

VinBlad Höst 2024

Bonjour Vin Vänner,

När jag var på den stora vinmässan i Paris i februari presenterade min väninna, Anneli, mig för en journalist som intervjuade mässbesökarna. Den unga journalisten som arbetade för en fransk tv-kanal gjorde ett reportage om vad AI kommer att ändra på i vinvärlden.

AI/ Artificiell Intelligens är på allas läppar och kommer att revolutionera våra liv på många vis. Men vad kommer att hända i vinvärlden? Förändringar i tillverkningen och förändringar på marknaden? Vilka yrken kommer att ersättas av AI? Kommer vinprovare och vinprovningar att försvinna?

Jag fick frågan framför kameran och det var inte helt lätt att svara och sedan dess har jag ofta tänkt på frågan utan att finna något konkret svar. Ni som läser mina VinBlad sedan flera år vet säkert att jag kanske har en antydning om att vara lite "gammalmodig" i mina val.

Ytterst få viner med skruvkork kommer med i VinBladet. Jag tycker att ritualen att öppna med korkskruv är början till njutningen av en vinflaska. Vinet är dessutom levande. Viner som utvecklas behöver luft och korken är det enda naturliga material som släpper igenom luft och inte vätska. Det är ingen slump att man använder naturkork sedan 400 år tillbaka!

Ni finner aldrig bag in box i VinBladet. Inte bara för att flaskan är vacker och behaglig, men också därför att samma vin som läggs på bag in box måste ha högre svavelhalt än om det vore i flaskan. Vi tycker också om vinodlare som arbetar nära naturen utan stora fyrverkerier i källaren och vi föredrar viner som jäst med vildjäst. Redan här nobbar vi gärna den artificiella sidan!

Tillbaka till modernitet och AI. Många av er använder ju redan applikationer som Vivino och Winefinder

De är ju från dessa AI bland annat hämtar sin information, så visst kommer AI säga hur viner smakar och ska drickas. Jag tycker att det är ett svårt ämne så därför gjorde jag det enkelt för mig. Jag ställde frågan till chatgpt. Här kommer svaret:

Artificiell intelligens (AI) har redan gjort framsteg inom vinindustrin, särskilt inom områden som vinproduktion, kvalitetskontroll och analys av smakmönster. Men när det gäller att ersätta en vinprovare och vinprovning i sin helhet är svaret mer komplext.

Där AI kan hjälpa:

1. **Sensorer och analysverktyg:** AI kan analysera kemiska sammansättningar av vin, som sockerhalt, tanniner och syror, för att förutsäga smakprofiler. Tekniker som elektroniska tungor och näsor används redan för att analysera smakämnen och aromer med hög precision.
2. **Dataanalys och maskininlärning:** AI kan analysera stora mängder data om vinrecensioner, vinprovningar och konsumentpreferenser för att ge rekommendationer om viner som sannolikt kommer att falla en viss smak till. AI-system kan också hjälpa till med att matcha viner till mat eller individuella preferenser genom att lära sig av tidigare vinval.
3. **Konsumentrekommendationer:** AI-applikationer som Vivino och Wine-Searcher använder algoritmer för att rekommendera viner baserat på användarfeedback och preferenser. Detta kan hjälpa konsumenter att hitta nya viner de gillar utan att behöva delta i en vinprovning.

Där AI har begränsningar:

1. **Den mänskliga upplevelsen:** Vinprovning handlar inte bara om teknisk analys, utan också om att förstå nyanser, personliga preferenser och den subjektiva upplevelsen av smak och doft. Mänskliga sinnen är mycket komplexa, och vinprovning involverar ofta associationer till minnen, känslor och kultur som en maskin inte kan ersätta.
2. **Kreativitet och känslighet:** En skicklig vinprovare kan fånga upp subtila och oväntade smaktoner som är svåra för en maskin att upptäcka, samt ge poetiska eller kulturella tolkningar av ett vin.
3. **Social aspekt:** Vinprovning är ofta en social aktivitet, där människor delar upplevelser, diskuterar smaker och lär av varandra. Denna interaktion är en stor del av upplevelsen och kan inte ersättas av teknik.

Slutsats

AI kan utan tvekan bidra till att göra vinprovning mer tillgänglig och ge datadrivna rekommendationer, men att helt ersätta en vinprovare och den unika upplevelsen av vinprovning är osannolikt. Den mänskliga dimensionen av att förstå och tolka smak, samt den sociala aspekten, är något AI har svårt att matcha.

Vad tror och tycker ni?

Jag försöker med mina VinBlad uttrycka att vin är levande och utvecklas hela tiden. Vinodlaren har en personlighet som jag försöker förmedla, men också terroir, druvor och klimat berättar sin historia. Det enda jag är rädd för med denna nya teknik är att vindrickare slutar tycka, känna och smaka på sitt eget sätt. Om så är fallet kommer vi alla få EN universell smak och då behövs ju bara EN vinodlare. Ve och fasa!

Men än så länge är vi inte där. Jag frågade AI hur många hektar Pinot Noir som var planterade i Roussillon. Den svarade som jag, innan jag träffat Hervé, Pinot Noir växer inte i Roussillon. Men det stämmer inte, jag har sett det med egna ögon, se mer information under vinodlaren Clos de Féés.

Som sista ord, vill jag bara säga det är med stort nöje och glädje som jag skriver VinBladen varje gång.

Alla vinodlare har vi träffat, diskuterat med och i de flesta fall blivit vänner med. Alla viner är provade och omtyckta.

Vi hoppas ni finner Höstens VinBlad intressant.

Fransk-Svenska hälsningar, My, Larne och Willy



LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine GIRARD

Côtes de Malepère

LUTTE RAISONNÉE & delvis ekologisk



Côtes de Malepère är den senaste tillkomna appellationen i Languedoc, året var 2007. Den är unik på samma vis som Cabardès, det vill säga att man använder huvudsakligen bordeaux-druvor i stället för medelhavsnära druvor. För att vara en Malepère måste vinet vara gjort på minst 50 % Merlot. Andra druvor som används är Cabernet Franc, Le Cot, mer känd under namnet Malbec (denna druva används inte i Cabardès) och i mindre skala Grenache Noir och Cinsault. Appellationen har aldrig satt sin fot på Systembolaget. Arealen för appellationen är förvisso inte stor med sina 384 ha, men naggande god om man finner rätt odlare.

Philippe Girard är en av dem. Hans viner är välgjorda och prisvärda.

Philippe har arvt gården av sina föräldrar. De pensionerade föräldrarna hjälper fortfarande till. Mamman sköter ekonomin och fadern är alltid på plats för beskärning och skörd. Philippe, före detta rugbyspelare, arbetar själv för två eller tre personer.

En del druvor handplockas, andra skördas med maskin. Han arbetar inte hela gården ekologiskt, men strävar efter den bästa lösningen för naturen. D v s ingen besprutning i förebyggande syfte, bara vid uppstående problem s k "lutte raisonnée". För första gången har han ett certifierat, ekologiskt vin. Hans viner är rena, generösa och berättar sanningen om en hårt arbetande man.

För tio år sedan var det de vita vinerna som imponerade mest med sin prisvärda kvalitet. Sedan 5-6 år blir de röda bättre och bättre. För drygt ett år sedan frågade jag Philippe vad han hade ändrat i sitt vinmakande på sina röda för att få mer

elegans och djup. Först fick jag som svar att det inte gjorts några stora skillnader. Men någon dag efter kom ett telefonsamtal. Han hade hunnit tänka över min fråga och frågat sig själv vad han numera gör annorlunda. Det slutade med att han radade upp ett tiotal olika skillnader och han tackade mig för att jag ställt min fråga. Hans funderande hade satt saker och ting på plats och fler idéer hade dykt upp för att gå vidare i sitt vinmakande. Han gör också några nya cuvées, här har vi med hans två, nya vita viner, Domaine Girard är en härlig liten familje-vingård.

Vitt Sauvignon Blanc 2023 Igp d'Oc 12,80 Euro

Endast Sauvignon Blanc. Detta är Philippes första certifierade ekologiska vin. Han har tagit över ett redan ekologiskt vinfält. Detta är hans första årgång och den tycker vi är lyckad. Typiskt Sauvignon-näsa med krusbär och fläder. Munnen är frisk men inte bara fräsch, känns som vinet dansar ur munnen i piruetter. På vinprovningen i somras var det Marie som presenterade vinet på innergården. Sauvignonstil med en härlig energi. Gott och prisvärt.

Vitt Chardonnay Classique 2023 Igp d'Oc 12 Euro

Inget Aop-vin men plantorna växer bara 300 meter från Aop Limoux som ju är känt för sitt goda, friska chardonnayvin. Vinet är jäst och lagrat på ståltank. Citrus, bra balans mellan rundhet och friskhet. Mycket prisvärt. På vinprovningen var det Nils-Göran som presenterade vinet i det vita tältet. Bör drickas inom två år.

Vitt Chardonnay Sur Lie 2022 Igp d'Oc 13,50 Euro

Chardonnay Sur Lie är exakt samma vin som föregående, förutom att här har det lagrats på stora ekfat, 500 liters. Ekfatlagringen ger ett fetare, något tyngre, smögigare vin med vanilj. Lite syra. Passar bra till fisk med sås men även örtekryddad kyckling eller curryrätter. På vinprovningen var det Nils-Göran som presenterade vinet i det vita tältet. Bör drickas inom två år.

Vitt Chenin Blanc 2022 Igp d'Oc 17 Euro

Detta är liksom Sauvignon Blanc ett helt nytt vin på vingården. Jag påminner att Malpère ligger på de norra sluttningarna av Pyrenéerna vilket gör att klimatet är kyligare och mer regn än övriga Languedoc. Det passar utmärkt till Loire-druvan Chenin Blanc. Druvorna är handskördade och sedan mognat i amforor. Något timid näsa men väl i munnen är vinet betydligt mer pratglatt. Stiligt vin, rakt och lent. På vinprovningen i somras var det Marie som presenterade vinet på innergården. Bör drickas inom tre, fyra år.

Rött Pinot Noir 2023 Igp d'Oc 12,80 Euro

Philippe gör två olika Pinot Noir. Detta är den lättare varianten. Plantorna växer 350 meter över havet i nordvästlig riktning. Druvorna är handskördade och avstjälkade. Vinet är klätt i ljusrött. Hallon i näsa och kropp. Lätt vin men aptitretande. Gott vin till ugnsbakad fisk eller fågel. Det var det första vinet ni fick prova hos Frédéric i lusthuset i somras.

Bör drickas inom tre, fyra år.

Rött Pinot Noir Pech Calvel 2022 Igp d'Oc 13,50 Euro
Denna Pinot Noir kommer från äldre vinstockar och erbjuder mer kraft och textur. Också handskördat. Alla druvorna är avstjälkade och vinet ligger och extraherar i fyra veckor innan pressning. Har sedan lagrats 8–10 månader på 500 liters ekfat. Kornigt i texturen med pion, lite körsbär. Korniga, väluppfostrade tanniner. Bra att dricka till vitt kött eller makrill. Kan lagras upp till fem år.

Rött Malepère Tradition 2020 Aop Malepère 12 Euro
60% Merlot och 40% Cabernet Franc. Vinet görs på gårdens yngre stockar. Vi och Philippe kallar det fortfarande Tradition men det står inte längre på flaskan. Det står numera Merlot-Cabernet Franc. Vinet vinifieras och lagras på stålfat. Små röda bär, jordgubbe och kryddor i näsa. Tanniner som följer med i mun från början till slut. Trevligt sydfranskt vin mellan Medelhavet och Atlanten. På sommarens vinprovning fann ni detta som första vin hos Larne i cykel-tältet. Med i Höstens Paket. Bör drickas inom 5-6 år.

Rött Cuvée Neri 2021 Aop Malepère 16 Euro
Merlot 50%, Cabernet Franc 40% och 10% Malbec. Cuvée Néri görs på de äldsta vinstockarna på gården. Handskördat och vinifierat på stålfat och sedan mognat på 500 liters ekfat. Har fått två stjärnor och Coup de Coeur igen av Guide Hachette! Mörka bär, med rostade toner. Man känner lite ekfat i bouqueten. Attacken är örtig, kryddnejlika och vanilj i final. På sommarens vinprovning serverades detta av Larne i cykel-tältet.

Domaine Guilhem Barré

CABARDÈS

EKOLOGISK & NATURE



Cilla och Staffan äntligen kommer Guilhems Barrés viner tillbaka!
Vi arbetar med små odlare, men Guilhem är en stor man! Däremot gör han endast 30 000 flaskor per år, ibland färre som i fjol....
Att han kommer från Langeudoc går inte att ta miste på med sin härligt sjungande accent och hans kommunicerande leende.

Ibland hänger ens vinrelationer på en skör tråd. I detta fall på en skör musikalisk sträng. Guilhems första årgång var 2008 och ryktet om en ung, begåvad vinmakare gick runt i regionen.

Guilhem har endast 6 hektar med vinplantor och arbetar allt ekologiskt. Alla druvor är handskördade. Från början var det tänkt att han skulle bli psykolog, men eftersom studierna låg långt efter festandet och hans passion för vin kapade Guilhems moder av all finansiell hjälp till studierna efter att andra årskursen hade upprepats tre gånger!

Utan studiepengar lyckades han som tur var att komma in på en praktisk vinteknisk linje och fick praktikplats hos Alain Brumont i Madiran, där lärde han sig att göra vin. Senare fick han anställning på ett kooperativ i närheten av Carcassonne, det var då han började leta efter egna vinodlingar. Han började vinifiera med fyra hektar, nu har han sex hektar.

Hans vinkällare är nybyggd, ligger bredvid hans vinplantor och är en hyllning till en stor musiker. Även ett av hans viner hyllar samma musiker. Vid mitt andra besök i vinkällaren

berättade jag denna historia för VinVänner med ett fatalt misstag, jag tog fel på musikern. Och hur kunde jag göra det? Färgerna på hans vintankar och hans etiketter är gula, gröna och röda, Marleys färger och jag står framför Guilhem och säger att han är en stor fan av Bob Dylan!! Guilhem tittar på mig och säger: - Vet inte om jag kan ge dig tillförlit att sälja mina viner i Sverige? Lyckligtvis sade han det med glimten i ögat.

Guilhem är gift med Beatrice och har två döttrar och en hund.

2017 var redan ett tufft år för Guilhem då 80% av vinplantorna frös och årgången gav honom bara 6000 flaskor.

Tyvärr slog naturen till igen. I fjol. Denna gång med stora oväder och häftiga regn. Det betydde att traktorn omöjligt kunde köra bland vinplantorna och behandla mot mjöldagg. Det var alldeles för blött och innan det hade hunnit torka hade mjöldaggen gjort förödande skador. De tragiska siffrorna upprepades igen

Vid skörden plockades så få druvor att han inte visste vad han skulle göra. Beslutet blev till sist att lägga alla skördade druvor i en tank och bara göra ett vin, en enda cuvée i två färger, från årgången 2023. Ett vitt och ett rött.

De fick namnet **La Vie ca va / Livet är okej**. Dessa presenteras här samtidigt som några äldre årgångar av hans andra cuvées.

Guilhems viner är levande med stor personlighet som odlaren själv.

Vitt La Vie Ca Va 2023 Vin de France 16 Euro

Hälften Chardonnay, hälften Grenache Blanc. Handskördat och vinifierat och mognat på glasfiberfat. Näsan är trevlig med citrus, vita blommor och lite fänkål. Fin syra i mun med len final. Gott vin som passar utmärkt till grillad fisk, kräfter och apéritif med ostkrustader. Bör drickas inom tre år.

Rött La Vie Ca Va 2023 Aop Cabardès 15,50 Euro
Här är den röda versionen av hela 2023 års skörd. Lite av varje, Merlot, Cabernet Franc och Syrah. Endast vildjäst, som i alla Guilhems viner. Avstjälkat och vinifierat kort tid med skal och kärnor. Ett lätt, fruktigt, lättdruckat vin. Kan fungera utmärkt till kantarellpasta. På sommarens vinprovning fann ni det hos Marie i bankkontoret som första vinet. Bör drickas inom tre, fyra år. La vie ca va är också en fransk sång sjungen av Pierre Vassiliu, vars son köpt en hel del kartonger av detta vin.

Rött La Dentelle 2020 Aop Cabardès 15,50 Euro
80% Syrah och resten Merlot. La Dentelle betyder spets, sådan spets som virkas, för visst virkar man spetsar? La Dentelle är ofta reducerat (lite stalldoft) när man öppnar flaskan. Vinet mår bra av en halvtimme i karaff eller i öppen flaska i någon timme. Sedan öppnar den sig och ger ett generöst intryck. Mörka bär, svarta oliver, lakrits. Gott till svampaj, lammstek, fläskfilé med katrinplommon eller vaktel. Kan lagras upp till sex, sju år. På sommarens vinprovning, fann ni den hos Marie på bankkontoret.

Rött Sous le Bois 2020 Aop Cabardès 15,50 Euro
Här finner vi mer Merlot än Syrah. Också handskördat och vinifierat med vildjäst. Det är kanske det mest lättälskade av Guilhems viner. Sous le Bois brukar aldrig vara reducerat. Ett vin i mer klassisk Languedocstil. Mogna bär och örter. Angenäm attack. Lite Kirch. Passar bra till Cassoulet och Epoisses ost. Fanns hos Marie i bankkontoret på vinprovningen. Kan lagras upp till sju år.

Rött Fantasie Singulière 2021 Vin de France 15,50 Euro
Detta är ett Vin de France i stället för Cabardès för "vanliga" årgångar ingår ingen medelhavsnära druva. Men årgång 2021 har Cabernet Sauvignon, Merlot och lite Syrah. Lite annorlunda näsa, men njutbar. Attacken är stor med ugnbakad paprika och munnen är praktfullt fylld med söt lakrits och mogna mörka bär. Läckert vin med mycket smak utan att vara tungt som passar utmärkt till hösten. Kan lagras upp till fyra-fem år.

Rött Natural Mystic 2020 Aop Cabardès 19,50 Euro
There's a natural mystic, Blowing through the air, If you listen carefully now you will hear. Detta är inledningen på BOB MARLEYS sång. Vinet är också gjort på Merlot och Syrah men detta vin är mer koncentrerat än hans föregående. Druvorna är bara avstjälkade till 20% och betydligt längre skalkontakt. Ekfatlagrad på gamla ekfat. Lärne kallar det Rolls Royce i Cabardès. Stor näsa och stor mun. Drickes gärna med Jamikansk Jammin och stämningen No Woman No Cry. Kan lagras upp till tio år.

Rött Amphore 2022 Aop Cabardès 25,50 Euro
Det är andra årgången av Amphore. Den har precis kommit på flaska så vi har inte hunnit prova 2022. Men 2021 var ytterst charmerande. Lars tycker mycket om Amphore! Samma vin som Natural Mystic men här är det mognat på amfora i stället för ekfat.



Clos de Féés Roussillon Villages LUTTE RAISONNÉE & HVE
Är en vingård som skapades 1998 av Hervé Bizeul. Hervé var fram till dess en mat och vinskribent på fransk TV och levde i Paris. På våren 1997 gjorde M. Bizeul ett reportage om Vinodlingarna i Roussillon. Roussillon ligger långts ner i sydvästra Frankrike, den del av landet som gränsar med Spanien och Medelhavet. Efter en intervju med vinprovning tillsammans med odlarna frågade en av dem om Hervé ville se vinfälten. De körde den äldre gamla bilen upp ovanför byn Vingrau, här stannade vinodlaren till. Hervé blev andlös när han såg platsen och hans första tanke var: OM det finns féer på den världsiga jorden bor de här! När han kom tillbaka till Paris med bilar, oväsen, avgaser, köer, små utrymmen fick Hervé svårt att andas igen men av betydligt andra skäl. Han bestämde sig för att "byta liv". Han gav upp sitt liv som skribent och journalist och flyttade ner till Vingrau. Hervé säger: "Jag tänkte inte efter, jag bara följde min instinkt. De första åren var tuffa. Alla livets erfarenheter har hjälpt mig att bli den vinodlaren jag är i dag." I början delade han en vinkällare med en annan odlare, bönade banken om lån vid flera tillfällen och skötte de första sju hektaren på de mest rudimentära medel. Hervé letade och köpte gamla vinfält på olika platser med för honom rätt solrikning till en början, senare började han även plantera.

Vinden började vända på tidigt 2000-tal. 2001 var den första årgången av "La Petite Siberie" Hervé hade ju sina kanaler inom journalistiken och eftersom hans viner var omtyckta gick det fort till Clos de Féés blev en erkänd vingård. Det fanns sommelier som sade att La Petite Siberie var bland de tjugo bästa vinerna i Frankrike.

2005 skrev Revue de Vin de France att Clos de Féés var den bästa vingården i hela Roussillon och hans vin blev uttagen till en mycket prestigefylld blindvinprovning i Paris. Denna vinprovning ändrade Hervés liv ytterligare en gång då det tack vare denna han började plantera in Pinot Noir i Roussillon och dessutom anledningen till att Clos de Féés kommer med för första gången i VinBladet. Denna historia får jag berätta om i ett senare skede annars lär VinBladet bli avsevärt längre än vanligt.

Jag kände naturligtvis till Clos de Féés, några av deras viner och rykte sedan länge. Vi drack ofta Les Sorcières när vi var på restaurang. Men för mig var det inte en vingård för VinBladet. Hervé är känd för att vara en kaxig man, business-orienterad, översittaraktig och med ganska dyra viner. En hel del annorlunda jämfört med vår kära Raymond!

Men efter att jag hört talas om hans projekt Pinot Noir av flera franska VinVänner, började min nyfikenhet växa fram.

Att plantera Pinot Noir i det varma Roussillon är mer än kaxigt enligt min mening.

I juni var vi med familjen på vår favorit sommarrestaurang, Chez Biquet. Biquet (som restaurangägaren heter) frågade om jag kände Hervé Bizeul. Bara några av hans viner svarade jag och nästa fråga från Biquet var: "Har du provat hans Pinot Noir?!"

Nej, inte än svarade jag med himlande ögon och sade att det inte kan vara lätt att göra bra Pinot Noir i ett så varmt klimat.

Biquet sade: " -Du måste prova hans Pinot Noir!". Och drog samtidigt med mig till bordet där Hervé satt och åt lunch med sin importör från Singapore. Vi pratade en stund och bestämde att jag skulle komma och hälsa på i Vingrau.

I juli åkte jag dit en tidig morgon och började med vingården alla viner UTOM hans Pinot Noir, tillsammans med hans högra hand Alexandra. Samtliga viner var imponerande med högklassig stil. Efter vinprovningen kom Hervé och vi tog bilen för att åka ut och titta på vinodlingarna och Fé-landskapet. För första gången besökt jag Pinot Noir-dalen i Roussillon, vilket är ett minst sagt imponerande projekt. Vi åkte tillbaka till källaren och provade hans två Pinot Noir tillsammans. I VinBladet finner ni en av dem. Som ni förstått så blev jag övertygad om Hervé, hans inställning, hans viner. Visst är han kaxig men det kan man få lov att vara med så aktningsvärda viner.

Vitt Les Sorcières Blanc 2023

Aop Côtes du Roussillon

16 Euro

Vermentino, Roussanne och Maccabeo. De två första är planterade 2011, Maccabeo däremot är från gamla stockar planterade 1945! Sorcières betyder häxor. Endast vildjäst och vinifierat vid låg temperatur. Näsan är charmerande och får en att tänka tillbaka på en härlig sommar. Gula frukter och mycket smak utan att vara stöddig. Charmfullt sydfranskt, vitt vin. På sommarens vinprovning fann ni det hos Anne i hästtältet. Bör drickas inom tre år. Men gott nu!

Vitt Vieilles Vignes 2022

IGP Côtes Catalanes

30 Euro

Vinet heter Gamla Stockar och Grenache Blanc, som presenterar 90% av vinet är över 100 år gamla! 10% är Grenache Gris som också är gamla, men lite yngre. Alla druvor är handskördade och kommer in i källaren med kylbil, Den vita Grenachen vinifieras i ståltank vid låg temperatur och den gråa i gamla ekfat med "battonage" (omrörning av jästfällningen) i sju till åtta månader. Näsan är lite stängd till en början men sedan kommer persika, vita blommor, gentiana, färskmandel. Munnen är elegant, lång och härlig volym. Ett gastronomivin som gärna vill ha sällskap med mat lagad med kärlek. Varför inte en piggvar? Kan lagras upp till fem år.

Rött Modeste 2023

IGP Côtes Catalanes

11 Euro

Troligtvis på grund av att Hervé är känd för att göra "elitviner" har han börjat göra Modeste. Texten på etiketten berättar det på ett poetiskt vis. Grenache, Syrah och lite Cinsault. Vinplantorna är unga och växer på en rikare jordmån och ger mer avkastning. Vilket ger ett lättare vin. Kort skalkontakt, snabb jäsning och tidig buteljering. Ljust vin, friska bär och ros i näsa. Lätt, luftigt vin. På sommarens vinprovning fann ni det som första vin hos My i det röda tältet. Bör drickas inom två år och till lätt mat eller som aperitif.

Rött Les Sorcières Rouge 2023

Aop Côtes du Roussillon

16 Euro

50% Syrah, 30% Grenache, 20% Carignan. Syrah är yngre än 25 år men de andra två är mellan 40-80 år. Sorcières betyder häxor. Först kyls druvorna ner innan jäsningen långsamt går i gång i ståltankar. Endast vildjäst. Näsa sällskaplig med röda bär, garrigue och lite laktos till en början. Munnen är lika sällskaplig och uppför sig som en gentleman. Friskt. På sommarens vinprovning fann ni vinet hos My i det röda tältet.

Rött De battre mon cœur... 2023

IGP Côtes Catalanes

22 Euro

100% Syrah. Vinplantorna växer på en vacker plats 600 meter över havet som Hervé fann 1997, en av de två platserna som fick honom till att byta liv. Mycket syre vid vinifieringen som är kort. Mognat på stålfat i ett halvt år. Näsan är bred och generös med viol, lite rökt bacon, lakrits. Munnen är också bred med mycket smak men samtidigt luftig, men inte så djup. På sommarens vinprovning fann ni vinet hos My i det röda tältet. Pratvin i trevligt sällskap. Bör drickas inom fyra år.

Rött Vieilles Vignes 2022 Aop Côtes du Roussillon 30 Euro
En förening av vingårdens äldsta vinstockar. Alla är mellan 50–100 år! 50% Grenache och Lladoner Pelut (en nära släkting till Grenache), 35% Carignan, 15% Syrah. Alla plantorna växer på sluttningar. Druvorna är avstjälkade och jäses långsamt i 20–25 dagar. Därefter mognat utan luftning på ekfat som är ett eller två viner gamla i ett år. Bouquet är angenäm och man får lust att ta en klunk omgående. Oklanderligt vinmakande och mycket vin. Fanns i det röda tältet på vinprovning i somras hos My. Kan lagras upp till tio år. Blir ännu bättre om tre-fyra år.

Rött aimer. rêver, prier, se taire... 2023 IGP Côtes Catalanes 30 Euro
Endast Pinot Noir. Detta är en av Hervés Pinot Noir. Gjort på de yngsta vinplantorna vilket bådär ännu bättre framtid. Kort skalkontakt med "piegagé". Därefter mognat på ektunnor, (ett vin gamla), i 8-10 månader. Stilig näsa, stilig mun med angenäm syra i mun. Körsbär, lite nysågat träd och behaglig längd. Återigen ett oklanderligt vinmakande. Ni fann det hos Frédéric i lusthuset vid vinprovningen i somras. Kan lagras upp till fem år.

Rött Clos de Féés 2021 2021 Aop Côtes du Roussillon 50 Euro
Detta vin heter samma som vingården. En fjärdedel av varje druva: Syrah, Mourvèdre, Grenache och Carignan. Druvorna är avstjälkade. Vinifieringen och mognaden sker i ekfat. Först jäser Hervé vinet i stora 500 liters ekfat och sedan mognar det på små nya ekfat i 18 månader. Vinet är inte filtrerat. Bouquet är generös med vanilj från ekfaten, kryddor, kryddnejlikor, rostade hasselnötter, rödmogna bär. Munnen är stor och lång. Ett gastronomivin. Vinner på att lagras i ytterligare några år. Om ni vill prova det redan nu så lägg på karaff i minst två timmar innan, men tänk på att inte servera det varmare än 18 grader. Kan lagras upp till femton år.

Rött La Petite Siberie 2021 Aop Côtes du Roussillon 200 Euro
Det är detta vinet som gjort Clos de Féés så känt. Till en början endast Grenache som kommer från ett enda vinfält där det blåser en kall nordanvind 200 dagar om året. Skalkontakt i tjugo dagar på betongtank sedan förs det över till nya ekfat. Under mognaden fylls det på med Mourvèdre och Syrah som vid färdigt vin presenterar cirka 7%. Ingen filtrering. Jag provade det på gården. Imponerande vin. Vinner självklart på att lagras och kan lagras upp till tjugo år.

CÔTE DE RHÔNE



Domaine REMEJEANNE Côte du Rhône EKOLOGISK
Domaine Remejeanne är en vingård som ligger lite på "sne" geografiskt sett i södra Rhône, men har en väldigt rak och ärlig inställning i sin vinproduktion. På sned eftersom gården ligger lite utanför de vanliga Rhône-vinvägarna. Fadern Rémy's favorit-devis är dessutom: **det är härligt att gå vilse!** Ett besök på gården är värt resan och ett myntat uttryck av Michelin-guiden. En liten utmärkt restaurang ligger dessutom i grannbyn.

Vingården ligger inbäddad i en dal med stora avlånga terrasser. Mellan deras vinterrasser växer olivträd och fikonsträd. Skog omger deras odlingar. Det är naturligtvis positivt med tanke på deras biologiska odling. De lider inte av en granne som sprutar bekämpningsmedel och gifter. Nackdelen är däremot vildsvinen som älskar mogna druvor. Det värsta är att vildsvinsfloken är ytterst organiserad vid sina vindruvsbanketter och det räcker med två, tre dagar för att hektoliter av potentiellt vin försvinner ner i vildsvinens strupar. Varje år tvingas man att sätta upp elstängsel runt vinmarkerna för att rädda de fagra druvorna.

Gården drivs av Rémy, Olivier, far och son. Sedan två år är även Olivier pappa. Det är i stort sett Olivier som vinifierar och för det mesta är de överens om resultatet. Gården bestod av 35 hektar vinplantor men Olivier tog beslutet att gå ner till 25 hektar för han menar att göra goda ekologiska viner kräver mer arbete, men har man tid till att arbeta dem rätt får man mer tillfredställande resultat. Alla druvorna är handskördade, endast vildjäst används och Olivier anser att skaljäsningen ska vara lång och mild. På gården finner ni även över 200 fikonsträd i det vackra landskapet. Mamman i familjen gör en underbar fikonsylt. Vi tycker att Remejeannes vita viner har vunnit i elegans och djup de tre senaste årgångarna.

Vitt Chevreuilles Blanc 2023**Aop Côtes du Rhône****14,40 Euro**

50% Clairette, 25% Rosanne, 25% Grenache Blanc. Endast vildjäst vid jäsningen och sedan är den malolaktiska jäsningen stoppad för att få ett friskare vin som sedan mognat i sex månader på jästfällning i betongtank. Trevlig näsa med jasmin, citron och vita blommor. Munnen är behaglig med vit persika och finalen en nypa bitter. Bra till apéritif, skaldjur och/eller grön sparris. På sommarens vinprovning fann ni detta hos Anne i hästtältet.

Vitt Les Arbousiers Blanc 2023**Aop Côtes du Rhône****16,30 Euro**

Fem druvor: Roussane, Clairette, Viognier, Marsanne, Bourboulenc. Även här jäst med vildjäst och blockerad malolaktisk jäsning. Sedan mognat på betongfat i sex månader. Vinplantorna växer på en sluttning och ger naturligt mindre avkastning, vilket ger mer koncentration och fetma. I näsan finner vi aprikos, lite brioche. Munnen fetare än föregående vin. På sommarens vinprovning fann ni detta hos Anne i hästtältet. Bör drickas inom fem år.

Rött Un Air**2023****Aop Côte du Rhône****13 Euro**

Grenache 70% och Syrah 30%. Relativt unga vinstockar, men Olivier ser till att få ner avkastningen även här med växande gräs mellan raderna och en grön skörd i juni. Plantorna växer på södra sluttningar 250 meter över havet. Pappan Remy avstjälkade allt, numera låter Olivier en del av klasarna ha stjälkarna kvar. Inget svavel vid jäsningen. Mognat sex månader på betongfat. Näsan föreslår röda bär, hallon och kanske lite syren? Rund mun, mjuka tanniner och ett bra vardagsvin som passar till okomplicerad mat. På sommarens vinprovning fanns vinet hos Pär under björken. Bör drickas inom tre år.

Rött Les Chèvreuilles Rouge 2022**Aop Côte du Rhône****14,40 Euro**

Syrah 50%, Grenache 30%, Mourvèdre 10% och Cinsault 10%. Chevreuille (kaprifol) är en vacker klängväxt som doftar underbart och den växer vilt på Remejeanne. Vinplantorna är äldre än i Air och frodas i öster och njuter av morgonsol. Alla druvorna är avstjälkade och jästa utan svavel. Därefter mognat på betongfat i ett år. Vinet är varken klarat eller filtrerat. Mörk rött vin med fruktig och örtig näsa. Våldigt väluppfostrad, uppför sig som bästa elev i mun. Ett vin som passar till mycket och lätt omtyckt. Prisvärt. Ni fann det hos Pär under björken på sommarens vinprovning som vin nummer två. Med i Höstens Paket. Bör drickas inom sex år.

Rött Les Arbousiers**2022****Aop Côte du Rhône****16,50 Euro**

70% Grenache och 30% Syrah. Vinplantorna här växer på de övre terrasserna. Grenache jäser med hela klasor och Syrah är avstjälkad. Inget svavel vid vinifiering. Vinet mognar i ett år. Grenache på stora ekfat och Syrah på betongfat. Vinet är varken klarat eller filtrerat. Näsan erbjuder mogna bär med svarta vinbär, plommon och körsbär. Munnen frisk och kraftig samtidigt, vinner på att lagras ytterligare ett år eller två. Kan sparas upp till åtta år.

Och till sist deras populära fikonsylt.

Confiture de Figue**7 Euro**

En fikonsylt gjord av två tredjedelar Rondes de Bordeaux och en tredjedel av en blandning på tre olika fikon: Col de Dame, Nefiah och Bourgeassote. Jordmånen är lera och kalk. Handskörade av Rémy i flera omgångar beroende på mognad. Sylten är gjord med fikon, citron, socker och inget annat. Sylten är pastöriserad.

Passar bra till get och fårost men även utsökt i naturell yoghurt eller på våfflor.

**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. Be om dem per mail.

Vitt Alma Cerius Jardins des Charmes**2023****IGP Ctx de Béziers****9,90 Euro**

Endast Chardonnay. Vi har valt ett nytt vin från kooperativet Alma Cerius som gör det omtyckta röda In Vino Erotico och det vita Gardian. Maskinskördat klockan 4-10 på morgonen för att få in kalla druvor i källaren. En enkel men effektiv Chardonnay. Har vunnit guldmedalj i tävlingen Vinalies. Prisvärt. Bör drickas inom två år.

Vitt Alma Cerius Gardian**2023****IGP Ctx de Béziers****10 Euro**

Chardonnay, Rolle och Sauvignon Blanc. En tredjedel av varje. Kjersti, äntligen kommer Gardian! Chardonnay och Sauvignon har mognat på jästfällning. Näsan är öppen med ananas, citrus, lime. Munnen i balans. Prisvärt. Bör drickas inom två år.

- Vitt Château Guilhem Sauvignon Blanc 2023** **Igp Pays d'Oc** **11 Euro**
100% Sauvignon Blanc. Vinplantorna är skördade klockan fyra på morgonen med maskin för att druvorna ska komma in till källaren kalla. Vinet är mognat på ståltank vid låg temperatur. Ljuv näsa med krusbär och fläder. Syrlig, torr, energi i munnen. Inget långt vin men en mycket prisvärd Sauvignon Blanc. Utmärkt bersåvin. *Ekologiskt*
- Vitt Château Guilhem Chardonnay 2023** **Igp Pays d'Oc** **11 Euro**
100% Chardonnay. Även detta är skördat klockan fyra och vinifierat liksom Chardonnay. Blygare näsa än Sauvignon Blanc. Lenare mun, behagliga citrusfrukter med lite melon. Också prisvärt. Ska drickas inom två år. *Ekologiskt*
- Vitt Antoine Olivier Les Deux Dindes 2023** **Aop Bourgogne** **21 Euro**
100% Chardonnay. Vad skulle VinBladet vara utan en Bourgogne? Antoines har döpt vinet efter hans två döttrar som han kallar sina två kalkoner! Numera arbetar en av dem, Jade, på vingården tillsammans med sin far. Plantorna är 30 år gamla och alla är handskördade. Vinet mognar långsamt fram i 18 månader varav ett år på äldre ekfat med jästfällning. Vinet är öppet och generöst omedelbart när det hälls upp. Skön energi i mun mellan syra, gula frukter och fyllighet. Ska drickas vid 12–14 grader Celsius. På sommarens vinprovning provade ni det hos Pappa Willy i Vinhuset. *Ekologiskt*
- Vitt Denis Pommier Chablis 2022** **Aop Chablis** **25 Euro**
100% Chardonnay. Och ytterligare en Bourgogne. Vinplantorna är 25 år och kommer från ett fem hektar stort fält. Maskinskördat som de flesta Chablisviner. Vinifierat endast med vildjäst och på ståltank. Ingen ek. Denis gör levande och koncentrerade vita viner. Hans vanliga Chablis känns som en Premier Cru. Många av er har njutit av hans Petit Chablis i sommar. Här kommer en av hans andra cuvées med lite mer kraft och djup. Ett gastronomivin. Kan lagras ytterligare fem år. Endast 54 fl. *Ekologiskt*
- Vitt Dessertvin Château Laballe La Demoiselle** **IGP Cotes de Gascogne** **12 Euro**
Endast Gros Manseng. Här kommer ett dessertvin från Laballe som även passar till asiatisk och indisk kryddad mat. Söt utan att vara för sött tack vare sin höga syra. Exotiska frukter, torkade aprikoser, ananas, mango. Till ugnsbakade äpple, en panna cotta eller som apéritif till de som inte dricker torrt vin därefter. Öppen flaska kan lagras i kylskåpet med kork i drygt en vecka.
- Rosé Raymond Julien Tom & Lily 2023** **Aop Minervois** **11,80 Euro**
Grenache och Cinsault. Det är en rosé de saigné. Roséjuicen har runnit av och resten jäser till det röda Rouge de l'Azerolle. Friskt och röda bär, lite hallon men också gula plommon. För er som tycker sommaren kan vara lite längre. Gott till apéritif även till hösten. Var med på sommarens vinprovning. Bör drickas inom två år.
- Rosé Domaine de la Pointe Pieds dans le Sable 2023** **IGP Landes** **11,50 Euro**
Cabernet Franc och Cabernet Sauvignon. Detta är ett pressat rosévin. Laxrosa i rägen. Smultron, blommoroch hallon i näsa. Munnen är sund med skön sälta i finalen. Prova den till kallrökt lax. Var med på sommarens vinprovning. Bör drickas inom två år.
- Rött Alma Cerius In Vino Erotico 2022** **Igp Ctx de Béziers** **10 Euro**
50% Syrah, 25% Merlot och 25% Cabernet Sauvignon. Ett omtyckt vin som jag för flera år sedan gav en guldmedalj, på en blindprovning med kvinnliga journalister. Numera ett väl igenkännande namn och vardagsvin hos er VinVänner. Lång skalkontakt i 30 dagar och sedan är 20% av vinet mognat på ekfat i sex månader. Mörkröd i färg, mjuk attack, körsbär och tanniner som följer med utan att ta över. 2022 har vunnit guldmedalj på Berliner Wein Trophy. Bör drickas inom tre år.
- Rött Domaine de Cabrol Cuvée Requieu 2020** **Aop Cabardès** **13 Euro**
50% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon och 10% Grenache. För att en Cabardès ska bli en Cabardès krävs minst en medelhavsnära odlad druva och en atlantkustdruva. Requieu är namnet på platsen där vinplantorna växer. Vinet är lagrat på betongfat. Mörka bär, lite läder och kryddor. Perfekt att dricka nu och två, tre år framåt. Vinet vi säljer mest av i Sverige och Cecilias H's favoritvin. Går även att få andra viner från Cabrol.
- Rött Domaine Borie de Maurel Esprit d'Automne 2023** **Aop Minervois** **13 Euro**
40% Syrah, 30% Carignan och 30% Grenache. Druvorna är handskördade. Namnet betyder Höst-Anda, vilket ju passar perfekt i dessa tider när dagarna blir kortare och kortare. I näsan doftar svarta oliver, tobak, lite vanilj. I mun finner vi mogna bär, timjan och en mjuk mitt. Tanninerna är lena. Gott och prisvärt. Med i Höstens Paket. *Ekologiskt*
- Rött Franc Parler « Ärligt Talat » 20/21** **Vin de France** **14 Euro**
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. 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. I Höstens VinBlad har jag valt att ha med de två(tre!) olika årgångarna. 2019 som till en början varit lite stängd och en aningen kantig men har nu öppnat sig och ger charmig rökighet och därmed blivit elegantare. 2021/2022 Har mer mogna mörka bär och mer tanniner i finalen. Det passar bra till en entrecote. Upp till er att välja eller ta tre av varje.

Rött Clos Puy Arnaud Cuvée Les Ormeaux 2021 Aop Côtes de Castillon 24,50 Euro
70% Merlot och resten Cabernet Franc. Plantorna är 30 år gamla. Druvorna jäser med sina klasar. Vilket är ovanligt, speciellt i Bordeaux! Vinet är lagrat endast på betongfat i nio månader på jästfällning. Känner i första näsan saltlakrits och sedan röda friska, syrliga bär. Attacken är behaglig, kryddig och elegant. Lättdrucket och gott. Kan lagras i sex-sju år, till men gott redan nu. Thierry ger alltid analytisk information om vinet. Svavel: 44 mg/l. Alkohol: 13% pH 3,45.

Sist men inte minst två underbara röda Bourgogne. Domaine Richoux var med i vårens VinBlad men nu har familjen Richoux plockat fram en äldre årgång från sin källare. Jag reserverade alla flaskor som jag fick möjlighet till. Sedan ett elegant från Côte de Beaune och Domaine Nudant.

Rött Domaine Richoux Irancy Veaupessiot 2018 Aop Irancy 28,50 Euro
Endast Pinot Noir. Som tidigare nämnt är Veaupessiot troligtvis den bästa marken i Irancy. Fader och de två sönerna Felix och Gabin arbetar tillsammans på gården med 20 hektar. Irancy är en liten by, inte långt ifrån Chablis, vinplantor och körsbärsträd växer likt en amfiteater runt byn. Vacker plats och genuina, goda viner när de kommer från Richoux. Detta är perfekt att dricka nu i höst och vinter men kan även ligga ytterligare två, tre år. Mörka bär, körsbär, örtighet. Fanns i vinhuset med Pappa Willy på vinprovningen i somras. *Ekologiskt.*

Rött Domaine Nudant Ladoix Serrigny 1^{er} Cru La Corvée 2021 Aop Ladoix Serrigny 1^{er} Cru 37 Euro
100% Pinot Noir. Vinet kommer från den bit mark som har ägts längst av familjen Nudant. 83 ares stor och ligger på 340 meter över havet. 10 000 plantor per hektar och vinstockarna är 80 år. De gör cirka 4000 flaskor om året av denna 1^{er} Cru. 2021 var året då en stor del av Bourgognes vindruvor frös bort. Ytterst liten avkastning och få flaskor på marknaden. Denna cuvée är frisk, elegant och svävar igenom munnen. I sommarens vinprovning fanns den i Vinhuset med Pappa Willy.



Magnum

Kommer ni ihåg 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

- ☆ Alma Cerius, In Vino Erotico 23 Euro
- ☆ Domaine Armettu Rosumarino 47 Euro

Vitt

- ☆ Domaine Girard Chardonnay Classique 26 Euro

Bubbel

- ☆ Domaine Laurens Clos de Demoiselle 35 Euro

bubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOooooOOooooOOooooOOooooOOooooOOooooOOooooOOooooOOooooOO

DOMAINE DE J. LAURENS

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

LIMOUX

LUTTE RAISONNÉE

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 druvorna handskördas och resultatet är lysande. Ärligt talat, inte många kommer att märka att det inte står Champagne på etiketten.

En Crémant de Limoux är gjord på exakt samma vis som en Champagne, enda skillnaden är att vinplantorna inte växer inom regionen Champagne. Vi har valt ut två olika cuvées som ni kan njuta av med familj och vänner.

Vitt Les Graimenaus

14 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

16 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. Charmerande bubbli kropp. Mycket bubbel för pengarna. Blir ofta tagen för en Champagne vid blindprovningar.

BubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOooooOooooooooOOooooooooOoo

Champagne FLEURY

CHAMPAGNE

EKOLOGISK& BIODYNAMISK

För några år sedan var jag i Paris för vinprovningar. Naturligtvis var dessa planerade samtidigt som den stora festen för Beaujolais Nouveau. Målet är inte att prova primörer från Beaujolais utan snarare för det är då alla parisiska väninnor är redo för fanfar-orkester och vinbarer i maratontempo. Det här året, tack vare Anneli hamnade vi på en härlig vinbar på St Denisgatan norr om hallarna. Ägarinnan heter Morgane och förutom att äga vinbaren är hennes familj vinodlare i Champagne sedan 1895 och har arbetat biodynamiskt i 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 så vis närmare månen i alla bemärkelser.

När jag såg priserna på Champagne-magnumflaskorna slutade vi direkt med att dricka primörer och beställde in Champagne. Efter tre fallna flaskor var vi alla rörande överens 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. Anledningen till att de funnit vägen in i VinBladet.

Vitt Champagne BN

35 Euro

Bn står för Blanc de Noirs, vilket betyder att det 100% Pinot Noir. Det var Robert Fleury som skapade Blanc de Noirs Brut 2010. I denna cuvée tillsätts den nya årgången till en "Solera" (vin de réserve) från äldre årgångar. Huvudårgången är här 2017 och presenterar 75%. Endast vildjäst används. Vit persika och irisblommor. Fräsch attack och angenäm mun. Små fina bubblor. En Champagne som passar som apéritif med tilltugg, carpaccio på pilgrimsmusslor och pärlhona med murklor. Kan lagras upp till fyra år. Sockerhalt 4,90 g/l.

bubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOooooOooooooooOOooooooooOoo

EPICERIE FINE

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

- * Confit de Canard , 2 lår → 20 euro
- * Confit de Canard 4 lår → 28 euro
- * Rillettes pur Canard 180 gr → 6,50 euro
- * Gésiers de Canard skivade 400 gr → 9 euro
- * Tre olika franska terriner → 11 euro
- * Foie Gras hel 125 gr → 16 euro

Oliver & Olivolja

- * Biodynamisk Olivolja Casa Pereja 500 ml → 11 Euro
- * Biodynamisk Olivolja Casa Pereja, 5 liters dunk → 62 euro
- * Oliver från Minervois Lucques 420 gr → 10,50 euro
- * Olivtvål Marius Fabre sedan 1900 , 400 gr → 6 euro

❖ Vin Karaff " Le Graal": 28 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.

HÖSTPAKET

INNEHÅLLER 18 RÖDA CHARMIGA VINER
6 x Girard Tradition – se text under Girard
6 x Chevrefeuille - se text under Remejeanne
6 x Esprit d'Automne se text under GenuVina

236 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.wallisson@gmail.com

my.nilsson@pinotnoir.fr

willy.nilsson@pinotnoirtravel.com

SENAST Söndag den 15 sept

- Priserna inkluderar den svenska alkoholskatten och betalas av Pinot Noir
- Priserna inkluderar 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 HÖST !!

från oss alla My, Larne, Willy