



WINE TRADE

Dryck och Mat + WINE TRADE = Sant! Tack för att du klickat hem en låda med hantverksmässiga viner utvalda av Cemil på Dryck & Mat.

MV Renaissance, Vadin-Plateau, Cumieres, 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. Efter studierna på Lycée Viticole i Avize arbetade han på vingårdar i Bordeaux, Bourgogne & i Australien innan han återvände till familjen egendomen år 2012. Ända sen start har han haft fria händer att forma och utföra sin egen vision. Yann skapar viner som är både typiska för Champagne & högst personliga. Yanns pappa slutade använda herbicider för över 20 år sedan och nu under konvertering till ekologisk certifierat jordbruk. Som en del av detta arbetet använder de sig bland annat av hästkraft i vingården. Vingårdarna hittar vi kring 100-180 möh i syd-öst sluttningar. Kring 70-åriga rankor växer i kalksten och lera.

Manuell skörd, 50 hl/ha. 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 tillsätts och champagnen får vila ytterligare 8 månader innan bubblen släpps på marknaden. Nuvarande cuvée består av 80 % årgång 2017 samt 20 % årgång 2016, degorgerat i juni 2020. Renaissance är den första champagnen han gjorde, därav namnet.

Cemil har ordet: *Denna champagne är vår huschampagne och vi tycker att den är ett perfekt bubbel att avsluta ett år och skåla in ett nytt med. Vinet är klockrent på egen hand, men kommer lira kalas till 12-slagetsnittarna.*

2017 AOC Chablis, Domaine Pattes Loup, Courgis, Frankrike 100 % Chardonnay

Thomas är född tidigt 80-tal och tillhör verkligen den nya generationen vinmakare i Bourgogne. 2005 ärvde han 2,4 ha mark efter sin far i Courgis strax utanför Chablis. Familjen gjorde typiska och korrekta viner men som Thomas inte fann inspirerande. Han var därför motiverad att ta ett nytt kliv och göra viner med mycket tydligare ursprungs känsla. Redan från start var han inspirerad av ekologisk odling som hans vänner Alice och Olivier de Moor arbetade med. Thomas gjorde första årgången på egen hand 2006 och med tiden har han tagit över mer och mer mark efter sin far och förfogar idag över ca 15 hektar. Skördeuttagen ligger i snitt på 40 hl/ha, vilket är ovanligt lågt i Chablis, men svårare årgångar ligger ofta uttagen på under 30 hl/ha. Thomas var tidigt ute med att använda sig av cementägg som man numera ser att flera och flera använder sig av. Utöver denna AOC Chablis (som inte är nån 'vanlig' Chablis) gör han även små volymer från tre olika premier cru'er; Butteaux, Beauregard och Côte de Jouan.

Rankorna odlas ekologisk med biodynamiska metoder och växer i kalkbaserad lerjord (marl) samt kalksten i form av sk. 'Kimmeridge', (döpt efter den stad i England där den "upptäcktes"). Thomas förvaltar idag de gamla 55 + åriga stockarna som hans farfar en gång planterat. Han beskär hårt och håller nere skördeuttagen samt låter gräs och örter växa fritt i vingården. Det hjälper rankan att hålla sig frisk genom att hålla borta fukt från rötterna. Efter druvorna handskördas jäser dem och lagras på 40 % betong-ägg samt resterande på tankar av rostfritt stål. Och slutligen bjuder vi på lite kuriosa; "Pattes Loup" betyder "varg tassar".

Cemil: *Detta vin är tanken att ni ska öppna till aptitretaren och fortsätta att dricka till förrätten!*



WINE TRADE

2016 Siccagno, Arianna Occhipinti, Vittoria, Italien
100 % Nero d'Avola

Född 1982 började Arianna sin saga i vinvärlden redan vid 16-års ålder när hon följde med sin farbror Giusto till Vinitaly. Det inspirerade henne att skriva in sig på Universitetet för vitikultur i Milano när hon fyllt 18. 2003 gjorde Arianna sin första årgång av sitt eget vin, då blott 21 år gammal. Sedan första dagen är odlingen helt naturlig, som det alltid varit. 17 hektar är planterat med vinrankor och runt 15ha är en blandning av olivträd, mandelträd, buskar, örter och cypresser. Med förebilder som Josko Gravner, Dario Princic, Marcel Lapierre och Frank Cornelissen blev det en självklarhet för Arianna att göra vin på det sätt hon gör idag. Ekologisk odling (certifierad ECOCERT) och jäsning med naturlig jäst, lagring på gamla fat samt uteslutande av klarning, filtrering och endast små mängder svavel används. Ariannas filosofi i vingården är att bara iaktta allt och är en oändlig källa till inspiration i hennes strävan att alltid utveckla arbetet vidare.

Rankorna är kring 40 år gamla, alberello-planterade stockar (*bush vines*) och kommer från olika små plotter. Efter handskörd avstjälkades druvorna och jäser med försiktig maceration i ca 20 dagar. Lagras 16 månader på gamla slavonska fat (*botti*) innan buteljering.

Cemil har ordet:

Detta vin ska ni dricka till varmrätten men spara en lite slatt till biten med ost, lufta gärna detta vin minst 30 minuter innan ni dricker!

I denna låda fick vi inte plats med något att dricka till efterrätten, om ni ändå vill ha något att dricka till så tänk något väldigt sött, typ en riktigt söt Tokaji, Sauternes. Om ni inte vill ha det så köp nåt fortifierat, typ en söt Madeira eller Port.

Då återstår bara för oss att säga skål, smaklig måltid, god jul & gott nytt år!!