VINBLAD Vinter 2026



Bonjour Vin Vänner

Oväntade möten, Beaujolais, personkemi och pâté en croûte

Ni som brukar läsa mina inledningar vet redan att jag har ett alldeles särskilt, för att inte säga passionerat, förhållande till Frankrike och dess viner. Jag kan helt enkelt inte föreställa mig ett liv utan långa köer till riktigt bra bagerier, ost till varje måltid, heta politiska diskussioner runt middagsbordet eller att gå ut för att köpa tre tomater och komma hem tre timmar senare efter att ha diskuterat tomatens filosofiska existens med grönsakshandlaren. Att springa på borgmästaren och diskutera påvepalatset, prata om middagen medan man fortfarande äter lunch och förstås – l'apéritif!

Just apéritifen har jag redan skrivit om. Den är ju närmast att betrakta som en statlig institution i Frankrike.
Och detta är bara några få anledningar till min kärlek till det franska livet. Jag skulle förmodligen kunna skriva en hel roman om alla dessa små egenheter, traditioner och fullständigt underbara galenskaper som tillsammans utgör det genuina Frankrike.

Mitt förhållande till vin började ungefär som för Obelix, när han som liten föll ner i grytan med trolldryck och blev stark för resten av livet. Själv trillade jag, bildligt talat, rakt ner i en ektunna första gången jag satte min fot i Bourgogne. Och där blev jag kvar! Därav namnet på mitt företag, Pinot Noir My Wine. Pinot Noir var min första stora förälskelse i vinvärlden.
För mig är det att prova ett vin nästan som att möta en människa. Varje vin har sin egen personlighet, sin historia, sitt temperament och sina små egenheter. Vissa är gamla, kära vänner som man återser med glädje. Andra är helt nya bekantskaper som väcker nyfikenhet, förvåning och ibland till och med förälskelse.

Jag möter viner nästan varje dag. Men det allra bästa med min vinvärld är när alla dessa möten korsar varandra. När människor, viner och tillfälligheter sammanstrålar runt ett bord och något alldeles speciellt uppstår.

För personkemin runt en flaska vin kan faktiskt vara magisk.
Och ett sådant oväntat, nästan magiskt möte inträffade i fredags. På eftermiddagen ringde min telefon. På skärmen stod landsnummer +54. Argentina! Till min stora lättnad var det inte någon telefonförsäljare, utan en viss Ricardo som presenterade sig på franska med en ganska oemotståndlig argentinsk accent. Ricardo hade fått mitt telefonnummer genom Guillaume, halvbror till Ludovic, en av våra allra närmaste vänner. Redan där började det lovande. Det är ju precis så här saker och ting ska gå till i Frankrike – genom vänner, halvbröder och oväntade kontakter! Ricardo berättade att han var en före detta rugbyspelare, kom från Argentina och representerade ett antal mindre vinodlare från Argentina och Chile. Han hade dessutom sitt franska vinlager i Toulouse. Efter bara några minuters samtal föreslog han att han kunde komma till Saint-Papoul redan samma kväll och låta mig prova hans viner. Varför inte? Det är ju sådana erbjudanden som gör livet intressant! Jag ringde genast Romane, Alex och Hjalmar. ”Kom klockan 18! Det blir en liten argentinsk vinprovning!” Äventyrare och livsnjutare som de är tackade samtliga ja utan tvekan.

Den lilla vinprovningen blev varken särskilt liten eller särskilt punktlig. Ricardo dök upp, lika charmig som sin accent, med inte mindre än TRE väskor fulla med vin! Och så började vi prova. Till slut hade vi tagit oss igenom hela 22 viner från Argentina och Chile. Och vi avslutade med tequila innan vi åkte till TonTon (farbor, i detta fallet snarare svåger) på middag.
Vinerna var genomgående rena och välgjorda, och flera av dem riktigt, riktigt bra.
Och Ricardo, spelade på mina känslor. För bland flaskorna gömde sig bland annat en Pinot Noir från Patagonien!
Hur skulle jag kunna motstå ett PNP? Resultatet blev att tre av hans viner omedelbart fick en plats i Vinterns VinBlad.
Men det finns också andra vinmöten. Sådana som är betydligt mer planerade, traditionsbundna och som återkommer med nästan religiös punktlighet. Som Beaujolais Nouveau! Den tredje torsdagen i november varje år kommer utropet:

LE BEAUJOLAIS NOUVEAU EST ARRIVÉ!

Från början var det framför allt ett smart kommersiellt påfund som genom Georges Duboeuf utvecklades till ett internationellt fenomen. Tanken var enkel: att sälja årets första vin så snabbt som möjligt efter skörden.
Men i Paris firar man knappast Beaujolais Nouveau för vinets skull! Nej, här handlar det om något mycket större. Det är en fest för alla *épicuriens*, livsnjutare, vinälskare och för de som har särskild svaghet för fransk charkuteri.
För en flaska *Bojo*, som den kärleksfullt kallas, kommer sällan ensam. Den ska naturligtvis ackompanjeras av lufttorkad korv, skinka, patéer och andra läckerheter som Frankrike har begåvat mänskligheten med.

Stämningen på Paris vinbarer denna kväll är något alldeles speciellt. Kylan utanför, värmen innanför, högljudda skratt, dragspelsmusik, klingande glas och bord fyllda med charkuterier, ostron och kanske några sniglar. En enda stor bacchanalisk gemenskap…
Och så var det förstås **pâté en croûte!** Den höll jag nästan på att glömma.
Men vid närmare eftertanke inser jag att denna gastronomiska skapelse, med sin gyllene deg, sitt delikata innehåll och sin självklara plats i den franska matkulturen, förtjänar betydligt mer än några hastigt nedskrivna rader.
Den får helt enkelt en egen inledning i ett kommande VinBlad. Vissa saker måste man behandla med den respekt de förtjänar!

Så kortfattat: Oväntade möten med en charmig argentinare och 22 vinflaskor. Efterlängtade möten med Beaujolais, gamla vänner och nya bekanta och ett Paris som för en kväll förvandlas till en enda stor vinfest.
Olika möten, men med samma underbara gemensamma nämnare: **vin, människor, nyfikenhet och livsglädje.**
För det är kanske just detta som fascinerar mig allra mest med vinets värld. Att en flaska aldrig bara är en flaska. Den kan vara början på en vänskap, en berättelse, en upptäckt eller en kväll man sent kommer att glömma.
Och det är precis dessa möten, väntade som oväntade, som är den stora drivkraften bakom mina VinBlad.
Vive le vin, vive les rencontres et vive la vie!

Vi önskar er en trevlig läsning av Vinterns VinBlad och ett bacchanliskt slut på 2026!
My, Petra, Larne och Pappa Willy

LOIRE



Domaine Alphonse MELLOT

Aop Sancerre – Pouilly Fumé · Ekologisk och biodynamisk

Familjen Mellot har gjort vin **sedan 1513**. Kan ni tänka er?! Jag hade gärna varit med på en vinprovning 1514. Vilka ”glas” drack de ur? Vad drack de? Med vem? I vilka kläder? Några generationer senare drack dåtidens herr Mellot vin med självaste konungen **Ludvig XIV.** Familjen Mellot var nämligen hovleverantör till Solkungen. Hade jag fått välja skulle jag nog ha föredragit att dricka ett glas med François Rabelais, satirens fader, författare till ***Gargantua och Pantagruel*** och en stor humanist. Underbar kille med skön humor! Han bodde i Chinon, inte så långt från Sancerre. Så det skulle kanske ha varit möjligt. En ritt längs Loirefloden för att dricka ett glas Sancerre från Mellot med François i Chinon… Ibland kan man drömma sig bort…
Åter till Mellot!
Det är sonen som är den nittonde generationen. Han kallas Junior, eftersom namnet Alphonse Edmond Mellot har gått i arv genom alla de nitton generationerna. Familjen Mellots vinkällare breder ut sig under nästan hela byn Sancerre.

Junior Alphonse vet precis hur han vill ha sina viner och gör aldrig några snedsteg. Han vill att hans Sauvignon Blanc ska vara **krispigt torr**, så att salivkörtlarna sätter fart så fort man får vinet i munnen.
Inga kompromisser i vingårdarna heller! I Sancerre planteras vinplantorna normalt med en täthet på 6 000–7 000 plantor per hektar. Inte hos Mellot. Här har de planterats tätare, 9 000–10 000 plantor per hektar. Plantorna får konkurrera mer om vattnet, vilket i sin tur kan ge bättre koncentration i druvorna. Alphonse plockar också bort bladen runt klasarna så att druvorna får direkt solljus när det behövs. Alla druvor är naturligtvis handplockade och läggs i små backar för att inte skadas på vägen till vinkällaren. Vingårdarna är **ekologiska och biodynamiska.**
För mig och många andra (*La Revue du Vin de France*, Bettane & Desseauve etc.) är Alphonse Mellot en av de allra bästa domänerna i Sancerre. Underbara viner! Underbara människor!
Alphonse gör många cuvéer. Här kommer ett litet urval av hans eleganta viner.

Moussière Blanc
2025
Sancerre
29,50 €

100 % Sauvignon Blanc från vingården La Moussière, sydväst om den vackra staden Sancerre. Vinplantorna är mellan 4 och 40 år gamla och avkastningen ligger på 53 hl/ha. Vinet har delvis lagrats på nya ekfat (50 %), men druvornas fina koncentration gör att frukten tar överhanden och ekfaten håller sig diskret i bakgrunden. Ett vin som är livligt som en blick och mjukt som en kyss. Doften bjuder på blommor och fläder, ren och förförisk. I munnen är vinet friskt, mjukt och livfullt, med en underbar balans och härlig renhet. Här känner man de fina druvorna, det omsorgsfulla arbetet och naturens generositet. Precis allt man önskar sig av ett vin – och lite lycka därtill! Underbart till skaldjur, fisktartar, ceviche, sjötunga eller gougères med getost. Var är du, Hjalmar?! Perfekt att dricka redan nu, men kommer att fortsätta ge njutning i ytterligare fem år. Endast 120 flaskor!

PF
2023
Pouilly Fumé
29,50 €

100% Sauvignon Blanc. Sancerre och Pouilly-Fumé ligger mitt emot varandra, på varsin sida av Loirefloden. Samma druva, Sauvignon Blanc, och nästan samma jordmån. Sancerre är ofta lite livligare, friskare och mer blommig, medan Pouilly-Fumé gärna visar en rundare sida med mineraliska och ibland lätt rökiga toner. Alphonse äger inte plantorna i Poully Fumé men köper druvorna från samma mark varje år. PF är något mjukare än Moussière men i samma eleganta stil. Ett vin som bör drickas inom fyra, fem år. Endast 42 fl.

Petite Moussière Rouge
2022
Sancerre
30 €

När vi kommer till Sancerres röda viner närmar vi oss Bourgogne. Här är det nämligen Pinot Noir som gäller, samma ädla druva som ligger bakom Bourgognes stora röda viner.
Även här skördas druvorna för hand och vinifieras med största omsorg för att bevara druvans elegans och finess. I glaset möts vi av ett friskt och elegant vin med härliga toner av röda vinbär, rosépeppar och en liten antydan till björnbär. Fina, mjuka tanniner och en frisk syra ger vinet en härlig balans. Ett vin som inte försöker imponera med kraft, utan snarare charmar med sin lätthet och elegans. Underbart till vällagade fiskrätter, eller till fågel. Ett vin att njuta av redan nu och under de kommande fem åren. Endast 42 fl.

Moussière Rouge

2022

Sancerre

45 €

Endast Pinot Noir. Vinet kommer från samma jordmån som den vita La Moussière, men här är det Pinot Noir som växer och frodas. Vi närmar oss Bourgogne ytterligare, både i stil och smak. Vinrankrona är planterade med en mycket hög täthet, hela 9 000–10 000 plantor per hektar! Det skapar en naturlig konkurrens mellan rankorna, vilket ger lägre avkastning och druvor av hög kvalitet. Druvorna skördas naturligtvis för hand och genomgår en kall maceration under fem till tio dagar innan jäsningen påbörjas. Jäsningstemperaturen överstiger aldrig 28 grader och vinet får ligga i kontakt med skalen i totalt fyra veckor. Därefter lagras det i 10–18 månader på ekfat, varav hela 80 % är nya. Färgen är ovanligt djupt mörkröd för att vara en Pinot Noir. I doften framträder härliga toner av röda och mörka bär såsom hallon, röda vinbär, björnbär och surkörsbär, tillsammans med kryddiga inslag av rosépeppar, vanilj och en aning kanel. I mun är vinet runt och friskt med fin struktur. De kryddiga tonerna och den generösa frukten kompletteras av en elegant och välbalanserad fatkaraktär. Ett smakrikt och elegant vin med fin längd, där Pinot Noirs charm möter en tydlig burgundisk stil. Stiligt vinmakande! Kan lagras upp till nio år. Endast 36 fl.

LANGUEDOC ROUSSILLON



Domaine Pierre CROS

Aop Minervois · Lutte raisonnée

Kommer ni ihåg att jag vid flera tillfällen har skrivit om Guide Hachette des Vins? En av Frankrikes mest ansedda vinguider, som kommer ut varje år och där över 35 000 viner blindprovas och bedöms av professionella vinprovare. Av dessa 35 000 viner väljs drygt 6 000 ut för att presenteras i guiden. Men i årets upplaga, Guide Hachette 2026, har något alldeles extra hänt! **Pierre Cros har utsetts till ”Årets vinodlare i Languedoc 2026”!**
Pierre Cros, vars viner vi har presenterat i över tjugo år och som många av er känner väl vid det här laget. **En *sacré* utmärkelse!**
Här kommer Guide Hachettes egen presentation av Pierre Cros, som jag har översatt till svenska:
”Pierre Cros skulle kunna utses till ”Årets vinodlare” varje år!
*En vinodlare, eller snarare en **”vinkonstnär”**, som värnar om sin frihet både i uttryck och stil, långt från trender och konventioner. Han tillhör ständigt toppskiktet inom sin appellation, AOP Minervois, med dess särpräglade identitet och steniga jordar. Hans terroirdrivna viner hyllas för sin äkthet, balans och förmåga att utvecklas med åren.*
Det bästa sättet att presentera Pierre Cros är kanske att låta honom själv komma till tals:
”Jag är framför allt en bonde, en jordnära människa, kanske lite butter och envis i mina övertygelser – och jag har förstås mina tvivel också – men framför allt är jag en människa som står för den jag är. En man som är stolt över sina rötter, stolt över att rulla på r precis som folk härifrån.”

Denna före detta framstående rugbyspelare, som vid första anblicken kan verka ganska respektingivande, beskriver sig själv som en tillbakadragen person. Bakom den kraftfulla framtoningen finns en ödmjuk inställning till både sitt yrke och vinets värld. Medan andra vinodlare gärna lyfter fram generationer av förfäder som varit vinhandlare eller vinbönder, berättar Pierre Cros med minst lika stor stolthet om sin farfar Marius och sin far Henry, som båda var bagare i byn Badens i departementet Aude. De lärde honom att alla kunder, utan undantag, förtjänar uppmärksamhet och respekt. De lärde honom också värdet av hårt arbete. Med detta värdefulla arv i ryggen har Pierre Cros, nästan utan att göra något större väsen av sig, arbetat sig upp till den absoluta toppen bland vinodlarna i Minervois.

Vid foten av Montagne Noire breder vingårdarna ut sig över ett böljande landskap. Från öster till väster övergår det typiska medelhavsklimatet gradvis till ett svalare och torrare klimat, påverkat av Atlantens vindar.
Pierres egendom omfattar 50 hektar, varav ungefär hälften är planterade med vinrankor. Resten består av garrigue, den vilda medelhavsvegetationen, samt olivträd, tryffelekar och mandelträd.

Här förstår man att vin handlar om en helhet. Visst handlar det om vinrankorna, men lika mycket om landskapet och hur det förändras med årstiderna. På dessa torra och karga jordar har Pierre Cros bevarat vingårdslägen med över hundra år gamla Carignanrankor. Carignan, denna en gång så föraktade druva, som rycktes upp i stora mängder för ett tjugotal år sedan, men som några kloka vinodlare valde att bevara, trots att tidens trender pekade i en helt annan riktning. I hans vingårdar finns också appellationens övriga druvsorter, som Cinsault, Grenache Noir, Mourvèdre och Syrah. Men även gamla, mindre uppskattade sorter som Aramon, Rivairenc och Piquepoul

Noir, liksom druvor från andra vinregioner, såsom Nebbiolo och Touriga Nacional. Resultatet är ett brett och minst sagt brokigt sortiment av viner. Här finns viner med stark förankring i sina specifika vingårdslägen, som ***Les Aspres****, hans flaggskepp, som gång på gång har fått utmärkelsen Coup de Cœur och som även i år tillhör de allra främsta. Och de mer klassiska appellationsvinerna, som Tradition och Vieilles Vignes, men även friare, för att inte säga helt frigjorda, skapelser. Alla dessa viner vittnar om Pierres precisa och respektfulla sätt att tolka sin terroir. Pierre Cros gör inte anspråk på att tillhöra någon särskild skola eller tradition bland vinvärldens stora namn. Inte heller bekänner han sig till någon bestämd lära när det gäller vinodling.*
Däremot är han stolt över att ha förstått det viktigaste med den jord som tidigare generationer lämnat efter sig. En jord som han vill bruka med kärlek och respekt. ***Och jorden ger honom rikligt tillbaka."***

Efter drygt tjugo års samarbete med Pierre kan jag hålla med om Guide Hachettes beskrivning, förutom att jag kanske inte tycker han är så ödmjuk, alltid... Han är en speciell person, lika envis och egensinnig som hans viner är personliga. Och tro inte att utmärkelsen har gjort honom lättare att förhandla med!
Men det är kanske just det som gör Pierre Cros till Pierre Cros. Här kommer hans viner.

Costes Blanc
2025
Vin de France
14 €

Vermentino, Grenache Blanc och en liten andel Muscat Petits Grains. Druvorna skördas för hand och vinet får sedan mogna på ståltank. Det nordvända vingårdsläget ger dessa sydfranska druvor ett vin med ljusgul färg och en blommig bouquet med inslag av exotisk frukt. Smaken är smakrik och glad, med en härlig fräschör som balanserar den sydfranska värmen. Ett vin att njuta av inom tre år.

Les Mal-Aimés
2025
Vin de France
13,50 €

Druvorna är Aramon, Piquepoul, Alicante, Morrastel, Rivairenc och Carignan. Prosit! Ni känner kanske igen den sista druvan, Carignan, men de övriga är gamla, traditionella druvsorter som nästan helt försvann för drygt 20 år sedan för att ge plats åt mer "ädla" druvsorter. Förr hade dessa druvor rykte om sig att ge stora skördar och viner med mycket mörk färg, men utan någon större smakrikedom eller finess. Pierre vill med detta vin bevisa att de gamla, bortglömda druvsorterna fortfarande har en självklar plats i Minervois!
Les Mal-Aimés betyder "De oälskade", ett passande namn på ett vin som ger dessa gamla druvsorter en ny chans. Pierre beskriver själv tanken bakom vinet så här:*"Kärleken till denna magra, torra och steniga jord, där torkan tycks vara mer påtaglig än någon annanstans, har fått oss att bevara gamla vingårdslägen med druvsorter som förr i tiden var mindre uppskattade och nästan bortglömda."* Vinet är gjort i en lättare stil, men med sin alldeles egna charm och karaktär. Här hittar vi röda bär, lite rostade toner och en lätt strävhet från tanninerna som ger ett litet bett i avslutningen. Ett okomplicerat vin som passar utmärkt till fisk med smakrik sås eller en god lufttorkad skinka. Bör helst drickas inom tre år.

Les Rocs
2024
Vin de France
16,50 €

70 % Nebbiolo, 20 % Grenache och 10 % Cinsault. Här möter vi lite mer välkända druvsorter, men i en kombination som vi knappast har stött på tidigare! Tre druvor med olika ursprung och karaktär som tillsammans skapar ett spännande och personligt vin. Även detta vin är gjort i en lättare stil, men utan att för den skull sakna smak eller karaktär. Ett elegant, friskt och finstämt rött vin med härliga toner av körsbär och mycket finess. Det här är inget tungt och mustigt vintervin, utan snarare ett vin som lockar med sin friskhet, elegans och subtila frukt. Prova det gärna till fisk eller fågel. Ett charmigt och lite annorlunda rött vin. Bör helst njutas inom fyra till fem år. Det var på detta vin som Cros förut skrev på etiketten: "La liberté n'est pas de faire ce qu'on veut mais de vouloir ce qu'on fait. " "Frihet är inte att göra vad man vill utan att vilja det man gör."

Tradition
2024
Minervois
14 €

Alla de fem Medelhavsnära druvorna: Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre och Cinsault. Det är det vin som Pierre producerar flest flaskor av på gården.
Ett charmigt och generöst vin som passar lika bra till en härlig middag med vänner som till en spontan kväll runt köksbordet. Doften är inbjudande med fina toner av både röda och mörka bär, tillsammans med en behaglig kryddighet. I munnen bjuder vinet på en balans mellan frukt och kryddor, med en mjuk och rund struktur. Avslutningen är harmonisk
Ett mångsidigt vin som är lätt att tycka om redan i dag, men kan sparas upp till sex år.

Le Barthas
2025
Minervois
16 €

En harmonisk blend av Syrah och Mourvèdre, med hälften av vardera druvan. Druvorna handskördas varsamt och samlas i små backar för att bevara sin kvalitet. Vinet jäser därefter i betongtankar, medan en del av Mourvèdren får mogna på äldre ekfat. Ett elegant och karaktärsfullt vin som passar perfekt under höstens och vinterns kyligare kvällar, men som väcker minnen av ljumma sommarkvällar. I doft och smak finner vi generösa toner av svarta vinbär, grenadin och orientaliska kryddor, med en frisk och subtil antydan av mentol i avslutningen. Ett utmärkt sällskap till en riktigt god köttbit, gärna grillat eller stekt rött kött. Vinet är njutbart redan idag men har också fin lagringspotential och kan med fördel utvecklas ytterligare sex till sju år i källaren. Vinet fick en stjärna i Guide Hachette. Ny årgång och prisvärt vin

Vieilles Vignes

2025

Minervois

18,50 €

Endast Carignan, men inte vilken som helst. Alla vinrankorna är planterade tidigt 1900-tal och är alla över hundra år! Ytterst lite avkasting men som ger ett vin med stor koncerntration och djup. Vinet fick ”Coup de Coeur i Guide Hachette och de skrev så här om Vieilles Vignes : *”En nästan hundraårig Carignan, som ensam står bakom denna cuvée, ger upphov till ett närmast magiskt vin som för tionde gången har erövrat provningspanelens hjärtan. Våra provare tog god tid på sig att njuta av de förföriska dofterna av svarta vinbär som omedelbart stiger ur glaset, elegant ackompanjerade av kryddor, en antydan av vanilj och fina blommiga toner. Den omsorgsfulla extraktionen och den välbalanserade fatlagringen ger vinet en elegant rostad karaktär som framhäver aromer av plommon i eau-de-vie. Smaken är silkeslen, fyllig och samtidigt utsökt elegant. I avslutningen anas en behaglig värme från ekfaten, som tillför ytterligare komplexitet och gör vinet till en verklig njutning.”* Också ett perfekt VinterVin. Finns i Magnum!

Les Aspres

2025

Minervois

36 €

Endast Syrah som växer på marken Les Aspres, vilket betyder en stenig och kärv.
Pierre Cros upptäckte tidigt att druvorna från just denna mark hade en helt annan kraft och koncentration än de som växte bara ett stenkast därifrån. Druvorna skördas naturligtvis för hand, och vinet får sedan mogna i 18 månader på omsorgsfullt utvalda, nya ekfat. Les Aspres har vid upprepade tillfällen belönats med den prestigefyllda utmärkelsen *Coup de Cœur* i den franska vinguiden *Guide Hachette des Vins*, bland annat i utgåvorna 2026 och 2027. Jag lånar återigen deras ord för att beskriva vinet: *”Ännu en Coup de Cœur att lägga till Pierre Cros redan välfyllda prissamling – och en dubbel triumf för denna cuvée, som hyllades även förra året. Doften bjuder på toner av vanilj, svarta vinbär, peppar, verbena och pion och visar upp hela nyansrikedomen hos en skickligt ekfatslagrad Syrah. Eken är vackert integrerad och omsluter en smak som är både fyllig, saftig och livfull, med fina, eleganta tanniner och en imponerande lång eftersmak med inslag av viol. En riktig smak fest! Visst har vinet en utmärkt lagringspotential, men det är samtidigt så förföriskt redan nu att det knappast vore någon synd att öppna en flaska utan att vänta alltför länge.*
Om ni vill njuta av vinet redan nu rekommenderar vi att öppna flaskan ett par timmar före servering eller lägga på det på karaff, en timme innan.

Domaine VIRANEL

Aop Saint Chinian ·

Lutte raisonnée



Viranel betyder på occitanska, det gamla språket i Languedoc, ungefär ”en liten plats med mycket vin”.
Och det är precis vad Viranel är! Det finns dokument som visar att man har odlat vin och framställt vin på gården sedan 1551. Familjens motto är därför passande nog *In Viranel Veritas – vinodlare sedan 1551*. Men historien börjar tidigare än så.

I dag drivs gården av bröderna Arnaud och Nicolas Bergasse-Milhé. Deras far har lämnat över ansvaret för vinodlingarna och vinframställningen till sina söner och ägnar sig numera åt något helt annat, nämligen arkeologiska utgrävningar på gården. Det började när man skulle gräva för en vattenledning och plötsligt stötte på en gammal mur. Nyfikenheten väcktes och några spadtag senare började resterna av ett betydligt större hus komma fram. Sedan dess har utgrävningarna fortsatt och man har upptäckt ett helt huskomplex där flera familjer en gång bott. Bland ruinerna har man även funnit spår av både en vinpress och en kvarn. Fynden visar att det odlades vin på platsen redan under romartiden! Familjen köpte gården på 1500-talet och har sedan dess fortsatt i romarnas fotspår. Den stora förändringen kom under Arnauds och Nicolas fars tid, då han bestämde sig för att sluta sälja druvorna till det lokala kooperativet och i stället börja buteljera vinet under gårdens eget namn.

Till en början var det bara Nicolas som arbetade på gården. Men när försäljningen började ta fart insåg fadern att det behövdes förstärkning. Han bad därför Arnaud, som då arbetade som idrotts- och tennislärare, att återvända till familjegården och hjälpa till med försäljningen. Det visade sig vara ett lyckat beslut!

Med sin smittande entusiasm, sitt stora engagemang och sitt bländande Colgate-leende har Arnaud fått försäljningen att skjuta i höjden de senaste åren. Nicolas tar hand om vinrankorna och vinframställningen medan Arnaud ser till att vinerna hittar ut i världen. För tillfället är han i Brasilien! En arbetsfördelning som uppenbarligen fungerar utmärkt! Även internationella vinkritiker har fått upp ögonen för deras viner, och både Jancis Robinson och Robert Parkers vinpublikationer har gett deras viner bra betyg.

Domaine Viranel ligger i Saint-Chinian, norr om Béziers, knappt en halvtimme från Medelhavet. Gården omfattar 40 hektar vinodlingar och det som gör markerna extra intressanta är att de består av tre helt olika jordmåner. Här finns stora, runda stenar som kallas *galets*, kalkrika jordar och den steniga, skifferliknande jordmånen *schistes*. Dessa olika jordmåner ger bröderna möjlighet att arbeta med druvor som får helt olika karaktär beroende på var de växer.

Ett av Viranels trumfkort är deras gamla vinstockar av Alicante Bouschet, en druva som ligger bröderna särskilt varmt om hjärtat. Skörden sker både för hand och med maskin, beroende på druvsort och vingårdsläge.
Arnaud och Nicolas är två påhittiga bröder med glimten i ögat, nära till skratt och en härlig entusiasm för det de gör. De har lyckats förena en flera hundra år gammal familjetradition med nyfikenhet, nytänkande och en stor portion livsglädje.

Le Butin
2025
Igp Pays d'Oc
11,80 €

100% Chardonnay. För att bevara druvornas fräschör och naturliga syra skördar Viranel redan omkring den 15 augusti med skördemaskin, under nattens svalare timmar. Även pressningen sker nattetid för att bibehålla vinets friskhet och aromer. Efter jäsningen får vinet mogna på sin jästfällning, vilket bidrar till ökad fyllighet. Doften är inbjudande med toner av persika, aprikos och en lätt nyans av fruktkaramell. Smaken har en fin fruktighet med smöriga noter. Ett lättillgängligt vin som avnjuts bäst inom två år.

Toi d'Abord
2025
Igp Pays d'Oc
13,50€

100% Viognier. Även Viognierdruvorna maskinskördas under natten för att bevara sin fräschör och sina aromer. Doften är något mer återhållsam än hos deras Chardonnay, men smaken är minst lika tilltalande. Här framträder Viogniers typiska karaktär med mjuk fruktighet, fin rondör och en uppfriskande touch av syra för att vara en sydfransk Viognier. Ett lättdrucket vin. *Toi d'abord* betyder "Du först!" – så det är bara att hälla upp och njuta! Avnjuts helst inom två år.

Intuition Blanc
2025
Saint Chinian
14 €

40% Vermentino, 40% Grenache Blanc och 20% Roussanne. Druvorna växer på kalkrika, sydliga sluttningar och skördas för hand under de tidiga morgontimmarna. Avkastningen är 36 hl/ha. Efter jäsningen får vinet mogna på jästfällning. Doften har en härligt sydfransk karaktär med inslag av vita blommor, citrus och mogen aprikos. Smaken är nyanserad och bjuder på större komplexitet än de två föregående vita vinerna. En diskret, elegant beskhet i finalen ger vinet karaktär och förlänger eftersmaken. Ett uttrycksfullt vin som med fördel avnjuts inom tre år.

Ça part en Vrille !
2024
Igp d'Oc
12 €

Endast Grenache, odlad på *les galets*, de stora, rundslipade stenarna. Druvorna skördas maskinellt och avstjälkas före jäsning. Därefter får vinet mogna i betongtankar, helt utan kontakt med ek. Resultatet är ett lättare, fruktdrivet vin där hallon och en fin kryddighet tar plats långt fram på tungan. Samtidigt finns här den härliga värmen och generositeten som är så karakteristisk för Grenache. Ett okomplicerat och sympatiskt vin. *Ça part en vrille* kan översättas till "Det går åt pipsvängen!" – men se till att dricka upp flaskan innan dess! Avnjuts helst inom två år.

Nature Sauvage
2024
Igp d'Oc
13,50 €

100% Alicante Bouschet, en ganska okänd druvsort som tillhör de få i världen med naturligt färgat druvkött och röd druvsaft. Blå druvor har nämligen ljust druvkött och färglös saft. Ni kan därför föreställa er vilken djup, mörkröd färg detta vin har. Druvorna skördas för hand, avstjälkas och får sedan jäsa med hjälp av den naturligt förekommande vildjästen. Doften är närmast förförisk med intensiva toner av blåbär och svarta vinbär. I munnen möts vi av mörk frukt, tydliga tanniner och en spännande antydan till kakao. Ett lite annorlunda vin med attityd. Helt enkelt ganska häftigt! Kan med fördel lagras i fyra till fem år.

Intuition Rouge
2023
Saint Chinian
14 €

40% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre och 10% Carignan. De äldre vinstockarna växer på kalkrik jord med en begränsad avkastning på 35 hl/ha. Efter jäsningen får 20% av vinet mogna på ekfat, medan resten lagras i betongtankar. Doften bjuder på surkörsbär med en diskret ton av lakrits. I munnen visar Intuition upp sin klassiska Languedockaraktär med en pigg inledning, inslag av timjan och en liten nyans av mocka i avslutningen. Här finns både sydfransk värme och en rustik charm som gör vinet lätt att tycka om. Ett genuint Languedocvin som bjuder på mycket smak för pengarna.

Pépites Grenache

2024

Saint Chinian

17,50 €

100 % Grenache och så här säger Arnaud om vinet: *”Om det är någon druva som verkligen hör hemma i Saint-Chinian så är det Grenache! Den har alltid funnits här och trivs alldeles utmärkt i den stekande solen. Den sträcker sig mot himlen, trotsar den kraftiga Tramontanevinden och hämtar sin generösa karaktär ur den kalkrika lerjorden.”*
För Viranel är Grenache nästan som en gammal kompis, en trogen vän som aldrig klagar. Den har följt familjen sedan starten och levererar år efter år vackra, perfekt mogna druvor. Därför bestämde man sig för att låta druvan stå helt på egna ben i denna speciella cuvée. Druvorna handskördas vid optimal mognad och vinifieras med hela klasar, utan avstjälkning, i traditionella betongtankar. Skalkontakten varar i omkring fem veckor, med daglig délestage för att få fram färg, aromer och struktur. Därefter mognar vinet i 12 månader på franska ekfat som tidigare använts till vita viner. På så sätt mjukas tanninerna upp utan att eken tar över druvans egen personlighet. Lite ek, men inte för mycket!
Här är det Grenache som ska få glänsa.” Pépite betyder ju ”guldklimp” – ett passande namn på Viranels egna lilla skatt från St Chinian.

Och här kommer ett sött dessertvin från Viranel.

Gourmandise

50 cl

Vin de liqueur

17 €

Druvmust från Alicante Bouschet, från vinstockar planterade redan 1939, förstärks (mutage) med druvsprit från Languedoc som har lagrats på ekfat. För att alla smaker ska förenas rörs blandningen om för hand varje dag under tre veckor, innan den tappas över på gamla ekfat. Lagringen sker enligt **soleramethoden, som påbörjades redan 1990!** Det innebär att yngre och äldre årgångar blandas successivt, vilket gör att detta likörvin saknar årgångsbeteckning. Resultatet är ett vin med en jämn och konsekvent kvalitet år efter år, där flera generationers vin får bidra med sin karaktär. Doften bjuder på en härlig komplexitet med aromer av svarta vinbär och körsbär, tillsammans med inslag av spritinlagda katrinplommon och rosenblad. Smaken följer upp doftens aromer och förför med sin fina balans och behagliga sötma. Alkoholen är väl integrerad och bidrar till en lång, smakrik eftersmak. Prova det till choklad eller blåmögel ost. Perfekt till Jul!

Glasklara GenuVina Viner

är en återkommande rubrik i VinBladet där vi lyfter fram **utvalda cuvéer** från olika odlare– viner med karaktär, kvalitet och framför allt stor drickglädje. På vår hemsida väntar ett bredare sortiment med många fler spännande viner, ofta i små och begränsade upplagor.

Vita GenuVina Viner

Château Laballe Sable Fauves
2025
Igp Côtes de Gascogne
11,20 €

60% Gros Manseng, 20% Colombard, 20% Ugni Blanc. Vinplantorna växer på sandjord och vinet är mognat på stålfat och jästfällning i minst tre månader. Näsan erbjuder persika och ananas. Munnen är frisk med aprikos, syrén och citrus. Ska drickas inom två år. Prisvärt. LUTTE RAISSONÉE

Domaine Hautes Terres

Panorama
2025
Vin de France

13,90 €

Mauzac, Chenin, Chardonnay och Merlot. När Mauzac finns i druvblandningen vet man att vi befinner oss i sydvästra Frankrike, kring Gaillac eller Limoux. Vingården Hautes Terres ligger strax utanför Limoux, på en magnifik terroir på 560 meters höjd över havet. Här finner vi även Merlot. I denna första cuvée utgör den 20 % av vinet i form av Blanc de Noirs – Merlotdruvor som pressas direkt för att undvika färg och polyfenoler från skalen, men som samtidigt bidrar med rundhet och fyllighet. Druvorna handskördas och vinet får mogna i sex månader på ståltank. Resultatet är ett sprudlande och charmfullt vitt vin. Vinet är friskt, törstsläckande och får samtalet att flöda. En verklig mästare som apéritif, men det gör sig också utmärkt tillsammans med en tallrik ostron. · EKOLOGISKT & NATUR

Domaine Hautes Terres

Louis
2024
Vin de France

20,40 €

Här kommer ännu ett stiligt vitt vin från Hautes Terres. Chenin Blanc och Chardonnay odlas här på höjder mellan 400 och 600 meter över havet, där det svalare klimatet ger vinet dess friskhet och precision. Druvorna handskördas och vinifieras separat, innan de får mogna på stora ekfat (foudres) i 9–12 månader. Resultatet är ett vin där Chenin Blanc bidrar med en livlig mineralitet och en blommig elegans med toner av kaprifol och lindblom. Chardonnay ger i sin tur rondör och fruktighet, med rika nyanser av kvitten och aprikos som balanserar helheten. Ett underbart vin som bjuder in till drömmar och eftertanke – kanske i sällskap av en annan stor Louis: Armstrong, Pasteur eller till och med Solkungen själv, Louis XIV. EKOLOGISK & NATUR

Domaine Mabileau

Chenin Les Roullières
2025
Aop Anjou
17 €

Endast Chenin Blanc som är femton år gammal som växer på sandjord. Lagrat i tank och i foudre om 50 hl uttrycker detta vin med stor renhet karaktären från hela klasar av chenin. Jäsningen sker med naturliga jäststammar och vinet innehåller en låg halt sulfit, 23 mg/l. Med en ljusgul färg bjuder vinet på en blommig doft som inte lämnar någon oberörd och väcker lusten att upptäcka mer. Attacken är mjuk och omtänksam.
Smaken är välbalanserad, rund och frisk, med toner av päron, citron och lindblom. Utmärkt till grillad fisk eller pesto på zucchini. Avnjutes nu och tre fyra år framåt. ·
EKOLOGISK, BIODYNAMISK & NATUR

Château Montfin

Saint Jacques

2025
Aop Corbières
18 €

70% Roussanne, 25 % Grenache Blanc och 5 % Vermentino. Stockarna av Roussanne och Grenache Blanc är drygt 40 år gamla, medan Vermentino är något yngre med sina 15 år. Av årgång 2025 har Montfin endast producerat 3 500 flaskor. Druvorna skördas för hand och får vila i kylbil över natten innan de tas in i vinkällaren. Efter pressningen får vinet mogna i minst fyra månader, delvis på äldre ekfat och delvis i amforor av lera. Här ligger mycket omsorg bakom varje steg, och det märks verkligen i glaset. Doften är generös med toner av persika, päron, bivax och en liten antydan till vanilj. Smaken tar vid med samma generositet, en lätt oljig fyllighet och subtilt rostade nyanser som ger vinet ytterligare en dimension.Ett hantverksvin där vinmakarens fingertoppskänsla kommer till sin rätt. Underbart till pilgrimsmusslor, fågel eller varför inte piggvar? Redan gott att dricka, men kan sparas i källaren tre till fem år. EKOLOGISK

Antoine Olivier

Deux Dindes
2024

Aop Bourgogne
23,50 €

Vad vore livet utan en riktigt god vit Bourgogne? Nej, glöm det, jag vill inte ens tänka tanken – det vore ju förfärligt! Här kommer en Chardonnay från Bourgogne, närmare bestämt från Antoine Olivier, där vinmakandet återigen är ett vackert hantverk. Vi är sååå stolta över våra odlare! Vinstockarna som ger oss kalkoner (dinde=kalkon) är omkring 30 år gamla och druvorna skördas för hand. Doften är stor och inbjudande, men det är i munnen som det verkliga nöjet börjar. Vinet möter oss med ett stort, varmt leende, fullt av mjukhet och generositet. Precis när man tror att man har förstått dess charm kittlar en pigg syra till strax före finalen och väcker omedelbart lusten efter ännu en klunk! Varning för ett vin som kan bli starkt beroendeframkallande! Visst kan det sparas i tre till fyra år, men jag tvivlar på att ni kommer att ha tålamodet. EKOLOGISK

Och två väluppfostrade Chablis från Domaine Pommier

Denis Pommier

Petit Chablis
2023
Aop Petit Chablis
20,80 €

100% Chardonnay, den självklara och enda tillåtna druvan för vita Chablis, precis som för de vita vinerna i större delen av Bourgogne. Vinstockarna är mellan 15 och 25 år gamla och växer strax ovanför den berömda Grand Cru-marken Vaudésir.
Hos Pommier sker jäsningen enbart med vildjäst och vinet får vila på sin jästfällning i sex månader innan det slutligen buteljeras efter tolv. Doften är generös med vita blommor och citrus. Redan vid första klunken breder vinet ut sig i munnen med en härlig mjukhet, lätt oljig textur och en fyllighet som tar plats. Här finns betydligt mer än vad namnet Petit Chablis antyder! Ett vin som utan tvekan har något av en stor Chablis över sig. Ljuvligt nu och de kommande tre åren. Endast 90 fl. · EKOLOGISK

Denis Pommier Chablis « Les Reinettes »
2022
Aop Chablis
27,50 €

Chardonnay, naturligtvis. Reinettes är ett enda vinfält som är 7 800 m2 och druvorna ger naturligt mycket mineralitet. Mognat på jästfällning i ståltank i ett år och sedan lagrat ytterligare sex månader. Vinet bjuder på en tilltalande doft med toner av flinta, tillsammans med gröna äpplen och citron. Smaken är rak och bred med en härlig attack, fin spänst och en imponerande kropp. Ett vin som passar alldeles utmärkt till riktigt fina havskräftor! Kan lagras upp till fem till sju år. · EKOLOGISK

Domaine Seguin Manuel ”Vignes du Soleil”
2024
Aop Montagny 1 er Cru
32,50 €

Endast Chardonnay från kalk- och lerjordar i Montagny. Druvorna handskördas och vinet lagras tolv månader på franska ekfat. En klassisk vit Bourgogne på Chardonnay från kalk- och lerjordar i Montagny. Doften är generös med persika, mirabeller, aprikos och en elegant mineralitet. I munnen är vinet friskt, harmoniskt och smekande lent med fin balans mellan frukt, syra och ekfatslagring. Avslutningen drar ut på tiden och har med kalkiga toner. Ett vin som redan idag ger stor njutning men som också har några fina år framför sig. Kan lagras ytterligare fem till åtta år. Endast 23 fl. · EKOLOGISK

Här kommer ett vitt dessertvin, söt men inte för sött och gott.

Sött vitt vin

Château Laballe Demoiselle

Igp de Gasogne

12,50 €

Vinet är gjort uteslutande på Gros Manseng. Druvorna skördas sent, ibland så sent som strax innan den första frosten, och har då nått en naturlig sockerhalt på omkring 45 gram per liter. Smaken har en fin balans mellan sötma och frisk syra. Här finns toner av bergshonung tillsammans med passionsfrukt, ananas och mango, samt en lätt antydan av mogen aprikos. Trots sötman känns vinet friskt och välbalanserat. Njut det gärna som en lite sötare aperitif eller till kryddstark indisk mat, där sötman och syran möter hettan på ett fint sätt. Det är också ett klassiskt val till ljusa desserter som pajer, panna cotta och parfait. En öppnad flaska håller sig utmärkt i kylskåp i minst två veckor. LUTTE RAISSONÉE

Röda GenuVina Viner

Père Caboche Côte de Rhône

2025

Côte de Rhône

13 €

Ny årgång utav Emilies Côte de Rhône men samma druvsammansättning: 53% Grenache, 20% Syrah, 15% Carignan, 8% Marselan, 3% Mourvèdre och 1% Cinsault. Druvorna avstjälkas och ligger med skal i två veckor innan vinet får mogna på ståltank. Doften är ren med inslag av röda bär och frukter som körsbär, svarta vinbär och jordgubbar och med milda toner av peppar. Ett gott vardagsvin att plocka fram utan att behöva fundera – bara att öppna, hälla upp och njuta. LUTTE RAISSONÉE

Borie de Maurel

Vin du Sorcier Phénix

2025

Vin de France

12 €

Ur Minervois jordmån föds Vin du Sorcier, denna gång under namnet Phénix – en föränderlig cuvée av Cinsault, Carignan och Mourvèdre. Bakom vinet står poeten, vinmakaren och trollkarlen Michel Escande, som med sin penna fångar vinets själ: *”Under varje sovande vinstock vilar en gnista som endast vårens magi kan väcka till liv. Likt fågel Fenix återföds de gamla vinstockarna, formade av jordens minnen, och sträcker sina rankor mot himlen. Ett mirakel som upprepats i tiotusen år, där kunskap och passion förts vidare från vinstock till vinstock. I en tid då så mycket förflyktigas och blir alltmer immateriellt finns en självklarhet som består:* ***vinkulturen****. I varje klunk av denna dyrbara nektar väcks tiotusen år av historia till liv för den som dricker. Den mäktigaste av alla trolldomar.”* Bakom all Michels magi döljer sig ett ärligt och riktigt gott rött vin, fyllt av frukt, viol och en fin ton av svartpeppar. Ingen trolldom behövs för att uppskatta det här vinet – bara lusten till ett gott glas vin. Finns även med i Vinterns Paket. · EKOLOGISK

Roucas Toumba

Pichots

2025

Vins de Pays

13 €

En tredjedel vardera av Grenache, Syrah och Carignan från gamla vinstockar. Eric, vinodlaren själv, beskriver avkastningen: *”För liten för att löna sig, men tillräckligt för att bli riktigt bra!”* Alla druvor skördas för hand. Syrah och Grenache vinifieras tillsammans, medan Carignan från de gamla stockarna jäser separat, till hälften med hela klasar, innan det blandas med de övriga druvorna. Resultatet är ett ytterst ärligt och okonstlat vin med toner av kryddor, kryddnejlika och röda frukter. Ett härligt vin att öppna en vinterkväll, gärna till enklare rätter eller en bit ost. Eric producerar bara 10 000 flaskor Pichot om året och ritar etiketterna själv. Ett personligt vin. Drick gärna inom fyra till fem år. Endast 87 fl. EKOLOGISK

Domaine Rémjeanne

Chevrefeuille

2025

Côte de Rhône

14,50 €

Vinet består av 70 % Syrah och 10 % vardera av Grenache, Mourvèdre och Cinsault. Druvorna växer i Réméjeannes speciella lössjord (*loess*), en jordmån som bidrar till vinernas djup och elegans. Handskördade druvor och naturlig jäsning med vildjäst är en självklarhet på gården. Vinet får sedan mogna i 18 månader i stora betongfat. Det buteljeras ofiltrerat och med minimal tillsats av svavel. Doften är elegant och finstämd med toner av färska röda bär och hibiskus. I munnen återkommer de fruktiga och blommiga aromerna, tillsammans med en kryddig ton av vitpeppar. Vinet är runt och generöst, men behåller sin friskhet och fina struktur tack vare närvarande, puderfina tanniner. Servera gärna till carpaccio på nötkött, *pâté en croûte* (jag har inte glömt dig, Petra!), men också till orientaliska rätter. Har ny etikett! EKOLOGISK & delvis Biodynamiskt

Franc Parler My Wine

20/21

Vin de France

14 €

Endast Cabernet Franc. Vinet kommer från ett litet vinfält på endast en hektar på Domaine Cabrol – en särskild plats som jag har lyckan att få kalla min egen lilla hörna av vinvärlden. Min första årgång var 2016, och sedan dess har dessa 17 rader uppbundna Cabernet Franc-stockar blivit min stolthet, en källa till både glädje och utmaningar.
Vingården ligger som i en naturlig amfiteater, med utsikt över Pyrenéerna och en vacker olivlund. Det är en plats som inte bara ger druvor, utan också en alldeles särskild känsla av lugn och skönhet. Skörden är varje år ett hjärteprojekt som jag delar med familj och vänner. Ingen storskalig produktion, utan om en liten, omsorgsfullt skapad cuvée där varje årgång får berätta sin egen historia om platsen, druvan och årets förutsättningar.
I glaset möts man av en lite fräck och livfull doft med toner av mörka bär. Vid öppnandet kan vinet bjuda på en lätt spritsighet. Det är helt avsiktligt – jag väljer att behålla en del av den naturliga kolsyra som bildas under jäsningen. Den hjälper till att skydda vinet och gör att jag kan hålla tillsatsen av svavel på ett absolut minimum. Ett personligt vin, gjort med hjärta, tålamod och respekt för naturen – där varje flaska bär med sig en liten bit av denna speciella plats. Bör drickas inom tre, fyra år. Med i Vinterns Paket.

Françoises My Wine
2022
Vin de France
15 €

Françoises My Wine
2023
Vin de France
15 €

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.
Françoise 2022 bär smaken av röda bär och solmogna jordgubbar. Lättfotad över tungan till en början, men avslutar med örtiga, rakryggade tanniner.
Françoise 2023 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.

Château Penin

La Fleur Penin
2022
St Emilion Grand Cru
25 €

80% Merlot och 20% Cabernet Franc. Marken köptes av familjen Carteyron 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. ·
LUTTE RAISONNÉ

Domaine Nudant

La Chapelle Notre Dame

2025
Bourgogne
23,50 €

Vad vore livet utan en riktigt god röd Bourgogne? Nej, glöm det, jag vill inte ens tänka tanken – det vore ju förfärligt! Här kommer en Pinot Noir från Bourgogne, närmare bestämt från familjen Nudant, där vinmakandet fortfarande är ett äkta hantverk. Vi är sååå stolta över våra odlare! Samma inledning och precis som Les Deux Dindes är det här en riktigt prisvärd, god och ärlig regional Bourgogne. Ett sådant vin som påminner oss om varför vi älskar Bourgogne så mycket! Här hittar vi saftiga körsbär, mjuk frukt och en härligt inbjudande karaktär. Inget krångel, bara ren och skär vinglädje. Prova det gärna till en svampomelett – en ljuvlig kombination! Endast 2 500 flaskor görs varje år, och av dem har vi lyckats lägga tomtevantarna på 53 flaskor. Inte så många, med andra ord! ·
LUTTE RAISONNÉ

Antoine Olivier

Morgon ”Courcelettes”
2022
Aop Morgon
25,50 €

Endast Gamay druvan: trots namnet går det alldeles utmärkt att dricka detta charmerande vin även på kvällen! Det finns de som hävdar att Beaujolais är det nya Bourgogne, och eftersom både Antoine och hans dotter Jade älskar Gamay bestämde de sig för att ta reda på om det stämmer i praktiken. De letade upp en vinodlare som sålde ekologiska druvor åt dem. Morgon är en av Beaujolais tio cru-byar och vinet jäses med hela klasar och får mogna i äldre ekfat. Redan i glaset blir man lite förvånad över den djupa, mörkröda färgen. Doften överraskar också, med ljuvliga toner av körsbär och viol. I munnen är vinet lätt och följsamt, men samtidigt fullt av smak. Varken kraftigt eller mustigt, bara gott!
Det här är inget vin som tar över hela middagen, så låt gärna maten vara lika finstämd. Undvik alltför kraftiga såser som riskerar att överrösta vinets fina nyanser. Prova det till lamm!
EKOLOGISK

Här kommer tre viner från andra sidan Atlanten för första gången i Pinot Noirs historia. Christopher Columbus, håll dig i hatten!

Bodega Tagua Tagua Gran Reserva Carmenere
2024
D.O : Valle de Rapel
CHILE
14 €

Vi beger oss till Valle del Rapel i centrala Chile, cirka 150–200 km söder om Santiago, i regionen O’Higgins. Här, i hjärtat av Chiles Central Valley, råder ett medelhavsklimat med varma, torra somrar och svala nätter – bra förutsättningar för vinodling! Druvorna växer på 200–500 meters höjd och vinet har fått mogna i 12–14 månader på franska ekfat.
Redan i doften blir det intressant. Här hittar vi rökiga toner, lagerblad och nästan en liten antydan till tjära. I munnen är vinet fylligt och generöst, med en fin kryddighet där lagerbladet återkommer och ger vinet en alldeles egen karaktär. Det är inte ofta jag dricker Carmenère. Gör ni? Bör nog drickas inom två, tre år.

Deos Wines Vinàs Olivadas
2025
Mendoza
Argentina
25 €

Endast Malbec. Vid Andernas fot, i vackra Valle de Uco i Mendoza, hittar vi familjeägda Bodega DEOS. Ett ungt vinprojekt som startade 2019, men med rötter som sträcker sig mer än hundra år tillbaka i tiden. Här vårdar familjen sina gamla vinstockar, framför allt Malbec och Tempranillo, med stor respekt för både tradition och natur. Druvorna handskördas och vinerna framställs i små mängder, med ambitionen att låta den unika jordmånen och de gamla vinstockarna tala för sig själva. Under vår vinprovning så imponerade denna eleganta version av Malbec som mognat delvis på franska ekfat och delvis på amerikanska. Friska röda körsbär, svarta vinbär och lite blommigt i stilen. Säg gärna vad ni tycker!

Mabellini

Pinot Noir
2024
Patagonien
Argentina

32 €

I Patagonien växer endast 3 % av Argentinas alla vinrankor. Och jag vet inte om jag någonsin har varit med om något så äventyrligt och exotiskt som att få prova en Pinot Noir från Patagonien! Vingården Mabellini omfattar blygsamma 15 hektar, och jag kunde helt enkelt inte motstå frestelsen att presentera det här vinet för er!
Doften för tankarna till en klassisk Pinot Noir från Bourgogne, trots att vi befinner oss på andra sidan jordklotet. I munnen är vinet stiligt och elegant. Inte överdrivet varmt och generöst i sitt uttryck, snarare lite återhållsamt, väluppfostrat och trevligt. Är det den mest prisvärda Pinot Noir jag har provat? Kanske inte. Men hur ofta får man chansen att dricka Pinot Noir från Patagonien? Bara det är ju värt ett litet äventyr!
PNP - Länge leve Gauchos, tango och polo.

Två generösa dessertviner för livets glada stunder!

Domaine La Tour Vieille

Banyuls Reserva

Aop Banyuls

22 €

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. Reserva är resultatet av en lång oxiderande lagring. Cirka 30 % av cuvéen 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 antydan till det så kallade rancio“-karaktären. Smaken är generös och silkeslen.

Domaine Richoux Ratafia

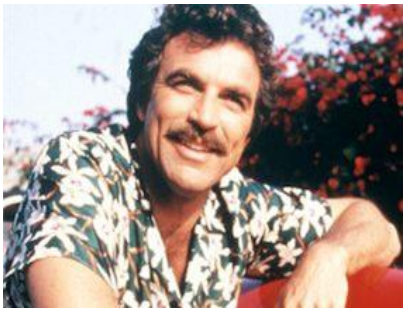
Ratafia de Bourgogne

23 €

Ett stort minne från au pair-tiden i Bourgogne…
Pinot Noir-druvorna handplockas och druvspriten – le marc – 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. Väl öppnad håller sig flaskan länge – upp till tre veckor i kylskåp. Det är en söt dryck som passar utmärkt till blåmögelost 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.

Glasklara GenuVina Lagerfynd

Här hittar ni viner som vi tycker mycket om, men där vi bara har ett fåtal flaskor kvar.
Därför kan vi tyvärr inte erbjuda dem till alla.
Botanisera bland våra lagerfynd på vår hemsida www.pinotnoir.fr –
kanske hittar du en gammal favorit, eller upptäcker en ny. · När de är slut, är de slut.



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 alltid väljer att presentera viner i magnum. Och som Winston Chruchill lär ha sagt:
”En magnum är den perfekta storleken för två gentlemän att dela på till lunchen – särskilt om den ene inte dricker.”

Vita:

- Domaine J Teiller, Ménetou Salon 43 €
- Domaine Pommier , Chablis 59 €

Röda:

- Cros Pierre, Vieilles Vignes 40 €
- Château La Négly , La Côte 33 €
- Château La Négly, La Falaise 53 €

Bubbel:

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

BUBBEL

DOMAINE DE J. LAURENS Crémant de LIMOUX — På väg till biologiskt

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 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 fyra olika cuvéer som ni kan njuta av med familj och vänner.

La Rose No 7 Crémant de Limoux 15,50 €	60% Chardonnay, 25% Chenin Blanc, 15% Pinot Noir. Denna Crémant Rosé bjuder på en vacker, aptitretande färg och fina aromer av röda bär. I munnen finns en härlig balans mellan vinös fyllighet och frisk livlighet. Prova den gärna till rosa smaker – räkor, lax och tarama – eller till desserter med röda bär. Och naturligtvis är den alldeles utmärkt som aperitif. Ni fick den som välkomstglas på Sommarens vinprovning.
Graimenous Crémant de Limoux 14,90 €	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 16,80 €	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.
	Här kommer två andra fingerutvalda Crémant
Domaine Richoux Crémant Crémant de Bourgogne 20 €	En mousserande Bourgogne får beteckningen Crémant de Bourgogne. Men vinet är gjort på samma metod som i Champagne. Här möts Chardonnay och Pinot Noir. Richoux lämnar över sitt stilla vin till Caves de Bailly i grannbyn, där det genomgår méthode traditionnelle i de stora underjordiska grottorna. Vinet bjuder på små, fina bubblor och aromer av gröna äpplen och citrus. Munnen är frisk, balanserad och behaglig, med en ren avslutning. Ett gott och livligt Crémant och bubblande gott. · EKOLOGISK
Hautes Terres Josephine Aop Crémant de Limoux 20,50 €	Chardonnay, Chenin Blanc och Mauzac. Plantorna växer i Roquetaillade som ligger på Pyrenéernas nordliga sluttningar 450-600 meter över havet. Vinifierat i gamla ekfat på jästfällning i nio månader. Sedan mognat ytterligare två år. Är helt utan sockertillsats, dvs en Brut Nature. Små, fina bubblor, med härlig friskhet. Törstsläckande och gott · EKOLOGISK

Champagne FLEURY Champagne EKOLOGISK& BIODYNAMISK

För några år sedan befann jag mig i Paris för en rad vinprovningar. Naturligtvis hade jag sett till att planera in resan så att den sammanföll med firandet av Beaujolais Nouveau. Inte för att jag nödvändigtvis var ute efter att prova årets primörer från Beaujolais, utan snarare för att det är just då alla mina parisiska väninnor står redo för fanfarorkestrar, festligheter och ett maraton mellan stadens vinbarer som redan nämnt i inledningen. Just det här året hamnade vi, tack vare Anneli, på en underbar liten vinbar på Rue Saint-Denis, strax norr om Les Halles. Bakom bardisken stod Morgane, som inte bara driver vinbaren utan också kommer från en familj som odlat vin i Champagne ända sedan 1895 – och som dessutom arbetat biodynamiskt i över 30 år! Historien om hennes far är alldeles för charmig för att inte berättas. Som ung drömde han om att bli astronaut, men familjens vinrankor höll honom kvar på jorden. I stället bestämde han sig för att börja odla biodynamiskt och kom på så vis närmare månen. När jag fick syn på priserna på deras magnumflaskor med Champagne var beslutet snabbt fattat. Beaujolaisprimörerna fick stå åt sidan och i stället beställde vi in Champagne. Efter tre tömda magnumflaskor var vi alla rörande överens om att det här var riktigt bra bubbel! För att vara på den säkra sidan bestämde jag mig för att prova deras Champagner igen på måndagen, den här gången under betydligt lugnare och mer sansade former. Tillfället var den stora biodynamiska vinmässan, som hölls på ett vackert, historiskt hotell mitt i Paris. Och Champagnerna? De var precis lika bra i måndagens nyktra dagsljus som under torsdagens festligheter! Därför hittade de hela vägen in i VinBladet.

Fleury BN Aop Champagne 39 €	BN står för Blanc de Noirs, vilket innebär att denna Champagne är gjord på 100 % Pinot Noir. Robert Fleury skapade denna cuvéen 2010, och är sedan dess uppbyggt enligt solerametoden, där vin från den nya årgången blandas med reservviner från tidigare årgångar. Jäsningen sker uteslutande med naturlig vildjäst. I doften möts vi av toner av vit persika och blommor. Smaken bjuder på en frisk och livlig attack, följd av en behaglig, harmonisk munkänsla och små, finstämda bubblor som dansar över tungan. En utsökt Champagne att servera som aperitif tillsammans med läckra tilltugg, men lika självklar till en carpaccio på pilgrimsmusslor eller en pärlhöna med murklor. Kan lagras i upp till fem år. Dosage: 3,2 g/l EKOLOGISK & BIODYNAMISK
Fleury Fleures d'Europe Aop Champagne 43 €	85% Pinot Noir och 15% Chardonnay. Har en gång serverats på Nobelmiddagen i Stockholm, cuvéen heter Europas blomma. Ingen dosage är tillsatt så det är en Brut Nature och sockerhalten är under 2 g/l. Näsan har honung och akacia. Munnen erbjuder kraft och hög mineralitet. God till risotto på havskräftor eller en vol-au-vent på kalvbräss. En förstaklassisk Champagne om man tycker att det ska vara torrt och kallt som Winston Churchill säger. Han tillade också att Champagne är som godast när den är gratis. EKOLOGISK & BIODYNAMISK



CHAMPAGNE GREMILLET CHAMPAGNE

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 på över 50 ambassader världen över, och passar lika väl till stora mottagningar som till små, festliga stunder. Varför den hamnat i VinBladet är också av politiska skäl, min fd svägerskas pappa känner ägaren.

Gremillet Ambassadeur Aop Champagne 32 €	Ambassadeur – en Champagne med internationellt anseende och diplomatisk charm. 70% Pinot Noir och 30% Chardonnay. 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 festliga stunder, när glasen höjs och bubblorna dansar.

✦ Épicerie fine ✦

Delikatesser

~ Spécialités du Sud-Ouest ~

Confit de Canard, 2 lår	**20 €**	Biodynamisk Olivolja Casa Pereja, 5 l dunk	**69 €**
Confit de Canard, 4 lår	**28 €**	Biologisk Olivolja Oulibo, 0,75 l	**18,50 €**
Tre olika franska terriner	**11 €**	Biologisk Olivolja Rémejeanne 1 l	**28 €**
Foie Gras hel, 125 gr	**16 €**	Oliver från Minervois, Lucques 220 gr/ 420 gr	**7 / 11 €**
Rillettes pur Canard, 180 gr	**6,50 €**	Oliver från Minervois, Picholine 220 gr/ 420 gr	**7 /11 €**
Gésiers de Canard 400 gr	**9,50 €**	Olivtvål Marius Fabre sedan 1900, 400 g	**6 €**
Ekfatslagrad Rödvinsvinäger "My Wine"	**10 €**	Vin Karaff « Le Graal »	**28 €**

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 ✦

Tre Vintriga Charmiga Röda Viner
18 flaskor
6 x Intuition (se text under Viranel)
6 x Phénix (se text under GenuVina)
6 x Franc Parler (se text under GenuVina)
228 €

✦ Stora Champagne Paket ✦

4 x Champagne Gremillet
2 x Crémant Graimenous

158 €

✦ Lilla Champagne Paket ✦

4 x Crémant Graimenous
2 x Chamapgne Gremillet

124 €

Välkommen att gå in på vår hemsida och gör din beställning!
(Det enda som krävs är att ni är 20 år fyllda!)
www.pinotnoir.fr
Vi behöver er beställning senast: Söndag den 29 november

BONNE DÉGUSTATION OCH VI ÖNSKAR ER EN UNDERBAR VINTER!!
från oss alla My, Petra, Larne & Willy

✦ Priser & leverans ✦

Priserna inkluderar den svenska alkoholskatten och betalas av Pinot Noir · Priserna inkluderar transportkostnad för upphämtning i Svedala. · Vid beställning på hemsidan 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:
1-24 fl 42 € ·
25-60 fl 82 € ·
61-90 fl 95 € ·
91-120 fl 148 € ·
121-500 fl 180 €

VIKTIGT: Vänligen notera att det är du som kund som är ansvarig för att vara hemma vid leverans av dina viner. Det är därför viktigt att du ger oss det telefonnummer du vill bli kontaktad på, och är uppmärksam på SMS från Bring. Du kan ändra leveransdag genom att kontakta Bring direkt via appen. Pinot Noir tar inga kostnader som eventuellt tillkommer pga att du som kund inte är hemma vid leverans.