

# Gott vin

## Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

### Nr 4, 2013

Hej,

Dricker du mycket Chablis? Troligen inte, men borde du kanske dricka mer? Chablis är ju ett av de gamla klassiska områdena, som idag delvis trängts ut av konkurrensen från USA, Chile, Sydafrika, Nya Zeeland och alla andra som vill vara på marknaden. Det finns dock en unik karaktär och kvalitet i Chabliser och man kan vara säker på att hitta dem på alla bättre restauranger världen över. Det är alltså bra att ha lite kunskap om detta område.

Generellt ligger Chablis i en lite högre kvalitets- och prisklass. Här nedan vill jag berätta om några som jag tycker levererar bra värde för sitt respektive pris.

Chablis görs alltid på 100% chardonnay. De finns i fyra officiella kvalitetsnivåer: Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru och Chablis Grand Cru. Priserna på Systembolaget går från 89 kronor till 599 kronor; ja det finns till och med en box (!) på 2 liter för 229 kronor, motsvarande 86 kronor flaskan. Varning! De billigaste har inte mycket av den typiska karaktären, eller karaktär över huvud taget. Jag föreslår absolut att man lägger på ett par tior till. För 109 kronor finns t ex utmärkta vardagschabliser, som **Petit Chablis Domaine Sainte Claire (nr 5588)** från Brocard, som är en pålitlig producent.

Bra och prisvärt är **Chablis Louis Michel & Fils (nr 72906)** för 159 kronor. Formellt är det en ”vanlig” chablis men kostar som de billigaste Premier Cru. Den smakar också lika bra som många Premier Cru.

Mycket goda är också vinerna från Louis Moreau, t ex deras **Chablis Premier Cru Les Fourneaux (nr 75845)** för 187 kronor som är mer än prisvärd. Jag har hört att den ska prissänkas den 1 april, men även om det skulle vara fel så är den väl värd sina 187 kronor. Detsamma gäller **Chablis Premier Cru Vaulignot (nr 86150)** för 179 kronor.

Alla de viner jag nämnt ovan är mycket torra, har hög syra med toner av citrus och gröna äpplen, samt en utpräglad mineralitet. Vissa är kanske lite fetare och rundare, andra mer raka och strikta, men alla håller sig till den torra stil som är typisk för Chablis. Detta gör dem till utmärkta viner till skaldjur med salt i (läs ostron) eller till eleganta fiskrätter med en beurre-blanc-sås eller vitvinsås. Om man är på restaurang och inte känner igen vinerna på vinlistan så är Chablis eller Chablis Premier Cru alltid ett säkert kort.

Bästa hälsningar,

Gunnar Lindholm  
Wine Consulting Sweden

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt.

För att prenumerera på detta vinbrev, skicka mail till [wine.consulting@telia.com](mailto:wine.consulting@telia.com)  
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [wine.consulting@telia.com](mailto:wine.consulting@telia.com)  
Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som har nått den ålder då man får handla på Systembolaget.