

våra viner

månadens nyheter från VinUnic



Årets vinimportör
fyra år i rad!

Oktober 2009



Flera av Kleine Zalzes vingårdar ligger nära vineriet.

Oktober är som bekant den månad då man endast gör förändringar i Systembolagets fasta sortiment, så de viner som lanseras den 1 oktober ska finnas kvar minst ett år framåt. Det är dessutom viner som mestadels lagerförs i ett stort antal butiker. VinUnic lanserar den här hösten tre nya viner, det ena dessutom i två buteljstorlekar. Vinerna är ett mousserande vin från Limoux, som ligger söder om Toulouse, samt två röda viner, en intressant bordeaux och en Rhôneinfluerad sydafrikan.

I mitten av månaden lanserar vi dessutom en klassad bordeaux från ett av de stora Margaux-slotten!

I beställnings Sortimentet fyller vi den 1 oktober på med ytterligare tre bourgogner från Jadot, två vita och en röd.

Här fakta om alla vinerna.

Trevlig vinhöst!

Claes Lindkvist

Stefan Stjärnström

Lansering i ordinarie sortimentet den 1 oktober

Nr	Namn	Pris kr
7694	Crémant de Limoux 2005, Domaine Delmas	139:-
3992	Château Reysson Reserve 2005, Dourthe	169:-
2034	Vineyard Selection Shiraz Mourvèdre Viognier 2008 Kleine Zalze (750 ml)	89:-
2034	Vineyard Selection Shiraz Mourvèdre Viognier 2008 Kleine Zalze (375 ml)	49:-

Lansering i ordinarie sortimentet den 15 oktober

98540	Château Kirwan 2006, AOC Margaux, Schröder & Schjler	459:-
-------	--	-------

Lansering i beställnings Sortimentet den 1 oktober

73246	Jadot Côte de Nuits Villages Blanc le Vaucrain 2006	259,-
73244	Jadot Savigny lès Beaune 1er Cru Aux Vergelesses 2006	319,-
73245	Jadot Vosne Romanée 2006	419,-

Ödet gav oss ett organiskt vin

Nej, det var faktiskt inte munken Dom Pérignon som "uppfann" det mousserande vinet. Han experimenterade flitigt under sin 75-åriga levnad, men han föddes faktiskt först år 1640 och då hade munkarna i klostret Saint-Hilaire nära Limoux i Languedoc tillverkat mousserande vin ända sedan 1531. Så småningom blev Limouxvinet känt under namnet Blanquette de Limoux och det berodde på att den lokala druva som i första hand användes för tillverkning av det här vinet i trakten kallades blanquette, även om det mera officiella namnet på druvan är mauzac.

Limoux ligger ju betydligt längre söderut än Champagne. Det är varmare här och det skulle kunna innebära risk för att syran inte skulle vara tillräcklig för ett bra mousserande vin. Det har dock de kloka odlarna avhjälpt genom att klättra högre upp i bergen när de planterat vin.

Det vin vi nu lanserar här i Sverige produceras av Bernard Delmas. Han är tredje generationen på egendomen och han liksom hans far och farfar odlar vinerna till det mousserande vinet i vingårdar som ligger högre än 300 meter över havet. Det ger perfekta druvor för ett högklassigt mousserande vin.

Bernard Delmas har många strängar på sin lyra. Han är utbildad kock och var kökschef på en lokal restaurang, när pappan råkade ut för en olycka och Bernard, som han själv säger, "av ödet kallades hem till gården". Ödet skulle snart ingripa i hans liv än en gång. 1985 råkade han av miss-tag andas in en av de kemiska produkter som man använde för att bekämpa ohyra i vingårdarna. När han kom tillbaka från sjukhuset hade han bestämt sig för att undvika alla kemiska medel i sina odlingar och han började genast den omställning till organisk odling, som nu är total.

Så det vi nu lanserar är ett helt organiskt, mousserande vin.

Crémant de Limoux 2005, Domaine Delmas, nr 7694 139:-
Druvblandningen i det här vinet är 50% chardonnay, 20% mauzac, 20% chenin och 10%

pinot noir från stockar som är i genomsnitt 25 år gamla. Chardonnaydruvorna förstärker vinets bouquet och bidrar med fräschör och finesse medan mauzac med sin höga syra ger krispighet och nästan ciderlika nyanser.

Framställningsprocessen är exakt densamma som i Champagne och det här vinet har under andra jäsningsen haft kontakt med jästresterna i 24 månader.

Det ger ett vin med härlig mousse och doft av vita blommor, citron och mirabell-plommon. Smaken är fräsch och harmonisk med inslag av persika, äpple, citrus och mineral.

I Dina Viner Professional Edition gav Per Bill det här vinet betyget *Fynd*, Allt om Vin gav toppbetyget "Bästa köp!" och Allt om Mat "Mer än prisvärt".



Vin gjort på historisk grund

Den som läppjar på ett glas Château Reysson kan måhända känna historiens vingslag. För i källaren under slottet har arkeologerna funnit rester av den bosättning som 300 år före Kristi födelse skapades av den keltiska stammen Bituriges Viviscisom. De döpte platsen till Burdigala, alltså roten till vår tids Bordeaux. Men så kom romarna med sina trupper. Och många sekler senare intog engelsmännen området med hjälp av giftermål och 1988 kom japanerna med plånboken full av yen. Fast de köpte inte hela Bordeaux utan nöjde sig med bland annat Château Reysson. Ny ägare blev dryckeskoncernen Mercian, som 2001 började importera negociantfirman Dourthes viner till Japan och det samarbetet utvecklades så att Dourthe fick ta hand om detta slott i Vertheuil, strax väster om vinområdet Saint Estèphe, och att höja kvaliteten på vinerna. Dourthe inledde ett genomgripande renoveringsprogram. I vingårdarna, där planttätheten var 5 000

stockar/hektar gjordes all nyplantering med 6 500 stockar/ha. Detta för att minska skördeuttaget och därmed höja koncentrationen i druvorna. Man började också gå över vingårdarna för att trimma lövverket och för att gallra bland klasarna, inte en utan två gånger per säsong. Vineriet fick helt ny layout. Man byggde en ramp för att kunna ta emot de nyskördade druvorna vid ett fyra meter långt, vibrerande sorteringsbord innan druvorna kunde falla på plats utan hjälp av pumpar eller andra tekniska hjälpmedel. Man köpte nya, betydligt mindre stältankar för den temperaturkontrollerade jäsningsen. Detta för att kunna hantera druvorna från de olika lotterna var för sig.

Château Reysson, Réserve du château 2005, AOC Haut-Médoc, nr 3992 169:-
Den 1 oktober 2009 lanseras detta vin i Systembolagets ordinarie sortiment. Vinet görs med en för området ovanligt

hög andel merlot. Druvblandningen är 50% merlot och 50% cabernet sauvignon. Vingårdarna omfattar 42 hektar och stockarnas genomsnittsålder är 25 år. Jorden består av kalkhaltig lera. Druvorna från vissa lotter får kallmacerera före jäsningsen. Fatlagring 16-19 månader.

Vinet kännetecknas av sin djupa färg och en fin, rödfruktig doft med diskret violton. Smaken är fräsch och fruktig och fatlagringen har gett fin struktur även om eken är helt integrerad och balansen perfekt. Det här är den bästa årgången hittills från detta slott och det är trevligt att kunna presentera en så bra bordeaux från superårgången 2005 i Systembolagets ordinarie sortiment för ett – för Bordeauxförhållanden – så tilltalande pris.

I Dina Viner Professional Edition gav Per Bill det här vinet betyget *Fynd*, Allt om Vin skrev "Rekommenderas" och Allt om Mat "Mer än prisvärt".



Ett uppgraderat vin från en 'Export Star'



Sydafrikas viner gör just nu sitt segertåg över världen. Exporten ökar lavinartat. På ett år har den ökat med 18 procent. Största ökningen registreras för exporten till Sverige, där Sydafrika numera ligger i topp. Ett företag som hela tiden legat i framkant på den här utvecklingen är Kleine Zalze, som när Sydafrikas ledande affärstidning Financial Mail senast belönade framgångsrika företag, utnämnde KZ till 'Wine Company of the Year' och 'Export Star'.

Senaste exporten till Sverige är ett vin som nu lanseras på såväl helbutelj som halvflaska. Det är en Rhôneblandning, gjord på shiraz, mourvèdre och viognier och det är ett vin ur Kleine Zalzes näst högsta kvalitetsserie, Vineyard Selection. Vinet har funnits tidigare, men då som Cellar Selection och uppgraderingen innebär att man nu väljer ännu bättre vin till den här blandningen. Man har helt enkelt valt ut de bästa faten i källaren till det här vinet. Att det kan säljas för 89 kr är fantastiskt.

Vineyard Selection Shiraz Mourvèdre Viognier 2008, nr 2034 750 ml 89:-
375 ml 49:-

Druvblandningen i vinet är 80% shiraz, 15% mourvèdre och 5% viognier. Shiraz- och mourvèdredruvorna kommer från svalare slutningsvingårdar i Stellenbosch, medan viognierdruvorna hämtats från Coastal region, där de växer i väl-dränerade bergsvingårdar. Den manuella skörden började med viognier i början av februari, medan de andra sorterna skördades en månad senare. Som



Johan Joubert och hans team är vana vid att få ta emot utmärkelser.

vanligt är det Johan Joubert som stått för vinmakeriet. Han lät de krossade druvarna kallmacerera i tre dygn innan jäsningsen började. För att dra ut så mycket som möjligt av skalens färg och aromämnen beordrade han en blandning av två tekniker – dels tryckte man ner skalhatten, dels pumpade man upp vinet över skalhatten. För att undvika alltför påtaglig ekpåverkan använde man sig av franska fat som använts två eller tre gånger tidigare. Fatlagringen varade 12 månader. Resultatet är ett vin med djup, röd färg och en doft som domineras av björnbär, kryddor och Rhône-druvornas typiska rödfruktighet. I smaken är frukt och tanniner väl integrerade. Bra längd och en sammetsmjuk avslutning.

Fynd, tyckte Per Bill i Dina Viner Professional Edition. Rekommenderas, tyckte Allt om Vin.



LANSERING I ORDINARIE
SORTIMENTET DEN 15 OKTOBER

Bankpengar höjer vinets kvalitet



Den som började utveckla vingårdarna kring det som i dag heter Château Kirwan var den engelske köpmannen Sir John Collingwood. År 1751 köpte han egendomen av den franske ädlingen Renard de La Salle. Ett knappt årtionde senare övergick ägarna till hans svärson Mark Kirwan, en irländsk handlare som bodde i Bordeaux. Denne Mark Kirwan var så stolt över att vara slottsägare att han gav egendomen dess nuvarande namn, Château Kirwan.

1925 köptes det redan berömda slottet av Armand Schjyler. Han tillhörde den banksläkt som alltjämt äger slottet. Det är i dag sonsonen Jean-Henris tre barn Yann (som är svensk honorärkonsul i Bordeaux), Natalie och Sophie, som leder en utveckling med högre kvalitet som uttalat mål. Investeringarna har varit omfattande – bland annat har slottsbyggnaden renoverats – men det finns rejäla finansiella resurser hos bankfamiljen Schjyler som också äger negociantfirman Schröder & Schyler. Sophie är dessutom gift med en Rothschild.

Vinerna från Château Kirwan Har blivit allt bättre, vilket inte minst märks på denna 2006:a.

Château Kirwan 2006, Schröder & Schjyler nr 98540 459:-
Château Kirwan är ett klassat Margaux-slott, som i 1855 års klassificering placerades i 3:e cru. Druvsammansättningen är 65% cabernet sauvignon och 35% merlot. Vinodlingarna är organiska även om man ännu inte certifierat dem.

Syskontrion har visat stor ambition i sina kvalitetssträvanden. Ett exempel: När en del av vingården med 50 år gamla stockar, som inte gav tillräckligt bra druvmaterial, skulle ersättas lät man fältet ligga i träda i fem år innan man börjad nyplantera. Den sandiga, steniga jordmånen skulle få chansen att återhämta sig. Man tillämnar numera även så kallad "grön skörd", vilket innebär att man under sommaren tar bort ett antal klasar för att höja koncentrationen i dem som får sitta kvar. Från 1993 gör man också ett andravin, Charmes de Kirwan. Det gör att druvor från alltför unga stockar och mindre bra lotter hamnar i detta vin i stället för i förstavinet, vars kvalitet därigenom lyfts markant.

Château Kirwan 2006 är ett fruktigt vin med körsbär och svarta vinbär i doften. Smaken är fint balanserad med stadiga tanniner, som signalerar att vinet behöver källartid för att kunna utveckla hela sin potential.

Wine Spectator gav vinet 90 poäng när man provade det i mars i år.

LANSERING I BESTÄLLNINGSSORTIMENTET DEN 1 OKTOBER

Viner du kan beställa i din Systembolagsbutik eller direkt från vår hemsida www.vinunic.se



Två vita och ett rött från Jadot

Vi fortsätter att fira Maison Jadots 150-årsjubileum med att lansera ytterligare tre viner i beställningssortimentet. Det är viner från den norra delen av Côte-d'Or, alltså Côte de Nuits. Två vita viner och ett rött.

Här fakta om de tre vinerna:

Jadot Côte de Nuits Villages Blanc le Vaucrain 2006, nr 73246 259:-

Appellationen Côte de Nuits Villages är lite märklig för även om den heter Village finns den inte i en by utan i fem. De är belägna inom två olika områden i Côte de Nuits. Vingården Le Vaucrain ligger i det sydligaste området. 1996 köpte Maison Jadot 3,5 hektar vingårdar i byn Comblanchien och cirka 1 hektar är planterad med chardonnay. Denna Côte de Nuits Villages Blanc le Vaucrain har lagrats 10 månader på ekfat före buteljering. Vinet är runt och fylligt med fin fruktighet och bra balans.

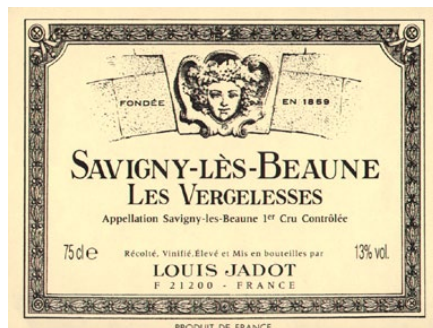
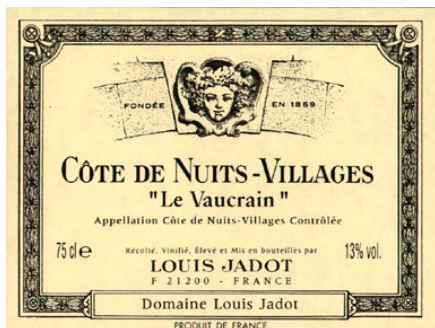
Jadot Savigny lès Beaune 1er Cru Aux Vergelesses 2006, nr 73244 319:-

Det här vinet är en ovanlig vit bourgogne eftersom den utöver chardonnay också innehåller en del pinot blanc, vilket är en relativt vanligt förekommande druvsort i just den här premier cru-vingården. Här är jorden väldigt kritrik med mycket grus och sten. Vinet har fatlagrats 15-17 månader innan det buteljerades.

Doften i det här vinet är ung, frisk och fruktig med inslag av äpplen, citrus och mineral. Också smaken är fruktig och har fin karaktär med inslag av rostade fat, äpplen och citrus. Lång eftersmak.

Jadot Vosne Romanée 2006 nr 73245 419:-

Vosne-Romanée är den högst rankade kommunen i Côte-Nuits med vingårdsnamn som Romanée-Conti, La Tâche och Richebourg. Vosne-Romanée är en utpräglad rödvinskommun och det som nu lanseras är ett kommunvin, dvs gjort på druvor från olika vingårdar i kommunen. Druvsorten är givetvis 100% pinot noir och detta vin har lagrats 18 månader på franska ekfat före buteljering. Det här är ett förföriskt vin, silkeslent och runt. De är friskt och fräscht och har fin balans. Den underbara frukten har nyanser av kryddor, lakrits och viol. Tanninerna är väl avrundade och strukturen tät.



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

www.vinunic.se

club **VINUNIC**

Vi reserverar oss för eventuella skrivfel, prisändringar och slutförsäljning