

VinBlad Vår 2022

Bonjour VinVänner

I VinBladets inledning för några år sedan skrev jag ironiskt om världens trista politiska bild på rim. Världsbilden har långt ifrån blivit mer positiv. I Vårens VinBlad tar jag upp tragisk, gastronomisk och fransk politik från 1700-talet som rör sig om blommande kål och grevinnor.

Genom madamer och blomkål hoppas jag att ni drömmer er bort lite och får lust att laga mat, dricka vin och njuta av nära och kära.

Jeanne Bécu (den blivande Madame du Barry) föddes 1743. Hon var ung, vacker med en hy vit som snö (eller blomkål). Hennes fader var okänd men ryktet gick att det var en munk bannlyst från klostret som var hennes biologiska fader. Jeanne blev anställd och älskarinna till en sutenör, greve Jean Baptiste du Barry, för att försörja sig själv och sin moder.



Greven du Barry livnärde sig på spel, värna och träna upp och prostituera kvinnor. Greven hade sedan länge haft ambitionen att placera en av sina prostituerade som kungens nästa mätress. Med Jeannes ofantliga skönhet såg han sin chans och utbildade henne om hovets alla vanor och seder. Jeanne blev snabbt en erkänd kurtisan i den nobla sfären.

Efter två misslyckade presentationsförsök, föll slutligen Ludvig XV för Jeannes leende vid första ögonkastet. Till en början blev hon en hemlig älskarinna till kungen. Efter Madame Pompadours bortgång önskade Ludvig göra Jeanne till sin offentliga mätress. Men det var omöjligt för en flicka med lägre samhällsklass. För att få en offentlig titel som kunglig älskarinna krävdes dessutom att kvinnan skulle vara adlig och gift!

Men Ludvig var fast bestämd och troligtvis ordentligt förälskad, så bröllop organiserades med du Barrys bror. Jeanne blev på så vis både adlig, gift och "omdöpt" till Madame du Barry. Madame du Barry övertog Pompadours kabinetttrum strax ovanför kungens rum. De båda våningarna var givetvis förbundna med en lönntrappa. I bröllopspresent fick hon även slottet Louveciennes utanför Paris

Madame du Barry ansågs vara vacker, snäll, gladlynt och sexuellt begåvad. Madame hade stort inflytande på kungen och fick Ludvig XV att slappna av med god mat sägs det. Madame du Barrys morfar var kock och själv anställde Madame du Barry en utmärkt köksmästare. Dessa två tillsammans uppfann den kända soppan Crème Dubarry. Soppan är döpt efter Madame du Barrys lena och vita hy.

Madame du Barry avrättades med giljotin den 8 december 1793 i Paris. Men soppan lever vidare och är en klassiker i fransk gastronomi.

Här kommer receptet till 6 personer **"Velouté Dubarry"**

- ett blomkålshuvud
- olivolja
- en lök
- fågel eller grönsaksbuljong
- 2 dl crème fraîche
- salt och peppar
- två äggulor

Bryn den finhackade löken i olivolja, tillsätt den delade blomkålen och bryn ytterligare fem minuter. Häll på buljongen så den täcker blomkålen. Tillaga tills blomkålen blir mjuk. Mixa och sila soppan. Blanda crème fraîche och äggulan och tillsätt det i soppan. Tillaga ytterligare några minuter för att värma det hela, men låt det inte koka upp! Salta och peppra. Servera med brödkrutonger eller varför inte en brynt kammussla.

Var noga med färgen på soppan! Färgen måste vara lika vit och len som Madame du Barrys kinder!

Slutligen, till en god soppa behövs ett gott vin. Mat utan vin, blir det inte gastronomi, därför föreslår vi er att ni öppnar en Vit Skata vid matlagningen och till soppan Vieillefont från Mouthes le Bihan eller en Chablis från Pommier. Njut med kära och nära!



I Vårens VinBlad presenterar vi viner från sydvästra Frankrike, Languedoc, Loire och Bourgogne för alla sällskap och humör.

Fransk-Svenska hälsningar, My, Larne och Willy

LANGUEDOC ROUSSILLON



Château L'ENGARRAN Languedoc, Grès de Montpellier

LUTTE RAISONNÉE

Is back! eller snarare L'Engarran est de retour som man säger på franska. Château L'Engarran är ingen ny vingård i VinBladet, första presentationen ägde rum redan 2016. Men även om det inte är en ny vingård har det hänt mycket sedan vi senast skrev om Château L'Engarran. Oroa er inte, slottet står kvar med sin fina park och spegeldamm. Däremot har Diane, slottsägarinnan, (kallad Madame Losfelt i övriga världen) blivit utvald till Frankrikes främsta vinodlare år 2021. Märk väl VINODLARE inte odlerska.... Utmärkelsen kommer från den enda helt objektiva vinguiden Guide Hachette som provar 40 000 viner blint varje år. Det är gratis för vinodlaren att delta och det är alltid senaste årgången på flaska som provas. Diane har även blivit intervjuad i TF1, den mest sedda franska tv-kanalen. Guide Hachette motiverade sitt val med genom att hävda att Château L'Engarran är den vingård som varit med oftast och mest konstant i guiden. L'Engarran har varit nämnda varje år sedan 1988! Under dessa år har L'Engarran fått 6 Coup de Coeur.

Diane berättade att till en början skrev de om vinslottets feminina viner, men var det egentligen positivt eller negativt på tidigt 90-tal? Numera nämns vinerna som eleganta. Diane de Losfelts familj äger slottet sedan 1920.

Efter en cancerbehandling bestämde sig system Constance att lämna vinslottet, nu är det Diane som själv driver familjeärvet med järnhand. De buteljerar drygt 300 000 flaskor om året och arbetar marken enligt lutte raisonnée, d v s ingen besprutning i förebyggande syfte. De skördar huvudsakligen med maskin, utom den Carignan som används till kolsyrejäsning.

Förutom vinproduktionen tar de emot turister för slottsbesök och hyr ut salar till företag och privata fester. Slottet har alltid drivits av kvinnor. Männen finns inte med på slottstapeten utan håller sig i skuggan av kvinnornas bestämda framfart. Diane Losfelt vet vad hon vill och jag tror inte att man ska ompröva hennes beslut. Raka puckar gäller. Under en vinprovning påpekade Larne att det bara fanns 1 % Cinsault i ett vin och menade att det kanske inte gjorde så stor skillnad. Diane svarade blixtnabbt. "Eftersom en procent Cinsault finns med, varför skulle vi dölja det?" Men järnhanden är inte för hård, Isabelle, som arbetar på slottet sedan 24 år, kan inte tänka sig någon annan arbetsgivare. Diane's viner är välgjorda och fulla med karaktär.

Vitt Terres

2020

Igp d'Oc

9,90 Euro

Endast Sauvignon Blanc. Vinifierat och mognat på stålfat. Krispig krusbärnsnäsa. Små bubblor som ger mer friskhet, nässlor, citrus i final. Ett apéritif vin som är perfekt att dricka med mycket prat och vänner. Ska drickas inom två år.

Vitt La Lionne Blanc 2021

Igp d'Oc

12,50 Euro

La Lionne betyder lejonhonan och vinet är uppkallat efter en lejonstaty som finns i slottsparken. En lejonstaty i en slottspark är kanske inte så originellt men denna är avbildad då den kalasar på en stor vinklase! Nu kommer den med en ny etikett, ritad av en svensk konstnär Julia Lysén. Vacker tycker vi! Och vinet är gott. Också 100 % Sauvignon Blanc, men här är det äldre stockar och vinet är mognat på jästfällning vilket ger en betydligt större kropp. Citrus, vita blommor och päron i näsa. Munnen inleder med en fetare attack, färsk mandel. Prova det till en kyckling med citron, fisk med fänkål eller sushi. Prisvärt vin, bör drickas inom fyra år.

Rosé Château L'Engarran Rosé 2020

Aop Languedoc

12,50 Euro

80% Grenache och 20% Cinsault. Ett rosévin som är pressat. För er som vill hylla våren med en stilig rosé. Ljust laxrosa i färgen, lite silvertoner. Trevlig näsa, mango, röda vinbär, sten. Fräscht rosévin med balans. Ska drickas i år.

Rött Lionne Rouge **2019** **IGP Pays d'Oc** **12,50 Euro**
Cabernet Franc, Merlot, Syrah och Grenache. Också med ny etikett från Julia Lysén. 20 % av vinet har mognat på nya ekfat. Mörk röd klänning. Attack rund med ugnsbakad röd paprika och jordgubbar. Finalen kryddig med kryddnejlikor och lite menthol. Prova det till svamprisotto, pasta med saltorkade tomater och lufttorkad skinka till exempel. Liksom den vita lejonhonan är vinet prisvärt.

Rött Gravières **2017** **Aop Languedoc Grès de Montpellier** **14,50 Euro**
Syrah, Mourvèdre, Grenache. Nu är en ny årgång av det uppskattade Gravières tillbaka. 2015 blev en stor succé. Här finner vi ett robust vin med mörka bär och doft av vinkällare och charkuterier. Bör drickas inom tre år.

Rött Château L'Engarran **2017** **Aop Languedoc Grès de Montpellier** **17,50 Euro**
45% Syrah, 31% Grenache, 13% Mourvèdre och 11% Cinsault. 30% av vinet är lagrat på äldre ekfat och har fått tre stjärnor i Guide Hachette. Härlig smulig attack på tungan med mörka mogna bär och läder, lite tobak. Gott att dricka nu, men kan lagras ytterligare 5-6 år.

Rött Grenat Majeur **2019** **Aop Languedoc Grès de Montpellier** **19 Euro**
78% Grenache, 14% Syrah, 8% Mourvedre. En tredjedel av vinet är lagrat 12 månader på äldre ekfat. Också smuligt, rent av kornigt på tungan. Körsbär och katrinplommon. Till och med en liten känsla av After Eight! Häftigt vin. Utmärkt till bra charkuterier, blodkorv, nordafrikansk tajine och grönmögelost.

Rött Quetton **2018** **Aop Languedoc St Georges d'Orques** **26 Euro**
80% Syrah, 13% Mourvèdre, 7% Grenache. Ett vin som är mognat i två etapper. Först ett år då hälften lagras på ekfat. Därefter blandas finalvinet och mognar ytterligare tio månader på tank. Näsan presenterar sig med viol, peppar och röda bär. Kan vara något stängd i början. Mastigt vin med viol, mogna bär, peppar, muscatnöt och paprika. Vill ni dricka det under 2022, lägg det på karaff två timmar innan servering. Kan lagras ytterligare 10 år.



Domaine Viranel **Saint Chinian** **Lutte Raisonnée**

Viranel betyder på Occitanska, det gamla ursprungliga språket i Languedoc, liten plats med mycket vin. Och att det vuxit vinplanter och gjorts vin på gården sedan länge finns det flera bevis på.

Gården drivs i dag av de två sönerna Arnaud och Nicolas Bergasse-Milhé. Fadern i familjen ägnar sig numera åt de arkeologiska utgrävningarna på gården och har lämnat skötsel av vinplanter och vinifiering åt sönerna. Utgrävningarna visar att det odlats vin på platsen sedan romartiden. Projektet började med att de fann en bit av en mur när de skulle gräva ner en vattenledning. Flera spadtag senare har de upptäckt ett större hus där flera familjer bott. Ruinerna visar också att det funnits både vinpress och kvarn på plats.

Familjen köpte gården på 1500-talet och har sedan dess gått i romarnas fotspår. Den stora förvandlingen skedde under Nicolas och Arnands pappas tid, då fadern bestämde sig att lägga på flaska i stället för att sälja vindruvorna till kooperativet. Till en början var det bara Nicolas som arbetade på gården. Men när försäljningen började ta fart bad pappan att brodern Arnaud, som då arbetade som idrotts- och tennislärare, att komma tillbaka till familjevaggan och hjälpa till med försäljningen.

Med hjälp av Arnauds engagemang och hans colgate-leende har försäljningen skjutit i höjden de senaste åren. Jancis Robinson har även noterat deras viner högt.

Vi provade Viranels viner senast i februari på den stora vinmässan i Paris. När man provar deras viner kommer alltid härliga ostar och charkuterier fram och stämningen är trevlig med många skratt.

Viranel har 40 hektar och en av deras trumfkort är deras gamla stockar Alicante. De både maskinskördar och handskördar. Nicolas sköter vinplantorna och vinifieringen, Arnaud försäljningen, tillsammans ger det ett lysande resultat. Vingården ligger i St Chinian norr om Béziers, en knapp halvtimme från Medelhavet. På sin mark har de tre olika markmåner: runda stora stenar, «galets», kalkjord och kisel «schistes».

Vitt Intuition Blanc 2021 Aop Saint Chinian 12,50 Euro
60% Grenache Blanc, 20% Vermentino, 15% Roussanne och 5% Bourboulenc.
Druvorna kommer från två olika terroirer som ger helt olika karaktär. Kalkjorden ger friskhet och syra medan lerjorden ger rundhet och kraft. Äldre och yngre plantors druvor blandas. 15 % av vinet är lagrat på ekfat. Trevlig näsa med aprikos och vita blommor. Munnen är rund med exotiska toner. Tilltalande sydfranskt vitt vin. Ska drickas inom tre år.



Rött Rendez Vous 2020 IGP Cessenon 9,50 Euro
David Gibson, en känd tecknare, har gjort etiketten och som tack fick han - vin. En vacker rödhårig kvinna finns på etiketten och Rendez Vous betyder möte och ofta är det möte med kärlek inblandat. Här finner vi två Cabernet, Franc och Sauvignon, lika mycket av varje. Plantorna växer på "galets". Lite maceration ger ett mjukt och lättdrucket vin. Nypon, ugnsbakad paprika. Drick det vid 16 grader C. Ska drickas inom två år.

Rött Trilogie 2019 IGP Pays d'Oc 11 Euro
En tredjedel av varje druva, Cabernet Franc, Syrah och Alicante Bouschet som är planterad 1939. Alicante är en speciell druva som jag skriver mer om på vinet Arômes Sauvage. Röda bär i näsan, svarta vinbär, enbär, lite nygrävd jord. Om ni önskar dricka det till apéritif servera det vid 16 grader. Om ni istället dricker det till köttspett eller grillat är den ideala temperaturen 18 grader.

Rött Intuition Rouge 2017 Aop Saint Chinian 12,50 Euro
40% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Carignan. Varje druva vinifieras var för sig och extraheras mer än de föregående vinerna. Lagras sedan 20% på ekfat. Stor mullig näsa och generös attack. Röda mogna bär, viol och körsbär. Tobak och lite lakrits. Mustigt rött vin i balans.

Rött Arômes Sauvages 2018 IGP Pays d'Oc 13,70 Euro
Endast Alicante Bouschet, den enda druvan som har röd juice i stället för vit. Den används framför allt för att ge mörk färg åt viner. Vid stor avkastning ger druvorna färg men inte mycket karaktär. Men på Viranel är plantorna planterade 1939 och stockarna är imponerande. De påminner mer om ett litet träd än en vinplanta. Druvorna är stora. På etiketten finns en ridande kanin på ett vildsvin därför både kaniner och vildsvin slåss om de stora, mogna, söta druvorna strax innan skörd. Enligt Arnaud är det en sann historia. Näsan är lite blyg med tanke på vad som sedan händer i munnen. Attacken är direkt, mörka frukter, choklad, fänkål, timjan. Finalen har bitande tanniner! Lägga det gärna på karaff och drick det till vildsvin, hare eller av nyfikenhet.

Rött "V" 2017 Aop Saint Chinian 17,50 Euro
60% Syrah och 40% Grenache. Gamla stockar, högre koncentration och perfekt mognad gör att Nicolas tar ut mer kraft ur druvorna. Alla är avstjälkade innan vinifiering för att inte få tuffa tanniner. Vinet har sedan mognat till 40% på ekfat. Ett klassiskt vin som ger en större näsa med mörka bär, björnbär, vanilj. Gryniga tanniner följer med, finalen avslutas med choklad och mockatoner. Lägga gärna på karaff om ni dricker den inom kort. Kan lagras upp till 10 år. Ett vin lätt att tycka om och prisvärt.

Dessert Rött Gourmandise 50 cl Vin de France 20 Euro
Här är också 100% Alicante men så mycket mer än så. När vindruvsjuicen från Alicante kommer in i vinkällaren blandas det med "grappan" från samma mark, som lagrats på ekfat. Det blir ett "vin muté" dvs ingen jäsning äger rum. Kallas även cartagène eller ratafia. Sedan mognar det enligt Solera metoden. De började göra Gourmandise för över 20 år sedan, vilket betyder att "basen" bildades 1995. Vinet har tack vare solera-tekniken en enorm komplexitet. Näsan är röda frukter i alkohol, katrinplommon och ros, lite apelsin. Perfekt till choklad, ugnsbakade fikon, Tarte Tatin, Tårta med grädda och choklad, chokladmousse, men även till grämogelost och valnötspaj. Flaskan kan förvaras öppnad i kylskåpet en dryg månad.

Domaine Moutes le Bihan

Côte de DURAS

Ekologiskt & Biodynamisk

När man «ääntligen» kommer fram till vingården så tror man att man kommit fel.

För det första ser man inte många vinplantor, för det andra är gården full med hästar, grisar, getter, ankor och höns.

Hästarna är vita arabiska fullblod, vad det är för ras på ankorna och hönsen låter jag vara osagt pga av min ringa kännedom inom detta näbbiga område. Dottern i huset rider på nationell nivå i distansritt, en föga känd ridsport i Sverige men stor i Frankrike.

Catherine och Jean Mary köpte bondgården 1997, då det endast var en bondgård, med en bit vinodling.

De köpte till fler vinplantor från pensionerade vinbönder och gjorde sitt första vin år 2000. De säger båda att de inte är kemister eller önologer och deras enda sätt att göra bra vin är att odla fram sunda, goda och vackra druvor. - Eftersom vi bryr oss om planeten, våra barn och

vindrickare, bannlyste vi genast ogräsbekämpningsmedel, kemisk gödsel och syntetbehandlingar", säger Catherine. "När vi sedan handskördat druvorna använder vi endast vildjäst. Ingen klarning sker och inga enzymer används." På Mouthes le Bihan har man aldrig med jäsningsen. Många vinmakare får panik om jäsningsen drar ut mer än tre veckor, här låter man vinet jäsa den tid det behöver och ibland kan det vara i månader och ibland över ett år! På frågan om de inte oroar sig att jästsvamparna inte gör sitt jobb och jäser färdigt till sockerhalten tar slut svarar Catherine: "Nej, det har aldrig hänt ännu, så varför skulle det ske.

Côte de Duras är en av de minst kända appellationerna i Frankrike. Gården är 27 hektar stor. Alla deras viner är handskördade och trevliga. Den röda skatan är med i Vårens Paket. Ytterligare information om gården finns i vår bok: Drick för livet.



Vitt

La Pie Colette 2018

Aop Côte de Duras

13,50 Euro

Deras första cuvée, vitt som rött, kallas för Skatan Colette (eller den vita skatan). Colette är en känd kvinnlig författare från Bourgogne som förutom att vara en livsnjutare, även var feminist. Med samma uttal och med ordlek kan man översätta det till "Skatan på pickalurven". Trevligt namn, trevligt vin. 60% Semillon, 30% Sauvignon Blanc och 10% Chenin Blanc. Stor och trevlig näsa med krusbär, mandel, päron. Gjort på gårdens yngre stockar och ska drickas inom 2-3 år. **Endast 120 flaskor till förfogande.**

Vitt Viellefont Blanc 2017

Aop Côte de Duras

17,80 Euro

100% Semillon. Lagrat på betongfat. Stor och trevlig näsa här också. Aprikos, persika, hö, och lite rökigt. Att tacken är fet och smaken håller i sig, brett vin. Bra gastronomivin. Till våren kan det passa till en gös med sparris. Bör drickas inom tre år.



Rött Pie Colette Rouge 2020

Aop Côte de Duras

13,50 Euro

80% Merlot, 20% Malbec. 2020 är nyligen lagd på flaska. Näsan är generös och behaglig med röda bär. Munnen underhållande och gör vinet troligtvis till ett utmärkt vårvin. I mina anteckningar står det: Gillar det! Är med i Vårens Paket.

Rött Terre à Pie 2020

Aop Côte de Duras

15,30 Euro

Terra à Pie betyder ordagrant Skatmark, men fonetiskt betyder det Terapi! Ett nytt vin på gården. Endast Cabernet Sauvignon men vilken "terapi" Cabernet. Druvjuicen rinner av någon dag efter skörden och de pressade druvorna frånges. En blyg näsa men charmig mun. Små nättas tanniner och hallon, röda vinbär och lite örtighet. Bör drickas inom tre år.

Rött Vieillefont Rouge 2017

Aop Côte de Duras

17,80 Euro

60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc. Stor näsa i klassisk stil. Mörka plommon, kryddor och även lite vanilj och torkad Karl Johan svamp. Blir bättre om man lägger det på karaff en timme före njutning. Gott, trevligt vin med elegant sydvästlig karaktär.

Rött Les Apprentis 2017

Aop Côte de Duras

23,50 Euro

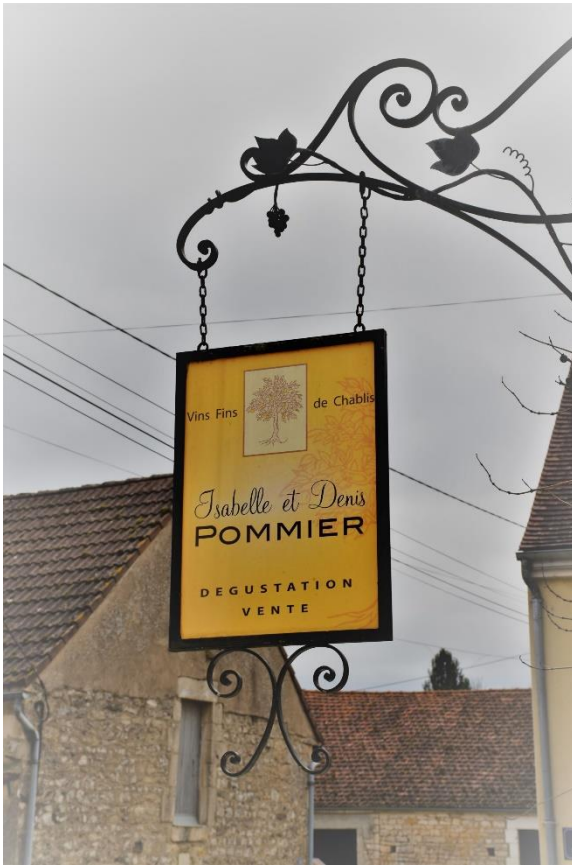
80% Cabernet Franc, 20% Merlot. Liten avkastning 25 hl/ha. Avstjälkning på alla druvor, sortering bland plantorna och på sorteringsbord. Druvorna kommer från den bästa marken. Lite extraktion genom piegage endast i början på vinifieringen. Mognat på ekfat i 24 månader sedan ytterligare på flaska. Doftar skog, kryddnejlikor, grönppeppar, lite Médoc-känsla. Snygg friskhet som ger elegans. Prova det till marockansk couscous! Inte bara grynen, utan komplett gryta med merguez, etc...

BOURGOGNE

Domaine Pommier Isabelle et Denis

CHABLIS

EKOLOGISK



Chablis är kanske en av världens mest kända vita viner. Generellt tycker jag inte siffror och vin hör ihop men här kommer några nämndvärda. 2021 gjordes det 37,9 miljoner flaskor Chablis! 65% går på export. Av de 65 % går 22% till England, 12% till USA och hela 8% går till Sverige! Om min matematik stämmer så är det nästan 2 miljoner flaskor till Svea!

Det är bara vita viner som får heta Chablis och de görs enbart av Chardonnay-druvan. De är indelade i fyra olika kategorier och appellationer:

Petit Chablis – Chablis – Chablis 1 er Cru – Chablis Grand Cru.

66% av appellationen är Chablis, 19% Petit Chablis, 14% Chablis 1er Cru och endast 1 % representerar Grand Cru.

Vi mötte Pommier 2017 men då hade de inga viner att sälja. 2016 förlorade de 60% av sin produktion på grund av frost, hagel och mögel, i nämnd följd. 2017 förlorade de 70 % av sin produktion på grund av frost. Isabelle talade om för oss att hennes man åldrades 10 år på dessa två år. När jag var hos dem i källaren 2017, berättade Isabelle sorgset att de funderade på att lämna det ekologiska odlandet. De kunde inte riskera att förlora mer av pengar och energi. De har inte lämnat det ekologiska men Denis har gjort sin terapi genom att skriva en roman hur svårt det är att odla vin ekologiskt. Däremot har de fortfarande problem med kvantitet. 2021 förlorade de också över hälften av deras produktion. Därför föreslår vi er att beställa Chablis nu för tre år framåt! Nästa år får vi kanske bara 120 flaskor totalt... och de lär inte räcka långt.

Domaine Pommier är en självuppväxt och självuppodlad vingård. Det vill säga att av domänens samtiliga 23 hektar de äger har de själv planterat 19 ha. Inga ärvda vinplantor eller vinfält. Man brukar säga att när man

planterar en hektar med plantor, så måste man lägga ut ungefär 30 000 euros INNAN man kan börja använda druvorna för att göra vin. Då räknar man givetvis inte in markpriset. En hektar med mark i Chablis ligger på cirka 200 000 euros. Pommier har ingen Grand Cru för där finns ingen Grand Cru mark kvar som är oplanterad och det dyker högst sällan upp på marknaden. Under de svåra åren började de köpa in druvor från närliggande områden för att klara av ekonomin.

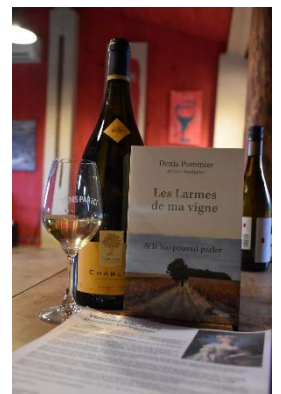
Pommier betyder för övrigt äppelträd och därav finner ni ett på etiketten.

Vitt Petit Chablis	2020	Aop Petit Chablis	17,50 Euro
100% Chardonnay. Vinplantorna är 15-25 år gamla från fyra hektar som växer på en plåt ovanför Grand Cru Vaudésir. Druvorna är maskinskördade, jästa vid låg temperatur i ståltank. Mognat på jästfällning i 6 månader. Fin näsa med vita blommor, friskt vin. Charmerande vin.			

Vitt Chablis	2020	Aop Chablis	22 Euro
100% Chardonnay. Vinplantorna är 25 år gamla, växer på två olika marker och är maskinskördade. Jäses på ståltank med vildjäst och mognat på jästfällning. Vinet läggs på flaska efter ett års mognad. Härlig attack, citrus, vita blommor och såååå generöst vin med härlig "gourmandise"! Ett vin som gör en på gott humör.			

Vitt Chablis «Les Reinettes»	2020	Aop Chablis	23,50 Euro
100% Chardonnay. Nytt vin på gården. Druvorna kommer från en enda mark på 0,25 ha som heter Reinettes. Isabelle och Denis har valt att göra ett nytt vin, för denna mark ger naturligt mer syra i Chardonnay. Mer mineralitet och syra än i deras Chablis. Perfekt gastronomivin till skaldjur, grodlår, kantareller och lite till. Gott vin. Kan lagras upp till 3 år.			

Vitt Chablis 1 er Cru Troemes	2020	Aop Chablis 1er Cru	29 Euro
Chardonnay, naturligtvis. Äldre vinstockar, 30-70 år. Handskördade druvor som sedan mognat 70 % på ståltank och 30 % på ekfat, varav 5 % är nya ekfat. Större näsa och mun. Rikare vin med läcker syra och förförande djup. Kan lagras upp till 6-7 år.			



Glasklara GenuVina Viner

Är en rubrik i VinBladet som presenterar enskilda cuvéeer från olika odlare. Det är viner som är prisvärda och som alltid smakar gott. Naturligtvis går det att få andra cuvéeer från dessa odlare om de finns disponibla på gården. Om så önskas, skicka förfrågan per mail.

Vitt Alma Cerius Gardian 2021 IGP Côteaux de Béziers 9,80 Euro
Chardonnay, Sauvignon Blanc och Verrmentino. Druvorna är skördade med maskin på natten för att få in kalla druvor i källaren. 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. Med i VårPaketet.

Vitt Château Guilhem Sauvignon Blanc 2020 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. Går också att få Chardonnay från slottet. *Ekologiskt*

Vitt Château Guilhem Pot de Vin Chardonnay 2020 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 Alphonse Mellot Le Pénitent 2017 IGP Côtes de la Charité 23,50 Euro
Detta är Alphonse vin som växer på andra sidan Loire-floden dvs att det inte är en Sancerre och här är vinet gjort på Chardonnay. Men vilken frisk och mineralfylld mun. Citrus, lite grapefrukt. Kan man säga dofter från Loire och mineralitet som i en Chablis? Går även att få La Moussière, hans vita underbara Sancerre. (26 Euros) *Ekologiskt och biodynamiskt*.

Vitt Dessertvin Domaine les Conques Casa del Perruquer VdN Rivalsaltes Ambré Hors d'âge 22 Euro
Ett sött vitt vin. Hälften Macabeu och hälften Grenache Gris. Sötman är det naturliga sockret i druvan som inte jäst bort till alkohol. Här har man tillsatt alkohol för att stoppa jäsningen, men inget svavel! 80-100 g socker/liter. Ett perfekt dessertvin, (eller i stället för en dessert) med massor med aromer! "Ursprungsvinet" har lagrats i stora ekfat under 11 år! Pomerans, apelsin, honung, kanel, kola, valnötter, tobak & lite till. Flaskan behövs inte drickas upp samma kväll. I kylskåpet kan den vara i tre veckor efter att ha öppnats. Prova det antingen till en dessert med nötter eller en god blåmögelostr och ni riskerar att bli beroende. *Ekologiskt & Natur*

Rosé Château Guilhem Rosé Prestige 2020 Aop Malepère 12,70 Euro
50% Merlot, 50% Cabernet Franc. Vår storsäljare när det gäller rosévin. Ljusrosa i färgen. Persika och röda bär i näsa. Trevlig fruktig mun också, med bra balans mellan fruktighet, syra och längd. Trevligt. Prova det till vietnamesiska färska vårrullar nu till våren! (Inte de friterade vårrullarna!) *Ekologiskt*

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 Pyrénéerna 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 Ingälunda. Ingen filtrering ärt skedd så bottensats kan förekomma. Däremot kan jag lova att ni finner ytterst lite svavel i vinet, inget socker och mycket kärlek. Nu med grön färg på etiketten.

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! Många tycks längta efter detta vin... Bör drickas inom fyra år.

Rött Domaine de Cabrol Cuvée Requieu 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. Requieu kommer i ny årgång och med ny etikett. Sonen, Nicolas har bytt etiketter på alla viner. 2019 av Requieu är bra. Ett klassiskt, gott vin till vardagen. Vinet vi säljer mest av i Sverige.

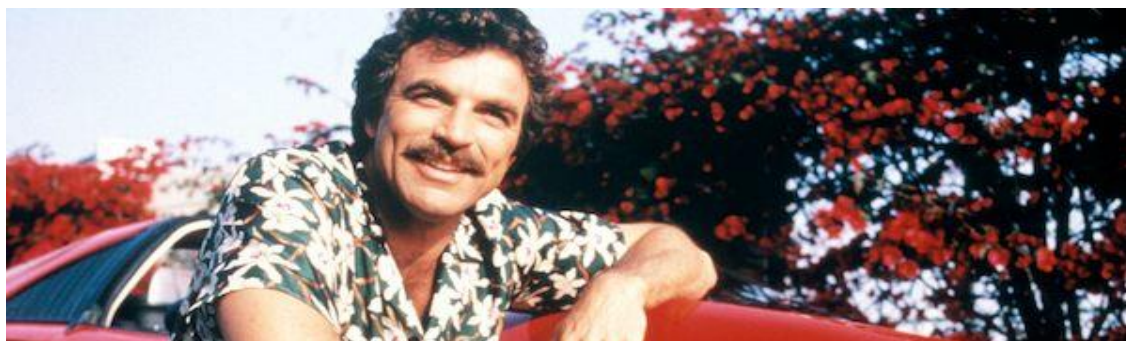
Rött Jean Baptiste Senat Arbalète & Coquelicots 2021 Aop Minervois 13,50 Euro
Mestadels Grenache och lite Cinsault och Carignan. Handskördade druvor, jäst med vildjäst på skal under maximum 10 dagar. Lätt, fruktigt och perfekt att dricka med vänner när man känner att sommaren är på väg. Armborst och Vallmo J-B svar på Guns and Roses. Även kallat Kuckeliku-vinet av de kära lagerboysen. Välpassande till Påsk. *Ekologiskt & Natur*

Rött Mas d'Agalis Yo No Puede Mas 2020**Vin de France****15 Euro**

50% Carignan, 30% Syrah och 20% Cinsault och Grenache. Yo no puede mas betyder. "Jag kan inte göra bättre". Det är ett Languedocvin som jag ofta druckit på vinbarer och restauranger när jag hittat det på vinlistan. Lionel som odlaren heter har bara 6 ha vinmark. Han är fjärde generationen, handskördar alla sina druvor, använder bara vildjäst och ytterst lite svavel vid buteljering. Fruktigt vin, med mycket smak men ändå drickvänligt. Körsbär, svarta vinbär, timjan och gott. *Ekologiskt & Natur*

Rött Domaine d'Aupilhac**2019****Aop Montpeyroux****19,50 Euro**

37% Mourvèdre, 15 % Syrah, 33 % Carignan, 10% Grenache, 5% Cinsault. Diane de Losfelt blev utvald till årets bästa vinodlare utav Guide Hachette och här har vi äran att presentera årets bästa vinodlare enligt Revue de Vin de France. Härligt att de två bäst vinodlarna i samma VinBlad! Sylvain och hans underbart charmiga och vackra fru, Désirée arbetar i högsta harmoni med naturen enligt biodynamiska regler och Sylvain lagrar alla sina viner på ek. Gammal ek. Han menar att vinet måste mogna länge med tillgång till syre, varav hans val av ek. Hans Cuvée Aupilhac är lite av ryggmärken på vingården. Till hösten kommer ni att finna alla deras viner i VinBladet. En stor klassisk näsa med läder och kryddor. Munnen är "paddabom", ger mycket och med stor koncentration. Ett vin perfekt med ankbröst. Kan lagras i minst fem, sex år. *Ekologiskt och biodynamiskt.*



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

☆	Château L'Engarran	2017	37 Euros
☆	Mouthes le Bihan, Pie Colette	2020	29 Euros
☆	Domaine d'Aupilhac	2019	41 Euros

Vitt

☆	Domaine Pommier Chablis	2018	46 Euro
---	-------------------------	------	---------

Bubbel

☆	Domaine Laurens Clos de Demoiselle		30 Euro
---	------------------------------------	--	---------



bubbel00000000ooo0000oooo0000oooo0oooooooo000oooooooo0oo

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 sågs ha upfunnit «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

13,50 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.

Vitt Le Clos des Demoiselle

Crémant de Limoux

15,50 Euro

60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc och 15% Pinot Noir. Äldre vinplanter, 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.

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*

Bubbel00000000ooo0000oooo0000oooo0oooooooo000oooooooo0oo

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 två 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*

Vit Champagne Fleury Fleurs d'Europe

37 Euro

85% Pinot Noir och 15% Chardonnay. Detta har serverats på Nobelmiddagen i Stockholm, cuvéen heter Europas blomma. Här är ingen dosage tillsatt så detta är en Champagne Brut Nature. Komplex näsa, mer grillade toner. Också mycket friskhet. Sockerhalten är under 2 gram! *Ekologiskt & Biodynamiskt*

bubbel00000000ooo0000oooo0000oooo0oooooooo000oooooooo0oo



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 → 17 euro
 - * Confit de Canard 4 låar → 23 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
- * Karljohanssonsvamppasta 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.

VÅR PAKET

INNEHÅLLER 6 VITA OCH 12 RÖDA CHARMIGA VINER

6 x Gardian – se text under GenuVina

6 x Intuition Rött - se text under Viranel

6 x Pie Colette se text under Mouthes le Bihan

214 EURO

VERTIKAL PAKET

2 x Franc Parler 2017 - 2 x Franc Parler 2018 - 2 x Franc Parler 2019

prova samma vin i tre olika årgångar med vänner.

84 Euro

BONNE DÉGUSTATION OCH VI ÖNSKAR ER EN HÄRLIG, UNDERBAR VÅR!!
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@swipnet.se

my.nilsson@pinotnoir.fr

willy.nilsson@pinotnoirtravel.com

SENAST Måndag den 21 mars 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