

VinBlad Vinter 2023

Bonjour Vin Vänner,

Snart står jultomten framför dörren med sitt vita skägg och här kommer Julmors vintips inför Julhelgerna som kommer med gemenskap och mysiga stunder med familj och vänner. Utan tvivel är dessa tillfällen ännu bättre med ett gott vin i glaset!?

“Je ne bois du champagne
qu'à deux occasions :
Quand je suis amoureuse
et quand je ne le
suis pas.”

Coco Chanel

Ni vet troligtvis redan att Pinot Noirs vagga är i södra Frankrike, i Languedoc, tre mil från den vackra medeltidsstaden Carcassonne, närmare sagt i den lilla landsbyn Saint Papoul med sina 800 landsmän. Vi erbjuder er nästan uteslutande viner från Frankrike. Det är de franska vinerna som ligger oss närmast hjärtat både fysiskt och filosofiskt. Men planer på att kunna erbjuda er några väl utvalda italienska och spanska odlare finns.

På tal om italienska och franska viner har Frankrike för första gången sedan 1961 övertagit positionen som världens största vinproducent. I världen produceras, 244,1 miljoner hektoliter vin 2023 (enligt OIV). En hektoliter är hundra liter och man beräknar alltid vin i större mängd i hektoliter.

Italien har de senaste åren varit den största aktören på den världsliga marknaden men har i år förlorat 12% av sin produktion med en totalproduktion på 44 miljoner hkl. Frankrike producerade i år 46 miljoner hkl.

Spanien har förlorat 20% av sin produktion 2023.

Anledningen till minskningen är klimatförändringar som ger klimatkatastrofer. I maj - i vin och mat regionen Emilia-Romagna - sköljdes hela vingårdar bort när sju månaders regn föll på 72 timmar. Även frost, som kommer hastigt efter att vinplantan satt i gång att växa på våren är förödande för de blivande druvorna.

Hagel har vi redan pratat om i VinBladet. En hel skörd kan hagla bort på fem minuter!

Kraftiga regn på våren får mjöldaggen att sätta fart på sin förödande framfart, speciellt känsligt är det vid blomningen. Har det då regnat så mycket att traktorn inte kan köra in bland vinplantorna och odlar man då ekologiskt ser man bildligt talat mjöldaggen dra fram och förstöra den blivande årgången. Château Guilhem har förlorat 100% av sin Merlot i år på grund av mjöldagg. I västra delen av Languedoc regnade det 600 mm på två veckor vilket hindrade traktorerna att arbeta och i östra delen fick de inget regn alls och druvorna uteblev på grund av torka.

Att Frankrike kommit upp på första plats på världsproduktionen betyder att de haft lite mer "tur" med vädret i år.

Framför allt mindre hagel och frostgrader på våren. De regioner som klarat sig bäst är Champagne och Korsika!

Tyvärr skymtar vi ej en prissänkning i Reims-horisonten...

Den totala världsproduktionen har sjunkit markant de senaste åren. 2004 producerades 298 miljoner hkl.

Därför jag tycker att vi ska passa på att dricka goda, välgjorda viner medan vi kan!

Livet är för kort för att dricka dåliga viner!

Här är Vinterns VinBlad med omsorgsfullt utvalda viner gjorda med känsla och terroir från Frankrikes olika hörn.

Ni finner viner från Loire, Bourgogne, Languedoc, Bordeaux, Rhône och massor utav olika champagner.

På tal om Champagne, här kommer några väl uttalande ord. Min favorit är Coco Chanel's!

Jag dricker Champagne bara vid två tillfällen. När jag är förälskad och när jag inte är förälskad.

Coco Chanel

Soldater, tänk på! Det är inte bara Frankrike vi strider för. Vi strider även för Champagnen.

Winston Churchill

För mycket av någonting är dåligt, men för mycket Champagne är precis lagom.

Mark Twain

I seger, du förtjänar Champagne, i nederlag, du behöver det.

Napoleon Bonaparte

Bonne lecture! Fransk-Svenska hälsningar, My, Larne och Willy





LANGUEDOC ROUSSILLON

Château de la NEGLY LANGUEDOC, LA CLAPE

LUTTE RAISONNÉE

Jean Paux Rosset ärvde 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 glasen. När han tog över Château de la Négly, var hans första fråga: finns det möjlighet att göra toppviner på Négly 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 Négly 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 vinskoriden, 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 Négly!

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 Négly 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 betygssstegen då Wine Advocate gav Clos de Truffières 100 av 100.

Vitt Les Terrasse de la Négly Blanc 2022 IGP d'Oc 10 Euro
80 % Sauvignon Blanc och resten Muscat. Vinifierat på stålfat. Fräsch näsa med grape och exotiska frukter. Attacken är lite pärlande samt också exotisk. Ett vin med smak och i balans. Prisvärt! Bra till apéritif och skaldjur. Bör drickas inom två år.

Vitt Oppidum 2022 IGP d'Oc 11,50 Euro
Endast Chardonnay. Vinplantorna växer inte runt Négly utan närmare Montpellier. Vinifierat på jästfällning och stålfat. Näsan debuterar med inlagda päron och smör. Fetma i attacken, väger på tungan och har en kryddig final. Prova det till fisktatar eller rökt makrill. Bör drickas inom två år.

Rött La Côte de Négly 2022 Aop Languedoc La Clape 14,70 Euro
Syrah, Carignan, Grenache och Mourvèdre. Carignan är kolsyrejäst med hela klasar. De andra druvorna är avstjälkade. Carignan och Mourvèdre har mognat ett år på betong. Grenache ett år på stora ekfat och Syrah på mindre 300 liters fat. Stor näsa med röda mogna frukter, svarta vinbär, peppar och lakrits. I mun känner vi medelhavsörter som förgyller smaken. Behaglig längd. Perfekt till en god entrecôte. Bör drickas inom fem, sex år.

Rött La Falaise 2021 Aop Languedoc, La Clape 23,50 Euro
Detta är Neglys flaggskepp. Plantorna ligger på de södra sluttningarna som leder ner till havet. Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre på gamla stockar. Druvorna sorteras tre gånger innan de slutligen kommer till jäsning på stora ekfoudres för Syrah och betong för de andra. 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 blyg men öppnar sig långsamt. Munnen är mer generös med timjan, svarta oliver, björnbär, mörk choklad. Bra att ha i glaset när jultomten kommer. En annan dag då tomten inte är bjuden passar La Falaise perfekt till en tournedos Rossini. Kan lagras i tio år. Lägg det gärna på karaff.

Rött Domaine de Boede «Le Pavillon» 2022 Aop Languedoc, La Clape 11,50 Euro
Syrah, Carignan och Cinsault. 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. Syrah mognar på stora ekfat och de andra två druvorna på betong. Röda frukter i näsan, lite svarta oliver något vegetariskt. Munnen har också mörka bär och lite kakao. Kan vara gott till fläskstek. Bör drickas inom tre år.

Rött Domaine de Boede «Les Grès» 2020 Aop Languedoc, La Clape 22 Euro
Syrah, Grenache och Mourvedre. 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. Druvorna ligger länge, i 40 dagar med skal i stora 50 hektoliters ekfat. Sedan är vinet mognat ett år på ekfat. Stora ekfat för Grenache och Mourvedre och små för Syrah. Här är näsan generös redan vid öppnandet. Mocka, björnbär, syltade bär, en generös mun med en nypa sötma utan att vara söt. Kryddig och mycket smak. Kan lagras i tio år men gott nu. Lägg det gärna på karaff.

De följande vinerna är Neglys "garage-viner" som har fått så höga poäng av Parker. Här kommer inte några långa beskrivningar. Det är alla utmärkta viner. De gör ca 2 500 flaskor av varje vin. Avkastningen ytterst liten, 10–15 hkl/ha. Vilket naturligtvis ger en enorm koncentration, riktiga bomber i glaset.

L'Ancely	2018	Aop Languedoc La Clape	75 Euro
70 % Mourvèdre, 20 % Grenache Noir, 10 % Syrah. Ett tätt vin, en del choklad och körsbärtoner. 12 flaskor tillgängliga.			
Porte du Ciel	2020	Aop Languedoc La Clape	135 Euro
betyder himmelsporten. Upp till er att avgöra. 70 % Syrah och 30 % Grenache. Pappa och jag drack en 2004 när vi målade hallen. Underbar!			
Clos des Truffiers	2020	Aop Languedoc La Clape	150 Euro
Huvudsakligen Syrah och resten Grenache. Det var detta vinet som fick 98+. Jäst och mognat på nya ekfat.			

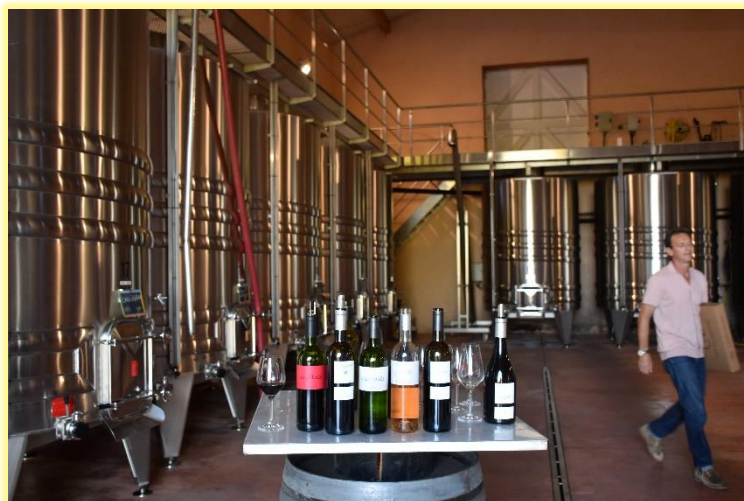
Château Montfin

CORBIÈRES

EKOLOGISK

Jérôme Esteve var i sitt "förra" liv son till M. Esteve som drev ett stort bolag som sålde lösningar till flygplansindustrin och Airbus. Själv säger Jérôme att han inte kunde någonting om vin. Däremot tyckte han mycket om att dricka vin. Kanske var det en fyrtioårskris som fick Jérôme till att sälja deras välmående familjeföretag och köpa en nergående vingård ute vid Medelhavet?

Château Montfin ligger helt nere vid saltbassängerna i Peyriac sur Mer. Vissa dagar spatserar rosa flamingos i sin stolta stil utanför den gamla vinkällaren och äter krabbor. Jag nämner den gamla vinkällaren för det första Jérôme investerade i var en ny, toppmodern, praktisk vinkällare belägen några kilometer utanför byn men fortfarande med havsutsikt.



Vingården består av 20 hektar vinplantor och 50 hektar medelhavsskog. Nicolas, som arbetar bland vinplantorna är passionerad av ett perfekt ekosystem och har infört såning av bondböner i oktober efter vinsköörden. Detta för att vattnet från de få, men kraftiga regnen bättre ska tränga ner i jorden med hjälp av bondbönornas rötter. Vid våren plöjer de ner böterna och ger på så vis näring till jorden. Gården är klassad ekologisk och på frågan om de vill fortsätta till att bli biodynamiska svarar Jérôme: - Vi använder en del av den biodynamiska metoden, såsom nässelvatten och andra tillberedningar. Vi är ännu inte certifierade biodynamiska. Däremot gör vi en mycket dynamisk biologisk odling!

Alla druvorna på Château Montfin är handskördade. Vi var och besökte Montfin i september med ett trevligt vingång. I vinkällaren såg vi ett stort antal amforor uppradade. Jérôme bekräftade att sedan fjolårets årgång har de "pensionerat" alla ekfaten och mognar nu alla viner med antingen ståltankar eller leramforor.

De tycker vinet får mer energi, färskare frukter samt att jordmånen, "le Terroir" uttrycker sig bättre.

Vitt Sur Pilotis	2022	Aop Corbières	12,50 Euro
35% Grenache, 35% Rosanne och 30% Vermentino. När druvorna är skördade ligger de över en natt på kylning vid fem grader. Detta för att jäsningen ska börja långsamt. Mognat på jästfällning och stålfat. Näsan är härligt frisk med mineralitet och aprikos. Något porlande mun och aprikosen finner vi även här tillsammans med mango och finalen känns "salin" havssaltad. Sannolikt tack vare utsikten! Trevligt vin! Bör drickas inom två år.			

Vitt Saint Jacques	2022	Aop Corbières	18 Euro
70% Rosanne och 30% Grenache Blanc. Plantorna är 40 år gamla. Druvorna ligger även här kallt över en natt. Rosanne är sedan 2022 endast mognat på leramforor och sin jästfällning. Lite av grenachen har legat på stålfat. Jérôme gör dagligen "Batonnage" dvs man "vispar" upp jästfällningen för att ge mer komplexitet och fetma till vinet. Guldgul färg. Näsan är till en början blyg men börjar le efter ett tag. Då kommer päron, persika, och rostade mandlar. Ett gastronomivin som passar till kammusslor med citrusskal eller en stor kyckling, varför inte ackompanjerad med murklor? Kan lagras upp till fem år.			

Rött Sur Pilotis	2022	Aop Corbières	12,50 Euro
Carignan, Syrah, Grenache och lite Cinsault. Lagrat på stålfat. Carignan och Grenache har vinifierats traditionellt medan Syrah har haft kolsyrejäsning. Mörk färg. Mjuk näsa och attack med hallon och röda vinbär. Lena tanniner och ett vänligt vin. Bra till pasta och fyllda ungsbakade grönsaker. Bör drickas inom fyra år.			

Rött Vincent	2021	Aop Corbières	16 Euro
Detta vin har vinifierats och buteljerats helt utan svavel. 65% Grenache, 30% Carignan och 5% Syrah. Röda mogna bär, svarta vinbär i boqueten, lite koriander. Munnen rund, fylld och varsam. Vinet har fått 91 av 100 poäng av Robert Parker. Bör drickas inom fyra år.			

Rött Les Fées de l'Etang**2020****Aop Corbières****21 Euro**

Mest Carignan från stockar som är 90 år och lite Mourvèdre och Syrah. Detta är det röda vinet som tillbringat ett år på leramforor. Frukt, lakrits, pion i näsa. Bred attack och fyllig mun. Choklad och mandel i final. Ett härligt djup. Drick det till grillat ankbröst eller ugnsbakat lamm på timjanbädd. Gott gastronomivin. Kan lagras upp till åtta år.

BORDEAUX

CLOS PUY ARNAUD Côtes de Castillon

Sedan 2004 arbetar Thierry Valette sin 13 ha stora vingård i biodynamisk anda. För Thierry är vinmakandet ett teamwork och hans tre anställda är med vid alla blendprovningar.

Första gången vi provade hans viner var på VinExpo 2011. Vid en provning av endast ekologiska viner stod vi och provade hos en vinodlerska vars viner vi tyckte om, men vars namn vi glömt. Plötsligt dök det upp en man med blå ögon, klädd i rosa skjorta och bad om att få prova hennes viner. Hans provningskommentarer var högst intressanta och pertinenta. Eftersom nyfikenhet är en av våra egenskaper, frågade vi vinodlerskan, vem den rosa skjortan var? Som svar fick vi att det var den bästa vinodlaren i hela appellationen och efter kommatecknet tillades, utan tvekan.

Vi tackade för provningen och började leta efter den rosa skjortan. Det gick ganska snabbt att hitta honom eftersom få franska vinodlare är klädda i rosa skjortor. Vi blev snabbt imponerade av hans viner som skiljer sig markant från många andra Bordeauxviner.

Thierrys viner är eleganta, friska med hög mineralitet och frukt. Ekfat används men aldrig mer än 50 % ny ek. Thierry arbetar med biodynamik. Månkalendern ligger alltid framme på kontoret. Alla viner jäses med vildjäst. Tack vare ett hälsosamt ekosystem bland sina plantor mognar druvorna tidigare än grannens och ph-värdet på vinet är lågt vilket tillåter honom att använda ytterst lite svavel.

För att nämna några ord om appellationen, den ligger strax väster om St Emilion. Thierrys marker ligger exakt 300 meter fågelvägen från St Emilion. Le Guide Féret är den första vinguiden i Bordeaux och den kom ut år: 1850, 1874 och 1898. I 1874 års utgåva är Puy Arnaud nämnd som 1er Cru och 1898 lovordas alla gårdens viner med adjektiv som eleganta, de mest eftertraktade och plantor odlade med största omsorg. Vinodlingarna är exponerade för att få så många soltimmar som möjligt. Vinodlingarna växer 100 meter över havet och drar därmed fördel av vinden. Alla hans druvor är handplockade i små korgar. Han är med i den högst respekterade skalan av biodynamiska vinodlare, BioDyvin. På Clos Puy Arnauds etiketter finns avtecknat ett almträd växande på gården som är 150 år gammalt. I Västra Europa har almarna i stort sett utrotats av almsjukan. Att den ståtliga almen står kvar på Puy Arnaud anser Thierry är tack vare energin som strömmar på hans kalkrika jord och som framhävs även i vinerna med hjälp av biodynamiken. Clos Puy Arnaud gör ca 60 000 flaskor om året och klättrade upp på den prestigefyllda listan i Guide de Revue de Vins de France 2021 med två stjärnor. Tre stjärnor är det högsta betyget och presenterar endast 101 vingårdar av 38 000. Thierry sätter också ut svavelhalten på sina viner, se nedan. Önskar tillägga att Thierry gör annorlunda, friska Bordeauxviner. Önskar ni ett Bordeauxvin i den mer klassiska men moderna stilen hänvisar jag till Château de Beausite i GenuVina Viner.

EKOLOGISK & BIODYNAMISK**Rött Le Rouge****2022****Vin de France****15 Euro**

70% Cabernet Franc och 30% Merlot. Vilken fräckhet att lägga ett Bordeauxvin på Bourgogneflaska skrev jag för ett par år sedan men det är nästan otänkbart att presentera Le Rouge i någon annan flaskform. Le Rouge är ett högst annorlunda vin från Bordeaux. Två tredjedelar av CF jäses med stjälgar, en tredjedel utan tillsammans med Merlot som till fullo är avstjäld. Vinet är mognat i sex månader på jästfällning i stålfat. 14 april lades vinet på 6 980 flaskor. Svavel: 40 mg/l. Alkohol: 14 %. pH: 3,58

Rött 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 oj så trevligt. 13 319 flaskor buteljerades 2 mars 2020. Svavel: 28 mg/l. Alkohol: 13,5 % pH 3,45

Rött Cuvée Les Ormeaux**2021****Aop Côtes de Castillon****24,50 Euro**

70% Merlot och resten Cabernet Franc. Plantorna är 30 år gamla. Även här jäser druvorna med sina klasar. Vilket är ovanligt, speciellt i Bordeaux! Vinet är lagrat endast på betongfat i nio månader på jästfällning. Känner i första näsan saltlakrits och sedan röda friska, syrliga bär. Attacken är behaglig, kryddig och elegant. Lätttrycket och gott. Kan lagras i sex-sju år, till men gott redan nu. 11 000 flaskor buteljerades den 31 juli 2022. Svavel: 44 mg/l. Alkohol: 13% pH 3,45.

Rött Clos Puy Arnaud
Clos Puy Arnaud

2017
2020

Aop Côtes de Castillon
Aop Côtes de Castillon

36 Euro
39 Euro

80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Detta är Thierrys toppvin som gjort honom så känd i den franska vinvärlden. Tro det eller ej men även här är det hela klasar som trillar ner i trä och betongfat. Vinet mognar först 8 månader på ekfat men endast 10% av faten är nya. Efter ekfatslagringen ligger vinet ytterligare fem månader på betongfat. Båda årgångarna är lagringsviner. Här kommer provningskommentarer på 2017. Blåbär, vanilj, stor näsa som växer. Attacken stor med mogna bär lite kaffe. Finalen kryddig och härlig längd. Ytterst stilig och trevlig Bordeaux. Kan lagras ytterligare tio år men börjar bli god att dricka nu. Svavel: 77 mg/l. Alkohol: 14

VAL DE LOIRE

Alphonse MELLLOT

SANCERRE

EKOLOGISK & BIODYNAMISK



Familjen Mellot gör viner sedan 1513. Kan ni tänka er?! Hade gärna varit med på en vinprovning 1514. Vilka "glas" drack de ur? Med vad? Med vem? Dåtidsens Herr Mellot drack det med själva konungen Louis XIV. Familjen Mellot var nämligen hovleverantör och rådgivare till solkungen. Hade jag fått välja skulle jag föredra att dricka ett glas med Francois Rabelais, fadern till satiren, författare till Gargantua och Pantagruel och en stor humanist. Underbar kille med skön humor. Bodde i Chinon, inte så långt från Sancerre. Så det skulle kanske ha varit möjligt. En ritt längs Loirefloden för att dricka ett glas Sancerre från Mellot med Francois i Chinos... Ibland kan man drömma sig bort...

Åter till Mellot. Det är sonen som är den nittonde generationen. Han kallas för Junior för att i nitton generationer har alla pojkar döpts till Alphonse Edmond Mellot. Alphonses och Alphonses vinkällare breder ut sig under nästan hela byn Sancerre. Junior Alphonse vet precis hur han vill ha sina viner och gör aldrig några snedsteg. Han vill att hans Sauvignon ska vara krispigt torr så att salivkörtlarna sätter fart när man får vinet i munnen. Inga kompromisser bland vinodlingarna. I Sancerre planteras vinplantorna normalt med en densitet på 6000-7000 plantor per hektar. Inte hos Mellot, här har de planterats tätare, 9 000-10 000. Plantorna får högre konkurrens om vattnet vilket i sin tur ger bättre koncentration i druvorna. Alphonse plockar också bort bladen runt klasarna så att druvorna ska få direkt solljus om så behövs. Alla druvor är naturligtvis handplockade i små korgar för att druvorna inte ska bli skadade på väg till vinkällaren. Vingården är ekologisk och biodynamisk. För mig och många andra (Revue de Vin de France, Bettane et Dessauve etc.) är Alphonse Mellot en av de allra bästa domänerna i Sancerre. Underbara viner! Underbara människor! Alphonse gör många cuvéeer, här kommer ett litet urval av hans eleganta viner.

Vitt Le Pénitent

2019

VdP Côteaux de Charité

23,50 Euro

Bara 100% Chardonnay. Alphonse köpte tidigt 2000-tal en egendom 3 mil söder om Sancerre på andra sidan om floden Loire. Vinet heter inte Sancerre för platsen ligger utanför AOP-benämningen. Här gör han i stället en Chardonnay. Snyggt vinmakande som alltid. En del är lagrat på ekfat men det känns inte i smaken. Ljus vit färg. Näsan föreslår vita päron, kall krita, vita blommor. Munnen är citrus och kryddig, inte runt men rakt och stiligt. Bör drickas inom tre år och gärna till ostron.

Vitt La Moussiere 2022

Aop Sancerre

27 Euro

Sauvignon Blanc 100%, of course, annars hade det inte fått vara en Sancerre! 50% av druvorna jäses på nya ekfat, men vinet känns inte ekat. Laglig avkastning, i Sancerre är 65-70 hl/ha. Alphonse tar endast ut 50 hl/ha. Fin härlig krusbärnsnäsa men en liten flädervind och vita blommor: Doften påminner om en härlig försommarskväll. Mjuk attack sedan mineralitet. En vänlig syra och lång mun. Finalen får saliv att komma och lusten att ta en ny klunk. Högklassisk Sauvignon Blanc. Bör drickas inom fyra år.

Vitt Génération XIX**2019****Aop Sancerre****70 Euro**

Detta är Alphonse Juniors namnteckning på gården. Den heter ju den nittonde generationen. Alphonse gör några riktiga topp Sauvignon Blanc-viner som är kända världen över. Önskar ni en breathtaking Sauvignon Blanc, prova denna!

Rött Petite Moussiére**2021****Aop Sancerre****29 Euro**

Pinot Noir 100%. Innan jäsning kylls druvorna ner. Liten extraktion vid jäsning, sedan lagrat 8-10 månader på jästfällning i stora "foudres" (3 000 l ekfat.) Pepprig näsa med tilltalande Pinot Noir-toner. Mogna körsbär och hallon. Även en pepprig mun med en charmig tanninsnärt i finalen. Stilig och välgjord. Ett vin att dricka i början av kvällen. (Eller slutet. Larnes anmärkning.) Kan lagras upp till sex-sju år.

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. Emiles 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 Caboché är dock kvar i domänens namn och betyder "söm", "spikarna" som man fäster hästskorna 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 tog över 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 vinet görs av en kvinnlig hand, finner vi samtidigt en mjukhet och passion. Som i just Emilies viner. Château La Côte är slut på gården.

Vitt Petit Caboché Blanc**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.

Rött Père Caboché, Côte du Rhône**2022****Aop Côtes du Rhône****12,70 Euro**

53% Grenache, 20% Syrah, 15% Carignan, 8% Marselan, 3% Mourvèdre och 1% Cinsault. Alla druvorna avstjälkade. Jäst på stålfat två veckor. Ny årgång. Mogna frukter som körsbär, björnbär och jordgubbar. örter som timjan och rosmarin i final. Har återigen vunnit guldmedalj i Grands Vins Macon 2023. Bör drickas inom tre år.

Rött Châteauneuf du Pape**2022****Aop Châteauneuf du Pape****23,70 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 lagat på flaska. Björnbär, körsbär, uppkokade jordgubbar med vitpeppar, lagerbald och viol i näsa. Munnen erbjuder mjuka tanniner och mörka frukter, lakrits och lite kakao. Årgången kommer att bli bättre om två, tre år. Vill ni njuta av den nu, lägg på karaff. Kan lagras 10-12 år.

Rött Cuvée Elisabeth Chambellan 2022 Aop Châteauneuf du Pape 28,50 Euro
88% Grenache, 10 % Syrah och resten av de tolv tillåtna druvorna i appellationen. De äldsta vinstockarna på vingården som har aktningshög ålder mellan 80-100 år. Mindre avkastning, högre koncentration, längre lagring och en hyllning till kvinnorna i familjen. Elisabeth är farmmodern som ärvde vinodlingarna och som gifte sig med hovslagaren Boisson. Vinet är Emilies stolthet. Större koncentration och klädd i mörkröd sammetsklänning. Björnbär, svarta vinbär, läder och mysktoner. Men även blond tobak och choklad. Vinet växer i glaset. Kan lagras 12-15 år. Kommer också bli ett större vin om 3-4 år.

BOURGOGNE

Domaine Jean Marc BOILLOT och Antoine Olivier POMMARD-LANGUEDOC- SANTENAY I

Vinterns VinBlad finner ni viner från Loire, Bordeaux, Rhône och Languedoc men vad skulle Julen vara utan Bourgogne!? Här kommer några utvalda högst festliga, smakrika och viner med klass.

Jean Marc Boillot är ett namn som inte behöver presenteras i Bourgogne. Deras viner är kända och finns på de flesta stjärnkrogarna i Paris. Jean Marc har gjort vin i Bourgogne under 43 årgångar!

Pappa Willy var inbjuden på middag på slottet Clos de Vougeot för två år sedan och hade Jean Marc vid sidan om sig.

De diskuterade vin, årgångar och jag trodde knappt vad jag hörde när Pappa berättade att Jean Marc ville sälja vin till oss. En liten (men naggande god!) vinimportör som oss! Hans viner är alltid ytterst välgjorda och laddade med klassisk, bra Bourgognestil.

Vitt Macon Chardonnay "Les Berceaux" 2022 Aop Macon 27 Euro
100% Chardonnay. Plantorna växer på 4000 kvadratmeter och de är planterade 1974. De gör 2 000 flaskor per år. 11 månaders mognad på jästfällning med bâtonnage var sjunde-tionde dag. 30% är lagrat på nya ekfat, resten på äldre. Ljus gul färg. Näsan är rak och lite snäv men öppnar sig snabbt. Citrus, kåda, mandel och en bred, generös attack. Uppriktigt i mun och en final som varar länge med pepprig karaktär. Stort vitt vin. Kan lagras till 2026. Endast 54 flaskor. tillgängliga

Följande två vita viner är inte avsmakade i år. Olyckligtvis har vi inte varit på plats och det är tyvärr inte ekonomiskt försvarbart att koka upp dessa flaskor för provning. Men vi litar till fullo på Domaine J-M Boillot att vinerna är av toppkvalitet.

Vitt Meursault 2021 Aop Meursault 62 Euro
100% Chardonnay. Avkastning 23 hl/ha. Vinodlingen är planterad 1939 och 1961. Drygt tusen flaskor görs årligen. Kan lagras till 2030. Endast 10 flaskor. (Två är redan sålda.)

Vitt Chassagne Montrachet 2022 Aop Chassagne Montrachet 75 Euro
100% Chardonnay planterade 1946. Vinet har jäst och lagrats på ekfat. 30% nya ekfat. Cirka 800 flaskor görs varje år. Kan lagras till 2031. Endast 12 flaskor.

Rött Vin de Pays d'Oc Les Roques 2020 Igp d'Oc 13,30 Euro
70 % Syrah och 30 % Carignan. Detta vin kommer från en gård som Boillot köpt i Languedoc och som ligger nära Pic St Loup. Näsan är medelhavs-skog med timjan och mogna bär. Kroppen är väluppfostrad med bra angenäm attack och stilig mun. Utmärkt till en god oxbit. Kan lagras upp till fem år. Endast 84 flaskor

Antoine Olivier är en mörkhårig, ganska stilig man. Han har ett stort födelsemärke på nedre kind och hals. Vilket är anledningen till att han döpt ett av sina viner till: "Den röda sidan". Ett annat vin har han döpt till de två kalkonerna, efter sina två döttrar. Ytterligare ett har han döpt till "Temps de C(e)rise" som betyder "Körsbärstiden" men utan "e" blir ordet "Kristiden"! Han har en underbar humor och ett medryckande skratt. Förutom detta är Domaine Antoine Olivier en ganska klassisk domän i Bourgogne. Antoine har ärvt marken av sin far. Hans syster ärvde även en del, men det var bara Antoine som var övertygad om att gå över till ekologisk odling. Nu arbetar han alla sina odlingar ekologiskt och biodynamiskt när han har tid. Hans viner är dock inte certifierade som biodynamiska. Alla druvorna handskördas.

EKOLOGISK & delvis biodynamisk



Santenay är inte den mest kända appellationen i Bourgogne vilket vi tycker är jättebra för priserna är inte så förfärligt höga. Till detta kommer att Antoine är en attans duktig vinodlare så vi tycker alla hans viner är prisvärda. Hans kommunala appellation smakar som en 1^{er} Cru och hans 1^{er} Cru smakar som en Grand Cru. Här kommer ett litet urval av alla hans viner.

Vitt Rully Saint Jacques 2021 Aop Rully 26 Euro
100% Chardonnay. En liten appellation men också en prisvärd vit Bourgogne. Försiktig pressning sedan jäser vinet på ekfat, cirka 20% nya ekfat. Efter ekfat ligger det ytterligare 4-6 månader på stålbat. Stor härlig näsa. Citrus, vita blommor, persika smör och lite hasselnötter. Munnen är stram, frisk och underbar på samma gång. Härligt vitt vin, mycket vin för pengarna. *Endast 30 flaskor.*

Vitt Santenay "Clos de Champs de Caraffe" 2020 Aop Santenay 33 Euro
100 % Chardonnay. Antoine gör tre olika vita Santenay och det är inte lätt att välja vilken som ska presenteras. Här kommer en av dem. Vinet har jäst och lagrats på ekfat. En fjärdedel på nya, en fjärdedel på ett vin gamla, en fjärdedel på två vin gamla ekfat etc. Färgen är gyllengul. Näsan är blyg de första minuterna sedan klementinblad och kaprifol. Munnen är rak, frisk, oljig och pepprig. Ett vitt vin som kommer att bli mer generöst nästa Jul. Gastronomivin. Kan lagras upp till sex år. *Endast: 20 flaskor.*



Rött Côté Rouge 2021 Aop Bourgogne 24 Euro
100% Pinot Noir. Här finner ni Antoines röda sida! Jäst på stålbat och sedan mognat ett år på äldre ekfat. Ingen filtrering. Givmild näsa med körsbär, järn och lite läder. Munnen fylls härligt med Pinot Noir, en snutta svartpeppar i final. Mjuka tanniner. God Pinot Noir. Bra att dricka nu men kan lagras ytterligare tre, fyra år. *Endast 60 fl.*

Rött Santenay Le Temps de C(e)rise 2020 Aop Santenay 29 Euro
100% Pinot Noir. Jäsning på stålbat utan piegeage. Sedan är vinet mognat ett år på ekfat, varav en femtedel nya ekfat. De andra lite äldre. Lagt på flaska utan filtrering. Här är också en rund, charmig Pinot Noir. Mer koncentration och lite mer av allt än i "La Côté Rouge", den röda sidan. *Endast 30 flaskor.*



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 mail.

Vitt Château Guilhem Chardonnay 2022 Igp Pays Cathare 12,80 Euro
Endast Chardonnay. Plantorna växer 400 meter över havet och druvorna är maskinskördade på natten. Gyllene färg. Attacken lite fet och lagom längd. En effektivt Chardonnay. 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. Ett vin som bör drickas inom två år och vid 9-10 grader.

Vitt Guilhem Barré Depuis le Temps 2021 Vin de France 16 Euro
70% Chardonnay och 30% Viognier. Det enda vita vin som Guilhem gör sedan 2018. Guilhem köper in ekologiska vita druvor. Majoriteten är Chardonnay och lite Viognier. Druvorna är handskördade och vinifierade vid låg temperatur för att göra ett friskt vin. Attacken är trevlig och fin syra gör upplevelsen mer än behaglig. Vinet bör drickas inom två år. *Endast 60 fl. **Ekologiskt & Natur***

Vitt Bertrand Bergé Funambule 2022 IGP de Pays du Torgan 15 Euro
En enda druva, Grenache Gris och ett nytt vitt vin på gården. Druvorna kommer från unga vinstockar och Bertrand var själv imponerad av den stora personligheten och karaktären på dessa unga stockar. Därför valde de att göra en ny cuvée. Mandel i näsa och färskmandel i mun. Friskt vin med trevlig mineralitet. Gott till ugnsbakad. ***Ekologiskt***

- Vitt Dessertvin Château Laballe La Demoiselle** IGP Cotes de Gascogne **11,70 Euro**
Endast Gros Manseng. Här kommer ett dessertvin från Laballe men som även passar till asiatisk, indisk kryddad mat. Söt utan att vara för sött tack vare sin höga syra. Exotiska frukter, torkade aprikoser, ananas, mango. Till ugnsbakade äpple, ris à la malta med apelsiner eller som apéritif till de som inte dricker torrt vin därefter. Öppen flaska kan lagras i kylskåpet med kork i drygt en vecka.
- Vitt Dessertvin Domaine les Conques Casa del Perruquer 2008** VdN Rivalsaltes Ambré Hors d'âge **23 Euro**
Ett sött vitt vin. Hälften Macabeu och hälften Grenache Gris. Sötman är det naturliga sockret i druvan som inte jäst bort till alkohol. Här har man tillsatt alkohol för att stoppa jäsningen, men inget svavel! 80-100 g socker/liter. Ett perfekt dessertvin, (eller i stället för en dessert) med massor med aromer! Det är inte filtrerat. Årgången är 2008 och ni finner apelsin, honung, kanel, kola, valnötter, tobak & lite till. Vinet behövs inte drickas upp samma kväll. I kylskåpet kan den vara i tre veckor efter att ha öppnats. Prova det antingen till en dessert med nötter eller en god blåmögelsest och ni riskerar bli förälskade vid första klunk. *Ekologiskt & Natur*
- bubbelOO Vitt sött Château Guilhem La Muse** **13 Euro**
Ett bubbel är gjort på druvor som kommer från Bertrands frus mark nere vid spanska gränsen. 100% Muscat. Jäst i två omgångar och alkoholhalten är låg med sina 8%. Muscat ger mycket doft och smak. Persika, godisaprikoser och litchi. Lite söt och mycket smak. Antigen till apéritif eller en utsökt vacherin / parfait.
- Rosé Château Laballe Les Pieds dans le sable 2022** Igp Landes **11,50 Euro**
De två Cabernet tillsammans, Sauvignon och Franc. Färgen är korallrosa. Näsan tilltalar med grapefrukt och hårda karameller. I munnen finner vi persika, grapefrukt och lite blommig final. Prova den till kallrökt eller gravad lax! Trevlig rosé och prisvärd.
- Rött Domaine de Cabrol Cuvée Requieu 2020** Aop Cabardès **12 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. Ett mulligt, bärigt vin med karaktär. Ett perfekt vardagsvin som passar till de mesta och är i sin bästa ålder för att drickas. Vinet vi säljer mest av i Sverige.
- Rött Domaine Bérojoun Beaujolais Villages 2021** Aop Beaujolais Villages **12,20 Euro**
Endast Gamay. Vinstockarna har en medelålder på fyrtio år vilket ger koncentration. Handskördade och sedan jästa med stängt lock i tio dagar. Varma stenar i första bouquet med röda bär. Röda vinbär i mun och ingen syltad frukt. Stramt vin med pepprig syra. Bör drickas vid 16 grader inom fem år tillsammans med vitt kött, kyckling eller charkuterier.
- Rött Franc Parler « Ärligt Talat » 2021** 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 vinfierade 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. Årgång 2019 går också att beställa. (Grön etikett)
- Rött Château de Beau Site 2018** Aop Graves **16,50 Euro**
José Rodriguez's andra slott i Graves som ligger fem kilometer från Château de Castres. Druvorna är Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc och Petit Verdot. Röda frukter och bär med en hint av vanilj. Vålfyllt och rund mun. En mogen och trevlig Bordeaux i mer klassisk stil än Clos Puy Arnaud's viner. Bör drickas inom fem-sex år. *Endast 48 fl.*
- Rött Dessertvin Tour Vieille Banyuls Reserva** Aop Banyuls 75 cl **21,50 Euro**
80% Grenache Noir, 15% Grenache gris och 5% Carignan. En tredjedel av vinet är lagrat på stora glasflaskor utomhus, stående i solen med utsikt över Medelhavet och resten på stora äldre ekfat. Här finner vi oxidation, påminner lite om ett portvin. Vinet lagras alltid i minst sex år innan buteljering. Näsan är stor och imponerande. Kola, torkad aprikos, söta katrinplommon, minst sagt en generös mun. Passar utmärkt till en valnötspaj, pekannötter eller en god blåmögelsest, varför inte på en pepparkaka. Kan lagras länge...



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

☆	Borie de Maurel Esprit d'Automne	2021	Kartong	28 Euro
☆	Père Caboché Châteauneuf du Pape	2019	Trälåda	47 Euro
☆	Château La Negly, La Côte	2019	Kartong	32 Euro
☆	Château La Negly, La Falaise	2019	Trälåda	46 Euro

Vitt

☆	Domaine J. Teiller	2022		36 Euro
---	--------------------	------	--	---------

Bubbel

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

bubbelOOOOOOOOOoooOOOOooooOOOooooOOooooOOooooOOooooOOooooOOooooOOoo

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 uppfunnit «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 ut två olika cuvées som ni kan njuta av med familj och vänner.

Vitt Les Graiménous

14 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

16 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. Blir ofta tagen för en Champagne vid blindprovningar.

BubbelOOOOOOOOOoooOOOOooooOOOooooOOooooOOooooOOooooOOooooOOoo

Champagne GREMILLET

CHAMPAGNE

LUTTE RAISONNÉE

Man kan tycka vad man vill om fransk politik, men champagne kan de!

Champagne Gremillet är nämligen 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 fd svägerskas pappa känner ägaren. Tillsammans med svärfamiljen provade vi fem olika champagner blint. Det blev oavgjort mellan Gerbais och Gremillet!

Något som aldrig sker i fransk politik, möjligtvis i den svenska...



Vitt Champagne Ambassadeur

(37,5 cl 17 Euro)

30 Euro

70% Pinot Noir och 30% Chardonnay. Tidigare hette denna cuvée Selection, det är samma Champagne men heter numera Ambassadeur, eftersom den är diplomatiskt rätt till både stora och små fester samt att den dricks på över 50 ambassader i världen. Näsan trevlig med persika, hagtorn, päron och aprikos. I munnen rostade toner med en nypa krydda. Perfekt till apéritif och midnattsslaget. Sockerhalt 9 g/l.

Rosé Brut

32 Euro

70% Pinot Noir och 30% Chardonnay även här. Laxrosa i färgen. Blandad med fyra eller fem årgångar och 10% röda druvor. Champagne är den enda appellationen som får lov att blanda rött och vitt för att göra en rosé! Jordgubbe, hallon och fruktig mun. Prova det till fågel gärna vaktel med kantareller. Sockerhalt 9 g/l.

Bubbel!OOOOOOOOOoooOOOOooooOOOooooOooooooooOOOooooooooOoo

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. Detta 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 arbetar biodynamiskt sedan 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 att de funnit vägen in i VinBladet.

Vitt Champagne BN

35 Euro

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 réserbe) från äldre årgångar. Huvudårgången är här 2017 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 fyra år. Sockerhalt 4,90 g/l.

Vitt Champagne Fleurs d'Europe

40 Euro

85% Pinot Noir och 15% Chardonnay. 58% är årgången 2015 resten är vin de réserve. Detta har en gång serverats på Nobelmiddagen i Stockholm, cuvéen heter Europas blomma. Här är ingen dosage tillsatt så detta är en Champagne Brut Nature och sockerhalten är under 2 g/l. Näsan har honung och akacia. Munnen erbjuder kraft och hög mineralitet. God till risotto på havskräftor eller en vol-au-vent på kalvbräsk. En förstaklassisk Champagne om man tycker att det ska vara torrt och kallt som Winston Churchill. Han tillade också att Champagne är som godast när den är gratis.

Bubbel!OOOOOOOOOoooOOOOooooOOOooooOooooooooOOOooooooooOoo

CHAMPAGNE PIERRE GERBAIS

CHAMPAGNE

LUTTE RAISONNEE



Champagnehuset Pierre Gerbaïs grundades 1930 och har sedan dess varit i samma familj. Sonen Aurélien tar mer och mer över spakarna. De producerar endast Champagne av deras egna odlade druvor.

Vingården Pierre Gerbaïs består av 14 hektar och 50 personer anställs inför handskörden som varar i ungefär tolv dagar. Deras vinplanter är mellan 30 – 100 år gamla. Druvorna sorteras två gånger. Deras champagne lagras i minst tre år innan försäljning. Pierre menar att vi ska kunna få drickfärdig champagne. Han varken filtrerar eller klarar sina champagner och använder minimalt med svavel. Han skriver dessutom ut svavelhalten på sina viner. Se nedan, EU-lagen tillåter upp till 185 mg/liter, för er information. Pierre Gerbaïs motto är: "Eftersom inte jorden tillhör

oss utan vi lånar den av våra barn... låt oss då arbeta mot en bättre värld som respekterar kvaliteten och miljön". Tänk om fler tänkte så... Här kommer några stiliga Cuvées från Gerbaïs. Deras Cuvée Réservee kommer tillbaka 2024.

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**52 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. 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 likaså. En ytterst stilig och lättdrucken champagne. Underbar med kärlek i sällskap

bubbelOOOOOOOOOoooOOOOooooOOOooooOOoooooooOOOooooooooOOOooooooooOOo

EPICERIE FINE och JULKLAPPS TIPS

❖ Presentkartong med en flaska Falaise och två graverade glas "La Négly": 43 Euro

❖ Bok Drick för livet: 20 Euro

❖ Karaff " Le Graal": 28 Euro

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

- ✕ 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 → 15 euro
- ✕ Pallares bordsgaffel → 15 euro
- ✕ Pallares kökskniv → 39 euro

Oliver & Olivolja

- ✕ Biodynamisk Olivolja Casa Pereja 500 ml → 10 Euro
- ✕ Biodynamisk Olivolja Casa Pereja, 5 liters dunk → 58 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 Châteauneuf du Pape !

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 Le Pavillon, Boède – se text under Négly

6 x Côte de Rhône - se text under Père Caboché

6 x Sur Pilotis – se text under Ch Montfin

220 EURO

STORT CHAMPAGNE-PAKET

4 x Champagne Gremillet Ambassadeur

2 x Crémant de Limoux Graiménous

147 Euro

LITET CHAMPAGNE-PAKET

4 x Crémant de Limoux Graiménous

2 x Champagne Gremillet Ambassadeur

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 och gör beställningen eller skicka per mail till:

larne.wallisson@gmail.com

my.nilsson@pinotnoir.fr

willy.nilsson@pinotnoirtravel.com

SENAST Tisdag den 12 december klockan 18.00

- 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 VINTER!!

från oss alla My, Larne, Willy