



Mat, Vin och Musik är smakfulla passioner, som bäst avnjuts i sällskap. Att dela med sig av kunskaper, smaker och tycken är underbart och det är då magin uppstår. Det var med dessa tankar som vi bestämde oss att prova på en helt ny erfarenhet. Vi öppnade en restaurang en månad i ett vackert hus i Södra Frankrike. Och hade förhoppningar om en unik stämning, en känsla av att komma hem till någon med en stor flygel med pianist spelande, goda viner och charmig mat.. En månad som var minst sagt intensiv, inte kunde vi ana hur många viner, musikstycken och maträtter vi kom att servera. Här kommer en skildring från vår käre potatisskalare och glastorkare

Mystérieau Éphémère / En potatisskalare och glasmästares strapatser

Om man söker en verklig utmaning kan man starta en restaurang och vad behöver man då?

Jo, naturligtvis en sund attityd och bra råvaror, något som Languedoc erbjuder i riklig mängd. Men lika viktigt är att ha medhjälpare med lika stor passion och omsorg för att ta vara på stunden och skapa en genuin mat, vin och musikupplevelse. Här kommer en presentation av ett ungt, piggt och underbart gäng.

Hjalmar, med meriter från franska regeringskansliet hade ingenting emot att byta pappersexercisen med kökets armada av spännande dofter. En kock med rätt inställning till livets väsentligheter. **Alexander** som mest hållit till i Universitetens korridorer hade ännu inte funnit sin rätta plats här i livet, var stum av beundran för att plötsligt kunna till fullo stilla sitt vinintresse. En sommelier var beredd. **Romane** som arbetade inom turistnäringen i Carcassonne, hade för vana att ta hand om folk på bästa sätt var en hejare på att balansera med fem tallrikar på en hand, en begåvad servitris som dessutom hade anlag för att göra förstklassiga desserter. **Milo** var ambitiös i skolan vilket inte hindrade honom att lära sig ett och annat om livets goda sidor, han passar både i köket och som rutinerad servitör. Kassörskan har en betydelsefull uppgift inom restaurangbranschen och det är här.

Edit kommer in i bilden, hon har läst företagsekonomi i Lund och praktiserar nu på Perret och är duktig på matematik.

Maya har sedan en tid drömt om en pianobar och tillsammans med sin pianolärare **Andrea** gick drömmen i uppfyllelse. Vad gör inte en mamma för sin dotter? Samma flygel som står på Ritz i Paris spelade allt från jazz, franskt och klassiskt varje kväll. Men **Maya** spelade inte bara piano utan var också rockvaktmästare, även om det är en viss svårighet för henne att nå upp till hängarna. Maya fungerar också som servitris och är en överdängare på att laga Briola, en lokal cheesecake tillsammans med Romane.

Laget var fulländat, men en sak saknades och det var inte helt oväsentligt ... En lokal!

"Syltan" i St Papoul var på tapeten då den var ledig. Men i Castelnaudary fanns ett vackert residens från 1700-talet som ärkebiskopar hade ockuperat under många år. Ministrar från Charles de Gaulles regering hade befäl över Maison Riquet (mannen som byggde Canal du Midi) över en tid innan ett gäng nunnor belägrade slottet och tog över ämbetet. Som en skänk från ovan fann nunnorna under trappan fyra kilo guld, som förhoppningsvis kom till användning på något vettigt sätt.

My såg möjligheterna på denna vackra plats och hyrde huset i en månad.

Ett par veckor senare var Maison Riquet belägrat av entusiaster som ville ge sina liv för att tillfredsställa vin och matälskare med fulländade kvällar i mat och vinets tecken, med en av Frankrikes bästa vinlistor.

Daniel, en professionell kock i Stockholm och vän till Mys broder Ki, som vanligtvis har kungafamiljen som kunder, kom ner första veckan och hjälpte till. Hans boeuf bourguignon prisades av alla gästerna. **Raphael** och **Baptiste**, vänner till Hjalmar hade varit på luffarturné i Afrika, var benägna att bistå med hjälp var och när det behövdes.

Jo, så var det de där med **potatisskalaren** och glasmästarens bedrifter, det är en viktig kugge som ligger till grund för att tillfredsställa både köket och gästerna med sina skalkunskaper och blanka glas på ett förtjänstfullt sätt.

Och resultatet. 21 kvällar under en månad, samtliga fullbokade med drygt 470 belättna gäster.

Vi hoppas att ni njuter lika mycket som oss av goda viner, mat med kärlek och härligt sällskap. För att hjälpa till på traven kommer här Vårens VinBlad.

Hälsningar My Larne och pappa Willy

LOIRE

Domaine Jean TEILLER



MENETOU SALON

EKOLOGISK & BIODYNAMISK

Vi har den stora glädjen att presentera Domaine Jean Teiller, en familjeägd vingård där passionen för vin gått i arv i generationer. Bakom rodret står det unga, ödmjuka paret Patricia och Olivier, som tagit över efter sina föräldrar och svärföräldrar. Domänen omfattar 18 hektar, varav 11 hektar är planterade med Sauvignon Blanc och 7 hektar med Pinot Noir.

Deras hem, Menetou-Salon, ligger i hjärtat av Loiredalen och kallas ofta "Sancerres lillebror". De två appellationerna ligger bara en halvtimme ifrån varandra och odlar samma druvor – men Menetou-Salon är betydligt mindre, med 550 hektar vingårdar jämfört med Sancerres 2 800 hektar. Vilket gör att Menetou-Salon förblivit något av en dold pärla på den internationella vinkartan.

För bara 50 år sedan var landskapet annorlunda – sluttningarna täcktes av 2 500 hektar äppelträd, och invånarna bytte ett kilo äpplen mot en flaska Sancerre! Förändringen kom 1959, då Menetou-Salon fick sin egen appellation, mycket tack vare Patricias morfar, som var en av pionjärerna inom vinodling i området.

Hos Domaine Jean Teiller skördas fortfarande 90 % av druvorna för hand. Men klimatförändringarna har ställt nya krav – förr mognade druvorna i omgångar, men de senaste åren har alla vingårdar nått mognad samtidigt. Detta gör handskörden utmanande, och de överväger nu delvis maskinskördade för att få in druvorna snabbare till vinkällaren, men än så länge är allt handskördat.

Alla vingårdar odlas ekologiskt, och sedan 2022 är domänen en stolt medlem i den prestigefyllda biodynamiska gruppen Biodyvin. Patricia och Olivier berättade senast vi träffade dem att de nu tydligt känner hur deras viner påverkas av biodynamiken – mer livfullhet, mer energi och friskare vinrankor, trots ett alltmer oförutsägbart klimat.

De senaste åren har frost och hagel skapat problem med kvantitet, men 2023 blev äntligen ett bra år – både i kvalitet och kvantitet! Varje druva handplockas och sorteras noggrant, både vid skörden och på sorteringsborden, för att säkerställa att endast de bästa druvorna blir till vin.

Vi är glada att dela Domaine Teillers viner med er, viner som är fyllda med passion, tradition och ren terroir.

Expression Blanc 2023 Aop Ménetou Salon 18 €	Endast Sauvignon Blanc. Som tidigare nämnt kallas Ménetou-Salon ofta för Sancerres lillebror, här har vi en mogen och väluppfostrad lillebror med egen karaktär. Druvorna är handskördade och avstjälkade innan jäsningen, som sker vid låg temperatur för att bevara friskhet och aromer. Vinet har mognat till 95% på ståltank och 5% på ekfat, vilket ger en fin balans mellan fräschör och struktur. Doften är öppen och inbjudande, medan smaken är något fylligare än tidigare årgångar, men fortfarande frisk och livlig. Ett utmärkt vin till getost och skaldjur. Bäst att dricka inom tre år – och uppskattat av många av er!
Mademoiselle T 2023 Aop Ménetou Salon 20,50 €	Fröken T som vinet heter kommer från en enda vinmark på en och en halv hektar som har mer kalk i jordmånen än Expression. Druvorna är Sauvignon Blanc och blir mer mogna här. Jäsningen varar länge på sin jästfällning. Endast vildjäst används. Vinet är mognat på enbart stålfat. Ett vin som kittlar härligt på tungan, friskt och mjukt samtidigt. Krusbär, något bubblande. Elegant och gott. Bäst att dricka inom fem år.
La Montaloise 2022 Aop Ménetou Salon 22 €	Endast Sauvignon Blanc som i alla deras vita viner. Plantorna planterades 1975. Vildjäst vid vinifiering. 70% är mognat på stora ekfat och 30% på i stålfat. En bred attack, den Sauvignon som har mest krusbär och fläderkaraktär av alla Teillers viner. Mycket trevligt och gott. Bäst att dricka inom fem år.
Rencontre 2022 Aop Ménetou Salon 24 €	Druvorna kommer från de äldsta plantorna på gården. Sedan jäses vinet på ett, två eller tre år gamla, ektunnor i ett års tid. Därefter ligger alla ektunnor sex månader tillsammans på stålfat för att smälta ihop. Ekfatmognaden ger ett annan personlighet, attacken är fetare och rundare men mitten i munnen är fortfarande frisk. Underbart gastronomivin till kammusslor. Kan lagras upp till fem år.
Expression Rouge 2023 Aop Ménetou Salon 20 €	Ménetou-Salon ligger i Loire-dalen men producerar sina röda viner uteslutande på Bourgogne-druvan Pinot Noir. Vinstockarna växer på en fem hektar stor odling, varav två hektar planterades för över 50 år sedan. Druvorna handskördas, sorteras noggrant och avstjälkas innan jäsningen, som sker med enbart vildjäst. Ingen pumpning används vid pressningen, vilket bevarar vinets elegans och fräschör. Vinet lagras i minst sex månader, till 95 % på ståltank och 5 % på ekfat. Doften är charmigt bärig med inslag av jordgubbar, röda vinbär och en antydning av körsbär. Smaken är lätt, elegant och mycket drickvänlig. Bäst att dricka inom fem år. Jättegod till ugnsbakad torsk med tapenadtäcke och varför inte en skiva rostad Chorizokorv.

**Hommage
2019 & 2020**
Aop Ménetou Salon

25 €

Vinet är framställt uteslutande av Pinot Noir från en enda hektar vinfält, planterat i början av 1970-talet. Druvorna handskördas, noggrant sorteras och avstjälkas innan jäsningsen, som sker med enbart vildjäst och varar i minst tre veckor. Mognaden sker till 85% på ståltank och 15% på ekfat, vilket ger en balanserad struktur och fin komplexitet. Vi erbjuder två årgångar: 2019 är elegant och nyanserad - 2020 har mer kraft och tydligare inslag av vanilj. Båda har mjuka, inbjudande tanniner. Varför inte prova båda? Vinet är utmärkt att dricka nu och håller sig fint i upp till tre år. Bra Pinot Noir.

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine d'Aupilhac

Aop Languedoc

EKOLOGISK & BIODYNAMISK

Vinodlaren på Domaine d'Aupilhac heter Sylvain Fadat. På sydfransk-dialekt betyder Fadat "tokig" och visst kan man säga att Sylvain är lite besatt av galenskap, speciellt när han pratar om sina druvor. Hans underbart vackra fru heter Desirée, vilket betyder "önskad" och tillsammans blir det "**Önskad galenskap**", vilket är ett bra smeknamn på gården, tycker jag.

Sylvain tog över familjens vingård 1998, började omgående odla ekologiskt och är sedan 2010 även Aupilhac liksom J. Teiller biodynamisk.

Grundidén på biodynamisk odling är en perfekt harmoni mellan kosmos, växt-, djur- och människoriket. Läran har sin grund från början på 1900-talet av Rudolf Steiner och utgår från en antroposofisk världsbild. Steiner bannlyser konstgödsel och använder sig av olika "preparat" för att ge växterna vitalitet, kraft, förnuft och förmågan att övervinna. Preparatet 500 tillverkas av kogödsel som blandas med hästgödsel, placeras i ett kohorn och grävs ner 50 cm i marken med två meters avstånd i gödselstacken. Där förmultnas det under vintern och grävs upp på våren. 500-preparatet används för att ge liv och kraft till jorden. Innan man använder preparatet måste det virvlas i vatten för att göra kaos i kosmos och få ut energin i en större mängd. Detta är bara en av många detaljer i biodynamiken. Tycker nu, även ni att det låter som "Önskad Galenskap"?

Domaine d'Aupilhac och andra biodynamiska gårdar är övertygade om att tack vare denna odlingsteknik mår natur, växter och djur bättre och att vi dricker bättre viner. För er information är också Domaine Romanée Conti, världens dyraste vin odlad enligt biodynamisk filosofi sedan länge.

Men tillbaka till vackra Desirée och Sylvain, deras viner och förälskelse. Desirée har berättat att Sylvain inte bjöd henne på bio eller restaurang. Varje gång de möttes kom han inte med blommor utan i stället med 7-8 flaskor vin som Desirée skulle prova och smaka. -Jag kunde inget om vin, men med Sylvains brinnande passion kunde jag inte annat än falla för både vinet och Sylvain, berättar Desirée.

2008 slutade Desirée sitt yrke som sjuksköterska och arbetar nu heltid med Sylvain.

- Nu botar jag människor med vin i stället, säger Desirée med ett leende.

På Domaine d'Aupilhac handskördas alla druvor, endast vildjäst används, vilket är obligatoriskt i biodynamisk odling. Sylvain och Desirée mognar alla sina viner på ekfat. Stora och små, gamla ekfat, inte för att få ekkaraktär utan för att vinet ska kunna andas under sin mognad och utveckling.

2021 blev Domaine Aupilhac vald av Revue de Vin de France till Frankrikes bästa odlare.

Vi arbetar med dem sedan årgång 2001...



<p>Aupilhac Blanc 2024 Aop Languedoc</p> <p>19 €</p>	<p>Carignan blanc 40%, Clairette 30%, Grenache blanc 20%, Ugni blanc 10%. Carignan Blanc är en väldigt sällsynt, men tilltalande sydfransk druvsort. Druvorna växer 120 meter över havet men klimatet är fortfarande varmt. Efter pressning lagras vinet på gamla stora ekfat (20 h kl och 40 h kl). Vinet är klätt i gyllene gul färg. Attacken är bred och vinet smakrikt med lite syra. Gula frukter, aprikos och en final som ger intryck. Ett vitt vin som kan vara intressant att lagra två, tre år.</p>
<p>Cocalières Blanc 2023 Aop languedoc</p> <p>27 €</p>	<p>Roussanne 25%, Rolle (Vermentino) 30%, Marsanne 20%, Grenache Blanc 20%, Clairette 5%. När jag besökte gården år 2000 planterades dessa druvor. Sylvain har själv grävt fram terrassen, som ligger på 350 meters höjd på nordliga sluttningar, för att ge vinet extra friskhet. Jäsningen sker med vildjäst på stora ekfat, vilket ger komplexitet och djup. Doften är stor och generös, fylld av vita blommor, gula frukter, lite fänkål och frisk citrus. I munnen ger vinet en intensiv och energisk känsla – det biter till först men övergår sedan i en len och harmonisk avslutning. Ett stort, smakrikt vitt vin med karaktär. Perfekt att njuta utan mat eller utmärkt till en välagad fiskrätt. Perfekt vitt vin under en stillsam kväll i gott sällskap. Kan lagras upp till tio år, men är redan förföriskt gott.</p>
<p>Lou Maset 2022 Aop Languedoc</p> <p>17 €</p>	<p>Cinsault 40%, Grenache 30%, Mourvèdre 20%, Carignan 10%. Vinrankorna trivs i kalkrik och mager jord. Jäsningen sker med skalkontakt i endast 10–12 dagar för att bevara vinets lätthet. Lou Maset är det enda vinet på gården som inte lagras på ekfat. Doften bjuder på mörka bär och en hint av timjan. Smaken är både lätt och koncentrerad, med mjuka, örtiga tanniner och en fyllig, fruktig avslutning. Passar utmärkt till vitt kött, lamm, grillat, svarta oliver och lufttorkad skinka. Bäst att dricka inom fem år.</p>
<p>Le Cinsault 2022 Vin de Table</p> <p>19 €</p>	<p>Endast Cinsault, men vilken Cinsault. Cinsault ger stora druvor med tunt skal och mycket frukt. Men detta är inte bara fruktigt utan tätt och mjukt på alla vis. Det har mognat 14 månader på stora ekfat. Söt lakrits och mörka bär i massor, något rökigt och kryddig final. Pasa som aperitif med goda svarta oliver eller rillettes eller varför inte prova till kryddig indisk mat? Gott. Bäst att dricka inom fem år.</p>
<p>Aupilhac Rouge Aop Languedoc Montpeyroux 2021</p> <p>22 €</p>	<p>Detta är Domaine d'Aupilhacs flaggskepp – Cuvée Montpeyroux, en harmonisk blandning av Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache och Cinsault. Vinet har en vacker granatröd färg och en uttrycksfull doft av mörka bär, kryddor och lakrits. Smaken är kraftfull men frisk, med en elegant balans och en vibrerande energi. Ibland kan en lätt naturlig bubbighet förekomma – ett val av Sylvain för att stabilisera vinet utan att använda svavel. Dessa försvinner snabbt i glaset eller ännu snabbare i en karaff. Återigen visar Domaine d'Aupilhac sin höga klass. Med en lovande lagringspotential kan det avnjutas redan nu efter en stund i karaff. Ekholmgruppen fick njuta av en äldre årgång ackompanjerat av Mayas pianomusik – en stund av magi, enligt dem.</p>
<p>Cocalières Rouge Aop Languedoc Montpeyroux 2021</p> <p>27 €</p>	<p>Syrah 40%, Grenache 30%, Mourvèdre 30%. Vinrankorna växer på hög höjd i nordlig riktning, precis som Cocalières vita vin. Detta fördröjer druvornas mognad och ger vinet en distinkt karaktär. Jäsningen sker enbart med vildjäst, och vinet har lagrats i ett och ett halvt år på både stora och små ekfat. Den eleganta ekfatlagringen märks både i doft och smak och ger vinet en gastronomisk dimension. Vi finner toner av dill och anis, en stillfull och kraftfull helhet. Ett vin som kräver god mat – perfekt till ankbröst med fikon, duva eller pärlhöna med svamp. Har en lagringspotential på minst tio år.</p>



Domaine Pierre Cros

Aop Minervois



Lutte raisonnée

Pierre Cros flyttade in i sina morföräldrars hus när han gick i pension från rugbyvärlden.

Han tog över de gamla vinplantorna som växte vilt och i stort sett var övergivna. Hans far och farföräldrar var bagare, inte vinodlare. Pierre har aldrig satt foten eller boken i vinskolan och inte har han arbetat hos någon begåvad känd vinodlare för att lära sig yrket.

Pierre berättar att han lärt sig allt om plantor och vinodlaryrket utav två äldre personer i byn, "Mamie" och "Bon Papa".

Pierres viner är lika karaktärsfyllda som personen själv. Pierre intresserar sig för vad som händer i övriga vinvärlden utanför Minervois gränser och experimenterar sedan på sin egen gård. Han bestämde sig för femton år sedan att plantera vindruvor som Nebbiolo (från Piemonte), Pinot Noir (från Bourgogne), Tourriga Nacional (från Porto). Men då lade den franska staten sig i och påminde att det var olagliga druvor på Minervois-mark. Beskedet han fick var att dra upp druvorna. Pierre lyckades dock övertala de statsanställda att ha kvar sina plantorna, men fick i gengäld ge bort 15 % av produktionen till INAO, det franska vinbruksministeriet. Så att de i sin tur kunde experimentera. Vinerna som Pierre senare gjorde på dessa plantor, tryckte Pierre med stor stil på etiketten:

»La liberté n'est pas de faire ce qu'on veut mais de vouloir ce qu'on fait. «

«Frihet är inte att göra vad man vill utan att vilja det man gör.»

Vilket är Pierres sätt att kommentera offentligt vad han tycker.

Domänen är 50 hektar, men endast 28 består av vinplantor. Resten är "garrigue", medelhavsskog. Pierre arbetar plantorna enligt "lutte raisonnée" d v s ingen besprutning i förebyggande syfte. Vind och sol hjälper till att förebygga sjukdomar. De senaste åren har han aldrig överstigit fem «behandlingar» och till 90% är de ekologiska. Samtliga druvor är handskördade. Pierre har sedan länge vinifierat efter de olika vinfälten och döper numera flera viner efter marken de kommer ifrån.

Pierre är inte den lättaste vinodlaren att ha att göra med, han föredrar att ringa i stället för att maila eller skicka meddelande. Under de tjugo år vi arbetat tillsammans har det blivit en hel del diskussioner. Den senaste var för bara några dagar sedan, då jag var tvungen att förhandla antalet vita Costes som jag skulle få lov att köpa. Person, viner och terroir med en stor PERSONLIGHET.

Les Costes Blanc 2024 Aop Minervois 14 €	Vermentino, Grenache Blanc och Muscat Petit Grains är druvorna och plantorna växer på norrläge. Vinet har en vacker blek färg med ljusgröna nyanser. En nästintill exploderande näsa i exotiska dofter. Munnen får oss att tänka på mer tropik, persika och en härlig junidag. 2024 gjorde Pierre bara 4000 flaskor på grund av för få druvor och torka. Jag fick efter stor förhandling tillåtelse att köpa 300 flaskor. Les Costes är med i Vårens Vin Paket. Bäst att dricka inom tre år.
Tradition 2022 Aop Minervois 14 €	Ett vin med alla de fem Medelhavsnära druvorna: Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cinsault, Syrah. Druvorna skördas för hand och genomgår en traditionell vinifiering. Vinet bjuder på en uttrycksfull attack med toner av mörka bär och frukt och subtila inslag av timjan och anis. Ett vin som passar ofta och bra till mycket. Avnjuts bäst inom fem år. Är med i Vårens Vin Paket.

<p>Les Rocs 2023 Vin de France</p> <p>16,50 €</p>	<p>Cinsault, Grenache och Nebbiolo! Här kommer en av de förbjudna druvorna. Och vilket resultat! Vinet är lätt, elegant och blommigt, med toner av smultron. Friskt, törstsläckande och inbjudande, med ytterst fina och diskreta tanniner. Druvorna skördas för hand även här. Ett lättdruckat vin med stor elegans och en härlig längd. Perfekt att njuta av nu eller inom de närmaste tre åren. Charmigt vin.</p>
<p>Le Barthas 2023 Aop Minervois</p> <p>16 €</p>	<p>Mourvèdre och Syrah som handskördats och sedan lagrats någon månad i gamla ekfat. Mullig näsa, stor, fyllig attack, björnbär och djup. Man känner lite vanilj och det är mörkt och mustigt. Fyllig, rund mun och solig mun. Perfekt till en god röd köttbit, eller en kryddig lasagne. Blir ännu lite bättre efter en timme på karaff. Kan lagras sju år.</p>
<p>Vieille Vignes 2023 Aop Minervois</p> <p>18,50 €</p>	<p>Endast Carignan och en mycket gammal sådan... Vinplantorna är planterade på tidigt 1900-tal. Handskördade, vinifierade i betongfat och sedan mognat på ekfat. Det är tionde gången som Vieilles Vignes fått den mest erkända bemärkelsen i Guide Hachette, Coup de Coeur. Mörkt, nästan svart vin med körsbär, katrinplommon i näsan, örter och kryddor. Mjukt, fräckt och gott samtidigt. Gott att dricka nu men kan också lagras upp till tio år. Finns nu även i Magnum!</p>
<p>Les Aspres 2023 Aop Minervois</p> <p>35 €</p>	<p>Endast Syrah från Cros bästa terroir, markmån. Låg avkastning av handskördade druvor. Det blir cirka en flaska per planta. Vinet är vinfierat och lagrat på nya ekfat. Les Aspres fick Coup de Coeur i Minervois appellationen i Guide Hachette i år. Så här skrev de om Les Aspres:</p> <p><i>Tre stjärnor och ännu en favorit i Pierre Cros samling, tack vare denna storartade Syrah lagrad på nya ekfat. Bakom den mörka, nästan svarta färgen döljer sig en förförisk doft av svarta vinbär, viol, kanel och vanilj. En fin sötma omsluter en fyllig och förtrollande palett, där varma toner av stenfrukter möter runda, mogna tanniner. Finalen är lång och ihållande, med rostade och kryddiga inslag från fatlagringen. Kraftfullt, förföriskt, elegant – en vinupplevelse nära perfektion.</i></p> <p>Ett vin underbart att filosofera över i härligt sällskap, men passar givetvis till vilt och välagad mat med mycket smak. Lägg det gärna på karaff eller lagra det upp till femton år för full njutning.</p>

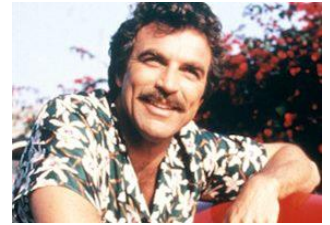
Glasklara GenuVina Viner

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



<p>Château Guilhem Chardonnay 2024 Igp Pays d'Oc</p> <p>11 €</p>	<p>Nya årgången har kommit för Bertrands trevliga vita viner under etiketten Famille. Endast 100% Chardonnay. Maskinskördat på natten och sedan pressat och vinifierat vid låg temperatur. Näsa med citrus och vita blommor. Generös näsa och pigg mun. Lite mer syra än förra årgången. En enkel och mycket effektiv Chardonnay. Bäst att dricka inom två år.</p>
<p>Château Guilhem Sauvignon Blanc 2024 Igp Pays d'Oc</p> <p>11 €</p>	<p>Endast Sauvignon Blanc. Maskinskördat på natten och sedan pressat och vinifierat vid låg temperatur. Bouquet erbjuder krusbär och fläder. Frikostig näsa och fräsch och livlig mun. Trevlig Sauvignon Blanc och dessutom prisvärd! Bäst att dricka inom två år.</p>
<p>Château Laballe Sable Fauves 2023 IGP Côtes de Gascogne</p> <p>11 €</p>	<p>60% Gros Manseng, 20% Colombard, 20% Ugni Blanc. Vinplantorna växer på sandjord och vinet är mognat på stålfat och jästfällning i minst tre månader. Näsan erbjuder persika och ananas. Munnen är frisk med aprikos, syren och citrus. Ska drickas inom två år. Prisvärt.</p>

<p>Jean Marc Boillot Macon Chardonnay 2023 Aop Bourgogne 25 €</p>	<p>En utsökt Bourgogne som förskönar världen. Ett vin skapat av enbart Chardonnay från vår skicklige vinodlare Boillot. Hans vingård, belägen mitt i den anrika byn Pommard, är känd för sina utsökta vita Bourgogne-viner. Vinet har jästs och mognat på ekfat, vilket ger det en förförisk fyllighet och en harmonisk balans mellan elegans och djup. En underbar Bourgogne – och Alex absoluta favorit. Kan lagras i minst fem år</p>
<p>Vitt Sött Château Laballe La Demoiselle 12 €</p>	<p>Endast Gros Manseng. Här kommer ett dessertvin från Laballe som även passar till asiatisk och indisk kryddad mat. Söt utan att vara för sött tack vare sin höga syra. Exotiska frukter, torkade aprikoser, ananas, mango. Till ugnsbakade äpple, en pannacotta eller som apéritif till de som inte dricker torrt vin därefter. Öppen flaska kan lagras i kylskåpet med kork i drygt en vecka.</p>
<p>Les Pieds dans le Sable Domaine de la Pointe 2023 Igp Les Landes 11,50 €</p>	<p>Två druvor, Cabernet Franc och Cabernet Sauvignon, odlas på två olika platser. Cyrille driver domänen La Pointe vid Atlantkusten i surfarstaden Cap Breton samt Château Laballe, beläget en timme inåt land. Druvorna till detta vin kommer till lika delar från båda gårdarna, där den gemensamma nämnaren är vinodlaren själv och den ovanliga sandjorden, sällan förknippad med vinodling. Vinet, som bär namnet <i>Fötterna i sanden</i>, är en pressad rosé med en generös doft och en smak av smultron och hallon. Det avnjuts bäst inom två år och passar till kallrökt lax.</p>
<p>Domaine Cabrol Requieu 2020 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 bär, lite läder och kryddor. Perfekt att dricka nu och två, tre år framåt. Vinet vi säljer mest av i Sverige och Cecilias H's favoritvin.</p> <p>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, Östanvind 20 och La Dérive 23 €</p>
<p>Borie de Maurel Charivari 2024 Aop Cahors 13,50 €</p>	<p>100% avstjätkad Grenache. I fjol var det Brigitte Bardot på etiketten. I år är det Sophia Loren. Mogna frukter, mosade jordgubbar (tyvärr inte Putin eller Trump) sammetslent och gott. Så här skriver Michel på baksidesetiketten: <i>Ett vin för caféer (kanske snarare vinbarer på svenska), sena nätter, bistron, dansbanor, enkla krogar, barer – kort sagt, ett vin att dricka! Inte för etikettdrickare, inte för hipsters eller intellektuella som, med rädsla i blicken, smuttar försiktigt ...Ett rent grenachevin, som alltid ska drickas svalt, under sommarkvällar när luften blir lika lätt som flickornas kjolar ...Ekologiskt</i></p>
<p>Franc Parler 20/21 Franc Parler 2019 Vin de France 14 €</p>	<p>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.</p> <p>Här finner ni två olika årgångar (rättare sagt tre) 2019 som till en början varit lite stängd och en aning kantig men har nu öppnat sig och ger charmig rökighet och därmed blivit elegantare. 2021/2022 Har mer mogna mörka bär och mer tanniner i finalen. Det passar bra till en entrecote.</p>
<p>Domaine Rémejeanne Chevrefeuille 2022 Aop Côtes de Rhône 14,40 €</p>	<p>Syrah 50%, Grenache 30%, Mourvèdre 10% och Cinsault 10%. Chevrefeuille (kaprifol) är en vacker klängväxt som doftar underbart och den växer vilt på Remejeanne. Vinplantorna frodas i öster och njuter av morgonsol. Alla druvorna är avstjätkade och jästa utan svavel. Därefter mognat på betongfat i ett år. Vinet är varken klarat eller filtrerat. Mörkrött vin med fruktig och örtig näsa. Väldigt väluppfostrad, uppför sig som bästa elev i mun. Ett vin som är lätt omtyckt. Prisvärt. Bör drickas inom sex år. Endast 120 fl sedan måste vi byta årgång. Ekologisk</p>
<p>Roucas Toumba Les Grands Chemins 2022 Vin de France 15 €</p>	<p>50% Grenache, 40% gammal Carignan och 10% Syrah. Eric handskördar alla sina druvor och använder endast vildjäst. Det som gör denna cuvée unik är att den blandas direkt vid skörden, där varje druvsort bidrar med sin egen karaktär till helheten. Druvorna avstjätkas till 100% och vinifieras och mognar 8 månader på betongtankar. Det är Eric som ritat alla sina etiketter. Vinet är ärligt, kryddigt, örtigt och med röda frukter. Perfekt att dricka nu och två, tre år framåt. Ekologisk</p>



Magnum!

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

Vi älskar magnumflaskor av många andra anledningar.

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

Vit:

- ❖ J Teiller Ménetou Salon 43 €

Röda:

- ❖ Château La Négly, La Côte 30 €
- ❖ Pierre Cros, Vieilles Vignes 40 €
- ❖ Domaine d'Aupilhac Rouge 45 €

Bubbel :

- ❖ Domaine de Laurens, Clos de Demoiselle 35 €
- ❖ Champagne Gremillet Ambassadeur 64 €



DOMAINE DE J. LAURENS

Crémant de LIMOUX

LUTTE RAISONNÉE

Kanske inte varje fest kräver champagne. Vi presenterar här en Crémant de Limoux från en 30 hektar stor vingård belägen trettio kilometer söder om den vackra medeltidsstaden Carcassonne. Det finns text-bevis på att man gjorde mousserande vin här redan 1544. Dom Pérignon som sägs ha 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 bara mousserande vin, Crémant de Limoux och Blanquette de Limoux. Gården bildades 1980 av en champagneodlare som heter Michel Dervin. 2002 köpte Jaques Clavel gården och har sedan dess med sina trogna anställda byggt upp en sprudlande rörelse med kunder i Frankrike och övriga världen. Alla druvorna handskördas och resultatet är lysande.

Ärligt talat, inte många kommer att märka att det inte står Champagne på etiketten.

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

<p>Le Moulin Aop Blanquette de Limoux 13 €</p>	<p>Blanquette är den traditionella appellationen från Limoux-vindistriktet. Denna cuvée är gjord på den traditionella druvan "Mauzac", som har den speciella egenskapen att ett fint vitt ludd bildas på dess blad. När vinden blåser ser vinrankorna vita ut, vilket gett upphov till namnet Blanquette. En druva med friskhet och elegans och aromer av grönt äpple, akaciablommor och aprikos. En cuvée som är perfekt som aperitif tillsammans med toast eller som förrätt med Granny Smith-äpplen, avokado och lax.</p>
<p>La Rose No 7 Aop Crémant de Limoux 16 €</p>	<p>60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir. No 7 är en bubblande rosé med en aptitretande färg. Bra balans mellan frukt, fyllighet och friskhet. Prova den till rosa-tonade rätter som räkor, lax, tarama, jordgubbar eller apéritif. Bäst att dricka inom två år.</p>
<p>Graiménous Aop Crémant de Limoux 14 €</p>	<p>60% Chardonnay, 30% Chenin Blanc, 5% Mauzac och 5% Pinot Noir. Citrus, mjukt och trevligt, väldigt lättdrucket. En "skumpa" som ska drickas inom två år. Kall, läskande och mycket prisvärd! Omtyckt av alla.</p>
<p>Clos de Demoiselle Aop Crémant de Limoux 16 €</p>	<p>60 % Chardonnay, 25 % Chenin Blanc och 15 % Pinot Noir. Äldre vinplantor, mer kärlek vid vinmakandet ger en Crémant med mer kraft och ännu mer lik kusinen Champagne. Charmerande bubblig kropp. Mycket bubbel för pengarna. Blir ofta tagen för en Champagne vid blindprovningar.</p>

CHAMPAGNE

Champagne FLEURY

CHAMPAGNE

EKOLOGISK& BIODYNAMISK

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

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

<p>Champagne BN Aop Champagne 35 €</p>	<p>Bn står för Blanc de Noirs, vilket betyder att det 100% Pinot Noir. Det var Robert Fleury som skapade Blanc de Noirs Brut 2010. I denna cuvée tillsätts den nya årgången till en "Solera" (vin de réserve) från äldre årgångar. Huvudårgången är här 2019 och presenterar 75%. Endast vildjäst används. Vit persika och irisblommor. Fräsch attack och angenäm mun. Små fina bubblor. En Champagne som passar som apéritif med tilltugg, carpaccio på pilgrimsmusslor och pärlhöna med murklor. Kan lagras upp till fem år. Sockerhalt 3,20 g/l</p>
---	--

EPICERIE FINE

Delikatesser

Confit de Canard , 2 lår	20 €
Confit de Canard 4 lår	28 €
Rillettes pur Canard 180 gr	6,50 €
Gésiers de Canard skivade 400gr	9 €
Tre olika franska terriner	11 €
Foie Gras hel 125 gr	16 €

Oliver & Olivolja

Biodynamisk Olivolja Casa Pereja 500 ml	14 €
Biodynamisk Olivolja Casa Pereja, 5 liters dunk	68 €
Ekologisk olivolja Domaine Remjeanne 500 ml / 1 l	18,50 €/ 28 €
Oliver från Minervois Lucques 420 gr	10,50 €
Olivtvål Marius Fabre sedan 1900, 400 gr	6 €
Vin Karaff ” Le Graal”	28 €

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.

VÅRPAKET
INNEHÅLLER 12 RÖDA CHARMIGA VINER
och 6 Vita

6 x Costes Vit

se text Pierre Cros

6 x Tradition

se text Pierre Cros

6 x Franc Parler

se text under GenuVina

246 €

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

**Denna gången skickar vi efterhand när vi får era beställningar,
men sista datum för beställning är den 20 april**

- 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

