

# VINBLAD VINTER 2025



## Bonjour Vin Vänner

### Julsaga i vinrött...

Drömmen om en värld där hunger, väpnade konflikter och våld drunknat i gott vin.

Föreställ dig en värld där vapnen rostas bort och ersatts av helt andra redskap. Där ingen längre höjer rösten i vrede, utan bara glasen i ett stilla klingande av gemenskap. I denna Bacchus-utopi är de enda tillåtna vapnen korkskruven, drop-stopen och den blänkande champagnesabeln – inte för att skada, utan för att öppna, bjuda in och fira. Där det viktigaste slaget är kampen för livsglädje.

I en sådan värld möts människor inte på slagfält, utan runt bord. Där samsas långkok och enkla vardagsrätter med flaskor som öppnas långsamt och respektfullt, som om varje droppe bar en historia. Vänner samlas, skrattar och låter timmarna rinna iväg medan stämningen växer varmare, mjukare. Man pratar om livet, om drömmar, om det som gör oss mänskliga, manliga och kvinnliga – och upptäcker att det vi delar alltid är större än det som skiljer oss åt.

Tanken är lika enkel som radikal: om alla vore livsnjutare, skulle det då finnas krig? Hur skulle man kunna hata någon man just delat en flaska med? Hur skulle man kunna gå i strid mot den vars skratt man lärt känna, eller vars filosofi man delat över ett dukat bord? I Bacchus rike är fienden inte en annan människa, utan tristess, rädsla och oförmågan att stanna upp och njuta. Det är dessa som bekämpas med doften av långkok, med en bourgogne som luftas, med en klunk champagne som fräser av förväntan.

Här är gemenskap och glädje högsta prioritet! Vänskap är valuta, livsaptiten det högsta idealet! Man lever inte för att övervinna andra, utan för att överträffa gårdagens version av sig själv – gärna i sällskap av dem man älskar. Varje måltid blir ett fredsavtal, varje skål ett löfte om att välja livet framför konflikten.

Och kanske är detta inte bara en dröm. Kanske börjar utopin just här - i de små stunderna vi väljer att dela. Kanske kommer fred och frid i samma ögonblick som vi lyfter blicken, bjuder in någon att slå sig ner, öppnar en flaska och låter samtalet hitta sin väg. I en värld där livsnjutare segrar finns ingen plats för väpnade konflikter – bara för människor som förstått att livet är för kort för att inte levas fullt ut. Så låt oss höja glasen för vänskap, matglädje och den makt som ligger i att njuta av nuet. Må korkskruven vara vårt enda vapen. Må drop-stopen och champagnesabeln vara våra fredssymboler. Och må livsnjutarna, till slut, få segra.

I **Vinterns VinBlad** möter ni viner noggrant utvalda av livsnjutare och passionerade vindrickare, hämtade från Frankrikes alla hörn – en hyllning till Karl- Bertil Jonssons Julafton, smak, tradition och vinets magi.

Vi önskar er en fantastisk läsning  
My, Larne och Pappa Willy

# BOURGOGNE

## Domaine RICHOUX



### Aop IRANCY

### EKOLOGISK & Delvis biodynamisk

Irancy är en charmig liten by i nordliga Bourgogne, bara ett stenkast från Chablis. De vinkladda kullarna omger byn som en amfiteater, och när körsbärsträden blommar blir landskapet näst intill magiskt. Appellationen blev egen 1998, före dess stod det "Bourgogne Irancy" på etiketten. Med blott trettio odlare på 160 hektar är Irancy fortfarande en väl bevarad vinhemlighet, och på vinodlarmiddagar är det ofta en flaska Irancy som jag tar med som present – både exklusivt och personligt.

Domaine Richoux är vår absoluta favorit i byn. Jag har känt familjen i tre generationer – farfadern Jean-Claude med sina passioner för skidor på vintern, cykling på våren och älskarinnor året om. Thierry driver gården med sina krullhåriga söner Félix och Gabin, och sin fru Corinne på kontoret. Tillsammans arbetar de med vinodling och vinifiering, och druvorna handskördas i små korgar. Gården är ekologiskt certifierad sedan 2011, men har arbetat ekologiskt betydligt längre. Vinerna är ofta ljusst färgade, smakrika och eleganta, och familjen är generös med lagringen – vinerna får vila minst två år innan de säljs.

Thierry har dessutom en stor passion: väder. Han kan nämna hur varje månad varit sedan 1945! Varje årgång speglar klimatets nycker i smaken, vilket är starkare här än i södra Frankrike till exempel. Det gör Irancy-viner så fascinerande – de bär på platsen, vädret och hantverket i varje klunk.

Min förälskelse i Irancy började för länge sedan, på en första ledig onsdag som au pair, när jag och min lilla Peugeot 104 åkte ut på upptäcktsfärd. Anledningen till att vi hamnade i Irancy var för att min farfars bästa travhäst hette Iransy, men vilken överraskning det blev när de vackra vinkullarna dök upp! Underbar syn! Tre flaskor Irancy 1989 köptes som julklapp till pappa Willy (en flaska sägs fortfarande finnas kvar). Sedan dess har vi provat alla årgångar från Richoux sedan 1988 och samtliga odlare i byn.

Richoux är och förblir vår favorit med sin konsekventa kvalitet, elegans och charm. I Vinterns VinBlad har vi äran att presentera deras första vita vin som görs i Chablis.

**Chablis  
2024**  
Aop Chablis  
25,50 €

Endast Chardonnay. Det är första gången som Richoux presenterar ett Chablisvin, och de lanserar ett stilla vitt vin. Endast vildjäst har använts, och vinet har mognat fem månader på ekfat följt av en månads vila på ståltank. Sockerhalt: 0,4 g/l. Svavelhalt: 65 mg/l. Doften är stor och raffinerad, med tydlig Bourgognestil: inslag av citrus, subtil rostning och fin mineralitet. I munnen framstår vinet som både generöst och elegant, med en lång, harmonisk avslutning. Bör avnjutas inom fem år. Ett utmärkt Chablis. Bravo Félix och Gabin för en imponerande premiär.

**Irancy  
2022**  
Aop Irancy  
24 €

100 % Pinot Noir. Druvorna kommer från olika parceller i **Irancy**, totalt 13,5 hektar. Alla druvor är avstjälkade och enbart vildjäst har använts. Vinet har mognat i 26 månader: 2 månader på ståltank och 24 månader på stora ekfat. Sockerhalt: 0 g/l. Svavelhalt: 31 mg/l. Färgen är ljus, medan doften domineras av röda bär med inslag av körsbär. Smaken bjuder på en syrlig, frisk attack, följt av kryddnejlika och en pepprig, lång eftersmak. Stilen påminner om Richoux viner från 1990-talet. En **frisk och elegant** Irancy som kan lagras i sex till sju år.



|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Irancy<br/>2020</b></p> <p>Aop Irancy</p> <p>24,50 €</p>                    | <p>100 % Pinot Noir. Även här är alla druvor avstjälkade och vinet har genomgått samma mognadsprocess som 2022, men stilen är helt annorlunda. Orsaken är vårfrost i Irancy 2020, som kraftigt reducerade avkastningen. Richoux producerade 83 000 flaskor 2022, medan 2020 års skörd endast gav 33 052 flaskor – en avkastning på blott 18 hl/ha! Resultatet är ett vin med en mer intensiv näsa och fylligare mun. Doften präglas av mörka bär med inslag av köttsaft, salmiak och en tydlig skogskaraktär. Vinet är kraftigare än 2022 års version.</p> <p>Sockerhalt: 0,9 g/l. Svavelhalt: 46 mg/l.. Kan lagras ytterligare fyra till fem år.</p>                                                                                                                                                                                         |
| <p><b>Irancy « Les Cailles »<br/>2022</b></p> <p>Aop Irancy</p> <p>28,50 €</p>    | <p>Äntligen är <b>Les Cailles</b> tillbaka, Lasse och Thomas! Återigen en 100 % Pinot Noir. Alla druvor är avstjälkade och endast vildjäst har använts. Vinet har mognat i 30 månader: 6 månader på ståltank och 24 månader i gamla ekfat. Sockerhalt: 0 g/L. Svavelhalt: 34 mg/L.</p> <p>Doften börjar blygt men i munnen öppnar vinet upp med en generös och elegant attack. Smaken är rik, med en lång, örtig final som får saliven att rinna och väcker omedelbart lusten på ytterligare en klunk.</p> <p>Ett gott och elegant vin, med potential att lagras ytterligare sex till nio år.</p>                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p><b>Irancy « Trou Montbard »<br/>2022</b></p> <p>Aop Irancy</p> <p>28,50 €</p>  | <p>Ytterligare ett nytt vin från Richoux. Återigen en 100 % Pinot Noir. Alla druvor är avstjälkade och endast vildjäst har använts. Vinet har mognat i 30 månader: 6 månader på ståltank och 24 månader i gamla ekfat. Men annan mark som ger mer kraft. Näsan är generös omgående med mörka frukter och lite varm asfalt väg. Lite burdust i mun med mer mogen frukt. Bredare och mer kraft än Les Cailles. Kan lagras i ytterligare i sex till nio år. <b>Endast 48 flaskor.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p><b>Irancy " Palotte "</b><br/><b>2019</b></p> <p>Aop Irancy</p> <p>36,50 €</p> | <p><b>Palotte</b> är den mest kända marken i Irancy och ligger på de södra sluttningarna. Här producerar Richoux endast 1 500 flaskor per år. Vinet har genomgått samma mognadsprocess som de andra cuvéeerna och lagrats i totalt 26 månader, varav 24 månader på ekfat.</p> <p>Sockerhalt: 0 g/l. Svavelhalt: 42 mg/l.</p> <p>Doften kan vara lite stickig de första tio minuterna, men öppnar sig snabbt till mörka bär, läder och en tydlig skogsdoft. I munnen finner man den härliga <b>sucrosité</b> som kännetecknar en mogen Pinot Noir från Bourgogne. Lång och minnesvärd final som får minnen att segla iväg.</p> <p>Ett vin att njuta av redan nu, och ett stort tack till Richoux för att de lagrat det åt oss. En underbar Bourgogne klädd i rött. Kan lagras ytterligare sex till sju år. Endast 60 flaskor tillgängliga.</p> |
| <p><b>Ratafia de Bourgogne</b></p> <p>21 €</p>                                    | <p>Ytterligare ett minne från au pair-tiden i Bourgogne...</p> <p>Pinot Noir-druvorna handplockas och druvspriten – <i>le marc</i> – tillsätts innan jäsningen hinner börja. På så vis bevaras druvans naturliga sötma och fruktighet i varje droppe. Ratafian lagras sedan varsamt för att utveckla sina ljuva aromer och sin balans.</p> <p>Väl öppnad håller sig flaskan länge – upp till tre veckor i kylskåp. Det är en söt dryck som passar utmärkt till blåmøgelost på pepparkaka, till risgrynsgröt med saftsås, eller helt enkelt som ett eget litet dessertglas. Den kan lagras i upp till trettio år och serveras bäst vid 14–16 °C.</p>                                                                                                                                                                                           |



# Domaine Antoine OLIVIER

## Aop Santenay

## EKOLOGISK icke certifierad

Antoine Olivier är en mörkhårig, stilfull vinmakare med ett stort födelsemärke på nedre kind och hals – inspirationen till ett av hans viner, *"Den röda sidan"*. Hans lekfullhet och humor märks också i andra viner: *"De två kalkonerna"* är döpt efter hans två döttrar. Hans medryckande skratt smittar av sig, och man får intrycket av en vinmakare som njuter av livet till fullo.



Domaine Antoine Olivier är en klassisk Bourgogne-domaine belägen i Santenay. Antoine har ärvt sin mark från sin far, ett klassiskt scenario i Bourgogne. Alla druvor handskördas, vilket tillåter en ännu större omsorg i varje steg av vinframställningen. Från vingården till ditt glas styrs Antoines arbete av en ständig strävan efter kvalitet och njutning. Perfektion? Det lämnar han åt andra, säger han själv. För honom börjar kvalitet med respekt för terroir och miljö. Under flera år har han valt en produktion utan syntetiska ämnen, pesticider eller ogräsmedel. Även om

denna produktion har ett namn, väljer han att inte certifiera den – målet är att framhäva sina terroirer, respektera naturen och överföra ett hälsosamt arv. Antoine använder även biodynamiska tekniker när tiden finns. I dag arbetar Antoine tillsammans med en av sina döttrar, en av kalkonerna.

Santenay är inte den mest kända appellationen i Bourgogne, vilket gör vinerna extra prisvärda. Här möter vi en vinmakare som kan få en kommunal appellation att smaka som en 1er Cru, och en 1er Cru att smaka som en Grand Cru. Antoine Olivier kombinerar klassisk stil med personlighet, lekfullhet och hög kvalitet i varje flaska.

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Deux Dindes<br/>2023</b><br>Aop Bourgogne                                    | Endast Chardonnay. Jag är nästan övertygad om att både livsnjutare och pacifister mår bra av att dofta på ett glas Bourgognevin. Regionen har en lång vinhistorisk tradition som sträcker sig ända tillbaka till romartiden, och här får chardonnaydruvan uttrycka sig med imponerande renhet. Den regionala appellationen Bourgogne ger producenterna möjlighet att skapa tillgängliga viner som låter dig upptäcka en anspråkslös men karaktärsfullt terroir. Vinplantorna är 30 år och druvorna handskördas, och årets "Två Kalkoner" är friskare än någonsin. Doft och smak domineras av citrusfrukter – gul citron, vita blommor och en hint av yuzu som får munnen att vattnas. Ett underbart vin till skaldjur. Bra att dricka vid 12-14 grader. Kan lagras i ytterligare fyra år. 90 fl tillgängliga.                                                                                         | 23 €    |
| <b>Montagny<br/>1<sup>er</sup> Cru Les Bassets<br/>2022</b><br>Aop Montagny     | Endast Chardonnay. Detta är ett nytt vitt vin från Antoine, gjort på en ny mark. Druvorna skördas vid optimal mognad och vinifieras samt mognar på stora ekfat. Vinet har en generös och inbjudande doft med framför allt citrusfrukter och rostade toner som vittnar om ett skickligt vinmakande. Inslag av smör och vanilj balanseras av en pigg, livfull syra i munnen. Smaken är lång och elegant, med en härlig, underbar avslutning. Ett stort och njutbart vin som kan lagras i ytterligare sex till sju år. 60 fl tillgängliga.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 26,50 € |
| <b>Santenay<br/>Clos de Champs Caraffe<br/>2022</b><br>Aop Santenay             | Endast Chardonnay. Vinstockarna är 35 år gamla och druvorna pressas långsamt direkt efter skörd. Vinet lagras sedan ett år på ekfat och ytterligare sex månader på stålfat. En fjärdedel av faten är nya, en fjärdedel ett år gamla, en fjärdedel två år gamla och så vidare. Druvorna kommer från en lerhaltig mark som ger vinet dess tydliga mineralitet. Det är alltid lika svårt att välja bland Antoines fantastiska vita Santenay-viner. Denna gång fick jag hjälp av Hjalmar och min svärfar, som båda försäkrade mig: "Vilket du än väljer är det ett jättegott vin." Därför föll valet på Champs Clos de Caraffe. I glaset möts man av aromer av citrus och grapefrukt, med en touch av vitpeppar och rostade toner, samt smör och en subtil hint av fänkål. Vinet har en härlig, frisk syra och är mycket njutbart nu, men kan utan problem lagras ytterligare fem år. 42 fl tillgängliga. | 33 €    |
| <b>Côté Rouge<br/>2023</b><br>Aop Bourgogne                                     | 100 % Pinot Noir. Druvorna är handskördade och avstjälkade, och vinet mognar delvis på stålfat och äldre ekfat. Färgen är relativt mörk för en regional Bourgogne. Doften är inbjudande med toner av röd vinbärsgele, röda bär, hallon och ett stänk svarta körsbär. I munnen är det en mjuk och ljuvlig Pinot Noir – en charmerande röd sida av Antoine Olivier. Vinet kan lagras ytterligare fem till sex år. 72 flaskor tillgängliga.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 23 €    |
| <b>Santenay 1<sup>er</sup> Cru<br/>« Beaurepaire »<br/>2022</b><br>Aop Santenay | 100 % Pinot Noir. Vinstockarna är 40 år gamla och druvorna handplockas. Under jäsningen utförs lätt piegage. En fjärdedel av faten är nya, en fjärdedel ett år gamla, en fjärdedel två år gamla och så vidare. Denna Santenay har en ljusröd färg, med doft av svarta bär och körsbär, inslag av rostade toner, pepprighet och livfullhet. Lite för ungt för omedelbar njutning, men det kommer att bli ett fantastiskt vin för dem som kan vänta några år. Bör lagras ytterligare två-tre år och kan sparas upp till tio år. 42 fl tillgängliga.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 40 €    |

Pommard  
« Les Noizons »  
2022

Aop Pommard

50 €

Endast Pinot Noir. Vinrankorna är något yngre än i de andra cuvéeerna, men den lerhaltiga jorden ger druvorna en naturlig koncentration. Här avstjäls inte Antoine druvklasarna och under jäsningen görs inga piegagem, endast några få remontage. Vinet mognar i fjorton månader på både nya och gamla ekfat. Resultatet är ett vin som kombinerar kraft och elegans, med aromer av mörka frukter och rostade toner, följt i smaken av silkeslena röda frukter och fasta men mjuka, väl integrerade tanniner. En varm och hjärtlig attack som direkt för oss in i Bourgognes sensuella värld när den är som allra bäst. Vinet är njutbart redan nu, men vinner på lagring och kommer med största sannolikhet att vara ännu bättre om fem till sju år. 18 fl tillgängliga.

## RHÔNE

### Domaine Père Caboché

#### Aop Côtes de Rhône & Châteauneuf du Pape

HVE

Domaine Père Caboché och Emilie behöver knappast någon presentation för våra trogna Vinbladsläsare. Hennes viner är mycket omtyckta, och vi har arbetat med henne sedan 2007. Emilie är gift med en annan vinodlare i byn och tillsammans har de en son.

Idag omfattar domänen 80 hektar och ligger i utkanten av den lilla staden Châteauneuf du Pape. Ursprungligen var familjen Boisson både hovslagare och vinodlare, men numera är vinodling det enda yrket som förs vidare. Emilies pappa Théophile förlorade sin egen far när han bara var tre år och fick aldrig lära sig hovslageriyrket, som då gick i arv. Däremot överförde Emilies farmor sin stora passion för vin och vingårdar till sin son. Hovslagerinamnet **Caboché** finns fortfarande kvar i domänens namn – det betyder "söm" eller "spik" som man fäster hästskor med.

I Châteauneuf du Pape är många druvor tillåtna. Emilies favoritdruva är **Grenache**:

*"Grenache anpassar sig perfekt till vår region, samarbetar underbart med andra druvor och ger enligt min uppfattning särskilt eleganta viner."*

Terroiren är central i Châteauneuf du Pape, liksom i alla franska appellationer. Marken består av stora, runda stenar i vackra bruna och orange toner, kända som **Galets Roulés**. Dessa stenar fungerar som en naturlig bastu – de värms upp under dagen och avger långsamt värme under natten, vilket ger en jämn och balanserad mognad av druvorna. Domänen är ännu inte ekologiskt certifierad, men sedan Emilie tog över har hon successivt plöjt marken mer för att ersätta kemisk ogräsbekämpning. Hon har dessutom beslutat att avstjälka alla druvor före vinifiering, främst för att skapa eleganta och balanserade viner.

Sammanfattningsvis kan man säga att Châteauneuf du Pape-viner generellt är kraftfulla och behöver tid för att nå sin fulla potential. Men när vinet görs med en kvinnas hand, som Emilies, tillkommer mjukhet, precision och passion. Dessutom är alla hennes viner väldigt prisvärda!



Petit Caboché  
2024/ 2025  
IGP Vaucluse

11 €

Endast Sauvignon Blanc. Doften är intensiv och frisk, med toner av vita blommor och läckra frukter såsom fläder, krusbär och persika, avslutas med en fint citrusaktig touch. Smaken är frisk och levande. Man finner samma blommor och frukter i smaken, dominerad av aprikos och dess sötma, allt lyft av en fin mineralitet i finalen. Ska njutas av inom två år.

Domaine de Père Caboché  
2024  
Aop Côtes de Rhône

13 €

53% Grenache, 20% Syrah, 15% Carignan, 8% Marselan, 3% Mourvèdre och 1% Cinsault. Druvorna avstjäls och ligger med skal i två veckor innan vinet får mogna på ståltank. Doften är behagligt rödfruktig, med inslag av mogna mörka bär och kryddor som påminner om rosmarin. Smaken är fyllig och mjuk, med toner av ljus tobak, viol och lakrits. Tanninerna är lena. Ett mycket omtyckt vin – perfekt som ett riktigt bra vardagsvin. Bör drickas inom fyra år. Med i Vinterns Paket.

Château La Côte  
2024  
Aop Côtes de Rhône

13,50 €

60% Grenache, 25% Syrah och 15% Carignan. Marken består av *galets roulés* (stora runda stenar), precis som i Châteauneuf-du-Pape. Vinet har mognat på ståltank. Doften är intensiv och frisk, dominerad av kryddor som påminner om garrigue-vegetationen runt vingårdarna, vitpeppar, mörka frukter med syltig karaktär (björnbär) och mild lakrits. Smaken är fyllig, med aromer av saftiga frukter (körsbär) och kryddor. Avslutet har en god längd. Ett vin som med fördel kan avnjutas inom fem år.



|                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Châteauneuf du Pape<br/>2023</b><br><br>Aop Châteauneuf du pape<br><br><br>25 €                   | 80% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre. Druvorna är handplockade vid perfekt mognad och macererar separat. Efter blandning lagras vinet på stora ekfat och ståltankar. Färgen är vacker rubinröd med violetta skiftningar. Doften är uttrycksfull och dominerad av färska eller lätt syltade frukter som hallon och körsbär, elegant kryddad och med en hint av moka. Smaken är en balans mellan sötma och syra. Volymen bärs upp av en tät tanninstruktur som mjuknar mot slutet. Avslutet är långt och mjukt, med återkommande toner av lätt syltade frukter. En mjuk och feminin Châteauneuf-du-Pape som kommer att utvecklas och bli ännu bättre under de kommande tio åren.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Châteauneuf du Pape<br/>« Elisabeth »<br/>2023</b><br><br>Aop Châteauneuf du Pape<br><br><br>30 € | En symfoni av alla de tretton tillåtna druvorna: 95% Grenache, 5% Syrah, samt Mourvèdre, Cinsault, Clairette, Vaccarèse, Bourboulenc, Roussanne, Picardan, Counoise, Muscardin, Picpoul och Terret noir. Elisabeth är gjort på de äldsta vinstockarna på gården och i en hyllning för kvinnan Elisabeth som gifte sig med M. Caboche. Färgen är rubinröd. Doften är elegant och komplex, typisk för de finaste grenache-terroirerna på <i>galets roulés</i> , där de gamla vinstockarna växer. Intensiva kryddiga aromer av dragon och enbär blandas med saftiga, mogna mörka frukter. Smaken är fyllig, med en behaglig sötma i början och en mineralisk spänst mot slutet. Den aromatiska rikedom som doften antyder återfinns i munnen, med mogna mörka frukter, kryddor, inslag av tobak och en liten touch av dill. Avslutet är långt, med täta tanniner. Ett vin som med tiden kommer att utvecklas och bli ännu mer tilltalande de kommande femton åren |

## LANGUEDOC ROUSSILLON

### Domaine La Tour Vieille

#### Aop Collioure& Banyuls

Franska viner är generellt spännande och mycket olika i sina karaktärer, men det är inte alltid lätt att förstå alla appellationer och deras subtila skillnader. Ofta är det klimatet och marken – **le terroir** – som avgör. Men i Collioure är



det mer komplext än så: samma mark och samma druva kan ge två helt olika viner. Collioure ligger strax vid den spanska gränsen, där naturen leker med kontraster – mellan berg och hav. Man får nästan känslan av att kunna röra vid Pyrenéernas toppar medan barfotatårna gräver ner sig i sanden på Medelhavsstranden. Kontrasterna syns också i landskapets färger: de gröna vinrankorna står mot de orangefärgade, karga bergsslutningarna. Matisse fångade dessa kontraster i sin konst, och det var här han och vännen Derain utvecklade **fauvismen** – färgexpressionismen – inspirerad av ljuset, färgerna och dramatiken i Collioure.

Samma mark, samma druva och samma planta kan alltså ge två helt olika viner:

**Banyuls** och **Collioure**. Banyuls, det söta vinet, har en historia som går tillbaka till grekerna som bröt järn i området. För att kunna lagra vinet tillsatte man ursprungligen kryddor, örter, frukter och honung efter jäsning. År 1285 uppfann en doktor från Montpellier tekniken "**mutage**", där man tillsätter alkohol för att stoppa jäsningen och bevara druvornas naturliga sockerhalt – jästsvamparna dör vid 17 % alkohol. Banyuls blev officiell appellations 1936, medan Collioure, det torra röda vinet, fick sin appellations först 1971.

Vinodlingarna i Banyuls och Collioure växer på terrasser längs Pyrenéernas sluttningar som stupar ner i Medelhavet. Det är omöjligt att arbeta dessa "trappsteg" med maskin – allt arbete sker för hand. Idag omfattar de två appellationserna 1 650 hektar, drivna av

cirka 900 vinodlare, varav 60 % äger mindre än tre hektar. Med tanke på det utmanande läget och klimatet krävs passion, arbetsvilja och flit. Med omkring 300 soldagar om året är det ofta lättare att sälja marken till bygg- eller turistindustrin än att odla vin.

Vincent Cadié, som äger **Domaine La Tour Vieille**, startade sin vingård 1982, trött på att se mark säljas för hotell och semesteranläggningar. Han odlar 13 hektar och producerar både vitt och rött, torrt och sött. All skörd är handplockad och vinifieringen sker med mycket lite svavel. Vincent är en karaktärsfull vinmakare som skapar ärliga, generösa och uttrycksfulla viner – en av Thords och Anettes favoriter!

#### Lutte Raisonné

|                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Canadells<br/>2024</b></p> <p>Aop Collioure</p> <p>20,50 €</p>                         | <p>60 % Grenache Gris, 30 % Grenache Blanc och 10 % Roussanne. Druvorna kyls ned innan de pressas direkt efter skörd, och jäsningen sker därefter på ståltank. Canadells får sedan mogna delvis på ek – cirka 30 %. Vincent producerar omkring 8 000 flaskor per år. Doften är fin och generös, med vita blommor och gula frukter. Ett uttrycksfullt vin med tydlig närvaro – intensivt utan att bli överväldigande. Exotiskt, men samtidigt mycket franskt i sin elegans. Ett gastronomiskt vin som passar utmärkt till grillad bläckfisk, fisk eller fågel. Bör avnjutas inom fem år.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p><b>La Pinède<br/>2022</b></p> <p>Aop Collioure</p> <p>17,50 €</p>                         | <p>65 % Grenache, 25 % Mourvèdre och 10 % Carignan. Druvorna avstjälkas och ligger med skalen i fem veckor innan pressning. Därefter får vinet mogna några månader på ståltank. Doften är behaglig och aromatisk, med inslag av röda bär och röda blommor. Vinet har varma toner men är långt ifrån tungt – tvärtom är det mycket charmigt, levande och med en liten fräsighet i uttrycket. Bör serveras vid cirka 16 °C och drickas inom fyra år.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p><b>Puig Oriol<br/>2024</b></p> <p>Aop Collioure</p> <p>19 €</p>                           | <p>50 % Syrah, 35 % Grenache och 15 % Carignan. Även här avstjälkas druvorna och ligger med skalen i fem veckor. Vinet mognar därefter i femton månader, hälften på ståltank och hälften på betongtank. Doften är stor och uttrycksfull, med inslag av svarta vinbär. I munnen är attacken mjuk och sammetslen, med fint integrerade tanniner som ger kryddighet och struktur. Ett gott vin med en behaglig och harmonisk avslutning. Bör serveras vid cirka 18 °C och drickas inom sex till åtta år.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p><b>Puig Ambeille<br/>2023</b></p> <p>Aop Collioure</p> <p>19,50 €</p>                     | <p>70 % Mourvèdre, 20 % Grenache och 10 % Carignan. Efter handskörd och avstjälkning får druvorna macerera med skal och kärnor i sex veckor. Därefter mognar vinet på betongtank – helt utan ek. Doften är till en början något sluten, vilket är ganska typiskt för Mourvèdre i ung ålder. Med tid öppnar den upp till aromer av björnbär, svarta körsbär och örter, med en subtil ton av vitpeppar. Detta är ett vin som vinner stort på lagring: låt det vila minst två år innan korkskruven bjuder upp till dans, och det kan med fördel lagras upp till tio år. Vill man njuta det redan nu rekommenderas karaff.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p><b>Dessert Vin<br/>Banyuls Rimage<br/>50 cl<br/>Aop Banyuls</b></p> <p>15,50 €</p>        | <p>De lätt övermogna Grenache-druvorna avstjälkas innan de läggs i tank. Den alkoholhaltiga jäsningen startar naturligt under macerationen, men avbryts genom mutage: ett snabbt tillskott av druvalkohol stoppar jäsningen och bevarar det naturliga druvsockret som fortfarande finns kvar. Macerationen fortsätter därefter för att varsamt extrahera alla önskvärda arom- och smakämnen med hjälp av den högre alkoholhalten. Rimage lagras endast några månader i tank och skyddas noggrant från kontakt med luft för att bevara sin fräschör och sitt mycket fruktiga uttryck. Resultatet är ett sött men samtidigt friskt vin med tydliga tanniner som bidrar med kryddighet och gör detta till ett intressant gastronomiskt dessertvin som inte upplevs alltför sött. Det kan även passa till starkt kryddad mat och – förstås – kraftiga ostar såsom lagrad cheddar, stilton eller blåmögelost. Julen tycks nästan springa fram ur flaskan när den öppnas. Vincent säger att den ska drickas inom tre år eller lagras upp till 20 år och den serveras bäst vid 10-14 °C.</p> |
| <p><b>Dessert Vin<br/>Banyuls Reserva<br/>75 cl<br/>2019<br/>Aop Banyuls</b></p> <p>22 €</p> | <p>I forna tider, när socker var dyrt och sällsynt, blev Banyuls den söta avslutningen på måltiden, ofta tillsammans med frukt och nötter. Det söta vinet omvandlade solens värme till en nektar som kunde njutas året om – en källa till energi och tröst för arbetarna, och en viktig del av den katalanska traditionen. 80% Grenache Noir, 15% Grenache Gris, 5% Carignan. Vinifierat som Rimage men dess lagring är avgörande, eftersom vinet är resultatet av en lång oxiderande lagring. Cirka 30 % av cuvéeen lagras i dame-jeanne (stora runda glasflaskor) utsatta för väder och vind i ungefär ett år. Resterande del lagras flera år i ekfat med ständig kontakt med luft, vilket oxiderar vinet och ger de typiska tertiära aromerna som är så karaktäristiska och förförande gott. Doften domineras av söta toner av karamell, torkad aprikos, nötter och katrinplommon, utvecklade under lagringen och med en antydning till det så kallade „rancio“-karaktären. Smaken är generös och silkeslen.</p>                                                                   |

## Glasklara GenuVina Viner

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



### Vita Viner

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Clos Manzotte<br/>Les Gafets<br/>2024</b><br>Igp Aude<br>12 €                                | Endast 100% Sauvignon. Ett nytt vin i VinBladet från en annan passionerad odlare, Arnaud. Vinet är mognat på stålfat och doften är frisk med krusbär, nässlor och lite fläder. Munnen frisk och fruktig likaså. Ett gott vin till apéritif. Bäst att dricka inom två år. Prisvärt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Domaine Girard<br/>Chardonnay Classique<br/>2024</b><br>Igp Pays d'Oc<br>12,20 €             | Två Chardonnayviner från Philippe Girard. Druvorna kommer från samma mark, men vinifieringen skiljer dem åt. <i>Classique</i> har jäst och lagrats på ståltank, medan "system" <i>Sur Lie</i> har vilat på stora ekfat. Vid vinprovningar blir det ofta oavgjort mellan de två – båda har sina unika förtjänster. <i>Classique</i> passar utmärkt som apéritif, till skaldjur, grillad fisk och färskostar. En välgjord och mycket angenäm Chardonnay som bör avnjutas inom två år.                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Domaine Girard<br/>Chardonnay Sur lie<br/>2023</b><br>Igp Pays d'Oc<br>14,20 €               | Systervinet till <i>Classique</i> – <i>Sur Lie</i> . Detta vin kommer från samma vinrankor och odlare som <i>Classique</i> , men har lagrats sex till åtta månader på sin jästfällning i stora 500-liters ekfat, vilket ger en helt annan karaktär. Stilen är fylligare, med bibehållen frisk citrus men också inslag av gul melon och smör. Ett utmärkt matvin som passar särskilt bra till fisk i sås eller kycklingrätter. Bäst att avnjuta nu och inom de kommande två åren.                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Domaine JM Boillot<br/>Chassagne Montrachet<br/>2022</b><br>Aop Chassagne Montrachet<br>88 € | Endast Chardonnay och 101% Bourgogne. Chassagne Montrachet är en av världens mest kända vita viner. Dessutom är JM Boillot en av de mest erkända vinodlarna i Bourgogne. Vinstockarna är planterade 1946. Jäsning sker på ekfat och fortsätter sedan mogna ytterligare 10 månader på ekfat varav en tredjedel är nya. Den första doften är en förförisk och komplex bouquet av nygräddad brioche, milda kryddor och kärnat smör. När vinet utvecklas framträder toner av lindblom och hasselnötter. I munnen visar den kraftfulla strukturer en helt exceptionell balans mellan rondör och friskhet. Imponerande längd. För er som vill smaka något lite extra... Endast 6 fl. Kan lagras i ytterligare tio år. |
| <b>Vitt Sött<br/>Château Laballe<br/>La Demoiselle</b><br>12 €                                  | Endast Gros Manseng. Här kommer ett dessertvin från Laballe som även passar utmärkt till kryddstark asiatisk eller indisk mat. Sött – men aldrig för sött – tack vare den friska syran. Smaker av exotiska frukter, torkade aprikoser, ananas och mango. Perfekt till ugnsbakade äpplen, en pannacotta eller som apéritif för den som föredrar något mjukare än ett torrt vin. Men var vaksam på vad som serveras efteråt – sötma är en dominant smak! En öppnad flaska håller sig fint i kylskåp, med kork, i över en vecka.                                                                                                                                                                                   |

### Röda viner

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Clos Manzotte<br/>Papa Paysan<br/>2023</b><br>IGP Aude<br>13 €          | En ny vinodlare i VinBladet. En ung man som tagit över vinrankorna efter sin far. Pappan vinfierade aldrig själv utan levererade druvorna till kooperativet, men han odlade dem med största precision – och har en särskild kärlek till sina traktorer. Denna cuvée är en hyllning till Arnauks far, som fortfarande plöjer och sköter vinodlingarna medan sonen vinfierar druvorna. Vinet består av 60 % Cabernet Sauvignon och 40 % Merlot. Doften är varm med vaniljtoner, trots att vinet lagrats på stålfat. I munnen är det brett, trevligt och örtigt. Ett prisvärt vin som ingår i Vinterns Paket, och bör avnjutas inom tre år.        |
| <b>Clos Manzotte<br/>Clos Manzotte<br/>2023</b><br>Aop Cabardès<br>14,50 € | Ytterligare ett vin från den nya odlaren Clos de Manzotte. Här har vi 60% Cabernet Franc och 40% Syrah framställt från en selektion av de bästa terroirerna på egendomen. Lagrat till 85% på tank och 15% på ekfat. Vinet bjuder först på toner av färska frukter som röda vinbär, jordgubbe och hallon, innan det övergår i aromer av mörka frukter som vildbjörnbär och slutligen milda kryddor som kanel och kardemumma. Kan lagras ytterligare fyra -fem år.                                                                                                                                                                                |
| <b>Domaine de Cabrol<br/>Requieu<br/>2023</b><br>Aop Cabardès<br>13 €      | 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. Detta är en ny årgång. Mörka mogna bär, timjan och kryddor. Perfekt att dricka nu och två, tre år framåt. Vinet vi säljer mest av i Sverige och Cecilias H's favoritvin. Det går även att få andra viner från Cabrol som <b>Pique Nore 20</b> , <b>Red Notes 11,50</b> , <b>Blue Note 12</b> , <b>Vent d'Ouest/VästanVind 17,50</b> , <b>Vent d'Est/ Östanvind 20</b> och <b>La Dérive 23 €</b> |



|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Franc Parler Ärligt Talat</b><br/><b>20/21</b><br/><b>My Wine</b><br/>Vin de France</p> <p>14 €</p>                                                                           | <p>Vinet kommer från endast en hektar stort vinfält på Domaine Cabrol – en plats jag har förmånen att hyra och arbeta med. Min första årgång var 2016, och sedan dess har detta lilla fält med 17 rader uppbundna Cabernet Franc blivit min stolthet och källa till både glädje och utmaningar. Vinstockarna växer som i en amfiteater, med utsikt över Pyrenéerna och en olivlund – en plats som inte bara ger druvor, utan även en unik känsla av ro och skönhet. Skörden är alltid ett hjärteprojekt, som fullbordas tillsammans med familj och vänner. Det här är ingen storskalig produktion – snarare kärleksfull liten cuvée, där varje årgång speglar platsen, druvan och årets villkor. Här presenterar jag två (eller snarare tre) olika årgångar:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p><b>Franc Parler Ärligt Talat</b><br/><b>2019</b><br/><b>My Wine</b><br/>Vin de France</p> <p>14 €</p>                                                                            | <p>2019: En gång något sluten och kantig, men har med tidens hjälp öppnat upp sig och utvecklat en charmig rökighet, och grön mogen paprika med lite järntoner. Perfekt att dricka nu, tycker jag. Anledningen till att den är med i Vinterns Paket.<br/>2021/2022: Mer uttrycksfull med mogna mörka bär, kraftigare struktur och tydligare tanniner i finalen, ett vin som passar utmärkt till en entrecôte eller andra goda köttträtter. Det är inte enkelt att vara vinodlare, men passionen och platsen gör det värt allt.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p><b>Françoises</b><br/><b>My Wine</b><br/><b>2022</b><br/>Vin de France</p> <p>15 €</p> <p><b>Françoises</b><br/><b>My Wine</b><br/><b>2023</b><br/>Vin de France</p> <p>15 €</p> | <p>Här kommer Francoises – ett nytt kapitel, fött ur samma jord som Franc Parler. Från två rader Grenache, skapade jag en pied de cuve – ett första andetag för att väcka jäsningen till liv. Två dagar senare lades hela klasar av Cabernet Franc varsamt ovanpå, så att varje druva fick jäsa inifrån, i sitt skal, i egen takt. Frukten fick tala först, med djup röst. Året därpå, 2023, upprepade jag samma vinifiering – men den här gången lät jag en Syrah från Cabrol inleda dansen. Resultatet? Två viner som ville stå på egna ben. För olika för att gömma sig bakom Franc Parler, men för sanna för att blandas med något annat. Så föddes Françoise – ett kvinnligt vin, mjukt men bestämt, ärligt och fritt.</p> <p><b>Françoise 2022</b> bär smaken av röda bär och solmogna jordgubbar. Lättfotad över tungan till en början, men avslutar med örtiga, rakryggade tanniner.<br/><b>Françoise 2023</b> rör sig i mörkare toner – svarta vinbär, oliver, med mindre tanniner men en pepprig skärpa som väcker sinnet i finalen. Två årgångar. Två uttryck. Samma själ.</p> |
| <p><b>Matthieu Barret</b><br/><b>Petit Ours Rouge</b><br/><b>2024</b><br/>Côtes de Rhône</p> <p>17,50 €</p>                                                                         | <p>Endast Syrah. Den röda <i>Lilla Björn</i> är välkänd i hela Frankrike. Vinplantorna växer kring kommunen Visan i södra Rhône, och vinet framställs av Matthieu från norra Rhône. Resultatet blir ett vin som förenar kraften från söder med elegansen från norr, det ger en frisk och strukturerad Syrah. Doften och smaken bjuder på mogna frukter och kryddiga toner. Ett lättdruckat vin som passar till mycket. Bör drickas inom fyra år, vid cirka 18 grader.</p> <p><b>EKOLOGISK, Biodynamisk &amp; Natur</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p><b>Château Penin</b><br/><b>La Fleur Penin</b><br/><b>2022</b><br/>Aop St-Emilion Grand Cru</p> <p>25 €</p>                                                                      | <p>80% Merlot och 20% Cabernet Franc. Detta är marken som köptes för 15 år sedan på andra sidan floden Dordogne och i den prestigefyllda appellationen St-Emilion. Vinstockarna är 35–70 år gamla. Handskördade druvor. Jäses på skal i 25 dagar och pressas sedan. Mognar ett år på stora och små ekfat. Granatrött vin med doft av vanilj från ek med rik, mogen röd frukt. Smaken är mjuk i attacken men utvecklas till en kraftfull och elegant avslutning. Lång och trevlig eftersmak med lite vanilj. Kan lagras i femton år. Var med på Sommarens vinprovning hos Pappa Willy.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p><b>Château La Voulte</b><br/><b>Gasparet</b><br/><br/><b>Romain Pauc</b><br/><b>2022</b><br/>Aop Corbières</p> <p>25 €</p>                                                       | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p><b>Matthieu Barret</b><br/><b>D86</b><br/><b>2024</b><br/>Aop St Joseph</p> <p>28 €</p>                                                                                          | <p>Endast Syrah – vilket är obligatoriskt, eller åtminstone nästintill. Reglerna tillåter upp till 15 % Marsanne eller Roussanne, men i praktiken används de vita druvorna nästan aldrig. Klasarna avstjälkas och jäsningen sker enbart med vildjäst. Vinet har mognat på betongfat och terrakotta-amforor om 10 hektoliter. I glasat möter vi återigen denna stilfullt förförande Syrah, med inslag av viol, svarta vinbär och peppar. Det kan upplevas lätt pärlande vid öppning, men det försvinner snabbt med lite luft. Ett gott vin med lagringspotential på 10–12 år. Endast 12 fl.</p> <p><b>EKOLOGISK, Biodynamisk &amp; Natur</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



ELD VINER

Det är med tungt hjärta jag introducerar en ny kategori i VinBladet: *Eldviner*.

Namnet låter kanske som kryddiga viner att njuta av till grillen, men verkligheten är mycket tyngre. Det handlar om viner från vinodlare som drabbats hårt av sommarens bränder. Totalt brann omkring **17 000 hektar** mark i flera omgångar, varav cirka **1 500 hektar vinodlingar** förstördes. Över **200 vinodlare** är berörda. Bland dem finns två av våra egna vänner:

**Rémi Jaillet**, som ni kunde läsa om i Sommarens VinBlad, och **Sophie på Clos de l'Anhel**.

För att stötta dem har vi beslutat att alltid inkludera minst ett av deras viner i denna kategori. Mer än någonsin behöver de vårt stöd – och mer än någonsin kan vi visa det genom att köpa och dricka deras viner. Tyvärr kommer ingen av dem kunna skörda något alls i år.

Sophie skriver så här:

*Den 5 augusti, på mindre än en timme, förvandlades Clos de l'Anhel till ett sår i landskapet: vinrankor förtärda av lågorna, träd reducerade till aska, jorden naken och svart.*

*En ekologisk, mänsklig och ekonomisk tragedi har drabbat den region jag håller så varmt om hjärtat – Les Corbières.*

*Nu behöver vi ert stöd mer än någonsin. Det enda jag kan ge er idag är en stund av glädje i ett glas, genom mina viner. TACK. Sophie*

|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Clos de l'Anhel</b><br><b>Les Autres</b><br><b>2022</b><br>Aop Corbières<br>15 €      | Hälften <b>Carignan</b> och hälften <b>Grenache Noir</b> . På etiketten hittar du förnamnen på alla vänner och bekanta som deltog i skörden. Druvorna plockas för hand, avstjälkas och krossas. Macerationen är kort, endast en vecka, med mycket försiktiga remontage. Druvsorterna blandas redan när druvarna anländer till källaren. Doften är livlig och lite kaxig, med mogna bär, timjan och en aning fräckhet som även märks i smaken. Ett utmärkt intervvin som kan lagras ytterligare tre–fyra år.                                                                       |
| <b>Clos de l'Anhel</b><br><b>Lolo</b><br><b>2024</b><br>Aop Corbières<br>15 €            | 70% Carignan, 15% Grenache 10% Syrah och 5% Mourvèdre. Av vinet utgörs 60 % av det pressade vinet från dessa druvar, och till det adderar Sophie 40 % Carignan-juice innan pressning. Är ni med? Carignan-stockarna var mellan 40 och 84 år gamla. Syrah 32 år och Grenache 35 år. Generös attack med mörka bär, körsbär och mogna björnbär. I mitten och avslutningen framträder mjuka men tydliga tanniner. Det är gott att dricka redan nu, men kan lagras fyra år till. Var med i Höstens Paket                                                                               |
| <b>Remi Jaillet</b><br><b>Clos d'Espinous</b><br><b>2023</b><br>Aop Corbières<br>13,50 € | 50% Carignan, 40% Syrah och 10% Grenache. Druvorna skördas sent för att uppnå full mognad, och får macerera med skalen i två till tre veckor vid en temperatur under 25 °C. Här vill Rémi skapa ett vin som speglar Corbières i både stil och själ. Vinet har en inbjudande, mjuk attack, följt av den karaktäristiska kornigheten – en lätt strävhet som ger struktur. Smaken bjuder på röda bär, örter och timjan. Serveras bäst vid 16–18 °C. Utmärkt till grillat och mat med rustika smaker. Drick nu, eller lagra upp till fem år. Prisvärt vin. Var med i Sommarens Paket. |

## 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.

### Vita:

- ❖ Domaine Girard, Chardonnay Classique 26 €
- ❖ Domaine J Teiller, Menetou Salon 43 €

### Röda:

- ❖ Château La Négly La Côte 30 €
- ❖ Châteaneuf du pape i trälåda 68 €
- ❖ Domaine Richoux Irancy 2020 52 €

### Bubbel :

- ❖ Domaine de Laurens, Clos de Demoiselle 35 €
- ❖ Champagne Gremillet Ambassadeur 65 €

# BUBBEL

## DOMAINE DE J. LAURENS

### Crémant de LIMOUX

### LUTTE RAISONNÉE

Kanske kräver inte varje fest en Champagne – men ibland vill man ändå ha något som sprudlar. Vi presenterar stolt en Limoux från en 30 hektar stor vingård, belägen tre mil söder om den förtrollande medeltidsstaden Carcassonne.

Faktum är att det finns dokumentation på att mousserande vin tillverkades här redan år 1544 – över ett sekel innan Dom Pérignon ens föddes. Legenden säger att han smakade det pärlande vinet i klostret Sainte Hilaire, endast två mil från Laurens, och där föddes hans berömda inspiration.

Domaine Laurens producerar enbart mousserande vin – Crémant de Limoux och Blanquette de Limoux. Gården grundades 1980 av champagneodlaren Michel Dervin. Sedan 2002 drivs den av Jacques Clavel, som tillsammans med sina trogna medarbetare har byggt upp en livlig, bubblande verksamhet med kunder i både Frankrike och resten av världen. Alla druvor handskördas, och resultatet är strålande – år efter år.

Och ärligt talat: inte många kommer att märka att det inte står Champagne på etiketten.

Crémant de Limoux tillverkas enligt exakt samma metod som Champagne – den stora skillnaden är var vinrankorna växer. En Crémant de Limoux är gjord på exakt samma vis som en Champagne. Vi har valt ut två olika cuvées som ni kan njuta av med familj och vänner.

#### Graiménous Aop Crémant de Limoux

14,40 €

60 % Chardonnay, 30 % Chenin Blanc, 5 % Mauzac och 5 % Pinot Noir – en frisk och mjuk cuvée med toner av citrus och sol. En bubblande charm från södra Frankrike. Elegant, lättdrucken och sprudlande av liv. En "skumpa" att njuta kall – läskande, okomplicerad och oemotståndlig. Drickes gärna inom två år. Prisvärd och omtyckt – ett vin som får alla att le.

#### Clos de Demoiselle Aop Crémant de Limoux

16 €

60 % Chardonnay, 25 % Chenin Blanc och 15 % Pinot Noir. En Crémant med själ, djup och elegans. Från äldre vinrankor och med extra kärlek i varje steg av vinmakandet. Resultatet: en Crémant med kraft, komplexitet och förvånansvärt mycket lik sin ädla kusin, Champagne. Charmerande bubblor, en fin kropp med brödighet och frisk citrus i balans. Ett bubbel som man ofta tror är en Champagne i blindprovningar – men utan dess prislapp. Mycket bubbel för pengarna. Mycket glädje i glaset.

## 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!



#### Gremillet Champagne Gremillet Ambassadeur Aop Champagne

½ Fl 18,50 €  
Fl 32 €  
Mgn 65 €

Ambassadeur – en Champagne med internationellt anseende och diplomatisk charm. 70% Pinot Noir och 30% Chardonnay. Tidigare gick denna cuvée under namnet Sélection, men numera bär den namnet Ambassadeur – en hyllning till dess globala roll. Den serveras på över 50 ambassader världen över, och passar lika väl till stora mottagningar som till små, festliga stunder. Doften bjuder på toner av persika, hagtorn, päron och aprikos – inbjudande och elegant. I munnen följer rostade nyanser med en diskret kryddighet som ger struktur och liv. Med en sockerhalt på 9 g/l är detta en Champagne som gör sig utmärkt som apéritif – eller vid midnattsslaget, när glaset höjs och bubblorna dansar.



# 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.

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Grains de Celles</b><br>Aop Champagne<br><br>35,50 € | 50 % Pinot Noir, 25 % Pinot Blanc och 25 % Chardonnay. Vinet har mognat i 30 månader, efter 10 månader på jästfällningen, helt och hållet i ståltank. Druvor från tjugo olika lägen ingår i cuvéen. Detta är en Extra Brut med endast 3 g socker per liter. Produktionen uppgår till cirka 7 000 flaskor per år och svavelhalten ligger på 45 mg/l. Stilen är mycket mineraldriven med livliga, fina bubblor och bra längd. Med stor sannolikhet är det en utsökt kombination till den krämiga osten Brillat-Savarin.   |
| <b>Champs Viole</b><br>Aop Champagne<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>La Loge</b><br>Aop Champagne<br>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

| <u>Delikatesser</u>             |        | <u>Oliver &amp; Olivolja</u>               |      |
|---------------------------------|--------|--------------------------------------------|------|
| Confit de Canard , 2 lår        | 20 €   | Biodynamisk Olivolja Casa Pereja 500       | 14 € |
| Confit de Canard 4 lår          | 28 €   | Biodynamisk Olivolja Casa Pereja, 5 l dunk | 68 € |
| Rillettes pur Canard 180 gr     | 6,50 € | Oliver från Minervois Lucques 420 gr       | 11 € |
| Gésiers de Canard skivade 400gr | 9 €    | Olivtvål Marius Fabre sedan 1900, 400 gr   | 6 €  |
| Tre olika franska terriner      | 11 €   | Vin Karaff ” Le Graal”                     | 28 € |
| Foie Gras hel 125 gr            | 16 €   |                                            |      |

# 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 Côte de Rhône

*se text under Père Caboché*

### 6 x Papa Paysan

*se text under GenuVina Viner*

### 6 x Franc Parler 2019

*se text under GenuVina Viner*

**240 €**

### Lilla Champagne Paket

**4 x Crémant Graiménous**

**2 x Champagne Gremillet**

**121 €**

### Stora Champagne Paket

**4 x Champagne Gremillet**

**2 x Crémant Graiménous**

**156 €**

### DET ÄR ENKELT ATT HANDLA

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

Gå in på vår hemsida och gör beställningen eller skicka per mail till:

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

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

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

### **SENAST Onsdag den 3 december , snabba puckar ...**

- 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**