

VinBlad Höst 2021



Bonjour VinVänner

Hösten sticker fram näsan samtidigt som skörden närmar sig. Här i södra Frankrike är det ofta varmt, fikonen mognar och vi njuter av säsongens sista meloner och tomater.

Just nu när jag skriver de första raderna på inledningen talar de om på radio-nyheterna France Inter att det är stor varning för häftiga oväder från och med i eftermiddag och 24 timmar framåt. De varnar för att under två timmar ska det komma samma kvantitet regn som brukar falla under tre månader.

De varnar också för hagel...

Det är inte alltid lätt att vara vinodlare. I mars var det i Frankrike näst intill sommarvärme och vinplantorna drog i väg längs ståltrådarna och satte knoppar och löv. I april kom vinterkylan tillbaka, i två omgångar till på köpet! Ni kanske såg bilder av stora marschaller tända bland

vinplantorna. 30% av all fransk vinodling frös bort. I Bourgogne talar man om 60% förlust! I sommar skenade stora bränder omkring i Languedoc och i Rhônedalen. Trots att vinplantor är bättre brandsläckare än Canada Air kan man inte göra vin på druvorna längre. Av två anledningar. För det första, flygplanen kastar ut ett rött medel för att kväva elden och detta medel är varken ätbart eller drickbart. För det andra sitter rökdoften kvar i druvorna. Jag har till och med hört att vid mycket rök kan röksmaken sitta kvar i plantorna upp till två år efter elden och ge bismak i druvorna. Det är vida känt att druvorna drar till sig enormt inflytande från sin miljö, så det låter inte omöjligt.

De vinodlare som klarat sig från frost, översvämningar och bränder har nu en sömnlös natt framför sig. Om ovädet drar med sig hagel kan hela skörden försvinna på 3-5 minuter. (En stilla undran... en vinodlare som förlorat sin skörd i frost, hoppas han på hagel i natt? Då blir ju sannolikheten mindre för hagel nästa år ...makabert tänkande.)

Jag har redan frågat flera vinodlare vad de gör när hagelstormen drar fram. Flera har svarat: - Jag går ner i min vinkällare och korkar upp en vinflaska från en äldre årgång för att få tillförlit och hopp.

Mina druvor har klarat sig undan frost, översvämningar, bränder och för tillfället hagel.

I morgon får jag se om det blir någon årgång 2021 .. och ni får läsa det här under i den lilla dagboken.

Onsdag 8 sept, klockan 18h40

Meteo France hade sagt att ovädet skulle börja kl: 18h00. Vädret är fortfarande soligt och varmt.

Onsdag 8 sept, klockan 19h40

En apéritif mellan föräldrar och grannar är organiserad för att diskutera gemensam skolskjuts till nya skolan i Castelnaudary.

Vädret är mulet men fortfarande varmt. Vi sätter oss ute på terrassen och tillbringar hela kvällen där.

Onsdag 8 sept, klockan 23h30

Fortfarande inget oväder eller regn.

Torsdag 9 sept klockan 01h45

Jag vaknar av åska, blixtnad och skyfall, men ingen James Bond eller hagel närvarande, puh.. Jag somnar om en timme senare.

Torsdag 9 sept klockan 07h20

Solen stiger upp med generösa strålar, ingen vind och behagligt väder. Telefonsamtal till Hervé. Inget hagel på Cabrol, men det har regnat 60 mm under natten. Blött och lerigt bland vinplantorna.

Torsdag 9 sept klockan 09h00

France Inter meddelar att det har regnat 2 månaders regn i Agen, 1 m översvämning i centrum på 15 minuter, 150 mm. 3000 blixtnader noterade på himmeln. De talar också om att SydVästra Frankrike fortfarande är under "varning" på grund av nya oväder på ingående.

(Agen staden i sydvästra Frankrike som är känd för sina katrinplommon. De enda katrinplommonen i världen med egen appellation.)

Torsdag 9 sept klockan 20h10

Det mullrar i omgivningarna och några skurar kommer då och då. Är faran över? Dags att gå och prova – "Jag är din fader" från Matthieu Barret och laga middag.

Torsdag 9 sept klockan 22h29

Fortfarande muller i fjärran och skurar. Snart dags för John Blund... imorgon upp i ottan för färd mot Montpellier och vinkonferens.

Fredag 10 sept klockan 05h50

Inget oväder. Det har regnat under natten men inte ens så att det fyllt hundskålarna. En kopp kaffe och direkt mot Montpellier.

Väl i bilen pustar jag ut, säkerligen samtidigt som många vinodlare. Krisen är över för denna gången och planeringen för vinskörd den 18 september står fast.

I Höstens VinBlad presenterar vi viner från olika platser i Frankrike och från en plats i Spanien. Bourgogne, Rhône, Loire, Languedoc, Champagne för alla väderlekar, sällskap och humör.

Fransk-Svenska hälsningar, My, Larne och Willy

CÔTE DE RHÔNE



Domaine REMEJEANNE

Côtes de Rhône EKOLOGISK

Domaine Remejeanne är en vingård som ligger lite på "sne" geografiskt sett i södra Rhône, men 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 Michelinguiden. 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 en granne som sprutar ut bekämpningsmedel och 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, far 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 går att beställa. ** Fikonsylt "Remejeanne" 420 gr 8 Euros **

Vitt Les Arbousiers 2020

Côtes de Rhône

15,50 Euro

Fem druvor: Roussane, Clairette, Viognier, Marsanne, Bourboulenc. Vinifierat och mognat på betongfat. Vinplantorna växer på en sluttning och ger naturligt mindre avkastning. Subtil och trevlig näsa till en början som växer efter luftning. Exotiskt med ananas och blommor. Lite vitpeppar, gott och charmigt. Njutes tillsammans med fisk, vitt kött eller skaldjursrisotto. Bör drickas före 2025

Rosé Duel

2020

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 de två ektunnorna blandades till ett vin. This One! Le Duel. 70% Syrah och 30% 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. För er som önskar ett rosévin under hösten. Varför inte prova det med kallrökt, najadlax eller fisktacos. Kan lagras i två år.

Rött Un Air

2019

Côte de Rhône

11,60 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. Lite blyg näsa till en början. Vinet är mjukt, fruktigt med hallon och mjölktoner. Mognat på betongfat. Ett prisvärt och behagligt vin. Med i Höstens Paket.

Rött Les Chevrefoilles 2019

Côte de Rhône

12,70 Euro

Chevrefoille (kaprifol) 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. Carignan är kolsyrejäst för att vinet ska få en fruktig karaktär. Mörka bär, björnbär, kryddighet. Gott till grillat kött men passar också till ost och lite orientaliska rätter. Bör drickas inom 4 år.

Rött Les Arbousiers 2019

Côte de Rhône

15 Euro

60% Grenache och 40% Syrah. Inget svavel vid vinifiering. Ett vin klätt i mörkröd färg. Lite rökigt, tobaksblad och mogna bär. Stor attack med blåbär och kryddor. Ett mörkare, kryddigare vin än föregående vin, lite mentol i final. Kan lagras fram till 2029.

Rött La Terre de Lune 2019

Côte de Rhône

21,00 Euro

Endast Syrah. Vinplantorna växer på 280 meter över havet på en mycket vindig kalkjord. Tämligen förförande näsa. Tätt mun. Fruktig men samtidigt en vild mun med timjan. Ingen ekfatslagring, men ändå kraftfullt. Varför inte prova det till en lamm-couscous?

ROUCAS TOUMBA



VACQUEYRAS

EKOLOGISK & delvis biodynamisk

Häftigt namn Vacqueyras och Roucas Toumba, riktiga artistnamn tycker jag. Vi befinner oss i södra Rhône, mellan Châteauneuf du Pape och Gigondas. Landskapet är vackert med cypresser, vinplantor, olivträd och spetsbergen (Dentelles de Montmirail) som ligger likt en kuliss i bakgrunden. Här odlas huvudsakligen Grenache men även de andra medelhavsnära druvorna. Vacqueyras befinner sig i vinstil mellan Châteauneuf du Pape och den ännu kraftigare Gigondas. De kan ibland vara ganska alkoholhaltiga och dessutom burdusa med kraftiga tanniner. Men Roucas Toubas viner, vilka vi smakade för första gången på vinmässan i Avignon imponerade med sin stora fruktighet. Vinodlaren är lång och ståtlig. När man presenterar sig som svensk på en vinmessa är det många vinodlare som rynkar på näsan och kritiserar det svenska monopolet, men den första kommentaren vi fick från Eric Bouletin var: " - Sverige känner jag väl till. Jag håller på att läsa Nils Holgersson för min son."

Det var i stort sagt den enda dialogen med Eric den dagen. Strax därefter lämnade Eric oss med sina flaskor och skyndade sig till ett möte någonstans. Vi provade lugnt igenom vinerna i Eric's frånvaro och gillade dem mycket.

Sedan dess har jag varit på hans lilla gård tillsammans med vinvänner. I byn finns ingen skylt till vingården. Efter en vänstersväng vid brandstationen finner man en upp och nervänd plog som visar att man kommit rätt.

Vinet var mörkt, nästan lika svart som Eric's händer och vem har mest personlighet – vinet eller Eric är svårt att avgöra.

Däremot är han barnsligt glad och lite blyg, nästan generad, när man berömmar hans viner.

Att vingården ligger vid brandstationen gav drama en höstdag i byn, Vacqueyras. Jag bad nämligen mina tre musketörer köra förbi och hämta provflaskor. Jag förklarade att gården var lätt att finna om man hittade brandstationen. Brandstationen heter Pompier på franska så det är bara att fråga efter den, förklarade jag. Pappa Willy gick av bilen på torget och med sin gestikulering och franska parlör sade han med hög röst med flera repris: **POMPIERS!** Det blev lätt panik. Befolkningen trodde ju att det brann i knutarna!

Eric är stolt över sina gamla Grenacheplantor, brukar jorden utan kemikalier och alla hans druvor är handskördade. Eric intresserar sig och oroar sig för klimatförändringen. Han berättade att han förlorat en odling som var 110 år. Vinplantorna frös ihjäl. Det var inte den kalla temperaturen som tog kål på dem utan en alldeles för häftig temperaturskillnad. Från en dag till en annan, i början på februari, gick temperaturen från 22 grader ner till minus 8! De stolta plantorna hade stått och gett druvor i 110 år och dog över en natt! Efter filosoferande runt detta trista fenomen har Eric börjat plantera in lite vita druvor bland de röda. En rustik vitvins-druva, som dessutom ger friskhet till Grenachen med sin risk för hög alkoholhalt. När inte Eric tar hand om sina druvor eller vin är han antingen ute och kör motorcykel eller sitter på sin terrass och tecknar. Det är Eric som ritat alla sina etiketter. Eric gör vin på endast tre hektar så flaskorna är svårfunna, men här kommer de!

Vitt Les Premices

2019

Vin de Pays

21,50 Euro

Många druvor, Marsanne, Rosanne, Grenache Gris, Vermentino, Viognier, Carignan Blanc, Clairette et Picadrin, en druva jag aldrig hört talas om, men vilket sött namn. Är enligt Eric en inhemsk vit druva som användes mycket i början av 1900-talet. Guldfärgat vin. Stor näsa, mogna gula frukter, aprikos och bred mun. Nästan som den kända bredflabbade grodan (härlig historia). Känner nästan tanniner på tungan. En liten beskhet i finalen drar ut på aromerna och smaken. Stort vitt vin. Kan lagras upp till 4 år.

Rött Pichots Roucas

2020

Vin de France

11,50 Euro

1/3 Grenache, 1/3 Syrah, 1/3 Carignan. Eric säger själv att avkastningen är för låg för att vara lönsam men mer än tillräcklig för att göra ett gott vin. 70 % av druvorna är avstjälkade, 50 % av Carignan vinifieras i hela klasar. Kort maceration och sedan mognad 6 månader på betongfat. Dov men artig näsa. Kryddor, frukt och härlig "dammig" känsla på tungan. Inget stort vin men tilltalande och trevligt. Perfekt till lättare måltid eller aperitif med lufttorkad skinka, parmesanchips och oliver. Endast 102 flaskor.

Rött Les Grands Chemins

2019

Vin de France

15 Euro

50% Grenache, 40% Gammal Carignan, 10% Syrah. Istället för att vinifiera varje druva för sig själv, blandar Eric alla druvorna direkt vid skörden och de får jäsa tillsammans. I de flesta fall väljer vinodlare att vinifiera druva för druva och sedan blanda efter anpassad procenthalt efter provning. Låt oss jämföra med en välagad ratatouille. Vissa kockar hävdar att man måste bryna varje grönsak var för sig innan man blandar dem. Andra kockar säger att smaken blir bättre om alla grönsaker (och tomat! om vi ska vara noggranna) lagas tillsammans. Alla druvorna är här avstjälkade. Sedan mognar vinet på betongfat i 8 månader på betongfat. Näsan har mörka bär och lite enbär. Känner en läcker höstkänsla när jag provar det. Får nästan lust att sitta vid brasan. Ett "luftigt" och kryddigt vin samtidigt. Med i Höstens VinPaket.

Rött La Grande Terre

2019

Vacqueyras

20 Euro

60% Grenache, och 20% Syrah, 20% Mourvèdre. En annan mark och äldre plantor ger mindre avkastning. Alla druvorna är avstjälkade. Eric väljer att mogna vinet längre, dvs 18 månader. Vinet har härlig mörk-lila-röd färg. Något saftiga toner i näsan men med härlig tät mun med svarta vinbär och andra mörkröda bär. Också lite läder och en bit lakrits i final. Vi provade vinet ena dagen och dagen därefter var vinet ännu bättre. Kraft och elegans samtidigt. Gott vin!

BOURGOGNE

Domaine Antoine Oliver

SANTENAY

EKOLOGISK ocertifierad



Antoine är en mörkhårig man, ganska stilig. Han har ett stort födelsemärke på nedre kind och hals. Vilket är anledningen till att han döpt ett av sina viner till: "Den röda sidan". Ett annat vin har han döpt till de två kalkonerna, efter sina två döttrar. Ytterligare ett har han döpt till "Temps de C(e)rise" som betyder "Körbsbärstiden" men utan "e" blir ordet "Kristiden"! Han har en underbar humor och ett medryckande skratt. Förutom detta är Domaine Antoine Olivier en ganska klassisk domän i Bourgogne. Antoine ärvde vingården 2003 av sin far. Hans syster ärvde också vinmark, men det var bara Antoine som var övertygad om att gå över till ekologisk odling. Santenay är inte den mest kända appellationen i Bourgogne vilket vi tycker är jättebra för priserna är inte så förfärligt höga. Till detta kommer att Antoine är en attans duktig vinodlare så vi tycker alla hans viner är prisvärda. Hans kommunala appellation smakar som en 1 er Cru och hans 1 er Cru smakar som en Grand Cru.

Antoine säger själv att han hoppas ni har lika stort nöje att dricka hans viner som han har att göra dem. Han poängterar också att perfektion inte är hans motto. Hans viner ska avspejla terroir, miljö och vara ärliga. Antoine handskördar alla sina druvor och slutade att använda ogräsbekämpning och pesticider redan 2005 men han har inte bett om ekologisk certifiering. Han menar att det inte ska kosta mer att arbeta jorden på rätt sätt. Dock är det inte lätt att hitta rätt som konsument om man inte läser VinBladet! Här kommer fyra Santenay och två viner till från Antoine i begränsat antal.

Vitt Les Deux Dindes

2019

Bourgogne

18,50 Euro

Endast Chardonnay. Vinet mognar länge, 18 månader på äldre, stora ekfat 350-600 liter i ett år och sedan 6 månader på stålfat före buteljering. Trevlig näsa, känner lite sol i dofterna och mogna gula frukter. Till och med lite päron, nästan lite piggelin och annanas! Rak attack och bra balans. Honungsmelon och citron. Bör drickas inom tre år. (60 fl)

Vitt Rully Saint Jacques

2018

Santenay

23,50 Euro

100 % Chardonnay. En liten appellation i södra Côte Chalonnaise som också är en prisvärd vit Bourgogne. Också mognat 18 månader på jästfällning. 20 % av ekfaten är nya. Näsan blyg i början, sedan vita blommor och citrus. En del kolsyra i mun, men om det stör, luftas det snabbt bort. Högre syra än de två kalkonerna. Citrus och grapefrukt. Ett djupt, gott vin med angenäm final. (120)

Vitt Santenay "Clos des Champs Carafe" 2018

Santenay

26,50 Euro

100 % Chardonnay. Antoine gör tre olika vita Santenay och det är inte lätt att välja vilken som ska presenteras. Här kommer två olika i skiftande stil. Också mognat 18 månader. Här med 25 % nya ekfat. Smör och brioche i näsa. Syrlig attack, sten, ostronskal, mineral och citrus. Färsksmandel i final. Stort vitt vin. En av mina favoriter på gården. Till rätter med gös i gräddsås, fågel och sniglar. Bör drickas inom 5-6 år. (60 fl)

Vitt Santenay "Les Côteaux sur la Roche" 2018

Santenay

28 Euro

100 % Chardonnay. Vinplantorna växer på en kraftig sluttning. Också mognat i minst 18 månader. 25% på nya ekat, 25% ett vin-gamla, 25% på två vin-gamla och 25% på tre vin-gamla ekfat. Rostade toner i näsa med lite champinjoner, flinta, uppvärmt smör. Bred attack, kryddigt och generellt bredare vin än föregående. Kan provas till ost. Bör drickas inom 5-6 år.

Rött Santenay "Le Temps de C(e)rise" 2018

Santenay

24 Euro

Här kommer Körbsbärstiden eller Kristiden, välj namnet ni önskar! Endast Pinot Noir. Ingen pigeage. Macerationen sker ödmjukt. Ett år på ekfat. 20% nya ekfat resten på äldre ekfat. Vinet är varken klarat eller filtrerat. Charmig näsa, mogna jordgubbar, körbsbär, mörka bär och lite svartpeppar. I mun även här mogna bär och sedan kryddor och kryddnejlika. Börjar som en charmör och avslutar som en kurtisör. (60 fl)

Rött Santenay "Les Charmes" 2018

2018

Santenay

29,50 Euro

Endast Pinot Noir. Börjar jäsningen vid låg temperatur. Mognad 14 månader på ekfat. 1/3 nya ekfat, 1/3 ett vin-gammalt, 1/3 två vin-gammalt ekfat. Sedan 8 månader på stålfat. Elegant näsa! Stor, mjuk attack, också med mogna bär som jordgubb, körbsbär, lite vanilj, och mer ömhet än föregående vin. Ännu mer charm och stil! Underbart gott att dricka nu och i 5 år framåt, tycker jag. (48 fl)

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine Guilhem Barré

CABARDÈS

EKOLOGISK och NATURE

Ibland hänger ens vinrelationer på en tråd. Och i detta fall på en musikalisk sträng. Guilhems första årgång var 2008 och ryktet om en begåvad kille kom från Raymond och Claude som gav honom råd i början.

Första gången vi besökte källaren var på en vinresa 2012 tillsammans med ett vingång. Sedan dess har vi flera gånger varit på vingården som bara ligger tre mil från huvudkontoret i St Papoul. Cabardès är samma appellation som Domaine de Cabrol men den stora skillnaden är att Guilhem har Merlot-plantor vilket inte finns på Cabrol. Vi påminner om: för att göra en Aop Cabardès måste vinet innehålla minst en Medelhavsnära odlad druva och en Atlantkustdruva.

Guilhem arbetar alla sina druvor ekologiskt och är ensam på vingården, ingen anställd. Alla druvor är handskördade och endast vildjäst används. Han skulle från början göra karriär inom psykologi, men eftersom studierna låg långt efter festandet och hans passion för vin kapade Guilhems moder all finansiell hjälp efter att han gått om andra årskursen tre gånger. Utan studiepengar lyckades han som tur var komma in på en praktisk-vinteknisk linje och fick praktikplats hos Alain Brumont i Madiran. Här lärde han sig att göra vin. Vilket gav en anställning på ett kooperativ i närheten av Carcassonne, det var då han började leta vinmark. 2004 vinifierade Guilhem fyra hektar och nu har han totalt 6,5 hektar.

Hans vinkällare är nybyggd, ligger bredvid hans vinplantor och är en hyllning till en stor musiker. Även hans viner är en hyllning till samma musiker. Vid en provning berättade jag denna historia med ett fatalt misstag, jag tog fel på musikern! Och hur kunde jag göra det? Färgerna på hans vintankar och hans etiketter är gula, gröna och röda, Marleys färger och jag står framför Guilhem och talar om att han är en stor fan av Bob Dylan!! Guilhem tittar på mig och säger: - Vet inte om jag kan ge dig tillförlit att sälja mina viner i Sverige? Lyckligtvis sade han det med glimten i ögat.

Guilhem är gift med Beatrice och har två döttrar. Guilhems viner är alla ekologiska och "nature". Nature betyder att han bara använder vildjäst och använder ytterst lite svavel. Det kan också betyda att vinerna innehåller lite kolsyra, vilket ni lätt luftar bort. Naturviner kan dessutom, för att skydda sig för syre, "reduktiv". Det innebär att vinet doftar stall. Detta går också att lufta bort men då krävs i de flesta fall att vinet läggs på karaff.

Vitt Depuis le Temps 2020

Vin de France

14,50 Euro

70% Chardonnay och 30% Viognier. Det enda vita vin som Guilhem gör sedan 2018. Första gången vi presenterar det. Färgen är nästan guldfärgad. Näsa med aprikos, rund attack och finalen bidrar med mandel och en liten kärvhet som gör att smaken blir längre. Prova det till sushi. Ska drickas inom två år.

Rött Peyrier

2020

Vin de France

12 Euro

100 % Merlot. Vinifierat och syftet att vara ett lätttryckt rött vin. Näsan liten (som min...), men färska, röda bär i mun. Fruktigt, röda vinbär och friskt. Passar som aperitif. Till grillad kyckling eller lättare rätter. Bör drickas inom två år.

Rött La Dentelle

2018

Cabardès

14,50 Euro

80% Syrah och 20% Merlot. Vinifierat i målat stålfat. La Dentelle är ofta "reduktivt", doftar stall och har kolsyra. Syrah är en druva som speciellt är känslig för "rediction". Dentelle är gjort helt utan svaveltillsats. Om ni är nyfikna på att prova vinet, lägg det på karaff och upplev vad som händer efter ett tag. Då kommer mogna bär, svarta oliver, kryddor och lagerblad fram.

Rött Sous le Bois

2018

Cabardès

14,50 Euro

80% Merlot och 20% Syrah. Vinifierat i färgat stålfat. Här har jag aldrig upptäckt reduktivitet eller stalldoft. Tvärtom är det en generös näsa med mogna frukter och kryddor. Lite kärnsma. Bra balans och ett utomordentligt vin till en god köttbit. Var med i Vinters VinPaket i fjol. De första 180 flaskor beställda är av årgång 2018, sedan byte till 2019.

Rött Fantasie Singulier 2019

Cabardès

14,50 Euro

Cabernet Sauvignon, Merlot och Syrah. Ingen av druvorna är avstjätkade. Hoppsan, vilken näsa. Känns lite som man går en promenad på en vulkan. Rökgig och fruktig, kolsyra i mun och ett vin som sticker ut på alla håll med stor energi. Vet inte riktigt varför men det är ett vin jag gillar.

Rött Natural Mystic

2019

Cabardès

17,50 Euro

There's a natural mystic, Blowing through the air, If you listen carefully now you will hear. Detta är inledningen på BOB MARLEYS sång. Vinet är också gjort på Merlot och Syrah som de föregående, men här letar Guilhem efter ännu mer koncentration. Skalkontakt i 30 dagar sedan lagrat på ekfat. Man känner lite ekfatslagring i näsan, men inte så mycket i mun. Mörka mogna frukter och lite vanilj. Mycket vin för pengarna. Naturvin eller inte, detta kommer alla vinälskare att tycka om. Drickes gärna med Jamaicansk Jammin och stämningen No Woman No Cry. Mycket vin för priset.



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 cuvéeer från dessa odlare om de finns disponibla på gården. Om så önskas, skicka förfrågan per mail.

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.

Vitt Château Guilhem Pot de Vin Chardonnay **Vin de France** **11,10 Euro**
Mestadels Chardonnay. Pot de Vin betyder vinpava och muta på franska. Flaskan är i en annorlunda, trevlig form. Här köper de in druvorna från en mark som ligger lite högre upp än deras andra Chardonnay "Famille". En trevlig Chardonnay i bra balans med mogna toner av vita blommor och citrus. *Ekologiskt*

Vitt Château Guilhem Prestige Blanc 2020 **IGP d'Oc** **14 Euro**
Två druvor Chardonnay och Sauvignon Blanc. Sauvignon Blanc har legat en tid med skal och Chardonnay har pressats direkt. Jag tycker att 2020 är mer intressant och elegantare än de föregående årgångarna. Harmoni mellan syra, frukt och fetma. Citrus, vita blommor med päron och mogen vit persika i mun. Trevligt. Med i VinPaketet. *Ekologiskt*

Vitt Maxime Magnon La Bégou 2020 **Aop Corbières** **28,50 Euro**
50% Grenache Gris, 40% Greanche Blanc och 10% Carignan. Detta är ett av mina absolut favorit vita viner från Languedoc. Maxime Magnon har vi följt sedan hans första årgång 2004. Från en okänd vinodlare som gjorde svårdruckna viner i början har han nu blivit en av de hetaste namnen i den franska Naturvinsvärlden. Alla druvorna är handskördade och endast vildjäst används. Efter skörden jäser La Bégou i äldre ekfat. Näsan är inte generös men väldigt intensiv. Vita frukter och blommor om vartannat. Kvitten och vårblommor. Munnen är generös, len och djup samtidigt. La Bégou vinner på att luftas. Gott vin. *Ekologiskt & Natur*

Vitt Bubbel Grange Tiphaine Nouveau Nez 2019 **Aop Montlouis PET NAT** **19,50 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 pétillant naturel. I stället för att jäsa två gånger som Champagne och Crémant (första jäsningsen för alkohol och andra jäsningsen för bubblorna) så jäser denna bara en gång. Vinet lades på flaska när det fanns 14 g socker kvar. Då fortsätter vinet 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! Nouveau Nez har varit med i två SommarBlad med succé. För er som önskar en något annorlunda bubblande. 36 flaskor tillgängliga.

Vitt Dessertvin Domaine les Conques Casa del Perruquer **VdN Rivalsaltes Ambré Hors d'âge** **22 Euro**
Ett sött vitt vin. 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 jäsningsen, men inget svavel! 80-100 g socker/liter. Ett perfekt dessertvin, (eller i stället för en dessert) med massor med aromer! "Ursprungsvinet" har lagrats i stora ekfat under 11 år! Pomerans, apelsin, honung, kanel, kola, valnötter, tobak & 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. *Ekologiskt & Natur*

Rosé Domaine Girard Garriguette 2020 **Aop Malepère** **12,70 Euro**
100 % Cabernet Franc och en rosé de saigné. Påminner om att en rosé de saigné gör man utan att pressa druvorna. Man öppnar kranen för att låta det ljusröda/rosémusten rinna av. När man stänger kranen låter man resten jäsa kvar till rött vin. Färgen är ljusrosa-orange. Mogna bär och rund i mun, lite sötma i attack. Ett rosévin som passar till mat. Kycklingsallad, grillad kyckling, gambas är några exempel. Ska drickas 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 uppbundna 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, samma pris.**

Rött Domaine de Boède Pavillon 2019 **Aop Cabardès** **9,80 Euro**

Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot och Cinsault. Handskördat, prisvärt vin. Alla druvor avstjälkade. Mognat 6 månader på betongfat. Ett vin i fin balans med frukt och garrigue. Bra vardagsvin. Bör drickas inom två, tre år.

Rött Bodega Tandem Inmune **Doc Navarra/ Spanien** **11 Euro**

100% Grenache från en modern spansk vingård, Tandem. José fader var en stor vinhandlare. När de sålde firman, byggde José sin drömkällare i den lilla staden Estrella, några mil från Pamplona. Här gör han viner med passion och övertygelse. Inmune är en effektiv Grenache med mognad och finess. Ytterst lite tanniner och mycket röd frukt. Prisvärt.

Rött Domaine de Cabrol Cuvée Requieru 2018 **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 första 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 Château La Négly La La Côte 2019 **Aop Languedoc, La Clape** **12,60 Euro**

Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah. Alla Medelhavsnära druvorna förutom Cinsault. Utmärkt vinmakande som vanligt på Château Négly. Balans mellan frukt, textur, struktur och tanniner. En utmärkt kompanjon till en god entrecôte. Mycket prisvärt vin.

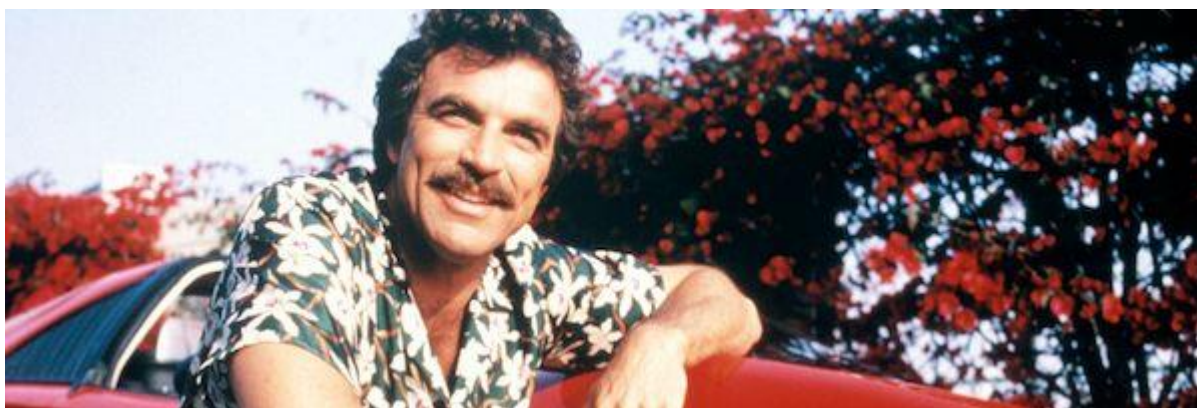
Rött Wilfrid Rousse Bois de Beaumont 2018 **Aop Chinon** **14,50 Euro**

100% Cabernet Franc. Vinplantorna är femtio år gamla. Lång vinifiering och sedan lagrat 12-18 månader i ekfat. Vacker mörkröd färg. Paprika, röda bär och lite kryddighet. Trevligt vin. Normalt sett är det Les Puys som jag föredrar på gården men årgång 2018 tycker jag att Bois de Beaumont briljerar. Kan lagras upp till fem, sex år. Säkerligen god till lammstek med vitlök klädd i skjorta.

Rött Matthieu Barret Petit Ours 2020 **Aop Côtes du Rhône** **17 Euro**

100% Syrah. Vinet heter Lilla Björn, för odlaren kallas så av sina vänner. Från kalk och lerjord vid byn Visan. Endast vildjäst och alla druvorna är avstjälkade. Mognat på betongfat. Liten extraktion men marken är rik och ger ett fylligt, kornigt, örtigt vin. Ett Naturvin (mindre än 30mg SO2 per liter) som är väluppfostrat och korrekt. Ingen antydan till stalldoft. Gott och charmigt vin.

Ekologiskt & Natur



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

☆ **Jean Baptiste Senat La Nine** **2020** **36 Euros**
Carignan, Grenache, Cinsault, Syrah.

☆ **Antoine Oliver, Santenay Les Charmes** **2017** **62 Euros**
(perfekt, lätttryckt, sommar-rött vin med vänner. Ska drickas vid 15 grader)

☆ **Matthieu Barret, Petit Ours** **2020** **35 Euro**

Vitt

☆ Antoine Olivier, Rully

2017

49 Euro

Bubbel

☆ Domaine Laurens Clos de Demoiselle

30 Euro

bubbelOOOOOOOOOoooOOOOOooooOOOooooOooooooooOOOooooooooOoo

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 upfunnit «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 endast 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. 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, 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

Crémant de Limoux

13,50 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 med bubbel.

Vitt Le Clos des Demoiselle

Crémant de Limoux

15 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.

BubbelOOOOOOOOOoooOOOOOooooOOOooooOooooooooOOOooooooooOoo

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 två champagner från två olika champagnehus som gör utmärkta champagner med stor respekt för vår moder jord.

Vit Champagne Gerbais Cuvée Réserve Brut

75 cl - 29 Euro / 375 ml - 19 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 harmomi. Ytterst angenäm Champagne.

Vit Champagne Fleury Fleurs d'Europe

36 Euro

85 % Pinot Noir och 15 % Chardonnay. Detta har serverats på Nobelmiddagen i Stockholm, cuvéen heter Europas blomma. Här är ingen dosage tillsatt så detta är en Champagne Brut Nature. Komplex näsa, mer grillade toner. Också mycket friskhet. Sockerhalten är under 2 gram! *Ekologiskt & Biodynamiskt*

bubbelOOOOOOOOOoooOOOOOooooOOOooooOooooooooOOOooooooooOoo



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 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) 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.

HÖST PAKET

INNEHÅLLER 6 VITA OCH 12 RÖDA BEHAGLIGA VINER

6 x Guilhem Prestige Blanc – se text under GenuVina

6 x Air - se text under Remejeanne

6 x Grands Chemin se text under Roucas Toumba

242 EURO

VINPROVAR PAKET – FIRST TIME ?!

3 olika druvar, från 3 olika regioner - alla röda, två flaskor av varje vin.

Viner ni troligtvis aldrig provat förr

(endast 60 paket tillgängliga)

105 EURO

2 x Vin de France, Emmanuel Haget, Palabres (17,50 euro)

100% Pinot d'Aunis. En utrotningshotad, fräck, frisk, ljus druva med vitpeppar i final så det sjunger om det.

Från Loire

2 x Vin de France, Matthieu Barret, Je suis ton Père (22 euro)

100% Dureza. Med Dark Vador på etiketten! Också en utrotningshotad. Dureza är fader till Syrahdruvan och mer rustik i stilen.

Från Rhône

2 x Vin de France, Les Païssel, Cinsault (13 euro)

100% Cinsault. Ok, Cinsault är lite vanligare men sällan förekommande i 100%. kanske har ni provat den innan, speciellt om ni köpte den i Sommarens VinBlad. Stora druvar med mycket juice. Fruktigt och gott!

Från Languedoc.

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, UNDERBAR HÖST!!
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 19 sept klockan 12.00

- 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)
- Vid 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 €