Burgund 2017

Per Mæleng og Arnt Egil Nordlien er senior produktsjefer i Vinmonopolet med ansvar for innkjøp til spesialutvalget. Her forteller de om hva som kjennetegner årgang 2017 i Burgund.

2017 ble noe så sjelden, i Burgund-sammenheng, som en sjenerøs avling både for rødt og hvitt. Vi må tilbake til 2009 for å finne en normal avling i regionen. Det har vært langt mellom dem i Burgund de senere årene. De små marginene var på vinbøndenes side i 2017, og selv om frosten nok en gang truet i dagene 27-29 april, slapp regionen som helhet stort sett helskinnet unna, med unntak av noe skader i Chablis og i Côte Chalonnaise. En sjenerøs avling fra naturens side er bra av tre årsaker. Først og fremst er det mer vin å fordele i et marked der etterspørselen i de senere årene langt har overskredet produksjonen. Videre, prisene ligger på omtrent samme nivå som for 2016, og i et område som Burgund der prisene har løpt løpsk i de senere årene, er det en god nyhet, selv om prisene strengt tatt burde gått ned grunnet den sjenerøse avlingen. Og sist, men ikke minst vil den romslige avlingen bidra til å rette opp skranten økonomi etter flere år med ørliten produksjon, og forhåpentligvis bidra til å blidgjøre bankene og finansinstitusjonene i regionen. Mange produsenter har slitt med å betjene lånene sine. Vi har imidlertid sett at en rekke produsenter fortsetter å gire opp sine mest etterspurte grand cru i pris, og mye tyder derfor på at toppsjiktet bare fortsetter å stige i pris. De har for lengst distansert seg fra kjøpeevnen til alle burgundkunder utenom de aller mest velstående. Akkurat det er et beklagelig utviklingstrekk.

2017 startet med to relativt kjølige og tørre måneder. Mars var varmere og ikke minst regnfull, med 80 % mer nedbør enn normalt. I april steg temperaturen og det satte fart i veksten i vinmarkene. Knoppskytingen fant sted mot slutten av den første uken av april, og nervøsiteten begynte å gjøre seg gjeldende for et frostangrep, som i 2016. Frosten kom da også. 26 april, dagen før det store frostangrepet året før, varslet BIVB om potensiell frostfare de to neste nettene. Vinbøndene gjorde hva de kunne ved å fyre opp ovner og høyballer og det ble satt ut vifter i vinmarkene. Enkelte gikk så langt som å leie helikopter for å sirkulere den kjølige luften som legger seg langs bakken. Temperaturforskjellen mellom 2016 og 2017 var egentlig minimal. Det som endte i katastrofe i 2016, endte imidlertid godt i 2017. Det er en utbredt oppfatning at det var vinbøndenes arbeid som reddet årgangen. Men tiltakene var neppe nødvendige. Fuktigheten i vinmarkene var for lav til at frosten fikk gjort skade i 2017. Mai og juni var varme uten negative overraskelser, og blomstringen gikk raskt og smertefritt unna i de siste dagene av mai. Alt lå til rette for den største avlingen i Burgund siden 2009. Det varme været fortsatte, og druematerialet bygget gradvis tykkere skall som forsvar mot varmen. Det skulle vise seg å være gunstig, for juli og til dels august var fuktige, og det tykke skallet bidro til å beskytte druene mot angrep av meldugg og botrytis. Mindre haglbyger lokalt nord i Côte de Nuits var den eneste negative, og de gjorde begrenset skade i Morey St.-Denis og Gevrey-Chambertin. August var varm og tørr og det var tilløp til varmestress enkelte steder, men mindre regnbyger gjorde sitt til at vinmarkene frisknet til slik at druemodningen kunne fortsatte inntil plukkingen startet de første par dagene av september under ideelle forhold med tørt og varmt vær og fortsatte til midten av måneden. Avlingen var sunn og sjenerøs, preget av tilstrekkelig friskhet og god tannisk modning. Den var 50-100 % høyere enn i 2016, som til gjengjeld var en ekstremt lav avling grunnet frostangrepet, og avlingene lå i spennet mellom 35-48 hl/ha.

Det som imponerte mest ved 2017-vinene da vi smakte dem i november i fjor, var balansen i både rødt og hvitt. 2017 for de røde vinenes del er klassiske burgundere uten preg av ekstreme egenskaper, som preget de to foregående og på ulike måter eksentriske årgangene 2015 og 2016. Røde burgundere i årgang 2017 er friske, presise, moderat syrlige og moderat tanniske viner som formidler inntrykk av sjelden god balanse mellom frukt, syrlighet, konsentrasjon og tannin. 2017 hvitt i Sentral-Burgund er kvalitativt sett en stor årgang. Den er klart bedre i en mer klassisk stil enn årgangene 2015 og 2016, som til en viss grad preges av eksotiske aromaegenskaper. 2017 minner om 2014-årgangen, som for de beste vinene er fremragende, selv om 2014 er noe syrlige enn 2017. Årgangen er også bedre enn de gode hvitvinsårgangene 2007 og 2011. De beste hvite vinene, og dem er det mange av, er stedegne viner med flott dyp frukt og moderat alkohol.