

„Eger a magyar Burgundia”

A CHARDONNAY ÉS A PINOT NOIR HAZÁJA

Az Egeri borvidék több tekintetben is hasonlít a világ legjobbjának tartott Burgundiához: mindkét helyen egyaránt lehet csúcsminőségű vörös- és fehérborokat készíteni, hasonlóak a klimatikus viszonyok, sőt a Kovács Nimród Winery (KNW) borainak stílusában és borkészítési technológiájában vissza is köszönnek a legkiválóbb francia csúcsborok. Szakértők szerint a két egeri KNW dűlő (Nyilasmár és Nagyfai) „gyümölcse” megszólalásig hasonlít a burgundiai Pouilly-Fuissé és Musigny presztízstételeire.

„Szerencsésnek mondhatjuk magunkat, mert az Egeri borvidék legjobb terroirjai közül több is a tulajdonunkban van. A Noszvaj melletti Nyilasmár- és Nagyfai-dűlők nemcsak szerintünk, de Burgundia-szakértők szerint is Burgundia kissé melegebb termőhelyét, Pouilly-Fuissét illetve Musignyt idézik” – mondja nem kevés szakmai büszkeséggel Kovács Nimród egeri borosgazda. A kalandos élettörténetét nemrégiben nagy sikerű könyvben is megírta Nimród korábbi pályájából adódóan alapos üzleti tervet készített. Gondos elemzések után arra jutott, hogy Eger adottságai a világ nagy borvidékei közül leginkább Burgundiához hasonlíthatók, ezért itt vásárolt be a legkiválóbb dűlőkből.

A ciszterek nem tévednek

Meggyőződését az is alátámasztja, hogy a XII–XIII. században Burgundiából származó francia ciszterek szerzetesek telepíttek szőlőt Eger környékén – ráadásul az otthon már bevált fajtákat. Mindez persze nem lenne releváns, ha



MONOPOLE 777 PINOT NOIR 2013

Borunk 2013-as évjárata, a kiváló minőségű 777-es klónon alapul, s méltó házastása a Nyilasmár és Nagyfai különleges minőséget adó terroirok érett gyümölcseinek. A 777 dijoni klón elegáns, kirobbanóan gyümölcsös íz bomba, valódi karakter.



nem készülnének valóban a burgundiai minőséget és eleganciát idéző borok Egerben. De készülnek, s ez nemcsak az ősi kapcsolat és a hasonló klimatikus viszonyok miatt lehetséges, de azért is, mert a Burgundiához hasonló terroirokból a KNW tudatosan a legjobbat hozza ki: olyan francia klónokat és borkészítési eljárásokat használ, mint a legnagyobb presztízssű burgundiai pincék. Az eredmények eddig Nimród elgondolását és stílusérzékét igazolják.

2013-as tétel, amely a Burgundiában járatos borkedvelőket és szakértőket Musigny appelláció legjobb pinot-jaira emlékezteti: elegáns bőrösség izgalmassá teszi a kifinomult, selymesen gyümölcsös ízvilágot. Mindez azt is jelenti, hogy nem kell Burgundiába utazni ahhoz, hogy a francia életérzést bor formájában is magunkhoz vegyük: a KNW tételei úgy idézik meg a legnagyobb burgundiai borokat, hogy közben egriek maradnak.

Burgundi bőrös jegyek a pinot-ban

Példa erre, hogy Magyarországon először a KNW alkalmazta chardonnay bornál a finomseprő felkeverésével járó bâtonnage technológiát. A recept olyannyira bevált, hogy mára külön márka lett – némi betűserével – a Battonage. Ez a chardonnay Pouilly-Fuissé behízelt, bársonyosan gyümölcsös fehérborával rokonítható – nem véletlenül. Hasonlóan sikeres a KNW pinot noir bora, különösen a Dijon környékén nemesített 777-es klónból készült legfrissebb,

NYILASMÁR-DÜLŐ >

A DÜLŐ TUFÁS TALAJA SAJÁTOS ÁSVÁNYOSSÁGOT AD



MONOPOLE BATTONAGE CHARDONNAY 2013

A chardonnay-készítés klasszikus burgundi technológiájával alkottuk ezt a borunkat, mely lényege a kis tölgyfa hordós (francia és magyar barrique) erjesztés és a seprőn tartás, többszöri felkeveréssel. Sajátos ásványosságát válogatott dűlők vulkáni talaja, friss eleganciáját, élénk savait a hűvösebb mikroklíma alakította.

