










Ett annat, mindre känt men bra Bourgogne

Prövningsviner:

Nr	Namn	Producent *	Druvsort	Info*	Kat.Nr*	Pris
1	Bourgogne Aligoté 2017	Joseph Drouhin	100% Aligoté		5500	119:-
2	Saint-Véran 2017	Domaine de la Croix Senaillet	100% Chardonnay		5222	155:-
3	Lacroix Le Clou d'Orge 2016	Louis Jadot	100% Chardonnay		5387	295:-
4	Bourgogne Hautes Côte de Nuits Les Dames de Vergy 2017	Domaine Guyot	100% Pinot Noir		5460	179:-
5	Mercurey La Perrières 2017	Domaine Roux	100% Pinot Noir		70654	235:-
6	Santenay Clos de Malte 2016	Louis Jadot	100% Pinot Noir		70214	295:-

Matoin:

7	Bourgogne Les Murelles 2018	Roux Père & fils	100% Chardonnay		5837	149:-
---	-----------------------------	------------------	-----------------	---	------	-------

* Tryck på Producenten, Info Symbol    , Kat.nr för ytterligare information om vinet.

Områden med riktigt bra och prisvärda viner som speglar prövningens tema:



Prövningsledare:
Michel Jamais

KRING CHABLIS

- Tonnerre - bra vita viner med stramhet
- Epineuil - fina röda viner med saftig frukt och elegans
- Côte d'Auxerrois - trevliga vita och röda viner
- Irancy - stramare röda viner av Pinot Noir med inslag av Cesar om man vill
- St Bris - strama och eleganta viner av Sauvignon Blanc i stil mellan Sancerre och Chablis
- Vezelay - ny appellation för Chardonnay

I CÔTE DE NUITS

- Marsannay - röda viner

MÂCONNAIS

- Pouilly-Fuissé - den bästa appellationen för vitt vin i stil med dem från Côte de Beaune, men billigare

I CÔTE DE BEAUNE

- Ladoix - superba vita mineraliska viner med viss kraft
- Pernand-Vergelesses - en favoritby för vita viner och även mer strukturerade röda viner
- Savigny-lès-Beaune - mer eleganta vita och röda viner
- Monthélie - goda viner i lättare stil än Meursault
- Auxey-Duresses - lättare och goda vita och röda viner
- Saint-Aubin - en appellation som närmar sig Chassagne-Montrachet för vitt vin, super!!
- Santenay - främst eleganta röda viner

CÔTE CHALONNAISE

- Rully - fina vita och röda viner
- Mercurey - bra framför allt röda välstrukturerade viner, även bra vita
- Givry - fina röda viner
- Montagny - eleganta vita viner

På Vinlegenders hemsida www.vinlegender.se finns allmänna tips, boende och restauranger i Chablis och Beaune under rubriken ATT RESA I VINLAND. Vissa av områdena kring Chablis beskrivs utförligare på hemsidan under rubriken VINREGIONER. För att läsa hela artiklar, recensioner m.m så kostar ett årsabonnemang 280:-

Inspiration:

Här kommer en film om vad man kan göra i Beaune, själv kopian jag, Martin Hjelmvedt, resan i våras!

[Klicka här!](#)



Mustig fisksoppa med pressad citron och musslor

Ingredienser:

(5 personer)

2 Fänkål
 1/2 Purjolök
 1/2 Gul lök
 2 msk Tomatpuré
 2 dl Fiskfond
 2,5 dl Vitt vin
 3 st Potatisar fast
 2 st Morötter
 2 dl Grädde
 1 dl Crème fraiche
 1/2 dl Pressad citronsaft
 600 g Vitfisk (torsk)
 2 dl Musslor burk
 Dill, salt, peppar



Recept:
 Birgitta Karlsson

Tillagning:

1. Finhacka fänkål, gul lök, purjolök och vitlöken, fräs i olja och smör tillsammans med tomatpurén tills allt mjuknat utan att tagit färg.
2. Tillsätt vin och fiskfonden och låt koka upp
3. Skär potatisen och morötterna i lämpligt stora bitar och lägg i grytan, låt småputtra i 1 timme.
4. Tillsätt grädde, crème fraiche, citronsaft, dill och krydda med salt och peppar, låt koka upp. Kan sedan stå och småputtra till strax före servering då fisk och musslor läggs i
5. Skär fisken i tärningsbitar och lägg i den kokande soppan 3-7 minuter innan servering.
6. Musslorna rörs ner i soppan precis innan servering för att inte bli sega. Används färska med skal behöver dom ligga med ca 3 minuter i den kokande soppan under lock. Tänk på att rengöra och släng dom som inte stänger sig innan kokning och dom som inte öppnar sig efter kokningen.
7. Servera gärna med surdegsbaguette och en klick aioli eller bara som den är.

Enligt Michel så kan man dubbla mängden citronsaft utan att harmonin mellan soppan och vinet försvinner, undvik dock bitar av citron. Slutsatsen, var inte rädd att öka mängden citron men ha ett glas av vinet nära till hands när du smakar av, så hittar du "lätt" harmonin.

Ett grundrecept som man kan använda för att göra andra varianter av soppan, prova med olika fisksorter, skaldjur och kryddor (saffran kanske).

Tidigare provningar

[Klicka här!](#)

Vår hemsida

[Klicka här!](#)

E-post

[Klicka här!](#)



MUNSKÄNKARNA
Kristinehamn