

VINBLAD VINTER 2024

Bonjour Vin Vänner

Här kommer Vinterns VinBlad med vintriga, värmande viner. Vet ni att Frankrike sätter datum på sina årstider? Vinter i Frankrike börjar inte förrän den 21 december och varar till 21 mars men nu finns inte många blad kvar på vinplantorna och även om vi fortfarande har strålade sol på dagarna med luncher i trädgården, kommer kylan med stora steg så fort solen går ner. Kvällarna är längre och stunderna framför brasan, med ett glas vin i handen blir fler.

Häromkvällen när jag satt och filosoferande framför brasan tänkte jag på mina tjugo år som vinleverantör och egen företagare. Jag ser mig inte som säljare utan snarare en förmedlare av budskap, historier och passioner. Berättare för de små vinodlarna som arbetar så hårt för att få fram riktigt goda viner.

Jag har också haft turen att förmedla vinets starka personlighet först och främst till min pappa och i andra hand Larne, som troligtvis inte hade blivit en vinälskare om han inte lärt känna mig. Antagligen är jag för pretentiös.... Jag älskar också att ta med er på vinresor och äventyr för att vidarebefordra min passion.

För inte så länge sedan fick jag ett underbart mail från Marie:

TACK själv kära My, vad hade vi tagit oss till utan dig? Du har lärt oss vad "riktigt" vin är och ger oss möjlighet att njuta av en massa olika, alla goda och dessutom "nyttiga", så vi kan dricka dem med gott samvete. Vi hänger självklart med dig många år framöver. KRAMAR från Marie o Henrik på väg mot kanalbåtsäventyr

Utän att veta riktigt varför, har vi ofta besök utav äldre ungdomar eller unga vuxna som stannar och bor hos oss några veckor eller månader. Jag tänker på Hjalmar, Miriam, Vendela, Sue, Romane och Alex min gudson.

Det finns inget bättre än att prova och diskutera vin med dem.

Vid deras senaste vistelse frågade jag dem varför de tycker vin är så intressant.

Här kommer Alexanders levnadsvisa ord:

My bad mig skriva om min kärleksaffär till vin och här kommer några rader.

För mig är vin ett fantastiskt medium som skapar möjligheter för mänskliga möten och för att knyta an till en region, en provins eller en liten lokalort med dess historier. I mångt och mycket är vin en historieberättelse. Bakom en flaska vin kan du finna en vinmakares personlighet och unika kunskap. Bakom en flaska vin kan du uppleva en plats, dess atmosfär och klimat. Genom ett gott vin kan man lära känna en person.

Vin är en berättelse om karaktär och stil, och dess egenskaper möjliggör utbyte, diskussion och nyfikenhet.

Som förmedlare av känslor kan vin förvandla en konversation, ge struktur och dynamik till en middag och alstra gemenskap. Här kommer två historier som kan verka anekdotiska, men för mig är de en illustration av den kulturella nyfikenhet som vin kan väcka.

I somras när jag reste runt på Balkan och längs den italienska Adriatiska kusten efter en vistelse i Serbien bestämde vi oss för att återvända till Frankrike med bil. För att ta oss runt och upptäcka de för oss fortfarande okända regionerna längs Donau tog oss fram på småvägar. När vi nådde den serbokroatiska tullpassagen, såg vi vinodlingar till höger och vänster på båda sidor av gränsen. Min far berättade för mig att vi befann oss i ett område där man har odlat vin i alla tider, igenom alla konflikter. Det var med en viss förvåning och stor nyfikenhet som jag funderade över vilket land dessa vinstockar tillhörde. Var de kroatiska eller serbiska? En del av EU eller inte? Mina frågor förblev obesvarade, trots mina försök att hitta ett svar.

Några dagar senare, efter att ha tillbringat lite tid i Slovenien, korsade vi den italiensk-slovenska gränsen och kom fram till den charmiga kuststaden Trieste. Några månader tidigare hade jag läst en artikel i en fransk tidning om Triestes gastronomi, som skiljer sig markant från den traditionella italienska kulinariska kulturen, med starka influenser från Central-och Östeuropa. Artikelnen ledde mig till en lunch på bistron Da Roby, ett populärt mötesställe för lokalbefolkningen. Längst upp på bardisken i restaurangen hängde en tavla med en lista över de olika viner som serverades. Listan var fylld av appellationer och druvsorter som jag aldrig hade hört talas om. Efter att vi hade gjort oss bekanta med restaurangägaren, började vi prata med honom om druvsorterna i fråga. Vi antydde att de flesta namnen verkade härstamma från Balkan, särskilt Slovenien. Det var inte helt fel. Vi fick förklarat att många druvsorter odlas och växer på var sida av gränsen och att flertalet vinmakare har parceller i de båda länderna.

Alexander

Tänk om dagens politik kunde vara lika fördomsfri och flexibel?!

Ni finner tyvärr inte viner från Balkan i Vinterns VinBlad men många franska, fördomsfria viner laddade med tradition och ömhet. Viner som berör.

Vi önskar er en trevlig läsning framför brasan eller på någon annan Mysig plats

Hälsningar, My, Larne och Willy



LANGUEDOC ROUSSILLON

Château La VOULTE GASPARET

Aop CORBIÈRES

En av de ledande vinodlarna i Languedoc sedan 1905!

Redan i början på 1900-talet, bestämde sig familjen Reverdy för att göra kvalitetsvin i stället för kvantitetsvin, vilket då var unikt i regionen. Alla hans grannar gjorde bulkviner som aldrig hamnade på flaska utan såldes i Paris hektolitersvis och betalades i proportion med sin alkoholhalt. Ett vin som innehöll 11% kostade mindre än ett vin på 12 eller 12,50 %. De var sällan mer alkoholstarka eftersom avkastningen på vinplantorna var hög.

De flesta i regionen tog M. Reverdy för en tokstolle.

Kvalitetsvin gjorde man i Bourgogne och i Bordeaux, inte i Corbières!

Detta var för hundra år sedan! I dag arbetar tre generationer tillsammans på gården, Paul, 23 år, är son till Laurent som i sin tur är son till Patrick, farfadern.

De arbetar i sina förfäders spår och den största förvandlingen på vingården är åldern på vinplantorna. Hög ålder på vinplantor förbättrar kvalitén på druvorna och vinet.

Det är samma druvsammansättning på deras två röda viner som de gjort från början; 50% Carignan, 25% Grenache, 15 % Mourvèdre, 10% Syrah. Glömde jag att berätta att förfadern som började göra kvalitetsviner, hette Romain Pauc, varav vinets namn. Alla deras druvor är handplockade. Sedan Laurent börjat arbeta på vingården gör de även vita viner.

De lägger två av sina röda viner på magnumflaska och de kommer i en trevlig trälåda.

Perfekt som julklapp till en livsnjutare!

För en livsnjutare som behöver bli riktigt bortskämd till jul, föreslår vi att ge bort en Jeroboamflaska Romain Pauc (3 liter). I bästa fall behöver ni inte korka upp två...

Lutte Raisonnée



Le Blanc 2023 Aop Corbières 14,40 €	50% Rolle, 10% Grenache, 20% Roussanne, 20% Marsanne Druvorna pressas direkt och jäser vid låg temperatur. Näsan är trevlig med persika och gula äpple. Bra att dricka till apéritif och inom två år.
Paul et Louise 2023 Aop Corbières 22,20 €	Paul och Louise är Laurents barn. Här finner vi 50% Rolle (som även heter Vermentino), 25% Marsanne, 25% Rosanne. Avkastningen är låg med 20 hl/hk. Druvorna är pressade direkt och juicen jäser sedan på hälften nya ekfat, hälften ett vin-gamla. Stor näsa med vanilj, nysågad ved. Snygg syra i mun som förlänger smakerna. Bra gastronomivin. Fungerar med fisk i sås men även till hårdostar och vitt kött. Kan lagras ytterligare två, tre år.
BJ 2022 Aop Corbières 24,20 €	90% Rosanne, 10% Marsanne. Avkastningen är ytterst låg med 12hl/hk. De gör endast 1 500 flaskor per år. Druvorna är pressade direkt och juicen jäser sedan på hälften nya ekfat, hälften ett vin-gamla i sju månader. I näsan känner man direkt att vinet varit på ekfat. Vanilj, rostat bröd och curry. Munnen är också kryddig och bestämd. Laurent älskar att dricka BJ till foie gras. Också gott till ost. Mycket vin med fatkaraktär. Kan lagras ytterligare fyra, fem år.
Cuvée Réservee 2022 Aop Corbières Fl 75 cl 15 € Mgn 1,5 l 33 €	50% Carignan, 25% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah. Vinplantorna är 20-45 år gamla. Handskördat som alla gårdens viner. Vinifierat i betongfat och sex månader i gamla ekfat. Näsa i klassisk stil med mjölktoner och mörka bär. Våluppfostrat vin i alla sina faser. Ett vin som vinner på att lagras. Kommer att bli bättre och bättre två, tre år framåt. Vill ni dricka det nu, öppna flaskan en till två timmar innan och lägg på karaff. Passar bra tillsammans med lamm. Kan lagras upp till sju, åtta år. Magnum flaskan kommer i trevlig trälåda.
Cuvée Romain Pauc 2022 Corbières Boutenac 75 cl 24,50 € Mgn 1,5 l 52 € Jéroboam 3 l 105 €	50% Carignan, 25% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah. Samma druvsammansättning som i Cuvée Réservee men vinplantorna är betydligt äldre, mellan 45 – 115 år. Avkastningen är 25 hl/hk. Druvorna är kolsyrejästa med stjälkar på betongtankar i 14-16 dagar. Vinet mognar sedan ett år på franska ekfat varav 20% är nya och 80% äldre. Näsan är mörk, mullig och man känner vanilj, örter och gran. Ett vin som vinner på att lagras. Kommer att bli bättre och bättre under mer än fem års tid. Vill ni dricka det nu, öppna flaskan en till två timmar innan och lägg på karaff. Passar bra till viltgryta och kött i sås. Kan lagras upp till tio år.
Une fois de Plus 2022 Aop Corbières 24,50 €	90% Mourvèdre och 10% Carignan. Samma mark som Romain Pauc, stora runda stenar i underbara ockratoner. Plantorna är 20 år gamla. Une fois de plus betyder: Ännu en gång och de gör inte vinet varje år och inte mer än 2400 flaskor per årgång. Mourvedre druvan ger ofta ett härligt djup och det stämmer här. Varma toner, mörkt, lite kornigt och en härlig final. Ett trevligt vintervin. Blir ännu bättre om två, tre år och kan lagras upp till sju-åtta år.

Château La NÉGLY

Aop Languedoc La Clape

Lutte Raisonnée

Jean Paux Rosset ärvde detta vackra slott med havsutsikt för drygt 35 år sedan av sina adoptivföräldrar. Då var han businessman, inte vinodlare. När man gör business i Frankrike gör man det oftast på restaurang med god mat och dryck. Under sina år som businessman fastslogs många affärer med dyrt vin i glaset. När han tog över Château de la Négly, var hans första tankeställning: 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 enologerna, Claude Gros att komma och titta på marken och plantorna. Som svar fick han: "Möjligheten finns, men det blir en stor utmaning".

M. Rosset som även är en före detta professionell hoppryttare har aldrig ryggt 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. Det största arbetet och investeringarna har gjorts i vinodlingarna. Inför vinskörden 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 120 hektar är skördade för

hand. I år pågick vinskörden i två månader. Stora kylcontainrar hyrs in, där druvorna kyls ner innan de kommer in i källaren.

M. Rosset var också smart när han bad en känd amerikansk importör vara delägare i gården. Detta bidrog till att Château de la Negly var den första domänen i Languedoc Roussillon som Parker provade. Det blev ingen besvikelse. Han betygsatte vinerna från 91 till 98 +. 2015 nådde de ännu högre upp på betygsstegen då Wine Advocate gav Clos de Truffiers 100 av 100.

Oppidum 2023 Igp Pays d'Oc 11,80 €	100% Chardonnay. Vinet är jäst under låg temperatur för att spara friskheten i de mogna druvorna. Sedan har vinet mognat fyra månader på stålfat. Citrus, lite fetma med päron och persika. Ska drickas inom två år. (Tyvärr är deras Brise Marine slut på gården.)
Terrasse Rge 2022 Igp Pays d'Oc 11,30 €	Syrah, Cinsault och Carignan. Syrah har mognat på stora 50hl ekfat och de andra två druvorna på betongfat. Alla mognar med jästfällning för att få runda frukttoner. Tanninerna är få och diskreta. Ett lätt vin, ej långt men trevligt. Bra till en Cesarsallad eller grillad kyckling. Ska drickas inom två år.
La Côte 2023 Aop La Clape 14,80 €	Carignan, Grenache, Mourvèdre och Syrah presenterar La Côte. Carignan är kolsyrejäst med hela klasar. De andra är avstjälkade. Syrah är dessutom lagrad på 300 liters ekfat i ett år. Angenäm näsa, bärig med svarta vinbär, peppar och lite söt lakrits. Örtig final med mjuka tanniner. Prisivärt vin och gott till rött kött och svamp. Gott nu och kan lagras upp till fem år.
Domaine de Boede Les Gres 2021 Aop La Clape 24 €	Grenache, Mourvèdre och Syrah. Druvorna är handskördade och går igenom två sorteringsbord innan de fortsätter ner i stora ekfat för jäsning på skal i 40 dagar. Grenache och Mourvèdre har sedan mognat på stora ekfat i ett år och Syrah på små ekfat. Stor näsa med mörka frukter och kryddor som björnbär, kanel, mocka och peppar. Gott att dricka nu, lägg gärna på karaff, men kan lagras i ytterligare sju, åtta år. Utmärkt när ni vill njuta av god middag och vin i jultider.
La Falaise 2023 Aop La Clape 26 €	Syrah, Grenache, Carignan och Mourvèdre. Alla druvorna är handskördade och går igenom två sorteringsbord för att bara få med de bästa druvorna. Syrah är vinifierat på ekfat och de andra druvorna på betong. Piegage görs varje dag. Stor näsa med mogna hallon, björnbär, choklad och svarta oliver. Rostade toner och lakrits i mun. Ett gastronomi vin men det har precis lagts på flaska så La Falaise vinner på att lagras ytterligare två, tre år. Försök att spara det åtminstone till nästa höst. Om ni vill prova en flaska nu, lägg det på karaff. Tack vare La Falaise har vi glädjen att Larne är med i gänget. Det var en av hans första förälskelser i vinvärlden.
L'Ancely 2018 Aop La Clape 80 €	Är en av toppcuvéerna hos Château Négly och en av mina favoriter rent av. Huvudsakligen Mourvèdre och lite Syrah. Det finns ett talesätt att Mourvèdre är som bäst när den har havsutsikt. Det stämmer här! Plantorna växer 250 meter från Medelhavet och förutom havet är utsikten ofta smyckad med rosa flamingos. Ett tätt, stort, kraftigt vin med massor av smaker. Nästan bäst att dricka själv med någon man älskar. Kan lagras i ytterligare sex, sju år men underbart att dricka redan nu. Finns endast 9 flaskor.
Porte du Ciel 2020 Aop La Clape 138 €	Den andra av Néglys toppcuvéer. Här har vi en enorm koncentration av Syrah och Grenache. Alla druvorna är avstjälkade och sedan jästa länge på stora ekfat. Mognaden äger sedan rum på små ekfat i två år. Enorm näsa med mogna bigarräer, kakao, vanilj, rostat bröd. Ett stort vin som varar länge. Kan lagras ytterligare åtta, nio år. Lägg det på karaff om ni önskar dricka det i år.

Raymond Julien / Domaine de Miraussse

Aop Minervois

Ekologisk sedan 2023

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



De vackra stenbyggnaderna ligger fredligt likt en liten by när man kommer fram till Miraussse. Man känner en blandad känsla av romantik, nostalgi och charm. Det känns som om tiden stannat. Även i hans vinkällare lyser modern teknologi med sin frånvaro. Det är vind, vatten och plog som används mest. Raymond sitter sällan vid datorn, hans press är en gammal vertikalpress utan el, ingen teknisk kylanläggning finns i källaren och filtrering sker med avklypta kvistar. På dagarna är Raymond ute bland sina vinodlingar, på kvällarna går han gärna till någon trevlig restaurang eller lagar underbara middagar i vänners sällskap. Det dukas upp under det 300 år gamla kastanjeträdet på sommaren och framför den stora öppna spisen på vintern. Varje sommar bjuds till stor fest på gården. Tillsammans med några halvtokiga kompisar organiserar de en tjuvfäktning med en synnerligen djurvänlig uppsättning. Det är Raymond och hans vänner som klär ut sig till tjuvfäktare och tjur! Raymond är en generös, livsnjutare i allra högsta grad.

I Raymonds viner finner ni alltid en mörkröd intensiv färg, nästan svart och en del tanniner i finalen. Raymond avstjämlar nämligen aldrig sina klasar och tycker definitivt bättre om att kalasa än att ta bort klasar. Han använder dessutom huvudsakligen "vin de presse" (det pressade vinet) i sina cuvées. Raymond är inte den yngste i vinvärlden även om han själv ofta skryter om sitt goda utseende. Han hävdar även att den vackraste kvinnan inte kan avstå en inbjudan till en dans med honom. Men trots sin ålder, märker vi att han överträffar sig själv från år till år, både när det gäller dans och vinmakande. Vinodlaren är mycket omtyckt, hans viner likaså. Alla mina kära VinVänner som besökt Raymond sparar ett härligt minne. Raymond odlar sina plantor ekologiskt sedan länge och har nu bett om certifiering. 2023 är den första ekologiska certifierade årgången så två av viner är ekologiska. Raymond gör ännu inga vita viner, men planterade gröna druvor i fjol.

Tom et Lily 2023 Aop Minervois 11,80 €	Grenache och Cinsault. Det är en rosé de saigné. Roséjuicen har runnit av och resten jäser till det röda Rouge de l'Azerolle. Friskt och röda bär, lite hallon men också gula plommon. Tom och Lily är ekologiskt, för det är årgång 2023. Varför ett rosévin mitt i Vintern? För att se livet mer rosa och prova det som aperitif tillsammans med kallrökta laxkanapéer. Jättegott och trevligt! Ska drickas inom två år.
La Grande 2022 Igp Pays d'Oc 11,80 €	Här kommer ett nytt vin från Raymond som ytterligare är ett bevis på Raymonds generositet. Flaskan till La Grande, vilket ju betyder "den stora" är en liter i stället för 75 cl. Friskt, enkelt men tilltalande rött vin som görs på Cinsault och Grenache. Pigga röda, syrliga frukter och blomdofter. Inget kraftigt vin, men lättdrucket. Ska drickas innan slutet på 2025.
Rouge de l'Azerolle 2023 Aop Minervois 12 €	Grenache och Cinsault. Detta är vinet som blir kvar efter att Tom et Lily har runnit av och jäst för sig själv. Hallon i näsa, friska bär i attack mjukt, friskt och lättdrucket. Mer kraft än föregående vin. Lite tanniner. Bra vardagsvin till pasta, pizza och kåldolmar. Bör drickas inom tre år.
L'Azerolle 2021 Aop Minervois 15 €	Endast Carignan på stockar som är över hundra år gamla. Plantorna växer naturligtvis i gobletformen. Druvorna vinifieras i hela klasar. Ytterst lätt filtrering. I näsan finner vi björnbär, blåbär och mörka bär. Munnen kryddig med timjantoner och tanniner som följer med hela vägen. En något rustik final. Även känt som en av favoriterna Ärtsoppevinet i Stora Hammar. Passar bra med lite fetare mat. Kan lagras upp till åtta, nio år.
Le Grand Penchant 2022 Aop Minervois 15,50 €	Syrah och Grenache. Även här gamla stockar, mycket passion i vinmakandet och lite teknik. Ett ärligt, tillmötesgående vin med svarta vinbär, mosade, mogna jordgubbar, Alex säger Boeuf Bourguignon. Kittlar på tungan, Jeanne tycker mycket om det. Ett generöst vin som sin skapare. Alltid gott och passar nästan till allt. Kallas även kvinnovinet för de flesta kvinnor faller för dess charm. Kan lagras ytterligare fem, sex år men svårt att spara.
Enchantement Simple 2021 Aop Minervois 20 €	Endast Grenache. Raymond älskar Château Rayas, ett Côte de Rhône vin gjort på 100% Grenache. Det är anledningen till att han började göra Enchantement Simple. Näsan är till början lite blyg. Sedan finner vi mogna jordgubbar och lite vitpeppar. Rak attack och rund lite kornig mun. Kommer troligtvis att öppna sig och bli mer generöst från och med nästa år. Kan lagras upp till sju, åtta år.

Château L'Engarran

Aop Languedoc Grés de Montpellier

Lutte raisonnée - HVE

Låt oss påminna om att Diane, slottsägarinnan, (kallad Madame Losfelt i övriga världen) blev utsedd till Frankrikes främsta vinodlare år 2021. Märk väl VINODLARE! Inte odlerska.... Utmärkelsen kommer från den enda helt objektiva vinguiden Guide Hachette som provar 40 000 viner blint varje år. Det är gratis för vinodlaren att delta och det är alltid senaste årgången på flaska som provas. Diane har även blivit intervjuad i TF1, den mest sedda franska tv-kanalen. Har även varit på förstasidan i Terre de Vin. Guide Hachette motiverade sitt val med att hävda att Château L'Engarran är den vingård som varit med oftast och mest konstant i guiden. Château L'Engarran har varit nämnd varje år sedan 1988!

Under dessa år har slottet fått 6 Coup de Coeur. Diane berättar, att till en början skrev de om vinslottets feminina viner, men var det egentligen positivt eller negativt på tidigt 90-tal? Numera nämns vinerna som eleganta och inte "bara" feminina.

Diane de Losfelts familj äger slottet sedan 1920.

Efter en cancerbehandling bestämde sig systemen Constance att lämna vinslottet, nu är det Diane som själv driver familjeärvet med järnhand. De buteljerar drygt 300 000 flaskor om året och arbetar marken enligt lutte raisonnée, d v s ingen besprutning i förebyggande syfte. De skördar huvudsakligen med maskin, utom den Carignan som används till kolsyrejäsning.

Förutom vinproduktionen, tar de emot turister för slottsbesök och hyr ut salar till företag och för filminspelning. För tillfället har de fler besökare än någonsin för filminspelningen av den fransk producerade succéfilmen Greven av Monte Christo spelades delvis in här hos Diane. Om ni ser filmen Greven av Monte Christo, vilket vi rekommenderar, så är Château L'Engarran Mercedes slott.

Slottet har alltid drivits av kvinnor. Männerna finns inte med på slottstapeten utan håller sig i skuggan av kvinnornas bestämda framfart. Diane Losfelt vet vad hon vill och jag tror inte att man ska ompröva hennes beslut. Raka puckar gäller. Under en vinprovning påpekade Larne att det bara fanns 1 % Cinsault i ett vin och menade att det kanske inte gjorde så stor skillnad. Diane svarade blixtnabbt. "Eftersom en procent Cinsault finns med, varför skulle vi dölja det?" Men järnhanden är inte för hård. Isabelle, som arbetar på slottet sedan 24 år, kan inte tänka sig någon annan arbetsgivare. Diane's viner är välgjorda och fyllda med frukt och karaktär.



Terres Blanc 2023 Igp D'Oc 10,50 €	Endast Sauvignon Blanc. Vinifierat tre veckor på ståltank. Ljus färg. Exotisk näsa med ananas och krusbär. Munnen smidig och behaglig. En lätt och rar Sauvignon Blanc till aperitif eller ostron. Ska drickas inom två år.
Lionne Blanc 2023 Igp D'Oc 12,80 €	Även här är det endast Sauvignon Blanc, skillnaden är en bättre terroir och det är endast "jus de coule" som blir till Lionne, det vita lejonet. Jus de goutte är juicen som rinner av tanken utan att pressas. Näsan ger vita blommor och fläder. Citrus i mun. Något friskare än föregående årgångar och mer kraft än i Terres. Vänlig och prisvärd Sauvignon Blanc. Ska drickas inom tre år.
Lionne Rouge 2022 Igp D'Oc 12,50 €	47 % Cabernet Franc, 33% Syrah, 20% Grenache. Här är det också bara "jus de coule" vinet som rinner av före pressning. Mörk rödviolet färg. Näsan presenterar lagerblad, kryddor, blommor med lite viol. Munnen har en del syra som ger mersmak och friskhet. Lite tanniner. En aning mentol och mjölktoner. Fått en stjärna i Guide Hachette. Kan lagras i tre, fyra år.
Sainte Cécile 2021 Aop Languedoc 13 €	46% Syrah, 30% Grenache, 24% Carignan. Ljusare i färg. Körsbär, mogen frukt och lite mjölkchoklad i både näsa och mun. Tanninerna är mjuka. Sällskapligt vardagsvin. Bör drickas inom två, tre år.
Château L'Engarran 2020 Aop Grés de Montpellier 18,50 €	Syrah, Grenache och Mourvèdre. Äldre vinstockar och bättre jord. Grés de Montpellier har en högre rankning i Aop-världen. En tredjedel av vinet lagras på ekfat. Stor attack och ett härligt djup och koncentration. Timjan, vitpeppar, björnbär och lite rökigt. Tanninerna följer med hela vägen och ger mer örtighet och skönt motstånd. Gott att dricka nu men lägg gärna på karaff. Gastronomivin och kan lagras ytterligare sju år.
Quetton 2020 Aoc Languedoc 26 €	80% Syrah, 15% Mourvèdre, 5% Grenache. Äldre stockar. Först mognar vinet ett år hälften på ekfat och sedan blandas det samman och lagras därefter ytterligare tio månader på betongfat. Björnbär, peppar, mörk choklad och vanilj i näsa. Man känner lite ektoner. Munnen är stor, fullig med ekfatskänsla. Om ni dricker det nu, lägg det på karaff. Passar med kött i sås. Kan lagras ytterligare sju till nio år.

Château de Castres et Roche Lalande

Aop Graves och Pessac Léognan

Lutte raisonnée - HVE

Monsieur Rodrigues tog över slottet tillsammans med sin fru för ungefär 25 år sedan.

Rodrigues är utbildad kemist och i många avseende en perfektionist. Slottet härstammar från 1700-talet, men vinkällaren byggdes om när de tog över slottet. José kommer från korkvärlden, men är långt ifrån korkad... Man "skyller" ofta på korken när det blivit ett defekt vin, men även andra riskgrupper finns. Träpallar och annat behandlat trä i vinkällaren kan även "smitta" vinet på ett liknande sätt. Därför valde José att fälla sina träd och torka dem själv innan han använde dem för att bygga taket i vinifieringskällaren för att inga behandlade träplankor ska skada hans viner. Inte en enda träpall får komma in i källaren utan han lastar sina viner på pallar i en avskild lokal.

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

José har köpt ytterligare två vinslott. Totalt har han nu 70 ha och fyra slott. Anledningen till expansionen är att hans dotter och son har bestämt sig för att arbeta i familjeföretaget. Hans dotter Léa arbetar på vinslotten och är ofta ett ansikte utåt i Bordeaux-världen för kvalitetsviner.

Hans son gör för närvarande en karriär i lyxbranschen i Paris. José hoppas att han snart kommer att gå en oenologiutbildning och arbeta i "familjeimperiet".

José tycker om att ha kontroll på saker och ting. Han har samma druvblandning i sina viner. På frågan varför han arbetar så: "- Jag är 60 år och har gjort vin i 25 år och har kommit fram till att den bästa blandningen för de röda viner är det 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 48 % Merlot och 2% Petit Verdot." Det är inte ofta man träffar en vinodlare med detta radikala synsätt. Han skördar sina vinfält i flera omgångar för att få flera varianter på mognadsgraden. För att göra ett balanserat vitt vin, skördar han först en gång när druvan inte är mogen för att få den syltiga smaken och aromen - som en grön tomat. Sedan blir det en andra skörd när druvan nästan är mogen för att finna toner som vinbärsskott och buxbom. Tredje skörden är druvan mogen och det ger citrus-karaktär. Fjärde skörden blir när druvan är övermogen och det ger gula frukter, lite exotiska. Fyra skördetillfällen innebär mycket arbete men det är José hemlighet till att nå komplexitet i sina viner. I Vinterns VinBlad presenterar vi några av hans röda viner.

Château Lalande-Poitevin 2019 Aop Graves 14 €	Tre druvor: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon och Merlot. Det är yngre vinplantor som ger bra avkastning. Vinet är handskördat och lagrat åtta månader på gamla ekfat. När vi provade 2019 tyckte vi att vinet är perfekt att dricka nu och ett, två år framåt. En väl mogen Bordeaux som redan har några år på flaskhalsen. Vi bad José reservera de sista flaskorna för att kunna erbjuda vinet i VinterPaketet . Ugnsbakad grön paprika, lite läder, syltade röda bär. Mogen Bordeaux.
Tour de Castres Rge 2020 Aop Graves 14,50 €	Fyra druvor: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot och Petit Verdot. Alla druvorna är handskördade och vid rätt tillfälle. Vinet har lagrats åtta till tio månader på gamla ekfat. Mörka bär, rostat bröd, kryddnejlika och tobak. Tanninerna är fortfarande unga och närvarande. Ett vin som kommer att bli bättre och bättre de tre kommande åren. Även gott nu. Har fått 91 av 100 poäng av Andreas Larsson. Kan lagras upp till sex-sju år.
Château de Castres Rge 2020 Aop Graves 19 €	Samma druvsorter, från samma slott som föregående vin. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot och Petit Verdot. Vinplantorna är äldre och från bättre markmån. Vinet är mognat på gamla och nya ekfat. Första näsan är lite blyg sedan öppnar den sig med lagerblad, lite dill, mörka bär och tobak. Mycket peppar och kryddnejlika i mun men de kommer att lugna ner sig med lagring. Häftig final och bra koncentration. Blir mer väluppfostat om det lagras ett, två år. Kan lagras upp till sju, åtta år
Domaine de la Roche 2020 Aop Pessac Léognan 19 €	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot. Detta är ett av José andra vinslott som ligger i grannappellationen Pessac Léognan. Näsan är blyg men attacken i mun är stor och ärlig. Mycket svarta vinbär, mörka bär och kryddigt. Lite mer körsbär och syltade frukter än i Château de Castres. Kan lagras i sex, sju år.
Château Roche Lalande 2020 Aop Pessac Léognan 30 €	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot. Samma druvor som i lillebror, Domaine de la Roche, men här har vi mer koncentration. Tyvärr är detta vin ännu för ungt för att få full njutning av. Kommer att bli betydligt mer förföriskt om ni kan lagra det i tre, fyra år-minst.

Glasklara GenuVina Viner

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



<p>Domaine Girard Chardonnay Classique 2023 Igp Pays d'Oc 12 €</p>	<p>Inget Aop-vin men plantorna växer bara 300 meter från Aop Limoux som ju är känt för sitt goda, friska chardonnayvin. Vinet är jäst och lagrat på ståltank. Citrus, bra balans mellan rundhet och friskhet. Mycket prisvärt. Bör drickas inom två år.</p>
<p>Domaine Girard Chardonnay sur Lie 2023 Igp Pays d'Oc 13,50 €</p>	<p>Chardonnay Sur Lie är exakt samma druvor och bas som Chardonnay Classique, förutom att här har det lagrats på stora ekfat, 500 liters. Ekfatlagringen ger ett fetare, något tyngre, smögigare vin med vanilj. Lite syra. Passar bra till fisk med sås men även örtkryddad kyckling eller curryrätter. Bör drickas inom två år.</p>
<p>Cosse Maisonneve Cheval en Tête 2023 Vin de France 14,50 €</p>	<p>Ugni Blanc, Chardonnay och Sauvignon Blanc. Plantorna växer i Cahors regionen i sydvästra Frankrike på 200 m. över havet. Catherine vinifierar bara med vildjäst. Vinet mognar sex månader på betongfat och amforor. Näsan är charmig med persika, ananas och citrus. Munnen är rund, lite fet men också en liten beskhet i finalen som gör det till ett intressant matvin. Prova det till asiatiska rätter, kyckling i gräddsås. Kan lagras upp till tre år. Endast 48 fl. Ekologisk</p>
<p>Jean Marc Boillot Bourgogne Blanc 2023 Aop Bourgogne 22 €</p>	<p>Vad skulle Julen vara utan en vit Bourgogne? Endast Chardonnay, naturligtvis. Domänen Boillot är en av de mest erkända vingårdarna i Bourgogne. Deras vinkällare ligger i byn Pommard. Deras vita viner är alltid förförande goda. Här kommer en regional Bourgogne men som ger så mycket mer. Gott vitt vin med djup och elegance. Perfekt till goda middag och härligt sällskap. Kan lagras fem till sex år. Endast 120 fl.</p>
<p>Domaine Pommier Côte de Lechet 2021 Aop Chablis 1 er Cru 35 €</p>	<p>Vad skulle Julen vara utan en vit Bourgogne? Här kommer en annan Bourgogne. Chablis ligger 20 mil norr om Macon har samma druva, Chardonnay, men ofta mer syra. Ni är många som tycker om Chablis från Pommier, eller hur Grete och Lilian? 1 er Cru är kategorin över Chablis och vinet har ännu mer kraft. Vinplantorna är 60 år. Endast vildjäst används och 70% av vinet jäses på stålfat och 30% på ekfat. Vinet vilar 8 månader innan det börjar säljas. Citrusnäsa med grapefrukt och citron, underbar mineralitet och bra balans. Kan lagras ytterligare fyra, gem år. Endast 30 fl. Ekologisk</p>
<p>Domaine Maxime Magnon La Bégou 2023 Aop Corbières 33 €</p>	<p>50% Grenache Gris, 40% Grenache Blanc, 10% Carignan Blanc. Alla vinplantorna odlas ekologiskt, kor, åsnor och hästar går och betar bland plantorna på vintern gör första beskärning och ger naturlig gödsling. Maxime började göra vin på tidigt 2000-tal och då ex nihilo och var totalt okänd i vinvärlden. Nu är hans viner på de flesta stjärnrestauranger i Frankrike. Här har vi hans mest kända vin, La Bégou. Vinet jäser på stora gamla ekfat, det är elegant och närvarande. Jan's i Växjö favorit. Kanske även min favorit bland vita viner från Languedoc... Kan lagras upp till fyra år. Bra om ni öppnar flaskan en timme före servering eller lägg på karaff. Ytterst lite svavel, 20 mg/l. Ekologisk & Natur</p>
<p>Vitt Sött Château Laballe La Demoiselle 12 €</p>	<p>Endast Gros Manseng. Här kommer ett dessertvin från Laballe som även passar till asiatisk och indisk kryddad mat. Söt utan att vara för sött tack vare sin höga syra. Exotiska frukter, torkade aprikoser, ananas, mango. Till ugnsbakade äpple, en pannacotta eller som apéritif till de som inte dricker torrt vin därefter. Öppen flaska kan lagras i kylskåpet med kork i drygt en vecka.</p>
<p>Vitt Sött Bertrand Bergé Aop Rivalsaltes Ambré Doux 50 cl 18 €</p>	<p>Endast maccabéo från Fitou nära den spanska gränsen. Lagrat på gamla Cognac-ekfat. Flera årgångar i samma ektunna. Bärnstensfärgad med underbar intensiv näsa. Torkade fikon, nougat med valnötter. I mun lika imponerande. Erinrar om en mjuk, varsam Cognac eller Armagnac. Underbart till dessert eller att ta ett glas framför brasan. Öppen flaska kan sparas i två veckor. Mycket gott. Kan lagras tio år till. Endast 18 fl.</p>
<p>Domaine Bisconte 2021 Aop Côtes de Roussillon 11 €</p>	<p>Mourverdre, Syrah, Grenache och Carignan. Druvorna är handskördade och kommer från Roussillon nära den spanska gränsen. Det är Claude Gros och Jean Paux Rosset från Négly som köpt vinet på tank och lagt på flaska. Mulligt, mörka bär, plommon, lite katrin, utmärkt vardagsvin och prisvärt. Med i Vinterns Paket. Kan lagras upp till tre år.</p>
<p>Domaine Cabrol Requieu 2020 Aop Cabardès 13 €</p>	<p>50% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon och 10% Grenache. För att en Cabardès ska bli en Cabardès krävs minst en medelhavsnära odlad druva och en atlantkustdruva. Requieu är namnet på platsen där vinplantorna växer. Vinet är lagrat på betongfat. Mörka bär, lite läder och kryddor. Perfekt att dricka nu och två, tre år framåt. Vinet vi säljer mest av i Sverige och Cecilias H's favoritvin. Går även att få andra viner från Cabrol.</p>
<p>Cosse Maisonneuve La Fage 2021 Aop Cahors 21 €</p>	<p>Här kommer ett rött av Catherines och Matthieus välgjorda viner. 100% Malbec från en tre hektar stort vinfält. Vinfältet skördas i tre omgångar. La Fage är delen i mitten. Handskördat och vildjäst. Mognat 14 månader på gamla ekfat. I näsan har vi lite bläck, kaffe och mörka bär. Tanninerna är närvarande och kryddiga utan att störa. Bra djup i vinet. Kan lagras i sex, sju år. Lägg det gärna på karaff. Går även att få Le Combal. Ekologisk</p>

<p>Franc Parler 20/21</p> <p>Franc Parler 2019 Vin de France</p> <p>14 €</p>	<p>Vinet kommer från en hektar stort vinfält som ligger på domän Cabrol. Jag hyr marken och gör vin härifrån. Min första årgång var 2016. Vinfältet består av Cabernet Franc. Plantorna växer likt en amfiteater och har utsikt över Pyrénéerna och en olivlund. Plantorna ger hög kvalitet på druvorna men inte stor kvantitet. Jag älskar "min" lilla mark med 17 rader uppbundna Cabernet Franc. Men det är inte "helt enkelt" att vara vinodlare... Skörden fullbordas tillsammans med familj och vänner.</p> <p>Här finner ni två olika årgångar (rättare sagt tre) 2019 som till en början varit lite stängd och en aning kantig men har nu öppnat sig och ger charmig rökighet och därmed blivit elegantare. 2021/2022 Har mer mogna mörka bär och mer tanniner i finalen. Det passar bra till en entrecote.</p>
<p>Domaine J Teiller Hommage 2020 Aop Menetou Salon</p> <p>23 €</p>	<p>Är ett Loirevin gjort på Bourgonedruvan Pinot Noir av domän Teiller som arbetar ekologiskt och biodynamiskt. Ett vin som lagrats utav oss för att kunna erbjuda lite äldre årgångar. Druvorna är handskördade och kommer från ett vinfält som är en hektar stort. Druvorna är avstjälkade och jäses med vildjäst. Vinet har mognat i femton månader till 85% på ståltank och 15% på ekfat. Charmerande näsa med svarta vinbär, körsbär. Elegant mun med smak som varar. God till gott lamm. Endast 42 fl. Ekologisk & Natur</p>
<p>Père Caboche Châteauneuf du Pape 2022 Aop Châteauneuf du Pape</p> <p>23,70 €</p>	<p>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. Björnbär, körsbär, uppkokade jordgubbar med vitpeppar, lagerblad 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. Endast 90 fl</p>
<p>Père Caboche Elisabeth Chambellan Aop Châteauneuf du Pape</p> <p>28,50 €</p>	<p>88% Grenache, 10 % Syrah och resten av de tolv tillåtna druvorna i appellationen. De äldsta vinstockarna på Père Caboche som har en aktningshög ålder mellan 80-100 år. Vinet har en liten avkastning, hög koncentration, lång lagring och är en hyllning till kvinnorna i familjen. Elisabeth är farmodern som ärvde vinodlingarna och gifte sig med hovslagaren Boisson. Vinet är Emilies stolthet. Mustig 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 att bli ett större vin om 3-4 år. Endast 66 fl.</p>
<p>Sött Vitt Domaine Viranel Gourmandise Vin de France 50 cl</p> <p>22 €</p>	<p>100% Alicante men så mycket mer än så. När vindruvsjuicen från Alicante kommer in i vinkällaren blandas det med "grappan" från samma mark, som lagrats på ekfat. Det blir ett "vin muté" dvs ingen jäsningsäger rum. Kallas även cartagène eller ratafia. Sedan mognar det enligt Solera metoden. De började göra Gourmandise för över 20 år sedan, vilket betyder att "basen" bildades 1990 och naturligtvis ingen årgång på etiketten. Vinet har tack vare solera-tekniken en enorm komplexitet. Näsan har katrinplommon, choklad och mörka insyltade bär. Choklad även i mun. Perfekt att dricka till valnötspaj, en stilton eller annan stark blåmögelse och choklad, givetvis! I alla dess former. Flaskan kan bevaras öppen i kylskåpet upp till två veckor och stängd kan den lagras länge. Endast 12 fl</p>

Magnum!

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

Vi älskar magnumflaskor av många andra anledningar.

Magnumflaskan är det mest optimala lagringssättet. Det är generöst och gästvänligt att sätta en magnumflaska på bordet. Det är vackert, praktiskt och färre flaskor att öppna. Det tar dubbelt så lång tid att tömma flaskan.

Några anledningar till att vi väljer att presentera viner i magnum.



Vit:

- ❖ Jean Marc Boillot, Bourgogne Blanc 46 €

Röda:

- ❖ Château La Voulte Gasparet, Cuvée Reservée 33 €
- ❖ Château La Voulte Gasparet, Romain Pauc 52 €
- ❖ Château La Négly, La Falaise 55 €

Bubbel :

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

BUBBEL

DOMAINE DE J. LAURENS

Crémant de LIMOUX

Kanske inte varje fest kräver champagne. Vi presenterar här en Crémant de Limoux från en 30 hektar stor vingård belägen trettio kilometer söder om den vackra medeltidsstaden Carcassonne. Det finns text-bevis på att man gjorde mousserande vin här redan 1544. Dom Pérignon som sägs ha upfunnit «méthode champenoise» är född 100 år senare! Det var på klostret i Sainte Hilaire, två mil från Laurens som Dom Perignon drack och upptäckte detta pärlande vin.

Domaine Laurens gör bara mousserande vin, Crémant de Limoux och Blanquette de Limoux. Gården bildades 1980 av en champagneodlare som heter Michel Dervin. 2002 köpte Jaques Clavel gården och har sedan dess med sina trogna anställda byggt upp en sprudlande rörelse med kunder i Frankrike och övriga världen. Alla druvorna handskördas och resultatet är lysande.

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

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

LUTTE RAISONNÉE

Graiménous Aop Crémant de Limoux 14 €	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. Är med i Champagne Paketen.
Clos de Demoiselle Aop Crémant de Limoux 16 €	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. Chatterande bubblig kropp. Mycket bubbel för pengarna. Blir ofta tagen för en Champagne vid blindprovningar.

CHAMPAGNE



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!

Ambassadeur Aop Champagne 37,5 cl 18,50 € 75 cl 31 € 1,5 l 64 €	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 midnattslaget. Sockerhalt 9 g/l.
--	--

CHAMPAGNE PIERRE GERBAIS

CHAMPAGNE

Omvandling till Ekologisk

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.



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... Här kommer

några stiliga Cuvéer från Gerbais.

Grains de Celles Aop Champagne 35 €	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. Det är en Extra Brut med 3 gram socker per liter. 7 000 flaskor om året och svavelhalten är 45 milligram per liter. Mycket mineralitet i stilen. Bra längd. Säkert underbar till osten Brillant-Savarin.
Champs Viole Aop Champagne 50 €	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.
La Loge Aop Champagne 65 €	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 lätttrycken champagne. Underbar med kärlek i sällskap.

EPICERIE FINE

Delikatesser

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

Oliver & Olivolja

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

Vin Karaff " Le Graal": 28 Euro

Vinter Paket

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

VINTER PAKET
INNEHÅLLER 18 RÖDA CHARMIGA VINER

6 x Domaine Bisconte

se text under GenuVina

6 x Château Lalande- Poitevin

se text under Château de Castres

6 x Lionne Rge

se text under Château l'Engarran

225 €

Lilla Champagne Paket

4 x Crémant Graiménous

2 x Champagne Gremillet

118 €

Stora Champagne Paket

4 x Champagne Gremillet

2 x Crémant Graiménous

152 €

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 Torsdag den 5 dec

- 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