



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

**2019 Rosa Rosé Rosam, Domaine la Grange Tiphaine, Montlouis-sur-Loire, Frankrike**  
En blend av Grolleau, Côt, Cabernet Franc, Gamay

La Grange Tiphaine är en familjevingård bestående av Damien och Coralie Delecheneau. Den har nu nått fjärde generationen i familjen. Damien studerade oenologi och vitikultur i Bordeaux, har jobbat på vinerier i Kalifornien & Sydafrika innan han återvände till Loire 2002 för att ta över arbetet på vingården. Sedan 2008 är Coralie, Damiens fru, en del av familjen, företaget & allt som hör därtill. De har ca 15 hektar planterade med chenin blanc, côt (malbec), gamay, cabernet franc & även en del grolleau. Vinerna är AOC Touraine Amboise & Montlouis sur Loire & ekologiskt certifierad. Damien är en riktig hands-on vinodlare som spenderar otroligt mycket tid ute i vingården. När vi tog en rundtur tillsammans med honom bevittnade vi hans enorma passion & nyfikenhet för allt vad gäller vingårdsarbete; från kloner till beskärning via en levande jordmån. Damien blev 2016 hedrad som president i Montlouis och genom hans brinnande entusiasm för appellationen är han med och utvecklar dess framtid.

En blandning av unga och gamla stockar växer i mager med lera och kalkstensjord. Direkt pressning av druvorna. Vinet jäses med på tank och buteljeras innan det jäst ut helt, en s.k. Pet-Nat. Jäsningen fortsätter därför i flaskan utan tillsättning av jäst eller socker och lagras sedan ca 6 månader på sin jästfällning. Degorgeras och säljs utan klarning eller filtrering med en mycket liten tillsats svavel.

**Cemil har ordet:** Tanken med detta vin är att ni ska ha något, roligt, energiskt och smaskigt att dricka medans ni förbereder maten. Se det helt enkelt som en fördrink!

**MV Reniassance, 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 häst 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 degogering. 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. Förutom hans 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 har ordet:** Detta vin är tanken att ni ska öppna till aptitretaren och fortsätta att dricka till förrätten!

**2017 Corcelette, Jean Foillard, Beaujolais, Frankrike**  
100 % Gamay

Jean Foillard är kult. Han har gjort vin i Morgon sedan 1982. Han var tillsammans med Marcel Lapierre och Jean-Claude Chanudet, en av de första i Beaujolais med att odla naturligt och vinifiera i linje med hur deras vän och till viss del läromästare Jules Chauvet. Jean har sedan dess gjort sig ett namn i stora delar av vinvärlden. Det är ett namn som inger en enorm respekt hos andra vinodlare. Han har merparten av sina odlingar på Côte du Py strax utanför Villié-Morgon. Jean är lika fantastisk vinmakare som han är generös- som han är bra på att dricka. Och i Beaujolais är det inte dåligt. Där dricker man. Mycket.

Jean förvaltar idag drygt 15 hektar som han odlar ekologiskt sedan starten. Corcelette är både en vingård men också en liten by på den västra sidan av Côte du Py kullen. Här är jorden annorlunda och mycket sandigare och luftigare än det mer steniga och vulkaniska högre upp. Denna vingård buteljerar även Jean alltid separat i små volymer. Allt skördas för hand och vinifieras klassiskt för Beaujolais, med *maceration carbonique*. Vinerna lagras huvudsakligen i gamla Bourgognefat under ca 9-10 månader, och därefter i flaskan ytterligare 6 månader innan de släpps. Endast lite svavel tillsätts vid buteljering.

**Cemil har ordet:** Tanken med detta vin är inte att ni ska dricka det just till Nyårsmenyn, utan vi behövde fylla ut lådan till 6 flaskor och då valde vi ett område och producent som står oss väldigt varmt om hjärtat. Ska ni dricka det nångång, gör det på egen hand eller med en råbiff!



### **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 Vinaly. 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!

### **2013 Tokaji Aszú 'Zemplen Hegyhát', Királyudvar, Tokaj, Ungern**

Mestadels Furmint & lite Harslevelü

Királyudvar som betyder "Kungens vineri" är en satsning sällan skådad i Ungern. Anthony Hwang började 1997, med hjälp av Istvan Szepsy (och sin förmögenhet), att förvärva vingårdar i de allra bästa lägena runt Tokaj. Med den unika kunskapen om Tokaj och dess förutsättningar som Szepsy besitter, och med Zoltán Demeter som ansvarig vinmakare vid starten, gav förutsättningarna till att man idag gör några av de största vinerna som skådats i Tokaj. Egendomen har idag 75 ha vingårdar, uppdelat på 6 olika lägen: Lapis, Henye, Percze, Becsek, Danczka and Nyulászó. De gör vin på blott cirka hälften av frukten och resten säljs vidare.. Vinerna vinifieras i källarna på egendomen i byn Tarcal, som på 1500 talet var den Ungerska kungens vineri

Basvinet från vingårdarna Lapis och Henye. Jäst ihop med en stor del botrytiserade druvor från ett flertal vingårdar. Pressat och sen jäst och lagrat på små ekfat på cirka 200-liter. Alla de små faten är unika och handgjorda och ligger mellan ca 195 liters volym upp till ca 210 liter... Häftigt bara det! Ett underbart sött vin att avsluta med och ligger på 185 g socker per liter.

**Cemil har ordet:** Detta vin är tänkt till efterrätten!

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

PS. I enlighet med vår filosofi är alla viner i vår portfölj **ekologiskt odlade** (bönderna är inte alltid certifierade) Vinerna vinifieras alltid med den **naturliga jästen**. Några har en liten tillsats SO<sub>2</sub> (svavel) vid buteljering. Är du nyfiken på mer info? Tveka inte att höra av dig.