

VinBlad Vinter 2020

Bonjour VinVänner,



Vi hoppas att årets **VinterVinBlad** kan sprida lite ljus och värme i denna annars så mörka och oroliga tid. Här erbjuds både mat och dryck som passar till det mesta.

Och som inte det vore nog bjuder vi också på en sann historia från grekernas tid återgiven av vin- och växjövänner, professor Lars Lindkvist, med hemvist på Öland, solens och vin(d)arnas ö.

Historien ger tid till både eftertanke och ett gott skratt. Och ett **glas vin..**

En professor i filosofi står framför sin klass, med några saker framför sig på katedern. När lektionen börjar lyfter han, utan att säga något, fram en stor och tom syltburk, och fyller den med golfbollar. Han frågar sedan studenterna om burken är full. De nickar jakande. Så plockar professorn upp en låda med små färgade kulor och håller dem i burken. Han skakar burken lätt och kulorna finner vägen till hålrummen mellan golfbollarna. Åter frågar han studenterna om burken är full. De nickar jakande igen.

Professorn tar då upp en påse med sand och håller den i burken. Självklart fyller sanden hålrummen mellan golfbollar och kulor. Återigen frågar han studenterna om burken är full och studenterna svarar med ett rungande JA. Professorn plockar då fram ett glas rödvin och håller hela innehållet i burken, vilket effektivt fyller upp hålrummen mellan sandkornen. Studenterna börjar nu skratta.

Nu, säger professorn när skrattet lagt sig, ponera att denna burk representerar ditt liv. Golfbollarna är de viktiga sakerna: din familj, dina barn, din hälsa, dina vänner, dina favoritsysselsättningar, saker som om allt annat försvann, och bara de sakerna återstod, så skulle ditt liv fortsatt vara fullständigt. De små kulorna representerar de andra sakerna som betyder något, ditt jobb, din bil, ditt hus. Sanden är allt annat, de små sakerna.

Om du först håller sanden i syltburken, fortsatte professorn, blir det ingen plats till golfbollarna och småkulorna. Det samma gäller i livet. Om du spenderar för mycket tid och energi på de små sakerna, får du aldrig plats till det som är viktigast för dig. Koncentrera dig därför på de saker som är viktigast i ditt liv. Lek med barnen, ta dig tid till motion, bjud ut din kära på middag, spela 18 hål till. Det blir alltid tid kvar till att städa huset och kasta soporna. Ta hand om golfbollarna först, det som verkligen betyder något. Prioritera. Resten är bara sand.

En av studenterna sträckte upp handen och undrade vad rödvinet representerade. Professorn log. Jag är glad att du ställde den frågan. Det visar bara - att hur fulländat ditt liv än kan verka, finns det alltid plats för ett **gott glas rödvin!**

I VinterVinBladet presenterar vi inte bara golfspelande greker utan också olika vita, röda och mousserande viner från ärliga, franska vinodlare. Här finns också franska delikatesser och på begäran - ostar från vår dansk-svenska specialist Poul Larsen. Hoppas utbudet faller er i smaken.

Fransk-Svenska hälsningar,

My, Larne och Willy



LANGUEDOC ROUSSILLON



Domaine LA TOUR VIEILLE COLLIOURE & BANYULS

LUTTE RAISONNÉE

Franska viner är överlag spännande och ytterst olika i sina karaktärer, men det är inte alltid lätt att förstå alla dessa appellationer med deras likheter och olikheter. Ofta är det klimatet och marken, "le terroir" som gör skillnaden. Men här är det mer komplicerat än så. Samma mark och samma druva ger två olika appellationer här i charmiga Collioure. Collioure ligger strax intill den spanska gränsen och omgivningen leker med kontraster. Kontraster mellan berg och hav. Man får nästan känslan av att kunna röra vid Pyrenéernas toppar medan barfotatårna gräver ner sig i sanden på Medelhavsstranden. Kontrasterna finner vi även i landskapets färger. De gröna vinplantorna ger kontraster till de orangefärgade, karga bergsslutningarna. Men det bevisar Matisse bättre än jag. Både Matisse och hans kompis Derain var tokiga i Collioures färger, ljus och kontraster. Det var här den konstnärliga strömningen "fauvism" bildades (även kallad färgexpressionism).

Samma mark, samma druva, samma planta kan göra två helt olika viner. **Banyuls** eller **Collioure**. Ända sedan grekerna letade järn i området gör man söta viner här. Man tillsatte kryddor, örter och frukter i det söta vinet och det kunde lagras. Från början använde man socker (honung) i vinet efter jäsning. 1285 uppfann en doktor från Montpellier tekniken "mutage" dvs man bevarar den naturliga sockerhalten i druvorna genom att tillsätta alkohol och på så vis förhindra jäsningen. Jästsvamparna dör vid 17% alkohol. Banyuls blev appellation vid appellationsernas början 1936. Det torra röda vinets appellation, Collioure tillkom mycket senare 1971.

Collioures och Banyuls (också två vackra städer längs kusten) där vinodlingar växer på terrasser på Pyrenéernas sluttningar som dyker ner i Medelhavet. Det är helt omöjligt att arbeta på dessa "trappsteg" med maskin. Allt arbete bland plantorna sker manuellt. Banyuls och Collioure består i dag av 1 650 hektar som arbetas av 900 vinodlare och 60% av dessa äger mindre än tre hektar. Som ni säkert förstår bör man vara en passionerad, arbetsvillig och flitig vinodlare, med tanke på läget och klimatet. Med 300 soldagar om året, är det betydligt smidigare att tjäna sitt levebröd på att sälja marken till byggnadsindustrin. Vincent Cadié som äger Tour Vieille startade sin vingård 1982 för han var trött på att se all mark säljas till hotell eller semesterbyar.

Vincent har 12 hektar och gör både vitt och rött vin, torrt och sött. Vincent handskördar naturligtvis allt och använder ytterst lite svavel vid vinifiering. Vårt senaste besök på gården, i oktober med solsken och utsikt över havet, diskuterades familjen Bernadotte, Nobelpriser och det filosoferades om liv och död samtidigt som vi provade igenom de senaste årgångarna.

Vincent är en karaktärsfast person som gör ärliga och generösa viner.

Vitt Les Canadells

2019

Aop Collioure

18 Euro

Fyra druvor, 30 % Grenache Blanc, 40 % Grenache Gris, 15 % Rosanne och 15 % Macabeu. Avkastning 35 hl/ha. Vincent skördar tidigt för att bevara syran i vinet. Grenache Gris pressas direkt men de andra får ligga lite med skal för att få mer kraft. 30% av vinet är lagrat på ekfat. Ljus färg, mjuk attack, persika och sedan kryddor. Ska drickas inom fyra år, gärna till maträtter som fiskgryta med saffran, ugnsbakad marulk eller prova vinet till en Reblochon-ost.

Rött**La Pinède****2019****Aop Collioure****16 Euro**

65 % Grenache som är 35-40 år gamla. Resten Mourvèdre och lite Carignan. Alla druvor är avstjälkade efter nedkylning. Vinet pressas mycket försiktigt. Ytterst liten filtrering vid behov annars helt utan. Allt vinet är lagrat på ståltankar och läggs på flaska efter 16 månader. Näsan är trevlig och bemötande med röda frukter. Munnen kryddig och lite menthol i final. Bör drickas inom fyra år.

Rött**Puig Oriol****2019****Aop Collioure****18 Euro**

70 % Syrah, 25 % Grenache Noir och 5 % Carignan. Plantorna växer på skifferjord. Vinet är lagrat på endast stål och betongfat, inte någon ek. Fruktig, bärig näsa, varm mun med lite viol och mogna körsbär. Tanninerna känns något i final men kommer att bli mjukare med tiden. Trevligt vin.

Rött**Puig Ambeille 2019****Aop Collioure****18 Euro**

70 % Mourvèdre, 25 % Grenache Noir och 5 % Carignan. « Brodern » till Puig Oriol, växer också på skifferjord men har majoritet av Mourvèdre. Björnbär, mosade, mogna jordgubbar, lite peppar i final. Tätt vin. Lägg gärna på karaff. Varför inte prova med lammskaft tillagad i ugn med vitlök klädda i skjortor. (« ail en chemise »)

Här kommer lite söta viner, druvorna har bytt appellation, behållit sitt naturliga socker och är perfekta att dricka i vinter tillsammans med gott sällskap...

Rött**Banyuls Rimage 2018****Aop Banyuls 50 cl****16 Euro**

Grenache Noir och Carignan. Sött rött vin. Här tillsätts alkoholen (druvsprit, naturligtvis) direkt på druvorna när de kommer in i källaren. Inget utomstående socker tillsätts! Lagringen sker utan oxidering för att även här spara frukten. Detta vinet skrevs upp av Revue de Vin de France. En « Coup de cœur » fick det för sin gourmandise och friska frukt. Prova det till risgrynsgröt med sin traditionella saftsås. Anledningen till att Vincent lägger detta på 50 cl är att det är ett friskt, sött vin som inte sparar sin friskhet i öppen flaska. Om ni inte dricker upp den samma kväll, vilket ni troligen gör !, ställ den i kylskåpet då håller smakerna i en vecka.

**Rött****Banyuls Rimage Mise Tardive 2018****Aop Banyuls 75 cl****20 Euro**

Samma druvor som i föregående vin. Den stora skillnaden här är lagringen. Avkastningen är liten med 30 hl/ha. Istället för Rimage är det sedan mognat 15 månader på stora gamla ekfat. Ett vin som har både röda bär, svarta vinbär, övermogna körsbär och lite sötad rosmarin. Min favorit Banyuls av de tre.

Rött**Banyuls Reserva****Aop Banyuls 75 cl****21 Euro**

80% Grenache Noir, 15% Grenache gris och 5% Carignan. Den stora skillnaden här är lagringen. En tredjedel av vinet är lagrat på stora glasflaskor utomhus, resten på stora äldre ekfat. Här finner vi oxidation, påminner lite om ett portvin. Vinet lagras alltid i minst sex år innan buteljering. Vi finner frukt men även torkad aprikos, katrinplommon, mockakaffe. Den perfekta vännen till choklad men även, nötpajer, torkade frukter och starka mögelostar. Idealiskt julvin!

Två år i rad har vi provat och tycker också om en annan odlare som gör Collioure-viner som heter Casa Blanca. Det är en liten vinodlare här kommer ett av deras två Collioure-viner.

Rött Domaine Casa Blanca**Aop Collioure****19,50 Euro**

80% Grenache Noir och 20 % Syrah. Casa Blanca har endast 6 hektar med vinplantor och arbetar alla vinfält ekologiskt. Vinkällaren befinner sig i grannbyn Banyuls sur Mer. Efter att endast ha arbetat för hand och med en mula har de nu byggt upp ett kabelnät bland deras vinplantor för att dra upp handplojen igen efter nedförsbacken. Alla deras plantor växer på branta sluttningar och terrasser liknande de vi finner i Hermitage. Vinet är förvånansvärt elegant med tanke på det varma klimatet. Näsan erbjuder röda plommon och hallon, smakerna ligger högt i munnen och är drickvänligt. Gott vin.



Domaine Mirausse alias RAYMOND JULIEN

MINERVOIS

LUTTE RAISONNÉE

För er som ännu inte känner Raymond och hans viner kommer här en kort beskrivning. På Domaine de Mirausse bor en mycket varmhjärtad och trevlig man vid namn Raymond Julien som personligen anser sig vara världens bästa dansare.

Den teknik han använder i huvudsak på vingården är vind, vatten och plog. Han sitter sällan vid datorn, hans press är en gammal vertikalpress utan el, ingen teknisk kylanläggning finns i källaren och filtrering sker med avklippta vinplantskvistar.

På dagarna är Raymond ute bland sina vinodlingar, på kvällarna går han gärna till någon trevlig restaurang eller lagar underbara middagar i vänners sällskap. Det dukas upp under det 300 år gamla kastanjeträdet på sommaren och framför den stora öppna spisen på vintern. Varje sommar bjudes till stor fest på gården. Tillsammans med några halvtokiga kompisar organiserar de en tjurfäktnings i en synnerligen djurvänlig uppsättning. En livsnjutare i allra högsta grad.

I Raymonds viner finner ni alltid en väldigt mörkröd färg, nästan svart och en del tanniner i finalen. Raymond avstjärlar nämligen aldrig sina klasar och tycker definitivt bättre om att kalasa än att ta bort klasar. Han använder dessutom huvudsakligen "vin de presse" (det pressade vinet) i sina cuvées. Raymond är inte den yngste i vinvärlden även om han själv ofta skryter om sitt goda utseende. Han hävdar även att den vackraste kvinnan inte kan avstå en inbjudan till en dans med honom. Men trots sin ålder, märker vi att han överträffar sig själv från år till år, både när det gäller dans och vinmakande. Vinodlaren är mycket omtyckt, hans viner likaså. Mirausse är klassad i kategorin Lutte raisonnée men Raymond odlar sina plantor ekologiskt. Hittills har Raymond inte brytt sig om att göra pappersarbetet för att bli ekologisk, men nyligen meddelade Raymond att hans son, som en dag ska ta över gården, nu tagit saken i egna händer och Mirausse kommer bli klassad som ekologisk om tre år. Raymond gör inga vita viner.

Rött Rouge de l'Azerolle

2019

Aop Minervois

10,80 Euro

Grenache, Cinsault och en gnutta Syrah. "Resten" av hans Tom och Lily rosén får jäsa färdigt med skal och kärnor. Vinet är klätt i läcker röd/violett färg. Hallon i näsa, mun röda bär, friskt och "luftigt" sydfranskt vin. Lättdrucket och prisvärt.

Rött L'Azerolle

2019

Aop Minervois

13,50 Euro

Hundra procent Carignan! Flera odlare tar bort dessa plantor för att plantera in nya ädla sorter - man fick till och med betalt av franska staten om man gjorde det - men inte Raymond. Hans gamla plantor, som helt naturligt ger väldigt låg avkastning, har visat sig ge ett underbart vin och här har ni beviset. Näsan påminner om björnbärssylt med örter. Det kittlar på tungan av värme och generositet, finalen biter till snällt i öronsnibben. L'Azerolle är känt som ärtsoppevin i Stora Hammar, men fungerar utmärkt även till grillat ankbröst.

Rött Le Grand Penchant

2019

Aop Minervois

14 Euro

Grenache och Syrah. Grand Penchant är något mer väluppfostrad än lillebror L'Azerolle. Rundhet och kryddor hela vägen. Smakerna fyller härligt munnen. Charmig vinodlare och charmigt vin. 2019 är friskare i stilen än 2018.

Rött Cendrous

2017

Aop Minervois

19 Euro

Endast Syrah. Cendrous är det enda vinet som Raymond lagrar på ekfat. Men ekfatslagringen tar inte överhand i smak. Tvärtom, det är mulligt och malligt vin med röda mogna bär, lite kakao. Finalen är lång och mjuk. Åter igen värme och generositet. Endast 60 flaskor.

Rött L'Enchantement simple

2017

Aop Minervois

19,50 Euro

Endast Grenache. Raymond håller tyst om det men jag vet mycket väl vilket vin han har haft i bakhuvudet när han gjort det. Det finns ett mytiskt Châteaneuf du Pape vin som heter Rayas. Och jag vet att Raymond älskar detta vin. Han har säkert gått och funderat i många år, för att finna ut om han har en Grenache som kan ge samma värme och kärlek som Château Rayas ger. Och jag tror han gjort rätt, att göra detta nya vin. En härlig varm och generös Grenache. Vinet heter "Lätt förtrollning" Endast 60 flaskor.

Domaine Pierre Cros MINERVOIS

LUTTE RAISONNÉE

Pierre Cros flyttade in i sina morföräldrars hus när han gick i pension från rugbyvärlden. Han tog över de gamla vinplantorna som i stort sett var övergivna och växte vilt. Hans far och farföräldrar var bagare, inte vinodlare. Pierre har inte gått i någon vinskola. Han har inte lärt sig yrket hos någon känd odlare. Självt säger Pierre att han lärt sig allt av två äldre personer i byn, "Mamie" och "Bon Papa". Pierres viner är lika karaktärsfyllda som han själv.

Pierre tycker om att se vad som händer runt om i världen och sedan experimentera på sin egen gård. Därför bestämde han sig för tio år sedan att plantera vindruvor som Nebbiolo (från Piemonte), Pinot Noir (från Bourgogne), Touriga Nacional (från Porto). Då lade den franska staten sig i och påminde att det var olagliga druvor på Minervois-mark. De sade till honom att dra upp plantorna igen. Pierre lyckades övertala de statsanställda att ha kvar plantorna, men fick i gengäld ge bort 15 % av produktionen till INAO, det franska vinbruksministeriet. På dessa viner tryckte Pierre med stor stil på etiketten:



"La liberté n'est pas de faire ce qu'on veut mais de vouloir ce qu'on fait"

« Frihet är inte att göra vad man vill utan att vilja det man gör. »

Det är Pierres sätt att kommentera offentligt vad han tycker.

Domänen är 50 hektar, men endast 28 består av vinplantor. Resten är "garrigue", medelhavsskog. Pierre arbetar plantorna enligt "lutte raisonnée" d v s ingen besprutning i förebyggande syfte. Vind och sol hjälper till att förebygga sjukdomar. De senaste tre åren har han aldrig överstigit fem «behandlingar» och till 90% är de ekologiska. Samtliga druvor är handskördade. Pierre har omorganiserat en del bland sina viner. Han har sedan länge vinifierat efter de olika vinfälten men sätter nu ut det på etiketten. Det betyder att han nu har några nya viner och att rapparvinet har bytt namn till Le Barthas, men det är fortfarande lika gott! Pierre har tyvärr inte sitt vita vin att erbjuda nu. Ej i heller Les Aspres.

Rött Tradition

2019

Aop Minervois

11,10 Euro

Carignan, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault. Alla de fem medelhavsnära druvorna. De är handplockade och ger oss ett vin som är balanserat, med mörka bär. Trevlig attack med frukt och sedan lite kryddor. Bra vardagsvin, passar både till lagad mat och plockmat. Bör drickas inom fyra år. Mycket prisvärt och uppskattat vin.

Rött Les Malaimés

2019

Vin de France

12,60 Euro

Alicante, Aramon, Carignan, Morrastel och Riveyrenc Noir. Druvor man aldrig hört talas om, förutom Carignan och kanske Alicante. De blev alla utkörda från appellationer i Languedoc för ett 30-tal år sedan. Enligt INAO hade de inte tillräckligt goda egenskaper för att ge ett bra vin. Detta vill den kaxige Pierre bestrida genom att göra ett vin på just dessa vindruvor. Piquepoule och Carignan är planterade 1910. Vinet får däremot inte kallas Minervois utan blir "nerklassat" till ett vin de France. Näsan är agreabel och vinet är mjukt. Smaken är bred men inte så lång. Behagligt, prova det till fisk, kanske till halstrad piggar.

Rött Les Rocs

2019

Vin de France

14,50 Euro

På grund av småskalig skörd blandar nu Pierre sin Touriga och sin Nebbiolo tillsammans med lite Grenache. Vinet har mognat på glasfiberfat. Bär i attack, nästan mjölkchoklad. Mjukt vin, få tanniner och lite syra. Drickvänligt. Pierre säger att det passar till Gravlax, har ännu inte provat kombinationen själv. Drickes inte varmare än 18 grader och innan 2025.

Rött Le Barthas

2019

Aop Minervois

15 Euro

Det hette förut Entre la Vigne et la Mer, smeknamnet var «Rapparvinet». Le Barthas är samma vin men med annat namn. 75% Syrah och 25% Mourvèdre. Vinifierat och mognat i stora ekfoudres. Tätt vin, mustigt, mulligt men inte murrigt, tvärtom ganska my-sigt vin. Vinet har precis blivit lagt på flaska, så det bästa är att inte dricka det förrän i början på 2021.

Rött Vieilles Vignes

2019

Aop Minervois

17 Euro

Endast Carignan. Druvorna kommer från stockar som är över hundra år gamla och vinet har sedan lagrats 6 månader på gamla ektunnor. Näsan till en början lite blyg. Lite vanilj och syltade körsbär. Munnen kommer med stor attack och smaken tar medvetandet med storm. Rustikare final med några kryddiga tanniner. Gott.

Rött Costes Rouge

2018

Aop Minervois

27 Euro

Första årgången för Pierre Cros nya vin Les Costes Rouge. Hälften Grenache och hälften Syrah. Lagrat ett år på gamla ekfat. Mörk, härlig frukt, björnbärssylt. Kryddor, vanilj och lite stjärnanis. Stor attack. Fyller munnen med mycket koncentration och lång längd! Ett stort vin. Kan lagras i tio år men gott redan nu. Tycker bäst om att dricka denna sortens viner, utan mat eller med enkla tilltugg, som tex. god lufttorkad skinka, pata negra, oliver eller olivbröd. Passar också till mat med smak som till exempel njure i senapssås. En fransk klassiker. Önskar ni receptet så gråta efter det per mail!

Rött Le Clos**2018****Aop Minervois****50 Euro**

Ännu ett nytt vin från Pierre. "Uniquement" Syrah från en annan mark omgiven av en stenmur. Det är därför den får heta Le Clos. Vinet har låg avkastning, cirka en flaska per planta. Här har vi ännu mer vin och en ännu större koncentration, Vinet är så koncentrerat att det är trögflytande. Påminner i stilen om de stora cuvéeerna från Negly. (Porte du Ciel och Clos de Truffière som tyvärr är slut på gården, men prova gärna detta.) Svarta vinbär, svarta oliver, kakao och vanilj. Eken har "smält" in i vinet och reslutatet är förförande gott. Stort vin. Om man vill prova det till mat passar en annan fransk klassiker: icke passade morkullor grillade i öppen eld med foie gras-tartines. Även här går det att få receptet!

CÔTES DE RHÔNE

**Domaine PÈRE CABOCHE****Châteauneuf du Pape****LUTTE RAISONNÉE**

Är en domän och en kvinna som knappast behöver presenteras bland våra trogna VinBlads-läsare.

Hennes namn är Emilie och vinerna är omtyckta. Vi arbetar tillsammans med henne sedan 2007. Numera är hon gift med en annan vinodlare i byn och har en son. I dag är domänen 80 hektar stor och ligger i utkanten av den lilla staden Châteauneuf du Pape.

Att blanda vin är en konst, det är tillåtet att använda 13 olika druvsorter från appellationen i en Châteauneuf-du-Pape. Emilie måste visa fingertoppskänsla när hon blandar sitt vin. "Grenache är min favoritdruva. Grenache anpassar sig till vår region, den fungerar dessutom underbart bra tillsammans med andra druvor och enligt min uppfattning ger den speciellt eleganta viner", anser Emilie. Terroiren har även en stor betydelse i Châteauneuf du Pape som i alla franska appellationer. Här består marken av stora runda stenar i vackra bruna och orangetonade färger. De kallas «Galets roulés». Dessa fungerar som lavastentar i en bastu. Stenarna värms upp under dagen och magasinerar värme som långsamt strålar ut under nätterna. Detta gör att mognaden på vindruvorna blir jämn och balanserad. Vingården är ännu inte klassad som ekologisk men sedan Emilie har tagit över gården plöjs jorden mer och mer för att ersätta ogräsbekämpningen. Emilie har också tagit beslutet att avstjälka alla sina druvor innan vinifiering, speciellt för att få eleganta viner. Emilie väljer också att mogna sina viner på stora foudres, i stället för små ektunnor. "Foudres" är stora ekfat och Emilies är "skraddarsydda" på plats.

Vissa kvinnor väljer att få skraddarsytt hos Coco Chanel men inte Emilie...

Detta och lite till bidrar till följande slutord: Ett allmänt omdöme är att viner från Châteauneuf du Pape är ganska tuffa och bestämda. Låt gå för det omdömet. Men om de görs av en kvinnlig hand, hittar vi samtidigt en mjukhet och passion. Som i just Emilies viner.

Rött Petite Caboché**2019****Igp Pays de Vaucluse****9,90 Euro**

40% Caladoc, 30% Marselan, 15% Egiodola och 15% Syrah. De tre första druvorna är i stort sätt okända. Caladoc "föddes" på 1950-talet i södra Frankrike och är en korsning av Malbec och Grenache som odlats fram för att klara blomningen bättre än Grenache. Marselan kom till världen 1961, också till hälften Grenache, men denna gången korsad med Cabernet Sauvignon. Marselan är framforskad för att vara mer resistent mot vinplantans sjukdomar. Egiodola, är den mest okända och är framforskad av två okända druvor: Fer Servadou och Abouriou. Egiodola är väldigt mörk till färgen och ger många klasar på plantan. Nu till vinet... Mörka bär i näsa och tuffare mun med lagerblad, grön paprika och lite rödpeppar.

Rött Père Caboché**2019****Aop Côtes de Rhône****11,80 Euro**

53% Grenache, 20% Syrah, 15% Carignan, 8% Marselan, 3% Mourvèdre och 1% Cinsault. Mognat på stålfat. Ett uppskattat, gott Côte de Rhône. Fruktig, bärig näsa. I munnen erbjuder kryddighet. Några torra tanniner men som kommer att mjukna med tiden till ett runt och harmoniskt vin.

Rött Château La Côte **2019** **Aop Côtes de Rhône** **12,50 Euro**
60% Grenache, 25% Syrah och 15% Carignan. En annan Côte de Rhône från Emilie som växer på samma markmån, "galets roulé", som Châteauneuf du Pape. Ingen ek. I detta vinet har vi mer mörk frukt, lite syltade toner, en aning lakrits och mer tanniner i finalen. Ett "varmare" vin.

Rött Châteauneuf du Pape **2019** **Aop Châteauneuf du Pape** **22,50 Euro**
80% Grenache, 15% Syrah och 5% Mourvèdre. Vinstockarna är 70 år. Alla druvorna är handskördade. Emile använder inga små, nya ekfat utan i stället stora "foudres", 5 000 liter. Mycket charmig näsa, inbjuder till frukt och elegans. Och inte blir man besviken när man tar in vinet i mun. Det kändes nästan som om någon kom och gav mig en varm omfamning när jag provade 2019 för första gången. Det känns som ett omsorgsfullt och varsamt vin. Fyller mun på ett behagligt och aktsamt vis. Elegant!

Rött Cuvée Elisabeth Chambellan **2017** **Aop Châteauneuf du Pape** **28 Euro**
95% Grenache och resten är de tolv andra vindruvorna. De äldsta vinstockarna på vingården. Mindre avkastning, högre koncentration, längre lagring och en hyllning till kvinnorna i familjen. Elisabeth är farmodern som ärvde vinodlingarna, men som gifte sig med en herr Boisson. Vinet är Emilies stolthet. Större koncentration. Näsan är annorlunda än Châteauneuf du Pape, mer mörka frukter, katrinplommon, söt lakrits och jag känner lite tryffel. Varar länge i mun. Lägg det gärna på karaff.

Glasklara GenuVina Viner

Är en rubrik i VinBladet som presenterar enskilda cuvées från olika odlare. Det är viner som är prisvärda och som alltid smakar gott. Naturligtvis går det att få **andra viner** från dessa odlare om ni önskar och om de finns disponibla på gården. Denna gången presenterar vi flera, uppnosiga, fräscha vita viner eftersom våra presenterade odlare inte har så många att erbjuda.

Vitt Alma Cerius Gardian **2018** **Vin de France** **9 Euro**
Ett vin från Alma Cerius, kooperativet som gör In Vino Erotico. Förra årgången var med i Vårens Paket. Tre druvor: Chardonnay, Sauvignon Blanc och Vermentino. Trevlig näsa, päron och vita blommor. Bred mun med frukt och lite fetma. Ska drickas inom 2 år.

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 i en ny skepnad och nu basker i ny färg. Herr Vitt skapas på Cabrol. Där jag provar olika cuvées, väljer och blandar mig fram till resultatet, en stilig, flirtande herre. Fyra druvor: Viognier, Grenache Blanc, Chenin Blanc och lite Gros Manseng. Ny årgång med mer friskhet, vita blommor och lite färskmandel.

Vitt Château Guilhem Sauvignon Blanc **2019** **IGP d'Oc** **10,50 Euro**
Endast Sauvignon Blanc. Lagrat på stålfat vid låg temperatur. Näsa med krusbär och citrus. Trevlig och god, effektiv Sauvignon Blanc. Drickes inom två år. Finns också i version **Chardonnay**, samma pris. *Ekologiskt*

Vitt Château Guilhem Pot de Vin Chardonnay **2019** **Vin de France** **11,10 Euro**
Nytt vin från vår käre Bertrand. 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 frukter. *Ekologiskt*

Och här kommer några valgjorda, 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 Alphonse Mellot, Moussière **2019** **Aop Sancerre** **23,50 Euro**
100 % Sauvignon Blanc, men vilken Sauvignon! Näsan är förförande med krusbär, fläder och lite kaprifol. Munnen är frisk och lång. Det bästa vita vinet till, Aop-getost, ostron, langoustine och skaldjursbricka. Utmärkt vinmakande med perfekta druvor. (Har funnits på Systembolaget. Kostade då 284 kr) *Ekologiskt & Biodynamiskt*

Vitt Domaine Antoine Olivier Santenay "Clos de Champs de Caraffe" 2017 Aop Santenay **25,50 Euro**
100 % Chardonnay. Antoine gör tre olika vita Santenay och det är inte lätt att välja vilken som ska presenteras! Nu går jag tillbaka till min första kärlek, denna cuvéen, men det var hårfint över mållinjen! Stort, härligt Bourgogne-vin. Nybakad brioche, smör, hasselnötter, citrus, vita blommor, lagom med fetma och lite till. *Ekologiskt*

Vitt Domaine J-M Boillot Puligny Montrachet 2018**Aop Puligny****55 Euro**

Stor näsa! Pampig Chardonnay och perfekt vinmakande. Charmig attack som sedan blir lite mer seriöst, vilket visar att det kan lagras om man så önskar. För er som vill ha ett stort vitt vin. Ett ännu större och härligt Bourgogne-vin. Bland de fem mest kända och högst rankade vita appellationerna i världen.

Rött Alma Cerius In Vino Erotico**2018****Igp Coteaux de Béziers****10 Euro**

50% Syrah, 25% Merlot och 25% Cabernet Sauvignon. Vinet har legat med skal och kärnor i en månad. 20% av vinet har varit på ekfat i 6 månader. Många av er tycker om detta vin. Här kommer det igen. Årgången 2018 är bra, inkokta röda bär, lite svarta vinbär och vanilj. Prisvärt.

Rött Franc Parler « Ärligt Talat »**2018****Vin de France****14 Euro**

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

Det går även att få en kartong med Vertikalprovning. Det vill säga två flaskor Franc Parler 2017 – 2 flaskor Franc Parler 2018 och den just buteljerade 2019. Vertikal Paket (6 flaskor) 84 Euro.

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 VästanVind – 16, ÖstanVind – 19 och Dérive – 20 Euro.**

Rött Château La Négly La Côte**2018****Aop Languedoc****12,60 Euro**

50 % Carignan och resten Syrah, Grenache, Mourvèdre. Carignan har haft kolsyrejäsning. De andra är avstjälkade och har jäst klassiskt. Hälften av vinet har legat på äldre ekfat. Ett väl omhändertaget vin i Neglystil. Fin näsa, mogna blåbär, färskmald svartpeppar, lite nybakat bröd. Mustig mun med bra syra och elegans. Prisvärt vin.

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.

Rött Guilhem Barré Sous le Bois**2018****Aop Cabardès****14,50 Euro**

Merlot och Syrah. Guilhem Barré är vinodlaren som älskar Bob Marley och som målat alla sina vintankar i Marleys färger. Ni finner gult på etiketten. Vinet är lagrat på den gula betongtanken. Druvorna är handskördade och jästa med vildjäst. Bra attack, mitten är pålitlig med bär och timjan men inga syltade toner som vi funnit i tidigare årgångar. Sträva men behagliga tanniner i final. Med I Vinterns Paket. **Ekologiskt**

Rött Clos de l'Anhel Terrassettes**2017****Aop Corbières****15 Euro**

50 % Carignan, 25 % Syrah, 20 % Grenache Noir och 5 % Mourvèdre. Ett ärligt vin från vår kära Sophie som har satt upp över femtio fågelholkar i sina vinodlingar för att få bättre ekosystem. Sophie har sin vinkäklare i din lilla byn Montlaur bakom Alaric-kullen. Hon har en vakumpress för att pressa sina druvor. Det är en liten kvinna med stor vilja. Terrassette är också ett vin med vilja. Ett äkta vin med mörka bär, skogsdofter och långa smaker. **Ekologiskt**

Rött Domaine J. Teiller Menetou Rouge**2018****Aop Menetou Salon****14,50 Euro**

100 % Pinot Noir. Kommer från fem hektar mark där två av fem är äldre än 45 år. Sorterat tre gånger! Endast vildjäst används. Mognat minst 6 månader, 95 % på stålfat och fem procent på ekfat. En trevlig färg. Bouquet med röda vinbär, jordgubb och kryddor. Attacken är rak med lite svarta vinbär och järnsmak. Valfyllt Menetou och mjuka tanniner. Endast 60 fl. **Ekologiskt**

Rött Alphonse Mellot Petite Moussiere **2018** **Aop Menetou Salon** **24 Euro**
 100 % Pinot Noir. Handskördat och vinifierat med vildjäst. Petite Moussière kommer från de unga vinstockarna men ger ett mjukt och elegant Pinot Noirvin. Friskt, röda frukter och gott, kittlar lite på tungan, speciellt förförande för Pinot Noir-älskare.
 Endast 36 flaskor. *Ekologiskt & Biodynamiskt*

Många har bett att få köpa mer från Château de Castres till Jul så här kommer två röda från José.

Rött Château Tour de Castres 2015 **Aop Graves** **14 Euro**
 Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 5%, Merlot 50%. Tour de Castres är lillebror till Château de Castres med yngre vinplantor. Jäsning på stålfat och sedan lagrat på gamla ekfat i ett år. Lite lakrits i näsa, mogna plommon och en örtig final. Väll balanserat och gott klassiskt bordeauxvin. Perfekt att dricka nu och prisvärd.

Rött Château de Castres 2016 **Aop Graves** **19 Euro**
 Nästan samma druvammansättning! Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc och 2% Petit Verdot! Vinplantorna är alla äldre än 40 år. Vilket ger mer koncentration och längd. Vinet är lagrat 15 månader på franska ekfat, äldre och nya. Trevlig näsa, blåbär, enbär. Munnen fylls behagligt och vinet lämnar en kryddig eftersmak. Det är så här vi gillar Bordeaux! Tack José.

Rött Boillot J-M Pommard 1 er Cru Les Jarolières 2017 **Aop Pommard 1 er Cru** **70 Euro**
 För er som önskar ett stort Bourgogne-vin till helgerna. Druvorna är sorterade tre gånger innan de får komma till tanken. Vinifieringen varar i 18-21 dagar. Ingen pumpning sker. Ett koncentrerat och smakfullt Bourgogne-vin. Om ni önskar dricka det nu, lägg det på karaff. Går att lagra ytterligare 10 år.

Rött Château La Négly L'Ancely **2017** **Aop Languedoc La Clape** **95 Euro**
 70 % Mourvèdre, 20 % Grenache Noir, 10 % Syrah. Ett av Neglys tre stora viner. De andra är tyvärr slut. Ett tätt vin, oerhörd koncentration och massor med smaker som en del choklad och körsbärtoner.

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

☆ Alma Cerius, In Vino Erotico	2018		22 Euro
☆ Père Caboché Châteauneuf du Pape	2017		44 Euro
☆ Senat J-B La Nine	2018	Vaxad kork	36 Euro
☆ Clos de l'Anhel, Terrassettes	2014	Coffret Clos de l'Anhel	30 Euro
☆ Château La Negly, La Falaise	2018	Trälåda	42 Euro
☆ La Voulte Gasparet Cuvée Reservée	2017	Trälåda	29 Euro
☆ La Voulte Gasparet Cuvée Romain Pauc	2017	Trälåda	48 Euro

Vitt

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

Bubbel

☆ Domaine Laurens Clos de Demoiselle			30 Euro
☆ Champagne Gerbais, Cuvée Réserve			64 Euro



bubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOOOooooOOooooOOooooOOOOooooOOOOooooOOoo

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 Perignon 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 druvarna 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

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 vinplanter, 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 två champagnehus som gör utmärkta champagner i stor respekt till 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 druvar. 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 druvarna och sedan gjort champagnen. **Rc** betyder Récoltant Coopérateur dvs odlaren odlar druvarna 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 vinplanter 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

375 ml

19 Euro

1,5 l – Mgn

29 Euro

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 harmomi. Ytterst angenäm Champagne.

Vit Champagne Cuvée L'Osmose

37 Euro

Här är Gerbais Blanc de Blanc, dvs endast en Champagne gjord på vita druvor. L'Osmose är 100% Chardonnay men hälften kommer från ett vinfält som sluttar åt söder och hälften från ett annat fält sluttande åt norr. Mognat i 36 månader. Det är en Extra Brut med 3-6 g socker/liter. 7 000 flaskor om året och svavelhalten är 31 mg/l. Mer mineralitet i stilen, flinta och nästan lite champinjoner. Bra längd. Säkert underbar till osten Brillant-Savarin.



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 eller fågel, 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.

Champagne FLEURY

CHAMPAGNE

EKOLOGISK& BIODYNAMISK



Första gången jag kom i kontakt med Champagne Fleury var vid en av mina vistelser i Paris då vi arrangerar vinprovningar för vår vinklubb i huvudstaden. Vinprovningen var naturligtvis planerad samtidigt som Beaujolais Nouveau-premiären. Den tredje torsdagen i november är en stor fest i Paris (vid "vanliga" år). Min huvudanledning är inte att prova primörer från Beaujolais utan snarare att njuta av det datum då alla parisiska väninnor är redo för fanfar-orkester och besök av olika vinbarer i maratontempo. I fjol, tack vare Anneli hamnade vi på en härlig vinbar på St Denisgatan norr om hallarna. Ägarinnan heter Morgane och förutom att vara ägarinna till vinbaren är hennes familj vinodlare i Champagne sedan 1895 och arbetar biodynamiskt sedan 30 år! Hennes fader ville bli astronaut men eftersom vinplantorna höll honom på jorden, bestämde han sig för att börja odla biodynamiskt och kom på sitt vis närmare månen i alla bemärkelser. När jag fick syn på priserna på Champagne-magnumflaskorna slutade vi omedelbart med att dricka primörer och beställde in Champagne. Efter tre fallna flaskor var vi alla rörande överens om att Champagnen var bra. Måndagen därefter provade jag, i lugnare förhållande, deras Champagner igen, på den stora biodynamiska mässan som ägde rum på ett historiskt och vackert hotell mitt i Paris. Sedan dess arbetar vi stolt tillsammans med Morgane och hennes team.

Vit Champagne BN

33 Euro

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

Vit Champagne Fleurs d'Europe

36 Euro

85 % Pinot Noir och 15 % Chardonnay. Denna Champagne har serverats på Nobelmiddagen i Stockholm, cuvée heter Europas blomma. Här är ingen liqueur de dosage tillsatt så detta är en Champagne Brut Nature. Mer klompex näsa, mer grillade toner. Också med mycket friskhet. Sockerhalten är under 2 gram.

Vit Champagne Cépages Blanc 2010

50 Euro

En Blanc de Blanc, bara Chardonnay. Detta har jäst på ekfat till 30 % och är en årgångs Champagne från 2010. Kryddigare stil, till och med lite kryddnejlikor, blommor, iris? En Champagne med klass.

bubbelOOOOOOOOoooOOOOooooOOooooOOooooOOooooooooOOOOooooooooOOo

EPICERIE FINE och JULKLAPPS TIPS

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

och här kommer en nyhet!

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) 28 Euro

Folle Envie 25 Euro
Archibald (500 ml) 4 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.

VINTERPAKET

INNEHÅLLER 18 RÖDA CHARMIGA VINER

6 x Petite Caboché – se text under Père caboché

6 x Rouge de l'Azerolle - se text under Raymond Julien

6 x Sous le Bois – se text under genuVina

207 EURO

VINTERPAKET MED VIN & OST

1 x Soumaintrin 200 gr

(krämig ko-ost med karaktär från Bourgogne)

1 X Brillant Savarin 100 gr

(underbar krämig från Bourgogne, ko-ost)

1 X Ossau Iraty Fermier 200 gr

(får-ost från Pyrenéerna)

1 X Bleu d'Auvergne 200 gr

(ko och får-ost från Auvergne)

(ostarna kommer från Frankrike genom det danska exklusiva företaget HKI som säljer till gastronomirestauranger)

235 EURO

STORA CHAMPAGNE-PAKET

4 x Champagne Gerbais Cuvée Réserve

2 x Limoux Graimenous

140 Euro

LILLA CHAMPAGNE-PAKET

4 x Crémant de Limoux Graimenous

2 x Champagne Gerbais Cuvée Réserve

108 Euro

VERTIKAL PAKET

PROVA TILLSAMMANS MED VÄNNER SAMMA VIN I TRE OLIKA ÅRGÅNGAR.

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

84 Euro

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 29 november 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 €

BONNE DÉGUSTATION OCH VI ÖNSKAR ER EN HÄRLIG VINTER!!

från oss alla My, Larne, Willy