

VinBlad Sommar 2022

Bonjour VinVänner



I juli 2004 tog jag beslutet att sluta att arbeta för E&J Gallo och starta eget företag.

Jag döpte det till Pinot Noir efter min första stora förälskelse i vinvärlden. Till en början var jag agent mot svenska importörer och letade fram viner till System Bolagets offerter och den svenska restaurangbranschen. Snabbt blev jag frustrerad av att inte själv kunna välja och framförallt säga nej till vinodlare som gjorde unika och riktigt bra viner. Ibland sade System Bolaget nej till vinet för det inte hade skruvkork! Ibland bad de att sockra upp vinet för svenskarnas smak.

Det första Vin Bladet skrevs 2005. Då hyrde vi en lokal i Danmark, precis bredvid Öresundsbron, för distansförsäljning var ännu inte tillåten i Sverige. 2008 var ett tufft år när jag fick veta att en akut leukemi drog förbi, men vin, härliga familj och vänner fick vinden att vända och senare på året fick jag licens för distansförsäljning av Skatteverket. Tror jag var den tredje utdelade licensen.

Vilken fantastisk resa det har varit sedan dess. Alla underbara, passionerade människor jag träffat. Pappa Willy kom snabbt in i bilden som hjälp och sedan Larne efter en vinlig vistelse i Saint Papoul. Nu har vi även Marie som är utbildad sommelier och säljer våra viner till restauranger i Sverige.. En annan Marie är på deltid provanställning här nere i St Papoul för att hjälpa till med administration och fakturor!! Vi har också haft två underbara praktikanter Vendela och Hjalmar.

Och alla stora personligheter som ligger bakom varje vin! Vinodlare är ett släkte för sig. Ofta är de mest begåvade odlarna som har de största personligheterna. Troligtvis är det en ekvation eller kurva som fungerar ihop. Och det behövs säkerligen lite "folie" / "madness" för att göra bra viner. Men min lilla värdefulla vinvärld hade inte funnits utan er, Kära VinVänner!

Jag tycker det är såå underbart att ni läser våra VinBlad och uppskattar våra viner. Och tusen miljoner tack för alla trevliga mail. De sparas varsamt ner i ett "Uppåtjack-fack" i min dator. Kommer det en dag då det känns lite tufft går jag in och läser era meddelande. Här kommer några få exempel:

"Härligt med vår och livet som återvänder i naturen, för att inte tala om ljuset som tränger undan det grå och mörka..

Languedoc längtar vi efter och funderar på att återvända till. Speciellt eftersom vi hade en sådan utmärkt guide när vi var där!: Härliga viner du förser oss med! Tack! /Marie och Christer"

"Att köpa vin från Systembolaget är inte längre ett dugg lockande. Dina utvalda viner håller mycket högre kvalitet. Lev väl och njut av hösten som nu börjar prunka i vackra färger./ Gudrun"

"Skulle än en gång vilja tacka dig för ett jättebra vinblad.

Speciellt det du skriver om sockret i dina viner. Det blir viktigare och viktigare. Ca 10 % av den svenska befolkningen har diabetes och många har s.k. förhöjd glukosintolerans. Min syster har diabetes och hon hakar på i mina beställningar./ Michael"

"Alltid lika kul att höra av er och botanisera i ert vinblad. Det är svårt att välja, många som verkar goda./ Kamilla"

"Igår drack vi Château de Dompierre, Pauillac, vinet som även presidentparet uppskattar. Tänk att Cabernet Sauvignon kan smaka på det sättet! Ett helt underbart och fantastiskt vin. Trevlig sommar! Göran o Carina"

"Kul att handla vin genom er, goda viner och fin service. Vi ska se om vi kan prova oss igenom vinerna i helgen./ Benny o Christina"

"Vi älskar era viner för övrigt, väldigt trevligt företag ni har 😊😊 / Lana"

Hoppas allt bra! Måhända en dum fråga, men det är inte så att du har några Monsieur Blanc över i Sjödiken? Vi beställde bara tre flaskor – hade vi vetat vilken trevlig bekantskap denne herre var, hade vi beställt betydligt fler...

Sommarens Vin Blad är lite annorlunda uppbyggt. Vi presenterar endast en vinodlare Eric Laguerre. Han bad själv att få vara med i VinBladet Sommar. Efter hans förfärliga olycka behöver han få in lite kapital inför nästa skörd. Vi har alla provat hans senaste årgång och alla hans viner är mycket bra.

Livet bör vara en balans mellan saker/människor vi känner väl till och nya upptäckter. En équilibre mellan att träffa vänner och kära och nya möten. Ni som brukar läsa VinBladet vet att jag jämför vin med människor. För mig att öppna en flaska vin är som att träffa en person, antingen en person man känner eller ett nytt ansikte / ett vin som jag dricker ofta eller en "nykomling".

Både när man korkar upp ett "vänvin" som är på gott humör mår man bra, det är en lugnande bra känsla i magen. När jag provar ett nytt vin som jag faller för, får jag nästan fjärlar i magen och vill veta mer och prova fler viner från gården. Två härliga känslor. Och det är dessa jag önskar dela med mig i Sommarens VinBlad. För visst behöver vi den där "feel good" känslan i magen....

För att komma fram till era favoriter, har jag helt enkelt tagit fram våra mest tjugo sålda viner sedan 2005. Vita, rosé, röda är blandade tillsammans. Hoppas ni hittar er favorit och er blivande omtyckta nykomling.

Fransk-Svenska hälsningar, My, Larne och Willy

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine Eric LAGUERRE

Côtes de Roussillon Village

EKOLOGISKT & NATUR



Det första Eric säger när jag väl hittat hans vinkällare uppe i bergen är: "Vin är samma sak som vinplanta. Det enda jag gör i källaren är att provsmaka vinet och fylla på tunnorna för att oxidering inte ska ske." På min följdfråga om hans val av ekologisk odling var en självklarhet när han på 80-talet tog över gården efter sin pappa svarar han: "Ja! Min fader odlade redan ekologiskt men av andra anledningar än jag. Jag kommer så väl ihåg en dag när han kom hem från staden (Perpignan) och berättade att vinteknikern ville sälja ett så kallat underverks-medel som stoppade vinplantans alla möjliga sjukdomar. Men min fader tyckte att det var ett alldeles för dyrt medikament, en liter kostade lika mycket som en dagslön och våra vinplantor är friska! Vinteknikern hade dock hävdade att sjukdomarna skulle dyka upp inom kort. Eric fortsätter: "Jag kommer ihåg ett år då vi besprutade mot sicadellfjärilen. Vilken katastrof! Behandlingen satte hela ekosystemet i obalans och vi fick stora problem med en annan

larv i stället. Det tog två år för naturen att komma på rätt spår igen.

Eric's vingård ligger uppe på de högsta sydligaste sluttningarna i Pyrenéerna. Från vilket håll man än kommer erbjuds en timmes bilkörning på små, kurviga vägar. Vinodlingarna ligger på 450-650 meter över havet. En del av dem har havsutsikt vid fint väder. Deras geologiska situation och Syd-Frankrikes klimat bidrar till att det är "enkelt" att odla ekologiskt. Över 300 soldagar om året garanterar mognad samtidigt som vindar och kyliga nätter håller sjukdomar borta. Det är inte de små larverna eller mögelsvamparna som hotar Eric's vinplantor utan betydligt större "rovdjur". Problemen är rådjuren, som äter de nya krispiga skotten på våren och vildsvinen som mumsar i sig de söta druvorna på hösten. Eric har plantor på tre olika platser och har lyckats inhägna ett vinfält för att hålla djuren borta.

Arealen på vinplantorna är totalt 50 ha. Eric säljer en del av sina druvor för att få in kapital redan på hösten för att betala sina druvplockare. Eftersom hans druvor är ekologiskt stämplade får han bra pris och samma vinhandlare köper allt de får. Eric behåller själv tillräckligt med druvor för att göra 60 000 flaskor om året. Vinkällaren ligger i det gamla familjehuset som är ett trevåningshus och på så vis arbetas vinet utan pumpning genom gravitation. Endast vildjäst används. Byn St Martin de Fenouillet har 34 invånare och Fenouillet betyder fänkål på franska och det växer vilt överallt. Även bland vinplantorna!

För två år sedan råkade Eric ut för en förfärlig olycka då han halkade i vinkällaren och bröt tre ryggkotor. Eric låg förlamad, själv på sjukhuset under Covid-tiden. Han lät sin mobiltelefon vara på för att höra ljuden hemma ifrån. Eric har berättat att det varit oerhört tufft både fysiskt och mentalt, men något ont för alltid något gott med sig säger han. På grund av ekonomiska problem med färre vinflaskor sålda från sjuksängen, var Eric tvungen att avskeda personal. Och tack vare detta tyckte då Eric's son, Paul att det var trevligare och lugnare i vinkällaren, så han bestämdes sig för att börja arbeta med sin fader. Eric är överlycklig över Pauls beslut. I dag går Eric med käpp i källaren och transmittar sin passion och kunnande för vin.

Vitt Eos Blanc

2021

Aop Côtes du Roussillon

14 Euro

65% Grenache Blanc och 35% Maccabeu. På grund av klimatet och Eric's val av ekologisk odling med gräs mellan raderna ger plantorna liten avkastning. Hans vita Eos ger 22 hl/ha. Vinet har lagrats på gamla ekfat i 8 månader. I näsan känner vi vita blommor och ingen antydning till vanilj och ek. Mycket frisk mun, mineralitet, citrus, en aning små fina bubblor. Känns som sommar när man dricker det! Bör drickas inom tre år.

Vitt Le Cistes

2019

Aop Côtes du Roussillon

17,50 Euro

Marsanne 20%, Roussanne 20%, Rolle 25% Grenache Blanc 25% Maccabeu 10%. Ytterst lite avkastning: 20 hl/ha, jag påminner om att man får lov att ha 60 hl/ha i Chablis! Vinet både jäses och mognar i ekfat, lite nya ekfat och många äldre. I näsan finner vi brioche, croissant, smör, vanilj från ekfaten. Munnen är rak och full av mineralitet. Större längd än Eos. Finalen är lång med lite vitpeppar och återigen brioche. Gott, vitt gastronomivin.

Rosé Eos Rosé

2021

Aop Côtes du Roussillon

14 Euro

80% Grenache Noir och 20% Syrah. Det är en rosé de coule, dvs att Eric öppnar kranen och låter juicen rinna av när han har fått den färg han önskat. När kranen stängs låter han resten av tanken vinifiera färdigt med skal och det blir Eos rött. Blommig näsa med röda friska bär. Bra kropp, perfekt till sommarluncher med grillad kyckling eller grekisk sallad. Bör drickas inom två år.

Rött Eos Rouge

2021

Aop Côtes du Roussillon

14 Euro

80% Grenache Noir och 20% Syrah. Mognat 8 månader på äldre ekfat. Bouquén bjuder på fräska röda bär, lite laktostoner och timjan. Härlig röd attack med sydfranska örter. Trevlig kryddiga tanniner som följer med och ger en behaglig avslutning på vinet.

Rött Le Passage 2021 Aop Côtes du Roussillon 14 Euro
80% Carignan. 10% Grenache Noir, 10% Syrah. Vinifierat på stålfat och sedan mognat 8 månader på äldre ekfat. Näsan är till början stängd, lägg den gärna på karaff. Helt annorlunda stil än hans Eos och Cistes. Svettig häst och sedan kommer mogna körsbär, kryddnejlikor och lite charkuterier.

Rött Le Ciste 2018 Aop Côtes du Roussillon 17,50 Euro
40% Grenache Noir, 35% Syrah, 15% Carignan, 10% Mourvèdre. Endast 15-18 hl/ha. Vilket ungefär är drygt en flaska per planta! Vinifierat på betongtank och sedan lagrat 12-15 månader på ekfat. En fjärdedel är nya. Mycket mörk mogen frukt. Röda mogna plommon, kryddor, cederträ och lite miso-aromer i final. Lägg detta gärna på karaff också. Kan lagras upp till tio år.



Gamla Favoriter Vita Viner

Vitt Alma Cerius Gardian 2021 IGP Côteaux de Béziers 9,80 Euro
Vinet kommer från kooperativet nere vid Medelhavet som också gör det populära In Vino Erotico. Chardonnay, Sauvignon Blanc och Verrmentino. Chardonnay och Sauvignon Blanc ligger med skal i fyra timmar. Jäses och sedan mognat på jästfällning i två månader. Näsan kan vara lite blyg, sedan kommer persika, ananas, mandel i bra jämvikt. Bör drickas inom två år. Var med i VårPaketet 2022.

Vitt Château Laballe, Sables Fauves 2021 IGP Landes 9,80 Euro
Vinet kommer från det unga paret Laudet som även gör en utmärkt Armagnac. Gros Manseng, Colombard, Sauvignon och Ugni Blanc är druvorna i detta friska sommarvin. Klädd i ljusgul klänning med gröna aningar, näsan erbjuder exotiska frukter och vita blommor. Gott och prisvärt.

Vitt Domaine Girard Chardonnay Classique 2021 IGP d'Oc 10,90 Euro
Endast Chardonnay och en ytterst trevlig och effektiv sådan. Bra balans mellan frukt, citrus, syra och rundhet. Mycket prisvärd Chardonnay. Bör drickas inom tre år. Det andra mest sålda vita vinet hos Pinot Noir..

Här kommer tre vita från vår stilige och charmige slottsherre Bertrand.

Vitt Château Guilhem Sauvignon Blanc 2021 IGP d'Oc 10,50 Euro
100% Sauvignon Blanc. Druvorna är maskinskördade klockan fyra på morgonen för att druvorna ska komma kalla in i källaren. Exotiska frukter, ananas och krusbär. En effektiv Sauvignon Blanc med tilltalande kropp. Bör drickas inom två år. Det mest sålda vita vinet hos Pinot Noir genom tiderna. *Ekologiskt*

Vitt Château Guilhem Chardonnay 2021 IGP d'Oc 10,50 Euro
100% Chardonnay. Druvorna är också maskinskördade klockan fyra på morgonen för att druvorna ska komma kalla in i källaren. En effektiv Chardonnay i perfekt balans. Mycket vin för pengarna. Lite fetma citrus, vita frukter och välsmakande. *Ekologiskt*

Vitt Château Guilhem Pot de Vin Blanc 2021**Vin de France****11,30 Euro**

Mestadels Chardonnay. Pot de Vin betyder vinpava och muta på franska. Flaskan är i en annorlunda, trevlig form. Här köper de in druvorna från en mark som ligger lite högre upp än deras andra Chardonnay "Famille". En trevlig Chardonnay i bra balans med mogna toner av vita blommor och citrus. *Ekologiskt*

Vitt Antoine Olivier Les Deux Dindes 2020**Aop Bourgogne****20 Euro**

En Chardonnay från Chardonnays kungarike, Bourgogne. Antoine gör underbara vita viner sedan länge och hans röda blir bara bättre och bättre. Namnet på vinet, de två kalkonerna är en hyllning till hans egna kalkoner, dvs hans döttrar. En kompakt, välsmakande Chardonnay som varar länge. Näsa citrus, rosa, mogen grapefrukt och ärlig, härlig attack. *Ekologiskt*

Nykomlingar

Vita Viner

Vitt Château Laballe, LaLaLandes**2021****IGP Landes****13,20 Euro**

Vinet kommer från Laballe och är en helt ny cuvée på gården. Vi föll för charmen vid första provningen i Paris i februari. 80% Gros Manseng och 20% Chardonnay från slottets bästa vinmark. I näsa citrus, bergamott, klementin. Annars och lite passionsfrukt. Längre längd än Sable Fauves från samma vinslott. Snygg etikett och sjungande gott som i den Oscarsbelönade musikalen.

Vitt Sant Armettu Minò Vitt**2021****IGP L'Île de Beauté****15,80 Euro**

Efter att ha varit två gånger på Korsika och botaniserat och provat mig fram på de mest intressanta terroirer och druvor, visste jag vad vi sökte efter. Alltid en bra början. Efter att ha fått negativt svar på min favorit som inte hade vin till salu började jag leta vidare och hittade då Gilles Sernin som har 40 hektar med ekologiska vinodlingar på södra Korsika. I Sommarens Vin Blad finner ni ett vitt, ett rosé och ett rött från honom. Minò vitt är gjort på 100 % Vermentinu, (Vermentino). Vinifierat och mognat på stålfat och jästfällning. Troligtvis är det jästfällningen som ger oss ett mjukt, ganska fett vitt vin. Persika och gula frukter. Mycket smak. Prova den till en torskceviché. *Ekologiskt*



Gamla Favoriter

Rosé Viner

Rosé Château Laballe Brume 2021 IGP Côtes de Gascogne**11 Euro**

Cabernet Sauvignon och Merlot. Pastellrosa i färgen. Näsan lite svarta vinbärsknappar och antydning till lime. Hög syra och exotiska frukter. Munnen frisk och final med lite sätta. Bör drickas inom två år.

Rosé Raymond Julien Tom et Lily 2021 Aop Minervois**11 Euro**

Cinsault, Grenache och Syrah, en rosé de coule. Tom och Lily är förnamnen på hans barnbarn, han har för övrigt precis blivit mor/far-far för tredje gången. Ljus i färgen och kanske den bästa årgången på Raymonds rosévin. Fräscht, friskt och lättdruckat. Bra till aperitif.

Rosé Girard, Garriguetta 2020**Aop Malepère****11,50 Euro**

100 % Cabernet Franc, vilket ger en härlig rosa färg. Vinodlingarna ligger på 300 m över havet på de nordliga sluttningarna av Pyrenéerna. Lagrat på stålfat. Jordgubbar i första attack och trevlig kropp. Perfekt till en solig lunch med till exempel grönsakspaj eller grillad kyckling.

Rosé Château Guilhem Rosé Prestige 2021

Aop Malepère

12,90 Euro

50% Merlot, 50% Cabernet Franc. Vår storsäljare när det gäller rosévin och bland alla våra viner ligger den på sjätteplats! Dessutom har den vunnit guldmedalj på den stora vintävlingen i Paris i år. Vilket betyder att årgång 2021 också är lysande. Finns i både Magnum och Jereboam (3 l) Ljusrosa i färgen. Persika och röda frukter i näsa och mun. Bör drickas inom tre år. *Ekologiskt*



Nykomlingar Rosé Viner

Och vilka nykomlingar sen... två helt nya appellationer i VinBladet. En världskänd rosé appellation, Rosé från Provence och en mindre känd rån Korsika. Båda fyllda med sol och syrsor...

Rosé Domaine Sant Armettu Minò Rosé 2021

IGP de l'Île de Beauté

14,70 Euro

80 % Sciaccarellu och 20 % Nielluciu, två ursprungliga druvor från Korsika. Vinifierat och mognat på stålfat. Minò betyder liten på korsikanska. Litet namn men stort rosévin! Ljusrosa i färgen. Kraft i mun. Fetma och lite aprikos. Har toner och en fyllighet som påminner om ett vitt vin mognat på jästfällning. *Ekologiskt.*

Rosé Domaine Réaltière Pastel

2021

Aop Côteaux d'Aix en Provence

15,50 Euro

Grenache Noir, Cinsault och lite Cabernet Sauvignon. Pierre är en passionerad vinodlare som tagit över sin gård efter en hastig bortgång av sin fader. Pierre arbetade då med något helt annat och kunde inte så mycket om vin. Vingården ligger på en oerhört vacker plats och för Pierre var det självklart att göra ekologiska viner. Snabbt gick han ännu längre och arbetar nu alla sina odlingar biodynamiskt. Ett pressat rosévin. Från stockar på över 60 år. Stor härlig näsa och mycket elegant i mun. Pastelrosa i färgen. Prova det till grillade gambas. *Ekologiskt & biodynamiskt.*



Gamla Favoriter Röda Viner

Rött Alma Cerius In Vino Erotico 2020

IGP Coteaux de Béziers

10 Euro

Syrah, Merlot och Cabernet Sauvignon. Druvorna ligger med skal länge, i cirka 30 dagar, sedan är 20 % av vinet lagrat på gamla ekfat i 6 månader. Ett vin med röda mogna bär, sensuell attack, vilket är naturligt med tanke på namnet. Runt vin och bra avslut. Prisvärt! Säkert därför det ligger på vår tio i topp.

Här kommer tre röda från Cabrol. De ligger alla på vår tjugo i topp...

Rött Domaine de Cabrol Cuvée Requieru 2019 **Aop Cabardès** **11,30 Euro**
Tre druvor: Cabernet Sauvignon, Syrah och Grenache. För att en Cabardès ska bli en Cabardès krävs minst en medelhavsnära odlad druva och en atlantkustdruva. Requieru kommer med ny etikett. Sonen, Nicolas har bytt etiketter på alla viner. 2019 av Requieru är bra. Ett klassiskt, gott vin till vardagen. Vinet vi säljer mest av i Sverige. The number one!

Rött Domaine de Cabrol Cuvée Blue Note 2020 **Vin de France** **12 Euro**
Huvudsakligen Grenache och två olika Syrahfält. En som ger mer viol karaktär och den andra kryddighet. Tillsammans med Grenachen som är mustig och rund, gör det ett fruktigt, runt vin med ytterst lite tanniner. Claude tog fram Blue Note till vinbarer där de spelar jazz. Med Blue Note riskerar samtalen runt bordet dra ut, långt fram på småtimmarna. Bör drickas inom fem år. Femtonde plats.

Rött Domaine de Cabrol Cuvée Vent d'Ouest 2018 **Aop Cabardès** **16 Euro**
Även kallad VästanVind för i denna cuvée är 80% Cabernet Sauvignon, en druva från väster och 20% av Cabrols Grenache och genuina Syrah. Vinifierat och lagrat på betong. En aktsam herre i en viss ålder. 2018 är mycket bra att dricka nu. Ett klassiskt gott rött vin med röda mogna bär, lite röd paprika och medelhavsnära örter. Artonde plats.

Här kommer tre röda från vår kära Emilie på Père Caboché. De ligger också alla tre på vår tjugo i topp. Högst upp på listan kommer Château la Côte.

Rött Père Caboché, Côte de Rhône 2020 **Aop Côtes de Rhône** **12 Euro**
53% Grenache, 20% Syrah, 15% Carignan, 8% Marselan, 3% Mourvèdre och 1% Cinsault. Mognat på stålfat. Ett uppskattat, gott Côte de Rhône. Fruktig, bärig näsa. I munnen erbjuds kryddighet. Några torra tanniner men som kommer att mjukna med tiden till ett runt och harmoniskt vin. Tolfte plats.

Rött Château La Côte 2020 **Aop Côtes de Rhône** **12,70 Euro**
60% Grenache, 25% Syrah och 15% Carignan. En annan Côte de Rhône från Emilie som växer på samma markmån, "galeats roulé", som Châteauneuf du Pape. Ingen ek. I detta vin har vi mer mörk frukt, lite syltade toner, en aning lakrits och mer tanniner i finalen. Ett "varmare" vin än föregående. Åttonde plats.

Rött Châteauneuf du Pape 2020 **Aop Châteauneuf du Pape** **22,80 Euro**
80% Grenache, 15% Syrah och 5% Mourvèdre. Vinstockarna är 70 år. Alla druvorna är handskördade. Emile använder inga små, nya ekfat utan i stället stora "foudres", 5 000 liter. Mycket charmig näsa, inbjuder till frukt och elegans. Och inte blir man besviken när man tar in vinet i mun. En mjuk, varm och behaglig påve. Sextonde plats.

Rött Franc Parler « Ärligt Talat » 2019 **Vin de France** **14 Euro**
Vinet kommer från en hektar stort vinfält som ligger på domän Cabrol. Jag hyr marken och gör vin härifrån. Min första årgång var 2016. Inget annat än Cabernet Franc. Plantorna växer likt en amfiteater och har utsikt över Pyrenéerna och en olivlund. Plantorna ger hög kvalitet på druvorna men inte stor kvantitet. På en hektar får jag normalt ut 2 000 flaskor, men tyvärr lär det inte bli så 2020. Jag älskar "min" lilla mark med 17 rader uppbundna Cabernet Franc. Skörden sker tillsammans med familj och vänner. Av en underlig anledning är det ytterst svårt för mig att beskriva mitt vin. 2019 är lite mer grön paprika än 2018. Föreslår er att prova det på Ingalunda. Ingen filtrering är skedd så bottenfäll kan förekomma. Däremot kan jag lova att ni finner ytterst lite svavel i vinet, inget socker och mycket kärlek. 2019 har en grön etikett. Är så stolt att vara med på tjugo i topp! Elfte plats.

Två röda generösa viner från den ännu mer generöse vinodlaren Raymond Julien, vår stora nallebjörn...

Rött Azerolle Raymond Julien 2019 **Aop Minervois** **13,60 Euro**
Raymond var den förste vinodlaren i Frankrike på att göra ett vin på hundra procent Carignan. Druvan ansågs för 20 år sedan att vara näst intill värdelös för att göra kvalitetsviner. Odlarna fick pengar av franska staten för att dra upp Carignanplantorna. Men Raymond vägrade att dra upp sina, som redan då var över 80 år och gav en stor koncentration i vinet. I stället gjorde han Azerolle. Raymond gör kolsyrejäsning på druvan. Näsan är stor och munnen fylld med mogen frukt, björnbär, katrinplommon. Kryddig final delvis tack vare tanninerna som följer med hela vägen. Kan lagras upp till 8 år. Även kallad ärtsoppevinet efter traditioner i Stora Hammar. Ligger på trettonde plats av våra mest sålda viner.



Rött Grand Penchant Raymond Julien **2020** **Aop Minervois** **14 Euro**
70 % Syrah och 30 % Grenache. Handskördad och vinifierad i betongtank. Rundare och lite snällare än Azerolle. Peppar i näsa med viol. I mun svarta oliver, körsbär och mörka bär. Jag vill föreslå att ni provar det till kryddat grillat i sommar. Tänk på att inte servera det för varmt! Maximum 18 grader. Tycker ni personligen att det är för kallt för röda viner så går temperaturen upp fort i glaset. Även kallad kvinnovinet efter en vinst i blindprovning med enbart kvinnor. Ligger på tionde plats.

Rött Tradition Pierre Cros **2020** **Aop Minervois** **11,50 Euro**
Pierre Cros är en pensionerad rugbyspelare som lärt sig allt om vin från de äldre i byn. Alla Pierres druvor är handskördade. Här finner vi samtliga medelhavsnära druvor. Carignan, Grenache, Cinsault Mourvèdre och Syrah. Vinifierad och mognat på betongtank. Ett utmärkt vardagsvin som ger nöje vid bordet. Röda och mörka bär med aromatisk mun. Behagliga tanniner. Prisvärt vin. Ligger med 80 flaskor bakom Ch La Côte från Emilie på nionde plats.

Rött La Nine J-B Senat **2021** **Aop Minervois** **17,20 Euro**
Jean Baptiste Och hans fru Charlotte lämnade ifrån sitt intellektuella liv i Paris för knappt tjugo år sedan för att börja arbeta vinmark istället för neuroner. Begåvad och kaxig man, blev Jean Baptiste fort en personlighet i den franska vinvärlden. Nu finner ni hans viner på de flesta stjärnkrogar i Frankrike. La Nine, som är J-B's flaggskepp är 50% Carignan, 20% Grenache, Mourvèdre, Syrah och Cinsault 10% av varje. Druvorna är handskördade och vinifierad i gamla stältankar. Men man kan knappt kalla det för vinifiering. JB tar i hela klasar i källaren, lägger ner dem i tanken och pressar 10-20 dagar senare beroende på vilken cuvée han gör. Han har ryktet om sig att göra eleganta viner med mycket lenhet. La Nine fyller munnen på ett väluppfostrat sätt och rundheten med mogna bär och lite kornighet är mer än behaglig. Kan lagras upp till 8 år. Ligger nittonde plats. *Ekologiskt. & Natur*

Nykomlingar

Röda Viner

Rött Château de Castigno
Vilket ställe! Jag besökte Castigno för första gången förra hösten då jag var utbildare om Languedoc till engelska och amerikanska journalister. Jag kom dit tidigt på morgonen och trodde först jag såg en fata morgana. Två stora vita hästar med vagn var på väg och skörde. Vinkällaren var formad som en stor liggande vinflaska, täckt med naturkork. När jag sedan klev in i källaren blev jag ännu mer imponerad. I byn har de även hotell, tre restauranger och lite därtill. Vilket ställe! Kändes lite som man kommit till Walt Disney för vinälskare. Till en stor besvikelse var inte vinerna några höjdare. Men på eftermiddagen under kaffepausen stötte jag på Clement Mengus, en före detta granne och vinodlare till Cabrol. Vad gör du här? Frågade jag förvånat. Som svar fick jag att det var från och med skörden 2021 som Clement blev ansvarig för hela vinmakandet. Intressant! I februari provade Larne, Pappa Willy och jag de nya vinerna från Castigno. Vi köpte på studs. Här kommer två av dem. Båda kommer med vaxade korkar. Stilfullt och enkelt att öppna bara att sätta i skruvkorken direkt i vaxen,

Rött Château de Castigno Bella Casta **2021** **IGP Hérault** **11,20 Euro**
100 % Grenache . Handskördade druvor intagna med Percheronhästar till källaren. Sedan är vinet vinifierat i stora amforor utan någon större extraktion. Röd ljus färg. Pepprig näsa som sticker ut något. Färska röda bär i mun, trevlig syra. Friskt rött vin med Grenachedruvan i final. Drick det inte för varmt! Idealt 17-18 grader. Merci. *Ekologiskt.*

Rött Terra Casta Château de Castigno **2021** **Aop St Chinian** **12,80 Euro**
Carignan och Syrah. Också handskördad med hjälp av hästar och vinifierad i stora amforor. Mörkare klädd än Bella Casta och större mulligare näsa. Vinstockarna är äldre och ger mer kraft. Munnen är mindre mullig än näsan. Kryddigt och friskt. Härlig fräschör. Elegant, kryddigt och lätt. Hög syra även här. Bör drickas inom fyra år. *Ekologiskt.*

Rött Secret Rouge Alma Cerius **2019** **IGP d'Oc** **11,50 Euro**
Här presenterar vi ett nytt rött vin från Alma Cerius som också gör omtyckta In Vino Erotico och Gardian.. Antar att många utav er kommer att gilla detta också. Fyra druvor: Marselan, Grenache, Carignan och Syrah. Mogna syltade bär med lite cederträ i slutet på näsan. Mustig attack men inte tungt. Örtighet och timjan i final. Bör drickas inom tre år, men är optimalt att dricka i sommar.

Rött Rosumarinu Sant Arnettu **2021** **Aop Corse Sartène** **21 Euro**
Här kommer ett tredje vin från vår nye vän på Korsika. Det är denna ursprungliga druva från Korsika – Sciaccarellu- jag blivit totalt förälskad i. En druva som trots hettande värme och stenig jord ger så mycket finess. Alla druvorna är handskördade, sorterade vilar vid 16 rader innan jäsning. Jäses på stältankar. Våldigt ljus i färgen, näsan gillar jag, varma stenar, röd frukt och vitpeppar. Munnen fylls med stor finess och ändå många smaker. Lätt och smakfullt samtidigt. Inte många tanniner. Gott, tycker jag. *Ekologiskt.*

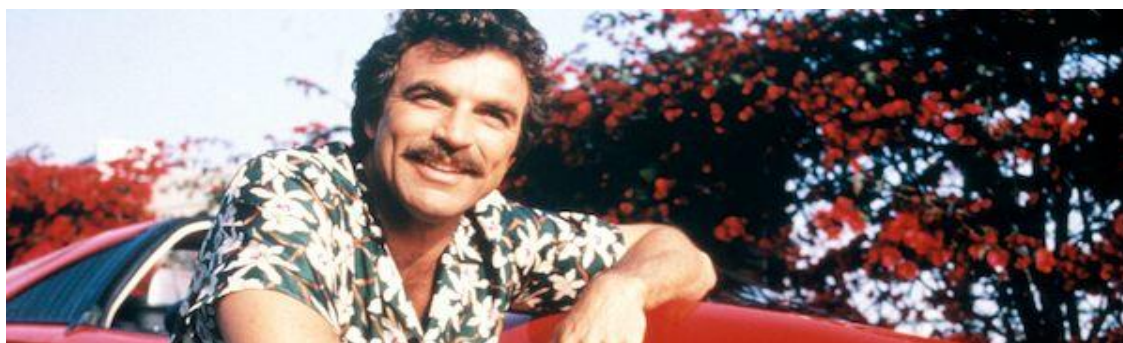
Rött Côté Rouge Antoine Olivier 2020 Aop Bourgogne 22 Euro

Att Antoine Oliver alltid gjort oerhört bra vita viner vet vi, men nu har även hans röda är på toppnivå.. Under vinmässan i Paris var detta en av våra favoriter hos Antoine. Det vill säga en favorit och nykomling samtidigt! Vinet heter "den röda sidan" för Antoine har ett stort rött födelsemärke i halva ansikte/hals. På etiketten står det att han gärna hade kallat vinet La Tache (fläcken) men det är ju redan tagit... ni vet av vem?? Så det blev den röda sidan för även om han älskar göra vita viner har han även en röd sida. Ganska mörk i färgen för att vara en 100 % Pinot Noir. Härlig Pinot Noir näsa med lite rostade toner från de äldre ekfaten där vinet varit lagrat på i ett år.. Stor attack med mycket smak: Känner även lite vanilj och brända toner här men det kommer att försvinna med tiden. Härlig Bourgogne. *Ekologiskt.*

Rött Alicante Catherine Bernard 2021 Vin de France 23,50 Euro

Här hade jag också kunnat skriva en lång historia.. men för att göra sagan kort. Vi har under tio års tid stött på Catherine och hennes viner. Catherine var en känd journalist på tidningen Libération och skolade om sig till vinodlerska. Vi har nästan alltid tyckt om hennes viner men de ligger lite utanför ramarna, så först var vi lite rädda för att köpa dem. Däremot drack jag hennes Alicante så fort jag fick tillfälle. Alicante är känd för att ge mycket färg, vara en tuffing med massor av tanniner men här vinifierar Cathreine Alicante som om det vore ett vitt vin. Pressat direkt! Och eftersom den har så mycket polyfenoler blir vinet ändå rött och mjukt! För mig ett utmärkt sommar vin. A découvrir et à boire! Går även att få hennes Carignan, i den tuffare stilen. Pris: 20 euro

Ekologiskt. & Natur



Magnum

Kommer ni i håg Tom Selleck i serien Magnum med sin röda sportbil, sin brittiska majordome Higgins, sin sexiga mustasch och de flygande rosa flamingos?

Vi älskar magnumflaskor av många andra anledningar. Magnumflaskan är det mest optimala lagringssättet.

Det är generöst och gästvänligt att sätta en magnumflaska på bordet.

Det är vackert, praktiskt och färre flaskor att öppna. Det tar dubbelt så lång tid att tömma flaskan.

Det är några anledningar till att vi väljer att presentera viner i magnum.

Röda

☆ In Vino Erotico, Alma Cerius	2020	22 Euro
☆ La Nine, JB Senat	2021	40 Euro
☆ Vent d'Ouest, Cabrol	2019	34 Euros

Vitt

☆ Ménetou Salon Domaine Teiller	2020	32 Euros
------------------------------------	------	----------

Bubbel

☆ Domaine Laurens Clos de Demoiselle		32 Euro
--------------------------------------	--	---------



bubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOO

DOMAINE DE J. LAURENS

LIMOUX

LUTTE RAISONNÉE

Kanske inte varje fest kräver champagne. Vi presenterar här en Crémant de Limoux från en 30 hektar stor vingård belägen trettio kilometer söder om den vackra medeltidsstaden Carcassonne. Det finns text-bevis på att man gjorde mousserande vin här redan 1544. Dom Pérignon som sägs ha uppfunnit «méthode champenoise» är född 100 år senare! Det var på klostret i Sainte Hilaire, två mil från Laurens som Dom Perignon drack och upptäckte detta pärlande vin. Domaine Laurens gör endast mousserande vin, Crémant de Limoux och Blanquette de Limoux. Gården bildades 1980 av en champagneodlare som heter Michel Dervin. 2002 köpte Jaques Clavel gården och har sedan dess med sina trogna anställda byggt upp en sprudlande rörelse med kunder i Frankrike och övriga världen. Alla druvorna handskördas och resultatet är lysande. Ärligt talat, inte många kommer att märka att det inte står Champagne på etiketten. En Crémant de Limoux är gjord på exakt samma vis som en Champagne, enda skillnaden är att vinplantorna inte växer inom regionen Champagne. Vi har valt ut två olika cuvées som ni kan njuta av med familj och vänner.

Vitt Les Graimenous

Crémant de Limoux

13,80 Euro

60% Chardonnay, 30% Chenin Blanc, 5% Mauzac och 5% Pinot Noir. En "skumpa" som ska drickas inom två år. Kall, läskande och mycket prisvärd! Omtyckt av alla och kommer på andra plats!

Vitt Le Clos des Demoiselle

Crémant de Limoux

15,70 Euro

60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc och 15% Pinot Noir. Äldre vinplantor, mer kärlek vid vinmakandet ger en Crémant med mer kraft och ännu mer lik kusinen Champagne. Mycket bubbel för pengarna. Blev tagen för en champagne på min vinklubb vid en provning. Kommer på tredje plats och bara 90 flaskor från "lillebrosan" som ligger på andra plats.

Och här kommer en ny ekologiskt Crémant de Limoux från en annan vingård

Vitt Domaine de Hautes Terres Josephine

Crémant de Limoux

20 Euro

Chardonnay, Chenin Blanc och Mauzac. Plantorna växer i Roquetaillade som ligger på Pyrenéernas nordliga sluttningar 450-600 meter över havet. Vinifierat i gamla ekfat på jästfällning i nio månader. Sedan mognat ytterligare två år. Är helt utan sockertillsats, dvs en **Brut Nature**. Små, fina bubblor, med härlig friskhet. Törstsläckande och gott. Finns endast 60 flaskor. *Ekologiskt & Natur*

BubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOO

I Champagne är det inte lätt att hitta en vinodlare som respekterar naturen. Hur de än arbetar jorden, oavsett vilken befintlig kvalitet det finns i flaskan så får de sålt sina flaskor. Med Champagne på etiketten finns det alltid köpare. Men här har vi äran och stoltheten att presentera champagner från Champagne Fleury som gör utmärkta champagner och arbetar jorden enligt biodynamiska regler sedan över 30 år

Vit Champagne BN

34 Euro

BN står för Blanc de Noirs, vilket betyder att det 100% Pinot Noir. I denna cuvéen är 30% från året 2016 och resten från reservlagret som är tillåtet i Champagne. Små fina bubblor, vit persika och lite irisblomma. 3,6 gram socker per liter och 12% i alkohol. Gjord med vildjäst. Ytterst drickvänligt och törstsläckande. Kan lagras fram till 2025. *Ekologiskt & Biodynamiskt*

bubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOO

EPICERIE FINE

Här kommer även "smakfulla" delikatesser från Frankrike och Spanien väl utvalda.

- * Rödvinvinäger lagrad på ekfat från Saint Papoul, 37,5 cl → 10 euro
 - * Fikonvinäger 250 ml → 15 euro
 - * Confit de Canard, 2 låar → 18 euro
 - * Confit de Canard 4 låar → 24 euro
- * Rillettes pur Canard 180 gr → 6 euro
- * Gésiers de Canard skivade 400 gr → 9 euro
- * Tre olika franska terriner → 11 euro
- * Foie Gras hel 125 gr → 16 euro

Pasta Donmaine Périès från grannbyn

- * Citronpasta 400 gr → 4,50 euro
- * Karljohanssvamppasta 400 gr → 4,50 euro
 - * Curry Pasta 500 gr → 4 euro
 - * Timjanpasta 500 gr → 4 euro

Oliver & Olivolja

- * Biodynamisk Olivolja Casa Pereja 500 ml → 9,50
- * Biodynamisk Olivolja Casa Pereja, 5 liters dunk → 57 euro
- * Oliver från Minervoís Lucques 420 gr → 10 euro
- * Franskt tvål med kaprifol 250 gr → 5 euro
- * Olivtvål Marius Fabre sedan 1900, 400 gr → 5,50 euro

Folle Envie

är en fransk apéritif, gjord utav Estelle och Olivier från Bordeaux på vindruvsmust, kardemumma och citronskal. (Antingen dricker man den med bara isbitar eller blandar man den med Archibald. (naturlig Tonic)

Den är frisk, lite sötma och en liten beskhet i finalen som gör den till en utomordentlig aptitretare som inte stör eller tynger smaklökarna för kommande viner.

Folle Envie är ett vackert namn, betyder "Tokig/ vansinnig lust" Ni finner både Folle Envie och Archibald på de flesta stjärnkrogar i Frankrike. (12 % alkohol)

Archibald

är en Tonic gjord på endast franska örter dvs ingen kinin används eftersom den odlas i Sydamerika. I stället väljer Estelle och Olivier att använda enbär och gentiana. För att få ut de bästa aromerna är både enbären och gentianan destillerade.

Archibald är en utmärkt vuxen-läskedryck eller som partner till Folle Envie eller en god Gin (alkoholfri)

Pris för ett Paket med en flaska Folle Envie (750 ml) och en flaska Archibald (500 ml) 29 Euro

- Folle Envie 25 Euro
- Archibald (1000 ml) 7 Euro



I varje VinBlad gör vi ett VinPaket för er som inte vill läsa så mycket om vin utan litar på vår förmåga att plocka fram prisvärda, goda, riktigt gjorda viner.

SOMMARPAKET

INNEHÅLLER 6VITA / 6 ROSÉ OCH 6 RÖDA CHARMIGA VINER

6 x Sable Fauves – se text under Gamla Favoriter , Vita

6 x Bella Casta - se text under Nykomlingar röda

6 x Garriguet se text under Gamla Favoriter Rosé

194 EURO

SOMMARPAKET MED BUBBEL

INNEHÅLLER SOMMARPAKETET PLUS

6 X GRAIMENOUS FRÅN DOMAINE LAURENS

276 Euro



BONNE DÉGUSTATION OCH VI ÖNSKAR ER EN HÄRLIG, UNDERBAR SOMMAR!!
från oss alla My, Larne, Willy

DET ÄR ENKELT ATT HANDLA

Det enda som krävs är att ni är över 20 år fyllda.

Gå in på vår hemsida www.pinotnoir.fr och gör beställningen eller skicka per mail till:

larne.wallisson@gmail.com

my.nilsson@pinotnoir.fr

willy.nilsson@pinotnoirtravel.com

SENAST Måndag den 13 JUNI klockan 12.00

- Priserna inkluderar den svenska alkoholskatten och betalas av Pinot Noir
- **För att göra det enklare för er INGÅR numera transportkostnad för upphämtning i Svedala.**
(till våra trogna kunder bjuder vi på en delikatesspresent för all beställning över 120 flaskor)
- Vid beställning kan ni betala direkt med kort eller få faktura på mail.
- Vinerna blir hämtade på vingården och sedan skickade till Sverige

Hemleverans till övriga Sverige (förutom Skåne och Växjö) tillkommer enligt följande:
upp till 24 flaskor 40 € / < 60 flaskor 80 € / < 90 flaskor 108 € / < 120 flaskor 142 € / < 500 flaskor 160 €

In vino veritas och Glad Sommar