

Patrick Valettes familie ejede i sin tid Château Pavie, så han er vokset op med vin og har efter en tid som konsulent i Sydamerika skrevet kontrakt med Alexander Vik. Valette har rejst Argentina og Chile tyndt for at finde den bedste vinmark til sin arbejdsgiver.



Vinene fra Vik har imponerende frugt, masser af tæthed og ligger nærmere det europæiske ideal end det chilenske. Indtil videre er produktionen lav på det midlertidige vineri, men druerne går til høje priser til andre producenter.



Milliardærens paradys

● Hvad mere kan hjertet begære, når man som Alexander Vik er god for milliarder af kroner? Måske den perfekte vin og en vingård i Chile, som man kan forære til sine fire børn



Vinlandet Chile

Alphonso Soto træder pedalen i bund, vi er pænt forsinkede til tirsdagens første aftale, men vejene snævrer hurtigt ind fra firesporet motorvej over landevej til en smal stribe asfalt, hvor den chilenske chauffør rutineret svinger minibussen omkring chilenske landarbejderboliger med bliktag og høns i baghaverne.

Bortset fra navnet Vik er både vinkypere, sommelieren og selv vores chilenske guide Piedad blanke på destinationen, men til sidst trækker chaufføren håndbremsen foran en betonbygning, som med de modernistiske linjer kunne være et kunstmuseum - hvis da ikke en stribe blanke ståltanke under et halvtags afslører, at vi står foran et vineri.

Man kan ikke komme længere ind i Cachapoal Valley ad offentlig vej, og modtagelseskomiteen står klar:

En gråsprængt herre i jeans, småtøret skjorte og korte støvler byder velkommen med tydelig fransk accent.

Patrick Valette er på en mission for sin arbejdsgiver og er manden, som har fundet den solbeskinnede plet dybt inde i den afsondrede dal. Indtil nu ukendt land i vinsammenhæng, men omme på den anden side af bjerget ligger Chiles berømte Apalta Valley.

Valettes tro væbner, salgs- og marketingchef Gonzaque de Lambert, holder sig i baggrunden. De to er sammen med Cristián Vallejo - *chief winemaker* - trioen, som skal realisere drømmen om den perfekte vin for Alexander Vik.

For hvad skal man give videre til sine fire børn, når de i forvejen vil få fast ejendom og penge nok til mere end et liv? En vingård selvfølgelig ...

Aktier skød til vejs

Alexander Vik er formentligt den rigeste mand på kloden, som er i besiddelse af et norsk pas. Han grundlagde formuen på fast ejendom i 1980'erne og har slået

sig ned på den amerikanske østkyst efter at have tjent millioner på internetindustrien før it-boblen brast. Et af hans selskaber havde forinden sat rekord i vækst på det amerikanske aktiemarked - 74.000 procent på et år - kan man læse i det norske Dagens Næringsliv.

Alexander Vik og broderen Gustav Vik nåede at sælge aktier for en kvart milliard dollar, og han arbejder nu med investering som bestyrelsesformand i Xcelera, et børsnoteret selskab til en værdi omkring 100 milliarder norske kroner. Adressen er Cayman Island i Britisk Vestindien.

Så de 200 millioner kroner, som Alexander Vik fra 2006 og frem har investeret i 4300 hektar og et foreløbigt vineri er altså småpenge.

Fanget i lavine

Hans øvrige CV er omtrent lige så farverigt som erhvervskarrieren: Søn af en norsk far og uruguayansk mor, dobbelt norgesmester i golf med en bachelor i økonomi fra Harvard (hvor han vandt Ivy League-golfturneringen to gange), og så blev han i 1997 fanget i en lavine under heli-skiing i British Columbia

(eneste overlevende af tre).

Patrick Valette starter firehjulstrækkeren for at tage selskabet på en guidet tur rundt i de smukke slugter.

Patrick Valette og hans folk har plantet knap 600 træer i området for at gøre vingården bæredygtig, og her er masser af vilde dyr og fugle på grund af stedets afsondrethed fra civilisation og de mange vilde arealer i slugterne. Foreløbig er 300 hektar plantet til med udvalgte vinstokke efter et minutøst arbejde med at kortlægge undergrunden, så de enkelte druetyper fra cabernet sauvignon til syrah og carménère perfekt matcher den procentuelle sammensætning af klippe, sten, grus, ler og sedimenter fra de smukke bjerge omkring os.

Patrick Valette har samlet tal og kort i en mappe, og man kan såmænd også finde samme materiale - kortene, nedbørsmængder og temperaturer fra et par sæsoner - på vingårdens hjemmeside. Der er kort sagt styr på tingene: Hverken Alexander Vik eller hans medarbejdere gør noget mindre end helt.

Og så er der lige det kommende vineri, for det nuværende er blot et foreløbigt et af slagsen. Balsa-modellen i træ viser



Patrick Valette har plantet 600 træer i området for at skabe biodiversitet, og turen ned ad bjerget er mere end smuk.

bygningen, som ligger gravet halvt ned i terrænet. Det sker for at spare energi og passe vineriet ind i terrænet, og den får et gennemsigtigt tag af plast, så lyset kan trænge ned gennem bygningen.

Gæsten møder først et stor spejl af vand med 90 granitblokke, hvor vandet køler lokalet med vintønder nedenunder, inden man træder ind i gæringsrummet med naturligt ovenlys gennem det transparente plasttag.

Men man kan allerede nu reservere Vik-vinen over firmaets hjemmeside: En flaske koster - en primeur som i Bordeaux - 100 US-dollar - et ganske højt beløb i Chile-sammenhæng, og flere af de wine makere, vi efterfølgende møder på turen, nærer af den grund en vis skepsis ved projektet.

Men for Alexander Vik, fortæller Patrick Valette, er drømmen at skabe et vinparadis på jord, hvor alt går op i en højere, bæredygtig enhed. Vingården er et statement, som milliardæren kan give videre til sine fire børn. Hjulsport er nyt, og en flok arbejdere ruller sten ud med håndkraft og et par rendegraver uden at have tid til at nyde udsigten eller fuglenes sang fra skråningerne. De



Vik er en ung vingård, men ifølge Patrick Valette kan unge stokke udmærket give god vin. Denne mangler nu lidt tid for at kunne bidrage.

fjerner klippeblokke og bygger diger akkurat som ved de klassiske franske vinmarker.

Guddommelig udsigt

Patrick Valette har intet loft på udgifterne til vingården, når blot han leverer den bedste vin i Sydamerika, og han parkerer bilen ved en lille pavillon, som kunne være taget ud af et internationalt boligmagasin:

Huset rækker et stykke ud over bjergsiden og står med enkle, rene linjer med et åbent køkken i den ene ende og gæsteværelser i den anden.

Kort sagt et sted, hvor man absolut vil være det meste af tiden - hvis man altså ikke som indehaveren også havde en lejlighed i Time Warner-centeret i New York, en kystvilla i Monaco og sit hjem i Connecticut...

Patrick Valettes medarbejdere har trukket otte flasker af 2009-årgangen op, og udsigten til Andesbjergene er ganske enkelt divin: Træernes kroner til den ene side, vingårdens store vandreservoir nede i dalen og sval luft på en åben terrasse fra Andesbjergenes cordillera - perlerække af tinder, som strækker sig ned gennem Sydamerika. Dette må være drømmen om *simple living* i sin rene form over nogle uger - hvis man vel at mærke kan finansiere den med en mere end velspækket tegnebog.

Og vinen, ja den er fantastisk allerede nu. Det er flot, frisk og kontant vin med et europæisk snarere end oversøisk snit - her er masser af frisk frugt, men tæmmet godt op i en cool climate version, og tanninerne er faste uden at vise tænder - også selv om vinen er ganske frisk fra fad sådan helt bogstaveligt.

Vi trykker hånd med Patrick Valette, franskmænd skal nå et fly og må sige farvel. Vi snakker færdig med Gonzaque og de andre, da der opstår en smule forvirring. Le Patron er rejst med nøglerne til firehjulstrækkeren i lommen, og vi må gå det første stykke vej, inden medarbejderne nede i dalen får sendt en chauffør op for at hente os. Men på en holistisk vingård med perfektion for op mod en kvart milliard er det blot et forsonende menneskeligt træk.

Kort om Vik

Alle druer bliver høstet i hånden om natten, hvor de er koldest. Klaserne bliver sorteret i hånden, og transport af druer og most sker ved tyngdekraft i stedet for pumper for ikke at ødelægge de mikroskopiske aromastoffer i vinen, så frugten bliver frisk og smagen præcis. Den første gæring sker ved otte grader over fem-seks dage med fem daglige overpumpninger for at trække tanniner og farve ud i mosten, mens den sidste gæring varer mellem 7 og 15 dage alt efter årgangen.

Alexander Vik udskrev i 2006 en arkitektkonkurrence om byggeriet af vingården, og den chilenske arkitekt Smiljan Radic vandt opgaven i konkurrence med en håndfuld firmaer. Det nuværende vineri er midlerti-

digt, og det endelige projekt står som en lille træmodel.

Patrick Valette er valgt med samme omhu som terroret her i Millahue Valley. Han er fransk chilener og har rejst Sydamerika rundt for at finde den bedste plet på kontinentet til rigmandens druer. Det blev til en del kilometer i Argentina, inden han begyndte at forhandle om jorden i Millahue i Cachapoal Valley.

Patrick Valettes familie ejede i sin tid Château Pavie i Bordeaux - slottet med årgang 2003, der var årsag til et større slagsmål mellem vin-guruerne Jancis Robinson og Robert Parker - og han har arbejdet som konsulent for en stribe chilenske firmaer.

Det smagte vi

Vik 2009 er første årgang fra Alexander Viks spritnye vingård - dyb duft af mørke bær og fad i en koncentreret velstruktureret vin på 63 procent carménère, 34 procent cabernet sauvignon og lidt cabernet franc og syrah, og den har ligget 15 måneder på fransk eg. Druerne kommer fra sandjord, og den høje andel af carménère sikrer sort frugt og tørre blomster i smagen

Vik 2010 er ren cabernet sauvignon fra lerjord, næsen er frisk med mint, og det er en

ung vin med grønne tanniner.

Viks fadprøve på ren cabernet franc fra blandet jord bød på en mere åben næse med røde bær og fad, pænt aggressive tanniner og en fin syre og dæmpet frugt. Merloten var mere tilgængelig i næsen end de øvrige, men tyndere i kroppen, mens syrahen var mere tilbageholdt i stilen end cabernten. Stilen på Vik er generelt mere stram og europæisk end de øvrige vinhuse i Chile, hvis man ser bort fra Lapostolle.



Tekst og foto: Morten Vilsbæk
mvi@fyens.dk

NUGAN ESTATE MCN King Valley Petit Verdot 2009

5 glas i Politiken



MCN er initialerne for Michelle Carruthers Nugan - Der som enlig mor, efter sin mands alt for tidlige død i 1989, overtog en skrantende familievirksomhed og imod alle odds vendte bøtten og skabte en succeshistorie af de sjældne. MCN er lavet på Petit Verdot (en klassisk men mindre kendt druesort fra Bordeaux) dyrket på Nugan familiens egen vingård Frasca's Lane i King Valley. Den har ligget på franske og amerikanske barriques. Bouqueten er kompleks med intense bæraromaer, blomster, mørk chokolade, mokka, ristet eg og krydderier. Smagen er kraftig med stor fylde. Masser af modne frugtnuancer smelter sammen med blide tanniner, et stejt eg og krydderier til en lang og magtfuld helhed.

Normalpris pr. flaske op til 148⁹⁵



1 flaske
Liter pris v/1 stk. 93,27

69⁹⁵

SINGLE VINEYARD



Find nærmeste SuperBest på superbest.dk
Se også gobivin.dk

Tilbuddet gælder t.o.m. 19. marts 2011

Der tages forbehold for leveringssvigt, afgiftsændringer, billed- og trykfejl.
Tilbuddet gælder ikke i SuperBest Holiday Store og på SuperBest Online.

