



Sommaren är här! (I alla fall i Saint Papoul). Vi fick det ärofyllda uppdraget att skriva i Sommarens Vinblad 2025. Vissa av er kanske känner igen oss från Mystérieux, på förra vinbladet eller har hört från oss via mail. Ni kanske undrar vem är Edit och Ella? Vi presenteras oss själva lite kort här.

Edit: Det började med att jag bara skulle stanna här i en månad – men en månad blev till tre och en halv. Förra sommaren tog jag examen i företagsekonomi och logistik, och sedan dess har jag fortsatt att plugga lite till och försökt lista ut vad jag vill göra i livet (eller åtminstone de kommande åren). När jag planerade detta år såg jag till att lämna en månad fri på våren – då skulle jag få göra lite vad jag ville, innan jag började läsa statistik. Men... mina statistikstudier uteblev. Tyvärr kan jag inte stanna här för alltid, så nu väntar vardagen i Sverige igen – och jobbjakten. Men vem vet, kanske ses vi i Frankrike igen!

Ella: Jag är en 26 årig student som just nu pluggar till sommelier och måltidskreatör i lilla byn Grythyttan, men just nu har jag praktik och fick chansen att göra den hos My. Jag har alltid haft ett intresse för mat och dryck men framförallt vin sedan jag började jobba inom restaurangbranschen år 2016. Så vad passade inte bättre än att åka till södra Frankrike och uppleva allt det goda och grota ner mig ordentligt i den franska vinvärlden. Jag fick tipset av en kompis om Mys företag här nere och tyckte det lät helt underbart, vilket det också visade sig vara. Dessvärre kallar skolplikten och detta äventyr i Frankrike är slut.



Men nu fortsätter vi med det viktiga, med nya flaskor att öppna och nya berättelser att dela. Vin är ju inte bara en dryck, det är en plats, en berättelse och ett sätt att låta alla sinnen få uppleva.

Vi funderade över var man dricker det godaste glaset vin, vi kom fram till att det inte fanns någon sådan plats. Tänk om jag vill dricka mitt glas med den jag älskar på ett myllrande torg eller med ett spännande samtal med främlingar i en lummig trädgård. Inte finns det en plats som är den andra bättre. Att vinet matchas till maten vet de flesta, men att man behöver ta hänsyn till stämning, antal personer och vilka dessa personer är tänker många inte på. För oss blev det väldigt tydligt när vi var hos en vinodlare för att prova nya årgångar. Ingen av oss blev särskilt förtjusta i någon av vinerna. När vi däremot provade rosévinet le Rouget som ni finner i Sommarens VinBlad igen till en trevlig familjelunch i solen där vi åt lamm, merguez, frites och sallad fick vi en helt annan smak för vinet. Helt plötsligt smakade vinet mycket mer och godare.

Ni kan vara lugna, det är inte praktikanterna som har valt vilka viner ni kan dricka i sommar (vi har dock haft ett finger med i spelet, så oroa er lite). Vi tycker att ni ska ta risken att prova något nytt, kanske är det er nya favorit!

Skål för en solig, smakrik och minnesvärd sommar!

Med värme,

Edit & Ella

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine Charlotte & JB SENAT

Aop Minervois

EKOLOGISK & NATUR



Jean Baptiste kommer från en nobel familj i Paris som alltid haft vinmark i Minervois men som aldrig haft tanken på att smutsa ner händerna för att arbeta med jordbruk. Familjen Senat har haft anställda som arbetat marken åt dem. Jean Baptiste gick den prestigefyllda utbildningen Science Po i Paris och förväntades att bli politiker eller politisk journalist. Deras planer gick i kras när Jean Baptiste bestämde sig tillsammans med sin nygifta fru, Charlotte, att lämna Paris, dra kosan mot söder för att göra vin! Skandal i familjen och föräldrarna sade upp kontakten under en tid, tills Senatparet fick tvillingar: Philomène och Balthazar.

Senat har 20 hektar. Han använder sig bara av druvor med stark medelhavsidentitet och har Grenache som huvuddruva. Naturligtvis används inte något ogräs- eller bekämpningsmedel och alla druvorna är handplockade. Vinerna filtreras inte och han arbetar bara med den naturliga vildjästen med en medelålder på 60 åriga vinplantor. JB skördar sina druvor en månad innan de andra i regionen. Han vinifierar de flesta av sina röda viner med stjälkar och de är ändå lätttryckna. Ingen remontage, ingen pigeage och ytterst lite pumpning sker under vinifieringen.

När vi träffade Jean Baptiste för första gången kom vi mitt i en buteljering. Vi hade bestämt tid klockan 17 men kom 20 minuter för tidigt, vilket inte verkade uppskattas. Men sedan när vi började diskutera hans viner verkade hans humör lätta och man märkte passionen som ligger bakom hans flaskor. När han fick reda på att Ella studerar sommellerie fick hon som första fråga om man lär sig att känna känslor när man dricker vin. Hans filosofi kring vindrickande är att det ska göras i gott sällskap men viktigast av allt med god stämning. Mål med hans viner är att de ska vara smakrika, eleganta men lätttryckna. Han berättade att han drömmer om att komma närmare 12% i alkohol. Detta för att man ska kunna dricka så många viner som möjligt. För vin dricker man för att känna, smaka och njuta, inte för den effekten som alkohol kan ge. Han passar perfekt in i årets SommarBlad med sina lätta men smakrika viner, precis sådana man vill dricka i värme och sol!

/ Edit & Ella

Jean Baptiste är vinmakare och filosof. Han njöt av att öppna dörren till hans vinvärld för Edit och Ella.

Han sade även till dem på engelska med sin härliga franska brytning:

Wine is a lovely perfume not an alcohol.

and

A wine should evoke a feeling, create an atmosphere and be a way of living.

Vårt besök slutade på en vinbar med fortsatt vinprovning av andra vinodlares viner.

**Aux Amis de
ma soeur
2024
Igp Aude**

20,50 €

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 och fräscht vin med trevlig personlighet. Ett fruktigt vin med toner av päron, äpple, citrus och honung. Lite rostade toner. Bra till apéritif i stora sällskap men också till grillade gambas. Ytterst lite svavel.

**Amalgame
2024
Igp Aude**

17 €

Ett högst annorlunda vin. Amalgame är ett vin att ta fram när det är fint väder och när man är törstig. Här dricker vi det i vitvins temperatur. Amalgame, betyder olika saker på franska men JB har döpt det efter den litterära meningen: en blandning, eller snarare en "salig blandning." 40% Grenache noir, 30% Grenache gris, 10% Picpoul noir, 10% Cunoise och 10% Terret noir. En salig blandning! Vinifierat 10 dagar tillsammans innan press. Ett piggt vin, blommigt, röda lätta frukter, lite lingon, ingen garvsyra och en fin ljusröd färg.

Arbalète & Coquelicots 2024 Igp Aude FI : 15 € Mgn : 32 €	Armbröst och Vallmo på svenska, vilket är JB's svar på Guns's N' Roses. Vi måste slåss för naturen! 80% Grenache och 20% Carignan, 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 vilket ger ett lätt vin men ändå med massor med smak som svävar mellan blommor, hallon och andra bär. Ett utmärkt sommarvin! Rekommenderas att drickas i Magnum (för en flaska är för lite)! Ska drickas inom tre år och vid 14 grader.
La Nine 2024 Aop Minervois FI : 19 € Mgn : 40 €	40% Carignan, 50% Grenache och 10% Syrah. Carignandruvan är 110 år! Grenache 60 år och Syrah 30 år. Druvorna är handskördade och även här låter JB hela klasar jäsa tillsammans, i 12 dagar. En tredjedel har mognat på gamla ekfat. Elegant, sydfranskt vin med Medelhavsnära örter och mörka bär. Ett vin som bör drickas inom fyra-fem år.
Ornicar Aop Minervois 2023 20,50 €	90 % Grenache och 10 % Carignan. Jäsningen sker med hela klasar som tillbringar 6 månader på gamla fat, men som inte ger någon fatkaraktär alls. Återigen finner vi JB's tilltalande och smakfulla vinifiering utan stor koncentration. Ett vin med energi och charm som är komplext, fruktigt och moget med en del körsbärstoner. Behagligt gott. Bör drickas inom fyra, fem år.
Bois de Merveilles Aop Minervois 2023 30 €	60% Carignan och 40% Grenache. Längre jäsning med skal som mognat på äldre stora ekfat och en låg avkastning på 30 hl/ha. Det ger vinet mer kraft än hans andra viner. Ett gastronomi-vin som bör drickas till bordet. Bra till en råbiff eller en god rostbiff. Röda bär, lite blodapelsin och lakrits. Elegant sydfranskt vin. Kan lagras fem till sju år.

Domaine Remi Jaillet

Aop Corbières

Ekologisk & Natur

En liten, nästan dold vingård i Corbières karga klippmiljö bara två mil från Medelhavets kust. Jag besökte den för första gången tillsammans med pappa Willy. Jag hade känt till Jaillets viner i några år, men det var vårt första besök. När vi körde in på den skumpiga vägen mot källaren skakade pappa nog på huvudet minst fem gånger innan vi var framme.

Rémi är en ung vinodlare som jobbar på gammaldags vis. Han gör allt själv – från beskärning och vinifiering till buteljering och försäljning. Det är ett medvetet val att hålla verksamheten liten, för att kunna göra varje steg med egna händer. Han bygger även sin egen vinkällare. Men eftersom vinet alltid går först är bygget inte riktigt färdigt än.

Bredvid byggnaden står en gammal segelbåt, som inte har sett havet sedan Rémi köpte sin vingård. Hans flickvän odlar ekologiska grönsaker på en liten bit jord intill. Stämningen här är långt ifrån ett pampigt vinslott. Men framför allt tycker jag mycket om hans viner. De är ärliga och har en tydlig karaktär – en slags "grain", lite kornighet på tungan som ger en örtig, behaglig friktion. Svårt att förklara – men gott är det.

Rémi började göra vin 2006, då han köpte 4,5 hektar mark. I dag har han 7 hektar fördelade på 15 olika små vinfält. Några vetter mot söder, andra mot norr, väster eller öster. Han är särskilt stolt över sin mark – ett tidigare havsbottenlandskap för en miljon år sedan, med gamla vinstockar omgivna av Medelhavsskog som breder ut sig i alla väderstreck, på 200–700 meters höjd.

Alla druvor skördas för hand, och alla klasar avstjälkas – raka motsatsen till JB Senat's metod.

Endast vildjäst och ytterst lite svavel används.

Detta är andra gången Rémi medverkar i VinBladet som odlare.



Septfonds 2024 Vin de France

14 €

Grenache Blanc, Grenache Gris och Grenache Noir. De tre färgerna av Grenache-druvan samsas i detta vin. Den röda (Noir) pressas självklart direkt för att undvika extraktion av polyfenoler och färgämnen från skalen. Vinstockarna växer på 200 meters höjd över havet. Jäsningen pågår i ungefär en månad. I doften hittar vi gula plommon, vita blommor och en antydning av stearin. Smaken bjuder på en frisk och livlig attack, med inslag av citrus, grapefrukt och blommighet som för tankarna till sommaren. Ett lättsamt och somrigt vin – bäst att njuta av inom två år.

Fleurettes aux Vents 2024 Vin de France 11,50 €	Carignan och Cinsault. Carignan-druvorna kommer från ett fält planterat 1970 och skördas tidigt under säsongen för att bevara friskhet och lätthet. De blandas med Cinsault – en druva med stora bär med mycket juice som bidrar med generös frukt och mjuk struktur. Vinet mognar i tre månader innan det buteljeras helt utan tillsatt svavel. Resultatet är ett mjukt och fruktigt vin med tydliga toner av färska bär – hallon, florala inslag och en avsaknad av garvsyra gör det lätt att tycka om. Serveras bäst vid 14 °C. Ett vin att njuta av när solen skiner, temperaturen stiger och man längtar efter något lätt, levande och törstsläckande i glaset – bäst att njuta av i sommar.
Clos d'Espinous Aop Corbières 13 €	50% Carignan, 40% Syrah och 10% Grenache. Druvorna skördas sent för att uppnå full mognad, och får macerera med skalen i två till tre veckor vid en temperatur under 25 °C. Här vill Rémi skapa ett vin som speglar Corbières i både stil och själ. Vinet har en inbjudande, mjuk attack, följt av den karaktäristiska kornigheten – en lätt strävhet som ger struktur. Smaken bjuder på röda bär, örter och timjan. Serveras bäst vid 16–18 °C. Utmärkt till grillat och mat med rustika smaker. Drick nu, eller lagra upp till fem år. Prisvärt vin. Med i Sommarens Paket.
Montadou de la Feilho 2023 Aop Corbières 18 €	70% Syrah och 30% Carignan. Syrah-druvorna kommer från en sval, vindutsatt jordmån där bären mognar långsamt och blir små och koncentrerade. De skördas sist av alla på gården. Macerationen med skalen varar i minst sex veckor, vilket ger ett vin med djup och struktur. Produktionen är liten – omkring 2500 flaskor per år. Färgen är mörkt rubinröd, nästan svart. Doften öppnar med toner av lakrits, smörkola och mörk choklad, följt av björnbär och inlagda körsbär. I munnen är vinet generöst och fylligt, med en lång och ytterst trevlig avslutning. Låt gärna vinet luftas i karaff en timme före servering – det lyfter fram komplexiteten ytterligare. Ett utpräglad matvin, perfekt till anka med rödvinssås, en väl pepprad entrecôte, svamprisotto, ugnsbakad aubergine eller en klassisk Parmigiana. Drick det nu – men det kommer att vinna i djup och elegans om du har tålamod att lagra det ytterligare 3 till 8 år. Prisvärt vin.

LOIRE

Domaine Wilfrid ROUSSE

Aop Chinon

EKOLOGISK

Vissa människor har turen att födas in i en välkänd vinfamilj, i en erkänd appellation någonstans i vinvärlden.



Där har ofta generation efter generation fört traditionen vidare – samma cuvée, år efter år, med bara små förändringar. Ibland tillåts den nya generationen skapa en ny cuvée, men ofta är det samma viner som återkommer, decennium efter decennium.

Wilfrid hörde inte till dessa lyckligt lottade.

Han föddes inte in i någon vinfamilj – men han visste tidigt att han ville bli vinodlare. Efter utbildning på vinlycéet var han fast besluten att skapa sitt eget vin. Det enda hindret var att hitta vinmark att köpa – och att ha råd med den.

Enligt samtal på byns café ryktades det att en 80-årig Madame i grannbyn ville sälja sin hektar vinodling. Men marken låg på en erkänd sluttning i Chinon och intresset var stort. Många odlare ville lägga beslag på just den lotten. Wilfrid, ung, lång och mörkhårig,

bestämde sig för att ta chansen. Han gick och knackade på. Efter en kopp kaffe och en nypa charm fick han veta att madamens högsta önskan var att äga en videokamera (detta var VHS-tidens glansdagar – kommer ni ihåg?).

Samma eftermiddag köpte Wilfrid en kamera. I utbyte fick han sin första hektar med vinrankor.

Vid ett besök med Vinbladets läsare fick vi den stora äran att prova Wilfrids första årgång – 1985.

Med hjälp av inkomsterna från det han kallade sitt Hollywoodvin, och ett lån från banken, kunde han året därpå köpa ytterligare några hektar.

Idag arbetar Wilfrid med över 20 hektar vinmark. Gården är ekologiskt certifierad sedan över 20 år. Alla viner vinifieras ovan jord, men förs sedan ner i en troglodyt-grotta 20 meter under marken, där de lagras minst ett år på ekfat. Wilfrids vingård är idag en av de mest respekterade i hela Chinon.

Före pandemin körde han upp till Paris varannan vecka för att leverera till stora brasserier och välkända restauranger – 30 000 flaskor per år bara i Paris!

Wilfrid har inte bara blivit en uppskattad odlare hos oss – han har också blivit en vän. Han är en nyfiken vinmakare, alltid intresserad av att smaka nytt och prata vin från andra regioner.

För två år sedan drabbades han av en allvarlig olycka. Han föll ihop i sin källare, kunde varken röra sig eller känna sina ben. En kotfraktur hade tryckt ihop ryggmärgen. Läkarna sade att det var osäkert om han någonsin skulle kunna gå igen. Men idag går han – med käpp, men med beslutsamhet.

Hans två söner kom hem för att hjälpa till. Idag är sonen Victor kvar på gården, medan den andra driver en egen vinkällare i Paris.

Det var länge sedan Wilfrids underbara Cabernet Francviner var med i VinBladet – men nu är de tillbaka!

Le Jardin des Dames 2024 Aop Chinon 16 €	Endast Chenin Blanc – en druva jag håller mycket varmt om hjärtat, särskilt när den hamnar i händerna på en skicklig vinodlare. Druvorna handskördas och pressas långsamt direkt efter skörd. Vinet får sedan mogna under jord, i gamla ekfat, på sin jästfällning. Doften är generös med inslag av citrus, aprikos och persika. I munnen möts man av en livlig syra med återkommande citrus, en lätt kalkighet och ett subtilt svamptonat avslut. Ett välbalanserat och gastronomiskt vin. Servera det gärna till fisktartar, kammusslor, kyckling i citron, getost – eller en riktigt fin Brie. Perfekt att njuta av i sommar, men har också potential att utvecklas fint under de kommande tre åren.
Les Galuches 2023 Aop Chinon 14,50 €	Endast Cabernet Franc. Vinrankorna växer inte långt från Loirefloden, i ett klimat som ger druvan fin aromatik och mognad. Här skördas druvorna med maskin för att snabbt kunna föras in till vinkällaren. De avstjälkas och vinifieras därefter i stora ståltankar. Doften är typisk för Cabernet Franc – med toner av mogen, nyskuren grön paprika och ett lätt svep av tanniner. Smaken är inte lång, men bjuder på en generös bredd och samma fräscha paprikaton i avslutet. Serveras vid cirka 16 grader. Drick nu eller inom de kommande tre åren.
Les Puys 2022 Aop Chinon 16 €	Även här- 100% Cabernet Franc. Vinrankorna är omkring 20 år gamla och för att få ner avkastningen gör Wilfrid en grön skörd i juni, där en del druvklasar klipps bort för att höja kvaliteten på de kvarvarande. Jäsningen sker i ståltank under två veckor, därefter får vinet mogna ett år på gamla ekfat – djupt nere i Wilfrids grotta, 20 meter under jord. Doften bjuder på typisk grön paprika i fin balans med röda bär. I munnen är attacken frisk, med en kryddig avslutning där man anar både cederträ och salvia. Bäst att njuta av nu och fyra år framåt.
Clos de la Roche 2019 Aop Chinon 22 €	Även här- 100% Cabernet Franc. Druvorna kommer från en av de mest prestigefyllda vinmarkerna i Chinon, omsluten av en stenmur – en förutsättning för att få skriva Clos på etiketten. Marken delas av flera vinodlare och vi tycker mycket om Wilfrids tolkning. Druvorna handskördas och jäses sedan i tre till fem veckor, med daglig piégeage (nedtryckning av skalmassan) för att ge djup och koncentration. Den malolaktiska jäsningen sker i stora 500-liters ekfat, och vinet får därefter mogna i ett och ett halvt år, 20 meter under jord – i Wilfrids svala, fuktiga grotta. Doften bjuder på kaffe, grön paprika och röda bär. I munnen är vinet stort, med en lång och nyanserad final – och en fin, aromatisk återkomst efter man har svält. Ett gastronomiskt vin som redan har sex års mognad – men kan utan problem lagras ytterligare sju till åtta år.



Glasklara GenuVina Viner

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



Alma Cersius Gardian 2023 Igp Côteaux de Béziérs 10 €	Chardonnay, Sauvignon Blanc och Vermentino. Druvorna skördades maskinellt och vinifierades vid låg temperatur. Vinet kommer från kooperativet Alma Cersius, beläget vid Medelhavet nära Béziérs. Ett okomplicerat och behagligt vin med inslag av gul frukt och persika. Ska drickas inom två år.
Château Guilhem Chardonnay 2024 Igp Pays d'Oc 11 €	Endast Chardonnay. Maskinskördad på natten och sedan pressat och vinifierat vid låg temperatur. Näsa med citrus och vita blommor. Generös näsa och pigg mun. Lite mer syra än 2023. En enkel och mycket effektiv Chardonnay. Bäst att dricka inom två år. Med i Sommarens Paket.
Château Guilhem Sauvignon Blanc 2024 Igp Pays d'Oc 11 €	Endast Sauvignon Blanc. Maskinskördad på natten och sedan pressat och vinifierat vid låg temperatur. Bouquet erbjuder krusbär och fläder. Frikostig näsa och fräsch och livlig mun. Trevlig Sauvignon Blanc och dessutom prisvärd! Bäst att dricka inom två år.
Château Laballe Sable Fauves 2023 IGP Côtes de Gascogne 11 €	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. Prisvärt.
Domaine Girard Chardonnay Classique 2024 Igp d'Oc FI12 € Mgn 26 €	Två chardonnayviner från Philippe Girard som många uppskattar. Druvorna kommer från samma mark, men vinifieringen skiljer dem åt. Classique har jäst och lagrats på ståltank, medan "system" Sur Lie har fått vila på stora ekfat. När jag presenterar dem vid vinprovningar slutar ofta "matchen" mellan de två oavgjorda – båda har sina förtjänster. Classique passar bra till apéritif, skaldjur, grillad fisk och färskostar. En välgjord och mycket angenäm Chardonnay, som bör avnjutas inom två år.
Domaine Girard Chardonnay sur Lie 2023 Igp d'Oc 14 €	Här kommer systervinet till Classique. Vinet kommer från samma vinrankor och odlare, men har lagrats sex till åtta månader på sin jästfällning i stora 500-liters ekfat, vilket ger det en helt annan karaktär. Fylligare i stilen, med bibehållen citrusfräschör, men nu även inslag av melon och smör. Ett utmärkt matvin – passar särskilt bra till fisk i sås eller kycklingrätter. Bäst att njuta nu och inom de kommande två åren.
Domaine de Pothiers La Colline en Flamme 2024 Vin de France 14,10 €	Också en Chardonnay och min somriga favorit! Chardonnayplantorna växer på granitjord i ett svalt klimat och skördas för hand. Vinet har jäst och mognat i sex månader på betongfat. En supercharmig doft med inslag av akaciablom, päron och vit persika. Förtjusande i munnen med härlig balans. Perfekt att njuta i gott sällskap och de närmaste två åren. Passar utmärkt till sötvattensfisk, inbakade sniglar och grodlår – enligt Romain, vinmakaren själv. Ekologisk
Château La Voulte Gaspardet Paul et Louise 2023 Aop Corbières 22,20 €	Här hittar vi 50 % Rolle (Vermentino i Italien), 25 % Marsanne och 25 % Roussanne. Avkastningen är låg, cirka 20 hl/ha. Druvorna pressas direkt och juicen jäser till hälften på nya ekfat och till hälften på gamla fat. Vinet bjuder på en stor doft med vanilj och nysågad ved. En snygg syra i munnen förlänger smakerna och gör det till ett utmärkt gastronomiskt vin. Passar både till fisk i sås, hårdostar och vitt kött. Kan lagras ytterligare två till tre år.
Vitt Sött Château Laballe La Demoiselle 12 €	Endast Gros Manseng. Här kommer ett dessertvin från Laballe som även passar utmärkt till kryddstark asiatisk eller indisk mat. Sött – men aldrig för sött – tack vare den friska syran. Smaker av exotiska frukter, torkade aprikoser, ananas och mango. Perfekt till ugnsbakade äpplen, en pannacotta eller som apéritif för den som föredrar något mjukare än ett torrt vin. Men var vaksam på vad som serveras efteråt – sötma är en dominant smak! En öppnad flaska håller sig fint i kylskåp, med kork, i över en vecka.

La Vie en Rose – precis som Édith Piaf sjunger det.

Sommaren, värmen, de ljusa dagarna får oss att längta efter glas klätt i rosa och smakar av sol. Här kommer sommarens roséurval, viner att njuta av i skuggan, vid grillen, på bryggan eller bara i gott sällskap.

Château Laballe Brume 2024 Igp Côtes de Gascogne 11 €	Brume består av 70 % Cabernet Franc och 30 % Merlot. Det är ett så kallat rosé de presse – druvorna pressas direkt vid ankomst till vineriet, och musten får ligga kort tid med skalen för att extrahera önskad färg och karaktär. Vinet har en vacker laxfärgad ton, med doft av färska jordgubbar. Smaken är fruktig och frisk, med en syrlig touch och inslag av grapefrukt som gör vinet läskande. Serveras bäst vid 8–10 °C och passar perfekt under sommarens varma dagar.
Raymond Julien Tom & Lily 2024 Aop Minervois 11,80 €	Ah, notre cher Raymond – vad vore sommaren utan hans förförande rosé? Denna cuvée, gjord på Cinsault och Grenache, är en rosé de saignée – vilket innebär att druvmusten får rinna av tanken utan att druvorna pressas. Denna metod ger ett elegant och friskt vin med subtil färg och fin aromatik. Färgen är ljus och delikat, smaken lätt och otroligt lättillgänglig. Färska röda bär dominerar doft och smak, med en fin balans mellan frukt och friskhet. Ett vin som fångar sommaren i varje klunk. Ekologisk
Château Guilhem Vignes du Levant Rosé 2024 Aop Malepère 14,50 €	50 % Merlot och 50 % Cabernet Franc. Ett pressat rosévin där druvorna skördats nattetid för att bevara fräschör och smak. Vinet har en ljus, delikat färg och en doftprofil med blommiga toner och inslag av röda bär. I munnen bjuder det på en frisk och livlig attack, följt av en behaglig textur. Smaken är aromatisk och uttrycksfull med tydliga inslag av jordgubbar och hallon. Avslutningen är mjuk, balanserad och förföriskt fruktig. Serveras bäst vid 8–10 °C och bör avnjutas inom två år från skörd. Ekologisk
Borie de Maurel Le Rouget 2024 Aop Minervois 15 €	Ett vin gjort uteslutande på Syrah, något som märks i den mörka, intensiva färgen, i gränslandet mellan rosé och rött. Namnet Le Rouget anspelar både på vinets färg och på den röda medelhavsfisken och är en lika självklar följeslagare till smakrika rätter från sydligare breddgrader. Ett kraftfullt rosé eller ett lätt rött? Le Rouget balanserar mitt emellan, med generös smak och varm personlighet. Här möts solmogna toner av garrigue, frukt och blommor i en harmonisk och uttrycksfull smakkavalkad. Ekologisk
Alma Cersius In Vino Erotico 2022 Igp Côteaux de Béziers FI 10,20 € Mgn 22 €	In Vino Erotico är ett omtyckt vin från kooperativet Alma Cersius, beläget vid Medelhavskusten i södra Frankrike. Vinet är gjort på en blandning av Syrah, Merlot och Cabernet Sauvignon. Efter skalmaceration i 30 dagar pressas druvorna varsamt. Därefter får cirka 20 % av vinet mogna i sex månader på ekfat, vilket tillför ytterligare komplexitet. I doften möts vi av viol, svarta vinbär och kryddiga toner. Smaken är rund och fruktig, med inslag av mörka bär i sydfransk stil. Ett utmärkt vardagsvin som passar till många rätter – eller att njuta av på egen hand. Dricks med fördel inom tre år.
Raymond Julien Rouge de l'Azerolle 2023 Aop Minervois 13 €	Cinsault, Syrah och Grenache – skördade samma dag och jästa tillsammans, precis som man gjorde förr i tiden, berättar Raymond. Vinet har fått mogna på stora betongfat innan det varsamt buteljerats. Resultatet är ett lätt, men smakrikt vin, där röda frukter kittlar gommen och dansar fram i varje klunk. Serveras med fördel vid 12–14 grader – perfekt till sommarens långa kvällar. Ett charmerande vin för veckans alla dagar, lätt att tycka om och ännu lättare att njuta av. Njut av det nu och tre år framåt.
Domaine de Cabrol Requieu 2021 Aop Cabardès 13 €	50% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon och 10% Grenache. För att en Cabardès ska bli en Cabardès krävs minst en medelhavsnära odlad druva och en atlantkustdruva. Requieu är namnet på platsen där vinplantorna växer. Vinet är lagrat på betongfat. Mörka bär, lite läder och kryddor. Perfekt att dricka nu och två, tre år framåt. Vinet vi säljer mest av i Sverige och Cecilias H's favoritvin. Det går även att få andra viner från Cabrol som Pique Nore 20, Red Notes 11,50, Blue Note 12, Vent d'Ouest/VästanVind 17,50, Vent d'Est/ Östanvind 20 och La Dérive 23 €
Domaine Girard Pinot Noir 2023 Igp d'Oc 13 €	100 % Pinot Noir – från Philippe, med varsam hand. Alla druvor är avstjälkade och får vila svala i sex till sju dagar innan jäsningsen tar vid. Det ger ett vin som rör sig mjukt över tungan, med doft och smak av solvarma tomat, krossade jordgubbar och saftiga körsbär. Ett sammetslent vin – nästan helt utan tanniner – men med en smakrikedom som bär. Perfekt sommarvin, ljuvligt till grillad fisk eller fågel, eller bara i gott sällskap, utan något alls vid sidan. Att njuta nu – eller inom de kommande tre åren, medan frukten fortfarande sjunger.

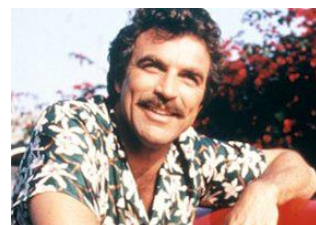
Franc Parler Ärligt Talat 20/21 My Wine Vin de France 14 €	Vinet kommer från ett endast en hektar stort vinfält på Domaine Cabrol – en plats jag har förmånen att hyra och arbeta med. Min första årgång var 2016, och sedan dess har detta lilla fält med 17 rader uppbundna Cabernet Franc blivit min stolthet 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 en kärleksfull liten cuvée, där varje årgång speglar platsen, druvan och årets villkor. Här presenterar jag två (eller snarare tre) olika årgångar: 2019: En gång något sluten och kantig, men har med tidens hjälp öppnat upp sig och utvecklat en charmig rökighet, vilket gett vinet en bra karaktär. 2021/2022: Mer uttrycksfull med mogna mörka bär, kraftigare struktur och tydligare tanniner i finalen, ett vin som passar utmärkt till en entrecôte eller andra goda köttträtter. Det är inte enkelt att vara vinodlare, men passionen och platsen gör det värt allt.
Franc Parler Ärligt Talat 2019 My Wine Vin de France 14 €	
Françoises My Wine 2022 Vin de France 15 €	Här kommer ett nytt vin från mig – ett nytt kapitel, fött ur samma jord som Franc Parler. Från två rader Grenache, skördade tillsammans med Hervé, Jaumé och Alex, 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 sin 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 blanda med något annat. Så föddes Françoise – ett kvinnligt vin, mjukt men bestämt, ärligt och fritt.
Françoises My Wine 2023 Vin de France 15 €	Françoise 2022 bär smaken av röda bär och solmogna jordgubbar. Lättfotad över tungan till en början, men avslutar med en 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. Om ni beställer Sommarens VinPaket får ni prova tre flaskor utav varje årgång.
La Voulte Gasparet Cuvée Réservee 2022 Aop Corbières FI 15 € Mgn 33 €	50% Carignan, 25% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah. Vinplantorna är 20-45 år gamla. Handskördad som alla gårdens viner. Vinifierat i betongfat och sex månader i gamla ekfat. Näsa i klassisk stil med mjölktoner och mörka bär. Väluppfostrat vin i alla sina faser. Ett vin som vinner på att lagras. Kommer att bli bättre och bättre två, tre år framåt. Vill ni dricka det nu, öppna flaskan en till två timmar innan och lägg på karaff. Passar bra tillsammans med lamm. Kan lagras upp till sju, åtta år. Magnum flaskan kommer i en trevlig trälåda.
Cosse Maisonneuve Le Combal 2020 Aop Cahors 15,50 €	Ett rött av Catherine's och Matthieus välgjorda viner. 100 % Malbec från ett tre hektar stort vinfält, där skörden sker i tre omgångar. Le Combal kommer från fältets nedre del – handskördad, vildjäst, och varsamt lagrad i 14 månader på gamla ekfat. Det här är ett vin för de mulna dagarna, när solen gömmer sig och man längtar efter något mörkare i glaset. Djup svart frukt, blåbär, en antydning av eukalyptus och en sliten ton av läder. Drick nu eller låt det vila – vinet kommer hålla sig vackert i fyra till fem år. Endast 42 flaskor av årgång 2020. Går även att få La Fage. Ekologisk

Magnum!

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

Vi älskar magnumflaskor av många andra anledningar.

Magnumflaskan är det mest optimala lagringssättet. Det är generöst och gästvänligt att sätta en magnumflaska på bordet. Det är vackert, praktiskt och färre flaskor att öppna. Det tar dubbelt så lång tid att tömma flaskan. Några anledningar till att vi väljer att presentera viner i magnum.



Vit:

- ❖ Domaine Girard, Chardonnay Classique 26 €
- ❖ Domaine Senat, Aux Mais de ma sœur 2023 43 €

Röda:

❖ Alma Cersius, In Vino Erotico	22 €
❖ Domaine Senat, Arbaléte & Coqelicots	32 €
❖ Château La Voulte Gasparet, Cuvée Réservee	33 €
❖ Domaine Senat, La Nine	40 €

Bubbel :

❖ Domaine de Laurens, Clos de Demoiselle	35 €
❖ Champagne Gremillet Ambassadeur	65 €



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 Crémant de 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 ens 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. Här har vi valt att presentera två nya cuvées, varav en är en klassisk Blanquette – perfekta att dela med vänner, familj och livets alla festliga stunder.

Le Moulin Aop Blanquette de Limoux 13 €	Blanquette är den traditionella appellationen från Limoux. Denna cuvée är gjord på den traditionella druvan "Mauzac", som har den speciella egenskapen att ett fint vitt ludd bildas på dess blad. När vinden blåser ser vinrankorna vita ut, vilket gett upphov till namnet Blanquette. En druva med friskhet och elegans och aromer av grönt äpple, akaciablommor och aprikos. En cuvée som är perfekt som aperitif tillsammans med toast eller som förrätt med Granny Smith-äpplen, avokado och lax.
La Rose No 7 Aop Crémant de Limoux 16 €	60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir. No 7 är en bubblande rosé med en aptitretande färg. Bra balans mellan frukt, fyllighet och friskhet. Prova den till rosa-tonade rätter som räkor, lax, tarama, jordgubbar eller apéritif. Bäst att dricka inom två år.
Graiménous Aop Crémant de Limoux 14 €	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 €	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.

CHAMPAGNE

Champagne GREMILLET & GERBAIS

CHAMPAGNE

Lutte Raisonnée

Man kan tycka vad man vill om fransk politik – men Champagne, det kan de. Champagne Gremillet är inte bara ett bubbel med finess – det är även det som serveras på Elyséepalatset vid officiella tillställningar. Dessutom finns den på glas i över 50 ambassader världen över, därav namnet.

Hur hamnade den i VinBladet? Tja, också av politiska skäl. Min före detta svägerskas pappa råkar känna ägaren. Och som det ofta blir i vinvärlden, ledde det till en blindprovning i svärfamiljens sällskap, där fem olika champagner radades upp i glasen. Resultatet? Oavgjort mellan Gerbais och Gremillet. Och ibland säger smaken mer än politiken. Här kommer en vit Champagne från Gremillet och en rosa från Gerbais.

Gremillet
Champagne Gremillet
Ambassadeur
Aop Champagne

½ Fl 18,50 €
Fl 32 €
Mgn 65 €

Ambassadeur – en Champagne med internationellt anseende och diplomatisk charm. 70 % Pinot Noir och 30 % Chardonnay. Tidigare gick denna cuvée under namnet Sélection, men numera bär den namnet Ambassadeur – en hyllning till dess globala roll. 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 apéritif – eller vid midnattsslaget, när glasen höjs och bubblorna dansar.

Champagne Gerbais
Rosé
Aop Champagne

40 €

Om ni är sugna på att lyssna på Edit i alla skepnader och samtidigt sippa på något bubblande rosa – här kommer ett tips som sätter stämningen! Den här roséchampagnen bjuder på skön energi och är huvudsakligen gjord på Pinot Noir, med lite Chardonnay och Pinot Blanc som extra krydda. Smaken? Tänk rabarber, röda vinbärssorbet och en nypa hallon. Perfekt till räkor, skaldjur – eller bara för att fira att det är sommar. Skål för en kväll med både toner och bubblor! Endast 18 fl.

EPICERIE FINE

Delikatesser

Confit de Canard , 2 lår	20 €
Confit de Canard 4 lår	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 €

Oliver & Olivolja

Biodynamisk Olivolja Casa Pereja 500 ml	14 €
Biodynamisk Olivolja Casa Pereja, 5 liters dunk	68 €
Oliver från Minervois Lucques 420 gr	10,50 €
Olivtvål Marius Fabre sedan 1900, 400 gr	6 €
Vin Karaff ” Le Graal”	28 €

SOMMAR Paket

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 12 röda charmiga & 6 vita	SOMMARPAKET med Bubbel innehåller 12 röda charmiga, 6 vita & 6 bubbel
6 x Château Guilhem Chardonnay <i>se text GenuVina</i>	6 x Château Guilhem Chardonnay <i>se text GenuVina</i>
6 x Clos d'Espinous <i>se text Remi Jaillet</i>	6 x Clos d'Espinous <i>se text Remi Jaillet</i>
6 x Françaises 3 x 2022 & 2023	6 x Françaises 3 x 2022 & 2023 & 6 x Le Moulin <i>Se text Laurens</i>
224 €	302 €

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

Sista datum för beställning 3 juli

- 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 EN HÄRLIGT SPRUDLANDE sOMMAR!!

från oss alla My, Larne, Willy