

# Nebbiolo Prima

## Barbaresco 2007 och Barolo 2006



Presentationen av de senaste Barolo- och Barbaresco-årgångarna på marknaden avslöjade två mycket olika årgångar. För Barolons del kan 2006 bli en kommande klassisk årgång i stram, strukturerad stil. Barbaresco anno 2007 bjuder däremot på fylliga, generösa och ovanligt lättillgängliga viner.

AV TOMAS ILKJAER

**DET MESTA VAR SIG LIKT I ALBA I MAJ** under den årligen återkommande pressprovingen. De ljusa lokalerna, den oklanderliga servicen, lunchens onämbara mängder *carne cruda* och det fullspäckade programmet, som knappt ger tid åt en eftermiddags-espresso för att nollställa smaklökar. Albeisa-föreningen, som står som arrangör för begivenheten, hade dock i år gått samman med nya partners på organisationssidan, så nu föregår de fyra dagarnas intensiva provningar inte längre under överskriften Alba Wines Exhibition men det mer precisa Nebbiolo Prima.

Det råder nämligen inga tvivel om vem som har huvudrollen här. Det provas visserligen en del dolcetto- och barberaviner under veckans producentbesök, men samtliga 325 viner under förmiddagens blindprovningar var som vanligt nebbioloviner i form av DOCG:erne Roero, Bar-

baresco och Barolo. I år var det för de två förstnämnda vidkommande årgång 2007, som hölls i glasen, medan barolovinerna, som ju är underkastade krav om längre lagring, var från 2006. Dessutom fanns smakprover på de respektive vinernas Riserva-versioner, men för Barolons och Barbarescos del är det alltid så relativt få exemplar, att det inte är meningsfullt att gå på djupet med dessa.

Bland roerovinerna utgjorde Riserva 2006-flaskorna dock hälften av de 30 deltagande vinerna och därmed en väsentlig del av underlaget för den samlade bedömningen.

DOCG-utnämningen 2004 har inte fått Roero att ta sig ut ur de mer berömda grannvinernas skugga, och jag tycker heller inte att det finns några klara indikationer på att den bilden snart kommer att förändras. De bästa vinerna är glimrande, med en omisskännlig nebbioloka-

raktär i den för zonen typiska, lättare, mer elegant stilen. Avståndet till bottenivån är dock lite för långt och den stilistiska spännvidden (läs: förvirringen) är stor trots relativt få viner. Jag har tidigare suckat över tendensen till att lite för många av producenterna i för hög grad kikäver på den andra sidan Tanaro-floden efter sina förebilder. Det är naturligtvis förstärkt att vilja efterlikna inte minst Barolo, men resultatet blir alltför ofta viner med övermogen frukt och för mycket barriquelagring. En uppmaning om "bliv vid din läst" känns en aning desto mindre finner jag att de lättare, mindre strukturerade Roero-vinerna är mest tillfredsställande. Relativt sett alltså, för generellt var de lite fylligare Riserva-vinerna från den mer strukturerade 2006-årgången (se nedan) att föredra i år.

### De bästa av 30 st Roero 2007 och Riserva 2006

#### 90-92 LGP

Malvirà Riserva 2006 "Renesio"

#### 89-91 LGP

Cascina Ca' Rossa Riserva 2006 "Monpissano"

Monchiero Carbone Riserva 2006 "Printi"

Negro Lorenzo Riserva 2006 "S. Francesco"

#### 88-90 LGP

Careglio 2007

Cascina Chicco 2007 "Montespinato"

Monchiero Carbone 2007 "Sru"

Taliano Michele Riserva 2006 "Roche dra Bossora"

### Barbaresco 2007

#### VARIERANDE SÄSONG GAV TILLTALANDE VINER

2007 var ett vädermässigt ovanligt år i Langhe-området. Vintern var historiskt mild och kort med en mycket tidig blomning i början av maj som resultat. En efterföljande kallare period med en del nederbörd bromsade utvecklingen något, i juli blev det återigen varmt och relativt torrt, medan augustis förhållandevis låga temperaturer drog i den andra riktningen. Överlag blev det tal om en tidig, men dock inte extremt tidig, skörd för nebbiolons vidkommande med start omkring 15–20 september.

Resultatet för barbarescovinerna blev överlag gott, med sockernivåer över genomsnittet. Det har generellt sett manifesterat sig i många förhållandevis fylliga, lättillgängliga viner med fin fruktconcentration och välbalanserade tanniner. Lågstanivån var ganska hög och den stora bilden visar en riktigt bra årgång med ett flertal harmoniska viner, som i många fall inte behöver årtal i källaren före konsumtion. Det rör sig alltså inte om en uttalad lagringsårgång, men när vi talar Nebbiolo så finns det naturligtvis massor av exempel på viner som dels håller sig på toppen de nästa 10 åren och dels kommer att utveckla sig mot det (ännu) bättre.

Den i jämförelse med Barolo mindre Barbaresco-zonen levererar i regel en mer homogen samling viner med mindre geografiska skillnader, och det var heller ingen nämnvärd skillnad mellan de två huvudkommunerna Neive och Barbaresco. Treiso haltar vad gäller toppviner som alltid lite efter, men det beror mer på sämre vingårdslagen framför årgångsspecifika förhållanden.

### De bästa av 80 st bästa Barbaresco 2007

#### 93-95 LGP

Sottimano "Pajore"

#### 92-94 LGP

Antica Casa Vinicola Scarpa "Tettineive"

#### 91-93 LGP

Cascina Morassino "Ovello"

Pelissero "Nubiola"

Rivetti Massimo "Froi"

#### 90-92 LGP

La Ca' Nova "Montestefano"

Cascina Luisin "Rabajà"

Marchesi di Gresy "Martinenga"

Negro Angelo "Cascinotta"

#### 89-91 LGP

Cigliuti "Vigne Erte"

Giacosa Fratelli "Basarin Vigna Gianmatè"

Marchesi di Barolo "Serragrilli"

Montaribaldi "Palazzina"

Albino Rocca "Vigneto Brich Ronchi"

Bruno Rocca "Rabajà"

#### 88-90 LGP

Barale "Serraboella"

Ca' du Rabajà "Rabajà"

Castello di Neive

Moccagatta "Bric Balin"

Sottimano "Cottà"

### Barolo 2006

#### EN POTENTIELL KLASSIKER

Vintern 2006 var däremot ovanligt långvarig, kall och våt med en långsamt startande växtsäsong som resultat. Den första delen av sommaren blev emellertid varm och inte minst mycket torr och det sparsamma regnandet var också kännetecknande för augusti, då temperaturen föll markant med stora temperaturväxlingar mellan natt och dag. Då regnet omsider kom var det i stora mängder och i två omgångar i september, men det sögs i stort sett upp direkt av den uttorkade jorden och gjorde ingen större skada. Bäst var det förstås för de producenter som väntade ett tag med att skörda, tills efter



Nebbiolo är den obestridda huvudpersonen under provningarna i Alba.

regnen, vilket gällde för större delen av nebbiolodruvorna.

2006 har generellt sett gett strukturerade, strama och komplexa baroloviner med mindre omedelbar fruktig charm än vad årgång 2007 visar. Det finns här och nu färre tillmötesgående upplevelser och gruppen av viner med osäker framtid är större. Det betyder i synnerhet att det finns en del viner som vid provningen framstod som lite för spinkiga och obalanserade utan den nödvändiga frukten och fylligheten som uppbackning till de markanta tanninerna. Det är större spridning i kvalitet jämfört med Barbaresco 2007, men de bästa Barolo 2006 är utmärkte och har riktigt goda förutsättningar för att bli klassiker för de tålmodiga. Det liknar lite ett årgångspar i stil med 1996/1997, men 2007-vinerna har inte lika varm, mogen och mjuk frukt som 1997:orna hade och 2006 verkar heller inte så stramt och ärkeklassiskt som de ännu lite avvisande 1996:orna.

Frånvaron av Serralunga d'Alba-viner bland toppbetygen är markant, men man ska nog vara försiktig med att generellt döma ut vinerna härifrån. Det är visserligen så att den på förhand lite hårda årgången knappast behöver kommunens typiska fasta karaktär, men omvänt finner man ofta här ett djup och mörk frukt som kan balansera upp situa-

tionen lite. Den harmonin tar det dock tid att utveckla, och det kan vara svårt att avgöra just dessa viners potential i en mer klassisk årgång.

## De bästa av 180 Barolo 2006

### 92-94 LGP

Cordero di Montezemolo "Enrico VI"

### 91-93 LGP

Aldo Conterno "Colonnello"

Cordero di Montezemolo "Bricco Gattera"

Grimaldi Giacomo "Le Coste"

Prunotto "Bussia"

Schiavenza "Prapò"

### 90-92 LGP

Barale F.lli "Bussia"

Brezza Giacomo & figli "Bricco Sarmassa"

Brezza Giacomo & figli "Cannubi"

Castello di Verduno "Massara"

Franco Conterno "Vigna Pugnane"

### 88-91 LGP

Gianfranco Alessandria "San Giovanni"

Enzo Boglietti "Fossati"

Bovio Gianfranco "Rocchettevino"

Bovio Gianfranco "Arborina"

Burletto Comm. G. B. "Acclivi"

Michele Chiarlo "Cerequio"

Elvio Cogno "Cascina Nuova"

Elvio Cogno "Ravera"

Germano Angelo "Vigna Ruè"

Marchesi di Barolo "Sarmassa"

Aurelio Settimo

Parusso Armando "Bussia"

Brovia "Ca' Mia"

Giuseppe Rinaldi "Brunate – Le Coste"

### Not i faktaruta:

Vinerna är bedömda med ett poängintervall för att erkänna svårigheterna med en precis värdering av de ännu mycket unga vinerna. Poängen är en värdering av vinerna här och nu och inte deras eventuella maximala poäng i framtiden. Det skall noteras att en del välrenommerade producenter som till exempel Gaja, Bruno Giacosa, La Spinetta, Elio Altare, Roberto Voerzio, Domenico Glerico och Giacomo Conterno inte deltog på NebbioloPrima.



7 årgångar av Veglios Barolo Arborina med vingården i bakgrunden.

	Planterade hektar	Hektoliter	Antal flaskor (0,75 l.)
Roero 2007	196	6.353	0.85 milj.
Barbaresco 2007	699	32.290	4.31 milj.
Barolo 2006	1786	84.582	11.28 milj.



Martinenga-egendomen med tornet i Barbaresco by i bakgrunden.

## Massolino – Vigna Rionda

DETTA HISTORISKA HUS i Serralunga d'Alba grundades 1896 och i dag är det fjärde generationen, representerad av Franco och Roberto, som har övertagit stafettpinen. Det var deras fäder/farbröder som såg till att köpa upp mark i några av kommunens mest ansedda vingårdar och lade därmed grunden till den mycket övertygande Barolo-portfölj man idag kan visa upp. Franco Massolino hade öppnat alla husets tre vingårdsbetecknade Barolo i 4 toppårgångar.

Margheria kommer från 1.5 sydvästvända hektar på slutningen nedanför vingården mot Monforte d'Alba. Det är en Barolo som vinifierats på traditionellt vis med upp till 20 dagars maseration vid relativt höga temperaturer (31–32°C) före lagring på större, äldre fat (bottor) i omkring 2.5 år. Vinet i glaset är i överensstämmelse med detta också verkligen klassiskt. Generellt är det tal om en för nebbiolon typiskt ljus färg och en ren, slank frukt som är tät men aldrig överdrivet koncentrerad.

Doften i de yngre vinerna från **2006 (Nr 94565/499 kr/89 LGP)** och **2004 (90 LGP)** har massor av mogna röda bär, men också den för Serralunga typiska tonen av lakrits. Kommunens fasta tanninstruktur märks också, men det är fin balans även om 2006 fortfarande är så ung att den framstår som en smula sluten och

# Tre vertikalkprovningar

Förmiddagarnas provningar i Alba är suveräna för att ge en överblick av de olika årgångarnas kvalitet och karaktär, men det är eftermiddagarnas besök i vinkällarna som ger tillfälle för en grundligare bedömning av enskilda viner och producenter. Denna gång koncentrerade jag mig på vertikalkprovningar hos tre producenter med viner från fyra olika områden.

stram. I årgång **2001 (91 LGP)** är frukten djupare, mörkare och tätare med en rustik ton, som dock försvinner med lite luft. Det finns fortfarande massor av tannin, men balansen är också här mycket fin. **1999 (92 LGP)** är nära sin topp med tobak och svamp i doften och en fullmogen söt fruktighet. Längst bak i doften och smaken är den mer frisk och bärig med en svag ton av lakrits.

Massolino äger bara en dryg hektar av Paradisa-vingården, som ligger i hjärtat av den långsträckt kommunen lite norr om själva staden. Den första årgången var 1990, och vinet var Francos projekt då han vid den tiden blev färdigt utbildad oenolog. Inspirerad av då-

tidens våg av baroloviner med kortare macerationstider och barriquelagring var hans mål att göra en mörkare, fylligare och mindre strukturerad Barolo, och således har Massolino i många år kunnat bjuda kunderna på både klassiska viner och en mer modern baroloversion. Det kommer att ändra sig i framtiden, för från och med årgång 2007 är också detta vin endast lagrat på botti, och de provade vinerna är därmed antagligen de sista med så relativt markant fatprägel. Den mörkare, mer mogna fruktkaraktären och mjukare tanninerna är dock ett terroirdrag som säkert också i fortsättningen kommer att präglade vinet. **2006 (Nr 94567/499 kr/89 LGP)** är det mest



Franco Massolino berättar på terrassen ovanför Rionda-vingården.

Mauro Veglio i vingården i Rionda.

Mauro Veglio i vingården i Rionda.

utvecklade av de unga vinerna, med en djup, mörk fruktkaraktär och ett dämpat men tydligt fatprägel med vanilj och koladoft. Den slutar lite torrt. **2004 (89 LGP)** är elegant, ”smooth” och lätt sötfruktig i en omedelbar och charmerande stil, men också lite kort och det minst strukturerade av vinerna. **2001 och 1999 (bägge 91 LGP)** är relativt utvecklade med mogen frukt, tobak och tjära och en lækker, rund och sötfruktig avslutning.

Vigna Rionda Riserva är Massolinos toppvin och för mig en av de konsekvent bästa Barolo Riserva-vinerna. Vinet stammar från 2.3 hektar på sydslutningen i Rionda-parcellen, som hör till Barolos mest ansedda vingårdar. Det får längre maceration än de två andra vinerna (27 dagar 2009) och fatlagringen på botti varar i 3,5-4 år. Härefter väntar ytterligare flasklagring då vinet först släpps efter cirka 6 år. Den första versionen kom 1982 och sedan gjordes ingen Rionda 1983, 1987, 1992, 1994 och 2003. Det är ett vin som på bästa vis demonstrerar Nebbiolos förmåga att leverera intensiva och strukturerade men dock eleganta och ljusa viner. **2004 (91 LGP)** är ung och ännu inte så komplex, men den har en mycket elegant och floral, nästan parfymerad doft med violtoner. Det finns både ljusa, flyktiga bärtoner och en mörkare kärna med söt tobak och avslutningen är ren och stram. **2001 (92 LGP)** är djup, tät och mycket inbjudande med karaktäristiskt hårda nebbiolotanniner men också en lika typisk Massolino-balans och fin intensitet. **2000 Dieci Anni (Ti år) (93 LGP)** är en specialversion av Rionda, som har fått en smula extra fatlagring och nästan 6 års lagring på flaska i källaren innan den släpptes. Doften är förbluffande frisk, ungdomlig och lätt kryddig med eleganta, förföriska bärtoner. Smaken är först stram och ”kylig” men avslutar med mogen sötma och stor täthet. **1999 (94 LGP)** öppnar sig långsamt, men uppenbar så en omåttligt tät, vibrerande, svart frukt som bärs upp av fasta tanniner. Det är som om den säger: kom an om du vågar, och vågar man så belönas man med en intensiv, mörk, slank men strukturerad, stor Barolo.

## Mauro Veglio

MAURO ÄR ETT klassiskt exempel på de nya tiderna i Barolo, som började i mitten av 80-talet och tog fart på allvar på 90-talet. Han övertog familjevingården och tog 1992 beslutet om en total kursändring. Receptet hämtades från grannen Elio Altare: drastisk reducering av skördeutbudet, förkortad macerationstid, bort med stora botti och cement, in med barriques och temperaturkontrollerat stål. Nu görs det från ca 11 hektar 50–70 000 flaskor totalt, varav omkring 23 000 är Barolo. Då jag besökte Mauro och hans fru Daniela för första gången 1998 var källaren trång, provningslokalen oprentiös och Daniela arbetade på en bank. Sedan dess har man utvidgat flera gånger, källaren är nu stor och modern och den stora provningslokalen har panoramautsikt över vingårdarna och många hedersbevis på väggarna. Daniela jobbar heltid på vingården och bilen är större! Som sagt: en typisk bild av förändringen.

Vinerna hör överlag till den relativt ljusa, friska, och eleganta sidan, i alla fall när det gäller fruktens karaktär. Typiska La Morra-associationer som jordgubbar, hallon, viol och rosor går igen i de tre barolovinerna från Arborina, Gattera och Rocche. Den fjärde vingårdsbetecknade Barolo Castelletto från Monforte d’Alba visar, i synnerhet som ung, en lite mörkare frukt med lakrits och tobak. Mauro hade generöst öppnat 7 årgångar av Arborina respektive Castelletto och det var bland annat intressant att ännu en gång konstatera att de äldre vinerna överlag håller sig fint och inte är särskilt präglade av fatdoft och -smak. För 15 år sedan menade många att de ”nya” Barolovinerna inte skulle hålla i längden och att frukten med tiden skulle förlora terräng till fatprägeln, men det finns det idag inte några generella tecken på.

Arborina är namnet på vingården som är belägen direkt nedanför egendomen och vinet görs på de bästa druvorna från Veglios ca 2.5 hektar. Macerationen varar endast 4 dagar för att minska urlakningen av för många aggressiva tanniner, och den efterföljande lagringen sker på ca 50 procent nya och 50 procent använda barri-



Mauro Veglio.

ques. Första årgången var 1994. **1997 (88 LGP)** har sett sina bästa dagar med en utvecklad färg och en ålderspräglad doft med fina svamp- och tobakstoner. Först mogen, sötfruktig och mörk i smaken och sedan rätt torr med lite bitterhet. **1998 (92 LGP)** är helt annorlunda med en elegant doft med örter, röda bär, varm sten och en aning lakrits. Den saknar lite fyllighet, men den fina, nästan sköra frukten är mycket charmerande. **1999 (92 LGP)** är lika bra och ungdomlig, men något annorlunda, med årgångens markerade tanniner och en djup, mörk doft av mogen frukt och lite kaffe. **2000 (91 LGP)** är fruktpräglad med ljusa bär, florala element och lite örtighet i doften. Den är tätare i frukten än 98/99 men inte lika frisk och komplex. **2001 (91 LGP)** är mer sluten och stram, men öppnar upp långsamt med en djup, och för en Arborina överraskande mörk, fyllig frukt med tobakstoner och det är svårt att tro att **2003 (90 LGP)** med sin öppna, ljusa, lätt florala doft med en snärt metall, kommer från samma vingård. **2004 (93 LGP)** har årgångens karakteristiska, övertygande balans mellan en generös frukt och mjuka tanniner och en omåttligt elegant, öppen, parfymerad, fruktbetonad doft.

Castelletto-vinet stammar från Danielas fars mark som Mauro har tagit hand om sedan 1996 (första årgången 1997) och den har hittills också innehållit lite druvor från de närliggande La Villa- och Presenda-parcellerna. Vinifikationen är densamma som hos Arborina, men vingårdarna ligger något högre och kyligare och skördas oftast 8–10 dagar efter vingårdarna i La Morra. **1997 (90 LGP)** är relativt mjuk och verkar vara på toppen, med en härlig, öppen, mörk fruktig

doft med fint djup i en mogen och sötfruktig smak. **1998 (89 LGP)** ger inte så mycket, och är svårbedömd även om den långsamt öppnar sig. Lite för vattnig i mitten med en svag metallisk ton, men också en fin fruktkoncentration i första rummet och en fint balanserad avslutning. **1999 (91 LGP)** känns ung och frisk med en elegant, mörk och lätt volatil doft med lakritstoner och lite kamfer. Saknar lite mer frukttäthet. **2000 (90 LGP)** har inte alls årgångens typiskt mjuka, varma, täta frukt men är däremot ljus, elegant, floral och rätt stram. **2001 (93 LGP)** kandiderar till att vara provningens bästa vin med en djup, fullmogen, fruktbetonad doft och en tät, spänstig, närmast vibrerande smak, som lovar många års förnjöelse framöver. **2003 (87 LGP)** är däremot inte så övertygade med en dämpad, rätt elegant doft, men också en förhållandevis obalanserad, lättare, vattning smak utan tillräcklig täthet. Med **2004 (93 LGP)** är vi tillbaka på det rätta spåret med en öppen, charmerande, parfymerad doft av fullmogen bärfrukt och en lång, balanserad, tät avslutning.

## Marchesi di Grésy

1973 BESLUTADE SIG den universitetsutbildade och blott 21-årige Alberto di Grésy för att sluta sälja druvorna från familjens ägor och började själv framställa vin. Dagens relativt stora vinportfölj inkluderar både Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon och Merlot med flera, men de mest berömda är (naturligtvis) de tre barbarescovinerna från Martinenga-egendomen i den södra delen av kommunen Barbaresco, som har varit i den adliga familjens ägo sedan 1797. Bakom den flotta byggnaden sluttar den amfitieaterformade vingården Martinenga, där man råder över knappt 12 sammanhängande hektar med Nebbiolo. Den övervägande delen levererar druvor till ”bas-Barbarescon” Martinenga, medan två mindre delar i bättre årgångar användes till Gaiun och Camp Gros. Den ansvariga vinmakaren Marco

Dotta tog emot tillsammans med den alltid vänlige och humoristiske ”källarmästaren”, new zeeländeren Jeffrey Chilcott. Det visade sig vara en lyckosam kombination, för efterhand som provningen framskred turades de om att hämta flaskor i källaren minst lika mycket för att överraska och imponera på varandra som på mig. Alberto di Grésy såg också en smula överraskad ut då han klev in mot provningens slut!

Inledningsvis provade vi bland annat husets överraskande fylliga och mogna **2008 Langhe Sauvignon Blanc (87 LGP)** och den läckra, saftiga **2007 Barbera d’Asti (88 LGP)**. Barbaresco-vinerna hör överlag till den raffinerade, eleganta sidan med en ljus färg och massor av frisk bärfrukt. Lagringen är lite olika men den medellånga macerationstiden på 15–20 dagar är mer eller mindre densamma. Martinenga är den mest tillgängliga av treklövern med en uttalad harmoni som varumärke. Den tillbringar ett halvt år på barriques och därpå lite mer än ett år på stora slavonska botti. Gaiun kommer från 2.3 sydvända hektar omedelbart nedanför den berömda Asili-vingården. Det lagras uteslutande på barriques i ca 20 månader och är i regel det lättaste av de två vingårdsbetecknade vinerna med florala toner, ljus bärfrukt och elegant integrerad fatsötma. Det framställdes första gången 1982. Camp Gros kommer från 2.6 sydvästvända hektar i den östligaste delen av Martinenga, på öst- och norrsidan omgiven av vingården Rabajà. Den är generellt mörkare i karaktären än Gaiun, med mer tannin och större djup. Lagringen påminner om Martinenga med en kort passage på barriques som följs av ca 14 månader på botti. Den första årgången var 1978.

De senaste årgångarna från Grésy är övertygande. **2006 Martinenga (90 LGP)** har årgångens fasta tanninstruktur men också en flott täthet i frukten som skapar en fin balans. **2005 Gaiun (91 LGP)** har en ren, elegant nebbiolo-frugt med violer, skogsbär och lite kamfer, medan **2005 Camp Gros (91 LGP)** är mörkare och mer rustik i både doft och smak med bra längd



Vinmakaren hos Marchesi di Grésy Marco Dotta står bakom Barbaresco-viner av hög kvalitet.

Mauro Veglio i vingården i Rionda.

och en del tannin i avslutningen. **2004 Gaiun (94 LGP)** blir en av provningens höjdpunkter med en omåttligt tilltalande doft av smultron, violer och ljus kola. Den är tät i frukten med en uttalad elegans och en fast ryggrad som lovar ett långt liv. **2003 Camp Gros (89 LGP)** har en djup doft med fullmogen, mörk frukt och en liköraktig ton. Den är balanserad och med en uttalad sötfruktighet och en relativt kort och torr smak. **2002 Martinenga (91 LGP)** är ett lysande vin från en generellt sett svag årgång. Doften är djup och komplex med relativt mörka, fullmogna frukttoner. Smaken har också en fin täthet som snyggt backar upp den ganska strama strukturen. **2001 Gaiun (92 LGP)** har en ”rasren” nebbioloft med en parfymerad bloms-terton, som vibrerar framför mogna bär och lite trä. Ett inbjudande och elegant vin med en dämpad touch av fatsötma i avslutningen. **1999 Gaiun (93 LGP)** är mörkare och tätare än normalt med en mogen men dock fortfarande frisk doft och en genomgående balsamisk ton.

Doften är komplex med flyktiga syror och lite svamp och höstlöv tillsammans med en söt fruktighet. **1999 Camp Gros (91 LGP)** har samma klassiska toner av svamp och läder och en fin täthet i smaken, men tanninerna tar lite överhand i avslutningen. **1988 Martinenga (94 LGP)** visar att vinerna under rätt omständigheter inte har några problem med hållbarheten. Doften uppenbarar hela tiden nya lager med bland annat kaffe, jordgubbsmarmelad, svamp, tobak och lite rosor. Vinet är fullmoget men har fortfarande mycket god fräschör med en uttalad sötma i den dämpade eleganta smaken.