

VinBlad Vår 2023

Bonjour VinVänner,



Troligtvis har ni alla fått nys om strejker, demonstrationer och missnöjsamhet i Frankrike.

(Jag antar att den höjda svenska alkoholskatten gått mer diskret fram i Sverige.)

Frankrike är landet som jag valt att bilda familj och mitt hem i. En stor anledning är friheten att alltid uttrycka vad man tycker och tänker. Men också för jag anser att livskvaliteten sätts mer i fokus i det vardagliga livet.

Män, män sa kvinnan... Ibland hänger man inte alltid med i svängarna. Speciellt inte efter att ha sett nyheterna på TV, vilket vi bara gör en gång i veckan, som tur är. Varför all denna brutalitet? (Kavalkader, "Méga bassines" i Saint Soline plus allt annat våld i världen...)

Män, män sa kvinnan igen. Det viktigaste för mig att framföra i Vårens VinBlad är att det inte blir någon strejk hos franska vinodlare som förhindrar er att njuta av deras riktigt gjorda, goda viner. Vinodlare är bönder och de vet att växtriket aldrig bojkottar framfart och förändringar. MEN å andra sidan behöver de inte strejka för att ändra på Vinets pensionsålder. Plakat eller knutna nävar behövs inte för att veta när ett vin ska gå i pension. Vinodlarna behöver inte ens smaka på vinet för att få bekräftelse, det räcker att dofta på det.

Vad som är så enormt passionerande med vin är att det är den enda drycken vi dricker som har samma livscykel som oss. Under jäsningen är det ett embryo, sedan föds det på flaska och går igenom alla stadier liksom vi, barndom, ungdom, ung vuxen, äldre vuxen, pensionär och så dör det. Precis som vi. Vinet fortsätter att leva och förändras i flaskan och vinets "rynkor" är färgen, avfällningen och doften.

Man tror att det finns 600-800 olika väldefinierade aromer i ett levande vin!

Vinets dofter klassas i tre olika kategorier: **Primära** – **Sekundära** och **Tertiära** aromer.

De **Primära** aromerna är de specifika dofterna för druvorna som också påverkas hur vinplantorna är odlade och vilken terroir de växer på. Det kan vara kryddiga nyanser som peppar och timjan. Blommiga aromer är en annan grupp som innehåller dofter av rosor, violer och kaprifol eller fruktiga aromer som citron, grapefrukt, blåbär, hallon och björnbär. Ett exempel är krusbär eller fläder för en mogen Sauvignon Blanc och buxbom för en omogen Sauvignon.

De **Sekundära** aromerna bildas vid jäsningen och efterföljande malolaktisk omvandling. Vilken typ av jäst som används har stor betydelse för vilka aromer som bildas. Därför preciserar jag gärna i VinBladet när bara vildjäst används. Aromerna bildas av mikroorganismer och kemiska reaktioner mellan olika ämnen i druvmusten, huvudsakligen mellan socker och aminosyror. Förutom jäst så har även macerationstiden och jäsningstemperatur stor inverkan. Här har vinodlaren ett stort inflytande på vinet. Typiska sekundära aromer är fruktkaramell, äpple, banan, persika, honung, jordgubbssoppa och nypon.

När vinifieringen är klar och mognaden sätter i gång pratar vi om **Tertiära** aromer. Syret i vinet, polyfenoler, tanniner, sulfiter reagerar och bildar nya aromer med tiden. Vinet åldras. Väl känt är lagring på vinet i ektunnor som ger speciella aromprofiler. Typiska tertiära aromer är katrinplommon, lakrits, vanilj, rostade hasselnötter, läder, karamell, kaffe och mörk choklad till en början sedan med ålderns rätt kommer svampdofter, underskogsdoft, mysk och jord.

Och när dofter som de sistnämnda dyker upp, då vet vinodlare och vinsmakaren att vinet har gått i pension.

Vinet vinner då inte längre på att bli äldre, det är bara till att njuta så länge som möjligt. Hur länge det sedan tar i tid och år för ett vin att komma till tertiära aromer och sin rätt till pension beror på flera olika faktorer som kan komma i följande VinBlad.

En idé dök just upp tillsammans med Requieu i glaset. Det finns ju hundar som luktar sig fram till Covid, narkotika och mycket annat.

Kanske borde president Macron ta hjälp av hundar, för att tala om när tertiära tiden infunnit sig och då också vilken ålder som är lämpligast för att varje person att gå i pension?

Så kanske vi i Frankrike slipper stängda skolor, försenad post och långa bilköer.....

Men innan dess låt oss njuta av goda viner.

I Vårens VinBlad finner ni ostrejkande, goda viner från Frankrikes alla håll.

Vi önskar er en härlig läsning och botanisering i Vårens VinBlad.

Fransk-Svenska hälsningar, My, Larne och Willy

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine Mirausse alias RAYMOND JULIEN

MINERVOIS

LUTTE RAISONNÉE

För er som ännu inte känner Raymond och hans viner kommer här en kort beskrivning. På Domaine de Mirausse bor en mycket varmhjärtad och trevlig man vid namn Raymond Julien som personligen anser sig vara världens bästa dansare.



När man kör in på vingården där de vackra stenbyggnaderna fredligt ligger likt en liten by får man en blandad känsla av romantik, nostalgi och charm. Det känns om tiden stannat. Även inne i hans vinkällare lyser modern teknologi med sin frånvaro. Det är vind, vatten och plog som används mest. Raymond sitter sällan vid datorn, hans press är en gammal vertikalpress utan el, ingen teknisk kylanläggning finns i källaren och filtrering sker med avklippta vinplantaskvistar.

På dagarna är Raymond ute bland sina vinodlingar, på kvällarna går han gärna till någon trevlig restaurang eller lagar underbara middagar i vänners sällskap. Det dukas upp under det 300 år gamla kastanjeträdet på sommaren och framför den stora öppna spisen på vintern. Varje sommar bjudes till stor fest på gården. Tillsammans med några halvtokiga kompisar organiserar de en tjuvfäktnings tävling med en synnerligen djurvänlig uppsättning. En livsnjutare i allra högsta grad.

I Raymonds viner finner ni alltid en väldigt mörkröd färg, nästan svart och en del tanniner i finalen. Raymond avstjämlar nämligen aldrig sina klasar och tycker definitivt bättre om att kalasa än att ta bort klasar. Han använder dessutom huvudsakligen "vin de presse" (det pressade vinet) i sina cuvées. Raymond är inte den yngste i vinvärlden även om han själv ofta skryter om sitt goda utseende. Han hävdar även att den vackraste kvinnan inte kan avstå en inbjudan till en dans med honom. Men trots sin ålder, märker vi att han överträffar sig själv från år till år, både när det gäller dans och vinmakande. Vinodlaren är mycket omtyckt, hans viner likaså. Mirausse är klassad i

kategorin Lutte raisonnée men Raymond odlar sina plantor ekologiskt och är inne på sitt andra konverterings år. Raymond gör ännu inga vita viner, men planterade gröna druvor i fjol.

Rosé Tom & Lily

2022

Aop Minervois

11 Euro

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

Rött Rouge de l'Azerolle

2022

Aop Minervois

11 Euro

Mest Grenache och lite Cinsault. När Tom et Lily har runnit av till jäsning av rosén, får "resten" ligga kvar på skal och Raymond fyller tanken med druvor från ett fält Grenache, sedan vinifierat tillsammans och blir Rouge de l'Azerolle.

Druvorna är skördade vid rätt tillfälle och Rouge de l'Azerolle är krispigt med röda bär, charmiga aromer och lite vitpeppar i final. 2022 är kanske den bästa årgången någonsin... Är med i Vårens Paket.

Rött L'Azerolle

2020

Aop Minervois

14,50 Euro

Hundra procent Carignan! Flera odlare tar bort dessa plantor för att plantera in nya ädla sorter - man fick till och med betalt av franska staten om man gjorde det - men inte Raymond. Hans gamla plantor, som helt naturligt ger väldigt låg avkastning, har visat sig ge ett underbart vin och här är beviset. Doften är mullig och med mosade, mogna björnbär. Attacken något syrlig med syltad frukt, rustik final. Även känt som ärtsoppevinet men lika gott till grillat ankbröst.

Rött Le Grand Penchant

2020

Aop Minervois

15 Euro

Grenache och Syrah. Det är sista chansen för er att köpa årgång 2020 av både Grand Penchant och L'Azerolle. Båda är perfekta att dricka nu. Grand Penchant är alltid mer "polerat" än L'Azerolle. Svarta vinbär i stilen och mogna röda bär med örtighet. Kan lagras ytterligare 4-5 år.

Rött L'Enchantement Simple

2021

Aop Minervois

20 Euro

Endast Grenache. Raymond har inte erkänt det, men jag vet mycket väl vilket vin han har haft i bakhuvudet när han skapade Enchantement. Det finns ett mytiskt Châteaneuf du Pape vin som heter Rayas. Raymond älskar detta vin. Han har säkert gått och funderat i många år, för att finna ut om han har en Grenache som kan ge samma värme och kärlek som Château Rayas ger. Namnet betyder "Lätt förtrollning". Vinet är något ungt förmärvarande och Grenachen lite stramare än förra årgången. Kan lagras upp till 6-8 år. Tyvärr är Cendrous slut på gården, ny årgång kommer till sommaren.

BOURGOGNE

Domaine Richoux Gabin & Felix

IRANCY

EKOLOGISK & delvis biodynamisk

Irancy, en vacker liten by i nordliga Bourgogne belägen ett "stenkast" från Chablis. De vinkladda kullarna omger byn likt en amfiteater. Körsbärsträd bjuder in sig i skådespelet och erbjuder en ännu mer romantisk syn när träden står i blom.

Irancy fick sin egen appellation 1998. Dessförinnan stod det Bourgogne Irancy på etiketten (regional appellation), nu står det endast Irancy (kommunal appellation).

Trettiotal odlare delar på blott 160 ha. Appellationen är föga känd i Frankrike. När jag är bjuden på vinodlarmiddag brukar det bli en flaska Irancy som present med tanke dess intimitet.

Att jag har varit med i vinvärlden ett tag är uppenbart när jag åker till den underbara byn Irancy och besöker Richoux.

Det är nu tredje generationen som jag känner och arbetar med. Jean Claude farfadern med sina tre passioner: skidor på vintern, cykling på sommaren och älskarinnan året om. Thierry, den lugna pappan med stor näsa och nu de krullhåriga sönerna Felix och Gabin. Lärne ställde frågan till Thierry om det var stor skillnad på att vara son i en vinfamilj eller fader. Thierry svarade med ett stort leende att han var en ytterst lycklig pappa och vinmakare. Han hade inte kunnat önska sig bättre liv. Vinkällaren är nyrenoverad och Thierry, Gabin och Felix arbetar både vinodlingar och vinifierar tillsammans. Förutom familjen där mamman Corinne sitter på kontoret, har de två anställda. Under vår senaste vinprovning i källaren uppdagade vi Thierrys speciella passion för väder. Han kan tala om hur vädret var i varje månad sedan 1945!

Vi frågade hur hans minne klarar av det? Svaret var -"för oss är vädret ytterst viktigt och varje gång jag dricker en årgång påminner vinet mig om hur klimatet var."

Irancy var min första förälskelse i vinvärlden. På min första lediga onsdag som au pair, för länge sedan... bar den lilla rostiga Peugeot 104:an och jag i väg på upptäcktsfärd. Anledningen till att vi hamnade i Irancy var för att min farfars bästa travhäst hette Iransy, men vilken överraskning det blev när de vackra vinkullarna dök upp! Underbar syn! Tre flaskor Irancy 1989 köptes till pappa Willys kommande julklapp. En flaska ryktas vara kvar.

Sedan dess har vi provat byns samtliga odlare och vi vet med övertygelse att tre håller mycket hög kvalitet. Men vår käre favorit är Domaine Richoux. Vi har provat alla hans årgångar sedan 1988.

Alla druvorna handskördas i små korgar och gården är ekologisk stämplad sedan 2011, de har dock arbetat ekologiskt betydligt längre. Irancyviner är ofta ljusst färgade och smakrika med stor elegans. Familjen är generös med att lagra sina viner i minst två år innan de börjar sälja dem. Några av er VinVänner, har haft chansen att följa med mig ner i källaren där det inte tvekas att plocka fram en äldre årgång som bevisar att Irancy, trots sin finess, varar i många år. Frost och hagel har dragit fram över appellationen för ofta de senaste årgångarna så vi kan bara presentera två olika cuvées från Richoux.

Rött Irancy

2018

Aop Irancy

22,50 Euro

Endast Pinot Noir som i 99,5% av alla röda Bourgogner. För Irancy-kännare och -älskare är denna årgång kraftigare än vad vi är vana vid. Men det är ju inte negativt, bara lite ovant. Alla deras viner har mognat i lugn takt mellan 24–30 månader i betongfat, stora ekfat eller mindre. Deras viner är ärliga och charmiga. Irancy 2018 har fått mycket sol och erbjuder syltade bär med lite lakrits i finalen. Ett vin som kan lagras ytterligare 5–7 år.

Rött Irancy Les Cailles

2017

Aop Irancy

27 Euro

Endast Pinot Noir återigen. Les Cailles är en bit mark i Irancy som erbjuder mer karaktär. 2017 är en kallare årgång så här finner vi mer den väl igenkända Irancy-stilen. Blygare i karaktär än Irancy 2018 men ändå större personlighet. Näsa med körsbär (griottes), munnen har en syra som kommer att bli mindre med lagring. Friskt Bourgogne-vin. Kan lagras 5–10 år.



BORDEAUX

CHÂTEAU DE CASTRES



GRAVES

LUTTE RAISONNÉE – HVE

Monsieur Rodriguez tog över slottet tillsammans med sin fru för ungefär 25 år sedan. Rodriguez är utbildad kemist och i många avseende en perfektionist. Slottet härstammar från 1700-talet, men vinkällaren byggdes om när de tog över slottet. José kommer från korkmarknaden, men är långt ifrån korkad... Man "skyller" ofta på korken när det blivit ett defekt vin, men även andra riskgrupper finns. Träpallar och annat behandlat trä i vinkällaren kan även "smitta" vinet på ett liknande sätt. Därför valde José att fälla sina träd och sedan torka dem själv innan han byggde taket i sin vinifieringskällare. Inga behandlade träplankor kan ställa till skada på hans viner. Inte en enda träpall får komma in i källaren utan han lastar sina viner på pallar på en avskild plats.

För femton år sedan köpte Monsieur Rodrigues ett slott som ligger granne med en känd "slottsherre", ingen mindre än själva Smith Haut Lafitte. Slottet är **Château Roche-Lalande** och ligger i grannappellationen, Pessac-Léognan. Båda slottens viner gör "modern" stil av Bordeauxviner. Mycket mogen frukt och ingen dominant och enträgen ek. Hans viner behöver inte väntas ut i femton år innan smaklökarna förförs.

José har köpt ytterligare två vinslott. Totalt har han nu 70 ha och fyra slott. Anledningen till expansionen är att hans dotter och son har bestämt sig för att arbeta i familjeföretaget. Hans dotter Léa arbetar på vinslotten och är ofta ett ansikte utåt i Bordeaux-världen för kvalitetsviner. Hans son gör för närvarande en karriär i lyxbranschen i Paris. Pappa hoppas fortfarande att sonen ska komma tillbaka, gå en oenologi-utbildning och arbeta i "familjeimperiet" som pappa José har byggt upp.

José tycker om att ha koll på saker och ting. I alla sina vita viner har han samma druvblandning, även i sina röda. På frågan varför han arbetar så: "- Jag är 60 år och har gjort vin i 25 år och har kommit fram till att den bästa blandningen för vita Bordeauxviner är 40% Sauvignon Blanc, 45% Semillon, 10% Sauvignon Gris och 5% Muscadelle. Och för de röda viner är det 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 50% Merlot." Det är inte ofta man träffar en vinodlare med detta radikala synsätt. Han skördar sina vinfält i flera omgångar för att få flera varianter på mognadsgraden. För att göra ett balanserat vitt vin skördar han först en gång när druvan inte är mogen för att få den syrliga smaken och aromen - som en grön tomat. Sedan blir det en andra skörd när druvan nästan är mogen för att finna toner som vinbärsskott och buxbom. Tredje skörden är druvan mogen och det ger citrus-karaktär. Fjärde skörden blir när druvan är övermogen och det ger gula frukter, lite exotiska. Fyra gånger så mycket arbete under skörden men det är José hemlighet till att nå komplexitet i sina viner

Vitt Château de Castres 2020

Aop Graves

19 Euro

Som tidigare sagt är druvorna här enligt José den ideala blandningen 40% Sauvignon Blanc, 45% Semillon, 10% Sauvignon Gris och 5% Muscadelle. Vinet är lagrat på ekfat, men det tar inte alls över. Trevlig blommig näsa, exotisk, aprikos. Attacken bra och lite vanilj i slutet från eken som förlänger finalen.

Rött Tour de Castres 2018

Aop Graves

14,60 Euro

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot och lite Petit Verdot. Tour de Castres är lillebror till Château de Castres med yngre vinplantor. Jäsning på stålfat och sedan lagrat på gamla ekfat i ett år. Behaglig näsa, lite tobak, lakrits, lagerblad i final. Trevligt vardagsvin i klassisk stil. Fått 89 poäng/100 Wine Enthusiast och två stjärnor i Guide Hachette. Bör drickas inom två år.

Rött Château de Beau Site 2018

Aop Graves

16,50 Euro

José andra slott i Graves som ligger fem km från Château de Castres. Samma druvammansättning: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc och Petit Verdot. Vinplantorna är äldre än i Tour de Castres och det känner vi redan i näsan. Röda frukter och bär med en hint av vanilj. Valfyllt och rund mun. En mogen och trevlig Bordeaux. Bör drickas inom fem-sex år.

Rött Château de Castres 2019

Aop Graves

19 Euro

Samma druvammansättning 45% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot, 5% Cabernet Franc och 2% Petit Verdot! Vinplantorna är äldre än 35 år. Vilket ger mer koncentration och längd. Vinet är lagrat 12 månader på franska ekfat, äldre och nya. Mörkröd färg, svarta vinbär och björnbär med en del mineralitet. En nypa ekfat klämmer till i final. Också en mogen och trevlig Bordeaux. Har fått en guldmedalj i Bryssel och 90/100 av James Suckling. Kan lagras upp till åtta år.

Rött Domaine Roche-Lalande 2018

Aop Pessac Léognan

18,50 Euro

Samma druvor 45% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot, 5% Cabernet Franc och 2% Petit Verdot! Vinstockar över 30 år. Lagrat ett år på ekfat. Den första näsan erbjuder kummin, sedan kommer cederträ och mörka, söta bär. Fyllig mun och kryddig final.

Rött Château Roche-Lalande 2018

Aop Pessac Léognan

29 Euro

Behöver jag repetera att det är samma druvammansättning? Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc och lite av Petit Verdot. Vinet har mognat 15 månader på ny fransk ek. Tobak, kaffe och kryddig näsa. Ekfatlagringen är mer närvarande här. Kanske lite ung att dricka nu. Behöver mogna två, tre år till men är ni nyfikna på att smaka, lägg det på karaff två, tre timmar innan ni provar det. WineEnthusiast har gett det 92/100.

CÔTE DU RHÔNE

ROUCAS TOUMBA

VACQUEYRAS

EKOLOGISK & delvis biodynamisk



Både Vacqueyras och Roucas Toumba är läckra namn, riktiga artistnamn tycker jag. Vi befinner oss i södra Rhône, mellan Châteauneuf du Pape och Gigondas. Landskapet är vackert med cypresser, vinplantor, olivträd och spetsbergen (Dentelles de Montmirail) som ligger likt en kuliss i bakgrunden. Här odlas huvudsakligen Grenache men även de andra medelhavsnära druvorna.

Vacqueyras befinner sig i vinstil mellan Châteauneuf du Pape och den kraftigare Gigondas. De kan ibland vara ganska alkoholhaltiga och lite burdusa med kraftiga tanniner. Men Roucas Toubas viner, vilka vi smakade för första gången på vinmässan i Avignon imponerade med sin stora fruktighet. Vinodlaren Eric Bouletin är lång och ståtlig. När man presenterar sig som svensk på en vinmessa är det många vinodlare som rynkar på näsan och kritiserar det svenska monopolet, men den första kommentaren vi fick från Eric var: "Sverige känner jag väl till. Jag håller på att läsa Nils Holgersson för min son."

Det var nästan den enda dialogen med Eric den dagen. Strax därefter lämnade Eric oss med sina flaskor och skyndade till ett möte någonstans. Vi provade lugnt igenom vinerna i Eric's frånvaro och gillade dem mycket. Sedan dess har jag varit på hans lilla gård tillsammans med vinvänner. I byn finns ingen skylt till vingården. Efter en vänstersväng vid brandstationen finner man en upp-och-nervänd plog som visar att man kommit rätt.

Vinet var mörkt, nästan lika svart som Eric's händer och vem som har mest personlighet – vinet eller Eric - är svårt att avgöra? Däremot är han barnsligt glad och lite blyg, nästan generad, när man berömmar hans viner.

Att vingården ligger vid brandstationen gav drama en höstdag i byn, Vacqueyras. Jag bad nämligen mina tre musketörer köra förbi och hämta provflaskor. Jag förklarade att gården var lätt att finna om man hittade till brandstationen. Brandstationen heter Pompier på franska så det är bara att fråga efter den, förklarade jag. Pappa Willy gick av bilen på torget och med sin gestikuling och franska parlör sade han med hög röst med flera repriser: **POMPIERS!** Det blev lätt panik i byn.

Befolkningen trodde ju att det brann i knutarna!

Eric är stolt över sina gamla Grenacheplantor, brukar jorden utan kemikalier och alla hans druvor är handskördade. Eric intresserar sig och oroar sig för klimatförändringen. Han berättade att han förlorat en odling som var 110 år. Vinplantorna frös ihjäl. Det var inte den kalla temperaturen som tog kål på dem utan en alldeles för häftig temperaturskillnad. Från en dag till en annan, i början på februari, gick temperaturen från 22 grader ner till minus 8! De stolta plantorna hade stått och gett druvor i 110 år och dog över en natt! Efter filosoferande runt detta trista fenomen har Eric börjat plantera in lite vita druvor bland de röda. En rustik vitvins-druva, som dessutom ger friskhet till Grenachen som dessutom har en risk för att få hög alkoholhalt. När inte Eric tar hand om sina druvor eller vin är han antingen ute och kör motorcykel eller sitter på sin terrass och tecknar. Det är Eric som ritar sina etiketter. Alla druvor är handskördade. Eric gör vin på endast tre hektar så flaskorna är svårfunna, men här kommer dem!

Vitt Les Premices 2021

Vin de Pays

22 Euro

Många druvor, Marsanne, Rosanne, Grenache Gris, Vermentino, Viognier, Carignan Blanc, Clairette et Picadrin, enligt Eric en inhemsk vit druva som användes mycket i början av 1900-talet. Druvorna är skördade tidigt på morgonen för att få in dem kalla i källaren. De pressas och får ligga stilla i 24 timmar för att avfällningen ska lägga sig på botten och sedan lägger Eric vinet på 500 liters ekfat för jäsning utan tillsats av jästsvampar. Han gör 3 000 flaskor per år. Näsan är generös med mogna, torkade aprikoser. Tropiska frukter och kaprifol. Munnen är bred och kaxig. Passar till smakstark fiskgryta, foie gras eller rökt fisk. Stort vitt vin.

Rött Pichots Roucas

2020/2022

Vin de France

12 Euro

1/3 Grenache, 1/3 Syrah, 1/3 Carignan. Eric säger själv att avkastningen är för låg för att vara lönsam men mer än tillräcklig för att göra ett gott vin. 70 % av druvorna är avstjälkade, 50 % av Carignan vinifieras i hela klasar. Kort maceration och sedan mognad 6 månader på betongfat. Dov men artig näsa. Kryddor, frukt och härlig "dammig" känsla på tungan. Inget stort vin men tilltalande och trevligt. Perfekt till lättare måltid eller aperitif med lufttorkad skinka, panneskinka och oliver. Har 60 fl 2020 sedan årgången 2022.

Rött Coup de Grisou Roucas 2021

Vin de France

13,60 Euro

Hälften Grenache och resten Carignan och Syrah i Eric's nya cuvée. Den 8 april 2021 svepte en "svart" frost liksom Lord Voldemort eller Mårra i Mumin fram över Rhônedalen och endast 15 % av skörden fann vägen till källaren. Coup de Grisou betyder "grått slag" och detta är Eric's vin på druvorna som blev över efter frostattacken. Vinet är i den elegantare stilen med pepprig karaktär och grön paprika. Kanske inte låter så förförande för en vinsmakare men vinet är trevligt och bra till grillad kyckling, paj och aperitif med lufttorkad skinka.

Rött La Grande Terre**2021****Aop Vacqueyras****20 Euro**

60% Grenache, och 20% Syrah, 20% Mourvèdre. En annan mark och äldre plantor ger mindre avkastning. Alla druvorna är avstjälkade. Vinet mognar 18 månader på betongfat. Doftmässigt är det blåbär, blond tobak, trä, lite metall. Attacken är mjuk, fruktig och sedan växer kroppen med mentol och en del tanniner stannar kvar i gommen. Gott till goda ostar och lamm. Kan lagras ytterligare fem-sju år.

Rött Restanque de Cabassole 2020**Aop Vacqueyras****26 Euro**

60% gammal Grenache, 27% Syrah, 10% Mourvèdre och 3 % vita druvor. Endast 20–25 hl/ha. Jäses på betongfat och mognar sedan på 500 liter ekfat för Grenache och Mourvedre och 230 liter för Syrah. Stor, mörk näsa med en palett av kryddor det känns nästan som man vandrar i kryddmarknaden i Marrakech. Kraftigt, stort vin med toner av enbär, choklad, tobak. Gott vin! Kan lagras upp till tio 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. I Höstens VinBlad finner ni flera vita viner eftersom de presenterade odlarna har få vita viner att erbjuda. Naturligtvis går det att få **andra cuvéeer från dessa odlare** om de finns disponibla på gården. Om så önskas, skicka förfrågan per mail.

Vitt Alma Cerius Gardian 2022**IGP d'Oc****9,80 Euro**

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

Vitt Domaine Girard Chardonnay Classique 2021**IGP d'Oc****11,10 Euro**

Plantorna växer 400 meter över havet, är ett tjugotal år gamla och druvorna är maskinskördade på natten. En ärlig Chardonnay som är frisk med citrustoner, ett trevligt vin med lagom syra. En effektiv och god Chardonnay. Prisvärt. Bör drickas inom två år.

Vitt Père Caboché Petit Caboché Blanc 2022**IGP de Vaucluse****10,10 Euro**

Emelies Petit Caboché var med i Vinterns VinBlad och sedan dess har det fått guldmedalj och eftersom jag vet att vinet ofta tar slut snabbt på gården föreslår jag det här igen. Generös näsa med krusbär, nässlor, lite fruktkarameller. Munnen är frisk sprudlande med lite vanilj. Perfekt som apéritif eller "pratvin". Bör drickas inom två år.

Vitt Monsieur Blanc Version IV**Vin de France****12,50 Euro**

Från början var det tänkt att Monsieur Blanc bara skulle bli en engångshändelse, men här kommer Monsieur igen. Herr Vitt skapas på Cabrol. Jag provar olika cuvéeer, väljer och blandar tills ett angenämt resultat: en stilig, flirtande gentleman. Två druvor är med denna gång: Viognier och lite Gros Manseng. Det står ingen årgång på flaskan för att få ner kostnaden på etiketten men det är årgång 2021. Senaste årgången var 2019. 2020 gjorde jag inget M. Blanc. Jag tycker mycket om näsan. Gula frukter, plommon, en hint ananas, kaprifol. Har en nyttig syra i mitten och avslutar med lite rosa grapefrukt. Ett vin som bör drickas inom två år och vid 9 grader.

Vitt David Bérroujon Beaujolais Blanc 2021**Beaujolais****13 Euro**

100% Chardonnay precis som i en vit Bourgogne. Marken ligger lite längre söderut. David var vinodlaren som förra året vann priset på världens bästa Gamay men han gör en utmärkt Chardonnay också. Alla druvorna är handskördade. Vinet är mognat på ståltank. Härlig attack med citrus och vita blommor med en behaglig mineral med gröna äpplen. Bör drickas inom tre år.

Vitt Domaine Aupilhac Blanc 2021 Languedoc 17 Euro
Carignan Blanc 40%, Clairette 30%, Grenache Blanc 20% Ugni Blanc 10 %. Jäsningen sker i stora ekfat 40hl och 20hl. Näsan erbjuder gula frukter, vita blommor. Bred attack med nötter, och len i mun. Något bitter final men som avslutar med ett mjukt minne. Bör drickas inom tre år. *Ekologiskt & Biodynamiskt*

Vitt Domaine des Pothiers Fou de Chêne 2021 IGP d'Urfé 18,50 Euro
Endast Chardonnay. Handskördad, jäst med vildjäst i stora ekfat och sedan fortsatt mognat på ekfat i elva månader. Näsan är behaglig, blommig med rostad brioche (vetebullar utan kardemumma), hasselnötter. Munnen fylld med en härlig syrakick i mitten. Varar länge i munnen. Stiligt vin. Kan lagras ytterligare tre till fyra år men bra att dricka nu. 54 flaskor. *Ekologiskt & Biodynamiskt*

Vitt Dessertvin Château Laballe La Demoiselle IGP Cotes de Gascogne 11,50 Euro
Endast Gros Manseng. Här kommer ett dessertvin från Laballe men som även passar till asiatisk, indisk kryddad mat. Söt utan att vara för söt tack vare sin höga syra. Exotiska frukter, torkade aprikoser, ananas, mango. Till äpple, rabarber-paj eller som apéritif till de som inte dricker torrt vin därefter. Öppen flaska kan lagras i kylskåpet med kork i drygt en vecka.

Här kommer de röda vinerna i olika prisklasser och stilar

Rött Château Laballe Terres Basses 2020 IGP Cotes de Gascogne 10 Euro
En blandning av Tannat, Merlot och Cabernet Sauvignon. Maskinskördad, jäst och mognat på stålfat. Näsan behaglig och snäll. Munnen med små svarta vinbär, röda bär och lagerblad i final. Ett bra vardagsvin. Bör drickas i år.

Rött Alma Cerius Félin Noir 2021 IGP Coteaux de Béziers 10 Euro
Syrah, Merlot och Cabernet Sauvignon. Samma druvor som i In Vino Erotico, skillnaden är platsen där vinplantorna växer. Näsan erbjuder mogna bär, är lite örtig och flörtig. Välbalanserat vin. Inte ett stort vin men gästvänligt när man har lust på ett glas rött. Prisvärt. Bör drickas inom tre år.

Rött Alma Cerius In Vino Erotico 2021 IGP Coteaux de Béziers 10,50 Euro
Syrah, Merlot och Cabernet Sauvignon. Druvorna ligger med skal länge, i cirka 30 dagar, sedan är 20 % av vinet lagrat på gamla ekfat i 6 månader. Ett vin med röda mogna bär, sensuell attack, vilket är naturligt med tanke på namnet. Näsan består av röda frukter och viol, svarta vinbär. Trivsamt, lagom längd. Bör drickas inom två år. Prova det till Tandoori kyckling. Guldmedalj i kvinnoprovning.

Rött Domaine de Cabrol Cuvée Requieu 2019 Aop Cabardès 11,50 Euro
Tre druvor: Cabernet Sauvignon, Syrah och Grenache. För att en Cabardès ska bli en Cabardès krävs minst en medelhavsnära odlad druva och en atlantkustdruva. Doften är frodig med mörka, mogna frukter, enbär, lite träbark och Medelhavsskogsörter. Munnen fylld med lätt bitande tanniner som gör att vinet varar. 2019 är bra att dricka nu men kan lagras upp till två, tre år till. Det röda vinet vi säljer mest i Sverige.

Rött Païssel Le Cinsault 2020 Vin de France 13 Euro
Endast Cinsault, en druva som gör stora klasar och stora druvor. Används ofta till att göra roséviner eftersom den ger lite färg och diskreta tanniner. Avkastning 35hl/hk. Ett mjukt ljusrött vin som ska drickas vid 15-16 grader. Fruktigt, lättare, röda vinbär, mogna röda plommon, inga tanniner. Prova det till apéritif eller fisk. Bör drickas inom tre år. Endast 66 flaskor.

Rött Franc Parler « Ärligt Talat » 2019 Vin de France 14 Euro
Vinet kommer från en hektar stort vinfält som ligger på domän Cabrol. Jag hyr marken och gör vin härifrån. Min första årgång var 2016. Inget annat än Cabernet Franc. Plantorna växer likt en amfiteater och har utsikt över Pyrénéerna och en olivlund. Plantorna ger hög kvalitet på druvorna men inte stor kvantitet. Jag älskar "min" lilla mark med 17 rader uppbundna Cabernet Franc. Men det är inte "helt enkelt" att vara vinodlare... Skörden fullbordas tillsammans med familj och vänner. Av en underlig anledning är det ytterst svårt för mig att beskriva mitt vin. 2019 är lite mer grön paprika och tanniner än 2018. Ingen filtrering är skedd så bottensats kan förekomma. Däremot kan jag lova att ni finner ytterst lite svavel i vinet, inget socker och mycket kärlek. Nu med grön färg på etiketten. Drickes vid 16 grader och gärna till fet mat, fläsk, ankbröst, spansk skinka.



Magnum

Kommer ni ihåg Tom Selleck i serien Magnum med sin röda sportbil, sin brittiska majordome Higgins, sin sexiga mustasch och de flygande rosa flamingos?
Vi älskar magnumflaskor av många andra anledningar. Magnumflaskan är det mest optimala lagringssättet.
Det är generöst och gästvänligt att sätta en magnumflaska på bordet.
Det är vackert, praktiskt och färre flaskor att öppna. Det tar dubbelt så lång tid att tömma flaskan.
Det är några anledningar till att vi väljer att presentera viner i magnum.

Röda

☆	Château de Castres	2019	40 Euro
☆	Raymond Julien Rouge de l'Azerolle	2021	24 Euro

Vitt

☆	Domaine Pommier Chablis	2021	48 Euro
☆	Domaine Girard Chardonnay sur Lie	2021	29 Euro

Bubbel

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



bubbelOOOOOOOOOoooOOOOooooOOOooooOooooooooOOOooooooooOoo

DOMAINE DE J. LAURENS

LIMOUX

LUTTE RAISONNÉE

Kanske inte varje fest kräver champagne. Vi presenterar här en Crémant de Limoux från en 30 hektar stor vingård belägen 30 kilometer söder om den vackra medeltidsstaden Carcassonne. Det finns text-bevis på att man gjorde mousserande vin här redan 1544. Dom Pérignon som sägs ha upfunnit «méthode champenoise» är född 100 år senare! Det var på klostret i Sainte Hilaire, två mil från Laurens som Dom Perignon drack och upptäckte detta pärlande vin. Domaine Laurens gör endast mousserande vin, Crémant de Limoux och Blanquette de Limoux. Gården bildades 1980 av en champagneodlare som heter Michel Dervin. 2002 köpte Jaques Clavel gården och har sedan dess med sina trogna anställda byggt upp en sprudlande rörelse med kunder i Frankrike och övriga världen. Alla druvorna handskördas och resultatet är lysande. 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.

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.

Crémant de Limoux

14 Euro

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

Crémant de Limoux

16 Euro

Bubble00000000ooo000oooo00oooo0ooooooooo00ooooooooOoo

CHAMPAGNE PIERRE GERBAIS



CHAMPAGNE

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

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

LUTTE RAISONNEE

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

Vit Champagne Cuvée Réserve Brut

30 Euro

70% Pinot Noir och 30% Chardonnay. Finns i både halvflaska och magnum. Efter fyra års lagring finner vi här en god champagne som även går att använda till en hel måltid. Bubblorna är små, fina, bubblande och många! Härlig volym i mun. Champagnen är mjuk och rund, i en härlig harmoni. Ytterst angenäm Champagne och lättdrucken! **Finns även i 375 ml 19,50 Euro / 1,5 l – Mgn 65 Euro**

Vit Champagne Cuvée Grains de Celles

34 Euro

50% Pinot Noir, 25% Pinot Blanc, 25% Chardonnay.

Mognat i 30 månader efter 10 månader på jästfällning endast på ståltank. Tjugo olika marker är blandade och årgången är 2019.

Det är en Extra Brut med 3 gram socker per liter. 7 000 flaskor om året och svavelhalten är 45 milligram per liter. Citrus, rostat bröd, hasselnötter. Mycket vinkänsla i denna Champagne, små fina bubblor och bra längd. Underbar att sitta och smutta på i gott sällskap och säkert underbar till osten Brillant-Savarin.

Champagne GREMILLET



CHAMPAGNE

Champagne Gremillet är den Champagne som serveras på Elyséepalatset i Paris vid offentliga tillställningar. Den serveras också på 50 ambassader runt om i världen. Varför den hamnat i VinBladet är också av politiska skäl, min före detta svägerskas pappa känner ägaren. Tillsammans med svärfamiljen provade vi fem olika champagner blint och Gremillet stack ut med sin kvalitet. Gremillet är ett Champagnehus som gör 500 000 flaskor om året och köper druvor från 60 olika odlare. Gremillet bildades ganska nyligen, 1979 utav fadern Michel och det var han som koncentrerade sig på att sälja in sin champagne till diplomatiska platser. Varje gång en rymdraket Ariane sköts upp från Guyane, korkade diplomaterna upp en flaska Gremillet.

LUTTE RAISONNÉE

Vit Champagne Selection

29 Euro

70% Pinot Noir och 30% Chardonnay, små fina bubblor ger en bra attack med gula frukter såsom äpplen, päron och aprikos. Bra balans i mun. Politiskt korrekt och bubblande trevlig. Sockerhalt 7gram per liter. En champagne perfekt som fördrink eller till skaldjur.

bubbel|00000000ooo0000oooo000oooo0oooooooo000oooooooo0oo

EPICERIE FINE

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

- ✕ Fikonvinäger 250 ml - 15 euro
- ✕ Confit de Canard , 2 lår - 18 euro
- ✕ Confit de Canard 4 lår - 24 euro
- ✕ Rillettes pur Canard 180 gr - 6 euro
- ✕ Gésiers de Canard skivade 400 gr - 9 euro
- ✕ Tre olika franska terriner - 11 euro
- ✕ Foie Gras hel 125 gr - 16 euro

Handgjorda bestik från katalonien

- Pallares bordskniv - 14 euro
- ✕ Pallares bordsgaffel - 14 euro
- ✕ Pallares kökskniv - 38 euro

Pasta Donmaine Périès från grannbyn

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

Oliver & Olivolja

- ✕ Biodynamisk Olivolja Casa Pereja 500 ml - 9,50
- ✕ Biodynamisk Olivolja Casa Pereja, 5 l dunk - 57 euro
- ✕ Oliver från Minervois Lucques 420 gr - 10 euro
- ✕ Olivtvål Marius Fabre sedan 1900 , 400 gr - 5,50 euro

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

VÅR PAKET

INNEHÅLLER 6 VITA OCH 12 RÖDA CHARMIGA VINER

6 x Gardian – se text under GenuVina

6 x Rouge de l'Azerolle - se text under Raymond Julien

6 x Félin Noir - se text under GenuVina

184 EURO



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

DET ÄR ENKELT ATT HANDLA

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

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

larne.wallisson@gmail.com

my.nilsson@pinotnoir.fr

willy.nilsson@pinotnoirtravel.com

SENAST Onsdag den 5 april klockan 12.00

- Priserna inkluderar den svenska alkoholskatten och betalas av Pinot Noir
 - För upphämtning i Svedala ingår transportkostnaderna i priserna
 - Vid beställning kan ni betala direkt med kort eller få faktura på e-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 €



Born to be Wine och Glad Vår