

VinBlad

Sommar 2021

Bonjour VinVänner,

Nu sitter jag här (på nytt) med ett glas vin framför tangentbordet. Sedan ni fått era VårViner har tiden runnit i väg med kontorsjobb, fakturering och deklarationer i alla dess former och i två olika tungomål.



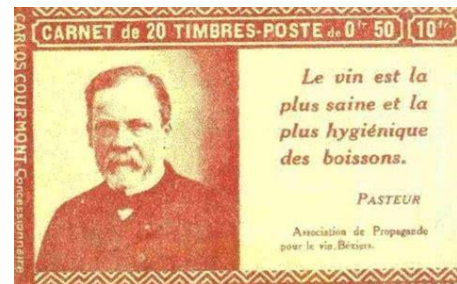
Därnäst har vi med energi botaniserat bland viner, pratat med vinodlare, förhört oss om buteljeringsdatum, provat, diskuterat, rekognoserat, spanat, studerat och granskat olika viner och provat om igen och igen, innan vi slutligen bestämmer oss för vilka viner som ska presenteras i Sommarens VinBlad.

Det som återstår i nuläget är att skriva inledningen. Det finns så mycket att berätta om i denna unika, passionerande och levande vinvärld. Så vad ska man välja?

Den stora betydelsen om "Le terroir" eller vad är "Terroir", vad är en appellation? Varför finns Inao (se under vinodlaren Paissel)? Vad är skillnaden mellan naturviner, ekologiska viner och biodynamiska? Varför går vissa vinodlare tillbaka för att arbeta sina vinplantor med häst? När ska man lägga viner på karaff? Vad är garvsyra? Vad är polyfenoler? Varför väljer vinodlaren att handskörda eller använda endast vildjäst? Varför används svavel vid vintillverkning? To be ekfat or not to be ekfat? Inte lätt att välja? Och vinet sinar i mitt glas. Eftersom världen just nu rör sig mest om virus, kemi och biologi har jag nu tagit beslutet att skriva en liten hyllning åt en känd fransk vinälskare och kemist. Till att börja med kommer två av hans mest kända citat.

"En flaska vin innehåller mer filosofi än alla böcker i världen."

"Vin är den mest sanitära av alla drycker"



Louis Pasteur (1822-1895) är den man som kanske betytt mest för den moderna vinindustrin. Innan Louis upptäckte trodde man på spontanutveckling. Denna teori handlade om att allt liv kunde spontant uppstå i allt organiskt material. Livet i druvan uppstod när sockret blev förvandlat till alkohol. Men efter att vår käre Louis hade gjort experiment där han sög ut druvmust med sterila nålar och sedan behöll vätskan i ett slutet kärl, sprack teorin om spontanutveckling. Ingen förvandling från socker till alkohol skedde. Däremot bekräftade det Louis teori om att det finns osynliga mikroorganismer på druvans skal och att de även kunde arbeta helt utan syre.

När mikroorganismerna/jästsvamparna kommer i kontakt med sockret i druvmusten sätter jäsningen och förvandlingen från druvmust till vin i gång. Processen avslutas naturligt när sockret tar slut.

Vilket bekräftar att om man bara använder den naturliga jäsningsprocessen för att göra vin så är alla vin TORRA OCH UTAN SOCKER (maximum 2 g socker per liter)

Alla vita, rosé och röda viner i VinBladet har under 2 g socker förutom dessertvinet.

Louis Pasteurs arbete anses vara grunden för mikrobiologi och studier av bakterier och deras spridningssätt. Merci Louis!

Får jag lov att avsluta med ett rim?

Vaccin är troligtvis ingen riktig medicin,
kanske är det bättre med en apelsin?
Men gott vin är en höjdares vitamin!
Uttänkt av en blondin
utan hjälp av vare sig maskin eller bensin.

I Sommaren VinBlad presenterar vi viner från olika håll i Louis Pasteurs Frankrike. Bourgogne, Bordeaux, Loire, Languedoc, Champagne, Rhône för alla väderlekar, sällskap och humör.

Fransk-Svenska hälsningar, My, Larne och Willy

LANGUEDOC ROUSSILLON



DOMAINE LES PAÏSSEL ST CHINIAN

EKOLOGISKT

Här presenterar vi en mindre vingård. Vi träffade Vivien när han arbetade hos Pierre Cros. Men innan dess hade han arbetat både i Californien och i Sydafrika. Han köpte, till en början, en hektar som senare blev till fyra tack vare ett arv från farfadern och numera har fyra blivit tolv. Appellationen St Chinian finns både på kalk och skifferjord. Alla vinstockar på Païssel är gamla och krokiga och växer enbart på den spröda skifferjorden. Skifferjord påminner om brunfärgad smördeg och ger ofta ett djup i vinerna. I Païssels viner finner vi djup och karaktär. Åldern på vinstockarna är för de yngsta 30 och de äldsta 100 år.

Alla plantorna är beskurna enligt "gobeletmetoden" dvs att de inte är uppbundna på ståltråd. Vinplantorna står vid en stödpinne gjord i kastanjetråd. De heter païssel på occitanska, vilket också är namnet på deras vingård.

Vivien renoverade och öppnade upp den gamla familje-vinkällaren som varit igenbommad i över 15 år. Han arbetar tillsammans med sin flickvän Marie och de gör allt arbete själva. Alla deras viner är handskörade och inför skörden ber de familj och vänner komma och hjälpa till. Deras första årgång var 2011.

Hektaren med vinmark som de ärvde från farfadern hade varit utanför familjen i över 20 år och arbetats av en kooperatör som långt ifrån använde de biologiska metoderna. De tog fem år att få vinplantorna till att må bra och ge kvalitativa druvor. Redan efter första året upptäckte de att flera olika vinsorter var planterade på samma fält. Därav några vita. De bokförde de olika vinsorterna men lyckades inte finna namnet på en sort. De kallade på hjälp utav INAO (Institut National des Appellations d'Origine, det nationella institutet för ursprungsappellationer) som kom och tog prover och granskade plantans DNA. De visade sig att druvan heter Gibi och är högst sällsynt (användes däremot innan vinlusens förkrossande ankomst) och den dessutom förbjuden av INAO.

Marie och Vivien vill skydda utvecklingen och ympar fler plantor som de sedan planterar tillsammans med Grenache Blanc trots att det är förbjudet. Därför heter deras vita vin: **Rör inte min Gibi!**

Vitt Touche pas au Gibi 2020 **Vin de France** 16,50 Euro

Här finner vi den förbjudna druvan Gibi med Grenache Blanc. De gör endast maximalt 1 500 flaskor per år. Näsan är lite blyg. Persika, gula äpple och syra på plats. Bred smak. Finalen, en ympa äpplekärnor som ger längd. Bör drickas inom två år.

Rött Le Banel 2019 **St Chinian** 11 Euro

Hälften Carignan och hälften Grenache. Vinplantorna växer 150-250 meter över havet. Mörk, mullig näsa. Kryddig mun och mörka frukter. Timjan i final. Gott och trevligt vin med karaktär. Bör drickas inom fyra år.

Rött Le Cinsault 2020 **St Chinian** 12,90 Euro

Endast Cinsault, en druva som gör stora klasar och stora druvor. Används ofta till att göra roséviner eftersom den ger lite färg och diskreta tanniner. Detta är ett nytt vin på gården och jag föll direkt för dess charm. Ett mjukt rött vin som ska drickas svalt (15-16 grader) och med nöje. Fruktigt, lätt, hallon. Bra till grillad fisk, apéritif och lunch eller tidig kväll. Sällskapligt sommarvin.

Rött Païssel 2018 **St Chinian** 15,50 Euro

35% Carignan, 35% Syrah, 15% Grenache och 15% Mourvèdre. Carignan och Grenache har lagrats på stålfat. De andra två har mognat på äldre ekfat. De gör 6 000 flaskor per årgång. Avkastning 25 hl/ha. Behaglig näsa. Fukt, tobak, örter. Tanninerna är aktuella och ackompanjerar aromerna, tillsammans bildar de ett vin med personlighet.

Rött Les Jalouses 2018 **St Chinian** 15,50 Euro

Är framförallt en plätt med Carignan som är planterad för över 100 år sedan! De stockar som går bort ersätts av antingen Grenache, Cinsault, Mourvèdre eller andra bortglömda arter. De gamla stockarna är så ömtåliga att ingen traktor får komma nära. Vivien och Marie arbetar "Les Jalouses" med en mula. De gör cirka 1 500 flaskor per årgång. 15 hkl/ha! Vinet har mognat på stålfat. Mörkrött, nästan svart vin. Björnbär, björnbärssylt, en antydning till lakrits. Kraftigt, mogna tanniner och virilt. Mycket vin. Mycket nöje. Bör drickas som sista vinet under en kväll. Kan lagras upp till 8 - 10 år.



Det första Eric säger när jag väl hittat hans vinkällare uppe i bergen är: "Vin är samma sak som vinplanta. Det enda jag gör i källaren är att provsmaka vinet och fylla på tunnorna för att oxidering inte ska ske." På min följdfråga om hans val av ekologisk odling var en självklarhet när han på 80-talet tog över gården efter sin pappa svarar han: "Ja! Min fader odlade redan ekologiskt men av andra anledningar än jag. Jag kommer så väl ihåg en dag när han kom hem från staden (Perpignan) och berättade att vinteknikern ville sälja ett så kallat underverks-medel som stoppade vinplantans alla möjliga sjukdomar. Men min fader tyckte att det var alldeles för dyrt medikament, en liter kostade lika mycket som en dagslön och våra vinplanter är friska! Vinteknikern hade dock hävdat att sjuk-

domarna skulle dyka upp inom kort. Eric fortsätter: "Jag kommer ihåg ett år då vi besprutade mot sicadelfjärilen. Vilken katastrof! Behandlingen satte hela ekosystemet i obalans och vi fick stora problem med en annan larv i stället. Det tog två år för naturen att komma på rätt spår igen.

Eric's vingård ligger uppe på de högsta sydligaste sluttningarna i Pyrenéerna. Från vilket håll man än kommer erbjuds en timmes bilkörning på små, kurviga vägar. Vinodlingarna ligger på 450-650 meter över havet. En del av dem har havsutsikt vid fint väder. Deras geologiska situation och Syd-Frankrikes klimat bidrar till att det är "enkelt" att odla ekologiskt. Över 300 soldagar om året garanterar mognad samtidigt som vindar och kyliga nätter håller sjukdomar borta. Det är inte de små larverna eller mögelsvampar som hotar Eric's vinplanter utan betydligt större "rovdjur". Problemen är rådjuren som äter de nya, krispiga skotten på våren och vildsvinen som mumsar i sig de söta druvorna på hösten. Eric har planter på tre olika platser och har lyckats inhägna en av dem för att hålla djuren borta.

Arealen på vinplantorna är totalt 50 ha. Eric säljer en del av sina druvor för att få in kapital redan på hösten för att betala sina vinskördare. Eftersom hans druvor är ekologiskt stämplade får han bra pris och samma köpare tar allt de kan få. Eric behåller själv tillräckligt med druvor för att göra 60 000 flaskor om året. Vinkällaren ligger i det gamla familjehuset som är ett trevåningshus och på så vis arbetas vinet utan pumpning genom gravitation. Endast vildjäst används. Byn St Martin de Fenouillet har 34 invånare och Fenouillet betyder fänkål på franska och det växer vilt överallt. Även bland vinplantorna!

Vitt

Eos Blanc **2020** **Côtes du Roussillon** **13 Euro**

65% Grenache Blanc och 35% Maccabeu. På grund av klimatet och Eric's val av ekologisk odling med gräs mellan raderna ger plantorna liten avkastning. Hans vita Eos ger 22 hl/ha. Vinet har lagrats på gamla ekfat i 8 månader. Men ingen antydning till ek varken i näsa eller mun. I stället finner vi vita blommor, en nypa mandel. Munnen har en sprudlande karaktär för att skydda vinet i stället för att tillsätta svavel. Om det stör, är det bara till att lufta vinet. Vilken syra! Citrus och friskt. Bör drickas inom tre år.



Vitt Le Cistes **2017** **Côtes du Roussillon** **17 Euro**

Marsanne 20%, Roussanne 20%, Rolle 25% Grenache Blanc 25% Maccabeu 10%. Ytterst lite avkastning: 20 hl/ha, jag påminner om att man får lov att ha 60 hl/ha i Chablis! Vinet är både jäst och lagrat på gamla ekfat. Smör, hasselnöt, blodapelsin, persika. Ärlig attack. Mycket arom och en imponerande syra för ett sydfranskt vin. Ett vin som säkerligen kommer att bli fetare med åren. Mycket vin.

Rött

Eos Rouge **2020** **Côtes du Roussillon** **13 Euro**

80% Grenache och 20% Syrah. Även här liten avkastning 18 hkl/ha. Mognat 8 månader på äldre ekfat. En sådan charmig näsa! Blåbär, garrigue, björnbär. Mjuk attack och bred karaktär som kommer vid tredje klunk. Finalen är grov och charmig på samma gång. Prisvärt och gott!

Rött Le Passage **2019** **Côtes du Roussillon** **17 Euro**

80% Carignan. 10% Grenache, 10% Syrah. Blyg näsa till en början. Röda bär. Helt annan personlighet än Eos. Lite tuffare stil, men vinet öppnar sig efterhand. Kryddigt, tobaks och lagerblad, salmiak? Tanninerna följer med och finalen är något rustik som så ofta med Carignan druvan. Drickes vid mulet eller regnigt väder och innan 2025.

Rött Le Cistes **2017** **Côtes du Roussillon** **17 Euro**

40% Grenache Noir, 35% Syrah, 15% Carignan, 10% Mourvèdre. Endast 15-18 hl/ha. Vilket ungefär är drygt en flaska per planta! Vinifierat på betongtank och sedan lagrat 12-15 månader på ekfat. En fjärdedel är nya. Angenäm näsa, röda bär och lite vanilj. Ärlig attack, stiligt vin med mjuka tanniner. Gott.

BORDEAUX

CHÂTEAU DOMPIERRE

MÉDOC, PAUILLAC

LUTTE RAISONNÉ

Hur ska jag beskriva käre Michel och hans vackra fru Jocelyne, med smeknamnet Joss. Det enklaste sättet är att säga att Michel är en generös vinnlare i Bordeaux som har fötterna i sin terroir och huvudet bland stjärnorna men Michel är så mycket mer av allt. Han är en drömmare med stor humor. Michel älskar att få andra att skratta och själv bryta ut i skratt.

Det är en "open-minded" man, vilket är en karaktär sällsynt i Bordeaux. Han är jägare, gastronom, vindrickare, omsorgsfull, noggrann och älskar att dela med sig av sin kunskap. Monsieur Aroldi är född i Bordeaux men har inte ärvt något slott utan är en self-made-man som gjorde sitt före detta slott i Fronsac till ett erkänt vin i den franska gastronomi-världen. Vinerna från Fronsac serverades på de mest kända krogarna i Frankrike. Men Michel drömde om ett annat liv, ett liv där han vinifierade Cabernet Sauvignon istället för Merlot (huvuddruvan i Fronsac).

När hans renommé därav var på topp lade han ut sitt slott till försäljning. Han fick snabbt japp med ett napp!

Den sjätte mest förmögne familjen i Kina köpte deras slott och nu kunde Michel äntligen bege sig till Pauillac med kappsäcken fylld av pengar. De började med att köpa ett vackert hus och en underbar spis till Joss kök. Sedan byggde han sin drömvinkällare.

Samtidigt letade Michel upp den mark han ville köpa och började sedan budgivningen.

Nu lever Michel och Joss i Médoc och gör Médoc och Pauillac-vin.

Den första offentliga presentation på deras viner gjordes på Fouquet's, den kända restaurangen på Champs Elysée i Paris. Närvarande var bl a Philippe Faure-Brac, världens bäste sommelier 1992, en del kända vinnlare, inköpare från hela världen och Pinot Noir.

Michel och Joss säljer sitt vin på Elysée och de har provat vin tillsammans med Frankrikes tre senaste presidenter. Nicolas Sarkozy, Francois Hollande och Emmanuel (och Brigitte) Macron. Så här tycker Michel om de tre: "-Nicolas - ingen kommentar. Francois har härlig humor och Emmanuel är den enda som kan något om vin."

Vinodlingarna odlas med respekt för naturen. Alla druvor handskördas, de transporteras till källaren i kylbil och kyls ner till tre grader innan jäsning, endast vildjäst används och för att bevara frukten i druvorna görs ingen remontage under vinifieringen.

Vinerna är varma och ärliga precis som deras skapare.



Vitt Baron de Dompierre 2019

Entre deux Mers

17,50 Euro-

Michel har även lite mark i Entre deux mers. Från dessa plantor gör han 8 000 flaskor om året. Endast 100 % Sauvignon Blanc. En tredjedel får ligga kvar med skal ett tag och resten pressas direkt. Typiskt Sauvignon i näsa, krusbär, nässlor. Stor näsa och välkomnande mun. Trevlig syra och klingande ren. Gott. Bör drickas inom tre år.

Rött

Charmes de Dompierre 2018

Médoc

18,50 Euro

60% Cabernet Sauvignon och 40 % Merlot. Lagrat 12 månader på stora ekfat. Ingen klarning, ingen filtrering. Stor, oblyg, generös näsa. Mörka frukter, lite kakao i mun. Tanniner följer med i trevligt sällskap.

Rött

La Croix de Dompierre 2018

Médoc

21.50 Euro

85% Cabernet Sauvignon och 15% Merlot. Vinplantorna växer med utsikt över La Gironde. Lagrat på stora ekfat i 18 månader. Bär och blåbär med vaniljtoner i näsa. Stor, behaglig mun med final som varar. Lägg det gärna på karaff innan servering. Kan lagras i 10 år.

Rött

Château de Dompierre 2016

Pauillac

65 Euro

Endast Cabernet Sauvignon. Michel har köpt marken som ligger granne med Château Latour. En hektar i Pauillac kostar runt 2,5 miljoner Euros. Alla druvorna sorteras i en maskin som väljer bort icke mogna eller möjliga druvor innan de hamnar i tanken. Michel gjorde 11 760 flaskor och 400 magnum av årgång 2016. Godhjärtad näsa med mörka bär, lite läder kanske rent av lite svettig häst. Attacken är givmild och frikostig. Munnen fylls av flertal smaker, tanninerna är på plats och kommer att rundas av med tiden. Ett vin som kan lagras upp till 15 år. Dricker ni det nu ska det läggas på karaff. Stort vin och en angenäm Pauillac. Enligt säkra källor tycker både Brigitte och Emmanuel mycket om vinet.



LOIRE

Wilfrid ROUSSE

CHINON

EKOLOGISK



En del människor i vår värld har turen att födas i en välkänd vinfamilj i en känd appellation någonstans i vinvärlden.

I många fall har vinfamiljen drivit vingården från generation till generation och gjort viner traditionsenligt år från år. Samma cuvée görs år efter år. Ibland kanske den nya generationen tar sig friheten att vinifiera en ny cuvée, om inte så är fallet erbjuder gården ofta samma cuvée årtionde efter årtionde.

Wilfrid bestämde sig tidigt för att bli vinodlare men hade inte den omskrivna turen att vara sonen i en vinfamilj. Efter vingymnasiet var han fast besluten att göra sitt eget vin. Ett problem återstod och det var att « hitta » vinodlingar till salu och kunna betala för dem. Enligt konversationer på byns café ämnade « en 80-årig Madame » i grannbyn sälja sin hektar vinodling.

Men många odlare var ute efter denna vinmark som låg på en erkänd sluttning i Chinon.

Wilfrid ung, lång, mörkhårig, gick och presenterade sig för Madamen och efter en kopp kaffe och en nypa charm fick han reda på att fruns högsta önskan var att inneha en filmkamera. (VHS på den tiden, kommer ni ihåg?!)

Samma eftermiddag, köpte Wilfrid en filmkamera och fick på detta vis sin första hektar med vinplantor. Vid ett besök med en grupp vinbladsläsare fick vi den stora äran att prova Wilfrids första årgång! Året var 1985 och följande år kunde Wilfrid köpa några hektar till med hjälp av inkomsten från « Hollywoodvinet » och banken.

I dag arbetar Wilfrid drygt 20 hektar och odlingarna är ekologiska sedan 15 år. Alla hans viner är vinifierade över jord och transporteras sedan ner i en troglodytique-grotta 20 meter under jord där de lagras minst ett år på ekfat.

I Frankrike är Wilfrids vingård en av de mest erkända i Chinon. Före Covid-tiden åkte han upp till Paris varannan vecka för att leverera till stora Brassierier och kända krogar. Wilfrid säljer normalt sätt 30 000 flaskor per år bara i Paris!

Wilfrid är inte bara en av våra omtyckta vinodlare utan har även blivit en god vän under åren. Det är en nyfiken man och är alltid med på att prova vin från andra regioner och platser. Det är Wilfrid som har presenterat Michel på Château Dompierre för oss.

Wilfrids son, Victor har vinifierat sina första viner årgång 2020. Victor har turen att vara född i en vinfamilj men han har ännu inte bestämt sig om han tänker ta över sin faders skapande. Han tillåter han sig två, tre år att vinifiera och sälja inköpta druvor innan han bestämmer sig. Så tiden får utvisa om vi kan dricka andra generationens viner från Domaine Rousse...

Rött

Les Galuches

2020

Chinon

13 Euro

100% Cabernet Franc. Vinet kommer från yngre stockar, planterade längst ned vid Loire-floden på sandmark. Nypon i näsa med röda bär. Lite mjölktoner. Trevligt vin i bra balans. Drick det inte över 18 grader och inom tre år.

Rött

Les Puys

2018

Chinon

14,30 Euro

100% Cabernet Franc. För att det ska få vara ett Chinon-vin krävs att endast Cabernet Franc druvan används. Druvorna i Le Puys kommer från en annan mark och har högre koncentration än Les Galuches. Vinet har varit lagrat ett år på ekfat, men äldre ekfat och inga vaniljtoner känns. Näsan är till en början diskret. Sedan kommer paprika, järn, hallon. Bör drickas inom fyra år.

Rött Bois de Beaumont

2018

Chinon

14,50 Euro

100% Cabernet Franc. Annan mark, andra vinplantor som är femtio år gamla. Wilfrid vinifierar det lite olika. Han tar ut mer kraft här från druvorna, längre vinifiering och sedan lagras de 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

Clos de la Roche

2016

Chinon

20 Euro

100% Cabernet Franc. Vinstockarna är planterade 1950 och eftersom vinet heter Le Clos betyder det att en mur är byggd runt hela odlingen. Det är en av de mest kända markerna i Chinon.

Bladen plockas bort runt klasarna under försommaren för att druvorna ska få mer sol och högre mognad. Stor näsa och bred attack. Björnbär, lite lakrits, viol och tranbär med vanilj. Snygga tanniner som följer med. Ett Gastronomivin. Bra att dricka nu men kan lagras fram till 2028.

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 Château Laballe Terres Basses 2020 Igp Côtes de Gascogne 8 Euro
Ett sommarvin från Laballe. 40 % Gros Maseng, 30 % Ugni Blanc och 30 % Colombard. Mognat på stålfat. Framfusig näsa. Syrligt vin, kittlar lite på tungan. Ett utmärkt berså-vin när solen skiner. Ska drickas inom två år.

Vitt Château Laballe Sables Fauves 2020 Igp Landes 9 Euro
Sauvignon Blanc 30%, Gros Manseng 30%, Colombard 20%, Chardonnay 20%. Mognat på stålfat. Gula frukter, lite päron i näsa. Attacken behaglig och rund. En nypa aprikos. Passar till sushi. Prisvärt vin. Med i Sommarens Paket.

Vitt Père Caboché Petite Caboché 2020 Igp de Vaucluse 9,50 Euro
Emilies vita är tillbaka. 100 % Sauvignon Blanc mognat på stålfat. Krusbär, nässlor friskt och gott. Prisvärt. Ytterst trevligt sommarvin. Prova det som aperitif gärna med getost. En säker kombination.

Och tre trevliga vita viner från Château Guilhem...

Vitt Château Guilhem Sauvignon Blanc 2020 Igp d'Oc 10,50 Euro
Endast Sauvignon Blanc och en ytterst trevlig och effektiv sådan. Bra balans mellan krusbär, nässlor, syra och rundhet. Mycket prisvärd. Bör drickas inom tre år. *Ekologiskt*

Vitt Château Guilhem Chardonnay 2020 Igp d'Oc 10,50 Euro
Endast Chardonnay. Mognat på stålfat och välkänd av våra VinVänner. Citrusfrukter och friskhet. Ett vin som passar till apéritif eller lättare fisk och kyckling rätter. Också Prisvärt. Bör drickas inom två år. *Ekologiskt*

Vitt Château Guilhem Pot de Vin Chardonnay 2020 Vin de France 11,10 Euro
Nytt vin från vår käre Bertrand. 2019 var den första årgången. 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*

Och tre uppriktiga, goda vita viner från Grange Tiphaine...

Vitt Grange Tiphaine Trinqu'âmes 2020 Touraine 13 Euro
100% Sauvignon Blanc. Handskördat. Mognat på glasfiberfat. Vinifierad med vildjäst och ytterst lite svavel vid buteljering. Rättfram attack, krusbär, grapefrukt och harmoni. Gott, somrigt och glatt. *Ekologiskt och biodynamiskt*

Vitt Grange Tiphaine Clef de Sol 2019 Montlouis sur Loire 22,50 Euro
Handskördat från 80 år gamla Chenin Blanc-plantor. Vinifierad med vildjäst och på gamla ekfat och ytterst lite svavel vid buteljering. Ingen nämnvärd ekfatsprägel varken i näsa eller mun. Men tack vare jäsning på ekfat har vi ett lent, runt vin med mycket aromer. Bör öppnas en timme innan njutning. Gastronomi vin. Kan lagras 5 - 7 år. *Ekologiskt och biodynamiskt*

Och ett klassiskt och härligt från Alphonse...

Vitt Alphonse Mellot Moussière 2020 Sancerre 23,50 Euro
Endast Sauvignon Blanc som i alla Sancerre-viner, men för oss är Alphonse en av de absolut mest skickliga vinmakare. Det mest minutiösa arbetet sker bland vinplantorna och i vinkällaren. Hälften av vinet är lagrat på ekfat men det tar inte överhand, det ger bara ett underbart djup i vinet. Friskhet, balans och aromer ger ett utomordentligt resultat. Bör drickas inom fem år. *Ekologiskt och biodynamiskt*

Vitt Dessertvin Château Laballe Demoiselle Igp Côtes de Gascogne 11,50 Euro
100 % Gros Manseng. Ett sött vin men inte tungt och fett på tungan. Passar till dessert, pajer, melon, asiatiska, kryddade rätter och grönmögelost.

La Vie en Rose, sjöng Edith Piaf, här kommer omsorgsfullt utvalda roséviner...

Rosé Château Laballe Brume 2019 Igp Côtes de Gascogne 9,60 Euro
Laballes rosévin som gjorde succé i fjol är tillbaka. Stor generös näsa och smaklig mun. Vilken jordgubbsnäsa, var är gumman, kan man undra? Röda bär och fortfarande gubbe i mun. Ska drickas nu i sommaren i gott sällskap. Med i Sommarens Paket.

Rosé Domaine Girard Garriguet 2019/2020 **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.

Rosé Raymond Julien Tom & Lily 2020 **Aop Minervois** 10,50 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. En aning flinta och vanilj. Perfekt som apéritif och till anjovis.
Ni kan även att få andra viner från Raymond. Azerolle 13 €, Grand Penchant 14 €.

Rosé Château Guilhem Rosé Prestige 2020 **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. Persika och röda bär i näsa och mun. Friskt och gott. Passar både som apéritif och till mat. *Ekologiskt*

Rosé J Teiller Ménetou Salon 2020 **Aop Ménetou Salon** 15 Euro
100 % Pinot Noir. Färgen är mörk och vinet är gott. Ett rosé de presse dvs att de pressas direkt efter skörd. 2020 gav Pinot Noirdruvan mycket färg. Modet i vinvärlden är ljusa roséviner så först blev det besvikelse i vinkällaren men Patricia och Olivier tog beslutet att behålla färgen. Oui, tyvärr är det så att många industriella roséviner bleks för att få mindre färg. Här har vi i stället ett mörkrosa rosévin som är ärligt och gott. Perfekt till pajer, grillat, och asiatisk mat. Ett gastronomi-rosévin.
Ekologiskt och biodynamiskt

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.

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 In Vino Erotico 2019 **Igp Côteaux de Béziers** 10 Euro
Tre druvor: Syrah, Merlot och Cabernet Sauvignon. Ni är många som frågar efter detta vin så här kommer det! Musten har legat med skal i 30 dagar och sedan har 20 % av vinet mognat färdigt på ekfat före den slutliga föreningen till In Vino Erotico. Bra näsa med viol, svartavinbär och kryddor. Kan lagras tre, fyra år. Prisvärt.

Rött Domaine de Cabrol Cuvée Requieu 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 JB Senat Arbalète & Coquelicots 2019 **Aop Minervois** 12,50 Euro
70% Grenache och 30 % Syrah%. Vinet heter Armborst & Vallmo, Jean Baptiste svar på Guns and Roses. 40% av druvorna är avstjälkade och resten i hela klasar. Druvorna ligger med skal endast i 12 dagar utan pumpning eller pigeage på stälfat. Här har vi ett fruktigt, örtigt, friskt rött vin. Perfekt att dricka i början på en sommarkväll. Inte för varmt! Drick det vid max 15 grader, Törstsläckande. Bör drickas inom två år. **Går även att få La Nine (begränsad kvantitet) 16,20 €. *Ekologiskt & Natur***

Rött Domaine J-R Nudant Bourgogne La Chapelle Notre Dame 2018 **Aop Bourgogne** 17,50 Euro
Är ni sugen på ett Bourgognevin i sommar så är detta ett lysande förslag. Endast Pinot Noir. Kommer från ett litet vinfält som är 304 kvadratmeter stor eller snarare liten. De gör cirka 2 200 flaskor per år. Körsbär, röda bär, rundhet och lätthet på samma gång. Charmig Bourgogne. Varför inte prova det i sommar tillsammans med en god omelett? Bör drickas inom fem år.



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 Arbalète & Coquelicots	2020	27 Euros
<i>(perfekt, lätttryckt, sommar-rött vin med vänner. Ska drickas vid 15 grader)</i>		
☆ Domaine Girard Pinot Noir	2017	22 Euros
<i>(perfekt, lätttryckt, sommar-rött vin med vänner. Ska drickas vid 15 grader)</i>		
☆ Domaine Païssel, Païssel	2019	28 Euro
☆ Alma Cerius In Vino Erotico	2017	22 Euro
☆ Château Dompierre La Croix	2018	45 Euro
☆ Château Dompierre Pauillac	2017	130 Euro

Vitt

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

Rosé

☆ Domaine Guilhem Rosé Prestige	2020	28 Euro
---------------------------------	------	---------

Bubbel

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

bubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOOOooooOOOO

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 endast mousserande vin, Crémant de Limoux och Blanquette de Limoux. Gården bildades 1980 av en champagneodlare som heter Michel Dervin. 2002 köpte Jacques Clavel gården och har sedan dess med sina trogna anställda byggt upp en sprudlande rörelse med kunder i Frankrike och övriga världen. Alla druvarna 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**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.

BubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOOOooooOOooooOOooooOOOOooooOOOOooooOOOO

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... Gerbais Champagner är varken klarade eller filtrerade.

Vit Champagne 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 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.

bubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOOOooooOOooooOOooooOOOOooooOOOOooooOOOO

Vitt och bubbel Grange Tiphaine Nouveau Nez 2019 Aop Montlouis PET NAT**18 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 flaskan när det fanns 14 g socker kvar. Då fortsätter vinet att jäsa i flaskan, sockret konsumeras och bubblorna bildas. I glasets botten finns 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 sommar. 90 flaskor tillgängliga.

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
- * Rödvinsvinäger 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 glögg 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 och upptäcka vin tillsammans med nära och kära.

SOMMARPAKET

INNEHÅLLER 6 VITA, 6 ROSÉ OCH 6 RÖDA CHARMIGA VINER

6 x Sables Fauves – se text under GenuVina

6 x Brume - se text under GenuVina

6 x-Banel se text under Païssel

178 EURO

SOMMARPAKET MED BUBBLOR SommarPaket och 6 x Graimenous – se text under Laurens

258 EURO

VINPROVAR PAKET – GRENACHE

6 olika Topp Grenache ett vitt och fem röda viner.

Corbières, Maxime Magnon, La Bégou.

Grenache Blanc och Grenache Gris jäst och mognat på äldre ekfat från en av de hetaste vinodlarna i Frankrike.

Châteauneuf du Pape, Père Caboché, Elisabeth.

80 år gamla stockar 88 % gammal Grenache och resten med 12 olika druvor mognat på stora ekfat, från vår kära Emilie.

Minervois, Borie de Maurel, Belle de Nuit.

100 % Grenache från häxmannen i Minervois. Ingen ekfatslagring. Vinet är en hyllning till vackra kvinnor.

Minervois, Raymond Julien, Enchantement Simple

100 % Grenache, lagrat på äldre ekfat från vår vän Raymond.

Cabardès, Cabrol, Blue Note

90% Grenache, 10 % Syrah, ett Grenachevin i jazzig stil utan ek.

Navarra Spanien, Bodega Tandem, Inmune

100 % Grenache, från en modern, liten, noggrann odlare i Navarra. Jäst på betong och mognat på ekfat.

120 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, UNDERBAR SOMMAR!!
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@gmail.com

my.nilsson@pinotnoir.fr

willy.nilsson@pinotnoirtravel.com

SENAST Söndag den 30 maj 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)
- 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 €