

VinBlad Vinter 2021

Bonjour VinVänner,

Siffror, nummer, antal, värde, belopp...

det känns som månaden december är den månad där siffror har mer än någonsin betydelse.

För det första, förste advent, med det första ljuset tänd och sedan andra, tredje och fjärde.

För det andra, adventskalendern med en lucka för varje siffra i månaden.

För det tredje, dagen före dopparendan, är en siffra i sig.

För det fjärde, alltid klockan 15,00 på julafton, är också ett nummer.

Att avsluta numreringen här, innebär säkert en nonchalering av flera betydelsefulla siffror i december.

Men frågan kan ställas:

- Vilka siffror är egentligen relevanta och väsentliga. Vilka är överflödiga och oviktiga?

Jag vågar inte ta upp diskussionen vad som gäller viktiga siffror i december och i den svenska jultraditionen, men jag önskar däremot göra det i vinvärlden.

Innan diskussionen beger sig ut på hal is önskar jag påpeka: Siffror och vin hänger inte ihop. Enligt min personliga filosofi är det anledningen till att ni aldrig finner några betyg på vinerna i VinBladet.

Emellertid är det svårt att frånga siffrorna helt.

Exempelvis, priset är angeläget att känna till när man köper vin. Å andra sidan är det angenämt att bli bjuden på ett gott vin och på så vis totalt ignorera saluvärdet och siffrorna bakom etiketten.

Varför inte ge bort ett gott vin i julklapp?

Andra siffror som ständigt dyker upp tillsammans med en vinflaska är alkoholhalten. Det är lag på att sätta ut alkoholhalten och totalt olagligt att sälja vin utan utsatt alkoholhalt.

Och då kan man fråga sig varför??? Varför sätter man ut alkoholhalten på etiketten? Om vinet är naturligt gjort, kan vinet inte överstiga 15,50 % (max 17, om vi ska vara ärliga).

MEN varför bryr sig om 13,50 eller 14 % om vinet smakar bra och är i balans?

Skulle det inte, i stället, vara mycket mer intressant att sätta ut sockerhalt och svavelhalt på vinetiketten?

För lika naturligt att ett vin inte kan överstiga 15,50 % alkohol om det är naturligt gjort, lika naturligt är det att vinet innehåller mindre än 2 g socker per liter. Anledningen är att jästsvamparna som äter upp det ursprungliga sockret i druvan dör och kan inte driva jäsningsprocessen längre NÄR DET INTE FINNS SOCKER KVAR.

Vänd på teorin, jästsvamparna arbetar ända tills det inte finns socker kvar! Det betyder att om vinet innehåller socker (över 2 g/l), så innebär det att det inte är ett vin gjort på naturligt sätt.

Det finns några undantag. När man sätter till "grappa", "marc" för att eliminera alla jästsvampar före jäsnings och på så vis behålla det ursprungliga sockret i druvan, vilket används i VDN (vin doux naturels). Steril filtrering/svaveltillsättning kan också ta död på jästsvampar om odlaren vill ha socker kvar i vinet. Som ni finner i tex Sauternes, Alsace, Jurancon, Jura och viner från Loire.

MEN ETT VIN SOM ÄR GJORT AV EN ÄKTA VINODLARE OCH PÅ RIKTIGT VIS HAR ALLTID MINDRE ÄN TVÅ GRAM SOCKER PER LITER. (Undantag exempel nämnda)

Det är en relevant och väsentlig siffra i vinvärlden, irrelevant om det är december eller ej.

Eftersom sidan är slut får vi ta diskussionen om svavelhalten i kommande VinBlad.... Här kommer Vinterns VinBlad med viner under 2 g socker per liter, från ärliga, franska vinodlare. På Clos Puy Arnauks viner ser ni även svavelhalten utsatt.

Ni finner viner från alla Frankrikes håll: Bordeaux, Bourgogne, Loire, Beaujolais, Languedoc och Champagne gjorda med känsla och terroir.

Fransk-Svenska hälsningar,

My, Larne och Willy



BORDEAUX

CLOS PUY ARNAUD Côtes de Castillon

EKOLOGISK & BIODYNAMISK

Sedan 2004 arbetar Thierry Valette sin 13 ha stora vingård i biodynamisk anda. För Thierry är vinmakandet ett teamwork och hans tre anställda är med vid alla blendprovningar.

Första gången vi provade hans viner var på VinExpo 2011. Vid en provning av endast ekologiska viner stod vi och provade hos en vinodlerska vars viner vi

tyckte om, men vars namn vi glömt. Plötsligt dök det upp en man med blå ögon, klädd i rosa skjorta och bad om att få prova hennes viner. Hans provningskommentarer var högst intressanta samt pertinenta och nyfikna som vi är, frågade vi, vem den rosa skjortan var?

Som svar fick vi att det var den bästa vinodlaren i hela appellationen och efter kommatecken tillades, utan tvekan.

Vi tackade för provningen och började leta efter den rosa skjortan. Det gick ganska snabbt att hitta honom för att få franska vinodlare går klädda i rosa skjortor. Vi blev snabbt imponerade av hans viner som skiljer sig markant från många andra Bordeauxviner.

Thierrys viner är eleganta, friska med hög mineralitet och frukt. Ekfat används men aldrig mer än 50 % ny ek.

Thierry arbetar med biodynamik. Månkalendern ligger alltid framme på kontoret. Alla viner arbetar med vildjäst. Tack vare ett hälsosamt ekosystem bland sina plantor mognar druvorna tidigare än grannens och ph-värdet på vinet är lågt vilket tillåter honom att använda ytterst lite svavel.

För att nämna några ord om appellationen, den ligger strax väster om St Emilion. Thierrys marker ligger exakt 300 meter fågelvägen från St Emilion. Hans odlingar är exponerade för att få så många soltimmar som möjligt. Vinodlingarna växer 100 meter över havet och drar därmed fördel av vinden. Alla hans druvor är handplockade i små korgar. Han är med i den högst respekterade skalan av biodynamiska vinodlare, BioDyvin. På Clos Puy Arnauks etiketter finns avtecknat från gården ett almräd som är 150 år gammalt. I Västra Europa har almarna i stort sett utrotats av almsjukan. Att den ståtliga almen står kvar på Puy Arnaud anser Thierry är tack vare energin som strömmar på hans kalkrika jord och som framhävs även i vinerna med hjälp av biodynamiken. Clos Puy Arnaud gör ca 60 000 flaskor om året och klättrade upp på den prestigefyllda listan i Guide de Revue de Vins de France 2021 med två stjärnor. Tre stjärnor är det högsta betyget och presenterar endast 101 vingårdar av 38 000.

Thierry sätter också ut svavelhalten på sina viner, se nedan.

Rött Cuvée Bistrot 2020 Vin de France 14 Euro
55 % Merlot och 45 % Cabernet Franc. Vilken fräckhet att lägga ett Bordeaux vin på Bourgogneflaska. Men det är också ett högst annorlunda vin från Bordeaux. Vinet är inte avstjälkat och läggs med hela klasar i en ståltank där det bara får ligga fyra dagar. Därefter pressas det försiktigt och får sedan fortsätta att jäsa och mogna i fem månader. Också på stålfat. 2020 gjordes 5 600 flaskor och lades på flaska en fruktdag enligt månkalendern. Glöm Bordeaux-stilen även vid avsmakning. Blyg näsa och frisk och lätt mun. Vi drack det till en Chocroute och det fungerade jättebra. Går även till stekt torsk. Ett lätt rött vin. *Svavel: 15 mg/l. Alkohol: 12 %*

Rött Cuvée Pervenche 2019 Aop Côtes de Castillon 18 Euro
65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc. Även här hela klasar men i betongtank. De tömmer tanken med gravitation och blandar inte i det pressade vinet. Tre fjärdedelar har mognat 10 månader i betongtank och en fjärdedel i stora lerkrukor. Fin näsa, härlig kryddighet i attack, kryddnejlika, lite tobak. Elegant och atmosfärvänligt. Lite mjukt damm på tungan. Så här skrev jag om 2017 men det tog slut innan VinBladet blev färdigskrivet. Efter påpekande till kontoret ringde Thierry upp och sade: -"Sedan vi börjat lagra vinet i lerkrukor får vi fram mer frukt och terroirkaraktär. 2019 är troligtvis strået vassare än 2017." För första gången presenterar jag därför ett vin vars årgång jag ännu inte provat. Jag litar på Thierry. *Svavel: 28 mg/l. Alkohol: 13,5 %*

Rött Cuvée Les Ormeaux 2016 Aop Côtes de Castillon 25 Euro
75 % Merlot och resten Cabernet Franc. Plantorna är 30 år gamla. Också hela klasar! Väldigt ovanligt, speciellt i Bordeaux! Vinet är lagrat först två tredjedelar på betongfat och en tredjedel på gammal ek i 6 månader och därefter 12 mån på betongfat. Mer koncentration än föregående vin men ändå stor elegans. Mogna bär, plommon och mineralitet. Trevligt och gott bordeauxvin! Kan lagras upp till 6-8 år men njutningsbart redan nu. Önskar ni dricka vinet nu till jul är denna cuvée utmärkt om ni lägger vinet på karaff två timmar innan njutning. *Svavel: 50 mg/l. Alkohol: 13,5 %*

Rött Clos Puy Arnaud 2017 Aop Côtes de Castillon 35 Euro
70 % Merlot, 25 % Cabernet Franc och 5 % Cabernet Sauvignon. Detta är Thierrys toppvin som gjort honom så känd i den franska vinvärlden. Tro det eller ej men även här är det hela klasar som trillar ner i tanken. Vinet är mognat en tredjedel på ekfat, varav 15 % nya ekfat en tredjedel på stora ekfat och en tredjedel på lerkrukor. Efter blandning ligger vinet ytterligare 3 månader på betongfat. Stor, betydelsefull näsa. Mun likaså. Stort vin med allt från mogna bär till kryddor. Ett komplext vin som bjuder in till en gastronomisk upplevelse. Kan lagras till 2030. Ska läggas på karaff om ni önskar dricka det före 2025. *Svavel: 77 mg/l. Alkohol: 14 %*

CÔTES DE RHÔNE

Domaine PÈRE CABOCHE

Châteauneuf du Pape

LUTTE RAISONNÉE

Är en domän och en kvinna som knappast behöver presenteras bland våra trogna Vinblads-läsare.

Hennes viner är omtyckta. Vi arbetar med henne sedan 2007.

Numera är hon gift med en annan vinodlare i byn och de har en son.

I dag är domänen 80 hektar stor och ligger i utkanten av den lilla staden

Châteauneuf du Pape. Från början var familjen Boisson både hovslagare

och vinodlare, men numera bara vinodlare. Emiles pappa Théophile förlorade sin fader när han bara var tre år och hann inte bli

upplärd till hovslagare, som på den tiden gick i generationer. Däremot överförde Emilies farmor sin stora kärlek för vinodlingar och

vin till sin son. Hovslagaryrket föll bort i familjen men Caboche är dock kvar i domänens namn och betyder "söm", "spikarna" som

man fäster hästkorna med.



Det finns många tillåtna druvor i appellationen. "Grenache är min favoritdruva. Grenache anpassar sig till vår region, den går dessutom underbart bra tillsammans med andra druvor och enligt min uppfattning ger den speciellt eleganta viner", anser Emilie.

Terroiren har även en stor betydelse i Châteauneuf du Pape som i alla franska appellationer. Här består marken av stora runda

stenar i vackra bruna och orangetonade färger. De kallas «Galets roulés». Dessa fungerar som lavastenar i en bastu. Stenarna

värms upp under dagen och magasineras värme som långsamt strålar ut under nätterna. Detta gör att mognaden på vindruvorna blir

jämn och balanserad. Vingården är ännu inte klassad som ekologisk men sedan Emilie har tagit över gården plöjs jorden mer och

mer för att ersätta ogräsbekämpningen. Emilie har också tagit beslutet att avstjälka alla sina druvor innan vinifiering. Speciellt för att

få eleganta viner.

Detta och lite till bidrar till följande slutord: Ett allmänt omdöme är att viner från Châteauneuf du Pape är ganska tuffa, bestämda och behöver väntas på. Låt gå för det omdömet. Men om de görs av en kvinnlig hand, hittar vi samtidigt en mjukhet och passion.

Som i just Emilies viner.

Rött Père Caboche

2020

Aop Côtes de Rhône

11,80 Euro

53% Grenache, 20% Syrah, 15% Carignan, 8% Marselan, 3% Mourvèdre och 1% Cinsault. Två veckors vinifiering innan press. Sedan mognat på stålfat för att behålla sin fräscha frukt. Röd frukt och lite vanilj i näsa. Mjukt vin med diskreta tanniner. Perfekt vardagsvin till vardagsmat. Prisvärt.

Rött Château La Côte

2020

Aop Côtes de Rhône

12,50 Euro

60% Grenache, 25% Syrah och 15% Carignan. Vinet kommer från en mark som familjen köpte 1992. Château La Côte är lite kraftigare än föregående vin. Emilie låter skalen ligga och dra kraft en vecka mer. Men kanske 2020 är den fruktigaste årgång Emile har gjort. Frukt, örter, lite vitpeppar och lakrits. Bör drickas inom fyra år.

Rött Père Caboche Châteauneuf du Pape 2020

Aop Châteauneuf du Pape

22,50 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". Till hälften nya, till hälften äldre. Eken är inte dominant, men tillåter vinet att andas under uppväxttiden. Det ger ett runt, fruktigt vin med mycket bra struktur. Efter att Parker betygsatt Châteauneuf du Pape-viner bättre än Bordeaux har priserna i appellationen flugit i höjden. Mjuk näsa, som nästan får en att tänka på en ljummen sommarkväll mitt i vintermörkret. Sammet i mun, men en nypa kryddor och mörk choklad. Mjukt, örtigt och gott. Bra balans och förförande Grenache. Attraktiv i sina unga dar men kanske lite utstickare i stilen och kommer bli ännu stiligare och smakfull med tiden. Servera den vid 17-18 grader. Kan lagras i tio år.

Rött Cuvée Elisabeth Chambellan

2019

Aop Châteauneuf du Pape

28 Euro

95% Grenache och resten av de tolv tillåtna druvorna i appellationen. De äldsta vinstockarna på vingården. Mindre avkastning, högre koncentration, längre lagring och en hyllning till kvinnorna i familjen. Elisabeth är farmodern som ärvde vinodlingarna men som gifte sig med hovslagaren Boisson. Vinet är Emilies stolthet. Större koncentration och klädd i mörkröd sammetsklänning. Vanilj, mogen frukt, mjuka tanniner och återigen frukt. Ett utomordentligt vin att dricka med vänner som man inte träffat på länge. Har endast 60 flaskor utav 2019 sedan årgång 2020,.



LANGUEDOC ROUSSILLON



Domaine de CABROL

CABARDÈS

Lutte raisonnée

När man svänger ner på den lilla vägen genom den nybyggda entrén, känns det som man slår upp första sidan i en Marcel Pagnol-roman. Första kapitlet börjar med en landskapsskildring i sydfransk stämning. Olivträd, mandelträd, rosmarin, vildsparris, cistusbuskar, järnek, massor av vildtimjan och naturligtvis vinplantor. Landskapet böljar mellan dal och kulle med utsikt över Pyrenéernas toppar. På sommaren hörs syrsornas sång och på vintern viner havsvinden eller nordanvinden till blivande Västan eller Östan-vin.

Men stämningen på vingården har blivit annorlunda sedan maj.

Hervé ringde mig en söndagsmorgon och sade: "Du förstår att det är något speciellt som hänt eftersom jag ringer en söndagsmorgon? Jag frågade i min tur: - Har Claude bestämt sig för att börja arbeta ekologiskt men svaret jag fick var minst sagt brutalt och uppskakande. Claude hade gått bort i hjärtattack under natten.

Claude var inte bara en vinodlare som jag köpt vin av sedan många år. Claude var en vän och utan honom hade jag inte varit den person jag är i dag. Vi har känt varandra sedan 2000 och provat många viner och delat flera stunder tillsammans. För drygt tio år sedan frågade Claude mig om jag ville vara med i Cabrols blindprovningar, det vill säga att prova de olika tankarna för att blanda det bästa vinet. Det var naturligtvis en enorm ära och givetvis sade jag ja! Att göra blindprovningar på en vingård är lite som att se in i själen. Attans, vad jag saknar dessa stunder!

Claude var en ovanligt lång fransman med enträgen blå blick. Claude stod med Daniel Cohn Bendit på barrikaderna maj 1968 i Paris. Utbildad till professor i ekonomi, undervisade Claude på universitetet fram tills han tog över sin faders vingård, Domain de Cabrol. Claude har på 20 års tid lyft upp domänen till den mest erkända vingården i appellationen. Hans karga, kalkrika jord ger en Syrah som är expressiv och förförande. Claude har alltid bott ensam på Cabrol. Nicolas, hans ende son, är professor i filosofi och även anställd av den franske staten som "tänkare". Claudes tanke var att sonen en dag ska ta över vingården.

Nu är vi där.

Nicolas har nu gjort sin första vinifiering. Som tur är har han Hervé som är anställd på vingården sedan länge, mycket länge. Det är han som har koll på det mesta. Jag kallar honom för Skalman. Hans sävliga rörelser fördrar. Alla hans handlingar är noga uttänkta och han säger aldrig ett ord för mycket. Hervé är alltid klädd i gröna arbetskläder och hans mörka skägg döljer de flesta ansiktsuttryck. Jaumé, som också arbetar heltid på vingården kommer från Nordafrika och heter egentligen Mohammed. Han tycker dock det spanska förnamnet klingar bättre. Med halmhatt på huvudet och alltid ett leende i mungipan tar han hand om traktorer och vinplantor. I Vinterns VinBlad finner ni fortfarande viner gjorda av Claude och blandade av oss båda men de kommer att försvinna sakteligen med tiden. Kommer Nicolas gå i sin faders fotspår eller kommer han att blåsa in en ny frisk vind på Cabrol? Det får tiden utvisa.

Rött Cuvée Requieu 2018

Aop Cabardès

10,80 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. Detta är Cabrols första vin. Stor näsa med körsbär och höstskog. Fyller mun och något rustik final. Ett matvin som inte kräver några gastronomiska akrobater. Bra till pasta, pizza och vardagen. Requieu är det vin vi säljer mest av i Sverige. 2018 är perfekt att dricka nu och två år framåt.

Rött Blue Note 2018 Vin de France 11,80 Euro

Claudes tanke med detta vin är att dricka det stående i en vinbar eller på en jazzklubb. 80 % Grenache och 20 % Syrah. Mjuk i attack och final, röda vinbär och lite jordgubbar. Helt annan stil än Requieu. Är också utmärkt att dricka i sittande trevligt sällskap, varför inte med jazziga toner i bakgrunden? Har fått namnet efter en jazzklubb i NY, men Blue Note är även namnet på hästen i filmen Blåsnigen, med Paul Newman och Robert Redford.

Rött Vent d'Ouest 2018 Aop Cabardès 16 Euro

För att göra ett Cabardès vin måste man använda minst en atlantkustdruva och en medelhavsnäradruva. "Västanvind" är gjort av 80 % atlantkust-Cabernet Sauvignon och 20 % medelhavsnära Syrah. Cabernet är avstjäldad men inte Syrahdruvan. Ingen ek, endast lagrat på stålfat. Trots sina stålfat känner vi ett moget, kraftigt vin. Kraftigt, djupt vin, köttiga toner med svarta vinbär. Perfekt till en god, grillad entrecôte.

Rött Vent d'Est 2018 Aop Cabardès 19 Euro

Tvärtemot Vent d'Ouest, en ÖstanVind. 80% medelhavsnära druvor, Syrah och 20% Cabernet Sauvignon. Härlig, stor näsa med svarta vinbär, svarta oliver, viol. Ett generöst vin med härligt tillmötesgående. Kan vara lite svårt att hitta mat som passar, men varför inte dricka det i trevligt sällskap med en god lufttorkad skinka, oliver och andra smårätter. Bra att dricka nu och fem år framåt. Vid bra årgångar brukar tryffeltoner komma fram efter fem, sex år. Häftigt vin

Rött La Dérive 2018 Aop Cabardès 21 Euro

Cabernet Sauvignon och Syrah. Cabernet Sauvignon ger stor kraft på Cabrols mark. Här finner vi det kraftigaste vinet på gården. Mer auktoritet. Lagt på flaska för en dryg månad sedan och behöver läggas på karaff för att vinet ska öppna sig. Kommer även att bli bättre om ni kan lagra det i två, tre år. Cederträ, mörka bär och lång eftersmak.

Glasklara GenuVina Viner

Är en rubrik i VinBladet som presenterar enskilda cuvées från olika odlare.

Det är viner som är prisvärda och som alltid smakar gott.

Naturligtvis går det att få **andra viner** från dessa odlare om ni önskar och om de finns disponibla på gården. Denna gången presenterar vi flera, uppnosiga, fräscha vita viner eftersom våra presenterade odlare inte har så många att erbjuda.

Vitt Château Guilhem Sauvignon Blanc 2020 IGP d'Oc 10,50 Euro

Endast Sauvignon Blanc. Lagrat på stålfat vid låg temperatur. Näsa med krusbär och citrus. Trevlig och god, effektiv Sauvignon Blanc. *Ekologiskt*

Vitt Château Guilhem Pot de Vin Chardonnay 202 Vin de France 11,10 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 på 200 m över havet. En trevlig Chardonnay i bra balans med mogna toner av vita blommor och citrus. *Ekologiskt*

Vitt Château Guilhem Prestige Blanc 2020 IGP d'Oc 14 Euro

Två druvor Chardonnay och Sauvignon Blanc. Sauvignon Blanc har legat en tid med skal och Chardonnay har pressats direkt. Jag tycker att 2020 är mer intressant och elegantare än de föregående årgångarna. Harmoni mellan syra, frukt och fetma. Citrus, vita blommor med päron och mogen vit persika i mun. Trevligt. Var med i Höstens VinPaket. *Ekologiskt*

Vitt Domaine Girard Chardonnay Classique 2020 IGP d'Oc 10,60 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.

Vitt Domaine Girard Chardonnay Sur Lie 2019 IGP d'Oc 12,70 Euro

Endast Chardonnay. Från början är det samma vin som föregående men efter vinifiering har vinet lagrats på 500 liters ekfat. Det ger ett betydligt fetare vin med smör och vanilj. Också prisvärt. Bör drickas inom tre år.



Och här kommer några välgjorda, gastronomi vita viner som är perfekta att dricka med kära vänner och familj...

Vitt David Béroujon Beaujolais Blanc 2019 **Beujolais Blanc** **12,50 Euro**
100 % Chardonnay. Beaujolais ligger precis söder om Bourgogne och de använder samma druva i deras vita viner. Här kommer en klassisk, bra Chardonnay från David. Unga vinplantor som handskördas och pressas direkt. Här följer omdömena från Larne och Mme Solange kommentarer: "Nu smuttar vi på testflaskan Beaujolais Village och mungiporna pekar uppåt. Spännande och kittlande näsa, lime, kanske? Lång och skön eftersmak. Snustorrt. Ändå friskt. Verkligen i vår smak och förhoppningsvis våra vinkunders." Endast 180 fl.

Vitt J Teiller Menetou Salon 2019 **Menetou Salon** **14,50 Euro**
100 % Sauvignon Blanc. 95 % lagrat på stålfat och 5 % på ek. Klassiskt Sauvignon Blanc. Stiligt och friskt. Näsa fläder, vita blommor. Perfekt att dricka nu, till apéritif, skaldjur och/eller getost. *Ekologiskt*

Och här kommer två stiliga vita viner från Bourgogne:

Vitt J-M Boillot Macon Village 2019 **Macon Village** **20 Euro**
100 % Chardonnay. Ett vin från en av de mest erkända vinodlarna i Bourgogne och i Pommard. Alla deras vita viner är jäsna på ekfat. De använder 20-30 % nya ekfat. Vinet är stiligt och perfekt balans mellan rostade toner, vita blommor, citrus och uppvärmt smör. Gott vin med stor kropp och längd. Endast 30 fl.

Vitt Antoine Olivier Rully Saint Jacques 2018 **Santenay** **23,50 Euro**
100 % Chardonnay. En liten appellation i södra Côte Chalonnaise som är en prispärd vit Bourgogne. Mognat 18 månader på jästfällning. 20 % av ekfaten är nya. Näsan blyg i början, sedan vita blommor och citrus. En del kolsyra i mun, men om det stör, luftas det snabbt bort. Trevlig syra. Citrus och grapefrukt. Ett djupt, gott vin med angenäm final. Endast 60 fl

Vitt Alphonse Mellot Moussière 2020 **Sancerre** **24 Euro**
100 % Sauvignon Blanc, men vilken Sauvignon! Näsan är förförande med krusbär, fläder och lite kaprifol. Munnen är frisk och lång. Det bästa vita vinet till, Aop-getost, ostron, langoustine och skaldjursbricka. Utmärkt vinmakande med perfekta druvor. (Har funnits på Systembolaget. Kostade då 284 kr) Endast 120 fl. *Ekologiskt & 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 blåmögelse och ni riskerar att bli beroende. *Ekologiskt & Natur*

Rosé Clos de l'Anhel Rosali 2020 **Corbières** **13,50 Euro**
99 % Syrah och 1 % Alicante. För er som önskar ett läckert, smakfullt mörkt rosa vin till den gravade laxen. Prova! Tycker det är roande rosévin som accentuerar vardagen. Gjort av en kvinna och för kvinnor men, män sa kvinnan kan få smaka. (36 fl)

Rött Pierre Cros Tradition 2019 **Minervois** **11,10 Euro**
Carignan, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault. Alla de fem medelhavsnära druvorna. De är handplockade och ger oss ett vin som är balanserat, med mörka bär. Trevlig attack med frukt och sedan lite kryddor. Bra vardagsvin, passar både till lagad mat och plockmat. Bör drickas inom fyra år. Mycket prispärd och uppskattat vin.

Rött Pierre Cros Vieilles Vignes 2020 **Minervois** **17 Euro**
Endast Carignan. Druvorna kommer från stockar som är över hundra år gamla och vinet har sedan lagrats 6 månader på gamla ektunnor. Näsan är näst intill fräck. Lakrits, kokta körsbär och läder. Attacken också fräck. Björnbär, mulligt, kraftigt med friskhet. Finalen rustik med underhållande tanniner. Passar till anka, rådjur och klarar även gräddsås. Kan lagras upp till 8 år.

Rött Raymond Julien L'Azerolle 2019 **Minervois** **13,50 Euro**
Hundra procent Carignan! Flera odlare tar bort dessa plantor för att plantera in nya ädla sorter - man fick till och med betalt av franska staten om man gjorde det - men inte Raymond. Hans gamla plantor, som helt naturligt ger väldigt låg avkastning, har visat sig ge ett underbart vin och här har ni beviset. Näsan påminner om björnbärssylt med örter. Det kittlar på tungan av värme och generositet, finalen biter till snällt i öronsibben. L'Azerolle är känt som ärtsoppevin i Stora Hammar, men fungerar utmärkt även till grillat ankbröst.

Rött Raymond Julien Grand Penchant 2019 **Minervois** **14 Euro**
Grenache och Syrah. Grand Penchant är något mer väluppfostrad än lillebror L'Azerolle. Rundhet och kryddor hela vägen. Smakerna fyller härligt munnen. Charmig vinodlare och charmigt vin. Ett vin man inte kan bli besviken på.

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 vinet på gården. Min första årgång var 2016. Det är bara en druva. 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 sett ut 2 000 flaskor, men varken 2020 eller 2021 har jag kommit över 1 100 flaskor. 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 blyg än 2018 men kommer att öppna sig. Kan inte säga mer, föreslår er att prova vinet. Däremot kan jag lova att ni finner ytterst lite svavel i vinet, inget socker och mycket kärlek. Nu med grön färg på etiketten.

Rött David Bérroujon Beaujolais Villages 2020 Beaujolais Villages 18 Euro
 I flera år har jag varit inbjuden till en vinprovningstävling som korar världens bästa Gamayvin. Tyvärr har jag aldrig lyckats komma till Lyon då tävlingen avgörs. I år fick jag provningskommentarerna efter juryns utlåtande och vinet lätt så lockande att jag direkt ringde upp odlaren David Bérroujon. Han var jätteglad! 802 olika Gamay från fem länder provades och 128 fick guldmedalj. Utav de 128 tog Davids vin hem graalen och får sätta **Världens bästa Gamay** på vinflaskan. Stor efterfrågan gjorde att David höjde priset på sitt vin men jag tycker att vinet fortfarande är prisvärt. Mjuka bär och massor med goda känslor. Charmerade och gott!

Rött David Bérroujon Brouilly 2020 Brouilly 13 Euro
 Brouilly är en Cru och egen appellation i Beaujolais. 55 år gamla Gamaystockar. Handskördad som alla Davids druvor. Normalt sett är Brouilly dyrare än Beaujolais Village men här har David inte höjt priset. Mjukt, friska hallon, lätt vin men ändå med smak. Ljust vin i mörkertider. Perfekt till fisk.

Rött Alphonse Mellot Petite Moussiere 2019 Aop Menetou Salon 24 Euro
 100 % Pinot Noir. Handskördad och vinifierat med vildjäst. Petite Moussière kommer från de unga vinstockarna men ger ett mjukt och elegant Pinot Noirvin. Friskt, röda frukter och gott, kittlar lite på tungan, speciellt förförande för Pinot Noir-älskare. Endast 36 flaskor. *Ekologiskt & 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.

Några anledningar till att vi väljer att presentera viner i magnum.



Röda

☆ Girard Pinot Noir	2019		22 Euro
☆ Père Caboché Châteauneuf du Pape	2019		44 Euro
☆ Château La Negly, La Falaise	2019	Trälåda	42 Euro
☆ La Voulte Gasparet Cuvée Reservée	2019	Trälåda	29 Euro
☆ La Voulte Gasparet Cuvée Romain Pauc	2019	Trälåda	48 Euro

Vitt

- ☆ Domaine Girard, Chardonnay sur lie
- ☆ Domaine J Teiller Menetou Salon

27 Eur
31 Eur

Bubbel

- ☆ Domaine Laurens Clos de Demoiselle
- ☆ Champagne Gremillet, Cuvée Selection

30 Euro
64 Euro



bubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOooooOOooooOOooooooooOOOooooooooOOo

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 bara 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 druvarna 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 Graiménous

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 Demoiselles

15 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.

BubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOooooOOooooOOooooooooOOOooooooooOOo

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 champagnehus som gör utmärkta champagner i respekt till vår moder jord. Champagne Fleury är biodynamisk sedan 1989.



Första gången jag kom i kontakt med Champagne Fleury var vid en av mina vistelser i Paris. Vinprovningen för våra kunder var naturligtvis planerad samtidigt som Beaujolais Nouveau-premiären. Den tredje torsdagen i november är en stor fest i Paris. Huvudanledningen är inte att prova primörer från Beaujolais utan snarare att njuta av det datum då alla parisiska väninnor är redo för fanfar-orkester och besök av olika vinbarer i maratontempo. Tack vare Anneli hamnade vi på en härlig vinbar på St Denisgatan norr om hallarna. Ägarinnan heter Morgane och förutom att vara ägarinna till vinbaren är hennes familj vinodlare i Champagne sedan 1895 och arbetar biodynamiskt sedan över 30 år! Hennes fader ville bli astronaut men eftersom vinplantorna höll honom på jorden, bestämde han sig för att börja odla biodynamiskt och kom på sitt vis närmare månen i alla bemärkelser.

När jag fick syn på priserna på Champagne-magnumflaskorna slutade vi omedelbart med att dricka primörer och beställde in Champagne. Efter tre fallna flaskor var vi alla rörande överens om att Champagnen var bra. Måndagen därefter provade jag, i lugnare förhållande, deras champagner igen, på den stora biodynamiska mässan som ägde rum på ett historiskt och vackert hotell mitt i Paris. Sedan dess arbetar vi stolt tillsammans med Morgane och hennes team. Fleury använder bara sina egna odlade druvor.

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.

Vit Champagne Fleurs d'Europe

37 Euro

85% Pinot Noir och 15% Chardonnay. Denna Champagne har serverats på Nobelmiddagen i Stockholm, cuvéen heter Europas blomma. Här är ingen liqueur de dosage tillsatt så detta är en Champagne Brut Nature. 75 % är från årgång 2014 och 25 % från reservlagret. Mer komplex näsa, honung och vita blommor. Också med mycket friskhet. Under 2 g socker per liter.

Vit Champagne Millésime 2010 Extra Brut

80 Euro

80 % Pinot Noir och 20 % Chardonnay. 60% är lagrat på ekfat. Stor näsa med citrus, gula blommor och ananas. Stor attack med smör och lite rostade mandlar. 3 g socker per liter. Perfekt att dricka nu. Varför inte till hummer och murklor?

Champagne GREMILLET

CHAMPAGNE

LUTTE RAISONNÉE

Champagne Gremillet är den Champagne som serveras på Elyséepalatset i Paris vid offentliga tillställningar. Den serveras också på 50 ambassader runt om i världen. Varför den hamnat i VinBladet är också av politiska skäl, min före detta svägerskas pappa känner ägaren. Tillsammans med svärfamiljen provade vi fem olika champagner blint och Gremillet stack ut. Gremillet är ett Champagnehus som gör 500 000 flaskor om året och köper druvor från 80 olika odlare.

Vit Champagne Selection

28 Euro

70% Pinot Noir och 30% Chardonnay, små fina bubblor ger en bra attack med gula frukter såsom persika, päron och aprikos. Bra balans i mun. Politiskt korrekt och bubblande trevlig. En champagne perfekt som fördrink eller till skaldjur.

Vit Champagne Blanc de Blanc

33 Euro

Kvinnornas cuvée. 100% Chardonnay. En Blanc de Blancs. Druvorna kommer från en mark som ger mer koncentration i druvorna. Blommig näsa till en början sedan kommer rostad vetebröd utan kardemumma. En Champagne som kan följa med en hel måltid.

bubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOOooooOOoooooooOOOooooooooOOOooooooooOOO



EPICERIE FINE och JULKLAPPS TIPS

Här kommer "smakfulla" delikatesser från Frankrike och Spanien.

- ❖ Rödvinvinäger lagrad på ekfat från Saint Papoul, 37,5 cl → 10 euro
 - ❖ Fikonvinäger 250 ml → 15 euro
 - ❖ Confit de Canard, 2 lår → 17 euro
 - ❖ Confit de Canard 4 lår → 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
- ❖ Oliver från Minervois Lucques 420 gr → 10 euro
- ❖ Biodynamisk Olivolja Casa Pereja 500 ml → 9,50 euro
- ❖ Biodynamisk Olivolja Casa Pereja, 5 liters dunk → 57 euro
 - ❖ Olivtrål Marius Fabre sedan 1900, 400 gr → 5,50 euro
 - ❖ Franskt trål med kaprifol 250 gr → 5 euro
- ❖ Bok - Drink för livet - en bok om vinet vår vän → 20 euro

och

Folle Envie

är en fransk apéritif, gjord utav Estelle och Olivier från Bordeaux på vindruvsmust, kardemumma och citrusskal.

Antingen dricker man den med bara isbitar eller blandar man den med Archibald.

Folle Envie är perfekt att njuta av i stället för glögg speciellt för vindrickare.

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) 28 Euro

Folle Envie 25 Euro

Archibald (200 ml) 2,50 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.

VINTERPAKET

INNEHÅLLER 18 RÖDA CHARMIGA VINER

6 x Château La Côte – se text under Père Caboché

6 x Franc Parler - se text under GenuVina

6 x Cros Tradition – se text under GenuVina

225 EURO

STORT CHAMPAGNE-PAKET

4 x Champagne Gremillet Selection

2 x Limoux Graimenous

139 Euro

LITET CHAMPAGNE-PAKET

4 x Crémant de Limoux Graimenous

2 x Champagne Gremillet Selection

110 Euro

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.walissou@gmail.com

my.nilsson@pinotnoir.fr

willy.nilsson@pinotnoirtravel.com

SENAST Söndag den 28 november klockan 18.00

- Priserna inkluderar den svenska alkoholskatten och betalas av Pinot Noir
- **För att göra det enklare för er INGÅR numera transportkostnad för upphämtning i Svedala.**
- Efter 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 €

BONNE DÉGUSTATION OCH VI ÖNSKAR ER EN HÄRLIG VINTER!!

från oss alla My, Larne, Willy