

Välkommen på provning!  
Loiré från väst till öst



# Entré vin



## Crémant Rosé De Chanceny Cave Robert et Marcel

nr 7552 119kr

### FÄRG

- Ljus, rosa färg.

### DOFT

- Bärig doft med inslag av smultron, kex, persika, örter, hallon och blodapelsin.

### SMAK

- Bärig, mycket frisk smak med inslag av smultron, kex, persika, hallon och blodapelsin
- Serveras vid 8-10°C som aperitif eller sällskapsdryck, eller till sallader

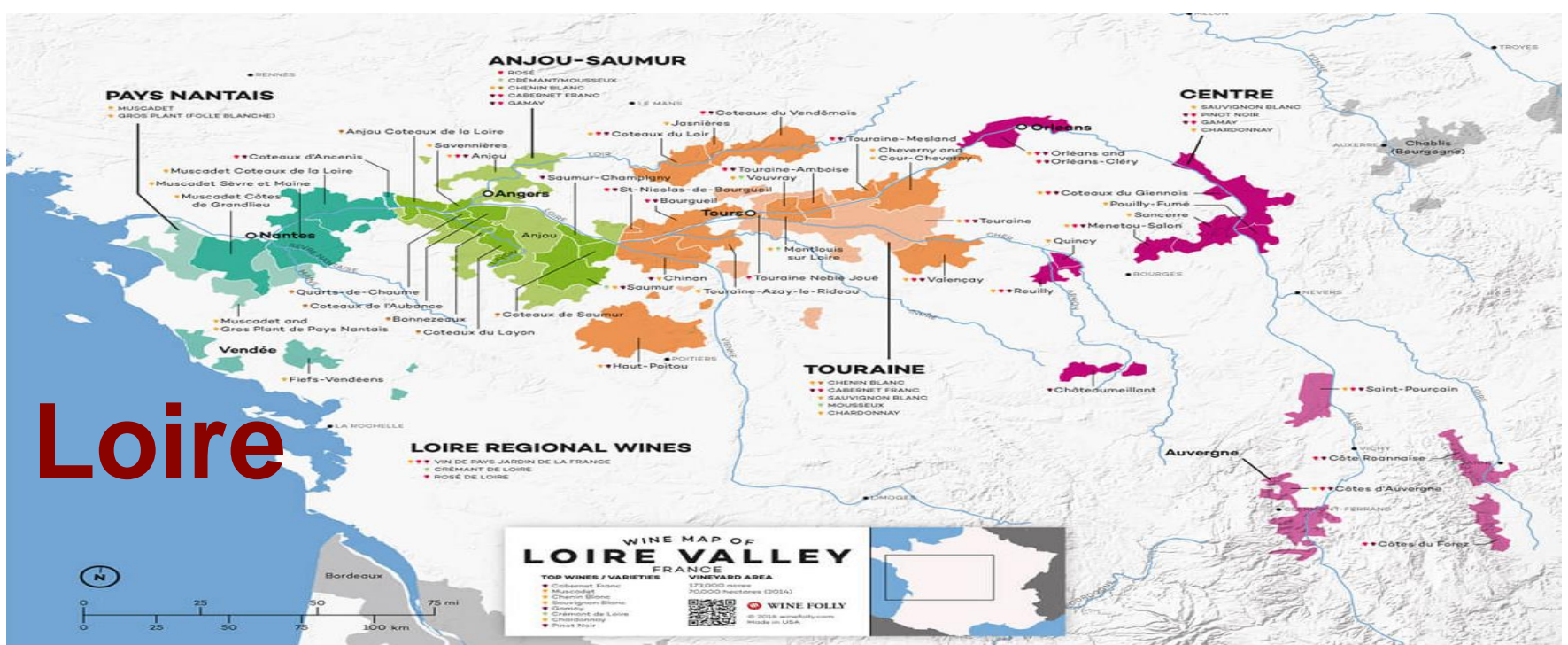
### DRUVOR

90% cabernet franc och 10% grolleau

# Loire Historia



- Som för så många andra områden i Frankrike så odlade redan romarna vin i Loiredalen, *Sidonius Apollinaris 469 e.kr*
- Ungefär 100 år senare under frankernas styre finns det flera skriftliga referenser från *Grégoire de Tours, Tours biskop.*
- Mot slutet på 1000-talet och på 1100-talet så producerades det vin för export från såväl Anjou, Touraine och från övre Loire.
- Regionens storhetstid förstärktes av att västra Frankrike år 1152 allierade sig med England genom giftermålet mellan Eleanora av Akvitanien och Henri d'Anjou
- 1800-talets stora farsoter, mjöldagg (oidium), vinlusen (*Dactylosphaera Vitifoliae*, fd. *phylloxera Vastatrix*, 1877) och "falsk mjöldagg" (mildew, 1883), drabbade vinnäringen hårt. Inte en "enda" vinstock gick fri.



# Loire

- Loiredalen - Val de Loire – ligger vid Frankrikes längsta flod Loire, 100 mil lång
- Här görs på 54 300 hektar och ett 50-tal appellationer 2.2 miljoner hektoliter vin per år
- Frankrikes trädgård
- Loire är en av Frankrikes största vinregioner och den mest varierande. Omväxlande landskap, varierande jordmån och klimat
- Många olika druvsorter

# Loire



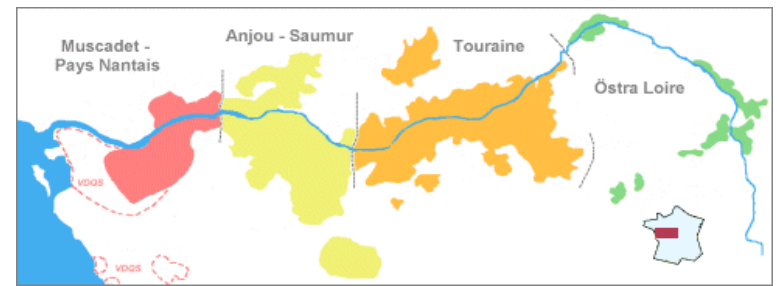
- Här produceras i princip alla slags viner
  - stilla och mousserande, torra och söta, röda, vita och rosé.
- Gemensamma nämnaren är att vinerna oftast är druviga, smakrika och ändå lätta, men med en hög syrlighet, vilket är en följd av det nordliga läget.
- Loire delas in i fyra stora underregioner:
  - le Pays Nantais eller Muscadet vid Atlanten,
  - Anjou - Saumur,
  - Touraine
  - Östra Loire dit Sancerre och Pouilly-Fumé räknas.
- Vingårdarna är oftast små och familjeägda
- Traditionellt görs här viner som uttrycker primära aromer, dvs druvornas aromatiska egenskaper och den jordmån där de vuxit på.

# Loire: klimat och jordmån



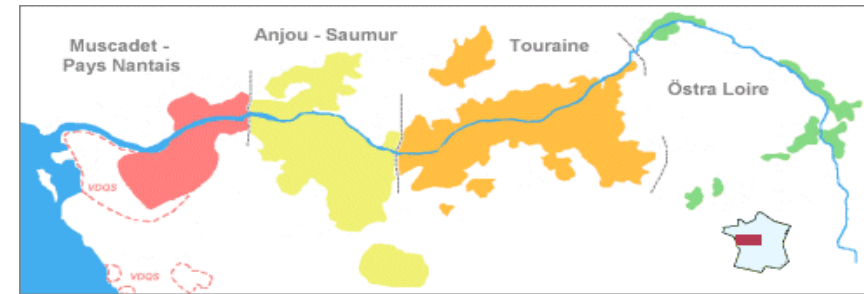
- Klimatet varierar från utpräglat kustklimat - fuktigt och mildt, med besvärliga vintrar och labila vår- och höstförhållanden (bl.a. med mycket regn och risk för frost)
- I likhet med odlarna i Champagne måste man kämpa med vädrets makter, såsom frost, kalla vindar, och regn. Men när allt stämmer så blir vinerna därefter, ofta lysande.
- Naturligtvis så varierar även jordmänen kraftigt för ett så stort område som Loire. Jordmänen varierar:
  - Muscadets sand- och granitjord
  - Anjous och Touraines grusjordar
  - Östra Loires kalksten, krita och lera. Vinerna från Pouilly-Fumé och Sancerre är dessutom påverkade av jordmånens flintainslag.

# Loire, Druvor



- **Chenin Blanc** är Loires klart viktigaste gröna druva. kan här ge lysande, lätta till medelfylliga, honungsdoftande viner (torra, halvsöta, söta, eller mousserande). Chenin Blanc är nämligen rik på naturlig syra och får lätt hög sockerhalt om den bara får tillräckligt mycket sol.
- Andra gröna druvor som odlas är Sauvignon Blanc, som i Övre Loire ger friska fläder- och krusbärsdoftande viner,
- Neutrala Melon de Bourgogne (Muscadet) odlas ute vid kusten, Romorantin, Chardonnay, Gros Plant (Picpoul, Folle Blanche), Pinot Gris (Pinot Beurot, Malvoisie), m.fl.
- När det gäller röda viner så är det Cabernet Franc (Breton), som ger dom bästa vinerna. Framförallt i Touraine och Saumur ger denna druva på egen hand eleganta, smakrika, bäriga och cederdoftande medelfylliga (till fylliga) viner. Bästa vinerna återfinns i områden som Chinon och Bourgueil.
- Andra blå druvor är Pinot Noir (bäst i Östra Loire), Gamay, Cabernet Sauvignon, Cot Noir (Malbec), m.fl.

# Loire, Druvor



## Gröna druvsorter:

<b>Sauvignon Blanc</b>	16.9 %
<b>Chenin Blanc</b>	15.6 %
<b>Melon de Bourgogne</b>	13.9 %
<b>Chardonnay</b>	4.4 %
<b>Folle Blanche</b>	1.1 %

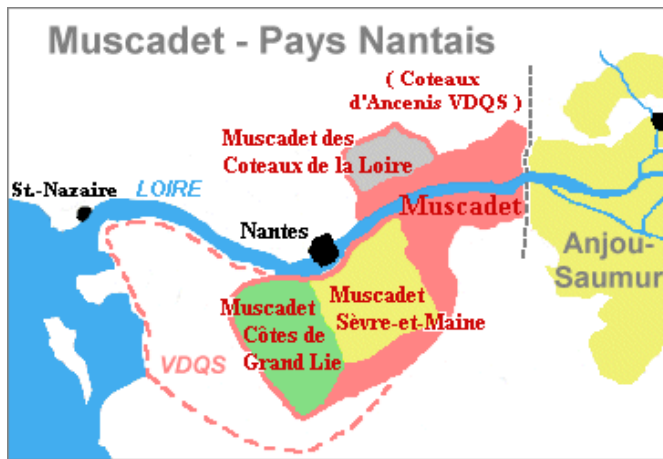
...

## Blå druvsorter:

<b>Cabernet Franc</b>	25.6 %
<b>Gamay</b>	5.6 %
<b>Grolleau N</b>	3.2 %
<b>Pinot Noir</b>	2.8 %
<b>Cabernet Sauvignon</b>	2.2 %
<b>Cot (Malbec)</b>	1.0 %

...





Appellationer/underområden:

Muscadet AOC

- Muscadet des Coteaux de la Loire AOC

- Muscadet de Sèvre-et-Maine AOC

- Muscadet Côtes de Grand Lieu AOC

- Muscadet sur lie AOC

*Gros Plant du Pays Nantais AOC*

*Fiefs Vendéens AOC*

*Coteaux d'Anceis AOC*

- Här längst ute vid kusten, i departementet Loire-Atlantique, ligger "Bretagnes egna vingård", det sk Nantesområdet (8 490 ha, 280 253 hl/år, 2019).
- Här produceras rena, friska, milda och torra vita viner - muscadetviner - av druvan Melon de Bourgogne (ofta kallad just Muscadet).
- Muscadetvin - Loires mest spridda, och det just för sin neutralitet och avsaknad av smak. Vinerna, som är bäst unga, serveras med fördel till fisk och ostron.
- Folle Blanche är en annan enklare druva som också används

# Vin nr 1

# Château du Cléry

## Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2020 nr 2185 95kr



- Maison SAUVION grundades 1935 av bröderna Yves och Jean–Ernest Sauvion som köpte Château du Cléray, en av de äldsta egendomarna i området Muscadet Sèvre et Maine.
- Familjen Sauvion är Muscadetpionjären och har berett väg för Muscadetdruvan till Frankrikes och några av världens främsta restauranger. Idag är det Pierre-Jean Sauvion, tredje generationens vinmakare, som driver vinhuset Sauvion både dynamisk och mycket kvalitetsmedvetet.
- Nantesborna har genom åren finjusterat Muscadetvinet att passa till sina färska ostron. Precis som fransmännen vill ha det.

# Château du Cléry

## Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2020



### FÄRG

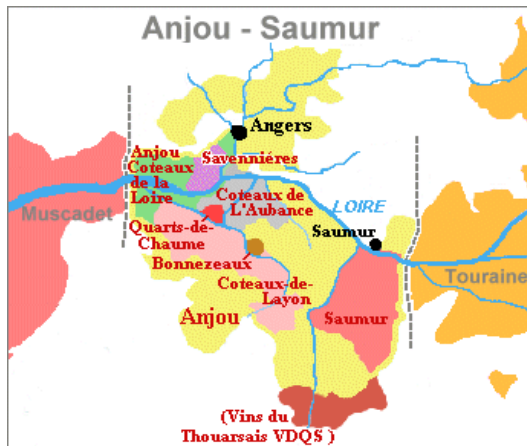
- Ljusgul färg.

### DOFT

- Ungdomlig, fruktig doft med inslag av päron, mineral, krusbär och lime

### SMAK

- Ungdomlig, fruktig, mycket frisk smak med inslag av päron och lime
- Serveras vid cirka 8°C som aperitif, eller till rätter av fisk och skaldjur, eller till sallader.



- De viktigaste appellationerna/underområdena är:
  - [Anjou AOC](#)
  - Anjou-Coteaux de la Loire AOC
  - Anjou-Villages AOC
  - Rosé d'Anjou AOC
  - Cabernet d'Anjou AOC
  - Savennières AOC
  - Savennières-La Coulée de Serrant AOC
  - Savennières-La Roche-aux-Moines AOC
  - Coteaux de L'Aubance AOC
  - Coteaux du Layon AOC
  - Quarts de Chaume AOC
  - Bonnezeaux AOC
  - Saumur AOC
  - Saumur Champigny AOC
  - Crémant de Loire AOC
  - Vins du Thouarsais [VDQS](#)

- Produktionen av rosévinerna dominerar.
- Ungefär 13% är vitt, 59% rosé, 18% rött och 10% mousserande.
- Den uppodlade arealen, med Angers som centralort, täcker runt 15 500 ha
- Producerar runt 690 000 hl vin varje år (2019)
- Trots att alltså endast är liten del av vinerna är vita så är det ändå här som dom bästa Chenin Blanc vinerna görs, torra i Savennières och söta i Coteaux du Layon
- Anjou-Saumurs bästa rödviner, som dock inte riktigt når upp till de bästa från Touraine, kommer från Saumur-Champigny, och är gjorda på Cabernet Franc.

# Vin nr 2

# Château de la Mulonnières L'effet Papillon Savennières, 2014

Nr 53803 180kr



- Familjen Saget har levt med vin i området Pouilly-sur-Loire i nio generationer. För över 20 år sedan expanderade familjen och är idag en företagsgrupp som erbjuder viner från många delar av Loiredalen. Man driver även hotellverksamhet.
- Följande egendomar tillhör företaget; Domaine Saget i Pouilly-sur-Loire, Domaine de Terre Blanches i Bué-en-Sancerres, Domaine de Grande Espérances i Touraine samt Château de Mulonnière som ligger i Anjou. Man säljer även ett flertal Loireviner under etiketterna Guy Saget och La Perrière. Företaget drivs idag av Jean Louis Saget och hans söner Arnaud och Laurent.



# Château de la Mulonnières L'effet Papillon Savennières, 2014

Nr 53803 180kr

## FÄRG

## DOFT

## SMAK

- Lätt, torrt och syrligt med inslag av honung, mineraler, äpple, persika, aprikos även citrustoner
- Passar till fet fisk (lax eller tonfisk), vegetariskt, fågel eller mild och mjuk ost



# Östra Loire



De viktigaste appellationerna/underområdena är:

Pouilly Fumé AOC  
Sancerre AOC  
Menetou-Salon AOC  
Quincy AOC  
Reuilly AOC

Coteaux du Giennois AOC  
Chateumeillant AOC

- För 40-50 år sedan var området i stort sett okänt, då gjorde man ett tråkigt vin i stora mängder, förutom en liten kvantitet av det syrligaste, friskaste och mest häpnadsväckande torra vita vinerna i Frankrike.
- Sedan upptäcktes de här fåtaliga toppvinerna, gjorda av Sauvignon Blanc, och blev till Sancerres lycka. Vinerna blev på 60-talet en populär inredning som tog Paris med storm.
- De främsta vinerna kan i doft och smak ha en tydlig mineralton, en karaktär som på franska kallas *pierre à fusil*, gevärslinta. Kanske var det denna stridsrök som gjorde Pouilly-Fumé till ett av Napoleons vita favoritviner.
- Vinerna härifrån varierar i kvalitet, är dyra, och bör drickas unga.

# Vin nr 3



# Sancerre

## Les Baronnes, 2020

**Nr 32253 199kr**

- Familjen Bourgeois har producerat vin i Loire i tio generationer.
- 1950 hade Henri Bourgeois enbart två hektar vingårdar och det var inte förrän på 1970-talet han tog klivet och började producera vin på heltid. Firman är belägen i byn Chavignol och drivs idag av Henris barnbarn Arnaud Bourgeois.
- Enbart druvor från egna vingårdar används i produktionen och man tillämpar ekologiska odlingstekniker.

# Sancerre

## Les Baronnes, 2020



### FÄRG

- Ljusgul färg.

### DOFT

- Nyanserad, aromatisk doft med inslag av gröna äpplen, mineral, päron, krusbär, svartvinbärsblad och lime.

### SMAK

- Aromatisk, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, krusbär, päron, svartvinbärsblad, mineral och lime.

- Till vinet används enbart självrunnen must. Jäsningen sker i gravitationsstyrda, temperaturkontrollerade ståltankar.

- Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk och skaldjur, sallader eller till syrliga getostar.

# Vin nr 4



## Pouilly-Fumé

### Arrêt-Buffatte Domaine Tinel-Blondelet, 2019

**Nr 76194 179kr**

- 1983 tog Annick Tinel-Blondelet över sina föräldrars vingårdar i Loiredalen. Hon blev i och med det den tolfte generationens vinodlare i familjen och satt att förvalta ett mer än 400-årigt arv.
- Hennes föräldrar Ferdinand och Camille förvärvade tidigt odlingslotter i Sancerre inte långt från hemgården.
- Annick Tinel-Blondelet är en av de välkända vinkvinnorna i Frankrike. Hon utbildade sig till oenolog i Beaune och ansvarar sedan drygt 30 år för familjens produktion.
- I byn Thauvenay där familjen Blondelet bor äger de 5 hektar med cirka 40 år gamla sauvignon-stockar.
- Annick Tinel-Blondelet är en föregångare inom ekologisk vinodling. Konstgödsling och insektsbekämpning förekommer inte och man plöjer ner fjolårets löv och komposterar naturligt varje höst



# Pouilly-Fumé

## Arrêt-Bufferatte

### Domaine Tinel-Blondelet, 2019

#### FÄRG

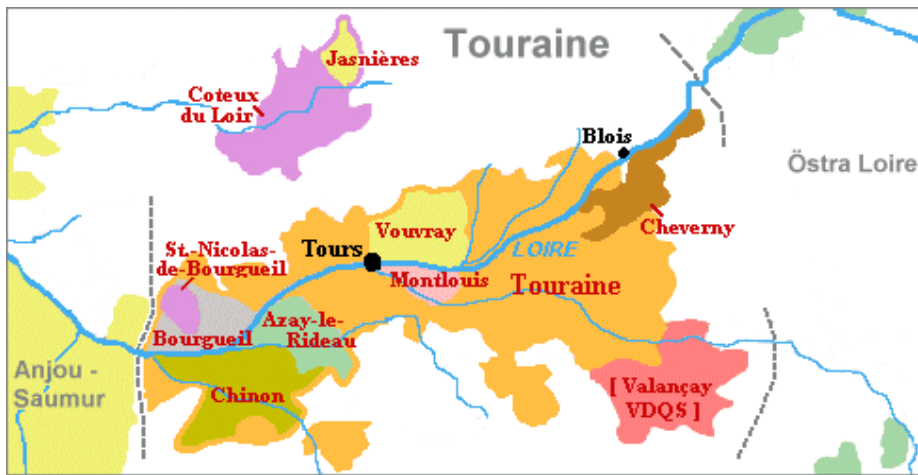
- gyllene färg där stråk av grönt gnistrar i glaset

#### DOFT

- frisk med toner av citrus, fläder, ananas och inslag av krusbärsblad.

#### SMAK

- torr och frisk med toner av gröna äpplen, lime och krusbärsblad. I eftersmaken känns mineralerna tydligt och en kryddig ton balanserar citrusfrukt och örter.
- Arrêt-Bufferatte är ett utmärkt vin till lätta fiskrätter, pilgrimsmusslor, ostron och exklusivare anrättningar på sjötunga, marulk och kattfisk.
- Det är också ett elegant aperitifvin.
- Färdigt att drickas nu men utvecklas ytterligare under några års lagring.
- Bör serveras något kylt vid cirka 13–15 grader.

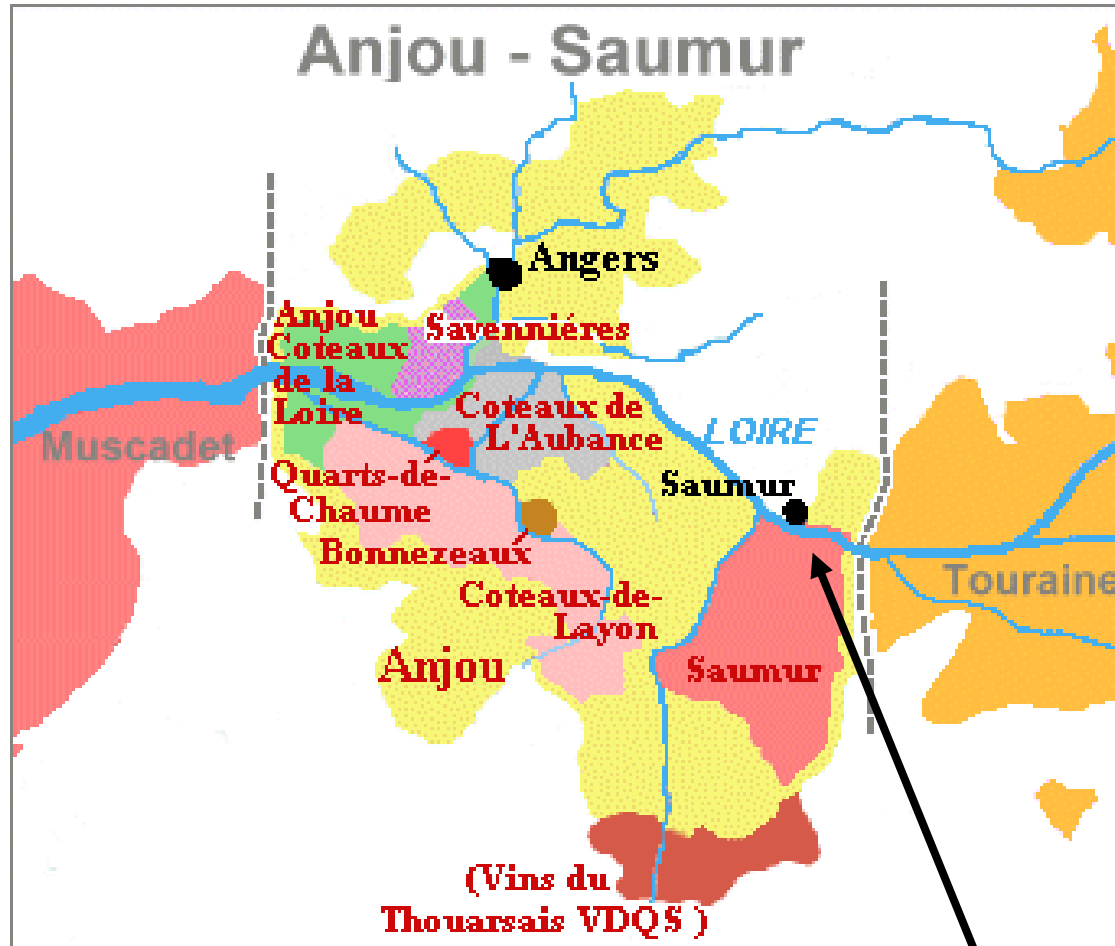


- I grönskande Touraine (ibland kallat Frankrikes trädgård) dominerar Sauvignon Blanc, följt av Chenin Blanc, Gamay, Cabernet Franc och Malbec (Côt).
- Vingårdsarealen, med staden Tours som centralort, täcker "runt" 13 086 ha (2019)
- Årligen produceras "runt" 547 118 hl fördelat på 39% vitt vin, 6% rosé, 36% rött och 19% mousserande vin.
- Alla typer av vin tillverkas, röda, vita och mousserande.



# Vin nr 5

# Saumur-Champigny



# Chateau du Hureau

Les Fevettes, 2018

Privatimport Ca 250 kr



- Slottet har tillhört familjen Vatan i generationer, den moderna historien tog sin början först år 1987 när pappa George med sönerna Pascal och Philippe bestämde sig för att göra vin tillsammans.
- Idag delar Philippe Vatan på arbetet med sin äldsta dotter Agathe som är 6:e generationens vinodlare i familjen.
- 20 hektar vingårdsmark med planteringar som sträcker sig över byarna Dampierre sur Loire, Souzay-Champigny och Saumur. Nästan all areal upptas av Cabernet Franc, några få plotter är planterade med Chenin Blanc.
- Den gemensamma nämnaren i markerna är den är porösa kalkstenen tuffeau som ger lagringsdugliga viner med mineralitet.
- Sedan tidigt 2000-tal har man haft en naturlig syn på vingårdsarbetet och sedan år 2009 är alla viner biodynamiskt certifierade.

# Chateau du Hureau

Les Fevettes, 2018

Privatimport Ca 250 kr



- Saumur-Champigny, 100% Cabernet Franc
- Vingården "Les Fevettes" har buteljerats separat sedan år 1989 och är familjen Vataus äldsta vinmark.
- Vinstockarna kommer från år 1943 och ger år efter år finessrik och strukturerad Cabernet Franc av exceptionell kvalitet.
- Det är Hureaus finaste vin, gärna ett par år i källaren för att blomma ut ordentligt.
- Les Fevettes är en elegant och lagringsduglig Cabernet Franc.
- Vinifikation: Druvor skördas för hand, avtjälkas och jäser med naturlig jäst. Vinet lagras 24 månader på gamla foudres (ekfat/tunnor på 5000 liter)

# Chateau du Hureau

Les Fevettes, 2018

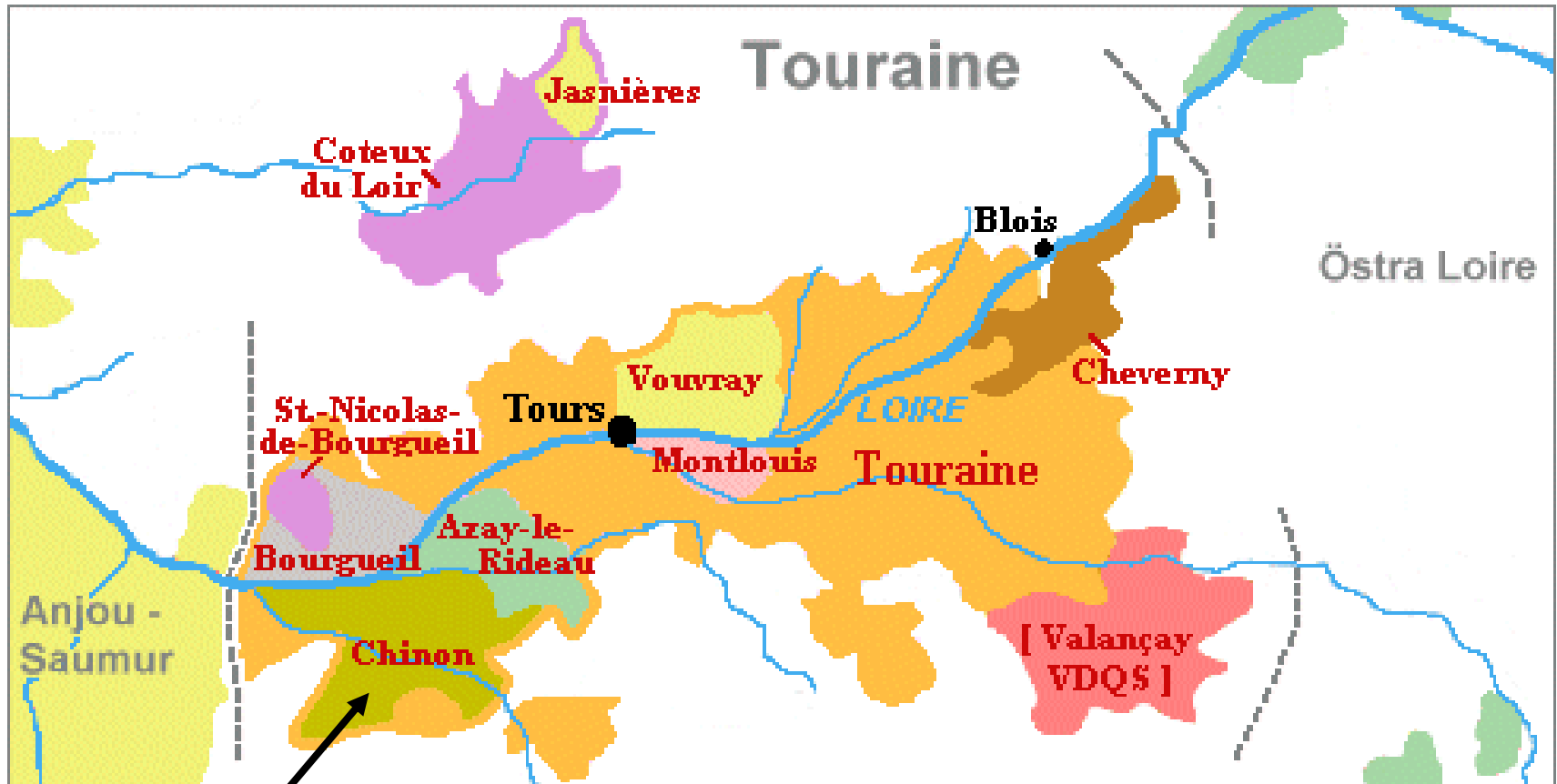
Privatimport Ca 250 kr



- Saumur-Champigny, 100% Cabernet Franc
- Doft/smak
  - Plommon, körsbär, jordgubbar, tobak, rökt
  - Röd/svart frukt, kakao, choklad
- Ek, finpolerade tanniner, balanserat

# Vin nr 6

# Chinon



# Domaine Olga Raffault

Les Picasses, 2002

Privatimport Ca 525 kr



- Domaine Olga Raffault är en av de mest berömda producenterna från byn Chinon i Loire.
- Familjeegendomen har sitt rykte som den absolut bästa producenten i området och har varit välkända för sina viner ända sedan Olga och Pierre Raffault lade grunden på 1940-talet.
- Idag förs släktarvet vidare av barnbarnet Sylvie och hennes man Eric de la Vigerie.
- Vinmarkerna omfattar 24 hektar, sköts efter hållbara principer. Nästan all areal upptas av Cabernet Franc och från årgång 2015 är domänen biodynamiskt certifierad.
- Arbetet sköts traditionellt med handskördade druvor och lagring på stora neutrala ekfat.
- Resultatet ger koncentrerade, utvecklade viner som har stor lagringspotential. Visar på hur en klassiskt skolad Cabernet Franc ska smaka.



# Domaine Olga Raffault

Les Picasses, 2002

Privatimport Ca 525 kr



- 100 % Cabernet Franc
- Les Picasses är familjen Raffault's finaste vinmark med över 50 år gamla vinstockar.
- Vingården är biodynamiskt skött och har sydlig exponering med jordar av kalkrik lera.
- Les Picasses är familjens flaggskepp och det mest strukturerade, lagringsdugliga och fylliga vinet
- Vinifikation: Druvor skördas för hand och jäser med naturlig jäst på ståltank.
- Innan jäsning avstjälkas klasarna och druvorna hålls intakta under hela fermenteringen.
- Vinet ligger 2 år på stora foudres av kastanj och får därefter vila ytterligare 3 år på flaska innan det släpps.

# Domaine Olga Raffault

Les Picasses, 2002

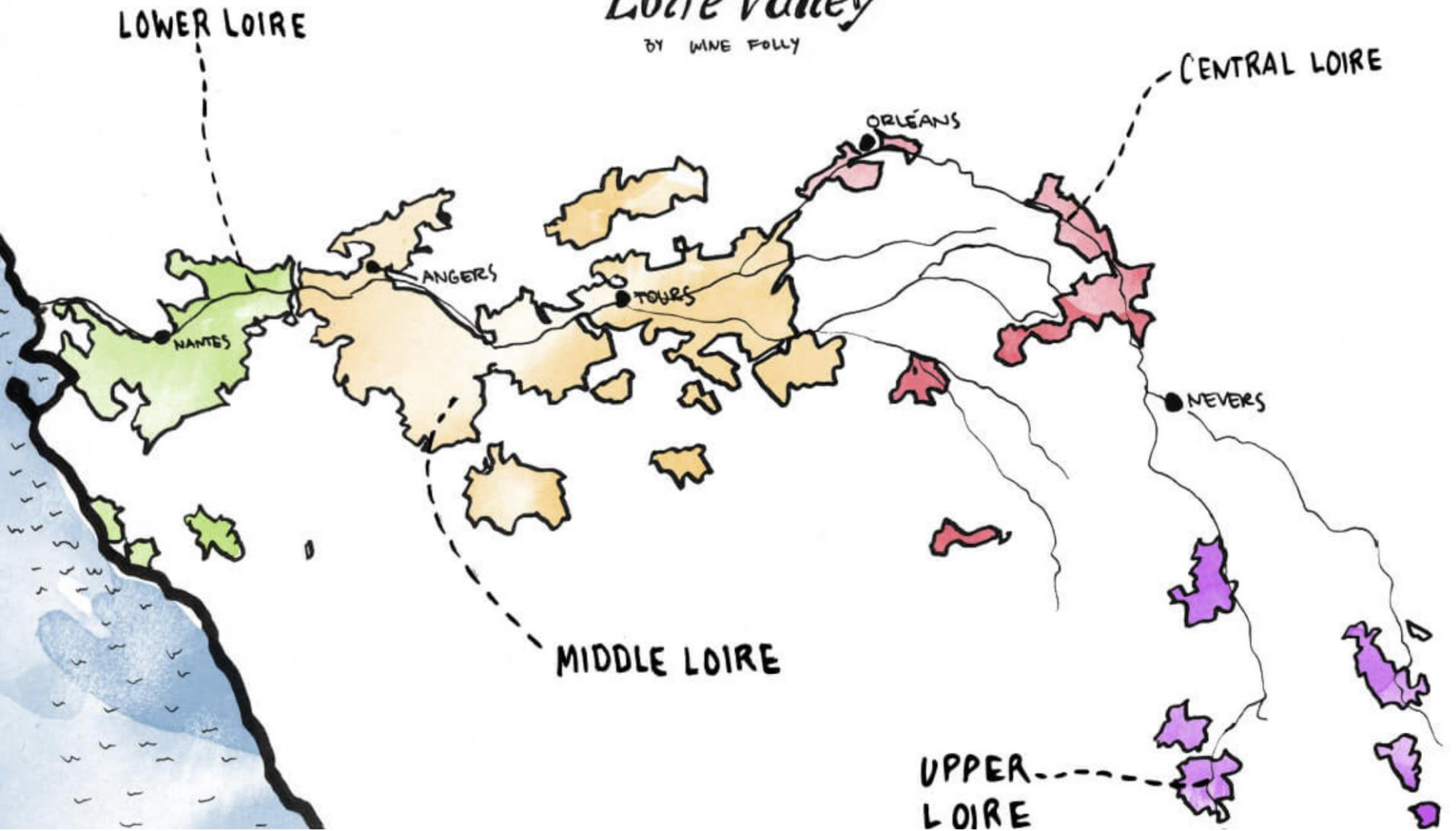
Privatimport Ca 525 kr



- Chinon, 100 % Cabernet Franc
- Doft/smak
  - Jordiga toner, röd frukt, kryddiga toner, ek
  - Paprika, grönska/gröna toner, syrlig röd frukt, körsbär, hallon
- Torr, medium syra, mjuka smidiga tanniner, medium kropp/fyllig, silkig

# Loire Valley

BY WINE FOLLY



# Kvällens matvin!



VIN, VITT, FRISKT & FRUKTIGT VIN

## Menetou-Salon Les Thureaux, 2019

🇫🇷 Frankrike, Loiredalen, Menetou-Salon

Flaska 750 ml · 12,5 %

Nr 5334

139:-

185,33 kr/l

Ordervara, längre leveranstid

Ungdomlig, något aromatisk, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, krusbär, päron, honungsmelon och citrus. Serveras vid 8-10°C till lätta rätter av fisk och skaldjur, eller till syrliga getostar, eller till vegetariska rätter eller sallader.



Sockerhalt  
<0,3 g/100ml

Tack och skål!

