

VinBladet

Höst 2020

Bonjour VinVänner,

Världen är lite upp och ner för tillfället, är det väl ingen som undgått.

Även vinplantorna betar sig annorlunda i år. VinBladet kommer sent, därför att mitt kära Cabernet Franc-fält inte kunde vänta på att bli skördat. Men det är inte bara mina plantor som stressat iväg. I Val de Loire började vinskoriden en månad tidigare än vanligt. Samma sak i Bourgogne där de startade att plocka druvor redan den 12 augusti! Bordeaux ligger tre veckor före ordinarie tidtabell. Anledningen till "stressade" vinplantor är att våren 2020, är den andra varmaste våren på hundra år. Tur att Törnrosa vaknat annars hade hon blivit varm under täcket...



Meteorologerna på Inao (Institut national de l'origine et de la qualité), säger att 2020 års väderlekssituation kommer att vara en "vanlig" väderlek vid år 2050. Från januari fram till nu har regnet varit oregelbundet på alla håll. Södra Frankrike fick mycket regn i april-maj medan de led av torka i Bourgogne. Södra Frankrike drabbades sedan av torka i augusti månad. Det räcker inte med att regnet faller, det måste regna på rätt tid också. En vinodlare vill gärna ha ett regn runt den 14 juli och ett i augusti för att mognaden ska ske på bästa sätt. Om inte regnet faller vid rätt tid, skyddar sig vinplantan för att överleva genom att stoppa mognaden på druvorna. Vad händer då konkret med druvorna vid varma år? Och på längre sikt? Jo, det blir mer socker som leder till högre alkoholhalt och ph-värdet stiger och mindre syra är närvarande i druvorna. Vilket i sin tur betyder att de kommande årgångarna troligtvis inte kommer att kunna lagras lika länge som förut. Syra, tanniner och polyfenoler är de naturliga antioxidanterna i vindruvorna. Med mindre syra och högre alkoholhalt blir balansen i vinet även svårare att upprätthålla. Vi vet att de franska vinerna redan stigit med en grad alkohol per decennium. Franska staten, genom Inao, forskar en hel del på nya druvsorter som bättre klarar torka och varmare klimat. Vi kommer kanske i framtiden få se appellationer som Bourgogne och Bordeaux med grekiska druvsorter!! Vem vet? Dionosys?

I år, när jag provade mina druvor i slutet av augusti, var sockerhalten hög. Däremot kunde kärnor och skal ha mognat lite till, men eftersom vatten saknades hade jag inte något val. Skörden ilades fram. Eftersom jag skördar för hand blev många meddelande ivägskickade till vänner och bekanta samma dag.

På morgonen, lördagen den femte september, träffades vi 7h30 på domaine de Cabrol. Jag började med att hålla mitt "vanliga" tal. Först tackar jag på norskt vis (tusen gånger) de som ställt upp och sedan förklarar jag hur man skördar och att inga blad eller gröna druvor får komma med i skörde-spannen. Vi började med fyra personer per rad och plockade fyra vinrader åt gången. Jaime körde traktorn och Alexander bar fulla spannar till backarna på traktorflaket. Klockan tio och ytterligare fyra rader senare gjorde vi ett uppehåll för ett, två, (tre) glas vin, paté gjort på grishuvud, korv på grismage och ost. Klockan tio kom fler personer till vinfältet. Flera familjer med barn i alla åldrar. Nu var vi 25 personer som skördade. Allt från lärare, veterinärer, arbetslösa, studenter, barn, restaurangägare, ingenjörer med mera plockade druvor sida vid sida. Skördevädret var perfekt, 20-22 grader och ingen vind och stämningen var hög. Det diskuteras US Open, politik, kärlek, sex, gastronomi och det sjöngs. Underbar, härlig stämning. Bara två personer klippte sig i fingrarna.



Plockningen av Cabernet Franc var färdig redan till lunch. Medarbetarna tyckte själv att de varit otroligt effektiva men tyvärr hade naturen hjälpt till en hel del. Skörden blev 43 backar i stället för 76 som i fjol. 40 % färre klasar. Lunchen intogs under den skugg-generösa linden, solen stod högt på himlen och temperaturen hade stigit till 32 grader. Under linden korkade vi upp fyra årgångar av Franc Parler och diskuterade vilt vertikal-provningen. Skördetiden är alltid något speciellt för en vinodlare. Allt börjar om på nytt. Saker och ting påminner om varandra men inget är sig likt. Naturen kommer med nya, olika överraskningar och skepnader varje år. Men det är en härlig tid. Visst är tiden laddad med trötthet och stress. Men jag som bara arbetar en hektar får inte klaga över trötthet efter en skördedag. På de flesta vingårdar varar skörden två till tre veckor.

Men eftersom min fagra erfarenhet (det är mitt femte år som vinmakare, men bara tre år med handskörd) sätter spår så finns stressen konstant med även efter skörd och under hela vinifieringen. Det är en mycket intensiv period. Lördagen började klockan 06.00 och galopperade i väg till månskensbad. Tröttheten på söndagen var mer en relik efter skördefesten som varade natten lång. Om ni önskar prova frukten av vår skörd så finner ni här i Höstens VinBlad, för första gången, 2018. Den första handskördade årgången av Franc Parler.

Här kommer Höstens VinBlad med olika viner gjorda av olika vinodlare med olika synsätt, men med samma målsättning: att ni ska njuta av deras viner!

Länge leve Bacchus, Dionosys, Tom Selleck och Törnrosa!



BORDEAUX

CHÂTEAU DE CASTRES

GRAVES

LUTTE RAISONNÉE - HVE

Monsieur Rodriguez tog över slottet tillsammans med sin fru för ungefär 25 år sedan. Rodriguez är utbildad kemist och i många avseende en perfektionist. Slottet härstammar från 1700-talet, men vinkällaren byggdes om när de tog över slottet. José kommer från korkmarknaden, men är långt ifrån korkad... Han vet vad han talar om. Man "skyller" ofta på korken när det blivit ett defekt vin, men även andra riskgrupper finns. Träpallar och annat behandlat trä i vinkällaren kan även "smitta" vinet på ett liknande sätt. Därför valde José att fälla sina träd och sedan torka dem själv innan han byggde taket i sin vinifieringskällare. Inga behandlade träpallar kan ställa till skada på hans viner. Inte en enda träpall får komma in i källaren. Han lastar sina viner på pall i en avskild sal.



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

José har köpt ytterligare två vinslott. Totalt har han nu 70 ha och fyra slott. Anledningen till expanderingen är att hans dotter och son har bestämt sig för att arbeta i familjeföretaget. Hans dotter Léa arbetar på vinslotten och är ofta ett ansikte utåt i Bordeauxvärlden för kvalitetsviner. Hans son gör för närvarande en karriär i lyxbranschen i Paris. Pappa José har gjort klart för honom att han får ytterligare några år på sig att njuta av lyxlivet och knyta kontakter i huvudstaden, men sedan får han gå en oenologutbildning för att komma tillbaka hem och arbeta i "familjeimperiet" som pappa José har byggt upp.

José tycker om att ha koll på saker och ting. I alla sina vita viner har han samma druvblandning, även i sina röda. På frågan varför han arbetar så: "-Jag är 59 år och har gjort vin i 23 år och har kommit fram till att den bästa blandningen för vita Bordeauxviner är 40 % Sauvignon Blanc, 45 % Semillon, 10 % Sauvignon Gris och 5 % Muscadelle. Och för de röda viner är det 45 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc, 50 % Merlot." Det är första gången i min vinhistoria jag träffar en vinodlare med detta radikala synsätt. Han skördar sina vinfält i flera omgångar för att få flera varianter på mognadsgraden. För att få ett balanserat vitt skördar han först en gång när druvan inte är mogen för att ta den syrliga smaken och aromer - som en grön tomat. Sedan blir det en andra skörd när druvan nästan är mogen för att få toner som vinbärsskott och boxbom. Tredje skörden är druvan mogen och det ger citrus-karaktär. Fjärde skörden blir när druvan är övermogen och det ger gula frukter, lite exotiska. Fyra gånger så mycket arbete under skörden men det är José hemlighet till att nå komplexitet i sina viner.

Under vårt besök ställde José oss en fråga: - Varför koncentrerar sig Systembolaget på att köpa in billiga, dåligt gjorda viner och sedan varnar de för alkoholen, inte för de höga svavelhalterna och andra tillsatser? Tja, vem kan svara förnuftigt på det?

Vitt Château de Castres 2018

Graves

19 Euro

Som tidigare sagt är druvorna här enligt José den ideala blandningen 40% Sauvignon Blanc, 45% Semillon, 10% Sauvignon Gris och 5% Muscadelle. Lite vanilj i näsa, vita blommor, persika. Rundhet och samtidigt friskt. Säkert tack vare de två första skördarna.

Rött Château Tour de Castres 2015

Graves

14 Euro

Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 5%, Merlot 50%. Tour de Castres är lillebror till Château de Castres med yngre vinplanter. Jäsning på stålfat och sedan lagrat på gamla ekfat i ett år. Lite lakrits i näsa, mogna plommon och en örtig final. Välbalanserat och gott klassiskt vin. Perfekt att dricka nu och prisvärd.

Rött Château Roche Lalande Campeador 2015

Pessac Léognan

16 Euro

José andra slott som ligger i appellationen Pessac Léognan. Vinet kommer härifrån. Återigen samma druvammansättning Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 5%, Merlot 50%. Också lagrat ett år på ekfat. Här finner vi mer mogna mörka bär än i Tour de Castres. Lite varmare miljö för aromerna i mun.

Rött Château de Castres 2016

Graves

19 Euro

Nästan samma druvammansättning! Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc och 2% Petit Verdot! Vinplantorna är alla äldre än 40 år. Vilket ger mer koncentration och längd. Vinet är lagrat 15 månader på franska ekfat, äldre och nya. Trevlig näsa, blåbär, enbär. Munnen fylls behagligt och vinet lämnar en kryddig eftersmak. Gott Höstvin. Passar utmärkt till Karl Johan svamp. Det är så här vi gillar Bordeaux! Tack José.

Rött Château Roche-Lalande 2016

Pessac Léognan

29 Euro

Detta vinet kommer också från José's andra slott. Samma druvammansättning Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc med två procent Petit Verdot. Vinet har lagrats ett år på nya franska ekfat. Vi finner tobak, vanilj i näsa från ekfaten. I mun följer en del tobak med och sedan sockrade svarta vinbärstoner. Kan lagras ytterligare 10 år.

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE LES CONQUES

Côtes de Roussillon

EKOLOGISK

Jag kommer så väl ihåg när Francois och jag satt i lägenheten på en vinkelgata till Rue Martyr i Paris, 18 arrondissement, inte långt från Place Pigalle. Francois pluggade fysik, matte och jag läste franska. Francois är kusinen till min dåvarande franske pojkvän. Jag var inneboende hos honom för att läsa franska på Alliance Française.

Vi kom väldigt bra överens och Francois har en underbar humor! Förutom studiestunderna tillsammans var vi ofta ute och botaniserade bland Paris barer och bistro. Det var meningen att Francois skulle läsa till veterinär. När det tog slut med pojkvännen, tappade jag kontakten med Francois.

Men på Vinmässan Bio i Montpellier för tio år sedan, hörde jag plötsligt att någon ropade mitt namn. Där stod Francois bakom ett bord med vinflaskor och presenterade sina viner.

Vilken överraskning! Det var hans första årgång och jag provade vinerna. Nja, de var inte helt i balans med en del volatilsyra och i vissa fall alldeles för ekade.

Sedan dess möts vi varje år på Millésime Bio och vid en och annan trevlig middag under årets gång. Nu provar jag hans viner ofta och de blir bara bättre och bättre. Sedan 2017 är han med i VinBladet.

Francois köpte 9 hektar vinodlingar och hans liv förändrades radikalt. Han träffade sin fru, Magali i söder och fick två söner Anatole och Antoine. Två av hans viner är uppkallade efter dem. Francois gör inga premisser i sitt tänkande och handlande.

Från början bestämde han sig att det var ekologisk odling som gällde och inga tillsatser i vinet vid vinifieringen. Ett levnadssätt som inte är helt lätt att följa utan erfarenhet och det var på grund av detta som hans viner var något svårdruckna i början. Men Francois gav inte upp. Hans föräldrar flyttade ner från Paris för att hjälpa till. Francois köpte en häst, Achille som numera har blivit ersatt mot en mula som heter Amandine. Francois arbetar alla sina plantor tillsammans med henne. Avkastningen är liten och endast 15 000 flaskor görs på gården per år. Domänen befinner sig två mil norr om Perpignan, nära den spanska gränsen. Det är ett torrt och varmt klimat, men i våras bröt oväder efter oväder ut. Kommer ni ihåg stormen som drog in över Barcelona i våras? Den kom sedan norrut med stora regn som föll på Francois marker. Med endast kopparsulfat som medel gick det inte att hålla mildiou/mjöldagg borta. Resultatet är förödande. Ingen skörd kommer att äga rum för Francois i år... Så passa på att prova hans viner i år, medan han har vin i källaren och ekonomi i stöveln för att kunna fortsätta.



Vitt Bohème 2018

Aop Côtes de Roussillon

12,30 Euro

Macabeu 50 % och Grenache Gris 50 %. Vinplantorna planterades på 60- och 70-talet för att ursprungligen göra söta vita viner. Färgen påminner om ljus lökskal, det är Grenache Gris som ger de gråare, mörkare nyanserna. Vinet har till en tredjedel lagrats på äldre ekfat. Näsan aprikos, gula äpplen, vita blommor och mandel. Munnen mjuk textur och en friskhet som blandar sig till en sältad avslutning. Inget apéritif-vin men passar bra till penne al dente med zucchini eller en lättare curryrätt, kan också passa.

Rött Toine 2018

IGP Côtes Catalanes

11 Euro

80 % Carignan, 15 % Syrah, 5 % Grenache. 40 år gamla vinstockar. Inte någon lagring på ek. Annorlunda näsa till en början. Doftar saltat, lufttorkat kött, lite som en coppa, sedan kommer frukten, röda vinbär och nypon. I munnen också lite sätta och mycket örtighet. Tänk på att det är ett helt naturvin så den behöver luftas några minuter i glaset. Behöver INGEN karaff. Lätt och karaktär på samma gång.

Rött Anatole 2018

Aop Côtes de Roussillon

14 Euro

75 % Syrah, 20 % Carignan 5 % Grenache Noir. Anatole är namnet på Francois andre son. Den förste heter Antoine och kallas Toine! Längre maceration som ger mer koncentration och 50 år gamla vinstockar. Ju äldre vinstockar ju mer koncentration, liksom vi människor, eller har jag fel? Körsbär, lite cederträ, koncentrerat och ett vin som både Larne och Sid gillade vid vår interna vinprovning i sommar. Detta får ni gärna lägga på karaff innan servering. Mycket vin för pengarna och hälsosamt!

Vitt Casa del Perruquer 2007

VdN Rivesaltes Ambré Hors d'âge

21 Euro

Ett sött vitt vin. Samma druvansammansättning som Bohème, hälften Macabeu och hälften Grenache Gris. Sötman är det naturliga sockret i druvan som inte jäst bort till alkohol. Här har man tillsatt alkohol för att stoppa jäsningen, men inget svavel! 80-100 g socker/liter. Ett perfekt dessertvin, (eller i stället för en dessert) med massor med aromer! Vinet har lagrats i stora ekfat i elva år! Pomerans, apelsin, honung, kanel, kola, valnötter, tobak och lite till. Flaskan behövs inte drickas upp samma kväll. I kylskåpet kan den vara i tre veckor efter att ha öppnats. Prova det antingen till en dessert med nötter eller en god blåmögelse och ni riskerar att bli beroende. Fantastiskt vin i sin kategori.

Côtes de Malepère är den senaste tillkomna appellationen i Languedoc, året var 2007. Den är unik på samma vis som Cabardès, det vill säga att man använder huvudsakligen bordeaux-druvor i stället för medelhavsnära druvor. För att vara en Malepère måste vinet vara gjort på minst 50 % Merlot. Andra druvor som används är Cabernet Franc, Le Cot, mer känd under namnet Malbec (denna druva används inte i Cabardès) och i mindre skala Grenache Noir och Cinsault. Detta är en appellation som aldrig satt sin fot på Systembolaget. Arealen för appellationen är förvisso inte stor med sina 384 ha, men naggande god om man finner rätt odlare. Philippe Girard är en av dem. Hans viner är välgjorda och prisvärda. Philippe har ärvt gården av sina föräldrar. De pensionerade föräldrarna hjälper till en hel del. Mamman sköter ekonomin och fadern är alltid på plats för beskärning och skörd. Philippe, före detta rugbyspelare arbetar själv för två eller tre personer. En del druvor handplockas, andra skördas med maskin. Han arbetar inte hela gården ekologiskt, men strävar efter den bästa lösningen för naturen. D v s ingen besprutning i förebyggande syfte, bara vid uppstående problem s k "lutte raisonnée" Hans viner är rena, generösa och berättar sanningen om en hårt arbetande man.



2016 var hans stora nya vinkällare färdigbyggd och en stor invigningsfest var planerad i slutet av juli- innan årets skörd skulle fylla de nya tankarna. Men planerna gick i kras, en hagelstorm drog fram den 16 juli. På en kvart förlorade Philippe 80% av sin årliga produktion. Festen blev inställd och stämningen var tung när jag senare var och hälsade på i vinkällaren. De nya ståltankarna stod tomma på rad... Naturen var, som tur är, godhjärtad 2017 och 2018 och gav mycket druvor med fin kvalitet. Så här presenterar vi denna lilla, härliga familjegård.

För tio år sedan var det de vita vinerna som imponerade mest med sin prisvärda kvalitet. Sedan 5-6 år blir de röda bättre och bättre. För drygt ett år sedan frågade jag Philippe vad han hade ändrat i sitt vinmakande på sina röda för att få mer elegans och djup. Först svarade han att det inte gjorts några stora skillnader. Men nästa gång vi träffades sade han att han inte varit förberedd på min fråga och att han tänkt över vad han numera gör annorlunda. Det slutade med att han radade upp ett tiotal olika skillnader och han tackade mig för att jag ställt min fråga. Hans funderande hade satt saker och ting på plats och fler idéer hade dykt upp för att gå vidare i sitt vinmakande. Här kommer Philippes prisvärda viner.

Vitt Chardonnay Classique 2019 Igp d'Oc 10,50 Euro

Inget Aop-vin men plantorna växer bara 300 meter från Aop Limoux som ju är känt för sitt goda, friska chardonnayvin. Vinet är jäst och lagrat på ståltank. Citrus, bra balans mellan rundhet och friskhet. Lite rundare än föregående årgång. Mycket prisvärt. Bör drickas inom två år.

Vitt Chardonnay Sur Lie 2018 Igp d'Oc 12,50 Euro

Chardonnay Sur Lie är exakt samma vin som föregående, förutom att här har det lagrats på stora ekfat, 500 liters. Ekfatlagringen ger ett fetare, något tyngre vin med vanilj och mer smörigt. Lite syra. Passar bra till fisk med sås men även örter kryddad kyckling eller curryrätter. Bör drickas inom två år.

Rött Pinot Noir 2019 Igp d'Oc 11 Euro

Philippe gör två olika Pinot Noir. Detta är den lättare varianten. Druvorna är handskördade. Vinet är klätt i ljusrött. Hallon i näsa och frisk mun med röda bär. Diskreta tanniner. Bör drickas inom tre år.

Rött Pinot Noir Pech Calvel 2018 Igp d'Oc 13,50 Euro

Denna Pinot Noir kommer från äldre vinstockar och har mer kraft och textur. Också handskördat. Alla druvorna är avstjälkade och vinet ligger och extraherar i tre veckor innan pressning. Har sedan lagrats 8-10 månader på 500 liters ekfat. Mjukt vin, lite jordgubb, lite körsbär. Lena tanniner. Bra att dricka till vitt kött eller halstrad gös. Kan lagras upp till fem år.

Rött Malepère Tradition 2018 Aop Malepère 10,80 Euro

60% Merlot och 40% Cabernet Franc. Detta vin görs på gårdens yngre stockar. Vi och Philippe kallar det fortfarande Tradition men det står inte längre på flaskan. Där står bara Malepère. Vinet vinifieras och lagras på stålfat. Små röda bär, jordgubb, kryddor i näsa. Tanniner som följer med i mun från början till slut. Trevligt sydfranskt vin mellan Medelhavet och Atlanten.

Rött Cuvée Neri 2018 Aop Malepère 15 Euro

Merlot 50%, Cabernet Franc 40% och 10% Malbec. Vinifierat på stålfat och mognat på 500 liters ekfat. Denna cuvée har fått Coup de Cœur i Guide Hachette tre år i rad, vilket är unikt. Lite vanilj, nästan apelsinskal, känner lite ekfat i bouqueten. Attacken är kryddig, kryddnejlika, syrlig mitt och vanilj i final. Tack vare eller snarare på grund av Guide Hachette kan vi bara erbjuda 60 flaskor av denna årgång.

Château L'ENGARRAN

Languedoc, Grès de Montpellier

LUTTE RAISONNÉE

Två systrar, Constance, Diane och ett slott. Strax utanför Montpellier ligger ett vackert slott byggt på tidigt 1700-tal. Det var Jean Vassal som lät bygga det åt sin fru. Sedan 1920 har slottet l'Engarran tillhört Diane's och Constance's familjer och historien berättar att det funnits vinplantor på platsen sedan 1600-talet. Efter en cancerbehandling bestämde sig systemen Constance att lämna vinslottet, nu är det Diane som själv driver familjearvet med järnhand.

De buteljerar drygt 300 000 flaskor om året och arbetar marken

enligt lutte raisonnée, d v s ingen besprutning i förebyggande syfte. De skördar huvudsakligen med maskin, utom den Carignan som används till kolsyrejäsning.

Förutom vinproduktionen tar de emot turister för slottsbesök och hyr ut salar till företag och privata fester. Slottet har alltid drivits av kvinnor. Männen finns inte med på slottstapeten. De håller sig i skuggan av kvinnornas bestämda framfart. Diane Losfelt vet vad hon vill och jag tror inte att man ska ompröva hennes beslut. Raka puckar gäller. Under vår provning på Vinisud påpekade Larne att det bara fanns 1 % Cinsault i ett vin och menade att det kanske inte gjorde så stor skillnad. Diane svarade blixtnabbt. "Eftersom en procent Cinsault finns med varför skulle vi dölja det?" Men järnhanden är inte för hård, Isabelle, som arbetar på slottet sedan 22 år, kan inte tänka sig någon annan arbetsgivare. Diane's viner är välgjorda och fulla med karaktär. I sommarens VinBlad fann ni Les Gravières 2015. Eftersom den blev mycket omtyckt har vi nu köpt upp det sista av lagret.



Vitt

La Lionne Blanc 2019 Igp d'Oc 12 Euro

Endast Sauvignon Blanc. La Lionne betyder lejonhonan och vinet är uppkallat efter en lejonstaty som finns i slottsparken. En lejonstaty i en slottspark är kanske inte så originellt men denna är avbildad då den kalasar på en stor vinklase! Gul citron i näsa och lite lind. Bra balans och en nypa beskhet i final som gör att den varar längre.

Rött

Terres Rouges 2018 Igp d'Oc 9,90 Euro

Syrah, Grenache och Merlot. Vinifierat och lagrat på stålfat. Ett vardagsvin med lite mjölktoner i näsa och sedan röda bär. Ska drickas inom två år.

Rött

Sainte Cécile 2016 Aop Languedoc 12 Euro

Carignan, Grenache, Syrah. Ingen ekfatslagring. Mullig näsa med bär. I mun mogna björnbär och garrigue. Varmt vin och bra i hösttider. Michael tyckte väldigt mycket om det på Wine in Paris i februari. Prisvärt.

Rött

Gravières 2015 Aop Languedoc Grès de Montpellier 13 Euro

I somras kom vi över av en slump en äldre årgång från systrarnas Château L'Engarran. Vi tycker det är trevligt att erbjuda ett äldre, högklassigt vin till bra pris, som är perfekt att dricka nu. 73% Syrah, 20% Mourvèdre, 7% Grenache. Björnbär och mörka bär, kräddnejlikor, menthol och lite kola.

Rött

Château L'Engarran 2016 Aop Languedoc Grès de Montpellier 15 Euro

65% Syrah, 25% Grenache, 10% Mourvèdre. En tredjedel av vinet har lagrats på ekfat. Mognaden har varat i två år. Mogna bär, skogsdoffer i näsa. Härlig, ärlig attack med blåbär och timjan. Lakrits i final med svarta oliver. Gott höstvin. Perfekt att dricka nu och två år framåt.

Rött

Quetton St Georges 2016 Aop Languedoc Grès de Montpellier 23 Euro

71% Syrah, 20% Grenache, 4% Carignan, 4% Mourvèdre och 1% Cinsault! Här är vinet som diskussionen handlade om. 52 % av vinet är lagrat på nya ekfat och sedan är det blandat med resten och återigen lagrat 10 månader på betongfat. Generöst, stort vin. Svarta vinbär i näsa, som en god saftsås till risgrynsgröt. Kakao, svarta oliver och viol. Stor koncentration. Lägg det gärna på karaff.

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 om de finns disponibla på gården.

Vitt Monsieur Blanc Version II

Vin de France

12 Euro

Historien är längre än så här, men den kortfattade versionen lyder: En solig dag, sommaren 2018 kom idén att göra ett vitt vin på Cabrol. Jag kände till att de hade ett antal ekfat och tankar med vitt vin stående och liggande i källaren. Det var olika druvor som Grenache, Viognier, Gros Manseng och Chenin Blanc. Jag bad att få prova dem och blandade sedan fram de olika cuvéeerna till Monsieur Blanc. Två årgångar är blandade 2017 och 2018, därför finner ni ingen årgång på etiketten. Självtrodde jag att Monsieur Blanc bara skulle bli en engångshändelse men Monsieur har hittat sin plats i mitt liv och fortsätter att existera och letar fortfarande efter Madame. Vi har endast 90 flaskor kvar av version II. Version III är färdig på flaska och väntar att bli påklädd. Om etiketten kommer på innan sista datum beställning, öppnar vi upp för fler beställningar på hemsidan. Version III är lite friskare i stilen och en mycket trevlig, artig medelålders man.

Vitt Château la Négly Terrasses

2019

IGP Côtes de Gascogne

8,80 Euro

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Muscat och Grenache Gris. Ett vin för er som vill förlänga sommaren. Passar perfekt till grillad bläckfisk! Pang säger nästan näsan, med exotiska frukter och generositet. Muscatdruvan är ju en av de mest aromatiska druvor. Munnen är också generös men inte långvarig.

Vitt Château Guilhem Sauvignon Blanc

2019

IGP d'Oc

10,50 Euro

Endast Sauvignon Blanc. Lagrat på stålfat vid låg temperatur. Näsa med krusbär och citrus. Trevlig och god, effektiv Sauvignon Blanc. Drickes inom två år.

Vitt Château la Négly Brise Marine

2019

Aop Ctx Languedoc La Clape

12,20 Euro

Bourboulenc och Roussanne. Stilig näsa, också exotiskt och vit persika. Fin syra i mun. I finalen finner ni en mineralitet som drar ut på aromerna. En hint av salta efter man svaltar ner vinet. Trevligt sydfranskt vin. Med i Höstens Paket.

Vitt Dessertvin Château Laballe Demoiselle

2018

Igp Côtes de Gascogne

11 Euro

100 % Gros Manseng. Ett sött vin men inte tungt och fett på tungan. Passar till dessert, pajer, melon, asiatiska, kryddade rätter och grönmögelost.

Rosé Château Laballe Brume

2019

Igp Côtes de Gascogne

9,60 Euro

Laballes nya rosévin sedan i somras. De har bestämt sig för att lägga ner mer energi och möda på sitt rosévin. Jag föll direkt för deras nya cuvée. Stor generös näsa och smaklig mun. Först lite karameller, sedan smultron som i mun går över till jordgubb. Mycket rosé för pengarna, ett trevligt rosévin! Var med i Sommarens Paket.

Rött Franc Parler « Ärligt Talat »

2018

Vin de France

14 Euro

Vinet kommer från en hektar stort vinfält som ligger på domän Cabrol. Jag hyr marken och gör vin härifrån. Min första årgång var 2016 som en del av er har provat. Det är bara en druva. Cabernet Franc. Plantorna växer likt en amfiteater och har utsikt över Pyrénéerna och en olivlund. Plantorna ger hög kvalitet på druvorna men inte stor kvantitet. På en hektar får jag normalt sett ut 2 000 flaskor, men tyvärr lär det inte bli så 2020. Jag älskar "min" lilla mark med 17 rader uppbunda Cabernet Franc. Skörden sker tillsammans med familj och vänner. Det är första gången jag presenterar 2018. Av en underlig anledning är det ytterst svårt för mig att beskriva mitt vin. 2018 är generösare och i en varmare stil än 2017. Kan inte säga mer, föreslår er att prova vinet. Däremot kan jag lova att ni finner ytterst lite svavel i vinet, inget socker och mycket kärlek. Ny färg på etiketten.

Rött Château Laballe Terres Basses

2019

Igp Côtes de Gascogne

9,70 Euro

40 % Tannat, 30 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon. Ett "enkelt" men gott vin. Frukt och lite viol. Tannat är den druva med mest antioxidanter, hälsosamt och gott. Ska drickas inom 2 år. Mycket prisvärt. Serveras vid 16-18 grader.

Rött Domaine de Cabrol Cuvée Requieu

2017

Aop Cabardès

10,80 Euro

Tre druvor: Cabernet Sauvignon, Syrah och Grenache. De är de yngre stockarna på gården som går till Requieu. Detta är vinet vi säljer mest av till Sverige och Frankrike! Många av er har det som husets vin. Vilket ni gör rätt i. Det är ett välgjort vin som är prisvärt. Fruktigt med en del kryddor. Finns också **Blue Note, VästänVind, ÖstanVind och Dérive**.

Rött La Tour de Pierre Plein d'Epices

2018

Aop Côtes d'Auvergne

11,50 Euro

Endast Gamay, Beaujolais huvuddruva. Detta är ett vulkanvin från mitten av Frankrike, en minst sagt okänd appellation som skapades 2011. För er som tycker om lättare viner. Röda bär och luftig mun. Lätttrycket. Perfekt till coppa, lufttorkad skinka eller grillad kyckling.

Rött Château La Négly La Côte 2018 Aop Languedoc 12,60 Euro
 50 % Carignan och resten Syrah, Grenache, Mourvèdre. Carignan har haft kolsyrejäsning. De andra är avstjälkade och har jäst klassiskt. Hälften av vinet har legat på äldre ekfat. Ett väl omhändertaget vin i Neglystil. Fin näsa, mogna blåbär, färskmald svartpeppar, lite nybakat bröd. Mustig mun med bra syra och elegans.

Rött Rémi Jaillet Montadou de la Feilho 2016 Aop Corbières 16 Euro
 Namnet på vinet är occitanska och betyder "Bladet som sträcker sig uppåt". Huvudsakligen Syrah och lite Grenache och Carignan. Detta är det enda vin som Rémi lagrar på ekfat, men det är gamla ekfat som haft tre till fem viner innan. Ett omfångsrikt vin med körsbär, björnbär och kryddor. Mycket vin, också ett perfekt höstvin. Begränsat antal. *Ekologiskt & Nature*

Rött J Teiller Menetou Rouge Hommage 2018 Aop Menetou Salon 19,00 Euro
 100 % Pinot Noir. 50 år gamla stockar. Ingen pumpning. 15 % är lagrat på ekfat, resten på ståltank. Näsan är charmerande och munnen är välbalanserad. Hommage var med i Sommarens VinBlad men jag tycker att det är en utomordentlig Pinot Noir, samtidigt som annorlunda Loire vin, så jag reserverade de sista 60 flaskor på gården. Vi finner röda bär, jordgubb och röda vinbär men mer kommer fram i elegant stil. Svarta vinbär, lite violett och vitpeppar. Stilig och god Pinot Noir från Loire! Begränsat antal. *Ekologiskt & Biodynamiskt*



Magnum

Kommer ni i håg 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 den mest optimala lagringsättet.

Det är generöst och gästvänligt att sätta en magnumflaska på bordet.

Det är vackert, praktiskt och färre flaskor att öppna. Det tar dubbel så långt tid att tömma flaskan.

Det är några anledningar till att vi väljer att presentera viner i magnum.

Röda

☆ Château de Castres	2015	42 Euro
☆ Château l'Engarran « Gravières »	2015	30 Euro
☆ Château La Négly La Côte	2018	27 Euro

Vitt

☆ Domaine Girard Chardonnay Calssique	2019	23 Euro
☆ Domaine Girard Chardonnay Sur Lie	2019	27 Euro

Bubbel

☆ Domaine Laurens Clos de Demoiselle	30 Euro
☆ Champagne Fleury BN	67 Euro

LIMOUX

13.00 Euro

14,50 Euro



LUTTE RAISONNÉE

27.50 Euro

EKOLOGISK & BIODYNAMISK

33 Euro

36 Euro

EPICERIE FINE

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

- * Rödvinsvinäger lagrad på ekfat från Saint Papoul, 37,5 cl → 10 euro
 - * Fikonvinäger 250 ml → 15 euro
 - * Confit de Canard , 2 lår → 18 euro
 - * Confit de Canard 4 lår → 24 euro
 - * Rillettes pur Canard 180 gr → 6 euro
 - * Gésiers de Canard skivade 400 gr → 9 euro
 - * Tre olika franska terriner → 11 euro
 - * Foie Gras hel 125 gr → 16 euro
- * Oliver från Minervois Lucques 420 gr → 10 euro
- * Biodynamisk Olivolja Casa Pereja 500 ml → 9,50 euro
- * Biodynamisk Olivolja Casa Pereja, 5 liters dunk → 57euro
- * Franskt tvål med kaprifol 250 gr → 5 euro
- * Olivtvål Marius Fabre sedan 1900 , 400 gr → 5,50 euro

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.

I paketen är alla skatter och frakt (inom Skåne och Växjö) inkluderade. För hemleverans utom Skåne tillkommer enligt lista nedan.

HÖSTPAKET

215 Euro

innehåller 12 röda och 6 vita VINER

6 x Toine – se under Domaines les Conques

6 x Franc Parler-- se under GenuVina

6 x Brise Marine – se under Genu Vina

DET ÄR ENKELT ATT HANDLA

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

Gå in på vår hemsida www.pinotnoir.fr och gör beställningen eller skicka per mail till:

larne.wallisson@swipnet.se

my.nilsson@pinotnoir.fr

willy.nilsson@pinotnoirtravel.com

SENAST Söndag den 20 september midnatt

- Priserna inkluderar den svenska alkoholskatten och betalas av Pinot Noir
- **För att göra det enklare för er INGÅR numera transportkostnad för upphämtning i Svedala.**
(till våra trogna kunder bjuder vi på en delikatesspresent för all beställning över 120 flaskor)
- 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:

< 24st flaskor 40 euro / < 60st flaskor 80 euro / < 90st flaskor 108 euro / < 120st flaskor 142 euro / < 500st flaskor 160 euro

OBSERVERA: Ni som får viner skickade till er med transportör, ombedes att beställa minst 18 flaskor p g a packningslogistik. Tack på förhand

Ps. Tror ni att andra är intresserade av detta vinbrev skicka GÄRNA det vidare.

För frågor, kontakta oss per mail
eller telefon : 0708 – 40 23 20 Willy



0705 – 45 43 27 Larne

BONNE DÉGUSTATION OCH HA EN UNDERBAR HÖST !!

från oss alla My, Larne, Willy

