



ÖPPETTIDER UNDER JUNI OCH JULI MÅNAD

Nationaldagen, midsommar- och semestertider stundar och på Vinkällaren Grappe råder speciella öppettider. I år infaller semester under vecka 27 till och med 31. Vinkällaren Grappe öppnar åter för höstsäsongen måndagen den 7 augusti.

Måndag

5 juni 12.00-18.00

Tisdag

6 juni Stängt

Torsdag

22 juni 12.00-18.00

Midsommarafton

23 juni Stängt

Midsommardagen

24 juni Stängt

Onsdag

5 juli 15.00-18.00

Onsdag

12 juli 15.00-18.00

Onsdag

19 juli 15.00-18.00

Onsdag

26 juli 15.00-18.00

Onsdag

Augusti 15.00-18.00

LÖRDAGSPROVNINGAR I JUNI

Under juni månad arrangeras inga lördagsprovningar utan den sista för säsongen har redan varit!

NYA BÖCKER TILL BIBLIOTEKET

Följande ny bok kan vi lägga till vårt redan gedigna vinbibliotek:

* The Rewards of Patience, 5th edition, av Penfolds. Vem kan bäst skriva en guide om australiska vinproducenten Penfolds viner om inte Penfolds själva? Denna guide är inspirerande skriven och en självklarhet för den som vill veta allt om denna vinproducent som som gör en av världens förnämsta viner: Grange.



Sommaren borde snart vara här och utanför fönstren på Vinkällaren Grappe strålar en lovande sol och folklivet på Strandvägen är livligt! Ombyggnaden av Strandvägens parkeringar till promenadstråk gör ett mycket trevligare intryck. Som vanligt för det fina vädret med sig mindre aktivitet i våra källarvalv. Det är en tid av återhämtning även om tillströmningen av vinprovande om kvällarna fortfarande är god. Vi får tid att hämta kraft och inspiration inför kommande säsong! Vinerna är provade av Maria Lindgren.

NOTERA DE SPECIELLA öppettiderna vid Svenska nationaldagen, kring midsommar och annalkande semester i juli. Som vanligt kommer vi under juli månad att ha öppet på onsdagar mellan 15.00 och 18.00 för hämtning och lämning av vin. Men det kommer ett månadsbrev till innan semestertiderna inträder – Systembolaget släpper ju nyheter också i juli.

Primörförsäljningen av årgång 2005 är i full gång i Bordeaux, men ännu så länge har inte de främsta egendomarna släppt sina priser. Hur mycket kommer de att stiga? Ingen vet, men de som släppt sina priser än så länge har gjort det till betydligt högre priser än årgång 2004, men också 2003. Läs längre fram om hur kvaliteten var på Médoc-halvön.

Den första sommarmånaden kan vi köpa stora och goda alsaceviner på Systembolaget. Till och med ett rött sådant. Ett par söta tyska viner, ett rött starkvin från Uruguay samt en blandad kompott av röda och vita viner från hela vinvärlden är vad vi erbjuds i juni.

EN GOD LAGRINGSBAR champagne på magnumflaska, Delamotte Blanc de Blancs 1996, rekommenderas att lägga undan några år för mera balans.

Sauvignon blanc kanske vi inte vanligtvis förknippar med Österrike men druvan odlas i framför allt de södra delarna av vinodlingsområdena. God och läskande till en fräsch sallad med kyckling, sparris och räkor bör Sauvignon Blanc Classique 2005 från Walter Skoff vara. Fyllig verdicchio från Marche i mellersta Italien smakar gott till en gräddbaserad pastarätt med skaldjur. Vinet heter Moncaro Verde Ca'Ruptae 2004 och kostar 87 kr.

En smörig och fruktig bourgogne för under 100-lappen, Adamas Chardonnay 2004, passar bra till tunna skivor kalvstek och en hemgjord potatissallad. Det nya märkesnamnet Adamas är tänkt att locka en yngre köpkrets.

AV MÅNGA MYCKET bra alsaceviner utmärker sig Domaine Weinbach och Josp Meyer. Weinbach bjuder på två enastående nyansrika rieslingviner utmärkta för flera års lagring men också goda att dricka idag. Söker man mognad idag finns Josp Meyer Riesling Hengst Vendanges Tardives 1995 att tillgå,





EXTRA ARRANGEMANG

Onsdagen den 14 juni klockan 18.00 kommer vinimportören PrimeWine till Vinkällaren Grappe och erbjuder en gående provning med sortiment från några av sina italienska producenter, som själva kommer att finnas på plats. Mer information kommer att skickas ut med ett separat mail.

NYTILLKOMNA MEDLEMMAR

Under maj månad kan vi hälsa tio nya medlemmar välkomna. De är herr Robert Bacskay, VD Daniel Karlsson, egenföretagare Alexander Andrén, VD Amiya Bhattacharyya, VD Jesper Gustafsson, företagare Åke Petersson, VD Mattias Sjöberg, herr Dag Sundman, herr Peter Marttila och koncernjurist Karin Grip. Ni hälsas hjärtligt välkomna!

VINTRANSPORTER TILL VINKÄLLAREN GRAPPE

Under juni månad arrangeras transporter från Systembolaget till Vinkällaren Grappe tisdagarna 13, 20 och 27 juni. Således är det uppehåll tisdagen den 6 juni. Kom ihåg att vininköpet måste vara gjort senast dagen före!

VIÅRCÅNG 2005 I BORDEAUX

Läs om årgång 2005 i Bordeaux i detta och kommande månadsbrev! Under-tecknad har som vanligt varit i Bordeaux sista veckan i mars och provat nya årgången. I detta nyhetsbrev redovisas kvaliteten för egendomarna på Médoc-halvön. Tyvärr kommer ju inte Systembolaget att sälja primörviner i år men de köper in och lanserar dem när de kommer i flaska.

Med vinhälsningar från Grappe

Johan Magnusson, sommelier



mycket koncentrerat och gott! Mycket av allt men i en helt annan stil finner vi i det kaliforniska Kistler Les Noisetiers Chardonnay 2003 för 499 kr. Vinet kräver smakrik och grillad mat i modern stil. Grillade köttretter med tropiska frukter och mycket vitlök bör ackompanjera vinet väl.

Mera finstämd chardonnay hittar vi förstås i Bourgognes nordligaste del, nämligen Chablis. Grand Cru-läget Les Clos tolkat av Domaine Pinson är en ännu outvecklad chardonnay från 2004 med fina persikoaromer. Låt ligga i minst 3-5 år till för mera nyansrikedom.

DRUVAN PINOT NOIR odlas ju även i Alsace och Marcel Deiss ger oss ett smakprov på en bärig och lite örtbitter Burlenberg 2001 för 269 kr. Kanske kul att ta med i en bourgogneprovning, för att luras lite. Från den australiska zonen Geelong i delstaten Victoria kommer en annan stil av pinot noir. Vinet Curlewis Pinot Noir Reserve 2003 har en smörkola-

ton med söt varm frukt och vaniljaromer. Från Ribera del Duero i norra Spanien kommer två kryddiga röda viner, goda till sommarens grillade lammkotletter. Vinerna är robusta och gör sig bra till mat. I den kryddigare stilen lanseras också ett rhônevin från Valréas med örtiga, lakritsaromer och inslag av körsbär. Catena Alta Cabernet Sauvignon 2003 från Argentina är fylligt och har en generös frukt som blir utmärkt till oxfilé med grillade rotsaker. Från Graves i Pèssac-Léognan kommer Château Couhins-Lurton 2003 som har typiska svarta vinbärsaromer och fina rostade toner. En bordeaux som med fördel kan sparas några år.

Uruguay har börjat dyka upp som vinland på Systembolagets hyllor. Ett starkvin med tydliga chokladaromer och tydlig strävhet gör att vinet kan gå fint ihop med en smakrik hårdost och blåbärsylt, kryddad med kakao.



Investeringsalternativ för vin

Det senaste året har två svenska initiativ startat med erbjudande för privatpersoner att vara med och investera i vin. Det första, som grundades i slutet av 2005, heter Winefinder och är specialiserade på att köpa in primörviner, medan det andra – Good Old Wines – koncentrerar sig på mogna viner. Båda företagen erbjuder alltså svenskar för första gången att investera i vin med god potential för värdetillväxt. Affärslogiken är att exklusiva viner får en större marknad med fler konsumenter, och därmed blir tillgången mindre vilket driver upp priserna. Helt förståeligt. Winefinders vinexperter är erkände sommelieren Håkan Nilsson Håkan Nilsson med hemvist i Helsingborg tillsammans med Fredrik Rudebeck, svensk vinhandlare i Bordeaux, medan Good Old Wines har kontrakterat champagne-experten Richard Juhlin och sommeliermästare Andreas Larsson.

För dig som vill veta mer finns information på deras respektive hemsidor www.winefinder.se eller www.goodoldwines.com.



MOUSSERANDE, CHAMPAGNE

VINUTSLÄPPET JUNI 2006

			Lagringstid	Pris	Poäng
99198-1 Helflaska	2005	Crémant d'Alsace Brut Blanc de Blancs, Pfister Crémant d'Alsace / Alsace / Frankrike (2006-06-05) Frisk och fruktig doft med inslag av gröna äpplen och smör. Torr, frisk och lätt smak med kort, lite tunn eftersmak.	2006-2008	126:-	15
98542-1 Helflaska	nv	Guy Charlemagne Réserve Brut Blanc de Blancs, Guy Champagne / Frankrike (2006-06-05) Äpplig, lätt blommig doft med inslag av rostad mandel. Torr och mycket frisk smak med inslag av äpple och med något bitter avslutning.	2006-2009	247:-	16
98691-6 Magnum	1996	Delamotte Blanc de Blancs, Delamotte Champagne / Frankrike (2006-06-05) Stor nyanserad doft med blommiga aromer och lätt oxiderad ton av äpplen samt inslag av lakrits. Mycket frisk syra med inslag av citrus och mogna äpplen. Något obalanserad.	2008-2018	989:-	17

VITT TORRT

98730-1 Helflaska	2005	Castro Valdes Albariño, Castro Brey Rías Baixas / Galicien / Spanien (2006-06-05) Ungdomligt fruktig doft med inslag av vingummi och ananas. Torr smak med läskande syra och något bitter avslutning.	2006-2008	99:-	15
98564-1 Helflaska	2005	Vesevo Sannio Falanghina, Vesevo Sannio / Kampanien / Italien (2006-06-05) Ungdomlig doft med inslag av ananaspastiller och vanilj. Torr smak med avrundad syra och inslag av mogen frukt.	2006-2008	75:-	15
98559-1 Helflaska	2005	Planeta Alastro, Planeta Sicilien / Italien (2006-06-05) Tropiskt fruktig doft, något eldig, med inslag av gula russin. Torr, fet och relativt fyllig samt eldig smak med avrundad syra och bitter avslutning.	2006-2008	99:-	15,5
98683-1 Helflaska	2002	Engelgarten, Domaine Marcel Deiss Alsace / Frankrike (2006-06-05) Harmonisk doft med inslag av petroleum och röda söta bär. Ren, fyllig och syrlig smak i fruktig stil med välbalanserad, lång eftersmak.	2006-2010	259:-	16
98681-1 Helflaska	2002	Rotenberg, Marcel Deiss Alsace / Frankrike (2006-06-05) Stor aromatisk och blommig doft med inslag av torkade tropiska frukter. Fyllig smak med avrundad syra. Eldig och smakrik.	2006-2012	338:-	16
98707-1 Helflaska	2005	Sauvignon Blanc Classique, Walter Skoff Südsteiermark / Steiermark / Österrike (2006-06-05) Stor, druvtypisk och grön doft med inslag av persika och mogna citroner. Torr och frisk smak med gräsig, angenämt bitter avslutning.	2006-2009	119:-	16



VINUTSLÄPPET JUNI 2006

			Lagringstid	Pris	Poäng
98664-1 Helflaska	2004	Moncaro Verde Ca'Ruptae, Moncaro Verdicchio / Marche / Italien (2006-06-05) Animalisk, örtig och smörig doft med rostade toner. Torr, fet och ganska fyllig smak med inslag av äpplen.	2006-2010	87:-	16,5
98418-1 Helflaska	2002	Riesling Saint Hippolyte, Charles Koehly & Fils Alsace / Frankrike (2006-06-05) Aromatisk, harmonisk doft med inslag av persika. Torr och frisk smak i fet stil. Smakrik och välbalanserad.	2006-2012	121:-	16,5
98714-1 Helflaska	2004	Adamas Chardonnay, N A L France Bourgogne / Frankrike (2006-06-05) Mycket fruktig doft med viss blommighet och med inslag av persika, gult äpple och jordgubb. Fruktig och smörig smak med inslag av persika.	2006-2008	99:-	17
98300-1 Helflaska	2002	Brand Riesling Grand Cru, Cave de Turckheim Alsace Grand Cru / Alsace / Frankrike (2006-06-05) Stor, fruktig och nyanserad doft med viss utveckling samt inslag av aprikos, vindruvor och honung. Ren, torr smak med frisk syra. Fyllig och smakrik.	2006-2014	149:-	17
99665-1 Helflaska	2003	Kistler Les Noisetiers Chardonnay, Kistler Vineyards Sonoma Coast / Kalifornien / USA (2006-06-05) Stor nötig och tydligt rostad doft med inslag av smör och mogen frukt. Mycket fyllig och fet smak med rostade, lätt brända aromer. Lång överväldigande eftersmak.	2006-2010	499:-	17
98690-1 Helflaska	2004	Riesling Saint Hippolyte, Domaine Marcel Deiss Alsace / Frankrike (2006-06-05) Stor ungdomlig och fruktig doft med inslag av gröna russin. Torr, fet, fyllig och smakrik med bra balans mellan syra och frukt.	2008-2014	186:-	17
98709-1 Helflaska	2004	Chablis Grand Cru Les Clos, Domaine Pinson Chablis Grand Cru / Bourgogne / Frankrike (2006-06-05) Diskret ungdomlig doft med inslag av persika och sparris. Torr smak med uppfriskande syra. Ännu ung med diskreta fruktaromer av persika och äpple.	2007-2014	319:-	17,5
98621-1 Helflaska	2004	Cuvée Ste Catherine L'Inédit Riesling Schlossberg, Domaine Alsace Grand Cru / Alsace / Frankrike (2006-06-05) Nyanserad aromatisk doft med inslag av vått ylle, torkade äppelklyftor och russin. Torr, outvecklad och ungdomlig smak med skalbitter syra och liten restsötma.	2006-2014	429:-	18



			Lagringstid	Pris	Poäng
98703-1 Helflaska	1995	Josmeyer Riesling Hengst Vendanges Tardives, Josmeyer Alsace Grand Cru / Alsace / Frankrike (2006-06-05) Utvecklad doft med inslag av petroleum och röda bär samt något bränd ton av karamelliserat socker. Frisk och syrlig smak i fet stil med inslag av torkade frukter såsom ananas och russin.	2006-2015	492:-	18
98622-1 Helflaska	2004	Cuvée Ste Catherine Riesling Schlossberg, Domaine Weinbach Alsace Grand Cru / Alsace / Frankrike (2006-06-05) Stor, nyanserad, volatil doft med inslag av päron och kanderad frukt. Torr smak med limefrisk balanserad syra och inslag av grapefrukt.	2006-2016	379:-	19

VITT HALVTORRT

98462-1 Helflaska	1996	Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling QbA, Weingut Mosel-Saar-Ruwer / Tyskland (2006-06-05) Utvecklad doft med tydliga aromer av petroleum och inslag av konserverad persika. Harmonisk och aromatisk smak med balans mellan sötma och syra.	2006-2011	115:-	15
98632-1 Helflaska	2004	Cuvée Laurance Pinot Gris Altenbourg, Domaine Weinbach Alsace / Frankrike (2006-06-05) Blommig doft med inslag av kokta rotfrukter (kålrot) och russin. Fyllig smak med inslag av mogen söt frukt och antydd sötma. Lång eftersmak.	2008-2014	379:-	18

RÖTT MEDELFYLLIGT

98665-1 Helflaska	1999	Arco Viejo Reserva, Finca El Carpio Ribera del Duero / Kastilien-León / Spanien (2006-06-05) Utvecklad, fruktig doft med inslag av stall och russin. Torr, frisk och stram smak med mognadsaromer och inslag av torkade frukter.	2006-2009	149:-	15
98642-1 Helflaska	2001	Burlenberg, Domaine Marcel Deiss Alsace / Frankrike (2006-06-05) Bärig doft med inslag av hallon och viss örtighet. Varm, bärig doft med något bittra aromer av torkade örter.	2006-2010	269:-	15
98666-1 Helflaska	2003	Condado de Haza Crianza, Condado de Haza Ribera del Duero / Kastilien-León / Spanien (2006-06-05) Kryddig doft med inslag av örter och sötlakrits. Ungdomlig och något spretig smak med tydlig strävhet och inslag av torkade örter samt röda syrliga bär.	2008-2013	129:-	15



VINUTSLÄPPET JUNI 2006

			Lagringstid	Pris	Poäng
99049-1 Helflaska	2004	Pinot Noir Domaine Hudelot-Baillet, Domaines & Vins de Propriete Bourgogne / Frankrike (2006-06-05) Kryddig, stallig doft med inslag av torkade örter och lingon. Mycket frisk och syrlig något robust smak med inslag av lingon.	2006-2008	109:-	15
98668-1 Helflaska	2001	Ch. de Coubersant Pauillac / Bordeaux / Frankrike (2006-06-05) Utvecklad doft med söta bäraromer av röda vinbär och choklad. Torr, frisk och bärig smak med inslag av örter.	2006-2011	154:-	15,5
98732-1 Helflaska	2003	Curlewis Pinot Noir Reserve, Curlewis Geelong / Victoria / Australien (2006-06-05) Varm, bärig doft med inslag av smörkola och hallon. Frisk smak med vaniljaromer och inslag av mogna röda, söta bär.	2006-2009	399:-	15,5
98459-1 Helflaska	2004	Steenberg Nebbiolo, Steenberg Constantia / Coastal Region / Sydafrika (2006-06-05) Kryddig, lätt rökig doft med inslag av torkad frukt och mineral. Torr och sträv smak med inslag av russin och torkade frukter.	2006-2010	139:-	15,5
98285-1 Helflaska	2001	Ashbourne, Hamilton Russell Vineyard Walker Bay / Coastal Region / Sydafrika (2006-06-05) Utvecklad, lätt rökig doft med inslag av gummi och katrinplommon. Utvecklad, fruktig smak med balanserad strävhet.	2006-2009	299:-	16
99161-1 Helflaska	2004	Domaine de Lumian Valréas, Domaine de Lumian Côtes-du-Rhône-Villages / Rhône-dalen / Frankrike (2006-06-05) Kryddig och örtig doft med inslag av lakrits, bränt gummi samt körsbär. Torr och kryddig smak med frisk syra, inslag av torkade örter och röda	2006-2008	98:-	16
98731-1 Helflaska	2004	Serpico Cabernet Sauvignon, Mitolo Wines McLaren Vale / South Australia / Australien (2006-06-05) Ungdomligt fruktig, något dov doft med inslag av kaffe, choklad, örter, blåbär och svarta vinbärssaft. Generöst fruktig smak med tydlig strävhet, söta bäraromer och eldighet.	2006-2009	299:-	16
98415-1 Helflaska	2003	Catena Alta Cabernet Sauvignon, Bodega Catena Zapata Mendoza / Argentina (2006-06-05) Mycket fruktig och ungdomlig doft med liten animalisk ton och inslag av lingon och viol. Generöst fruktig, välbalanserad smak med rostade toner och inslag av plommon.	2006-2010	275:-	17,5
98861-1 Helflaska	2003	Ch. Couhins-Lurton Péssac-Léognan / Bordeaux / Frankrike (2006-06-05) Kryddig, lätt rostad doft med inslag av svarta vinbär och mörka plommon. Fruktig torr smak med rostade aromer i välbalanserad stil.	2006-2013	299:-	17,5



RÖTT FYLLIGT

VINUTSLÄPPET JUNI 2006

			Lagringstid	Pris	Poäng
98630-1 Helflaska	2001	Gueta Lupia, Bodegas Bordalas Garcia Priorat / Katalonien / Spanien (2006-06-05) Stor kryddig och godisaktig doft med inslag av vanilj, lakrits och mörka bär. Stram och fruktig smak med inslag av mörka bär.	2006-2011	198:-	15
98241-1 Helflaska	2003	Seghesio Old Vine Zinfandel, Seghesio Family Vineyards Sonoma County / Kalifornien / USA (2006-06-05) Stor, fruktig och kryddig doft med inslag av mynta, vanilj och björnbär. Fruktig, fyllig och eldig smak med inbäddade tanniner och inslag av plommon och vanilj.	2006-2009	294:-	16,5
98432-1 Helflaska	2002	Vergelegen Red, Vergelegen Stellenbosch / Sydafrika (2006-06-05) Mycket fruktig doft med inslag av rökt korv, gummi och torkad frukt. Stram och frisk smak med viss utveckling i balanserad stil.	2006-2010	349:-	17,5
VITT SÖTT					
98653-2 Halvflaska	1993	Jos Christoffel Jr. Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese, S A Prüm Mosel-Saar-Ruwer / Tyskland (2006-06-05) Utvecklad doft med inslag av torkade aprikoser och russin samt petroleum. Söt, något kokt smak med inslag av mascarponeost.	2006-2013	147:-	15
98637-2 Halvflaska	2002	Dr Pauly-Bergweiler Bernkasteler alte Badstube am Doctorberg, Mosel-Saar-Ruwer / Tyskland (2006-06-05) Harmonisk sötfruktig doft med inslag av vanilj och grädde. Söt och frisk smak med harmoniska fruktiga aromer av mogen solvarm persika och grädde.	2006-2012	139:-	17
ÖVRIGA STARKVINER					
98020-1 Helflaska	2004	Etxe Oneko, Pisano Progreso / Uruguay (2006-06-05) Stor doft med tydliga chokladaromer. Sträv, söt smak med inslag av vanilj och choklad.	2006-2012	245:-	16



AOC PAUILLAC

Läge: Pauillac m fl

Jordmån: Grus och sand

Yta: 1 100 hektar (2 700 acres)

Antal egendomar: 115

Produktion: 8,5 miljoner flaskor

7 Cru Bourgeois (4 Supérieurs och 3 Bourgeois) 18 Grands Crus Classés

KLASSIFICERING

Premier crus Lafite-Rothschild, Latour,
Mouton-Rothschild
(sedan 1973)

Deuxièmes crus Pichon Longueville-
Baron, Pichon-Longueville
Comtesse-de-Lalande,

Troisièmes crus Ingen

Quatrièmes crus Duhart Milon
-Rothschild

Cinquièmes crus Pontet-Canet,
Batailley, Grand Puy Lacoste,
Grand Puy Ducasse, Haut
-Batailley, Lynch Bages,
Lynch Moussas, d'Armailhaq,
Haut-Bages Libéral, Pédesclaux,
Clerc-Milon, Croizet-Bages

Omdöme: Pauillac har fått sitt stor-
slagna rykte från de tre cruerna i första
klass: Lafite, Mouton och Latour. Ving-
årdsarealen ökade med 18% mellan
åren 1985 och 1995 och har sedan
dess varit densamma. Det är från
Pauillac de mest kraftfulla och typiska
vinerna kommer, dominerade av sin
cabernet sauvignon-frukt med tydliga
inslag av mörk frukt som svarta vinbär,
såväl i doft som i smak. En klassisk
Pauillac är kraftfull och elegant på
samma gång, och mår bra av lagring,
gärna i minst tio år för att komma till
sin rätt. Cabernet sauvignon får en
läcker stallig doft med sötma med åren
och den unga och sträva smaken
rundas av och blir sammetslen. De
sträva tanninerna omtransformeras
med tiden till sötma och även de är
som anses vara mellanår när detta
stadium.

2005 Ch. de Marbuzet

Bred, dov och mörk frisk doft. Välbalan-
serad kraftfull smak, inställsam och
förföriskt mjuk.

89-91 poäng

2005 Ch. Meyney

Öppen, stor och generös fruktig doft
med mogen nästan druvsöt touche.
Smaken är medelfyllig, frisk och härlig
med mogen frukt och balans. Lång.

Riktigt bra!

92-93 poäng

2005 Ch. de Pez

Balanserad, koncentrerad och läckert
mogen mörkt fruktig doft med toner av
blyerts och mörk choklad. Smaken är
fräsch och frisk med härligt samman-

PAUILLAC

2005 Ch. d'Armailhaq

Bred, modern lättsam elegant fruktighet med
mineral och mogna svarta vinbär, inslag av
rostade ekfat. Mjuk, god, frisk ganska stram
smak med mogen fruktighet. Frisk och slank
bakefter. Lätt eftersmak.

90-92 poäng

2005 Ch. Batailley

Yppg, varm och generös fruktig doft
druvig plommonton. Frisk, rund
välsmakande fruktighet, strama mogna
tanniner, frisk lätt eftersmak i slank stil.

92-94 poäng

2005 Ch. Clerc-Milon

Örtig, stram varm doft med tuff mörk
frukt som visar mogna toner. Fyllig med
inslag av alkohol. Medelfyllig, frisk och
stram, mogna svarta vinbär, lång slank
eftersmak. Mogen attraktiv bläckighet.

93-94 poäng

2005 Ch. Croizet-Bages

Saftig, öppen och kärv örtig ton, kartig
och en aning bitter. Saftig, mjuk inle-
dande fruktighet sedan tilltar en rå fruk-
tighet som känns lite lös i kanterna.

86-88 poäng

satt frukt, mogen och harmonisk med
lång fin eftersmak. Ett fynd.

92-94 poäng

2005 Ch. Phélan Ségur

Mogen, bred och mörkt fruktig slank
doft. Stor fyllig och massivt frisk fruktig
smak med fast tanninstruktur, läckert
uppbyggd i en slank kostym. Lång efter-
smak.

93-94 poäng

2005 Ch. Ségur de Cabanac

Slank, stram och rött bärig doft. Slank,
medelfyllig och klassisk aning stram
smak av svarta vinbär och skogsbär
med fräschör.

89-91 poäng

2005 Ch. Fonbadet

Dov, bred, stor och massiv doft med mörk
frukt. Smaken är mycket bra med köttig stor
frukt, påtagliga tanniner och lång eftersmak.

91-93 poäng

2005 Ch. Grand-Puy Ducasse

Öppen, druvsöt och varm, aning extraherad
doft. Jästiga inslag. Mjuk, frisk och slank
medelfyllighet, fräsch och tilltalande men
med uttorkande tanniner bakefter.

90-92 poäng

2005 Ch. Haut-Bages Libéral

Stor, öppen fyllig doft med varm frisk
mörk frukt. Frisk, slank, fyllig smakrike-
dom, härliga mogna svarta vinbär och
annan mörk frukt, lena tanniner som
ändå är kraftfulla. Imponerande kraftfull
fräschör. Lång finish.

93-94 poäng

2005 Ch. Lynch-Bages

Stor, generös doft med mogen mörk
bärighet, saftig frukt. Massiv smakrike-
dom, stor frukt och fin fräschör, ange-
näm liten druvsöt ton. Klassisk fräschör
med lång eftersmak. Utmärkt.

94-96 poäng



2005 är oerhört jämn i kvalitet mellan egendomarnas viner och många beskrivningar får samma innebörd och det som endast skiljer åt är poängen. Tyvärr har jag inte provat Latour och Lafite men de är med stor sannolikhet imponerande, det var svårt att misslyckas i Pauillac en årgång som denna. Efter samtal med slottsägare är det fascinerande att förstå att de jämställ- ler årgången med de största åren som 1928, 1929, 1947 och 1961. Att Mouton Rothschild inte fick högre poäng kan tyckas märkligt, men vinet är ju dock bara i sin linda. Pontet Canet fortsätter att producera topp-viner år från år: riktiga muskelbyggen med char- mig fräschör också i mellanårgångar.

RANKING, 5 BÄSTA

1. 2005 Ch. Mouton-Rothschild
97-99 poäng
2. 2005 Ch. Pichon-Longueville
Comtesse de Lalande
96-97 poäng
3. 2005 Ch. Lynch Bages
94-96 poäng
4. 2005 Ch. Pontet-Canet
94-96 poäng
5. 2005 Ch. Pichon Longueville
93-95 poäng

2005 Ch. Lynch Moussas

Öppen, mogen ren mörkt fruktig doft. Sötaktig fruktighet. Välbyggd smakrike- dom, tuff tanninstruktur som balanseras av den mogna frukten. Bra fräschör. 92-94 poäng (91-93, 92-94, 89-91, 90- 91, 91-92)

2005 Ch. Mouton-Rothschild

Fyllig, varm och öppen rik doft med mörk fruktighet och komplexitet. Generös. Smaken är fyllig och frisk med slank massiv frukt av svarta vinbär, påtagliga inslag av ekfat. Lång fräsch eftersmak. Kommer att bli stort. 97-99 poäng

2005 Ch. Pibran

Stängd, dov och diskret doft med aning druvstötma. Smaken är varm med druvstöt koncentration, massiv frukt med påtagliga tanniner och söta mörka frukter. 85-87 poäng

2005 Ch. Pichon-Longueville Comtesse de Lalande

Mogen, mörk och frukt driven doft med massiv svartavinbärston. Elegant i mogen stil. Smaken är ung och frisk med aning modern touche. Balanse- rad, kärv och robust bakefter med lång frukt driven eftersmak. Väl sammansatt och imponerande. 96-97 poäng

2005 Ch. Pichon-Longueville

Öppen generös mogen bärighet, juicighet och viss positiv oxidation. Varm, tät och fyllig smak av plommon, körsbär och andra mjuka mogna röda bär/frukter. Len tanninstruktur. Lång eftersmak. 93-95 poäng

2005 Ch. Pontet-Canet

Rå, saftig fruktighet, varm och välbygg- gd med druvstöt inslag men en bitter- het och bläckig aromatisk doft riktar upp doften efterhand. Välbyggd och kraftfull med underbar balans, frisk och slank och kraftfull på samma gång. Lång ihållande eftersmak. 94-96 poäng

2005 Le Petit Mouton de Mouton Roth- schild, 2ème vin du Mouton Rothschild

Slank, friskt fruktig smak med välma- tad mörk svartavinbärston. Frisk, stram och örtig smak med växande choklad-toner. Avslutar mjukt. 91-93 poäng

2005 Réserve de la Comtesse, 2ème vin du Pichon Lalande

Välmatad, tät och varm doft med dov, diskret koncentration. Smaken är stor och fyllig med kärv mörk frisk frukt. Modernt avslut med längd. 92-94 poäng

**Kajen Quai de Chartrons i
Bordeaux.** Från denna
skeppades allt vin förr i
tiden, vinhandlarmormorna
– les négociants – hade
sina kontor med
denna adress





Läge: Saint Julien, Beychevelle

Jordmån: Grus

Yta: 900 hektar (2 200 acres)

Antal egendomar: 26

Produktion: 6,5 miljoner flaskor

6 Cru Bourgeois (3 Supérieurs och 3 Bourgeois) 11 Grands Crus Classés

KLASSIFICERING

Deuxièmes crus Léoville Las Cases,
Léoville Poyferré,
Léoville Barton, Gruaud

-Larose, Ducru-Beaucaillou,
Troisièmes crus Lagrange, Langoa
Barton

Quatrièmes crus St Pierre, Branaire-
Ducru, Talbot, Beychevelle

Omdöme: Kommunen Saint Julien har elva klassade slott varav ingen i första eller femte cru. Appellationen är känd för sina eleganta men ändå kraftfulla viner. Vingårdsarealen ökade 15% mellan åren 1985 och 1995 och har sedan dess varit stabil. Jordmånen har mer lera än i Margaux och det är en ganska stor skillnad mellan grusjordarna nära Gironde och lerjordarna i inlandet, där viner från den senare är mer fylliga och köttiga i sin stil. 2005 är oerhört bra för Saint Julien. Vinernas kvalitet är överlag imponerande med dess balans och kraft och mogna frukt. Även om de har en högre alkoholhalt än normalt är de friska och typiska i sin stil. De kommer att bli klassiska med lång lagringspotential. Högst upp hamnar på listan hamnar inte överraskande Gruaud-Larose och Léoville Barton.

RANKING, 5 BÄSTA

1. 2005 Ch. Gruaud-Larose
94-96 poäng
2. 2005 Ch. Léoville-Barton
94-96 poäng
3. 2005 Ch. Beychevelle
93-95 poäng
4. 2005 Ch. Langoa-Barton
93-95 poäng
5. 2005 Ch. Léoville-Poyferré
93-95 poäng

SAINT JULIEN

2005 Ch. Beychevelle

Stor, öppen, massivt fruktig doft med markerade rostade ekfatstoner, inslag av alkohol. Mjuk, härlig rondör i smaken, balanserad och förförisk med sin söta men ändå slanka frukt. Lång eftersmak.

93-95 poäng

2005 Ch. Branaire

Ung, saftig och juicig doft med druvighet. Slank druvsöt fräschör. Frisk smakrikedom, väl uppbyggd och mer bärig i karaktären, bra fyllighet och stringent, frisk eftersmak.

92-94 poäng

2005 Ch. du Glana

Örtig, frisk och fräsch doft med frisk svartvinbärston. Smaken är tät med fin mörk fruktkoncentration, mjuk fetma och rondör med struktur. Lång eftersmak.

89-91 poäng

2005 Ch. Gruaud-Larose

Tät, rik, mogen mörkt fruktig doft. Komplex, bred och massiv men ändå inställsam. Välbyggd, bred smak med mycket av allt, fyllig, fräsch mogen frukt, lång eftersmak. Kommer att bli ett stort vin.

94-96 poäng

2005 Ch. Lagrange

Tät, bred och komplex doft med mogen frukt, värme och inslag av alkohol. Blodig och mineralisk. Massivt fyllig smak med frisk tanninstruktur, bakefter kommer inslag av vild bärighet och frisk fruktighet.

92-94 poäng

2005 Ch. Langoa Barton

Stor, mogen bred doft, kraftfull och komplex. Sovande jätte. Frsik, fräsch fyllig smak, härliga mogna svarta vinbär, fast tanninstruktur kommer bakefter. Friskt bygge.

93-95 poäng

2005 Ch. Léoville Barton

Varm, öppen och juicig rostad doft med mogenhet. Stram, välbyggd och fyllig smak med massiv tanninstruktur. Lång, ihållande eftersmak. Imponerande som vanligt. Kommer att bli riktigt långlivad.

94-96 poäng

2005 Ch. Léoville Poyferré

Stor, varm rik och rostad mörk doft, massiv fruktighet. Fyllig, förföriskt söt smak, mjuk och tillgänglig, frisk syra och lång, mjuk elegant och lättsam eftersmak.

93-95 poäng

2005 Ch. Moulin de la Rose

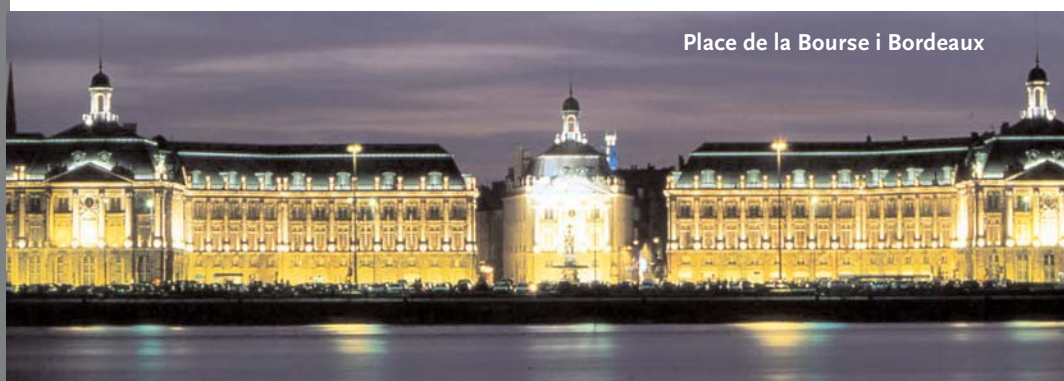
Tät, dov och mörk doft med bred fruktighet. Välbyggd smak med massiv fruktighet, härlig koncentration med lång, massiv tanninstruktur i angenäm balans.

91-93 poäng

2005 Ch. Talbot

Frisk, stram klassisk doft med inslag av ek, slank mörk fruktighet. Mjuk, rik smakrikedom, Massiva tanniner, stor, lång frisk eftersmak. Bästa på länge.

93-95 poäng



Place de la Bourse i Bordeaux



AOC MARGAUX

Läge: Margaux, Arsac, Cantenac, Labarde och Soussans

Jordmån: grus

Yta: 1 300 hektar (3 200 acres)

Antal egendomar: 80

Produktion: 9,5 miljoner flaskor

20 Cru Bourgeois (2 Cru Exceptionnels,

7 Supérieurs och 11 Bourgeois)

18 Grands Crus Classés

KLASSIFICERING

Premier crus Ch. Margaux Deuxièmes
crus Rauzan-Ségla, Rauzan-

Gassies, Durfort-Vivens,

Lascombes, Brane-Cantenac

Troisièmes crus

Kirwan, d'Issan,

Giscours, Malescot Saint-

Exupéry, Boyd-Cantenac,

Cantenac Brown, Palmer,

Desmirail, Ferrière

Quatrièmes crus

Pouget, Prieuré-

Lichine, Marquis de Terme

Cinquièmes crus

Dauzac, du Tertre

Omdöme: Margaux är den enda kommun-appellationen på Médoc-halvön vars viner inte enbart behöver komma från kommunen Margaux. Även viner från kommunerna Soussans, Labarde och Cantenac får kallas Margaux liksom den största delen av vinerna från Arsac.

Margaux framstår som en mycket lyckad appellation årgång 2005. Vinerna är ovanligt massiva med stor frukt och fin fräschör. Tanninstrukturen är imponerande och sammantaget kommer Margaux-vinerna säkert att utvecklas länge och väl. De mest köpvärda vinerna är de från de Cru Bourgeois-klassade egendomarnas. Av de klassificerade egendomarna är Ch. Giscours ovanligt imponerande med kraft och längd med mycket av allt. Ch. Kirwan har ändrat stil mot en mer klassisk Bordeaux-stil med mer fräschör och stramhet, en riktning som applåderas.

MARGAUX

2005 Ch. d'Angludet

Mörk, tät, dov och diskret imponerande doft med fyllighet och mogen frukt.

Strukturerad fin stor smak med balans och charm, mjuk fyllig frukt och längd.

Bästa på länge.

91-93 poäng

2005 Ch. d'Arsac

Nästan svart i färgen. Kompakt. Matig, stor och generös doft med läcker mogen druvstötma. Tjock, fyllig smak

med mineralton, riktigt bra med integrerade fat och rondör. Lång eftersmak.

91-93 poäng

2005 Ch. Brane-Cantenac

Öppen, generös doft med mörk frukt, värme och alkohol. Bred läcker frukt med

visst inslag av mineral. Fint sammansatt, härlig smakrikedom, stor frukt och lång

eftersmak. Balanserad och i bästa skick.

93-95 poäng

2005 Ch. Cantenac-Brown

Dov, bred och återhållsam mörk doft, saftig med druvstötma inslag. Välbyggd,

mjukt fruktig smak med framträdande frukt, balanserad. Lång fruktig efter-

smak. Utmärkt!

92-94 poäng

2005 Ch. Dauzac

Öppen och frukt driven doft med tydliga inslag av ek. Mörk och dov med fin

bredd. Mjuk mörk saftighet, bra struktur och med fräschör, saftig välbyggd fruk-

tighet, och slank lång eftersmak. Bra.

91-93 poäng

2005 Ch. Durfort-Vivens

Slank, frisk mörk doft med viss saftighet av mörk frukt. Smaken är mineralrik

och frisk med järn, slank och medelfyllig och välbyggd. Elegant, slank och

frisk eftersmak.

90-92 poäng

2005 Ch. Ferrière

Bred, varm och återhållsam fruktig doft med druvstötma inslag, tydlig ton av

mogna svarta vinbär. Mogen smakrikedom, välbyggd och muskulös men ändå

frisk och slank. Lång.

92-94 poäng

2005 Ch. Giscours

Öppen, tät och mörkt fruktig doft, bred och fint diskret. Mogen, frisk och stor

smak, generös och förförisk, härligt sammansatt med lång eftersmak.

Kommer att bli förtjusande.

94-96 poäng

2005 Ch. La Gurgue

Slank, stram frisk fruktig doft med mineralton. Smaken är klassiskt frisk och

medelfyllig med mineral och fräschör.

90-92 poäng

2005 Ch. Kirwan

Kraftfull, mörk aning rå doft med inslag av alkohol, druvstötma inslag. Mjuk,

modern frukt som smakar aning druvstött, välbyggd och muskulös med bra

fräschör. Lång, slank lite kärv eftersmak.

92-94 poäng

2005 Ch. Labegorce

Dov, bred väl sammansatt doft med druvstötma inslag. Väl balanserad smakrikedom,

frisk med röd bärighet, smakrik med bra frukt. Lång, förvånansvärt mjuk eftersmak.

92-93 poäng

2005 Ch. Labegorce-Zédé

Dov, mörk och återhållsam doft.

Smaken är välstrukturerad med bra

kropp med fet, rund och rik mörk frukt.

Lång eftersmak.

91-93 poäng

2005 Ch. Lascombes

Stor, ung och saftig doft med värme, bred med inslag av alkohol. Bra mörk

frukt. Strukturerad och väl smakande



RANKING, 5 BÄSTA

1. 2005 Ch. Giscours
94-96 poäng
2. 2005 Ch. Prieuré-Lichine
94-96 poäng
3. 2005 Ch. Rausan-Ségla
94-96 poäng
4. 2005 Ch. Brane-Cantenac
93-95 poäng
5. 2005 Ch. Ferrière
92-94 poäng



Slottet Château Pichon Longueville
Comtesse de Lalande i hjärtat av Pauillac

med mycket av det mesta. Välbyggd med närvarande frukt. Bra tanniner och bra längd.

91-93 poäng

2005 Ch. Malescot Saint-Exupéry

Druvig saftig doft av svarta vinbär och tydliga alkoholinslag. Frisk röd druvighet bakefter. Mjuk, strukturerad smakrikedom med kärvhet och tannin som tilltar. Klassisk slank fräschör, angenäm mogen frukt som är närvarande ända in i slutet.

92-94 poäng

2005 Ch. Marquis d'Alesme

Mörk, tydlig fruktig doft med inslag av alkohol. Bra och välbyggd med fräschör, men framförallt alkoholen gör sig gällande (viss spretighet). Smakrik och kärv med markerade tanniner. En viss obalans noteras i skrivande stund vilket nog mest beror på ungdomen. Lång, dov eftersmak.

91-93 poäng

2005 Ch. Marquis de Terme

Mjuk, stor och modern doft med mycket av allt: frukt och rostade ekfat. Fyllig frisk smak med mycket tanniner. Röd syltig bärighet och fin längd. Avslutar friskt och stramt.

90-92 poäng

2005 Ch. Martinens

Extraherad, rödfruktig doft med fräschör. Druvsöt, varm smak med både mjukhet och strävhet. Obalanserad för tillfället.

85-87 poäng

2005 Ch. Monbrison

Strukturerad, tjock doft med massiv frukt och fräschör. Tilltalande. Smaken är mjuk, fet, frisk och fyllig. Välbalanserad och fin.

92-93 poäng

2005 Ch. Paveil de Luze

Stram, örtig och slank doft med rödfruktig fräschör. Smaken är slank och linjär och klassisk. Håller länge i eftersmaken.

89-91 poäng

2005 Ch. Prieuré-Lichine

Välbyggd, bred och lite söt varm doft med inslag av alkohol. Mörk frukt. Mjuk, stor imponerande smakrikedom, fyllig och förförisk. Elegant fräschör och lång fin eftersmak i slank kostym.

Utmärkt.

94-96 poäng

2005 Ch. Rauzan Gassies

Dov, diskret och bred doft med fin frukt och klassisk fräschör, aning druvsöt och modern. Härlig fräschör och klassisk mörk frukt, fint sammansatt och balanserad, frisk lång eftersmak. Saftig röd bärighet. Angenäm eftersmak.

93-95 poäng

2005 Ch. Rauzan-Ségla

Varm, öppen och stor doft med påtagligt inslag av alkohol. Bred och dov. Stor, generös och insmickrande smakrikedom, frukt driven och slank, framfusig men på ett diskret sätt. Lång, frisk och mörkt fruktig eftersmak. Bra tanninstruktur.

94-96 poäng

2005 Ch. Siran

Stark, varm och fyllig doft med tydliga inslag av alkohol. Rå och kärv frukt. Mjuk aning druvsöt fyllig smak av mogna svarta vinbär, bra längd och bra struktur. Välbyggd med kärvt avslut.

90-92 poäng

2005 Ch. du Tertre

Bred, dov och mörk frukt med värme, viss saftighet och viss sötma. Bred, välbyggd smakrikedom med varm frukt och lång eftersmak. Klassisk men ändå modern.

92-94 poäng

2005 Ch. La Tour de Mons

Dov, fet och bred doft med mycket frukt och materia. Klassisk mörk frisk smak med massiv tanninstruktur. Mineralton och kärvhet.

91-93 poäng



KLASSISKA VINER FRÅN KLASSISKA DISTRIKT

Vi vill presentera viner vi själva tycker om. Det är grundtanken i vår verksamhet. Vi vill också locka fram aktningen för och glädjen med de klassiska vinerna. Att de är klassiska, kan inte vara någon slump. Det är viner med traditionsrikt ursprung, och de har skapats av människor med kunskap om och respekt för vintraditioner. Kort och gott: Vi uppskattar klassiska viner från klassiska distrikt – och vi vill att även du ska bli delaktig i den upplevelsen.

Vi är också stolta över att följande märken finns i Systembolagets sortiment, både i det ordinarie och som beställningsvara.

Det är viner som passar särskilt bra till mat – att de dessutom kan lagras, är en fördel till.

Carl Jan Granqvist
och Johan Magnusson



2003 SAINT MAURICE RENAISSANCE FRÅN DOMAINE VIRET

Prova det nya spännande biodynamiska vinet Saint Maurice Renaissance från södra Rhône-dalen. Det har en intensiv och komplex doft av lakrits, peppar och kryddiga svarta vinbär. Smaken är fyllig med behagligt tuggbar och yvig frukt; eftersmaken har stadga och inslag av mörka bär. Passar till smakrik mat såsom köttgritor, men inte minst till grillat kött av olika slag med yviga tillbehör. Det kan lagras 4–8 år men njutes bäst nu.

Domaine Viret är en av södra Rhône-dalens mest spännande nya vinproducenter. Genom att göra en mycket gott vin av den enkla årgången 1999, uppnådde de ett formidabelt rykte. Vinet blev ett fast inventarium i hyllorna hos de bästa vinhandlarna och på de finaste restaurangerna i Frankrike. I Village-kommunen Saint Maurice sur Eygues i Côtes du Rhône ligger den familjeägda egendomen Domaine Viret. Den är med sina 50 hektar vingårdar en av områdets större vinproducenter, men det hindrar dem inte från att producera en konstant och mycket hög kvalitet på sina viner.

Egendomen utmärker sig – tillsammans med några av Frankrikes absolut bästa vingårdar – genom att ha tagit Rudolf Steiners metoder till sig i den dagliga driften. Det betyder, på ren svenska, att de försöker skapa en balans mellan jorden och de kosmiska energierna. Det gör man genom att gå tillbaka till de traditioner som förfäderna brukade jorden med:



- Man använder inga som helst besprutningsmedel
- Man jäser vinet uteslutande med druvornas naturliga jästkultur
- Man varken filtrerar eller klarar vinet före buteljering
- Man använder i stort sett ingen svaveldioxid
- Skördeuttaget är mycket lågt: 30 hl/ha
- Lång jäsningsperiod med druvskalen för att få ut så mycket färg och arom som möjligt från skalen
- Plöjning, skörd och buteljering sker efter månens läge på himlen.

Saint Maurice Renaissance är Domaine Virets minsta tappning. Vinet kommer från en liten vingård, belägen på 250 meters höjd. Druvorna är plockade för hand, och efter avstjälkning jäses vinet i betongtankar. Remontage genomförs dagligen, vilket betyder att vinet hålls över "hatten" av skal och stjälkar som flyter upp till ytan under jäsningen i 12 månader och lagras därefter i 2–3 år gamla fat under 12 månader.

2003 SAINT MAURICE RENAISSANCE, DOMAINE VIRET

AOC Côtes du Rhône Villages, Frankrike

Nr 81767-1

Pris: 169 kronor