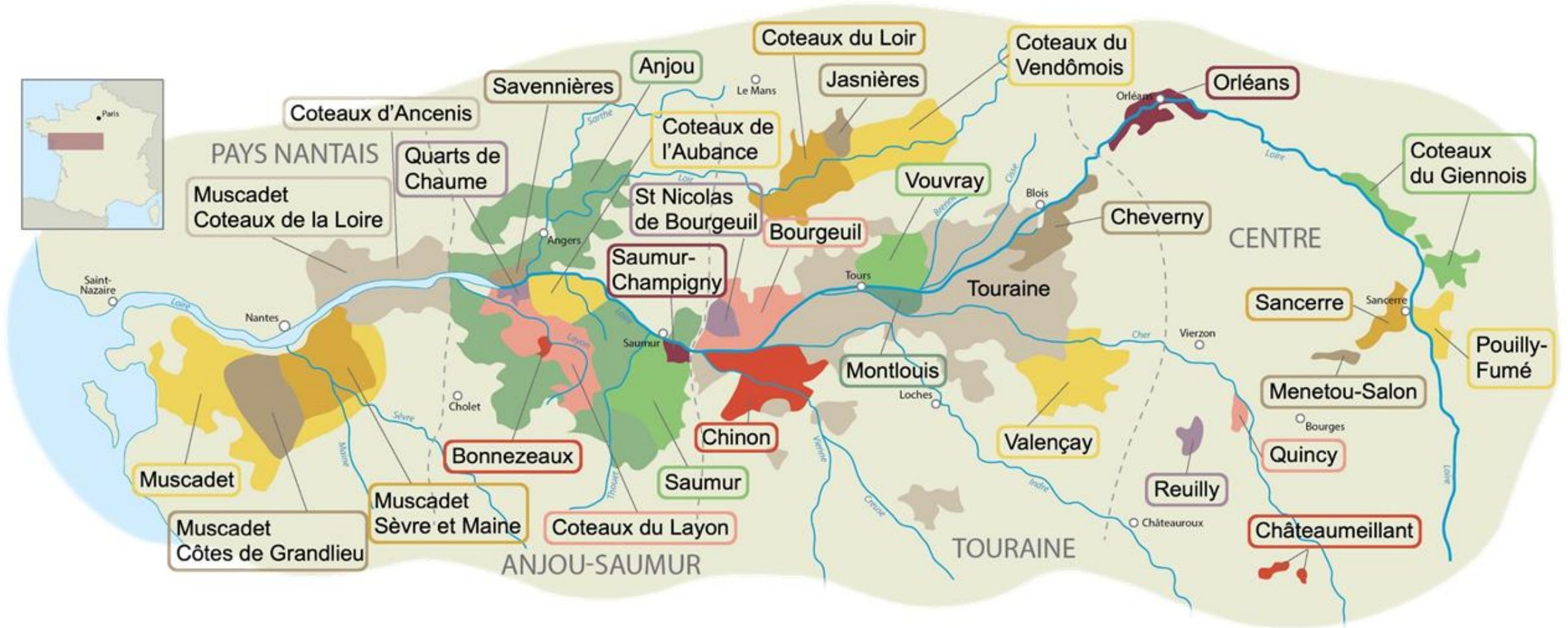


Röda viner från Loire

Eller: 4 druvor från 6 appellationer

Munskänkarna Gävle 5/3 2025
Bo Lennart Andersson, Matz Söderlund

Loire - Frankrikes längsta flod och Europas längsta oreglerade flod.



Mingelvinet:

Langlois Crémant de Loire Brut Réserve

Råvaror:: 60% chenin blanc, 20% chardonnay och 20% cabernet franc.

Ursprung: Crémant de Loire fick appellationsstatus 1975 och utgörs för närvarande av cirka 500 hektar vingårdsmark i distrikten Anjou, Saumur och Touraine.

Färg: Blek, ljusgul färg.

Doft: Ungdomlig, fruktig doft med inslag av gröna äpplen, mineral, krusbär och citrus.

Smak: Fruktig, mycket frisk, ungdomlig smak med inslag av gröna äpplen, krusbär, honung och grapefrukt.

Tillverkning: Detta vin är gjort enligt traditionell metod vilket innebär att vinet har fått sina bubblor via en andra jästning på flaska.

Lagring: Enligt lag ska en crémant legat minst nio månader på sin jästfällning innan degorgering.



Langlois – Chateau (Saumur, Pays-de-la-Loire)



Langlois – Chateau grundades av det unga paret Edouard Langlois och Jeanne Chateau. Edouard omkom under första världskriget, vilket ledde till att Jeanne sällade sig till skaran av ”bubbelänkor” och drev företaget vidare. Huset var familjeägt ända fram till 1973 när champagnehuset Bollinger blev in som majoritetsägare. Detta har ökat den redan höga kvaliteten än mer, samtidigt som den fina familjekänslan lever kvar

2-betygskurs, teori på 20 minuter!



Kursdokumentationen

The taste of the wine

1	"Cépage" → grape variety <u>Chenin</u>
2	Millesime → vintage
3	Terrair
4	Human being

pruvine
 blossom
 SW
 Chenin
 black
 Fermentation
 SW

Still wines

pruvine blossom SW white Chenin black Fermentation SW	S. Red Cabernet Franc Crush / Tread maceration Fermentation Juice Sugar Ferments
--	---

maceration
 Fermentation
 Juice
 Sugar
 Ferments

Crush / Tread
 Foul
 1 day → Red
 2 days → Red
 3 days → Red

6 Appellationer:

- AOP Fiefs Vendéens (17% Pinot Noir, 8% Cabernet Franc, 6% Negrette)
- AOP Chinon
- AOP Touraine Amboise
- AOP Côte Roannaise (främst Gamay)
- AOP Menetou-Salon
- AOP Sancerre

4 Druvor:

- Gamay Côt/ Malbec
- Cabernet Franc
- Pinot Noir

Domaine des Pothiers La Chapelle, 2022

Producent: Domaine des Pothiers

Appellation: AOP Côte Roannaise

Druva: Gamay Saint-Romain

Alkoholhalt: 12.5%

Terroir/odling: Vulkanisk (dacit), 4ha på en 520m platå.

Skörd : Manuell skörd

Vinifiering: avstjälkning, 18 dagars maceration

Lagring: 11 månader på fat

Lagringspotential: upp till 10 år

Smak: Elegant struktur och fruktiga smaker. Med toner av röda bär och kryddor, samt en frisk syra



Fournier Menetou-Salon Pinot Noir, 2022

Producent: Domaine Fournier Père et Fils

Druva: Pinot Noir

Appellation: Menetou-Salon AOP

Jordmån: Kalkrik lera

Alkoholhalt: 13 %

Vinifiering: Druvorna skördas för hand och sorteras, efter att dem krossas får druvskalen macerera tillsammans med musten i 2-3 veckor med manuell remontage av kappan i rostfria ståltankar.

Om producenten: Huset Fournier ligger i byn Verdigny, nära Sancerre. Här har man odlat vindruvor sedan flera generationer tillbaka. Historien började 1950 då Paul Fournier startade sin verksamhet och stora passion. 20 år senare tog två av sönerna, Claude och Jacques, facklan vidare och utvecklade vingården med lika stor kärlek. Vingården drivs idag av ett passionerat team, kända för sin professionalitet och specialistkunskap inom Sauvignon Blanc och Pinot Noir.

Lagringspotential: Dricks bäst ungt



Les Pierblancs Sancerre Rouge - Robert Cantin

Producent Domaine Eric Louis

Druvor: 100% Pinot Noir de Bourgogne

Ursprung: Sancerre AOP

Alkoholhalt: 14 %

Terroir & Odling

Druvorna kommer från Pinotoirstockar planterade på lerkalkstensjordar. Ekologisk odling och certifierade sedan 2019 enl HVE3

Doft och smak: Ung doft av jordgubbar, vildhallon och svarta vinbär, peppar, färska örter och stenig mineral. En komplex smak av svart och röda bär, örter, sten, peppar och kryddor. Strama men aptitliga tanniner och en lång eftersmak.

Skörd Vi väljer att skörda druvorna på natten för att hjälpa till att koncentrera aromerna, smakerna och för att kontrollera oxidationen av frukter.

Vinifiering: En kall förjäst maceration på 72 timmar vid 6°C äger rum och uppmuntrar extraktion av färger och tanniner. Därefter jäser vinet i 18 dagar från 18°C till 25°C. "Pageage" och "remontage" (överpumpning) utförs två gånger dagligen för att extrahera färgen, tanniner och intensiva aromer. En del av vinet lagras i rostfria ståltankar och den andra delen på ekfat (från lokala skogarna i Tronçais och Bertranges) i 9 månader där den genomgår malolaktisk jäsning



Génésis Domaine Bonnigal-Bodet, 2022

Producent: Domaine Bonnigal-Bodet

Druva: 100% Côt eller som den annars kallas, Malbec

Ursprung/Appellation : Touraine Amboise

Terroir/Odling: Odlad enligt biodynamiska principer och syskon till Chenin Blanc.

Doft: Oväntat lätt och ljus med frisk rödbärig nos.

Smak: Betydligt mer strukturerad och texturerad och smakrik än den ger sken av med fyllig rödsvart frukt, örter och torra tanniner i finishen



Chinon Les Charmes Charles Joguet, 2015

- **Producent** [Charles Joguet](#)
- **Ursprung:** Chinon AOP
- **Druvor** 100% Cabernet Franc
- **Alkoholhalt** 13,5%
- **Doft och smak**
Ung doft av jordgubbar, vildhallon och svarta vinbär, peppar, färska örter och stenig mineral.

Komplex smak av svart och röda bär, örter, sten, peppar och kryddor. Strama men aptitliga tanniner och en lång eftersmak.

Passar till

- Vildfågel som duva, vildand, fasan,
- Lagrade hårdostar,
- Grillat mörkt kött, eller en fyllig Boeuf Bourguignon.
- **Lagringspotential**
Från nu till 2035



Vin d'Antoine 2021 Domaine Saint Nicolas

Producent: Domaine Saint Nicolas (17 mil sydväst från Angers)

Druva: Gamay Négrette

Ursprung/Appellation: Fiefs Vendéens (söder om Pays Nantais)

Terroir: Lerskiffer och kvarts

Alkoholhalt: 13 %

I vingården: Kompost av kogödsel MT, örttéer (nässlor, åkerfräken ...), plöjning, mekanisk och manuell hackning.

Vinifiering och lagring: Maceration av helt avstjälkade druvor i 8 dagar. Jäsning med naturliga jäststammar. Lagring på ekfat.

Färg: Rubinröd med hallonröda reflektioner.

Doft: Röda och svarta bär – röda vinbär, björnbär – med en touch av lakrits.

Smak: Lätt, krispig och saftig med en silkeslen avslutning

Lagringspotential: 3 till 5 år



Prisfrågan:

- Langlois Crémant de Loire Brut nr 7404 169:-
- Domaine des Pothiers La Chapelle, 2022, nr 95090 239:-
- Fournier Menetou-Salon Pinot Noir, 2022 Nr 79613 249:-
- Les Pierblancs Sancerre Rouge - Robert Cantin nr 5020, 260:-
- Génésis Domaine Bonnigal-Bodet, 2022 nr 93083, 249:-
- Chinon Les Charmes Charles Joguet, 2015 nr 92764, 460:-
- Vin d'Antoine VDF Rouge, 2021 Nr 74017, 260:-