

VinBlad Vår 2021

Bonjour VinVänner,

I inledningen till Sommarens VinBlad 2020 tog jag hjälp av vår käre Kapten Haddock och hans härliga svordomar.

Blixt och dunder och miljoner tyfoner!

Eller, **Nu blommar asfalten!** (tänk så underbart om det vore sant!)

I Vinterns VinBlad tog vi råd från de antika grekerna. Men vem ska jag be om hjälp nu?

För nästan exakt ett år sedan, 17 mars, stängdes skolor, affärer och vi blev instängda i våra hem i en månad och 25 dagar.

Andra karantänen inföll 30 oktober. För närvarande har vi fortfarande utgångsförbud efter klockan 18.00 och alla restauranger, barer, biografer med mera är stängda. En varm tanke till all vårdpersonal som arbetar på annan horisont.

Livet ser, kort sagt, annorlunda ut.

Kanske bör jag be Zorro om hjälp till min inledning. Det är ju en tuff kille som är van att dölja sitt ansikte bakom en mask. Och OM Zorro satt Bernardo som president eller premiärminister hade vi sluppit höra ord som: restriktioner, överbelastning, förbehåll, begränsat, ...eller hur?!

Men eftersom Monty Python sjunger, "Always look at the bright side of life" har jag funderat på vad Covid (vilket för övrigt betyder på franska, tom strupe! (coup vide)) har fört med sig för positivt.

Det är picknick!



Picknick har vi alltid njutit av men nöjet är så mycket större nu. Det är ännu inte förbjudet, vårsolen är här och vi träffar vänner ute i det gröna.

Detta välsmakande och trevliga fenomen har vi fransmännen att tacka för. Pique-nique ser vi skriftligt för första gången 1684 i Gilles Ménages ordbok. Ordet är sammansatt av Pique, plocka eller ta med och Nique, ett litet ting utan besvär. Alla ska ta med sig något gott och enkelt. Ungefär som ett knytkalas men ute i det gröna under bar himmel. Vad kan bli bättre?

Vilket vin tar man då med sig till en picknick?

Givetvis är det personligt och beror på vad picknicken består av. Jag har förhört mig bland vänner och de säger ofta ett "enkelt, vardagsvin". För min del är det perfekta Picknick-vinet ett friskt rött vin. Nackdelen med rosé och vitt är att det behövs en kylväska, men allt beror ju på hur långt öde picknickplatsen ligger...

Ett friskt rött vin som Pinot Noir, Gamay eller Grenache. Lite tanniner, mycket frukt och munter syra.

I Vårens VinBlad kan jag varmt rekommendera till era kommande picknickar: **Les Indiennes** från **Mas Foulaquier**, **Le Méconnu** från **Bertrand Bergé**, **No 6** från **Pothiers**, **Brouilly** eller någon av **Pinot Noir** i GenuVina eller varför inte det orangefärgade vinet **L'idée Rousse** från **Grand Arc**. Det behöver inte vara kylt!

På tal om druvor, visste ni att det odlas ungefär 250 olika druvsorter i Frankrike? Däremot används bara ett tiotal till tre fjärdedelar av all produktion. 95 % av all vinodlad mark presenteras utav 40 druvor. I hela världen uppskattas det att det finns mellan 7 000 – 10 000 druvvarter. I USA består 90 % av all mark endast av 9 olika vinsorter! Italien är bäst på biodiversitet med 750 tillåtna druvor.

I Frankrike har vi några kända vinodlare som arbetar hårt för att få tillbaka de bortglömda, ursprungliga druvorna. De som kanske klarar klimatet och torkan bättre än de framädlade.

Druvan är huvudingrediensen i vinet men vi påminner om att det är lika viktigt med klimat, markmån och odlarens alla val. Det är vad vi kallar LE TERROIR på franska.

Mer om terroir kommer i kommande VinBlad, det lovar jag...

I Vårens VinBlad presenterar vi viner från olika håll i Frankrike några endruviga andra flodruviga viner men alla är gjorda med LE TERROIR. Ni finner också några franska delikatesser.

Fransk-Svenska hälsningar, My, Larne och Willy

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine MAS FOULAQUIER

Pic Saint Loup

EKOLOGISK, BIODYNAMISK och NATUR

Blandine och Pierre, två personer med blå ögon som glittrar som små solar. Passion och gemenskap förmedlas vid första ögonkastet. Det var dock inte vinodlarnas blickar som förförde mig första gången utan deras viner som är eleganta och fyllda med finess och energi. Senaste gången de var med i VinBladet var våren 2018. De har tyvärr haft en hel del problem med både frost och hagel flera år i rad. Vi är glada att kunna presentera dem här igen.

Blandine kommer från en parisisk familj. Hennes farfars far var borgmästare i Paris och till en början följde Blandine sin familjs linje och arbetade på l'Assemblée Nationale, den franska riksdagen. Hon hade en hög position och var medlem i

"Riksdagens vinklubb". Intresset fortsatte med vinskörd i Cairanne innan hon tog det stora steget att utbilda sig till vinmakare i Macon. Blandine bestämde sig för att hyra vinplantor i Loire för att inte vara för långt ifrån Paris och sin familj. Allt gick enligt planerna tills hon reste till Lyon för en vinmessa. Här träffade hon Pierre och blev förälskad vid första ögonkastet.

Pierre hade också en annorlunda början i vinvärlden. Först var han arkitekt i Schweiz, sedan i Burkina Faso där han vann Aga Khan-priset 2007 efter att ha byggt upp en 29 000 kvadratmeter stor marknadsby i jordblock.

Pierre trivs bäst i naturen och blev genast förtjust i platsen norr om Montpellier där Mas Foulaquier ligger. Blandine flyttade från Loire och köpte tre hektar vinplantor intill Mas Foulaquier. I dag driver de gården tillsammans och har två barn, Leon och Rosalie. De arbetar ekologiskt sedan första årgången 2001 och biodynamiskt sedan 2006. De använder endast vildjäst, alla druvor är handskördade och de har en lång vinifieringstid. Tror kanske det är bland de viktigaste av allt de viktiga de gör, de ger sina viner TID! Tiden de behöver för att ge smak och karaktär utan att använda kemiska medel eller fyrverkeri. De använder aldrig svavel i vinifieringen och ytterst lite vid buteljeringen. Alla deras viner ligger under 50 mg svavel/liter. (EU-lagen tillåter upp till 150 mg/liter i röda viner). Vinkällaren är byggd så att ytterst lite pumpning behövs vid vinmakandet. En annan vital punkt för dem är buteljeringen. De har sin egen buteljeringssmaskin. För Blandine och Pierre är det ett så viktigt moment att ingen annan än de själva ska vara ansvariga över detta.

På vintern betar får bland vinplantorna. De har även ett trettiotal bikupor på sin mark. Vid mitt första besök som var blandat med beskrivningar, fotograferingar av får, telefonsamtal till Teddy, Romain och Raphael innan eftermiddagens lekkompis till Leon hittades. Efter vinprovningar och pastalunch blev jag övertygad att Mas Foulaquier är en av de mest intressanta vingårdarna i Languedoc.



Vitt Chouette Blanche 2017 IGP Saint Guilhem le Désert 27 Euro

"Den vita hornugglan", men här behövs inte ana ugglor i mossen. Grenache Blanc, Clairette, Rolle och Bourboulenc.

Lagrat på äldre ekfat som kommer ifrån Sauternes, varje druva för sig själv. Bergamott (en citrusfrukt) i näsa, lite mandarin, bred mun med många aromer. Vinet är mognat i 30 månader och är sedan lagt på flaska utan svavel. Ett annorlunda vitt vin som passar bra till fågel

Rött Les Indiennes 2018 IGP St Guilhem le Desert 16 Euro

Endast Grenache. Detta vin kommer från druvor som är inköpta från grannbyn. Dessa druvorna är maskinskördade.

Kort vinifiering, vilket ger ett lätt, fruktigt rött vin. Bör drickas i början på en måltid. Lite rökig näsa. Färska jordgubbar och peppar i stilen. Få tanniner. Ska drickas nu och i sommar.

Rött L'Orphée 2018 Aop Pic Saint Loup 20 Euro

50% Syrah, resten Grenache och Carignan. Vinet har mognat i två år på stora ekfat, men ingen ek känns varken i mun eller näsa. Vinifiering görs som en infusion, ingen hantering. Endast vildjäst.

Ett mjukt och behagligt vin. Skön känsla i mun och frodiga frukter. Björnbär, kryddor och fänkål. Gott. Drickes upp till 5 år.

Rött Les Calades 2017 Aop Pic Saint Loup 25 Euro

80 % Syrah och 20 % Grenache. Druvor som växer på kalkrik jordmån. Mognat och lagrat på äldre ekfat. Stor klassisk näsa med kryddoft och mörk frukt. Svarta bär och eukalyptus, lagerblad. Stort vin. Smakerna vara länge i mun.

Rött Les Gran'Tonnillieres 2017 Aop Pic Saint Loup 27 Eur

Gamla Carignan, Syrah och Grenache. Slutningarna lutar åt norr. I den provade flaskan, fanns lite kolsyra kvar. Om det stör är det bara att lufta vinet. Då försvinner kolsyran fort. Näsa är mörk frukt, nästan katrinplommon. Sedan kommer curry, timjan. Trevligt vin.

Domaine BERTRAND BERGE

Fitou

EKOLOGISKT

Appellationen Fitou är indelat i två olika geografiska områden. En är maritim och ligger ute vid Medelhavet runt byn Leucate.

Den andra delen av Fitou ligger längre in i landet på bergiga sluttningar. Den svalare nordanvinden dominerar istället för den varma havsvinden. Sommarmånaderna är heta.

Bertrand Bergé ligger i det "bergiga" Fitou. Här finner vi inte mer än ett tiotal odlare. Markmånen består mest av stora runda stenar, "galets roulés". Vissa fält har lite mer kalkjord än andra. Vi befinner oss inte långt från den spanska gränsen.

I det maritima Fitou ligger vingården Mas des Caprice och i GenuVina Viner finner ni RAS från Mireille och Pierre.

Bertrand Bergé har varit vinodlare i sex generationer. Jérôme och Sabine tog över gården 1993 och började lägga vin på flaska. Innan dess såldes vinet till kooperativet. De har handskördat sina druvor från början och 2011 blev de ekologiska. Alla deras viner är avstjälkade och de skiljer alltid på det självrinnande vinet och det pressade vinet. De har två sorteringsbord innan druvorna hamnar i tanken. Claude Gros, önologen som hjälpte dem 1993-2019 har också varit aktiv på Château de la Négly, Grand Arc och Pierre Cros. Nu har Claude Gros dragit ner på sin aktivitet som önolog, där ett av hans motto var att endast de bästa druvorna får komma ner i tankarna.

På Bertrand Bergé's marker har det installerats ett hundratal fladdermöss-holkar. Visste ni att en fladdermus äter upp till en tredjedel av sin vikt varje natt! Vilket kan innebära 900 myggor eller vinlarver! Som om jag skulle äta 24 kilo mat varje natt!

Deras vinkällare är byggd 1913 och är stolt och vacker. Cuvée Jean Sirvén är namnet på en förfäder som med sitt vin vann guldmedalj 1900 på världsutställningen i Paris. Samma år som Eiffeltornet stod färdigt.

Vitt Le Méconnu

2020

IGP de Pays du Torgan

11,70 Euro

En enda druva, le Muscat Petit Grain. En karaktärsfylld och smakrik druva. Vinet är vinifierat på ståltank. Stor Muscatnäsa med exotiska frukter. Sabines mamma använde alltid ett Muscatvin i sina vinkokta musslor. Passar som apéritif men också till sparris eller kronärtskockor. Mycket doft och smak på en gång.

Vitt La Boulières Blanche

2020

IGP de Pays du Torgan

17,00 Euro

Ett nytt vin på gården. 90% Maccabeu och resten Grenache Blanc och Gris. 1/3 är mognat på ekfat och 2/3 på stålfat. Stor fin näsa med vita blommor. Fyllig mun som slutar med en liten beskhet som ger längd. Bra balans. Bör drickas inom tre år.

Rött Méconnu Rouge

2019

IGP de Pays du Torgan

10,50 Euro

Merlot och Carignan, vilken kombination... Vinet på gården som ger mest avkastning. Vinifierat och mognat på betongfat. Läggs på flaska våren efter skörden. Fruktigt, röda bär och drickvänligt.

Rött L'Origine

2019

Aop Fitou

11,70 Euro

60% Carignan och 40% Grenache. Vinplantorna är 20 år. Vinifierat och lagrat på ståltank. Ett vin i balans. Känner lite filmjolk och en aning vanilj i näsan. Bra vardagsvin.

Rött Mégalithes

2019

Aop Fitou

17,50 Euro

Endast Carignan mognat på stålfat i ett och halvt år. Vinplantorna växer på kalkjord och är över 90 år gamla. Röda bär och kryddnejlika i första näsan sedan lite rostade toner. Munnen är först mustig och sedan syrlig. Trevligt vin. Jérôme säger att om vi väntar ytterligare ett halvår med att dricka det kommer mer svarta vinbär fram. Lagringsbart i 8-10 år.

Rött Ancestrale

2017

Aop Fitou

17,50 Euro

Carignan, Syrah, Grenache och Mourvèdre. Mourvèdre och Syrah är lagrade ett år på ekfat som tidigare används till Jean Sirvén. De andra två på betongfat. I näsan känns vanilj och rökighet från ekfaten, (något överdrivet i min smak, men ekfatskaraktären kommer att försvinna med tiden) sedan björnbär och kraft. Kan lagras upp till 8 år. Säkert gott till kryddig tajine-gryta.

Rött La Boulière

2017

Aop Fitou

20 Eur

Carignan, Mourvèdre och Grenache. Alla druvorna har mognat på stora ekfat, 600 liter i 18 månader. Näsan är lite blyg till en början. Sedan kommer bär och timjan. Finalen varar länge och är god. Elegant. Mitt favoritvin på gården tillsammans med Mégalithes.

Rött Jean Sirven

2018

Aop Fitou

38 Eur

45 % Carignan, 45 % Syrah och resten Grenache. Detta är gårdens toppvin som görs som hyllning till förfadern som fick guldmedalj 1900 i Paris. Jag hade så gärna läst reseberättelsen av hans « utflykt ». Det är knappt 90 mil från Paziol till Paris. Vinet har lagrats på nya ekfat. Näsan är rostad, med svarta, färska kaffebönor, mörka bär. Munnen är stor, fyllig och lång. Lite mörk choklad. Ett kraftigt och stort vin med vaniljtoner. Tycker ni om Les Aspres från Cros så kommer ni att gilla detta också. Det kan jag lova.

Dessert vin

Rött Ma Ga

2018

Vin Doux Naturel

21 Eur

Endast Grenache Noir. Här är druvalkohol tillsatt direkt på de skördade druvorna vilket innebär att ingen jäsning sker och att det naturella sockret stannar kvar i vinet. Det är sedan mognat på ekfat i 18 månader. Mörk röd färg. Söta röda frukter och bär. Perfekt till choklad och/eller en karaktärsfylld blåmögelse. Kan lagras i 10 år. En öppen flaska klarar sig fint i kylan upp till 10 dagar. Bör drickas vid 10 grader Celsius.

Domaine Grand Arc

Corbières

EKOLOGISKT

De tre musketörerna, Pappa Willy, Larne och Nils Göran var först med att besöka gården Grand Arc.

Jag kommer mycket väl ihåg kvällen då de kom tillbaka från vingården.

Larne var likblek i ansiktet och svor över D14. Vägen var den värsta, smalaste och krokigaste han någonsin sett. Nils-Göran kåserade om en svensk cyklist från Dalarna på väg till Sydafrika som blivit biten två gånger av en huggorm. Pappa Willy nickade medgivande till alla kommentarer och plockade fram vinflaskorna för gemensam provning.

Vingården innehar 28 hektar och de gör cirka 60 000 flaskor per år. Det innebär att deras avkastning är 16 hl per hektar.

Det är ytterst lite. I Chablis och i Bordeaux tar de ut ungefär 60 hl/ha!

Pappan Bruno var ingenjör hos Renault i norra Frankrike fram till slutet på 80-talet. Men det var kris i bilbranschen och som chef var han tvungen att avskeda två personer per kvartal. En förfärlig erfarenhet. Droppen rann över den dag då en av de avskedade satte sig ner och hungerstrejkade utanför fabriken. Den kvällen gick Bruno hem till sin fru Fabienne och sa att han inte kunde fortsätta hos Renault längre. De packade väskorna och efter att Bruno förhandlat fram sin avgång från Renault, tog de sina två söner och körde 90 mil söderut till den lilla byn Padern där de tidigare hade varit på semester.

De köpte ett litet hus i byn och funderade på att öppna en camping. Men ödet ville annorlunda. En äldre man i byn kontaktade dem och frågade om de ville ta över hans vinplantor. Bruno och hans familj var yngre och

starkare än honom. Varför inte? De fick köpa marken till ett ytterst lågt pris och den förre ägaren hjälpte dem att beskära druvorna varje vinter. Bruno och Fabienne kunde ju ingenting om varken vinplantor eller vin. De började med att ta druvorna till kooperativet i byn, men de insåg snart att arvodet därifrån inte räckte för betala av deras lån. De bestämde att lägga vinet på flaska. Men mer arbete och pengar krävdes.

Sonen Nicolas berättade att vintern 1996 hade han vunnit en stor lufttorkad skinka på skolans Bingo och tur var det, för skinkan var det enda de åt den vintern... 1996 blev den första buteljerade årgången. De har arbetat ekologiskt från början och de handskördar alla druvor, använder bara vildjäst och sorterar alla druvor. De fick också hjälp av önologen Claude Gros, som första gången han provade deras viner sa att de kunde göra "trevliga" viner tillsammans.

Vingården började uppmärksammas i media tidigt 2000-tal. Nicolas, den äldsta sonen, fick nog av allt ständigt arbetande och slit och begav sig till stan för att hitta ett annat yrke. Efter tio år är han nu tillbaka på gården och sköter all vinifiering med ett vakande öga från Bruno. Fabienne mamman, sitter på kontoret. Pappan Bruno har experimenterat fram en metod för att ta ner alkoholhalten någon procent på vinerna. För honom är det tyvärr en nödvändig lösning på grund av klimatförändringarna. Metoden är inte godkänd och då även förbjuden. Men Grand Arcs källare ligger långt inne bland Corbières skyddade klippor...

Vitt Clair de Loup

2019

Aop Corbières

11,80 Euro

Hälften Vermentino och hälften Grenache Blanc. Oj! Var kommer de intensiva dofterna ifrån?

Päron och vita blommor. Flaskan är frostad men doften och smaken klar som rinnande källvatten. Vinet är varken filtrerat eller klarat. Bör drickas inom två år.

Orange L'idée Rousse

2019

Aop Corbières

12.40 Euro

Rosanne 80% och Grenache Blanc 20%. Detta är ett orange vin. Druvorna har jäst med skal vilket vita viner normalt inte gör. Sedan har det lagrats på nya ekfat till 20 % i 12 månader. Färgen är bärnsten, näsan har torkad aprikos, kvitten och mango. Munnen mer oxiderad stil med smak. Tanniner i final. Ett vin som inte ska drickas som ett "vanligt" vitt vin. Prova det till osträtter, fondue, raclette eller kryddad mat. Nicolas tycker det är det perfekta vinet till en raclette. Självt har jag lust att prova det till grillade lammkotletter. Ett vin för de nyfikna. Kan lagras, men bra att dricka nu.

- Rött Réserve Grand Arc 2018 Aop Corbières 11,50 Euro**
 50% Carignan, 35% Grenache och 15% Mourvèdre. Vinet har mognat ett år på ekfat men man känner ingen ekfatskaraktär. Däremot har vinet sin egen karaktär. Mörka frukter. Bra till kött och grytor. En del tanniner i final. Bör drickas inom fem år. Bra vardagsvin.
- Rött DéSyrahble 2018 Aop Corbières 12,50 Euro**
 Syrah 80 % och Carignan 20 %. DéSyrahble är en ordlek på désirable, men med Syrah-stavningen. Désirable betyder åtråvärd eller önskvärd. Fager näsa som växer med minuter i glas. Blåbär känns. Det mjukaste vinet på gården men fortfarande med karaktär. Viol kommer att träda fram vid lagring. Gott vin till grillat kött, gärna med timjan och rosmarin.
- Rött En Sol Majeur 2018 Aop Corbières 15,50 Euro**
 Grenache Noir 60 % och Syrah 40 %. 40% av Grenache har mognat på nya ekfat. Generös näsa med viol, rosmarin, svarta oliver. I munnen känns mogna druvor med en härlig sötma. (Analys under 1 g socker per liter). Lite lakrits. Varmt, godhjärtat och gott vin. Mycket vin för pengarna.

LOIRE

Domaine des POTHIERES Côtes Roannaise **EKOLOGISK & BIODYNAMISK**

Appellationen Côtes Roannaise är endast 230 hektar stor. Den ligger i regionen Loire men bara knappt tio mil från Lyon. Loire är Frankrikes längsta flod, 100,6 mil lång. Den börjar strax söder om Roanne i departementet Ardeche och rinner ut i Atlanten väster om Nantes. Côtes Roannaise är en föga känd vinregion och geografiskt sett kan man tro att den ligger i Rhône-dalen. Det finns bara ett tjugotal vinodlare i hela appellationen! Anledningen att denna lilla, okända appellation har hittat in i VinBladet är att jag från första klunken blev förälskad i Romain eleganta Gamay- och Chardonnay-viner.

Domaine de Poitiers är en familjeegendom och Romain är den femte generationen. När Romain pappa, Georges tog över gården livnärde de sig huvudsakligen på kor och de hade bara 2 hektar vinplantor. De födde upp de vackra ljusbruna Limousin-korna.

Georges och hans fru Denise älskade sina vinfält och planterade mer vinplantor. I dag är det den unge Romain som driver vingården både ekologiskt och biodynamiskt. Vinarealen i dag är 18 hektar och en mindre uppfödning av Limousin-kor (25 kor om året) drivs fortfarande parallellt. Gödningsmedlet till vinplantorna kommer från korna efter egen kompostering. Romain odlar även vete och gör sitt eget öl.

Man kan undra om Romain är trollkarl eller kusin med Mary Poppins för att hinna med allt.

När man besöker hans nybyggda vinkällare inser man dock att det är en praktisk kille med sinne för rationalisering. Vinkällaren är enkel men effektiv och har flera, imponerande betongtankar uppradade.

Landskapet utanför källaren är grönt, böljande med små berg i bakgrunden. Alla druvorna är handskördade och endast vildjäst används vid vinifiering. Vi besökte gården på väg upp till Sverige. Staden Roanne som gett namn till appellationen är mest känd för sin trestjärniga Michelin-restaurant Troisgros. Vi passade på att äta lunch på kockens brasserie Le Central. Vi åt en underbar, gastronomisk trerätters lunch för 25 Euros. Således finns det ytterligare en anledning att besöka denna lilla "gömda" appellation. Domaine des Poitiers ingår i den biodynamiska prestigefyllda gruppen, BioDyvin.



- Vitt La Colline en Flamme 2020 Igp Urfé 13 Euro**
 100 % Chardonnay. Vinifierat och lagrat på stålfat. Fin näsa, med aprikos och gula plommon. Ett vin i härlig balans och ljuvligt drickvänligt. Drick det gärna till vårens första grillade sardiner. Bör drickas inom tre år.

- Vitt Fou de Chêne 2019 Igp Urfé 18 Euro**
 100 % Chardonnay även här men äldre stockar som ger mer koncentration. Här lagrar Romain vinet på stora ekfat. Stor näsa med rostat bröd och smält smör. Lite svamp. Fyllig fet mun. Tyngd på tungan.

- Rött La Colline en Flamme 2019 Aop Côtes Roannaise 13 Euro**
 Endast Gamay Saint Romain. Vinet kommer från de yngre plantorna på gården. Fin näsa, röda bär som hallon, lite mjölkdofter. Mjukt vin utan tanniner. Känns nästan som druvjuice. Drickes lite kylt till och inom två år. Perfekt till aperitif och aptitretare.

Rött No 6**2020****Aop Côtes Roannnaise****15 Euro**

Samma druva, Gamay Saint Romain, men annat vin. Här växer plantorna på lerjord och 420–480 meter över havet. Ingen ek, bara stora läckra betongfat. Samma stil som föregående vin, le Domaine, men lite mer av allt. Längre final.

Rött La Chapelle**2019****Aop Côtes Roannnaise****17 Euro**

Återigen Gamay St Romain till hundra procent. Här växer plantorna på granitjord och 520 meter över havet. $\frac{3}{4}$ är avstjälkade. Lagrat i 11 månader på stora ekfat. Stor och ärlig attack. En aning vanilj och massor av röda bär. Vinet fyller munnen på ett elegant och väluppfostat vis. Gott vin. Kan lagras upp till 8 år.

Rött Clos du Puy**2019****Aop Côtes Roannnaise****19 Euro**

Gamay St Romain, igen! Plantorna växer på granitjord, 515 meter över havet. Enligt Romain är detta hans bästa jord. 11 månader lagrat på stora ekfat. Stiligt vin på alla vis. Tilldragande näsa, skön mun, chic elegans och elegant final. En högst galant Gamay.

Rött bubbelOO Eclipse**Aop Côtes Roannnaise****16,50 Euro**

För er som önskar något helt annorlunda. Här kommer en bubblande Gamay. Man lägger vinet på flaska medan det jäser med lite socker kvar. Jäsningen fortsätter och bubblor bildas. Här har ni en ljusröd färg med 12 gram socker per liter, för allt socker är inte uppätet, vilket bidrar i sin tur att vi har mindre alkohol, 9 %. Frågan är när man ska dricka den? Nja, den fungerar till efterrätter naturligtvis, men kan även provas till rätter med söt-sura såser eller i stället för "afternoon-tea".



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 från dessa odlare om ni önskar och om de finns disponibla på gården. Denna gången presenterar vi flera, uppnosiga, fräscha vita viner eftersom våra presenterade odlare inte har så många att erbjuda.

Vitt Monsieur Blanc Version III**Vin de France****12 Euro**

Från början var det tänkt att Monsieur Blanc bara skulle bli en engångshändelse, men här kommer Monsieur igen. Herr Vitt skapas på Cabrol. Jag provar olika cuvéeer, väljer och blandar mig fram till tillfredställande resultat det vill säga, en stilig, flirtande gentleman. Fyra druvor: Viognier, Grenache Blanc, Chenin Blanc och lite Gros Manseng. Årgång med mer friskhet, vita blommor och lite färskmandel.

Vitt Domaine Girard Chardonnay Classique 2020**IGP d'Oc****10,60 Euro**

Endast Chardonnay och en ytterst trevlig och effektiv sådan. Bra balans mellan frukt, citrus, syra och rundhet. Mycket prisvärd Chardonnay. Bör drickas inom tre år.

Vitt Domaine Girard Chardonnay Sur Lie 2019**IGP d'Oc****12,70 Euro**

Endast Chardonnay. Från början är det samma vin som föregående men efter vinifiering har vinet lagrats på 500 liters ekfat. Det ger ett betydligt fetare vin med smör och vanilj. Också prisvärt. Bör drickas inom tre år.

Och här kommer två välgjorda, gastronomi vita viner som är perfekta att dricka med kära vänner och familj...

Vitt Domaine J Teiller Menetou Salon 2019 Aop Menetou Salon 14,50 Euro
100 % Sauvignon Blanc. 95 % lagrat på stålfat och 5 % på ek. Klassiskt Sauvignon Blanc. Stiligt och friskt. Näsa fläder, vita blommor. Nu är det årgång 2019 som erbjuds och den är perfekt att dricka nu, till apéritif, skaldjur och/eller färskost. *Ekologiskt*

Vitt Domaine J-M Boillot Bourgogne 2019 Aop Bourgogne 18,80 Euro
En charmerande och stilig Chardonnay från Bourgogne från en ytterst begåvad vinodlare. Näsan är ärlig, givmild och stor med citrus, vita blommor. Munnen fylls med charm och goda smaker. Är ett av våra favorit vita viner för tillfället. Prisvärt.

Rosé Beaujolais Villages 2020 Aop Beaujolais Village 11,40 Euro
För er som önskar dricka en trevlig rosé de första vårdagarna har vi valt en nyhet. Ett rosévin som är handskördat och sedan direkt pressat på 100% Gamay. Etiketten kanske inte är den vackraste men doften och smaken är klingande ren. Färgen är som ugnsbakad lax. Doft och smak är färska jordgubbar, hallon och pigg syra. Bör drickas vid 12 grader Celsius och inom två år.

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. Inget annat än 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 ut 2 000 flaskor, men tyvärr lär det inte bli så 2020. Jag älskar "min" lilla mark med 17 rader uppbyggda Cabernet Franc. Skörden sker tillsammans med familj och vänner. Av en underlig anledning är det ytterst svårt för mig att beskriva mitt vin. 2018 är generösare och i en varmare stil än 2017. Föreslår er att prova. Däremot kan jag lova att ni finner ytterst lite svavel i vinet, inget socker och mycket kärlek. Nu med blå färg på etiketten. Finns även 2019, grön etikett.

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. Fukt 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. För att en Cabardès ska bli en Cabardès krävs minst en medelhavsnära odlad druva och en atlantkustdruva. Detta är Cabrols "enklaste" vin, ett matvin som inte kräver några gastronomiska akrobater. Bra till pasta, pizza och vardagen. Det vin vi säljer mest av i Sverige. Ska drickas inom tre år. Går givetvis att få de andra vinerna från Cabrol också.
Blue Note – 11,80 VästänVind – 16, ÖstanVind – 19 och Dérive – 20 Euro.

Rött Domaine de la Coquillerie Pinot Noir 2019 IGP Côtes de la Charité 18 Euro
En ny ung vinodlare i VinBladet från den okända appellationen Côtes de Charité.
100 % Pinot Noir som kittlar på tungan. Nicolas Degutte har bara 4 hektar med vinplantor. Hans Pinot Noir är avstjälat till 75% och 25% är jäst med stjälar. Bara med vildjäst. Vinet har sedan mognat på ekfat varav 15 % är nya ekfat. Vinmakandet är modernt och vinet är fruktigt med körsbär och smakerna ligger långt fram på tungan. Rent av blommigt. Charmigt vårvin om man tycker om Pinot Noir. Med i Pinot Noir Paketet. *På väg till ekologiskt*

Rött JB Senat Hors Champs 2019 Aop Minervois 12,50 Euro
70% Grenache och 30 % Syrah. 40% av druvorna är avstjälkade och resten i hela klasar. Druvorna ligger med skal endast i 12 dagar utan pumpning eller pigeage på stålfat. Det ger ett kryddigt, lättare vin. Hors Champs är slut på gården men jag tog hem en del lådor i höstas. Trevligt vårvin med ytterst lite svavel. *Ekologiskt & Natur*

Rött Domaine Beroujon 2019 Aop Brouilly 13 Euro
Varje år blir jag inbjuden till att vara med i tävlingen "Den bästa Gamay i världen" som äger rum i januari. Tyvärr kunde jag inte närvara men när jag såg att det var en mindre vinodlare ifrån Brouilly som vunnit, tänkte jag att det kanske var något för VinBlads läsare. Vi har letat en längre tid efter en god Beaujolais. 879 olika Gamay från Frankrike, Schweiz, Italien och England provades utav 160 personer i juryn. Jag tog kontakt med vinnaren David Beroujon och han skickade provflaskor till St Papoul. Han gör ett vitt, ett rosé och tre röda på sin vingård. Flera av hans viner kommer i senare VinBlad när vi kunnat besöka hans vingård. Vi presenterar först hans Fleury som jag tycker är elegant, mild med mogna hallon och balans. Vinodlaren verkar vara en skön fransos med fötterna väl förankrade bland sina plantor.

Rött Domaine J-R Nudant Bourgogne Vieilles Vignes 2019 Aop Bourgogne 15,50 Euro
Efter Gamay kommer Pinot Noir. Vinplantorna växer inte på de exklusiva slutningarna men alla vinplantorna är över 50 år gamla och det är ett av skälen till att vi finner en prisvärd Pinot Noir från Bourgogne. Färska bär, lite jordgubb och vitpeppar i näsa. Trevlig syra och lagom längd. Med i Pinot Noir Paketet.

Rött Domaine J-M Boillot Bourgogne**2019****Aop Bourgogne****20 Euro**

Efter Pinot Noir kommer ytterligare en Pinot Noir men från en annan odlare som är belägen i Pommard. Druvorna är handsködade och mognade i 13 månader utan pumpning. 30 % är mognat på nya ekfat. Fylligt med finess samtidigt. Körsbär, lite vanilj och det kittlar på tungan. Med i Pinot Noir Paketet.

Rött Mas des Caprices Retour aux Sources**2017****Aop Fitou****18 Euro**

I mitten på februari var jag på Mas des Caprice och provade deras viner. Jag tyckte mycket om Retour aux Sources som är perfekt att dricka nu och två-tre år framåt. 45% Carignan, 30% Vieux Lledoner Noir (spansk kusin till Grenache) och 25% Mourvèdre. Två tredjedelar är lagrade på betong och resten på stora ekfat. Bra näsa och bra attack, timjan, lite bark, lakrits och mogna röda bär. Ett gastronomivin. Perfekt till långkok, gärna lamm med medelhavsörter. *Ekologiskt & Natur*

Rött Château La Négly La Falaise**2018****Aop Languedoc, La Clape****21 Euro**

Detta är Neglys flaggskepp. Plantorna ligger på de södra sluttningarna som leder ner till havet. 50 % Syrah, 40 % Grenache, 10 % Mourvèdre på gamla stockar. Druvorna sorteras tre gånger innan de slutligen kommer till jäsning. Syrah har vinifierats i ekfoudres, Grenache och Mourvèdre i betong. Sedan är vinet lagrat på ekfat i olika storlekar i ca ett år. Stora ekfat för Grenache och Mourvèdre och små för Syrah. Röda bär, björnbär, choklad och svarta oliver. Jag tycker vinet växt till sig om man jämför med årgångar tidigt 2000-tal. Inte längre en ung, kaxig, kille längre som skryter med sina biceps, utan en stilig man, mer kultiverad och trevligare ju längre vinet är i glaset.



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 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.

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

Röda

☆ Bertrand Bergé L'Origine	2019	24 Euros
☆ Bertrand Bergé La Boulière	2017	42 Euros
☆ Domaine Berojoun, Brouilly	2019	28 Euro
☆ Père Caboché Châteauneuf du Pape	2017	44 Euro
☆ Domaine de Cabrol La Dérive	2010	40 Euro

Vitt

☆ Domaine Girard, Chardonnay sur lie	2019	27 Eur
--------------------------------------	------	--------

Bubbel

☆ Domaine Laurens Clos de Demoiselle		30 Euro
--------------------------------------	--	---------

bubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOOooooOooooooooOOOooooooooOOo

DOMAINE DE J. LAURENS

LIMOUX

LUTTE RAISONNÉE

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

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

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

Vitt Les Graiménous

13 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.

Vitt Le Clos des Demoiselles

14,50 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 en provning.

BubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOOooooOooooooooOOOooooooooOOo

I Champagne är det inte lätt att hitta en vinodlare som respekterar naturen. Hur de än arbetar jorden, oavsett vilken befintlig kvalitet det finns i flaskan så får de sålt sina flaskor. Med Champagne på etiketten finns det alltid köpare. Men här har vi äran och stoltheten att presentera ett champagnehus som gör utmärkta champagner med stor respekt för vår moder jord.

CHAMPAGNE PIERRE GERBAIS

CHAMPAGNE

HVE & Ampelos

Champagnehuset Pierre Gerbais grundades 1930 och har sedan dess varit i samma familj. De producerar endast Champagne av deras egna odlade druvor. Detta heter **Récoltant Manipulant** på franska och det står märkt **Rm** på etiketten. Står det **Nm** på flaskan betyder det Négociant Manipulant, vilket betyder att det är en vinhandlare som köpt druvorna och sedan gjort champagnen.

Rc betyder Récoltant Coopérateur dvs odlaren odlar druvorna men det är kooperativet som vinifierar och odlaren får sedan tillbaka flaskorna till försäljning. En liten parentes: Moët et Chandon tillverkar 30 miljoner flaskor om året! Alla stora Champagnehus kända utanför Frankrike tillverkar mer än en miljon flaskor om året. Ofta 2–3 miljoner. Vingården Pierre Gerbais består av 14 hektar och 50 personer anställs inför handskörden som varar i ca tolv dagar. Deras vinplantor är mellan 30 – 100 år gamla. Deras champagne lagras i minst tre år innan försäljning. Pierre menar att vi ska kunna få drickfärdig champagne. Han varken filtrerar eller klarar sina champagner och använder minimalt med svavel. Han skriver dessutom ut svavelhalten på sina viner. Se nedan, EU-lagen tillåter upp till 185 mg/liter för er information. Pierre Gerbais motto är: "Eftersom inte jorden tillhör oss utan vi lånar den av våra barn... låt oss då arbeta mot en bättre värld som respekterar kvaliteten och miljön". Tänk om fler tänkte så... Inga av Gerbais Champagner är klarade eller filtrerade.

Vit Champagne Cuvée Réserve Brut

75 cl

29 Euro

375 ml

19 Euro

1,5l– Mgn 60 Euro

Chardonnay och Pinot Noir. Finns i både halvflaska och magnum. Efter fyra års lagring finner vi här en god champagne som även går att använda till en hel måltid. Bubblorna är små, fina, bubblande och många! Härlig volym i mun. Champagnen är mjuk och rund, i en härlig harmoni. Ytterst angenäm Champagne.

Vit Champagne Cuvée L'Audace

37 Euro

100% Pinot Noir. Plantorna är planterade 1960. Mognat 30 månader. Detta är en Brut Nature men det är inte allt. I denna cuvée är varken socker eller svavel tillsatt. 0 g socker/liter och 8 mg naturligt SO₂. Helt annan stil på denna cuvée. Doftar nybakad brödskorpa. En bred smak i attacken. Mycket smak. Inte en Champagne som jag rekommenderar till fördrink men önskar ni en Champagne till middagen så är detta ett intressant val. Som till ost, fågel eller kalvbräss. Audace betyder att vara djärv. Pierre och Pascal är tillräckligt djärva att göra en champagne helt utan socker och svavel. Är ni djärva nog att prova den? Jag tycker den är mycket god.

Vit Champagne L'Originale

48 Euro

100% Pinot Blanc Vrai och plantorna är planterade 1904! Champagnen är mognad 36 månader. Det är en Extra Brut med sina låga 3–4 gram socker per liter. De var en av de första som gjorde en Champagne på endast Pinot Blanc. De producerar 3000 flaskor per år. Svavelhalten är 33 mg/liter. Som på alla deras champagner är bubblorna små, många och livliga. Näsan är elegant med vita blommor och citrusfrukter. Munnen är likaså. En ytterst stilig och lättdrucken champagne. Underbar till fördrink.

bubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOOooooOooooooooOOOooooooooOOo

EPICERIE FINE

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

- * Rödrisvinäger lagrad på ekfat från Saint Papoul, 37,5 cl → 10 euro
- * Rödrisvinäger på ekfat från St Papoul med rosmarin 75 cl → 12 euro
 - * Fikonvinäger 250 ml → 15 euro
- * Confit de Canard, 2 låar → 17 euro
- * Confit de Canard 4 låar → 23 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
- * Biodynamisk Olivolja Casa Pereja, 5 liters dunk → 57 euro
- * Franskt tvål med kaprifol 250 gr → 5 euro
- * Olivtvål Marius Fabre sedan 1900, 400 gr → 5,50 euro

Folle Envie

är en fransk apéritif, gjord utav Estelle och Olivier från Bordeaux på vindruvsmust, kardemumma och citronskal. (Antingen dricker man den med bara isbitar eller blandar man den med Archibald. (naturlig Tonic) Folle Envie är perfekt att njuta av i stället för glöggen speciellt för vindrickare.

Den är frisk, lite sötma och en liten beskhet i finalen som gör den till en utomordentlig aptitretare som inte stör eller tynger smaklökarna för kommande viner.

Folle Envie är ett vackert namn, betyder "Tokig/ vansinnig lust" Ni finner både Folle Envie och Archibald på de flesta stjärnkrogar i Frankrike. (12 % alkohol)

Archibald

är en Tonic gjord på endast franska örter dvs ingen kinin används eftersom den odlas i Sydamerika. I stället väljer Estelle och Olivier att använda enbär och gentiana. För att få ut de bästa aromerna är både enbären och gentianan destillerade.

Archibald är en utmärkt vuxen-läskedryck eller som partner till Folle Envie eller en god Gin (alkoholfri)

Pris för ett Paket med en flaska Folle Envie (750 ml) och en flaska Archibald (500 ml) 29 Euro

Folle Envie 25 Euro
Archibald (1000 ml) 7 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. Våra VinProvar Paket är till för att ni ska prova tillsammans med nära och kära.

VÅRPAKET

INNEHÅLLER 12 RÖDA CHARMIGA VINER OCH 6 M BLANC

6 x L'Origine – se text under Bertrand Bergé

6 x Reserve - se text under Grand Arc

6 x Monsieur Blanc – se text under genuVina

210 EURO

VINPROVAR PAKET – PINOT NOIR

6 olika Pinot Noir från tre olika regioner och
fem olika odlare: Bourgogne -Loire - Languedoc

(Bourgogne Boillot

Bourgogne Nudant

Loire Mellot, Petite Moussière

Loire. La Coquillerie

Languedoc två Pinot Noir från samma odlare Girard.

Pinot Noir lagrat på stålfat och Pech Calvel lagrat på ekfat.)

104 EURO

VERTIKAL PAKET

2 x Franc Parler 2017 - 2 x Franc Parler 2018 - 2 x Franc Parler 2019

prova samma vin i tre olika årgångar med vänner.

84 Euro

BONNE DÉGUSTATION OCH VI ÖNSKAR ER EN HÄRLIG VÅR!!
från oss alla My, Larne, Willy

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 14 mars 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:
upp till 24 flaskor 40 € / < 60 flaskor 80 € / < 90 flaskor 108 € / < 120 flaskor 142 € / < 500 flaskor 160 €