstra koncentrerede, men samtidig efterlader et naturligt depot i bunden af flaskerne. Philippe er kendt (eller berygtet) for sine rustikke flasker og etiketter med drabelige sværdsvingende riddere, samt naturligvis for det lille portræt af Monsieur "*himself*" på proppen. For yderligere information se: [www.philippe-leclerc.com](http://www.philippe-leclerc.com)

**Philippe's 2004** vine er flotte og viser allerede dejlige komplekse duft- og smagsnoter med de klassiske Burgundiske "stald" nuancer. Vinene smager super godt nu og er med deres flotte syrebalance ideelle til mad. **Philippe's 2005** er på højde med de bedste i årgangen: flotte, koncentrerede vine med super frugt, bløde lækre tanniner og potentiale til et LANGT liv i din vinkælder. De smager godt nu men vil have bedst af at hvile 2-3 år inden du "går i gang" med disse imponante vine.

## Vinliste

Bourgogne *Les Bons Bâtons* 2005

**Pris** : 125,00

Chambolle Musigny *Les Babillaires* 2005

**Pris** : 230,00

Chambolle Musigny *Les Babillaires* 2004

**Pris** : 215,00

**Super tilbud** : kr. 195,00

Gevrey Chambertin *En Champs* 2005

**Pris** : 275,00

Gevrey Chambertin *En Champs* 2004

**Pris** : 245,00

**Super tilbud** : kr. 220,00

Gevrey Chambertin *1. Cru Les Champeaux* 2005

**Pris** : 355,00

Gevrey Chambertin *1. Cru Les Champeaux* 2004

**Pris** : 325,00

**Super tilbud** : kr. 300,00

Gevrey Chambertin *1. Cru Les Cazetiers* 2005

**Pris** : 425,00

Gevrey Chambertin *1. Cru Les Cazetiers* 2004

**Pris** : 375,00

**Super tilbud** : kr. 350,00

Gevrey Chambertin *1. Cru La Combe Aux Moines* 2005

**Pris** : 475,00

Gevrey Chambertin *1. Cru La Combe Aux Moines* 2002 (OBS: kun få flasker fra Philippe's private gemmer)

**Pris** : 525,00

## **Prøv Philippe Leclerc 2005 smagekassen**

Vi tilbyder Philippe Leclerc 2005 smagekassen der består af 2 flasker af hver af de seks vine fra årgang 2005, i alt 12 flasker, for kun kr. 3.600 – du sparer kr. 170,00.

## **Sådan bestiller du**

Ovenstående vine sælges efter "først til mølle" princippet og kan bestilles hos The Wine Company ApS via e-mail: [thewinecompany@private.dk](mailto:thewinecompany@private.dk), [www.thewinecompany.dk](http://www.thewinecompany.dk), på telefon 22 24 68 82 eller telefax 38 80 74 82. Husk på, at vi sender vin over hele landet for kun kr. 80,00 for op til 12 flasker. Ovenstående tilbud gælder til og med 30. april 2008 eller så længe lager haves.