

# Gott Vin

## Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden Nr 12, 2014

Hej,

Nu duggar provningarna tätt, och **Gott Vin** kommer ut med korta mellanrum. Du har kanske inte hunnit prova de viner jag föreslog för runt en vecka sedan? Här är ändå en del nya förslag, denna gång från den Franska Vindagen, där jag hann med att prova 91 viner innan gong-gongen ljöd och det var dags att packa ihop.

Jag koncentrerade mig på Chablis, röda Rhôneviner och Loireviner. Ett och annat vin från andra distrikt kom också med. De flesta av vinerna är i lite högre prisklass, lämpliga som julklapp eller till en lite finare middag. Lite bakgrundsinformation om två av distrikten är:

- I Chablis görs vita viner av chardonnay. Det finns fyra officiella klasser, nedifrån och upp är de *Petit Chablis*, *Chablis*, *Chablis Premier Cru* och *Chablis Grand Cru*. Själv väljer jag ofta en *Chablis Premier Cru* som ger en rimlig balans mellan pris och kvalitet.
- I Loiredalen görs många viner på Sauvignon Blanc, fast detta sällan står på etiketten. Viner från Sancerre och Pouilly-Fumé i Loire är alltid gjorda på Sauvignon blanc.

Bra köp tycker jag att följande viner är:

	Vin	Kommentar	Pris
Vita viner, Bourgogne	Pernand-Vergelesse Domaine Denis Père & Fils (nr 75715)	Mycket bra koncentration och bra syra, elegant liten ekton som ger en liten kryddighet men inte alls stör. Matvin, gärna till fågel eller stekt fisk.	265
Vita viner, Chablis	Chablis Premier Cru Fourchaume Vieilles Vignes La Domaine d'Henri (nr 75657)	Mycket bra vin med ton av äpplen, citrus och gula frukter. Smaken har bra syra utan att vara skarp och är lång. Ett utpräglat matvin till eleganta fiskrätter, gärna med feta sås. Begreppet "Vielles vignes" anger att vinet är gjort av druvor från gamla stockar. Detta ger mindre skörd och bättre kvalitet än druvor från unga stockar.	280
	Chablis Premier Cru Montmains Chanson Père & Fils (nr 79181)	Mycket god med bra koncentration och liten ekton. Ett utpräglat matvin	257
	Chablis Premier Cru Les Vaillons Domaine Billaud-Simon (nr 71226)	Bra vin, aromatiskt med ton av gula frukter, rätt mjuka och avrundade syror (för en chablis). Fungerar både till mat och som aperitif när gästerna samlas. Gör några små snittar med rökt lax, gravlax och räkor, och servera med detta vin som apéritifretare så är festen på rätt spår.	239
	Chablis Premier Cru Butteaux (nr 74493)	Busbra, elegant och långt vin från den välrenommerade producenten J M Brocard.	299

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](mailto:wine.consulting@telia.com)

För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [wine.consulting@telia.com](mailto:wine.consulting@telia.com)

	Chablis Premier Cru Montmains (nr 75790)	Även detta är en bra Chablis från J M Brocard, till ett pris som i det här sammanhanget får räknas som budgetmässigt.	209
	Chablis Premier Cru Les Fourneaux (nr 75845)	God Chablis med rejäl syra, till fet mat. Billigt för att vara en Chablis Premier Cru	199
Vita viner, Loire	Pouilly Fumé (nr 5284)	Hög syra, fräsch och lätt, tydlig doft av Sauvignon Blanc (nässlör, krusbär). Ligger i standardsortimentet. Bra både ensamt och till de flesta, inte allt för starka, fiskrätter. Bra basvin att ha hemma.	137
	Sancerre Vincent Delaporte (nr 72317)	En lite bättre Sancerre, trevlig och typisk. Matvin.	170
Vita viner, Alsace	Wolfberger Grand Cru Hengst Riesling (nr 73252)	Bra mjuk syra, blommig rieslingdoft och gula frukter, viss mognad i smaken. Fynd.	179
Rosé	Sables d'Azur (nr 70333)	Det är ovanligt att jag rekommenderar rosé, men det här är faktiskt ett gott vin som smakar mer vin än saft. Detta är naturligtvis inte ett stort vin, men ett bra köp om man vill ha rosé, t ex till en kycklingsallad.	89
Röda viner, Bourgogne	Côte du Beaune Villages (nr 74399)	Trevlig och typisk Bourgogne. Detta är ett bra vin att köpa hem om man vill öva på hur Bourgogne smakar.	225
Röda viner, Loire	Les Cent Boisselées (nr 72335)	Ett rött vin från Loiredalen, gjort på Cabernet Franc. Det är lättare än viner på Cabernet Sauvignon. Det har tydlig doft av nyklippt gräsmatta och lätt elegant smak med både blå och röda frukter. Servera det till lätta köträtter, t ex kalv med gräddsås och timjankryddad ugnstek potatis.	119 Billigt
Röda viner, Rhône	Gigondas Les Hautes Garrigues (nr 90229)	Ett kanonvin med stor koncentration, rätt hög syra och mycket strävhet. Har också kryddighet, peppar och charkvaror i doften. Man måste ha mat till, gärna nöt, älg eller ren. Vinet blir bättre med lagring. Om du dricker det nu så var noga med att lufta det innan, så att det öppnar sig lite. Lite dyrare än vardagsviner, så det är ett typiskt julklappsvin.	359
	Côtes-du-Rhône Saint-Esprit (nr 71832)	Bra för sitt pris, ett mustigt höstvin till grytor. Doft och smak av blå frukt och lakrits, fylligt och rejält.	89 Billigt
	Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape (nr 2811)	Mycket fylligt och mustigt vin med blå frukt, viol och örtekryddor. En av mina absoluta favoriter när jag ska ha Rhône-viner.	237
	Côtes-du-Rhône Vieilles Vignes (nr 74355)	Kraftigt vin med varm, lång smak samt hög syra och strävhet. Även detta är ett tydligt matvin till grytor med nötkött och rotfrukter, eller till vilt. Bra pris.	149
Röda viner, Bordeaux	Château Tempérance (nr 72793)	En mogen Bordeaux från 2004, mjuk och trevlig med utvecklad smak. Det är ovanligt att man får mogen Bordeaux, och så bra Bordeaux, till detta relativt låga pris.	165

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](mailto:wine.consulting@telia.com)

För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [wine.consulting@telia.com](mailto:wine.consulting@telia.com)