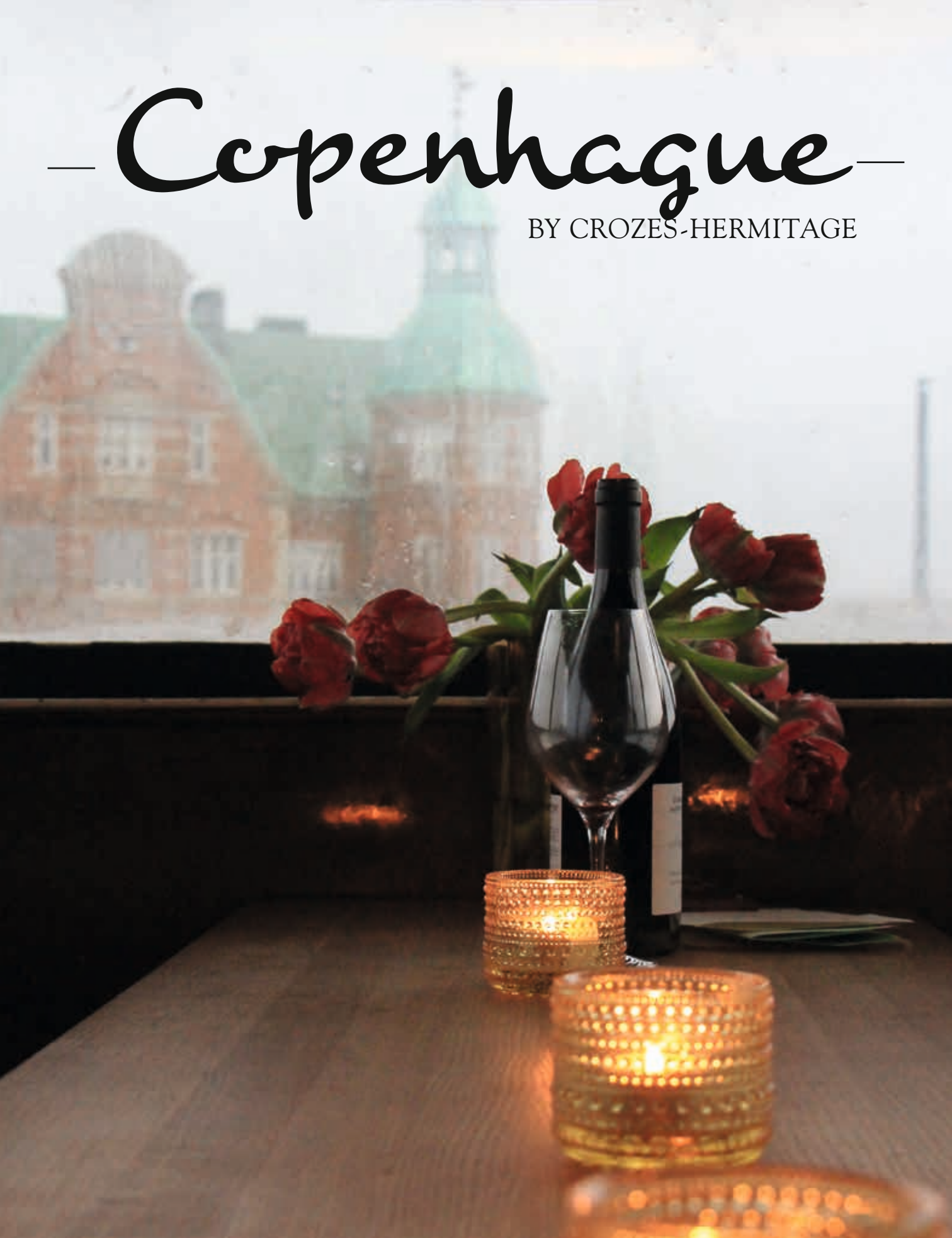


# Copenhagen

BY CROZES-HERMITAGE





## HEJ KØBENHAVN

Chaque année, les vignerons de l'AOC Crozes-Hermitage, cru emblématique de la Vallée du Rhône, s'en vont à la découverte d'une grande ville pour y rencontrer les hommes et les femmes qui, comme eux, ont l'amour du bon vin et des belles choses. De cette escapade amicale, il naît un magazine de voyage dans lequel nous demandons à des journalistes installés sur place de nous raconter leur ville et de partager leurs adresses préférées, celles-là même où, à l'écart des foules de touristes, ils aiment à se rendre avec leurs amis. Celles qui, comme les vins de Crozes-Hermitage, savent concilier, dans une moderne exigence, élégance et sens du partage. Immanquablement, Copenhague, repaire de grands chefs et ville œnophile, se devait de figurer dans l'itinéraire construit au fil des ans. C'est maintenant chose faite. Bonne lecture.

*Yann Chave et Jacques Grange, co-présidents de l'AOC Crozes-Hermitage*

Vinbønder fra AOC Crozes-Hermitage i det ikoniske vindistrikt Vallée du Rhône tager hvert år på opdagelse i en ny storby for at møde mennesker, der som dem selv, har stor kærlighed til god vin og livets andre goder.

Rejserne resulterer hver gang i en guide om byen, hvor lokale journalister fortæller om deres by og deler deres yndlingssteder med læseren. Steder, hvor turister normalt ikke kommer, og som på moderne vis formår at dele ud af deres evne til at forene kvalitet og elegance, ligesom vinene fra Crozes-Hermitage.

København er en by af vinkendere og hjemsted for dygtige kokke, og den måtte uvægerligt figurere på listen over byer vi har besøgt. Det gør den nu. God læselyst.

*Yann Chave et Jacques Grange, formænd for AOC Crozes-Hermitage*

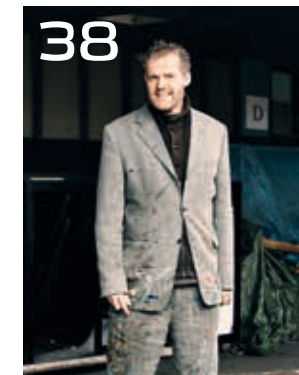
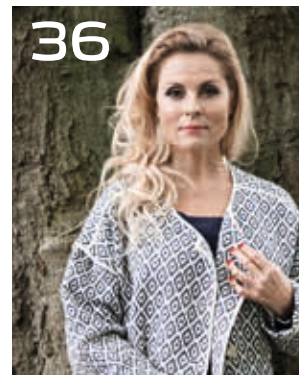
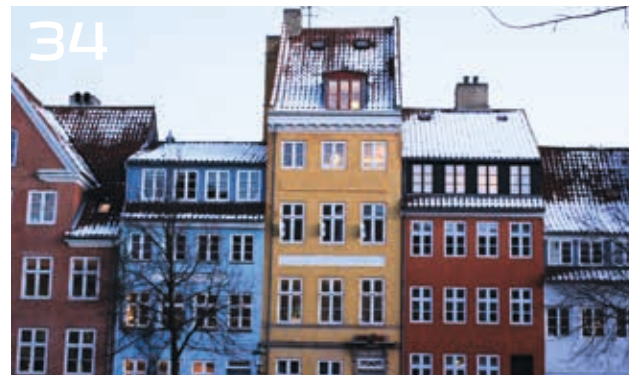
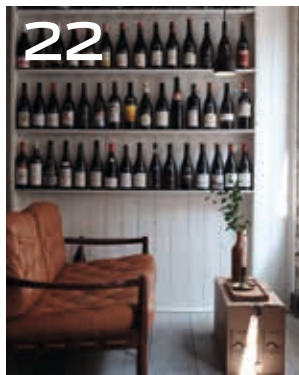
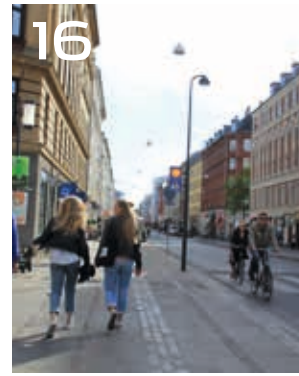
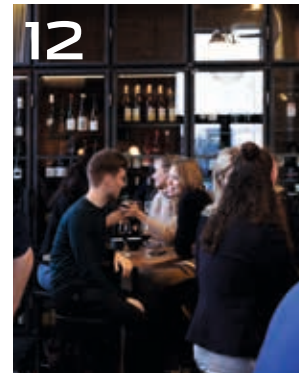
### *Copenhagen* BY CROZES-HERMITAGE

Direction de la publication : Section interprofessionnelle de l'appellation Crozes-Hermitage  
Maison des Vins 485 avenue des Lôts 26600 Tain-l'Hermitage (France)  
+33 (0)4 75 07 88 81 - [www.crozes-hermitage-vin.fr](http://www.crozes-hermitage-vin.fr)

Rédaction en chef : Clair de Lune  
12 rue Saint-Polycarpe 69001 Lyon (France)  
+33 (0)4 72 07 31 90 - [www.clairdelune.fr](http://www.clairdelune.fr)

Journalistes : Julie Boénec, Rasmus Palsgård, René Langdahl, André Devald  
Photo de couverture : Julie Boénec. Photographe principale : Julie Boénec  
Traduction : Julie Boénec, Esben Torbensen. Correctrice : Muriel Villebrun  
Impression : Manufacture d'histoires Deux-Ponts (6 000 exemplaires, janvier 2019)

Tous droits réservés pour tous les pays. Toute reproduction, même partielle, est interdite sans autorisation préalable et écrite de l'éditeur.



06. [1.]  
 08. THE NEW FOOD CITY  
 12. WINE LOVERS PARADISE  
 16. VESTERBRO  
 18. NØRREBRO

20. [2.]  
 22. WINE BAR GUIDE  
 28. RESTAURANT GUIDE

34. [3.]  
 36. SIGRID DYEKJÆR  
 38. JOHN KØRNER  
 40. HEINI ZACHARIASSEN  
 42. ANDRÉ DEVALD

46. adresses  
 48. MaP

[1.]

Comme promis, on vous emmène à la découverte ou à la redécouverte de Copenhague, la fameuse capitale danoise. Dans ces pages, on ne vous parlera cependant pas de la statue de la Petite Sirène, ni des nombreux et beaux châteaux que compte cette superbe ville. En revanche, il va être question de cuisine et de vin !

Som lovet tager vi dig med på opdagelse i København, men det er ikke Den lille havfrue eller de historiske bygninger vi vil vise frem. Det er Københavns mad- og vinscene det kommer til at dreje sig om.





« Les vins de Crozes-Hermitage ont ici bonne réputation. Moi-même j'aime beaucoup les vins du nord de la Vallée du Rhône, qui donnent des syrahs avec beaucoup de finesse. »  
Rasmus Palsgård

» Vinene fra Crozes-Hermitage har et godt renommé her. Jeg nyder selv i stor stil vinene fra den nordlige del af Vallée du Rhône, som producerer syrah-vine med stor finesse. «

## THE NEW FOOD CITY

**BÂTIE SUR LE SUCCÈS DU NOMA ET DE QUELQUES AUTRES, LA RENOMMÉE DE COPENHAGUE EST AUJOURD'HUI IMMENSE. D'AUTANT PLUS QU'ELLE DRAINE TOUTE UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE CHEFS ET DE SOMMELIERS QUI NE FONT QUE L'AMPLIFIER.**

KØBENHAVN ER BLEVET BERØMT OVER HELE VERDEN TAKKET VÆRE NOMA OG DENNES EFTERFØLGERE. DEN STORE SUCCES OG OPMÆRKSOMHED PÅ KØBENHAVN SOM SPISEDESTINATION HAR GJORT, AT MANGE MICHELINSTJERNEUDDANNEDE KOKKE OG SOMMELIERER HAR FÅET MOD PÅ AT ÅBNE EGNE STEDER. DET HAR STYRKET MELLEMLASSENIVEAUET MARKANT.

*Rasmus Palsgård*

C'est le succès du Noma; quatre fois désigné meilleur restaurant au monde selon le classement du « World's 50 Best Restaurants », qui a tout changé. Grâce à la nouvelle cuisine nordique, nos chefs ont appris à accorder de la valeur aux produits scandinaves, et nous aussi. La chose peut surprendre aujourd'hui mais, jusqu'il y a peu, nous autres Danois avions plutôt tendance à les mépriser. Désormais, nous en sommes très fiers, surtout que la nouvelle génération d'agriculteurs, formé de gens passionnés et passionnants, travaille très bien. L'évolution est telle que Copenhague compte depuis 2016 un restaurant détenteur de trois étoiles au Michelin : Geranium.

Le rayonnement de la nouvelle cuisine nordique a ainsi permis la reconnaissance de restaurants très cotés - outre le Noma et Geranium, on peut citer Kadeau et Stud!o - mais aussi d'irriguer en profondeur la scène culinaire. Autant il a longtemps été difficile à Copenhague de trouver des établissements d'un bon rapport qualité-prix, autant la difficulté est dorénavant de réussir à choisir parmi la pléthore de bonnes adresses aux prix tout à fait accessibles, comme Marv & Ben, Frank, Pluto, Geist et bien d'autres. Celles-ci s'appuient sur l'émergence d'une jeune génération de chefs qui, après s'être formés dans les meilleurs restaurants de la

Intet havde været det samme uden Noma. Så simpelt kan det siges. Noma, der hele fire gange har vundet titlen som verdens bedste restaurant ifølge World's 50 Best Restaurants, er moderskibet for den nynordiske bølge, der har lært kokke såvel som gæster at værdsætte de mange gode råvarer,

Norden har at byde på. Det kan lyde banalt, men tidligere blev vores egne råvarer ikke anset for noget særligt. Nu er der en stolthed over dem, som også har fået nye, spændende råvareleverandører til at blomstre op.

Et andet symbol på den store udvikling er, at Danmark i 2016 fik sin første restaurant med tre michelinstjerner, Restaurant Geranium, der tilmed ligger i et hjørnelokale i Parken, Danmarks nationalstadion.

Der er ingen tvivl om, at udviklingen i dansk gastronomi er sket fra toppen med fornævnte Noma og Geranium samt Kadeau, Studio og mange flere af byens bedste restauranter, men ser man på mellemklasseniveauet i København, der har løftet sig markant, bliver det tydeligt, at udviklingen for alvor

har manifesteret sig i de underliggende lag. Tidligere var det svært at finde en restaurant af høj kvalitet til rimelige penge, og nu kan man næsten ikke vælge blandt de mange fantastiske tilbud såsom Marv & Ben, Frank, Pluto og Geist for blot at nævne nogle få. Mellemklassen er præget af unge



Rasmus Palsgård est journaliste. Il écrit notamment pour les magazines food Gastro et Vin og Co. Son compte Instagram est très populaire : @feinschmeckeren

Rasmus Palsgård er journalist og skriver fortrinsvist for magasinerne Gastro, og Vin og Co. Han står bag den populære Instagramprofil @feinschmeckeren

- > ville, se sont mis à leur compte en ouvrant des lieux qui offrent une même exigence au niveau de l'assiette et du verre mais dans un cadre plus cool, ce qui a permis de faire baisser les prix. Les habitants ne se font d'ailleurs pas prier pour profiter de l'explosion de l'offre et n'ont jamais autant mangé au restaurant !

Si, en dix ans, la nouvelle cuisine nordique a conféré une identité très forte aux chefs de Copenhague et si, au demeurant, ceux-ci sont de plus en plus considérés, à travers le monde, comme de grandes sources d'inspiration, Copenhague est aussi une ville qui, en sens inverse, bénéficie de la présence de professionnels venus de partout pour s'y former et qui ont ensuite choisi d'y rester, apportant ainsi de la diversité à la scène locale. Dans les meilleurs exemples, citons notamment les cas du restaurant péruvien-mexicain-vénézuélien PMY du chef Rosio Sanchez et du Slurp Ramen Joint, où les gens font aujourd'hui la queue pour une lampée de ramen.

En fait, tout ce qui a trait à la gastronomie est de très haute volée à Copenhague, et ça vaut aussi pour le pain, le vin ou le café qu'on y sert. La plupart des adresses où les habitants aiment s'arrêter pour un en-cas ou une pause dans la journée valent ainsi le détour. Mes préférées s'appellent Juno, The Corner ou le Prolog Coffee Bar.

kokke og tjenere uddannet fra byens toprestauranter, som har fået mod på at åbne deres eget sted med samme klare fokus på kvalitet på tallerkenen og i glasset, men i mere simple omgivelser, som gør, at priserne kan holdes nede. Og folk går ud at spise som aldrig før.

Det nordiske køkken har givet kokkene en stærk identitet, og efter godt 12-13 års fokus på et mere eller mindre renyret nordisk udtryk er flere og flere restauranter begyndt at implementere inspiration og råvarer fra køkkener over hele verden. Det kan man også takke de mange udenlandske kokke, der har valgt at blive i København efter deres ophold på en af toprestauranterne, for. De bidrager til diversiteten på restaurantscenen, stærkest eksemplificeret ved steder såsom mexicanske Sanchez, den venezuelansk-mexicansk-peruvianske restaurant PMY samt det autentiske ramensted Slurp Ramen Joint, hvor folk står i kø for at slubre japansk suppe i sig. Samtidig har det generelt høje niveau spredt sig til hele byen, så uanset hvor man bevæger sig hen, kan man finde god mad og drikke, godt brød og friskristet kaffe, de to sidstnævnte især hos Juno the Bakery, The Corner 108 og Prolog Coffee Bar.



© Jitro



© Daniel Karlsson

Pour le gastronome, Copenhague est aussi une belle porte d'entrée pour partir à la découverte des autres régions danoises, lesquelles comptent une dizaine d'adresses étoilées, dont quatre à Aarhus, la deuxième ville du pays, ainsi que pour explorer Malmö. En effet, la grande ville suédoise est située à seulement 25 kilomètres de Copenhague et reliée, depuis 1999 par un pont qui enjambe le détroit de l'Øresund. Aujourd'hui, de nombreux habitants résident dans l'une des deux villes et travaillent dans l'autre ou empruntent le pont, sur lequel on circule en voiture ou en train, pour passer la soirée sur l'autre rive. C'est pourquoi vous trouverez aussi, à la fin de ce magazine, une petite sélection de quelques bonnes adresses situées à Malmö.

Der er mere end København på landkortet for dansk gastronomi. De andre landsdele har tilsammen ti Michelinstjemebelønnede restauranter, hvoraf fire ligger i Århus. Man kan også gå på opdagelse i Malmø, der sammen med København udgør hjertet i Øresundsregionen. Sveriges tredjestørste by ligger kun 25 km med tog eller bil fra København, så det er let at krydse sundet og tilbringe en aften på den anden side af vandet. Der findes derfor en lille samling udvalgte adresser i Malmø bagest i bogen.





## WINE LOVERS PARADISE

LA RÉVOLUTION DE LA NOUVELLE CUISINE NORDIQUE S'ACCOMPAGNE D'UN AUTRE BOULEVERSEMENT. COPENHAGUE EST AUJOURD'HUI DEVENUE L'UNE DES VILLES LES PLUS EXCITANTES AU MONDE POUR LES AMATEURS DE VIN. RÉCIT.

DET NYE NORDISKE KØKKEN HAR IKKE BARE REVOLUTIONERET MÅDEN, DET HAR OGSÅ ÆNDRET VORES FORHOLD TIL VIN. HER ER HISTORIEN BAG TRANSFORMATIONEN, DER HAR GJORT KØBENHAVN TIL EN AF DE MEST SPÆNDENDE BYER I VERDEN FOR VINKENDERE.

René Langdahl

Si l'on ouvrait les livres de compte des vieilles maisons de Bordeaux, du Douro ou de la Vallée du Rhin qu'on serait étonné de l'importance du commerce avec le Danemark. À dire vrai, de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle jusqu'au début du XX<sup>e</sup>, les maisons danoises achetaient bien plus de vin que ce que le pays en consommait réellement. L'histoire de nos grands négociants, comme Kjær & Sommerfeldt, H.J. Hansen ou Sigurd Müller Vin, qui achetaient dans un pays et vendaient dans un autre, rappelle ainsi que le Danemark est historiquement une nation de commerçants !

Mais avec le temps, le Danemark est aussi devenu un pays de consommateurs. L'évolution est récente (la fin du XX<sup>e</sup> siècle) mais spectaculaire : un Danois boit en moyenne 33 litres de vin par an, ce qui fait de lui l'un des principaux amateurs de vin au monde. Dans les restaurants et bars de Copenhague, la diversité de l'offre est remarquable, grâce notamment à la myriade de petits importateurs qui fournissent les professionnels. Chez nous, il est en effet très facile de créer une entreprise et beaucoup de Danois, de retour de vacances à l'étranger, fondent une société pour importer les vins qu'ils ont bus. Pas question toutefois de se laisser impressionner par les cartes à rallonge. À Copenhague, on peut aussi faire confiance aux sommeliers : ils gèrent !

Spørger man vinkøbmænd i de gamle fine områder, Bordeaux, Dourodalen, i Rheingau, om Danmarks betydning for eksporten, lyder svaret ofte: de fine gamle vinimportører fra slutningen af 1800-tallet og begyndelsen af 1900-tallet i København, Odense, Aalborg og Århus

betød en del mere end Danmarks lidne størrelse og befolkning kunne berettige. En række af disse er fortsat markedsledende som Kjær & Sommerfeldt, H. J. Hansen og Sigurd Müller Vin. Danmark har historisk været en handelsnation, befolket af dygtige købmænd med udsyn.

Det er dog først i 1980'erne og 1990'erne især at det danske vinforbrug steg kraftig frem til det ret stabile niveau, vi har ligget på siden 2010 med godt 33 liter pr. indbygger. Det er blandt verdens højeste! Det brede udvalg sikres blandt andet gennem en myriade af små importører. Det er nemt at starte vinvirksomhed i Danmark og i takt med rejseaktivitet til vinproducerende lande som Italien, Spanien og Frankrig, der stadig er danskernes foretrukne

rejsemål, fattede mange kærlighed til små lokale vinproducenter og begyndte kort efter at importere vinen. Du skal ikke blive bange for kortets omfang og du skal ikke forberede dig på en kamp med sommelieren om vinen til maden. Han har styr på det.



René Langdahl est journaliste dégustateur. Il a notamment beaucoup écrit pour les magazines Vinbladet et Gastro. Il anime aussi des masterclass à destination des professionnels. Son blog est une référence : [renelangdahl.com](http://renelangdahl.com)

René Langdahl er journalist med speciale i vin. Han er kendt for sine artikler i Vinbladet og Gastro, og underviser desuden på masterclasses om vin for journalister, sommelierer og vinentusiaster. Hans blog [renelangdahl.com](http://renelangdahl.com) er et pejlemærke for vinkendere.

« Les vins de Crozes-Hermitage ont à la fois de la minéralité et du fruit. Nobles et pourtant cool, ils constituent de bons choix pour accompagner la cuisine nordique. »  
René Langdahl

» Vinene fra Crozes-Hermitage rummer på samme tid vinmarkernes mineralske særpræg og frugtgerne nuancer. Vinene er ædle og alligevel cool, og er et godt valg til den nordiske madtradition. «



14

« Depuis que j'ai commencé à 17 ans à vivre de la cuisine, j'ai toujours eu l'envie d'un lieu à moi. Au fil des années, l'idée que je me faisais de ce lieu a probablement changé plusieurs fois. Mais ce qui est sûr, c'est que j'ai toujours voulu un endroit dans lequel j'aurais moi-même envie de me rendre. Un endroit où l'on ne propose pas une offre standardisée mais où l'on tient compte de chaque client. Un endroit où l'on cherche toujours à bien faire, qu'il s'agisse du service, de la cuisine ou du vin. Je suis justement un grand passionné de vin et j'essaie toujours de dénicher de nouvelles perles, avec une prédilection pour les régions, les vigneronnes ou les vins qui savent sortir de l'ordinaire. À Ancestrale, nous aimons les vins nature, au tempérament funky, comme les vins de style plus classique – mais toujours produits dans le respect de l'environnement, bien sûr. Les vins de Crozes-Hermitage jouissent d'une excellente réputation au Danemark. Mais on n'en boit pas assez ! Pourtant, ils font la paire avec la nouvelle cuisine nordique comme avec la cuisine plus spécifiquement danoise grâce à une structure joliment veloutée, qui leur sied mieux que des vins trop charpentés. D'ailleurs, je propose souvent un vin de Crozes-Hermitage quand j'ai un client qui recherche un vin élégant et apprécie les notes poivrées ou légèrement fumées. »

**Johann Duedahl Jacobsen, Ancestrale**  
ancestrale.dk



» Lige siden jeg som 17-årig begyndte som kok, har jeg ville have min egen restaurant. Drømmen om hvordan stedet helt konkret skulle være har sikkert ændret sig tusind gange gennem tiden. Jeg mener man skal skabe et sted, man selv har lyst til at besøge. Et sted som tilpasser sig den enkelte gæst, frem for at give den samme standardiserede oplevelse til enhver som kommer ind ad døren. Et sted hvor maden, vinen, servicen osv. har samme høje niveau. Vinen er min lidenskab og jeg forsøger hele tiden at finde vin fra nye distrikter og producenter, eller vin med et utraditionelt udtryk. Vi har en forkærlighed for naturvine, så der er stor diversitet i smagen. Nogle er meget funky og anderledes, andre er helt klassiske, men de er selvfølgelig allesammen fremstillet uden additiver. Jeg tror egentlig at vinene fra Crozes-Hermitage har et fint omdømme i Danmark, men hvis jeg skal være ærlig, så synes jeg ikke vi drikker nok af dem. De fleste af dem er et sjovt match med den nordiske madtradition pga deres fløjlsagtige struktur, sammenlignet med kraftigere og fyldigere vine. Jeg serverer tit Crozes-Hermitage til gæster som ønsker en elegant vin med krydrede og røgede noter. »

**Johann Duedahl Jacobsen, Ancestrale**  
ancestrale.dk



« Le vin, ça fait longtemps que je suis tombé dedans ! Après avoir suivi des études dans le domaine des food studies et travaillé pour plusieurs restaurants ainsi que pour un importateur, j'ai créé une petite société d'importation de vin en 2011. Vin de table est à la fois le prolongement naturel de l'activité de la société et l'aboutissement d'un rêve d'enfant car j'ai toujours rêvé d'être le propriétaire de mon propre établissement. Vin de table est un bar à vin situé à Nordvest, qui est l'un des quartiers qui montent à Copenhague. Il y a une grande énergie et beaucoup de jeunes, et nous n'avons jamais regretté de nous y être installés. Les habitants nous soutiennent énormément. Ici, le vin fait partie intégrante de la vie des gens, pour accompagner un bon repas ou dès lors qu'on est en bonne compagnie. Les choses ont beaucoup évolué en bien sur les cinq dernières années, avec une montée en gamme du service dans les restaurants et l'ouverture de nombreux bars à vin mais aussi la consommation à domicile, de plus en plus avertie. Crozes-Hermitage a l'image d'un vin pour les connaisseurs mais le nord de la Vallée du Rhône est une région tellement fantastique que j'essaie de me comporter en passeur. »

**Christopher Melin, Vin de table**  
www.vindetable.dk



» Jeg startede min egen vinimport i 2011 efter at have arbejdet i adskillige restauranter og for en anden vinimportør. Jeg faldt i tønden så at sige. Jeg er uddannet indenfor fødevidenskab, og jeg ser min butik Vin de table som det næste naturlige trin i udviklingen på vinscenen i København, og så har jeg siden barnsben drømt om at have en vinhandel med god og professionel service. Vi valgte at åbne vores lokaler i Nordvest, hvilket er et område i København under opblomstring, så der er en god energi og en masse unge mennesker, og vi har ikke fortrudt det ét sekund. Lokalbefolkningen støtter os en masse. Vin er en integreret del af folks liv her, og det drikkes til god mad og/eller i godt selskab. Indenfor de seneste fem år har vinscenen udviklet sig meget, både mht parring med maden på restauranter og i antallet af vinbarer, og nu også i hvilke vine der købes ind til hjemmet. Crozes-Hermitage har et image som vin for connoisseurs, og det er et vindistrikt som har givet mig fantastiske oplevelser, så det vil jeg gerne give videre. »

**Christopher Melin, Vin de table**  
www.vindetable.dk



15



# VESTERBRO

CET ANCIEN QUARTIER CHAUD, L'UN DES PLUS BIGARRÉS DE LA VILLE, ENTREMÊLE ÉPICERIES MULTIETHNIQUES, LIEUX À LA MODE ET BOUTIQUES SOPHISTIQUÉES.

DET TIDLIGERE ARBEJDERKVARTER MED PORNOBIOGRAFER OG LUDERE ER BLEVET TIL EN FARVERIG BYDEL. ET KLUDETÆPPE AF INDVANDRETKIOSKER, TRENDY CAFÉER OG SOFISTISKEREDE MODESHOPS.

Julie Boéneec



1

16



1. Trois grosses artères structurent le quartier, qui passe pour le « Pigalle » de Copenhague : Vesterbrogade et son chapelet de restaurants, Istedgade pour chiner, manger sur le pouce ou boire un verre et le Sønder Boulevard, sorte de coulée verte où les habitants se détendent et se retrouvent devant l'ancienne église Absalon.

Kvarterets tre hovedfærdselsårer fører gennem Københavns Red Light District. Vesterbrogade med alle sine restauranter. Istedgade, hvor man mellem byturene og shawarmabarerne, kan gøre fund i 2nd-hand butikker. Og Sønder Boulevard, der snor sig som en grøn oase igennem det byfornyeede kvarter, hvor beboerne slapper af på græsset foran Folkehuset Absalon kirke.

2. Au petit matin, les petits épiciers s'affairent à sortir leurs étals aux mille couleurs tandis que les piliers de comptoir en sont déjà à leur troisième bière. Les magasins encore fermés, on est libre d'errer dans les rues et de découvrir œuvres de street art, jardins secrets ou devantures de boutiques design.

Tidligt om morgenen, mens kioskejerne har travlt med at stille op, og drankerne fortsat kun er på deres tredje øl, kan man frit gå på opdagelse efter kvarterets skjulte haver og street-art, eller vinduesshoppe uforstyrret i designbutikkerne.

3. Quartier des abattoirs, la zone de Kødbyen est réputée pour ses galeries d'art, ses restaurants et ses boîtes de nuit, comme la célèbre Jolene. Pour commencer, la soirée, on trouve aussi d'excellents bars à vin dans les rues adjacentes, comme Falernum, Vesterbro Vinstue ou Malbeck.

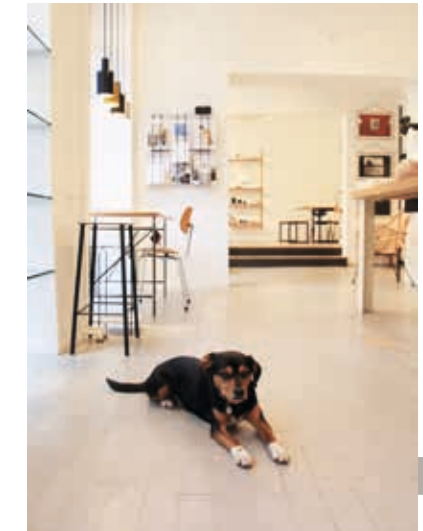
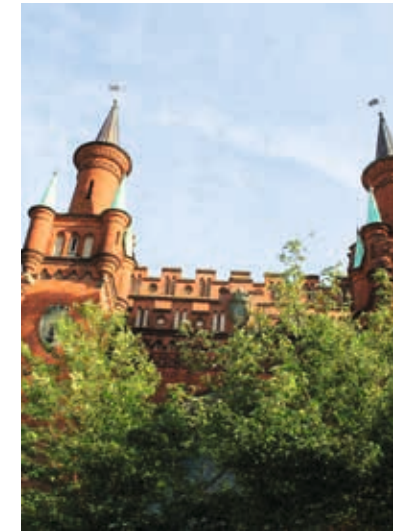
Kødbyen er siden årtusindskiftet blevet transformeret til et centrum for kunst, kultur, mad og ikke mindst natklubber. Man kan starte aftenen på Vesterbros fremragende vinbarer som Falernum, Vesterbro Vinstue eller Malbeck, og slutte natten på Jolene, der har sat København på klubscenens verdenskort.

Française installée à Copenhague depuis plusieurs années, Julie Boéneec est journaliste et photographe. Elle signe plusieurs articles et photos de ce magazine. Son compte Instagram permet de la suivre dans ses pérégrinations : @scandinavia\_dreaming

Den franske journalist og fotograf Julie Boenec har boet i København i fem år. Hun står bag flere af artiklerne og fotografierne her i bladet. Hun poster små perler fra sin hverdag i København på Instagram: @scandinavia\_dreaming



© E. Tørbensen



17

2



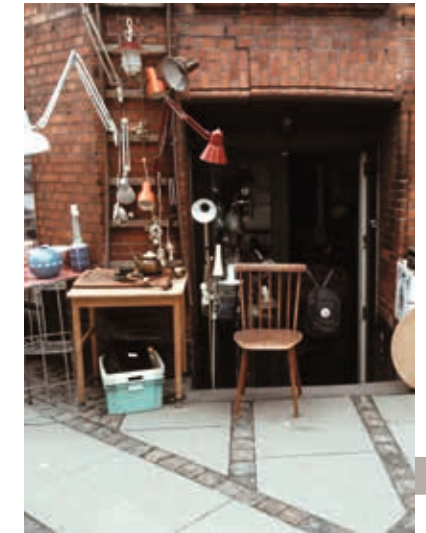
3

# NØRREBRO

AU NORD DES LACS DE COPENHAGUE, NØRREBRO EST COMME UN PETIT VILLAGE PEUPLÉ PAR UNE PETITE BANDE DE FOODIES, D'ÉCO-ACTIVISTES ET DE CRÉATIFS EN TOUS GENRES ET VENUS DE TOUS HORIZONS.

NORDVEST FOR SØERNE FINDER VI NØRREBRO. KVARTERET ER SOM EN LILLE LANDSBY BEFOLKET AF GRUPPE FOODIES, ØKO-AKTIVISTER OG KREATIVE MENNESKER FRA SÅVEL HØJT SOM LAVT I SAMFUNDET.

Julie Boéneq



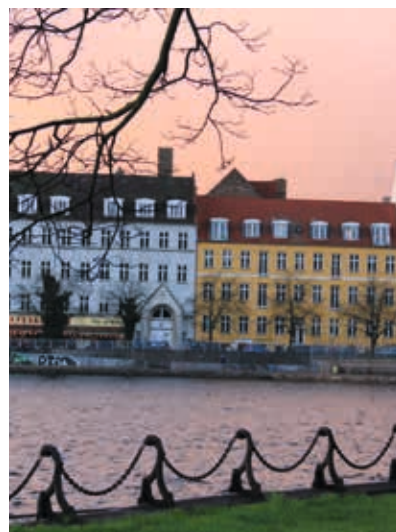
1. En marge du centre-ville, le quartier de Nørrebro est souvent délaissé par les touristes, ce qui n'enlève rien à son charme, bien au contraire. Les Copenhaguois s'y rendent pour une coupe de cheveux bon marché, chiner, se payer un kebab ou vivre le « hygge » autour d'une tasse de délicieux café. Selvom Nørrebro kun er et stenkast fra Indre by, forsømmes bydelen af turisterne i København, hvilket kun øger stedets charme. Københavnerne tager til Nørrebro for at blive klippet billigt, gå på jagt i genbrugsbutikkerne, belønne sig med (virkelig god) kebab eller hygge sig over en kop kaffe.

2. Superkilen, la « place rouge » de Nørrebro, est un parc urbain hors normes de 750 mètres de long, aménagé par une équipée d'architectes et designers à l'esprit révolutionnaire. Le cosmopolitisme du quartier s'y donne à voir à travers le mobilier urbain iconique, du banc à la plaque d'égout, fourni par des villes du monde entier, sans oublier les restaurants alentours, qui vous feront voyager de l'Éthiopie à l'Iran.

Superkilen er et 750 m langt prisvindende park-område, der blandt andet inkluderer Den Røde Plads. Den er designet af Superflex og parkens inventar er importeret fra mange forskellige lande, for at hylde den etniske mangfoldighed på Nørrebro. Det er en smal sag at tage på kulinarisk dannelsesrejse her, hvor mere end 50 forskellige nationaliteter er blandet.

3. Juste derrière Assistens Kirkegård, le cimetière où repose Hans Christian Andersen, Jægersborggade est un concentré de belles adresses : les restos Manfreds et Relæ, l'atelier de la céramiste Inge Vincents, The Coffee Collective, où l'on sert le meilleur café de la ville, Ro Chokolade, la chocolaterie de Rasmus Olsen, la confiserie Karamelleriet et bien d'autres boutiques déjantées ou écolos.

H.C. Andersen ligger på Assistenskirkegården, men hvis han bevæget sig 100 m længere ud af byen kunne han have ligget meget bedre. Jægersborggade har en fantastisk samling af restauranter og caféer, der inkluderer Manfreds, Relæ, og The Coffee Collective, der serverer byens bedste kaffe, og hvis det ikke er nok kan man spise Rasmus Olsens håndlavede Ro Chokolade og besøge keramikeren Inge Vincents atelier. Listen er endeløs, men vi er nødt til også at nævne Karamelleriet.



## [2.]

Comme dans d'autres grandes villes, la scène culinaire est particulièrement éclectique à Copenhague, offrant un mix d'adresses depuis la street food jusqu'aux restaurants étoilés. Ce qui est remarquable par contre, c'est la sincérité et l'exigence de chacune : toutes, quelles que soient leurs prétentions, s'évertuant à respecter goût, saison et origine. Quant au vin, il est toujours bien choisi et bien servi. On vous partage nos coups de cœur.

Ligesom i andre storbyer er den kulinariske scene i København divers, og man finder alt fra gadekøkkener til Michelinstjernerestauranter. Det bemærkelsesværdige er oprigtigheden og fordringsfuldheden af hvert sted, der alle stræber efter at respektere smagen, årstiden og oprindelsen. Hvad vinen angår, er den altid velvalgt og korrekt serveret. Her er stederne vi har forelsket os mest i.



© N. Hechman



© Benjaminarp



## WINE BAR GUIDE

Å COPENHAGUE, CHAQUE QUARTIER a son bar à vin, sinon PLUSIEURS. L'ESPRIT : SÉLECTION PLEINE DE STYLE ET AMBIANCE ULTRA-HYGGE.

I KØBENHAVN HAR HVERT KVARTER SIN VINBAR, HVIS IKKE FLERE. HER ER VORES FAVORITTER, DE HAR ALLE ET STILFULDT UDVALG OG EN SUPERHYGGELIG ATMOSFÆRE..



2



3



### ANCESTRALE

1. Fondé par trois jeunes amis, Patrick Hult, Johann Duedahl Jacobsen et Andreas Waechter, également à la tête du Kaptajn, l'icône restaurant du quartier de Nørrebro, ce petit bar à vin niche au cœur de Vesterbro. Au menu, cuisine inventive et vins de fière allure avec, tous les jours, une happy hour permettant, entre 16h et 18h, de goûter à une série de trois vins choisis selon la météo ou l'humeur.

Denne lille vinbar i hjertet af Vesterbro er grundlagt af de tre unge venner Patrick Hult, Johann Duedahl Jacobsen og Andreas Waechter, sidstnævnte er også chef for den ikoniske restaurant Kaptajn på Nørrebro. Køkkenet byder på en opfindsom menu med elegante vine. Der er happy hour hver dag fra 16-18, hvor man kan prøvesmage en lille serie på tre vine, udvalgt efter indehavernes humør og dagens vejr.  
[www.ancestrale.dk](http://www.ancestrale.dk)

### ANTIDOTE VINBAR

2. Située à l'angle du parc Nørrebroparken et de la rue Jægersborggade, la plus hype des rues de Nørrebro, cette adresse populaire à l'esprit brocante chic appartient à Kenn Husted, l'une des figures du milieu du vin à Copenhague. Quant à la croix verte qui tient lieu d'enseigne, signifierait-elle que la consommation de vin aurait des vertus médicinales ?

På hjørnet hvor Jægersborggade møder Nørrebroparken, finder man dette populære sted forklædt som et apotek, hvor vin er den eneste medicin. Stemningen er afslappet og hyggelig, hvilket understreges af indretningen. Ejeren er Kenn Husted, som står bag flere af byens andre gode vinbarer, så kvaliteten er garanteret.  
[www.antidotevinbar.dk](http://www.antidotevinbar.dk)

### DEN VANDRETTE

3. Ce bar à vin, dont le nom signifie « l'horizontale », est installé en bordure du célèbre canal du Nyhavn. Décor minimaliste composé de matières brutes (brique, bois) et ambiancé par un joli éclairage hygge. Belle sélection de vins en biodynamie ou nature en provenance des plus beaux terroirs, rhodaniens notamment. On vous les proposera accompagnés d'un peu de charcuterie ou de fromage.

Den Vandrette ligger, som navnet antyder, langs kanalen i Nyhavn. Indretningen er minimalistisk og rå, men atmosfæren er hyggelig og komplimenteres med et flot udvalg af økologiske vine og naturvine fra de bedste terroirer, ikke mindst Rhône-dalens, som vi foreslår at man nyder sammen med husets små delikatesser.  
[www.denvandrette.dk](http://www.denvandrette.dk)



4



© S. Nordic



© Kjær og Sommerfeldt

#### KJÆR & SOMMERFELDT

4. Institution danoise plus que centenaire, la plus ancienne cave à vin de Copenhague, au charme délicieusement suranné, abrite en son lobby un bar à vin prodigieusement achalandé, qui se targue de proposer la plus imposante sélection de vins de la ville. Il est certain que l'amateur jettera un œil énamouré sur l'impressionnante collection de grands noms présents sur les bouteilles alignées sur les étagères.

Vinhandlen her er med sine mere end 100 år bag sig en institution i København. I foyeren findes en charmerende bar, der i traditionelle rammer byder på byens største udvalg af vine. Vinkendere vil uden tvivl kaste fortryllede blikke efter rækkerne af flasker, med navne fra de bedste vinhuse.

[www.kjaersommerfeldt.dk](http://www.kjaersommerfeldt.dk)

#### NÆRVAER

5. Un bar à vin (doublé d'un restaurant) où on laisse ses pensées vagabonder en contemplant le pont Inderhavnsbroen, qui marque l'entrée du célèbre canal de Nyhavn. À savoir au moment de réserver : les places les plus recherchées sont les douze sièges entourant la cuisine ouverte d'où sortent les petits plats du chef franco-danois Yves Christian-François Le Lay.

På denne vinbar og restaurant, kan man lade sine tanker vandre, mens man nyder udsigten over Københavns havn og Inderhavnsbroen. Man skal reservere i god tid, hvis man skal have en af de tolv eftertragtede pladser rundt om det åbne køkken, hvor den dansk-franske kok Yves Christian-François Le Lay fremtryller sine små retter.

[www.naervaer.dk](http://www.naervaer.dk)

#### VESTERBRO VINSTUE

6. Les habitants de Copenhague ont l'habitude de s'installer à sa terrasse pour y ressentir l'effervescence de la vibrante Istedgade, l'une des principales artères du quartier de Vesterbro. Affichant une centaine de références, la carte des vins y est joliment fournie, avec plusieurs belles suggestions en vins de la Vallée du Rhône.

Istedgade, i hjertet af Vesterbro, er hjemsted for denne vinbar, hvor man kan nyde sin vin og Istedgades pulserende liv på samme tid. Stedet har mere end hundrede vine på menukortet og man finder adskillige fra Rhône-dalen.

[www.vinstuerne.dk](http://www.vinstuerne.dk)

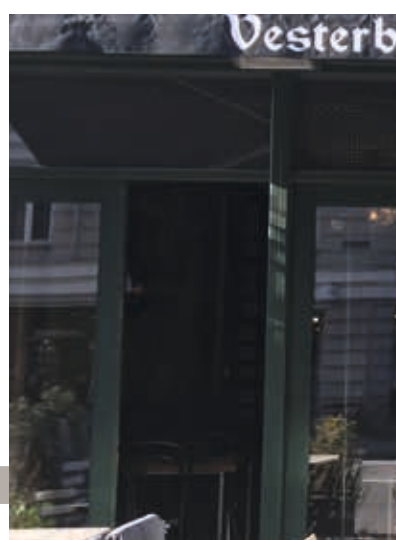
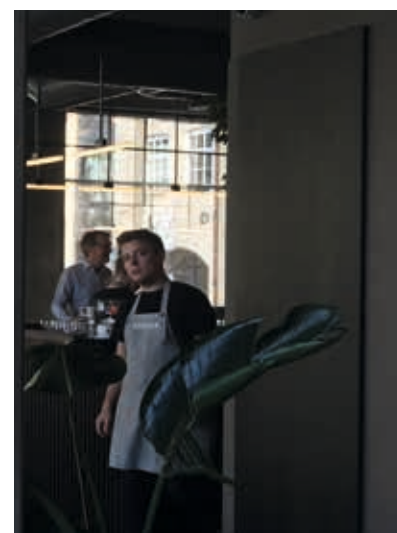
« Kjær & Sommerfeldt a été créée en 1875: c'est la plus ancienne cave à vin de Copenhague. Depuis ce temps, les choses ont bien sûr beaucoup évolué, notamment durant les dix dernières années. Aujourd'hui, l'amateur de vin danois est plus expert : il sait de quoi il parle et ce qu'il cherche. En même temps, la demande est beaucoup plus variée qu'auparavant. En plus, avec le succès de la nouvelle cuisine nordique, les Danois aiment à soigner les détails, comme les accords. D'ailleurs, il faut dire que les vins de la Vallée du Rhône, comme ceux de Crozes-Hermitage, s'accordent très bien avec les produits danois ! »

Lotte Kohrtz, Kjær & Sommerfeldt

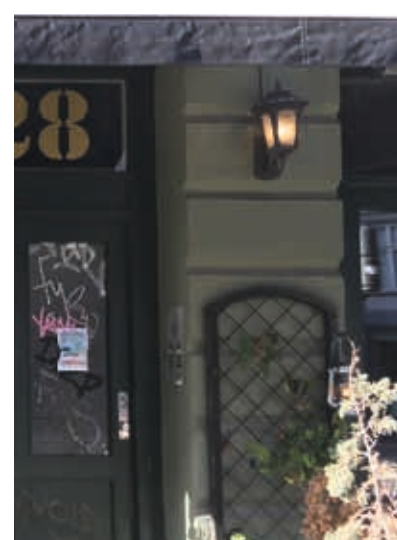
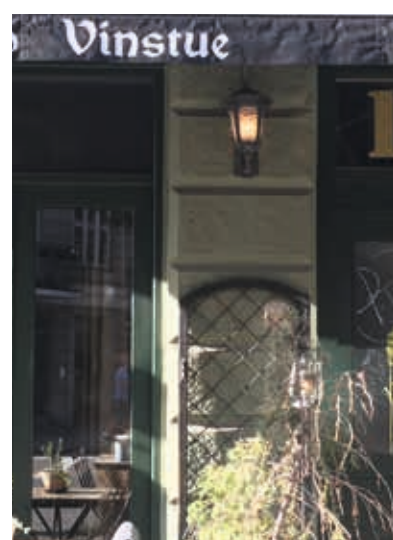
» Vores butik i København er hovedsædet for byens ældste vinkælder. Siden grundlæggelsen i 1875 har kundernes forventninger til os udviklet sig betragteligt, især indenfor det seneste årti. Idag har den danske vinelsker i hovedtræk mere ekspertise end tidligere: Han ved han taler om og hvad han leder efter. Samtidigt er efterspørgslen større og mere varieret end tidligere, og med det boom vi har set med Det nye nordiske køkken, er danskerne begyndt at kæle mere for detaljerne og at vælge bedre produkter. Vi må endvidere sige, at vores gastronomi er et rigtig godt match med vinene fra Vallée du Rhône, inklusiv dem fra Crozes-Hermitage! «



5



6





## VED STRANDEN 10

7. Séparé par un canal du château de Christiansborg, alias « Borgen », siège du Parlement danois, ce lieu hybride, à la fois cave et bar à vin, tient du repaire pour l'amateur connaisseur. L'âme changeante, le patron, qui aime à se fournir chez les petits producteurs, fait souvent tourner sa carte de vins au verre, ce qui multiplie les belles surprises. Chaque mercredi, il fait goûter une sélection de vins choisis selon son humeur du jour.

På den anden side af kanalen overfor Christiansborg ligger denne hybrid, der både tjener vinkendere som vinhandel og bar på samme tid. Indehaveren køber ind hos små vingårde og skifter derfor ofte menuen ud, så der er grundlag for fine overraskelser. Hver onsdag kan man smage et lille sortiment af vine udvalgt efter ejerens sindsstemning.

[www.vedstranden10.dk](http://www.vedstranden10.dk)

## VINHANEN

8. Cette adresse bicéphale, une tête à Nørrebro, l'autre à Vesterbro, fait honneur à son nom – « robinet à vin » en danois – en conservant les jus achetés chez de petits producteurs européens dans de grands fûts métalliques d'où ils sont directement servis dans les verres. Prix incroyablement bas pour la ville et ambiances heureuses, plus lumineuse à Nørrebro, plus intime à Vesterbro, dans lesquelles on retrouve la signature de designers et d'artistes.

Nørrebro og Vesterbro har hver sin filial med hver sit særkende. Adressen på Nørrebro er lys og åben, mens den på Vesterbro er mere intim, men interiøret er begge steder af lokalt og unikt kunsthåndværk. De serverer vin direkte fra tønde, og er på den måde tro mod navnet, mens priserne samtidigt er blandt de laveste i København.

[www.vinhanen.dk](http://www.vinhanen.dk)

## XOCOVIÑO

9. À deux pas de la romantique place Gråbrødretorv, un lieu intimiste – tables de grand-mère et vieilles poutres en bois – qui tient à la fois de la boutique de chocolat et du bar à vin. On y arrive en descendant quelques marches. Petite restauration mais le must est bien sûr la dégustation croisée de cinq vins et cinq chocolats.

To skridt fra det romantiske Gråbrødretorv og tre trin ned fra gadeplan ligger denne kombinerede chokoladebutik og vinbar. De blotlagte loftsbjælker og antikke møbler giver stedet nærhed og intimitet. Tasting menuerne, hvor håndlavet chokolade parres med særligt udvalgte vine er et must.

[www.xocovino.com](http://www.xocovino.com)

« Je suis anglais et j'ai découvert le vin à Paris, en travaillant au Juveniles, un bar à vin coté situé dans le quartier du Louvre. J'y suis resté cinq ans et puis je suis tombé amoureux de Copenhague. Un jour, en me promenant, j'ai rencontré Christian Nedergaard, le boss du Ved Stranden 10. On a parlé vin, on avait la même philosophie, il m'a embauché. C'était il y a dix ans. Depuis, j'ai vu la ville changer en bien avec une offre, notamment, qui a beaucoup progressé. »  
Maurice Chapman, Ved Stranden 10

» Som den englænder jeg er, opdagede jeg først vinens verden i forbindelse med et job på vinbaren Juveniles, der ligger i området omkring Louvre i Paris. Jeg boede der i fem år, indtil jeg forelskede mig i København, dens indbyggere og deres afslappethed, som gør det hele så charmerende. En dag jeg slentrede rundt i byen, stødte jeg på Christian Nedergaard, som ejer Ved Stranden 10. Vi faldt umiddelbart i hak, og han ansatte mig stedet. I løbet af de seneste ti år har jeg set byen ændre sig, ikke mindst udvalget af vinbarer, som har udviklet sig enormt. «





© J. Loucas/Clou/The Corner



© J. Loucas/Clou/The Corner



© J. Loucas/Clou/The Corner

## RESTAURANT GUIDE

**CHEFS STARS, RELÈVE INSPIRÉE ET CONTAGIEUSE ÉNERGIE FONT DE COPENHAGUE L'UNE DES SENSATIONS DU MOMENT EN MATIÈRE DE CUISINE. NOTRE SÉLECTION.**

DEN NYE GENERATION AF STJERNEKOKKE OG MADMARKEDERNE SOM ER SKUDT I VEJRET, GØR KØBENHAVN TIL EN MODERNE SENSATION HVAD MAD ANGÅR. HER ER VORES UDVALGTE STEDER.



© C. Leth



© M.P.



© M.P.



### 108

1. Installée dans une ancienne usine de viande de baleine, cette jeune adresse – ouverte en 2016 et déjà étoilée – constitue l'ancre du chef Kristian Baumann, un ex du Noma (René Redzepi a d'ailleurs des parts dans le projet). Le parti pris : produits locaux et influences d'ailleurs. À découvrir avec le menu dégustation en huit services. Quant à la carte des vins, elle a tout ce qu'il faut pour se faire plaisir.

I et forhenværende hvalfangstlager finder man denne nye restauration. Den åbnede i 2016, men er allerede Michelinstjemedekorert. Det er kokken Kristian Baumanns hule, men hans fortid hos Noma spøger stadig – René Redzepi er medejer i projektet. Råvarene er lokale, mens anretningerne er udenlandsk inspirerede. Gå ikke glip af Tasting menuen, der byder på otte retter. Vinkortet har alt til en fantastisk aften. [www.108.dk](http://www.108.dk)

### AAMANN'S 1921

2. Le smørrebrød est ce sandwich que chaque Danois connaît sur le bout des doigts (et de la langue) car il en mange un tous les jours au déjeuner. Des produits simples, souvent agencés de la même manière sur une tranche de pain de seigle. Le chef star Adam Aamann a réussi le tour de force de sublimer ce classique de la cuisine quotidienne en en faisant des pièces uniques, proches de l'œuvre d'art.

Der er kendte smørrebrødsklassikere på menuen her, og så behøver vi næsten ikke sige mere, men den stjernedygtige kok Adam Aamann lægger barren så urimeligt højt, at det er svært at vende tilbage til frokostbordet fra ens eget køkken. Det siges at et pizzeria skal vurderes på sin Pizza Margherita, og efter danske standarder må det være sildemadden, og den findes ikke bedre end her. [www.aamanns.dk](http://www.aamanns.dk)

### CLOU

3. Le concept : seulement douze à vingt couverts par soir conviés à un formidable menu décliné en vingt plats, spécialement cuisinés pour mettre en valeur la sélection de vins cultissimes choisis par le chef étoilé Jonathan K. Berntsen. Le service est assuré par le chef lui-même ainsi que par son acolyte, Martin G. Sørensen. Une expérience absolument unique.

Konceptet er enkelt: Tolv til tyve gæster og en 20-retters menu (!) tilrettelagt med en serie af kultvine, udvalgt af den stjernebelønnede kok Jonathan K. Berntsen. Alle borde servicerer personligt af kokken selv og hans næstkommanderende Martin G. Sørensen, for at garantere at alle gæster får en unik oplevelse.

[www.restaurant-clou.dk](http://www.restaurant-clou.dk)



4



5



6



## MANFREDS

4. Le chef Christian F. Puglisi a ouvert ce restaurant en plein Nørrebro en 2010 avant de créer, six ans plus tard, Farm of Ideas, une ferme biologique située dans le centre de l'île de Seeland. Sa philosophie : proposer les produits les plus frais possible tout en ouvrant la réflexion sur les liens entre agriculture et cuisine. Les vins aussi sont bio pour la plupart.

Kokken Christian F. Puglisi åbnede i 2010 denne restaurant i midten af Nørrebro. Råvarerne til maden på Manfreds bliver til på restaurantens økologiske gård - Farm of Ideas, som ligger i Lejre, lidt udenfor Roskilde. Mottoet er «fra jord til bord» og retterne er derfor sæsonprægede, men altid med helt friske grøntsager. Det meste af vinkortet er også økologisk.

[www.manfreds.dk](http://www.manfreds.dk)

## №2

5. Un bâti moderne qui fait face au Diamant noir, cette construction ultra-moderne qui abrite la Bibliothèque royale du Danemark sur l'île de Slotsholmen. Aux manettes, on retrouve le duo du resto doublement étoilé AOC : le chef Søren Selin et le sommelier Christian Aarø. L'esprit : assiettes de saison aussi goûteuses que délicates et vraie sensibilité wine-friendly.

I moderne lokaler og med udsigt over Københavns havn til Den Sorte Diamant, har kokken Søren Selin og sommelieren Christian Aarø skabt en restaurant efter opskriften: smagsfyldte og delikate sæsonbestemte retter med matchende vine. Duoen står også bag roret i den to-stjernede Michelinrestaurant AOC.

[www.nummer2.dk](http://www.nummer2.dk)

## RADIO

6. Basé face à l'ancienne maison de la radio, ce restaurant à l'ambiance toute scandinave, avec parquets et petites lampes, offre un menu simple de saison, révélant une cuisine qui revisite céréales anciennes et légumineuses tout en faisant la part belle aux productions des fermes de la région de Copenhague. La sélection des vins est excellente.

Navnet er tyvstjålet fra beliggenheden overfor det gamle Radiohus. Restaurantens køkken har genoplivet brugen af traditionelle kornsorter og grøntsager. Råvarerne er lokale, så menuen skifter med årstiderne. Vinkortet er fremragende.

[www.restaurantradio.dk](http://www.restaurantradio.dk)







## RESTAURATIONEN

7. Depuis plus de vingt-cinq ans, la tanière du chef Bo Jacobsen est une institution de Copenhague. La cuisine manifeste un profond respect de la nature, tant dans l'attention accordée aux conditions de production qu'à la lutte contre le gaspillage. Le vin est une institution dans l'institution avec une carte très personnelle, nourrie de l'amitié nouée au fil des ans avec les vignerons. Le restaurant se double d'ailleurs d'un bar à vin, le R Vinbar, situé de l'autre côté de la rue.

I mere end 25 år har dette sted været en institution på den Københavnske madscene. Det danske køkken styres af kokken Bo Jacobsen, og han har et stærkt fokus på produktionsmetoder med respekt for naturen og minimering af madspild. Vinkortet er en institution i institutionen, og udvalget er besluttet personligt, pga venskaber med vinavlerne. På den anden side af gaden ligger stedets vinbar, R. [www.restaurationen.dk](http://www.restaurationen.dk)

## SPISEHUSET

8. Le bouche à oreille a fait le succès de cette adresse bio située dans le Meatpacking District de Copenhague, nouvelle terre d'élection de la creative class danoise, une adresse qui ne désemplit pas (mieux vaut réserver) sans que cela ne l'empêche de garder une plaisante bonhomie. La cuisine: locavore, imaginative et de saison. Les vins: issus d'une viticulture en biodynamie.

De gamle slagtehus i Kødbyen er hjemsted for bla. Spisehuset, som har specialeret sig i økologisk og bæredygtig mad og vin, så menuen varierer efter tilgængeligheden af lokale råvarer. Stedet er godt gemt, men rygget om dem har spredt sig hurtigt, så bestil bord. [www.spisehuset.dk](http://www.spisehuset.dk)

## VANDVID

9. Une péniche-resto amarrée à Sluseholmen, un quartier posé sur l'eau, à quelques arrêts de bateau-bus du centre de Copenhague. Au rythme des bateaux et des lumières changeantes se reflétant sur le canal, les bons petits plats de saison s'enchaînent, accompagnés de vins sélectionnés avec amour.

Sluseholmen er kun et par stop fra centrum med havnebussen, og her ligger denne flydende restaurant. Uanset om man sidder ude eller inde, så er man helt tæt på vandet, men køkkenet har begge ben solidt plantet på jorden. Krydderurterne brugt i maden er dyrket i plantekasser på båden, mens de øvrige råvarer er lokalt produceret, og vinkortet består af økologiske vine og naturvine. [www.vandvid.com](http://www.vandvid.com)





# [3.]

Dans nos voyages à travers les villes, nous aimons à rencontrer, souvent de façon impromptue, des personnalités qui, comme nous, ont le goût des bonnes choses et l'art de mixer les genres. Voici le portrait de quatre d'entre elles, dont nous avons croisé la route durant nos pérégrinations à Copenhague.

Den bedste måde at lære en ny by at kende er ved at samle inspiration fra lokale. Her er fire portrætter af personer, som har været med til at forme vores guide. Det er mennesker, der ligesom os, elsker god vin og de andre gode ting i livet.

## SIGRID DYEKJÆR

**NOUVELLE recrue DE L'ACADÉMIE DES OSCARS, CETTE PRODUCTRICE DE FILMS DOCUMENTAIRES RECONNUS EST AUSSI UNE FRANCOPHILE AVÉRÉE ET UNE GRANDE AMATRICE DE VIN.**

DOKUMENTARFILMPRODUCER, NYT MEDLEM AF OSCAR-AKADEMIET, BEVISELIGT FRANKOFIL OG STOR VINKENDER.

*Julie Boénec*

Dans la vie de Sigrïd Dyekjær, il y a deux grandes passions. Le cinéma bien sûr, dont elle a fait son métier en assurant la production de documentaires (The Monastery, Something Better To Come...) qui se démarquent par leur ambition et leur succès critique avec de nombreux prix obtenus dans les festivals. Et il y a le vin, qui appartient d'abord au rituel familial.

« *Le vendredi soir, j'aime déboucher une bonne bouteille. Je l'accompagne d'un peu de pain et de l'huile d'olive que produit ma mère, qui vit depuis plusieurs années en Vallée du Rhône, dans le sud de la France. C'est important pour moi de faire découvrir le vin à mes grands enfants afin qu'ils puissent mettre des mots sur ce qu'ils goûtent.* »

Et puis, il y a les voyages, singulièrement en Vallée du Rhône. « *Ma mère, je vais le plus souvent la voir en voiture car le trajet n'est finalement pas si long depuis le Danemark. Et puis j'aime cette sensation de rouler au milieu des vignes, qui me rappelle à quel point le vin est vivant.* »

Comme il fallait bien que, tôt ou tard, les deux grandes passions de Sigrïd Dyekjær se croisent, son prochain documentaire sera consacré à l'histoire du domaine Frederiksdal. Situé à Harpelunde dans l'ouest de l'île danoise de Lolland, il est spécialisé dans la production de grands vins de cerise, issus de cerises Stevns, dont on dit qu'elles sont les raisins des pays nordiques.

Ses adresses wine-friendly à Copenhague

Pony: ponykbh.dk

Vintro: vintrovin.dk

Sigrïd Dyekjær har to store passioner: Filmens verden, selvfølgelig, hvor hun har udmærket sig som producer af ambitiøse, kritikerroste og prisbelønnede dokumentarer (The Monastery og Så meget godt i vente...). Og så er der Vin, der som hun siger, hører sig til i familieritualerne. » *Jeg elsker at åbne en god flaske vin fredag aften. Jeg drikker vinen sammen med en bid brød med olivenolie, som min mor har fremstillet. Hun har boet flere år i Sydfrankrig i Rhône-dalen. Det er vigtigt for mig at lade mine børn opleve vin, så de efterfølgende kan sætte ord på deres smagsoplevelser.* «

Overleveringen til børnene handler om mere end bare vin, når ens mor bor i hjertet af et stort vindistrikt. » *I bil er der faktisk ikke så langt fra København til Frankrig, og når jeg ankommer til Rhône-dalen, og kører gennem vinmarkerne, føler jeg virkelig en forbindelse til landskabet og vinen, som det giver det liv til.* «

Før eller siden må Sigrïd Dyekjær's to store passioner nødvendigvis forenes. Det kommer selvfølgelig til at ske i form af en dokumentarfilm om Frederiksdal Gods på Lolland, hvor de producerer vin baseret på kirsebærrene fra Stevns, der ofte omtales som nordens vindruer.

Yndlingsvinsteder i København

Pony: ponykbh.dk

Vintro: vintrovin.dk

## JOHN KØRNER

CRÉATEUR DE RÉPUTATION MAJEURE AU DANEMARK, CET ESPRIT LIBRE EST CONNU POUR SES TABLEAUX RÉVÉLANT LA NOIRCEUR DE NOTRE ÉPOQUE. C'EST AUSSI UN GRAND AMATEUR DE VIN.

HAN ER MEST KENDT FOR SINE MALERIER, OG "PROBLEMER" ER ET TILBAGEVENDENDE TEMA I HANS DYSTRE SÅMTIDSKUNST. UDOVER AT VÆRE EN AF DE STØRSTE NULEVENDE DANSKE KUNSTNERE, ER HAN OGSÅ EN STOR VINELSKER.

Julie Boénec

Ancré à Copenhague depuis de nombreuses années, John Kørner a cependant grandi à la campagne, sur l'île de Lolland. De son enfance au bord de l'eau, il garde une forte relation avec la nature et une fascination pour les lumières changeantes. Peut-être est-ce la raison pour laquelle il vient de déménager son atelier dans les docks du quartier de Sydhavn, dans les marges portuaires de la capitale danoise. C'est en effet là que l'artiste compte poursuivre son œuvre, en s'emparant toujours de sujets actuels, à visée sociale ou politique. « *J'aime observer comment les gens mènent leurs vies et croiser les univers. Car c'est dans les interstices que je puise mon inspiration.* » Comble du mélange, sa fresque *War Problems*, consacrée à la guerre en Afghanistan, est aujourd'hui exposée au palais Amalienborg, la résidence hivernale de la monarchie danoise.

D'ailleurs, l'homme aime donner à voir ses œuvres, façonnées par les crises, environnementales, militaires, humanitaires, de notre temps en les imposant dans les lieux de l'establishment, galeries tendance ou musées célèbres de Copenhague, Londres ou Helsinki. Dans cet univers créatif où la vivacité des couleurs contraste avec la noirceur des sujets, le vin, passion ancienne, apparaît presque comme une heureuse échappatoire, libérée des contingences. S'il a un jour accepté de dessiner une étiquette pour la grande maison allemande Georg Breuer, John Kørner confesse ainsi une approche instinctive du vin : « *J'aime parler des sensations que le vin donne mais en me concentrant purement et simplement sur l'instant vécu.* »

John Kørner har gennem mange år haft sin base i København, men han er vokset op på Lolland. Han har siden sin barndom tæt ved kysten bibeholdt en stærk forbindelse til naturen og en fascination af det skiftende lys. Måske er det derfor han har flyttet sit atelier til den del af Sydhavnen, som endnu ikke er blevet opslugt af det nye København. Det er her kunstneren forfølger sit kreative arbejde, der altid har en aktuel social eller politisk vinkel. « *Jeg kan godt lide at observere hvordan menneskene lever deres liv og hvordan deres verdener krydses. Det er i disse mellemrum jeg finder min inspiration.* »

Værket "Afghanistan" fra serien "War Problems", har bragt Danmarks deltagelse i krigen i Afghanistan helt ind i kronprinsparrets hjem på Amalienborg, og det er kendetegnende for John Kørner at han godt kan lide at se sin kunst udstillet steder, hvor etableringen bliver nødt til at tage stilling til "problemet", om det så er af humanitær, militær eller miljømæssig art.

I hans kreative univers, er vinen også en inspirationskilde, hvilket bla. er kommet til udtryk i en etiket til Georg Breuers Noma-vin. Men kunstneren indrømmer dog han er mere optaget af smagen end navnet: « *Jeg kan godt lide at diskutere de indtryk vinen giver, lidt ligesom når jeg taler om kunst: Jeg koncentrerer mig om øjeblikket, ganske enkelt.* »

Yndlingsvinsteder i København  
Rosforth & Rosforth: [rosforth.dk](http://rosforth.dk)  
Vinhanen: [vinhanen.dk](http://vinhanen.dk)

Ses adresser wine-friendly à Copenhague  
Rosforth & Rosforth: [rosforth.dk](http://rosforth.dk)  
Vinhanen: [vinhanen.dk](http://vinhanen.dk)

## HEINI ZACHARIASSEN

EN 2010, IL CRÉE À COPENHAGUE UNE APPLI OÙ L'ON NOTE LE VIN QU'ON A BU ET L'APPELLE VIVINO. RENCONTRE AVEC UN HOMME INFLUENT, QUI DRAINE AUJOURD'HUI DERRIÈRE LUI PLUS DE 32 MILLIONS D'AMATEURS DE VIN DANS LE MONDE.

HAN SKABTE I 2010 APP'EN VIVINO, HVOR BRUGERNE BEDØMMER VINEN DE DRIKKER. MØD MANDEN BAG VERDENS STØRSTE VINKARTOTEK MED INPUT FRA MERE END 32 MIO. MENNESKER FRA HELE VERDEN.

*Julie Boénec*

Pour l'amateur de vin qui rentrerait d'un voyage interstellaire de plusieurs années, commençons par deux mots de présentation rappelant ce qu'est Vivino ou plutôt ce qu'est devenu Vivino.

En premier lieu, on dira que Vivino, start-up née à Copenhague et basée aujourd'hui à San Francisco, est cette appli connue pour être le Shazam du vin, laquelle permet, en scannant l'étiquette d'une bouteille avec son portable, de noter le vin en question ou de consulter les avis déjà enregistrés. On dira aussi que Vivino est également, depuis 2017, une place de marché référençant un peu plus de 130 000 vins, ce qui en fait une licorne en puissance, comme disent les économistes, avec un chiffre d'affaires prévisionnel de l'ordre du milliard de dollars en 2020.

On dira enfin que son créateur s'appelle Heini Zachariassen, et que celui-ci est né aux Îles Féroé, cet archipel jeté dans l'Atlantique Nord comme un marchepied entre l'Écosse et la Norvège et plus connue pour ses moutons que pour sa culture du vin. La consommation y est d'ailleurs régulée par un monopole d'État.

Au demeurant, peut-être bien que la naissance de Vivino a justement à voir avec une enfance féroïenne, suggère Heini Zachariassen : « Il est souvent plus facile de sortir des sentiers battus lorsqu'on est issu d'un milieu complètement différent. Or, quand j'ai dû acheter du vin à Copenhague, je me suis retrouvé au milieu de toutes sortes de références. Et je crois bien que c'est cette expérience qui m'a guidé pour imaginer un outil qui puisse aider le consommateur confronté à une abondance de choix. »

Ses adresses wine-friendly à Copenhague  
Malbeck: [vinhandel.malbeck.dk](http://vinhandel.malbeck.dk)  
Toft Vin: [toftvin.dk](http://toftvin.dk)

I tilfælde af at du lige er kommet hjem fra månen, er her en kort introduktion til hvad Vivino er, eller rettere hvad Vinino er blevet til.

Vivino er vinens Shazam. Man scanner flaskens etikette med sin smartphone, og får med det samme de andre brugeres vurdering af vinen, og man kan også give sin egen. Vivino var oprindeligt en start-up i København, men har idag sit hovedkvarter i San Francisco. I 2017 blev foretagendet udvidet til at inkludere en markedsplads med lidt mere end 130.000 forskellige vine, og med en projiceret omsætning på over 1 mia. dollars for 2020, er virksomheden klassificeret som en enhjørning i start-up jargon.

Det kan virke paradoksalt at skaberen af Vivino er født og opvokset på Færøerne, der nok nærmere forbindes med får, end med vin, der endda er reguleret vha alkoholmonopolet Rúsdrekkasøla Landsins. På den anden side er det måske ikke så underligt alligevel. Her er Heini Zachariassens udlægning: » Det er tit lettere at tænke uden for boksen, når man er i helt nye omgivelser. Da jeg første gang skulle købe vin i København befandt jeg mig aldeles udenfor min normale referenceramme. Jeg tror det var den oplevelse, som fik mig til at fantasere om et værktøj til at hjælpe køberen stillet overfor et helt overvældende udvalg. «

Yndlingsvinsteder i København  
Malbeck: [vinhandel.malbeck.dk](http://vinhandel.malbeck.dk)  
Toft Vin: [toftvin.dk](http://toftvin.dk)



## “MY WINE LOVE STORY”

JOURNALISTE ET ENSEIGNANT, ANDRÉ DEVALD EST DEPUIS TRENTE ANS LE PLUS GRAND SPÉCIALISTE DANOIS DES VINS DE CROZES-HERMITAGE. L'HOMME RACONTE ICI SON PARCOURS, CELLE D'UN JEUNE ÉTUDIANT DANOIS QUI, UN JOUR, EST DEvenu AMOUREUX FOU DES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE.

JOURNALISTEN OG UNDERVISEREN ANDRÉ DEVALD HAR GJENNEM DE SIDSTE 30 ÅR VÆRET EN AF DANMARKS STØRSTE SPECIALISTER I VIN FRA CROZES-HERMITAGE. HAN BERETTER HER OM SIN REJSE, DER STARTER DA HAN SOM UNG STUDERENDE FORELSKER SIG INDERLIGT I VIN FRA RHÔNE-DALEN.

*André Devald*

Ma fascination pour les vins de la Vallée du Rhône remonte à une trentaine d'années, et elle a commencé avec une bouteille de Crozes-Hermitage. Au début des années 90, l'offre en vins de la Vallée du Rhône était encore modeste au Danemark mais on avait la chance, en revanche, d'y trouver de vieux millésimes pour pas très cher. C'était par exemple le cas de la cuvée Domaine de Thalabert de la maison Paul Jaboulet Aîné. Les millésimes 1985, 1978 et 1966 m'ont tellement marqué que j'ai acheté toutes les bouteilles du légendaire millésime 1990 qu'un étudiant sans le sou pouvait se permettre.

C'est ainsi que j'ai commencé à m'intéresser aux vins du nord de la Vallée du Rhône, au point de choisir de m'installer à Lyon quand j'ai eu la chance, entre 1997 et 2000, de pouvoir vivre quelques années en France. Pour moi, me retrouver à trente minutes en voiture d'Ampuis et à moins d'une heure de train de Tain-l'Hermitage, c'était du bonheur. Je n'ai d'ailleurs aucune idée du nombre de fois que je me suis déplacé dans le vignoble, ni du nombre de vigneronns à qui j'ai rendu visite mais je crois bien avoir fait la connaissance de la plupart d'entre eux, et même, pour certains, de les avoir revus à plusieurs reprises. De toutes ces années, je garde

Min fascination af vinene fra Rhône-dalen går næsten tre årtier tilbage og startede faktisk med en flaske Crozes-Hermitage. På det tidspunkt, i begyndelsen af 1990'erne, var udvalget af Rhônevin på det danske marked meget beskedent, men til gengæld kunne man finde ældre årgange til næsten ingen penge, deriblandt Jaboulet's Domaine de Thalabert. Særlig '85, '78 og '66 imponerede mig så meget, at da den legendariske Thalabert 1990 kom på markedet, købte jeg alt, hvad budgettet som fattig studerende kunne bære.

Netop den vin var med til at øge min interesse for Nordrhône i en sådan grad, at da jeg i 1997 fik mulighed for at flytte til Frankrig i en periode på knap tre år, valgte Lyon. Med blot 30 minutter i bil til Ampuis og under en time i tog til Tain var det et nemt valg. Jeg har ikke tal på, hvor mange gange turen blev tilbagelagt i de år, og hvor mange af de lokale producenter jeg besøgte, men det var langt de fleste - nogle af dem mange gange. Der var nok at se til, for slutningen af 1990'erne var en ekstremt spændende periode for Nordrhône og især Crozes-Hermitage, hvor der poppede mange nye producenter op, og en ung, dynamisk generation tog over. Det blev til en hel del artikler om Rhône-dalen i den periode, både nord og syd, især for det danske magasin



> le souvenir d'une période extraordinairement excitante, marquée à la fois par l'installation de néo-vignerons et l'arrivée aux affaires d'une jeune génération qui dénotait par son ouverture d'esprit.

C'est aussi à cette époque que le public danois s'est mis à s'intéresser aux vins de la Vallée du Rhône et je ne compte pas non plus les articles que j'ai alors pu écrire pour le magazine spécialisé Vinbladet, pour lequel j'avais commencé à contribuer à son lancement en 1992. Occasionnellement, j'accueillais également des groupes danois d'amateurs de vin que je guidais dans le vignoble, souvent à vélo, ce qui, compte tenu du relief de la Vallée du Rhône septentrionale, représentait un véritable défi physique !

Depuis ma base lyonnaise, j'ai aussi traduit de nombreux ouvrages sur le vin, la bière ou les spiritueux, et dessiné de nombreuses cartes de vignobles pour des magazines ou des livres sur le vin – c'est encore mon activité principale aujourd'hui. Le vin, c'est de la géographie mise en bouteille et une bonne carte peut en dire long sur son style ou son caractère. Le vignoble de Crozes-Hermitage, par exemple, est composé de plusieurs centaines de lieux-dits, des noms que l'on retrouve de plus en plus sur les étiquettes. Un vin issu de la grande terrasse rocheuse des Chassis diffèrera d'un autre né sur les douces collines des Pends ou d'un vin provenant des pentes escarpées de granit qu'on rencontre au nord de la colline de l'Hermitage : ces variations nées de la géographie sont fascinantes !

Aujourd'hui, mes cartes sont utilisées par les élèves de la Vinakademiet de Copenhague où, depuis une dizaine d'années, je forme les nouveaux sommeliers danois aux vins français. Mes cours portent principalement sur les vins de la Vallée du Rhône, qui comptent parmi les plus vendus au Danemark en ce moment.

Justement, je propose souvent à mes étudiants de déguster à l'aveugle des vins de Crozes-Hermitage. La pureté de la syrah de Crozes-Hermitage, riche et juteuse tout à la fois, constitue une belle introduction aux vins du nord de la Vallée du Rhône en montrant aussi comment la partie septentrionale se différencie du sud où c'est le grenache le cépage-roi. Et puis, elle permet de montrer l'énorme différence qui existe entre la fraîcheur et l'élégance de la syrah rhodanienne et le shiraz australien beaucoup plus puissant, comme on peut en trouver par exemple dans la Vallée de la Barossa.

Au Danemark, nous avons d'abord été attirés par des vins plutôt tanniques mais, ces dernières années, la tendance va vers les vins plus légers et plus frais, et le nord de la Vallée du Rhône fait partie de ces régions pour lesquelles l'intérêt est montant.

Vinbladet, som jeg havde skrevet for siden starten i 1992. Jeg arbejdede også af og til som guide for grupper af danske vinentusiaster, ofte på cykel - lidt af en fysisk udfordring i Nordrhône.

Fra min base i Lyon oversatte jeg også en lang række bøger om vin, øl og spiritus og tegnede kort over vinområder til magasiner og vinbøger - noget, der i dag er blevet en af mine hovedbeskæftigelser. Vin er geografi tappet på flaske, og et godt kort kan fortælle en masse om kvalitet, stil og karakter. Alene i Crozes-Hermitage er der flere hundrede officielle lieux-dits, som i stigende grad optræder på etiketterne, og forskellen mellem vinene fra for eksempel den store, stenfyldte terrasse Les Chassis, de blide bakker i Les Pends og de ofte stejle granitskråninger nord for Hermitagehøjen er fascinerende.

Kortene fra mit firma wineillustrations anvendes også på Vinakademiet i København, hvor jeg de sidste 11 år har undervist sommeliers i blandt andet fransk vin. Vægten i min undervisning er lagt på Rhône-dalen, da vinene herfra de sidste mange år har været blandt de mest solgte i Danmark, og ofte anvender jeg en Crozes-Hermitage til elevernes blindsmagninger.

Med deres rene, ranke og saftige Syrah-frugt er de ikke bare en glimrende introduktion til Nordrhône, men demonstrerer også klart forskellene til de Grenache-baserede vine fra det sydlige Rhône. Og så er Crozes et perfekt eksempel på den enorme forskel mellem en kølig, elegant Syrah fra druens nordligste modningsområde og en langt tungere, mere sødmefuld australsk Shiraz fra f.eks. Barossa Valley.

I Danmark har vi traditionelt været mest glade for de meget kraftige rødvine, men de senere år er trenden gået i retning af lettere, mere kølige vine, og det nordlige Rhône er blandt de områder, der er stigende interesse for!

LAOC Crozes-Hermitage compte parmi les grands crus du nord de la Vallée du Rhône. Embrassant le mythique quarante-cinquième parallèle, elle se distingue par des vins qui jouent sur les registres de la gastronomie et du partage. Ainsi on les trouvera à la fois sur les cartes des tables les plus cotées et sur celles des établissements les plus décontractés, comme les bars à vin ou les caves à manger. Les vins rouges revendiquent le croquant charmeur de la syrah, le cépage emblématique du nord de la Vallée du Rhône, qui leur confère leur élégance épicée caractéristique. Plus rares, les blancs sont eux issus de roussanne et de marsanne. Également réputés, ils marient fraîcheur et arômes floraux pour des accords pleins de délicatesse.

Appellationen Crozes-Hermitage dækker mange af de store vine fra den nordlige del af Rhône-dalen, som ligger omkring den, for vinkendere, magiske 45. breddegrad. Vinene udmærker sig ved at spille på alle tangentene for gastronomi og fællesskab, og dukker derfor op på vinkortene hos både de mest populære restauranter og på vinbarer med afslappende atmosfærer. Rødvine kan bryste sig af Rhône-dalens ikoniske syrahs sprøde charme, dens elegance og dens karakteristiske krydrethed. De lidt sjældnere hvidvine fra området er lavet på Rousanne- og Marsannedruer. De nyder samme anseelse som rødvine, og kombinerer raffineret friskhed og florale noter.



« Ma fascination pour les vins de la Vallée du Rhône remonte à une trentaine d'années, et elle a commencé avec une bouteille de Crozes-Hermitage. »

André Devald

» Min fascination af vinene fra Rhône-dalen går næsten tre årtier tilbage og startede faktisk med en flaske Crozes-Hermitage. «

**Domaine Aléofane**  
+33 (0)4 75 07 00 82  
chavenatacha@yahoo.fr

**Domaine & Maison Les Alexandrins**  
+33 (0)4 75 08 69 44  
lesalexandrins.com

**Amadiou**  
+33 (0)4 90 65 84 08  
www.pierre-amadiou.com

**Domaine Bernard Ange**  
+33 (0)4 75 71 62 42  
www.domainebernardange.com

**Amoux Vins**  
+33 (0)4 90 65 84 18  
www.amoux-vins.com

**Franck Balthazar Selections**  
+33 (0)6 20 05 41 79  
balthazar.franck@orange.fr

**Domaine Guillaume Belle**  
+33 (0)6 30 63 91 72  
www.domaineguillaumebelle.com

**Domaine Philippe Belle**  
+33 (0)4 75 08 24 58  
www.domainebelle.com

**Domaine Betton**  
+33 (0)4 75 84 70 40  
domainebetton.com

**Albert Bichot**  
+33 (0)3 80 24 37 37  
www.bourgogne-bichot.com

**Cave Breyton**  
+33 (0)4 75 84 74 98  
www.domaine-breyton.com

**Brotte**  
+33 (0)4 90 83 70 07  
www.brotte.com

**Brunel Père et Fils**  
+33 (0)4 90 83 73 20  
www.gardine.com

**Domaine les Bruyères**  
+33 (0)4 75 84 74 14  
www.domainelesbruyeres.fr

**Castel Frères**  
+33 (0)4 72 23 36 36  
www.groupe-castel.com

**Cave de Tain**  
+33 (0)4 75 08 20 87  
www.cavedetain.com

**Cave Julien Cécillon**  
+33 (0)6 71 47 17 63  
www.juliencecillon.com

**Domaine Chaboud**  
+33 (0)4 75 40 31 63  
domaine.chaboud@wanadoo.fr

**Domaine de Champal**  
+33 (0)4 78 34 21 21  
vignobles.rocher@wanadoo.fr

**M. Chapoutier**  
+33 (0)4 75 08 28 65  
www.chapoutier.com

**Domaine du Chasselvin**  
+33 (0)4 75 79 08 63  
www.domainedechasselvins.com

**Domaine Jean-Louis Chave**  
+33 (0)4 75 08 24 63  
domaine@domaine[chave].fr

**Domaine Yann Chave**  
+33 (0)4 75 07 42 11  
www.yannchave.com

**Domaine Les Chenêts Alexandrins**  
+33 (0)4 75 07 48 28  
www.domaineleschenets.com

**Cave Chevalier**  
+33 (0)4 75 07 32 81  
www.cave-chevalier.com

**Domaine Maxime Chomel**  
+33 (0)4 75 03 32 70  
maxime.chomel@orange.fr

**Domaine Rémi Chomel**  
+33 (0)4 75 07 79 14  
www.domaine-remi-chomel.fr

**Cave de Clairmont**  
+33 (0)4 75 84 61 91  
www.cavedesclairmonts.com

**Domaine du Colombier**  
+33 (0)4 75 07 44 07  
dom.ducolombier@gmail.com

**Vins Jean-Luc Colombo**  
+33 (0)4 75 84 17 10  
www.vinscolombo.fr

**Domaine des Combat**  
+33 (0)6 26 08 59 42  
www.domaine-des-combat.fr

**Domaine Combier**  
+33 (0)4 75 84 61 56  
www.domaine-combier.com

**La Compagnie Rhodanienne**  
+33 (0)4 66 37 48 20  
www.compagnierhodanienne.com

**Domaine Courbis**  
+33 (0)4 75 81 81 60  
www.vins-courbis-rhone.com

**Domaine Yves Cuilleron**  
+33 (0)4 74 87 02 37  
www.cuilleron.com

**Domaine Christophe Curtat**  
+33 (0)6 25 67 39 40  
ccurtat@cegetel.net

**René-Jean Dard et François Ribo**  
+33 (0)4 75 07 40 00

**Domaine Emmanuel Darnaud**  
+33 (0)4 75 84 81 64  
www.domainedarnaud.com

**Dauvergne Ranvier**  
+33 (0)4 66 82 96 59  
www.dauvergne-ranvier.com

**Maison Delas Frères**  
+33 (0)4 75 08 60 30  
www.delas.com

**Vins Denuzière**  
+33 (0)4 74 59 50 33  
caroline.moro@maisondenuziere.com

**Cave Olivier Dumaine**  
+33 (0)4 75 07 26 29  
www.la-croix-du-verre.com

**Domaine Duseigneur**  
+33 (0)4 90 02 08 17  
www.domaineduseigneur.com

**Les Entrefaux**  
+33 (0)4 75 07 33 38  
entrefaux@wanadoo.fr

**Equis – Maxime Graillot**  
+33 (0)6 19 27 58 77  
maximegraillot@wanadoo.fr

**Domaine Esprit**  
+33 (0)4 75 07 21 49  
www.domaine-esprit.com

**Jean-Claude et Nicolas Fayolle**  
+33 (0)6 61 62 36 06  
nicolas.fayolle@wanadoo.fr

**Fayolle Fils et Fille**  
+33 (0)4 75 03 33 74  
www.fayolle-filsfille.fr

**Ferme du Mont**  
+33 (0)4 75 03 22 64  
www.lafermedumont.com

**Ferraton Père et Fils**  
+33 (0)4 75 08 59 51  
www.ferraton.fr

**Domaine Finot**  
+33 (0)6 84 95 21 44  
www.domaine-finot.com

**Maison Gabriel Mefre**  
+33 (0)4 90 12 32 32  
www.gabriel-mefre.fr

**Pierre Gaillard**  
+33 (0)4 74 87 13 10  
www.domainespierregillard.com

**Domaine Alain Graillot**  
+33 (0)4 75 84 67 52  
contact@domainegraillot.com

**Grands Vins Sélection**  
+33 (0)4 74 66 57 24  
www.grandsvinsselection.fr

**E. Guigal**  
+33 (0)4 74 56 10 22  
www.guigal.com

**Guyot**  
+33 (0)4 78 48 70 54  
www.guyot-vins.com

**Domaine Habrard**  
+33 (0)6 60 61 60 26  
laurenthabrard.com

**Domaine des Hauts Châssis**  
+33 (0)4 75 84 50 26  
domaine.des.hauts.chassis@wanadoo.fr

**Domaine Les Hauts de Mercuriol**  
+33 (0)4 90 65 85 91  
www.vignoblescheron.fr

**Paul Jaboulet Aîné**  
+33 (0)4 75 84 68 93  
www.jaboulet.com

**Domaine Philippe et Vincent Jaboulet**  
+33 (0)4 75 07 44 32  
www.jaboulet-philippe-vincent.fr

**Lavau**  
+33 (0)4 90 70 98 70  
www.lavau.fr

**Domaine Les 4 Vents**  
+33 (0)4 75 06 39 15  
domaineles4vents@outlook.fr

**Lemenicier**  
+33 (0)4 75 81 00 57  
www.jacqueslemenicier.com

**Luyton-Fleury**  
+33 (0)4 75 06 26 21  
pepinieres.luytonfleury@yahoo.fr

**Domaine Gaylord Machon**  
+33 (0)6 11 16 41 35  
www.domaine-gaylord-machon.com

**Cave Jean-Claude Marsanne et Fils**  
+33 (0)4 75 08 86 26  
www.domainemarsanne.com

**Domaine des Martinelles**  
+33 (0)4 75 07 70 60  
www.domaine-des-martinelles.fr

**Domaine Melody**  
+33 (0)4 75 08 16 51  
www.ve2.com/domaine-melody

**Philippe Michelas**  
+33 (0)4 75 08 05 61  
entre-pierre-et-sens.fr

**Domaine Michelas St Jemms**  
+33 (0)4 75 07 86 70  
www.michelas-st-jemms.fr

**Mourier Vins**  
+33 (0)4 74 87 04 07  
www.michel-mourier.com

**Domaine Mucyn**  
+33 (0)4 75 03 34 52  
www.mucyn.com

**Domaine du Murinais**  
+33 (0)4 75 07 34 76  
www.domainedumurinais.com

**newRhône Millésimes**  
+33 (0)4 90 60 20 00  
www.newrhone.eu

**Rémy Nodin**  
+33 (0)4 75 40 35 90  
www.remy-nodin.fr

**Ogier**  
+33 (0)4 90 39 32 41  
www.ogier.fr

**Vincent Paris Sélection**  
+33 (0)4 75 40 13 04  
vinparis@wanadoo.fr

**Domaine du Pavillon**  
+33 (0)4 75 07 99 12  
www.pavillon-mercuro.fr

**Frédéric Pierro**  
+33 (0)6 10 33 08 56  
fred.pierro@sfr.fr

**Julien Pilon**  
+33 (0)6 75 77 55 66  
www.julienpilon.fr

**Domaine Étienne Pochon**  
+33 (0)4 75 07 34 60  
www.etienne-pochon.fr

**Domaine Michel Poinard**  
+33 (0)4 90 65 85 91  
www.domainepoinard.fr

**Domaine Pradelle**  
+33 (0)4 75 07 31 00  
www.domainepradelle.com

**Domaine Le Prieuré d'Arras**  
+33 (0)4 75 07 02 97  
www.becheras.fr

**Ravoire et Fils**  
+33 (0)4 90 08 26 36  
www.ravoire-fils.com

**Cave Desmeure / Domaine des Remizières**  
+33 (0)4 75 07 44 28  
www.domaineremizieres.com

**Domaine Gilles Robin**  
+33 (0)4 75 08 43 28  
www.gillesrobin.com

**Les vins Pierre Rougon**  
+33 (0)4 90 12 11 11  
www.lesvinspierrerougon.fr

**Domaine Stéphane Rousset**  
+33 (0)4 75 03 30 38  
domainerousset@orange.fr

**Domaine Saint-Clair**  
+33 (0)9 66 40 35 55  
domainesaintclair@wanadoo.fr

**Domaine de Saint-Cosme**  
+33 (0)4 90 65 80 80  
www.saintcosme.com

**Domaine des Sept Chemins**  
+33 (0)4 75 84 75 55  
domainebuffiere@hotmail.fr

**Les Vins Skalli**  
+33 (0)4 90 83 58 35  
info@skalli.com

**Domaine Marc Sorrel**  
+33 (0)4 90 12 10 07  
www.marcosorrel.fr

**Hervé Souhaut**  
+33 (0)4 75 08 57 20  
romaneaux.destezet.free.fr

**Maison Jean-Baptiste Souillard**  
+33 (0)6 21 86 54 60  
www.jean-baptiste-souillard.com

**Tardieu-Laurent**  
+33 (0)4 90 68 80 25  
www.tardieu-laurent.fr

**Terranea**  
+33 (0)4 90 34 18 47  
terranea.sarl@wanadoo.fr

**Les Terriens SARL**  
+33 (0)6 07 88 27 45  
vip@desjouxay.fr

**Laurent Thivolle**  
+33 (0)4 75 07 73 82

**Vallée Haute Vallée Basse**  
+33 (0)6 18 59 75 73  
vhvb@free.fr

**Vidal-Fleury**  
+33 (0)4 74 56 10 18  
www.vidal-fleury.com

**Vignobles & Compagnie**  
+33 (0)4 66 37 49 50  
vignoblescompagnie.com

**Les Vins de Vienne**  
+33 (0)4 74 85 04 52  
www.vinsdevienne.com

**Pierre Jean Villa**  
+33 (0)4 74 54 41 10  
www.pierre-jean-villa.fr

**François Villard**  
+33 (0)4 74 56 83 60  
www.domainevillard.com

**Domaine de la Ville Rouge**  
+33 (0)4 75 07 33 35  
www.domainedelavillero rouge.fr

**Le Vin de Pflö**  
www.levindepflö.com  
+33 (0)6 78 09 22 75



CHAQUE ANNÉE, L'AOC CROZES-HERMITAGE ÉDITE UN MAGAZINE DE VOYAGE DANS LEQUEL LE GOÛT DU VIN SERT DE FIL D'ARIANE POUR DÉAMBULER DANS UNE VILLE, À LA RENCONTRE DES LIEUX ET PERSONNALITÉS QUI LA FONT VIBRER. LES PRÉCÉDENTS NUMÉROS SONT TOUS DISPONIBLES SUR LE SITE WEB DE L'APPELLATION : WWW.CROZES-HERMITAGE-VIN.FR

HVERT ÅR UDGIVER AOC CROZES-HERMITAGE ET REJSEMAGASIN, HVOR VINEN ER ARIADNETRÅDEN, DER GUIDER LÆSEREN SIKKERT GENNEM BYEN, DENN STEDER OG PERSONLIGHEDERNE SOM PUSTER LIV I DET HELE. ALLE DE TIDLIGERE PUBLIKATIONER KAN FINDES ONLINE PÅ AOC CROZES-HERMITAGES HJEMMESIDE.



# adresses

## RESTAURANTS

1. **108\***  
Strandgade 108, 1401 København  
+45 32 96 32 92 - 108.dk
2. **Admiralgade 26**  
Admiralgade 26, 1066 København  
+45 33 33 79 73 - www.admiralgade26.dk
3. **Almanak**  
Havnegade 44, 1058 København  
+45 72 14 88 08 - thestandardcph.dk/en/almanak
4. **Aamanns 1921**  
Niels Hemmingsens Gade 19-21, 1153 København  
+45 20 80 52 04 - aamanns.dk/aamanns-1921
5. **Aamanns Etablissement**  
Øster Farimagsgade 12, 2100 København  
+45 20 80 52 02 - aamanns.dk
6. **AOC - Aarø & Co\*\***  
Dronningens Tværgade 2, 1302 København  
+45 33 11 11 45 - restaurantaoc.dk
7. **Aristo**  
Islands Brygge 4, 2300 København  
+45 32 95 83 30 - www.restaurantaristo.dk
8. **Basalt**  
Center Blvd. 3, 2300 København  
+45 32 47 35 95 - www.restaurantbasalt.dk
9. **Bistro Boheme**  
Esplanaden 8, 1263 København  
+45 33 93 98 44 - bistrobheme.dk
10. **Bodil**  
Sønder Blvd. 105, 1720 København  
+45 55 55 23 00 - timos.dk/restaurant-bodil
11. **Café Victor**  
Ny Østergade 8, 1101 København  
+45 33 13 36 13 - cafevictordk
12. **Clou\***  
Øster Farimagsgade 8, 2100 København  
+45 91 92 72 30 - restaurant-clou.dk
13. **Era Ora\***  
Overgaden Neden Vandet 33B, 1414 København  
+45 32 54 06 93 - eraora.dk
14. **Formel B\***  
Vesterbrogade 182, 1800 Frederiksberg  
+45 33 25 10 66 - formelb.dk
15. **Frank**  
Ny Adelgade 3, 1104 København  
+45 38 41 41 37 - restaurantfrank.dk
16. **Geist**  
Kongens Nytorv 8, 1050 København  
+45 33 13 37 13 - restaurantgeist.dk
17. **Geranium\*\*\***  
8, Per Henrik Lings Allé 4, 2100 København  
+45 69 96 00 20 - www.geranium.dk
18. **Gorilla**  
Flasketorvet 63, 1711 København  
+45 33 33 83 30 - restaurantgorilla.dk
19. **Grønnegade**  
Grønnegade 39, 1107 København  
+45 33 93 31 33 - www.grønnegade.dk
20. **Hanzo**  
Værnedamsvej 14, 1619 København  
+45 38 41 41 67 - madklubben.dk/hanzo
21. **Hotel Sanders**  
Tordenskjoldsgade 15, 1055 København  
+45 46 40 00 40 - hotelsanders.com
22. **Jordnaer\***  
Gentoftegade 29, 2820 Gentofte  
+45 22 40 80 20 - restaurantjordnaer.dk
23. **Kadeau\*\***  
Wildersgade 10B, 1408 København  
+45 33 25 22 23 - kadeau.dk
24. **Kanalen**  
Wilders Pl. 2, 1403 København  
+45 32 95 13 30 - www.restaurant-kanalen.dk
25. **Kaptajn**  
Sortedam Dosserring 45a, 2200 København  
+45 60 18 74 14 - www.restaurantkaptajn.dk
26. **Kiin Kiin\***  
Guldbergsgade 21, 2200 København  
+45 35 35 75 55 - www.kiin.dk
27. **Koefoed**  
Landgreven 3, 1301 København  
+45 36 48 22 24 - www.restaurant-koefoed.dk
28. **Kokkeriet\***  
Kronprinsessegade 64, 1306 København  
+45 33 15 27 77 - kokkeriet.dk
29. **Kong Hans Kælder**  
Vingårdstræde 6, 1070 København  
+45 33 11 68 68 - www.konghans.dk
30. **Krogs Fiskerestaurant**  
Gammel Strand 38, 1202 København  
+45 33 15 89 15 - krogs.dk
31. **Le Pavé**  
Gråhøvdetory 14, 1154 København  
+45 33 13 47 45 - www.restaurant-silo.dk
32. **Lumskebugten**  
Esplanaden 21, 1263 København  
+45 33 15 60 29 - www.lumskebugten.dk
33. **Manfreds**  
Jægersborggade 40, 2200 København  
+45 36 96 65 93 - http://manfreds.dk
34. **Marchal\***  
Kongens Nytorv 34, 1050 København  
+45 33 12 00 94 - www.dangleterre.com
35. **Marv & Ben**  
Snaregade 4, 1205 København  
+45 33 91 01 91 - www.marvogben.dk
36. **Mash Penthouse**  
Arni Magnussons Gade 4, 1577 København  
+45 33 13 93 00 - www.mashsteak.dk
37. **Mash Skovriderkroen**  
Strandvejen 235, 2920 Charlottenlund  
+45 72 14 88 08 - thestandardcph.dk
38. **Maven**  
Nikolaj Plads 10, 1067 København  
+45 32 20 11 00 - www.restaurantmaven.dk
39. **Mêlée**  
Martensens Alle 16, 1828 Frederiksberg  
+45 35 13 11 34 - melee.dk
40. **Musling Bistro**  
Linnésgade 14, 1361 København  
+45 34 10 56 56 - muslingbistro.dk
41. **Nimb Gemyse**  
Tivoli, Vesterbrogade 3, 1620 København  
+45 88 70 00 00 - www.nimb.dk/da/gemyse
42. **No.2**  
Nicolai Eigrtveds Gade 32, 1402 København  
+45 33 11 11 68 - www.nummer2.dk
43. **Noma\*\***  
Refshalevej 96, 1432 København  
noma.dk
44. **Nose2Tail**  
Flasketorvet 13, 1711 København  
+45 33 93 50 45 - nose2tail.dk
45. **Øl & Brød**  
Viktoriegade 6, 1620 København  
+45 33 31 44 22 - www.ologbrod.dk
46. **Palægade**  
Palægade 8, 1261 København  
+45 70 82 82 88 - palægade.dk
47. **Pastis**  
Gothersgade 52, 1123 København  
+45 33 93 44 11 - bistro-pastis.dk
48. **Pluto**  
Borgergade 16, 1300 København  
+45 33 16 00 16 - restaurantpluto.dk
49. **PMY**  
Tordenskjoldsgade 11, 1055 København  
+45 50 81 00 02 - www.restaurant-pmy.com
50. **Pony**  
Vesterbrogade 135, 1620 København  
+45 33 22 10 00 - www.ponykbbh.dk
51. **Radio**  
Julius Thomsens Gade 12, 1632 København  
+45 25 10 27 33 - restaurantradio.dk
52. **Relæ**  
Jægersborggade 41, 2200 København  
+45 36 96 66 09 - www.restaurant-relae.dk

53. **Ralph & Rudolph**  
Classensgade 11A, 2100 København  
+45 28 87 58 83 - ralphogrudolph.dk
54. **Restaurationen**  
Møntergade 19, 1116 København  
+45 33 14 94 95 - restaurationen.dk
55. **Salon**  
Bredgade 63, 1260 København  
+45 33 15 10 60 - saloncph.dk
56. **Sanchez**  
Istedgade 60, 1650 København  
+45 31 11 66 40 - lovesanchez.com
57. **Silo**  
Helsinkigade 29, 2100 København  
+45 39 29 29 20 - www.restaurant-silo.dk
58. **Sletten**  
Gl Strandvej 137, 3050 Humlebeek  
+45 49 19 13 21 - sletten.dk
59. **Slurp Ramen Joint**  
Nansensgade 90, 1366 København  
+45 53 70 80 83 - slurpramen.dk
60. **Søllerød Kro\***  
Spøtlevvej 35, 2840 Holte  
+45 45 80 25 05 - www.sollerod-kro.dk
61. **Spisehuset**  
Slagterhusgade 5C, 1715 København  
+45 28 93 68 79 - food8.dk/spisehuset

62. **Strandmøllekroen**  
Strandvejen 808, 2930 Klampenborg  
+45 39 63 01 04 - www.strandmøllekroen.dk
63. **Studio**  
Havnegade 44, 1058 København  
+45 72 14 88 08 - thestandardcph.dk
64. **The Olive Kitchen & Bar**  
Nørregade 22, 1165 København  
+45 33 93 81 10 - www.theolive.dk
65. **The Restaurant by Kroun**  
Skodsborg Strandvej 139, 2942 Skodsborg  
+45 27 90 28 70 - skodsborg.dk
66. **Uformel**  
Stuedstræde 69, 1554 København  
+45 70 99 91 11 - uformel.dk
67. **Vandvid**  
Ben Websters Vej 3, 2450 København  
+45 21 31 50 20 - www.vandvid.com

## wine bars

68. **Ancestrale**  
Oehlenschlägersgade 12, 1663 København  
+45 60 40 74 14 - ancestrale.dk
69. **Antidote Vinbar**  
Jægersborggade 56, 2200 København  
+45 38 11 30 30 - antidotevinbar.dk
70. **Bar Vin**  
Skindergade 3, 1159 København  
+45 33 12 58 03 - barvin.dk
71. **Den Vandrette**  
Havnegade 53A, 1058 København  
+45 72 14 82 28 - www.denvandrette.dk
72. **Falemum**  
Værnedamsvej 16, 1619 København  
+45 33 22 30 89 - www.falemum.dk
73. **Malbeck**  
Istedgade 61, 1650 København  
+45 33 31 19 70 - vinhandel.malbeck.dk
74. **Nærvaer**  
Strandgade 87 C, 1401 København  
+45 77 30 12 11 - naervaer.dk
75. **Nimb Vinotek**  
Børnstorffsgade 5, 1577 København  
+45 88 70 00 50 - www.nimb.dk
76. **Paté Paté**  
Slagterbodeme 1, 1716 København  
+45 39 69 55 57 - patepate.dk
77. **Pompette**  
Møllegade 3, 2200 København  
www.facebook.com/pompettecp

78. **R Vinbar**  
Gammel Mønt 14, 1117 København  
+45 28 87 58 83 - rvinbar.dk
79. **Ravnborg Vinbar**  
Ravnborgsgade 19, 2200 København  
+45 35 39 39 10 - vinstueme.dk

80. **The Corner**  
Strandgade 108, 1401 København  
+45 32 96 32 92 - 108.dk/en/the-corner/wine-bar
81. **Ved Stranden 10**  
Ved Stranden 10, 1061 København  
+45 35 42 40 40 - www.vedstranden10.dk

82. **Vesterbro Vinstue**  
Istedgade 128, 1650 København  
+45 33 25 10 80 - vinstueme.dk
83. **Vin de table**  
Frederikssundsvej 33, 2400 København  
+45 30 11 48 00 - www.vindetable.dk

- 84-1. **Vinhanen Nørrebro**  
Baggesensgade 13, 2200 København  
+45 29 92 14 52 - www.vinhanen.dk
- 84-2. **Vinhanen Vesterbro**  
Engbavevej 24, 1770 København  
+45 29 92 14 52 - www.vinhanen.dk

85. **Xocovino**  
Kejsersgade 1, 1155 København  
+45 28 40 80 21 - xocovino.com

## FOOD MARKETS

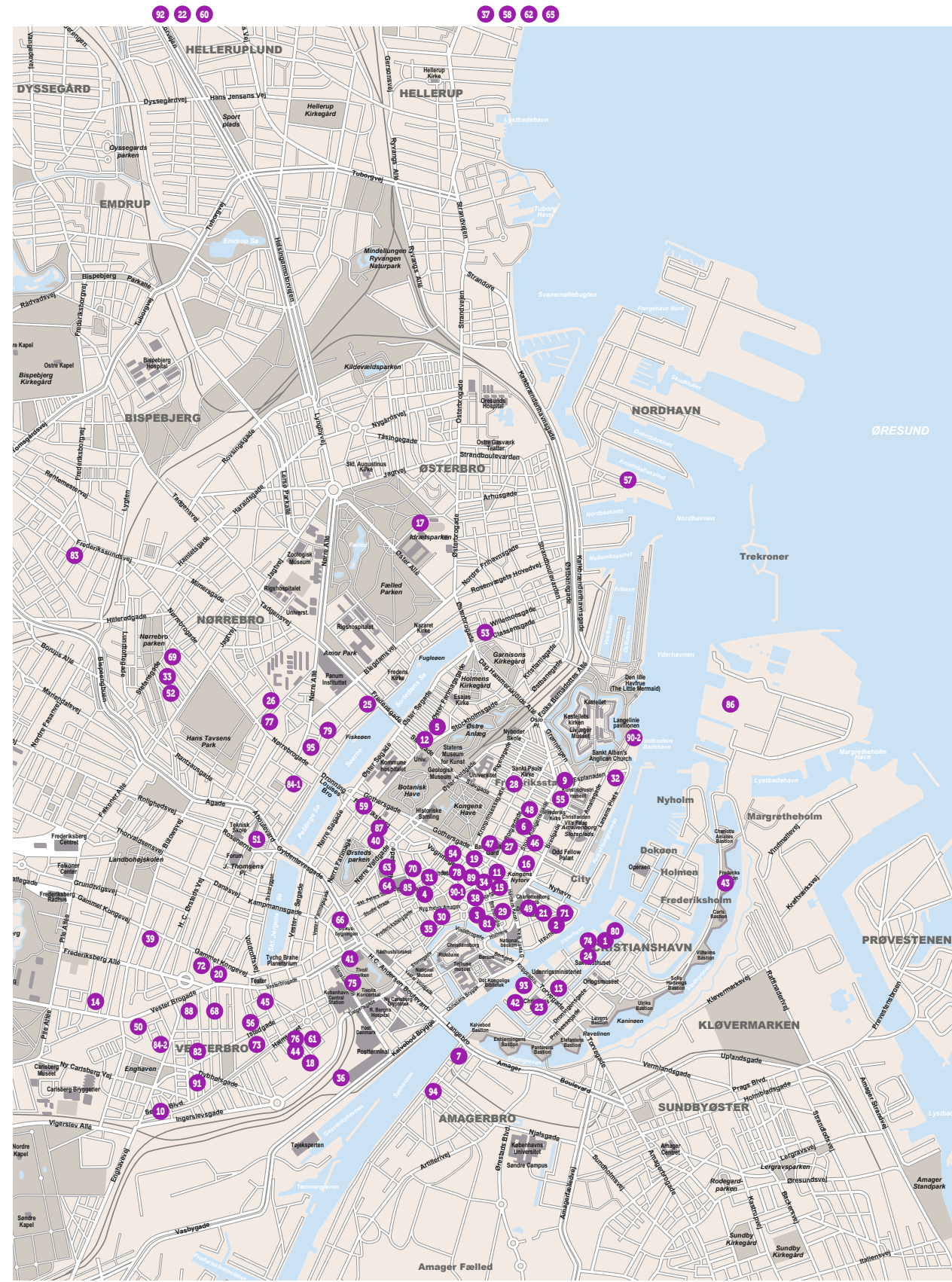
86. **Reffen**  
Refshalevej 167A, 1432 København  
+45 33 93 07 60 - reffen.dk
87. **Torvehallerne**  
Frederiksborggade 21, 1360 København  
+45 70 10 60 70 - torvehallenmkbh.dk
88. **WestMarket**  
Vesterbrogade 97, 1620 København  
+45 70 50 00 05 - westmarket.dk

## WINE SHOPS

89. **Kjær & Sommerfeldt**  
Gammel Mønt 4, 1117 København  
+45 70 15 65 05 - kjaersommerfeldt.dk
- 90-1. **Logismose Illum Rooftop**  
Østergade 52, 1100 København  
+45 33 18 26 10 - illum.dk
- 90-2. **Logismose Nordre Toldbod**  
Nordre Toldbod 16, 1259 København  
+45 33 32 04 07 - logismose.dk
91. **Niche Vine**  
Valdemarsgade 75, 1665 København  
+45 44 95 93 52 - nichevine.dk
92. **Otto Suenson**  
Mesterladden 19, 2820 Gentofte  
+45 88 88 76 93 - ottosuenson.dk
93. **Rosforth & Rosforth**  
Knippelsbrogade 10, 1409 København  
+45 33 32 55 20 - www.rosforth.dk
94. **Toft Vin**  
Islands Brygge 25, 2300 København  
+45 32 54 07 05 - toftvin.dk
95. **Vintro**  
Ravnborgsgade 5, 2200 København  
+45 51 22 00 02 - vintrovindk

## MALMÖ

96. **B.A.R**  
Erik Dahlbergsgatan 3, 211 48 Malmö  
+46 40 17 01 75 - barmalmo.se
97. **Gustavino**  
Kyrkogatan 3, 211 22 Malmö  
+46 40 669 04 14 - gustavino-malmo.se
98. **Julie Vinbar**  
Tejgelgårdsgatan 9, 211 33 Malmö  
+46 40 627 11 60 - juliemalmo.se
99. **L'Enoteca**  
Västergatan 6C, 211 21 Malmö  
+46 40 43 81 81 - lenoteca.se



# Le Cru empreint d'élégance

CROZES  
HERMITAGE

L'ÉLÉGANCE EN PARTAGE



Crozes-Hermitage incarne, dans un verre, le chic et le savoir-vivre français que le monde nous envie. Idéalement situé sur le 45<sup>e</sup> parallèle, celui de l'équilibre à mi-chemin entre le pôle et l'équateur, le terroir de Crozes-Hermitage donne des vins racés et élégants que l'on aime partager. Leur équilibre, juste entre la puissance et la finesse, vient de la syrah, son cépage emblématique, de ses tanins veloutés et de ses notes de petits fruits noirs. Avec Crozes-Hermitage, l'élégance se partage.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.