

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!**



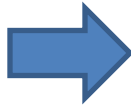
Terroirviners koncept

Ca 1-2 veckor

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!

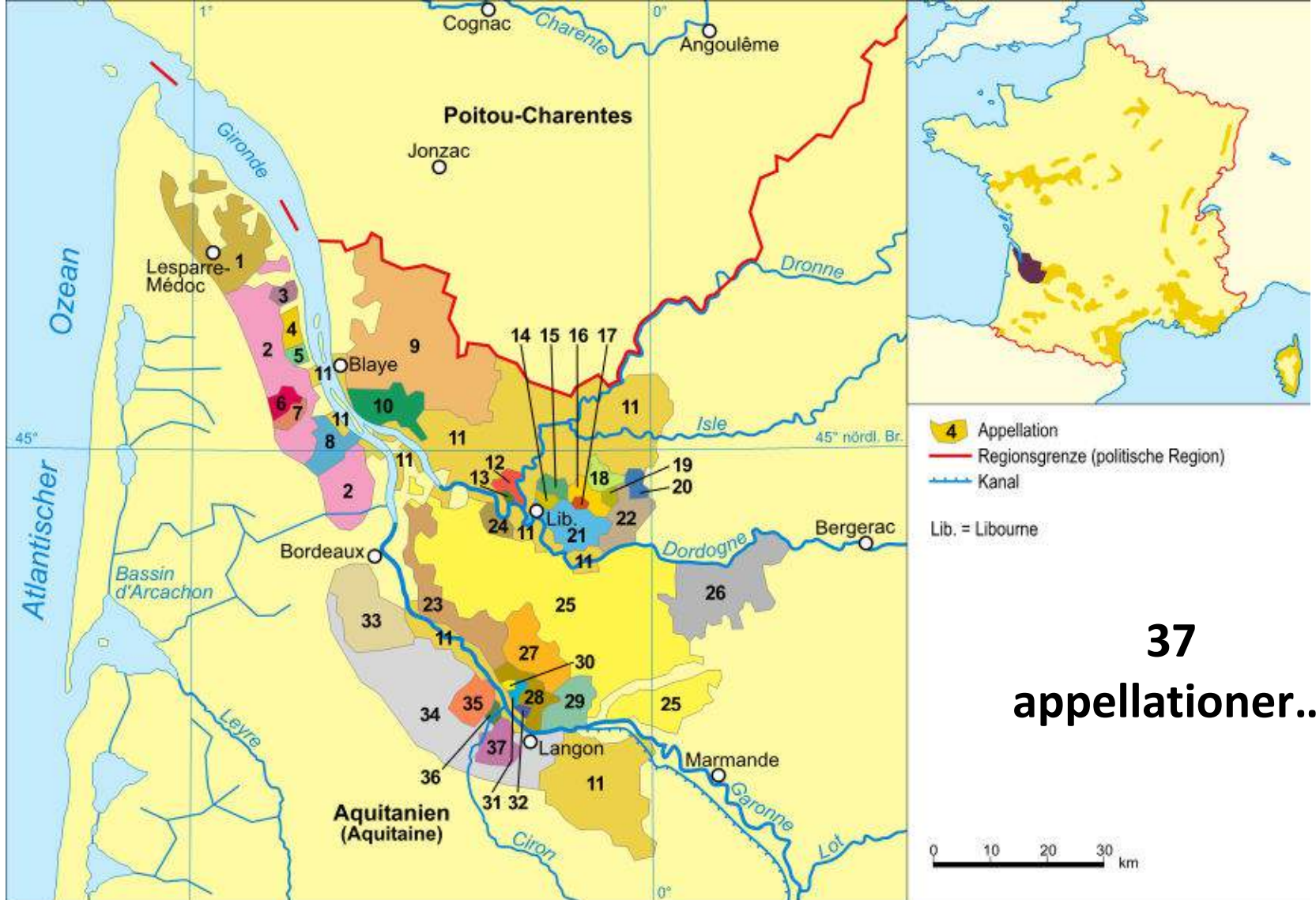


LEVERANS

Till dörren med Airmee eller till Bussgodsombud (beroende på postnummer)

La Gironde





- 1 = Médoc
- 2 = Haut-Médoc
- 3 = Saint-Estèphe
- 4 = Pauillac
- 5 = Saint-Julien
- 6 = Listrac-Médoc
- 7 = Moulis
- 8 = Margaux
- 9 = Côtes und Premières Côtes de Blaye
- 10 = Côtes de Bourg

- 11 = Bordeaux und Bordeaux Supérieur
- 12 = Fronsac
- 13 = Canon-Fronsac
- 14 = Pomerol
- 15 = Lalande-de-Pomerol
- 16 = Montagne-Saint-Emilion
- 17 = Saint-Georges-Saint-Emilion
- 18 = Lussac-Saint-Emilion
- 19 = Puisseguin-Saint-Emilion
- 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 Entre-Deux-Mers Haut-Benaige
- 28 = Cadillac und Premières Côtes de Bordeaux
- 29 = Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire

- 30 = Cadillac
- 31 = Loupiac
- 32 = Sainte-Croix-du-Mont
- 33 = Pessac-Léognan
- 34 = Graves
- 35 = Cérons
- 36 = Barsac
- 37 = Sauternes

Château Le Sablard
Côtes-de-Bourg

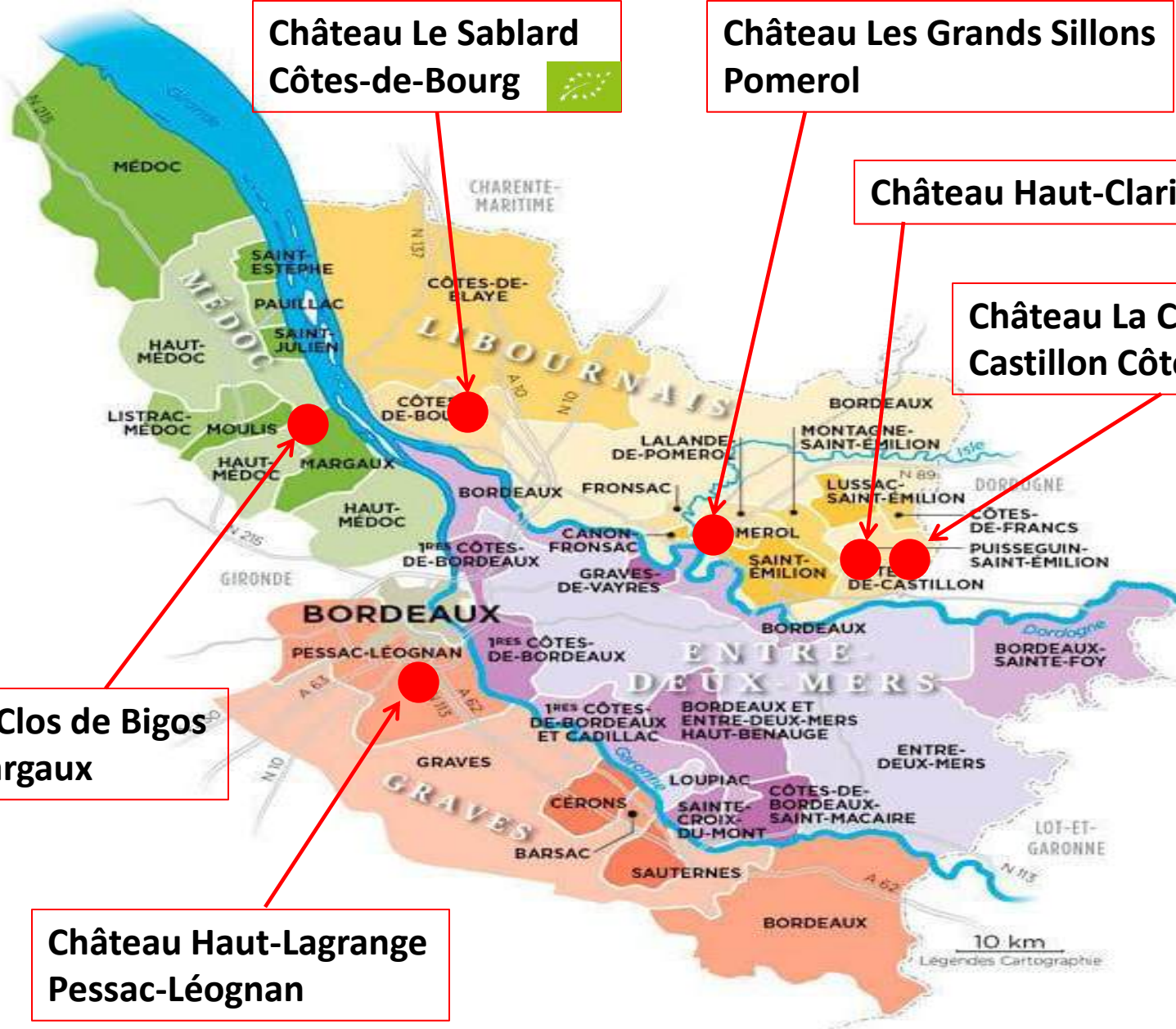
Château Les Grands Sillons
Pomerol

Château Haut-Clarise

Château La Croix Lartigue
Castillon Côtes-de-Bordeaux

Le Clos de Bigos
Margaux

Château Haut-Lagrange
Pessac-Léognan





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 mineralsalta. 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 2025

- **Typ av vin:** torrt vitt vin. Miljöcertifierat (Terra Vitis, HVE3)
- **Alkoholhalt:** 14%
- **Druva:** 47% Sauvignon Blanc, 53% 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 (25-27 aug 2025) 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 bâtonnage. Buteljering i maj 2026.
- **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
- **Övrigt:** totalt producerades 2488 fl av vinet



100% manuell skörd: Sauvignon Blanc skördad 14 september 2024



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

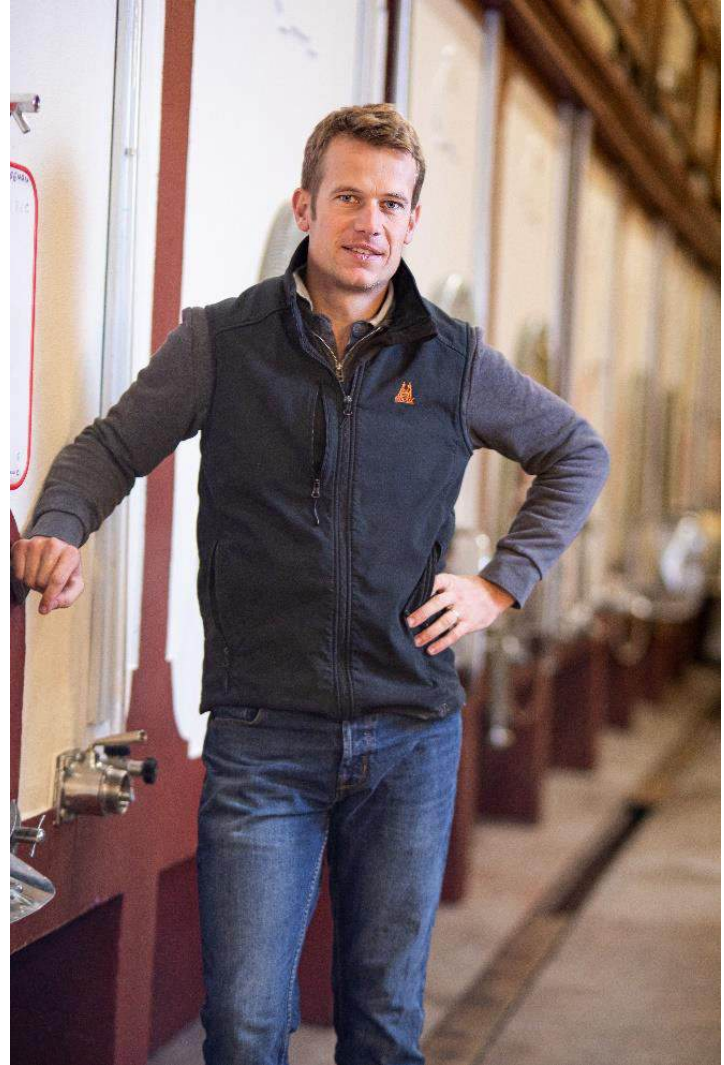


Ghislain Boutemy

- 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



- 8 ha, varav 1 ha gröna druvor
- 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

Gröngödsling



Merlot 10/03/2026



Frostbuster: Mobil fläkt



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

"Bout'mobile"



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



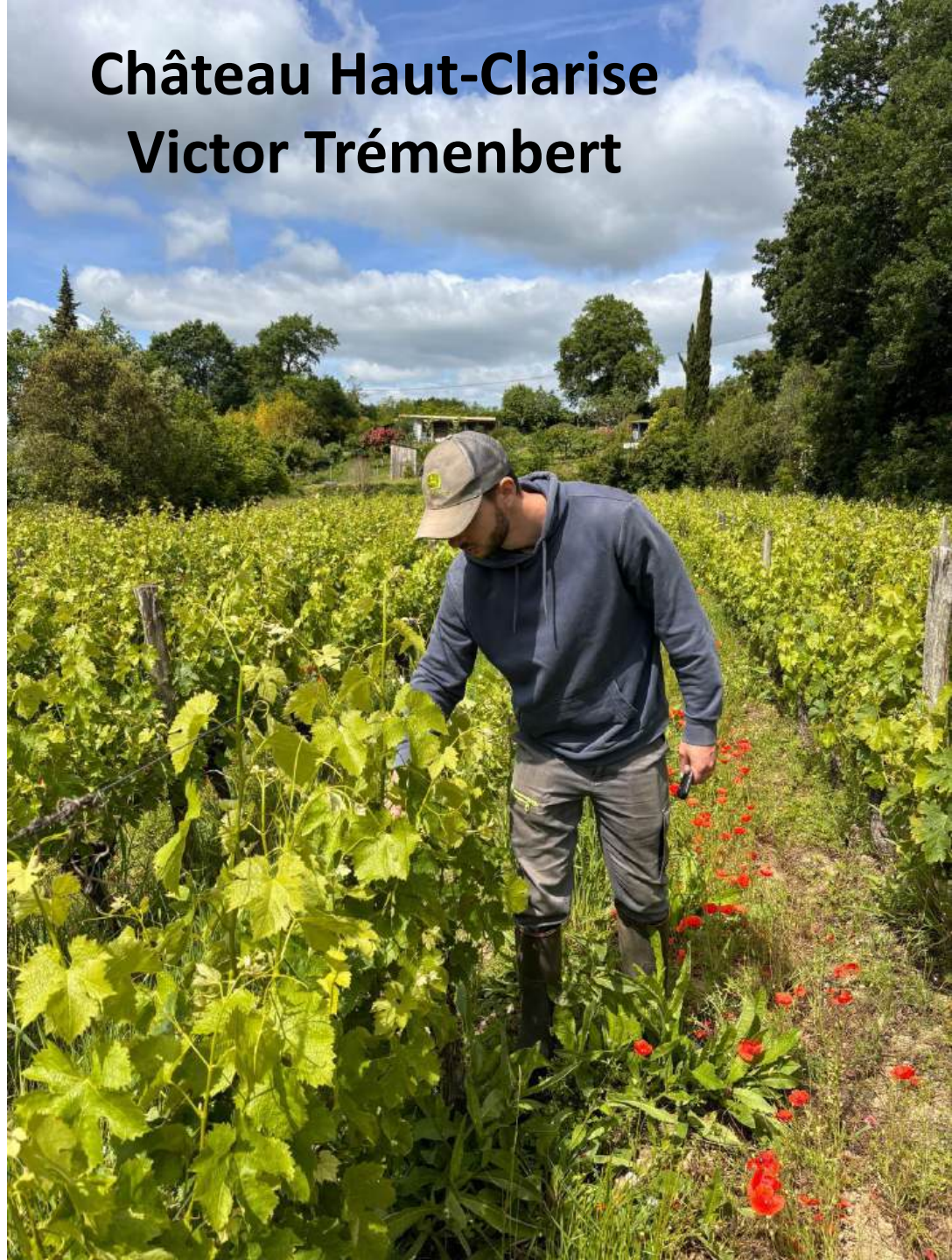


Château Haut-Clarise Vin de France 2022

- **Vingårdens totala storlek:** 2 ha
- **Typ av vin:** Rött vin. Ekologiskt (ej ännu certifierat)
- **Alkoholhalt:** 15%
- **Druva:** 100% Merlot
- **Terroir:** kalksten och lera i Belvès-de-Castillon
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd med sållning. 100% avstjälkning. Kallmaceration. Jäsning på ståltank med remontage (överpumpning av musten) i 4 veckor. Lagrades till 2/3 på 225-liters ekfat som haft ett vin innan, till 1/3 på ståltank i 12 månader. Buteljerades i april 2024.
- **Egenskaper:** Djup rubinröd färg. Stor, intensiv doft, fatkaraktär, svarta körsbär, björnbär, cassis, plommon, korinter, kakao och vanilj. Fyllig smak med fasta och aningen strama tanniner, sammetslen textur. Långt avslut.
- **Passar till:** grillat, smakrika kötträtter. Serveringstemperatur: ca 16-17°C.
- **Drickfönster:** nu - 2032

- Victor Trémenbert, 31
- Vinutbildning i Montpellier
- 10 års erfarenhet
- Liten egendom i Belvès-de-Castillon 2019: Guest House + vingård
- Granne till Clos Puy Arnaud
- Första vin: 2022
- Ekologisk konvertering
- 2 ha (100% Merlot)
- Terroir: kalksten och lera.
- Årlig produktion: ca 8000 fl

Château Haut-Clarise Victor Trémenbert







2022 (första årgången): ett solvarmt år med mycket koncentrerad Merlot









CHÂTEAU
HAUT-CLARISE





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 kötträtter 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



- **Kavaklidere:**
familjeägd egendom i
Turkiet sedan 1929
- Totalt 700 ha odlingar i
Turkiet
- Maison Kavaklidere =
fransk förgrening
- **Château La Croix-
Lartigue** (2016): 8 ha
- **Château Claud-
Bellevue** (2018): 10 ha
- Stéphane
Derenoncourt
- 10 miljoner EUR
- Betyg: 90-95 p i guider

**Cabernet Franc planterad
på sydexnponerad
sluttning, hög halt av
kalksten**





Toppmodernt vineri







Manuell pigeage på Château La Croix Lartigue







Château Les Grands Sillons "Cuvée Amodis" Pomerol 2023

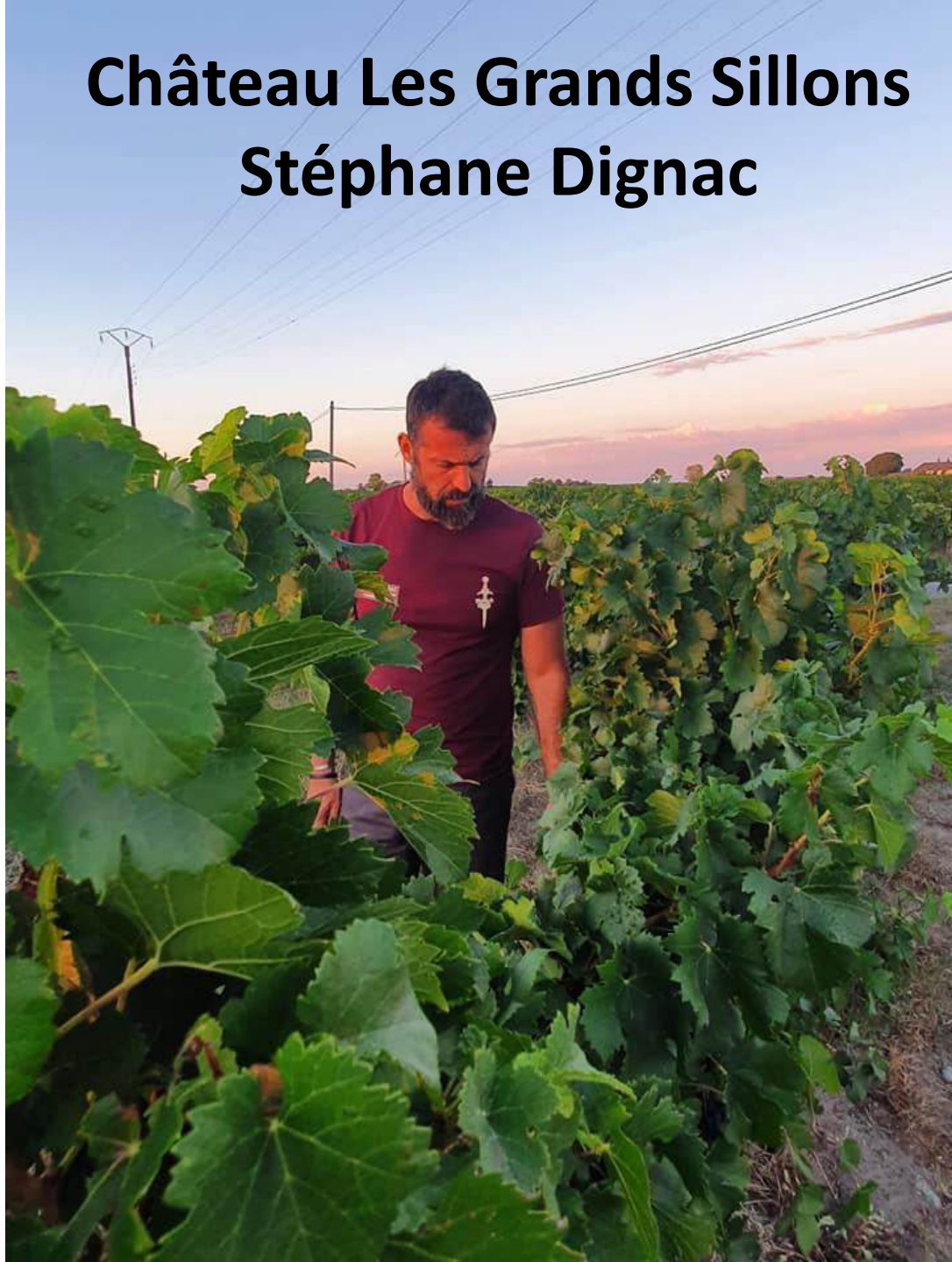
- **Vingårdens totala storlek:** 2,81 ha
- **Typ av vin:** rött vin, fatlagrat. Miljöcertifierat (HVE3)
- **Alkoholhalt:** 14%
- **Druva:** 75% Merlot, 25% Cabernet Franc från vingårdens yngre vinstockar (ca 25 år gamla).
- **Terroir:** sand och grus ovanpå järnoxid (*Crasse de fer*) i södra delen av Pomerol
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd. Sortering på sorteringsbord. 100% avstjälkning. Jäsning i 21 dagar med remontage (överpumpning av musten) 3 gånger per dag. Vinet lagrades på 225-liters ekfat i 12 månader, varav 1/3 nya fat, 1/3 ettåriga fat och 1/3 tvååriga fat.
- **Egenskaper:** Mörk rubinröd färg. Stor, ren, nyanserad doft, elegant fatkaraktär, krossade hallon, cassis, plommon, korinter, viol, tobak, lätt läder, järn, lakrits och mineral. Fyllig smak med ännu något strama tanniner, sammetslen textur. Långt, fräscht, fruktigt avslut.
- **Passar till:** kraftiga kötträtter med mörk sås, stekar, vilt mm. Serveringstemperatur: ca 16-17°C. **Drickfönster:** nu - 2033



- Familieägd egendom sedan 1920
- 2,81 ha
- Sydligaste delen av Pomerol: sandig och lerig terroir med inslag av järnoxid
- Oberoende vinbonde
- 40-åriga stockar (snitt)
- 15.000-20.000 buteljer per år
- Driver även Château Côte de Bonde (Montagne Saint-Emilion)

Château Les Grands Sillons

Stéphane Dignac



**Det som kallas "Château" är en
tämligen modest byggnad...**



Äldre rankor



Yngre rankor (ej vuxna)







**Vineriet är inte
mycket större
än ett garage**

- Första vinet **Château Les Grands Sillons** (äldre stockar) lagras till 70-100% på nya ekfat.
- Andra vinet **Cuvée Amodis** ("yngre" stockar) lagras till 1/3 på nya ekfat.





Le Clos de Bigos Margaux Cru Artisan 2022

- **Vingårdens totala storlek:** 1,60 ha
- **Typ av vin:** rött vin, fatlagrat.
- **Alkoholhalt:** 14%
- **Druva:** 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Petit Verdot (i snitt 60-åriga stockar). De äldsta stockarna är 100 år gamla.
- **Terroir:** sand och grus ovanpå lera i Soussans i norra delen av appellationen Margaux.
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd. Sortering på sorteringsbord. 100% avstjälkning. Jäsning på 225-liters ekfat (1/3 nya, 1/3 som haft 1 vin innan och 1/3 som haft 2 viner innan) samt på amforor med manuell pigeage. Lagring i samma kärl i 24 månader.
- **Egenskaper:** Mörk rubinröd färg med purpurnyans. Stor, nyanserad doft, elegant fatkaraktär, cassis, björnbär, plommon, viol, cederträ, läder, kaffe, tobak, grafit. Fyllig, tät smak med ännu något strama tanniner, sammetslen textur. Långt avslut med lätt mineralsälta.
- **Passar till:** kraftiga kötträtter med mörk sås, stekar, vilt mm. Serveringstemperatur: ca 16-17°C. **Drickfönster:** nu - 2042

Clos de Bigos

Nicolas Jarousseau

- Familieägd egendom i 3 generationer sedan 1950
- 1,60 ha
- Soussans: nordligaste delen av Margaux
- Sandig och grusig terroir
- "Cru Artisan"
- Biologiska bekämpningsmetoder
- Max 10.000 buteljer per år



Vingårdsarbetet ombesörjs av människor... Och djur.



Ännu ett "garage"...





**Druvorna skördas i
små backar**





