

Trampa vin Frankrike runt

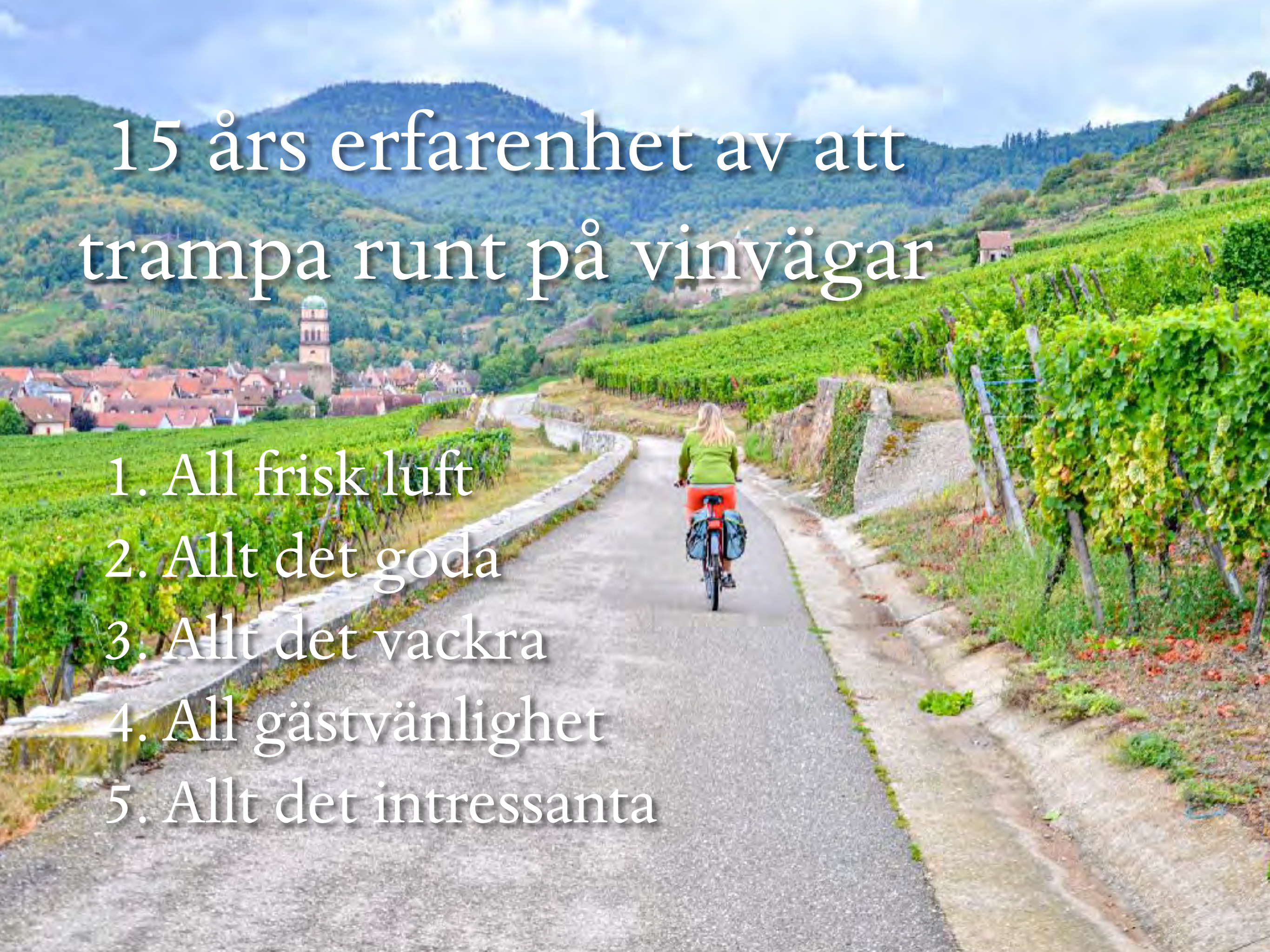


Vinprovning med Rolf & Nina Fällström

2026-03-27

15 års erfarenhet av att trampa runt på vinvägar

1. All frisk luft
2. Allt det goda
3. Allt det vackra
4. All gästvänlighet
5. Allt det intressanta

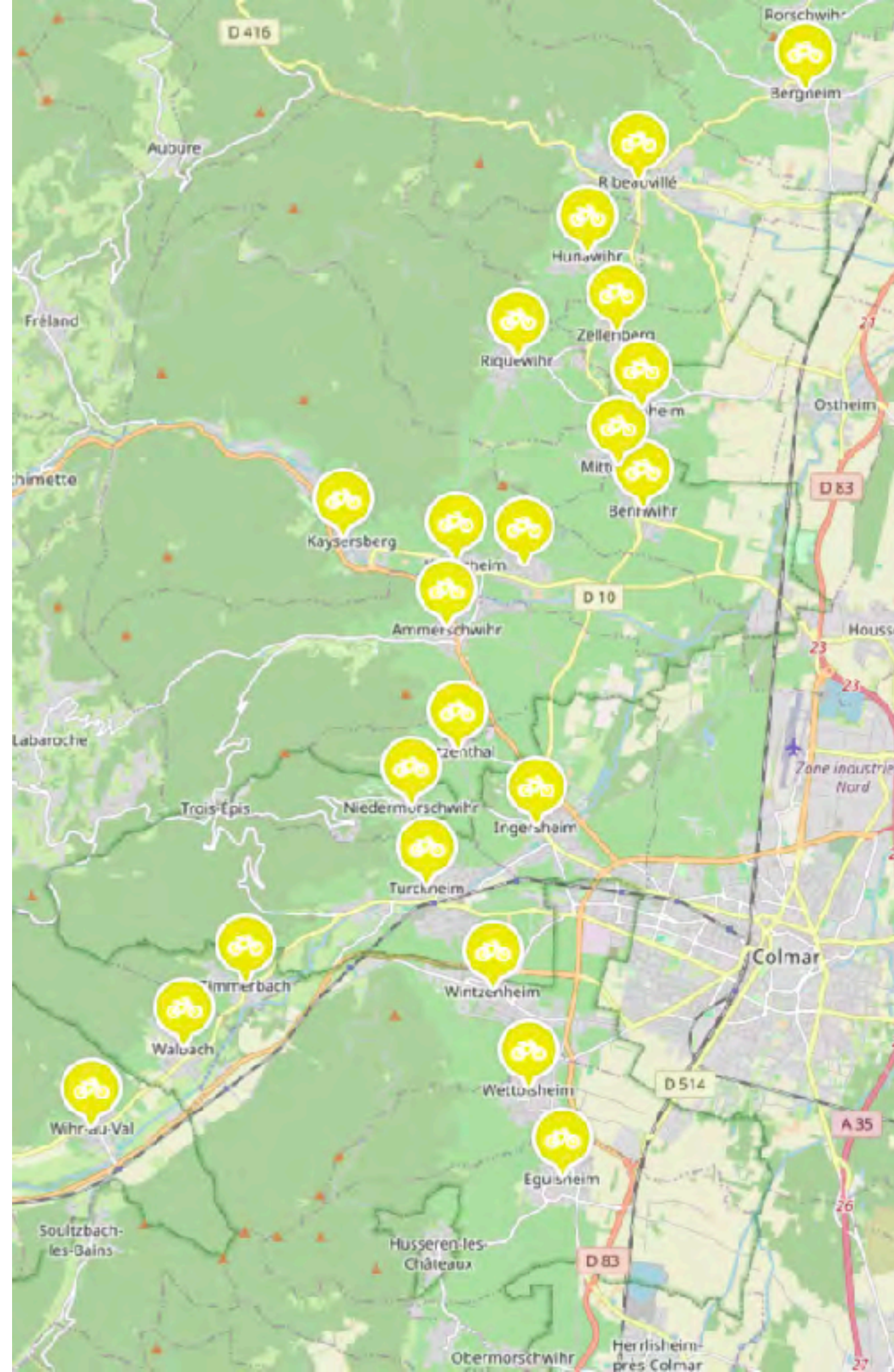


Dagens resa
går till sex
franska
vinregioner



Vinvägarna i hjärtat av Alsace

- Vinhus i städerna
- Nära mellan varje stad
- Fina vägar att trampa





- Upp och ner, ibland lite motigt, men vindlande vackert.

Fyra ädla druvor och mycket mer



Hugel Pinot Gris Classic

Frankrike, Alsace, Riquewihr

Pris: 219 kr

Årgång: 2023

Alkoholhalt: 14,5 %

Råvaror: 100 % Pinot Gris

Nr **7704801**

Per Warfvinge: Hugel är en av världens mest betydelsefulla vinhus. De definierar Alsace på samma sätt som Mouton Rothschild definierar Bordeaux. Husstilen är väldigt korrekt och vinerna är synnerligen välgjorda. Vinerna av inköpta druvor (Classic) fått mer karaktär och är - helt enkelt - av högra kvalitet. En orsak är att man gradvis slutar köpa druvor från slättlandet för att istället bygga sina viner på material från sluttningarna i byar som Wettolsheim och Rouffach.

Systembolaget: Ej testat detta vin. Säger om viner gjorda på Pinot Gris: Vinerna relativt fylliga och kryddiga i smaken. Doften är ofta aromatisk med toner av äpple, tropisk frukt och honung.

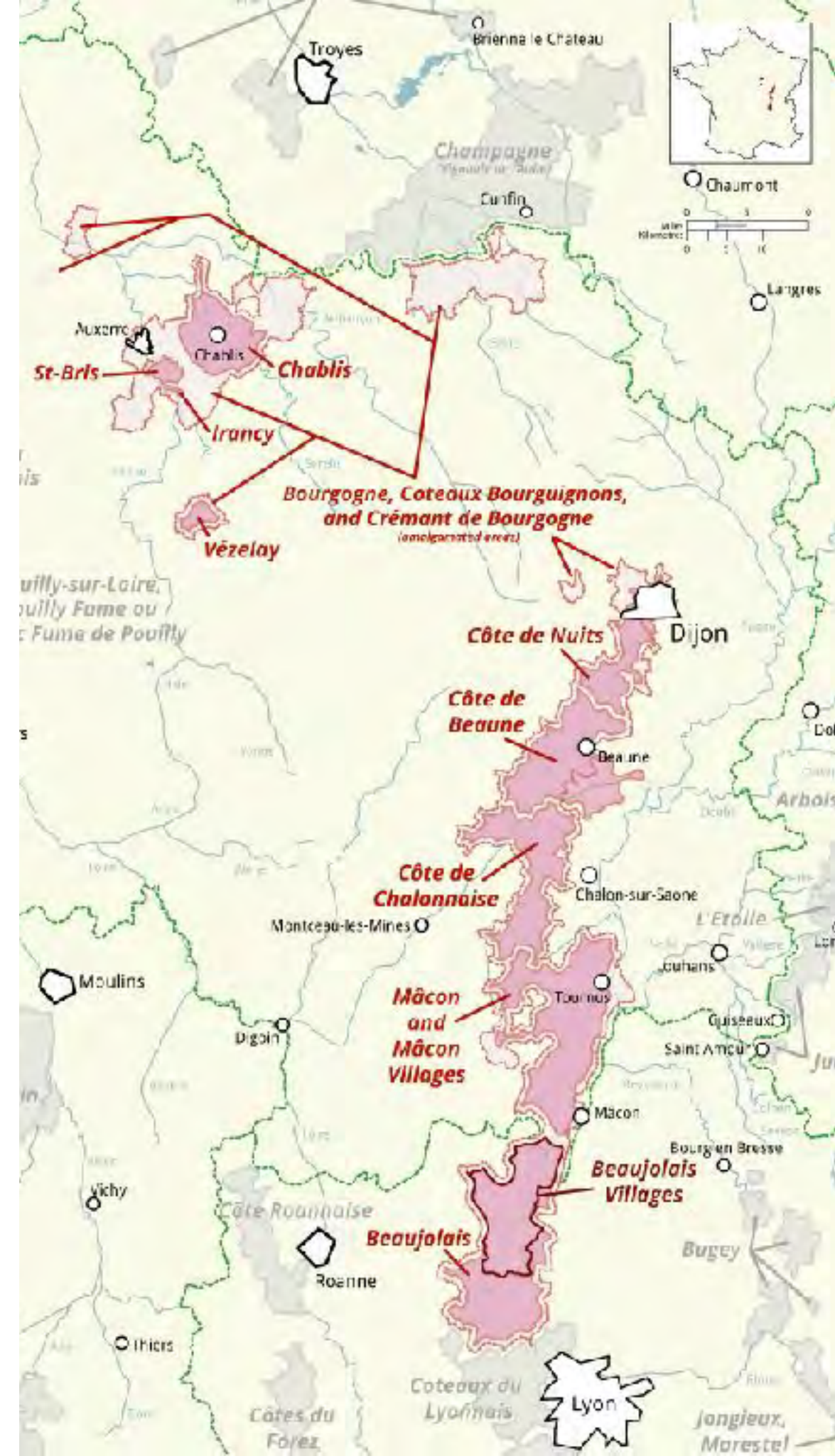
Hugel: Fyllig och bred, men ändå torr, passar den utmärkt till terriner, vitt kött och fisk i sås. Av alla druvsorter är det denna som har den mest diskreta aromen och den bästa lagringspotentialen. Handplockat från ler- och kalkjordar runt Riquewihr och söder om Colmar. Jäsning 18-24 grader. Endast en omvälvning före vintern. Klarnar naturligt utan kylbehandling. Buteljering på våren, lagring på flaska till försäljning.



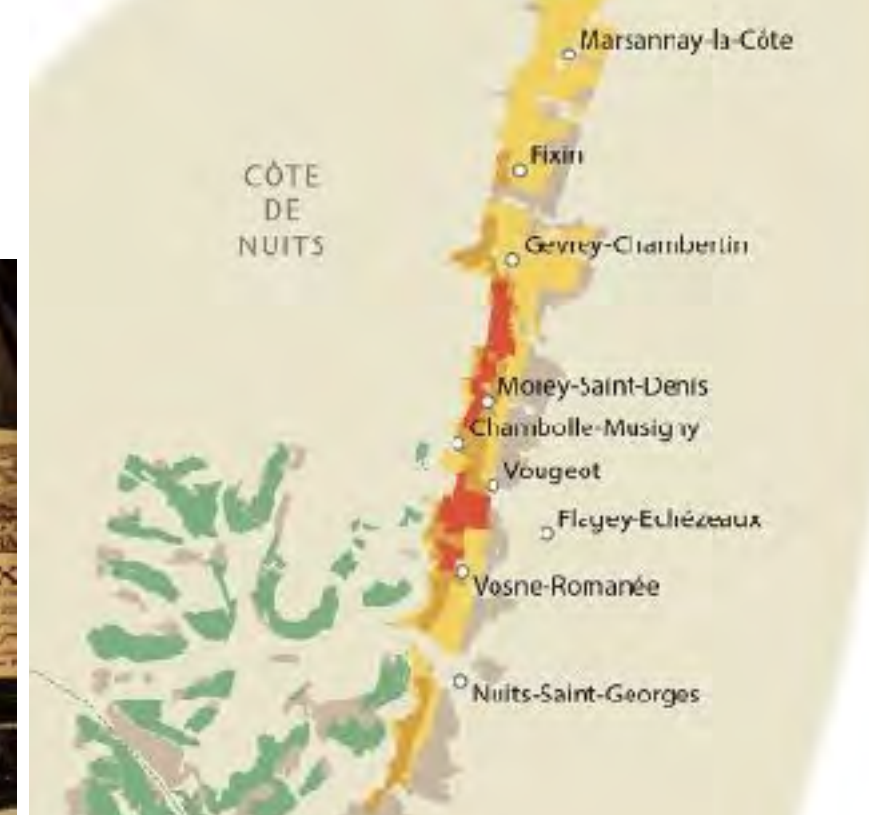
Vinvägar i Bourgogne

Sex olika vindistrikt

- Chablis
- Côte de Nuits
- Côte de Beaune
- Côte de Chalonnaise
- Mâconnais
- Beaujolais



Côte de Nuits



- Pinot Noir-land
- Exklusiv, men inkluderande
- Upptagna småodlare
- Lätt (oftast) att ta sig runt



Côte de Beaune



- Klassiskt Chardonnay-land
- Kända och mindre kända
- Välkomnande - och stolt

Côte Châlonnaise



- Mer kuperat, lägre sluttningar
- Inte riktigt lika tillgängligt som Côte d'Or

Mâconnaise



- Mer kuperat ju närmare Beaujolais vi kommer
- Södra Mâconnaise växande storhet för kvalitetsviner av Chardonnay

Beaujolais



- Pastoralt vackert med alla kullar – och tufft utan elcykel
- 10 Cru-byar, men vi hade svårt hitta vin som passade våra smaklökar

Chiroubles Cuvée Tradion

Frankrike, Bourgogne, Beaujolais Cru, Chiroubles

Pris: 189 kr

Årgång: 2024

Alkoholhalt: 12,5 %

Råvaror: 100 % Gamay

Nr **9128801**

Systembolaget: Nyanserad, fruktig smak med inslag av blåbär, mineral, skogshallon, färska örter och granatäpplen. Serveras vid cirka 16 °C till vegetariskt eller till rätter av stekt fisk eller ljust kött.

Munskänkarna, 14 poäng, mer än prisvärt, druvtypiskt: Öppen doft av hallon, blåbär, slånbär, blåbärsris, bakkryddor och torkade örter. Torr, medelfyllig, mörkbärig, örtig smak, medelhög syra, tuggiga tanniner och ett nyanserat, gott slut.

Producenten: Domaine Chasselay grundades 1870 av Emile Cheysson. Idag är det Jean-Pierre Large som förvaltar domänens 60 hektar vinstockar. Vinet genomgår traditionell semi-maceration carbonic vilket innebär att druvorna jäser under naturligt kolsyretryck som bildas när skalén på druvorna i botten krossas och den naturliga jästen påbörjar jäsningen. Efter jäsning lagras vinet i 5 månader på ståltank före buteljering.



Norra Rhône



- Cyklar på husbil. Cykelstopp i utvalda Cru-byar.
- Stora delar för brant och hårt trafikerad väg. Elcykel.
- Fantastiska röda - moderjorden för Syrah.



Södra Rhône



- Etapp 3 och 4 gick via Sablet och Plan de Dieu in i Ch-du-P norrifrån.
- Första cykelturen i sällskap med Hasse & Lena. De har fortsatt följa med. Trots vissa strapatser

Pierre Amadieu Gigondas Domaine Grand Romane

Frankrike, Södra Rhône, Gigondas

Pris: 299 kr

Årgång: 2023

Alkoholhalt: 15 %

Råvaror: 65% Grenache, 20% Mourvèdre, 15% Syrah

Nr **9301301**

Systembolaget: *Nyanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av plommon, blåbär, färska örter, choklad, svartpeppar, skogshallon och vanilj. Serveras vid cirka 18 °C till rätter av lamm- eller nötkött, eller till smakrika vegetariska rätter.*

Munskänkarna, 16 p, mer än prisvärt + druvtypiskt: *Öppen doft av rött äpple, hallon, mörka plommon, björnbär, lavendel, färska örter och svartpeppar. Torr, medelfyllig, mörkfruktig smak med örtigt inslag med medelhög syra, stram tanninstruktur och ett balanserat slut. Ekologiskt.*

Producenten: *Gården totalt 137 hektar vingårdar som huvudsakligen ligger på sluttningar som vetter mot nord-nordost. Vinet har lagrats i ett och ett halvt år på ekfat. Av dessa var 45 procent gamla ekfat, 15 procent nya och 40 procent i stora foudres. Vinet buteljeras utan filtrering. Grenache- och syrahdruvorna avstjälkades medans mourvèdre fick jäsa som hela klasar. Jordmånen består främst av kalksten, sandsten och sandiga mörkelfjordar.*



Vinvägar i Languedoc



- ”Världens största vinområde”
- Från kvantitet till kvalitetsviner

Vinvägar i Languedoc



- Vidsträckt - tåg är bra, eller kanalbåt
- Stora arealer - långt mellan gårdarna





La Clape

Startade här - har återvänt hit



- Fann till sist ”nya” Mas Soleilla

Cuvée Stockholm Nr 4, La Clape

Frankrike, Languedoc, AOP La Clape

Pris: 286 kr

Årgång: 2018

Alkoholhalt: 14 %

Råvaror: 45% Grenache, 30% Carignan, 20% Syrah, 5% Mourvèdre

Nr 7914101

Systembolaget: Beställningsvara, ej provad, inga smakklockor.

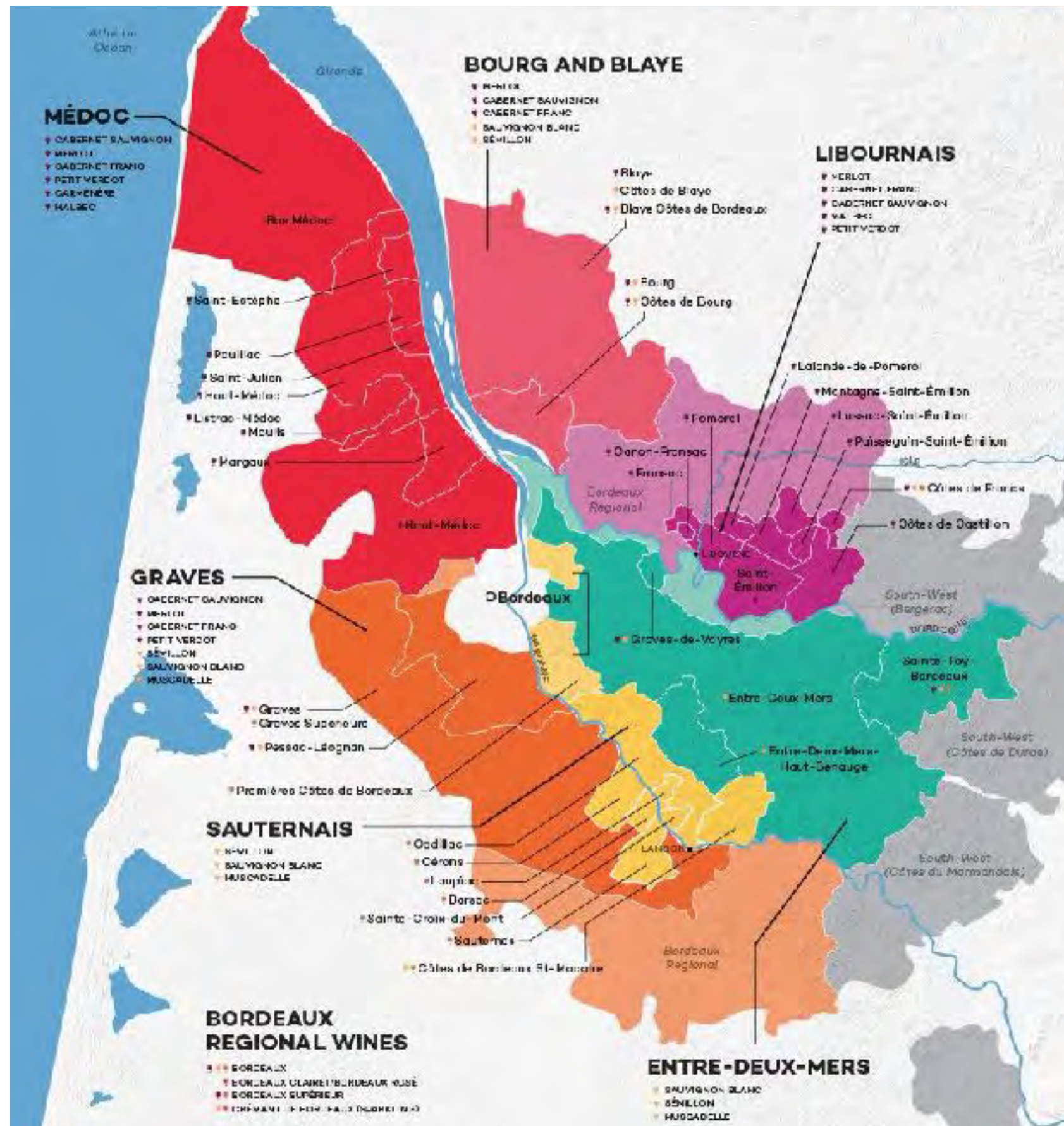
Munskänkarna, 14,5 p, prisvärt: Fyllig, kryddig doft av olika terpenener, nytt trä, rosmarin, salvia, mörka plommon, björnbär och vått läder. Smakrikt anslag med hög fruktsyra och mer dämpade tanniner i en medelfyllig kropp med viss alkoholvärme i eftersmaken.

Producenten: Château de Figuières äger 18 ha röda druvor och 3 ha gröna druvor, fördelat på sju vinfält Syrah (8 ha), sex vinfält Grenache (5 ha), Carignan (3,5 ha), Mourvèdre (1,5 ha), Viognier (1,9 ha) och Roussanne (0,9 ha). Sébastien Martin tog över driften av denna vingård 2015 och lockade till sig sin favoritvinmakare Audrey Pujo. Tillsammans har de gjort om allt från grunden i hela vinkonceptet och all hantering från vinfält till färdig buteljerad flaska. Vinifiering inleds med kall förmaceration för att bevara aromerna och extrahera de mjuka tanninerna skonsamt. Därefter jäsning i fyra veckor med hela druvorna inklusive skal. Extraktion genom omrörning och nedtryckning utförs kontinuerligt, ger bättre kvalitet och är skonsammare. Avslutas med macerationen vid varmare temperatur (25-30 grader) för att konsolidera rundheten och mjuka upp tanninerna. Vinerna har lagrats i sju år, separerade tankar efter druvsort och vinfält, i en blandning av rostfria ståltankar och betongtankar.

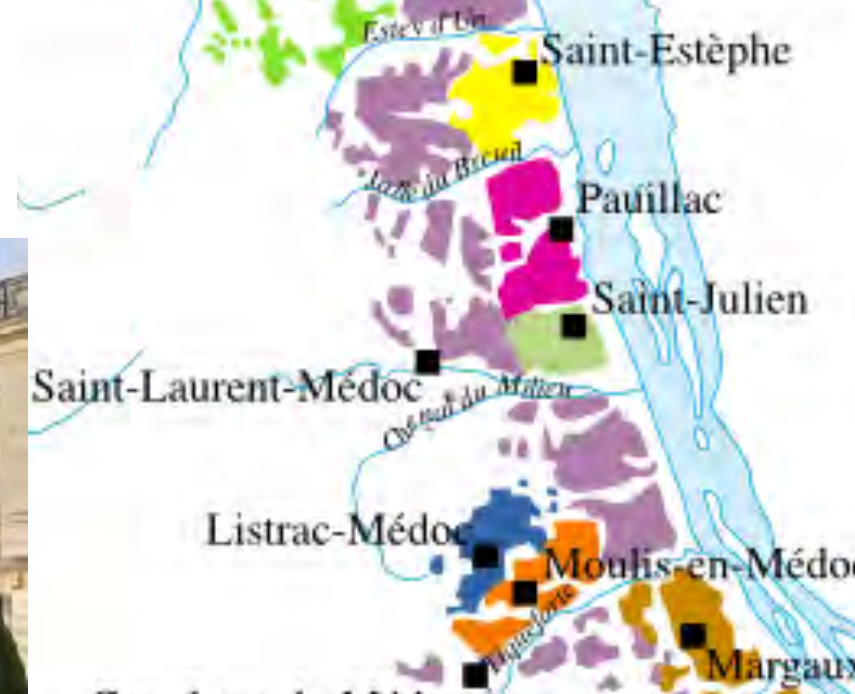


Vinvägar i Bordeaux

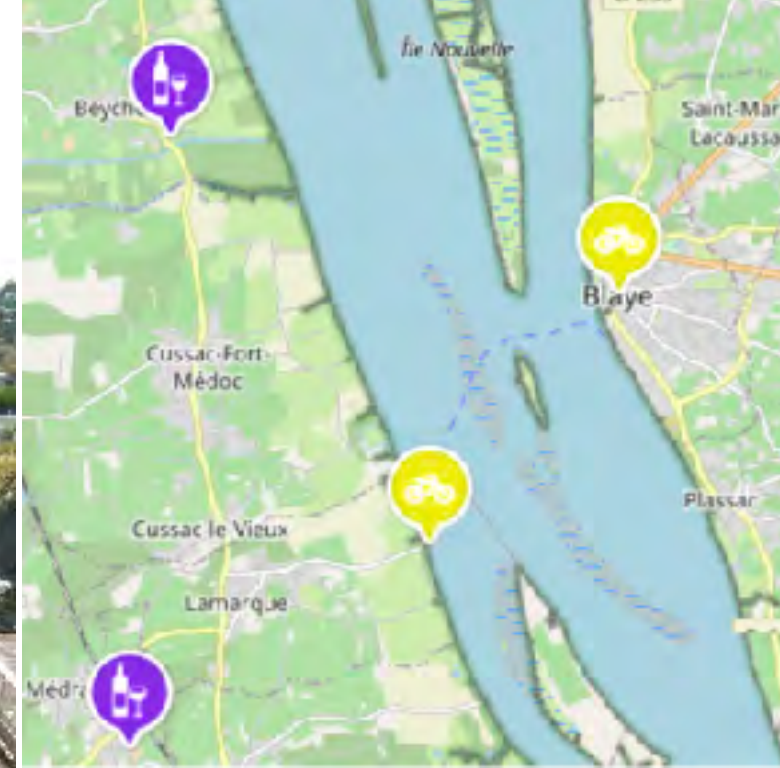
- Världens mest berömda vinregion
- Ledande i mängd kvalitetsviner
- Betydande skillnader mellan olika distrikt



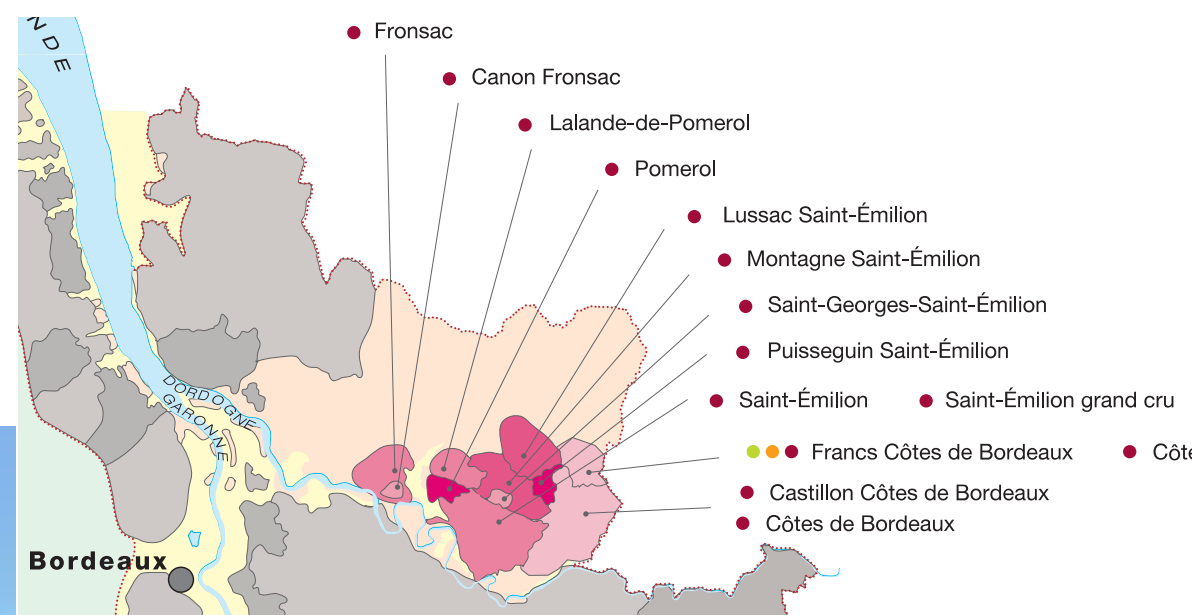
Vinprovningar i Bordeaux



Från vänstra till högra stranden



Högra strandens röda hjärta



- I Lalande de Pomerol mötte vi vinmakaren Michel

Cuvée Stockholm Nr 2, Lalande de Pomerol

Frankrike, Bordeaux, Lalande de Pomerol

Pris: 296 kr

Årgång: 2019

Alkoholhalt: 14 %

Råvaror: 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Nr **7080301**

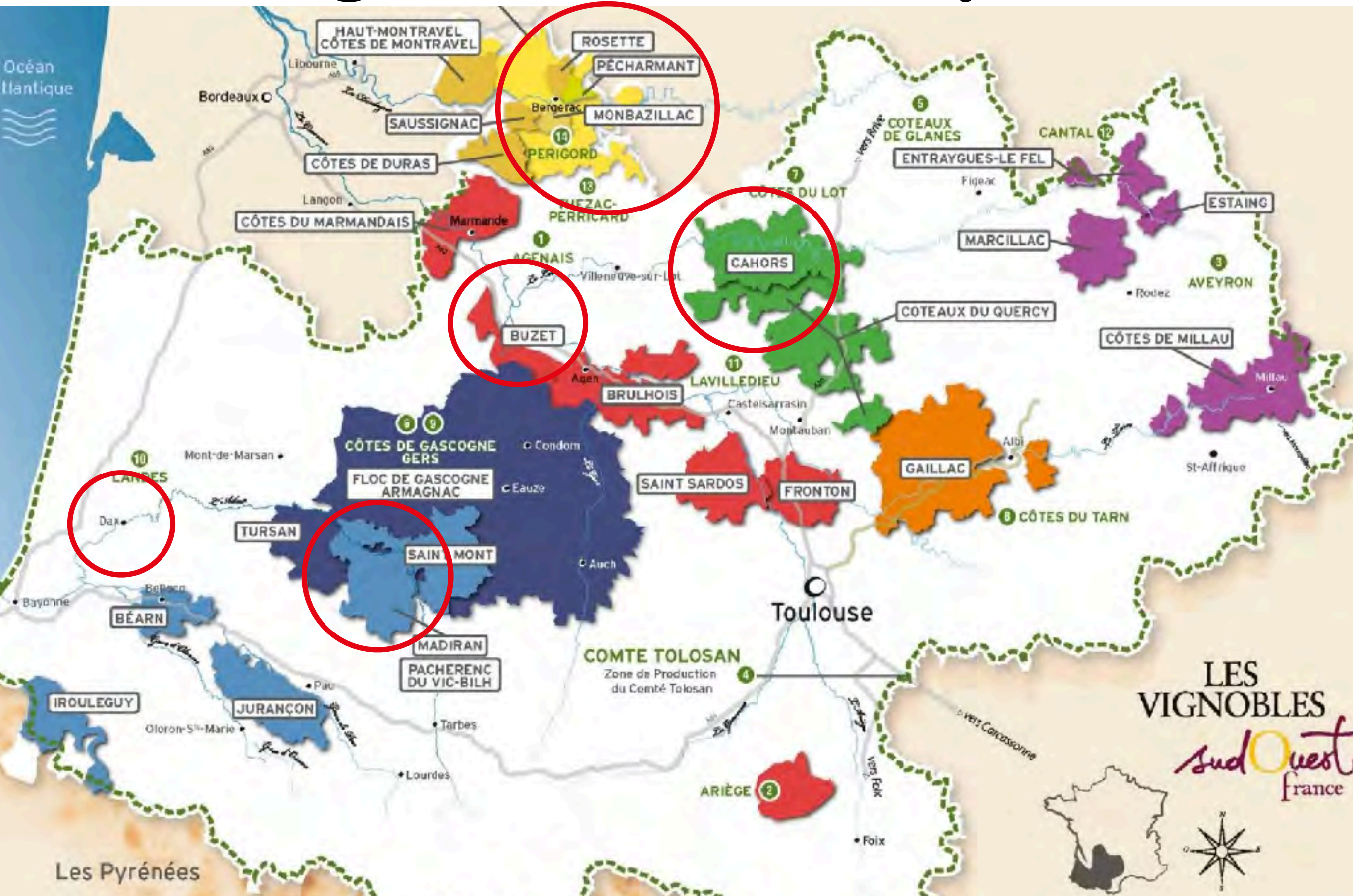
Systembolaget: Beställningsvara, ej provad, inga smakklockor.

Munskänkarna test 2024, 14,5 p, ej prisvärt: Ren, bärig doft av björnbär, blåbär, ett stänk gräs och grön paprika och lågmäld ek. Ung, ganska stram smak med tydliga, torra tanniner och frisk fruktsyra i en medelstor kropp med viss värme i eftersmaken.

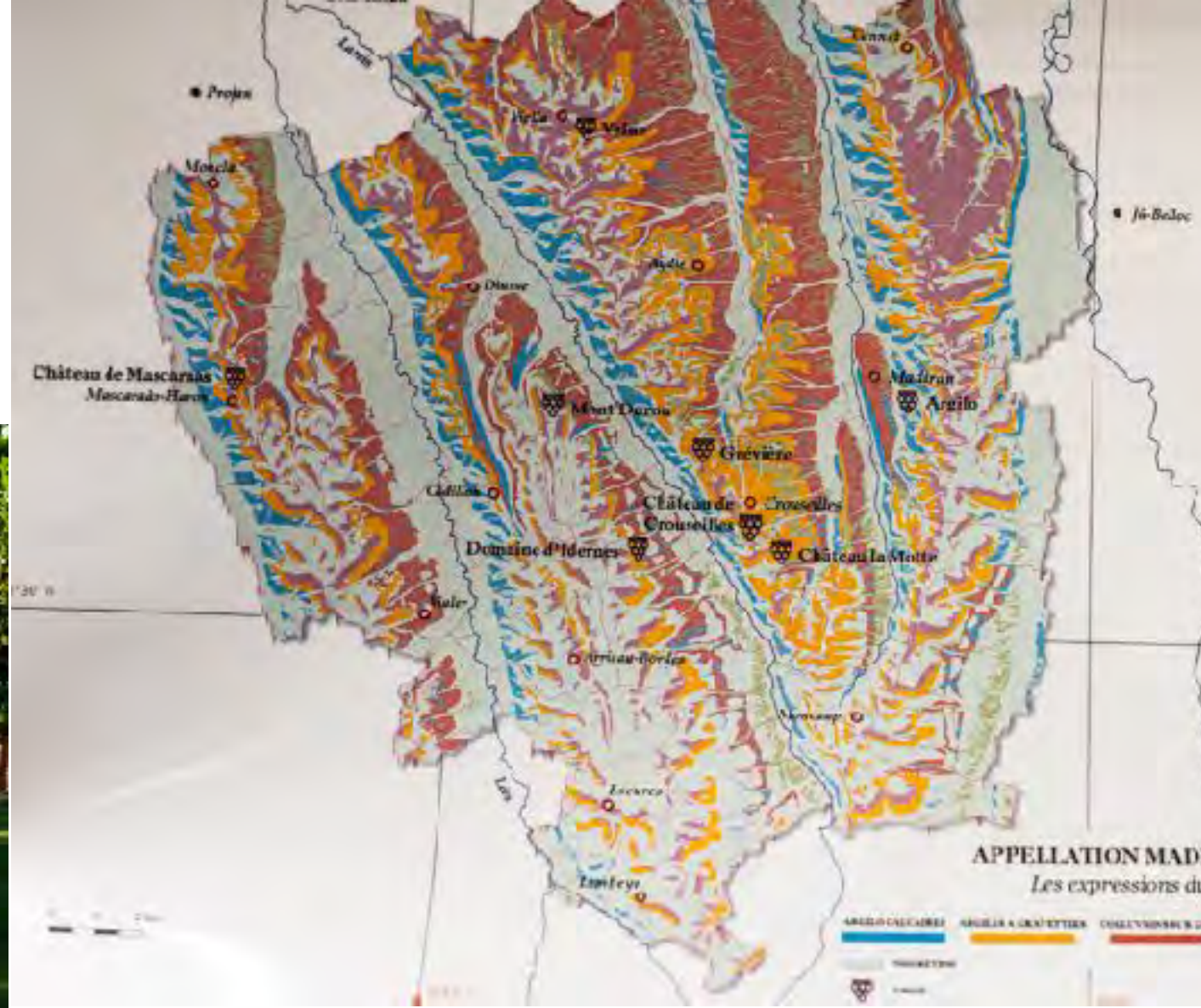
Producenten: Château Vieux Chevrol som drivs av familjen Champseix där tredje generations vinmakare är Michel Champseix. Vinmakaren förklarar varifrån de olika smakerna kommer ifrån: **Fruktigheten från druvor:** Merlot (ger lakrits, katrinplommon, mjölkkola), Cabernet-druvorna (citronmeliss, lime, verbena). **Terroiren:** Fruktighet (jordgubbar, röda vinbär, hallon, björnbär) kryddighet (tryffel, spiskummin, curry, peppar, kakao) och blommighet (hyacint, akacia, vissen ros). **Vinifieringstekniken:** Vanilj, eugenol, klippt hö och bivax. De handplockade druvklasarna fylls på i ståltankar med hjälp av gravitation. För att undvika oxidation används i första hand koldioxid och mindre mängd svavel. Vinet jäser sedan med gårdens egna naturliga jäst. Vinet lagras 12 månader på franska ekfat demi-muids, dvs 600 liters ekfat. I detta fall med trätjocklek på hela 50 mm, en utvald och lite ovanlig metod för att vinet ska oxidera långsamt och åldras i stilla takt.



Vinvägar i Frankrike Sydväst



Vinvägar i Madiran



Cuvée Stockholm Nr 3, Madiran Vieilles Vignes

Frankrike, Frankrike Sydväst, Madiran

Pris: 309 kr

Årgång: 2020

Alkoholhalt: 14,5 %

Råvaror: 100% Tannat

Nr **7390801**

Systembolaget: Beställningsvara, ej provad, inga smakklockor.

Munskänkarna test 2025, 15 p, prisvärt: *Drygt medelfyllig doft av svart lakrits, björnbär, slånbär, choklad, jord, svarta oliver, svarta vinbär och undervegetation. Fruktigt anslag av mörka bär, frisk fruktsyra och lagom klipp i tanninerna i en drygt medelfyllig kostym.*

Producenten: *Château Laffitte-Teston äger 70 ha vinfält och av dem är det 28 ha Tannat-druvor och 19 ha med Vieilles Vignes som detta utvalda vin Cuvée Stockholm Nr 3 kommer från. De handplockade druvklasarna fylls på i betongfat. Först skedde en inledande maceration i 14 dagar för att extrahera maximalt med frukt och aromer ur druvorna. Under de första fem dagarna genomför de något som kallas "homogenize refills", dvs vinmusten pumpas runt utan syrekontakt och återfylls i toppen av jästankarna, för att minska mängden tanniner som extraheras ur druvskalen och bibehålla maximal frukt. Därefter startade jäsningen som 2020 pågick i ca 10 dagar i en ganska sval temperatur, 24 grader. Den låga temperaturen gör att druvornas fräscha fruktighet bibehålls, att vinmakaren får ut maximalt med aromer från Tannatdruvorna med mjukare och mer balanserade tanniner än den höga strävhet denna druva ofta annars kan ge. Vinet lagras på 100 % nya franska ekfat på 225 liter i 12 månader, därefter minst 12 månader på flaska innan det får säljas.*



Cuvée Stockholm (cuveestockholm.se)

