

Vin er ikke 'bare' vin – Store vine fra små vinbønder

Vi har gennem årene haft en målbevidst lidenskab og en dyb personlig tro på herligheden og værdien af vinen fra små vinavlere i Languedoc-Roussillon.

Vi repræsenterer de små slotte og domaines, som laver vin af høj kvalitet. De, som kompromisløst følger og arbejder med vinen under hele fremstillingen for at lave elegante og udtryksfulde vine, der afspejler oprindelsesstedet og udtrykker vinbondens passion og personlighed.

Vi kender alle vinbønderne og suger til os af deres viden, mens vi vandrer med dem i vinmarkerne, rører ved deres terroir og prøvesmager undervejs. Ved at dele deres passion for vin får vi en forståelse og respekt for det arbejde og de beslutninger de foretager hver eneste dag i bestræbelserne på at opnå **god** vin og ikke **bare** vin – det er deres lidenskab, som gør hele forskellen!

Endelig er det vigtigt for os at vores vinbønder stræber efter at beskytte økosystemet i deres vinmarker, så vi med god samvittighed kan drikke vine med balance, god frugt, dynamik og ægthed.

Vores mål har aldrig været bare at sælge 'vin' – for os handler det om vinbonden, historien og lidenskaben for ægtheden i det han laver!!

Måske mere i år end de tidligere år, vil den lille vinbonde være afspejlet i vores vin-udvalg. Vi håber I får en fantastisk vinoplevelse med disse store vine.

Lidt om dekantering, 'omhældning', temperatur og gemmepotentiale

Bundfald (sedimenter eller depot) opstår helt naturligt hos ufiltreret vine samt hos vine som har nogle år på bagen. Desto mindre en vin filtreres desto mere frugtig vin men altså også mere depot.

Der er ikke tale om en **kvalitetsbrist - snarere tværtimod!**

Sedimentet består af tanniner (garvesyre) og farvestoffer, som med tiden udskilles og bundfalder i flasken. Tanninholdige og farveintense vine vil afgive mere depot. Rødvine fremstillet på fx Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Malbec og Grenache er alle druesorter, som er rige på tannier og farvepigment.

Jo mere du flytter rundt og vipper flasken, jo mere fordeles depotet i vinen. Stil flasken op, gerne et døgn før den skal drikkes. Så falder det meste af depotet til bunds. Åbn flasken forsigtigt, så du ikke 'hvirvler' depotet op igen.

Hvornår skal man dekantere en vin?

Ordet "at dekantere" betyder at skille ad, og det anvendes først og fremmest ved vine som har depot. Ved at dekantere vinen får man adskilt depotet fra vinen.

Der er meget delte meninger om dekantering. Når vi taler ældre vine, synes jeg personligt, at der kan være risiko for at det fjerner smag, fylde og farvestoffer fra vinen og jeg foretrækker i stedet at hælde vinen langsomt op i glasset og undlade at skænke flasken tom, herved bliver depotet i bunden.

Ønsker man at dekantere en ældre vin, bør dette først gøres lige inden servering, således at så mange af dens aromastoffer forbliver i vinen og ikke når at fordampe. Hæld vinen langsomt fra flasken til karaffen, mens du holder øje med at depotet ikke følger med (den sjat rødvin med depot som bliver tilbage, kan med fordel bruges i gryderetter).

Hvornår skal man 'omhælde' en vin?

Man kommer som regel langt med at skænke vinen op i et stort vinglas og slynge den godt rundt i glasset. På den måde får vi luft til vinen og den åbner for sit skattekammer af aromastoffer.

Hos unge vine, vil det dog ofte være en fordel at omhælde vinen på en karaffel. Her skal vinen 'plaske' ned i karaffen, så der kommer godt med luft til, så de åbner op for deres overflødigshorn af aromastoffer. Hvor længe før indtagelsen af vinen dette skal gøres, afhænger af vinens kompleksitet og alder. Du vil opleve, at nogle vine åbner op med det samme, andre efter 30 minutter, mens nogle udmærket kan stå et par timer, eller helt til næste dag. (Under hver vin har jeg givet råd om dette).

Hvad skal vin temperaturen være?

Det er altid et spørgsmål om smag og behag. Dog er det min påstand, at drikkes en vin for kold mister den mange af sine fine noter. Drikkes den for varm mister den meget af sin struktur og bliver 'dvask'. For de hvide og roseerne har jeg givet råd om dette. For rødvinene er min tommelfingerregel 17° om sommeren 18° om vinteren. Husk at vinens temperatur hurtigt stiger i den varme stue.

Hvorfor gemme vin og hvordan

Mere end 90% af al den vin, der sælges på verdensplan, bliver konsumeret inden for 24 timer fra købstidspunktet. Derfor fremstiller mange vinproducenter vine, som kan nydes her og nu. Gemmes en sådan vin vil den miste både saft og kraft. Så ikke alle vine bliver bedre med alderen – snarere tværtimod.

Der findes heldigvis en lang række vine, som bliver bedre med alderen. Vine, som over tid udvikler en sjælden nuancerigdom og kompleksitet – hvis de selvfølgelig opbevares korrekt. Udviklingen og livscyklussen for vinen ligner menneskers; fødsel, barndom, ungdom, voksenliv, alderdom og død. Det er også her, duftnoterne - primære-, sekundære- og tertiære aromaer kommer ind!

Hvilke vine kan gemmes?

Mange faktorer spiller ind i forhold til om en vin egner sig til at blive gemt eller ej. Jeg har i beskrivelserne givet råd om, hvor længe den enkelt vin kan gemmes.

Vi skal ikke glemme at hvis vinen skal kunne gemmes, vil det typisk kræve at man stikker hånden dybere ned i bukselommen end normalt – men det er det hele værd.

Følg udviklingen af vinen

Hvornår smager en gemmevin så bedst, tænker du måske? Det findes der ikke noget entydigt svar på. Det er helt op til din personlige præference og lyst – og det er netop dét, der gør det så spændende at gemme og følge vins udvikling. Typisk køber man 6-12 flasker af den samme vin, og følger så udviklingen over en årrække frem til sidste flaske. Det er oftest den, der smager allerbedst. Når jeg i beskrivelsen har skrevet fx 2028+ er det året som vinbonde mener vinen er på sit højeste. Du bør smage nogle år før, for at finde din præference!

Hvad er forskellen på en ung og en modnet vin?

En ungdommelig vin vil ofte være pågående og stringent (som en teenager). Vi vil opleve frugter og blomster som understøttes af en syre- og tanninstruktur, der udgør vinens skelet.

En lagret vin tilbyder en kompleksitet i både duft og smag (her er vi i den erfarne voksne som kigger ind i alderdommen). En modnet vin vil, når den udfolder sig smukkeste, være præget af de dybe aromaer, som kommer fra flaskelagringen. Rødvine, som vi gemmer, vil få præg af tørrede frugter og modne bær, skovbund, tobak og chokolade. Disse oplevelser findes yderst sjældent i unge vine.

Sådan opbevares gemmevin

Når du gemmer vine, er det tommelfingerregel at den skal ligge ned (så proppen ikke tørrer ud og der kommer luft i flasken).

Vinene bør opbevares ved en konstant temperatur helst omkring 12-14 grader. Ligger den ved højere en temperatur vil vinen modne hurtigere (oven på køkkenskabet er NO GO).

Hvis vinen udsættes for årstidens temperaturudsving, vil vinen risikere at tage skade.



Det er sjovt at drikke vin, men det er fantastisk at opleve sin vin vokse.



Blanquette de Limoux

...menes at være Frankrigs første mousserende vin.

Ved Limoux ligger det gamle munkekloster Saint-Hilaire, hvor man mener, benediktinerne første gang opfandt den boblende vin i klosterets gamle kældre.

Bag klosterets smukke søjlegange og tykke mure har man fundet munkenes skrifter, som helt tilbage i 1531 berettede om den traditionelle vinfremstillings metode, som giver vinen sine elegante bobler.

Metoden kommer vi senere til at kende som 'champagnemetode' eller 'Metode Traditionelle'.





Maison Guinot

Huset stammer fra 1875, og her værner man stolt om vintraditionerne.

Selvom den moderne teknologi for længst har udviklet teknikker, der gør produktionen af bobler mere simpel, gør man hos Maison Guinot en dyd ud af lave vin efter den traditionelle champagnemetode.

Husets vinkælder indeholder 30.000 flasker, og i løbet af 30 dage vendes flaskerne 1/4 omgang hver dag – i hånden. Maison Guinot rummer 2500 m² vinkælder.

Druerne er håndplukket og fermenteret. Under 2. gæringen udvikles de små aromatiske bobler. Vinen udvikler sig i kælderens over flere år – hvorved de fine duft- og smagsnuancer opstår.

Huset laver både Blanquette de Limoux og Cremen de Limoux. Metoden er den samme men druesammensætningen er forskellig.

Bestillingslisten 1, 2, 3

Cuvée Réservee Brut = Tør



100% Mauzac. Tør. Sart gylden med flot skær. Let duft af frisk frugt, hvide blomster og æbler. Smagen er harmonisk og imødekommende med frugt og en snert af lemon, flot struktur og i god harmoni.

Torsk, dampede muslinger,
Fisketerrine, tærte med gedeost.
Når hækken er klippet og solen
skinner

Cuvée Réservee Demi-sec = Halvtør



100% Mauzac. Halvtør. Den samme som den tørre udgave, her blot tilsat lids sød likør.

Aperitif, fisk og skaldyr, koldt kød,
milde oste, søde sager og til at
byde det nye år velkommen
sammen med kransekagen!

Cuvée Réservee Ancestrale = Sød



100% Mauzac. Søde bobler som har bevaret sin friskhed.

Aperitif, frugttærter, jordbær med
chokoladedip og anden frisk frugt,
is, bryllupskagen, chokoladen eller
blot som en forfriskning på
terrassen.

Crémant de Limoux



Den første **Crémant de Limoux** blev lavet af Maison Guinot i 1913.

Chardonnay med sin enestående aroma af blomster. **Chenin Blanc** med sin friskhed. **Mauzac** med sin krop og fylde af søde æbler. Tilsammen udgør de Crémant de Limoux.

Smuk gylden farve. Ekspansiv næse af citrus med en rund struktureret og duftende finish. Perfekt balance og finesse.

På tungen føles et blødt, sart og let skum med noter af kvæde og modne æbler.

Aperitif eller gennem hele det lyse måltid.



Iblandet lidt Pinot Noir får drikken en sart, næsten gennemsigtig rosa farve med et smukt skær. Duft af røde frugter og let citrus. Tungen mødes af en frisk, sprød tørhed.

Den gør sig til enhver festlig lejlighed, ansjoser, lette salater, butterdejs canapés, som overraskelse til chokolade eller frugt samt på stranden, i haven, på golfbanen.



Château Trillol

Højt i bjergene i bunden af Corbières, ligger Château Trillol 400 m over havets overflade i de to Corbières terroirs: Termenès og Quéribus. Martine og Henri har 40 Ha vinstokke med en gennemsnitsalder på over 40 år.

Vinene fra Trillol har dybde og intensitet og udviser en fantastisk friskhed - et vigtigt træk ved den højtliggende vinmark.

Château Trillol er tidligere blevet tildelt Frankrigs højeste pris for mad og vin 'Prix d'Excellence' i Concours Général Agricole. Prisen bliver uddelt af det franske landbrugsministerium for konstant høj kvalitet og ihærdighed over flere år. Der uddeles kun syv 'Prix d'Excellence' hvert år ud af i alt 20.000 tilmeldinger. En dybt imponerende pris, som Martine og Henri fortjener med stor respekt.

La Dame D'Argent – med efternavnet famille Sichel



Producent: Château Trillol

Appellation: AOP Corbières

Drue: 85% Roussanne og 15% Macabeu

Alc: 13%

Mængde: 6000 flasker

Farve: Lys strå med lette grønne toner

Aroma: Hvide frugter, ananas og varme blomster, vilde blomster, træ og lakrids

Smag: Smidig og med tilpas fedme og behagelig syre. Eftersmagen bringer et strejf af mynte

Udvikling: Drikkemoden – giv hende lidt luft og plads til at folde sig ud.

Fremstilling/lagring: Gæring ved lav temperatur. Herefter modnet i kar på bærmen i 3 måneder, med omrøring hver uge.

Servering: 12-14°. Hæld den gerne på karaffel én time før servering.

Grillede rejer, skaldyr, torsk, Bouillabaisse, let krydret kylling eller svinekød med asiatiske krydderier, kalvekød med flødesauce, Mango salat, oste af frisk ged og får.

Goutte de Rosé



Producent: Château Trillol –

Appellation: AOP Corbières

Drue: 85% Grenache Noir, 15% Carignan –

Alc: 13%

Farve: Smuk, sart som en nyopstået sommermorgen

Aroma: Tør duft. Noter af granatæbler, rød grapefrugt, vild fennikel og den krydrede duft fra Pyrenæernes bjerg hede

Smagsnotater: En vin, der vil fylde dig med sanseindtryk. Bider dig lidt i kinderne med den dejlig syre, efterfulgt af en cremet finish.

Udvikling: Drikkemoden

Fremstilling: Håndhøstet. Druerne afstilles. Gærer i tanken i et par timer. Saften ekstraheres til yderligere gæring sker ved 8 ° C i 30 dage.

Server: Ved 12-14°. Åben når den skal drikkes.

Aperitif, frisk gedeost på blinis, fåreost i tern med sorte oliven. Salat med rucola, agurk, jordbær, persille, saftige macadamianødder, salt. Rør en dressing af basilikumvinaigre, god olivenolie og lidt honning. Eller prøv denne charmerende sag en vinteraften til en forret med avocado og skaldyr. En butterdejsskal med rejefyld. Med sine noter fra bjergheden er den en værdig ledsager til det magtfulde catalanske køkken.

Goutte... 'dråbe'. Denne 'dråbe' kunne være en tåre, bestående af én del vand og 99 dele følelser af glæde, taknemmelighed, lykke og ikke mindst fryd.

Cuvée Dolmen

- med efternavnet familie Sichel



Producent: Château Trillol

Appellation: AOP Corbière

Årgang: 2015

Drue: Grenache Noir, Carignan Noir, Syrah

Alc: 14,5%

Farve: Tæt lilla farve

Aroma: Elegant med noter af kanel, krydderier, honningkage, svesker og sorte oliven.

Smagsnotater: I munden er den blød, rund og vedvarende.

Udvikling: Drikkemoden – med gemmepotentiale 2024+

Fremstilling: 70% af druerne undergår en normal fermentering, 30% undergår kulsyre gæring, 40% 7 måneder på franske fade.

Servering: 18°. Drik af stort vinglas med mulighed for at slynge vinen eller hæld på karaffel én time før servering.

Fransk charcuteri såsom patéer, terriner, rillettes og tørrede pølser, kylling med cremet estragonsauce, grillet svinekød, kalvekød eller Toulouse pølser, Confit de Canard, Coq au vin, Vegetar retter med vintersquash eller sød kartoffel. Ung Brie og Camembert.



Endnu en lille familiegård på 80 hk. Gården har været i familiens eje for 5 generationer. Det er Nicolas og hans søster Sophia som nu har overtaget driften af gården – selvfølgelig under kyndig vejledning fra farmand.

Markerne ligger på de sydlige skrånninger, hvor de nyder godt af solen, som dog til tider også kan være noget ubarmhjertelig. Området præges af den vind der ofte suser op gennem korridoren mellem de to bjergkæder. Vinden er med til at holde druerne tørre og bekæmpe forskellige sygdomme.

Le sud



Producent: Domaine Mas de Lavail

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Årgang: 2018

Drue: Grenaches blancs og Grenache gris

Alc: 14,5%

Farve: Flot gul med varm glød og gyldent skær

Aroma: Intens og kompleks med hvid frugt af melon, pære, hvid fersken, blomsternoter og lidt vanilje

Smagsnotater: Elegant fra start til slut, god balance mellem friskhed og fedme. Harmonisk vin til den der vil forkæle sig selv og sine gæster.

Udvikling: Drikkemoden nu - med gemmepotentiale 2023+

Fremstilling: Druer fra gamle vinstokke med lavt udbytte, hånd høst. Lagring på tønder i 6 måneder.

Server den til: Server ved 12-14°. Drik af store glas med mulighed for at slynge vinen rundt.

Denne vin har godt potentiale og er god at vælge, hvis vinen skal have lidt ballast. Ledsager fiskeretter og fjerkræ med cremet sauce, det asiatiske køkken, kan klare krydderier samt mange modne oste.

La Désirade



Producent: Mas de Lavail

Appellation: AOP Côtes du Roussillon Villages

Årgang: 2018

Drue: 50% Syrah, 25% Grenach Noir, 25% Carignan Noir

Mængde: < 10.000 flasker

Farve: Dyb mørk rubinrød

Aroma: Flot vifte af mørke røde frugter, solbær, sorte kirsebær, tilsat et væld af varme og solrige krydderier.

Smagsnotater: Rig og udtryksfuld vin med stor tilstedeværelse af kirsebær og fad. Lang finish med lakrids, kakao og dufte fra den franske hede

Udvikling: Drikkemoden med gemmepotentiale 2024+

Fremstilling/fadlagring: Håndhøstet, 25 hl/ha. 12 måneder på fransk Eg, herefter 2 år på flaske i temperaturreguleret kælder.

Servering: 18°. En vin som kræver meget luft for at lokke dens fulde overflødhedshorn frem. Store glas med plads til at slynge rundt eller hæld på karaffel 2 timer før servering, så den kan folde sig ud inden den serveres til fx lam, fasan med dadler og rødvinssauce, kronhjortemørbrad med tranebærkompot eller andet vildt. En herlig oksebøf eller 'herrer retter' kogt i gryde. Den går heller ikke i vejen for en god moden ost.

EGO

når du vil forkæle dig selv...



Producent: Mas de Lavail

Appellation: AOP Maury sec

Årgang: 2018

Drue: 80% Grenach Noir, 20% Mourvèdre – Gamle stokke = lavt udbytte

Alc: 14,5%

Jordbund: Ler og kalksten

Farve: Smuk dyb granat

Aroma: Stilfuld med sorte kirsebær og blåbær. Krydderier af sort peber og et tvist af timian, blomsternote af viol.

Smagsnotater: Elegant med masser af fedme, sødme og finesse i tanninerne – god længde på eftersmagen.

Udvikling: Drikkemoden med gemmepotentiale 2024+

Fremstilling/fadlagring: Håndhøstet, lang gæring, lager 12 måneder på franske fade (50% 1 år – 50% 2 år gamle fade).

Servering: 18°. Store glas med plads til at slynge rundt eller hæld på karaffel 1-2 timer før servering. Byd den Charcutteri, rødt kød, gryderetter med sauce fx oksehaler, stegeben, oksegryde med svampe, bøf stroganoff, osso buco. Ko- og gedeoste.



Vi kender alle **Domaine La Louvière** både for deres fabelagtige vine og for deres fantastiske etiketter med ulvene, som på hver sin måde, sensuel, elegant og, til tider, lidt provokerende, fortæller om netop den vin de repræsenterer.

Domainet ligger cirka 30 kilometer sydvest for den imponerende befæstede by Carcassonne i appellationen Malepère. Området bærer stadig præg af det rå og oprindelige landskab med det unikke mikroklima: Skiftevis forkælet af den varme Middelhavs brise og den noget køligere Atlanterhavs vind ligesom det påvirkes af Pyrenæerne.

LE LIBERTIN



Producent: Domaine La Louvière

Appellation: IGP Pays d'Oc

Druer: 100% Sauvignon Blanc

Alc: 12%

Farve: kølig, frisk strågul

Aroma: Litchifrugt, peber, frisk hønse,

Smagsnotater: Fra citrus, mandarin og grønne æbler til vegetabiliske noter

Udvikling: Drikkemoden

Fremstilling: Rustfri ståltanke for at frembringe friskhed fra druen

Servering: 10-12°. Ingen behov for luft da dens aromaer er fuldt præsenterede. Lyst kød som kylling, kanin, svinekød gerne i sauce med fx champignon. Fisk fx aborre, Ørred, torsk, rødfisk, helleflynder mv. grønne salater, til alt det lette, det syrlige og ikke mindst til danske forårsretter som stenbiderrogn, grønne asparges med hakket æg og dijondressing, tunsalat, salade nicoise, æg-kartoffelmad med rødløg. Gedeost! Salte oste og vinen med den høje syre er lig 2xfriskhed.



Le Galant



Producent: Domaine La Louviere

Appellation: IGP Pays d'Oc

Drue: 100% Chardonnay

Alc: 13%

Farve: kølig, frisk strågul

Aroma: fantastisk næse af brød, nødder, citrusfrugter og figner.

Smagsnotater: Harmonisk chardonnay

Udvikling: Drikkemoden

Fremstilling: Druerne til vinen bliver håndplukket for at sikre den høje kvalitet. Druerne presses nænsomt. Ligger i ståltanke i cirka 5 måneder, dette tilføjer kompleksitet og fylde til vinen. Vinen gennemgår ingen malolaktisk gæring, dette for at bevare den friske frugt i vinen. Eftersmagen er lang og behagelig

Servering: 12-14°. Drik af glas med mulighed for et godt slyng.

Lyst kød som kylling, kanin, svinekød. Pasta med cremet svampesauce. Fisk af hvidt kød fx aborre, ørred, torsk, rødfisk, helleflynder mv. skaldyr fx kammuslinger med bacongarniture. Let modne faste oste fx Comté.



La Muse



Producent: Domaine La Louvière

Appellation: IGP Pays d'Oc

Druer: Chardonnay, Viognier og Chenin Blanc

Alc: 13,5%

Farve: Smuk gul farve med et grønligt strejf

Aroma: Frugtagtige aromaer af abrikos, mango, ristet brioche med citrus.

Smagsnotater: kraft og fylde, god krydret og tør med en sød friskhed.

Eftersmagen er lang og behagelig

Udvikling: Drikkemoden

Fremstilling: Druerne til vinen bliver håndplukket for at sikre den høje kvalitet. Druerne presses nænsomt. Ligger i ståltanke herefter egetræsfade.

Servering: 12-14° – store glas med mulighed for et godt slyng. Lyst kød som kylling, kanin, svinekød. Passer perfekt til fisk, sushi, skaldyr som fx Moules à la crème, det indisk og marokkansk køkken



Le Marquis

– den charmerende og elegante Rosé

Producent: Domaine La Louviere

Appellation: AOP Malepère

Drue: Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malbec

Alc: 12,5%

Farve: Smuk, klar og maskulin i sin dybe laksefarve

Aroma: Store friske jordbær og røde grapefrugtaromaer møder dig sammen med en eksotisk muskatnød.

Smagsnotater: Nobel, stilfuld og forkæler din gane. Efterlader friskhed og en fylde, som får dig til at ønske endnu et sip. Den er ren, elegant og strømlinet. Tør og frisk – præcis som en rosé fra Languedoc skal være.

Udvikling: Drikkemoden

Fremstilling: Håndhøstet. Modnet i tanke af rustfrit stål, så druernes smagsnuancer får lov at udvikle sig. Presse under lavt tryk for at understøtte profilen.

Servering: 10-12°. Hjemmebagt tærte med gedeost og soltørrede tomater. Fisk gerne makrel, laks sej eller havtaske. Bruschette med en god pesto, grillede peberfrugter og frisk salat. Tomat/Mozzarella, Kaninpate, grillet kylling. Fantastisk bare at drikke, hvis du er til en tør rosé med flot syre.

Efterlader noter af sommer - svær at komme uden om!

La Seductrice



Producent: Domaine La Louvière

Appellation: AOP Malepère

Årgang: 2019

Drue: Merlot, Cabernet Franc, Malbec

Alc: 14%

Farve: Tæt mørk farve med violet nuance

Aroma: Sprøde frugter, orientalske krydderier, lakrids og hede

Smagsnotater: I munden er den frisk og vedvarende. Hindbær og kirsebær blander sig med mørke chokoladenoter. Afsluttes af lædernoter med fløjlsagtige tanniner.

Udvikling: Drikkemoden - med gemmepotentiale 2026+

Fremstilling: 12 måneder på fade

Severing: 18-20°. Drik den ikke for kold. Store glas med mulighed for at slynge eller omhældning 1 time før servering. Vildt, bøffer, pasta med ost, quich med tørret landskinke skinke og salvie, ost eller blot en god bog

C'est un modèle de féminité

L'Empereur



Producent: Domaine La Louviere

Appellation: AOP Malepère

Årgang: 2018

Drue: Merlot, Cabernet Franc, Malbec

Alc: 13,5%

Farve: Tæt mørk farve med violet nuance

Aroma: Sprøde frugter, orientalske krydderier, lakrids og sol

Smagsnotater: De franske barriques danner grund for denne vin, som sandelig fortjener sit prædikatet som Kongevin. Fløjlsagtig, røgfylt, masser af modne hindbær og kirsebær. Får den lov at ligge vil du opleve mørk chokolade og skovbund som afsluttes af lædernoter med fløjlsagtige tanniner. Den vil udvikle sig kompromisløst.

Udvikling: Drikkemoden – 2028+

Fremstilling: 18 måneder på franske fade

Severing: 18°. Store glas med mulighed for at slynge eller omhældning min 2 timer før servering. Server til en god saftig bøf eller andet rødt kød fx roastbeef med en god rødvinssauce samt modne karakteristiske oste.





Det lille-bitte vinhus med de store vine!

‘Domaine de Sabbat’, som ligger i det solvarme Roussillon, er absolut et af de vinhuse, som har vundet både vores og vores gæsters hjerte.

Den unge Sylvain Lejeune, som har leget med vine i både Bordeaux, Bourgogne og området omkring Rhône i Provence, formår at lave den ene prisbelønnet vin efter den anden. Vingården har bare 11 hektar med gamle vinstokke. Markerne dyrkes økologisk, og al arbejdet i markerne sker uden brug af maskiner.

Sylvain laver kun et ganske lille antal flaskevine, som alle har varme og charme. De kommer fra markerne i Maury, Tautavel og Vingrau – alle områder, som alle er kendt for deres stenede og hede jordbund. På grund af den lille kvantitet, vælger vi at tage dem med i år – da de ellers bliver solgt inden de når deres fulde potentiale.

Interessen for hans saftige og krydrede vine på Grenache og Syrah er stadig stigende – og vi ved at flere af jer, har glædet jer til at gensmag hans vine. Det er forståeligt, for vinens varme, bredde og fylde passer perfekt til vores kolde vintre med fyldige simreretter, vildt eller til julemaden.

Har du ikke allerede smagt, så skynd dig at sikre dig en kasse eller to, som kan forkæle din gane!

Line de Sabbat - vinhøst 2020



Printemp 1900



Producent: Domaine de Sabbat

Appellation: AOP Côtes du Roussillon Villages

Årgang: 2015 - **Drue:** 70% grenache noir, 30% Syrah - **Alc:** 15%

Farve: Smuk nærmest blodrød farve, i retning mod sort, uigennemsigtig. Dybe røde refleksioner med sart violfarve i kanten. Viskositet fed og rig.

Aroma: Fremragende præsentation og intensitet. Sorte frugter, bjerg hede, oliven, krydderier og gummi danner en kraftig, velbygget vin med stor friskhed.

Smagsnotater: Rig og fyldig. Båret af fine tanniner, som er til stede, uden at være voldsomme. Kødfuld, kraftig, robust, med balance som forbliver intakt. Meget kompleks. Eftersmagen på sorte frugter virker uendelig.

Udvikling: Drikkemoden – 2025+.

Fremstilling/fadlagring: Et område på knapt 1 hektar er plantet helt tilbage i år 1900, og det er denne parcel, som **'Cuvée Printemps 1900' kommer fra!** Håndplukket/sorteret. Lang udblødning og lagring på kar og efterfølgende fadlagring på store fade i 12 måneder. Ufiltreret, så forvent lidt depot.

Servering: 18-20°. Luft...denne vin har mange hemmeligheder, som skal lokkes frem. Omhæld på karaffel 3-4 timer før servering eller tag et glas og gem resten til dagen efter. Men gem den gerne nogle år, for så får du en endnu større vinoplevelse. Stor vin skal serveres i store glas.

Perfekt til kraftige kødretter. Cassoulet, Lam med spinat og fennikel, oksehaleragout, Grillet kød, herregryde med oksekød der har stået og simret i timevis fx vildtsvinegryde, tajine, modne oste.

En vin for den kræsende!

Domaine De Sabbat - 100% Grenache



Producent: Domaine de Sabbat

Appellation: AOP Vin de France

Årgang: 2015/2016

Drue: 100% Grenache

Alc: 14,5%

De færreste formår at håndtere Grenache druen, i enkeltvin som Sylvain! Der er ingen tvivl om, at Sylvain bruger erfaringen fra Rhôneområdet (hvorfra vi kender store Chateauneuf Du Pape på 100% Grenache) når han sætter sit præg på denne vin.

Farve: Smuk mørk rød med livligt spil af violette strejf.

Aroma: Intens duft af mørke bær og moden frugt, jordbundens mineraler og friskhed. Animalske noter fra fadet kommer til udtryk som læder

Smagsnotater: Den rene grenache kombineret med fadet giver en kompleks, kraftig og tanninrig vin. Noter af moden jordbær og hindbær med krydrede toner, af sort peber og lakrids. God moderat syre og sunde tanniner.

Udvikling: Drikkemoden – 2025+. Lagring kan udvikle stor kompleksitet i denne vin, så har du tålmodighed får du en særlig god vinoplevelse

Fremstilling/fadlagring: Lille udbytte (15 hl/ha) håndplukket/sorteret. Stokke 60+. Lang udblødning. Store kar i 12 måneder herefter fad i 12 måneder. Ufiltreret forvent noget depot med tiden.

Servering: Vælger du at drikke den i år, skal den have godt med luft. Perfekt til kraftige kødretter med sauce. Vildtgryde, Marokkanske køkken og andre robuste måltider - den slutter gerne måltidet af til dine modne oste. Køb den og brug den til julevin i 2021!



Laurent Vives fra Domaine de Mayrac laver store vine, som vinder anerkendelse verdenen over. Laurent har 35 hektar i den øvre dal af Aude. Markerne er præget af ler og kalksten. Domaine de Mayrac har lavet økologisk vin siden 1987.

Terroriret ligger I over 300 meters højde langs Aude floden og op mod Pyrenæerne. Det sene forår og kølige efterår giver store temperatur forskelle på nat og dag og ofte begynder høsten her, når vindbønder ude ved vandet, er færdige. Laurent har stor erfaring med og er pioner for vinøkonlogi i området.

Laurent siger selv at nøglen til kvalitetsvinene hos Mayrac er det Økologisk landbrug. Som han siger; “Principperne I vores vine er enkle og kompleks”. Enkel fordi vi ikke bruger syntetiske kemikalier og pestisider. Komplex fordi kampen mod sygdommene fortsat er der. Ikke sjældent kan man se hans vinstokke være omgivet af kakaobønner og kaffegrums!



Millésime

Producent: Domaine de Mayrac

Appellation: Vin de Pays de la Haute Vallée de l'Aude

Årgang: 2015

Drue: 50% Cabernet France, 50% Syrah

Temp: 18°C

Farve: Intens rød

Aroma: Modne røde og mørke bær – morbær, lakrids

Smagsnotater: Blød, sød, frugt, flotte og fyldige tanniner

Udvikling: Drikkemoden – 2022-27 (start i 2020 og følg vinen) En sjælden vin, som har modnet under gunstige forhold i domainets kældre.

Fremstilling/fadlagring: 12 måneder på fad

Servering: En vin som gerne må åbnes 24 timer før serveringen. Eller omhæld den, hvis du er presse på tid. Gem den gerne! Den er ufiltreret og vil udvikle depot over tid.

Gryderetter med alle slags kød i saucer, Lam og grillet rødt kød gerne med noget sødme fx syltede solbær. Modne oste. Brug den gerne som julevin!

‘Le Précieux’ – den ‘Dyrebare’



Producent: Domaine de Mayrac

Appellation: IGP de la haute vallée de l'aude

Årgang: 2019

Drue: 100% Pinot Noir

Temp: 16°C

Farve: Intens rød

Aroma: Livlige noter af kirsebær, hindbær og krydderier og chokolade

Smagsnotater: Flot balance med en attraktiv friskhed. En lang finish, hvor jordbær, hindbær og solbær kommer frem sammen med en god syre.

Udvikling: Drikkemoden - 2025+.

Fremstilling: Manuel høst, fermentering ved 25°

Servering: En ‘dyrebar’ vin, som giver sit friske besyv med til en skøn hvid fisk fx Kuller med porrecreme, til lyst kød fx kalkun med cremet trompet svampesauce. Kalvemedaljon med råstegte kartofler. Formidabel til vildt kød fra små dyr fx fasan og andre gryderetter med god men ikke for kraftig sauce. Slut gerne af med en god brieost.

En skøn vin som er let, frisk og med lille alkohol procent (12,5%).



Domaine Des Soulanes er grundlagt i begyndelsen af 1900-tallet og er gået i arv fra far til søn. Da Cathy og Daniel Laffite overtog gården fortsatte de den økologiske vindyrkning.

‘Des Soulanes’ er Catalansk og betyder "solsiden". Det er præcis hvad denne gårds 16 hektar gør – dens bjergskrånninger vender mod syd og syd øst på en jord af skifer samt ler og kalksten. Højt oven over dem våger den gamle Cathareborg Château Queribus.

Deres stokke er alle 50+. I Roussillon må man ikke anvende kunstig vandig og det betyder at vinstokkenes rødder skal 4-5 meter ned efter vand og næring. Dette samt det at det er gamle stokke druerne kommer fra, giver et lille og meget koncentreret udbytte



Her skal du være hurtig.....

Vi har endelig igen fået muligheden for at tage de gode vine med. På grund af det lille antal flasker, har vi valgt at tage dem med NU for ikke at risikere at den bliver udsolgt igen!

De er stadig unge og du kan udmærket gemme dem, hvorved vinoplevelsen bliver endnu større!

Store vine skal nydes af store glas

‘Patchwork’



Producent: Domaine des Soulanes

Appellation: IGP Côtes catalanes

Årgang: 2019

Drue: Grenache noir 50 %, Carignan noir 50%

Alc: 14,5%

Farve: Mørk rubinrød med et strejf af violet

Aroma: Mørke frugter, Viol, sødlige krydderier

Smagsnotater: Rund med god struktur, blød og god koncentration af frugt, bløde tanniner og en god syre. En god saftig og frisk vin.

Udvikling: Drikkemoden - 2022+

Fremstilling/fadlagring: Jord af skifer og kalksten. 22 hl/ha.

Maceration 30 dage, lagring på kar.

Severing: Den behøver et stort glas, så den får lov at vise sine noter. Fuglevildt, lam, oksekød, en god gryderet som fx svinekæber kogt i mørk øl. Gedeostemousse med valnødder og rosiner garniture af figen confit.

Jean Pull



Producent: Domaine des Soulanes

Appellation: AOP Côtes du Roussillon Villages

Årgang: 2019

Drue: Grenache noir 30 %, Carignan noir 40 %, Mourvèdre 10%, Syrah 20%

Farve: Mørk rubinrød med et strejf af violet

Aroma: Mørke frugter, Viol, sødlige krydderier

Smagsnotater: Rund, blød, god koncentration af frugt, silkebløde tanniner.

Udvikling: Drikkemoden med gemmepotentiale omkring 7 år

Fremstilling/fadlagring: Maceration 30 dage, lagring på betonfade

Server den til: Giv den god luft og server den til rødt kød, Daube de boeuf, gullasch, Boeuf Bourguignon, Stroganoff, grydestegt coulottesteg, retter med krydderi fx Chili Con Carne, ost

Serrat Del Mas



Også denne perle har vi atter fået fingrene i
– så længe lager have

Producent: Domaine des Soulanes

Appellation: AOP Côtes du Roussillon Villages

Årgang: 2018

Drue: Grenache noir, Carignan noir, Syrah, Mourvèdre

Alc: 15%

Farve: Mørk rubinrød med et strejf af violet

Aroma: Mørke frugter af bl.a. solbær, Oliven, lakrids og ristet brød.

Smagsnotater: Mundens tekstur afslører en rigelig, struktureret og afbalanceret vin med ædle og tætte tanniner.

Udvikling: Drikkemoden – 2023+

Fremstilling/fadlagring: Grøn højst, håndplukkes/sorteres. Lang udblødning og herefter fadlagring på store fade i 12 måneder Vinen er ikke filtreret.

Server den til: Giv den gerne lidt luft og server den til en god vildtgryde fx gammeldags haresteget, godt oksekød med rige smagfulde saucer fx oksekød med svampe i rødvinssauce.

Domaine Poc À Poc



På katalansk betyder Poc á Poc 'et skridt ad gangen' – Og kun med tålmodighed lykkedes det!

Det må den lille selvstændige vinbonde Xavier sande. Historien er ligeså skøn og fantastisk som den vin, den unge mand fremstiller under navnet ”Poc À Poc”.

Vi er i den lille landsby Paziols i Languedoc-Roussillon, som er karakteristisk for sine lune vinde, der holder druerne tørre, det barske hedelandskab med sin middelhavsvegetation af tornede buske, cypresser, fyrretræer, rosmarin, timian og vild fennikel samt den ler- og kalkholdige jordbund, der fungerer som potentielt vandreservoir. Trods byens blot 500 indbyggere har den hele syv små, selvstændige vinproducenter.

Det er her, at unge Xavier slog sig ned for 10 år siden. Uden at vide hvad der skulle blive af ham, havde Xavier sat sig i sin gamle, røde bil og var kørt sydover fra Belgien. Pengene var små og han endte i Paziols, hvor han tog job hos en gammel vinbonde. Hurtigt gik det op for Xavier, at hans kald var vinfremstilling – det som gav mening i hans liv.

Den gamle vinbonde blev hans læremester. Hver gang Xavier blev for utålmodig, tog den gamle fat i hans arm og sagde: ”Poc à Poc, Poc à Poc” – et skridt ad gangen. Da Xavier købte sin første lille vinmark og høstede vinen, var det derfor helt klart, at vinen ikke kunne hedde andet end ”Poc À Poc”. I dag har Xavier 4 hektar jord og er - sammen med Alain Nouzieres fra 'La Bergerie du Bialas' - blandt de mindste vinproducenter, vi nogensinde har haft med på vores repertoire.



Poc Á Poc



Xavier Ponsart: *'At gribe muligheden og fremstille vin med respekt for jord og miljø, det giver mening i mit liv'*

Producent: Poc Á Poc **Appellation:** IGP Le Pays Cathare

Årgang: 2019 **Drue:** Carignan, Grenache stokkene er mere end 70+

Alc: 15%

Farve: Mørk rubinrød med et strejf af violet

Aroma: Præget af mørke modne frugter som solbær, blåbær og brombær med et strejf af hvid peber, oliven, lakrids og letristet brød.

Smagsnotater: Stor fylde. Tanninerne er runde og bløde..

Mundens tekstur afslører en rigelig, struktureret og afbalanceret vin med ædle, runde og tætte tanniner og en god syre. Fin silkeblød viskositet

Udvikling: Drikkemoden – 2023+

Fremstilling/fadlagring: Økologisk vinmark, ingen maskiner på marken. Organisk gødning spredes i hånden. Lille udbytte 18 hl/ ha. Håndplukket. Sortering på gården. Vinificeret uden gær. 15% af vinen ligger på egetræsfade i 6 måneder, resten i fibertanke. Vinen er ikke filtreret. Forvent noget depot.

Servering: Giv den luft, omhæld og drik af store glas. God til vildtgryde fx gammeldags haresteg, godt oksekød med rige smagfulde saucer fx oksekød med svampe i rødvinssauce. Ragout som er indhyllet i sydens krydderier, osso buco eller kalkungullasch. Den er fræk og uimodståelig og kan ledsage dig både om sommeren og vinteren. *Boule de Picolat*, som er catalanske kødboller i en simret og smagfuld *sofregit* (hjemmelavet tomat/løg sauce).

Domaine La Bergerie du Bialas



Bedstefars særlige og herlige dråber - Alain Nouzieres fra Domaine La Bergerie du Bialas brænder for sit lille terroir. Med kun 4 hektar jord laver han vin af lidenskab. Tidligere var La Bergerie du Bialas et lille katalansk spisested, hvor Alains kone, Sylvette, lavede ægte catalansk mad, som passede til Alains håndlavede vine.

Da Sylvette og Alain besluttede at gå på pension, skubbede hans børnebørn på, for 'Le Vin De Papi' (bedstefars vin) kunne da ikke gå på pension! Efter et stykke tid, måtte 'Papi', som Alain kaldes i den lille landsby, erkende at han ikke kunne lægge sin kærlighed til vinen i graven.

Størstedelen af Papis vin går til det lokale kooperativ, men Papi gemmer en lille smule til sig selv og til særlige udvalgte.

I den lille kælder, som oprindeligt var en fårestald, pusler han med de herlige dråber fra de gamle stokke, Grenache og Carignan. Intet er overladt til tilfældighederne, og selv etiketten er der nøje tænkt over!

Overraskelsen var stor, da børnebørnene så deres egne børnetegninger trykt på etiketten. I over 20 år havde Papi gemt de små børnetegninger, som forestiller Papi, der laver vin, fårestalden, de gamle flasker og glasset, hvorpå de havde skrevet "Le Vin De Papi". Og hvad var mere naturligt end at kalde de smagfulde dråber for "Le Vin De Papi" - 'bedstefars vin'.

Le Vin De Papi



Producent: Domaine La Bergerie du Bialas

Appellation: IGP Vin de Pays Cathare

Årgang: 2019

Drue: 50% Carignan, 50% Grenache Noir

Alc: 14,5%

Farve: Meget strålende rubinfarve med smukke violette strejf.

Aroma: Umiddelbar og generøs med noter af friske røde frugter, som kirsebær og blåbær samt lidt kakao.

Smagsnotater: God balance. Rund og koncentreret vin med afbalanceret struktur. Tanninerne er friske og saftige. Flot lang finish.

Udvikling: Drikkemoden kan ligge frem til 2022+

Fremstilling: Druerne er håndplukket på højtliggende marker. Jorden består af kridt, rødt ler med store kalksten. Håndsorteret. Vinificering på ståltanke.

Servering: omhældning – helt op til 24 timer før servering. Champignontærte, grillet kylling med kikærtesalat, en original Boeuf Bourguignon, tørre oste som Tomme de Pyrenée og Cantal. Brug den også gerne til mad **'Mar i Muntanya'** – der hvor hav og bjerge mødes fx kylling og rejser i mild karrye- kokosnødsauce



Domaine Bertrand-Bergé

Domaine Bertrand-Bergé et af de ældste vinhuse i den lille by Paziols.

Deres vine er vidunderlige, og vinhuset skal have stort applaus, fordi de gik over til økologisk vinproduktion i 2011.

I dag er det hovedsagelig de to søskende Jérôme og Magali - sjette generation på stedet - der står for den daglige produktion, mens deres far, den ældre monsieur Berge, passer gårdens butik, der hver dag besøges af vinentusiaster.

Op til høsten er der en spændt stemning i byen. En god vinhøst er vigtig ikke bare for den enkelte familie, men for hele området. Om sommeren, når hele Corbieres emmer af feriestemning og de små vinproducenter holder Cave-i-art (smagsprøver med små tapas og optræden med musik og kunstudstilling), er det svært at forestille sig, hvilket hårdt arbejde der ligger bag et godt glas af Bertrand-Bergé-vin.

Bertrand-Bergé har 36 ha. Carignan, Syrah, Grenache og Mourvèdre finder deres optimale kvalitative forhold her takket være mangfoldigheden i gårdens terroir.

Jordens forskellige stenarter varmes op om dagen og afgiver varmen om natten. Jérôme og Magali, holder øje med alle trin fra plantningen, henover vinfremstilling til aldring. Deres vine er karakteristiske ved at være friske, komplekse, præcise og dybe.

Cuvée Origines



Producent: Domaine Bertrand-Bergé

Appellation: AOP Fitou

Årgang: 2017

Drue: 60% Carignan, 40% Grenache Noir

Alc: 14,5%

Farve: Meget strålende rubinfarve med smukke violette strejf.

Aroma: Præget af mørke frugter som blåbær og brombær et strejf af hvid peber i slutningen

Smagsnotater: Flot balance med en interessant bitterhed, der efterfølges af kakao og hvid peber.

Udvikling: Drikkemoden, kan ligge frem til 2022+

Fremstilling: Jordbunden består af kridt og ler. Vinen er økologisk dyrket. Druerne håndplukkes, sorteres og vinificeres traditionelt ved hjælp af 'pumpning' og omrøring for at udtrække flest mulige aromaer og farve ud. Gæring 2 og 3 uger. Lager betanfade i 18 måneder.

Servering: Store glas, hvor den kan slynges. And med confiterede skalotteløg (magret á la compotee d'echalotes), garneret lam eller rødvinsbraiserede svinekæber med havens friske krydderurter.



Domaine La Différence

Domaine La Différence ligger mellem Middelhavet og Pyrenæerne. I byen, Tautavel.

Området ligger lige på grænsen mellem Fenouillèdes og Roussillon.

Landskabet domineres af stejle klipper og skiftende gråtonede jord. Det er på disse kanter, man i 1971 fandt "Tautavel-manden", der levede for mere en 450 000 år siden og som regnes for en vigtig nøgle til at forstå menneskets oprindelse.

Domaine La Différence dækker bare 12 ha. Jorden består af kalkholdig ler og stenart som er så karakteristisk for området.

Over 2500 solskinstimer om året, voldsomme regnskyl, en kølig tramontane-vind, som fremhæver tørken om sommeren og renser atmosfæren... giver tilsammen ideelle temperaturforhold, som tilfører vinene et ekstraordinært udtryk!

På markerne dyrkes druesorterne Carignan, Grenache Noir, Syrah og Mourvèdre.

Rosé de Racine Carrée



Producent: Domaine La Différence

Appellation: AOP Côtes du Roussillon Villages

Årgang: 2019

Drue: Carignan, Syrah, Grenache Noir

Alc: 14%

Farve: Blød rosa nuance og strålende refleksioner.

Aroma: Sarte noter af engelske lakrids og anis, en anelse fersken og galiamelon.

Smagsnotater: Elegant, frugtagtig med en smuk mineralsk friskhed og en fin balance. Flot eftersmag – lige til at drikke.

Udvikling: Drikkemoden

Fremstilling: Jordbunden er stenheldig. Håndplukket, og traditionel vinificering på ståltanke.

Servering: Server gerne ved 10-12°. Passer perfekt sammen med sommersalater. Nyd den til en god sort oliven, mens du tænder op i grillen. Godt følgeskab til lyst kød, grillede auberginer og andre gode grøntsager. Prøv den til Gerts lækre kyllingelår 'Cuisses de poulet et champignons au vin rosé'. Du kan selvfølgelig også blot nyde den som aperitif – den er frisk og vil lege med dine smagsløg.



La racine carrée

Producent: Domaine La Différence

Appellation: AOP Côtes du Roussillon Villages

Årgang: 2017

Drue: 40% Carignan, 30% Syrah, 30% Grenache Noir

Alc: 14%

Farve: Tæt og koncentreret auberginefarvet med lilla refleksioner.

Aroma: Fin og dyb med antydninger af vilde kirsebær, blåbær, hyldebær, kakao, toast, en anelse skovbund, som afsluttes med lidt lakrids.

Smagsnotater: Rund og blød, ganen er frugtagtig, afbalanceret træ med stor volumen. Den har brug for plads og rummelighed, drik den gerne af store glas, så den kan afsløre alle sine hemmeligheder. Smuk lang eftersmag.

Udvikling: Drikkemoden nu, kan gemmes frem til min. 2023+

Fremstilling: Jordbunden er stenholdig. Håndplukket, og traditionel vinificering på ståltanke, 15 måneder på egetræsfade.

Servering: Drik af store glas eller omhæld i karrffel. Stegt kød med smagfuld sauce, som har fået lov at koge ind fx vildsvin, okse, lam, and eller en god mørbradbøf, gryderet med bacon. Den kan også klare en grillet tunbøf og havtaske med bacon. Bløde vaskede oste fx Livarot, Maroilles, Époisses.



Château Montner

Montner har fabelagtige 'Pic de Canigou' til at våge over sig. Bjerget beskytter stedet mod stormene fra syd og regulerer områdets temperatur.

Den katalanske landsby ligger på den gamle grænse mellem det franske kongerige og det tidlige Aragonien. Byens navn var oprindeligt 'Mont Negre', som betyder 'Sort Bjerg' på grund af sin sorte skifer. Med indgåelsen af Pyrenæertraktaten i 1659, da grænsen rykkede sydpå overgik byen til Frankrig og fik navnet Montner.

Vi er i den sydlige del af "Ørnens dal" mellem Pyrenæerne og Middelhavet i Roussillon-området.

Dalen har et unikt mikroklima med masser af sol, milde vintre, varme, tørre vinde og et Middelhav, som i den grad gør sin indflydelse.

Et château der er præget af sort, varm og tør skifer – her leger de, ligesom Domaine Sabbath, virkelig med vinens forunderlige verden.

Château Montner



Producent: Château Montner

Appellation: AOC Côtes du Roussillon Villages

Drue: Syrah, Carignan, Grenache noir

Årgang: 2019

Farve: Smuk laksefarve med flotte refleksioner

Duft: Intens, kraftig, frugtagtig med masser af jordbær og hindbær.

Smagsnotater: Flot rund med en god friskhed. Flot jordbærsmag i finish. En livlig vin som er let at drikke

Udvikling: Drikkemoden – to år fra produktionsdato

Fremstilling: Håndhøstet. Presses direkte. Separat vinificering for de tre druesorter. Direkte presning for syrah, kort udblødning for Grenache og Carignan. Efterfulgt af en kort gæring ved lav temperatur. Herefter blendes druerne.

Servering: 10-12°. Ideel akkompagnement til en *escalivada* –solmodne grillede grøntsager, sommerlige salater, herlig fiskelasagne med spinat. Grillet kød eller grillet røde multe. Kalv i rosmarin, hvidløg og cremet kål. Eller måske en pizza på en regnvejsaften.

For øvrigt også god, hvis du bare ønsker et stille glas...

Château Montner Premium



Producent: Château Montner

Appellation: AOC Côtes du Roussillon Villages

Drue: 50% Syrah, 30% Carignan, 20% Grenache noir

Årgang: 2017

Temp: 18°C

Produktion: 5.000 flasker

Farve: Granatrød

Duft: Intens af mørke frugter, krydderier, laurbær og lakrids

Smagsnotater: Elegant, med silkebløde tanniner. Finesse af krydderier, vanillie eftersmag af lakrids.

Udvikling: Drikkemoden 5+

Fremstilling: Håndplukket og afstillet. 12 måneder på franske egetræsfade

Server den til: Dådyrfilet og valnøddesauce eller andet vildt, en god rød bøf, en lækker oksesteg, lammekød og gryderetter modne oste

Vignobles d'Agly



Producent: Vignobles d'Agly

Appellation: AOP Côtes du Roussillon Villages Tautavel

Årgang: 2017

Drue: 40% Syrah, 20% Grenach Noir, 40% Carignan

Jordbund: Ler og kalksten

Farve: Granat rød

Duft: Intense sorte frugter, laurbær, krydderier og lakrids

Smagsnotater: Kraftig rund struktureret vin. Afsluttes med sorte frugter

Udvikling: Drikkemoden - 2022

Fremstilling: Håndplukket. Udblødning i 15 dage for Carignan og Syrah. 12 dage for Grenache.

Server den til: Krondyr med granatæble, hare med kvædesyltet brombær, vildsvin med ristet fenniklen, agerhøne med druer, bagt sellerimos og tyttebær eller andet vildt, Oksekæber i sauce, karakterfulde oste.

Montner Ambré

*- forførende fræk og sanselig
- delikat og lokkende*



- Grenache blanc, macabeu,
- Lagers min. 30 måneder på åbne fade
- Kan gemmes i årtier

Server den til: Forloren skildpadde, chokolademousse, fastenøddeagtige oste, kaffe, kanel, tørrede frugter og nødder, creme brûlée, appelsin, karamel, honning, marcipan/nougat

Serveres kold. Efter åbning kan den gemmes min. 3 måneder i køleskab



Muscat de Rivesaltes

Rivesaltes - Landsbyen nær strandene ved Middelhavet i Roussillon, har lagt navn til en af de mest kendte Vin Doux Naturel, Rivesaltes AOP.

Vinen laves ved at den naturlige gæring stoppes med alkohol, mens vinen endnu har en god del af sin naturlige restsødme -Vin Doux Naturel, "naturligt sød vin".

Vinen laves i det meste af Roussillon og omfatter også nogle landsbyer i Corbières og Fitou, som støder op til Roussillon.

Lavet på Muscat Petit Grain og Muscat d'Alexandrie.

Aroma af bjerghedens blomster, honning og eksotiske frugter. Den er harmonisk med stor volume.

Server den kold (8 grader) som sommerens aperitif, desserter med gule frugter, melon/skinke, foie gras, blåskimmelost, gedeost, tørrede frugter og nødder, creme brûlée, appelsin, honning, æblekage mv.

Efter åbning kan den gemmes min. 3 måneder i køleskab

Maury Grenat



AOC Grenat

Produktion Maury: 1.100 hk

Jordbund: Sort skiffer

Klima: Solrigt, varmt, tørt

Drue: Min 75% Grenache Noir

Serveres kold. Efter åbning kan den gemmes min. 3 måneder i køleskab



*Viril, maskulin, koncentreret
- og fyldt af krydret,
solmodne frugter med en
vidunderlig friskhed*

Server til: alle retter, der spiller på temaet sur/sød.

Chokoladedesserter, tørret frugt, dadler i bacon, skinke, gedeost, blåskimmelost, vildtretter med kraftig sovs, kog dine oksekæber i den!, Desserter med røde frugter,
Riz á la mande