

# Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden  
Objektivt.  
Oberoende.

## Nr 1, 2022 - Vinmässan WineParis

Hej,

Det är återigen möjligt att resa, i alla fall inom Europa. Då slår också vinmässor upp portarna, efter att ha varit inställda under två år. På dessa mässor finns massor av producenter med egna montrar, ibland landmontrar med ett antal producenter samlade, samt "master classes", champagnebarer och spritprovningar. Det är lätt att tillbringa ett par dagar på en sådan mässa, men svårt att hinna med allt man vill prova och lära. Det kräver att man planerar innan, lägger upp ett schema och framför allt äter en ordentlig frukost och spottar flitigt under dagen.

Vi har gjort detta. Två dagar var vi på WineParis, från 9:00-19:00. Vi hittade en hel del viner som är värda mer än de kostar, och som finns att köpa i Sverige. Här berättar vi nu om vad vi tyckte var bra och prisvärt: Det var mest franska viner som var representerade.

Bild: Vi arbetar oss igenom vita viner från Frankrike Sydväst. Vi redovisar de bästa, så slipper ni läsare prova alla.



Bild: Provning hos Canard Duchêne

Bland franska viner började vi med champagne, för det är ju alltid kul. Vi gillade **nr 74107 Canard Duchêne Charles VII Brut** för 499 kronor. Den har rejäl fräschör, så den är god som apéritif, men den har också en del bredd och tyngd så den fungerar till mat. En allround-champagne av god klass, helt enkelt. Vill man i stället ha en årgångschampagne kan man välja **nr 77930 Thiénot Brut Vintage 2012** för 519 kronor. Den har lite kraftigare stil och trevlig mognad. 2012 var ju ett utmärkt år i champagne, och vinerna är klara att dricka nu.

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.

Läs vår hemsida [www.wineconsulting.se](http://www.wineconsulting.se)! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.  
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)

Nere i Languedoc, i södra Frankrike, görs nu för tiden även en hel del bra vin. För tjugo år sedan var det mest bulkvin - sådant som Vin & Spritcentralen importerade på tankbåt. Men kvalitén har gått upp. Vi kommer att köpa en enkel men korrekt Sauvignon Blanc, **nr 75586 Catch & Release Sauvignon Blanc 2020** för endast 85 kronor. Det använder jag till att koka musslor i (moules marinières är enkelt, billigt och gott), och det som blir kvar i flaskan smakar jag på medan jag lagar maten.

Ett rött rekommenderat vin från Languedoc, kommunen La Clape, är **nr 78441 Gérard Bertrand Chateau l'Hospitalet Grand Vin 2019** för 369 kronor. Det har jag haft med på många provningar jag lett, så det är känt för många av er. Det är ett mycket bra och typiskt GSM-vin, som gärna får luftas ett par timmar eller ligga ett par år i källaren. Samma druvmix, och lite billigare, är **nr 6267 Xavier Vignon Châteauneuf-du-Pape 2017** för 269 kronor. Det har varm kropp med bra tyngd, lite mer och större än vad vi väntade oss för priset. Vi hittade röd frukt och typisk grenache-krydda i doften, samt fyllig smak med blå frukt och mörka toner som ek, choklad och örtdryddor.

I Portugals landmonter fanns som vanligt goda viner med individuell karaktär, gjorda på traditionella druvsorter. Det vita vinet **nr 79169 Esporão Colheita White 2019** kostar 119 kronor. Det är gjort på de rätt okända druvorna Antão Vaz, Viosinho och Alvarinho. Det har fyllig och rejäl smak med lagom syra och frukt, samt nästan lite fet, viskös kropp. Det är ett typiskt matvin.

Portvin är ju en av Portugals pärlor, och vi provade igenom Churchills sortiment. Husets stil är ganska frukt- och syradriven, vilket gör att de inte känns störande söta. (Naturligtvis är de söta, de ska vara det, men inte kännas "klibbiga"). Är du ovan vid vintage port så börja med **nr 8016 Churchill's Late Bottled Vintage 2016** på halvflaska för 109 kr. Köp hem en lagrad hårdost och en bit gorgonzola eller St Agur, så blir det en trevlig kväll.



Här är vinerna vi på Wine Consulting Sweden rekommenderar denna gång:

Typ	Dryck	Pris	Sortiment
Champagne, non-vintage	nr 74107 Canard Duchêne Charles VII Brut	499	Beställning
Champagne, vintage	nr 77930 Thiénot Brut Vintage 2012	519	Beställning
Frankrike, vitt, enkelt basvin	nr 75586 Catch & Release Sauvignon Blanc 2020	85	Fasta
Frankrike, La Clape, rött	nr 78441 Gérard Bertrand Chateau l'Hospitalet Grand Vin 2019	369	Beställning
Frankrike, Châteauneuf-du-Pape, rött	nr 6267 Xavier Vignon Châteauneuf-du-Pape 2017	269	Fasta
Portugal, Alentejo, vitt	nr 79169 Esporão Colheita White 2019	119	Beställning
Portugal, portvin	nr 8016 Churchill's Late Bottled Vintage 2016	halvflaska för 109	Fasta

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.

Läs vår hemsida [www.wineconsulting.se](http://www.wineconsulting.se)! Där kan du även prenumerera på vinbrevet. För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)