

VINBLAD

Vår 2026

Bonjour Vin Vänner



Att prova vin – mellan vetenskap och äventyr

Att prova vin är ett märkligt yrke. För många är det nästan ett mysterium: hur kan man egentligen känna igen toner av körsbär, viol eller timjan i ett glas? Och hur lyckas man prova hundratals viner utan att till slut bli helt förvirrad?

Samtidigt är det långt ifrån något nytt yrke. Redan på **1700-talet** fanns särskilda vinprovare hos de stora vinhandlarna i Bordeaux och i hamnarna där tunnorna lastades för export. Deras uppgift var enkel men avgörande: att smaka på vinet och avgöra om kvaliteten höll innan det skickades vidare ut i världen. Med tiden utvecklades vinprovningen nästan till en egen disciplin.

På 1900-talet gav den franske oenologen **Émile Peynaud** vinprovningen en metod. Han lärde vinmakare och studenter att analysera vin systematiskt – att titta på färgen, dofta noggrant och förstå balansen mellan frukt, syra och struktur.

Samtidigt satt i London den brittiske vinexperten **Michael Broadbent** och fyllde sina anteckningsböcker. Under sitt liv skrev han ner provningsnoter om tiotusentals viner och skapade därmed ett slags minne över världens stora årgångar. Där Peynaud gav vinprovningen ett språk, gav Broadbent den ett **minne och arkiv**. Men verkligheten för en vinprovare är ofta lite mindre romantisk än historieböckerna antyder.

De senaste veckorna har vi själva levt mitt i vinprovarens vardag i Paris. Först **Millésime Bio**, en av de största ekologiska vinmässorna. Sedan **Wine Paris**, där producenter från hela världen samlas. Och däremellan **Biodyvin**, där alla viner är biodynamiska.

Dagarna börjar tidigt och glasen står redan uppradade på borden. Man provar, spottar, antecknar – och går vidare till nästa producent. På en dag kan det bli **100 till 150 viner**.

I år dök dessutom en ny, lite annorlunda mässa upp, arrangerad av Charlotte i **Maison de la Radio** i Paris. Charlotte och Jean-Baptiste Senat tycker att vin inte bara ska analyseras – det ska också vara festligt, generöst och delas. Och det märks i varje detalj.

Mässan är endast på inbjudan och börjar med en seriös provning där vinodlare och inköpare möts runt borden. Men när glasen är provade och anteckningarna gjorda fortsätter kvällen på ett annat sätt.

Alla samlas till middag, flaskorna öppnas igen och samtalen blir längre.

Senare flyttas festen till dansgolvet. **Gin och tonic dyker upp**, musiken höjs och någonstans där, mellan skratt och samtal, tar kvällen en ny riktning. Till slut cyklar vi hem i duggregnet genom ett **nattligt, Paris**.

Kanske är det just där vinprovningens verkliga natur finns – någonstans mellan koncentrationen över glaset, mötet med vinmakarna och glädjen i att upptäcka något nytt.

Efter alla dessa glas, möten och samtal återstår det viktigaste: att välja de viner vi själva helst vill hålla upp ett glas av – och dela med er. Bland dem finner ni även några cuvées från helt nya odlare som vi är glada över att få presentera.

Vi önskar er en fantastisk läsning av **Vårens VinBlad** och finns självklart tillgängliga om ni har vinfrågor.

Vi önskar er en fantastisk läsning
My, Larne, Petra och Pappa Willy



Aop Côte de Rhône

EKOLOGISK & Delvis biodynamisk

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

Vingården ligger inbäddad i en dal med stora, långsträckta terrasser. Mellan vinraderna växer olivträd och fikonsträd, och odlingarna omges av skog. Det är naturligtvis positivt för deras ekologiska odling, eftersom de inte påverkas av grannar som använder bekämpningsmedel eller kemikalier. Nackdelen är däremot vildsvinen, som älskar mogna druvor. Det mest frustrerande är att vildsvinsflocken verkar vara ytterst organiserad när det gäller sina vindruvsbanketter – på bara två eller tre dagar kan hektoliter av potentiellt vin försvinna ner i deras strupar. Varje år tvingas man därför sätta upp elstängsel runt vinmarkerna för att skydda de dyrbara druvorna.

I dag drivs gården av sonen Olivier. Han är en ödmjuk och passionerad vinmakare. Egendomen omfattade tidigare 35 hektar vinrankor, men Olivier tog beslutet att minska till 25 hektar. Hans filosofi är enkel: att producera goda ekologiska viner kräver mer arbete, och med mindre areal kan man ge varje vinranka den omsorg den förtjänar. Resultatet blir mer ärliga och uttrycksfulla viner.

Olivier har också gått ifrån att komponera sina cuvées efter exakta procentandelar av druvsorter. Istället arbetar han idag mer utifrån jordmån och terroir – något han har lärt känna allt bättre genom åren. Alla druvor skördas för hand, endast naturlig vildjäst används och Olivier anser att skalkontakten ska vara lång och varsam för att extrahera struktur och aromer på ett naturligt sätt.

Deras "nya" vita viner är ännu inte buteljerade, men här presenterar vi ett litet urval av deras röda viner.

<p>Un Air 2024 Aop Côte de Rhône</p> <p>13 €</p>	<p>70% Grenache och 30% Syrah. Druvorna är handskördade och vinifieras med en kombination av avstjälkade druvor och hela klasar. Macerationen är relativt kort, cirka sex till åtta dagar. Inget svavel tillsätts under vinifieringen. Vinet har en mörkröd färg. Doften bjuder på röda bär och en mjuk, inbjudande karaktär. Attacken är mjuk och följs av en rund, fruktig och generös smak som fyller hela munnen. Ett utmärkt vardagsvin. Ingår i Vårens Paket. Bör drickas inom tre år.</p>
<p>Chevrefeuille 2023 Aop Côte de Rhône</p> <p>14,50 €</p>	<p>Här finner vi återigen Grenache och Syrah. Druvorna är handskördade och odlas på cirka 250 meters höjd över havet. Alla druvor är avstjälkade och vinifieringen sker utan tillsatt svavel. Vinet lagras därefter ett år i betongtank innan Olivier buteljerar det. Vid buteljeringen tillsätts endast en mycket liten mängd svavel och vinet filtreras inte. Chevrefeuille betyder <i>kaprifol</i>. I doften finner man mörka, mogna bär, körsbär och en lätt ton av hibiskus. Smaken är fruktig och generös med en fin kryddighet och en antydning av vitpeppar i avslutningen. Årgång 2023 är utmärkt att dricka redan nu och de kommande fem åren.</p>
<p>Figaro 2023 Aop Côte de Rhône</p> <p>25 €</p>	<p>Detta är ett nytt vin från gården, skapat av Olivier. Druvorna kommer från en 50 år gammal Grenache som växer på loessjord. Loess består av mycket fina siltpartiklar – finmalet damm som transporterats av vinden och som satt sina spår under istiden. Jordmånen är vanligtvis ljusgul till beige och har en mjuk, nästan pudrig struktur. Den har en unik förmåga att behålla fukt samtidigt som den tillåter rötterna att tränga djupt ner i marken, vilket här ger ett elegant, fruktigt och generöst vin. Vinet har lagrats i sex månader på stora, äldre ekfat utan att eken tar över vinets personlighet. I doften finner man mogna körsbär, hallon och en subtil ton av flinta och en imponerande finess. Smaken är mjuk, förförisk och harmonisk. Detta är ett vin som är mycket njutbart redan nu, men som också har god lagringspotential i sju till nio år. Troligen den Grenache jag har druckit med störst finess – ett underbart lätttryckt vin</p>

LOIRE

Domaine Frédéric MABILEAU

Aop St Nicolas de Bourgueil

Ekologisk, Biodynamisk & Natur



Första gången jag mötte paret Mabileau var en ljuvlig höstkväll vid Loire. De äger en gabarre – en traditionell träbåt med platt botten, byggd för att kunna navigera på den nyckfulla floden – och hade tillbringat dagen ute på vattnet tillsammans med sin familj. När kvällen föll bjöd de in Wilfrid och mig på en apéritif. Apéritifen kastade loss.

Vi gled sakta ut på Loire medan enkla men perfekta tilltugg dukades fram: ost, rillon (Tours klassiska fläskspecialitet) bröd och krispiga cornichoner. Flaskor från Mabileau och Wilfrid Rousse öppnades på löpande band. Provingen fick nästan karaktären av en vänskaplig boxningsmatch: korkar som flög, glas som fylldes och nya viner som tog plats i ringen medan båten sakta drev vidare i mörkret. Många buteljer passerade innan vi slutligen lade till igen – först vid fyratiden på morgonen. Natten var fortfarande mild och förtrollande, men hemresan söderut senare samma dag kändes betydligt tyngre.

Sedan den natten har jag haft en särskild respekt för Mabileaus viner. De speglar sina skapare – harmoniska, balanserade och självklara. Tyvärr talar jag numera om Frédéric Mabileau i dåtid. År 2020 gick han tragiskt bort i en flygolycka. I dag är det sonen Rémy som ansvarar för vinifieringen och arbetar sida vid sida med sin sprudlande mamma Nathalie. Brodern Charly, som tidigare var kock i Paris, har också återvänt till familjeegendomen och öppnat en restaurang på gården.

Mabileaus viner är djupt ärliga: generösa i smaken men alltid burna av elegans. Druvorna skördas för hand och jäsningen sker uteslutande med naturlig vildjäst. Appellationen Saint-Nicolas-de-Bourgueil var en av de första som skapades i Frankrike, redan 1937. Här regerar Chenin Blanc som den vita drottningen och Cabernet Franc som den röda kungen.

Återigen har vi glädjen att presentera underbara människor som gör precis den sorts vin vi älskar mest – uppriktiga, levande och fulla av smak.

Chenin Les Rouillères

2023
Aop Anjou

17 €

Endast Chenin Blanc som är femton år gammal som växer på sandjord. Lagrat i tank och i foudre om 50 hl uttrycker detta vin med stor renhet karaktären från hela klasar av chenin. Jäsningen sker med naturliga jäststammar och vinet innehåller en låg halt sulfit, 23 mg/l. Med en ljusgul färg bjuder vinet på en blommig doft som inte lämnar någon oberörd och väcker lusten att upptäcka mer. Attacken är mjuk och omtänksam. Smaken är välbalanserad, rund och frisk, med toner av päron, citron och lindblom. Utmärkt till grillad fisk eller pesto på zucchini. Avnjutes nu och två år framåt.

Chenin des Mille Rocs

2024
Aop Anjou

24,50 €

Endast Chenin Blanc. Druvorna kommer från en vingård på skifferjord som Rémy förvärvade 2022. Musten direktpressas och jäsningen inleds vid låg temperatur för att sedan avslutas i en Stockinger-foudre. Vinet lagras därefter i samma 50-hektoliters foudre i nära ett år. Jäsningen sker med naturlig vildjäst och svavelhalten är mycket låg – totalt cirka 60 mg/l. I doften möts man av en diskret, lätt rostad ton med inslag av citrongräs som ger en antydning om ursprunget från cru-läget Les Mille Rocs, en av de mest intressanta jordmånerna i Anjou. I smaken återkommer de citruspräglade tonerna, här med mer zestiga aromer och honungsvax. Vinet är välbalanserat, friskt och stramt, med en livlig syra som får smaklökarna att galoppera och gör att klunkarna travar på. Det är ett vin som gärna behöver lite tid att öppnas upp. Håll det gärna på karaff eller låt det åtminstone stå en stund i glaset. Smakerna kommer då fram och kittlar gommen – särskilt för den som uppskattar Chenin Blanc och en frisk syra. Kan lagras ytterligare 3–5 år. Endast 48 flaskor tillgängliga. Gott vin!

Chenin du Puy

2023
Aop Saumur Blanc

28,50 €

Endast Chenin Blanc även här. Vingården planterades 1976 på ler- och kalkjord. Musten pressas direkt och jäsningen sker enbart med naturlig vildjäst. Vinet lagras därefter till hälften på små ekfat och till hälften på stora foudres, vilket ger både struktur och elegans. I glaset är vinet blekt gyllengult. Doften är förföriskt fruktig med stor finess, rik och mineralisk, med eleganta toner av päron och kvitten. Lagringen ger vinet en fin rondör och subtila briochetoner. Ett utmärkt vin till risotto med kammusslor eller langoustine. På vinmässan provade vi det direkt efter Corton-Charlemagne. Även om stilen naturligtvis skiljer sig åt var kvalitetskänslan på samma nivå – och vinet uppskattades lika mycket. Svavelhalt: 38 mg/l. Kan lagras ytterligare i minst fem år. Endast 35 flaskor.

<p>Les Roullières 2023</p> <p>Aop St Nicolas de Bourgueil 15,50 €</p>	<p>100% Cabernet Franc. Vinstockar planterade 1983 på en terrass där Loire avsatt sand och grus. Druvorna avstjälkas och vinifieras med mycket varsam extraktion, innan vinet lagras åtta månader på ståltank. Årgången bjuder på toner av grön paprika, lite lakrits och smultron, med inslag av vilda björnbär i smaken. En mjuk och lätttrycken Cabernet Franc. Passar fint till pasta arrabbiata eller kyckling satay thai – enligt Charly, sonen i familjen och kock. Dricks inom fem år, gärna lätt kylt vid 15–16 °C</p>
<p>Les Coutures 2022</p> <p>Aop St Nicolas de Bourgueil</p> <p>20,50 €</p>	<p>100% Cabernet Franc från stockar planterade 1973. Denna cuvée speglar gårdens lagringsvänliga viner. Terroiren, med jordar av grus, lera och kalk, ger cuvéen både kraft och struktur. Ett hantverkssvin som lagras i 12 månader på demi-muids. Den alkoholhaltiga jäsningsen sker i tank medan den malolaktiska jäsningsen äger rum på fat. Jäsningsen sker med naturlig jäst, precis som i alla Mabileaus viner. Doften är harmonisk med aromer av röda och mörka bär. Smaken är fyllig med en mjuk struktur och en elegant, lätt ekton. Svavelhalt 33 mg/l. Vinet kan lagras i upp till tio år och passar utmärkt till fransk ugnsbakad filet mignon eller grissstek.</p>
<p>Racines 2023</p> <p>Aop Bourgueil</p> <p>23 €</p>	<p>Äterigen 100% Cabernet Franc från vinrankor planterade 1970 på jordar av silt och grus. Efter handskörd och varsam vinifiering får vinet mogna i amforor i två år, vilket ger det tid och tålmod att utvecklas i sin egen takt. När flaskan öppnas kan vinet vara lätt sprudlande – det är den naturliga kolsyran som Rémy medvetet låter finnas kvar. Doften är elegant med toner av körsbär, svarta vinbär och en lätt nyans av varm asfalt. I munnen är vinet friskt och livligt med röda vinbär och saftiga röda bär. Smaken är närvarande och generös med en vacker fruktighet. Ett charmigt vin med god kropp och helt utan inslag av ek. Vinet kan lagras, men är redan nu mycket njutbart. Lägg gärna på karaff i cirka en timme före servering.</p>

LANGUEDOC ROUSSILLON

Eric LAGUERRE



Aop Côtes de Roussillon Village

Ekologisk & Natur

Det första Eric säger när jag till slut hittar hans vinkällare högt uppe i bergen är: "Vin är samma sak som vinplanta. Det enda jag gör i källaren är att smaka av vinet och fylla på tunnorna så att det inte oxiderar."

"När jag frågar om det var självklart att odla ekologiskt när han tog över gården efter sin pappa på 1980-talet skrattar han till: "Ja! Min far odlade redan ekologiskt, men av helt andra skäl." Han minns en dag när fadern kom hem från Perpignan. En vintekniker hade försökt sälja ett mirakelmedel som skulle skydda vinrankorna mot alla sjukdomar. Men priset var orimligt – en liter kostade lika mycket som en dagslön – och rankorna var ju friska. Teknikern var säker på att sjukdomarna snart skulle komma ändå."

Eric minns också ett år när de faktiskt sprutade mot cikadelljärilen.

"Vilken katastrof! Hela ekosystemet rubbades och vi fick i stället problem med en annan larv. Det tog två år innan naturen hittade

balansen igen."

Eric's vingårdar ligger på de sydligaste sluttningarna av Pyrenéerna. För att ta sig hit krävs nästan en timmes körning på små slingrande vägar. Vinrankorna växer på mellan 450 och 650 meters höjd och vid klart väder kan man till och med se havet. Här är det förhållandevis lätt att odla ekologiskt. Över 300 soldagar om året ger druvorna perfekt mognad, medan vindar och svala nätter håller sjukdomar borta. De verkliga fienderna är inte svampsjukdomar utan större djur: rådjuren som äter de späda skotten på våren och vildsvinen som festar på druvorna om hösten. Domän Laguerre omfattar 50 hektar. En del av druvorna säljer Eric redan efter skörden för att kunna betala sina plockare. Resten sparar han till sin egen produktion – omkring 60 000 flaskor per år.

Vinkällaren ligger i familjens gamla trevåningshus, vilket gör att vinet kan flyttas mellan våningarna med hjälp av gravitation i stället för pumpar. Jäsningen sker alltid med vildjäst.

Byn Saint-Martin-de-Fenouillet har bara 34 invånare. Namnet kommer från ordet för fänkål – och fänkål växer vilt överallt här, till och med mellan vinrankorna.

För några år sedan förändrades allt när Eric halkade i vinkällaren och bröt tre ryggkotor. Under covidtiden låg han länge förlamad på sjukhus, ensam. Han berättar att han lät mobilen ligga påslagen för att höra ljuden hemifrån. Tiden var svår, både fysiskt och mentalt. Men något gott kom ändå ur den. När vinförsäljningen minskade tvingades Eric säga upp sin personal. Då upptäckte sonen Paul att det plötsligt var lugnt i källaren – och bestämde sig för att börja arbeta tillsammans med sin far.

I dag går Eric med käpp mellan faten, medan Paul redan gör sina egna viner: Petit Lag och Lag. Etiketterna är en hyllning till sonen som återvänt till sina rötter.

Le P'tit Lag 2025 IGP Côtes Catalans 12 €	100% Macabeu, eller Macabeo på katalanska – en druva djupt rotad i Medelhavets landskap och väl anpassad till sol, vind och torra jordar. Detta är sonen Pauls vin. Vinet vinifieras och lagras på ståltank för att bevara druvans rena och friska uttryck. I glaset är vinet ljust gult med dofter av vit persika, vita blommor och subtila toner av päron. Smaken är frisk och livlig med en lätt och charmig fruktighet. Ett vin som nästan sjunger om vårens första värme, om trädgårdar som vaknar och om aperitifer i kvällssolen. Drick det ungt och njut av dess friskhet – helst innan årets slut. Är med i Vårens Paket.
Eos Blanc 2024 Aop Côtes de Roussillon 15,20 €	Grenache Blanc och Macabeu. Arbetet i källaren är ytterst återhållsamt. De vita druvorna pressas varsamt och musten förs direkt över till demi-muids där vinet får mogna i minst ett år, ibland längre. Endast en liten mängd sulfiter tillsätts – precis så mycket som behövs för att bevara vinets stabilitet över tid. Fatens avtryck är mycket diskret eftersom andelen nya fat är låg. I stället framträder en mjuk patina med en fin ton av mandel och en lätt nyans av färskt smör. Bör drickas inom tre år.
Cistes 2023 Aop Côtes de Roussillon 19,50 €	Rousanne, Grenache Blanc, Macabeu, Rolle och Marsanne. Handskörade druvor som pressas och både jäses och mognar på stora ekfat. Denna cuvée bygger vidare på alla kvaliteter hos Eos – dess lillebror – men tar dem ett steg längre. Vinet är rikare, mer precist och bjuder på en bredare palett av aromer samt en imponerande längd. Ett vin med både djup och elegans, gjort för att delas kring bordet och som passar utmärkt till fågel, marulk och färsk ost. Kan lagras med stor fördel ytterligare sex-sju år.
Eos Rosé 2024 Aop Côtes de Roussillon 15,50 €	80% Syrah och 20% Grenache. Ett vin för er som längtar efter årets första glas rosé. Detta är en rosé de saignée med en djup rosafärgad nyans, långt ifrån den ljusa Provence-stilen. Här möts vi i stället av mer karaktär och personlighet, med generösa toner av mogna jordgubbar och blodapelsin. Den rika fruktigheten gör vinet till en utmärkt följeslagare till asiatisk mat. Avnjuts bäst tillsammans med vänner och familj inom två år.
Le P'tit Lag 2024 IGP Côtes Catalans 13 €	Grenache, Syrah och Carignan. Detta är sonen Pauls vin. Druvorna handskördas och musten jäser med naturlig vildjäst i ståltankar. Vinet har en ljusröd färg och bjuder på ett äkta törstsläckande uttryck – friskt, livligt och mycket lätt att tycka om. I både doft och smak finner man toner av hallon, röda blommor och moreller. Ett perfekt vin till charkuterier, grillad kyckling och långa, varma vårkvällar i gott sällskap. Tanninerna är ytterst diskreta. Dricks med fördel innan vintern gör sitt intåg.

Glasklara GenuVina Viner

GenuVina är en rubrik i VinBladet där vi presenterar enskilda cuvées från olika odlare. Det handlar om viner som vi tycker är särskilt prisvärda och som alltid bjuder på stor dricksglädje.

Från dessa odlare finns naturligtvis även andra viner att få tag på. Om ni är nyfikna på fler cuvées och de finns tillgängliga på gården kan vi ofta ordna dem. Hör gärna av er via mail så undersöker vi möjligheterna. I Vårens GenuVina presenterar vi något fler viner än vanligt, då vi under de senaste två månaderna har varit ute och provat en hel del.



Vita Viner

Château Guilhem Sauvignon Blanc 2025 Igp Aude 11,20 €	100% Sauvignon Blanc. Här finner ni Bertrands effektiva och krispiga Sauvignon Blanc med härlig fräschör. Druvorna skördas maskinellt under natten för att komma in svala till källaren och bevara aromerna. I doften och smaken finns klassiska toner av krusbär och fläder. Ett friskt och livligt vin som passar utmärkt som apéritif, men också till ostron eller getost. Dricks med fördel inom två år. EKOLOGISK
Château Guilhem Chardonnay 2025 Igp Aude 11,20 €	100% Chardonnay. Producerad på samma sätt som sin syster Sauvignon Blanc, men här med Chardonnay. Druvorna skördas maskinellt under natten för att komma in svala till källaren och bevara sin fräschör. Vinet har lagrats på stora ståltankar. Chardonnay är rundare i stil med mjuka citrustoner och en fin balans snarare än den uttalade krispighet man finner hos Sauvignon Blanc. Trots detta är vinet minst lika effektivt och lätt att tycka om i glaset. Dricks gärna inom två år. EKOLOGISK
Domaine les Hautes Terres Panorama Blanc 2025 Vin de France 13,90 €	Mauzac, Chenin, Chardonnay och Merlot. När Mauzac finns i druvblandningen vet man att vi befinner oss i sydvästra Frankrike, kring Gaillac eller Limoux. Vingården Hautes Terres ligger strax utanför Limoux, på en magnifik terroir på 560 meters höjd över havet. Här finner vi även Merlot. I denna första cuvée utgör den 20 % av vinet i form av <i>Blanc de Noirs</i> – Merlotdruvor som pressas direkt för att undvika färg och polyfenoler från skalén, men som samtidigt bidrar med rundhet och fyllighet. Druvorna handskördas och vinet får mogna i sex månader på ståltank. Resultatet är ett sprudlande och charmfullt vitt vin där det är vår året runt. Vinet är friskt, törstsläckande och får samtalet att flöda. En verklig mästare som apéritif, men det gör sig också utmärkt tillsammans med en tallrik ostron som inledning på måltiden. EKOLOGISK & Natur
Château Castigno Pik Nik 2024 Aop St Chinian 15,50 €	Grenache Blanc, Carignan Blanc, Rosanne et Clairette. Château Castigno är en av de mest imponerande vinslott jag varit på av många anledningar. Jag lovar att skriva mer om slottet och sin filosofi inom snar framtid. Druvorna är handskördade och jäses i stålfat för att sedan mogna tio månader i betongfat. Färgen är ljus gul och klar, med silverfärgade reflexer som framhäver vinets ungdom. Den första doften är finstämd med toner av vita blommor och inslag av citrus. Smaken är rund av gula frukter med en trevlig attack och en fin sälta i avslutningen. Serveras med fördel till ett dussin färska ostron, ceviche på dorade eller en avokadosallad med citrusfrukter. Bör drickas inom tre år. EKOLOGISK & Biodynamisk
Domaine Pommier Petit Chablis 2023 Aop Petit Chablis 20,40 €	Endast Chardonnay som kommer från en fyra hektar stor vinodling som är 20-25 år gammal. Maskinskördade druvor och jäst med vildjäst i ståltank sedan är vinet mognat sex månader på jästfällning. En luftig doft nästan som en sval bris med inslag av vita blommor. Attacken är rak, stram och samtidigt mycket lockande och fruktig, med toner av citrusfrukter. Finalen är uppfriskande och precis. Ett generöst och charmigt vin med stor drickglädje i gott sällskap. Känns större än en Petit Chablis. Bör avnjutas inom fyra år. EKOLOGISK
Domaine les Hautes Terres Louis 2024 20,40 €	Här kommer ännu ett stiligt vitt vin från Hautes Terres. Chenin Blanc och Chardonnay odlas här på höjder mellan 400 och 600 meter över havet, där det svalare klimatet ger vinet dess friskhet och precision. Druvorna handskördas och vinifieras separat, innan de får mogna på stora ekfat (foudres) i 9–12 månader. Resultatet är ett vin där Chenin Blanc bidrar med en livlig mineralitet och en blommig elegans med toner av kaprifol och lindblom. Chardonnay ger i sin tur rondör och fruktighet, med rika nyanser av kvitten och aprikos som balanserar helheten. Ett underbart vin som bjuder in till drömmar och eftertanke – kanske i sällskap av en annan stor Louis: Armstrong, Pasteur eller till och med Solkungen själv, Louis XIV. EKOLOGISK & Natur

Röda viner

Château Penin Excess 2023 Vin de France 10,50 €	Excess består av 90% Merlot och 10% Cabernet Franc. Bröderna har under senare år planterat många nya vinrankor, och just detta vin kommer från de allra yngsta stockarna, de som ännu inte hunnit bli mer än sju år gamla. Vinifieringen sker med skalkontakt i knappt tio dagar för att skapa ett fruktigt och lätt vin med mjuk karaktär. Resultatet är ett trevligt vardagsvin som passar utmärkt till enklare rätter. Mycket prisvärt. Excess bör avnjutas ungt och friskt, inom två år.
Château Castigno Bella Casta 2023 Igp Pays de l'Hérault 12,50 €	En grenache som vi tycker om den: krispig, generös och fylld av små röda bär i alla former. I munnen är vinet mjukt och följsamt, med en livlig syra som lyfter fram aromer av färska frukter och noter från garriguen som ger örtighet vilket kryddar den mjuka Grenachen. Ett mycket sympatiskt vin i all sin enkelhet. Bör drickas inom tre år. EKOLOGISK & Biodynamisk

<p>Domaine de Cabrol Requieu 2023 Aop Cabardès 13 €</p>	<p>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 mogna bär, timjan 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 €</p>
<p>Borie de Maurel Charivari 2023 Aop Cabardès 14 €</p>	<p>Endast Grenche Noir. Brigitte Bardot är tillbaka i våra hjärtan och vinglas. Vinodlaren Michel är en stor poet så här kommer hans ord om vinet: Till tonerna av Charivari! Ett vin för barer, bistroer och sena nätter. För "ginguetter", bistroer och ställen där glasen klirrar och livet känns lite friare. Kort sagt – ett vin att dricka. Inte för etikett-snobbar. Inte för "bobos" eller intellektuella som, med nervös min, bara vågar smutta lite försiktigt. En ren grenachejuice och ett vin att dricka svalt under varma vår och sommarkvällar, när luften blir lätt och natten ung, och världen känns lika fri som virvlande sommarkjolar. Vad som tilläggas bör är att det är ett mycket prisvärt vin. EKOLOGISK</p>
<p>Franc Parler Ärligt Talat 20/21 My Wine Vin de France 14 €</p>	<p>Vinet kommer från endast en hektar stort vinfält på Domaine Cabrol – en plats jag har förmånen att hyra och arbeta med. Min första årgång var 2016, och sedan dess har detta lilla fält med 17 rader uppbundna Cabernet Franc blivit min stolthet och källa till både glädje och utmaningar. Vinstockarna växer som i en amfiteater, med utsikt över Pyrenéerna och en olivlund – en plats som inte bara ger druvor, utan även en unik känsla av ro och skönhet. Skörden är alltid ett hjärteprojekt, som fullbordas tillsammans med familj och vänner. Det här är ingen storskalig produktion – snarare kärleksfull liten cuvée, där varje årgång speglar platsen, druvan och årets villkor. Här presenterar jag två (eller snarare tre) olika årgångar:</p>
<p>Franc Parler Ärligt Talat 2019 My Wine Vin de France 14 €</p>	<p>2019: En gång något slutet och kantig, men har med tidens hjälp öppnat upp sig och utvecklat en charmig rökighet, och grön, mogen paprika med lite järntoner. Perfekt att dricka nu, tycker jag. Anledningen till att den är med i Vinterns Paket. 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 köttretter. Det är inte enkelt att vara vinodlare, men passionen och platsen gör det värt allt.</p>
<p>Françoises My Wine 2022 Vin de France 15 €</p>	<p>Här kommer Françoises – ett nytt kapitel, fött ur samma jord som Franc Parler. Från två rader Grenache, skapade jag en pied de cuve – ett första andetag för att väcka jäsningen till liv. Två dagar senare lades hela klasar av Cabernet Franc varsamt ovanpå, så att varje druva fick jäsa inifrån, i sitt skal, i egen takt. Frukten fick tala först, med djup röst. Året därpå, 2023, upprepade jag samma vinifiering – men den här gången lät jag en Syrah från Cabrol inleda dansen. Resultatet? Två viner som ville stå på egna ben. För olika för att gömma sig bakom Franc Parler, men för sanna för att blandas med något annat. Så föddes Françoise – ett kvinnligt vin, mjukt men bestämt, ärligt och fritt.</p>
<p>Françoises My Wine 2023 Vin de France 15 €</p>	<p>Françoise 2022 bär smaken av röda bär och solmogna jordgubbar. Lättfotad över tungan till en början, men avslutar med örtiga, rakryggade tanniner. Françoise 2023 rör sig i mörkare toner – svarta vinbär, oliver, med mindre tanniner men en pepprig skärpa som väcker sinnet i finalen. Två årgångar. Två uttryck. Samma själ.</p>
<p>Pierre Cros Le Barthas 2024 Aop Minervois 16,20 €</p>	<p>Hälften Mourvèdre, hälften Syrah. Här kommer en ny årgång av Le Barthas från Pierre Cros, utvald som årest vinodlare av Guide Hachette – ett vin som många av er redan tycker mycket om. Eftersom vi i detta utskick presenterar flera lättare vårviner ville jag också ta med något för er som ibland längtar efter lite mer djup och kraft i glaset. Ett vin med mörka, mogna bär och härlig fyllighet. Doften är generös och varm, med toner av mogna bär, peppar och saltlakrits. I munnen är vinet både fruktigt och örtigt, och det finns något solmoget och nästan sydfranskt avslappnat över helheten. Det går absolut att njuta av redan nu, men vinet kommer att bli ännu rundare om ni sparar flaskan till hösten. Det kan dessutom lagras i sju till nio år. Vill ni att vinet ska visa hela sitt "jag" redan i dag, håll det gärna på karaff en timme innan servering.</p>
<p>Jean Baptiste Senat Ordinaire 2024 IGP Aude 17,00 €</p>	<p>80% Syrah från 40 år gamla stockar och 20% Grenache från 30 år gamla rankor. Druvorna handskördas i små korgar. En stor del av Syrah-druvorna pressas direkt, ungefär som vid framställning av vitt vin, medan Grenachen jäser med hela klasar. Båda vinerna lagras därefter i ståltank i tio månader. J-B beskriver själv vinet så här: Ordinaire... ett vin som inte är så ordinärt som namnet antyder. Det följer de enkla vinernas stil – men utan att vara banalt. Ett vin med krispiga röda frukter och en lätt ton av röda blommor, som pion, samt garrigue – framför allt timjan. Friskt i uttrycket, med en fin energi i gommen utan att ta plats. En cuvée med hög drickbarhet, delvis tack vare sin låga svavelhalt, men framför allt för att den helt enkelt ger lust till en klunk till. EKOLOGISK & Natur</p>

<p>Château Penin Cailloux 2019 Aop Bordeaux Superieur</p> <p>18,50 €</p>	<p>Endast Merlot. Vinstockarna växer på en jordmån täckt av stora, runda stenar – <i>galets</i> – underlagret är en lerbädd som bevarar fukten och ger balans. Druvorna handskördas och sorteras omsorgsfullt. Vinet mognar ett år på franska ekfat och därefter ytterligare 18 månader på betong, vilket skapar en harmonisk struktur och gör det drickvänligt redan nu. Andreas Larsson har tilldelat vinet 91 poäng av 100. Bred attack av mogna bär, lite söt känsla och lakritstoner, med fin extraktion och mogna tanniner. Stor koncentration. Svavelhalten är låg, 45 mg/l jämfört med tillåtna 150 mg/l. Utmärkt att njuta av nu, men kan med fördel lagras i sex–sju år.</p>
<p>Roucas Toumba Grande Terre 2022 Aop Vacqueyras</p> <p>18,50 €</p>	<p>60% Grenache, 20% Syrah och 20% Mourvèdre. Druvorna kommer främst från leriga sluttningar, men en gammal grenache växer på sandig kalkrik sandsten och mourvèdren på ett mer stenigt terroir med rullstenar. Avkastningen är låg, mellan 25 och 30 hektoliter per hektar beroende på årgång. Syrah-druvorna handskördas i små lådor. Efter avstjälkning jäser vinet i betongtank och får sedan vila där i ungefär åtta månader. Den årliga produktionen är liten, runt 7 000 flaskor. Näsan är givmild med örter, röda frukter och kryddor. Attacken är ärlig, röda frukter, örtig med mycket garrigue, särskilt timjan, samt korniga tanniner följer vinet hela vägen. Ett vin som gör sig fint till rätter som daube på nötkött, lammstek eller lagrade ostar. Gott att dricka nu men kan lagras ytterligare fem till sex år. Endast 42 fl.</p> <p>Ekologisk ej certifierad.</p>
<p>Christelle Betton Espiegle 2024 Aop Crozes Hermitage</p> <p>21 €</p>	<p>100 % Syrah. En välgjord Syrah från norra Rhône-dalen är något alldeles särskilt, med sina unika dofter och aromer. Christelle är en vinmakare som vi har känt i flera år. Det var Larne som först av oss alla fick möjlighet att prova hennes viner. Nu är det första gången de presenteras i VinBladet. Detta vin kommer från Christelles yngre vinstockar. Druvorna skördas för hand och vinet lagras därefter i 4–6 år gamla fat under tio månader. Doften är stor och charmig, medan smaken är förförisk med toner av viol och röda frukter. I min provningsbok skrev jag bara två ord: jättegott. Ordet “espiègle” betyder <i>busig</i> – och det beskriver vinet bra, tycker jag.</p>
<p>Domaine Richaud Cairanne 2022 Aop Cairanne</p> <p>22 €</p>	<p>35% Grenache, 20% Syrah och 30% Mourvèdre, 10% Syrah och 5% Caunoise. Domaine de Richaud är sannolikt en nyhet för många av er, men för mig är det en producent jag har känt till sedan länge. Livet tar ibland omvägar – vissa följer man, andra inte – men oavsett är jag mycket glad över att äntligen kunna presentera ett vin från Richaud här. Det är en av Frankrikes absolut främsta vingårdar som Mats-Eric Nilsson i sin prisbelönta bok <i>Château Vadå</i>, framhåller Richaud, som ofta förekommer i boken, som den mest ärlige och kunnige vinodlaren i Frankrike och övriga världen. Fler viner från denna fantastiska egendom kommer att dyka upp framöver. Vinstockarna är mellan 40 och 70 år gamla och växer på sydvända sluttningar. Druvorna skördas för hand, jäses med naturlig vildjäst och lagras i betongkärl i tio månader. Vinet har en intensivt röd färg. I både doft och smak dominerar aromer av röda, syltade frukter, choklad och kryddor. Tanninerna är väl integrerade och silkeslena. Smaken är mjuk och fyllig, med ett uttrycksfulla frukter och en kryddig avslutning med toner av söt lakrits. Detta är Richauds mest kända cuvée och visar en vacker balans mellan generositet och elegans.</p> <p>EKOLOGISK & Natur</p>



ELDVINER

Det är med tungt hjärta jag introducerar en ny kategori i VinBladet: **Eldviner**. Namnet låter kanske som kryddiga viner att njuta av till grillen, men verkligheten är mycket tyngre. Det handlar om viner från vinodlare som drabbats hårt av sommarens bränder. Totalt brann omkring **17 000 hektar** mark i flera omgångar, varav cirka **1 500 hektar vinodlingar** förstördes. Över **200 vinodlare** är berörda. Bland dem finns två av våra egna vänner: **Rémi Jaillet** och **Sophie på Clos de l’Anhel**. För att stötta dem har vi beslutat att alltid inkludera minst ett av deras viner i denna kategori. Mer än någonsin behöver de vårt stöd – och mer än någonsin kan vi visa det genom att köpa och dricka deras viner.

<p>Clos de l’Anhel Terrassettes 2022 Aop Corbières</p> <p>19 €</p>	<p>Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre. Carignan var äldst med 84 år och den yngsta var ett fält med Grenache som var 17 år. Manuell skörd. Druvklasarna avstjälkas och krossas. Maceration i 20–30 dagar. Pigeage görs varje dag tills skalmassan är helt nedsänkt i musten. Delvis samjäsning av druvsorterna. Detta vin består enbart av frirunnet vin. (vin de coule). Färgen är intensivt granatröd. Doften är rik på mörk frukt med inslag av körsbär, björnbär och torkade plommon. I smaken finns fortfarande tydliga tanniner och kan kallas som kraftigt. Gör sig bäst om flaskan öppnas ungefär två timmar före servering. Kan lagras ytterligare fem till sju år.</p> <p>EKOLOGISK</p>
---	--

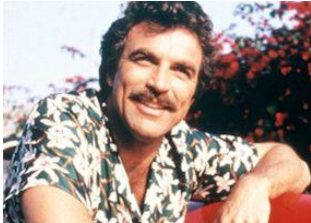
Remi Jaillet
Montadou de Feilho
2023
Aop Corbières

20 €

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 entrecote, 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.

EKOLOGISK & Natur

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.

Vita:

- ❖ Domaine Girard, Chardonnay Classique 26 €

Röda:

- ❖ Jean Baptiste Senat, La Nine 42 €
- ❖ Domaine Richaud Cairanne 2024 46 €

Bubbel :

- ❖ Domaine de Laurens, Clos de Demoiselle 35 €



DOMAINE DE J. LAURENS

Crémant de LIMOUX

LUTTE RAISONNÉE

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

Vi presenterar stolt en Limoux från en 30 hektar stor vingård, belägen tre mil söder om den förtrollande medeltidsstaden Carcassonne.

Faktum är att det finns dokumentation på att mousserande vin tillverkades här redan år 1544 – över ett sekel innan Dom Pérignon 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. En Crémant de Limoux är gjord på exakt samma vis som en Champagne. Vi har valt ut två olika cuvées som ni kan njuta av med familj och vänner.

Graiménous
Aop Crémant de Limoux

14,80 €

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 €

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 PIERRE GERBAIS

CHAMPAGNE

Omvandling till Ekologisk

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.



Vingården Pierre Gerbais består av 14 hektar och 50 personer anställs inför handskörden som varar i ungefär tolv dagar. Deras vinplantor är mellan 30 – 100 år gamla. Druvorna sorterar 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... Här kommer

några stiliga Cuvées från Gerbais.

Grains de Celles Aop Champagne 35,50 €	50 % Pinot Noir, 25 % Pinot Blanc och 25 % Chardonnay. Vinet har mognat i 30 månader, efter 10 månader på jästfällningen, helt och hållet i ståltank. Druvor från tjugo olika lägen ingår i cuvéen. Detta är en Extra Brut med endast 3 g socker per liter. Produktionen uppgår till cirka 7 000 flaskor per år och svavelhalten ligger på 45 mg/l. Stilen är mycket mineraldriven med livliga, fina bubblor och bra längd. Med stor sannolikhet är det en utsökt kombination till den krämiga osten Brillat-Savarin.
Champs Viole Aop Champagne 50 €	100% Chardonnay. Deras Blanc de Blanc. 36 månader lagring. Druvorna kommer från en enda mark som heter Champs Viole som är belägen på en sluttning mot söder. 5 300 flaskor per året. Svavelhalten är 22 milligram per liter. Sockerhalt 3 gram per liter.
La Loge Aop Champagne 65 €	100% Pinot Blanc och plantorna är planterade 1904! Champagnen har mognat i 36 månader. Det är en Extra Brut med sina låga 3 gram socker per liter. De var en av de första som gjorde en Champagne på endast Pinot Blanc. De producerar 2 900 flaskor per år. Svavelhalten är 16 milligram per liter. Som på alla deras champagner är bubblorna små, många och livliga. Näsan är elegant med vita blommor och citrusfrukter. Munnen likaså. En ytterst stilig och lättdrucken champagne. Underbar med kärlek i sällskap.

EPICERIE FINE

Delikatesser		Oliver, Olivolja & Annat	
Confit de Canard , 2 lår	20 €	Biodynamisk Olivolja Casa Pereja 500 ml	14 €
Confit de Canard 4 lår	28 €	Biodynamisk Olivolja Casa Pereja, 5 l dunk	69 €
Rillettes pur Canard 180 gr	6,50 €	Ekologisk Olivolja Oulibo 0,75 l	18,50 €
Gésiers de Canard skivade 400gr	9 €	Oliver från Minervois Lucques 220 gr/420 gr	7/11 €
Tre olika franska terriner	11 €	Oliver från Minervois Picholine 220 gr/420 gr	7/ 11 €
Foie Gras hel 125 gr	16 €	Olivetvål Marius Fabre sedan 1900, 400 gr	6 €
Ekologiska skalade Mandlar 1 kg	20 €	Vin Karaff ” Le Graal”	28 €
		Fin keramik från NOT	15-25-48 €

Vår 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.

Vår Paket 12 Röda ärliga & 6 krispiga Vita

6 x Air

se text under Rémejeanne

6 x Charivari

se text under GenuVina Viner

6 x P'tit Lag

se text under Eric Laguerre

232 €

DET ÄR ENKELT ATT HANDLA

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

Gå in på vår hemsida och gör beställningen eller skicka per mail till:

petra@pinotnoir.fr

larne.wallisson@gmail.com

my.nilsson@pinotnoir.fr

willy.nilsson@pinotnoirtravel.com

SENAST Fredag den 20 mars

- 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 42 € / < 60 flaskor 82 € / < 90 flaskor 110 € / < 120 flaskor 148 € / < 500 flaskor 180 €

BONNE DÉGUSTATION OCH VI ÖNSKAR ER EN HÄRLIG VÅR!!

från oss alla My, Larne, Petra & Willy