

Vin Blad Höst 2023

Bonjour VinVänner,



Även med en vit Bourgogne i glaset önskar jag berätta om en fjärran region från Beaune i både i fågelväg och i tankesätt. De flesta av er vet att Pinot Noirs My Wines vaggas är i sydvästra Frankrike och närmare sagt i Languedoc Roussillon. En underbart vacker och rik region som därutöver erbjuder Frankrikes mest prisvärda viner. Men jag tänkte att vi skulle fokusera lite på den mest sydliga delen av Languedoc, närmare bestämt Roussillon. Roussillon är en imponerande och en egenartad region. Först och främst är Roussillon en bit av Katalonien som har sitt eget språk, katalanska.

När man tänker på Katalonien, tänker de flesta Spanien med Barcelona som huvudstad men faktum är att stort sett hela Roussillon ligger i Katalonien. Den norra delen av Katalonien blev franskt 1659. Deras flagga har röda och gula ränder, precis som i södra / spanska delen.

Många konstnärer har bott och målat av de vackra landskapen. Matisse och Derain skapade vägen av Fauvism i Collioure i början på 1900-talet. Även Pablo Picasso bodde och målade en tid i den vackra byn Ceret. Efter första världskriget kom Soutine och lite senare Marc Chagall. Under andra världskriget sökte sig flera artister asyl i det fria Roussillon.

Landskapet är häpnadsväckande vackert! Både enligt konstnärerna och för mig. Den naturliga gränsen mot Spanien och det spanska Catalunya är bergskedjan Pyrenéerna. Roussillon ligger nischad mellan Medelhavet och Pyrenéerna. Landsdelen är inte bara känt för sina viner. Aprikos, persikor och anjovis sägs vara som bäst när de kommer från Roussillon.

När vi kommer till vin så är kungen över druvorna, Grenache Noir. Men totalt är 24 olika druvor tillåtna, bland annat Syrah, Carignan Blanc, Gris och Noir och Mourvèdre vilka man även finner i Languedoc. Men deras tradition och kultur att göra söta viner betyder att vi även finner Lladoner Pelut, Maccabeu, Malvoisie, Muscat Petite Grain och Muscat d'Alexandrie. Betydligt mindre utspridda druvor.

Roussillon erbjuder 14 olika appellationer. I Höstens VinBlad finner ni sju av dem. Fyra hundra vinodlare gör vin här. Men totalt finns det 2 166 vinbönder som antingen säljer sitt vin till vinhandlare eller till kooperativ.

Varannan dag blåser Tramontane den nordliga, torra vinden som gör det enklare att odla vinplantor utan bekämpningsmedel.

Tre floder rinner i Roussillon men landskapet är torrt och solen skiner 300 dagar om året.

En annan stark personlighet för regionen är deras kultur och tradition att göra söta viner.

Av samma druva och samma mark kan de göra två olika appellationer!

Uppe i bergen växer vinplantor, den vackra cistusbusken, olivträd och vild fänkål om vartannat. I stort sett alla vinodlingar ligger på Pyrenéernas sluttningar. Ofta växer plantorna på en svart skifferjord och om de blickar långt söderut har de alla utsikt över Medelhavet.

På sommarmånaderna håller syrsorna lika hög volym som en "bergsprängare från 80-90-talet.

När man närmar sig havet ligger vinplantorna likt en kejsartrappa i terrasser ner till det stora blå. Medelhavet. Terrasserna är smala och abrupta, det är omöjligt att arbeta dem med maskin.

För vinodlarna görs inte bara skörden för hand, utan allt arbete från januari till december görs med hjälp av händerna och "apostlahästarna".

Vinerna är ofta generösa, givmilda, goda och godhjärtade.

Man kan verkligen ifrågasätta varför vinerna från Roussillons viner inte är dyrare, med alla dessa faktorer förenade???

För att njuta av detta sällan ställda problem har vi valt att hylla Roussillon i Höstens VinBlad och vi har den stora äran att presentera tre genuina, passionerade vinodlare med sina viner. Njut så länge det går!

Som Vincent säger: det är betydligt lättare att sälja marken till byggindustrin än att göra vin. Man tjänar dessutom "huslöst" mer pengar på det.

Vi önskar er en härlig läsning och botanisering i HöstVinBladet.

Fransk-Svenska hälsningar, My, Larne och Willy

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine BERTRAND BERGE

Fitou

EKOLOGISKT



Appellationen Fitou är indelat i två olika geografiska områden. En är maritim och ligger ute vid Medelhavet runt byn Leucate.

Den andra delen av Fitou ligger längre in i landet på bergiga sluttningar. Den svalare nordanvinden dominerar i stället för den varma havsvinden. Sommarmånaderna är heta. Bertrand Bergé ligger i det "bergiga" Fitou. Här finner vi inte mer än ett tiotal odlare.

Markmänen består mest av stora runda stenar, "galets roulés". Vissa fält har lite mer kalkjord än andra. Vi befinner oss inte långt från den spanska gränsen.

Familjen Bergé har varit vinodlare i sex generationer. Jérôme och Sabine tog över gården 1993 och började lägga vin på flaska. Innan dess såldes vinet till kooperativet. De har handskördat sina druvor från början och 2011 blev de ekologiska. Alla deras viner är avstjälkade och de skiljer alltid på det själv-avrinnande vinet och det pressade vinet. De har två sorteringsbord innan druvorna hamnar i tanken. De gör 80% röda viner och 20% vita viner. Claude Gros, önologen som hjälpte dem 1993–2019, har också varit aktiv på Château de la Négly, Grand Arc och Pierre Cros. Nu har Claude Gros dragit ner på sin aktivitet som önolog, där ett av hans motto var att endast de bästa druvorna får komma ner i tankarna.

På Bertrand Bergé's marker har det installerats ett hundratal fladdermöss-holkar. Visste ni att en fladdermus äter upp till en tredjedel av sin vikt varje natt! Vilket kan innebära 900 myggor eller vinlarver! Kan ni tänka er om jag skulle äta 24 kilo mat varje natt! Deras vinkällare är byggd 1913 och den är stolt och vacker. Cuvée Jean Sirvén är namnet på farfars far som med sitt vin vann guldmedalj 1900 på världsutställningen i Paris. Samma år som Eiffeltornet stod färdigt.

Vitt Le Méconnu

2022

IGP de Pays du Torgan

13,70 Euro

En enda druva, le Muscat Petit Grain. En karaktärsfylld och smakrik druva. Vinet är vinifierat på ståltank. Stor Muscatnäsa med verbena och exotiska frukter. Sabines mamma använde alltid ett Muscatvin i sina vinkokta musslor. Passar som apéritif men också till sparris eller kronärtskockor, vilket inte är säsong men i bästa fall har ni dem inlagda i konserv. Mycket doft och smak samtidigt.

Vitt Funambule 2022

2020

IGP de Pays du Torgan

15 Euro

En enda druva, Grenache Gris och ett nytt vitt vin på gården. Druvorna kommer från unga vinstockar och Bertrand var själv imponerad av den stora personligheten och karaktären på dessa unga stockar. Därför valde de att göra en ny cuvée. Mandel i näsa och färskmandel i mun. Friskt vin med trevlig mineralitet. Gott till grillad fisk.

Vitt La Boulières Blanche

2022

IGP de Pays du Torgan

17,50 Euro

Ett nytt vin på gården. 80% Maccabeu och resten Grenache Blanc och Gris. 1/3 är mognat på ekfat och 2/3 på stålfat. Något smörig näsa, med persika, känner sälta i finalen. Passar troligtvis med svärmors *Poulet au Citron et olives vertes* (Kyckling i citron med gröna oliver) eller ugnsbakad fisk. Bör drickas inom tre år.

Rött L'Origine

2021

Aop Fitou

12,90 Euro

60% Carignan och 40% Grenache. Vinplantorna är 20 år. Avkastning 40 hl/ha. Vinifierat och lagrat på ståltank i 18 månader. Trots ståltank känner jag en aning vanilj i näsa eller är det degdoft med smör? Timjan, röda bär och frukter, Bra, trevligt vin.

Rött Mégalithes

2021

Aop Fitou

18,30 Euro

90-95% Carignan och resten Grenache. Vinplantorna växer på kalkjord och är över 90 år gamla. Avkastning 30 hl/ha. 18 månader mognat på stålfat. Carignan en tuff druva som gärna behöver lite lagring innan njutning, kan ni lagra den i två år... om det verkar som en omöjlig uppgift, lägg den på karaff. Lite stängd i näsan, sedan svarta vinbär och timjan.

Rött Ancestrale

2020

Aop Fitou

18 Euro

Carignan, Syrah, Grenache och Mourvèdre. Avkastning 40 hl/ha. Mourvèdre och Syrah är lagrade ett år på ekfat som tidigare används till Jean Sirvén. De andra två på betongfat. Näsan är stor med mogna bär, attacken stor och behaglig. Tanniner följer med hela vägen i mun. Rostade toner i final. Kan lagras upp till sju år.

Rött La Boulière

2019

Aop Fitou

21 Euro

Carignan, Mourvèdre och Grenache. Alla druvorna har mognat på stora ekfat, 600 liter i 18 månader. Avkastning 30 hl/ha. Rostade hasselnötter i näsa och stor härlig attack. Djupt vin med garrigue och rosmarin i karaktär. Troligtvis min favorit på gården. Kan lagras i 6-7 år.

Rött Jean Sirven**2020****Aop Fitou****40 Euro**

45 % Carignan, 45 % Syrah och resten Grenache. Vinstockarna är 40 år och avkastningen är 25 hl/ha. Detta är gårdens toppvin som görs som hyllning till förfadern som fick guldmedalj 1900 i Paris. Jag hade så gärna läst reseberättelsen av hans «utflykt». Det är knappt 90 mil från Paziol till Paris. Vinet har lagrats på nya ekfat. I näsan nyrostade kaffeböner, mörka bär. Munnen är, fyllig och lång. Lite mörk choklad. Ett kraftigt och stort vin med vaniljtoner. Tycker ni om Les Aspres från Cros kommer ni att gilla detta också. Ett av Larnes favoriter. Kan lagras upp till 10-12 år.

Dessertviner och underbara sådana i var sin kategori.

En öppen flaska klarar sig fint i kylen upp till 10 dagar. De bör drickas vid 10 grader Celsius. De kan lagras upp till 10 år.

Vitt Maccabéo 50 cl**Aop Rivalsaltes Vin Doux Naturel****15 Euro**

Endast Maccabéo som Maccabeu heter på occitanska. Stockarna är 60 år gamla. Avkastning 15 hl/ha. Här är druvalkohol tillsatt direkt på de skördade druvorna vilket innebär att ingen jäsning sker och att det naturella sockret stannar kvar i vinet. Härlig gul, gyllene färg. Näsan trevlig med mogna fikon, akacia och honung. Perfekt till äpple eller fikondessert. Fungerar även till aperitif för dem som tycker om sött.

Vitt Rivesaltes Ambré Grande Réserve 50 cl**Aop Rivalsaltes Ambré Vin Doux Naturel****18 Euro**

Endast maccabéo. Samma vin som föregående men lagrat på gamla Cognac-ekfat. Flera årgångar i samma ektunna. Bärnstensfärgad med underbar intensiv näsa. Torkade fikon, nougat med valnötter. I mun lika imponerande. Erinrar om en mjuk, varsam Cognac eller Armagnac...Kan definitivt ERSÄTTA en dessert!

DOMAINE LES CONQUES**Côtes de Roussillon****EKOLOGISK**

Jag kommer så väl ihåg när Francois och jag satt i lägenheten på en vinkelgata till Rue Martyr i Paris, 18 arrondissement, inte långt från Place Pigalle. Francois pluggade fysik, matte och jag läste franska. Francois är kusin till min dåvarande franske pojkvän. Jag var inneboende hos Francois för att läsa franska på Alliance Francaise.

Vi kom väldigt bra överens och Francois har en underbar humor! Förutom studiestunderna tillsammans var vi ofta ute och botaniserade bland Paris barer och bistron. Det var meningen att Francois skulle läsa till veterinär. När det tog slut med pojkvännen, tappade jag kontakten med Francois.

Men på Vinmässan Bio i Montpellier för tio år sedan, hörde jag plötsligt någon ropa mitt namn. Där stod Francois bakom ett bord med vinflaskor och presenterade sina viner.

Vilken överraskning! Det var hans första årgång och jag provade vinerna. Nja, de var inte helt i balans med en del volatilsyra och i vissa fall alldeles för ekade.

Sedan dess möts vi varje år på Millésime Bio och vid en och annan trevlig middag under årets gång. Nu provar jag hans viner ofta och de blir bara bättre och bättre. Sedan 2017 är han med i VinBladet.

Francois köpte 9 hektar vinodlingar och hans liv förändrades radikalt. Han träffade sin fru, Magali i söder och fick två söner Anatole och Antoine. Två av hans viner är uppkallade efter dem. Francois gör inga premisser i sitt tänkande och handlande.

Från början bestämde han sig att det var ekologisk odling som gällde och inga tillsatser i vinet vid vinifieringen. Ett levnadssätt som inte är helt lätt att följa utan erfarenhet och det var på grund av detta som hans viner var något svårdruckna i början. Men Francois gav inte upp. Hans föräldrar flyttade ner från Paris för att hjälpa till. Francois köpte en häst, Achille, som numera har blivit ersatt med en mula som heter Amandine. Francois arbetar alla sina plantor tillsammans med henne.

Avkastningen är liten och endast 15 000 flaskor görs på gården per år. Domänen befinner sig två mil norr om Perpignan, nära den spanska gränsen. Det är ett torrt och varmt klimat. Francois berättar att en av hans vinodlingar är en underbar vacker plats, men att han sällan åker dit i augusti för sommarhettan förändrar landskapets karaktär och blir näst intill fientlig.

**Vitt Bohème****2021****Aop Côtes de Roussillon****14 Euro**

Macabeu 50% och Grenache Gris 50%. Vinplantorna planterades på 60- och 70-talet för att ursprungligen göra söta vita viner. Vinet har till en tredjedel lagrats på äldre ekfat. Näsan mycket färsk mandel, aprikos och lite bivax. Munnen är mjuk med lite fetma. Passar bra till boquerones, (inlagda ansjovis i olja och citron) eller penne al dente med zucchini och citron. Troligtvis också till svärmors kyckling i oliver och citron. Kan lagras två år.

Rött Toine**2021****IGP Côtes Catalanes****12,50 Euro**

80% Carignan, 15% Syrah, 5% Grenache. 40 år gamla vinstockar. Ingen lagring på ek. Toine är smeknamnet på Francois son

Anotoine. Röda friska bär, ganska hög syra. Okonstlat, trevligt vin. Prova det till en moussaka och drick det inom tre år.

Rött Anatole 2019

Aop Côtes de Roussillon

14,50 Euro

75 % Syrah, 20 % Carignan 5 % Grenache Noir. Anatole är namnet på Francois andre son. Den förste heter Antoine men kallas Toine! Längre maceration som ger mer koncentration och 50 år gamla vinstockar. Ju äldre vinstockar ju mer koncentration, liksom vi människor, eller har jag fel? Mogna körsbär, lite cederträ, koncentrerat och ett vin som talar höst. Lägg det gärna på karaff. Mycket vin för pengarna och hälsosamt!

Domaine LA TOUR VIEILLE COLLIOURE & BANYULS

LUTTE RAISONNÉE



Franska viner är överlag spännande och ytterst olika i sina karaktärer, men det är inte alltid lätt att förstå alla dessa appellationer med deras likheter och olikheter. Ofta är det klimatet och marken, "le terroir" som gör skillnaden. Men här är det mer komplicerat än så. Samma mark och samma druva ger två olika appellationer i charmiga Collioure. Collioure ligger strax intill den spanska gränsen och omgivningen leker med kontraster. Kontraster mellan berg och hav. Man får nästan känslan av att kunna röra vid Pyrenéernas toppar medan barfotatårna gräver ner sig i sanden på Medelhavsstranden. Kontrasterna finner vi även i landskapets färger. De gröna vinplantorna ger kontraster till de orangefärgade, karga bergssluttningarna. Men det bevisar Matisse konst bättre än jag. Både Matisse och hans kompis Derain var tokiga i Collioures färger, ljus och kontraster. Det var här den konstnärliga strömningen "fauvism" bildades (även kallad färgexpressionism).

Som sagt, samma mark, samma druva, samma planta kan göra två helt olika viner. **Banyuls** eller **Collioure**. Ända sedan grekerna letade järn i området gör man söta viner här. Man tillsatte kryddor, örter och frukter i det söta vinet för att kunna lagra det. Från början använde man socker (honung) i vinet efter jäsning. 1285 uppfann en doktor från Montpellier tekniken "mutage" dvs man bevarar den naturliga sockerhalten i druvorna genom att tillsätta alkohol och på så vis stoppa jäsningen. Jästsvamparna dör vid 17% alkohol. Banyuls blev appellation vid appellationsernas början 1936. Det torra röda vinets appellation, Collioure tillkom mycket senare 1971.

Collioure och Banyuls (också två vackra städer längs kusten) där vinodlingar växer på terrasser på Pyrenéernas sluttningar som dyker ner i Medelhavet. Det är helt omöjligt att arbeta på dessa "trappsteg" med maskin. Allt arbete bland plantorna sker manuellt. Banyuls och Collioure består i dag av 1 650 hektar som arbetas av 900 vinodlare och 60% av dessa äger mindre än tre hektar. Som ni säkert förstår bör man vara en passionerad, arbetsvillig och flitig vinodlare, med tanke på läget och klimatet. Med 300 soldagar om året, är det betydligt smidigare att tjäna sitt levebröd på att sälja marken till byggnadsindustrin. Vincent Cadié som äger Tour Vieille startade sin vingård 1982 för han var trött på att se all mark säljas till hotell eller semesterbyar.

Vincent har 13 hektar och gör både vitt och rött vin, torrt och sött. Vincent handskördar naturligtvis allt och använder ytterst lite svavel vid vinifiering. Vincent är en karaktärsfast person som gör ärliga och generösa viner. En av Thords och Anettes favoriter!

Vitt Les Canadells 2022

Aop Collioure

20 Euro

Tre druvor, 60% Grenache Gris, 30% Grenache Blanc, 10% Rosanne. Avkastning 35 hl/ha. Vincent skördar tidigt för att bevara syran i vinet. Grenache Gris pressas direkt medan de andra får ligga lite med skal för att få mer kraft. 30% av vinet är lagrat på ekfat. Vincent gör 8 000 flaskor om året. Ljus färg, mjuk attack, persika och aprikos. Angenäm syra. Ett gastronomi vin, kan lagras i fem år. Gott till grillad marulk, bläckfisk, vitt kött och en god Reblochonost.

Rött La Pinède 2021

Aop Collioure

17,20 Euro

65% Grenache som är 35-40 år gamla. Resten Mourvèdre och lite Carignan. Alla druvor är avstjälkade efter nedkylning. Vinet pressas mycket försiktigt. Ytterst liten filtrering vid behov annars helt utan. Allt vinet är lagrat på ståltankar och läggs på flaska efter 16 månader. Grenache ger fruktig, rund personlighet. Välbalanserat vin Ska serveras vid 16 grader. Kan lagras upp till tre år.

Rött Puig Oriol 2021

Aop Collioure

18,30 Euro

50% Syrah, 35% Grenache Noir och 15% Carignan. Plantorna växer på skifferjord. Druvorna ligger i fem veckor med skal. Vinet är lagrat på endast stål och betongfat, inte någon ek. Vincent gör 4 200 Puig Oriol om året. Mörka frukter, körsbär, katrinplommon, lite läder, tanninerna följer med hela vägen. Gott till ost. Kan lagras upp till sex-sju år.

Rött Puig Ambeille 2022

Aop Collioure

19,20 Euro

70% Mourvèdre, 20% Grenache Noir och 10% Carignan. « Brodern » till Puig Oriol, växer också på skifferjord, men har majoritet av Mourvèdre. Också lång vinifiering. Mycket björnbär, välmogna körsbär och en pepprig final. Härligt djup. Ljuvligt vin. Perfekt till en god röd köttbit eller rostat lamm. Tidigare var Puig Oriol min favorit men, årgången 2022 av Puig Ambeille är förförande god.

Här kommer två söta viner, druvorna har bytt appellation, behållit sitt naturliga socker och är perfekta att dricka en mörk hösttillsammans med gott sällskap och god choklad...

Rött Banyuls Rimage 2021

Aop Banyuls 50 cl

17 Euro

Grenache Noir. Sött rött vin. Här tillsätts alkoholen (druvsprit, naturligtvis) direkt på druvorna när de kommer in i källaren. Inget utomstående socker tillsätts! Lagringen sker utan oxidering för att även här spara frukten. Vinet skrevs upp av Revue de Vin de France. En Coup de cœur fick det för sin gourmandise och friska frukt. Mogna jordgubbar, svarta vinbär och hallon med en nypa kryddighet i final. Anledningen till att Vincent lägger detta på 50 cl är att det är ett friskt, sött vin som inte sparar sin friskhet i öppen flaska. Om ni inte dricker upp den samma kväll, vilket ni troligen gör! ställ den i kylskåpet och på med korken igen så håller smakerna i en vecka. 115 gram socker per liter. Ska drickas mellan 8–10 grader.

Rött Banyuls Reserva

Aop Banyuls 75 cl

21,50 Euro

80% Grenache Noir, 15% Grenache gris och 5% Carignan. Den stora skillnaden här är lagringen. En tredjedel av vinet är lagrat på stora glasflaskor utomhus, stående i solen med utsikt över Medelhavet och resten på stora äldre ekfat. Här finner vi oxidation, påminner lite om ett portvin. Vinet lagras alltid i minst sex år innan buteljering. Näsan är stor och imponerande. Kola, torkad aprikos, söta katrinplommon, minst sagt en generös mun. Passar utmärkt till en valnötspaj, pekannötter eller en god blåmögelost. Kan lagras länge...

LOIRE

Domaine Jean TEILLER

Menetou Salon

EKOLOGISK & BIODYNAMISK

Äntligen är Patricia och Oliviers viner tillbaka! Senast vi kunde presentera dem var i sommarens VinBlad 2020. I Loiredalen har frost, hagel och torka om vartannat slagit hårt på vinproduktionen men nu äntligen får vi köpa så det räcker till alla! Patricia och Oliviers är ett ungt, ganska försvunnet, par som tagit över domänen efter sina föräldrar och svärföräldrar. Domänen är 18 ha stor. 11 hektar med Sauvignon Blanc och sju hektar med Pinot Noir. Menetou Salon ligger i Loire, tre mil sydväst om Sancerre och kallas därför ibland Sancerres lillebror. De två appellationerna använder samma druvor: Sauvignon Blanc i det vita och Pinot Noir till det röda. Menetou är dock mindre känt på världens vinkarta. För femtio år sedan odlades det mest äpple här. 2 500 ha äppleträd skördades. Menetou-invånarna bytte ett kilo äpple mot en flaska Sancerre. 1959 fick Menetou Salon sin egen appellation. Det var Patricias morfar som började göra vin till försäljning. Alla druvorna skördas för hand sedan 2019. All mark arbetas ekologiskt och de ingår i den prestigefyllda vinodlaregruppen Biodyvin, den mest erkända gruppen av biodynamiska odlare. Hos Teiller sorterar man både vid skörden och på sorteringsborden för att enbart vinifiera de bästa druvorna. Vi tycker alla deras viner är eleganta och trevliga. Men det är inte bara vi som tycker det. I senaste numret av Revue de Vin de France, har som tema de 1 400 STORA viner mellan 12-30 euros, är både deras vita och röda Menetou Salon omtalade och uppskrivna med höga betyg. 91 av 100 för deras vita och 90 av 100 för deras röda. Passa på medan de finns tillgängliga



Vitt Menetou Salon 2022

Aop Menetou Salon

Euro 17,30 Euro

100% Sauvignon Blanc. Vinplantorna växer på fem olika platser runt Menetou. Druvorna pressas mjukt för att inte extrahera det vegetabiliska. Totalt är det nio hektar varav fyra är äldre än 20 år. Jäsning sker 8-10 veckor till 95% i stältank och 5% på ekfat. Attacken är krispig och stor. Vita blommor, päron, härlig mun med en elegant bitter final. Gott vitt vin. En av mina favoritaperitifer är en kall vit Menetou Salon från Teiller tillsammans med en vällagrad getost skuren i tårtbitar. Underbart gott. Vinet kan lagras upp till tre år.

Rosé Menetou Salon 2019

Aop Menetou Salon

17,30 Euro

Ett rosé de presse. Allt i druvan går till rosévinet. Den får bara ligga med skal i 12 timmar för att få lite färg sedan är den vinifierad som ett vitt vin. För er som vill förlänga sommarkänslan och det är sällan vi kan njuta av ett rosévin på 100% Pinot Noir. Mysigt rosafärgat. Nektariner och jordgubb, en rosé med karaktär som passar till en god fågelterrin, pajer, och grillad kyckling. Gott! Ska drickas vid 10-11 grader Celsius och inom två år.

Rött Menetou Rouge 2022

Aop Menetou Salon

18 Euro

100% Pinot Noir. Kommer från fem hektar mark där två är äldre än 45 år. Sorterat tre gånger! Endast vildjäst används efter att druvorna hålls kalla i 4-6 dagar. Mognad minst 6 månader, 95 % på stålfat och fem procent på ekfat. En trevlig färg. Bouquet med små röda bär, jordgubbe och körsbär. Attacken är len med lite svarta vinbär och frukt, lite syra. Bör drickas vid 16 grader och inom fem år.

Rött Menetou Rouge Hommage **2020** **Aop Menetou Salon** **22,90 Euro**
 Också 100% Pinot Noir givetvis. 50 år gamla stockar. Ingen pumpning sker under vinifiering. Druvorna kommer från en hektar stort vinfält. 15 % är lagrat på ekfat, resten på ståltank. Näsan erbjuder en charmig Pinot Noir med svarta vinbär, hallon, viol och kryddor. Angenäm volym i mun med röda frukter även här. Påminner om ett Bourgognevin i stilen. Öppna flaskan en timme innan njutning. Dricks vid 16 grader och kan lagras upp till fem-sju år. *Endast 36 flaskor tillgängliga.*



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 Château Laballe Les Sables Fauves **2022** **Igp Côtes de Gascogne** **11 Euro**
 Gros Manseng, Colombard, Sauvignon Blanc och Ugni Blanc. Maskinskördat tidigt på morgonen. Näsan frisk med vita blommor. Lättdrucket och ett bra apéritifvin. Melon och aprikos. Mycket prisvärt vin. Var med i Sommarens Paket.

Vitt Château Laballe Les Pieds dans le Sable **2022** **Igp Landes** **12,50 Euro**
 Fötterna i sanden heter vinet. Och det stämmer att det finns sand överallt i Les Landes, regionen som finner sig strax söder om Bordeaux, ute vid Atlantkusten. Gros Manseng, Sauvignon Blanc och Chenin Blanc. Näsan har gula frukter som persika och citrus. Munnen är exotisk och vi känner en sälla i finalen. Också prisvärt och gemytligt. Prova det gärna till sushi. Bör drickas inom två år.

Vitt David Bérroujon Beaujolais Villages Blanc **2022** **Aop Beaujolais Villages Blanc** **13 Euro**
 Endast Chardonnay, precis som i en vit Bourgogne. Vinifierat och mognat på stålfat. Har fått guldmedalj på vintävlingen i Macon (Bourgogne) som Beaujolais bästa vita vin. Kry och fräsch näsa med citrus. Munnen erbjuder pigga aromer med en härlig syra. Trevligt friskt vin som passar utmärkt till ostron och vit fisk. Bör drickas inom tre år och vid 12 grader Celsius.

Vitt Guilhem Barré Depuis le Temps **2020** **Vin de France** **16 Euro**
 70% Chardonnay och 30% Viognier. Det enda vita vin som Guilhem gör sedan 2018. Guilhem köper in ekologiska vita druvor. Majoriteten är Chardonnay och lite Viognier. Druvorna är handskördade och vinifierade vid låg temperatur för att göra ett friskt vin. Attacken är trevlig och fin syra gör upplevelsen mer än behaglig. Vinet bör drickas inom två år. **Ekologiskt**

Vitt Domaine Girard Chardonnay Classique **2022** **IGP d'Oc** **11,10 Euro**
 Plantorna växer 400 meter över havet, är ett tjugotal år gamla och druvorna är maskinskördade på natten. En ärlig Chardonnay som är frisk med citruster, ett trevligt vin med lagom syra. En effektiv och god Chardonnay. Prisivärt. Bör drickas inom två år.

Vitt Domaine Girard Chardonnay Sur lie **2022** **IGP d'Oc** **13,20 Euro**
 Detta är samma vin som föregående dvs Chardonnay Classique men istället för att ha mognat på stålfat har detta legat i åtta till tio månader på 500 liters ekfat med batonnage för att få ut mer kraft och fetma från jästfällningen. I näsa melon och kryddat smör, lite klementin och citrus. Bra fyllnad och längd, mycket prisvärt detta också.

Vitt Monsieur Blanc **Version IV** **Vin de France** **12,50 Euro**
 Från början var det tänkt att Monsieur Blanc bara skulle bli en engångshändelse, men här kommer Monsieur igen! Herr Vitt skapas på Cabrol. Jag provar olika cuvéeer, väljer och blandar mig fram till tillfredsställande resultat det vill säga, en stilig, flirtande gentleman. Två druvor denna gången: Viognier och lite Gros Manseng. Det står ingen årgång på flaskan för att få ner kostnaden på etiketten men det är årgång 2021. Senaste årgången var 2019. Jag tycker mycket om näsan. Gula frukter, plommon, en hint ananas, kaprifol. Har en syrlig mitt och avslutar med lite rosa grapefrukt. Ett vin som bör drickas inom två år och vid 9 grader.

Vitt Antoine Olivier Les Deux Dindes 2020 Bourgogne 20 Euro
Endast Chardonnay. Vinet mognar länge, 18 månader på äldre, stora ekfat 350-600 liter i ett år och sedan 6 månader på stålfat före buteljering. Trevlig näsa, känner lite sol i dofterna och inlagda citrusfrukter. Bred Chardonnay-Bourgogne-attack och bra balans, lång mun med en härlig snärtig rostat bröd final. Mycket vin! Årgång 2020 är perfekt att dricka nu. **Ekologiskt. Endast 24 flaskor.**

Vitt Dessertvin Château Laballe La Demoiselle IGP Cotes de Gascogne 11,50 Euro
Endast Gros Manseng. Här kommer ett dessertvin från Laballe men som även passar till asiatisk, indisk kryddad mat. Söt utan att vara för sött tack vare sin höga syra. Exotiska frukter, torkade aprikoser, ananas, mango. Till äpple, rabarber-paj eller som apéritif till de som inte dricker torrt vin efter La Demoiselle. Öppen flaska kan lagras i kylskåpet med kork i drygt en vecka.

Här kommer de röda vinerna i olika prisklasser och stilar

Rött Château Laballe Terres Basses 2020 IGP Cotes de Gascogne 9,90 Euro
En blandning av Tannat, Merlot och Cabernet Sauvignon. Maskinskördad, jäst och mognat på stålfat. Näsan behaglig och snäll. Munnen med små svarta vinbär, röda bär och lagerblad i final. Ett bra vardagsvin. Bör drickas inom tre år.

Rött Domaine de Cabrol Cuvée Requieu 2020 Aop Cabardès 11,50 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. Sonen, Nicolas har bytt etiketter och flaskform på vinerna. Requieu är ett varmt, generöst vin som redan kommer till oss i en perfekt drickbar ålder. De tertiära aromerna finns här, kola, läder, tobak och lite skog men fortfarande med mörka mulliga bär. Det vin vi säljer mest i Sverige.

Rött Château Laballe Le Pieds dans le Sable 2022 Aop Landes 12,50 Euro
Här kommer det röda vinet som vuxit i sand och med utsikt över Atlanten. Den sista biten mark med vinplanter i Capbreton som numera är mer känd som surfarparadis än vin. Cabernet Sauvignon och Cabernet Franc. Röd rubisfärg, kryddig näsa med lite metall och röd frukt. Cabernet Franc tar överhand i mun. Stiligt, trevligt och prisvärt. Prova det till grillad makrill, sardiner eller en härlig sallad med ankbröst.

Rött Borie de Maurel Esprit d'Automne 2022 Aop Minervois 13 Euro
40% Syrah, 30% Carignan, 30% Grenache. Ett höstvin från Michel Escande, häxmannen från Minervois. Esprit d'Automne betyder höstanda så visst har vinet sin plats här. Lite lakrits i näsa och röda bär. Örtig mun, timjan och höstligt trevlig. Bör drickas inom tre år. **Ekologiskt**

Rött Guilhem Barré Peyrière 2022 Vin de France 13 Euro
100 % Merlot. Vinifierat och syftet att vara ett lätttryckt rött vin. Cilla och Staffan, nu är Bob Marley-älskaren och vinodlaren Guilhems viner tillbaka! Näsan snäll och hygglig med färska, röda bär. Munnen är fruktigt med röda vinbär. Ett mjukt, gemytligt vin som dricks till lättare rätter. Bör drickas inom två år. Är med i Höstens Paket. **Ekologiskt & Natur**

Rött Sous le Bois 2019 Aop Cabardès 15,50 Euro
80% Merlot och 20% Syrah. Vinifierat i de stora färgade stålfaten. Alla Guilhems viner är handskördade och vinifierade med vildjäst. Önskar ni andra cuvéeer från honom be om det per mail. Sous le bois är ett välgjort vin med kraft i balans, rostat bröd, mörka mogna bär och kryddor. **Ekologiskt & Natur**

Rött Franc Parler « Ärligt Talat » 22/21 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. Vinfältet består av 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. Jag älskar "min" lilla mark med 17 rader uppbundna Cabernet Franc. Men det är inte "helt enkelt" att vara vinodlare... Skörden fullbordas tillsammans med familj och vänner. Detta är en ny version av Franc Parler med två olika årgångar. 2020 och 2021 erbjöd ytterst lite druvor och jag vinifierade 2021 på så vis att den skulle passa ihop med 2020. Friskare och kryddigare än 2019 och 2018. Av en underlig anledning är det ytterst svårt för mig att beskriva mitt vin. Däremot kan jag lova att ni finner ytterst lite svavel i vinet, inget socker och mycket kärlek. Nu tvåfärgad etikett. Drickes vid 16 grader och gärna till ankbröst eller pepparbuff. Årgång 2019 går också att beställa. (Grön etikett)

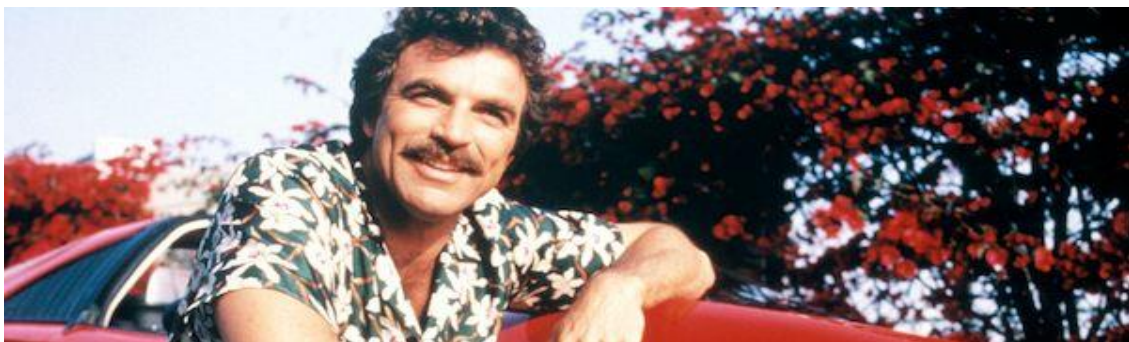
Rött Domaine Remejeanne Les Chèvrefeuilles 2020 Aop Côte du Rhône 14 Euro
Chevrefeuille (kaprifol) är en vacker klängväxt som doftar underbart och den växer vilt på Remejeanne. Mest Syrah, 70% sedan lite av varje druva: Grenache, Mourvèdre, gammal Carignan och Marselan. Inget svavel vid vinifieringen och bara vildjäst. Carignan är kolsyrejäst för att vinet ska få en fruktig karaktär. Mognat på betongfat i minst ett år. Behaglig näsa sedan mjuk stor attack. Frodig mun med välmogna röda frukter. Sydfranskt generöst. Bör drickas inom tre år. **Ekologiskt Endast 72 flaskor.**



Rött **Domaine Senat Arbalète & Coquelicot 2022** **Aop Minervois** **14,20 Euro**
 90% Grenache och 10% Cinsault. Druvorna är handskördade och lagda i ståltank i hela klasar. Ingen soutirage eller pigeage. Druvorna får lugnt ligga i 12 dagar innan Jean Baptiste pressar vinet. Arbalète & Coquelicots betyder Armborst och Vallmo och är J-B variant på Guns & Roses, att vi måste slåss för naturen. Vinet läggs alltid på flaska våren efter skörden och är ett utmärkt lättare vin med röda frukter och sydfranska örter. Prova det till fisk. Drick det gärna vid 16 grader. **Ekologiskt & Natur**

Rött **Domaine des Pothiers La Chapelle 2020** **Aop Côte Roannaise** **18 Euro**
 Endast Gamay som kommer från en enda mark 520 meter över havet. ¾ är avstjälkat och sedan pigeages dagligen i tre veckor. Därefter får vinet mogna i elva månader på stora ekfoudres. Varma stenar, lite järn och rökiga kryddor i första näsan sedan röd frisk frukt. Stor syrlig attack, men kryddig och pepprig final. Attacken smidig, mild men stor. Elegant och gott. **Endast 66 flaskor.**
Ekologiskt & Biodynamiskt

Rött **Matthieu Barret Je suis ton père 2020** **Vin de France** **22 Euro**
 50% Dureza, 50% Gamay . Etiketten avbildar en björn klädd med Dark Vador mask! Matthieu är kallad den lilla björnen och vinet heter "Jag är din fader", den kända frasen från Stjärnornas krig. Anledningen är att Dureza är en okänd, sällsynt druva som visar sig vara fader till Syrahdruvan. Näsan är ganska blyg, men munnen erbjuder en godhjärtad, luftig attack. Mogna vinbär, körsbär, lite blommig med syrlig mitt. Ett läskande och sofistikerat vin. **Ekologiskt Endast 24 flaskor**



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

☆	Domaine de Cabrol Requieu	2020	25 Euro
☆	Domaine Bertrand Bergé Boulière	2019	44 Euro

Vitt

☆	Teiller Menetou Blanc	2022	36 Euro
---	-----------------------	------	---------

Bubbel

☆	Domaine Laurens Clos de Demoiselle		35 Euro
---	------------------------------------	--	---------

bubbel|00000000oooo0000ooooo000oooo0oooooooooooo000ooooooooo0o

EPICERIE FINE

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

- ✕ Confit de Canard , 2 lår - 18 euro
- ✕ Confit de Canard 4 lår - 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

Handgjorda bestikfrån katalonien

- ✕ Pallares bordskniv -14 euro
- ✕ Pallares bordsgaffel -14 euro
- ✕ Pallares kökskniv -38 euro

Oliver & Olivolja

- ✕ Biodynamisk Olivolja Casa Pereja 500 ml - 9,50 euro
- ✕ Biodynamisk Olivolja Casa Pereja, 5 l dunk - 57 euro
- ✕ Oliver Lucques 420 gr – 10 euro
- ✕ Olivtvål Marius Fabre sedan 1900 , 400 gr

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.

HÖSTPAKET

INNEHÅLLER 6 VITA OCH 12 RÖDA ÄKTA VINER

6 x M. Blanc – se text under GenVina

6 x Franc Parler 20/21 - se text under GenuVina

6 x Peyrière se text under GenuVina

230 EURO

BONNE DÉGUSTATION OCH VI ÖNSKAR ER EN HÄRLIG, UNDERBAR HÖST!!!
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 Onsdag den 21 september midnatt

- Priserna inkluderar den svenska alkoholskatten och betalas av Pinot Noir
- **Transportkostnad ingår för upphämtning i Svedala.**
- 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 €