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.

Instegsvin i samma klass som en bättre village Mersault

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 sjöpall 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

GEVREY-CHAMBERTIN 2019

1 flaska á 590 kr

Är det något som vår vin-zeitgeist håller på att dribbla bort är det tanninernas- och strukturens historia. Gevrey är klassiskt en djup, kryddig och greppig appellation. Vin får ha textur!

FAKTA

PÅ NOSEN: Känns äldst av de tre i lådan. Rökig med en touch av muskot

I MUNHÅLAN: Här har vi både nya och gamla skolan Gevrey på en och samma gång. Man kan notera en seriös fatbehandling men vinets idé är inte vara silkigt och lätt - utan tät, mörk och lite tjärig frukt med en välkommen stram finish.

TILLFÄLLE: Vid ett tillfälle att minnas, kanske när man fått till en bra och brun viltfågelrätt eller bara tillsammas med vänner som är duktiga på att dricka ansvarsfullt och med närvaro.

SERVERING: Definitivt karaff - och ge det lite tid.

DRICKFÖNSTER: 2025-2055 i dagsläget kan jag inte sia i hur länge det håller men jag ser inget slut. ingen bör ha bråttom med detta vin.

VINGÅRDAR: La platière, 75 åriga stockar, Aux Corvées 45 åriga stockar, biocert.

DRUVA: Pinot Noir

VITIKULTUR: Skördeuttag 20 hl/ha

VINIFIKATION: Handskördat, kallmacererat i 3-5 dagar. 15 dagars jäsning direkt i 228 liters Bourgogne fat varav ⅖ nya. Buteljeras ofiltrerat. Obs! det är mycket ovanligt att jäsa direkt i fat i och med att det är mycket arbetskrävande.

LADOIX 2019

1 flaska á 325 kr

Bourgogne är ett getingbo av små appellationer med Pinot och Chardonnay. Ladoix och Pernand-vergelesses är två byar som jag själv dricker mycket av i och med att potentialen för stora grejer finns där även om priserna fortfarande är humana.

FAKTA

PÅ NOSEN: Kryddigt och seriöst.

I MUNHÅLAN: Angenämt kärvt och tät i rödfrukten, med gott om kryddighet. Ännu något oförlöst. Texturen är dundercharmig idag men vittnar om en bättre morgondag. Antingen bråkar man ner den småstökiga texturen med lite mat eller så lägger man undan den i något år.

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

SERVERING: Karaff definitivt och ge det lite tid.

DRICKFÖNSTER: 2025-2035

VINGÅRDAR: Les Toppes Coiffées, La Mort alla 40 åriga.

DRUVA: Pinot Noir

VITIKULTUR: Skördeuttag 40 hl/ha

VINIFIKATION: Handskördat, kallmacererat i 3-5 dagar. 15 dagars jäsning i tank sedan 17 månader i fat varav ⅓ nya. Buteljeras ofiltrerat

CÔTE DE NUITS VILLAGE 2019

1 flaska á 315 kr

Pur obeveklig charm, för att detta vin i rätt temperatur är något oslagbart i törstsläckning och versatilitet. Det är få grejer som detta inte passar till.

FAKTA

PÅ NOSEN: Sval, mintig och örtig både röd och blå frukt.

I MUNHÅLAN: Något som påminner om svensk ljunghed. Frukten har samma färg som en ljunghed, lila, örtig sträva lingon och blåbär helt osötade. Blir inte klok på detta tydligt färskt-dragoniga svala i finishen.

TILLFÄLLE: Varför inte nu? Vin man lätt dricker en flarra själv av. Drickglädje i purpur frukt och kryddighet från färsk dragon. (Antagligen ett spår från stjälkar som gått med i jäsningen)

SERVERING: Svalt och skönt, 14 -15 grader

DRICKFÖNSTER: 2021-2030

VINGÅRDAR: Vignois (Brochon)

DRUVA: Pinot Noir

VITIKULTUR: Skördeuttag 40 hl/ha

VINIFIKATION: Handskördat, kallmacererat i 3-5 dagar. 15 dagars jäsning i tank sedan 17 månader i fat varav ⅓ nya. Buteljeras ofiltrerat.

www.bombwine.se
hej@bombwine.se
bombwine.se