

Teksts AIGARS NORDS



Romāns ar Meursault

Uz Burgundiju vasarā nebrauciet. Dzirdējāt? Nebrauciet! Tur nekā nav. Pilnīgi nekā. Pastāstiet tālāk, lai arī draugi un draugu draugi nebrauc. Lai nebrauc! Es tur pats bieži braucu. Tur tiešām nekā nav. Viens vienīgs stress. Stress par to, kur palikt, piemēram. Dīzōnā, pasaules sīņepju galvaspilsētā, vai Bonā, visu vīna nūgu mēkā? Stress par to, kurus vīna dārzus ķemmēt. *Cote de Nuits* ziemējos? *Cote de Beaune* dienvidos? Un kurus ciematos? Aprobežoties ar *Vosne-Romanée*? Un pašfoto pie *Romanée-Conti* krusta? Pie kuriem vīndarim braukt? Kā, blāvīens, pie viņiem tikt? Kā dabūt kāju durvis? Uz ko atsaukties? Kā, šīverjot pa vīna dārzēm, vasaras karstumā nepagībt? Un vīna pagrabos nesākt iesnas? Kur piknikot? Kur pamīlēties? *Montrachet* nogāzes vagās vai *Murgers des Dents de Chiens* akmens krāvumu

paēni? Kur dabūt biļetes uz, piemēram, kādu *Musique & Vin* koncertiņu *Clos Vougeot* pilī, zinot, ka aperitīvā noteikti varēs tikt pie smalkiem *grand cru* burgundiešiem vēl smalkāku ļaužu kompānijā? Pat ja šiem pārbaudījumiem teorētiski esat gatavi, varu pabrīdināt, ka Burgundijas braucējus panīkas lēkme tik un tā piemēklēs gandrīz katrā ēdienreizē. Nenāksies viegli izlemt, vai pusdienot pa vienkāršo *Ma' Cuisine*, piemēram, kur notrallināt pēdējās par pusēnu dabūjamās *Coche-Dury* pudelītes, vai pa smalko *Bernard Laiseau*, kur nosmekēt leģendārās varžu kājas un pēc restorāna apmeklējuma iekļāt mājū. Un tad – pats galvenais – ko dzert? Baltu, sarkanu, jauneklīgu, nobriedušu, lētu, dārgu, *premier cru* vai *grand cru* burgundietī? Es taču teicu. Nebrauciet! Kam tas stress vajadzīgs? Ja nu tomēr braucat, ir viens ieteikums. Nemēģiniet

apgrābstīt visu Burgundiju vienā nedēļas nogalē. Padomājiet drīzāk par skaista un aizraujoša ilgtermiņa romāna uzskāšanu ar konkrētu burgundietī. Kandidāte man ir padomā. Iepazīstieties! Leknākā, pavedinošākā un atsaucīgākā no baltajām burgundietēm *Meursault* – Burgundijas Merilina Monro. Pavedinoši pietvikusi aromātosa, omulīga, pat lekna garšās, bet stingru stāju (lasi – skābumu un struktūru), koncentrēta un mērķtiecīga, taču ne izbāzīgi intensīva, ar smaidu (lasi – pēcgāršu), kas atmiņā iespiežas ilgi. Perfekta ar sviestā svaigi nocepīnātu kraukšķīgu buti. Perfekta ar tartaru. Perfekta ar vecajiem labajiem Burgundijas gliemjiem. Ar *bœuf bourguignon*, ja vēlaties. Kaut kur lasīts – ja vien zelts pēc kaut kā garšotu, tad noteikti pēc *Meursault*. Vai vispār labāku kandidāti ilgtermiņa romānam varat iedomāties?

Vīna kursoš un grāmatās jums klāstīs, ka *Meursault* esot *beurre et noisettes* jeb sviesta un riekstu aromātu un garšu niānsēm piesātināts vīns. Un ka tā būs galvenā pazīme, kā mūsu Merilīnu atšķirt no «konkurentēm» – kaimiņiem un divām citām cēlām burgundietēm: *Puligny-Montrachet* un *Chassagne-Montrachet*. *Puligny* esot atturīgāka par *Meursault*, iespējams, par kapeliku niānsētāka, aristokrātiskāka, kā arī pirms ilgstošu attiecību uzskāšanas krietni vien intensīvāk aptekalējama (lasi – meklējot isto, nodziersiet krietni vien vairāk naudas un laika). *Chassagne* savukārt esot kaut kur pa vidū – mēdz būt laucnieciski tiešāka, raupjāka un cenas ziņā pieejamāka. Dominīks Lafons, labākais *Meursault* vīndaris, man gan teic, ka tas viss esot vēsture. *Beurre et noisettes* esot tik vien kā vecu grāmatu un autoru jājamzirdziņš. «Šos pagrabus

pamanīji?» viņš man viltīgi jautā, kad, bēgdami no jūtīga vermes, 150 gadu vecajos Lafonu ģimenes pagrabu labirintos jau krietnu brīdi testējam vīna izcilos *Meursault*. «Kaimiņos pie *Puligny* un *Chassagne* tu šitāds neredzēsi.» viņš teic un dod mājieni, ka vēsturiskajam pieņēmumam par *Meursault* sviesta un riekstu niānsēm kājas aug nekur citur kā... *Meursault* pagrabos. Gruntsūdeņi kaimiņiem esot krietni vien augstāki, pagrabī seklāki, attiecīgi arī iespēja vīnus ilgstoši iztūret ozola mučelēs, ļaujot tiem sasūkties sviesta un riekstu niānses, mazāka. Mūsdienās gan viss esot krietni vien citādi. Dominīks Lafons, piemēram, savas merilīnas uzšēdinājis uz biodinamikas diētas, beidzamos divdesmit gadus savus vīnogulājus barojot tikai ar bioloģiskajā vīnkopībā pieļaujamiem preparātiem. Tēva un vectēva izmantoto jauna ozola mučēļu kosmētiku (lasi – saldi sviestainās garšas niānses)

konkrēta *Meursault* vīna dārza augšni, leņķi, nogāzi. Tās, kuras no *Chormes* [šarm] *premier cru* dārza, nekautrējās no saviem apajumiem un omulības. Tas viņām no māliem un salīdzinoši lēzenākās nogāzes. Tās, kuras no *Genevrières* [ženevrijē] dārza, – piparatākas un mēles galu kutināt spējīgākas. Tas viņām no pavisam plānās augšnes virskārtas un nogāzes leņķa. Tad vēl tās, kuras no *Perrieres* [perjē], cēlākā *Meursault* dārza, – valdomīgi aristokrātiskas un vienmēr pateiks pēdējo vārdu (lasi – ar izteikti garu pēcgāršu). Tas viņām no *Perrieres* nogāžu akmeņu gūzmas. Vārbut vēlaties Tomasa Džefersona favoriti? Tad jums jāuzmeklē kāda no *Gouttes d'Or* (zelta asaras) – lekņākā, mālīnākā augsnē augsti skaistule. Jau dzirdot, kā snobi vīdēģunīgi zem deguna burkšķ, ka *Meursault* taču nav ne viena paša *grand cru* jeb Burgundijas augstākās raudzes dārzu. Tikai

Pavedinošākā no baltajām burgundietēm Meursault – Burgundijas Merilina Monro.

daudz vairāk aizstājis ar vecāku mučēļu viedumu, savām merilīnām piešķīrot krietni vien niānsētākas notis. Merilina *Meursault* beidzamajos divdesmit burtiski uzplaukusi. Kļuvusi slaidāka, izsmalcinātāka, niānsētāka. Glāzē nevis sekli plāpā par «sviestu un riekstiem», bet aizrautīgi vēsta par savu izcelsmes vietu –

mieru! *Meursault premier cru* nereti apsteidz citu ciematu *grand cru* dārzus, kā arī *Meursault* var pamatoti lepoties ar daudziem izcilie ciemata dārzēm, lai gan tie nav titulēti, piemēram, *Rougeots*, *Clos de la Barre*, *Tillet*, *Chevallières*, kuros audzēto vīnu cenas par pudeli nereti sasniedz trīs ciparus.

Ja jums prasa nosaukt tikai vienu Merso vīndari? Labāko? Kurš tas ir? Ar cietu sejas izteiksmi varat teikt, ka tas ir jau pieminētais grāfs Lafons jeb Dominīks Lafons. Sakiet, ka izlasījāt to *KLUBĀ*, Ir, protams, vēl daži, kas pretendē uz šo godu, piemēram, Žans Fransuā Košs-Durī, Žans Marks Rulo, Antuāns Žobārs un Fransuā Mikuljski, bet ar Lafonu nekļūdsiet. Dominīks ir, iespējams, labākais baltvīnu meistars pasaulē. Viņa *Montrachet* ir dievu dzēriens (nesen ar gādīga drauga palīdzību nogaršojām 2005. gada *Montrachet*, savukārt pagrabā pie Dominika – 2014. gada versiju no mucas), bet *Meursault* burtiski garšo pēc «zelta».



Savukārt, ja jums prasa nosaukt labāko par sakarīgu naidu pieejamo Meursault (kura dēļ nebūtu jāšķiras no trīsciparu summas), jāskatās Žobāru ģimēntes un Fransuā Mikuljska virzienā. Mikuljskis, kā nojaušat, nav isti francisks uzvārds. Pareizi. Kā man stāsta pats Fransuā, viņa paps, polu armijnieks, pēc Otrā pasaules kara ieprecējies Burgundijā ar vīniem saistītā dinastijā. Pats Fransuā gan vīnu darīt sācis tikai 1991. gadā, bet jau ātri vien uzminis uz līderu papēžiem. Kad pēc pāris stundu degustēšanas atvadāms kā draugi, Fransuā sniedz man pudelīti sava lieliskā *Poruzots* ar norunu – lai aizbraucu to nokopt *Poruzots* vīna dārzā. Tā arī daru. Mikuljska *Poruzots* šarmē atturīgi intelīgentā manierē ar saldeni citrusgāim niānsēm, un ir vēl viens iemels uzskāt (vai turpināt) ilgtermiņa romānu ar *Meursault*. ☞



PAMEĢINIET!
Francois Mikulski
Meursault Charmes
2011

Cena: 65 €,
Vīna pietura,
l'Alambic

Apaijākā un omulīgākā *Meursault premier cru* dārza vīns Fransuā Mikuljska izpildījumā. Pāris pudelišu Rīgā atrast vēl var.



Remi Jobard
Meursault Sous la
Velle 2013

Cena: 45 €,
Noble Wine

Vēlaties nobaudīt Austrijas ozola mucas ietekmi uz *Meursault*? Nogaršojiet Fransuā Žobāra radniecīgu – brāja dēla Remi – sniegumu.



Bouchard Peres & Fils
Meursault Genevrières
2012

Cena: 70 €, Vintage

Bouchard izpildījumā *Genevrières* dārzā top varen lekns, bet struktūrēts un izcilas kvalitātes *Meursault*. Nemiet vērā, ka 2012.gadā raža bija niecīga (krusa sastrādāja nedarbūs), bet augstas kvalitātes.

