

# VinBlad

## Sommar 2024

### Bonjour VinVänner,



Frankrike är det land i världen, som producerade mest vin under 2023 med 48 miljoner hektoliter. Italien är tvåa med 38,3 miljoner liter. Därefter följer Spanien, USA, Chile, Australien, Sydafrika, Argentina, Tyskland och sist på listan Portugal med 7,5 miljoner hkl. I Frankrike gör man över 3 200 olika viner i 383 olika appellationer.

Kommer ni ihåg hur betydelsefulla appellationer är i Frankrike? Det är tack vare dem vi har så varierande och rikt urval av viner. Här kommer villkoren för Aop (appellation d'origine protégée).

Appellationer är först och främst ett geografiskt väldefinierat område. I detta geografiska område måste tre faktorer uppfyllas:

- Råvaran måste komma från området.
- Traditionen måste komma från samma område.
- Kunnande att framställa produkten måste även härstamma från samma plats.

Om alla dessa punkter kan påvisas, ber man den franska staten om bekännande Aop eller Igp (lite mindre tuffa rättsregler). Det statliga institutet som sköter alla appellationer heter INAO (Institut national de l'origine et de la qualité)

För varje Aop tillkommer flera lagar tillhörande varje appellations. I vinvärlden rör det sig om vilka druvor som får användas, vilken avkastning som får tas ut, om druvorna måste handskördas, hur många vinplantor som ska planteras per hektar, hur de ska beskäras, under vilket tryck vinet får pressas etc etc..

Men det är inte bara inom vinvärlden som appellationer existerar. Vi finner dem även inom andra mat och dryckesdomäner. I Frankrike finns tre olika smör med egen appellations. Frankrike är för övrigt, det land som äter mest smör i världen med åtta kg per person, per år. Appellationer är kanske mest kända i ostvärlden, Camembert, Comté, Époisse, Roquefort är några av dem. Men den mest kända av dem alla är troligtvis Champagne.

I Frankrike vill man att varje region, landskap ska ha sina genuina produkter med unika smaker och personligheter. Vilket är tvärt emot Mac Donald's och Coca Cola's filosofi, de strävar efter att uppnå samma specifika smak i hela världen.

Det finns två anledningarna till att vi erbjuder er franska, riktigt gjorda viner sedan tjugo år tillbaka. Den första är att My lever i Frankrike, till en början i Bourgogne och numera i Languedoc Roussillon. Den andra anledningen är att tack vare alla dessa olika appellationer kan Frankrike erbjuda många olika sorters vin med olika karaktärer. Man finner ett franskt vin för varje stund i livet.

Ofta skrivs och diskuteras det om, vilket vin som passar till vilken mat, men viktigare tycker jag är vilket vin som passar till en viss stämning eller händelse. Våra smaker är personliga och ofta olika. Vädret har en stor betydelse i mitt vinval. Självtar jag inte fram samma slags vin om det är 30 grader ute eller kallt väder med blåst. Ett vin är bättre framför brasan och ett annat vin gör sig förnämligare i glaset under trädet på terrassen.

Samma sak gäller om man är två personer eller flera. Är det buffé, grillning eller gastronomimiddag som serveras? Kanske rentav en picknick på stranden?

Äter man middag med sin älskling, älskare eller en god vän? Träffas man ofta eller var det alldeles för länge sedan man sågs? Diskutera allvarliga ämnen eller vill man ha en festlig kväll? Alla dessa nämnare har stor betydelse för att välja vin. Olika atmosfärer behöver olika viner. Lyckas man välja rätt kan vinet bli pricken över i:et eller kronan på verket.

I Sommarens VinBlad finner ni för första gången i GenuVina olika kategorier över "stämningsfulla viner". Berätta gärna vad ni tycker om det!

Vi önskar alla våra vinvänner en lustfylld stund med vinbrevet. Livet är för kort för att dricka dåliga viner!

Fransk-Svenska hälsningar, My, Larne och Willy



## LANGUEDOC ROUSSILLON

**Domaine de CABROL**

**CABARDÈS**

**HVE**

När man svänger ner på den lilla vägen genom den nybyggda entrén, känns det som man slår 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 till blivande Västan eller Östan-vin.

Som ni redan vet är det nu sonen Nicolas som tagit över vingården efter att Claude gick bort i maj 2021. Mycket har hänt sedan dess på gårdens yttre men mindre på Cabrols "inre". Nicolas har renoverat kontoret och byggt en modern vinprovvarsal. Alla etiketterna är omgjorda och flaskformen ändrad på nästan alla viner. Nu håller de på för fullt att renovera vinkällaren och vi hoppas innerligt på att det ska bli färdigt till höstens skörd. Med alla förvandlingar får Hervé fler gråa hår, men vilken tur att Hervé finns på Cabrol.

Han är anställd på vingården sedan länge, mycket länge och har koll på det mesta. Jag kallar honom för Skalman. Hans sävliga rörelser fördrar. 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 det spanska förnamnet klingar bättre. Med halmhatt på huvudet och alltid ett leende i mungipan tar han hand om traktorer och vinplantor. Domaine de Cabrol är vingården jag bäst känner till.

För femton år sedan frågade Claude mig om jag ville vara med i Cabrols blendprovningar, det vill säga att prova de olika tankarna för att blanda det bästa vinet. Det var naturligtvis en enorm ära och givetvis sade jag ja! Att göra blendprovningar på en vingård är lite som att se in i vinodlaren och vingårdens själ. Det är även här jag hyr vinplantorna för att göra mitt vin Franc Parler.

Nicolas har strukturerat upp försäljning och marknadsföring vilket på Claudes tid bara innebar bra betyg av vinjournalister. Nicolas fortsätter sitt yrke som professor på universitet och driver samtidigt Cabrol delvis på plats och delvis på distans med hjälp av Hervé et Jaumé. Jag sitter inte med i alla blendprovningar längre men är inbjuden några gånger om året.

Även om det yttre på gården ändrats så finner vi samma anda i vinerna. Den karga, kalkrika jordmånen ger vinerna en stor personlighet och en Syrah som är expressiv och förförande. I Sommarens VinBlad är alla Cabrols viner, förutom Red Notes, Blue Note och Pique de Nore, fortfarande gjorda av Claude. Une grande pensée à toi, Claude!

**Vitt Pique de Nore 2023**

**Vin de France**

**20 Euro**

Appellationen Cabardès finns inte i vitt vin men alla druvor kommer från gården. Druvsorterna är Greanche Blanc, Chenin och Manseng. Nicolas har bytt namn på Cabrols vita och detta gjordes för första gången 2021. Pique de Nord är den högsta toppen på Svarta Bergen, strax norr om Cabrol. Fin, frisk näsa, vita blommor och lite persika. En syrlig final tack vare druvan Manseng. Gott och trevligt. Gott till grillad fisk eller färsk getost. Bör drickas inom två år.

**Rött Red Notes 2020**

**Vin de France**

**11,50 Euro**

Detta är Nicolas första "egna" vin. Druvorna är Carignan, oui, det finns Carignan på Cabrol, Aramon, Cinsault, Syrah och Cabernet Sauvignon. Färska röda bär i attack och sedan kommer mer markkänsla. Garvsyran följer med smakerna ända till finalen. Passar till kyckling på grillen. Drink det inte varmare än 18 grader. Bör drickas inom två år.

**Rött Blue Note 2021**

**Vin de France**

**12 Euro**

Claudes tanke med detta vin är att dricka det stående på en jazzklubb eller en vinbar med jazz. 60% Grenache och 40% Syrah. Red Notes kommer i plural och Blue Note i singelform för den Blåa Tonen har fått namn efter en jazzklubb i NY. Blue Note är även namnet på hästen i filmen Blåsnungen, med Paul Newman och Robert Redford. Friska, behagliga röda frukter i näsa. Även frisk i mun, röda vinbär. Något stramare och syrligare än Claudes version. Bra till grillad och ugnsbakad fisk eller en god sallad. Bör drickas inom tre år.

**Rött Cuvée Requieu 2020****Aop Cabardès****13 Euro**

Tre druvor: Cabernet Sauvignon, Syrah och Grenache. För att en Cabardès ska bli en Cabardès krävs minst en medelhavsnära odlad druva och en atlantkustdruva. Requieu är namnet på platsen där vinplantorna växer. Vinet är lagrat på betongfat. Mörka bär, lite läder och kryddor. Perfekt att dricka nu och två år framåt. Vinet vi säljer mest av i Sverige och Cecilias H's favoritvin.

**Rött Vent d'Ouest 2018****Aop Cabardès****17,50 Euro**

För att göra ett Cabardès-vin måste man använda minst en atlantkustdruva och en medelhavsnäradruva, som tidigare nämnts. "Västanvind" är gjort av 80% atlantkustdruvan Cabernet Sauvignon och 20% medelhavsnära Syrah. Cabernet är avstjäld men inte Syrahdruvan. Ingen ek, endast lagrat på stålfat. När jag senast provade 2018 fick jag en stark aning till den allra första årgången Vent d'Ouest som jag smakade. Det var 1997 som jag drack år 2000 i Carcassonne. Ett vin som påminner om en stilig man, klädd med klass, intelligent, kultiverad och artig. Kort sagt en gentleman eller Georges Clooney, inte purung men ack så förförande. Jättegott att dricka nu till ett gott nötkött eller en trevlig ost. Kan lagras två, tre år till men är i sin högform nu. Prisvärt!

**Rött Vent d'Est 2020****Aop Cabardès****20 Euro**

Tvärtemot Vent d'Ouest, en ÖstanVind. 80% medelhavsnära druvan Syrah och 20% Cabernet Sauvignon. Stor näsa med svarta vinbär, svarta oliver och viol. Ett vin med trevligt tillmötesgående. Kan vara lite svårt att hitta mat som passar, men varför inte dricka det i behagligt sällskap med en god lufttorkad skinka, oliver och andra smårätter. Eller till tryffel pasta. Kan lagras upp till sju år. Vid bra årgångar brukar tryffeltoner komma fram efter fem, sex år.

**Rött La Dérive 2019****Aop Cabardès****23Euro**

Cabernet Sauvignon och Syrah, hälften av varje och de båda druvorna jäser tillsammans. Det mest omfattande vinet på gården. Första årgången var 2001, känns som i går. Mörka bär, tobak, björnbär, läder. Ett gastronomivin med välbyggd kropp och börjar bli riktigt bra att dricka nu, men kan också lagras ytterligare 2-4 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 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 ärvde 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 E&J Gallo. 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 var 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 sina 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. Årgången på vinet står på korken inte på etiketten och de 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.

Sedan fjolårets årgång har de flesta viner bytt utseende. Om ni minns vår storsäljare Rosé Prestige så heter den numera Vignes du Levant.

**Vitt bubbelOO Eclat de Brut Aop Crémant de Limoux 16 Euro**  
50% Chardonnay, 30% Chenin, 15% Pinot Noir, 5 % Mauzac. Den här Crémant är faktiskt gjord av Domaine de Laurens så det är därför jag inte haft med den tidigare. Men efter att ha provat den några gånger finner jag att den är lite annorlunda och trevlig. Det är Catherine och Bertand som väljer ut olika tankar på Laurens och sedan vinifierar de enligt Catherines och Bertands önskemål. Denna har lite mindre Chardonnay än vad Laurens gör, vilket jag tycker ger trevliga brödkorpa-toner. Små fina bubblor. Gott och törstsläckande, speciellt en varm sommardag.

**Vitt Famille Sauvignon Blanc 2023 Igp Pays d'Oc 11 Euro**  
100% Sauvignon Blanc. Vinplantorna är skördade klockan fyra på morgonen med maskin för att druvorna ska komma in till källaren så fort som möjligt. Vinet är mognat på ståltank vid låg temperatur. Ljuv somrig näsa med krusbär och fläder. Syrlig, torr energi i munnen. Inget långt vin men en mycket prisvärd Sauvignon Blanc. Utmärkt bersåvin.

**Vitt Famille Chardonnay 2023 Igp Pays d'Oc 11 Euro**  
100% Chardonnay. Även detta är skördat klockan fyra och vinifierat liksom Famille Sauvignon Blanc. Blygare näsa än Sauvignon Blanc. Lenare mun, behagliga citrusfrukter med lite melon. Också prisvärt. Ska drickas inom två år.

**Vitt Vignes du Levant Blanc 2023 Igp Pays Cathare 14,50 Euro**  
85% Sauvignon Blanc och 15% Chardonnay. Detta vin hette tidigare Prestige Blanc och det är fortfarande ett stiligt och mycket välgjort vin. Sauvignon Blanc druvan har legat ett dygn med skal. Angenäm attack med krusbärskrämm och päron. Vitpeppar i final. Aptitretande vin.

**Vitt Terrasses du Couchant 2023 Igp Pays Cathare 16,50 Euro**  
60% Chardonnay och 40% Sauvignon Blanc. Detta vin hette tidigare Grand Vin Blanc. Det har jäst i ekfat med batonnage på sin jästfällning. Vinfältet njuter av kvällssolen därav namnet. Ett fett, vitt vin men syrakicken från Sauvignon Blanc i finalen ger det energi också. Gott till pärlhöna eller en god söndagskyckling som kommer direkt från bondgården. Bör drickas inom tre år.

**Rosé Famille Rosé 2023 Igp Pays d'Oc 11 Euro**  
100% Syrah och med familjeporättet på etiketten. En nykomling från Guilhem. Laxrosa i färgen. Jordgubbsnäsa, även jordgubbe i mun och hallon i final. Trivsamt rosé. Ska drickas i år.

**Rosé Vignes du Levant Rosé 2023 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. Lite karamell i första näsan som sedan går över till persika och rabarber. Munnen är betydligt stödigare och bredare än Famille Rosé, finalen lite exotisk. Passar utmärkt till asiatiska rätter, kallrökt lax och en cesarsallad. Ska drickas inom tre år.

**Rött Soleil de Languedoc 2022 Aop Languedoc 12,80 Euro**  
Syrah, Grenache och Carignan. Ytterligare en nykomling på Guilhem. Vinplantorna växer inte på slottsmarken utan i Corbières, på Alaric berget, 250 m över havet. Bertrand har länge velat göra ett "varmare" vin, mer sol på Medelhavsnära druvor. Här kommer det. Behaglig näsa. Röda bär med lite örtighet. Mogna plommon i mun och även här örter. Bör drickas inom tre år.

**Rött Vignes du Levant Rouge 2021 Aop Malepère 14,50 Euro**  
50% Merlot, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon och 10% Malbec. Vinet är mognat åtta månader på ekfat, men äldre ekfat. Lite bastunäsa i första näsan och sedan mogna röda bär. I munnen även mogna bär men ändå en pigg friskhet. Bra till lamm och ankbröst. Bör drickas inom fyra år.

**Rött Terrasses du Couchant 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. Bouquen erbjuder vanilj och nysågad ved som kommer från ekfatlagringen. Senare dyker mörka bär, rökighet och lite mentol upp. De gör 6 000 flaskor om året. Ett ambitiöst vin. Kan lagras ytterligare fem år. Samma vin som Grand Vin 2020 men nu med ny etikett. Perfekt att dricka vid en regnig sommardag.

**Rött Clos de Blason 2018 Aop Malepère 34 Euro**  
Bertrands stolthet. 60 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon. Stockarna är 40 år och de äldsta på slottet. Lagrat 18 månader på nya ekfat. Av ekfaten kommer hälften från Bordeaux och andra hälften från Bourgogne. Präglat av ekfatlagringen som ger vanilj, kakao. Men vi finner också syltade bär som björnbär, läder och mer kakao. Mycket vin



## I Sommarens Glasklara GenuVina Viner erbjuder vi viner från olika Franska appellationer för olika tillfälle och stämningar..

GenuVina Viner är en rubrik i VinBladet som presenterar enskilda cuvées från olika odlare. Det är viner som är prisvärda och som alltid smakar gott. Naturligtvis går det att få **andra viner** från dessa odlare om ni önskar och om de finns disponibla på gården. Be om dem per mail.

Viner att njuta av utan pretentioner, när man är törstig, har lust att prata om väder eller vin, lite skvaller och framför allt när man vill dricka flera glas eller flaskor.  
**Perfekta viner i större sällskap, gärna med musik. Gärna med soligt väder.**

**Vitt Château Laballe Sable Fauves 2022 IGP Côtes de Gascogne 11 Euro**  
 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. Med i Sommarens Paket. Prisvärt.

**Vitt Domaine de Pothiers La Colline en Flamme Blanc 2023 Vin de France 14 Euro**  
 100 % Chardonnay. Granitjord. Vinifierat och lagrat på betongfat. Näsan är till början lite blyg. Men munnen är furstlig och givmild omedelbart. Akacia, päron och persika. Kryddig final. Gott och charmigt vin. Bör drickas inom två, tre år. *Ekologiskt & Natur*

**Vitt Domaine JB Senat Aux amis de ma sœur 2023 IGP Aude 20 Euro**  
 40% Grenache Blanc, 40% Grenache Gris och 20% Chenin Blanc. Grenachen är 30 och 40 år gamla. Chenin köper JB från sluttningarna på Pyrenéerna för att få mer friskhet. Mognat på gamla ekfat. Mjukt, lent, vin med trevlig personlighet. Bra till apéritif i stora sällskap men också till grillade gambas. Ytterst lite svavel. *Ekologiskt & Natur*

**Rosé Château Laballe Brume 2023 Aop Minervois 11 Euro**  
 70% Cabernet Franc och 30% Merlot. Brume är ett pressat rosévin. Laxrosa i färgen. Jordgubb, svarta vinbär och lite citrus i näsan. Mer citrus i mun men lite åt apelsin och grapefrukt. Friskt rosévin. Ska drickas inom två år. Med i Sommarens Paket.

**Rosé Raymond Julien Tom & Lily 2023 Aop Minervois 11,50 Euro**  
 Grenache och Cinsault är druvorna och det är en rosé de saigné, inte som Brume. Kommer med skruvkork även i år. Friska röda bär med bra balans. Gott och lättdrucket. Ska drickas inom två år. *Ekologiskt & Natur*

**Rött David Béroujon Beaujolais Village 2022 Aop Beaujolais Village 12,30 Euro**  
 Endast Gamay. Druvorna är handskördade. Vingården som blev korad med Världens bästa Gamay år 2021! Mognat utan ek. Hallon, varma stenar i näsa och fruktig, fyllig mjuk mun med en örtig final. Bra balans. Gott att dricka nu. Prisvärt. Kan lagras ytterligare tre år.

**Rött JB Senat Arbalète & Coquelicots 2023 Aop Minervois 14,50 Euro**  
 80% Grenache och 20% Carignan. Armborst och Vallmo på svenska, vilket är JB svar på Guns's and Roses. Vi måste slåss för naturen! Druvorna är handskördade. Hela klasar travar in i källaren och ligger tillsammans nio dagar innan de pressas. JB vill röra druvorna så lite som möjligt. Ingen pumpning, ingen pigeage. Det ger ett lätt vin men ändå med massor med smak som svävar mellan blommor, körsbär och andra bär. Kanske mitt favorit sommarvin. Ytterst lite svavel. Rekommenderas att drickas i Magnum ! (för en flaska är för lite) Ska drickas inom tre år och vid 16 grader. *Ekologiskt & Natur*

Viner att njuta av när som helst och med vem som helst, nästan vem som helst... När man är lite trött och "bara" vill dricka något gott vin utan att tänka och lägga tid på vad man äter och dricker. Kanske man äter rester eller beställer hem mat.

**Vitt** **Domaine Girard Chardonnay Classique** 2022 **Igp d'Oc** **14 Euro**

100 % Chardonnay. Plantorna växer 350-450 meter över havet. Philippe maskinskördar på natten för att få in kalla druvor i källaren. Mognat på stålfat, men ändå har vi en lite krämig Chardonnay med citrus och vita blommor. En effektiv, trevlig Chardonnay. Ska drickas inom tre år.

**Rött** **Père Caboche Le Petit Caboche Rge** 2023 **Igp de Vaucluse** **11 Euro**

40% Caladoc, den ni!, 30% Marselan, inte vanlig den heller, 15% Egiodola, den också! Och 15% Syrah, puh, den känner vi igen. Caladoc är en korsning mellan Grenache och Malbec, vilket gjordes för att klara torkan bättre. Egiodola, hade jag kunnat skriva en hel berättelse om. Det är också en korsning mellan två druvor och betyder på baskiska "det riktiga blodet". Dessa okända druvor har för första gången funnit vägen in i VinBladet. Vi har tidigare tyckt att vinet varit alldeles för rustikt och kort. Men sedan tre år-gångar har det bara blivit bättre. Mörkrött, blåbär och vitpeppar. Ett fräckt vin. Ska drickas inom tre år. Med i Sommarens Paket.

**Rött** **Domaine Remejeanne Un Air** 2023 **Aop Côtes de Rhône** **13 Euro**

70% Grenache och 30% Syrah. Druvorna är handskördade, jäses med vildjäst delvis med hela klasar. Vinet är inte filtrerat. Fin näsa med röda frukter, hallon lite viol. Mjuk och rund mun, 2023 är precis lagd på flaska. Henkes citat om vinet är: Det är sååå runt så vad skulle Zlatan kunna ha gjort med detta? Kan lagras tre år. *Ekologiskt*

**Rött** **Guilhem Barré Sous le Bois** 2020 **Aop Cabardès** **16 Euro**

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

**Rött** **JB Senat La Nine** 2023 **Aop Minervois** **18,50 Euro**

40% Carignan, 50% Grenache och 10% Syrah. Carignandruvan är 110 år! Grenache 60 år och Syrah 30 år. Druvorna är handskördade. Även här låter JB hela klasar jäsa tillsammans, denna cuvéen i 12 dagar. En tredjedel har mognat på gamla ekfat. Mindre än 0,40 gr socker och 27 mg/l svavel. (påminner om att maxhalten enligt lag på röda viner är 150 mg/l) Elegant sydfranskt vin med örter och frukt. *Ekologiskt & Natur*

Viner att njuta av när man lägger lite tid på att laga någon god mat, när man önskar diskutera i lugn takt med nära och kära. Även perfekta att ha i glaset när man lagar mat. Bra viner i mindre sällskap. Skiner solen är det bra, men dessa viner värmer omtänksamt både sinne och själ.

**Vitt** **Domaine de Pommier Petit Chablis** 2022 **Aop Petit Chablis** **20 Euro**

100% Chardonnay. Vinet har mognat på stålfat, sex månader på jästfällning. Petit Chablis är den minsta appellationen i Chablis men denna Petit är STOR. Charmerande näsa och munnen är så mycket positiv energi så det känns som den gör en kullerbytta. Min favorit Petit Chablis genom tiderna. Kan lagras tre år. *Ekologiskt*

**Vitt** **Sant Armettu Minò Vitt** 2023 **IGP L'Île de Beauté** **16,50 Euro**

Efter att ha varit två gånger på Korsika och botaniserat och provat mig fram på de mest intressanta terroirer och druvor, visste jag vad vi sökte. Alltid en bra början. Efter närmare botanisering hittade jag Gilles Sernin som har 40 hektar med ekologiska vinodlingar på södra Korsika. Minò vitt är gjort på 100 % Vermentinu, (Vermentino). Vinifierat och mognat på stålfat och jästfällning. Näsan näst intill exploderar med exotiska frukter, karameller och vita blommor. *Ekologiskt*

**Vitt** **Alphonse Mellot La Moussiere** 2022 **Aop Sancerre** **27 Euro**

Sauvignon Blanc 100%, of course, annars hade det inte fått vara en Sancerre! 50% av druvorna jäses på nya ekfat, men vinet känns inte ekat. Laglig avkastning, i Sancerre är 65-70 hl/ha. Alphonse tar endast ut 50 hl/ha. Fin härlig krusbärnsnäsa men en liten flädervind och vita blommor: Doften påminner om en härlig försommarskväll. Mjuk attack sedan mineralitet. En vänlig syra och lång mun. Finalen får saliv att komma och lusten att ta en ny klunk. Höghklassisk Sauvignon Blanc. Bör drickas inom fyra år. *Ekologiskt & Biodynamiskt*

**Rosé Sant Armettu Minò Rosé 2023** IGP L'Île de Beauté **15,20 Euro**  
100% Sciaccarellu. Denna underbara druva som växer på södra Korsika. Inte ofta ni finner en rosé på Sciaccarellu, bara utav namnet blir man nästa berusad av lycka. Vinet är laxrosa med lite orange toner. Munnen är kryddig med citrus och rabarber. Prova den gärna till grillad bläckfisk. Bör drickas inom tre år. *Ekologiskt*

**Rosé Irancy Osez le Rosé 2022** Aop Irancy **17 Euro**  
Endast Pinot Noir. Ett rosé från den charmerande byn Irancy i norra Bourgogne. Druvorna är handskördade. Inte ofta man finner en 100% Pinot Noir i den rosa varianten, men Thierry har alltid gjort rosévin. Det är hans favorit på sommarluncher. Näsan lovar sommarbär och njutning. Munnen är välmenande och behaglig. Är som bäst att dricka när det har ett år på nacken, därav har vi valt årgång 2022. Underbart till kallrökt lax, sushi eller zucchini-crumble. Bör drickas inom två år. *Ekologiskt*

**Rött J. Teiller Menetou Salon Rouge 2019** Aop Menetou-Salon **18,50 Euro**  
100% Pinot Noir. Ni känner nästan alla till deras vita Menetou Salon, men vi lovar er att deras röda är ett perfekt rött sommarvin. Handskördade druvor. Jäses utan klasar med vildjäst. Ingen pumpning. 95% är mognat på stålfat och 5% på ekfat i minst sex månader. Näsan är mjuk med röda bär och vildkörsbär. Munnen mjuk ävenså, fin balans. Bomullstanniner. Bör drickas vid 16 grader, inte varmare. Till ljust kött eller marulk, torsk eller hälleflundra. *Ekologiskt & Biodynamiskt*

**Viner att njuta av när temperaturen är låg och solen lyser med sin frånvaro. Dessa viner gör sig bäst vid matbordet till mat med smak. Och Ost! Utmärkta i mindre sällskap eller vid en romantisk middag. Bäst att dricka i lugn takt. Det är också viner som har mycket att berätta, från första klunken till sista droppen kommer både vinet och ert humör utvecklas.**

**Vitt Domaine de Pommier Chablis 2022** Aop Chablis **25 Euro**  
100% Chardonnay. Vinplantorna är 25 år gamla och fältet fem hektar stort. Jäses med vildjäst och sedan mognat på stålfat. Näsan kan vara något blyg till en början, sedan kommer äpple och persika. Välfyllt och charmerande mun med en liten syra som snärtar till i final. Gott gastronomivin och underbar Chablis. Och givetvis även underbart vid strålande sol! *Ekologiskt*

**Rött Clos Puy Arnaud Cuvée Pervenche 2019** Aop Côtes de Castillon **18,50 Euro**  
70% Merlot, 30% Cabernet Franc. Hela klasar jäser i betongtank. De tömmer tanken med gravitation och blandar inte i det pressade vinet. Näsan erbjuder mörka röda bär, läder, varma stenar: Attacken är sprudlande i flera tecken. Ärlig och med en del kolsyra. Stör kolsyran, lägg vinet på karaff. Kolsyran är naturlig och lätt att lufta bort. Munnen har energi, mycket frukt och örtiga tanniner. Jag påminner om att det är ett annorlunda Bordeauxvin men mycket trevligt med positiv energi. 13 319 flaskor buteljerades 2 mars 2020. Svavel: 28 mg/l. Alkohol: 13,5 % pH 3,45 *Ekologiskt & Biodynamiskt*

**Rött Domaine Richoux Irancy 2021** Aop Irancy **23 Euro**  
Endast Pinot Noir. Irancy, är en okänd Bourgogne men ytterst värd att lära känna. En vinodlare vi också känner mycket väl. Vi dricker deras viner sedan trettio år tillbaka, och har fortfarande en och annan 1990 i vår privata källare. Druvorna är handskördade och jäses med vildjäst. Näsan är sååå Irancy, med vilda körsbär, ("griotte"), en hint av läder, bara näsan får mig tillbaka till "mitt" Bourgogne under min au pair-tid. Munnen förför i samma stil. En av mina första och största förälskelser i vinvärlden. Kan lagras upp till tio år. Passar till god mat men inte för kryddad. *Ekologiskt*

**Rött Cousse Maisonnette La Fage 2021** Aop Cahors **20,50 Euro**  
Endast Malbec. Vinstockarna är 30 år och handskördade. Jäses med vildjäst. Vinet är mognat på äldre ekfat i 14 månader. Näsan är pepprig, lite vild och menthol med röda, mogna bär. Munnen är rak och ärlig. Härlig Cahors. Garvsyran känns men frukten är ständigt närvarande. Kan lagras upp till sju-åtta år. La Fage har fått 93 av 100 poäng av den franska vintidningen RVF. Det går även att få deras Le Combal som kommer från samma fält men lägre ner på kullen. Pris: 15€. *Ekologiskt & Biodynamiskt*

**Rött Roucas Toumba La Grande Terre 2022** Aop Vacqueyras **20 Euro**  
60% Grenache, och 20% Syrah, 20% Mourvèdre. En gammal Grenache på sandjord. Mourvèdre kommer från "galeats roulés", stora runda stenar. Alla druvorna är avstjälkade. Eric väljer att mogna vinet i 18 månader. Vinet har härlig mörkklarröd färg. Kryddigt och tätt vin utan att vara tungt. Utvecklar sig i glaset. Kraftigt vin utan att vara bastant. Endast 24 fl kvar. *Ekologiskt*

Och sist men inte minst kommer:

**Rött Franc Parler « Ärligt Talat » 20/21** Vin de France **14 Euro**  
Vinet kommer från en hektar stort vinfält som ligger på domän Cabrol. Jag hyr marken och gör vin härifrån.. Vinfältet består av Cabernet Franc. Plantorna växer likt en amfiteater och har utsikt över Pyrénéerna och en olivlund. Plantorna ger hög kvalitet på druvorna men inte stor kvantitet. Jag älskar "min" lilla mark med 17 rader uppbundna Cabernet Franc. Men det är inte "helt enkelt" att vara vinodlare... Skörden fullbordas tillsammans med familj och vänner. Detta är en version av Franc Parler med två olika årgångar. 2020 och 2021 erbjöd ytterst lite druvor och jag vinifierade 2021 på så vis att den skulle passa ihop med 2020. Friskare än 2019 och 2018. Av en underlig anledning är det ytterst svårt för mig att beskriva mitt vin. Däremot kan jag lova att ni finner ytterst lite svavel i vinet, inget socker och mycket kärlek. Nu tvåfärgad etikett. Drickes vid 16-18 grader och gärna till ankbröst eller pepparbiff. Årgång 2019 går också att beställa. (Grön etikett)



# Magnum

Kommer ni ihåg Tom Selleck i serien Magnum med sin röda sportbil, sin brittiska butler Higgins, sin sexiga mustasch och de flygande rosa flamingos?

Vi älskar magnumflaskor av många andra anledningar. Magnumflaskan är det mest optimala lagringssättet.

Det är generöst och gästvänligt att sätta en magnumflaska på bordet.

Det är vackert, praktiskt och färre flaskor att öppna. Det tar dubbelt så lång tid att tömma flaskan.

Några anledningar till att vi väljer att presentera viner i magnum.

## Röda

☆	Domaine Senat Arbalète & Coquelicots	2023	30 Euro
☆	Domaine Raymond Julien Grand Penchant	2021	32 Euro
☆	Domaine Richoux Irancy	2015	50 Euro

## Vitt

☆	Domaine J. Teiller Ménetou-Salon	2022	38 Euro
---	----------------------------------	------	---------

## Bubbel

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

**bubbel**OOOOOOOOoooOOOOooooOOOooooOooooooooOOOooooooooOOo

## 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 trettio 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 Pérignon drack och upptäckte detta pärlande vin.

Domaine Laurens gör bara mousserande vin, Crémant de Limoux och Blanquette de Limoux. Gården bildades 1980 av en champagneodlare som heter Michel Dervin. 2002 köpte Jaques Clavel gården och har sedan dess med sina trogna anställda byggt upp en sprudlande rörelse med kunder i Frankrike och övriga världen. Alla druvorna handskördas och resultatet är lysande. Ärligt talat, inte många kommer att märka att det inte står Champagne på etiketten.

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

### Vitt Le Moulin

### Aop Blanquette de Limoux

13,50 Euro

90% Mauzac, 10% Chardonnay. Första gången vi presenterar Laurens Blanquette de Limoux. Vet inte riktigt varför vi väntat så länge. Blanquette heter det när den inhemska druvan Mauzac används. Det är den äldsta appellation och med mest tradition från Limoux. Mauzac ger gröna äpplen, ni finner även aprikos och akacia. Perfekt till en bubblande apéritif. Bör drickas inom tre år.

### Vitt Les Graiménous

14,40 Euro

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

### Vitt Le Clos des Demoiselles

16 Euro

60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc och 15% Pinot Noir. Äldre vinplantor, mer kärlek vid vinmakandet ger en Crémant med mer kraft och ännu mer lik kusinen Champagne. Charmerande bubbli kropp. Mycket bubbel för pengarna. Blir ofta tagen för en Champagne vid blindprovningar.

### Rött bubbelOO Domaine Pothiers Eclipse

### Aop Côtes Roannaise

18 Euro

För er som önskar något helt annorlunda. Här kommer en bubblande Gamay. Man lägger vinet på flaska medan det jäser med lite socker kvar. Jäsningen fortsätter och bubblor bildas. Här har ni en ljusröd färg med 10 gram socker per liter, för allt socker är inte uppätet. 9,5% alkohol. En trevlig dryck till som är bubblande lättdrucken. Prova det till asiatisk mat, kanske vårrullar, till en bubblande trevlig apéritif eller med en väninna/vän en ljummen kväll.





**Champagne FLEURY**

**CHAMPAGNE**

**EKOLOGISK& BIODYNAMISK**

För några år sedan var jag i Paris för vinprovningar. Naturligtvis var dessa planerade samtidigt som den stora festen för Beaujolais Nouveau. Målet är inte att prova primörer från Beaujolais utan snarare för det är då alla parisiska väninnor är redo för fanfar-orkester och vinbarer i maratontempo. Det här året, tack vare Anneli hamnade vi på en härlig vinbar på St Denisgatan norr om hallarna. Ägarinnan heter Morgane och förutom att äga vinbaren är hennes familj vinodlare i Champagne sedan 1895 och arbetar biodynamiskt sedan 30 år! Hennes fader ville bli astronaut men eftersom vinplantorna höll honom på jorden, bestämde han sig för att börja odla biodynamiskt och kom på så vis närmare månen i alla bemärkelser.

När jag såg priserna på Champagne-magnumflaskorna slutade vi direkt med att dricka primörer och beställde in Champagne. Efter tre fallna flaskor var vi alla rörande överens att Champagnen var bra. Måndagen därefter provade jag, i lugnare förhållande, deras Champagner igen på den stora biodynamiska mässan som ägde rum på ett historiskt och vackert hotell mitt i Paris. Anledningen att de funnit vägen in i VinBladet.

**Vitt Champagne BN**

**35 Euro**

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

**EPICERIE FINE**

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

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

Oliver & Olivolja

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

❖ Vin Karaff " Le Graal": 28 Euro

I varje VinBlad gör vi ett vinpaket för er som inte vill läsa så mycket om vin utan litar på vår förmåga att plocka fram prisvärda, goda, riktigt gjorda viner.

## SOMMARPAKET

INNEHÅLLER 6 VITA, 6 ROSÉ OCH 6 RÖDA SOMRIGA VINER

6 x Sable Fauves (se text under GenuVina)

6 x Brume (se text under GenuVina)

6 x Petit Caboché Rge (se text under GenuVina)

198 Euro

## SOMMARPAKET MED BUBBEL

INNEHÅLLER SOMMARPAKETET PLUS  
6 X LE MOULIN FRÅN DOMAINE LAURENS

279 Euro

### DET ÄR ENKELT ATT HANDLA

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

Gå in på vår hemsida [www.pinotnoir.fr](http://www.pinotnoir.fr) och gör beställningen eller skicka per mail till:

[larne.wallisson@gmail.com](mailto:larne.wallisson@gmail.com)

[my.nilsson@pinotnoir.fr](mailto:my.nilsson@pinotnoir.fr)

[willy.nilsson@pinotnoirtravel.com](mailto:willy.nilsson@pinotnoirtravel.com)

**SENAST Måndag den 17 juni**

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

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

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