

VINBLAD Höst 2026

Bonjour Vin Vänner

Avkastning och medaljer

Varje höst har jag samma ambition: Höstens VinBlad ska komma ut innan årets skörd. Ibland lyckas jag. Ibland hinner druvorna före... I år skördade vi en vecka tidigare än förra året, men ser man sig omkring har många börjat två, ibland tre veckor tidigare än normalt. Richoux i Irancy, Bourgogne var färdigskördade redan den 28 augusti!

När jag sätter mig för att skriva Höstens VinBlad tänker jag: Nej, nu kan jag väl ändå inte skriva om skörden och årgången igen.

Men jag kan inte låta bli. Skörden är början på den årgången. Några intensiva veckor då ett helt års arbete ska bärgas och en ny årgång föds. Det är lite som nyår i vinvärlden. Det nya årets historia omtalas, spekuleras och skrivs om. En historia som så småningom hamnar på flaska och sedan följer med i decennier i våra glas. Och de riktigt stora årgångarna? De kan leva kvar i generationer och sekel. De flesta vinkännare pratar fortfarande om årgång 1945. *Millésime du siècle!*

Men här kommer några ord om 2026.

Visst är världen lite upp och ner på många sätt just nu – och vinåret 2026 verkar inte vilja vara något undantag.

I Bourgogne har man skördat osedvanligt tidigt och på vissa håll hunnit avsluta skörden innan andra ens börjat längre söderut. I Roussillon, nere vid den spanska gränsen, har situationen varit den motsatta. Regionen har lidit av svår torka under flera år. Men i år kom äntligen regnet – och plötsligt talar man om betydligt generösare skördar.

Ett ord som det pratas väldigt mycket om i vinvärlden är **avkastning**.

Eller ännu hellre på franska: *rendement*. *Rendement* betyder ”ge tillbaka” och låter betydligt vackrare än avkastning.

Rendement berättar helt enkelt hur mycket vin ett vinfält ger, vanligtvis uttryckt i hektoliter per hektar. Men bakom den där siffran döljer sig mycket mer – den säger en hel del om året i vingården och om förutsättningarna för vinet som så småningom hamnar i glaset. En vinstock som bär väldigt mycket frukt måste fördela sina resurser på fler druvor. Med en mer balanserad, och ibland lägre, avkastning kan druvorna få större koncentration och nå en finare mognad.

Men – och det här är viktigt – låg avkastning betyder inte automatiskt stort vin. Precis som hög avkastning inte automatiskt betyder dåligt vin. Allt handlar om balans: druvsort, jordmån, klimat, vinstockarnas ålder, vädret under året och naturligtvis människan som arbetar i vingården och i vinkällaren.

För mig rymmer därför *rendement* mycket mer än bara en siffra. I det lilla ordet finns ett helt år: regn och sol, ålder på vinstockarna, beskärning och blomning, vind, värme och torka, väntan och oro – och till sist skörden.

Det är berättelsen om vad vi har bett vingården att ge oss och vad naturen till slut bestämde sig för att ge tillbaka.

Och medaljerna då?

Som ni förstått är det varken hög eller låg avkastning som avgör om det blir medaljer. Men medaljer och priser delar fransmän gärna ut. Till vin förstås. Till mat. Till ostar. Till kockar.

Och i Frankrike – naturligtvis – även till **ägg med majonnäs**. Ja, ni läste rätt.

Œuf mayonnaise är nämligen så mycket mer än ett kokt ägg med majonnäs. I Frankrike är det en liten institution. En symbol för bistron, kvarterskrogen och kanske också för något väldigt franskt: övertygelsen om att även det allra enklaste förtjänar att göras riktigt, riktigt bra. För ett ”*œuf mayo*” må vara enkelt, men det är skoningslöst. När man bara har ett ägg och en majonnäs finns det inte särskilt många ställen att gömma sig på. Ägget måste vara perfekt kokt, majonnäsen hemlagad och balansen mellan syra, sälta och fyllighet precis rätt. Det är kanske också det som är så underbart med fransk matkultur. Gastronomi behöver inte betyda hummer, tryffel och vita dukar. Ett ägg, lite olja, en äggula och senap kan tas på precis lika stort allvar.

Och allvar tar man det på. Så pass allvarligt att det finns ett världsmästerskap i *œuf mayonnaise* i Paris.

Och jag har den stora äran – och det stora nöjet – att sitta med i juryn för tävlingen i Toulouse, där vinnaren kvalificerar sig direkt till världsmästerskapet i Paris. Datum är den 12 oktober och kvällen inleds naturligtvis med en vinprovning och avslutas med stor banquet. Vad tror ni förrätten är?

Och tänk ändå: i Frankrike kan ett ägg med majonnäs ta dig hela vägen till ett världsmästerskap.

Det säger nog mer om fransmännens kärlek till mat än jag någonsin skulle kunna göra. *Vive les épucuriens!*

Vi önskar er en trevlig läsning av Höstens VinBlad.



My, Petra, Larne och Pappa Willy

LOIRE

Domaine JEAN TEILLER

Aop Menetou Salon

Ekologisk och biodynamisk

Vi har den stora glädjen att presentera Domaine Jean Teiller, en familjeägd vingård där passionen för vin och hantverket har gått i arv genom generationer. Idag drivs egendomen av det unga och ödmjuka paret Patricia och Olivier, som har tagit över efter sina föräldrar och svärföräldrar och för traditionen vidare med stor respekt för familjens historia men också med sina egna erfarenheter och idéer.

Domänen omfattar totalt 18 hektar vinodlingar, varav 11 hektar är planterade med **Sauvignon Blanc** och 7 hektar med **Pinot Noir**. Både Patricia och Olivier har utbildat sig inom vin i Beaune, Bourgogne. Efter studierna gav de sig ut för att samla erfarenhet och fördjupa sina kunskaper hos vinmakare i flera av världens mest spännande vinregioner. Deras resa tog dem bland annat till Bordeaux och Nya Zeeland, men också till några mycket välrenommerade vinodlare i Frankrike – François Chidaine i Loire och Domaine Trapet i Gevrey-Chambertin, Bourgogne. Med värdefulla erfarenheter och nya perspektiv i bagaget återvände Patricia och Olivier till familjegården för att skriva nästa kapitel i Domaine Jean Teillers historia.

2003 blev deras första egna årgång – och sedan dess har de fortsatt att utveckla gårdens viner med samma kombination av **familjetradition, kunskap och passion för sin terroir**.

Deras hem och appellation, Menetou-Salon, ligger i hjärtat av Loiredalen och brukar ibland kallas för ”Sancerres lillebror”. De båda appellationerna ligger bara en halvtimme från varandra och här odlas samma druvsorter – Sauvignon Blanc och Pinot Noir. Men Menetou-Salon är betydligt mindre, med omkring 550 hektar vingårdar jämfört med Sancerres cirka 2 800 hektar. Kanske är det just därför området fortfarande är något av en dold pärla på den internationella vinkartan.

För bara ett halvt sekel sedan såg landskapet helt annorlunda ut. Då täcktes sluttningarna av närmare 2 500 hektar äppelträd, och det berättas att invånarna kunde byta ett kilo äpplen mot en flaska Sancerre! En viktig vändpunkt kom 1959, då Menetou-Salon fick sin egen appellation – mycket tack vare Patricias morfar, som var en av pionjärerna bakom utvecklingen av vinodlingen i området.

I dag arbetar Patricia och Olivier ekologiskt i vingårdarna, och sedan 2022 är Domaine Jean Teiller stolt medlem i Biodyvin, en sammanslutning av biodynamiskt arbetande vinproducenter. Patricia och Olivier berättar att de allt tydligare märker biodynamikens påverkan: vinrankorna har fått mer **vitalitet och motståndskraft**, och de upplever en **större energi och livfullhet i vinerna** – något som blivit särskilt betydelsefullt i ett alltmer oförutsägbart klimat. Allt arbete präglas av noggrannhet och respekt för råvaran. Druvorna skördas för hand och sorteras omsorgsfullt, både under skörden och vid sorteringsborden, så att endast de bästa druvorna får följa med hela vägen till den färdiga flaskan. Vi är oerhört glada över att få dela Domaine Jean Teillers viner med er – viner som förenar generationers tradition och erfarenhet med Patricia och Oliviers nyfikenhet och övertygelse. Resultatet är levande och personliga viner med energi, elegans och en ren, förföriska aromer.



Expression Blanc

2025
Menetou Salon

18,20 €

Endast Sauvignon Blanc. Som tidigare nämnt kallas Menetou-Salon ofta för Sancerres lillebror, här har vi en mogen och väluppfostrad lillebror med egen personlighet. Druvorna är handskördade och avstjälkade innan jäsningen, som sker vid låg temperatur för att bevara friskhet och aromer. Vinet har mognat till 95% på ståltank och 5% på ekfat, vilket ger en fin balans mellan fräschör och struktur. Vackert gyllengult med gröna skiftningar. Doften bjuder på citrus, persika och vita blommor. I munnen är vinet friskt och fylligt med härlig energi, fin syra och en lång, elegant avslutning. Underbart till fisk, skaldjur, ljust kött, fågel och getost. Eller varför inte bara njuta av ett glas som aperitif? Bör njutas av inom tre år.

Mademoiselle T

2023
Menetou Salon

21 €

Druvorna är Sauvignon Blanc. Fröken T som vinet heter kommer från en enda vinmark på en och en halv hektar. Vinrankorna växer på en kalkrik, mindre lerhaltig jord och njuter av solen under större delen av dagen. När det är dags för skörd har druvorna med andra ord hunnit bli ordentligt solkyssta! Efter en lång jäsning får vinet vila ett år på sin fina jästfällning i ståltank, med några bâtonnage under tiden. Det ger vinet både finesse och komplexitet. Doften är mineralisk, kraftfull och nyanserad – precis som smaken. Ett elegant vin med en härlig kombination av finesse, lite fetma, djup och imponerande längd.

La Montaloise 2023 Menetou Salon 23 €	La Montaloise är en av domänens historiska vingårdar och planterades av Jean Teiller 1970. Vinrankorna, förökade genom massale-selektion, växer på ett tunt lager kalkrik jord i ett sydvänt till sydvästligt läge. Druvorna handskördades vid optimal mognad den 16 september 2023. Jäsningen skedde med druvornas naturliga jäst – 70 % av vinet jäste på stora ekfat, så kallade foudres, och 30 % i tank. Ett år efter blandades de två. Därefter fick vinet mogna ytterligare sex månader i tank innan det buteljerades på vingården under en blomdag den 5 april 2024. Generös näsa med brioche och mogna krusbär. Ett vin med kalkiga, lätt havssalta nyanser som möter sommarens enkärniga frukter som persika och gula plommon. Att njuta av inom fyra fem år. Endast 24 flaskor tillgängliga!
Expression Rouge 2025 Menetou Salon 20,20 €	Pinot Noir-druvorna till detta vin kommer från fyra olika vingårdslägen. Varje parcell bidrar med sin egen karaktär och ger vinet dess personlighet och tydliga identitet. Doften bjuder på röda bär som hallon, körsbär och lite svarta vinbär, tillsammans med fina toner av peppar i final. Frukten och den härliga krispigheten som gör att vinet är mycket drickvänligt är tilltalande i en mycket charmig Pinotnoir stil. Att njutas av inom fyra, fem år.
Hommage 2023 Menetou Salon 25 €	Endast Pinot Noir. En hyllning till Jean, Patricias morfar, som var känd för sina röda viner. Druvorna kommer från marken La Montaloise, som Jean själv valde ut och planterade 1979. Den ger en djupare och mer nyanserad tolkning av deras Pinot Noir. Druvorna handskördades vid optimal mognad den 7 september 2023 och sorterades noggrant innan de avstjälkades. Efter en kall förmaceration följde jäsning med druvornas naturliga jäst. Under den drygt tre veckor långa skalkkontakten gjorde remontage och piegeage. Vinet tappades sedan ur tanken utan pumpning, lagrades i 15 månader – 85 % i tank och 15 % på ekfat – innan det buteljerades på vingården under en blomdag, enligt den biodynamiska kalendern den 2 november 2023. Doften är elegant, både fruktig och intensiv. När vinet får luft framträder hela dess aromatiska rikedom med toner av svarta vinbär, hallon, viol och kryddor. Smaken är delikat och generös med lena tanniner och en lång, ihållande avslutning. Att drickas inom fem, sex år.

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine Les PAÏSSELS

Aop Saint Chinian

Ekologisk



Vi träffade Vivien när han arbetade hos **Pierre Cros**, men innan dess hade han hunnit arbeta med vin både i Kalifornien och Sydafrika. Till en början köpte han en hektar vinmark, som senare blev fyra tack vare ett arv från farfadern. Sedan dess har vingården vuxit och omfattar idag femton hektar. Appellationen **Saint-Chinian** har både kalk- och skifferjordar. Alla Païsseles vinstockar är gamla och krokiga och växer på den spröda skifferjorden. Skiffern kan nästan påminna om brunfärgad smördeg och bidrar ofta med ett särskilt djup och en tydlig karaktär till vinerna. De yngsta vinstockarna är omkring 30 år gamla och de äldsta närmare 100 år. Alla stockar beskärs enligt den traditionella **gobeletmetoden**, vilket innebär att de inte binds upp på ståltråd. I stället står vinrankorna vid stödpinnar av kastanjeträ. På occitanska kallas dessa pinnar **païsseles**, vilket också har fått ge **namn åt vingården**.

Vivien började med att renovera familjens gamla vinkällare, som då hade stått igenbommad i över 15 år. Numera har Vivien och Marie byggt en ny och modern vinkällare där de arbetar tillsammans och gör i stort sett allt själva. Alla druvor skördas för hand och när det är dags för skörd får familj och vänner rycka in och hjälpa till. Deras första årgång var **2011**, och sedan dess har både vingården och familjen vuxit. Familjen har nyligen utökats med en tredje dotter.

Den hektar vinmark som de ärvde från farfadern hade varit utanför familjens händer i mer än 20 år och under tiden brukats av ett kooperativ som knappast arbetade efter ekologiska principer. Det tog Marie och Vivien fem år att få vinrankorna att återhämta sig och återigen ge druvor av den kvalitet de eftersträfvade. Redan efter det första året gjorde de en fascinerande upptäckt. På samma gamla vingårdsslott, planterad **1910**, växte en mängd olika druvsorter tillsammans – till och med några gröna druvor bland de blå.

Totalt identifierade de **17 olika druvsorter**. De började kartlägga och dokumentera stockarna, men en av druvsorterna lyckades de inte identifiera. Till slut tog de hjälp av **INAO, Institut National de l'Origine et de la Qualité**, som tog prover och analyserade plantans DNA. Det visade sig vara **Gibi** – en extremt sällsynt gammal druvsort som odlades före vinlusens förödande framfart i de franska vingårdarna.

Marie och Vivien bestämde sig för att denna lilla bit av vinets historia var värd att bevara. De började därför föröka Gibi genom ympning och planterade nya stockar tillsammans med bland annat Grenache Blanc. Eftersom Gibi inte är en tillåten druvsort inom appellationen får vinet leva lite vid sidan av de vanliga reglerna. Men det verkar passa både druvan och Marie och Vivien ganska bra. Resultatet är ett vin med både historia och personlighet – och ett namn som säger det mesta: **Touche pas à mon Gibi! – Rör inte min Gibi!** En liten hyllning till en nästan bortglömd druva som, tack vare Marie och Vivien, fått nytt liv.

Le Petit Gibi 2024 Vin de France 17 €	Den sällsynta druvan Gibi har fått nytt liv hos Païssels, där den planterats tillsammans med Grenache Gris. Druvorna skördas och vinifieras tillsammans och ger ett unikt vitt vin med friskhet, vita frukter och blommor och rundhet Utmärkt som aperitif eller till grillad fisk. Bör drickas inom tre år.
Le Banel 2024 Saint Chinian 13,20 €	Hälften Grenache och hälften Syrah från 30–70 år gamla stockar som växer på skiffersluttningar, 150–250 meter över havet. Marken brukas varsamt, utan ogräsmiddel eller konstgödsel. Efter skörden vinifieras druvorna med försiktig extraktion och vinet lagras på tank i 8–10 månader för att bevara frukten och friskheten. Le Banel har fått sitt namn efter de små getflockar som förr strövade över kullar och garrigue. Vinet är mjukt och balanserat med mogen frukt, lena tanniner och en härlig drickvänlighet. Perfekt att dricka nu och fyra år framåt. Romane serverade Païssels viner på Sommarens vinprovning. Ingår i <u>Höstens VinPaket</u> .
Les Païssels 2023 Saint Chinian 17 €	Fyra druvor – Carignan, Syrah, Grenache och Mourvèdre – från 30 till 80 år gamla vinstockar. Som alla Païssels viner är druvorna handskördade och varsamt vinifierade. Vinet har fått mogna på äldre ekfat och ståltank. Jag tycker mycket om den tydliga garrigue-karaktären i Vivien's röda viner – doften av den sydfranska vegetationen med vilda örter, timjan och kryddor. Här finns också en lätt rustik struktur som ger vinet både karaktär och personlighet. Païssel är ett härligt exempel på just detta. Ett generöst och karaktärsfullt sydfranskt rött vin som med fördel dricks inom fem till sex år. Romane presenterade det på Sommarens vinprovning.
Les Jalouses 2023 Saint Chinian 29 €	95 % Carignan, men på samma vingård växer även flera andra druvsorter sida vid sida. De gamla vinstockarna, som är över hundra år, står på en sydväst sluttning och ger naturligt små skördar – men desto mer koncentration och karaktär. Vinet mognar enbart på ståltank, men har trots det en imponerande längd och ett fint djup. I doften hittar vi skogsbär, ljung, blåck och de typiska örterna från den sydfranska garriguen. Smaken är generös med vilda bär, rostade kryddor och en lätt sälta. Avslutningen är stram, varm och lång. Ett vin som gärna får några år i källaren och som utan problem kan lagras i 8–9 år.



Château la NÉGLY

Aop La Clape

Lutte raisonnée

För drygt 35 år sedan ärvde Jean Paux-Rosset detta vackra slott med utsikt över Medelhavet av sina föräldrar. På den tiden var han affärsman – inte vinodlare. Och som så ofta när man gör affärer i Frankrike skedde många av hans möten runt ett restaurangbord, med god mat och inte sällan riktigt stora viner i glasen. När han tog över Château de la Négly började därför en tanke gro: Skulle det vara möjligt att göra viner här som kunde mäta sig med några av världens mest prestigefyllda?

Han bad den välkände oenologen Claude Gros att komma till egendomen och titta på jordmånen och vinrankorna. Svaret var ungefär: **"Möjligheten finns – men det blir en stor utmaning."**

Jean Paux-Rosset, som även har ett förflutet som professionell hoppryttare, har aldrig varit den som ryggat för en utmaning. Han bestämde sig för att göra Château de la Négly till ett av de stora namnen i Languedoc. Under de första fem åren investerade han stort i egendomen och hade klokhetsen att omge sig med unga, begåvade medarbetare. Idag arbetar även hans två barn på gården och det som har byggts upp under åren är minst sagt imponerande.

De allra största investeringarna har gjorts ute i vingårdarna och i arbetet med druvorna. Alla gårdens **120 hektar skördas för hand**, och under skörden är kvalitetskraven närmast kompromisslösa. Vid de två sorteringsborden arbetar åtta personer med att granska druvorna. Inte en enda omogen eller angripen druva ska hamna i vinifieringstanken. Det är filosofin på La Négly. Skörden kan pågå i upp till två månader. Druvorna kyls ner i stora kylcontainrar innan de förs in i vinkällaren – allt för att bevara kvalitet, fräschör och precision.

Jean Paux-Rosset förstod också tidigt betydelsen av den internationella marknaden och tog in en välkänd amerikansk importör som delägare. Det bidrog till att Château de la Négly blev en av de första egendomarna i Languedoc-

Roussillon vars viner uppmärksammades av den världskända vinjournalisten Robert Parker. Det blev ingen besvikelse. Vinerna belönades med mycket höga poäng och Château de la Négly började på allvar etablera sig bland regionens stora namn. Ett verkligt genombrott kom med årgång 2015, då The Wine Advocate gav Clos des Truffiers 100 poäng av 100.

Drygt 35 år efter att Jean Paux-Rosset började sin resa har Château de la Négly blivit ett av Languedocs mest uppmärksammade vinhus. Men ambitionen är fortfarande densamma som från början – att låta den speciella platsen vid Medelhavet komma till uttryck i riktigt stora viner.

Les Terrasses 2025 Igp Pays d'Oc 10,50 €	Vinet är gjort på Sauvignon Blanc och Muscat Petits Grains och vinifierat på ståltank för att bevara druvornas fräschör och aromatiska karaktär. I doften hittar vi toner av citrus, vit persika och exotisk frukt. Ett friskt, fruktigt och mycket prisvärt sydfranskt vitt vin som med fördel dricks ungt, inom två år. Det var Nils Göran som hade vinet på Sommarens vinprovning.
L'Oppidum 2025 Igp Pays d'Oc 12,40 €	Endast Chardonnay. Druvorna skördas för hand och vinifieras i betongtank, där vinet får vila på sin jästfällning i fyra månader. Smaken är mjuk och trevlig med rondör och en lätt oljig känsla. Vi finner toner av päron och vit persika. En välgjord och mycket prisvärd Chardonnay som med fördel dricks inom tre år. Serveras vid cirka 8 °C. Anne serverade vinet på Sommarens vinprovning.
La Brise Marine 2025 Languedoc, La Clape 13,50 €	Bourboulenc, Grenache Blanc, Rolle och Roussanne. Druvorna skördas för hand och kylv ner före pressning. Även musten hålls vid låg temperatur under jäsningen för att bevara vinets friskhet. Därefter får vinet mogna i betongtank på sin jästfällning i sex månader. En tilltalande doft med exotisk frukt, mango och en fin ton av färsk mandel. Smaken är nästan orientalisk i sitt uttryck, med solmogen frukt, fin mitt och en härlig sälta i avslutningen. Ett charmigt och karaktärsfullt sydfranskt vitt vin. Vinet fanns även hos Anne på sommarens vinprovning och bör njutas inom tre år. Ingår i Höstens VinPaket.
Le Pavillon Domaine de Boede 2025 Igp d'Oc 12 €	Syrah, Carignan och Cinsault. Domaine de Boède är granngården till Château de la Négly och köptes 2001 av Jean Paux-Rosset. Druvorna skördas för hand och vinet lagras i fem månader på äldre ekfat. I doften möts vi av mörka bär med en lätt ton av gummi. Mogna bär ger en mjuk attack. Vinet är välbalanserat och har en kryddig avslutning. Ett mycket trevligt vardagsvin som bjuder på mycket vin för pengarna. Perfekt att dricka redan nu, men håller fint i upp till tre år. Le Pavillon ingår i Höstens VinPaket.
Les Grès Domaine de Boede 2025 Languedoc, La Clape 24 €	Två druvor, Grenache och Syrah. Vinrankorna växer på lerjord och även här skördas druvorna för hand och sorteras en och en innan de tas in i källaren. Les Grès får en lång skalkontakt med pigeage före jäsningen och mognar därefter under ett år på stora ekfat. Doften är generös redan från första stund, med mogna björnbär, mocka och kakao. I munnen är vinet fylligt, mjukt och mulligt, med en stor och generös mitt. Ett vin som verkligen värmer under höstens och vinterns kyligare dagar. Det är gott redan nu, men öppna det gärna ett par timmar före servering så att det får utvecklas i glaset eller lägg på karaff. Har ni tålamod att vänta ytterligare två-tre år kommer vinet att utveckla ännu mer komplexitet. Kan lagras i upp till åtta år.
La Côte 2024 Languedoc, La Clape 15,50 €	Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah. Carignan kolsyrejäser, medan de övriga tre druvsorterna jäser traditionellt. Därefter får vinet mogna under ett år på stora betongfat. Doften bjuder direkt på nyplockade, mogna mörka bär. Med lite mer koncentration hittar man även toner av lakrits, björnbär och svartpeppar. Attacken är mjuk och behaglig och övergår i örtiga toner, med inslag av lakrits och mogna bär. Tanninerna är mjuka och helheten känns harmonisk och balanserad. Även här får man mycket vin för pengarna. Prova det gärna till nyplockad smörstekt svamp – säkerligen en bra kombination! Gott att dricka redan nu, men kan med sparas i fem till sex år.
La Falaise 2024 Languedoc, La Clape 25 €	Syrah, Grenache och Mourvèdre. La Falaise är ett av Néglys flaggskepp – och dessutom en av Larnes stora favoriter! Druvorna skördas för hand och sorteras noggrant, en efter en. La Falaise jäser på stora ekfat med daglig pigeage. Efter pressningen får vinet mogna ytterligare ett år på mindre ekfat. Faten är inte nya, utan har tidigare använts till Néglys största cuvée. Bouqueten är imponerande och generös med toner av choklad, rostade nyanser, björnbär och svarta oliver. I munnen fortsätter samma generositet, men med en fin elegans. Mogna röda bär, djup och koncentration ger ett vin där kraft och elegans går hand i hand. Mycket gott redan nu, men ge det gärna ett par timmar på karaff. Har ni tålamod att vänta två-tre år kommer vinet att utvecklas ytterligare och bli ännu mer komplext. Det kan utan problem lagras i upp till tio år. Varför inte servera det till en tournedos Rossini? Och tänk på temperaturen – drick det inte för varmt. 16–17 grader är perfekt. La Falaise fanns naturligtvis med hos Larne på Sommarens Vinprovning. À ta santé, Larne!

Och här kommer **de tre stora cuvéeerna som har bidragit till Château La Néglys världsrykte.**

Jag håller beskrivningarna kortare, eftersom jag inte har de senaste årgångarna inför Höstens VinBlad. Men jag kan lova er att det är **viner av stor klass**, med imponerande koncentration, djup och längd.

Tre cuvéeer som verkligen visar vad Château La Négly förmår när man siktar allra högst.

L'Ancely
2020 - 88 €
2018 - 98 €

La Porte du Ciel
Vin de France
2023 - 148 €

C de Truffiers
Vin de France
2023 - 165 €
2020 - 180 €

Appellation är Languedoc La Clape och vinplantorna har havsutsikt. Hududsakligen Mourvèdre men även lite Grenache. Jäst och lagrat på 600 liters ekfat i två år. Ett stort och välgjort vin. Endast tre flaskor tillgängliga på lagret av 2018 och årgången 2020 kommer direkt från vingården.

Vinet domineras av Syrah, kompletterad med 30 % Grenache. Druvorna kommer från gamla stockar på en vingård som ligger en bit från själva Château La Négly.

Det här är ett stort, kraftfullt och koncentrerat vin. Tobak. I munnen är vinet rikt och intensivt. Avslutningen är lång och ihållande. Ett riktigt stort vin från La Négly, som kommer att utvecklas vackert under många år.

Huvudsakligen Syrah med en mindre andel Grenache. Druvorna handskördas vid optimal mognad och sorteras noggrant, druva för druva. De avstjälkas helt och får 45 dagars skalkontakt på stora koniska ekfat med daglig pigeage. Därefter mognar vinet i 24 månader på nya 225-liters ekfat. Ett exceptionellt vin med stor kraft och komplexitet. Fylligt och sammetslent med mogna, fint integrerade tanniner och en imponerande längd. Ett stort vin med kraft och längd. Endast två flaskor av årgång 2020 finns tillgängliga.

Domaine de Cabrol

Aop Cabardes

Lutte raisonnée

När man svänger ner på den lilla vägen genom den nybyggda entrén känns det som att slå upp första sidan i en Marcel Pagnol-roman. Första kapitlet börjar med en landskapsskildring i sydfransk stämning: olivträd, mandelträd, rosmarin, vildsparris, cistusbuskar, järnek, massor av vildtimjan och naturligtvis vinplantor. Landskapet böljar mellan dal och kulle med utsikt över Pyrenéernas toppar. På sommaren hörs syrsornas sång och på vintern viner havsvinden eller nordanvinden genom vinmarkerna till det som så småningom ska bli **Västän eller Östän**. Som ni redan vet är det sonen Nicolas som har tagit över vingården efter att Claude gick bort i maj 2021. Mycket har hänt sedan dess med gårdens yttre, men mindre med Cabrols "inre".

Nicolas har renoverat kontoret och byggt en modern vinprovarsal. Vinkällaren är sprillans ny, med sina vackra blå betongtankar. Alla etiketter är omgjorda och flaskformen har ändrats på nästan alla viner. Med alla dessa förändringar får Hervé fler gråa hår – men vilken tur att Hervé finns på Cabrol. Hervé har varit anställd på vingården länge, mycket länge, och har koll på det mesta. **Jag kallar honom för Skalman**. Hans sälliga rörelser bedrar. Alla hans handlingar är noga uttänkta och han säger aldrig ett ord för mycket. Hervé är alltid klädd i gröna arbetskläder och hans mörka skägg döljer de flesta ansiktsuttryck. Jaumé, som också arbetar heltid på vingården, kommer från Nordafrika och heter egentligen Mohammed. Han tycker dock att det spanska förnamnet klingar bättre. Med halmhatt på huvudet och alltid ett leende i munpipan tar han hand om traktorer och vinplantor.

Domaine de Cabrol är den vingård jag känner allra bäst. För femton år sedan frågade Claude mig om jag ville vara med vid Cabrols **blendprovningar**, det vill säga prova vinerna från de olika tankarna för att hitta den bästa blandningen. Det var naturligtvis en enorm ära, och givetvis sade jag ja!

Att vara med vid blendprovningarna på en vingård är lite som att få se in i vinodlarens och vingårdens själ. Det är också här jag hyr vinplantorna som ger druvorna till mina viner **Franç Parler och Françoises**.

Nicolas har strukturerat upp försäljning och marknadsföring, något som på Claudes tid i stort sett bestod av bra betyg från vinjournalister. Nicolas fortsätter sitt arbete som professor på universitetet och driver samtidigt Cabrol, delvis på plats och delvis på distans, med hjälp av Hervé och Jaumé. Jag sitter inte längre med vid alla blendprovningar, men blir fortfarande inbjuden några gånger om året. Även om gårdens yttre har förändrats finner vi samma anda i vinerna. Den karga, kalkrika jordmånen ger dem stor personlighet och en Syrah som är expressiv och förförande. Vissa av vinerna är fortfarande gjorda av Claude.

Une grande pensée à toi, Claude!



Red Notes 2020 Vin de France 12,50 €	Fem druvsorter möts i Red Notes: Aramon, Carignan, Cinsault, Syrah och Cabernet Sauvignon. Det är första gången jag presenterar Red Notes – nykomlingen på Cabrol, skapad av Nicolas. Vinet kommer från äldre, samplanterade vinplantor med traditionella druvsorter från Languedoc – Aramon, Carignan och Cinsault – tillsammans med yngre Syrah-stockar och Cabernet Sauvignon som skördats vid full mognad. I glasets är Red Notes friskt och livfullt, med tydliga toner av röda bär, framför allt röda vinbär. Frukten ligger långt fram i munnen och ger vinet en direkt, saftig och lättillgänglig karaktär. Ett vin att njuta av ungt, gärna inom de närmaste två åren.
Blue Note 2023 Vin de France 13 €	60% Grenache, 40% Syrah. Denna cuvée gjorde Claude för att drickas tillsammans med jazz. Mörka körsbär och vilda bär möter lingon, kryddor och toner av garrigue. Tanninerna har struktur utan att kännas tunga och följer frukten genom hela munnen. Ett vin som är väldigt gott att dricka nu och inom två år. Tamlyn Currin på JancisRobinson.com gav Blue Note 2022 17/20
Requieu 2023 Cabardès 13,40 €	50% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon och 10% Grenache. Requieu är namnet på platsen där vinplantorna växer. Vinet är lagrat på betongfat. Mörka mogna bär, timjan och kryddor. Perfekt att dricka nu och två, tre år framåt. Prisvärt vin. Vinet vi säljer mest av i Sverige och Cecilia H's favoritvin.
Vent d'Ouest 2020 Cabardès 18 €	60 % Cabernet Sauvignon och 40 % Grenache. "VästanVind" var det allra första vinet jag provade från Cabrol. Min första klunk var av årgång 1997, på en restaurang i Carcassonne tillsammans med Magnus. Vi tyckte så mycket om vinet att vi redan dagen därpå åkte till vingården för att prova resten av deras viner. Det blev början på vår historia med Cabrol. Vent d'Ouest har en klassisk sida, med fin struktur och toner av mörka körsbär, men också en vildare, mer sydfransk karaktär med björnbär och garrigue – de aromatiska örter som växer vilt mellan och runt vinfälten. I lördags kväll, efter vinskörden, hade Nicolas med sig en Västan från årgång 2000. Vinet var fortfarande både drickbart och trevligt, vilket säger en hel del om vinets lagringspotential. Men när det gäller årgång 2020 skulle jag rekommendera att njuta av den nu och under de kommande tre, fyra åren.
Vent d'Est 2021 Cabardès 22 €	Kanske är det här gårdens mest omtyckta vin genom åren – och det har också alltid fått mycket fin uppmärksamhet av vinskribenter. Druvorna handskördas och vinet både vinifieras och lagras på betong. I doften hittar man peppar, röda bär, svarta oliver och lakrits. Med lagring utvecklas även fina toner av tryffel. I munnen finns en härlig spänning. Ett personligt vin med en alldeles egen karaktär. Här var faktiskt både Pappa Willy och jag med i blindprovningen och till vår stora glädje blev vår första val ÖstanVind 2021. I lördags hade Nicolas även med sig en ÖstanVind från årgång 2000 – samma år jag satte min fot på gården för allra första gången. Och vinet? Det var helt underbart! Jag föreslår att ni börjar njuta av årgång 2021 nu i vinter – och fortsätter under de kommande fem åren.
La Dérive 2020 Cabardès 25 €	Hälften Syrah och hälften Cabernet Sauvignon, som vinifieras tillsammans. Det här är fortfarande Claudes vin och har en alldeles speciell plats i mitt hjärta. Jag tycker att La Dérive 2020 är fantastiskt god att dricka redan nu och under de närmaste ett till två åren. Det är verkligen ett gastronomiskt vin – generöst och saftigt, med mörka körsbär, plommon och björnbär. Här finns också toner av svartpeppar, rosor och lakrits. Njut av det en höst eller vinterdag med hänförande sällskap.

Glasklara GenuVina Viner

GenuVina är en rubrik i VinBladet där vi presenterar **enskilda cuvéeer från olika odlare**. Det handlar om viner som vi tycker är prisvärda och som alltid bjuder på stor dricksglädje. Här finner ni de viner som finns tillgängliga i stor kvantitet. Om ni går in på hemsidan finner många fler viner men med begränsat antal.



Glasklara GenuVina Lagerfynd

Här hittar ni viner som vi tycker mycket om, men där vi bara har ett fåtal flaskor kvar. Därför kan vi tyvärr inte erbjuda dem till alla. **Botanisera bland våra lagerfynd – kanske hittar du en gammal favorit, eller upptäcker en helt ny.**
När de är slut, är de slut.

Vita Viner

Château Laballe Sable Fauves 2025 Igp Côtes de Gascogne 11,20 €	60% Gros Manseng, 20% Colombard, 20% Ugni Blanc. Vinplantorna växer på sandjord och vinet är mognat på stålfat och jästfällning i minst tre månader. Näsan erbjuder persika och ananas. Munnen är frisk med aprikos, syren och citrus. Ska drickas inom två år. Prисvärt. Nils Göran bjöd på detta under Sommarens vinprovning.	LUTTE RAISSONÉE
---	--	-----------------

Père Caboché Le Petit Caboché 2025 Igp de Vaucluse 11 €	100% Sauvignon Blanc. Druvorna handskördas och vinifieras vid låg temperatur. Emilie väljer alltid att buteljera sin Petit Caboché tidigt för att bevara vinets friskhet och krispiga karaktär. Härligt krusbärig, frisk och mycket god i all sin enkelhet. Ett riktigt prisvärt vin som gör sig bäst ungt och bör drickas inom två år. LUTTE RAISSONÉE
Domaine Girard Chardonnay Classique 2025 Igp Pays d'Oc 12 €	100% Chardonnay – och en mycket omtyckt sådan. Druvorna maskinskördas på natten för att komma in svalt till vinkällaren. Vinet jäser och mognar sedan på ståltank för att bevara druvans fräschör och rena frukt. I doften finns citrusfrukter och vita blommor. I munnen är vinet rakt och precist, med fin balans, bra kropp och en frisk, uppfriskande stil. En mycket prisvärd, oekad Chardonnay som gör sig bäst ungt och bör drickas inom två år. LUTTE RAISSONÉE
Domaine Girard Chardonnay Sur Lie 2024 Igp Pays d'Oc 15 €	Druvorna till Sur Lie kommer från samma vingård som till Chardonnay Classique och är även här 100% Chardonnay. Det är först i vinkällaren som de två vinerna går skilda vägar. Efter jäsningsen delar Philippe upp vinet i två delar. Classique får mogna på ståltank, medan Sur Lie mognar på stora ekfat. Resultatet blir en ekad, men långt ifrån överekad Chardonnay, med toner av vanilj och smör och en fin krämighet. Ett runt, smakrikt och mycket prisvärt vin som, precis som Classique, bör drickas inom två år. LUTTE RAISSONÉE
Domaine Mabilieau Chenin des Mille Rocs 2024 Anjou 25 €	Endast Chenin Blanc. Druvorna kommer från en vingård på skifferjord som Rémy förvärfvade 2022. Musten direktpressas och jäsningsen inleds vid låg temperatur för att sedan avslutas i en Stockinger-foudre. Vinet lagras därefter i samma 50-hektoliters foudre i nära ett år. Jäsningsen sker med naturlig vildjäst och svavelhalten är mycket låg – totalt cirka 60 mg/l. I doften möts man av en diskret, lätt rostad ton med inslag av citrongräs som ger en antydning om ursprunget från cru-läget Les Mille Rocs, en av de mest intressanta jordmåner i Anjou. I smaken återkommer de citrusspråglade tonerna, här med mer zestiga aromer och honungsvax. Vinet är välbalanserat, friskt och stramt, med en livlig syra som får smaklökarna att galoppa och gör att klunkarna travar på. Det är ett vin som gärna behöver lite tid att öppnas upp. Håll det gärna på karaff eller låt det stå en stund i glaset. Smakerna kommer då fram och kittlar gommen – särskilt för den som uppskattar Chenin Blanc och en frisk syra. Kan lagras ytterligare 3–5 år. Var i stallet hos Anneli på Sommarens vinprovning. EKOLOGISK & BIODYNAMISK
Antoine Oliver Santenay Clos de Champs de Caraffe Santenay 33,50 €	Endast Chardonnay. Vinstockarna är 35 år gamla och druvorna pressas långsamt direkt efter skörd. Vinet lagras sedan ett år på ekfat och ytterligare sex månader på stålfat. En fjärdedel av faten är nya, en fjärdedel ett år gamla, en fjärdedel två år gamla och så vidare. Druvorna kommer från en lerhaltig mark som ger vinet dess tydliga mineralitet. Det är alltid lika svårt att välja bland Antoines fantastiska vita Santenay-viner. I glaset möts man av aromer av citrus och grapefrukt, med en touch av vitpeppar och rostade toner, samt smör och en subtil hint av fänkål. Vinet har en härlig, frisk syra och är mycket njutbart nu, men kan utan problem lagras ytterligare fem år. Anneli bjöd på detta i stallet. EKOLOGISK

Här kommer ett vitt dessertvin, söt men inte för sött och framförallt gott.

Sött vitt vin Château Laballe Demoiselle Igp de Gasogne 12,50 €	Vinet är gjort uteslutande på Gros Manseng. Druvorna skördas sent, ibland så sent som strax innan den första frosten, och har då nått en naturlig sockerhalt på omkring 45 gram per liter. Smaken har en fin balans mellan sötma och frisk syra. Här finns toner av bergshonung tillsammans med passionsfrukt, ananas och mango, samt en lätt antydning av mogen aprikos. Trots sötman känns vinet friskt och välbalanserat. Njut det gärna som en lite sötare aperitif eller till kryddstark indisk mat, där sötman och syran möter hettan på ett fint sätt. Det är också ett klassiskt val till ljusa desserter som pajer, panna cotta och parfait. En öppnad flaska håller sig utmärkt i kylskåp i minst två veckor. Vinet kommer att byta etikett. LUTTE RAISSONÉE
--	---

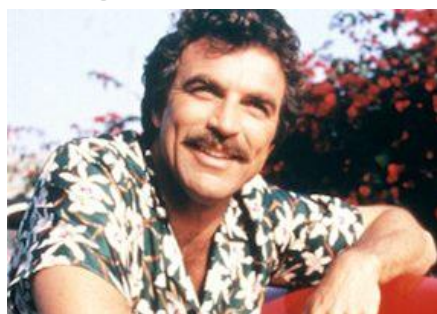
Röda viner, vi börjar med tre härliga röda från Emilie

Père Caboché Château La Côte 2024 Côte de Rhône 13,50 €	60% Grenache, 25% Syrah och 15% Carignan. Vingårdarna ligger på andra sidan Rhônefloden, mitt emot Châteauneuf-du-Pape, och jorden har samma karaktäristiska stora, runda stenar. Druvorna avstjälkas och jäser på ståltank. Dofen är kryddig med timjan och rosmarin, mogna körsbär och en lätt ton av läder. Ett trevligt Rhônevin som är gott att dricka nu men kan även kan lagras i upp till tre år. Josephine bjöd på detta under Sommarens vinprovning. LUTTE RAISSONÉE
---	---

Père Caboche Châteauneuf du Pape 2024 Châteauneuf du Pape 25 €	80% Grenache, 15% Syrah och 5% Mourvèdre. Druvorna växer på appellationens fyra olika jordmånar, men merparten kommer från berömda La Crau med sina stora rullstenar, galets roulés. De lagras solens värme under dagen och avger den på natten, det ger en jämn mognad. Druvorna handsköras och vinifieras varsamt. Vinet mognar sedan på stora ekfat och ståltank. Doften bjuder på mogna körsbär, jordgubbar och svarta vinbär med toner av rosmarin, kryddor och choklad. Smaken är fyllig och sammetslen med mjuka tanniner och en lång, silkeslen avslutning. Tack vare Emilies fingertoppskänsla får denna Châteauneuf-du-Pape en elegant, mjuk och feminin karaktär, samtidigt som den behåller sitt djup och sin fina lagringspotential på 10–12 år. Det var Alex som presenterade de två ”Påvarna”. LUTTE RAISSONÉE
Père Caboche Elisabeth Chambellan 2023 Châteauneuf du Pape 31 €	88% Grenache, 10% Syrah och 2% övriga druvsorter från appellationen. Totalt är det 13 olika druvsorter tillåtna. Vinet görs på 80–100 år gamla stockar från La Crau, med sina berömda stora rullstenar, galets roulés. Druvorna handsköras och sorteras noggrant. Vinet lagras cirka 12 månader, hälften på betongtank och hälften på stora ekfat. Doften är komplex och elegant med mogna mörka bär, kryddor och sydfranska toner. Smaken är fyllig och sammetslen med mörk frukt, kryddor, tobak och en fin mineralitet. Tätta, mjuka tanniner och en lång, kraftfull avslutning. En imponerande Châteauneuf-du-Pape med fin balans mellan koncentration, kraft och elegans. Kan lagras upp till femton år. LUTTE RAISSONÉE
Domaine Rémjeanne Un Air 2025 Côte de Rhône 13 €	70% Grenache och 30% Syrah. Druvorna är handskördade och vinifieras med en kombination av avstjälkade druvor och hela klasar. Macerationen är relativt kort, cirka sex till åtta dagar. Inget svavel tillsätts under vinifieringen. Vinet har en mörkröd färg. Doften bjuder på röda bär och en mjuk, inbjudande karaktär. Attacken är mjuk och följs av en rund, fruktig och generös smak som fyller hela munnen. Ett utmärkt vardagsvin. Ingick i Vårens Paket och det var Josefin som bjöd på det i somras. Bör drickas inom tre år. Josefin bjöd på Un Air under Sommarens vinprovning. EKOLOGISK
Raymond Julien Grand Penchant 2024 Minervois 15,70 €	Syrah och Grenache. Någon procentsiffra är inte lönt att fråga Raymond om. Le Grand Penchant är ett generöst och charmigt Minervois (liksom sin skapare) med mogna mörka bär, cassis och körsbär, följt av kryddor, garrigue och en lätt ton av tapenade. Smaken är fyllig och välfylld med mjuka tanniner och solmogna frukter. Grand Penchant brukar nästan alltid bli kvinnornas favoritvin på våra provningar. Om det beror på vinet eller på vinmakaren Raymond Julien, som själv hävdar att han är världens bästa dansare, låter vi vara osagt. På sommarens vinprovning fann ni det hos Frédéric i lusthuset. Bör drickas inom sju åtta år. Frédéric bjöd på Grand Penchant i lusthuset. EKOLOGISK
Franc Parler My Wine 20/21 Vin de France 14 €	Vinet kommer från endast en hektar stort vinfält på Domaine Cabrol – en plats jag har förmånen att hyra och arbeta med. Min första årgång var 2016, och sedan dess har detta lilla fält med 17 rader uppbundna Cabernet Franc blivit min stolthet och källa till både glädje och utmaningar. Vinstockarna växer som i en amfiteater, med utsikt över Pyrenéerna och en olivlund – en plats som inte bara ger druvor, utan även en unik känsla av ro och skönhet. Skörden är alltid ett hjärteprojekt, som fullbordas tillsammans med familj och vänner. Det här är ingen storskalig produktion – snarare kärleksfull liten cuvée, där varje årgång speglar platsen, druvan och årets villkor
Françoises My Wine 2022 Vin de France 15 €	Här kommer Françoises – ett nytt kapitel, fött ur samma jord som Franc Parler. Från två rader Grenache, skapade jag en pied de cuve – ett första andetag för att väcka jäsningen till liv. Två dagar senare lades hela klasar av Cabernet Franc varsamt ovanpå, så att varje druva fick jäsa inifrån, i sitt skal, i egen takt. Frukten fick tala först, med djup röst. Året därpå, 2023, upprepade jag samma vinifiering – men den här gången lät jag en Syrah från Cabrol inleda dansen. Resultatet? Två viner som ville stå på egna ben. För olika för att gömma sig bakom Franc Parler, men för sanna för att blandas med något annat. Så föddes Françoise – ett kvinnligt vin, mjukt men bestämt, ärligt och fritt. Françoise 2022 bär smaken av röda bär och solmogna jordgubbar. Lättfotad över tungan till en början, men avslutar med örtiga, rakryggade tanniner. Françoise 2023 rör sig i mörkare toner – svarta vinbär, oliver, med mindre tanniner men en pepprig skärpa som väcker sinnet i finalen. Två årgångar. Två uttryck. Samma själ.
Françoises My Wine 2023 Vin de France 15 €	
Château Penin Cailloux 2019 Bordeaux Superieur 18,50 €	Endast Merlot. Vinstockarna växer på en jordmån täckt av stora, runda stenar – galets – underlaget är en lerbädd som bevarar fukten och ger balans. Druvorna handsköras och sorteras omsorgsfullt. Vinet mognar ett år på franska ekfat och därefter ytterligare 18 månader på betong, vilket skapar en harmonisk struktur och gör det drickvänligt redan nu. Andreas Larsson har tilldelat vinet 91 poäng av 100. Bred attack av mogna bär, lite söt känsla och lakritstoner, med fin extraktion och mogna tanniner. Stor koncentration. Svavelhalten är låg, 45 mg/l jämfört med tillåtna 150 mg/l. Utmärkt att njuta av nu, men kan med fördel lagras i sex-sju år. Hjalmar bjöd på detta på Sommarens vinprovning. LUTTE RAISSONÉE
Domaine Pothiers No 6 2024 Côtes Roannaises 19,30 €	100 % Gamay Saint-Romain från Côte Roannaise, odlad på granitrika jordar och handskördad. Ett härligt saftigt och elegant vin med hallon, mogna röda bär, blommor och kryddiga toner av peppar och lakrits. Gamay har naturligt lågt halt av tanniner, vilket ger vinet en mjuk och lättillgänglig känsla. Friskt och mineraliskt med ett behagligt avslut. Vinet kan gärna luftas en stund vid öppnandet för att komma helt till sin rätt. Gamay när den är som bäst – charmig, elegant och nästan farligt lättdrucken. Hjalmar bjöd på detta på Sommarens vinprovning. EKOLOGISK & BIODYNAMISK

Borie de Maurel Maxime 2022 Minervois 25 €	100% Mourvèdre från gamla stockar med mycket lågt skördeuttag. Druvorna handskördas och får en lång maceration på 20–45 dagar. Ett mörkt, koncentrerat och samtidigt runt vin med toner av fikon, kryddor, rostat och läder. Tanninerna är närvarande men mjuka och avslutningen lång, fyllig och pepprig. Mourvèdre brukar ibland beskrivas som Medelhavets svar på Cabernet Sauvignon – kraftfull, strukturerad och med stor lagringspotential. Maxime har ett härligt djup. Serveras runt 17 °C. Passar fantastiskt till lamm, anka och vilt. Kan utan problem lagras i 10 år. Frédéric bjöd på Maxime i lusthuset. EKOLOGISK
Roucas Tumba La Grande Terre 2024 Vacqueyras 18,50 €	60% Grenache, 20% Syrah och 20% Mourvèdre. Druvorna kommer främst från leriga sluttningar, men en gammal grenache växer på sandig kalkrik sandsten och mourvèdren på ett mer stenigt terroir med rullstenar. Avkastningen är låg, mellan 25 och 30 hektoliter per hektar beroende på årgång. Syrah-druvorna handskördas i små lådor. Efter avstjälkning jäser vinet i betongtank och får sedan vila där i ungefär åtta månader. Den årliga produktionen är liten, runt 7 000 flaskor. Näsan är givmild med örter, röda frukter och kryddor. Attacken är ärlig, röda frukter, örtig med mycket garrique, särskilt timjan, samt korniga tanniner följer vinet hela vägen. Ett vin som gör sig fint till rätter som daube på nötkött, lammstek eller lagrade ostar. Gott att dricka nu men kan lagras ytterligare fem sex år. EKOLOGISK ej certifierad
Domaine Richoux Irancy 2020 Irancy 24,50 €	100 % Pinot Noir. Alla druvor är handskördade, avstjälkade och enbart vildjäst har använts. Vinet har mognat i 26 månader: 2 månader på ståltank och 24 månader på stora ekfat. Årgången 2020 har en stor koncentration. Orsaken är vårfrost i Irancy 2020, som kraftigt reducerade avkastningen. Richoux producerade 83 000 flaskor 2022, medan 2020 års skörd endast gav 33 052 flaskor – en avkastning på blott 18 hl/ha! Resultatet är ett vin med en mer intensiv näsa och fyllig mun. Doften präglas av mörka bär med inslag av köttsaft, salmiak och en tydlig skogskaraktär. Sockerhalt: 0,9 g/l. Svavelhalt: 46 mg/l. Kan lagras ytterligare fyra till fem år. Naturligtvis var det Pappa Willy som bjöd på detta i vinhuset. EKOLOGISK
Domaine Nudant Ladoix 1 er Cru « Les Buis » 2023 Ladoix 1 er Cru 44 €	Endast Pinot Noir. De cirka 40 år gamla Pinot Noir-stockarna växer på en liten parcell om knappt en hektar, belägen på 340 meters höjd med perfekt sydläge. Jordmånen består av en klassisk blandning av lera och kalksten. Vinifieringen följer husets tradition med kall förmaceration, långsam jäsning och därefter 12–15 månaders élevage på ekfat, där en tredjedel av faten förnyas varje år. Doften är delikat och generös med toner av röda bär, krossade jordgubbar och en subtil örtighet. I smaken förenas generös frukt med elegans och finesse. Vinet är smekande lent, harmoniskt och samtidigt rikt. Vid den senaste provningen löd vår spontana kommentar: "Visst är livet underbart när man dricker riktigt gott vin!" Vinet kan utan problem lagras ytterligare fem till tio år, beroende på personlig smak och önskad mognadsgrad. Bjöds på i vinhuset hos Pappa Willy. LUTTE RAISONNÉE

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 alltid väljer att presentera viner i magnum.

Vita:

- ❖ Domaine Girard, Chardonnay Classique 26 €

Röda:

- ❖ Château La Négly , La Côte 33 €
- ❖ Château La Négly, La Falaise 53 €

Bubbel:

- ❖ Domaine de Laurens, Clos de Demoiselle 35 €



DOMAINE DE J. LAURENS

Crémant de LIMOUX

LUTTE RAISONNÉE

Kanske kräver inte varje fest en Champagne – men ibland vill man ändå ha något som sprudlar.

Vi presenterar stolt en Limoux från en 30 hektar stor vingård, belägen tre mil söder om den förtrollande medeltidsstaden Carcassonne. Faktum är att det finns dokumentation på att mousserande vin tillverkades här redan år 1544, över ett sekel innan Dom Pérignon föddes! Legenden säger att han smakade det pärlande vinet i klostret Sainte Hilaire, endast två mil från Laurens, och där föddes hans berömda inspiration.

Domaine Laurens producerar enbart mousserande vin – Crémant de Limoux och Blanquette de Limoux. Gården grundades 1980 av champagneodlaren Michel Dervin. Sedan 2002 drivs den av Jacques Clavel, som tillsammans med sina trogna medarbetare har byggt upp en livlig, bubblande verksamhet med kunder i både Frankrike och resten av världen. Alla druvor handskördas, och resultatet är strålande – år efter år.

Och ärligt talat: inte många kommer att märka att det inte står Champagne på etiketten.

Crémant de Limoux tillverkas enligt exakt samma metod som Champagne – den stora skillnaden är var vinrankorna växer. En Crémant de Limoux är gjord på exakt samma vis som en Champagne. Vi har valt ut fyra olika cuvées som ni kan njuta av med familj och vänner.

La Rose No 7 Crémant de Limoux 15,50 €	60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir. Denna Crémant Rosé bjuder på en vacker, aptitretande färg och fina aromer av röda bär. I munnen finns en härlig balans mellan vinös fyllighet och frisk livlighet. Prova den gärna till rosa smaker – råkor, lax och tarama – eller till desserter med röda bär. Och naturligtvis är den alldeles utmärkt som aperitif. Ni fick den som välkomstglas på Sommarens vinprovning.
Graiménous Crémant de Limoux 14,90 €	60% Chardonnay, 30% Chenin Blanc, 5 % Mauzac och 5 % Pinot Noir – en frisk och mjuk cuvée med toner av citrus och sol. En bubblande charm från södra Frankrike. Elegant, lätttryckt och sprudlande av liv. En "skumpa" att njuta kall – läskande, okomplicerad och oemotståndlig. Drickes gärna inom två år. Prisvärd och omtyckt – ett vin som får alla att le.
Clos de Demoiselle Aop Crémant de Limoux 16,80 €	60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc och 15 % Pinot Noir. En Crémant med själ, djup och elegans. Från äldre vinrankor och med extra kärlek i varje steg av vinmakandet. Resultatet: en Crémant med kraft, komplexitet och förvånansvärt mycket lik sin ädla kusin, Champagne. Charmerande bubblor, en fin kropp med brödighet och frisk citrus i balans. Ett bubbel som man ofta tror är en Champagne i blindprovningar – men utan dess prislapp. Mycket bubbel för pengarna. Mycket glädje i glaset.
Méthode Ancestrale Méthode Ancestrale 14,40 €	Endast den typiska traditionella druvan Mauzac. Friska aromer av grönt äpple och en ren, frisk avslutning. Ett lätt och luftigt vin som endast har 6–7 % alkohol. Vinet görs genom en partiell jäsnings, där druvornas naturliga socker inte hinna jäsa helt ut till alkohol. Därför får vinet sin naturliga söthet. Ingen dosage eller annat socker tillsätts – allt kommer från själva druvan. Det ger Mauzac möjlighet att visa sin rena och karaktäristiska frukt, med toner av äpple och päron och en lätt honungston. Traditionellt buteljeras vinet vid den gamla månen i mars, just när mandelträden står i blom. Därifrån kommer också inspirationen till den blommiga etiketten. Prova gärna till en god äppelpaj. Det var Ki som bjöd på detta bubbel under Sommarens vinprovning.

CHAMPAGNE GREMILLET

CHAMPAGNE

Man kan tycka vad man vill om fransk politik, men champagne kan de! Champagne Gremillet är nämligen den Champagne som serveras på Elyséepalatset i Paris vid offentliga tillställningar. Den serveras också på 50 ambassader runt om i världen. Varför den hamnat i VinBladet är också av politiska skäl, min fd svägerskas pappa känner ägaren. Tillsammans med svärfamiljen provade vi fem olika champagner blint. Det blev oavgjort mellan Gerbais och Gremillet!

I Höstens VinBlad finner ni Grains sur Celles från Gerbais och Ambassadeur från Gremillet

Gerbais Grains de Celles Aop Champagne 36,50 €	50% Pinot Noir, 25% Pinot Blanc och 25% Chardonnay. Vinet har mognat i 30 månader, efter 10 månader på jästfällningen, helt och hållet i ståltank. Druvor från tjugo olika lägen ingår i cuvéen. Detta är en Extra Brut med endast 3 g socker per liter. Produktionen uppgår till cirka 7 000 flaskor per år och svavelhalten ligger på 45 mg/l. Stilen är mycket mineraldriven med livliga, fina bubblor och bra längd. Med stor sannolikhet är det en utsökt kombination till den krämiga osten Brillat-Savarin.
Gremillet Ambassadeur Aop Champagne 32,50 €	Ambassadeur – en Champagne med internationellt anseende och diplomatisk charm. 70% Pinot Noir och 30% Chardonnay. Den serveras på över 50 ambassader världen över, och passar lika väl till stora mottagningar som till små, festliga stunder. Doften bjuder på toner av persika, hagtorn, päron och aprikos – inbjudande och elegant. I munnen följer rostade nyanser med en diskret kryddighet som ger struktur och liv. Med en sockerhalt på 9 g/l är detta en Champagne som gör sig utmärkt som aperitif – eller vid festliga stunder, när glaset höjs och bubblorna dansar.

EPICERIE FINE

Delikatesser

Confit de Canard , 2 lå	20 €
Confit de Canard 4 lå	28 €
Rillettes pur Canard 180 gr	6,50 €
Gésiers de Canard skivade 400gr	9 €
Tre olika franska terriner	11 €
Foie Gras hel 125 gr	16 €
Ekologiska skalade Mandlar 1 kg	20 €

Oliver, Olivolja & Annat

Biodynamisk Olivolja Casa Pereja 500 ml	14 €
Biodynamisk Olivolja Casa Pereja, 5 l dunk	69 €
Ekologisk Olivolja Oulibo 0,75 l	18,50 €
Oliver från Minervois Lucques 220 gr/420 gr	7/11 €
Oliver från Minervois Picholine 220 gr/420 gr	7/ 11 €
Olivtvål Marius Fabre sedan 1900, 400 gr	6 €
Vin Karaff ” Le Graal”	28 €

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

Två Charmiga Röda Viner och ett Sydfranskt Vitt 18 flaskor

6 x Brise Marine (se text under Négly) - 6 x Le Banel (se text under Païssel)
6 x Le Pavillon Boède (se text under Négly)
232 €

Välkommen att gå in på vår hemsida och gör din beställning!

(Det enda som krävs är att ni är 20 år fyllda!)

www.pinotnoir.fr

Vi behöver er beställning: **Söndag den 27 september**

BONNE DÉGUSTATION OCH VI ÖNSKAR ER EN HÄRLIG HÖST!!

från oss alla My, Petra, Larne & Willy

- Priserna inkluderar den svenska alkoholskatten och betalas av Pinot Noir
- Priserna inkluderar transportkostnad för upphämtning i Svedala.
- Vid beställning på hemsidan 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:

VIKTIGT: Vänligen notera att det är du som kund som är ansvarig för att vara hemma vid leverans av dina viner. Det är därför viktigt att du ger oss det telefonnummer du vill bli kontaktad på, och är uppmärksam på SMS från Bring. Du kan ändra leveransdag genom att kontakta Bring direkt via appen. Pinot Noir tar inga kostnader som eventuellt tillkommer pga att du som kund inte är hemma vid leverans.

1-24 flaskor	42 €
25-60 flaskor	82 €
61-90 flaskor	95 €
91-120 flaskor	148 €
121-500 flaskor	180 €