

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden Nr 3, 2014

Hej,

Idag ska jag skriva om Bourgogne, ett av de riktigt klassiska distrikten. Högklassiga viner från Bourgogne har alltid varit globalt kända och därmed dyra. Nu ser vi även samma utveckling som i Bordeaux, att köpstarka grupper i Asien köper vad de får tag i av de bästa vinerna, vilket driver upp priserna. Det finns dock fortfarande mycket gott, som man fortfarande har råd med på en svensk lön, i segmentet 100 - 400 kronor. Tusenlappsvinerna får vi ta en annan gång.

Nästan alla röda bourgogner görs på pinot noir. I södra Bourgogne ligger Beaujolais, som formellt är en del av Bourgogne, men vinerna är av helt annan karaktär och görs på gamay. Åter till pinot noir – de karaktäriseras av lätthet, elegans, hög syra och röd frukt (hallon, jordgubbar, lingon) när de är unga. Drick dem till lättare kötträtter, gärna feta och med syra i tillbehören.

Nästan alla vita bourgogner görs på chardonnay. Här är spännvidden i stilar ganska stor. Å ena sidan finns krispiga, citrus- och grönt-äpple-doftande chabliser med tydlig mineralitet. Å andra sidan finns smöriga, feta, eklagrade viner från t ex Meursault. Båda typerna är goda, men de är olika. Om du köper en vit bourgogne på Systembolaget så titta i beskrivningen om det har fatkaraktär eller inte, så att du får vad du förväntar dig.

För ett par veckor sedan provade jag igenom ett 60-tal bourgogner, vita och röda. De mest prisvärda tycker jag är följande:

Vita:

Chablis Château de Chemilly (nr 71680) för 135 kr. En ren och snygg chablis utan fat-toner. Bra köp.

Chablis Clotilde Davenne (nr 6307) för 149 kronor. Även denna är en ren och snygg chablis, utan fat-ton, från den alltid lika pålitliga producenten Clotilde Davenne.

Sällskapet's Vita Bourgogne Chardonnay (nr 76398) för 129 kronor är lätt och fräsch, diskret ekad.

Montagny Les Crêts Feuillat-Juillot (nr 73009) för 129 kronor tycker jag är BÄSTA KÖP i denna prisklass. Vinet har bra syra, är lätt ekat, och visar bra kropp och balans.

Röda:

Côte de Nuits Villages Francois Martenot (nr 76496) för 151 kronor är god nu, typisk för Bourgogne, elegant och med "lagom av varje komponent": syra, frukt och strävhet. Ett typexempel på bourgogne där balans och elegans är viktigare än kraft och styrka. Konkurrensen är hård, men jag ger detta vin BÄSTA KÖP bland de röda.

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. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

För att prenumerera på detta vinbrev, skicka mail till wine.consulting@telia.com
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till wine.consulting@telia.com

Från producenten Albert Bichot kommer **Santenay Albert Bichot** (nr 5476) för 151 kronor. Även detta är trevligt, mjukt och elegant med typisk röd frukt. Tydligt är även att vinet fatlagrats, vilket balanserar syran och frukten.

Albert Bichot är duktig. Lägg gärna på en hundralapp och köp hans **Gevrey-Chambertin les Murots Albert Bichot** (nr 75682) för 269 kronor så får du ett utsökt vin från ett av de mer berömda lägena i Bourgogne.

Kommande mässor och utställningar:

Importören Tryffelsvinet ställer ut på Chateau Grand Cru i Örebro den 14-15 mars och på Vinfestivalen i Malmö 28-29 mars. Surfa in på tryffelsvinet.se och klicka på Events för mer information.

Nu är det även dags för Portugisiska vindagen den 17 mars i Stockholm, vilket är en av årets verkliga höjdpunkter. Här köper man biljett i förväg av reklambyrån Bistro, som representerar ViniPortugal i Sverige. Surfa in på <http://www.winesofportugal.com/se/news-and-events/event-section/portugisiska-vindagen/> och köp biljett innan de tar slut. Får du biljett så missa inte detta:

- Vita viner av druvan Alvarinho
- Producenterna Quinta de Crasto, Aliança Vinhos, Niepoort, Bacalhôa och Anselmo Mendes
- 20, 30 och 40 år gamla portviner av typen tawny
- Moscatel de Sétubal, ett ytterst prisvärt dessertvin.

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. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

För att prenumerera på detta vinbrev, skicka mail till wine.consulting@telia.com
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till wine.consulting@telia.com