

»... Rune Elkjær er min gamle ven, hvorfor mine smagenoter må læses med et endnu større gran salt end vanligt. Læg dertil, at Rune laver vin i Rhône, så er jeg slet ikke tilregnelig«

Historien om en dansk sommelier og vinhandler, der rejste til Frankrig for at lave sin egen vin.

*Sous ma prison de verre et mes cires vermeilles
Un chant plein de lumière et de fraternité!*

Det er Charles Baudelaire, der lader vinen tale fra glassets fængsel, tale om lys og broderskab, og det er godt nok, for det er jo sådan, vin skal være, det er vi enige om; gammen i gyldne sale, gode venner, lyse sind, alt sådan noget.

Det være sagt med det samme, for dagens emne er Runes vin, nærmere bestemt Rune Elkjær, og han er min gamle ven, hvorfor mine smagenoter og karakterer må læses med et endnu større gran salt end vanligt. Læg dertil at Rune laver vin i Rhône, så er jeg slet ikke tilregnelig, alt for meget hjerte med i vurderingen, men historien skal fortælles alligevel. Til underholdning og til oplysning, ikke mindst for de læsere, der måtte agte sig til det sydfranske i den kommende sommer og gerne vil besøge en vinkælder, hvor der tales dansk - dem er der trods alt ikke så mange af, og apropos hjertet, så er modersmålet jo nu engang at foretrække, hvis man skal forstå et emne til bunds.

RUNE ELKJÆR VAR I SIN TID tjener på Restaurant Kommandanten, hedengangen, men historisk, da det var den første restaurant i Danmark, der nåede to Michelin-stjerner - det var nemlig ikke Noma. Senere blev han vinimportør med butik på Rosenørns Allé ved det gamle radiohus med en del af lageret i forældrenes kælder på Normasvej, Frederiksberg - heraf navnet: Norma Vin.

Så blev han gift med en fransk kvinde (hun hedder Amiel, hvorfor både vinen og hans datters navn er Elkjaer-Amiel), og langsomt modnedes drømmen om at tage til Frankrig for alvor for at lave vin, ikke bare sælge den.

Mange andre deler den drøm og fører den ud i livet, f.eks. supermarkedsmagnaten og milliardæren Bernard Magrez, skuespilleren Gerard Depardieu og sangeren Cliff Richard. Forskellen på dem og Rune Elkjær er bl.a. pengene, og hans arbejdsplads er alt andet end prangende. Han lejer sig ind hos Domaine Barbanot, der har sin kælder i den gamle romerske hovedby i Vaison-la-Romaine, tæt på Gigondas, og i det hele taget centralt i Rhône, som altid har haft Rune Elkjær's hjerte, også da han var importør, og det

i en grad, så vittige omskrivninger som Côtes-du-Rune har floreret en del i miljøet - der i øvrigt bakker op om foretagendet, således kan man smage Rune Elkjær's vine på både Gustavs Bistro (Østerbro), der også sælger dem en detail, og Bar Vin i Skindergade. Vinene er desuden til stede på en række restauranter i København - grundet deres kvalitet og selvfølgelig også, fordi der er så meget *storytelling* forbundet med dem, tidens løsen.

»**JEG BLEV MERE OG MERE** optaget af, hvor man laver vin, de valg, man træffer, den teknik, der er i spil. Og jeg fik mere og mere smag for enklere vine, der var lavet uden for meget manipulation,« forklarede Rune Elkjær, da han gæsteoptrådte på Davids Bistro for et par måneder siden. Af disse ord vil man forstå, at opholdet i Avignon har ført Rune Elkjær nærmere den *vin nature*, der er højeste mode, ikke mindst i København. Der forefindes dog ikke bedetæpper i kælderen i Vaison-la-Romaine:

»Jeg bruger så lidt svovl, som man overhovedet kan - sådan gør jo de fleste seriøse domainer. Men jeg er ikke religiøs, og jeg kan ikke lide rådden vin, så jeg gør, hvad der er nødvendigt for at beskytte den.«

Rune fremstiller omkring 8-15.000 flasker om året efter først at have fået lov af den del af domainets marker, som han selv vil dyrke og vinificere. Han har udvalgt fire parceller, som han arbejder med hvert år, ét med carignan, ét med cinsault og to med grenache, henholdsvis gamle og unge stokke.

Den svingende produktion skyldes både årgangenes forskellighed og kolde økonomiske realiteter. Skatteteknisk tilhører nemlig alle flasker Domaine Barbanot, der skal betale afgift af at have dem liggende, indtil Rune Elkjær sælger dem - og afregner en fast pris til domainet.

Selv om forretningen på ingen måde er guldrandet, så lever den, og Rune Elkjær har for så vidt fået opfyldt sin drøm.

»Jeg vil gerne lave frugtrige, rene, ret lette og let drikkelige vine - og jeg synes, at jeg bliver bedre og bedre til det. Jeg insisterer på også at lave monocépages, vine på en enkelt druesort, for jeg tror, det kan blive virkelig interessant - selv om jeg ikke helt har knækket koden endnu. Men det kommer jeg til.«



Niels Lillelund (f. 1965), kulturjournalist, gennem mange år været vin- og restaurantkritiker på Morgenavisen Jyllands-Posten.

Cand.mag. med hovedfag i Nordisk Litteratur, forfatter til en række bøger, herunder "Rhône-vinene" (L&R 2013) og en serie kriminalromaner med antikvarboghandleren Erik Andersen.

Seneste opus, "Bibendum", udspiller sig netop blandt vinfolk og journalister.

PREMIUM

Scan siden, og læs flere vinanmeldelser.

VIN

Anbefalinger



**MOURVÈDRE
VIN DE FRANCE 2014**

Point: 90
Pris: 155 kr. **Forhandler:** Grapewise

Sådan en vin giver én lyst til straks at rejse sydpå til rosmarinens og timianens land; overraskende åben for druen, som normal er den maskuline og rustikke brummetone i blandingen, men her fremtræder lysere, saftigere og langt mere ligefrem - og dog med en underliggende tyngde og koncentration. Der er tannin til sidst, men saftigheden dominerer.



CÔTES DU RHÔNE 2012

Point: 89+ point
Pris: 110 kr. **Forhandler:** Grapewise

Tæt, likøragtig, masser af frugt - også friskhed og balance. Alvorlig stramhed i næsen, bakket op af syrlige røde bær i smagen. Ikke nogen fidel vin, men en fin madvin - med stor elegance trods den rustikke stil.



**CINSAULT
VIN DE FRANCE 2013**

Point: 86 point
Pris: 95 kr. **Forhandler:** Grapewise

Selv på fjerdedagen er den stram i betrækket, og selv om den har både stramhed, syre og friskhed, deler jeg ikke Runes (fikse) idé om at vinificere cinsault rent, den savner simpelthen en medspiller; jeg hældte lidt mourvèdre i, det hjalp (betragteligt) og gav vinen lidt fedme. Lige nu er den for benet og stram, men bevares, også tør og præcis - og meget lidt sydlig i stilen.



**ROSÉ 2014
CÔTES DU RHÔNE 2014**

Point: 87 point
Pris: 84 kr. **Forhandler:** Grapewise

Udpræget pink. Meget fin balance mellem frisk frugt, syre, krydderurter (garrigue). Nydelig længde og et pænt lille bid til sidst. Til terrassen.

VINENE ER VURDERET efter den internationale anerkendte 100 point-skala. Mindste karakter er 50 point, højeste er 100 point for duft, smag osv. Pointtallet er uafhængigt af pris.