

VinBlad Höst 2022

Bonjour VinVänner,

livet består av olika synvinklar. Synvinklar från norr, söder, olika troende, kvinnligt, manligt och mycket annat.

En svenska som bor i södra Frankrike, Saint Papoul, sedan många år har ett synsätt och upplever synvinklar från både norr och söder.

I sommarens Frankrike har nyheterna på allas läppar varit, bränder och torka. Dricksvatten tog slut i vissa byar och de var tvungna att få vattenleverans i stora tanklastbilar.

I Sverige var alla glada att solen sken och glassdiskarna var fyllda.

När vi sedan kom till Sverige var en av nyheterna att det skulle bli brist på dubbdäck i Sverige till vintern.

Vilket ju kan bidra till att bilkörning blir näst intill omöjlig i vintertid. I Frankrike vet man knappt vad dubbdäck är utan dubbar hellre engelskspråkiga filmer.

Olika synsätt från olika synvinklar.

Gemensam nyhet på alla nätverk är dock de höjda el-priserna.

Följaktligen föreslår vi att ni korkar upp ett riktigt gjort vin sätter fram två eller flera glas, håller upp, diskuterar, tycker och njuter till fullo.

Detta förhindrar naturligtvis inte olika synsätt men de olika synpunkterna möts kanske någonstans mitt på bordet och ger förståelse, insikt och sympati.



Här i Frankrike är vi mitt uppe i vinskördens. Det är i denna intensiva tid då det nya vinåret föds.

Det är hög, spänd stämning på de flesta vingårdar och många uppfattningar och olika synpunkter virvlar runt. Vissa odlare handskördar och vissa maskinskördar, några använder sig om de båda alternativen.

Här kommer några synpunkter om maskinskörd eller handskörd.

Vid handskörd kommer druvorna hela in till vinkällaren. Att druvorna är hela ger mer fruktiga aromer och man kan också kyla ned druvorna för att förhindra en för tidig jäsning. Vinodlaren kan också välja att vinifiera med klasar och/eller göra en kolsyrejäsning. Detta är inte ett alternativ vid maskinskörd eftersom maskinen bara tar druvorna, inte klasarna. Detta betyder också att druvskalet är skadat och det är lätt att en okontrollerad jäsning sätter fart redan innan druvorna kommer till källaren. Det är också risk att ovälskomna bakterier får liv. Vinplantorna måste också vara beskurna enligt cordon eller guyot, äldre vinstockarna beskurna i goblet-former går inte att maskinskördas. Stor risk är det också att maskinen skadar vinplantorna vilket tröttar ut dem efter några år. Klasarna bör hänga på samma höjd för att maskinen ska göra ett bättre arbete.

En stor fördel med maskinskörd är att det går snabbt. Kommer dåligt väder instormande kan odlaren snabbt få in sina druvor. Man har även möjlighet att skörda på natten med strålkastare till hjälp och får på så vis in kallare druvor i källaren. En annan stor fördel är kostnaden. Det är ungefär 10 gånger dyrare att handskörda än att skörda med maskin. Dessutom tillkommer mer administrativt arbete på kontoret.

I Frankrike handskördar cirka 30% av vinodlarna sina druvor jämfört med 10% i övriga världen.

Vi presenterar en del vinodlare som maskinskördar sina enklaste viner och handskördar de bättre vinerna. Som tex Cabrol, Girard, Guilhem, Wilfrid Rousse etc.

På frågan om ett Prestigevin måste skördas för hand svarar Wilfrid. - Nej, man kan göra ett prestigevin även med maskinskördade druvor. Men hade man gjort samma vin med handplockade druvor, skulle vinet smaka ännu bättre!

I Höstens VinBlad handskördar samtliga presenterade vinodlarna alla sina druvor: Aupilhac, Borie de Maurel, Païssel och Cosse Maisonneuve. Vi önskar er en härlig läsning och botanisering i HöstVinBladet.



Fransk-Svenska hälsningar, My, Larne och Willy

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine d'AUPILHAC

Languedoc Montpeyrroux

EKOLOGISK & BIODYNAMISK



Vinodlaren på Domaine d'Aupilhac heter Sylvain Fadat. På sydfransk-dialekt betyder Fadat "tokig" och visst kan man säga att Sylvain är lite besatt av galenskap, speciellt när han pratar om sina druvor. Hans underbart vackra fru heter Desirée, vilket betyder "önskad" och tillsammans blir det "**Önskad galenskap**", vilket är ett bra smeknamn på gården, tycker jag.

Sylvain tog över familjens vingård 1998, började omgående odla ekologiskt och är sedan 2010 även biodynamisk.

Grundidén på biodynamisk odling är en perfekt harmoni mellan kosmos, växt-, djur- och människoriket. Läran har sin grund från början på 1900-talet av Rudolf Steiner och utgår från en antroposofisk världsbild. Steiner bannlyser konstgödsel och använder sig av olika "preparat" för att ge växterna vitalitet, kraft, förnuft och förmågan att övervinna. Preparatet 500 tillverkas av kogödsel som blandas med hästgödsel, placeras i ett kohorn och grävs ner 50 cm i marken med två meters avstånd i gödselstacken. Där förmultnas det under vintern och grävs upp på våren. 500-preparatet används för att ge liv och kraft till jorden. Innan man använder preparatet måste det virvlas i vatten för att göra kaos i kosmos och få ut energin i en större mängd. Detta är bara en av många detaljer i biodynamiken. Tycker nu även ni att det låter som "Önskad Galenskap"?

Domaine d'Aupilhac och andra biodynamiska gårdar är övertygade om att tack vare denna odlingsteknik mår natur, växter och djur bättre och att vi dricker bättre viner. För er information är också Domaine Romanée Conti, världens dyraste vin och Clos Rougeard odlat enligt biodynamisk filosofi sedan länge.

Men tillbaka till vackra Desirée och Sylvain, deras viner och förälskelse. Desirée har berättat att Sylvain inte bjöd henne på bio eller restaurang. Varje gång de möttes kom han inte med blommor utan i stället med 7-8 flaskor vin som Desirée skulle prova och smaka. -Jag kunde inget om vin, men med Sylvains brinnande passion kunde jag inte

annat än falla för både vinet och Sylvain, berättade Desirée.

2008 slutade Desirée sitt yrke som sjuksköterska och arbetar nu heltid med Sylvain. -Nu botar jag människor med vin i stället, säger Desirée med ett leende.

På Domaine d'Aupilhac handskördas alla druvor, endast vildjäst används, vilket är obligatoriskt i biodynamisk odling. Sylvain och Desirée mognar alla sina viner på ekfat. Stora och små, gamla ekfat, inte för att få ekkaraktär utan för att vinet ska kunna andas under sin mognad och utveckling. Domaine Aupilhac blev vald utav Revue de Vin de France till Frankrikes bästa odlare år 2021! Vi arbetar med dem sedan årgång 2001...

Vitt Aupilhac Blanc 2021 Languedoc 17 Euro
Carignan Blanc 40%, Clairette 30%, Grenache Blanc 20% Ugni Blanc 10 %. Jäsningen sker i stora ekfat 40hl och 20hl. Näsan erbjuder gula frukter, vita blommor. Bred attack med nötter, och len i mun. Något bitter final men som avslutar med ett mjukt minne. Bör drickas inom tre år.

Rött Lou Maset 2020 Languedoc 15 Euro
Cinsault 40%, Grenache 30%, Mourvèdre 20%, Carignan 10%. Detta är Sylvains lättaste och fruktigaste vin. Lou Maset ligger kort tid med skal innan pressning, ingen pigeage. Näsan mörka bär och varma stenar. Mjuk attack med lite kornighet, mogna björnbär, en aning tanniner i final. Gott till charkuterier, vitt kött eller timjängratinerade-lammracks. Bör drickas inom 3 år.

Rött Le Cinsault 2020 Vin de France 18 Euro
Endast Cinsault. Mognat och lagrat i 14 månader på äldre ekfat. Näsan är lite fräck i början, snubblar på nagellack men efter öppning kommer körsbär och mogna bär. Mjukt och kraftigt samtidigt, lite dammigt på tungan. Toner av metall och lite blodsmak i final. Bra till kryddig, grillad mat. Bör drickas inom fyra år.

Rött Le Carignan 2020 Vin de France 25 Euro
Som namnet hänvisar är det bara Carignan från gamla stockar på 250 m över havet som ger liten avkastning. Lång jäsning med skal i 20 dagar med många piégages. Sedan mognat 15-22 månader på stora ekfat. Underskogsdofter i första näsan, sedan lakrits och rökiga toner. Syrlig mitt och rustik final, typiskt för en ren Carignan. Mycket kraft. Kan lagras upp till 10 år. Perfekt vin till vilt, svamp och kryddor. Ett Lagne-vin.

Rött Aupilhac Rouge 2019 Languedoc Montpeyroux 19,50 Euro
Mourvèdre 39%, Carignan 28%, Syrah 20%, Grenache 10%, Cinsault 3%. Alla de fem Medelhavsnäradruvorna. Skalkontakt i tre veckor och sedan mognat på äldre ekfat i 30 månader. Vild näsa, undervegationsdoft, läder, svettig häst och mörka bär. Munnen är också vild med ett härligt djup! Levande vin i alla bemärkelser. Röda frukter, kryddor lite mentol. Ett vin som sjunger Celine Dion, *I'm Alive*. Mitt favoritvin på gården.

Rött Cocalières 2020 Languedoc Montpeyroux 22 Euro
Syrah 40%, Grenache 30%, Mourvèdre 30%. En mark som Sylvain förberedde och planterade 1998 i nordvästlig riktning för att få en långsammare mognad. Jäsning med skal och piegage. 18 månader på ek, delvis nya ekfat. Kryddig näsa med lite dill. Massor med smak och finess. Lite vanilj i final. Sylvain säger att tryffelnäsan kommer efter fem, sex års lagring. Perfekt till ankbröst med fikon.

Rött La Boda 2019 Languedoc Montpeyroux 36 Euro
Syrah 45%, Mourvèdre 45%, 10% Carignan. En del av druvorna kommer från Aupilhac marken, de andra från Cocalières marken. Jäst och mognat på ekfat i 30 månader. Ett vin med oerhörd koncentration. Ska läggas på karaff och kan sparas upp till 15 år. Får endast tag på 36 flaskor.



Domaine BORIE de MAUREL MINERVOIS **EKOLOGISK**

Viner är levande. Vinodlare är personer och deras viner lever med sina vinodlare eller kanske tvärtom. Michel presenterar själv sin domän så här:

Alla våra idéer, allt vårt arbete, alla våra förhoppningar, all vår kärlek är koncentrerade i några centiliter av nöje. Årgång efter årgång, lägger våra viner våra liv på flaska. Varje vin från gården är en facett av Borie de Maurel. Spontanitet för Esprit d'Automne, den mytiska Sylla, som sveper förbi med den femina Féline, maskulina Maxime och den förförande Belle de Nuit, alla berättar de sin historia om Borie de Maurel.

Michel är en härlig och generös person med glimten i ögat. Hans tankar och texter är alltid genomtänkta och fyllda med frukt och filosofi. En av hans bästa vänner heter Raymond Julien! Michel är även känd under namnet «trollkarlen från Minervois».

Han var bland de första att kalljäsa hela syrahdruvor under ett kolsyrelager och sedan välja att INTE lägga vinet på ek. Annars är det ju vida känt i vinvärlden att kraftigt syrahvin passar perfekt med ny ek. Alla druvor är handplockade, de odlar ekologiskt och plöjer en stor del av sin mark med två stora svarta arbetshästar.

Michel smeknamn inom den franska vinvärlden är "häxmannen från Minervois, här kommer hans förtrollande viner.

Rosé Le Rosé 2021 Minervois 15 Euro
Endast Syrahdruvan och mörkrosa i färgen. Det är ett "rosé de presse" som pressas så fort druvorna kommer in i källaren. Sedan kylv juicen ner för långsam jäsning i 18 dagar, mognat på jästfällning och lagd på flaska i februari. Ett kraftigt rosé vin med bär och blommor. Bra att dricka till kyckling och underbart till kallrökt/gravad lax. Och för er som drömmer er tillbaka till sommaren. Ska drickas inom två år.

Rött Esprit d'Automne 2021 Minervois 12,50 Euro
Ett givet vin i Höstens VinBlad, namnet betyder ju höststämning! Syrah 40%, Grenache 30%, Carignan 30%. Trevlig början och final på detta vin. Ett bra "vardagsvin" som passar till det mesta utan pretentiösa menyer. Bör drickas inom fyra år. Med i HöstPaketet.



Rött La Féline **2020** **Minervois la Livinière** **17 Euro**
Minervois la Livinières är en av två Cru, i Languedoc Roussillon. (den andra är Cru Boutenac i Corbières). För att det ska få vara en Livinières måste vinplantorna komma från den utvalda marken och vinet måste sedan lagras minst två år innan försäljning. La Féline är den enda Livinière:en hos Borie de Maurel. Två tredjedelar Syrah, en fjärdedel Grenache och resten Carignan. Alla druvorna är avstjälkade, druvorna är mognade på betongfat i minst 16 månader sedan på flaska. I första näsan finner vi kummin och svarta oliver, sedan timjan, röda bär och fikon. Trevligt och feminint vin enligt Michel. Passar till lamm och kalv med kantareller.

Rött Belle de Nuit **2019** **Minervois** **22 Euro**
"Den vackra om natten" heter vinet. Endast Grenache som vinifierats långsamt och endast i betongfat för att inte få inflytande av ek. Den vackra om natten ska enligt Michel vara en vacker, dansande och förförisk kvinna från Andalusien. Tanninerna är lika mjuka som volangerna i kvinnans svävande klänning, enligt Michel. Munnen påminner om jordgubbssoppa klädd i sammet, mogna bär, småkorniga tanniner. Bör drickas inom 6-7 år, men god nu. Passar säkert till en god paëlla eller risotto på nyplöckad svamp. Drickes vid 16 grader!

Rött Maxime **2019** **Minervois la Livinière** **23 Euro**
Endast Mourvèdre. Gamla stockar. Alla druvorna är avstjälkade och har vinifierats länge, upp till 45 dagar. Sedan har det mognat 16 månader på gamla ekfat. Jag tycker väldigt mycket om Mourvèdredruvan och här är den som bäst. Björnbär i näsa, lite apelsinskal. I mun, fikon, tätt och djup. Härligt manligt höstvin. Drick det gärna till långkok på oxkind eller anka med svarta oliver eller vilt. Kan lagras upp till 8-10 år.

Rött Sylla **2019** **Minervois la Livinière** **36 Euro**
Här är vinet som Michel är så känd för. Endast Syrah som växer på 300 meter över havet uppe i Svarta bergen, jäst i hela klasar under ett kolsyretäcke, sedan mognat 18 månader på betongfat. Detta ger en nästan exploderande näsa med svarta vinbär, violer, svarta oliver. Munnen är god och drar ut på nöjet. Långt, gott vin. Sylla älskar att bli uppvaktad tillsammans med svart tryffel, men själv föredrar jag att dricka den som första vinet på en härlig kväll ackompanjerad endast med goda oliver och möjligtvis en god lufttorkad skinka. Kan lagras upp till 8-10 år. Ju längre lagring, desto mer tryffel i näsan.



DOMAINE LES PAÏSSEL **ST CHINIAN** **EKOLOGISKT**

Här presenterar vi en mindre vingård. Vi träffade Vivien när han arbetade hos Pierre Cros. Men innan dess hade han arbetat både i Californien och i Sydafrika. Han köpte till en början, en hektar som senare blev till fyra tack vare ett arv från farfadern och numera har fyra blivit tolv. Appellationen St Chinian finns både på kalk och skifferjord. Alla vinstockar på Païssel är gamla och krokiga och växer enbart på den spröda skifferjorden. Skifferjord påminner om brunfärgad smördeg och ger ofta ett djup i vinerna. I Païssels viner finner vi både djup och karaktär. Åldern på vinstockarna är för de yngsta 30 och de äldsta 100 år.

Alla plantorna är beskurna enligt "gobeletmetoden" dvs att de inte är uppbundna på ståltråd och omöjliga att maskinsköra. Vinplantorna står vid en stödpinne gjord i kastanjetråd. De heter païssel på occitanska, vilket också är namnet på deras vingård. Vivien renoverade och öppnade upp den gamla familje-vinkällaren som varit igenbommad i över 15 år. Han arbetar tillsammans med sin flickvän Marie och de gör allt arbete själva. Alla deras viner är handskördade och inför skörden ber de familj och vänner komma och hjälpa till. Deras första årgång var 2011.

Hektaren med vinmark som de ärvde från farfadern, hade varit utanför familjen i över 20 år och arbetades av en kooperatör som långt ifrån använde de biologiska metoderna. De tog fem år att få vinplantorna till att må bra och ge kvalitativa druvor. Redan efter första året upptäckte de att flera olika vinsorter var planterade på samma fält. Därav några vita. De bokförde de olika vinsorterna men lyckades inte finna namnet på en sort. De kallade på hjälp utav INAO (Institut National des Appellations d'Origine, det nationella institutet för ursprungsappellationer) som kom och tog prover och granskade plantans DNA. De visade sig att druvan heter Gibi och är högst sällsynt (användes däremot innan vinlusens förkrossande ankomst) och den är dessutom förbjuden av INAO. Marie och Vivien vill skydda utvecklingen och ympar fler plantor som de sedan planterar tillsammans med Grenache Blanc, trots att det är förbjudet. Därför heter deras vita vin: **Rör inte min Gibi!**

Vitt Touche pas au Gibi**2021****Vin de France****16,50 Euro**

Här finner vi den förbjudna druven Gibi med Grenache Gris. Gibi är en feminin planta och kan inte befrukta sig själv, därför har V & M samplanterat den med Grenache Gris. De är också vinifierade tillsammans. De gör endast maximalt 1 500 flaskor per år. Gibi är klädd i en grågul klänning. Näsan är lite blyg med päron, gula äpplen, lite honung. Inte så lång eftersmak, men fräscht och ett unikt tillfälle att prova en okänd druva. Bör drickas inom två år.

Rött Le Banel**2020****St Chinian****12 Euro**

Hälften Carignan och hälften Grenache. De 30-70 åriga vinplantorna växer 150-250 meter över havet. Avkastning 35 hl/hk. Näsan med mörka frukter, kryddor, gott, fylligt och mjukt. Har fått kanonkritik i Vin de Revue de France. Bör drickas vid 17 grader och inom fyra år. Jättegott nu. Finns endast 300 flaskor.

Rött Le Cinsault**2020****St Chinian****13 Euro**

Endast Cinsault, en druva som gör stora klasar och stora druvor. Används ofta till att göra roséviner eftersom den ger lite färg och diskreta tanniner. Avkastning 35hl/hk. Ett mjukt rött vin som ska drickas vid 15-16 grader. Fruktigt, lättare, röda vinbär, mogna hallon, inga tanniner. Helt annorlunda än Le Cinsault från Aupilhac. Prova det till apéritif eller fisk. Bör drickas inom tre år.

Rött Païssel**2018****St Chinian****15,50 Euro**

Carignan 35%, Syrah 35%, Grenache 15% och Mourvèdre 15%. Carignan och Grenache har lagrats på stålfat. De andra två har mognat på äldre ekfat. De gör 9 000 flaskor per årgång. Avkastning 25 hl/ha. Bredare och kryddigare attack än Banel. Massor med örtighet och timjan i mun. Tanniner följer med som en örtig tapet i final. Bör drickas inom fem år. Prova det till en god pizza med mycket oregano.

Rött Les Jalouses**2019****St Chinian****28 Euro**

Är framför allt en plätt mark med Carignan som är planterad för över 100 år sedan! De stockar som går bort ersätts av antingen Grenache, Cinsault, Mourvèdre eller bortglömda arter. De gamla stockarna är så ömtåliga att ingen traktor får komma nära. Vivien och Marie arbetar "Les Jalouses" med en mula. De gör cirka 1 500 flaskor per årgång. 15 hkl/ha! Vinet har mognat på stålfat. Mörkrött, nästan svart vin. Enbär i näsa och mörka bär. Kryddor fyller mun, rostade tanniner närvarande under hela resan. Ett vin som bör läggas på karaff och kan sparas upp till tio år.

SYD VÄST

DOMAINE COSSE MAISONNEUVE

CAHORS

EKOLOGISKT & BIODYNAMISK

Här kommer en vingård som presenteras för första gången i VinBladet och det är vi stolta över. Vingården har väldigt högt erkännande i Frankrike och två stjärnor i le Guide Vert.

Matthieu och Catherine bestämde sig 1999 för att starta sin alldeles egen vingård efter att ha drivit en vinklubb tillsammans i över tio år. Catherine berättar att de haft oerhört många och stora vinprovningar som varat långt in på småtimmarna. En dag såg de varandra i ögonen och sade, nu har vi provat så många goda viner och vet så mycket om dem, ska vi inte prova och göra vin själva.

De köpte en vingård på kalkjorden i Cahors. Sagt och gjort började de göra vin. Till en början köpte de in en del druvor men sedan 2018 gör de endast vin på egna odlade druvor. De bästa vinerna de två vännerna hade provat tillsammans var biodynamiska. Så detta var deras enda möjliga inriktning för att göra egna utmärkta viner.

Catherine arbetar heltid på gården och tar hand om vinplantor och djur. I biodynamisk anda kan man inte arbeta utan djurens närvaro. Catherine har både hästar, kor, tjurar och får bland sina vinplantor på vintern. Hela Noaks ark är räddade från ett annars bedrövligt slut hos slaktaren. -Tack vare att vi har kor bland plantorna har vi inte längre en enda mögelsvamp på våra druvor hävdar Catherine.

Catherine är en liten energisk kvinna som är passionerad av sin vinodling och natur. Hon har sååå mycket att berätta att det hade behövts tio VinBlad för att återberätta hälften. Jag fick höra många intressanta saker vid mitt besök på gården. Bland annat säger Catherine att Malbecdruvan behöver tid, gräs och får definitivt inte bli stressad för att mogna på rätt sätt. Om detta respekteras är druven inte alls tuff och tanninrik i sin ungdom. Det känner vi i deras viner! Catherine säger att hon jämför sig som en pianospelare. Om hon lyckas stämma sin mark som man stämmer ett piano rätt, spelar vinplantorna ljuv musik och ger symfonidruvor till en underbar konsert på våra bord. Alla deras viner är handskördade och jästa med vildjäst.



För att säga några ord om den store mannen Matthieu, så är det huvudsakligen han som är ute på mässor och träffar restaurangkunder för att sälja vinerna. Det är lite tack vare Matthieu som deras viner snabbt blev omtalade på den franska marknaden och kom in på de flesta Michelinkrogar i Frankrike. Matthieu Cosse spelade rugby på en nationell nivå innan hans karriär i vinvärlden började och har man träffat honom en gång glömmar man inte bort hans "nalle" ansikte och sin stora korpulens. Som redan sagt, är vi stolta och glada att kunna erbjuda er deras ärliga viner.

Vitt Cheval en Tête Blanc	2021	Vin de France	14 Euro
----------------------------------	-------------	----------------------	----------------

Ett Cahors får inte vara vitt i dag men Catherine berättade att på Medeltiden gjorde man mycket vita viner i Cahors. Hon påstår också att deras mark påminner enormt om kalkjorden i Chablis. För sju år sedan samplanterade C & M tre druvor: 70 % Ugni Blanc (även kallad, Trebbiano) och 30 % Chardonnay och Sauvignon Blanc och 2021 är den första årgången för deras enda vita vin. Mognat på jästfällning på betongfat och amforor. Näsan erbjuder vita blommor, lite fläder, gula plommon. Attacken är bred och fet utan att vara tung, en frisk syra väger upp. Ett vin som tar sin plats i munnen. Trevligt. Bör drickas inom två år vid 10–12 grader.

Rött Cheval en Tête Rouge	2020	Vin de France	13,30 Euro
----------------------------------	-------------	----------------------	-------------------

Endast Malbec. Unga vinstockar och mognad utan ek. Fin näsa med saftiga bär och lite blommor. Attacken är äkta, lite syra och läder i mitt. Charmig final med lite lakrits. Prova att dricka det till moussaka, ugnsbakade auberginer eller en smakande fläskfilé. Bör drickas vid 15 grader och inom fyra år.

Rött Le Combal	2018	Cahors	14,50 Euro
-----------------------	-------------	---------------	-------------------

Endast Malbec. Le Combal och La Fage är samma bit mark och Le Combal är den nedre delen. Vinet är lagrat på äldre ekfat i drygt ett år. I näsa har ni nyhugget trä, mörka bär och timjan. Örtiga tanniner följer med hela vägen. Klassiskt, trevligt rött vin. Gott till ej för fruktiga hårdostar och kalvkött med trumpetsvampar. Bör drickas inom tre år.

Rött La Fage	2019	Cahors	20 Euro
---------------------	-------------	---------------	----------------

Endast Malbec. Samma vinmark som Le Combal men som ligger på den högre delen. Vinstockarna är 30 år. Vinet är mognat på äldre ekfat i 14 månader. Fruktig, charmerande näsa och munnen likaså. Mogna, slipade tanniner. Burdust och charmigt samtidigt. Härlig final. Ett riktigt charmtroll. Bör drickas med vänner inom 5 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. I Höstens VinBlad finner ni flera vita viner eftersom de presenterade odlarna har få vita viner att erbjuda. 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 Sable Fauves	2021	IGP Landes	9,80 Euro
--	-------------	-------------------	------------------

Gros Manseng, Colombard, Sauvignon Blanc och Ugni Blanc är druvorna. Vinet är mognat endast på ståltank. Exotiska frukter och vita blommor i näsan. Lite sprudlande på tungan. Ett friskt vin med doft från sommaren och oerhört prisvärt. Bör drickas inom två år.

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

Gros Manseng 80 % och 20% Chardonnay från slottets bästa vinmark. I näsa citrus, bergamott, klementin. Annars och lite passionsfrukt. Längre längd än Sable Fauves från samma vinslott. Snygg etikett och sjungande gott som i den Oscarsbelönade musiken.

Vitt Château Guilhem Sauvignon Blanc	2021	IGP d'Oc	10,50 Euro
---	-------------	-----------------	-------------------

100% Sauvignon Blanc. Druvorna är maskinskördade klockan fyra på morgonen för att druvorna ska komma kalla in i källaren. Exotiska frukter, ananas och krusbär. En effektiv Sauvignon Blanc med tilltalande kropp. Bör drickas inom två år. Går också att få Chardonnay från slottet. *Ekologiskt*

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

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

Vitt 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 cuvées, väljer och blandar mig fram till tillfredställande 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. 2020 gjorde jag inget M. Blanc. Jag tycker mycket om näsan. Gula frukter, plommon, en hint ananas, kaprifol. Men har en pigg syra i mitten och avslutar med lite rosa grapefrukt. Ett vin som bör drickas inom två år och vid 9 grader.

Vitt Mouthes le Bihan La Pie Colette **2018** **Côte de Duras** **13,50 Euro**

Vinet heter skatan Colette eller den vita skatan som vi kallar henne. Colette är en känd kvinnlig författare från Bourgogne som förtom 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. Munnen förförande och stor, fet och friskt syrlig på samma gång. **Endast 36 flaskor till förfogande.**

Och här kommer två stiliga vita viner, en från Bourgogne den andra från Bordeaux

Vitt Château de Dompierre Blanc de Dompierre **2019** **Entre deux Mers** **17,50 Euro**

Michel Aroldi har även lite mark i Entre deux mers. Från dessa plantor gör han 8 000 flaskor om året. Endast 100 % Sauvignon Blanc. En tredjedel får ligga kvar med skal ett tag och resten pressas direkt. Typiskt Sauvignon i näsa, krusbär, nässlor, flintsten. Stor näsa och välkomnande mun. Attack med trevlig syra och klingande ren. Finalen erbjuder rostade hasselnötter. Trevligt och perfekt att dricka nu. På etiketten står det : Terroir, den vackraste alkemin mellan Jord, Himmel och Människa. Snyggt vinmakande. **Endast 24 flaskor till förfogande.**

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. Bör drickas inom tre år. *Ekologiskt*. **Endast 72 flaskor till förfogande.**

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 söt 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 därefter. 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 **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 med ny etikett och ny flaska. Sonen, Nicolas har bytt etiketter och flaskform på alla viner. 2019 av Requieu är bra. Ett klassiskt, gott vin till vardagen. Vinet vi säljer mest av i Sverige.

Rött Franc Parler « Ärligt Talat » **2019** **Vin de France** **14 Euro**

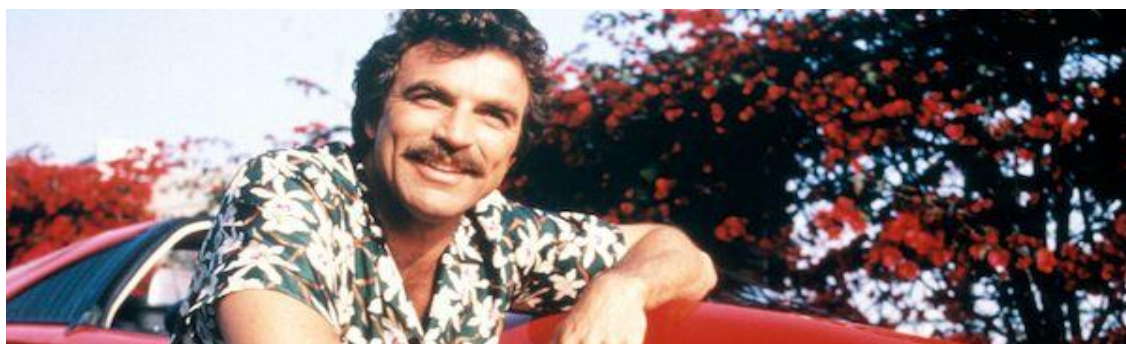
Vinet kommer från en hektar stort vinfält som ligger på domän Cabrol. Jag hyr marken och gör vin härifrån. Min första årgång var 2016. Inget annat än Cabernet Franc. Plantorna växer likt en amfiteater och har utsikt över Pyrénéerna och en olivlund. Plantorna ger hög kvalitet på druvorna men inte stor kvantitet. 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. Av en underlig anledning är det ytterst svårt för mig att beskriva mitt vin. 2019 är lite mer grön paprika och tanniner än 2018. Ingen filtrering är 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. Drickes vid 16 grader och gärna till fet mat, fläsk, ankbröst, spansk skinka.

Rött Wilfrid Rousse Les Galuches 2021 Chinon 13,50 Euro
100% Cabernet Franc. Vinet kommer från yngre stockar, planterade längst ned vid Loire-floden på sandmark. Maskinskördad. Röda bär i näsa med lite metall och grön paprika. Drick det inte över 18 grader och inom tre år. *Ekologiskt*

Rött Wilfrid Rousse Les Puys 2019 Chinon 14,50 Euro
100% Cabernet Franc. För att det ska få vara ett Chinon-vin krävs att endast Cabernet Franc druvan används. Druvorna i Le Puys kommer från en annan mark och har högre koncentration än Les Galuches. Vinet har lagrats ett år på ekfat, men äldre ekfat och inga vaniljtoner känns. Näsan är till en början diskret. Sedan kommer grön paprika, järn, hallon. Bör drickas inom fyra år. *Ekologiskt*

Rött Jean Baptiste Senat Arbalète & Coquelicots 2021 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 har lust att sommaren ska komma tillbaka. Armborst och Vallmo är J-B svar på Guns and Roses. Även kallat Kuckeliku-vinet av de kära lagerboysen. Passar utmärkt om man är törstig. *Ekologiskt & Natur*

Rött Antoine Olivier Le Temps de C(e)rise 2019 Bourgogne 25 Euro
Endast Pinot Noir of course, det är ju en röd Bourgogne. Druvorna kommer från olika fält. Medelåldern på stockarna är 35 år. Jäsning på stålfat och sedan mognat på ekfat i ett år, 20% av ekfaten är nya, 20% ett år gamla 20% två år gamla etc. Varken klarat eller filterat före buteljering. Ett mjukt, lent, elegant, välbefinnande och omsorgsfullt Bourgognevin. Mjukt men smakfullt. Underbart att dricka i höst om man gillar Pinot Noir. *Ekologiskt Endast 36 flaskor till förfogande.*



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

☆ Vent D'Ouest	2019	37 Euro
☆ Grand Penchant	2020	30 Euro
☆ Domaine d'Aupihac	2019	41 Euro

Vitt

☆ Girard sur Lie	2021	29 Euro
------------------	------	---------

Bubbel

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



bubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOO

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 30 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 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. Årligt 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

Crémant de Limoux

13,80 Euro

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

Vitt Le Clos des Demoiselles

Crémant de Limoux

15,90 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.

BubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOO

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 utmärkt champagne 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% 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*

bubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOO

EPICERIE FINE

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

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

Pasta Donmaine Périès från grannbyn

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

Knivar från spanska katalonien

- * Pallares bordskniv → 14 euro
- * Pallares bordsgaffel → 14 euro
- * Pallares kökskniv → 38 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
- * Olívtvål 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)

- 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.

HÖST PAKET

INNEHÅLLER 6 VITA OCH 12 RÖDA CHARMIGA VINER

6 x M. Blanc – se text under GenuVina

6 x Esprit d'Automne - se text under Borie de Maurel

6 x Franc Parler se text under GenuVina

233 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@swipnet.se

my.nilsson@pinotnoir.fr

willy.nilsson@pinotnoirtravel.com

SENAST Söndag den 11 september midnatt

- Priserna inkluderar den svenska alkoholskatten och betalas av Pinot Noir
- För upphämtning i Svedala ingår transportkostnaderna i priserna
- Vid beställning kan ni betala direkt med kort eller få faktura på e-mail.
- Vinerna blir hämtade på vingården och sedan skickade till Sverige

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

In Vino Veritas och Glad Höst