

BOMB WINE.

Maison Lou Dumont

Koji Nakada – en sommelier som lämnade sitt liv i Japan för att utbilda sig till vinmakare och numera gör han eftertraktade viner i Bourgogne

1996 bytte Koji Nakada sommelieryrket i Tokyo mot oenologi i Beaune. Då var Bourgogne inte särskilt internationellt och Koji var tvungen att lära sig franska. Jae Hwa Park gav honom franskalektioner och senare även barn och någon att dela livet med. Han startade sin negociantverksamhet 2000 och i dagsläget äger han små lotter och gör vin på en hantverksmässig nivå i 16 appellationer. Hans hem tillika cave ligger i Gevrey-Chambertin. Han köper frukt från småbönder i trakterna, en del av buteljeringarna är av hundra procent AB-certifierad frukt.

25 år senare har de skapat något att föra vidare till sina barn

2012 lyckades de få ihop pengar till att köpa lite egen mark. Det var 100-åriga stockar Bourgogne Aligoté, lite Gevrey Chambertin och Bourgogne Rouge. 2014 byggde man om källaren som ligger i Gevrey. Efter 25 år har Koji och Jae nu skapat något som de äger själva och kan föra vidare till sina barn, som är födda på platsen.

Kojis Bourgogne Blanc görs på AOC-klassad frukt från Meursault och Puligny-Montrachet med 50% nya fat. På den röda instegaren så fick hälften av

frukten behålla stammarna på – något som inte märks nämnvärt i texturen men desto mer på komplexiteten i doften. Hans instegsbourgogner är de viner som väckt flest reaktioner och positiva hejarop över åren. Det är därför så kul att få lös några lådor att sälja hem till vanliga dödliga.

Instegsvin i samma klass som en bättre village Meursault

Vin är rätt ofta bara människor och ibland märker man det på fel sätt. Någon har kärat ner sig i en dröm och en karaktär, köpt på sig vin som bär mening och ett skimmer som inte riktigt kommer fram för att kunnandet i tillverkning inte riktigt funnits. I fallet Koji Nakada så blev jag mycket imponerad första gången jag träffade honom. Det var i Stockholm 2012 och mitt på ett trött mässgolv stod han och morrade sina viner. Det vita instegsvinet var löjligt koncentrerat och i en liga som brukar kosta pengar. Jag ville ge den försynta mannen en uppriktig komplimang och sa att vinet påminner om en bättre Village Meursault. Han tackade och sa att det var 50/50 Meursault och Puligny-frukt i flarran och jag tänkte att; okej, detta kostar nog skjortan. Men, det gjorde det inte. Jag bokade ett möte med

honom och flög ner för att se vineriet någon vecka senare. Väl där fick jag en bild av hur seriöst projektet var.

Blev en karaktär i en japansk mangaserier om vin

Jag var mycket stolt över kundlistan av stjärnkrogar i Sverige och när jag meddelade honom detta blev han mycket glad. Han bad mig göra en ny flik för Sverige i hans word-dokument för stjärnkrogar världen över och då insåg jag hans ställning globalt. Bara i Tokyo fanns otaliga stjärnkrogar som serverade hans vin. Ett visst kändisskap har dessutom infunnit sig i Japan sedan Koji blev en karaktär i vin-mangaserien Drops of god.

Han har lyckats bygga upp goda relationer till lokala odlare i Bourgogne och fungerar idag som en micro-negociant (det är ungefär som en mindre vinproducent) men med en liten del egen ägd frukt också. Know-how och kontakter har gått fort att etablera då hans fru och han själv hjälper namnkunniga producenter att hitta sina kunder i Asien. Första gången jag var där nere stod det en

sjöfall med Emmanuel Rouget Echezeaux Grand Cru 2011, något som får vilken vinkännare som helst att darra lite på knäna. "I help some friends find their market in Asia" svarade Koji Nakada, vinmakare Lou Dumont mycket försynt. Sedan dess har framförallt de röda vinerna utvecklats och kommit ikapp kvalitén på de vita. Därtill har Koji hjälpt mig med kontakter och fungerat som dörröppnare. Jag har hjälpt honom att hitta intresserade kunder i Sverige och vi kan lägga till många av Sveriges stjärnkrogar på kundlistan.

Spekulanter tjänar mer på vinet än han själv gör

Jag har börjat se hans mycket begränsade domänviner på auktion, vilket delvis är roligt men ändå har en bitter eftersmak. Hans Bourgogne Rouge klubbades nyss för tusenlappen styck, vilket gör att säljaren antagligen tjänar mer än Koji själv. Roligt att se att trycket finns men vi vill helst se att man dricker vinerna och inte spekulerar i dem.

Gustav Hyllienmark

PERSONER: Koji Nakada och Jae Hwa Park

FIRMA: Maison Lou Dumont

ORT: Gevrey Chambertin

APPELLATION: 19 olika appellationer i Bourgogne

STORLEK: Vissa viner gör de bara ett fat av

Bourgogne Blanc 2019

3 flaskor á 250 kr

Koji's Bourgogne blanc har varit sig själv trogen. Det är tydligt fatat vilket är något otrendigt numera men helsike vilken tidlös stil det är. Jag tycker att detta lilar på en village-nivå och andas trodd Meursault från den plattare delen. Ett guilty pleasure, ett vitt vin för rödvinsdrickare - kärt barn har många namn.

FAKTA

PÅ NOSEN: Tydligt grillat gult plommon, hasselnöt och lite rök.

I MUNHÅLAN: Bredaxlad gul frukt, rik krämig textur. Sent vaknar syran och stramar upp det hela och tar hem det till Bourgogne igen.

TILLFÄLLE: I'm yet to find ett tillfälle som inte blir bättre med vit Bourogne som denna.

SERVERING: Var inte rädd för att dricka detta i lite högre temperaturer. Det behöver inte vara 4 grader kallt direkt från kylan. Jag brukar börja kallt och låta det stå på bordet så man får följa med vinet upp i temperatur.

DRICKFÖNSTER: 2020-2030

VINGÅRDAR: Regionklassade vingårdar i Hautes-Côtes de Beaune, Beaune och Puligny.

DRUVA: Chardonnay

VITIKULTUR: Ekologiskt till största delen.

VINIFIKATION: Handskördat, direktpressat. Naturlig jäst direkt i ekfat varav 30 % är nya.

Bourgogne Rouge 2019

3 flaskor á 250 kr

Essensen av Bourgogne finns i detta vin. Violetta ungdomlig frukt, tätt och intensivt utan att vara tungt eller för skarpt. Pinot av detta slag är helt enkelt världens enklaste vin att dricka. Smygsälтан i finishen får en att vilja dricka mer.

FAKTA

PÅ NOSEN: Violetta och yppigt ungfruktigt, med en lätt estrig ton av vingummi eftersom vinet är nybuteljerat. Försvinner om man låter vinet stå öppet ett tag.

I MUNHÅLAN: Kompletta och rik mörk frukt. Det finns en del ljusare violetta frukt och en vag antydning till något nötigt och svalt kryddigt i bakgrunden. Färska dragon? Texturen är torr, lätt rivig och vittnar om viss ståljämsning och ungdom. Syran upplevs som överraskande pigg och läskande för årgången.

TILLFÄLLE: När du har vänner över som påstår att de ogillar Pinot Noir för att det är blaskigt eller småborgerligt.

SERVERING: Öppna och ställ in i kylan en timme innan. Lägg gärna över vinet på karaff. Om du har jättemycket nyhackad rå lök i kylan kan det vara bra med lite plastfilm över karaffen.

DRICKFÖNSTER: 2020-2030

VINGÅRDAR: Regionklassade vingårdar i Haute Côtes de Nuits, Gevrey Chambertin och Fixin.

DRUVA: Pinot Noir


VITIKULTUR: Ekologiskt till största delen.

VINIFIKATION: Handskördat, kallmacererat i 3-5 dagar. 15 dagars jäsning i tank sedan 17 månader i fat varav 20% nya. Ofiltrerat.



www.bombwine.se

hej@bombwine.se

 [bombwine.se](https://www.instagram.com/bombwine.se)