CUVÉE STOCKHOLM

Cuvée Stockholm Nr 2, AOP Lalande de Pomerol, Bordeaux.

SNABBFAKTA

BESTÄLLNINGSNUMMER SYSTEMBOLAGET: 7080301
PRIS: 296 kronor
VINREGION: Bordeaux
VINDISTRIKT: Libournais
VINOMRÅDE: Néac
APPELLATION: AOP Lalande de Pomerol
VINGÅRD: Château Vieux Chevrol
VINMAKARE: Michel Champseix
VINFÄLT: Chevrol/SAS Champseix
ÅRGÅNG: 2019
VINTYP: Rött vin
DRUVA: Merlot 80 %, Cabernet Sauvignon 10 %, Cabernet Franc 10 %
EKOLOGISKT CERTIFIERAD: Genom FR BIO-01 Agriculture France
SERVERING: Vid 16-18° C
PASSAR TILL: Välkryddad mat, kött, kyckling, gratinerat vegetariskt, ostar, chark eller som aperitif utan mat
SÖTMA: Torrt vin, 0,60 g/l
SYRA: 3,00 g/l
SULFITER: Låg svavelhalt, under 30 mg/l
ALKOHOL: 14 % volym
FÖRPACKNING: Glasflaska 750 ml
IMPORTÖR: Cuvée Stockholm AB

• Inledning

Detta är Cuvée Stockholms släpp nr 2. Vi reser runt i Frankrike för att hitta riktigt bra producenter som är så små att de bara kan leverera mindre mängder vin varje år. Vår idé är att sälja dessa utvalda kvalitetsproducenters viner under vårt varumärke. Vi tycker Frankrike, trots att det är kvalitetesvinets stora land, är underskattat i Sverige. Förhoppningsvis ska vi bidra till att fler förstår mångfalden och storheten med vinerna härifrån, och med vårt varumärke lära vinintresserade att hålla ögonen öppna för varje släpp av nya hantverksmässigt gjorda viner från alla små och stora vindistrikt i Frankrike. Nr 2 har vi hämtat hos vinproducenten Château Vieux Chevrol som drivs av familjen Champseix där tredje generations vinmakare är Michel Champseix i Néac, Lalande de Pomerol, Libournais, Bordeaux, Frankrike.

CUVÉE STOCKHOLM

• Odlingsområde
Vingården äger 21 ha vinfält som omger vingården i Chevrol i kommunen Néac. Chevrol är en ”Lieu-dit”, dvs ett namngivet vinfält som räknas till de med allra främst terroir i området. Vinfältet ligger som en hög platå med vy över Pomerol som sträcker sig ut över en platt yta ner mot Dordogne.

• Jordmån/jordart
Ganska typisk för Lalande de Pomerol, mestadels lera med inslag av grus och även till viss del järnrik sandsten som lokalt kallas ”crasse de fer”. Den kalkrika leran ger på ett naturligt sätt ett elegant vin med mjuka tanniner och stor smakrikedom.

• Druvsorter, procentuell fördelning i det färdiga vinet, gärna också information om plantfördelningen i vingården
Jordmånen är idealisk för Merlot som odlas till 80 %. Övriga druvor som odlas är Cabernet Sauvignon till 10 % och Cabernet Franc 10 % för att öka komplexiteten i det färdiga vinet och skapa en blend med perfekt balans.

• Skörd, datum, metod och avkastning
Allt skördat för hand på Château Vieux Chevrol och vinmakare Michel Champseix försöker skörda så sent som möjligt för att druvorna ska nå full mogenhet. 2019 skedd skörden från 23 september till 3 oktober. Skördeuttaget 2019 var 48 hl/ha från 21 ha vinfält, vilket gav 130.000 flaskor vin.

• Vinifieringsteknik
De handplockade druvklasarna fylls på i ståltankar med hjälp av gravidation. Varje druvsort från olika växtplatser vinifieras separat i olika ståltankar. För att undvika oxidation används i första hand koldioxid och mindre mängd svavel. Vinet jäser sedan med gårdens egna naturliga jäst. I huvudsak genom spontanjäsning. Temperaturen anpassas efter de olika stegen i jäsningsprocessen och styrs av ett geotermiskt system.

• Fatlagring, typ av fat och tid
Lerjorden skapar en fin och elegant tanninstruktur av naturen, därför är vinmakaren mån om att bibehålla och få denna att sätta sig ordentligt under lagringen utan att tillföra träighet. Vinet lagras därför 12 månader på franska ekfat demi-muids, vilket betyder 600 liters ekfat. I detta fall med trätjocklek på hela 50 mm, en utvald och lite ovanlig metod för att vinet ska oxidera långsamt och åldras i stilla takt. Fatstorleken gör också att det inte blir en så stark eksmak, utan vinet fruktighet och komplexitet bibehålls. Ekfaten byts ut till 5-10% varje år, storleken och ektjockleken gör att de gott och väl håller i tio år. Därefter buteljeras vinet och lagras minimum 12 månader på flaska, men oftast mer.

CUVÉE STOCKHOLM

• Smakbeskrivning Cuvée Stockholm Nr 2
Vinet är ganska typiskt Bordeaux från Lalande de Pomerol. Blenden 80/10/10 mellan Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc ger ett aromatiskt vin med stor komplexitet med balans. De utvecklade och silkeslena tanninerna ger vinet elegans och gör det mer tillgängligt än många mer strama Bordeaux-viner. Det omsorgsfulla arbetet från vinfälten, manuella skörden, de stora ekfaten och långsamma åldrande i lagringen gör att viner bibehåller en komplexitet av fruktsmaker, mörka bär och fräschhet.
Vinmakaren själv har en intressant beskrivning av varifrån de olika smakerna kommer ifrån:
Fruktigheten från druvor: *Merlot (ger lakrits, katrinplommon, mjölkkola), Cabernet-druvorna (citronmeliss, lime, verbena)*
Terroiren: *Fruktighet (jordgubbar, röda vinbär, hallon, björnbär) kryddighet (tryffel, spiskummin, curry, peppar, kakao) och blommighet (hyacint, akacia, vissen ros).*
Vinifieringstekniken: *Vanilj, eugenol, klippt hö och bivax.*
Balansen, balansen och åter balansen mellan alla dessa smaker, aromer och strukturer är dock det väsentliga.

• Vinet passar till
Vinet är fylligt och har ett brett användningsområde. I och med att den inte är så stram och sträv som annars kan vara vanligt i vissa delar av Bordeaux så fungerar den utmärkt som aperitif eller bara till lite ost och annat tilltugg. Den har också kraft, fruktighet och aromatisk kryddighet för att passa utmärkt till mer kraftfull mat som en stek, kanske ankfilé, viltkött och även lite kryddigare mat, som köttgrytor, korv och kraftfullare vegetariska rätter med rotfrukt och gärna gratinerade. Eller varför inte en smakrik fiskgryta eller kanske en stekt torskrygg.

• Storlek på vingården/vingårdarna uttryckt i hektar
Vingården är Château Vieux Chevrol, som producerar sin AOP Lalande de Pomerol på hela sin areal av vinfält om 21 ha.

• Historik och fakta om producent/vinmakare
Ett litet familjeföretag i familjen Champseix, där vinmakaren Michel är tredje generationens vinmakare. Michels farfar Martiel Champseix blev vinmakare 1921 och förverkligade några år senare sin dröm att köpa en vingård i fina området lalande de Pomerol om 21 ha. Gården togs senare över av sonen Jean-Pierre och hans holländska fru Gerharde. Michel utbildade sig till jordbruksingenjör och oenolog. Han följde sin far och farfars fotspår som hade brukat jorden på ett hållbart sätt och startade helt ekologisk odling från 2015 av hela vingården. Michel driver gården tillsammans med sin fru Marion, som också är jordbruksingenjör.

• Kuriosa
Vi upptäckte denna gård efter att först cyklat runt på vänstra stranden i Medoc och alla fina slott, tog sedan färjanöver till högra stranden och trampade från gård till gård hela vägen från Blaye till S:t

CUVÉE STOCKHOLM

Emilion. Under vår näst sista cykeldag hamnade vi hos familjen Champseix på vingården Château Vieux Chevrol i Lalande de Pomerol, på den platå som anses ha allra bäst jordmån i detta område och alldeles utmed ån Barbanne. På andra sidan ån ligger Pomerol där vinerna är mångdubbelt dyrare och det är bara 2,5 km cykelvägen till Château Petrus, stjärnan i Bordeaux på högra stranden. Vi blev mycket vänligt mottagna av mamma Gerharde och framförallt blev vi imponerade av att denna lite mindre vingård hade satsat så mycket på modern utrustning och teknik på sin vingård. Vi fick följa vinmakare Michel hur noga han kunde kontrollera järsningen i de datorkontrollerade ståltankarna och det formligen strålade av seriositet från denna vinfamilj. Samtidigt sköttes all skörd manuellt och den fanns en genuin känsla för naturen och att tillvarata druvornas och jordmånens egenskaper, allt enligt familjens tradition av hållbart odlande som ledde till certifiering 2015. När vi smakade deras kraftfulla och samtidigt väldigt finstämda och eleganta vin så föll alla pusselbitar på plats. Det är en stor ära och glädje att vi nu kan presentara deras vin som vår Cuvée Stockholm Nr 2. Och särskilt att vi fått tillgång till deras ågång 2019 som var ett riktigt bra år och nu och ett par år framåt är perfekt för att drickas.
Lite extra kurios historia är att fram till 1925 var detta område en del av appelationen Pomerol, sedan sepererades Lalande de Pomerol samt detta område som då hette AOP Néac fram till 1954 då Néac inkorporerades under AOP Lalande de Pomerol

Med vänliga hälsningar

Rolf Fällström
Vinsmakare för Cuvée Stockholm AB