

# BORDEAUX



**Vem är jag?**

**Philippe Saillard**

Driver **Terroirviner** i Colmar  
(Alsace) sedan 2014

**Distansförsäljning** (till  
privatpersoner), inklusive  
svensk alkoholskatt och moms

Franska viner från små  
hantverksproducenter

Nya lanseringar ca var 3:e vecka

**Prenumerera på nyhetsbrev  
och få info om nya lanseringar!**



# Terroirviners koncept

Ca 1-2 veckor



**LANSERING**  
Vanligtvis en  
producent, 3-6  
viner. Nyhetsbrev  
skickas till alla  
följare.



**BESTÄLLNING**  
Gå till  
Terroirviners  
onlinebutik. Välj  
blandlåda eller  
plocka fritt!



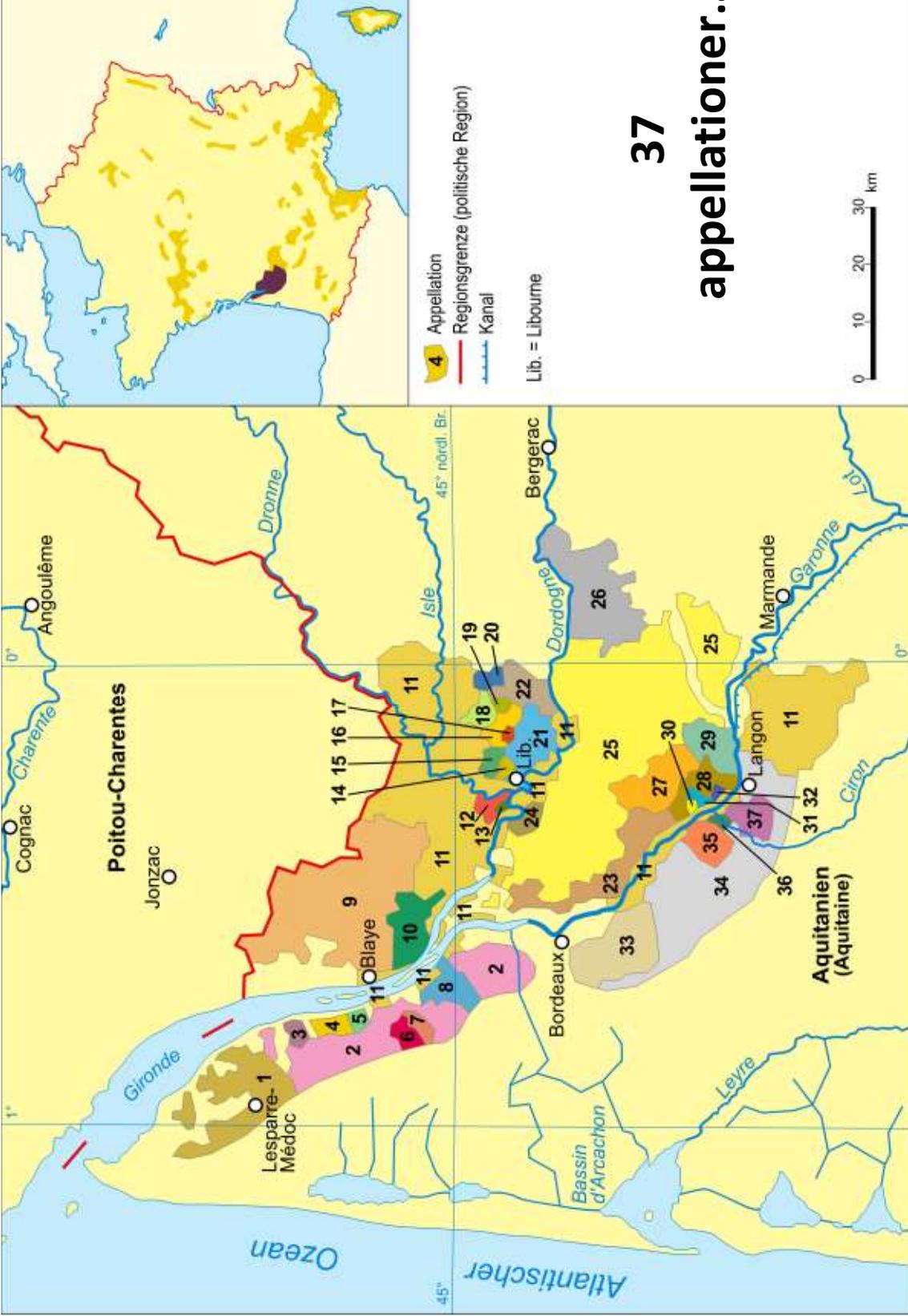
Ca 1-2 veckor



**LEVERANS**  
Till dörren med  
Airmee eller till  
Bussgodsbud  
(beroende på  
postnummer)

# La Gironde





# 37 appellationen...

- |  |  |                           |
|--|--|---------------------------|
| 1 = Médoc                              | 11 = Bordeaux und Bordeaux Supérieur                           | 30 = Cadillac             |
| 2 = Haut-Médoc                         | 12 = Fronsac   | 31 = Loupiac              |
| 3 = Saint-Estèphe                      | 13 = Canon-Fronsac   | 32 = Sainte-Croix-du-Mont |
| 4 = Pauillac                           | 14 = Pomerol   | 33 = Pessac-Léognan       |
| 5 = Saint-Julien                       | 15 = Lalande-de-Pomerol  | 34 = Graves               |
| 6 = Listrac-Médoc                      | 16 = Montagne-Saint-Emilion                                    | 35 = Cérons               |
| 7 = Moulis                             | 17 = Saint-Georges-Saint-Emilion                               | 36 = Barsac               |
| 8 = Margaux                            | 18 = Lussac-Saint-Emilion                                      | 37 = Sauternes            |
| 9 = Côtes und Premières Côtes de Blaye | 19 = Puisseguin-Saint-Emilion                                  |                           |
| 10 = Côtes de Bourg                    | 20 = Bordeaux-Côtes de Francs                                  |                           |
|  | 21 = Saint-Emilion   |                           |
|  | 22 = Côtes de Castillon  |                           |
|  | 23 = Premières Côtes de Bordeaux                               |                           |
|  | 24 = Graves-de-Vayres  |                           |
|  | 25 = Entre-Deux-Mers   |                           |
|  | 26 = Sainte-Foy-Bordeaux                                       |                           |
|  | 27 = Bordeaux Haut-Benaige und<br>Entre-Deux-Mers Haut-Benaige |                           |
|  | 28 = Cadillac und Premières Côtes de Bordeaux                  |                           |
|  | 29 = Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire                           |                           |





## Château Le Sablard "Caractère Sauvage" Côtes-de-Bourg Blanc 2024



- **Typ av vin:** torrt vitt vin. Ekologiskt certifierat.
- **Alkoholhalt:** 13%
- **Druva:** 100% Sauvignon Blanc (11-åriga stockar)
- **Terroir:** sluttning med full sydlig exponering, terroir av kalklera ovanpå "molasses du fronsadais" (sandmolass) i kommunen Lansac. Druvorna skördas på 0,5 ha.
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd med lätt övermognad av druvorna. Varsam pressning. Jäsning och lagring på jästfällning på emaljtank, med veckovis bâtonnage. Buteljerades i maj 2025.
- **Färg:** Ljusgul färg. **Doft- och smakintryck:** fruktig och blommig, toner av grapefrukt, passionsfrukt, krusbär, svartvinbärsblad, fläder, lakrits, lätt mineralsälta. Torr, mycket frisk, lätt smörighet. Uppfriskande avslut.
- **Passar till:** fisk och skaldjur, ostar (t ex Chèvre, Gouda, Cheddar). Serveringstemperatur: ca 9-10°C.
- **Drickfönster:** nu - 2028
- **Utmärkelser:** 1 stjärna Guide Hachette 2026

**Catherine Buratti-Berlinger -  
Château Le Sablard**

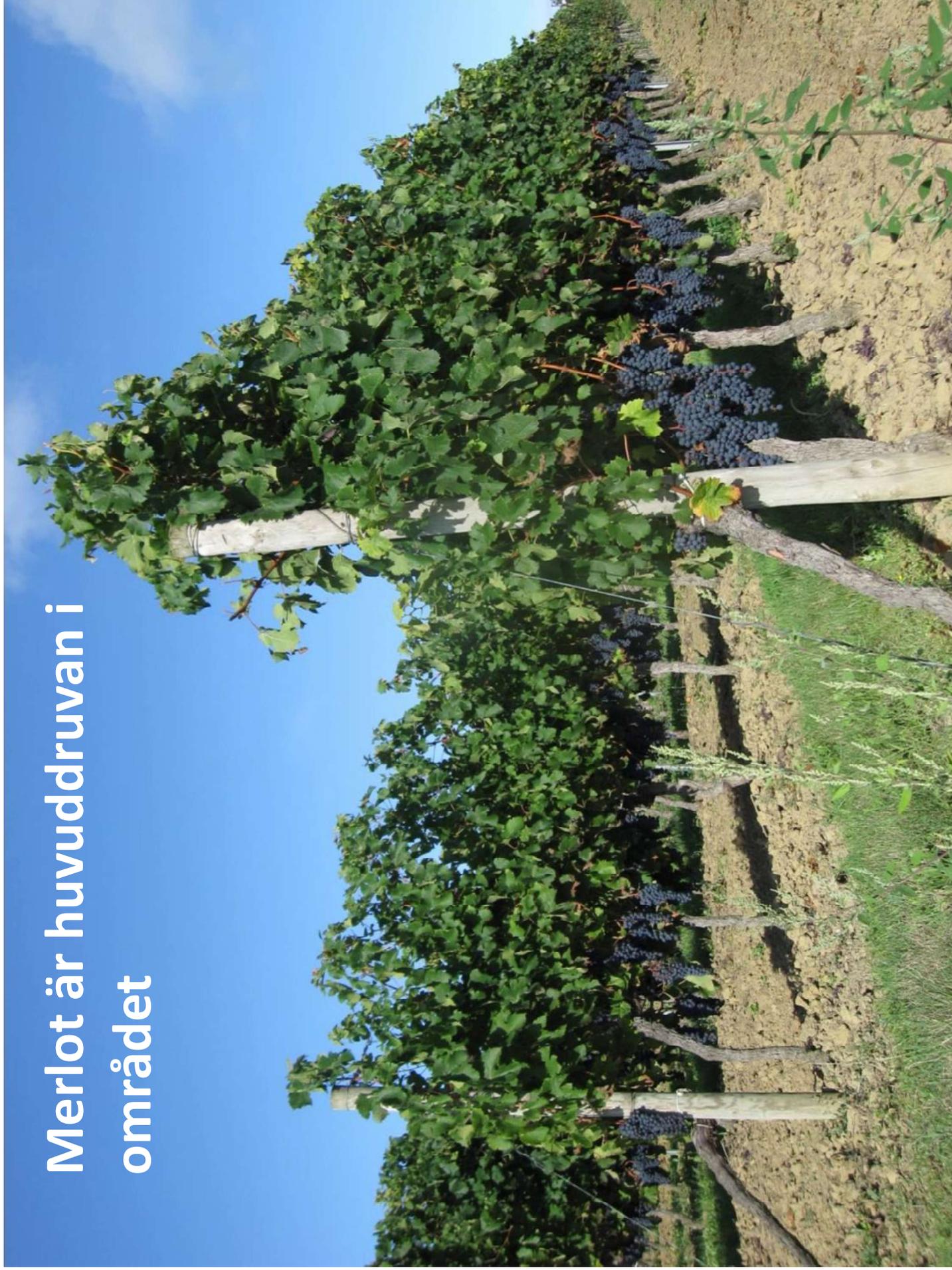


**Små sluttningar i Lansac (Côtes-de-Bourg), totalt 11 ha**



**Järnhaltig lera ovanpå sand-lera och  
kalksten-lera**

# Merlot är huvuddruvan i området



## Thomas Berlinger levererar vin till Terroirviner i Colmar...







# Château Haut-Lagrange Pessac-Léognan Blanc 2024



- **Typ av vin:** torrt vitt vin. Miljöcertifierat (Terra Vitis, HVE3)
- **Alkoholhalt:** 12,5%
- **Druva:** 48% Sauvignon Blanc, 52% Sémillon (25-åriga stockar)
- **Terroir:** typisk "Graves"-terroir, alluvier bestående av stenar, kisel, sand, med rikligt organiskt material, ovanpå en grund av kalksten-lera. Druvorna skördades på 1 ha.
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd (9-16 sept 2024) med sortering. 20% av musten genomgick en skalmaceration. Jäsning på ståltank vid 18°C. Lagring: 85% på ståltank, 15% på nya 225-liters ekfat. Veckovis båtonnage. Buteljering i maj 2025.
- **Färg:** Ljusgul färg. **Doft- och smakintryck:** Elegant, aromatisk, toner av päron, rosa grapefrukt, krusbär, lätt persika, svartvinbärsblad och örter. Torr, mycket frisk med angenäm rondör. Uppfriskande avslut med angenäm grapefruktkärvhet.
- **Passar till:** fisk och skaldjur, ostar (t ex Chèvre).
- Serveringstemperatur: ca 9-10°C. **Drickfönster:** nu - 2034
- **Utmärkelser:** Chris Kissack (Winedoctor) 91-93

**100% manuell skörd: Sauvignon Blanc skördad 14 september 2024**



**... Ett lagringsdugligt  
vitt vin...  
2002 / 2022**



# Ghislain Boutemy

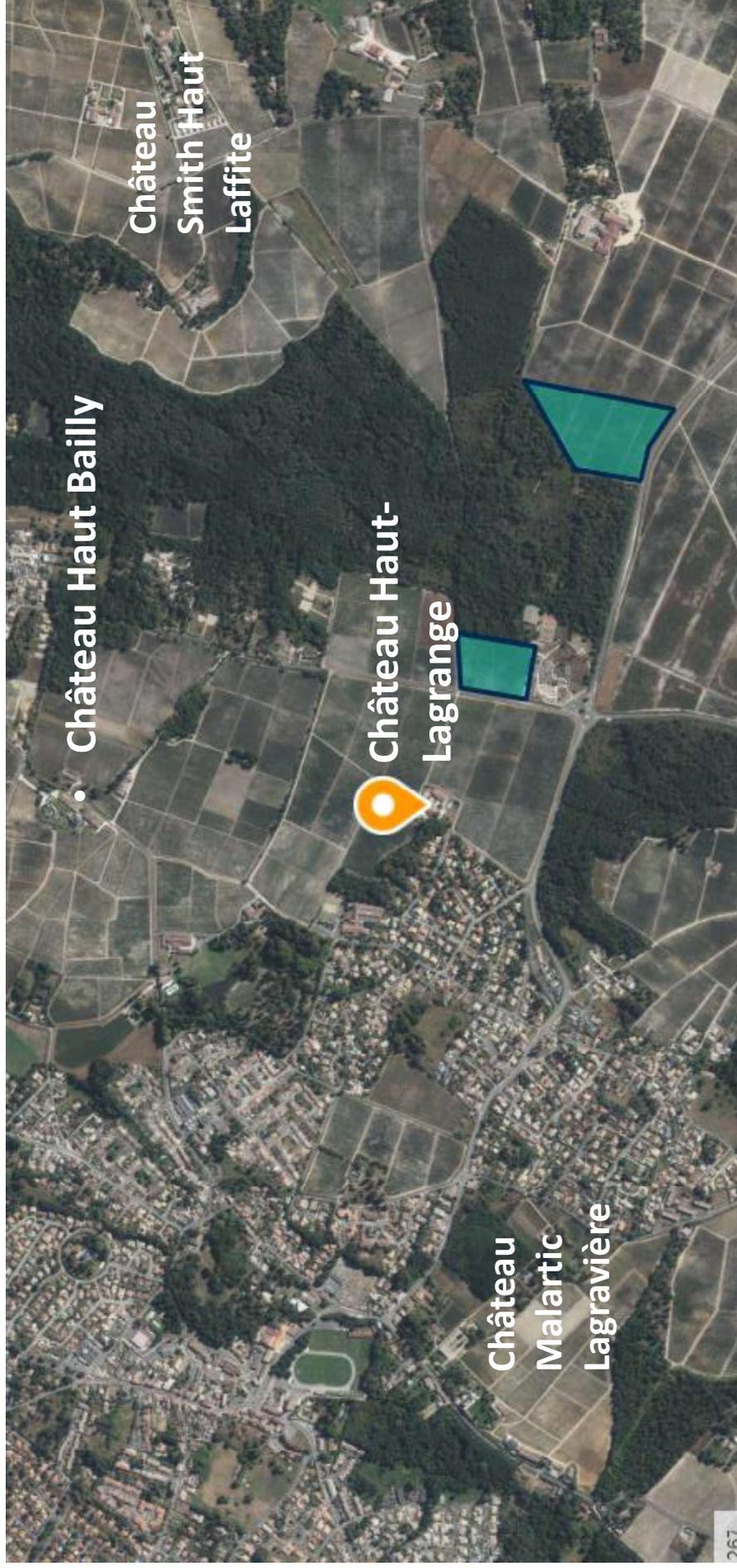
- Född 1985
- Driver Château Haut-Lagrange sedan 2013
- Avlagt oenologiexamen i Bordeaux 2011
- Har utvecklat en egen stil, en kombination av kraft och elegans



# Francis & Ghislain Boutemy



# Inga dåliga grannar...



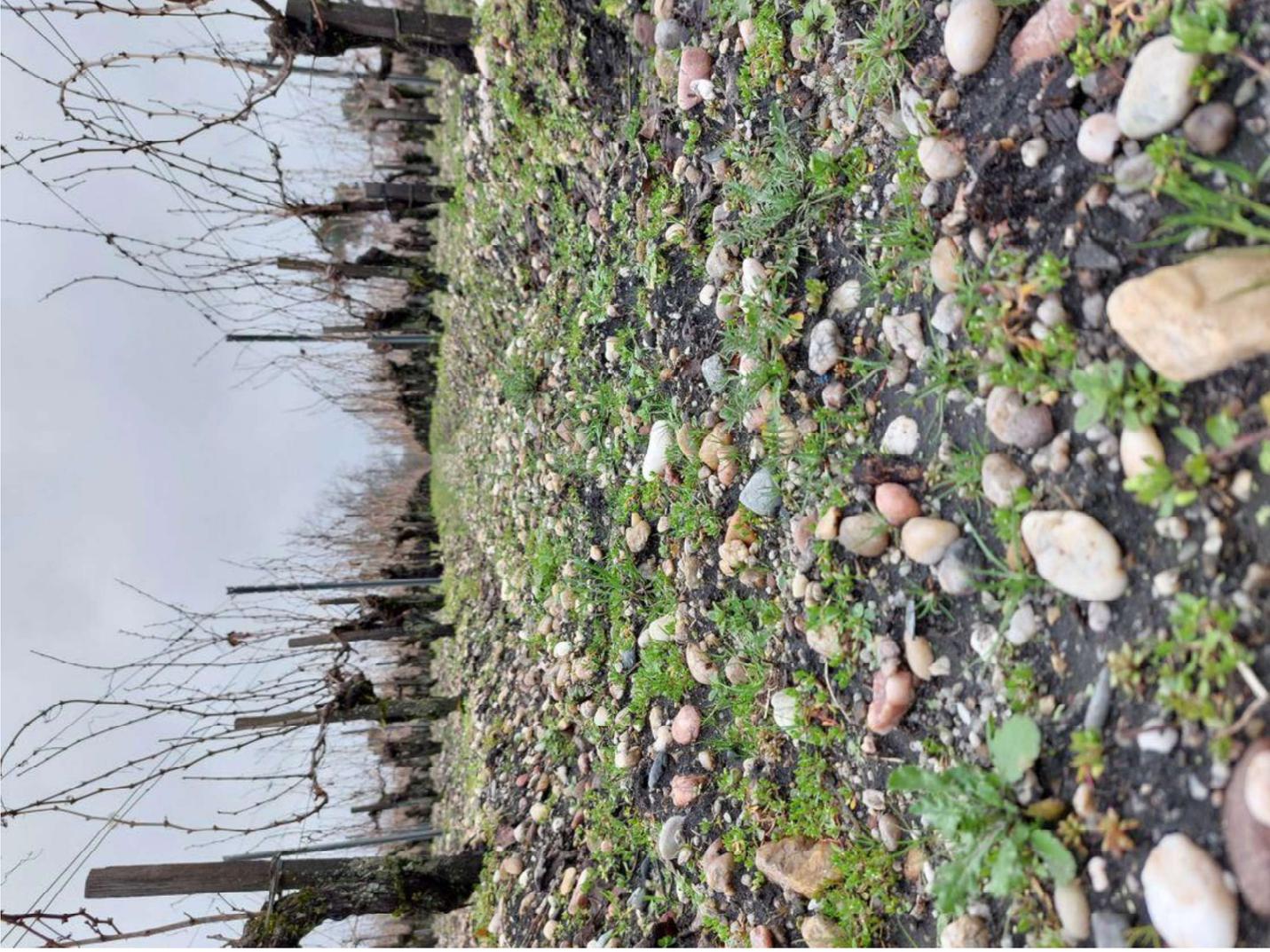


**Vineriet i Léognan**

# Cement- tankar

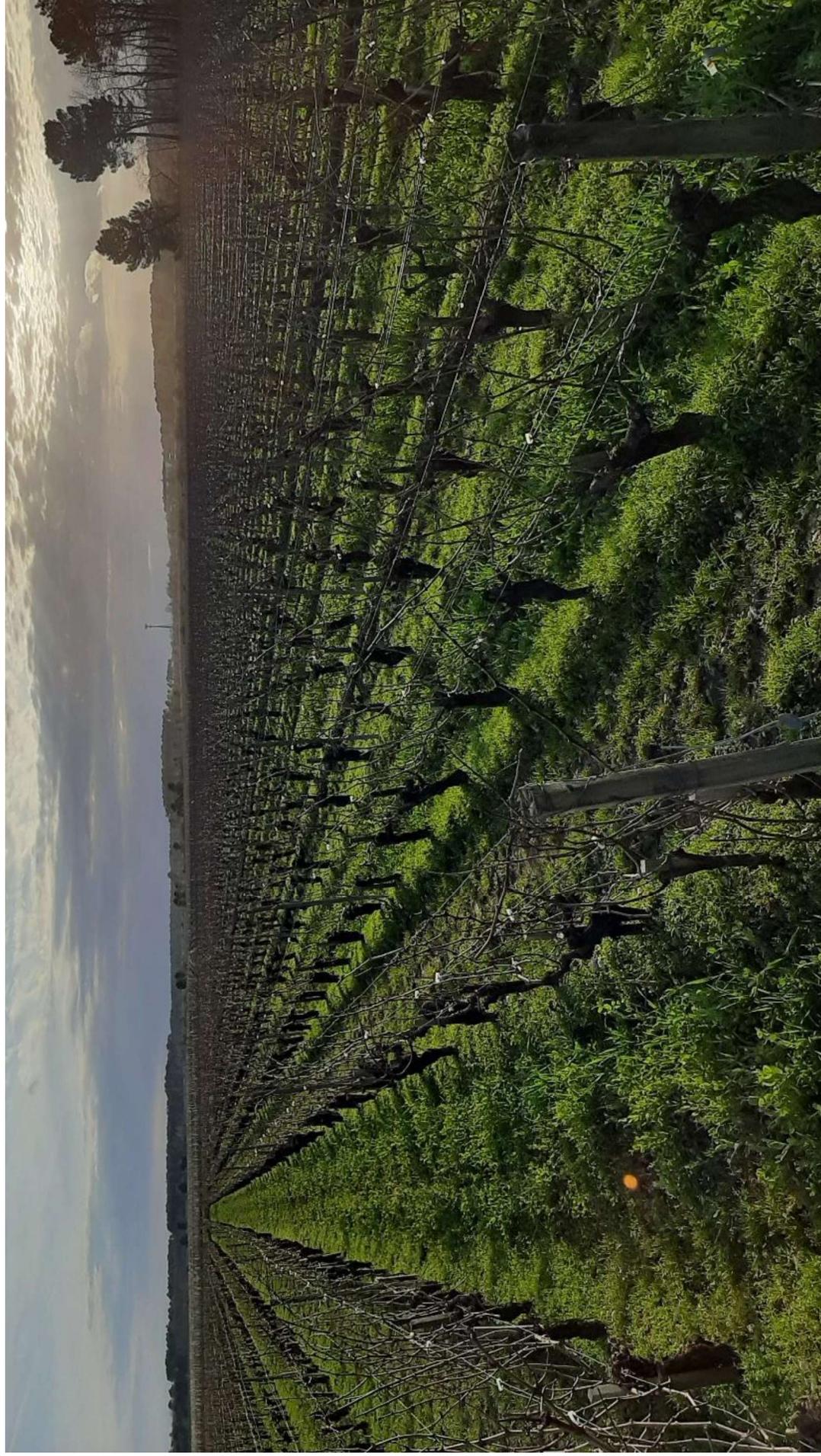


- Typisk Graves-terroir
- Små stenar på ytan (kvarts, jaspis, flinta mm), 5% lera
- Under finns en svart jord med stenar, finkornig sand samt lera (20%)
- Mager jord som tvingar rankan att söka fukt på djupet

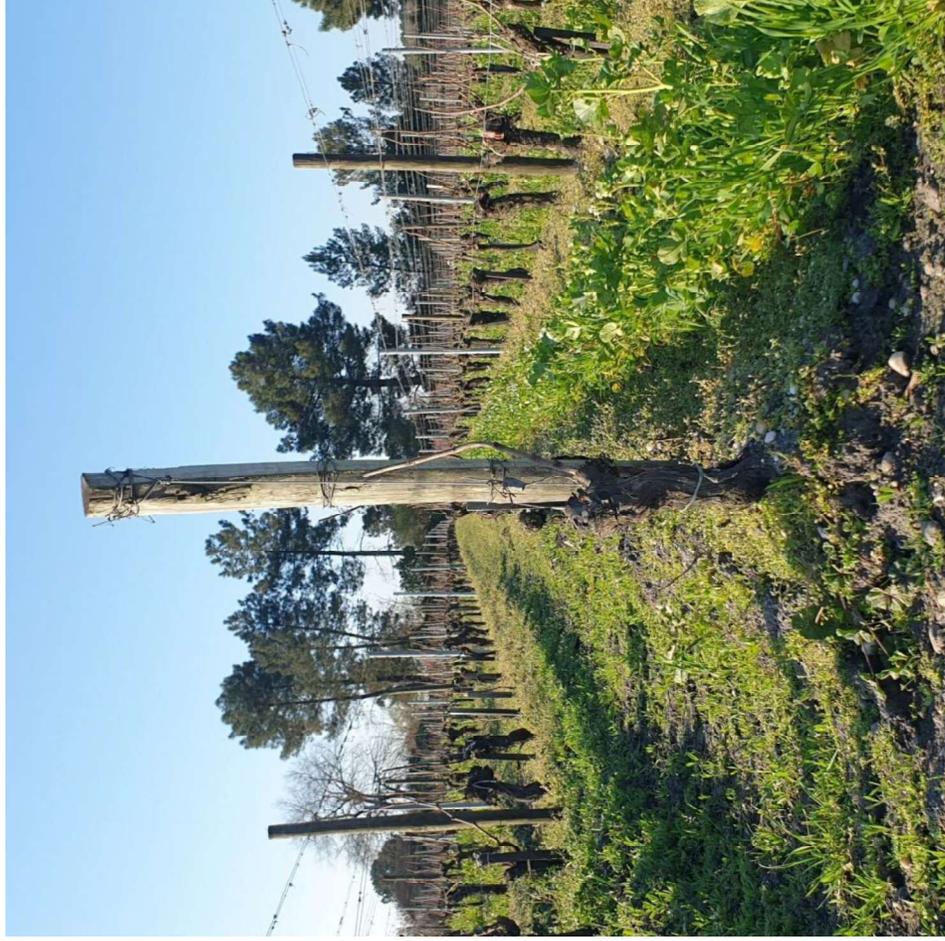


**TOTALT: 8,43 HA**

**Vitt : 1 ha – 6 846 rankor. 50 % Sauvignon / 50 % Semillon  
Rött : 7 ha - 47 594 rankor. 55 % Cabernet Sauvignon / 45 % Merlot**



# Gröngödsling

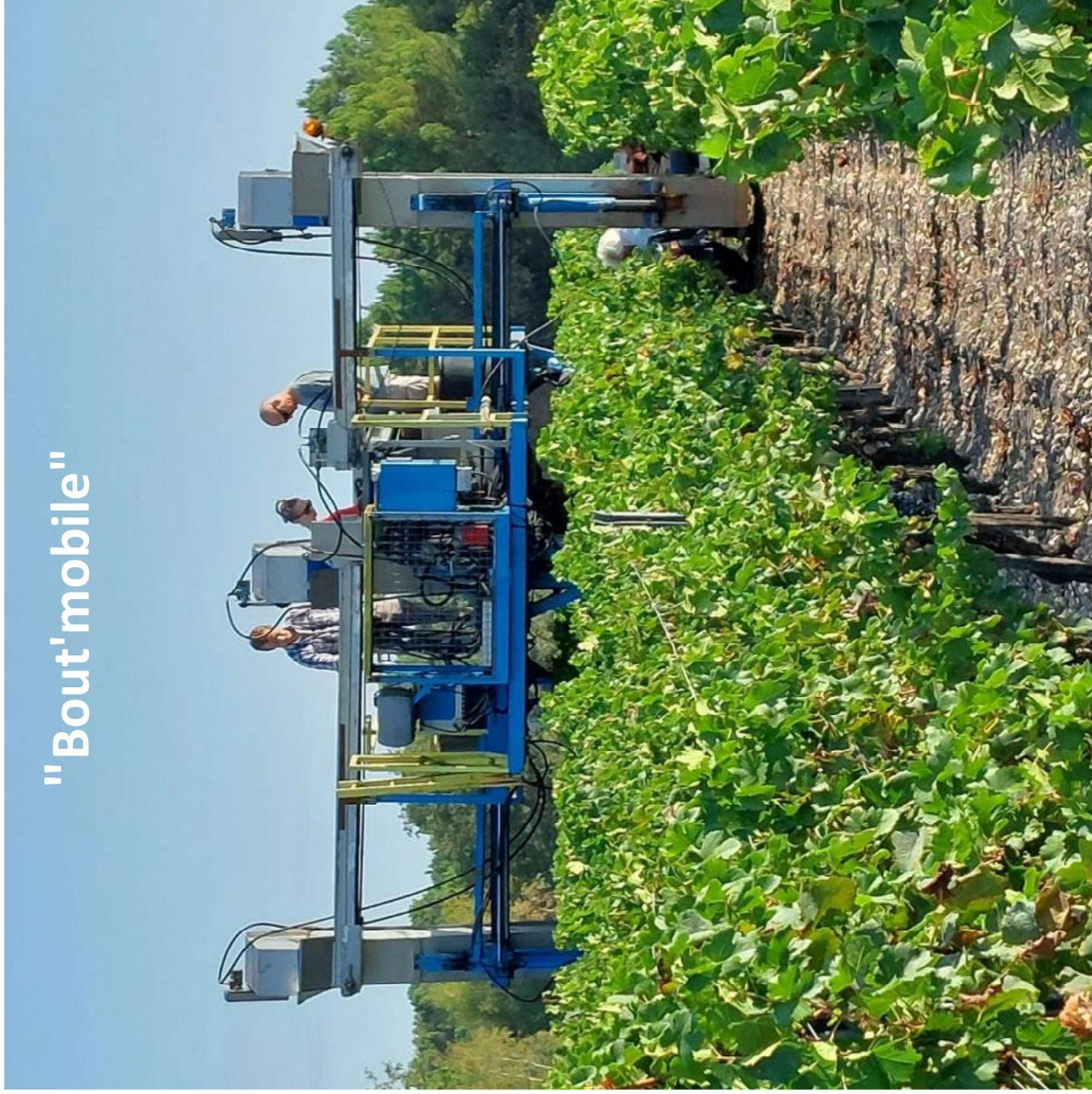


# Frostbuster: Mobil fläkt



**En maskin  
som gör den  
100%  
manuella  
skörden mer  
effektiv**

**"Bout'mobile"**



**Skörde-  
arbetarna  
behöver inte  
knäcka  
ryggen...**





## Château Le Sablard "Prestige" Côtes-de-Bourg 2022



- **Typ av vin:** Rött vin, fatlagrat. Under ekologisk konvertering.
- **Alkoholhalt:** 14,5%
- **Druva:** 85% Merlot, 15% Cabernet Franc (i snitt 40-åriga stockar)
- **Terroir:** sluttande mark med full sydlig exponering, med lerig terroir ovanpå röd järnhaltig lera, på en grund av "molasse du fronsadais" (sand och lera), i kommunen Lansac i Côtes de Bourg.
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd. Olika vingårdslägen vinifieras separat (vinification parcellaire). Jäsning på emajltank i 28 dagar, daglig remontage och délestage. Lagrades på 225-liters ekfat i 14 månader, varav 1/3 nya fat. Buteljerades 20 månader efter skörd.
- **Färg:** Purpurröd. **Doft- och smakintryck:** Stor, nyanserad, fatkaraktär, crème de cassis, plommon, korinter, cederträ, torkade rosor, kakao, rökighet, vanilj, grafit. Drygt medelfyllig till fyllig, tät smak med finkorniga tanniner. Långt avslut.
- **Passar till:** kraftiga kötträtter, oxfilé med Béarnaisesås mm. Serveringstemperatur: ca 16-17°C.
- **Drickfönster:** nu - 2034
- **Utmärkelser:** 2 stjärnor Guide Hachette 2025



# Domaine l'Entre Deux Mondes "Résonance" Bordeaux Supérieur 2018

- **Typ av vin:** rött vin, fatlagrat, ekologiskt och biodynamiskt certifierat (AB och DEMETER)
- **Alkoholhalt:** 14,5%
- **Druva:** 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
- **Terroir:** kalk och lera i kommunen Villegouge, 6 km nordväst om Fonsac
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd. Dubbel sällning: vid plockning och på sorteringsbord. Kallmaceration med manuell pigeage. Naturlig jäsningsmed 100% naturlig jäst från druvan och dagliga remontage i 4 veckor. 100% av vinet lagrades på ekfat: 23 st 225-liters ekfat (lätt rostade), varav 2 st var nya, 9 st 2 år gamla, och 12 st 7 år gamla, i 12 månader.
- **Färg:** Purpurröd. **Doft- och smakintryck:** Fatkaraktär, crème de cassis, björnbär, plommon, korinter, rökighet, kanel, rostat kaffe, vanilj, lakrits och mineral. Fyllig, tät, ännu något ung och stram. Lång eftersmak.
- **Passar till:** kraftiga köträtter (gärna med mörk sås), stekar, vilt mm. Serveringstemperatur: ca 16°C.
- **Drickfönster:** nu - 2038.

## **Jean-François Moniot**

### **Domaine l'Entre Deux Mondes**

- Född 1956 i Libourne
- Veterinär
- Inriktning mot oosteopati och naturmedicin
- Medarrangör av den ekologiska mässan i Libourne sedan 1999
- Starkt engagemang i miljöfrågor
- I hög grad självlärd i vinmakning: ett geni!





**1989: ett stenhus i**

**Villegouge**

Lama Barbeta Marino

# Lieu-dit "Camelot" (3,37 ha)

Cabernet  
Sauvignon

Merlot

Merlot

Merlot

Google

Chem. de l'Escarderie

Domaine de L'Entre  
Deux Mondes

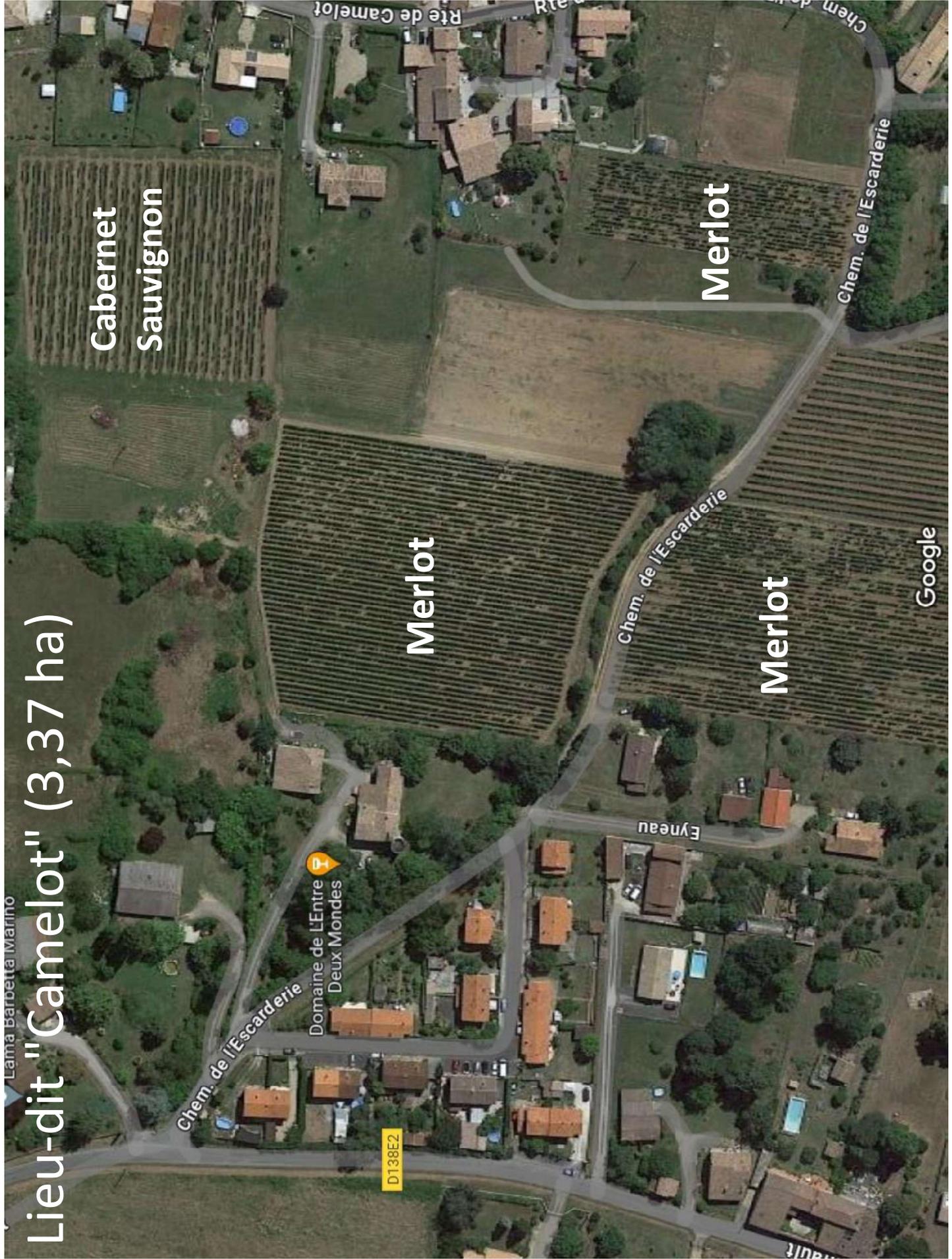
D138E2

Eyneau

Chem. de l'Escarderie

Chem. de l'Escarderie

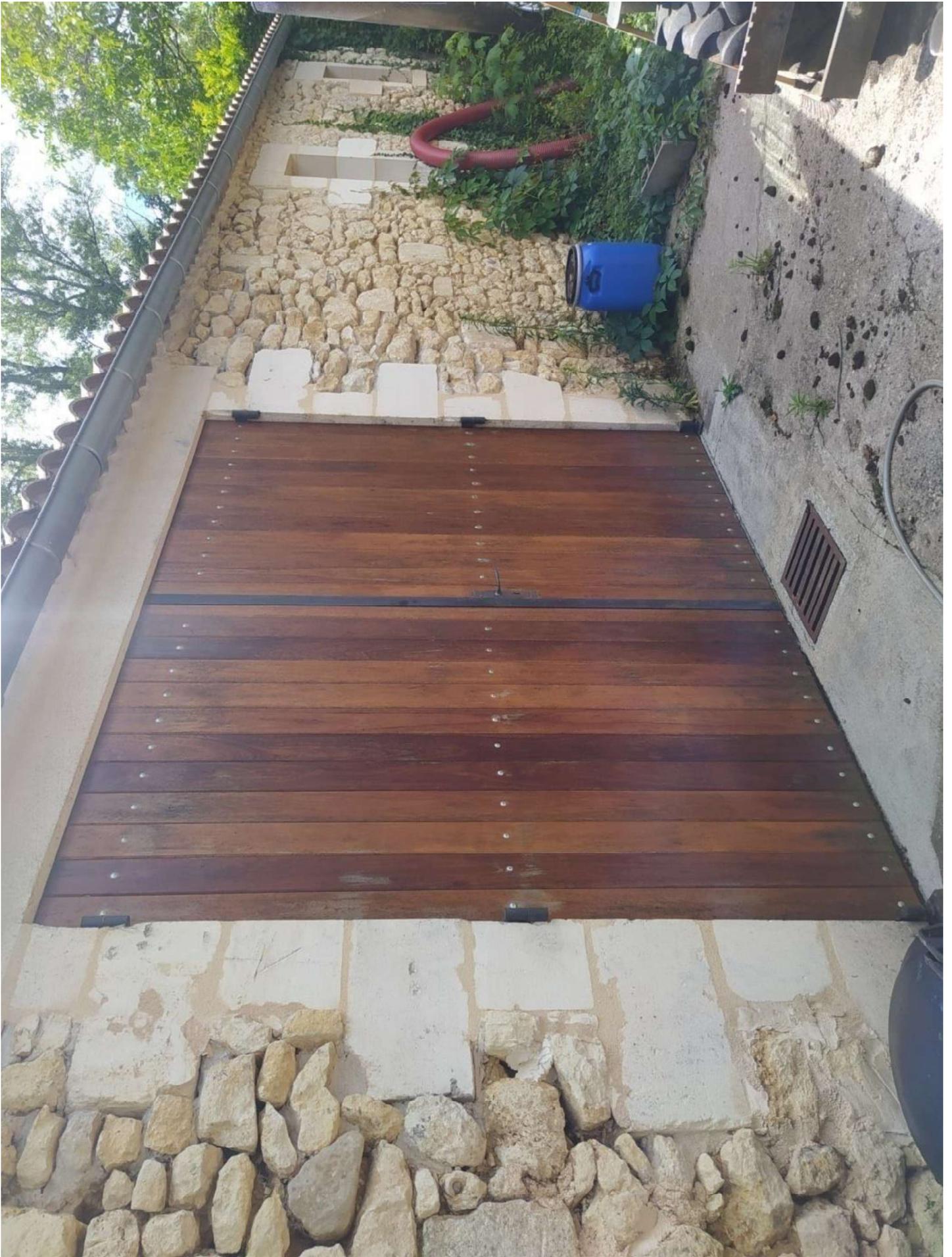
Rte de Camelot



- 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

- Terroir: Kalksten-lera. Gammalt kalkbrott.







3 st 50 hl + 1 st 34 hl ståltank

# Vinodlingen

- Ekologisk sedan 2005
- Biodynamisk sedan 2015
- Certifierad av Demeter sedan 2016
- Gräs i varannan rad
- Lätt plöjning under rankan
- Manuell rognage





• Humuspreparatet:  
500

• Kiselpreparatet:  
501

- En studie har visat en 25% ökning av tillväxthormonet gibberelin i vinrankan efter användning av Kiselpreparatet (501).

# Preparaten "dynamiseras"



# Druckvaliteten är grunden för ett bra vin



Kort men  
intensivt...



# Gallring på sorteringsbord







## Château Haut-Lagrange Pessac-Léognan Rouge 2022

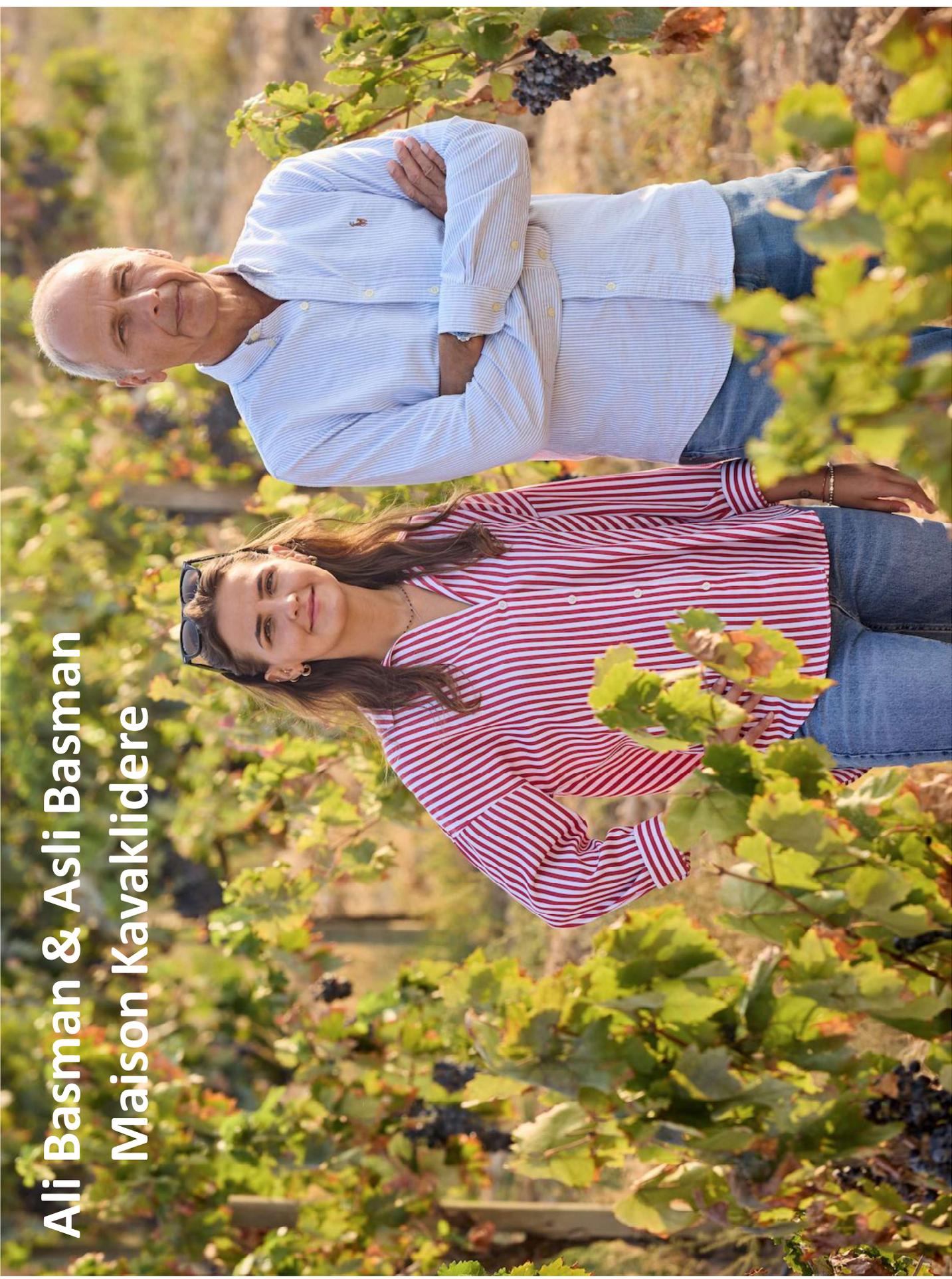
- **Typ av vin:** Rött vin, fatlagrat. Miljöcertifierat (Terra Vitis, HVE3)
- **Alkoholhalt:** 13,5%
- **Druva:** 52% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot
- **Terroir:** typisk "Graves"-terroir, alluvier bestående av stenar, kisel, sand, med rikligt organiskt material, ovanpå en grund av kalksten-lera. Druvorna skördades på 1 ha.
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd med sortering. Jäsning på cementtankar vid 29°C med skalmaceration i 21 dagar. 35% av vinet lagrades på 100% nya ekfat, 65% lagrades på ståltank i 12 månader. Butejering i augusti 2023.
- **Färg:** Tät rubinröd. **Doft- och smakintryck:** Stor, tät, nyanserad, fatkaraktär, björnbär, svarta vinbär, svarta körsbär, plummon, svartpeppar, färsk mynta, lätt rökighet, rostat kaffe, vanilj, grafit. Drygt medelfyllig smak med ännu något strama tanniner. Långt avslut med viss tanninstramhet.
- **Passar till:** oxfile med Béarnaisesås, entrecôte, ankröst, vilt, mm. Serveringstemperatur: 17°C.
- **Drickfönster:** nu - 2034
- **Utmärkelser:** Jeff Leve 92 p, James Suckling 92 p



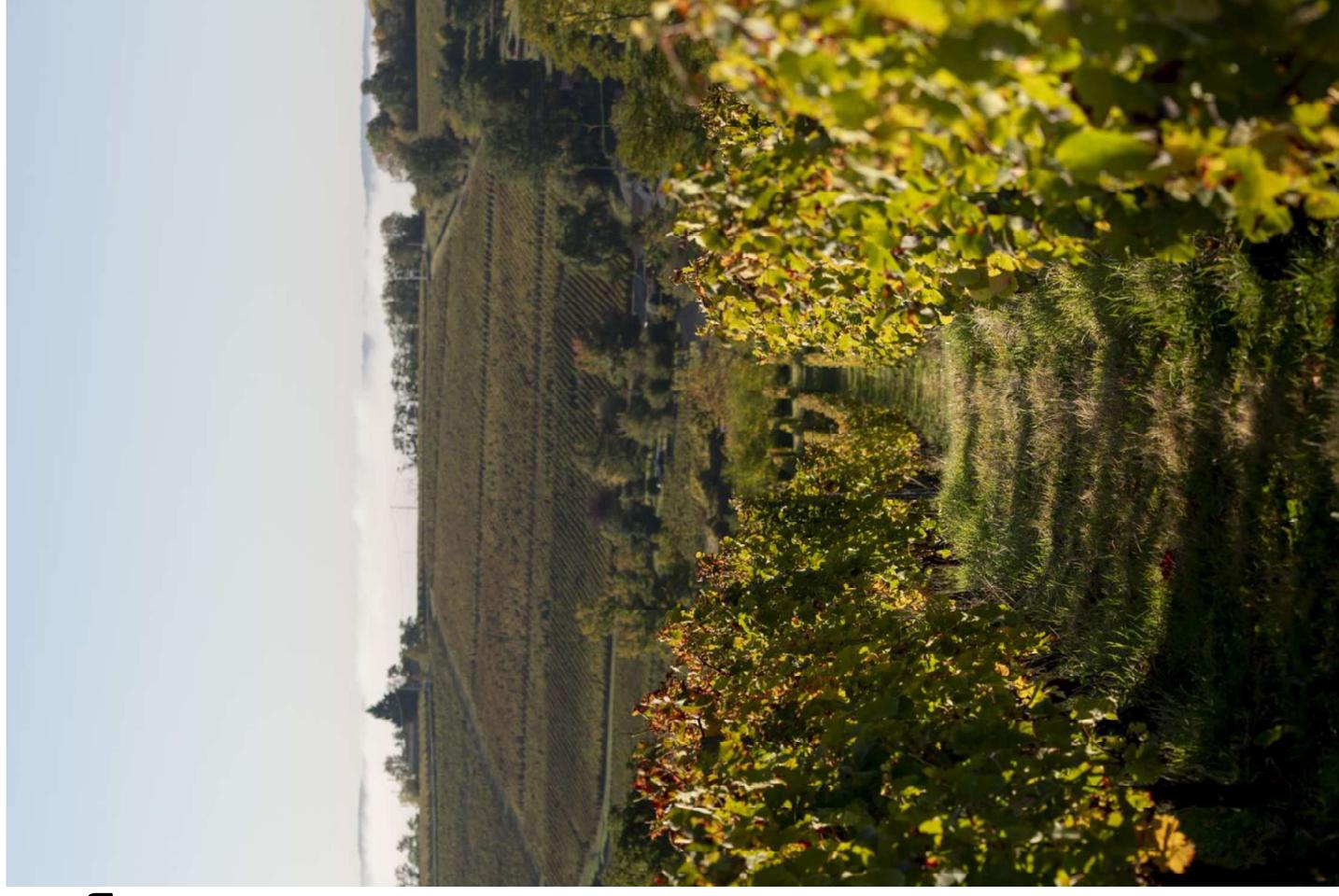
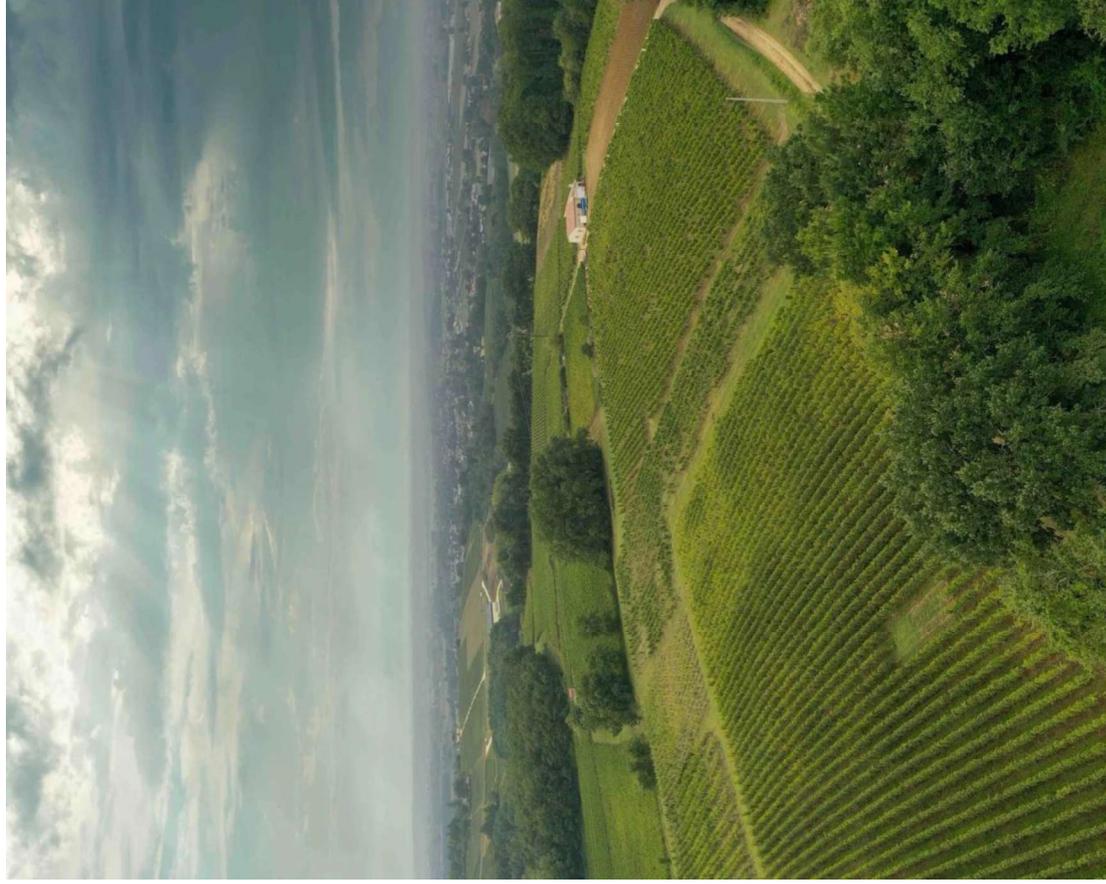
## Château La Croix Lartigue Castillon Côtes de Bordeaux 2020

- **Typ av vin:** rött vin, fatlagrat. Miljöcertifierat (HVE3)
- **Alkoholhalt:** 14,5%
- **Druva:** 60% Cabernet Franc, 40% Merlot (40+ åriga stockar)
- **Terroir:** grus ovanpå djup jord av kalksten och lera, sluttning med sydlig exponering i kommunen Belvès-de-Castillon.
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd med sällning. Ej krossning. Jäsning på ståltank med manuell pigeage i 4 veckor. Lagring på 225-liters ekfat i 12 månader (40% nya fat och 60% 1-åriga fat), följt av ytterligare 12 månaders lagring på ståltank.
- **Färg:** Purpurröd. **Doft- och smakintryck:** Stor, koncentrerad, krämig, toner av björnbärskräm, röda vinbär, plommon, viol, kakao, espresso, lakrits, mineral. Medelfyllig till fyllig smak med ännu något strama tanniner, sammetslen textur. Lång eftersmak.
- **Passar till:** kraftiga köträtter med mörk sås, stekar, vilt mm. Serveringstemperatur: ca 16-17°C. **Drickfönster:** nu - 2032
- **Utmärkelser:** Decanter World Wine Award 2024: 95 p, James Suckling 93 p, Antonio Galloni 92 p, Jeb Dunnuck 90 p, Concours de Bordeaux 2023: Guld, Concours Mondial de Bruxelles 2024: Guld, Mundus Vini 2024: Guld.

**Ali Basman & Asli Basman**  
**Maison Kavaklidere**



**Château La Croix-Lartigue (2016): 8 ha**  
**Château Claud-Bellevue (2018): 10 ha**  
Grannegendomar i Belvès-de-Castillon





# Toppmodernt vineri







# Manuell pigeage på Château La Croix Lartigue







## **MATVIN: Maison Kavaklidere "La Folie" Castillon Côtes de Bordeaux 2022**

- **Typ av vin:** rött vin. Miljöcertifierat (HVE3)
- **Alkoholhalt:** 14,5%
- **Druva:** 92% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon (i snitt 20-åriga stockar)
- **Terroir:** grus ovanpå kalksten och lera, i kommunen Belvès-de-Castillon.
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd med sållning. Ej krossning. Jäsning på ståltank med pigeage i 4 veckor. Lagring på ståltank i 16 månader.
- **Färg:** Purpurröd med rubinnyans. **Doft- och smakintryck:** Stor, koncentrerad, toner av krossade jordgubbar och hallon, svarta vinbär, plommon, lätt korinter, rosor, kanel, kryddnejlika och marzipan. Medelfyllig smak med ännu något strama tanniner, sammetslen textur.
- **Passar till:** kraftiga kötträtter med mörk sås. Serveringstemperatur: ca 16-17°C.
- **Drickfönster:** nu - 2029
- **Utmärkelser:** Wine Enthusiast (Roger Voss) 90 p