

# våra viner

månadens nyheter från VinUnic



Årets vinimportör  
fyra år i rad!

September 2009



Gajas anläggning i Bolgheri är ett enda stort konstverk. Det här är den entré, där druvorna vid skörd tas in i vineriet.

VinUnics lansering så här mellan sommar och höst innehåller ett antal verkliga pärlor – tyvärr i starkt begränsade volymer. Fem Gaja-viner finns i startfältet, bland dem hans Sperss, som kommer från en av de bästa Barolo-byarna. Lägg därtill två viner från Fattoria di Felsina som blev Årets vineri i senaste Vini d'Italia, två härliga shirazviner från södra respektive västra Australien samt ett nytt vin från Cline Cellars i Kalifornien.

I mitten av månaden kommer dessutom sex exklusiva viner från bourgognespecialisten Jadot, toppat med ytterligare en bourgogne i beställningssortimentet.

Här fakta om alla vinerna.

Fortsatt trevlig vinsommar!

Claes Lindkvist

Stefan Stjärnström

De här vinerna lanserar vi på Systembolaget den 1 september 2009:

| Nr    | Namn  | Pris kr | Antal |
|-------|---|---------|-------|
| 95288 | Vasse Felix Shiraz 2006                                     | 219:-   | 360   |
| 95287 | Yalumba The Octavius Old Vine Shiraz 2004                   | 645:-   | 60    |
| 94041 | Gaja Sperss 2005  | 1 685:- | 24    |
| 94040 | Gaja Dagromis Barolo 2004                                   | 499:-   | 120   |
| 94043 | Gaja Sito Moresco 2007                                      | 329:-   | 1 200 |
| 99421 | Gaja Magari 2006  | 399:-   | 360   |
| 94044 | Gaja Promis 2006  | 279:-   | 1 200 |
| 94039 | Fattoria di Felsina Chianti Classico Riserva La Rancia 2006 | 309:-   | 360   |
| 94042 | Fattoria di Felsina Fontalloro 2005                         | 359:-   | 600   |
| 95241 | Cline Cellars Cashmere 2007                                 | 99:-    | 6 000 |

De här vinerna lanserar vi på Systembolaget den 15 september 2009:

|       |   |         |     |
|-------|---|---------|-----|
| 95443 | Jadot Chapelle Chambertin Grand Cru 2007          | 1 375:- | 24  |
| 95340 | Jadot Clos Vougeot Grand Cru 2006                 | 895:-   | 24  |
| 95440 | Jadot Echézeaux Grand Cru 2007                    | 1 109:- | 24  |
| 95437 | Jadot Corton Grèves Grand Cru 2007                | 595:-   | 90  |
| 95444 | Jadot Puligny Montrachet 1er Cru les Referts 2007 | 529:-   | 60  |
| 95436 | Jadot Clos de Rochebrès Moulin à Vent 2006        | 269:-   | 120 |

Det här vinet lanserar vi i *beställningssortimentet* den 1 september 2009:

|       |   |       |  |
|-------|---|-------|--|
| 73150 | Jadot Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot 2006 | 379:- |  |
|-------|---|-------|--|

# Vinet som höken övergav

WESTERN AUSTRALIA • MARGARET RIVER

I Australiens yngsta vinområde, Margaret River, beläget i sydvästra delen av kontinenten var växtsäsongen 2006 sval. Kallast av alla de årgångar man upplevt här nere, där läkaren Tom Cullity år 1972 tillverkade det första vin som satte Margaret River på vinkartan.

Fast egentligen klarade han av sin första skörd redan året innan. Men den blev katastrofal.

De klasar som inte drabbats av röta åt tättingarna upp.

Besvikelsen var enorm.

Tom Cullity försökte hålla fåglarna borta genom att spänna nät över vingårdarna. Men tättingarna hade inga problem att ta sig in under näten och där kunde de i lugn och ro äta upp druvorna, skyddade av näten från den enda naturliga fiende de hade, höken. Det gav Cullity en ny idé. Han köpte en jaktfalk som han skulle träna att cirkla ovanför vingårdarna och på så sätt hålla tättingarna borta. Han byggde ett fint näste åt den och matade den med en dag gamla kycklingar under träningen, men när han första gången släppte lös falken flög den direkt bort till granngården, tog en kyckling och försvann för alltid.

På etiketten till varje vinbutelj från Vasse Felix kan du se falken flyga iväg, för den fungerar nu som Vasse Felix varumärke.

Även Tom Cullity har nu flugit iväg till andra, sällare jaktmarker och Vasse Felix ägs av Janet Holmes à Court och hennes familj. Hon är en av de finansiellt starkaste personerna i Australien och hon har frikostigt stöttat kvalitetsutvecklingen på Vasse Felix, som ligger henne varmt om hjärtat.

**Vasse Felix Shiraz 2006, nr 95288, 219:-**  
Den 1 september 2009 lanseras 360 buteljer på Systembolaget.

Druvor: 98% shiraz och 2% malbec. Den rekordsvala växtsäsongen visade sig vara perfekt för shirazdruvorna, som det här året fick en tre veckor längre mognadsperiod och därför visar upp den kryddighet som druvsorten utvecklar i svalare klimat. För att bevara denna friska fruktighet går man försiktigt fram med eken. Endast 30 procent av vinet fatlagrades på ny fransk och amerikansk ek, medan resten av faten var ett till tre år gamla.

Alkoholhalt: 14%.

Vinmakarna David Dowden och Virginia Willcock beskriver vinet så här:

Färgen är vackert, mörkt brunröd med djupa purpuröda reflexer. Doften öppnar sig snabbt och utvecklar koncentrerade, mörka körsbärsaromer och rostade vaniljtoner från den nya eken medan aromatiska kryddor och ett stänk av peppar blir ett eko från den svala växtsäsongen 2006.

Smaken är underbart fräsch med en syra



som bildar ett fint ramverk för smaknyanserna. Stadiga tanniner och ekens mocca/vanilj-aromer adderar ytterligare vikt till den mörka fruktkaraktär som ger associationer till mulldär och björndär och bär vidare till en

klar och fräsch, fruktig avslutning. Även den bjuder inslag av djup, mörk kryddighet.

I *Dina Viner Professional Edition* satte Per Bill 90 poäng på det här vinet.

SOUTH AUSTRALIA • BAROSSA VALLEY

## Ett vin med en egen handledare

Familjeföretaget Yalumba i Barossa Valley producerar en lång rad viner av mycket god kvalitet. I toppen av kvalitetspyramiden finns tre viner,

The Reserve, The Octavius och The Signature. Ett av dessa får vi i de flesta årgångar hit till Sverige – The Octavius Barossa Valley Old Vines Shiraz – nu i september är det 60 buteljer av årgång 2004 som kommer till Sverige.

Octavius är ett i många avseenden unikt vin – ett hantverksmässigt tillverkat vin med Kevin Glastonbury som ansvarig vinmakare. Kevin kom till Yalumba lagom till skörden 1999 efter att hela sitt vinmakarliv ha samlat erfarenheter inom Barossa Valleys gränser. Det han inte vet om de gamla shiraz- och grenachevingårdarna här är inte värt att veta. I arbetet med Octavius är det han som väljer ut vilka vingårdslotter som kan komma i fråga för det här vinet och det är sedan han som står för den slutliga blenden. Normalt väljer han druvor från såväl Barossa Valley som Eden Valley, men i årgång 2004 höll han sig enbart till druvor från de gamla stockarna i Barossa, alla mellan 70 och 100 år gamla. Varje lott vinifieras för sig och jäsningsen inleds med den naturliga jäst som finns på druvorna. För säkerhets skull tillsätter han odlad jäst under processen som en back-up om den naturliga jästen skulle svikta.

Glastonbury engagerar sig också i lagringen. Octavius har fått sitt namn av att en del av vinet lagras på små ekfat, s k octaves. De rymmer endast 90 liter. Det är det enda kvalitetsvinet i världen som lagras på så

små fat. Det kräver dock stor noggrannhet i valet av den amerikanska ek som används till faten. Dessbättre är Yalumba ett av de få vinerier i världen som har ett eget tunnbinderi så Kevin kan själv välja de ekplankor han vill ha och dessutom övervaka rostningen i tunnbinderiet.

**The Octavius Old Vine Shiraz 2004 nr 95287, 645:-**  
Den 1 september 2009 lanseras 60 buteljer på Systembolaget.

Druvor: 100% shiraz från 70-100 år gamla stockar i Barossa Valley. Jäsningen sker i öppna tankar av rostfritt stål. De rymmer vardera åtta ton. På Yalumba har man själv konstruerat den utrustning som övervakar jäsningen och sköter nedtryckningen av skalhatten. Vinet fatlagras i 22 månader. 22 procent på octaves av amerikansk ek, 25 procent på nya amerikanska hogsheads (300 liter) 5 procent på fat av ny, ungersk ek och resten på äldre fransk och amerikanska hogsheads. Alkohol: 14,5%.

Kevin Glastonbury beskriver vinet så här: En djup, intensiv smak med mörka frukter, violer och blommiga aromer lyfter fram vinets rika karaktär. Mjuka, tämjda tanniner ger balans och skapar struktur. Det här vinet är gjort för lång lagring. Testa det gärna till en träkolsgrillad ryggbiff.

*Robert Parker The Wine Advocate*: 96 p.



# Fem Gaja-viner från Piemonte och Toscana

Från Angelo Gajas vinerier i piemontesiska Barbaresco och i toskanska Bolgheri kommer fem viner i september. Två av Piemontevinerna har tydlig barolokaraktär, medan det tredje, Sito Moresco, är mer rebelliskt, eftersom Gaja i det blandat nebbioldruvan med merlot och cabernet sauvignon. Så gör man egentligen inte i Piemonte, där nebbioldruvan är helig och barbera- och dolcetto-druvorna är acceptabla alternativ, om man bara låter bli att blanda dem med varandra.

Gaja har gått i krig mot det här snäva synsättet. Han menar att alltför rigida regler stryker vinmakarens konstnärliga frihet. För att ett vin ska få ha ursprungsbeteckningen DOCG Barbaresco eller DOCG Barolo på etiketten krävs bl a att vinet är gjort på 100% nebbiolo. Men Gaja tyckte att hans berömda vingårdsviner blev bättre om han blandade nebbiolon med 5% barbera. Med de starka varumärken han skapat kunde han strunta i om det stod DOCG Barbaresco på etiketten eller inte så nu har hans tre vingårdsbarbarescoviner och det berömda f d barolovinet Sperss i stället ursprungsbeteckningen Langhe Nebbiolo DOC. Borta är beteckningarna Barbaresco och Barolo. Men en DOCG Barolo har han kvar. Det är vinet som från och med den nu aktuella årgången heter Dagromis. Vinet har sina rötter i det vin som tidigare hette Conteisa Cerequio efter den vingård i La Morra som Gaja blev ägare till när han 1995 köpte vinföretaget Gromis.

Från den nya anläggningen i Bolgheri vid toskanska kusten kommer två cabernet/merlot-baserade viner, Magari och Promis. Det senare delvis orsak till att vinet Gromis fick nytt namn. Gromis och Promis låg för nära varandra för att det skulle vara problemfritt i företaget.

Här fakta om de fem nya vinerna:

**Sito Moresco 2007 nr 94043, 329:-**  
Den 1 september 2009 lanseras 1 200 buteljer på Systembolaget.

Druvor: 35% nebbiolo, 35% merlot och 30% cabernet från 35 ha Gaja-ägda vingårdar i Barbaresco, Treiso och Serralunga. Varje druvsort jäses separat på skalresterna under två veckor i temperaturkontrollerade ståltankar. Blending sker efter den malolaktiska jäsningsen. Det färdiga vinet lagras i 12 månader på ett eller två år gamla fat av fransk ek, varefter det får vila på butelj i sex månader före lansering.  
Alkohol: 14,5%.

Producentens egen beskrivning av vinet: Sito Moresco förenar nebbiolons komplexitet



och lagringsduglighet med elegansen och tillgängligheten hos cabernet och merlot. Vinet har en behagligt ren doft, laddad med röda fruktaromer. Smaken är fruktig och elegant med fin balans och en frisk, fruktig avslutning med fina, sammetsmjuka tanniner, som gör vinet njutbart redan vid lanseringen, men som ändå tillåter vinet att utvecklas väl under de kommande fyra-fem åren.

**Dagromis Barolo 2004 nr 94040, 499:-**  
Den 1 september 2009 lanseras 120 buteljer på Systembolaget.

Druvor: 100% nebbiolo från Barolo-byarna La Morra och Serralunga på 300-450 meters höjd över havet. Druvorna jäses i tankar av rostfritt stål på skalresterna i tre veckor. Lagring sker först under 12 månader på 225-liters ekfat och därefter ytterligare 12 månader på stora ekliggare.  
Alkohol: 14%.

Producentens beskrivning: Dagromis ger en perfekt bild av terroir-karaktären hos två utsökta barolobyar, La Morra och Serralunga. Vinet har intensiv färg och rika bäraromer med övergripande blommiga toner. Det har solid struktur som balanseras av en rik, mjuk karaktär. Idealiskt för lång lagring.

**Sperss Langhe Nebbiolo DOC 2005 nr 94041, 1 685:-**  
Den 1 september 2009 lanseras 24 buteljer på Systembolaget.

Druvor: 94% nebbiolo och 6% barbera från den 12 hektar stora vingården Sperss, belägen i Serralunga-byn Marencà-Rivette.

Jäsning med skalresterna i temperaturkontrollerade ståltankar under tre veckor. Lagring sker först under 12 månader på 225 liters ekfat och därefter ytterligare 18 månader på stora ekliggare.

Producentens beskrivning: Vinet visar upp hela den extraordinära karaktär som Serralungas terroir erbjuder: stadig struktur och fin balans med excellent fruktighet och väl uppföljd dru-

karaktär. Här finns körsbärsaromer, tjära och inslag av tryffel och lakrits. Den rika smaken är fyllig med imponerande vikt, kombinerat med renhet och komplexitet. Enorm lagringspotential – goda årgångar kan utvecklas väl i upp emot 40 år!

**Magari 2006 nr 99421, 399:-**  
Den 1 september 2009 lanseras 360 buteljer på Systembolaget.

Druvor: 50% merlot, 25% cabernet sauvignon och 25% cabernet franc från olika delar av Gajas vingårdar på egendomen Ca' Marcanda i kommunen Castagneto Carducci, där byn Bolgheri är belägen. Vingårdarna började Gaja plantera i den kalkrika jorden när han förvärvat egendomen 1996 och stockarna har nu alltså nått 10 års ålder. Gajas intention är att Magari ska utvecklas till något av ett symbolvin för hans verksamhet i Maremma. De tre druvsorterna hanterades separat och blandningen skedde i januari-februari året efter skörd. Lagring 12 månader på nya och ett år gamla, 225-liters ekfat.  
Alkohol: 14,5%.

Producentens beskrivning av vinet: Sett till druvblandningen är det här ett vin av klassisk bordeauxtyp, men det har den speciella körsbärston som gör att Maremmavinerna – och Bolgherivinerna i synnerhet – får en så omisskännlig italiensk karaktär.

**Promis 2006 nr 94044, 279:-**  
Den 1 september 2009 lanseras 1 200 buteljer på Systembolaget.

Druvor: 55% merlot, 35% syrah och 10% sangiovese. Det här vinet producerades ursprungligen i Montalcino, när Gaja tagit över den egendom som i dag heter Pieve Santa Restituta. När anläggningen i Bolgheri stod klar fördes produktionen över hit och huvuddelen av druvorna kommer i dag från Gajas vingårdar på Ca' Marcanda. Vinmakaren Guido Rivella, som i alla år varit Gajas förlängda arm i vinkällarna, har finslipat detta drickvänliga vin som nu får karaktär av att man väljer druvar från de mörkare jordarna på Ca' Marcanda, där lerjorden blandats med kalk. 12 månaders fatlagring på tidigare använda fat och ytterligare några månaders vila på butelj gör det här vinet drickfärdigt när det lanseras. Producentens beskrivning av vinet: Ett behagligt vin som förenar elegansen och fylligheten hos merlot och syrah med sangiovesens rena, körsbärstonade, typiskt italienska karaktär.



# Två viner från Årets bästa vineri

Dags igen för två toppviner från Italiens bästa vinproducent! Fattoria di Felsina utnämndes i italienska vinbibeln *Gambero Rosso's Vini d'Italia 2009* till "Best Winery of the Year". I samma utgåva kunde man läsa att toppvinerna La Rancia och Fontalloro återigen belönades med toppbetyget "tre bicchiere" (tre glas) och att Felsina därmed kammat hem 23 "tre glas"-betyg genom åren.



Giuseppe Mazzocolin

Fattoria di Felsina ligger i Castelnuovo Berardenga i södra Chianti Classico. Egendomen är i dag 470 hektar stor – 76 är planterade med druvor. Vingårdarna finns i 11 mindre odlingsområden, alla med olika jordmån och position. Fontalloro och Rancia var en gång i tiden självständiga enheter och ägaren, Giuseppe Mazzocolin och vinmakaren Franco Bernabei, har utnyttjat skillnaderna mellan

dem i stället för att likrikta, vilket lett till att vinerna har väldigt olika karaktär.

**Chianti Classico Riserva La Rancia 2006** nr 94039, 309:-  
Den 1 september 2009 lanseras 360 buteljer på Systembolaget.

Appellation: DOCG Chianti Classico.  
Druvor: 100% sangiovese från vingården Vigneto Rancia som ligger i söderläge på 400 meters höjd. Vingården omfattar 6 hektar, där det totalt finns 13 980 stockar. De nyplanteringar som gjorts på senare år har skett med plantor som genom växtförädling utvecklats från de stockar som ursprungligen fanns i den här steniga vingården, där jorden är rik på kalk och kvarts.

De avstjälkade druvorna trycks sönder och får jäsa vid 28-30 graders temperatur med daglig, automatisk nedtryckning av skalhatten. Jäsningen följs av 12-15 dagars maceration. 12-18 månaders fatlagring och 6 månader på butelj  
Alkohol: 13,5%.

Producentens beskrivning av vinet: Färgen är intensivt rubinröd. Doften är kryddig med inslag av blommor och skogsbärsnyanser. Kryddigheten följer med i smaken där den kompletteras med en tät, mjuk textur, vävd av ungdomliga tanniner. Vinet har perfekt struktur och har en allmänt behaglig framtoning. Perfekt till vilt och grillat!

**Fontalloro 2005** nr 94042, 359:-  
Den 1 september 2009 lanseras 600 buteljer på Systembolaget.

Appellation: IGT Toscana.  
Druvor: 100% sangiovese. Druvorna kommer från vingården Fontalloro (som också kallas Poggio al Sole) i Chianti Classico-området

samt från vingårdarna Casalino och Arcidosini, som båda ligger i Chianti Colli Senese. Att druvorna växer i olika appellationer är skälet till att Fontalloro säljs under beteckningen IGT Toscana.

Vinifieringsmetoden är annars densamma som för La Rancia. Det som skiljer är att lagringen pågår några månader längre för Fontalloro såväl på fat som på butelj.  
Alkohol: 13,5%.

Producentens beskrivning av vinet: Intensiv, skimrande rubinröd färg. Fin kryddighet i doften med generösa inslag av tobak och våt jord. Smaken får stöd av en rejäl dos mediummjuka tanniner som garanterar god lagringspotential. Rejäl kropp och fin struktur med klassisk avslutning. Ett vin som passar till kraftiga köttretter och smakrika ostar.



# Auktionsvinet fick eget liv

När Fred och Nancy Cline grundade sitt vinföretag 1982 var det faktiskt vinpengar som bekostade investeringen. Fred hade ärvt en vingård efter sin morfar, som hade en vingård, där Fred tillbringade sin barndoms somrar. Morfar hette Valeriano Jacuzzi – just det, han tillverkade pumpor och spa-utrustning – och när han dog ärvde Fred morfars företag. Men Fred sålde såväl vingården som företaget och använde pengarna till att starta sitt vinföretag i Oakley, California, för att senare bygga ett nytt vineri i Sonoma Valley.

Fred och Nancy specialiserade sig på Rhône-druvor och zinfandel. Att popularisera just Rhône-druvorna i USA blev något av en hjärtesak för Fred som var med i den grupp som startade The Rhone Rangers, en organisation som arrangerade offentliga provningar av viner gjorda på mourvèdre (mataro), syrah, carignane, grenache, cinsault, marsanne, roussanne och viognier. Han spred även på

andra sätt upplysning om druvorna.

Det vin som nu lanseras är relativt nytt, men gjort på de druvsorter som odlats i Rhône-dalen i mer än 2 000 år.

**Cashmere 2007** nr 95241, 99:-  
Den 1 september 2009 lanseras 6 000 buteljer på Systembolaget.

Appellation: California.  
Druvor: 39% grenache, 38% syrah och 23% mourvèdre. Huvuddelen av de i vinet ingående grenachedruvorna kommer från Massoni-vingården i Oakley. Även mourvèdre-druvorna kommer från Oakley medan syrah-druvorna kommer från dels Oakley dels Paso Robles, vars heta dagar och svala nätter ger hög aromintensitet.

Druvorna från varje enskild vingårdslott vinifierades var för sig, men gemensamt för alla var att man avstjälkade druvorna innan de trycktes till så försiktigt att en stor del hela druvor fanns med i jäsmassan. Efter temperaturkontrollerad jäsnings i ståltank lagrades vinet nio månader på fat av vilka 25% var av mörkrostad, ny fransk ek.  
Alkohol: 14,5%.

Vinmakaren Charles Tsegletos om vinet: Från början skapade vi den här blenden som ett bidrag till organisationen Hospice du Rhône's årliga auktion i Paso Robles. Men vi fann att vinet blivit ett aromrikt, mjukt vin med massor av körsbärs- och jordgubbs-toner och inslag av plommon, choklad och krossad svartpeppar. Så vi beslöt fortsätta producera den här blenden och gav den namnet Cashmere. Varför vi valde det namnet inser var och en som provar vinet...

På etiketten finns en rosa symbol som visar att Cline Cellars stödjer bröstcancerforskningen och donerar en summa pengar till organisationen.



# Exklusiva lanseringar av Jadot-viner i september



Den 1 september kommer ett Jadot-vin i beställningssortimentet, och den 15 september lanserar vi sex exklusiva Jadot-viner i begränsade upplagor på Systembolaget. Rena Jadot-festen!

Här korta beskrivningar av de sju vinerna.

**Jadot Chapelle Chambertin Grand Cru 2007** nr 95443, 1 375:-  
Den 15 september 2009 lanseras 24 buteljer av detta röda vin på Systembolaget.

Appellation: AOC Chapelle Chambertin Grand Cru.

Druvor: 100% pinot noir.

Det här vinet visar upp hög energi och rejält djup med köttig fruktighet och fina mineraler. Några av stockarna i den här vingården är mer än 80 år gamla och detta tillsammans med den täta planteringen – mer än en stock per kvadratmeter – ger ett vin med väldigt djup och oerhörd koncentration.

Fatlagrat 18 månader på fransk ek. Ingen klarning och ingen filtrering.  
Alkohol: 13,5%.

**Jadot Clos Vougeot Grand Cru 2006** nr 95340, 895:-  
Den 15 september 2009 lanseras 24 buteljer av detta röda vin på Systembolaget.

Appellation: AOC Clos de Vougeot Grand Cru.

Druvor: 100% pinot noir.

Mitt i Côte-de-Nuits ligger den här vingården, omgiven av idel celebriteter som Chambolle Musigny i norr och Flagey Échézeaux och Vosne Romanée i söder. Totalt 50 hektar i österläge. Clos Vougeot är ett vin som kombinerar djup och kraft med elegant komplexitet. Det har en väldoftande och tydligt

blommig bouquet och lagringspotentialen är mycket god.

Fatlagrat 18 månader på fransk ek.  
Alkohol: 13,5%.

**Jadot Echézeaux Grand Cru 2007** nr 95440, 1 109:-  
Den 15 september 2009 lanseras 24 buteljer av detta röda vin på Systembolaget.

Appellation: AOC Echézeaux Grand Cru.

Druvor: 100% pinot noir.

Inom Echézeaux-appellationen finns en vingård som kallas "Les Rouges", belägen ungefär i mitten av en östsluttning. Härifrån kommer detta eleganta, delikata vin med sina fina tanniner. Just det här vinets karaktär brukar beskrivas som "en järnhand i en silkeshandske".

Fatlagrat 18 månader på fransk ek. Ingen klarning och ingen filtrering.  
Alkohol: 13,5%.

**Jadot Corton Grèves Grand Cru 2007** nr 95437, 595:-  
Den 15 september 2009 lanseras 90 buteljer av detta röda vin på Systembolaget.

Appellation: AOC Corton Grèves Grand Cru.

Druvor: 100% pinot noir.

Ett tätt vin med mogna tanniner, elegant och druvtypiskt. Just Les Grèves-vinerna är kända för att ha stort djup tack vare vingårdens steniga karaktär.

Fatlagrat 18 månader på fransk ek. Ingen klarning och ingen filtrering.  
Alkohol: 13,5%.

**Jadot Puligny Montrachet 1er Cru les Referts 2007** nr 95444, 529:-  
Den 15 september 2009 lanseras 60 buteljer av detta vita vin på Systembolaget.

Appellation: AOC Puligny Montrachet 1er Cru les Referts.

Druvor: 100% chardonnay.

Vi har nu flyttat oss längre söderut, till en av de tongivande vitvinskommunerna i Côte-de-Beaune, nämligen Puligny Montrachet. Premier cru-vingården les Referts ligger på gränsen mellan Puligny och Meursault. Vinet har elegant struktur, intensiv mineralitet och en behaglig, balanserad syra. Den aromatiska paletten innefattar ett stänk av undervegetation, hasselnötter och honung och avslutningen är lång och intensiv. Alla ädla fisk- och skaldjursrätters perfekta följeslagare!

Fatlagrat 18 månader på fransk ek. Ingen klarning och ingen filtrering.  
Alkohol: 13,5%.

**Jadot Clos de Rochegrès Moulin à Vent 2006** nr 95436, 269:-  
Den 15 september 2009 lanseras 120 buteljer av detta röda vin på Systembolaget.

Appellation: AOC Moulin à Vent.

Druvor: 100% gamay.

Vi har nu förflyttat oss ännu längre söderut, till den appellation som kallas «King of Beaujolais» och anses producera de mest bourgognelika vinerna i hela Beaujolais. Men druvsorten är förstas en annan – här odlas enbart gamay, som passar läge och jordar bättre än någon annan druvsort. Clos de Rochegrès är en av fem "clos" i appellationen och det visar här upp en fin, granatröd färg med karmosinröda reflexer. Vinet bjuder på en härlig rosendoft, kryddad med mineraler. Smaken är mjuk och generös tack vare de eleganta och långlivade tanninerna. Det här är så långt från Beaujolais Nouveau man kan komma med ett vin som lätt klarar 10-20 års lagring.

Fatlagrat 12 månader.

**Viner du kan beställa i din system-butik eller direkt från vår hemsida [www.vinunic.se](http://www.vinunic.se)**

**Det här vinet lanserar vi i beställningssortimentet den 1 september 2009:**

**Jadot Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot 2006** nr 73150, 379:-  
Den 1 september 2009 lanseras detta vita vin i Systembolagets beställningssortiment.

Appellation: AOC Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot.

Druvor: 100% chardonnay.

Längst ner i Côte-de-Beaune ligger appellationen Chassagne Montrachet som är en av de berömda "Côtes des Blancs"-kommunerna. Totalt finns 70 hektar premier cru-vingårdar i kommunen och Morgeot betraktas som en av de två eller tre främsta. Jordmånen är huvudsakligen brunlera och kalksten.

Vinet har fyllig, honungskryddad doft med inslag av päron och blommor. Smaken är fyllig och elegant och eftersmaken är lång.

Vinet har jäst på ekfat och lagrats på fransk ek i 12-15 månader före buteljering.  
Alkohol: 13,5%.

**VINUNIC**

KVALITET TILL VARJE PRIS

VinUnic AB • Box 7471 • 103 92 Stockholm  
Tel 08-660 84 15 • Fax 08-660 84 53 • [info@vinunic.se](mailto:info@vinunic.se)

[www.vinunic.se](http://www.vinunic.se)

club **VINUNIC**