



VinBladet Sommar 2020

Bonjour VinVänner,

För hundra gubbar!.. Anfäktade och anamma!.. Apsvansade analfabeter!.. Riv mina råsegel!.. Bomber, och granater och krevader!.. Snyltor på ädel tistelstam!.. Sötvattenspirater!.. Sabotörer och pestråttor!.. Pistaschgubbar och surkålsstuvning!.. Gråsuggor och dreglande paddor!.. Nu blommar asfalten!.. Blixt och dunder och miljoner tyfoner!.. Fördubblade babianer!.. Pottsorkar och palsternackor!..

I dessa annorlunda, konstiga, olikartade, bisarra och märkliga tider var det inte lätt att hitta inledande ord till Sommarens VinBlad. Därför bad jag Kapten Haddock om hjälp. Hans sätt att behandla motgångar och problem ger tillit. Stort hjärta, alltid redo att hjälpa de svaga, en officier och en gentleman är hans största personlighet bakom det dåliga humöret som ibland tar över.

Korkat virus och korkade viner är mer än någonsin i rampljuset.

I Frankrike är vi nu blivit utsläppta efter att ha tillbringat två månader i en högst annorlunda stämning. Vi var tvungna att skriva på en blankett på heder och samvete, att vi hade ett accepterat skäl att gå ut från vårt hem. De skälen var, handla mat, medicin, gå till doktorn eller till arbetet om det inte gick att arbeta hemma ifrån. Alla skolor stängdes den 15 mars. Cirka 4 miljoner blev "tekniskt" arbetslösa på grund av Covid 19. Vi fick inte träffa familj och vänner. Vid kontroll av polis fick vi böter på 135 Euros om inte papperen var i ordning eller om skälen inte var giltiga. Teater, bio, restauranger, barer är fortfarande stängda.

I Frankrike där det sociala livet är en av grundstenarna i samhället och där kindpusslar flyger tätare än myggor i Norrland var livet mycket annorlunda. Däremot lagades det mer mat än någonsin och vinflaskor korkades upp för avsmakning och provning. Den franska befolkningen har i medelsnitt gått upp 2,5 kg per person under karantänen. Men inte bara vi lider av konsekvenser av virus, bakterier och andra odjur.. Även vinet. Varför blir ett intelligent, välgjort vin, korkat?

Ett korkat vin består inte av små flytande partiklar av kork i vinflaskan, utan av en kemisk reaktion som heter 2,4,6-trikloranisol eller förkortat TCA. Det ger en obehaglig lukt och smak av blöt kork, mögel, vått tidningspapper till vinet. Det är inte vinets fel utan korken, som är orsaken till 95 % av alla fall, men även lagringspallar i trä eller träbjälkar i tak kan åstadkomma att vinet blir odrickbart.

Det hjälper inte att lufta vinet, tvärtom, den fränstötande lukten blir bara värre! För det mesta luktar korken, ibland inte, men är man osäker är det bara att hålla upp vinet i ett glas och låta det stå lite, blir lukten värre så är vinet korkat. Tyvärr är det då näst intill omöjligt att dricka det.

Man kan använda det till en marinad eller långkok, men se upp att den korkade smaken inte följer med i matlagningen.

Även om korkproducenterna är väl medvetna om problemet så har vi ungefär 3-5 % av alla viner som är just korkade. Förfärligt för konsumenterna och förfärligt för vinodlarna.

Flera av våra vinodlare köper in korkar från olika leverantörer för att minska risken. Även syntetskorkar och skruvkorkar används. Men naturkork används inte av en slump. Naturkork är det enda material som släpper igenom luft men inte vätska och kom ihåg att vinet är levande. Det behöver andas för att vidareutvecklas i flaskan. Unga viner som ska drickas inom två år borde bara ha skruvkork eller syntetkork för att "spara" naturkorken till viner som behöver mognadsprocessen. I våra VinBlad finner ni få viner med skruvkork för vi förstår naturkorkens roll i vinets leverne och mognad.

Tyvärr kan vi dra ytterligare en parallell mellan Covid och TCA. Det vill säga, vi får nog vänja oss att leva med det ett tag... Men viktigt är att njuta av god mat, viner, sällskap och sköna stunder!

Här finner ni Sommarens VinBlad med få skruvkorkar, garanterat utan virus och dreglande paddor och med riktigt gjorda viner fyllda med sol och värme.

Bonne dégustation!



CÔTE DE RHÔNE



Domaine REMEJEANNE Côtes de Rhône EKOLOGISK

Är en vingård som ligger lite på "sne" geografiskt sett i södra Rhône, men som har en väldigt rak och ärlig inställning i sin vinproduktion. På sned därför gården ligger lite utanför de vanliga Rhône-vinvägarna.

Fadern Rémy's favorit-devis är dessutom: **det är härligt att gå vilse!**

Ett besök på gården är värt resan och är ett myntat uttryck använt av Michelin-guiden. En utmärkt liten restaurang ligger dessutom i grannbyn.

Vingården ligger inbäddad i slutet på en dal. Skog omger deras odlingar. Vilket naturligtvis är positivt med tanke på deras biologiska odling. De lider inte av om grannen sprutar ut gifter. Nackdelen är däremot vildsvinen som älskar mogna druvor. Det värsta är att vildsvinsflocken är ytterst organiserad vid sina vindruvsbanketter och det räcker med två, tre dagar för att hektoliter av potentiellt vin försvinner ner i vildsvinens strupar. Varje år är domänen tvingad att sätta upp elstängsel runt vinmarkerna för att rädda de fagra druvorna.

Gården drivs av Rémy och Olivier, fader och son. Det är i stort sett sonen som vinifierar och för det mesta är de överens om resultatet. Men ett vin har bildats av deras olika synsätt. Vinet är ett rosévin och heter Le Duel. De vinifierade var sitt vin och bjöd sedan in vänner som jury. Som tur är för familjefreden blev det oavgjort mellan de två olika vinerna och resultatet blev att blanda de två vinerna till cuvéeen Le Duel. Gården består av 35 hektar. Alla druvorna är handskördade, endast vildjäst används och Olivier anser att skaljäsningen ska vara lång och mild. På gården finner ni även över 200 fikonsträd i det vackra landskapet.

Mamman i familjen gör en underbar fikonsylt som ni också finner här i VinBladet.

Vitt Les Chevreuilles 2019 Aop Côtes de Rhône 11,50 Euro
Tre druvor: Roussane, Clairette och Grenache Blanc. Clairetten och Grenache Blanc har legat på skal. Sedan är det vinifierat med jästfällning på betongfat. Näsan är diskret i början, vita blommor, något päron. Munnen är behaglig, lite saltig och mjuk. Gröna fikon. Trevligt mjukt vin. Bra till apéritif eller skaldjur. Ska drickas inom två år.

Vitt Les Arbousiers 2019 Aop Côtes de Rhône 14,50 Euro
Fem druvor: Roussane, Clairette, Viognier, Marsanne, Bourboulenc. Vinifierat och mognat även här på betongfat. Vinplantorna växer på sluttning och ger mindre avkastning naturligt. Näsan lite kantig i början men munnen är fruktig och ganska fet. Vita blommor och gula plommon. Kan drickas till fiskrätter och vitt kött. Bör drickas inom tre, fyra år.

Rosé Duel 2019 Aop Côte de Rhône 15,00 Euro
Fadern har vinifierat en ektunna och sonen en annan. Vänner förvandlades till jury och vid provningen blev det oavgjort. Behållningen blev att det två ektunnorna blandades till ett vin. This One! Le Duel. 80% Syrah och 20% Grenache och Cinsault. Syrah är en rosé de saigné och de andra är pressade. Oliviers fruktiga och generösa blandat med Remys eleganta har blivit ett mörkrosé eller ljusrött rosévin som passar till mat och grillad kyckling. Inte någon lätt fördrinksrosé men passar både far och son!

Rött Un Air 2019 Aop Côte de Rhône 10,50 Euro
Grenache 70 % och Syrah 30 %. Relativt unga vinstockar, men Olivier ser till att få ner avkastningen med växande gräs mellan raderna och en grön skörd i juni. Plantorna växer på södra sluttningar. Näsan är till en början något blyg men sen kommer, attans så bra en generös och förförande attack. Mörka bär och frukter med mycket charm. En generös kille med öppna armar och som trots Coronatider ger en smackande kyss. Bör drickas inom två år, men den blir svår att spara..

Rött Les Chevreuilles 2017 Aop Côte de Rhône 11,50 Euro
Chevreuille är en vacker klängväxt som doftar underbart och den växer vilt på Remejeanne. Mest Syrah, 70 % sedan lite av varje druva: Grenache, Mourvèdre, gammal Carignan och Marselan. Ingen svavel vid vinifieringen och bara vildjäst. En elegant attack, röda frukter och kryddor, lite körsbärstoner. Bra balans, mjuka tanniner, trevligt matvin.

Rött Les Arbousiers 2016 Aop Côte de Rhône 14,00 Euro
60% Grenache och 40% Syrah. Ett vin klätt i mörkröd färg. Lite rökigt, lite menthol och mogna bär. Final, lite fänkål och frukt. Ett vin i ren klassisk stil. Kan drickas nu och fyra år framåt.

Rött La Terre de Lune 2016 Aop Côte de Rhône 21,00 Euro
Endast Syrah. Vinplantorna växer på 280 meter över havet på en mycket vindig kalkjord. Tämligen förförande näsa. Tåt mun. Fruktig men samtidigt en lite vild mun. 2016 är också en årgång att njuta nu. Ingen ekfatslagring, men ändå kraftfullt.

*** Fikonsylt "Remejeanne" 420 gr 8 Euros ***



LOIRE

Domaine Jean TEILLER

Menetou Salon

EKOLOGISK & BIODYNAMISK

Här presenterar vi Patricia och Oliviers viner. De är ett ungt, ganska försynt, par som tagit över domänen efter sina föräldrar och svärföräldrar. Domänen är 18 ha stor. 11 hektar med Sauvignon Blanc och 7 hektar med Pinot Noir. Menetou Salon ligger i Loire och kallas ibland Sancerres lillebror. De två appellationerna ligger en halvtimme ifrån varandra och de använder samma druvor: Sauvignon Blanc i det vita och Pinot Noir till det röda. Menetou är dock mindre känt på världens vinkarta.

För femtio år sedan odlades det mest äpple här. 2 500 ha äppleträd skördades. Menetou-invånarna bytte ett kilo äpple mot en flaska Sancerre. 1959 fick Menetou Salon sin egen appellation. Det var Patricias morfar som började göra vin till försäljning. Druvorna skördas till 90 % för hand. Men nu funderar de på om de måste gå tillbaka till maskin... De har 20 olika vinfält och förr i tiden mognade druvorna på olika tider, men sedan 5-7 år tillbaka är problemet att alla fälten mognar samtidigt. Och eftersom handskörd går mycket mer långsamt tillväga är det en fördel med maskinskörd: druvorna kommer då fortare in i källaren. All mark arbetas ekologiskt och de har nyligen blivit invalda i Biodyvin. Den mest erkända gruppen av biodynamiska odlare. Hos Teiller sorterar de både vid skörden och på sorteringsborden för att enbart vinifiera de bästa druvorna. I februari var Larne, pappa Willy och jag på vingården för första gången. Vi blev mottagna av både Patricia, Olivier och deras stora hund. Vi tycker alla deras viner är eleganta och trevliga. Här finner ni de vita vinerna alla gjorda med Sauvignon Blanc och de röda med Pinot Noir.

Vitt Menetou Salon 2018 & 2019 Aop Menetou Salon 13,50 Euro
100 % Sauvignon Blanc. 95 % lagrat på stålfat och 5 % på ek. Klassiskt Sauvignon Blanc. Stiligt och friskt. Näsa fläder, vita blommor. Jag har försökt välja mellan de två årgångar som är tillgängliga men det är inte lätt. Jag har en viss förkärlek till 2019 men har bara smakat det innan buteljering och jag älskar dessutom grapefrukt utan socker till frukost. Det vill säga att jag tycker om hög syra. För er som inte är så "syrliga" varken på morgonkvisten eller kvällen, bör ni välja 2018. Både 2018 och 2019 är goda till skaldjur och getost. Om ni inte specificerar årgång, väljer jag till er.

Vitt Menetou Salon Mademoiselle T 2018 Aop Menetou Salon 17,40 Euro
100 % Sauvignon Blanc. Marken har mer kalk än i föregående vin. Vinet mognar på jästfällning men de gör inte längre batonnage för att få ett friskare vin. Vita blommor i näsa, fläder, frodigt vin, sötma och syra med citrus. Bör drickas inom fyra år och vid 12 grader Celsius.

Vitt Menetou Salon Rencontre 2017 Aop Menetou Salon 20,50 Euro
100 % Sauvignon Blanc. Vinet heter "môte" och är gjort på deras äldsta vinstockar. Det är vinifierat och mognat på små ekfat. Innan buteljering ytterligare sex månader på ståltank för att de olika vinerna från olika ektunnor ska komma överens och ge ett balanserat vin. Näsan något timid till en början sedan ananas och vita blommor. Munnen är komplex och lång. Perfekt till pilgrimsmusslor eller grillad makrill.

Rosé Menetou Salon 2019 Aop Menetou Salon 13,50 Euro
Ett rosé de presse. Allt i druvan går till rosévinet. Den får bara ligga med skal i 12 timmar för att få lite färg sedan är den vinifierad som ett vitt vin. Sällan vi kan njuta av ett rosévin på 100 % Pinot Noir. Härligt roséfärgat. Gula persikor och jordgubb, en rosé med karaktär som passar till en god fågelterriner, pajer, och grillad kyckling. Gott! Ska drickas vid 10-11 grader Celsius och inom två år.

Rött Menetou Rouge 2018 Aop Menetou Salon 14,50 Euro
100 % Pinot Noir. Kommer från fem hektar mark där två av de fem hektar är äldre än 45 år. Sorterat tre gånger! Endast vildjäst används. Mognad minst 6 månader, 95 % på stålfat och fem procent på ekfat. En trevlig färg. Bouquet med röda vinbär, jordgubb och kryddor. Attacken är rak med lite svarta vinbär och järnsmak. Valfyllt Menetou och mjuka tanniner.

Rött Menetou Rouge Hommage 2018 Aop Menetou Salon 18,00 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. Vi finner även här röda bär, jordgubb och röda vinbär men mer kommer fram i elegant stil. Svarta vinbär, lite violett och vitpeppar. Stiligt och god Pinot Noir från Loire!

Domaine GRANGE TIPHAINE TOURAINE –MONTLOUIS EKOLOGISK & BIODYNAMISK

Coralie och Damien är ett ungt par som tog över familjedomänen 2002. De talar om sina viner med termer som *pianissimo legato* och *crescendo*, vilket beror på att båda är musiker.

Coralie sjunger även gospel, men man undrar var den kraftiga rösten kommer från i denna späda kropp? Må det vara från Cabernet Franc-druvan? Eller möjligtvis Chenin Blanc?

De byggde från början om farfädernas tobakslada till vinifieringslada. Där arbetade de under de första åren.

Efter att deras viner fått världslig renommé och ekonomin blev något stabilare, ritade de själv den nya vinkällaren som blev färdigbyggd för åtta år sedan. Vinkällaren är byggd till hälften under jord. Coralie och Damien menar att under jäsningen ska vinet vara över jord för då dra nytta av höstens värme men under mognaden av vinet, i momentet då vinet får sin karaktär, vill vinet finna tillbaka till sina "rötter" dvs vara under jord.

Alla vinerna är handskördade, vinifierade med vildjäst, icke klarade eller filtrerade och ytterst lite svavel tillsätts vid buteljeringen. De är tokiga nog att skörda sitt Chenin Blanc fält i tre omgångar för att använda sig av de olika mognadsgraderna för att göra tre olika viner. Senast Grange Tiphaine var med i VinBladet var 2018.

De har haft en del otur med väder, hagel, frost och väldigt lite vin att sälja. Här har vi äran att få presentera några cuvéeer från dem. Deras viner är mycket omtyckta bland de franska vinskribenterna och Pascaline Lepeltier, Frankrikes främsta sommelier, en kvinna för första gången i historien, älskar deras viner.



Vitt Tring'âmes	2019	Aop Montlouis	11,20 Euro
100 % Sauvignon Blanc. Krispig Sauvignon Blanc. Lite bubblande. Krusbär och livligt. Perfekt att dricka till en färsk getost och som apéritif. 120 flaskor tillgängliga.			

Vitt Bel Air	2019	Aop Touraine Amboise	14,50 Euro
100 % Chenin Blanc. Mognat på betongfat. Näsa citrusfrukter och vita blommor. Gröna och gula äpplen i mun. Ett vin med studs. Säkerligen gott till grillad fisk. Kan lagras ytterligare 3-4 år. 90 flaskor tillgängliga.			

Vitt Clef de Sol	2018	Aop Montlouis	19,00 Euro
Chenin Blanc till 100 %. Chenin Blanc är en av mina favorit-vita-druvor och här är den som bäst. Vinstockarna är 80 år gamla. Efter skörden vinifieras och mognar vinet på gamla ekfat. Jäsningen får ta den tid den vill. Ett kultiverat, välvårdat vin med mycket mineralitet och djup. Kan lagras upp till 6-7 år. 60 flaskor tillgängliga.			

Vitt och bubbel Nouveau Nez	2018	Aop Montlouis PET NAT	17,70 Euro
100 % Chenin Blanc. Första skörden på Chenin Blanc-fältet. Detta är varken en Champagne eller en Crémant och är för tillfället jätte« inne » i vinvärlden. Metoden kallas «Pet'Nat» vilket betyder petillant naturel. Istället för att jäsa två gånger som Champagne och Crémant (första jäsningen för alkohol och andra jäsningen för bubblorna) så jäser denna bara en gång. Vinet lades på flaska när det fanns 14 g socker kvar. Då fortsätter det att jäsa i flaskan, sockret konsumeras och bubblorna bildas. I glaset finner ni mindre än 2 g socker per liter och 12,5 % alkohol. När man tar in vinet i munnen känner man knappt bubblorna men sedan bara skummar och lever det i munnen. Friskt och törstsläckande! Detta var med i fjol sommar och det blev succé. För er som önskar en något annorlunda bubblande sommar. 90 flaskor tillgängliga.			

Rött Ad Libitum	2019	Aop Touraine	13,00 Euro
Tre druvor: Côt, Gamay och Cabernet Franc. Ytterligare ett sommarvin. För er som gillar lättare viner, Beaujolaisviner och frukt. Näsan är ganska blyg. Framme på tungan känner vi lite svartvinbärssaft sedan blir mitten mer vegetarisk och kryddig. Somrigt och charmigt vin, tycker jag. Passar till Carpaccio, grillad kyckling med Provence-kryddor och ljumma sommarkvällar. 90 flaskor tillgängliga.			

Rött Clef de Sol	2018	Aop Touraine	19,00 Euro
Två druvor, Cabernet Franc och Le Côt, även kallad internationellt Malbec. Druvan som används i Cahors och i Argentina. Vinet har lagrats 12 månader på gammal ek, men det känns varken i näsa eller mun. Eken har bara tillfört mer kropp. En fördel med att lagra ett vin länge på gammal ek är att man sedan inte behöver klara och filtrera vinet. Näsan något stängd till en början, sedan kommer svarta vinbär och blåbär, icke syltade. Ett ganska syrligt rött vin. 48 flaskor tillgängliga.			



Jean Baptiste kommer från en nobel familj i Paris som alltid haft vinmark i Minervois men som aldrig haft tanken på att smutsa ner händerna för att arbeta med jordbruk. Familjen Senat har haft anställda som arbetat marken. Jean Baptiste gick den prestigefyllda utbildningen Science Po i Paris och förväntades av sina föräldrar att bli politiker eller politisk journalist. Deras planer gick i kras när Jean Baptiste bestämde sig tillsammans med sin nyblivna fru, Charlotte, att lämna Paris, dra kosan mot söder för att arbeta marken och göra vin! Skandal i familjen och föräldrarna sade upp kontakten under en tid, tills Senatparet fick tvillingar: Philomène och Balthazar. Senat gör i dag vin på 20 hektar.

"Man kan inte göra ett bra vin om man inte har en perfekt och frisk druva", säger Jean Baptiste. Allt arbete bland vinplantorna strävar efter att finna en perfekt biologisk harmoni. Gården arbetas ekologiskt och Jean Baptiste gör

"natur-viner" dvs inget eller ytterst lite svavel används vid buteljeringen. INGEN svavel används vid vinifiering. Alla druvorna är handplockade. Vinerna är inte filtrerade, han arbetar bara med den naturliga vildjästen och medelåldern på vinplantorna är 60 år. Jean Baptiste säger själv att han gör viner som ska drickas, inte vinflaskor för att beundra dess etikett. Några ord för att beskriva lite av Jean Baptiste's karaktär: Han nobbade "modedruvan" Syrah. Detta är ganska sällsynt eftersom Syrahdruvan i högsta grad är uppskattad världen över. JB blev "katalogiserad" av den franska pressen som mannen som inte tyckte om Syrah. Vad gjorde då Jean Baptiste då?? Han köpte två hektar Syrahplantor!

Jean Baptiste, vill göra lättdruckna, friska viner. JB skördar sina druvor en månad innan de andra i regionen. Han vinifierar de flesta av sina röda viner med stjälkar och de är ändå lättdruckna. Ingen remontage, ingen piegache sker under vinifieringen. Med andra ord gör inte JB så mycket när druvorna väl kommit in i källaren.

Vitt Aux amis de ma sœur

2019

IGP Aude

16,80 Euro

Det enda vita vinet JB gör. 70 % Grenache Gris och 30 % Grenache Blanc. Vinet heter : »åt min systers vänner » Ett ljust vitt vin men lite grått skimmer. Det kommer från Grenache Gris. Näsan är diskret och pertinent på samma gång. Doftar faktiskt vinblomma. Ett mjukt vin på tungan som inte är tungt. Aromerna exploderar ej, men härligt lent, diskret och gott.

Rött Amalgame

2019

IGP Aude

14,00 Euro

Ett högst annorlunda vin. Först tänkte jag att detta vin inte skulle passa för mina svenska VinVänner. Men eftersom det har blivit ett av våra favorit-sommarviner här i St Papoul, så måste jag naturligtvis erbjuda er det också! Amalgame är ett vin att ta fram när det är fint väder och när man är törstig. Här dricker vi det i vitvins temperatur. Amalgame, betyder på franska olika saker men JB har döpt det efter den litterära meningen: en blandning eller snarare en "salig blandning." Bara Grenache men från tre olika vinfält. Grenache Blanc, Grenache Gris och Grenache Noir. Det betyder en vit druva, en grå druva och en blå. Salig blandning! Vinifierat 10 dagar tillsammans innan press. Piggt vin, blommigt, röda lätta frukter, lite mogen tomat, ingen garvsyra och ljusrött.

Rött Arbalète & Coquelicots

2019

Aop Minervois

12,00 Euro

En påsk kallades vinet för Kuckeliku av lagerboys och vinvänner. Men Arbalète & Coquelicots betyder Armborst och Vallmo och är Jean Baptiste's svar på Guns and Roses. Vi måste slåss för att ta hand om moder jord. 80% Grenache och 20% Carignan. Grenache kommer från 20 år gamla stockar och Carignan är äldre med sina 50 år. Lite extrahering och ingen pumpning ger ett lätt, fruktigt vin. Perfekt vår- och sommarvin om man inte äter något kraftigt till. Det har däremot mer tanniner än föregående vin. Börjar lätt och fruktigt men har ett litet kryddigt motstånd i finalen.

Rött La Nine

2019

Aop Minervois

16,20 Euro

60 % Carignan, 20 % Grenache, 10 % Cinsault och 10 % Syrah. Carignan är 100 år gammal! Pressning efter bara 12 dagar. Ett omtyckt vin av många och bl a Hans Bertil och Ingegerd, samt Karl Einar Persson. Näsan är rund såsom mun. Ingen stor koncentration men ändå många smaker, frukt timjan, rosmarin. Ska drickas inom fem år och passar utmärkt till ugnsbakad aubergine och moussaka.

Rött Ornicar

2019

Aop Minervois

18,20 Euro

80 % Grenache, 10 % Carignan och 10 % Mourvèdre. Jäsningen sker med klasar. Tillbringar 6 månader på gamla fat, men som inte ger någon fatkaraktär alls. Återigen finner vi JB's tilltalande och smakfulla vinifiering utan stor koncentration. Ett vin med energi och charm. Behagligt gott.

Rött Le Bois des Merveilles

2017

Aop Minervois

26,00 Euro

Hälften Grenache och hälften Carignan. Längre jäsning med skal. Mognat på äldre stora ekfat. Här finner vi mer kraft. Ett gastronomi-vin som bör drickas till bordet. Bra till Confit de Canard. Röda bär, lite blodapelsin och lakrits. Kan lagras ytterligare 5-7 år.

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

11 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 visste nämligen 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 här kommer Monsieur i en ny skepnad. Nu med casanova-hatt och blinkande öga. Endast 260 flaskor kvar.

Vitt Château Laballe Terres Basses

2019

IGP Côtes de Gascogne

7,80 Euro

Ett sommarvin från Laballe. 40 % Gros Maseng, 30 % Ugni Blanc och 30 % Colombard. Utstickande näsa med krusbär, sylriga karameller, citron. Munnen livlig. Generöst vin i sin prisklass. Ska drickas inom två år. Är med i Sommarens Paket.

Vitt Domaine Girard Chardonnay Classique

2019

Igp d'Oc

9,50 Euro

Inget Aop-vin men plantorna växer bara 300 meter från Aop Limoux som ju är känt för sin goda, friska chardonnay. Vinet är jäst och lagrat på ståltank. Citrus, bra balans mellan rundhet och friskhet. Mycket prisvärt. Bör drickas inom tre år. Går även att få andra cuvéeer från Girard.

Vitt Domaine Girard Chardonnay Sur Lie

2018

Igp d'Oc

11,50 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 vin med vanilj och mer smörgt. Mindre syra. Passar bra till fisk med sås men även kyckling i currysås.

Vitt Domaine Pommier Côtes d'Auxerre

2018

Aop Bourgogne

16 Euro

100 % Chardonnay. Auxerre är min mans favoritlag i fotboll och är en liten charmig stad utmed floden Yonne. Till en början är näsan lite blyg men munnen charmerande med toner av physalis. Trevlig syra. Ska drickas inom tre år.

Vitt J-M Boillot Macon Chardonnay "Le Berceau" 2017

Aop Macon

24 Euro

100 % Chardonnay. Citrus, rostade toner och lite hasselnötter i näsa. Munnen fylls av aromer och är behaglig. Ett vin med stort djup och utomordentligt stiligt, stort vitt vin. Anledning att vinet heter Macon Chardonnay är tack vare att plantorna växer i byn som heter Chardonnay. Gott! Vitt Bourgogne vin!

Vitt Dessertvin Château Laballe Demoiselle

2018

Igp Côtes de Gascogne

10 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

8,60 Euro

Laballes nya rosévin. 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. Ska drickas nu till sommaren i gott sällskap. Mycket rosé för pengarna och ytterst trevligt vin! Kommer med skruvkork. Med i Sommarens Paket.

Rosé Raymond Julien Tom & Lily

2019

Aop Minervois

9,40 Euro

Ett ljust rosé-vin som lätt slinker ner i strupen. Grenache och Cinsault, som är en del av saigné från Raymonds Rouge de l'Azerolle. Speciellt gott och törstsläckande när det är varmt. Lätt rosé. Perfekt som apéritif. **Ni kan även att få andra viner från Raymond.**

Rosé Château Guilhem Rosé Prestige

2019

Aop Malepère

12,70 Euro

Naturligtvis måste vi ha med Bertrands rosé. Har alltid varit vår storsäljare av rosévin och det är Mickes och många andras favoritrosé! Hälften Cabernet Franc och hälften Merlot. Rosé de saigné. Druvorna är skördade på natten för att de ska komma in kalla till källaren. Vinifieras även under låg temperatur. Ljusrosa i färgen. Röda bär, lite persika, elegant. Passar både apéritif och mat. *Ekologiskt.*

Rött Franc Parler « Ärligt Talat » 2017**Vin de France****13 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 2 000 flaskor. Jag älskar "min" lilla mark med 17 rader uppbyggda Cabernet Franc. Skörden sker tillsammans med familj och vänner, ibland även VinVänner. 2018 fick jag stor hjälp av Bjärredgänget! Av en underlig anledning är det ytterst svårt för mig att beskriva mitt vin. Men om ni jämför med förra årgången är denna lite mer seriös. Pappa Willy tycker inte om när jag använder ordet seriös om ett vin, för han menar att alla våra viner är seriösa. Alla våra viner är seriöst gjorda, men inte alltid seriösa, tycker jag. Förstå mig rätt. 2016 var lättflirtad och tillgänglig vid första ögonkastet. 2017 är mer reserverad men anförtror sig mer och mer under sin luftning och växer i komplexitet. Som en blyg person som behöver lite tid innan hon eller han kan börja prata om sitt liv. Lite mer tanniner än 2016. 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. 2018 är på flaska och några flaskor kanske hinner komma med till Sverige i sommar. Ny färg på etiketten.

Rött Château Laballe Terres Basses 2019**Igp Côtes de Gascogne****8,70 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****9,80 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**, **VästanVind** och **ÖstanVind**.

Rött Château l'Engarran Garvières 2015**Aop Languedoc Gres de Montpellier****12 Euro**

Vi har lite av en slump kommit över 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. Carignan, Cinsault, Grenache och Syrah. Björnbär och mörka bär, kruddnejlikor och lite kola.

Rött Bodega Tandem Ars Nova 2014**Valle de Yerri, Navarra****12 Euro**

Betyder modern konst på latinska och var också en ny musikstil som bidrog med mer volym i melodierna på 1300-talet! Tre druvor: Tempranillo, Cabernet Sauvignon och Merlot. Först två år på betongfat sedan 9 månader på franska ekfat. Mörkare frukter än föregående vin, lite ton av balsamvinäger, blåbär, lakrits och lite menthol. Är utvald av KLM/Air France Business class. Begränsat antal.

Rött Matthieu Barret Petit Ours 2018**Aop Côte de Rhône****15,50 Euro**

100 % Syrah. Matthieu Barret kallades för lilla Björnen, därav namnet på vinet. Min sons favoritvin. Han har köpt en låda som ska sparas för egna pengar. Men även hans mamma gillar vinet. Nästan blommigt i näsa, lite elegantare än förra årgången och lättdruckat. Var med på vinprovningen sommaren 2018. Och då såg 7-åriga Ida, Larnes barnbarn, när Milo smakade på vinet. Och sa till sin syster: "Titta, Milo dricker vin. Men det är nog för att det är ett barnvin eftersom det är en nalle på flaskan". Två år äldre Olivia konstaterade klokt och riktigt: "Ida, det finns inga barnviner." Begränsat antal. *Ekologiskt & Biodynamiskt*

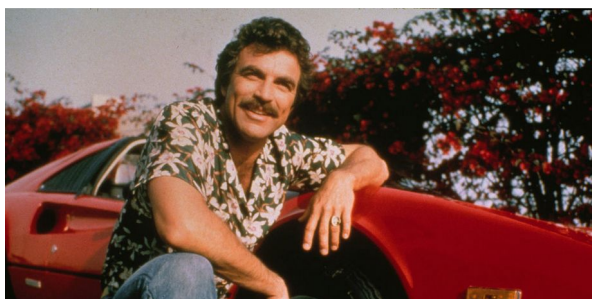
Rött Matthieu Barret Zinzin 2017**Aop Visan****16 Euro**

60 % Mourvèdre och resten Grenache och Syrah. Mognat 9 månader på betongfat. Mörka, mogna bär, kryddor, lite kornigt vin som har personlighet och charm. Zinzin betyder tokig på franska. Begränsat antal. *Ekologiskt & Biodynamiskt*

Rött J-R Nudant Ladoix "Nature" 2018**Aop Ladoix****20 Euro**

100 % Pinot Noir. Ett vin från domaine Nudant som sonen Guillaume har vinifierat och buteljerat "nature". Det vill säga: handskördat, vildjäst, och ingen svavling vid buteljering. Ger ett fruktigare Pinot Noir, kanske lite av Nudant och Bourgogne karaktären försvinner, med färsk frukt. För er som vill prova ett Bourgogne "nature". Drickes vid 16-18 grader Celsius. Begränsat antal.





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 dessa och många andra anledningar. Det är den optimala lagringsättet för vinet. Det är generöst och gästvänligt att sätta en magnumflaska på bordet. Det är vackert och praktiskt, färre flaskor att öppna och minimerad risk för korkskadade viner. Det tar dubbel så långt tid att dricka upp flaskan.

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

Röda

☆ Remejeanne « Air »	2019	22,50 Euro
☆ Domaine Senat « Arbalète & Coquelicots »	2019	26,00 Euro
☆ Teiller Menetou Salon	2018	31,00 Euro

Rosé

☆ Château Guilhem « Rosé Prestige »	2019	26,00 Euro
☆ Remejeanne « Duel »	2019	32,00 Euro

Vitt

☆ Domaine Teiller Menetou Salon	2018	29,00 Euro
☆ Domaine Hautes Terres Limoux « Autres terres »	2018	25,50 Euro

Bubbel

☆ Domaine Laurens Clos de Demoiselle	28,00 Euro
--------------------------------------	------------

bubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOOooooOooooooooOOOooooooooOoo

DOMAINE DE J. LAURENS

LIMOUX

Kanske inte varje fest kräver champagne. Vi presenterar här en Crémant de Limoux från en 30 hektar stor vingård. Alla druvorna handskördas och resultatet är lysande. Ärligt talat, inte många kommer att märka att det inte står Champagne på etiketten.

En Crémant de Limoux är gjord på exakt samma vis som en Champagne, skillnaden är att vinplantorna inte växer inom regionen Champagne och vi finner druvan Mauzac i Limoux. Vi har valt ut två cuvées som ni kan njuta av med släkt och vänner.

Vitt Les Graiménous

12,00 Euro

60 % Chardonnay, 30 % Chenin Blanc, 5 % Mauzac och 5 % Pinot Noir. En "skumpa" som ska drickas inom två år. Kall, läskande och mycket prisvärd! Omtyckt av alla. Med i SommarPaket Bubbel.

Vitt Le Clos des Demoiselles

13,50 Euro

60 % Chardonnay, 25 % Chenin Blanc och 15 % Pinot Noir. Äldre vinplantor, mer kärlek vid vinmakandet ger en Crémant med mer kraft och ännu mer lik kusinen Champagne. Mycket bubbel för pengarna. Blev tagen för en champagne på min vinklubb vid blindprovning.

BubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOOooooOooooooooOOOooooooooOoo

Champagne GREMILLET

CHAMPAGNE

LUTTE RAISONNÉE

Man kan tycka vad man vill om fransk politik, deras strutsteknik eller sexuella seder, men champagne kan de! Champagne Gremillet är nämligen den Champagne som serveras på Elyséepalatset i Paris vid offentliga tillställningar. Den serveras också på 50 ambassader runt om i världen. Varför den hamnat i VinBladet är också av politiska skäl, min fd svägerskas pappa känner ägaren. Tillsammans med svärfamiljen provade vi fem olika champagner blint. Det blev oavgjort mellan Gerbais och Gremillet! Något som aldrig sker i fransk politik, möjligtvis i den svenska...

Vit Champagne Selection

26,50 Euro

70% Pinot Noir och 30% Chardonnay, små fina bubblor ger en bra attack med gula frukter såsom persika, päron och aprikos. Bra balans i mun. Politiskt korrekt och bubblande trevlig. En champagne perfekt som fördrink eller till skaldjur.

BubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOOOoooOooooooooOOOOooooooooOoo

Champagne FLEURY

CHAMPAGNE

EKOLOGISK&BIODYNAMISK

Vi är väldigt stolta att arbeta med Champagne-huset Fleury. Det är i år, trettio år sedan, de började arbeta sin vingård biodynamiskt. Sakerligen en av de tre första i Champagne... Fadern ville bli astronaut, men blev vinodlare istället. Genom att börja arbeta biodynamiskt sade han att han kom närmare månen på detta viset. Nu är ägarinnan och chefen på gården en kvinna, Morganne. Snygg, lockig och fräsig. Morganne äger också en trevlig vinbar i Paris.

Vit Champagne BN

32 Euro

BN står för Blanc de Noirs, vilket betyder att det är 100 % Pinot Noir. I denna cuvée finns Champagne från 2007 – 2013. Små fina bubblor, mycket friskhet, citrus, grön frukt. Mindre än 5 gram socker. Gjord på vildjäst. Ytterst drickvänlig och töstsläckande!

bubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOOOoooOooooooooOOOOooooooooOooOooooOoooo

EPICERIE FINE

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

- * Rödrinsvinäger lagrad på ekfat från Saint Papoul, 37,5 cl → 10 euro
- * Fikonvinäger 250 ml → 15 euro

- * Confit de Canard , 2 lår → 17 euro
- * Confit de Canard 4 lår → 23 euro
- * Rillettes pur Canard 180 gr → 5 euro
- * Gésiers de Canard skivade 400 gr → 8 euro
- * Tre olika franska terriner → 10 euro
- * Foie Gras hel 125 gr → 15 euro

- * Oliver från Minervois Lucques 420 gr → 9 euro
- * Oliver från Minervois Picholine 350 gr → 8,50 euro
- * Biodynamisk Olivolja Casa Pereja 500 ml → 9,50 euro
- * Biodynamisk Olivolja Casa Pereja, 5 liters dunk → 56 euro
- * Fikonvinäger 250 ml → 15 euro

- * 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.

SOMMARPAKET

172 Euro

innehåller 6 röda, 6 rosé och 6 vita VINER



6 x Terres Basses Vitt, Château Laballe – se under GenuVina

6 x Brume Château Laballe -- se under GenuVina

6 x Air, Remejeanne – se under Remjeanne

SOMMARPAKET MED BUBBEL

246 EURO

SAMMA VINER SOM OVAN PLUS 6 FLASKOR GRAIMENOUS

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 Onsdag den 4 juni klockan midnatt

- Priserna inkluderar den svenska alkoholskatten och betalas av Pinot Noir
- Det tillkommer endast transportkostnad på er beställning beroende på vart vinet skickas och kvantitet. Se mall
- Efter beställning kan ni betala direkt med kort eller få faktura på mail.
- Vinerna blir hämtade på vingården och sedan skickade till Sverige

Transportpriser:

Antal flaskor:	Pris till Skåne
6 - 12	20 Euro
13 - 59	0,90 per flaska
60 - 89	0,70 per flaska
90 - 120	0,50 per flaska
121 uppåt	0,30 per flaska

Priser till övriga landet på förfrågan

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 DÉGUSTATIONOCH HA EN UNDERBAR SOMMAR!!

från oss alla My, Larne, Willy