

# VinBlad Vinter 2022

## Bonjour Vin Vänner,

To be or not to be Karaff!

Det är frågan och kan vara något att hänga i julgranen inför vinliga diskussioner framför brasan i kommande juletider. I Frankrike skiljer man markant mellan att hälla på karaff (carafer) eller att dekantera (décanter) ett vin.

Två olika verb på franska men samma verktyg – en karaff. Karaffen kan vara bred i botten och smal i toppen eller bred i både botten och toppen. Men den ska vara gjord i glas. Vad är då skillnaden på att hälla på karaff eller dekantera?

När man väljer att lägga ett vin på karaff är det för att lufta vinet, tillföra syre och få bouquen och aromerna att "öppna sig", vara tilldragande och mer generösa. Vinet ger mer doft och smak efter luftning.



En annan anledning att använda karaff är att lufta bort kolsyran som finns i vinet. Det är ofta fallet i naturviner då odlaren frivilligt låter en del av den naturliga kolsyran vara kvar för den stabiliserar vinet. Kolsyran gör svavlets roll och vinet blir sundare. Man kan också använda karaffen om garvsyran, tanninerna är för tuffa vid första klunk. Tanniner är det röda vinets antioxidanter, vilket innebär att vid syretillförsel eller åldring förbrukas tanninerna.

Tycker ni att tanninerna är för robusta och bitande när ni öppnar flaskan, ta fram en karaff, håll upp och prova igen efter två timmar. Detta betyder att viner som behöver läggas på karaff är unga viner.

Unga viner med stor koncentration, mycket antioxidanter men som vi önskar dricka i en ung ålder.

I de flesta fall vinner alla unga viner (under tre, fyra år) från Languedoc, Rhône, Bordeaux, Loire och även Bourgogne speciellt 1er eller Grand Cru på att hållas på karaff.

Likaledes vinner stora, koncentrerade vita viner på att luftas. Här är det inte de tuffa antioxidanterna som vi önskar få bort utan locka fram vinets hela potential.

En teknik som jag tycker fungerar utmärkt är att korka upp den utvalda flaskan när man börjar laga maten. Man provar då en klunk och bestämmer om karaffen behövs eller inte. När maten är färdig har vinet hunnit öppna sig och är redo för att ge njutning.

Dekantering har däremot inte som mål att lufta vinet utan i stället att ta bort avfällningen som är naturlig och alltid bildas i ett gammalt vin. Avfällningen är vinets "rynkor", det är antioxidanter och polyfenoler som slocknat och fallit till botten vid vinets åldrande.

Detta betyder att det är gamla viner som dekanteras, men se upp! Det är en farlig hantering. Ett gammalt vin som legat och andats genom en kork i flera år har inte fått mycket syre genom åren. Att öppna ett gammalt vin och sedan dekantera, kan dra med sig att vinet får en för stor syrekick och i värsta fall dör ut.

Vilken tragedi om ett vin som ni väntat på i flera år att öppna tar sitt sista andetag just före er första klunk.

Vårt råd för att undvika drama vid matbordet är att inte dekantera ett gammalt vin. Se till att röra vinflaskan så lite som möjligt innan servering och se bara upp med att inte hälla upp det sista i flaskan i något glas.

Mycket tryggare!

Vilken karaff ska man välja? Smaken är olika men jag rekommenderar en karaff för luftning som är lätt att diska. Det är tråkigt att ha gråbotten på en karaff när man tar fram ett fint vin. Modellen Graal tycker jag är alldeles utmärkt. Stor öppning som är effektiv vid luftning och lätt att diska! Den finns att beställa under SydFranska ladan om det lockar.

Så moralen på denna historia, fram med karaff till unga, koncentrerade viner och ta fram lugnet och sidenhandsken till de gamla vinerna.

Här kommer Vinterns VinBlad med omsorgsfullt utvalda viner gjorda med känsla och terroir. Bonne lecture!

Fransk-Svenska hälsningar,

My, Larne och Willy

# LANGUEDOC ROUSSILLON

## Château de la NEGLY



## LANGUEDOC, LA CLAPE

## LUTTE RAISONNÉE

En vingård som inte har varit med i VinBladet sedan 2019. Den omtyckte La Falaise är tillbaka. Många av er älskar La Falaise. Vilken i sin tur är lättälskad. Det var Larnes första förälskelse inom vinvärlden. Något senare kom Emilie sedan Mylène och numera har Larnes många hjärtevännar i vinvärlden. Larnes smeknamn här nere i södra Frankrike är dessutom « La Falaise ». Jean Paux Rosset ärvt detta vackra slott med havsutsikt för drygt 35 år sedan av sina adoptivföräldrar. För tjugo år sedan var han businessman, inte vinodlare. När man gör business i Frankrike gör man det oftast runt ett matbord på restaurang. Under sina år som businessman fastslogs många affärer med dyrt vin i glaset. När han tog över Château de la Negly, var hans första fråga: finns det möjlighet att göra toppviner på Negly som kan tävla med de mest prestigefyllda vinerna i världen?? M. Rosset bad en av de kända önologerna att komma och titta på

marken och plantorna. Som svar fick han: "Möjligheten finns, men det blir en stor utmaning", sade Claude Gros. M. Rosset som är en före detta professionell hoppryttare har aldrig ryggat för utmaningar och bestämde sig för att göra Château de la Negly till ett av de stora namnen i Languedoc. De första fem åren investerade han utan att räkna och hade förnuft nog att anställa ung begåvad personal. I dag arbetar även hans två barn på egendomen och domänen är imponerande. Men det största arbetet och investeringarna görs i vinodlingarna. Inför vinskörden, som görs för hand, anställer han åtta personer (!) till sina två (!) sorteringsbord! Inte en enda omogen eller möjlig druva får komma ner i vinifieringstanken. Det är mottot på Negly! Alla deras vinplantor är skördade för hand. Stora kylcontainrar hyrs in, där kyls druvorna ner innan de kommer in i källaren. Smart var också Rosset när han bad en känd amerikansk importör vara delägare i gården. Detta bidrog till att Château de la Negly var den första domänen från Languedoc Roussillon som Parker provade. Det blev ingen besvikelse. Han betygssatte vinerna från 91 till 98 + för Clos de Truffières. 2015 nådde de ännu högre upp på betygssorgen då Wine Advocate gav Clos de Truffières 100 av 100. Detta vin är tyvärr slut på gården.

**Vitt Les Terrasse la Négly Blanc** 2021 IGP d'Oc 9,80 Euro  
80 % Sauvignon Blanc och resten Muscat. Vinifierat på stålfat. Trevlig och uttrycksfull Sauvignon Blanc näsa, krusbär, frisk och exotisk. Bra apéritifvin. Bör drickas inom ett år.

**Vitt Oppidum** 2021 IGP d'Oc 11 Euro  
Endast Chardonnay. Vinplantorna växer inte runt Négly utan närmare Montpellier. Vinifierat på stålfat. Sötma i näsan men torr och frisk i mun med päron och vit persika. Säkerligen trevlig till räkor och bra vardagsvin. Bör drickas inom två år.

**Vitt L'Ecume** 2021 IGP d'Oc 11 Euro  
Bourboulenc, Clairette och Rosanne. Vinifierat på stålfat. Detta är lillebrodern till deras Brise Marine som tyvärr är slutsåld för detta året.. Vinplantorna växer strax under slottet ute vid Medelhavet. Exotisk i näsa och mun. Persika, ananas, lite färsk mandel. Varför inte prova det till en Céwiché? Bör drickas inom två år.

**Vitt La Falaise Blanc** 2020 IGP d'Oc 22 Euro  
Hälften Chardonnay, hälften Sauvignon Blanc. Vinifierat på stålfat men sedan mognat ett år på ekfat. Rostat bröd och hasselnötter i näsa med exotiska toner. Munnen erbjuder mineralitet och angenäm syra. Prova att dricka det till en St Nétaire ost eller fågel. Bra gastronomivin. Kan lagras upp till tre år.

**Rött Terrasse la Négly Rouge** 2021 IGP d'Oc 10,50 Euro  
Mestadels Syrah och lite Grenache och Cinsault. Vinifierat i stålfat. Näsan röda bär, friskt och lite filmjölknysanser. Kort vin men trevligt. Bra apéritif vin. Bör drickas inom två år.

**Rött La Côte de Négly** 2021 Aop Languedoc La Clape 14,20 Euro  
Syrah, Grenache och Carignan. Le Carignan är kolsyrejäst de andra traditionellt. Näsan är charmig med svarta vinbär, svartpeppar, lakrits, lite timjan. Munnen är rund, sydfranskt örtig och välbalanserad. Bör drickas inom fem år. Prisvärt.

**Rött La Falaise** 2020 Aop Languedoc, La Clape 21,50 Euro  
Detta är Neglys flaggskepp. Plantorna ligger på de södra sluttningarna som leder ner till havet. 50 % Syrah, 40 % Grenache, 10 % Mourvèdre på gamla stockar. Druvorna sorteras tre gånger innan de slutligen kommer till jäsning på stora ekfoudres. Sedan är vinet lagrat på ekfat i olika storlekar i cirka ett år. Stora ekfat för Grenache och Mourvèdre och små för Syrah. Näsan är till en början ganska diskret men öppnar sig efter en stund och erbjuder björnbär, kakao i rostade toner. Munnen erbjuder både finess och djup samtidigt. Detta är en stilig kultiverad man som bjuder in till långa samtal. Bör drickas inom 2-8 år. Vill ni njuta av den nu, lägg den på karaff.

**Rött Domaine de Boede «Les Grès» 2020****Aop Languedoc, La Clape****21 Euro**

Syrah och Grenache. Domaine de Boede är granngården till Négly som sköts och vinifieras av Négly sedan över 15 år tillbaka, men marken är lite annorlunda med mer kalk. Alla druvorna är avstjälkade och sedan jäses de med skal i 40 dagar. Här är näsan generös och välkommande. Mer syltade frukter än La Falaise. Bred mun och stor attack. En frikostig man med stort leende, mer öppen än La Falaise. Passar till grytor, oxkind i vinsås som exempel.

**Domaine Pierre Cros 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 i stort sett var övergivna och växte vilt. Hans far och farföräldrar var bagare, inte vinodlare. Pierre har aldrig satt foten eller boken i en vinskola 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), Touriga 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 igen. Pierre lyckades övertala de statsanställda att låta ha kvar plantorna, men fick i gengäld ge bort 15 % av produktionen till INAO, det franska vinbruksministeriet.

Så att de i sin tur kunde experimentera. På vinerna som Pierre senare gjorde på dessa druvor, 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.»**

Det 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 vinerna efter marken.

**Rött Tradition****2020****Aop Minervois****11,50 Euro**

Carignan, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault. Alla de fem medelhavsnära druvorna är handplockade. Ett balanserat vin med mörka bär. Trevlig attack med frukt och sedan lite kryddor. Bra vardagsvin, passar både till lagad mat och plockmat. Bör drickas inom fyra år. Mycket prisvärt och uppskattat.

**Rött Les Malaimés****2021****Vin de France****13 Euro**

Alicante, Aramon, Carignan, Piquepoule, Morrastel och Riveyrenc Noir. Vinet heter de "Oälskade" för druvsorterna blev utkörda från Languedoc-appellationen för ett 30-tal år sedan. Enligt INAO hade de inte tillräckligt goda egenskaper för att ge ett bra vin. Detta vill den kaxige Pierre bestrida genom att göra ett vin på just dessa druvor. Han säger det finns inte några dåliga druvor bara dåliga odlare. Piquepoule och Carignan är planterade 1910. Vinet får däremot inte kallas Minervois utan blir "nerklassat" till ett vin de France. Ett trevligt vin i lättare stil, till förrätter som patéer eller prova det till fisk i vinsås. Bör drickas inom tre år.

**Rött Les Rocs****2020****Vin de France****14,50 Euro**

På grund av småskalig skörd blandar nu Pierre Touriga, Nebbiolo och (tyvärr sista året) Pinot Noir tillsammans med lite Grenache. Vinet har mognat på glasfiberfat. Näsan erbjuder mörka, kokta frukter, lite läder. Munnen är mjuk och bred, inga tanniner. Ett "Lena-vin", vår kära kund som alltid ber om viner utan tanniner. Apéritif eller pratvin med lite oliver till. Drickes nu fram till 2025.

**Rött Le Barthas****2020****Aop Minervois****15 Euro**

75% Syrah och 25% Mourvèdre. Vinifierat och mognat i stora ekfoudres. Sensualitet från en mogen Syrah och mineralitet från en Mourvèdre ger en trevlig mogen -rödfrukt-näsa och örter. Mustigt vin men ändå fräscht. Tanniner närvarande men mjuka. Prova det till lamm eller varför inte en Bouillabaisse? Kan lagras 8-9 år.

**Rött Vieilles Vignes****2021****Aop Minervois****17,50 Euro**

Endast Carignan. Plantorna planterades 1905 och 1910! Lagrat 6-8 månader på gamla ekfat. Näsan är till en början ganska blyg på grund av sin unga ålder. Därefter kommer mörka bär, svarta vinbär, söt lakrits och en aning vanilj. Munnen har en syrlig mitt och sällskaplig final i sydfransk stil. Perfekt till vinkokta grytor eller en Cantal-ost. Kan lagras ytterligare 8-9 år.



**Rött Costes Rouge**                      **2020**                      **Aop Minervois**                      **30 Euro**  
Hälften Grenache och hälften Syrah. Lagrat ett år på gamla ekfat. Mörk, härlig frukt, björnbärssylt. Kryddor, vanilj och lite stjärnanis. Stor attack. Fyller munnen med mycket koncentration och lång längd! Ett stort vin. Kan lagras i tio år men gott redan nu. Tycker bäst om att dricka denna sorts vin utan mat eller med enkla tilltugg, som god lufttorkad skinka, pata negra, oliver eller olivbröd. Passar också till mat med smak som njure i senapssås. En fransk klassiker. Önskar ni receptet så leta upp njuren och fråga efter det per mail! Annes systers favoritvin.

**Rött Les Aspres**                      **2021**                      **Aop Minervois**                      **35 Euro**  
Endast Syrah. En bit mark, inte långt från vinkällaren, som naturligt ger en oerhörd koncentration. Det är framförallt Les Aspres men också Vieilles Vignes som gjort Pierre Cros så känd. Druvorna är mognade 18 månader på väl utvalda ektunnor. Svarta oliver, kaffe, rostade toner, lite tryffel och kakao. Stor mun, stor kropp. Mycket och gott vin. Om ni vill njuta av det i vinter, lägg det på karaff två timmar innan servering. Kan lagras 10-15 år. Kommer träkartong.

**Rött Le Clos**                      **2020**                      **Aop Minervois**                      **52 Euro**  
"Uniquement" Syrah från en annan mark omgiven av en stenmur. Det är därför den får heta Le Clos. Vinet har låg avkastning, cirka en flaska per planta. Här har vi ännu mer vin och en ännu större koncentration, Vinet har en så stor koncentration att det nästan är trögflytande. Påminner i stilen om de stora cuvéeerna från Negly. (Porte du Ciel och Clos de Truffière som är slut på Négly men prova gärna detta om ni är nyfiken på Claude Gros, samma önolog som Négly, mogna, generösa stil.) Svarta vinbär, svarta oliver, kakao och vanilj. Eken har "smält in" i vinet och resultatet är imponerande. Stort vin. Om man vill prova det till mat passar en annan fransk klassiker: icke tömda morkullor grillade i öppen eld med foie gras-tartines. Även här går det att få receptet!

## CÔTES DU RHÔNE



**Domaine PÈRE CABOCHE**                      **Châteauneuf du Pape**                      **LUTTE RAISONNÉE**  
Är en domän och en kvinna som knappast behöver presenteras bland våra trogna Vinblads-läsare. Hennes viner är omtyckta. Vi har arbetat med henne sedan 2007. Emilie är gift med en annan vinodlare i byn och de har en son. I dag är domänen 80 hektar och ligger i utkanten av den lilla staden Châteauneuf du Pape. Från början var familjen Boisson både hovslagare och vinodlare, men numera bara vinodlare. Emilies pappa Théophile förlorade sin fader när han bara var tre år och hann inte bli upplärd till hovslagare, ett yrke, som på den tiden gick i arv. Däremot överförde Emilies farmor sin stora kärlek för vinodlingar och vin till sin son. Hovslagaryrket föll bort i familjen men Caboches är dock kvar i domänens namn och betyder "söm", "spikarna" som man fäster hästkorna med.

Det finns många tillåtna druvor i appellationen. "Grenache är min favoritdruva. Grenache anpassar sig till vår region, den går dessutom underbart bra tillsammans med andra druvor och enligt min uppfattning ger den speciellt eleganta viner", anser Emilie. Terroiren har även en stor betydelse i Châteauneuf du Pape som i alla franska appellationer. Här består marken av stora runda stenar i vackra bruna och orangetonade färger. De kallas «Galets roulés». Dessa fungerar som lavastenar i en bastu. Stenarna värms upp under dagen och magasinerar värme som långsamt strålar ut under nätterna. Detta gör att mognaden på vindruvorna blir jämn och balanserad. Vingården är ännu inte klassad som ekologisk men sedan Emilie har tog över gården plöjs jorden mer och mer för att ersätta ogräsbekämpningen. Emilie har också tagit beslutet att avstjälka alla sina druvor innan vinifiering. Speciellt för att få eleganta viner.

Detta och lite till bidrar till följande slutord: Ett allmänt omdöme är att viner från Châteauneuf du Pape är ganska tuffa, bestämda och behöver väntas på. Låt gå för det omdömet. Men om de görs av en kvinnlig hand, finner vi samtidigt en mjukhet och passion. Som i just Emilies viner.

**Vitt Petit Caboché Blanc 2022 IGP de Vaucluse 9,80 Euro**  
Nu är Emilies omtyckta Petit Caboché tillbaka. Efter några år med antingen torka eller hagel som stulit skörden är nu Petit Caboché här igen. Årgång 2022, nyligen lagd på flaska. Generös näsa med krusbär, nässlor, lite fruktkarameller. I mun är den friskt sprudlande med lite vanilj. Perfekt som apéritif eller "pratvin". Bör drickas inom två år.

**Rött Père Caboché, Côte du Rhône 2021 Aop Côtes du Rhône 12 Euro**  
53% Grenache, 20% Syrah, 15% Carignan, 8% Marselan, 3% Mourvèdre och 1% Cinsault. Alla druvorna avstjälkade. Mognat på stålfat. Ny årgång. Bra näsa, röda bär, röda vinbär. Syrlig, fruktig mun. Trevlig final. Bör drickas inom tre år.

**Rött Château La Côte 2021 Aop Côtes du Rhône 12,70 Euro**  
60% Grenache, 25% Syrah och 15% Carignan. En Côte du Rhône från Emilie som växer på samma markmån, "galets roulé", som sin Châteauneuf du Pape. Ingen ek. Ny årgång. I näsan finner vi björnbär och lite svarta vinbär. Munnen har bred attack, mjuk mitt och lite vitpeppar, viol i final. Mognare frukter än i Emilies Côte du Rhône. Bör drickas inom tre år.

**Rött Châteauneuf du Pape 2021 Aop Châteauneuf du Pape 23,50 Euro**  
80% Grenache, 15% Syrah och 5% Mourvèdre. Vinstockarna är 70 år. Alla druvorna är handskördade. Emilie använder inga små, nya ekfat utan i stället stora "foudres", 5 000 liter. Även här ny årgång. Vinet är nyligen lagt på flaska och näsan är till början stängd. Påven behöver luftas för att vakna upp. Håll på karaff om ni önskar dricka den i vinter. Mörka bär och lite orientaliska kryddor, tobak. Näsan är också lite blyg men kommer vid luftning. Elegant kropp och stiliga, lena tanniner. Vinet kommer att bli bättre och godhjärtat med lagring. Bör lagras minst två till tre år.

**Rött Cuvée Elisabeth Chambellan 2020 Aop Châteauneuf du Pape 28,50 Euro**  
95% Grenache och resten av de tolv tillåtna druvorna i appellationen. De äldsta vinstockarna på vingården. Mindre avkastning, högre koncentration, längre lagring och en hyllning till kvinnorna i familjen. Elisabeth är farmmodern som ärvde vinodlingarna men som gifte sig med hovslagaren Boisson. Vinet är Emilies stolthet. Större koncentration och klädd i mörkröd sammetskläddning. Vanilj, mogen frukt, mjuka tanniner och återigen frukt. Sista chansen att köpa årgång 2020. Kan lagras ytterligare tio år.

## Domaine REMEJEANNE

## Côte du Rhône

## EKOLOGISK

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



En utmärkt liten restaurang ligger dessutom i grannbyn. Vingården ligger inbäddad i slutet på en dal. Skog omger deras odlingar. Vilket naturligtvis är positivt med tanke på deras biologiska odling. De lider inte av en granne som sprutar ut bekämpningsmedel och gifter. Nackdelen är däremot vildsvinen som älskar mogna druvor. Det värsta är att vildsvinsflocken är ytterst organiserad vid sina vindruvsbanketter och det räcker med två, tre dagar för att hektoliter av potentiellt vin försvinner ner i vildsvinens strupar. Varje år är domänen tvingad att sätta upp elstängsel runt vinmarkerna för att rädda de fagra druvorna.

Gården drivs av Rémy och Olivier, far och son. Sedan i somras är även Olivier pappa. Det är i stort sett Olivier som vinifierar och för det mesta är de överens om resultatet. Men ett vin har bildats av deras olika synsätt. Vinet är ett rosévin

och heter Le Duel. De vinifierade var sitt vin och bjöd sedan in vänner som jury. Som tur är för familjefriden blev det oavgjort mellan de två olika vinerna och resultatet blev att blanda de två vinerna till cuvéeen Le Duel. Gården består av 35 hektar. Alla druvorna är handskördade, endast vildjäst används och Olivier anser att skaljäsningen ska vara lång och mild. På gården finner ni även över 200 fikonsträd i det vackra landskapet. Mamman i familjen gör en underbar fikonsylt.



- Vitt Chevrefoilles Blanc 2021 Aop Côtes du Rhône 13,50 Euro**  
50% Clairette, 25% Rosanne, 25% Grenache Blanc. En del av druvorna skördas gröna på tidig sommar för att färre mindre druvor vid skörden och högre koncentration. Vinifierat i betongfat på jästfällning. Näsan erbjuder citrus, blommor och kanske rent av lite kaprifol! I mun är kroppen vältränad, persika med bra balans. Gott till skaldjur, grillad fisk. Bör drickas inom två år.
- Vitt Les Arbousiers Blanc 2021 Aop Côtes du Rhône 16,30 Euro**  
Fem druvor: Roussane, Clairette, Viognier, Marsanne, Bourboulenc. Vinifierat och mognat på betongfat. Vinplantorna växer på en sluttning och ger naturligt mindre avkastning. Vinifierat och sedan mognat i betongfat i sex månader. Sluttningen och de äldre stockarna ger ett betydligt fetare vin än Chevrefoille. Prova det till kyckling, pärlhøna. Bra gastronomivin. Bör drickas inom tre år.
- Rött Un Air 2021 Aop Côte du Rhône 12,30 Euro**  
Grenache 70% och Syrah 30%. Relativt unga vinstockar, men Olivier ser till att få ner avkastningen även här med växande gräs mellan raderna och en grön skörd i juni. Plantorna växer på södra sluttningar. Alla druvorna är avstjälkade och lagrade minst ett år på betongfat. Levande, generös näsa, mogen frukt, körsbär. Bra attack, bred och trevlig. Finalen är både "ärtig" och örtig. Charmigt vin och prisvärt. Ett vin som ger lite sol i vintertider. Bör drickas inom tre år.
- Rött Les Chèvrefoilles 2020 Aop Côte du Rhône 13,50 Euro**  
Chevrefoille (kaprifol) är en vacker klångväxt som doftar underbart och den växer vilt på Remejeanne. Mest Syrah, 70% sedan lite av varje druva: Grenache, Mourvèdre, gammal Carignan och Marselan. Inget svavel vid vinifieringen och bara vildjäst. Carignan är kolsyrejäst för att vinet ska få en fruktig karaktär. Mognat på betongfat i minst ett år. Väluppfostrad näsa, mer diskret än lillebror Un Air. Elegant i mun också med bra djup. Röda bär och en nypa mentol, kryddig final. Charmigt vin. Är med i VinterPaketet. Bör drickas inom fem år.
- Rött Les Arbousiers 2020 Aop Côte du Rhône 16 Euro**  
60% Grenache och 40% Syrah. Inget svavel vid vinifiering. Plantorna är 25 år gamla. Mognat på stålfat minst ett år. Mullig näsa, röda bär, blåbär. Attacken är mjuk och mitten frisk med lite mentol och kola. Kryddig final och friskt vin.
- Rött La Terre de Lune 2020 Aop Côte du Rhône 21,00 Euro**  
Endast Syrah. Vinplantorna växer 280 meter över havet på en mycket vindig kalkjord. Inget svavel tillsatt och jag påminner om att Remejeanne endast arbetar med vildjäst. Charmig Syrahnäsa. Svarta vinbär och oliver. Stor, vänlig attack med charm. Salivretande gott och en härlig Syrah utan ek.
- Rött Eglantiers 2019 Aop Côte du Rhône Villages 23,00 Euro**  
Endast Syrah. Vinplantorna är alla över 50 år och ger endast 20 hkl/ha. Mognat på stora ekfat i ett år. Näsan är stängd direkt efter öppnandet. Lägg Eglantiers på karaff, det behöver luftas. Stor koncentration, ett tufft vin vid första klunk med lite bark och tanniner som biter till. Passar till fetare mat och entrecôte. Kommer att vinna på lagring. Bör lagras minst två, tre år till men kan hålla mycket längre, upp till tio år.



## Glasklara GenuVina Viner

Är en rubrik i VinBladet som presenterar enskilda cuvèer 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.

- Vitt Domaine Girard Chardonnay sur lie 2021 IGP d'Oc 12,70 Euro**  
Plantorna växer 400 meter över havet och druvorna är maskinskördade på natten. Efter vinifiering har vinet lagrats åtta till tio månader på stora 500 liters ekfat. Melon, smör, kvitten i näsa. Munnen fet och välfylld. Bör drickas inom tre 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 vintankar, väljer och blandar mig fram till 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. Senaste årgången var 2019. 2020 gjorde jag inget M. Blanc. Jag tycker mycket om näsan. Gula frukter, plommon, en hint ananas, kaprifol. Har en pigg syra i mitten och avslutar med lite rosa grapefrukt. Ett vin som bör drickas inom två år och vid 9-10 grader.

**Vitt Domaine des Pothiers Colline en Flamme 2021****Vin de France****13,10 Euro**

100% Chardonnay odlade på granitjord. Handskördad, jäst med vildjäst och mognat på stål. Näsan angenäm med vita blommor, päron, persika. Vinet är i utmärkt balans. Friskt, gott och prisvärt. Bör drickas inom tre år. 90 flaskor. *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 syrekick i mitten. Varar länge i munnen. Stiligt vitt. Kan lagras ytterligare tre till fyra år men bra att dricka nu. 72 flaskor. *Ekologiskt & Biodynamiskt*

**Vitt Sant Armettu Minò Vitt****2021****IGP L'Ile de Beauté****15,80 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. Minò vitt är gjort på 100 % Vermentinu, (Vermentino). Vinifierat och mognat på stålfat och jästfällning. Troligtvis är det jästfällningen som ger oss ett mjukt, ganska fett vitt vin. Persika och gula frukter. Mycket smak. Prova den till en torskceviché. *Ekologiskt*

**Vitt Domaine J Teiller Menetou Salon 2021****Aop Menetou Salon****17 Euro**

Endast Sauvignon Blanc som växer på kalkjord. Jag påminner att Menetou Salon ligger bredvid Sancerre och kan räknas som dess lillebror. Handskördad, Mognat på stålfat och till 5% på ekfat. Vinet är klädd i gyllene färg med lite stänk av gulgrönt. Stor härlig näsa, flädersaft, krusbär, vita blommor. Munnen full med charm. Gott vin. Tyvärr har de senaste tre åren inneburit oerhört låg produktion på grund av hagel och frost. Jag har sedan länge reserverat alla flaskor jag fick lov att köpa. Nu finns det bara 132 flaskor kvar. Maxantal per kund: 6 flaskor, tyvärr. *Ekologiskt & Biodynamiskt*

**Vitt Mouthes le Bihan « Vieillefont » 2017****Aop Côte de Duras****17,50 Euro**

100% Semillon. Handskördad endast vildjäst använt och sedan mognat på betongfat. Guldfärgad "klänning" som man säger på franska om vinets färg. Stor näsa, aprikos, päron, curry, rökigt. Stor attack och omfångsrik kropp. Kryddig och lite spetsig final. Perfekt att dricka NU. Prova det till Vol au Vent med kalvbräsk och champinjon eller skaldjurspaj. Det är ett bra gastronomivin som även passar till kalv och en del ostar. Finns endast 30 fl. *Ekologiskt & Biodynamiskt*

**Vitt Domaine Antoine Olivier Rully « St Jacques » 2019****Aop Rully****24,50 Euro**

Här kommer en härlig Chardonnay från Bourgogne och vår käre Antoine. Druvorna är handskördade och mognade till 20% på gamla ekfat. Näsan är underbar med citrusfrukter, en smula exotiskt. Munnen erbjuder mycket kraft och sprudlar av energi. Perfekt att dricka nu. Prova det till krabba, piggar eller gratinerad hummer, underbart. Finns endast 54 flaskor. *Ekologiskt*

**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.

**Rött Domaine de Cabrol Cuvée Requieu 2019****Aop Cabardès****11,30 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. Requieu har ny etikett och ny flaska. Sonen, Nicolas har bytt etiketter och flaskform på alla viner. 2019 av Requieu är bra. Ett klassiskt, gott vin till vardagen. Vinet vi säljer mest av i Sverige.

**Rött Domaine Païssel Le Banel****2020****Aop St Chinian****12 Euro**

Hälften Carignan och hälften Grenache. De 30-70 åriga vinplantorna växer 150-250 meter över havet. Avkastning 35 hl/hk. Näsan med mörka frukter, kryddor, gott, fylligt och mjukt. Har fått kanonkritik i fransk press. Bör drickas vid 18 grader och inom fyra år. Jättegott nu. Normalt sett var det de sista flaskorna i Höstas men Vivien ringde och sade att Kanada tagit färre antal än reserverat. Vi fick möjligheten att köpa dem. Vilket vi gjorde. Av 2020 har vi endast 150 fl. Bör drickas inom tre år. *Ekologiskt*

**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 vinet på gården. Min första årgång var 2016. Det är bara en druva. 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. På en hektar får jag normalt ut 2 000 flaskor, men varken 2020 eller 2021 har jag kommit över 1 100 flaskor. Jag älskar "min" lilla mark med 17 rader uppbundna Cabernet Franc. Skörden sker tillsammans med familj och vänner. Av en underlig anledning är det ytterst svårt för mig att beskriva mitt vin. 2019 är lite mer blyg än 2018 men kommer att öppna sig. Kan inte säga mer, föreslår er att prova vinet. Däremot kan jag lova att ni finner ytterst lite svavel i vinet, inget socker och mycket kärlek. Nu med grön färg på etiketten.

**Rött Raymond Julien L'Azerolle 2020 Aop Minervois 14 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 har ni beviset. Näsan är mörk med örter och kryddor. Det kittlar på tungan av värme och generositet, finalen biter till snällt i öronsnibben. L'Azerolle är känt som ärtsoppevin i Stora Hammar, men fungerar utmärkt även till grillat ankbröst.

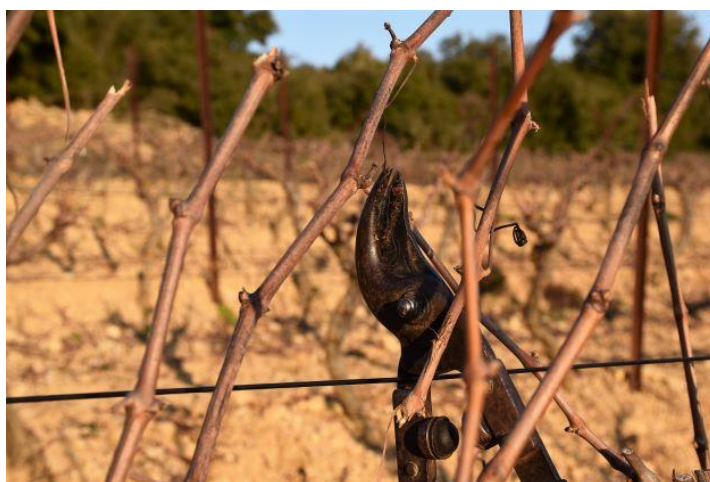
**Rött Raymond Julien Grand Penchant 2020 Aop Minervois 14,50 Euro**  
Grenache och Syrah. Grand Penchant är något mer väluppfostrad än lillebror L'Azerolle. Rundhet och örter hela vägen. Ett vin som värmer och talar snällt om hur duktig sin vinodlaren är på att dansa. Smakerna fyller härligt munnen. Charmig vinodlare och charmigt vin. Ett vin man inte blir besviken på.

**Rött Domaine D'Aupilhac Lou Maset 2020 Aop Languedoc 15 Euro**  
Cinsault 40%, Grenache 30%, Mourvèdre 20%, Carignan 10%. Detta är Aupilhacs lättaste och fruktigaste vin. Vinet ligger kort tid med skal innan pressning, ingen pigeage. Näsan mörka bär och varma stenar. Mjuk attack med lite kornighet, mogna björnbär, en aning tanniner i final. Gott till charkuterier eller timjan-lamracks. Bör drickas inom 3 år. Endast 60 fl. *Ekologiskt & Biodynamiskt*

**Rött Catherine Bernard Le Carignan 2020 Aop Languedoc 15 Euro**  
Endast Carignan. Catherine var en känd journalist på tidningen Libération och skolade om sig till vinodlerska. Vi har nästan alltid tyckt om hennes viner men de ligger lite utanför ramarna, så först var vi lite rädda för att köpa dem. Här har ni en annorlunda Carignan som nästan pressas direkt. Den är lätt och tuff på samma gång. Blommig och bärig. Bör drickas inom två år. Endast 54 fl *Ekologiskt & Natur*

**Rött Domaine des Pothiers La Chapelle 2020 Aop Côte Roannaise 18 Euro**  
Endast Gamay som kommer från en enda mark 520 meter över havet.  $\frac{3}{4}$  är avstjälkat och sedan pigeages dagligen i tre veckor. Därefter får vinet mogna i elva månader på stora ekfoudres. Läder, svamp, tobak och rökiga kryddor i första näsan sedan röd frisk frukt. Attacken smidig, mild men stor. Peppar och körsbär i final. Mycket elegant och gott som en god Bourgogne. Finns 120 fl. *Ekologiskt & Biodynamiskt*

**Rött Borie de Maurel Belle de Nuit 2019 Aop Minervois 22 Euro**  
"Den vackra om natten" heter vinet. Endast Grenache som vinifierats långsamt och i betongfat för att inte få inflytande av ek. Den vackra om natten ska enligt Michel vara en vacker, dansande och förförlig kvinna från Andalusien. Tanninerna är lika mjuka som volangerna i kvinnans svävande klänning, enligt Michel. Munnen påminner om jordgubbssoppa klädd i sammet, mogna bär, småkorniga tanniner. Bör drickas inom 6-7 år, men god nu. Drickes vid 16-17 grader. Endast 60 fl. *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

|                                        |      |         |         |
|----------------------------------------|------|---------|---------|
| ☆ Raymond Julien Rouge de l'Azerolle   | 2021 |         | 26 Euro |
| ☆ Père Caboché Châteauneuf du Pape     | 2019 |         | 45 Euro |
| ☆ Château La Negly, La Côte            | 2019 | Kartong | 31 Euro |
| ☆ Château Boède, Les Grès              | 2019 | Trälåda | 44 Euro |
| ☆ Château La Negly, La Falaise         | 2019 | Trälåda | 45 Euro |
| ☆ Château Dompierre Charmes Haut Médoc | 2018 |         | 40 Euro |

### Vitt

|                            |      |  |         |
|----------------------------|------|--|---------|
| ☆ Domaine A Olivier, Rully | 2017 |  | 51 Euro |
| ☆ Domaine Pommier, Chablis | 2018 |  | 48 Euro |

### Bubbel

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

**bubbel**OOOOOOOOoooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOOO

### 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 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 Pérignon 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 Derwin. 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 druvarna 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.

### Vitt Les Graiménous

**13,90 Euro**

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. Med i Champagne Paketen.

### Vitt Le Clos des Demoiselles

**15,90 Euro**

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. Mycket bubbel för pengarna. Blev ofta tagen för en Champagne vid blindprovningar.

**Bubbel**OOOOOOOOoooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOOO

I Champagne är det inte lätt att hitta en vinodlare som respekterar naturen. Hur de än arbetar jorden, oavsett vilken befintlig kvalitet det finns i flaskan så får de sålt sina flaskor. Med Champagne på etiketten finns det alltid köpare. Men här har vi äran och stoltheten att presentera två champagnehus som gör utmärkta champagner i respekt med vår moder jord.

## CHAMPAGNE PIERRE GERBAIS



## CHAMPAGNE

## LUTTE RAISONNÉE

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 champagne.

**Rc** betyder Récoltant Coopérateur dvs odlaren odlar druvorna 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 Champagnehus kända utanför Frankrike tillverkar mer än en miljon flaskor om året. Ofta 2–3 miljoner. Vingården Pierre Gerbais består av 14 hektar och 50 personer anställs inför handskörden som varar i ungefär

tolv dagar. Deras vinplantor är mellan 30 – 100 år gamla. Druvorna 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 lätttrycken! 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. Mer mineralitet i stilen. Bra längd. Säkert underbar till osten Brillant-Savarin.

### Vit Champagne Cuvée Champ Viole

50 Euro

100% Chardonnay. Deras Blanc de Blanc. 36 månader lagring. Druvorna kommer från en enda mark som heter Champs Viole som är belägen på en sluttning mot söder. 5 300 flaskor per året. Svavelhalten är 22 milligram per liter. Sockerhalt 3 gram per liter.

### Vit Champagne Bochot

50 Euro

100% Pinot Meunier. Deras Blanc de Noir. Sällan man finner en Champagne med 100% Pinot Meunier, en druva som är känd för att ge mycket fruktighet och mindre mineralitet. Plantorna kommer från en enda mark som heter Bochot. De gör 2 300 flaskor om året. Svavelhalten är milligram per liter Sockerhalt 3 gram per liter.

### Vit Champagne La Loge

65 Euro

100% Pinot Blanc och plantorna är planterade 1904! Champagnen har mognat i 36 månader. Det är en Extra Brut med sina låga 3 gram socker per liter. De var en av de första som gjorde en Champagne på endast Pinot Blanc. De producerar 2 900 flaskor per år. Svavelhalten är 16 milligram per liter. Som på alla deras champagner är bubblorna små, många och livliga. Näsan är elegant med vita blommor och citrusfrukter. Munnen är likaså. En ytterst stilig och lätttrycken champagne. Underbar med kärlek i sällskap.

## Champagne GREMILLET



## CHAMPAGNE

## LUTTE RAISONNÉE

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.

### 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 7 gram per liter. En champagne perfekt som fördrink eller till skaldjur.

### Vit Champagne Blanc de Blanc Cuvée des Dames

33 Euro

Kvinnornas cuvée. 100% Chardonnay. En Blanc de Blancs. Druvorna kommer från en mark som ger mer koncentration. Blommig näsa till en början sedan kommer rostat vetebröd utan kardemumma. En Champagne som kan följa med en hel måltid

## EPICERIE FINE och JULKLAPPS TIPS

### "Fine Wines"

1 fl Aloxe Corton « Clos de la Boulotte » 2017  
1 fl Châteauneuf du Pape « Elisabeth »  
1 fl Médoc Château Dompierre « Les Charmes »  
82 Euro

Pauillac i trälåda, 6 flaskor  
Pauillac Château Dompierre 2016  
390 Euro

Vin Karaff « Graal »  
28 Euro

Bok Drick för livet  
20 Euro

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

- \* Rödvinvinäger lagrad på ekfat från Saint Papoul, 37,5 cl → 10 euro
  - \* 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

### 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

### Knivar från spanska katalonien

- \* Pallares bordskniv → 14 euro
- \* Pallares bordsgaffel → 14 euro
- \* Pallares kökskniv → 38 euro

### Oliver & Olivolja

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

- \* Och naturligtvis Magnum flaskorna i trälåda Falaise och Boède Les Grès !



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.

## VINTERPAKET

### INNEHÅLLER 18 RÖDA CHARMIGA VINER

6 x La Côte Négly – se text under Négly

6 x Chevrefeuille - se text under Remejeanne

6 x Girard Tradition – Merlot & Cabernet Franc, två \*\* i Guide Hachette

233 EURO

## STORT CHAMPAGNE-PAKET

4 x Champagne Gerbais Reserve

2 x Crémant de Limoux Graimenous

147 Euro

## LITET CHAMPAGNE-PAKET

4 x Crémant de Limoux Graimenous

2 x Champagne Gerbais Reserve

115 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](http://www.pinotnoir.fr) och gör beställningen eller skicka per mail till:

[larne.walisson@gmail.com](mailto:larne.walisson@gmail.com)

[my.nilsson@pinotnoir.fr](mailto:my.nilsson@pinotnoir.fr)

[willy.nilsson@pinotnoirtravel.com](mailto:willy.nilsson@pinotnoirtravel.com)

**SENAST Onsdag den 30 november klockan 18.00**

Men ALLA som beställer före söndagen den 27 november midnatt får en fransk paté i julklapp

- 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 VINTER!!**

**från oss alla My, Larne, Willy**