



Samla vin – ett intresse som vinner i längden

Det är fantastiskt roligt att samla på vin! Och det spelar ingen roll om du precis påbörjat din vinsamlarkarriär eller om du redan lagrat vin i många år.

Det är spännande att följa sina flaskors utveckling över tid - och det bästa av allt, att kunna njuta av mogna viner som verkligen fått möjlighet att nå sin fulla potential.

- Jämn temperatur 12-14 grader
- Mörkt
- Inga vibrationer
- Luftfuktighet 70%

Ett stalletips är att köpa minst 2 flaskor av varje vin, gärna flera. Då har man möjlighet att prova av vinet under resans gång.



Enkla tips - prova vin

- Rena och nydiskade vinglas (rätt glas)
- Dekantera/lufta oftare
- Rätt temperatur



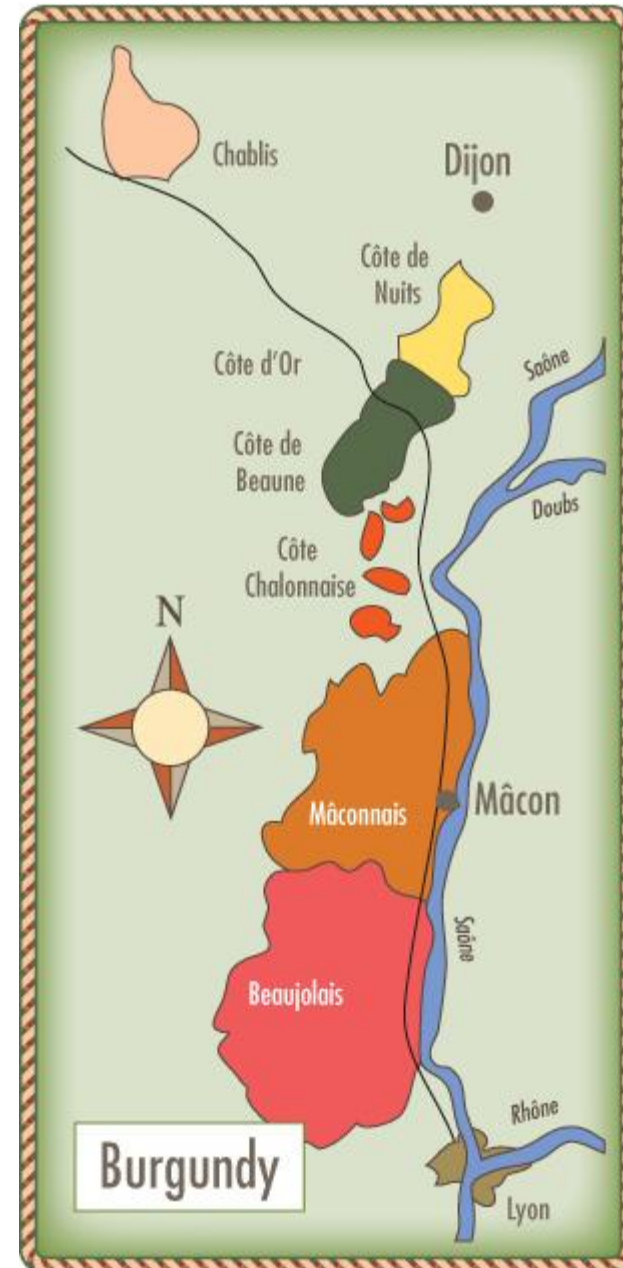
BEAUJOLAIS

- Var befinner vi oss?

15 mil väster om Genève

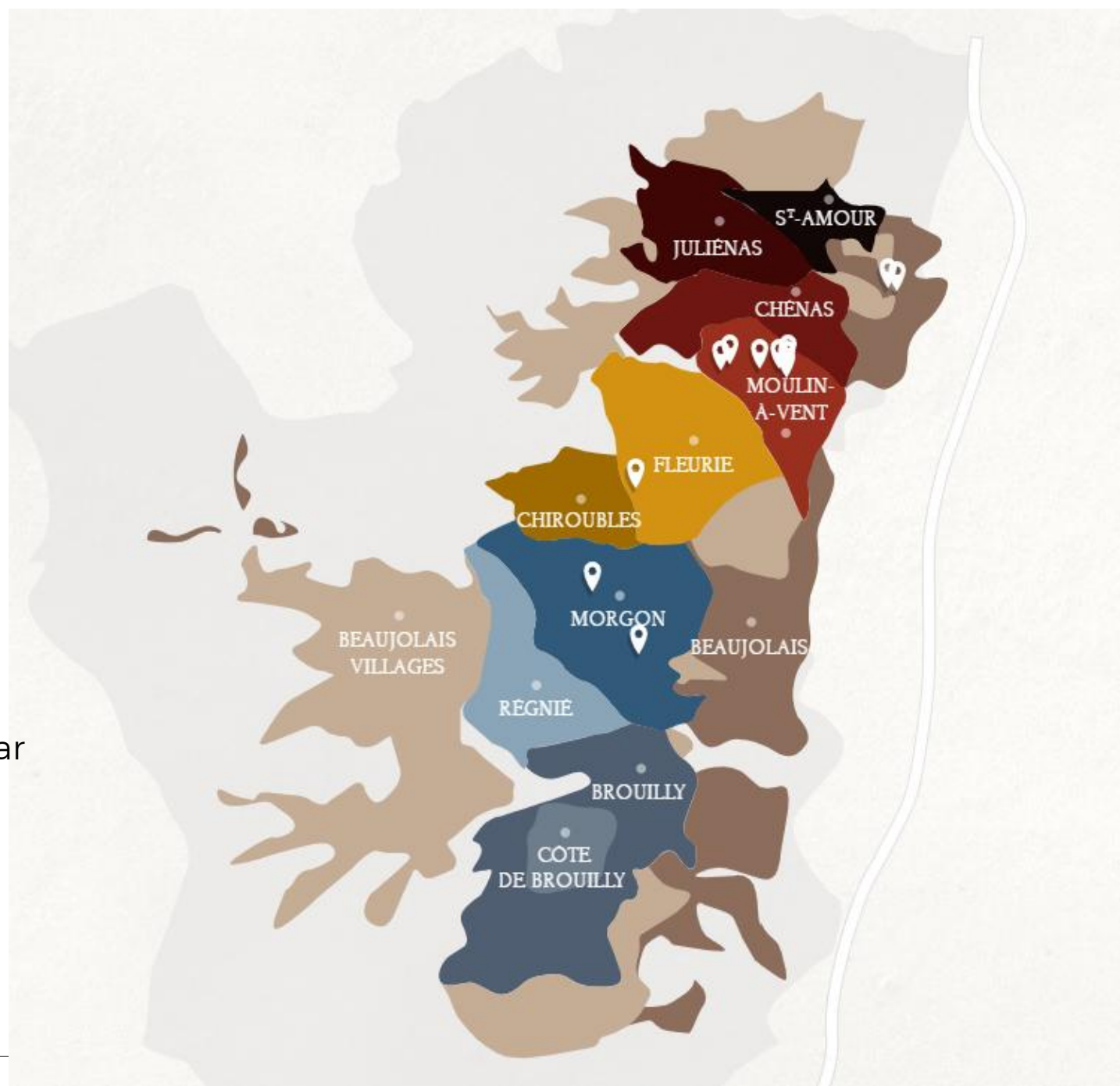
10 mil söder om Beaune

- Halvkontinentalt klimat
- Tydliga årstider
- Kallare vintrar än i södra Beaujolais
- Varma, men sällan extremt heta somrar



BEAUJOLAIS

- Var befinner vi oss?
15 mil väster om Genève
10 mil söder om Beaune
- Halvkontinentalt klimat
- Tydliga årstider
- Kallare vintrar än i södra Beaujolais
- Varma, men sällan extremt heta somrar





CHÂTEAU DES JACQUES



- 1395
 - Philip le Hardi förbjöd Gamaydruvan
- 1679
 - Romerska källare
- 1924/1936
 - Amédée Rousseau
 - Moulin-à vent appellationen
- Louis Jadot 1996
 - 69 ha



Château des Jacques Moulin-à-Vent Rochegrès

2020/2015/2005

100% Gamay, Clos – 9,9 Ha, mognar sist av alla « clos »

Jordmån – grunda sandjordar ovan på rosa granitbotten

Druvorna plockas och sorteras förhand, avstjälkas

Långsam maceration 20-30 dagar, naturlig jäst

Lagring 10 månader på små franska ekfat både gamla och nya



Årgång: 2020 - Betyg: 4

- Skörden kom i gång rekordtidigt. Blomningen var på vissa ställen tre till fyra veckor tidigare än normalt. Höga temperaturer och brist på regn skapade en viss stress för vinrankorna, men kvaliteten för druvorna var odiskutabel. Små druvor skördades med hög koncentration av socker, fruktsyra och med balanserade tanniner.

Årgång: 2015 - Betyg: 5

- Positiva intryck över hela regionen. Koncentrerade viner med elegans och djup. Den heta sommaren resulterade i små druvor med hög koncentration av fruktaromer och fruktsyra när det var dags för skörd. Vinmakarna nämner bland annat klassiska årgångarna 1929 och 1990 som jämförelse.

Årgång: 2005 - Betyg: 5

- Mycket bra förhållanden i hela Bourgogne gav felfria druvor, utan skadeangrepp. Goda förutsättningar för toppviner.

Druvan Gamay är en naturlig korsning mellan:

-  Pinot Noir
-  Gouais Blanc

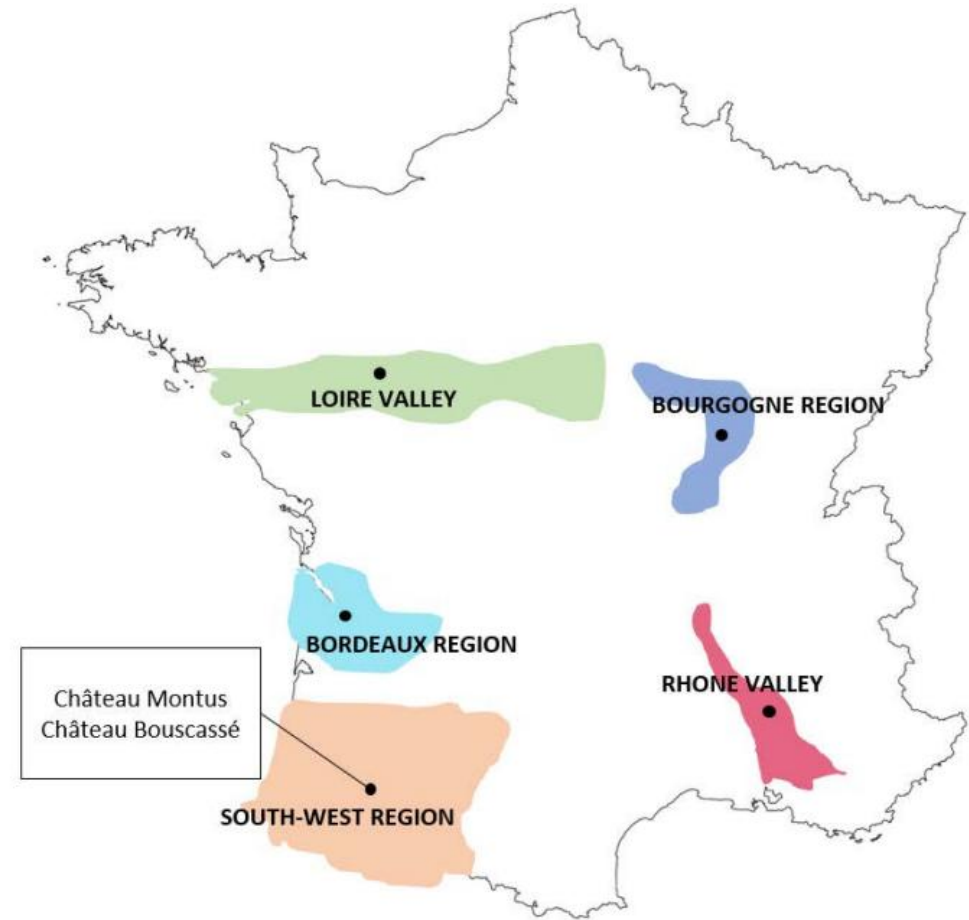
Gamay fick:
Pinot Noirs elegans
och aromatik
Gouais Blancs vitalitet
och höga syra
Kortare mognadstid

Rocheigrès - 1ere Cru?

Var befinner vi oss?

MADIRAN

- Under 2 tim till Bordeaux/Toulouse
- Atlantkusten
- Pyrenéerna
- MADIRAN, 1 500 Ha
- Privileged location - temperate microclimate
- Between the Atlantic Ocean and the Pyrenees
- Medium altitude, between 150 and 250 metres



— A L A I N B R U M O N T M ä s t a r e i M a d i r a n

- 1979 tar över 15 ha och Château Bouscassé
- 1980 köper Château Montus i ruiner
- 1982 - Chateau Montus första årgång
- 1985 - För första gången ett vin på 100% Tannat får världens uppmärksamhet
- 1993 - Montus 1991 koras till Frankrikes bästa vin
- 1995 - Alain utses till "Winemaker of the year (RVF)

- 2018 Antoine Veiry



— Alain Brumont

Diversity of terroirs



River stones

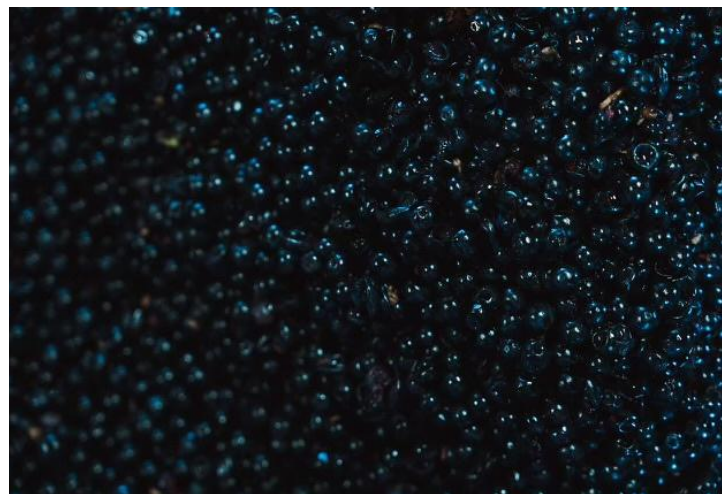


VINIFICATION

Bunches of Tannat



Caviar of Tannat



Infusion of grapes



Château Montus 2020/2012/2008

80% Tannat, 20% Cabernet Sauvignon Cabernet Franc

Söderläge, odlingar på högre höjd +400m

Jordmån, småstenar, varierad lera

5 meter sten och sedan lera => behåller fuktigheten

Druvorna macereras 3-6 veckor, no press, malo i ekfat.

Lagras 14-16 månader på sin jästfällning, minst 50% nya ekfat + 2 år på stora ekliggare.

Skördeuttag: 5-6 klasar/vinstock (+40 åriga vinstockar)



LAGRING

Minst tre års lagring på ekfat av olika storlek så att tanninerna i vinet mognar med finesse och för att bevara fräschör och aromer på bästa sätt.

Buteljering sker efter 3-5 år beroende på årgång



Årgång: 2020 - Betyg: 4

- Växstsäsongen 2020 i Madiran räknas som mycket lyckad – varm, tidig och generös, med förutsättningar för kraftfulla men välbalanserade viner med potential för lång lagring.

Årgång: 2012 - Betyg: 4

- Växstsäsongen 2012 i Madiran var **utmanande men i slutändan lyckad**, särskilt för producenter som arbetade noggrant i vingården. Det blev ett mer klassiskt, strukturerat år snarare än ett kraftfullt och solmoget.

Årgång: 2008 - Betyg: 4

- Växstsäsongen präglades av ett svalt och utmanande år, men med en mycket fin avslutning som räddade kvaliteten – särskilt för Tannat. Viner med stor lagringsduglighet
-



— Alain Brumont





Wine Affair- handla, prova upplev!

I vår kostnadsfria vinklubb får du som medlem utöver nyhetsbrev även exklusiva erbjudanden, inbjudningar till vinprovningar och föreläsningar samt andra event som rör Wine Affair!

Tveka inte att kontakta oss om du har några frågor på vinklubb@wineaffair.se

BLI MEDLEM

- . E-MAIL* _____
 - . MOBILNR _____
 - . INFORMATION *(ev tävlingssvar)* _____
-

