Vinfællesskabet tilbud oktober 2017.

Nyheder:

Chateauneuf-du-Pap:
Vignobles Mayard: La Crau de Ma Mere, rouge 2012
Vignobles Mayard: La Crau de Ma Mere, rouge 2013

Julekasse kr. 1.300,00:

3 flasker Chateau Verrerie, Bastide 2011
3 flasker Domaine Piaugier, Reserve de Maude 2011
3 flasker Chateau Favray, Pouilly-Fume 2016
3 flasker Domaine Ruffinatto, Les Menins Rouge 2014

Nytårskasse kr. 1.975,00:

3 flasker Sunnen-Hoffmann, Cremant Luxembourg
3 flasker Pago de los Balagueses, Syrah 2014
3 flasker Vignobles Mayard, La Crau de Ma Mere 2013
3 flasker Domaine Ruffinatto, L´Infante 2013

Nye vine og tilbud	side 1
Franske vine	side 2 – 10
Luxembourg vine	side 10 – 11
Spanske vine	side 12 – 13
Italienske vine	side 13 – 13
Amerikanske vine	side 14 - 15

Frankrig:

Champagne:

Domaine A. Margaine

Cuvée Traditionelle 1. Cru Brut
Alkohol: 12,5 %
Druer: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Dyrkning og SO2: Økologisk, under 190 mg/l
Pris: 1 flaske 239,00. **6 flasker kr. 1.200,00.**

Arnaud Margaine er kåret som Winemaker of the year af Champagne Warrior. Denne klassiske champagne har en lys hørgul farve. Den har små fine bobler og en intens duft af citrus, æbler og ristet brød. Der er flot harmoni og fin syre. En elegant champagne til en meget favorable pris

Languedoc: Domaine Avéla:

Theodore 2013
Alkohol: 13,9 %
Druer: Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan.
Dyrkning og SO2: Under omlægning, økologisk fra 2016, under 50 mg/l
Pris: 1 flaske 450,00**. 6 flasker kr. 2.400,00**

Dette er en kultvin, der også leveres til Michelin restauranten Hotel Frederiksminde i Præstø, og Støvlet Katrines hus i Sorø. I Frankrig er 53 Michelin restauranter med heraf 7, 3 stjernede med restaurant Paul Bocuse i Collonges i spidsen, og i Japan er der 20 Michelin restauranter. Vinen er fremstillet fra vinstokke der er over 100 år. Der høstes kun 15-18 hl/ha. Alle druer er håndplukkede og håndsorterede af de 2 ejere Franck og Christina. Det giver en meget mørkerød vin med en frisk kant. Duften er bedøvende af mørke trøfler og krydderier. Smagen der fylder hele munden med lakrids, krydderier, trøfler og mørke bær bliver hængende længe sammen med nogle super tanniner. Vinen er ufiltreret og har ligget 24 måneder på små egefade. Kan gemmes i op til 15 år.

Chateauneuf-du-Pape:
Vignobles Mayard

La Crau de Ma Mere, Vieilles Vignes 2012 og 2013 (Nyhed)
Alkohol: 15%
Druer: 100 år Grenache og 30-40 år Syrah og Mourvedre.
Dyrkning og SO2: Traditionel, ikke oplyst.
Pris: 1 flaske kr. 289,00. 6 flasker kr. 1.350,00

Druerne er håndplukkede og sorteret meget omhyggeligt. Hver druesort presses meget forsigtig hver for sig. Fermenteringen tager mellem 20 og 30 dage i cement tanke. Vinen ligger herefter 18 måneder på store egefade. Det giver en fantastisk koncentreret vin med meget karakter. Duften og smagen er med mørke trøfler, peber og mørke bær. Marken ligger på Lieu-dit "La Crau", der anses for det bedste område i Chateauneuf.

Loire:
Chateau Favray:

Pouilly-Fume 2016.
Alkohol: 12,5 %
Druer: Sauvignon Blanc 100 %
Dyrkning: Traditionel, ikke oplyst.
Pris: 1 flaske kr. 139,00. **6 flasker kr. 660,00.**

Dette er en rigtig tør og meget frugtig hvidvin, uden fedme i smagen. Jeg har i mine smagenotater omtalt den som meget frisk og lækker. En vin der vil falde i de flestes smag, og som er drikkemoden nu.

Sablet, Domaine Piaugier:

Sablet Blanc 2015.
Alkohol: 14 %
Druer: Viognier, Roussanne, Grenache, Marsanne og Clairette.
Dyrkning og SO2: Traditionel, men følger reglerne for organic, under 100 mg/l
Pris: 1 flaske kr. 129,00. **6 flasker kr. 600,00.**

Frisk frugtagtig og fed hvidvin. Smag af fersken og æble med et blomsteragtigt præg.
Denne hvidvin ligner meget en hvid Bourgogne blot til den halve pris.
Den nye årgang 2015 er meget vellykket.
På Rhonevinfestival 2011 blev Sablet Blanc af publikum kåret som den bedste hvide Rhone. Årgang 2014 og 2015 er i september 2016 og 2017 igen kåret som bedste hvide Rhone.

Sablet Rouge 2015
Alkohol: 14,5 %
Druer: Grenache og Syrah
Dyrkning: Traditionel, følger reglerne for organic, under 100 mg/l
Pris: 1 flaske kr. 129,00. **6 flasker kr. 500,00.**

Vinen i årgang 2010 blev af publikum på Rhonefestivallen 2012 kåret til det bedste køb under kr. 100,00. Årgang 2015 er klassisk fremstillet. Den har et rent udtryk med frisk saftig frugt og en krydret pebersmag. Det er igen blevet til en fantastisk vin, der kunne koste væsentlig mere. Den kan drikkes nu, men kan også gemmes i flere år.

Gigondas 2013.
Alkohol: 13,5 %
Druer: Grenache 65 %, Mourvedre 25 %, Syrah 10 %.
Dyrkning og SO2: Traditionel, men følger regler for organic. Under 100 mg/l
Pris: 1 flaske kr. 149,00. **6 flasker kr. 750,00.**

Denne vin høstes på 5,0 hektar. Der høstes på gamle vinstokke. Her får vi dybrød farve og en tør vin, der smager af tobak, kirsebær og mørke trøfler. Årgang 2013 er koncentreret i smagen, og er stadig blandt den bedste ¼ del fra Gigondas.

Reserve de Maude, Côtes du Rhône Villages 2011.
Alkohol: 13 %
Druer: 100 % Syrah.
Dyrkning og SO2: Traditionel, men følger reglerne for organic, under 100mg/l.
Pris: 1 flaske kr. 149,00. **6 flasker kr. 750,00.**

Dette er Domainets 1.vin. Denne aftapning har lagret 36 måneder på nye egefade. Det gør at vinen er meget robust og langtidsholdbar. Det er en meget flot mørk vin, der smager af granatæble, sort peber, sorte bær og chokolade. Årgang 2011 er igen en super dejlig vin.

Luberon:

Chateau La Verrerie:

Chateau La Verrerie Rouge 2013, AOC
Alkohol: 13,5 %
Druer: Syrah 70 %, Grenache 30 %
Dyrkning og SO2: **Økologisk**, 50 mg/l
Pris: 1 flaske kr. 159,00. **6 flasker kr. 750,00.**

Chateau La Verrerie er en større vinproducent, der ejes af Descours Group. La Verrerie dyrker 52 hektar jord, der består af ler og limsten. Vinstokkene er mellem 20 og 40 år. Siden 2006 har Olivier Adnot, stået for ledelsen og vinfremstillingen. Han har stor erfaring fra Californien og Champagne (Piper-Heidsieck). Olivier har med årgang 2013 ændret vinens udtryk til mere frugtig og elegant vin. Vinen har en meget mørkerød farve. Duften er præget af trøfler. Den har en lang og kompleks smag, der domineres af mørke trøfler.

Chateau La Verrerie, Bastide 2014, AOC
Alkohol: 14 %
Druer: Syrah, Carignan og Grenache.
Dyrkning og SO2: økologisk, 50 mg/l
Pris: 1 flaske kr. 129,00. **6 flasker kr. 600,00.**

Verrerie Bastide er nu økologisk og har derfor fået ny flaske og etiket, ligesom storebror Verrerie Rouge. Bastide 2014 lever fint op til Parkers vurdering fra 2011, der udløste 90 point. Her er en fantastisk duft af mørke trøfler og en smag af trøfler og lakrids. En super vin, til en attraktiv pris.

Côtes du Luberon
Domaine Ruffinatto:

L'Infante 2013 eller 2015.
Alkohol: 14,5 %.
Druer: Grenache 50 %, Syrah 10 %, Counoise 20 %, Carignan 20 %
Dyrkning og SO2: Økologisk, 50 mg/l
Pris: 1 flaske kr. kr. 169,00**. 6 flasker kr. 800,00.**

Det er en kultvin. Årgang 2013 blev igen en stor årgang for Ruffinatto. Til denne vin er druerne blandet ved fermentationen, og ikke når den kommes på flasker, hvilket er det normale. Vinen er lagret 18 måneder på brugte egefade. Duften og smagen er ganske overvældende med duft af karamel og krydderier. Smagen er blød og rund og fylder munden med moden frugt. Vinen bliver solgt på 5 Michelin restauranter i området.

Rouge Les Menins 2014 eller 2015
Alkohol: 14%
Druer: 40% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Counoise, 20% Marsanne
Dyrkning og SO2: Økologisk, 50 mg/l
Pris: 1 flaske kr. 129,00. 6 flasker kr. 600,00

Denne meget lækre 2. vin fra Ruffinatto har jeg hjemtaget i 2 årgange. Årgang 2014 kan drikkes nu, men kan gemmes til 2020. Årgang 2015 er en stor årgang, der bliver en fremragende vin i 2018. Det er en sortrød vin med en duft, der udvikler sig i glasset. Smagen er usædvanlig velafbalanceret med noter af mørke bær. Er endnu lidt lukket.

Blanc Les Menins 2016
Alkohol: 13 %
Druer: 40% Rolle, 20% Marsanne, 20% Rosanne, 10% Clairette, 10% Viognier
Dyrkning og SO2: Økologisk, 50 mg/l
Pris: 1 flaske kr. 129,00. 6 flasker kr. 600,00

Det er første gang vi præsenterer Ruffinattos hvidvin, der i årgang 2016, er et meget stort vin år, som har givet denne hvidvin en fantastisk duft og en lækker smag af fersken og banan.

Bordeaux

Chateau Magondeau, Fronsac

Beau Site 2010, AOC Fronsac (kun få flasker)
Alkohol: 15%
Druer: Merlot 100%
Dyrkning og SO2: Traditionel, 90 mg/l
Pris: 1 flaske kr. 129,00. 6 flasker kr. 600,00

Chateau Magondeau er et slot der har været i familiens eje siden 1933. Det er på 18 hektar, der ligger på skråninger ned til floden Isle. Jordbunden er ler og limsten. Vinstokkene er i gennemsnit 40 år gamle. Beau Site har ligget 12 måneder på små franske egefade hvor 1/3 er nye. Denne årgang har en rigtig god afrundet duft af trøfler og frugt. Den har gode tanniner og smager af frugt og trøfler. Den er langtidsholdbar.

Passion 2012 (kun få flasker)
Alkohol: 13,5%
Druer: 100% Merlot
Dyrkning og SO2: Traditionel, 89 mg/l
Pris: 1 flaske kr. 179,00. 6 flasker kr. 900,00

Topvinen fra Magondeau er som navnet antyder en vin man bliver passioneret af, derfor sælges den nu i trækasser. En passion er noget man ikke kan slippe og det bliver også svært med denne skønne vin, der har tilbragt 17 måneder i små egefade hvoraf 2/3 er nye. Duften er med mange lag af frugt og blomster specielt violer. Vinen er kompleks med bløde tanniner og en skøn frugt. En lækker vin der kan gemmes i mange år.

AOC Bordeaux Reserve 2012 (kun få flasker)
Alkohol: 13%
Druer: Merlot 80%, Cabernet Franc 20%
Dyrkning og SO2: Økologisk fra 2013, under 100mg/l
Pris: 1 flaske kr. 129,00. 6 flasker kr. 600,00.

Chateau Vieille Chapelle ligge på bredden af Dordogne og er oprindeligt et kapel hvor skibe med vin til Bordeaux lagde til, når tidevandet gik dem i mod. Chateauet er også et rigtig godt B&B. Meget lækker mad og skønne rum at spise den i. Denne vin har en smuk farve og en duft af solbær. Smagen er fyldt med trøfler og mørke bær og mange tanniner. Vi havde i februar 2016 besøg i Danmark af vinmageren Frédéric Mallier.

AOC Bordeaux, Les Merlots de Baudet 2010 (kun få flasker)
Alkohol: 13%
Druer: 100% Merlot
Dyrkning og SO2: Økologisk fra 2013, under 100mg/l
Pris: 1 flaske 149,00, 6 flasker kr. 750,00

Vinen er fremstillet af druer, der er høstet på vinstokke som en tidligere ejer Monsieur Baudet plantede i 1940. Det er en fremragende Merlot flydt med krydderier i både duft og smag. Prisen for denne udsøgte kvalitet er meget attraktiv.

Alpilles:
Domaine de Lagoy:

Rose´ 2016
Alkohol: 13%
Druer: Grenache, Cinsault, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon
Dyrkning og SO2: Økologisk siden 1992, 99mg/l
Pris: 1 flaske kr. 89,00. 6 flasker kr. 450,00.

Igen en super rosé fra Domaine Lagoy. En tør og mere frugtig vin end 2015 med en flot duft af sommer, citrus og æble. Smagen er behagelig afrundet og slutter med en kant af friskhed.

Bourgogne

Domaine Dominique Gallois
Gevrey-Chambertin, les Goulots, 1. Cru 2014
Alkohol: 13 %
Druer: 100 % Pinot Noir
Dyrkning og SO2: Traditionel, ikke oplyst
Pris: 1 flaske kr. 400,00.

Domaine Gallois ligger i byen Gevery-Chambertin. Det er på 4 ha, 0,5 ha Kommune, 2,2 ha Gevery-Chambertin, 1 ha Gevery-Chambertin 1er cru og 0,3 ha Charmes Chambertin grand cru. ”Les Goulots” 1er cru marken ligger i kanten af skoven på det højeste punkt i byen. Stokkene er plantet i 1974 på ler og limsten med mange klipper. Produktionen er 1.100 flasker, der ligger 18 måneder på små egefade. Dette er en meget vellavet Gevery-Chambertin, der smager og dufter af frugt med trøfler og solbær.

Domaine Philippe Naddef:

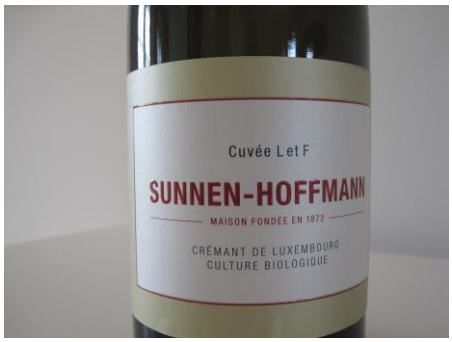
Fixin, 2014
Alkohol: 13 %
Druer: 100 % Pinot Noir
Dyrkning og SO2: Traditionel, ikke oplyst.
Pris: 1 flaske kr. 250,00. 6 flasker 1.200,00

Dette er en rigtig god Fixin, der kommer fra flere små parceller, der ligger nord for landsbyen. Flere af disse parceller er på niveau med 1. Cru. Den har en frugtig duft af kirsebær og lyse trøfler med et anstrøg af bitre mandler. Gode tanniner der giver gemmepotentiale i 8-10 år. Den har ligget 2 år på 40 % nye egefade og 60 % brugte egefade.

Luxembourg

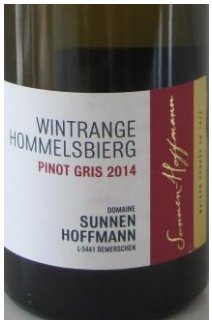
Domaine Sunnen-Hoffmann

Cremant de Luxembourg Cuvee L et F, Blanc, Brut
Alkohol: 12,5 %.
Druer: Riesling 50 %, resten Chardonnay, Pinot Blanc, Auxerrois.
Dyrkning og SO2: Økologisk, 90 mg/l. EU max grænse 190 mg/l.
Pris: 1 flaske kr. 179,00. **6 flasker kr. 900,00.**



En tør og frisk Cremant med bobler der har en intensitet, der kan måle sig med mange gode champagner. Den vil være meget velegnet til mad. Det lave indhold af SO2 betyder at vinen har en ren smag når den drikkes, og så har den ikke meget større indhold af sulfitter end de fleste gode rødvine.

Pinot Gris 2015
Alkohol: 12,5%
Druer: Pinot Gris, Wintrange-Hommelsbierg.
Dyrkning og SO2: Økologisk, under 150 mg/l
Pris: 1 flaske kr. 159,00. 6 flasker kr. 800,00.



En meget lækker økologisk Pinot Gris, der har en frisk ren smag. Den er cremet og frugtagtig med noter af hvide blomster og abrikos. Denne vin er meget populær, og var derfor udsolgt meget hurtigt. Jeg har hjemtaget det dobbelte antal flasker i dette forår. Sunnen-Hoffmann var den første vinproducent i Luxembourg, der blev økologisk med alle marker i år 2000.

Riesling 2015
Alkohol: 12,5%
Druer: Riesling Remerschen-Hiischebierg 2015
Dyrkning og SO2: Økologisk, under 150 mg/l
Pris: 1 flaske kr. 149,00. 6 flasker kr. 750,00.

En meget flot vin, der er klar og brillant med en lille duft af frugt. Den har en god syre og er velafbalanceret med en smag af friske æbler. En rigtig god riesling til en rigtig god pris.

Spanien

Valencia:

Bodegas Vegalfaro:

Pago de los Balagueses, Syrah 2014
Alkohol: 14,5%
Druer: 100% Syrah
Dyrkning og SO2: Økologisk, under 100 mg/l
Pris: 1 flaske kr. 189,00. 6 flasker kr. 900,00

Markerne er de samme som hvor der dyrkes Chardonnay. Jorden består af sand og kalk. Vinen minder umiddelbart om en stor Chateauneuf-du-Pape. Vinen har en sort rød farve, med duft af stjerne anis og med mørke blommer i eftersmagen. Vinen er blød og lækker og helt anderledes end de spanske vine, vi normalt smager.

Pago de los Balagueses, Grenache-Merlot 2014
Alkohol: 14,5%
Druer: 50% Grenache, 50% Merlot
Dyrkning og SO2: Økologisk, under 100mg/l
Pris: 1 flaske kr. 189,00. 6 flasker kr. 900,00

Endnu en vin fra samme mark som er sort rød i farven. Denne vin er til gengæld meget frugtig i duft og smag og Tanninerne er kraftige. Det giver en holdbar og meget lækker vin.

Venta del Puerto:

No. 12 Selection Especial 2013
Alkohol: 14,5%

Druer: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot og Syrah
Dyrkning og SO2: Traditionel, ikke oplyst.
Pris: 1 flaske kr. 149,00. 6 flasker kr. 750,00.

Duften giver mindelser om sensommer med sorte kirsebær, blommer og et strejf af honning og læder. Smagen fløjlsblød med gode tanniner moden frugt og lang eftersmag med et strejf af eg og læder. Vinen har ligget 12 måneder på små amerikanske egefade. Dette er et usædvanligt godt køb.

Italien:

Lazio - Marco Carpineti

Lazio Rosso – Capolemole 2013
Alkohol: 13,5 %
Druer: Nero Buono, Montepuliciano, Cesanese
Dyrkning og SO2: Økologisk, ikke oplyst
Pris: 1 flaske kr. 139,00. 6 flasker kr. 750,00

Det er en rødvin med en massiv cremet frugt og en udsøgt rigdom i duft og smag. Den har en fantastisk klarhed og en frisk smag med bløde tanniner. Vinmarken hvor denne fantastiske rødvin dyrkes ligger i en højde over havet på 350 meter. Vinen har ligget på træfade i 12 måneder.

USA

Californien, M-Wines

Pinot Noir 2012
Alkohol: 14,4%
Druer: 100% Pinot Noir
Dyrkning og SO2: Traditionel, under 160 mg/l
Pris: 1 flaske kr. 269,00. 6 flasker kr. 1200,00

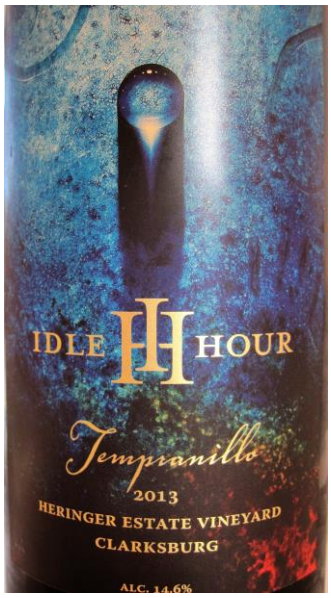
Margit Svenningsen fremstiller på Calera Wine Company, der ligger i Hollister, Californien de 2 vine som Vinfællesskabet importerer. Margit er født i Sorø og er uddannet industri laborant. Denne uddannelse gav siden muligheden for at få et job i USA som sælger af analyseudstyr til vinindustrien. Ved siden af sælgerjobbet uddannede Margit sig til ønolog og fremstillede i 2006 sin første egen vin. Nu har Margit i årene 2012 og 2013 produceret så mange flasker, at det er muligt at eksportere en palle til Danmark.
Druerne til denne dejlige Pinot-Noir har Margit købt af en nabo. Resultatet er en elegant lyserød vin, der holder 14,4 % alkohol. Duften er frisk med en let frugt note. Når vinen smages får man en rigtig god syre i munden med en eftersmag af mineralitet, frugt og let kridtstøv. Indtrykket er en lækker behagelig vin, der kan drikkes til mager fisk og lyst kød.

Malbec 2013
Alkohol: 14,1 %
Druer: 100 % Malbec
Dyrkning og SO2: Traditionel, under 160 mg/l
Pris: 1 flaske kr. 189,00. 6 flasker kr. 900,00

Denne meget lækre Malbec fra M-Wines er meget mere kraftig i duft og smag end Pinot Noir, men har slet ikke den meget kantede smag som en Malbec fra Cahors har. Vinen er mørk rød med lilla kant på grund af den uge alder. Den har 14,1 % alkohol. Duften er meget delikat af sveskeblomme og blåbær. Smagen er præget af en god syre med sveskeblomme, brombær og rosiner. Vinen er ufiltreret. Vi havde i vinteren 2017 besøg af Margit til en Winemakers dinner i Vinfællesskabets Vinklub.

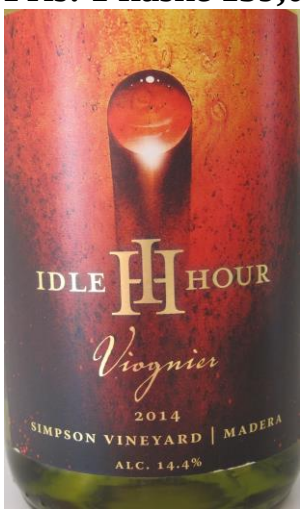
Idle Hour Winery, Clarksbourg, Californien

Tempranillo 2013
Alkohol: 14,6 %
Druer: 100 % Tempranillo
Dyrkning og SO2: Tradition, under 160 mg/l
Pris: 1 flaske 219,00. 6 flasker kr. 1.050,00



Anna Marie dos Remedios, der ejer Idle Hour Winery er en god veninde af Margit Svenningsen. Deres venskab startede hos Johs Jensen på Calera Wine Company, som har været en god læremester for Anna Marie. Hun fremstiller vinen sammen med sin partner Deb Payne i Oakhurst, der ligger lige op til Yosemite Nationalpark. Vinfremstillingen sker ved naturlig gær fra druerne som efter fermenteringen ligger på franske egefade. Denne Tempranillo er mørk og dufter af mørke trøfler, karamel, anis og lakrids. Smagen er tilsvarende lækker med en god syre balance. Vinen har i 2016 vundet en guldmedalje ved San Francisco Wine Competition.

Viognier 2014
Alkohol: 14,4 %
Druer: 100 % Viognier
Dyrkning og SO2: Traditionel, ikke oplyst.
Pris: 1 flaske 159,00. 6 flasker kr. 825,00



Viognier druen er meget vanskelig at dyrke og få en top vin ud af. Høstes den ikke på sit absolutte højdepunkt får druen for meget sukker, som giver for lidt duft og for meget alkohol. Når alt lykkes får man en kraftig vin med smag af abrikos, hvide blomster og honning. Denne Viognier lever helt op til den bedste smag og standard for druen Viognier.