



# WINE TRADE

## Bubbel-låda December 2020!

Bubblor känns festligt och gör livet lite roligare. I denna låda hittar du viner gjorda som Pet-Nat eller enligt den traditionella metoden - oavsett speglar dessa viner druvornas växtplats. Passar fint till julmaten, brädspeländet i mellandagarna, till nyårmiddagen eller också för att pigga upp en trist tisdag i december. Skål!

**2019 '3B' Filipa Pato, Bairrada, Portugal**  
Bical, Cercial & Maria Gomes

Bubbel med adress! Portugisisk adress med områdets typiska druvor (såklart!). Servera svalt & tänk lokalt (Bairrada ligger inte långt från havet) så skaldjur känns givet eller dröm dig bort till det portugisiska svaret till tapas: petiscos. Petiscos är traditionellt mini-varianter av större rätter, klassiker såsom bläckfisksallad, amêijoas - musslor samt rökta skinkor, korvar och salta ostar. Översätter vi det till vad vi ser på menyer och i kyldiskarna framåt högtiderna hittar ni säkert en bra plats för detta bubbel.

Filipa och William Wouters är lite av ett magiskt man & fru samarbete! Båda har gedigna erfarenheter bakom sig innan de började göra eget vin. Filipa har arbetat med vin i Bordeaux, Mendoza, Margret River samt även med hennes far Luis Pato. William kommer från restaurangbranschen och har arbetat som kock, sommelier och krögare i Antwerp, Belgien.

Deras filosofi är enkel på så vis att de önskar skapa rena viner utan tillsatser som speglar platsen där vinrankorna växer. I vineriet hanterar de druvorna med varsamhet, låter druvmusten jäsa naturligt för att varje vin i slutändan ska få möjlighet att visa sitt egna unika uttryck! 12 ha brukar de med ett stort fokus på de lokala druvsorterna Baga, Bical, Cercial & Maria Gomes (= Fernao Pires). Vingårdarna ligger utspritt på olika plottar i området Bairrada.

Druvorna kommer från 30 år gamla rankor som växer i sandig kalksten. Sedan start 2001 arbetar de med biodynamiska odlingsmetoder. Här skördar de för hand i 20 kg korgar. Försiktigt pressat och jäser i 650 liters använda fat. Traditionella metoden; vinet jäser en andra gång på flaska, då bubblorna uppstår.



# WINE TRADE

**2018, 'Le Naturel' Sebastien Brunet , Vouvray, Frankrike**  
100 % Chenin Blanc

2006 tog Sebastien över efter sin Pappa, Michel. Egendomen med tillhörande vingårdar utanför Chancay har nu gått i arv i tre generationer. Rankorna är 30 år gamla och skördeuttaget är max 40 hl/hektar. Terroiren består av silex, vilket är det latinska ordet för silica. Silica är en sedimantär, mineralrik bergart. Druvorna till detta skördas i små korgar och pressas direkt när de når vineriet. Sedan jäser musten i tankar i den naturligt kalla källaren...eller grottorna ska vi säga. När vinet nått den önskade balansen buteljeras det och jäsningsprocessen fortsätter på flaskan i ca 12 månader. Inget svavel tillsätts förrän precis innan buteljering, och då en mycket liten mängd. Vinet 'Le Naturel' håller alltid låg sockerhalt och har en hög syra, klassiskt för druvan Chenin Blanc från området Vouvray. Fungerar lika bra som aptitretare, till maten som uppfriskare efter maten.

Le Naturel är en *pet-nat*, förkortning av *petillant naturel* – som det kallas i hemlandet. Det vi pratar om är tillverkningsmetoden, och mer specifikt hur bubblorna uppstår. Metoden att tillverka en *pet-nat* kallas även för 'ancestrale'. Vinet buteljeras under jäsningsprocessen när det fortfarande finns ca 50 gram socker kvar och jäser sen klart på flaska där bubblorna uppstår. Kontra den traditionella metoden (som används i champagne bl.a) där det stilla vinet är färdigjäst när det buteljeras, sen uppstår bubblorna vid en andra jäsningsprocess på flaska.

Ps. Känner du igen flaskan? Vinet dök upp i tillfälligt i butik i våras.

**MV Renaissance, Vadin-Plateau, Cumieres, Champagne, Frankrike**  
100 % Pinot Meunier

Yann Vadin är den 9e generation som odlar druvor. Familjens 7 hektar vinmark ligger i Vallée de la Marne utspridda i 7 byar; Aÿ, Damery, Hautvillers, Pourcy, Venteuil, Château-Thierry & familjens hemstad Cumières där även vineriet ligger. Yann är uppvuxen med vin så för honom var det självklart att ta över familjens egendom och skapa viner som är både typiska för Champagne & högst personliga. Yanns pappa slutade använda herbicider för över 20 år sedan och är nu under konvertering till ekologisk certifierat jordbruk. Som en del av detta arbetet använder de sig bland annat av häst i vingården. Vingårdarna hittar vi kring 100-180 möh i syd-öst sluttningar där ca 70-åriga rankor växer i kalksten och lera. Jäsning sker spontant, enbart med den naturliga jästen i ståltank. Ingen malolaktisk jäsning. Efter en andra jäsning på flaska vilar det två år på jästfällningen innan degorgering. 2 g dosage (koncentrerad söt ojäst druvmust) tillsätts och champagnen får vila ytterligare 8 månader innan det släpps på marknaden. Nuvarande cuvée består av 80 % årgång 2017 samt 20 % årgång 2016 och är slutligen degorgerat i juni 2020. Renaissance är den första champagnen Yann gjorde, därav namnet.

Vinet är ljusst i färgen, precis som champagne brukar vara, men är aningen rosaskimrande och det tack vare druvsorten: Pinot Meunier. Det är en blå druvsort och man kan därför lägga till namnet Blanc de Noir på etiketten om man så vill. Blå druvsort tänker du kanske fundersamt? Varför vinet inte blir rött är för att all färgen sitter i skalet på druvan. Därför pressas druvorna illa kvickt och på så sätt ser vi endast ett hint av rosa.

Här har vi så många användningsområden, champagne är aldrig fel! Poppa den som fördrink till lite snacks, servera till förrätten, kan även klara av lätta eleganta varmrätter eller också spara den och skåla in tolvslaget på nyårsafton! Tack för 2020 och allt gott i 2021!