

VinBlad Sommar 2023

Bonjour VinVänner

La vie en Rose

sjunger så vackert Edith Piaf. För exakt tio år sedan pratade vi redan om Edith, La vie en Rose och rosévin som då inte dracks så mycket på skandinavisk mark. Tiden för rosévinerna har ändrats och det är "inne" att dricka rosévin i stora glas till och med ibland med en isbit i glaset till alla vinodlares förskräckelse.

Vissa saker i världen är "inne" eller "ute", på modet eller omodernt.

Andra saker är tidlösa och alltid lika fashionabla till exempel som Edith, denna underbara, världsberömda sångerska. Visst önskar jag att även mina VinBlad blir tidlösa, men det är en pretentiös önskan.

Men låt oss fortsätta med historien om den lilla världsberömda kvinnan. Edith hade en kuslig barndom.

Hon föddes den 19 december 1915 i Paris. Hennes moder var för fattig för att uppfostra henne så hon kom snabbt i händerna på sin mormor. Mormodern sägs ha ignorerat vatten och tvål i flickbarnets uppväxt och det sägs dessutom att nappflaskorna fylldes med vin!

I ett och ett halvt år fick Edith leva med tanniner som ersättning för mjölk och smutsen fick ersätta tvålen. Hennes faster uppdagade situationen och tog med henne till sin farmor som drev en bordell i Normandie. Edith fortsatte sin uppväxt bland prostituerade som tog väl hand om henne, klädde henne i vackra klänningar och vinet ersattes av mjölk från Normandie. När hon var tolv år började hon turnera på scener runt om i Frankrike och 1930 började hon sin karriär i Montmartre i Paris tillsammans med sin väninna Simone.

Från att ha varit kabarésångerska blev hon senare en världsstjärna. 1945 skrev hon sången "La Vie en rose", en av hennes mest kända sånger.

Varför säger man La Vie en rose i Frankrike ?

"Rose" är en ljuv färg och en vacker blomma. En blomma man tycker om att ge bort till de man älskar. Visst finner man "rose" färgen i en vacker solnedgång. Mellan färgen rosa och ett rosévin skiljer endast en accent i franska språket.

Uttrycket härstammar från 1800-talet men tack vare vår kära Piaf och Frankrikes goda roséviner har uttrycket flugit världen runt sedan dess.

Kommer rosévinerna bli "inne" igen? Förra sommaren såg jag många, väldigt ljusa roséviner från Provence drickas i Sverige. Men tänk på, att det inte är färgen som gör att rosévinet är gott eller inte. Ni kan ha i åtanke att ett vin från södra Frankrike är väldigt svårt att få en ljusrosa färg på. Druvorna som används är färgstarka i sig och mognaden och värmen ger dem mycket färg. Tyvärr finner man i industriella roséviner ibland både blekningsmedel och hög halt av svavel.

Men ett riktigt gjort rosévin är gott en varm sommardag.

I Sommarens VinBlad finner ni inte bara Roséviner, men de ni finner är varken blekta eller innehåller hög svavelhalt. Prova gärna ett gott rosa vin i sommar. Varför inte i bersån med Edith Piafs sång strålade ut genom högtalarna.

För visst är ett gott vin lika förförande som ljuv musik...

Och varför inte fortsätta lyssna på Piafs gripande röst med *Non, Je ne regrette rien*....

Som vanligt finner ni prisvärda viner i Sommar Paketen i slutet på VinBladet.

Under rubriken **Glasklara GenuVina Viner** finner ni denna gång många viner som glasklart gör succé i vinglasen och som aldrig gör en besviken.



Fransk-Svenska hälsningar, My, Larne och Willy

LANGUEDOC ROUSSILLON

Château L'ENGARRAN Languedoc, Grès de Montpellier

LUTTE RAISONNÉE

Vi påminner om att Diane, slottsägarinnan, (kallad Madame Losfelt i övriga världen) blivit utvald till Frankrikes främsta vinodlare år 2021. Märk väl VINODLARE inte odlerska.... Utmärkelsen kommer från den enda helt objektiva vinguiden Guide Hachette som provar 40 000 viner blint varje år. Det är gratis för vinodlaren att deltaga och det är alltid senaste årgången på flaska som provas. Diane har även blivit intervjuad i TF1, den mest sedda franska tv-kanalen. Har även varit på förstasidan i Terre de Vin, Pappa har tidningen. Guide Hachette motiverade sitt val med att hävda att Château L'Engarran är den vingård som varit med oftast och mest konstant i guiden. L'Engarran har varit nämnda varje år sedan 1988!

Under dessa år har slottet fått 6 Coup de Coeur.

Diane berättar, att till en början skrev de om vinslottets feminina viner, men var det egentligen positivt eller negativt på tidigt 90-tal?

Numera nämns vinerna som eleganta och inte "bara" feminina. Diane de Losfelts familj äger slottet sedan 1920.

Efter en cancerbehandling bestämde sig system Constance att lämna vinslottet, nu är det Diane som själv driver familjearvet med järnhand. De buteljerar drygt 300 000 flaskor om året och arbetar marken enligt lutte raisonnée, d v s ingen besprutning i förebyggande syfte. De skördar huvudsakligen med maskin, utom den Carignan som används till kolsyrejäsning.

Förutom vinproduktionen tar de emot turister för slottsbesök och hyr ut salar till företag och privata fester. Slottet har alltid drivits av kvinnor. Männen finns inte med på slottstapeten utan håller sig i skuggan av kvinnornas bestämda framfart. Diane Losfelt vet vad hon vill och jag tror inte att man ska ompröva hennes beslut. Raka puckar gäller. Under en vinprovning påpekade Larne att det bara fanns 1 % Cinsault i ett vin och menade att det kanske inte gjorde så stor skillnad. Diane svarade blixtnabbt. "Eftersom en procent Cinsault finns med, varför skulle vi dölja det?" Men järnhanden är inte för hård. Isabelle, som arbetar på slottet sedan 24 år, kan inte tänka sig någon annan arbetsgivare. Diane's viner är välgjorda och fyllda med frukt och karaktär.



Vitt Terres de L'Engarran Blanc

2022

Igp d'Oc

10,20 Euro

Endast Sauvignon Blanc. Vinifierat och mognat på stålfat. Näsan är frisk, näslig med lite ananas. Munnen len med trevlig syra med en nypa päron och citrus. Lätt vitt vin som ska drickas inom 2 år.

Vitt La Lionne Blanc

2022

Igp d'Oc

12,60 Euro

La Lionne betyder lejonhonan och vinet är uppkallat efter en lejonstaty som finns i slottsparken. En lejonstaty i en slottspark är kanske inte så originellt men denna är avbildad då den kalasar på en stor vinklase. Etiketten är ritad av en svensk konstnär Julia Lysén. 100% Sauvignon Blanc, men här är det äldre stockar och vinet är mognat på jästfällning vilket ger en betydligt större kropp. Näsan är tilltalande, blommig med päron och lite exotisk. Munnen återigen med päron och exotisk ton, men även lite mentol och en hint av ingefära. Trevligt och prisvärt vitt vin. Bör drickas inom tre år.

Rosé Terres de l'Engarran Rosé

2022

Igp d'Oc

10,20 Euro

80% Grenache och 20% Cinsault. Persika, aprikos och hårda fruktkarameller. Körsbär i mun med mer karamell och syrlig final. Ett rosévin som passar till apéritif och som är gjort för trevligt prat. "Snackevin" Ska drickas i år.

Rosé Château L'Engarran Rosé

2022

Languedoc, St Georges d'Orques

12,50 Euro

Återigen 80% Greanche och 20% Cinsault. Plantorna är äldre än i föregående vin och ger mer koncentration. Näsan är något blyg till en början, sedan kommer solmogen aprikos, mango och lite gråpeppar. Mjukt rosévin, lite "smörigt" med röda vinbärs-syra i final. Kan drickas till grillad kyckling, apéritif eller melon och skinka. Bör drickas före hösten 2024.

Rött Terres de l'Engarran Rge

2021

Igp Pays d'Oc

10,20 Euro

50% Merlot, 35% Cabernet Franc 15% Syrah. Näsan är mogna uppvärmda hallon och i nutida stil. Mogna bär i mun i saftig skepnad. Vardagligt vin med ytterst mjuka tanniner. Finalen med en smula mynta. Ett enkelt, obekymmersamt vin.

Rött Lionne Rouge

2020

Igp Pays d'Oc

12,60 Euro

47% Cabernet Franc, 33% Syrah och 20% Greanche. Också med etikett från konstnären Julia Lysén. Vinet är mognat utan någon ek. Mörkröd färg eller robe "klänning" som man säger på franska. Blyg näsa men stor, bred mun. Metall, viol lite lakrits. Ett vin i balans.

- Rött St Cécile** **2020** **Aop Languedoc** **12,70 Euro**
41% Syrah, 30% Grenache, 24% Carignan 5%. Vinet kommer från marken precis bredvid slottet och är mognat utan ek. Näsan är behaglig med röda bär, körsbär och lite mintchoklad. Munnen är sydfransk med mogna bär, viol och slipade tanniner. Prova det till ugnsbakad aubergine, baconbakad fläskfilé eller ostpaj. Gott prisvärt vin. Bör drickas inom fem år.
- Rött Gravières** **2019** **Aop Languedoc Grès de Montpellier** **14,70 Euro**
41% Syrah, 22% Mourvèdre, 30% Grenache 5% Carignan, 2% Cinsault. En ny årgång av det uppskattade Gravières. 2015 blev en stor succé, 2017 likaså. Marken är små runda stenar. Återigen ingen ek, men mogna välsmakande druvor. Näsan är något annorlunda, lite fårost därefter svartavinbär. Sedan kommer en bra attack, ett vildare vin med läder och kryddor. Prova det till en couscousgryta eller kryddade revbensspjäll. Bör drickas inom tre år. Notera den dubblade procenthalten av Cinsault...
- Rött Château L'Engarran** **2019** **Aop Languedoc Grès de Montpellier** **17,50 Euro**
55% Syrah, 25% Grenache, 15% Mourvèdre och 5% Cinsault. 30% av vinet är lagrat på äldre ekfat. Årgången 2019 är den fyrtionde årgången! Näsa med mosade, mogna jordgubbar, timjan, vitpeppar. Valfyllt mun med sydfransksolbrända röda frukter. Finalen något rösig och trevlig. Perfekt till en god grillad entrecôte. Bör drickas inom sju år.
- Rött Grenat Majeur** **2019** **Aop Languedoc Grès de Montpellier** **19,50 Euro**
70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvedre. En tredjedel av vinet är lagrat 12 månader på äldre ekfat. Endast 5000 flaskor görs per årgång. Tätt näsa och fyllig mun. Mycket kraft men samtidigt mjuk. Mörka bär och söt lakrits. Kan passa tillsammans med vildterriner, ankbröst med fikon, grönmögelostar. Kan lagras upp till tio år.
- Rött Quetton** **2019** **Aop Languedoc St Georges d'Orques** **26 Euro**
80% Syrah, 15% Mourvèdre, 5% Grenache. Ett vin som är mognat i två etapper. Först ett år då hälften lagras på ekfat. Därefter blandas finalvinet och mognar ytterligare tio månader på tank. Mörkröd färg, nästan svart. Näsan presenterar sig med björnbär, vanilj, inlagda körsbär. Stor och frodig mun med mentol, viol, muskotnöt. Varar länge. Kan lagras ytterligare tio år.

Château GUILHEM

COTES DE MALEPERE

EKOLOGISK

Bertrand Gourdou är en "gammal", ung kollega från min tid på E&J Gallo, kaliforniska viner. Men innan jag berättar mer om Bertrand Gourdou, låt mig säga några ord om appellationen.



Côtes de Malepère, är den senaste tillkomna appellationen i Languedoc. Den är unik på samma vis som Cabardès, det vill säga att man använder huvudsakligen atlantkustdruvor (eller bordeaux) – i stället för Medelhavsnära-druvor. För att vara ett Malepèrevin måste vinet vara gjort av minst 50% Merlot. Andra använda druvor är Cabernet Franc, Le Cot, (Malbec) och i mindre skala används Grenache Noir och Cinsault. De flesta vingårdar går ju från generation till generation. Bertand Gourdous mamma ärvt Château Guilhem från sina föräldrar, men eftersom hon hade gift sig med en affärsman som ägde sex ålderdomshem, lät hon slottet näst intill förfalla. Vin gjordes, men det mesta såldes till kooperativet och de anställda på slottet hade ingen

anledning att göra bra vin. Efter businesskolan åkte Bertrand till Kanada där han arbetade för Gallo E&J. Efter Kanada hamnade han på Frankrikekontoret i Paris där jag jobbade. Han berättade att hans stora önskan var att ta över det halvt övergivna slottet och börja göra bra viner. Men innan dess hade Bertrand bestämt sig för att lära sig sälja vin. Han sade: "Det tjänar ingenting till att göra bra viner om de inte säljs."

Det är en stilig, ung, bestämd man som inte är rädd för att arbeta mycket. Alla dessa tre egenskaper gjorde att jag tyckte det var intressant att följa med från början i vinslottets nyutveckling. Det är inte Bertrand själv som gjorde vinerna. Han hade tre olika vintekniker anställda innan han hittade rätt. Nu är det en kvinna, Catherine, som tillsammans med Bertrand bestämmer hur vinerna ska göras. Sedan 2007 odlas allt ekologiskt och de har faktiskt gått ännu längre i det ekologiska tänkandet. De låter naturligt gräs växa mellan varannan rad för att få fler insekter. De har satt upp flera fladdermössbon för att insekterna i sin tur ska ätas upp. Allt för ett rikt ekosystem. De har också ändrat flera av deras flaskor till återvunna flaskor som är lättare och bara väger 425 gram (inte bara bra för naturen utan även för lagerboysens ryggar). De använder naturkorkar och sätter inte längre kapsyler över korkarna. Etiketterna är gjorda på återvunnet papper liksom kartongerna. ALLA deras leverantörer finns inom en radie på 10 mil från slottet. De vill bli ett företag som tänker naturansvarigt så långt det går.

Detta betyder att vår storsäljare Rosé Prestige har bytt skepnad, men vinet i flaskan är lika gott som det alltid varit!

- Vitt Famille Sauvignon Blanc 2022 Igp Pays Cathare 11 Euro**
100% Sauvignon Blanc. Vinplantorna är skördade klockan fyra på morgonen med maskin för att druvorna ska komma in till källaren. Vinet är mognat på ståltank vid låg temperatur. Rosa grapefrukt i första näsan sedan kommer krusbär, rabarber. Munnen något krispig med syra. Grapefrukt och fläder i final. Sällskapligt vin och prisvärt. Bör drickas inom tre år.
- Vitt Famille Chardonnay 2022 Igp Pays Cathare 11 Euro**
100% Chardonnay. Blygare näsa än Sauvignon Blanc. Bred attack med melon och en smula ananas, även lite hasselnöt. Hemtrevlig Chardonnay. Bör drickas inom 3 år.
- Vitt Viognier 2022 Igp Pays Cathare 11,50 Euro**
Detta var fru Hanssons, från Trelleborg, favoritvin på gården när hon hälsade på -men det är ett tag sedan. Välkommen tillbaka! Slottet går nu att hyra. En behaglig och sympatisk Viognier.
- Orange Soleil d'Orange 2022 Vin de France 14,50 Euro**
Endast Chardonnay som direkt efter skörden lagts i ett lerkärls amfora. Druvorna ligger med skal och kärnor i två månader. Ingen tillsats av svavel vid vinifieringen. Vinet mognar vidare i åtta månader. Färgen är som lökskal. Nötter, mandel och lite äppleskal i bouquet. Känner lite tanniner i mun. Trevliga, eleganta oxiderade toner, som inte tar överhand. Prova det till asiatisk mat eller fågel i vit gräddsås. Bör drickas inom tre år.
- Vitt Vignes du Levant Blanc 2022 Igp Pays Cathare 14,50 Euro**
80% Sauvignon Blanc och 20% Chardonnay. Detta vinet hette tidigare Prestige Blanc och det är fortfarande ett stiligt och mycket välgjort vin. Sauvignon Blanc druvan har legat ett dygn med skal. Också lite spritsigt. Angenäm attack med krusbärskräm och päron. Vitpeppar i final. Aptitretande vin.
- Rosé Vignes du Levant Rosé 2022 Aop Malepère 14,50 Euro**
50% Merlot, 50% Cabernet Franc. Ett pressat rosévin. Det är detta som tidigare hette **Rosé Prestige** och som sedan flera år har varit storsäljaren bland våra roséviner. Ljusrosa i färgen. Läcker näsa, lite stjärnanis, gurka och röda bär. Munnen är frisk med persika och hallontoner. Bör drickas inom tre år.
- Rött Vignes du Levant Rouge 2021 Aop Malepère 14,50 Euro**
50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon. Vinet är mognat på betongtank. Näsan är i en ganska klassisk stil. Mogna plommon, ugnsbakad grön paprika med örtig final. Tanninerna är mjuka och behagliga. Gott att dricka nu och tre år framåt.
- Rött Grand Vin Rouge 2020 Aop Malepère 20,50 Euro**
Hälften Merlot, hälften Cabernet Franc. Vinstockarna är över 30 år. Druvorna jäser först tillsammans i betongfat och mognar därefter 12 månader på ekfat som haft ett vin tidigare. Bouquet erbjuder vanilj och nysågad ved som kommer från ekfatslagringen. Senare dyker mörka bär, rökighet och lite mentol upp. De gör 6 000 flaskor om året. Ett ambitiöst vin. Kan lagras ytterligare 6-7 år och kommer bli bättre om ni väntar två år att dricka det. Är ni sugna redan nu – lägg det på karaff.
- Rött Clos de Blason 2018 Aop Malepère 33,50 Euro**
Bertrands stolthet. 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc. Stockarna är 40 år och de äldsta på slottet. Lagrat 12 månader på nya ekfat. Av ekfaten kommer hälften från Bordeaux och andra hälften från Bourgogne. Markerat av eken men det kommer att lugna ner sig med tiden. Vanilj, kaffe, kakao och lagerblad. Lite för tidigt att dricka den nu men insisterar ni - lägg den på karaff. Lång eftersmak.



BEAUJOLAIS

Domaine BÉROUJON

LUTTE RAISONNÉE/ HVE



David är en vinodlare som jag träffat på ett lite annorlunda vis. Jag var inbjuden på att sitta i jury i en vintävling i Lyon där man skulle kora världens bästa Gamay. I sista stund fick jag förhinder och kunde inte åka. Detta var vintern 2021 och provningen gällde årgång 2020. När resultaten sedan kom efter tävlingen, såg jag till min förtjusning att det var en liten odlare i Fleury som vunnit. Jag tog telefonen direkt och ringde upp David. Redan i luren och utan att se hans ansikte gissade jag hans förmedlande leende och jag var nästan säker på att han bar traditionell skärmössa när jag hörde hans underbara Bourgogne dialekt. Efter tio minuters samtal upplevdes det som om vi känt varandra sedan länge. Davids vingård ligger i Salles Arbussonnas en Beaujolais, PROSIT! Den ligger en knapp timme norr om Lyon. Troligen inte många av er som varit i Beaujolais men det är mer än värt ett besök. Vackert kullrigt landskap med genuin stämning och jordnära odlare. Beaujolais har inte alltid haft det bästa ryktet men det är på grund av Primörvinet Beaujolais Nouveau som ju inte är mycket till ett vin. Ni kanske har glömt bort att Beaujolais består av två regionala appellationer och tio Crus: Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin à Vent, Régnié och den romantiska St Amour! En

av mina stora begåvade odlare säger ofta: "Beaujolais kommer att bli nästa Bourgogne, dra nytta av deras kvalitet och bra priser nu." Men Gamay är en sällsynt druva i världen: 35 000 hektar är planterade på jordens klot och 30 000 av dem finns i Frankrike, där vi framför allt finner den i Beaujolais och lite i Loire-dalen.

Men tillbaka till David och hans vingård som funnits i familjen sedan fyra generationer. Vinplantorna sträcker ut sig på tio hektar på tre lika kommuner, varav en av dem är Brouilly. Många av Davids viner säljs i regionen. Tillsammans med ett femtontal odlare har han en vinbar där många glas serveras. David åker också i väg med sin lilla lastbil och kör runt i Frankrike och levererar till alla sina privata kunder. De första två åren pratade vi bara över telefon. Även om jag inte köpte så mycket vin från honom ringer David varannan månad för att berätta vad som händer på hans gård. I höstas fick jag för första gången äran att komma till hans vinkällare med ett litet vingång. Vinerna var väl förberedda och en stor charkuteriebricka var framdukad. Efter provningen på hans gård åkte vi till en vinbar för att ta ett glas tillsammans. David är en godhjärtad man som handskördar alla sina druvor. Han står med båda fötterna på jorden och gör ärligt riktiga viner. Precis så som vi tycker viner ska vara.

Vitt Beaujolais Villages Blanc

2022

Aop Beaujolais Villages Blanc

13 Euro

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

Rosé Beaujolais Villages Rosé

2022

Aop Beaujolais Villages Rosé

11,40 Euro

100% Gamay och ett rosévin som är pressat direkt och sedan lagrat på ståltank. Har också fått guldmedalj i Macon! Pigg näsa med somriga bär. Bra balans och lite salivretande. Charmigt rosévin i en fin "skruvad" flaska som senare kan bli en fin vattenkaraff.

Rött Beaujolais Villages Rouge

2021

Aop Beaujolais Villages

12,20 Euro

Endast Gamay. Vinstockarna har en medelålder på fyrtio år vilket ger koncentration. Handskördade och sedan jästa med stängt lock i tio dagar. Varma stenar i första bouquet med röda bär. Röda vinbär i mun och ingen syltad frukt. Stramt vin med pepprig syra. Bör drickas vid 16 grader inom fem år tillsammans med vitt kött, kyckling, pärlhöna eller charkuterier.

Rött Brouilly

2021

Aop Brouilly

14 Euro

Endast Gamay åter igen. Vinstockarna har en medelålder på 55 år. Lite längre maceration än Beaujolais Villages som ger djupare aromer. Näsan något blyg, men i mun finner vi ett stilt vin med körsbär och ganska hög syra samt örtig final. Bör drickas vid 16 grader och inom fem år. Somrigt vin.

SUD OUEST

CHÂTEAU LABALLE VIN DE PAYS DE GASCogne

LUTTE RAISONNÉ



Vi presenterar Château Laballe som ligger i Gascogne, Armagnac och som gör viner i okända appellationer som Vin de Pays de Gascogne och Vin de Pays de Landes. Historien handlar om ett slott som efter 1820-talet köptes av familjen Laudet. Fram till 70-talet gjordes det bara Armagnac på slottsmarken. Numera är det den åttonde generationen som står för produktionen, ett ungt par: Cyril och Julie. Slottet ligger på gränsen mellan Gascogne och Les Landes, det består av 17 hektar där den största delen av druvorna fortfarande destilleras till Armagnac.

Cyril har gjort enorma framsteg med vinerna sedan han tog över vinproduktionen. Främst gör han viner som gynnas av den sandiga, järnrika marken som bidrar till vita friska viner med hög syra.

Marken arbetas enligt "lutte raisonnée" d v s att de använder

så lite kemikalier som möjligt. Enbart vid konstaterande av sjukdom eller parasiter är det tillåtet att ta till starkare medel.

Druvorna skördas med maskin på natten eller före klockan sex på morgonen för att få druvorna kalla och på så vis bevara friskheten i vinet. Varje druva vinifieras för sig och blandas sedan för att få fram ett harmoniskt vin med karaktär. Okänd appellation, begåvad vinodlare, maskinskörd, rik terroir, denna kombination ger välgjorda, rena och mycket prisvärda viner. Somriga, vänliga viner, vad kan bli bättre till en ljuv, härlig sommar?

Vitt Les Terres Basses Blanc 2022 Igp Côtes de Gascogne 9,80 Euro

Colombard, Ugni Blanc, Gros Manseng. Maskinskördat tidigt på morgonen. Näsan direkt med krusbär, hårda fruktkarameller, krispig attack med syrlig final. Ett "berså-vin" som ska drickas inom två år.

Vitt Les Sables Fauves 2022 Igp Côtes de Gascogne 11 Euro

Gros Manseng, Colombard, Sauvignon Blanc och Ugni Blanc. Maskinskördat tidigt på morgonen. Näsan elegant med vita blommor. Munnen fetare än Terres Basses vita, gemytlig mun som ger mersmak. Melon och aprikos. Mycket prisvärt vin. Med i Sommarens Paket.

Vitt Les Pieds dans le Sable 2022 Igp Landes 12,50 Euro

Fötterna i sanden heter vinet. Och det stämmer att det finns sand överallt i Les Landes, regionen som finner sig strax söder om Bordeaux, ute vid Atlantkusten. Gros Manseng, Sauvignon Blanc och Chenin Blanc. Näsan har gula frukter som persika och citrus. Munnen är exotisk och vi känner en sätta i finalen. Också prisvärt och gemytligt. Prova det gärna till sushi. Bör drickas inom två år.

Sött Vitt La Demoiselle 2022 Côtes de Gascogne 12 Euro

Gros Manseng 100 %. När det finns 45 gr socker kvar vid jäsningsen så stoppar man denna genom en stark nedkylning. Druvan är känd för sin höga syra, vi finner ett gult vin med sötma i näsa och hög syra i mun. Ett halvsött vitt vin med massor med gula frukter. Passar utmärkt till apéritif, asiatisk mat, stark curry eller en fruktdessert. Fördelen med sött vin är att det håller länge i öppen flaska. Dricker ni inte upp flaskan, sätt på korken och in i kylen. Drick ett glas om dagen och njut av sommar och vin(d). Prisvärt.

Rosé Les Pieds dans le sable 2022 Igp Landes 11,50 Euro

De två Cabernet tillsammans Sauvignon och Franc. Färgen är korallrosa. Näsan tilltalar med grapefrukt och hårda karameller. I munnen finner vi persika, grapefrukt och lite blommig final. Trevlig rosé och prisvärd.

Rött Terres Basses Rouge 2020 Igp Cotes de Gascogne 10,40 Euro

En blandning av Tannat, Merlot och Cabernet Sauvignon. Maskinskördat, jäst och mognat på stålfat. Näsan behaglig och snäll. Munnen med små svarta vinbär, röda bär och lagerblad i final. Ett bra vardagsvin. Bör drickas inom ett år.

Rött Le Pieds dans le Sable 2016 Landes 12,50 Euro

Här kommer det röda vinet som vuxit i sand och med utsikt över Atlanten. Den sista biten mark med vinplanter i Capbreton som numer är mer känd som surfarparadis än vin. Cabernet Sauvignon och Cabernet Franc. Röd rubisfärg, kryddig näsa med lite metall och röd frukt. Cabernet Franc tar överhand i mun. Stiligt, trevligt och prisvärt. Prova det till grillad makrill, sardiner eller en härlig sallad med ankbröst.

BOURGOGNE

CHABLIS

Domaine Pommier Isabelle et Denis

EKOLOGISK

Chablis är kanske en av världens mest kända vita viner. 70 % går till export. Appellationen är 5 592 hektar och gör drygt 31 miljoner flaskor per år. Det är bara vita viner som får heta Chablis och de görs enbart av Chardonnay-druvan. De är indelade i fyra olika kategorier och appellationer:

Petit Chablis – Chablis – Chablis 1er Cru – Chablis Grand Cru.

66 % av appellationen är Chablis och 15 % Chablis 1er Cru och endast 1 % representerar Grand Cru. Sedan 2008 har vi letat efter en Chablis-odlare. Vi mötte Pommier 2017 men då hade de inga viner att sälja. 2016 förlorade de 60 % av sin produktion på grund av frost, hagel och mögel, i nämnd följd. 2017 förlorade de 70 % av sin produktion av frost. Isabelle talade om för oss att hennes man åldrades 10 år på dessa två år. När jag var hos dem i källaren 2017, berättade Isabelle sorgset att de funderade på att lämna det ekologiska odlandet. De kunde inte riskera att förlora mer av pengar och energi. Men paret Pommier har kämpat på och deras viner får stor uppmärksamhet i Frankrike. Varje år får jag reda på antalet flaskor jag får lov att köpa. Antalet flaskor tillgängliga står under varje vin. När dessa är slut få vi vänligen vänta tills nästa årgång.



Domaine Pommier är en självuppväxt och självuppodlad vingård. Det vill säga att av domänens 23 hektar de äger har de själv planterat 19. De har inga ärvda vinplantor eller vinfält. Man brukar säga att när man planterar en hektar med plantor så måste man lägga ut ungefär 30 000 euros INNAN man kan börja använda druvorna för att göra vin. Och då räknar man INTE in markpriset. En hektar med mark i Chablis ligger på cirka 200 000 euros. Pommier har ingen Grand Cru för där finns ingen Grand Cru-mark kvar som är oplanterad och det dyker högst sällan upp på marknaden. Under de svåra åren började de köpa in druvor från närliggande områden för att klara av ekonomin. Pommier betyder för övrigt äppelträd och därav finner ni ett på etiketten. Samtliga deras viner är fortfarande ekologiska.

Vitt Petit Chablis Hauterivien 2021

Aop Petit Chablis

19,50 Euro

100% Chardonnay. Druvorna är maskinskördade, jässta vid låg temperatur i ståltank. Åldern på vinstockarna är 15 till 25 år. Vinplantorna växer strax över Grand Cru Vaudésir och fältet är fyra hektar. Vildjäten arbetar vid jäsningen i ståltankar. Vinet är mognat på jästfällning i sex månader och lagt på flaska efter tolv månader. Charmig näsa, blommig med kaprifol och lite ananas. I mun finner vi mycket mineralitet, en del gula frukter med exotism och citrus. Varar länge och finalen erbjuder kalksten. Gott vin! Endast 60 flaskor.

Vitt Chablis 2021

Aop Chablis

24 Euro

100% Chardonnay. Vinstockarna är 25 år gamla och växer på sluttningar. Maskinskördade druvor och vinifiering med vildjäst i ståltankar. Kalk, citrus i bouquet. Stor i attack och mun, Ett jonglerande vin mellan frisk frukt och terroir. Varar länge, underbart med ostron. Kan lagras upp till fem år. Elegant och smakrikt, perfekt balans. Endast 96 flaskor.

Vitt Chablis Reinettes 2020

Aop Chablis

26 Euro

Chardonnay, naturligtvis. Reinettes är ett enda vinfält som är 7 800 m2 och druvorna ger mycket mineralitet. Mognat på jästfällning i ståltank i ett år och sedan lagrat ytterligare sex månader. Smör i första näsan, sedan gula frukter med mera. Stor härlig attack, mun som varar, kryddor, lite curry och vitpeppar och jättegott tycker jag. Värde en 1er Cru. Mycket elegant. Endast 48 fl.

Vitt Chablis 1er Cru Troesmes 2021

Aop Chablis 1er Cru

33 Euro

Chardonnay, igen! Här har Denis köpt in vinfältet och stoltserar med gamla stockar upp till 70 år. Druvorna är handskördade och vinifierade med vildjäst till 70% i ståltank och 30% i äldre ekfat. Läggs på flaska efter 18 månaders mognad. Har endast fått 18 flaskor så har inte vågat prova....

Glasklara GenuVina Viner

Är en rubrik i VinBladet som presenterar enskilda cuvéeer från olika odlare. Det är viner som är prisvärda och som alltid smakar gott. Naturligtvis går det att få **andra cuvéeer från dessa odlare** om de finns disponibla på gården. Om så önskas, skicka en förfrågan

Vitt Alma Cerius Gardian 2022

IGP d'Oc

9,80 Euro

Ett vin från kooperativet Alma Cerius som ligger vid Béziers ute vid Medelhavet. De gör även vinet In Vino Erotico. Chardonnay, Sauvignon och Vermentino. Druvorna är maskinskördade på natten för att få in dem kalla i källaren. Mognat två månader på jästfällning. Omfångsrik näsa med tropiska frukter, ananas och persikor. Munnen är mättad med fyllighet, inte mycket syra. Gardian har fått betyg 91/100 av vår "egen" Andreas Larsson och 93 av Decanter Wine. Ska drickas inom två år. Var med i Vårens Paket.

Vitt Monsieur Blanc Version IV

Vin de France

12,50 Euro

Från början var det tänkt att Monsieur Blanc bara skulle bli en engångshändelse, men här kommer Monsieur igen. Herr Vitt skapas på Cabrol. Jag provar olika cuvéeer, väljer och blandar tills ett angenämt resultat: en stilig, flirtande gentleman. Två druvor är med denna gång: Viognier och lite Gros Manseng. Det står ingen årgång på flaskan för att få ner kostnaden på etiketten men det är årgång 2021. Jag tycker om näsan. Gula frukter, plommon, en hint ananas, kaprifol. Har en nyttig syra i mitten och avslutar med lite rosa grapefrukt. Ett vin som bör drickas inom två år och vid 9 grader.

Rosé Raymond Julien Tom & Lily 2022

Aop Minervois

11 Euro

Grenache och Cinsault är druvorna och det är en rosé de saigné. I år kommer Tom och Lily, klädd med skruvkork för första gången och är lite mörkare rosa än i fjol. Doftmässigt röda sommarbär och jordgubbar, fräscht, välsmakande, saftigt och lätttryckt. För er som redan önskar smaka på sommaren. Ska drickas inom två år.

Rött Alma Cerius In Vino Erotico 2021

Igp Coteaux de Béziers

10,50 Euro

Syrah, Merlot och Cabernet Sauvignon. Druvorna ligger med skal länge, i cirka 30 dagar, sedan är 20 % av vinet lagrat på gamla ekfat i 6 månader. Ett vin med röda mogna bär, sensuell attack, vilket är naturligt med tanke på namnet. Näsan består av röda frukter och viol, svarta vinbär. Trivsamt, lagom långt. Bör drickas inom två år. Prova det till Tandoori kyckling.

Rött Borie de Maurel Vin du Sorcier

Aop Minervois

11,50 Euro

Endast Syrah. Varje år gör Michel ett "Trollkarlsvin". Han är ju allmänt kallad "Trollkarlen" från Minervois. Han gör olika "Trollkarlsvin" varje år. I år är det en 100% Syrah från unga stockar som växer på en mark 250 meter över havet som ofta är utsatt för nordanvind. Jag blev förförd vid första klunk, liten annorlunda syrah med mycket örtighet och kryddig mun. Jag köpte med en gång för att ha med det i Sommarens Paket. Hoppas ni också blir förtrollade. Vinet bör drickas inom två år. På baksidesetiketten finner ni en hyllning till Ukraina och dess folk.

Rött Domaine de Cabrol Cuvée Requieu 2019

Aop Cabardès

11,50 Euro

Tre druvor: Cabernet Sauvignon, Syrah och Grenache. För att en Cabardès ska bli en Cabardès krävs minst en medelhavsnära odlad druva och en atlantkustdruva. Doften är frodig med mörka, mogna frukter, enbär, lite träbark och medelhavs-skogsörter. Munnen fyllig med lätt bitande tanniner som gör att vinet varar. 2019 är bra att dricka nu men kan lagras upp till två, tre år. Det röda vinet vi säljer mest i Sverige.

Rött Franc Parler « Ärligt Talat »

2019

Vin de France

14 Euro

Vinet kommer från en hektar stort vinfält som ligger på domän Cabrol. Jag hyr marken och gör vin härifrån. Min första årgång var 2016. Inget annat än Cabernet Franc. Plantorna växer likt en amfiteater och har utsikt över Pyrénéerna och en olivlund. Plantorna ger hög kvalitet på druvorna men inte stor kvantitet. Jag älskar "min" lilla mark med 17 rader uppbundna Cabernet Franc. Men det är inte "helt enkelt" att vara vinodlare... Skörden fullbordas tillsammans med familj och vänner. Av en underlig anledning är det ytterst svårt för mig att beskriva mitt vin. 2019 är lite mer grön paprika och tanniner än 2018. Ingen filtrering är skedd så bottensats kan förekomma. Däremot kan jag lova att ni finner ytterst lite svavel i vinet, inget socker och mycket kärlek. Nu med grön färg på etiketten. Drickes vid 16 grader och gärna till fet mat, fläsk, ankbröst, spansk skinka.

Rött Domaine Senat Arbalète & Coquelicot 2022

Aop Minervois

14,20 Euro

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

Rött Domaine Senat La Nine

2022

Aop Minervois

18 Euro

50% Grenache, 30% Carignan, 10% Cinsault, 10% Syrah. Fyra av dem fem medelhavsnära druvorna är närvarande, den enda frånvarande är Mourvèdre. Här kommer ett annat vin från Jean Baptiste som också är lätttryckt med mycket finesse. Carignan stockarna är 100 år gamla! Druvorna jäses i hela klasar även här. Vinet är fruktigt och örtigt och mjuka tanniner.

Ekologiskt & Natur

José andra slott i Graves som ligger fem kilometer från Château de Castres. Druvorna är Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc och Petit Verdot.. Röda frukter och bär med en hint av vanilj. Välfylld och rund mun. En mogen och trevlig Bordeaux. Bör drickas inom fem-sex år. Endast 60 fl.

Aop Graves

16.50 Euro

bubbel00000000ooo0000oooo000oooo0oooooooo000oooooooo0oo

DOMAINE DE J. LAURENS

LIMOUX

LUTTE RAISONNÉE

Kanske inte varje fest kräver champagne. Vi presenterar här en Crémant de Limoux från en 30 hektar stor vingård belägen 30 kilometer söder om den vackra medeltidsstaden Carcassonne. Det finns text-bevis på att man gjorde mousserande vin här redan 1544. Dom Pérignon som sägs ha 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 endast mousserande vin, Crémant de Limoux och Blanquette de Limoux. Gården bildades 1980 av en champagneodlare som heter Michel Dervin. 2002 köpte Jaques Clavel gården och har sedan dess med sina trogna anställda byggt upp en sprudlande rörelse med kunder i Frankrike och övriga världen. Alla druvorna handskördas och resultatet är lysande. Årligt talat, inte många kommer att märka att det inte står Champagne på etiketten. En Crémant de Limoux är gjord på exakt samma vis som en Champagne, enda skillnaden är att vinplantorna inte växer inom regionen Champagne. Vi har valt ut två olika cuvées som ni kan njuta av med familj och vänner.

Vitt Les Graimenous

Crémant de Limoux

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 Demoiselle

Crémant de Limoux

16 Euro

55% Chardonnay, 25% Chenin Blanc och 20% Pinot Noir. Äldre vinplantor, mer kärlek vid vinmakandet ger en Crémant med mer kraft och ännu mer lik kusinen Champagne. Vinet är mognat 15-24 månader. Endast 46mg/l SO2. Enligt EU lag får Crémant ha upp till 210 mg!! Mycket bra bubbel för pengarna. Blev tagen för en champagne på min vinklubb.

Bubble!

CHAMPAGNE PIERRE GERBAIS

CHAMPAGNE

LUTTE



RAISONNEE

Champagnehuset Pierre Gerbais grundades 1930 och har sedan dess varit i samma familj. Sonen Aurélien tar mer och mer över spakarna. De producerar endast Champagne av deras egna odlade druvor. Detta heter **Récoltant Manipulant** på franska och det står märkt **Rm** på etiketten. Står det **Nm** på flaskan betyder det Négociant Manipulant, vilket betyder att det är en vinhandlare som köpt druvorna och sedan gjort champagnen.

Rc betyder Récoltant Coopérateur dvs odlaren odlar druvaorna men det är kooperativet som vinifierar och odlaren får sedan tillbaka flaskorna till försäljning. En liten parentes: Moët et Chandon tillverkar 30 miljoner flaskor om året! Alla stora Champagnehus kända utanför Frankrike tillverkar mer än en miljon flaskor om året. Ofta 2–3 miljoner.

Vingården Pierre Gerbais består av 14 hektar och 50 personer anställs inför handsörden som varar i ungefär tolv dagar. Deras vinplantor är mellan 30 – 100 år gamla. Druvorna sorteras två gånger. Deras champagne lagras i minst tre år innan försäljning. Pierre menar att vi ska kunna få drickfärdig champagne. Han varken filtrerar eller klarar sina champagner och använder minimalt med svavel. Han skriver dessutom ut svavelhalten på sina viner. Se nedan, EU-lagen tillåter upp till 185 mg/liter för er information. Pierre Gerbais motto är: "Eftersom inte jorden tillhör oss utan vi lånar den av våra barn... låt oss då arbeta mot en bättre värld som respekterar kvaliteten och miljön". Tänk om fler tänkte så...

Vit Champagne Cuvée Réserve Brut

30 Euro

70% Pinot Noir och 30% Chardonnay. Finns i både halvflaska och magnum. Efter fyra års lagring finner vi här en god champagne som även går att använda till en hel måltid. Bubblorna är små, fina, bubblande och många! Härlig volym i mun. Champagnen är mjuk och rund, i en härlig harmoni. Ytterst angenäm Champagne och lättdrucken!

Vit Champagne Cuvée Grains de Celles

34 Euro

50% Pinot Noir, 25% Pinot Blanc, 25% Chardonnay.
Mognat i 30 månader efter 10 månader på jästfällning endast på ståltank. Tjugo olika marker är blandade och årgången är 2019.
Det är en Extra Brut med 3 gram socker per liter. 7 000 flaskor om året och svavelhalten är 45 milligram per liter. Citrus, rostat bröd, hasselnötter. Mycket vinkänsla i denna Champagne, små fina bubblor och bra längd. Underbar att sitta och smutta på i gott sällskap och säkert underbar till osten Brillant-Savarin.

bubbel|00000000ooo0000oooo000oooo0oooooooo000oooooooo0o



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.

Det är några anledningar till att vi väljer att presentera viner i magnum.

Röda

☆	Château de Castres	2019	40 Euro
☆	In Vino Erotico	2021	23 Euro
☆	Arbalète & Coquelicots	2022	30 Euro

Vitt

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

Bubbel

☆	Domaine Laurens Clos de Demoiselle	35 Euro
☆	Champagne Gerbais Cuvée Reserve	65 Euro

EPICERIE FINE

Här kommer även "smakfulla" delikatesser från Frankrike

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

Pasta Donmaine Périès från grannbyn

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

Oliver & Olivtvål

- * *Oliver från Minervoïs Lucques 420 gr → 10 euro*
- * *Olivtvål Marius Fabre sedan 1900, 400 gr → 5,50 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.

SOMMARPAKET

INNEHÅLLER 6 VITA, 6 ROSÉ OCH 6 RÖDA CHARMIGA VINER

6 x Sable Fauves – se text under Laballe

6 x Vin du Sorcier - se text under GenuVina

6 x Terres de l'Engarran se text under Château l'Engarran

194 EURO

SOMMARPAKET MED BUBBEL

INNEHÅLLER SOMMARPAKETET PLUS

6 X GRAIMENOUS FRÅN DOMAINE LAURENS

278 Euro

BONNE DÉGUSTATION OCH VI ÖNSKAR ER EN HÄRLIG, UNDERBAR SOMMAR!!!
från oss alla My, Larne, Willy

DET ÄR ENKELT ATT HANDLA

Det enda som krävs är att ni är över 20 år fyllda.

Gå in på vår hemsida www.pinotnoir.fr och gör beställningen eller skicka per mail till:

larne.wallisson@gmail.com

my.nilsson@pinotnoir.fr

willy.nilsson@pinotnoirtravel.com

SENAST Måndag den 19 JUNI klockan 12.00

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

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

In Vino Veritas