**Burgund 2015**

Blir årganger i Burgund vurdert som årganger i andre regioner? Vi er ikke så sikre på det. Det er forskjellige oppfatninger blant burgunderfolk når det gjelder hva som anses som en stor årgang. For noen tiår siden var det opplagt hva som karakteriserte en stor årgang, og det var en varm vekstsesong med godt modne druer som resultat. Derfor ble 1929, 1937, 1945, 1949, 1959 og 1978 vurdert som store årganger. I et slikt perspektiv er 2005 den nest siste store årgangen i Burgund (vel og merke for de røde vinenes del). Og i dette perspektivet føler vi oss trygge på at 2015 blir den neste store årgangen.

I dag vurderes Burgundårganger forskjellig fra tidligere tider. Det primærfruktige, delikate og presise vurderes av mange som uttrykk for høy kvalitet. For noen år tilbake hevdet enkelte at 2004 og 2006 rødt var sterkere årganger enn 2005, nettopp på grunn av de friske, livlige og delikate aromaene. Bare kort tid senere hadde storparten av de røde 2004-vinene vandret heden og 2006 innfridde heller ikke. 2004 var blitt grønne og stilkete som følge av at druematerialet i utgangspunktet var undermodent, mens 2006 har mistet frukt og er i ferd med å tørke ut. I dag er 2005 rødt stadig i puberteten. De beste vinene vil lagre og utvikle seg godt og uanstrengt. 2005 er utvilsomt en stor rødvinsårgang i Burgund. Og det samme er tilfellet med 2015.

Preferansen i favør av ferske og delikate egenskaper i røde burgundere har ført til at kvalitet i dag tolkes annerledes enn tidligere. Før var det slik at dersom en årgang skulle kunne vurderes som stor, måtte den tåle lagring, helst i mange tiår, og videre at vinene fikk kvaliteter som de ikke hadde som unge. Den såkalte lagringsgevinsten, det at en vin eller en årgang blir bedre ved å lagres, var en avgjørende egenskap ved store årganger. I dag opplever vi at denne kvalitetsoppfatningen er under press. Vi ser at årganger hylles også når det er åpenbart at vinene ikke kommer til å lagre godt utover en ganske kort tidshorisont. Umiddelbar tilfredsstillelse scorer i dag høyt på listen over ønskede kvaliteter i røde og hvite burgundere.

Det er i dette lagringsperspektivet at 2015 i Burgund skal vurderes, og det gjelder for både rødt og hvitt. For de røde vinenes del hersker det ingen tvil om at årgangen er en lagringsårgang i den gamle forståelsen av begrepet. Det er ikke så ofte vi opplever slike årganger i Burgund. Vinene har stor konsentrasjon, frukten er godt moden og frisk og vinene er faste og tanninrike. 2015 kommer til å lukke tidlig, og mye rødt er allerede i gang med det. De hvite er litt i den samme gaten. I Burgund er det ikke så vanlig at gode rødvinsårganger er gode hvitvinsårganger, men 2015 kan forsvare en slik karakteristikk, i det minste på topp nivå. 2015 hvitt er ikke en frisk og presis årgang som den foregående årgangen 2014. Vinene er mer aromatiske, de er større og har høy konsentrasjon og substans. Da vi smakte vinene fra fat i fjor var vi i tvil om de hvite i 2015 ville utvikle seg pent på flaske. Ett år senere registrerer vi at de gode vinene har strammet seg opp en hel del. Vinene oppleves som syrligere, friskere og mer presise. Slik utviklingen har vært, er det godt håp om at 2015 på topp nivå kan bli en stor årgang også for hvite sentralburgundere.

Hvordan var vekstsesongen i 2015? Blomstringen gikk uproblematisk for seg i 2015, den var vellykket og den gikk raskt unna. Det siste er viktig for å få en normalt stor avling druer med jevn modning. 2015 var plankekjøring fra begynnelse til slutt. Perioden fra mars og frem til august var den varmeste som har vært registrert i de siste 25 årene. Mai, juni og juli var mellom 75 og 90 % tørrere enn gjennomsnittet for disse tre månedene. Så tørre forhold kan utløse varmestress og blokkert fotosyntese i druene, men i 2015 regnet det akkurat tilstrekkelig til at vinmarkene klarte seg gjennom de varme og tørre periodene. Plantesykdommer var heller ikke noe stort problem i 2015. Et kraftig angrep av meldugg kunne blitt et problem, men produsentene hadde startet behandlingen av vinmarkene før angrepet satte inn for alvor, noe som reduserte omfanget av skadene. Druene begynte å skifte farge midt i juli da den mest ekstreme varmen hadde gitt seg. Noen større regnskurer i august utløste heller ikke store råteproblemer. De tørre vinmarkene absorberte vannet. Drueskallet var dessuten også tykt som følge av tørkeperiodene gjennom sommeren, og ville derfor vært godt beskyttet mot råteangrep. Kvaliteten på avlingen var så god at det knapt var behov for sortering.

Oslo, jan 2018

Per Mæleng og Arnt Egil Nordlien