

VinBlad Vår 2024

Bonjour Vin Vänner,

Det börjar nu bli hektiska tider för vinodlarna, speciellt för dem som avstår från giftiga ämnen och väljer att göra ärliga härliga viner.



Det finns mycket att göra ute på vinfälten nu.

Beskärningen är i full rulle och bör vara i sista sväng.

Den görs i januari till mars normalt sett, men de

försenade hävdar att plantor klarar sig bättre mot frost om den beskärs sent i mars eller början på april.

Efter beskärningen måste plantan bindas upp för dem som har "pallissage". "Pallissage" betyder att plantorna är uppbundna på ståltråd, så bladen får mer sol på sig, mer fotosyntes för att mogna druvorna. Icke uppbundna plantor beskärs och växer i "gobelet"

Detta görs i majmånad fram till juni, samtidigt som två andra arbetsuppgifter: borttagandet av ogräs och tjuvskott. De som arbetar lite mindre kör över med en besprutningsmaskin en ordentlig gång för ogräsbekämpning och en andra runda för tjuvskott, där de sprutar direkt på plantans stam. Behöver jag påminna om hur dåligt pesticider (bekämpningsmedel) är för vår egen och moder jords hälsa? Tänker inte gå in på detaljer här, för då lär ni få hicka! Men fråga oss gärna, det ligger oss varmt om hjärtat och det finns en hel del att säga. Och är en av anledningarna till att ni finner många ekologiska och biodynamiska vinodlare i VinBladet.

Vinodlarna som arbetar lite mer och framförallt tar hänsyn till vår natur menar också att vinet i vårt glas blir "riktigare och godare".

Vad innebär då detta i praktiken?

Jo, i stället för att spruta ut förfärliga pesticider i vår natur 2,3 gånger måste dessa "arbetande odlare" plöja bort ogräset mellan stockarna med en speciell plog som ej skadar plantan. Alla vet att ogräs är de mest envisa individer, så för att det ska vara effektivt måste plogen föras mellan plantorna tre-fyra gånger om våren. Det var detta som gjordes med häst förr i tiden och som tagits upp igen på några ställen tex. Borie de Maurel och Païssel.

Sedan måste ju tjuvskotten bort annars blir det ingen ordning och reda.

Detta görs för hand, planta för planta.

Lite senare i maj månad skjuter skotten fram ordentligt och då måste odlaren plocka in "grenarna" mellan de två ståltrådarna för att de ska växa uppåt mot solstrålarna.

Med alla dessa moment, plus eventuellt "en grön skörd", vilket menas att man plockar bort klasar i väldigt tidigt stadiet för att få ner avkastningen och mer koncentrerade druvor, kan man räkna ut att en odlare rör vid varje planta cirka 6 – 9 gånger per år.

Låt os göra en liten kalkyl. Vi tar Païssel som exempel,

12 hektar vinplantor med 3 500 plantor per ha, blir 42 000 plantor som manuellt arbetas 8 gånger: det blir 336 000 handtag för att göra en årgång. Utan att räkna med arbetet i vinkällaren!

Kan vi tala om handgjorda viner ???

eller kanske ge dessa odlare ett famntag, klapp eller kyss....

Vår första kriterie att välja vinodlare är att de tar hänsyn till naturen. Den andra är att de gör goda viner.

Mer än 90 % av våra vinodlare använder inga pesticider alls.

Så har vi arbetat i tjugo år och tänker fortsätta i tjugo till.

Pinot Noir, my wine bildades den 4 juli 2004.

20 års jubileum i år!

I våra VinBlad väljer vi "natursköna" odlare som slåss varje årgång för att väna naturen och ge oss ett gott vin.

Vi önskar alla våra vinvänner en lustfylld stund med vinbrevet.

Livet är för kort för att dricka dåliga viner!

Fransk-Svenska hälsningar, My, Larne och Willy

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine Viranel

Saint Chinian

Lutte Raisonnée



Viranel betyder på Occitanska, det gamla ursprungliga språket i Languedoc, liten plats med mycket vin. Och att det vuxit vinplantor och gjorts vin på gården sedan länge finns det flera bevis på.

Gården drivs i dag av bröderna Arnaud och Nicolas Bergasse-Milhé. Fadern i familjen ägnar sig åt de arkeologiska utgrävningarna på gården och har lämnat skötsel av vinplantor och vinifiering åt sönerna. Utgrävningarna visar att det odlats vin på platsen sedan romartiden! Projektet började med att de fann en bit av en mur när de skulle gräva till en vattenledning. Flera spadtag senare har de upptäckt ett större hus där flera familjer bott. Ruinerna visar också att det funnits både vinpress och kvarn på plats.

Familjen köpte gården på 1500-talet och har sedan dess gått i romarnas fotspår. Den stora förvandlingen skedde under Nicolas och Arnands pappas tid, då fadern bestämde sig att lägga vinet på flaska i stället för att sälja vindruvorna till

kooperativet.

Till en början var det bara Nicolas som arbetade på gården. Men när försäljningen började ta fart bad pappan att brodern Arnaud, som då arbetade som idrotts- och tennislärare, att komma tillbaka till familjevaggen och hjälpa till med försäljningen.

Med hjälp av Arnands engagemang och hans colgate-leende har försäljningen skjutit i höjden de senaste åren.

Jancis Robinson och Parker har även noterat deras viner högt.

Jag provade Viranels viner senast i februari på den stora vinmässan i Paris. När man provar deras viner kommer alltid härliga ostar och charkuterier fram och stämningen är trevlig med många skratt.

Viranel har 40 hektar och en av deras trumfkort är deras gamla stockar Alicante. De både maskinskördar och handskördar. Nicolas sköter vinplantorna och vinifieringen, Arnaud försäljningen och tillsammans ger det ett lysande resultat. Vingården ligger i St Chinian norr om Béziers, en knapp halvtimme från Medelhavet. Deras mark har de tre olika jordmåner: runda stora stenar, «galets», kalkjord och kisel «schistes».

Vitt Chardonnay

2022

Igp Pays d'Oc

12,50 Euro

Ett nytt vin på gården. Kommer från en nyinköpt mark av runda stora stenar, "galets". Endast Chardonnay som mognat i ståltank på jästfällning. Trevlig, igenkännande Chardonnay näsa. Citrus och vita blommor. Behaglig mun. Ett vitt vin som bör drickas inom ett år. Med i VinPaketet.

Vitt Viognier

2023

Igp Pays d'Oc

14 Euro

Endast Viognier. Marken är "galets". Mognat i ståltank på jästfällning med "batonnage" i tre månader. Näsan är öppen med mogen aprikos och citrus. Trevlig viognier! Frisk och smakfull. Perfekt till kycklingsallad, forell med mandel och grillade gambas. Bör drickas inom två år.

Vitt Intuition Blanc

2023

Aop Saint-Chinian

13,50 Euro

60% Grenache Blanc, 20% Vermentino, 15% Roussanne och 5% Bourboulenc. Dessa druvor kommer från Viranels kalkjord, vilket ger kraft och mycket smak. Här är druvorna handskördade. 15% av vinet har varit lagrat på ekfat. En hint av guld i färgen. Vita blommor och persika i näsa. Fetma i mun och en känsla av söta, gula frukter i final. God till rätter i citronsåser eller gräddor. Prova det till ugnsbakad lax. Bör drickas inom tre år.



Rött Rendez Vous

2022

Igp Pays d'Oc

10,50 Euro

David Gibson, en känd tecknare, har gjort etiketten och som tack fick han - vin. En vacker rödhårig kvinna finns på etiketten och Rendez Vous betyder möte och ofta är det möte med kärlek inblandat. Druvorna är Cabernet Sauvignon 60% och 40% Grenache. Marken är de runda stenarna, "galets". Kort vinifiering med skal och låga temperaturer för att få ett lättare vin. Resultatet är lyckat. Vi finner ett milt, lent vin med bäriga toner. Drink det gärna vid 16 grader. Perfekt vin till råbiff enligt bröderna. Bör drickas inom 2 år.

Rött Trilogie

2022

Igp Pays d'Oc

12 Euro

En tredjedel av varje druva, Cabernet Franc, Syrah och Alicante Bouschet som är planterad 1939. Ytterst mild vinifiering, speciellt för Alicante druvan som har massor med kraft under skalet. Mognat på betongfat. Lite svarta vinbär och mogna bär, lite katrinplommon. Runt och gott.

Rött Arômes Sauvages 2020**Igp Pays d'Oc****14,50 Euro**

Endast Alicante Bouschet, den enda druvan som har röd juice i stället för vit. Den användes framför allt för att ge mörk färg åt viner. Vid stor avkastning ger druvorna färg, men inte mycket karaktär. Men på Viranel är plantorna planterade 1939 och stockarna är imponerande. De påminner mer om ett litet träd än en vinplanta. Druvorna är stora. På etiketten finns en ridande kanin på ett vildsvin därför både kaniner och vildsvin slåss om de stora, mogna, söta druvorna strax innan skörd. Enligt Arnaud är det en sann historia. Näsan är stor och trevlig med svarta vinbär. Mycket stiligare än de senaste årgångarna. Charmigt annorlunda.

Rött Intuition Rouge 2020**Aop Saint Chinian****13,50 Euro**

40% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Carignan. Varje druva vinifieras var för sig och extraheras mer än de föregående vinerna. Marken är kalkjord och ger även mer kraft här. Lagras sedan 20% på ekfat och resten på betongfat. Näsan vilda körsbär, lite viol och söt lakrits. Tanninerna är mjuka och behagliga. Perfekt vin till grillad ox. Kan lagras upp till fyra år.

Rött Pépites Grenache 2020**Aop Saint Chinian****18,50 Euro**

Endast Grenache. Plantorna växer på kalkjorden och druvorna är handskördade och inte avstjälkade. Lång vinifiering i fem veckor med skal och stjälkar. När vinet är pressat ligger det sedan och mognar ett år på 225 liters ekfat som har haft ett vitt vin tidigare. Näsa och mun är generös med mogna röda frukter. Man känner lite av ekfatslagringen som tillför vanilj och kakao. Enligt Nicolas och Arnaud, drick det till vad ni vill, men MED någon ni tycker om! Kan lagras upp till sex-sju år.

Rött "V"**2020****Aop Saint Chinian****19 Euro**

60% Syrah och 40% Grenache. Gamla stockar, inte så gamla som deras Alicante men de är över 50 år. Dessa druvor växer på deras tredje jordmån, kisel. De äldre druvorna ger mindre avkastning. Här avstjälkas druvorna och får lång vinifiering med skal. Efter att vinet pressats mognar det 40% på ekfat och 60% på stålbat. Ett "V" som är mörklädd och har stor näsa med björnbär, svarta vinbär. Attacken är bred och smakrik, mulliga tanniner med lakrits, viol och choklad. Varför inte till en Boeuf Bourguignon, vilt, oxkind i vinsås eller till ugnsbakad camembert med äpple. Kan lagras i sex-sju år ytterligare.

Dessert Rött Gourmandise**50 cl****Vin de France****22 Euro**

Här är också 100% Alicante men så mycket mer än så. När vindruvsjuicen från Alicante kommer in i vinkällaren blandas det med "grappan" från samma mark, som lagrats på ekfat. Det blir ett "vin muté" dvs ingen jäsning äger rum. Kallas även cartagène eller ratafia. Sedan mognar det enligt Solera metoden. De började göra Gourmandise för över 20 år sedan, vilket betyder att "basen" bildades 1990 och naturligtvis ingen årgång på etiketten. Vinet har tack vare solera-tekniken en enorm komplexitet. Näsan har katrinplommon, choklad och mörka insyltade bär. Choklad även i mun. Perfekt att dricka till valnötspaj, en stilton eller annan stark blåmögelost och choklad, givetvis! I alla dess former. Flaskan kan bevaras öppen i kylskåpet upp till två veckor och stängd kan den lagras llllääää.

Domaine Eric LAGUERRE**Côtes de Roussillon Village****EKOLOGISKT & NATUR**

Det första Eric säger när jag väl hittat hans vinkällare uppe i bergen är: "Vin är samma sak som vinplanta. Det enda jag gör i källaren är att provsmaka vinet och fylla på tunnorna för att oxidering inte ska ske." På min följdfråga om hans val av ekologisk odling var en självklarhet när han på 80-talet tog över gården efter sin pappa svarar han: "Ja! Min fader odlade redan ekologiskt men av andra anledningar än jag. Jag kommer så väl ihåg en dag när han kom hem från staden (Perpignan) och berättade att vinteknikern ville sälja ett så kallat underverks-medel som stoppade vinplantans alla möjliga sjukdomar. Men min fader tyckte att det var ett alldeles för dyrt medikament, en liter kostade lika mycket som en dagslön och deras vinplantor var ju friska!

Vinteknikern hade dock hävdat att sjukdomarna skulle dyka upp inom kort. Eric fortsätter: "Jag kommer ihåg ett år då vi besprutade mot sicadelfjärilen. Vilken katastrof! Behandlingen satte hela ekosystemet i obalans och vi fick stora problem med en annan larv i stället. Det tog två år för naturen att komma på rätt spår igen."

Eric's vingård ligger uppe på de högsta sydligaste sluttningarna i Pyrenéerna. Från vilket håll man än kommer erbjuds en timmes bilkörning på små, kurviga vägar. Vinodlingarna ligger på 450-650 meter över havet. En del av dem har havsutsikt vid fint väder. Deras geologiska situation och Sydfrankrike klimat bidrar till att det är "enkelt" att odla ekologiskt. Över 300 soldagar om året garanterar mognad samtidigt som vindar och kyliga nätter håller sjukdomar borta. Det är inte de små larverna eller mögelsvamparna som hotar Eric's vinplantor utan betydligt större "rovdjur". Problemen är rådjuren, som äter de nya krispiga skotten på våren och vildsvinen som mumsar i sig de söta druvorna på hösten. Eric har plantor på tre olika platser och har lyckats inhägna ett vinfält för att hålla djuren borta. Ett annat stort hot är torkan de senaste årgångarna. Hela departementet Pyrénées-Orientale lider av svår torka. Under 2023 regnade det 245 mm när 550 mm är det normala.



Efter den första januari har det regnat 14 mm. Även om vinplantorna är gamla och har rötter som går långt ner i jorden betyder det mindre avkastning och fortsätter torkan, kommer även de äldre vinplantorna börja lida. Några vinodlare har redan börjat plantera



Pistaschnötter i stället för vin.

Arealen på Domän Laguerre är totalt 50 ha. Eric säljer en del av sina druvor redan på hösten för att få in pengar och betala sina druvplockare. Eftersom hans druvor är ekologiskt stämplade får han bra pris och samma vinhandlare köper allt de får. Eric behåller tillräckligt med druvor för att göra 60 000 flaskor om året. Vinkällaren ligger i det gamla familjehuset som är ett trevåningshus och på så vis arbetas vinet utan pumpning genom gravitation. Endast vildjäst används. Byn St Martin de Fenouillet har 34 invånare och Fenouillet betyder fänkål på franska och det växer vilt överallt. Även bland vinplantorna!

För två år sedan råkade Eric ut för en förfärlig olycka då han halkade i vinkällaren och bröt tre ryggkotor. Eric låg förlamad, själv på sjukhuset under Covid-tiden. Han lät sin mobiltelefon vara på för att höra ljuden hemifrån. Eric har berättat att det varit oerhört tufft både fysiskt och mentalt, men något ont för alltid något gott med sig säger han. På grund av ekonomiska problem med färre vinflaskor sålda från sjuksängen, var Eric tvungen att avskeda personal. Och tack vare detta tyckte då Eric's son, Paul att det var trevligare och lugnare i vinkällaren och bestämde sig för att börja arbeta med sin fader. Eric är överlycklig över Pauls beslut. I dag går Eric med käpp i källaren och Paul har vinifierat sin andra årgång tillsammans med sin fader.

Vitt Eos Blanc

2022

Aop Côtes du Roussillon

15 Euro

65% Grenache Blanc och 35% Maccabeu. På grund av klimatet och Eric's val av ekologisk odling med gräs mellan raderna ger plantorna liten avkastning. Hans vita Eos ger 22 hl/ha. Vinet har lagrats på gamla ekfat i 8 månader. Näsan elegant med vita blommor och lite flinta. Imponerande friskhet från varmt klimat och ett stiligt vin. Gott till skaldjur och vit fisk. Bör drickas inom fyra år.

Vitt Le Ciste Blanc

2022

Aop Côtes du Roussillon

18,50 Euro

Marsanne 20%, Roussanne 20%, Rolle 25% Grenache Blanc 25% Maccabeu 10%. Ytterst lite avkastning: 20 hl/ha, jag påminner om att man får lov att ha 60 hl/ha i Chablis! Vinet både jäses och mognar i ett år på ekfat, lite nya ekfat och flera äldre. Honung i näsa men också färskmandel och päron. Mjuk attack och härlig final. I en vinbar i Lyon stod jag länge och diskuterade med ägaren om Eric stilig vita viner. Ett bra vitt gastronomivin som vinner på att lagras ytterligare i ett, två år.

Rosé Eos Rosé

2023

Aop Côtes du Roussillon

15 Euro

80% Grenache Noir och 20% Syrah. Det är en rosé de presse, dvs att Eric pressar druvorna när de kommer in i källaren. Färgen är mörk laxrosa. Näsan brusar upp med mosade jordgubbar. Även munnen går i samma spår. För er som vill börja sommaren tidigt.

Rött Eos Rouge

2022

Aop Côtes du Roussillon

15 Euro

80% Grenache Noir och 20% Syrah. Mognat 8 månader på äldre ekfat. Första näsan är kryddig, lite mentol. Även kryddig mun med röda frukter. Tanniner som följer med men inte tar överhand. Bra balans. Bör drickas inom fem år.

Rött Le Ciste Rouge

2022

Aop Côtes du Roussillon

18,50 Euro

80% Grenache Noir, 20% Syrah. Tidigare användes Carignan också men har nu tagits bort för att få en rundare karaktär. Endast 15-18 hl/ha. Vilket ungefär är drygt en flaska per planta! Vinifierat på betongtank och är lagrat ett och halvt år på ekfat, en fjärdedel är nya. Mörka bär med körsbär, viol och lite läder i näsan. Munnen behaglig och väluppfostrad, en aning mjölktoner. Kan lagras upp till åtta år.



DOMAINE LES PAÏSSEL

ST CHINIAN

EKOLOGISKT

Här presenterar vi en betydligt mindre vingård. Vi träffade Vivien när han arbetade hos Pierre Cros. Men innan dess hade han arbetat både i Californien och i Sydafrika. Han köpte, till en början en hektar som senare blev till fyra tack vare ett arv från farfadern och numera har fyra blivit tolv. Appellationen St Chinian har både kalk och skifferjord. Alla vinstockar på Païssel är gamla och krokiga och växer enbart på den spröda skifferjorden. Skifferjord påminner om brunfärgad smördeg och ger ofta ett djup i vinerna. I Païssels viner finner vi helt naturligt djup och karaktär. Åldern på vinstockarna är för de yngsta 30 och de äldsta 100 år.

Alla plantor är beskurna enligt "gobeletmetoden", dvs att de inte är uppbundna på ståltråd. Vinplantorna står vid en stödpinne gjord i kastanjetråd. De heter païssel på occitanska, vilket också är namnet på deras vingård.

Vivien renoverade först den gamla familje-vinkällaren som varit igenbomrad i över 15 år men nu har de snart färdigbyggt en ny modern vinkällare. Vivien arbetar tillsammans med sin flickvän Marie och de gör allt arbete själva. Alla deras viner är handskördade och vid skörden ber de familj och vänner komma att hjälpa till. Deras första årgång var 2011.

Hektaren med vinmark som de ärvde från farfadern hade varit utanför familjen i över 20 år och arbetats av en kooperatör som långt ifrån använde de biologiska metoderna. De tog fem år att få vinplantorna till att må bra och ge kvalitativa druvor. Redan efter första året upptäckte de att flera olika vinsorter var planterade på samma fält, även några vita druvor. De bokförde de olika vinsorterna men lyckades inte finna namnet på en sort. De kallade på hjälp av INAO (Institut National des Appellations d'Origine, det nationella institutet för ursprungsappellationer) som kom och tog prover och granskade plantans DNA. De visade sig att druvan heter Gibi och är högst sällsynt (användes däremot innan vinlusens förkrossande framfart) och den är dessutom förbjuden av INAO.

Marie och Vivien vill bevara utvecklingen och ympar fler plantor som de sedan planterar in tillsammans med Grenache Blanc trots att det är förbjudet. Därför heter deras vita vin: **Rör inte min Gibi!**

Vitt Touche pas au Gibi 2022 Vin de France 16,70 Euro

Här finner vi den förbjudna druvan Gibi med Grenache Blanc. De gör endast maximalt 1 500 flaskor per år. Honung och vax i näsa. Munnen är len och delikat. Är ni sugna på att prova druvan Gibi är detta enda chansen. Bör drickas inom två år.

Rött Le Banel 2022 Aop St Chinian 12,80 Euro

Hälften Carignan och hälften Grenache Noir. Vinplantorna växer 150-250 meter över havet. Mognat på betongtank. Härlig röd näsa. Attacken är mjuk och bred samtidigt. Angenäm mun och lätt omtyckt. Bör drickas inom fyra år och vid 17 grader.

Rött Le Cinsault 2022 Aop St Chinian 14 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. Fräscha röda bär, mjuk attack och skön näsa. Ett vin som är godast att dricka i början på kvällen med lufttorkad skinka, oliver eller grillad fisk. Ett mjukt vin. Bör drickas inom två år.

Rött Païssel 2022 Aop St Chinian 16,70 Euro

35% Carignan, 35% Syrah, 15% Grenache och 15% Mourvèdre. Alla druvorna är avstjälkade. Carignan och Grenache har lagrats på stålfat. De andra har mognat på äldre ekfat. De gör 6 000 flaskor per årgång. Avkastning 25 hl/ha. Mogna frukter både i näsa och mun. Generöst vin men inte tungt. Kryddigt och friskt samtidigt. Bör drickas inom sex år.

Rött Les Jalouses 2021 Aop St Chinian 28 Euro

Är framför allt en plätt med Carignan som är planterad för över 100 år sedan! De stockar som går bort ersätts av antingen Grenache, Cinsault, Mourvèdre eller bortglömda arter. De gamla stockarna är så ömtåliga att ingen traktor får komma nära. Vivien och Marie arbetar "Les Jalouses" med en mula. De gör cirka 1 500 flaskor per årgång. 15 hl/ha! Vinet har mognat på stålfat. Mörkrött, nästan svart vin. Mulligt, mörkt och fylligt. Mycket smak och lång eftersmak. Kan lagras upp till sju-åtta år till. Lägg på karaff för att njutning inom kort.

LOIRE

Domaine des POTHIERs

Côtes Roannaise

EKOLOGISK & BIODYNAMISK

Appellationen Côtes Roannaise är endast 230 hektar stor. Den ligger i regionen Loire men bara knappt tio mil från Lyon. Loire är Frankrikes längsta flod, 100,6 mil lång. Den börjar strax söder om Roanne i departementet Ardeche och rinner ut i Atlanten väster om Nantes. Côtes Roannaise är en föga känd vinregion och geografiskt sett kan man tro att den ligger i Rhône-dalen. Det finns bara ett tjugotal vinodlare i hela appellationen! Anledningen att denna lilla, okända appellation har hittat in i VinBladet är att jag från första klunken blev förälskad i Romans eleganta Gamay- och Chardonnay-viner.

Domaine de Poitiers är en familjeegendom och Romain är den femte generationen. När Romans pappa, Georges tog över gården livnärde de sig huvudsakligen på kor och de hade bara 2 hektar vinplantor. De födde upp de vackra ljusbruna Limousin-korna.

Georges och hans fru Denise älskade sina vinfält och planterade mer vinplantor. I dag är det den unge Romain som driver vingården både ekologiskt och biodynamiskt. Vinarealen i dag är 22 hektar och en uppfödning av Limousin-kor på 70 hektar drivs fortfarande parallellt. Gödningsmedlet till vinplantorna kommer från korna efter egen kompostering.

Romain odlar även vete och gör sitt eget öl.

Man kan undra om Romain är trollkarl eller kusin med Mary Poppins för att hinna med allt.

När man besöker hans nybyggda vinkällare inser man dock att det är en praktisk kille med sinne för rationalisering.



Vinkällaren är enkel men effektiv och har flera, imponerande betongtankar uppradade.

Landskapet utanför källaren är grönt, böljande med små berg i bakgrunden. Alla druvorna är handskördade och endast vildjäst används vid vinifiering. Alla vinerna är eleganta med finess och en del syra. Staden Roanne som gett namn till appellationen är mest känd för sin trestjärniga Michelin-restaurant Troisgros, vilket ger ytterligare en anledning att besöka denna lilla okända appellation. Domaine des Poitiers ingår i den biodynamiska prestigefyllda gruppen, BioDyvin.

Vitt La Colline en Flamme Blanc 2023

Vin de France

14 Euro

100 % Chardonnay. Granitjord. Vinifierat och lagrat på betongfat. Näsan är till början lite blyg. Men munnen är furstlig och givmild omedelbart. Akacia, päron och persika. Kryddig final. Gott och charmigt vin. Bör drickas inom två, tre år.

Vitt Fou de Chêne

2022

Igp Urfé

20 Euro

100 % Chardonnay även här, men äldre stockar som ger mer koncentration. Granitjord med lera. Vinet jäser och mognar i stora 500 liters ektunnor i elva månader. Vanilj, kaprifol och lite rostat bröd i näsan. Munnen är bred och fet men inte tung. Om ni önskar en helfransk kväll, prova det till sniglar eller pärlhöna med champinjoner. Stort vitt vin.

Rött La Colline en Flamme Rouge

2023

Aop Côtes Roannaise

14 Euro

Endast Gamay Saint Romain på granitjord med sand. Vinstockarna är 30-70 år gamla. Två tredjedelar är avstjälkade och en tredjedel får ha stjälkarna kvar. Vinifieras med skal i tolv dagar och sedan mognat 10 månader på betongfat. Nästan violett i färgen och näsan erbjuder röda vinbär och friska bär. Ganska hög syra.

Rött No 6

2022

Aop Côtes Roannaise

17 Euro

Samma druva, Gamay Saint Romain, men annat vin. Här växer plantorna på lerjord och 420–480 meter över havet. Jäses med skal i 15 dagar sedan mognat på stora läckra betongfat i 10-12 månader. Känner en hint av elegant ekfatslagring men också mogna bär. Tanninerna är örtiga, men samtidigt mjuka och milda. Härlig energi och sensualitet. Bör drickas inom sex-sju år.

Rött La Chapelle

2022

Aop Côtes Roannaise

19,30 Euro

Återigen Gamay St Romain till hundra procent. Här växer plantorna på granitjord och 520 meter över havet. Tre fjärdedelar är avstjälkat och vinet jäser 18 dagar med skal. Därefter mognar det i elva månader i stora ekfat. Röda bär, hallon lite järn. I finalen finner vi lite vitpeppar. Prova det till en fläskfilé eller filet mignon som det heter i Frankrike. Bör drickas inom sex- sju år.

Rött L'integrale

2022

Aop Côtes Roannaise

25 Euro

Återigen Gamay Saint Romain. Druvorna kommer från en enda bit mark med röd granit som är 0,8 ha och ligger på 450 meter över havet. Alla druvorna är avstjälkade och alla jäses med skal i stora 500 liters ektunnor. Sedan mognat 11 månader på samma ekfat. Vanilj, läder, lakrits och kryddor. För er som vill ha ett kaxigare vin med mer kraft. Kryddig och lång final. Blir bättre med lagring och kan lagras upp till tio år.

Rött bubbelOO Eclipse

Aop Côtes Roannaise

18 Euro

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



Domaine Frédéric MABILEAU

St Nicolas Bourgueil – Bourgueil - Anjou

EKOLOGISK, NATURE & BIODYNAMISK

Första gången jag träffade paret Mabileau var en underbar höstkväll på Loirefloden. De äger en Gabarre (flodbåt byggd i trä med platt botten för att kunna navigera på Loire) och de hade varit ute hela dagen med sin båt och sin familj. De bjöd in Wilfrid och mig på en apéritif. Aperitifen kastade loss och vi navigerade i väg. Ost, rillon (fläsk-speciatet från Tour), bröd och cornichon dukades fram. Vi provade viner från Mabileau och Wilfrid Rousse. Provningen kändes nästan som en flytande boxningsmatch. Korkarna lyfte och vi gled vidare. Många buteljer provades och kajen nåddes inte förrän vid fyratiden på morgonen. Natten var fortfarande ljuv och hemfärden mot söder senare på dagen var

något tuff. Sedan denna natt är jag imponerad av deras viner. Paret Mabileau var lika harmoniska och lugna som deras viner. De arbetar alla sina hektar biodynamiskt och Frédéric rullade vissa av sina ektunnor för att få rörelse i vinet under lagringen. Alla druvor är handskördade.

Tyvär talar jag om paret Mabileau i dåtid numera. År 2020 köpte Frédéric ett mindre flygplan för han ville kunna åka till Atlantkusten på mindre än en timme och äta skaldjur med Nathalie. Vid hans första flygning kraschade flygplanet och Frédéric dog. Tragedin hände i augusti strax innan skörden. Flera vinodlare ställde upp och hjälpte till. Nathalie står nu på egna fötter och driver gården med sin son. Alla druvorna är handskördade och endast vildjäst används.

Det är första året som de presenterar uteslutande viner gjorda av Nathalie och sonen Rémy.

Jag provade dem i Paris och de är underbart gjorda och laddade med känslor. Det är stort nöje för mig att presentera dem här och en hommage till Frédéric.

Vitt Bubbel Lunatic Pet Nat 2022 Vin de France 19,50 Euro

100 % Chenin Blanc. När jag slog Lunatic på översättningsprogrammet, kom dåre upp, men det stämmer inte. *Lunatic* kommer av *lune*, måne och är en poetisk galenskap som är i samklang med månen. Lunatic är en Pet Nat som står för Pétillant Naturelle det vill säga att slutet av jäsningen görs i flaskan. Ingen doseringslikör och inget svavel är tillsatt. Persika och exotiska frukter i näsa, päron i mun. Törstsläckande och lätttryckt. När flaskan är tömd känner ni en berusande känsla av poetisk galenskap.

Vitt Chenin des Mille Rocs 2022 Aop Anjou 22 Euro

100 % Chenin Blanc. Vinplantorna är planterade 1975 och växer på kiseljord. Mognat 12 månader på stora ekfat, 50hl. Det här är sonen Rémy's vin. Lite rostade toner i näsan med lemongrass. I mun mer åt citronskal. Chenin är en underbar druva och detta ett gott vin! Perfekt till getost, naturligtvis, eller piggvar. Bör drickas inom tre år.

Rött Les Roulliers 2022 Aop St Nicolas de Bourgueil 16,60 Euro

100 % Cabernet Franc. Vinplantorna var de först planterade på gården 1983. Druvorna är avstjälkade och får mogna i åtta månader på ståltankar. 35 mg svavel per liter vilket vi påminner om är ytterst lite. Lite lakrits och röda bär i näsa och mjuk attack, välfyllt, viol och ytterst trevligt. Prova det till en god pasta "l'arrabiata" eller en kryddig fågel. Bör drickas inom fem år.

Rött FRED 2022 Vin de France 17 Euro

100 % Cabernet Franc. Vinplantorna är planterade 1981. Vinet jäsas i hela klasar. På etiketten står: Foxtrot, Romeo, Echo och Delta vilket på Natos fonetiska språk blir FRED, som Frédéric, Rémys pappa och Natalies man. Vinet är en hyllning till honom. Charmigt vin. Ett vin som han gjort på sitt eget sätt, men med massor av kärlek till sin pappa. Vinifierat i sex månader i stora, grunda fat. Också en mjuk attack med körsbär och lite blodsmak, järn. 30 mg svavel per liter. Bör drickas inom tre år och inte varmare än 16 grader.

Rött Diantre 2022 Vin de France 18,50 Euro

100 % Grolleau. Inte Cabernet Franc här och en djävul på flaskan! Grolleau är en sällsynt druva men som sedan länge odlats i Loire. Den ger lite färg och har hög syra. Rémy gör här ett fruktigt, lite annorlunda vin som han tycker ni ska öppna en timme innan ni dricker det och framförallt servera det vid 8-10 grader. Mjukt och friskt vin med jordgubbe och viol-karaktär. Lätttryckt och särpräglad trevligt.



Rött Racines 2021 Aop Bourgueil 21 Euro

100 % Cabernet Franc. Vinplantorna är planterade 1970 och vinfälter ligger nära Loire-floden. Endast vildjäst. Druvorna är avstjälkade och mognade ett år på medelstora ekfat. 35 mg svavel per liter. Vilda körsbär och svartavinbär. Mjukt, tätt vin med raffinerade smaker. Stort elegant vin. Kan lagras upp till tio år. Lägg det gärna på karaff om ni önskar dricka det inom kort.

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 om de finns disponibla på gården. Be om dem per mail.

Vitt Père Caboché Petite Caboché 2023 IGP de Vaucluse 10 Euro

Här kommer Emeilies friska vita vin, årgången är 2023, nyligen lagd på flaska. 100% Sauvignon Blanc. Behaglig näsa med krusbär, vit persika, lite litchi. I mun finner vi återigen litchi och persika med en frisk final. Generös smak. Bör drickas inom två år.

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

Herr Vitt skapas på Cabrol. Jag provar olika vintankar, väljer och blandar mig fram till ett tillfredsställande resultat. Det vill säga, en stilig, flirtande gentleman. Två druvor denna gången: Viognier och lite Gros Manseng. Det står ingen årgång på flaskan för att få ner kostnaden på etiketten men det är årgång 2021. Jag tycker om näsan. Gula frukter, plommon, en hint ananas, kaprifol. Har en syra i mitten och avslutar med lite rosa grapefrukt. Detta är de sista flaskorna av Monsieur Blanc. Vet ännu inte om han kommer tillbaka.

Vitt David Bérroujon Beaujolais Villages Blanc 2022 Aop Beaujolais Villages Blanc 13 Euro
Endast Chardonnay, precis som i en vit Bourgogne. Vinifierat och mognat på stålfat. Har fått guldmedalj på vintävlingen i Macon (Bourgogne) som Beaujolais bästa vita vin. Kry och fräsch näsa med citrus. Munnen erbjuder pigga aromer med en härlig syra. Trevligt friskt vin som passar utmärkt till ostron och vit fisk. Bör drickas inom tre år och vid 12 grader Celsius.

Vitt Sant Armettu Minò Vitt 2023 IGP L'Île de Beauté 16,50 Euro
Efter att ha varit två gånger på Korsika och botaniserat och provat mig fram på de mest intressanta terroirer och druvor, visste jag vad vi sökte efter. Alltid en bra början. Efter att ha fått negativt svar på min favorit som inte hade vin till salu började jag leta vidare och hittade då Gilles Sernin som har 40 hektar med ekologiska vinodlingar på södra Korsika. I Vårens Vin Blad finner ni ett vitt och två röda från honom. Minò vitt är gjort på 100 % Vermentinu, (Vermentino). Vinifierat och mognat på stålfat och jästfällning. Näsan nästintill exploderar med exotiska frukter, karameller och vita blommor. **Ekologiskt**

Vitt Jean Teiller Menetou Salon 2022 Aop Menetou Salon 17,30 Euro
100% Sauvignon Blanc. Vinplantorna växer på fem olika platser runt Menetou. Druvorna pressas mjukt för att inte extrahera det vegetabiliska. Totalt är det nio hektar varav fyra är äldre än 20 år. Jäsning sker 8-10 veckor till 95% i ståltank och 5% på ekfat. Attacken är krispig och stor. Vita blommor, päron, mjuk, god, lite fet mun med en elegant final. Gott vitt vin. En av mina favoritaperitifer är en kall vit Menetou Salon tillsammans med en välagrad getost skuren i tårtbitar. Underbart gott. Bör drickas inom tre år. **Ekologiskt**



För att börja med de röda GenuVina kommer här två viner från Borie de Maurel.. Häxmannen från Minervois är halvtokig och gör "tok-goda" viner... två av dem kommer ut nu på våren och brukar försvinna innan sommaren så önskar ni prova dem är det nu eller aldrig.

Rött Borie de Maurel Le Courage 2023 Vin de France 11,50 Euro
Vin du Sorcier heter den alltid och varje år får vinet en ny skepnad. I fjol var det kosackerna blod i år är det "Courage"- mod, taperhet på svenska. Liksom i fjol är det 100% Syrah. Inte rund och fyllig, snarare kryddig och lätt men ändå ger den stort intryck. Timjan, valnötter och mod! Texten på baksides etiketten inleder med ett citat av Stendahl som är mer än väl utvalt i dagens värld och avslutar med Michels ord. Kortfattat säger den: med hjälp av Stendahl ord och Michels viner kan vi finna mod och taperhet till att göra världen vackrare. Gott vin och med i VinPaketet. **Ekologiskt**

Rött Borie de Maurel Charivari 2023 Vin de France 12 Euro
100% avstjälad Grenache. Brigitte Bardot på etiketten. I fjol hann jag inte köpa innan årgången tog slut och vi vill inte göra om det misstaget. Mogna frukter, mosade jordgubbar (tyvärr inte Putin eller Trump) sammetslent och gott. Oerhört prisvärt. Njut. **Ekologiskt**

Här kommer två röda från Château de Castingo som jag gärna hade haft med flera utav men de är ännu inte på flaska.

Rött Château de Castingo Bella Casta 2022 Igp d'Hérault 12,70 Euro
100% Grenache men här jäst med stjärkar. Kort vinifiering. Friskt rött vin. Röda vinbär och timjanblommor. Kan verka tillbakadraget i början, men friskheten vinner. Ypperligt vin. Bör drickas inom tre år. **Ekologiskt**

Rött Château de Castingo Terra Casta 2021 Vin de France 13,70 Euro
Carignan och lite Syrah. Här jäser Clémant också med hela klasar, men elegansen är imponerande. Röda bär med mentol, timjan, lite rökighet. Körsbär, viol och hallon. Ytterligare ett stiligt vin från Castingo. **Ekologiskt**

Rött Franc Parler « Ärligt Talat » 20/21 Vin de France 14 Euro
Vinet kommer från en hektar stort vinfält som ligger på domän Cabrol. Jag hyr marken och gör vin härifrån. Min första årgång var 2016. Vinfältet består av Cabernet Franc. Plantorna växer likt en amfiteater och har utsikt över Pyrénéerna och en olivlund. Plantorna ger hög kvalitet på druvorna men inte stor kvantitet. Jag älskar "min" lilla mark med 17 rader uppbundna Cabernet Franc. Men det är inte "helt enkelt" att vara vinodlare... Skörden fullbordas tillsammans med familj och vänner. Detta är en ny version av Franc Parler med två olika årgångar. 2020 och 2021 erbjöd ytterst lite druvor och jag vinifierade 2021 på så vis att den skulle passa ihop med 2020. Friskare och kryddigare än 2019 och 2018. Av en underlig anledning är det ytterst svårt för mig att beskriva mitt vin. Däremot kan jag lova att ni finner ytterst lite svavel i vinet, inget socker och mycket kärlek. Nu tvåfärgad etikett. Drickes vid 16 grader och gärna till ankbröst eller pepparbiff. Med i VinPaketet. Årgång 2019 går också att beställa. (Grön etikett)

Rött Clos de l'Anhel Le Lolo de l'Anhel 202 Aop Corbières 14,50 Euro
 Sophie är inte som andra vinodlare så druvammansättningen är lite längre att förklara. 70% Carignan, 15% Syrah, 5% Mourvèdre vilket ger totalt 60% av Lolo. Dessa är det pressade vinet från de olika nämnda druvorna. Vinet som runnit av har blivit annat vin. Ni tar denna blandningen och lägger till 40% av en avrunnen Carignan de "båda" har sedan mognat tillsammans. Hänger ni med? I vilket fall som helst så är vinet mörkt i färg med mörka bär i aromer. Bred attack, enbär, timjan och attraktiva tanniner. Detta i en salig blandning blir ett gudomligt vin. Kan lagras upp till tre år. *Ekologiskt*

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

Sist men inte minst i GenuVina kommer två viner från Korsika med lovord om berg, sol, hav och paradiskt landskap.

Rött Sant Arnettu Mino Rouge 2022 Igp Ile de Beauté 15,80 Euro
 50% Sciaccarellu, 25% Niellucciu och 25% Syrah. Sciaccarelludruvan används på södra Korsika och Niellucciu finner vi mer i norra delen. I det röda Mino finner vi dem båda. Druvorna är avstjälkade och mognade på stålfat. Några mjölktoner i första näsan sedan mörka bär och blåbär. Behagligt vin. *Ekologiskt*.



Rött Sant Arnettu Rosumarinu 2023 Aop Corse Sartène 22,50 Euro
 Här kommer ett tredje vin från vår vän på Korsika. Det är denna ursprungliga druva från Korsika – Sciaccarellu- som jag har blivit totalt förälskad i. En druva som trots hetande värme och stenig jord ger så mycket finess. Alla druvorna är handskördade, sorterade vilar vid 16 rader innan jäsning. Jäses på ståltankar för att visa Sciaccarellus stora charm. Våldigt ljus i färgen, näsan varma stenar, röd frukt och vitpeppar. Munnen är lätt och ändå smakrik. Intensiv och samtidigt elegant. Kommer ni också bli förälskade? Vet inte riktigt hur lagringsbart det är. Men ett underbart vin i sin ungdom med ytterst lite tanniner. *Ekologiskt*.



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.

Röda

☆	Domaine de Cabrol Requieu	2020	28 Euro
☆	Alma Cerius, In Vino Erotico		23 Euro
☆	Domaine de Pothiers, No 6	2022	36 Euro

Vitt

☆	Domaine J. Teiller; Ménetou-Salon	M2022	36 Euro
---	-----------------------------------	-------	---------

Bubbel

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

EPICERIE FINE

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

- ✕ Confit de Canard , 2 lår → 20 euro
- ✕ Confit de Canard 4 lår → 28 euro
- ✕ 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

Oliver & Olivolja

- ✕ Biodynamisk Olivolja Casa Pereja 500 ml → 11 Euro
- ✕ Biodynamisk Olivolja Casa Pereja, 5 liters dunk → 60 euro
- ✕ Oliver från Minervois Lucques 420 gr → 10 euro
- ✕ Olivtvål Marius Fabre sedan 1900 , 400 gr → 5,50 euro

❖ Vin Karaff " Le Graal": 28 Euro

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

VÅRPAKET

INNEHÅLLER 12 RÖDA CHARMIGA OCH 6 VITA VINER

6 x Chardonnay, Viranel - se text under Viranel

6 x Le Courage - se text under GenuVina

6 x Franc Parler 20/21 - se text under GenuVina

218 EURO

DET ÄR ENKELT ATT HANDLA

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

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

larne.wallisson@gmail.com

my.nilsson@pinotnoir.fr

willy.nilsson@pinotnoirtravel.com

SENAST Måndag den 18 mars klockan 09.00

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

Hemleverans till övriga Sverige (förutom Skåne och Växjö) tillkommer enligt följande:

upp till 24 flaskor 40 € / < 60 flaskor 80

€ / < 90 flaskor 108 € / < 120 flaskor 142 € / < 500 flaskor 160 €

BONNE DÉGUSTATION OCH VI ÖNSKAR ER EN HÄRLIG VÅR !!

från oss alla My, Larne, Willy