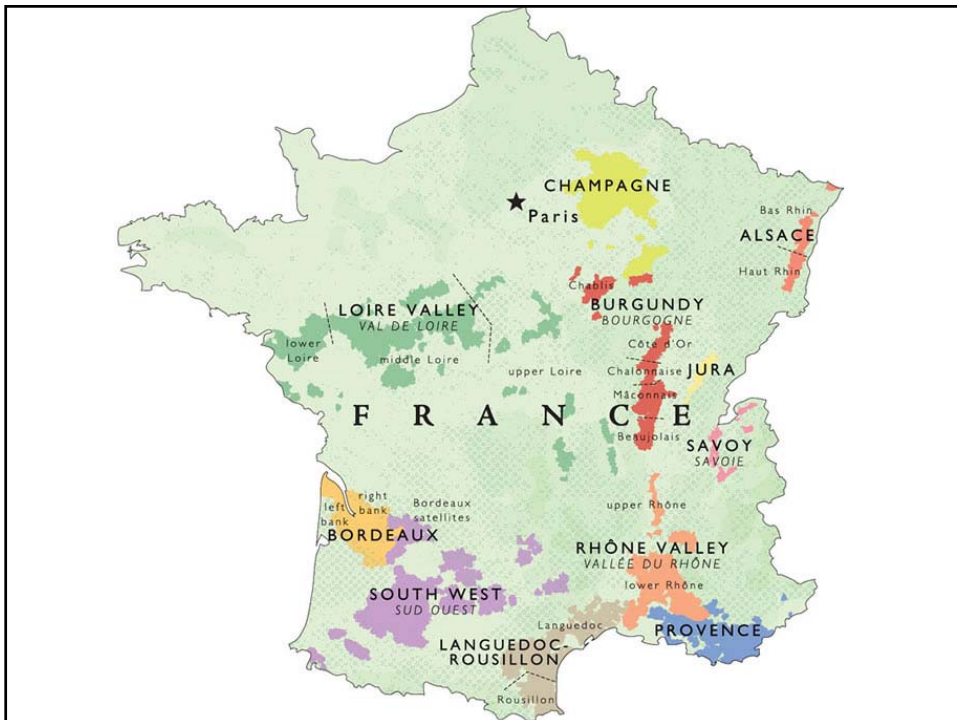
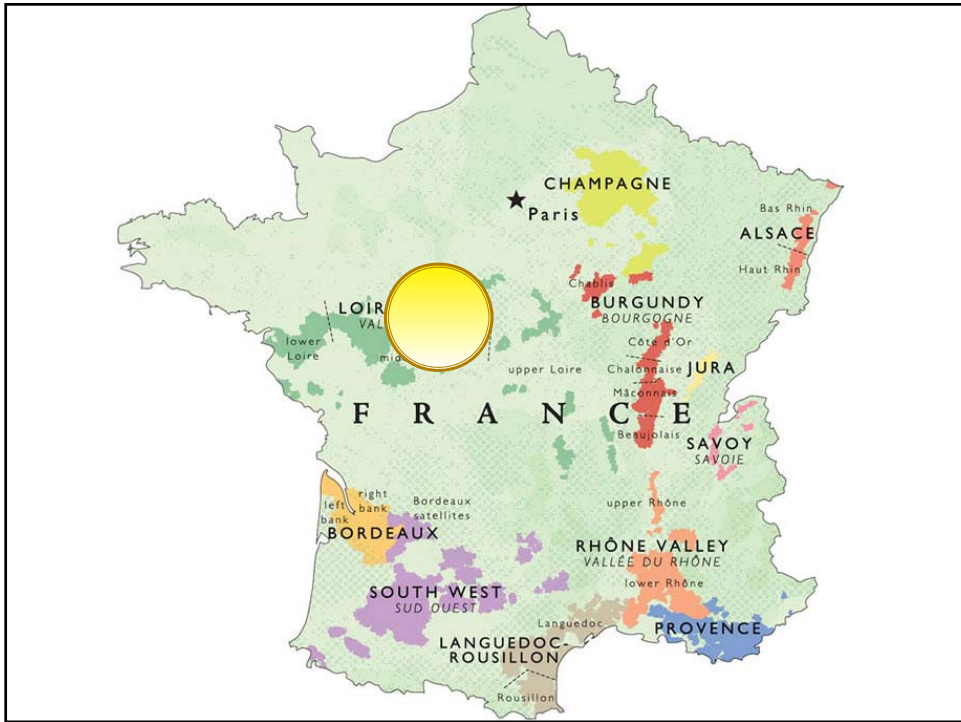


Trondheim Vinklubb Ganymedes 27. februar 2012

## "Frankrikes mindre kjente rødviner"



<b>Bandol</b>	id Cru Anjou Anjou-Coteaux de la Loire Anjou-Gamay Anjou Villages Anjou Villages Brissac Arbois Auxey- d Cru Barsac Bâtard-Montrachet Béarn Beaujolais Beaujolais-Villages Beaumes de Venise Beune Bellet nvenues-Bâtard-Montrachet Blagny Blanquette de Limoux Blanquette méthode ancestrale Blaye Bonnes- laret Bordeaux Côtes de Francs Bordeaux Haut-Benauge Bordeaux moelleux Bordeaux rosé Bordeaux sec Bordeaux supérieur Bourgogne Bourgogne aligoté Bourgogne clair et Bourgogne clair et Côte chalonaise Bourgogne Coulanges-la-Vineuse Bourgogne Côte Saint-Jacques Bourgogne Coulanges-la-Vineuse Bourgogne Côtes d'Auxerre Bourgogne Côtes du Couchois Bourgogne Epineuil Bourgogne grand ordinaire Bourgogne Hautes-côtes de Beaune Bourgogne Hautes-côtes de Nuits Bourgogne La Chapelle Notre-Dame Bourgogne le Chapitre Bourgogne Montrecul P... ouzeron Brouilly Bugey Bu Chablis Premier Cru Chambl Chassagne-Montrachet Montrachet Cheverny Chin la Roche Clos de Tart Clos de Vougeot Clos Saint-Denis Collioure Condrieu Corbières Cornas Corse or Vin de Corse Corton Corton-Charlemagne Costières de Nîmes Côte de Beaune Côte de Beaune-Villages Côte de Brouilly Côte de Nuits-villages Côte Roannaise Côte-Rôtie Coteaux Champenois du Languedoc Coteaux du Layon lômois Coteaux Varois Côtes de n Côtes de Duras Côtes du Forez eron Côtes du Marmandais Côtes
<b>Chateaufumeillant</b>	c Cassis Cérons Chablis Chablis Grand Cru ertin Charlemagne Charmes-Chambertin en-Diois Chaume Chénas Chevalier- du Languedoc Clos des Lambrays Clos de
<b>Coteaux de Vendomois</b>	du Rhône Côtes du Rhône Villages Côtes du Roussillon Côtes du Roussillon Villages Côtes du Ventoux Côtes du Vivarais Cour-Cheverny Crémant d'Alsace Crémant de Bordeaux Crémant de Bourgogne Crémant de Die Crémant du Jura Crémant de Limoux Crémant de Loire Crépy Criots-Bâtard- Montrachet Crozes-Hermitage Echezeaux Entre-Deux-Mers Entre-Deux-Mers-Haut-Benauge Faugeres Fitou Fixin Fleurie Fronsac Frontignan Fronton Gaillac Gaillac Premieres Côtes Gevrey-Chambertin Gigondas Givry Grand Roussillon Grands Echezeaux Graves Graves de Vayres Graves Supérieures Griotte-Chambertin Haut-Médoc Haut-Montravel Hermitage Irancy Irouléguy Jasnières Juliéna Jurançon L'Étoile Ladoix La Grande Rue Lalande-de- Pomerol La Romanée La Tâche Latricières-Chambert supérieur Mâcon-villages Madiran Maranges Marcell Mercury Meursault Minervois Minervois-La Livini orey-Saint-Denis Morgon Moulin a vent Moulis or M evre et Maine Muscat de Beaumes-de-Venise Muscat de Frontignan Muscat de Loire Muscat de Miraval Muscat de Nivezeites Muscat de Saint-Jean de Minervois Musigny Néac Nuits-Saint-Georges Orléans Orléans-Cléry Pacherenc du Vic-Bilh Pacherenc du Vic-Bilh Sec Palette Patrimoine Pauillac ntes Pomerol Pommard Pouilly-Fuissé Pouilly-Fumé Pouilly-Loché Bordeaux Puisseguin Saint-Émilion Puligny-Montrachet Quarts de -Saint-Vivant Rosé de Loire Rosé des Riceys Rosette Roussette de in Saint-Bris Saint-Chinian Saint-Émilion Saint-Émilion Grand Cru aint-Nicolas-de-Pourquieu Saint-Péray Saint-Pourrain Saint-Romain Sausignac ne Touraine- du Fel Vins
<b>Morgon</b>	
<b>Saint-Chinian</b>	
<b>Vouvray</b>	



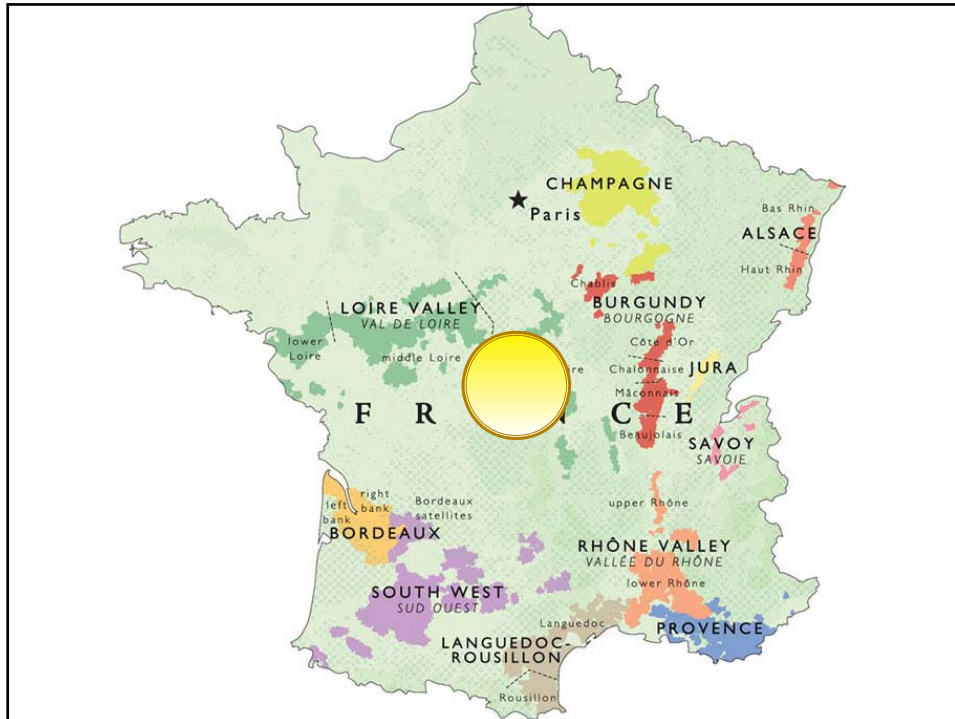
## Vouvray Pétillant Brut 2007, Domaine Huet

- Loire → Vouvray
- Biodynamisk
- Pétillant lavere trykk enn vanlig musserende ("Mousseaux")
- Frisk, (forhåpentligvis) lettdrikkelig som aperitif – også matvin som følge til salater, skalldyr, skinker og patéer



## Terroir?

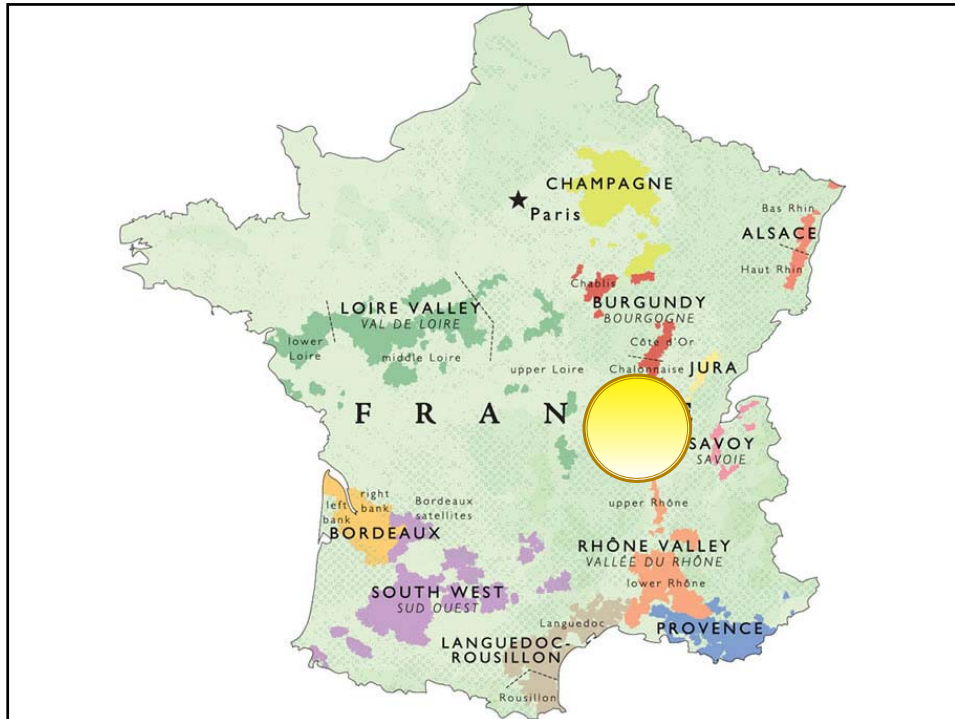




## Chateameillant

- "Cuvée Parenthèse"  
2010
- Produsent: Pierre Picot  
/ Domaine du Chaillot
- Drue: 100 % Gamay fra  
vinmarken Le Chaillot
- Saltkjøtt, lyst kjøtt og  
til nøds til fisk





## Cru Beaujolais

- Gamay og marginal beplantning av Chardonnay
- Ca 3 000 produsenter, ca 130 000 000 flasker årlig
- Beaujolais Nouveau
- Beaujolais
- Beaujolais-Villages
- *Cru Beaujolais*
  - *Brouilly, Côte de Brouilly, Chénas, Chiroubles, Fleurie, Juliénas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour*

## Jean Foillard, Morgon Cote du Py 2010



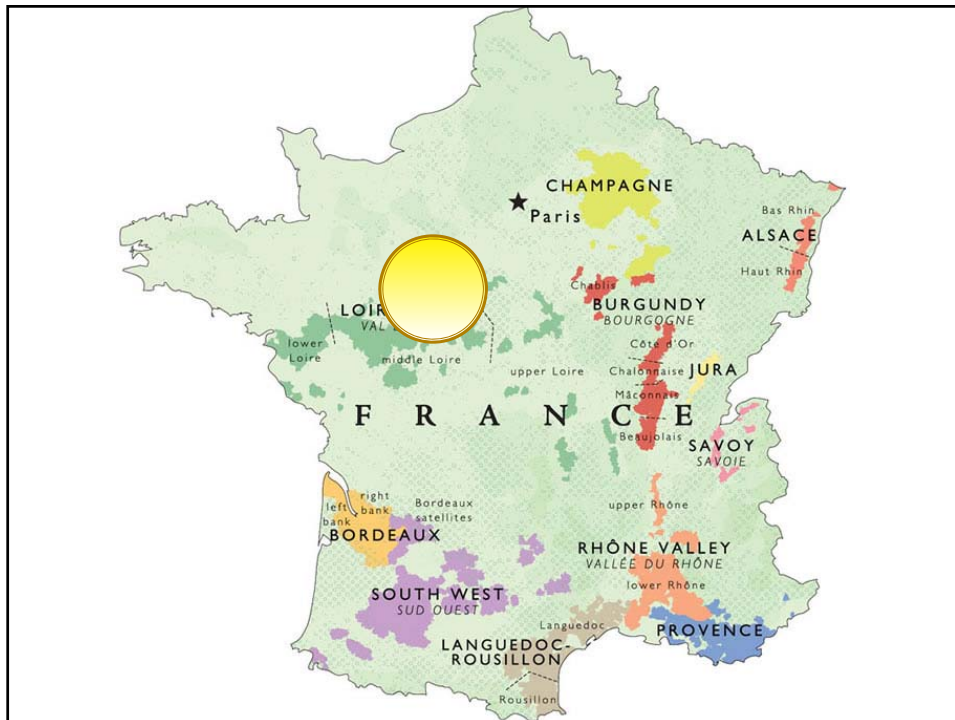
## Morgon

- Jean Foillard, "Cote du Py" 2010
- Generelt mye granitt i Beaujolais. Også i Morgon, men også mye skifer, mangan og jernoksid.
- Fra Morgons mest kjente *climats*, en gammel vulkan
- (Semi-)karbonisk maserasjon
- Tilsatt svært lite SO<sup>2</sup> ved flasking.
- Blant Beaujolais' ledende skikkelser i naturvinsbevegelsen (i tillegg til Lapierre)
- Perfekt all round matvin, passer til nær sagt alt?



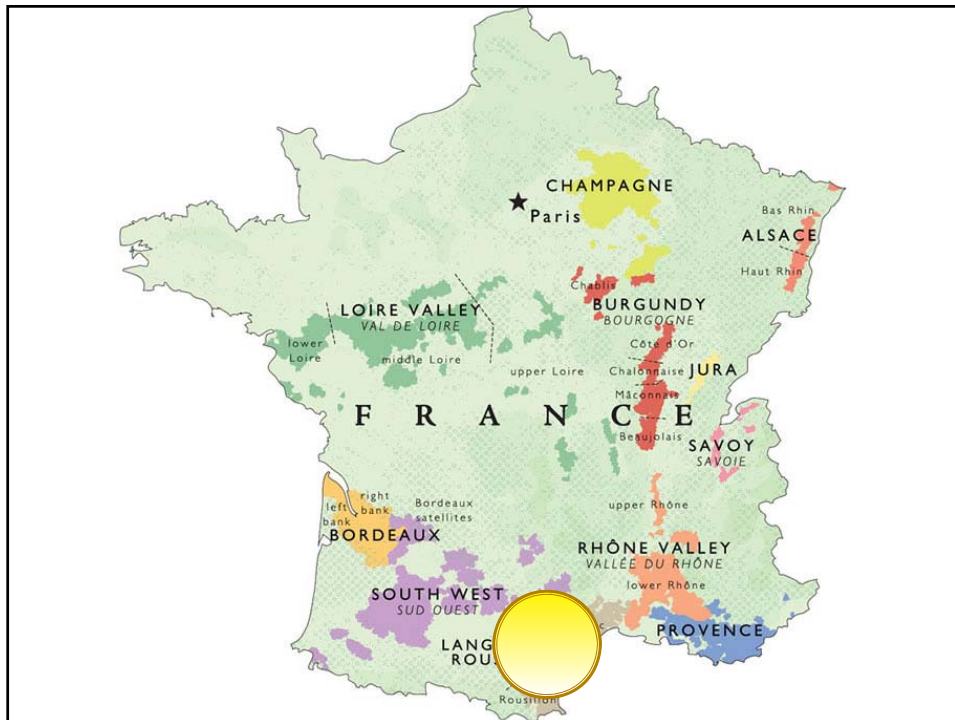
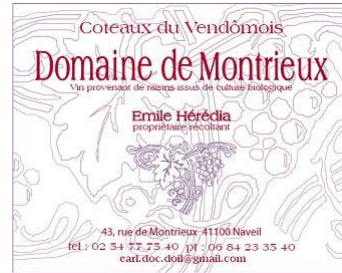
# Vinproduksjon

- **Konvensjonell vin** → "Vanlig" vinlaging, både i vinmarken og i vinhuset
- **Økologisk** → Gjelder druer, ikke vinmaking. I praksis ingen kunstig sprøyting eller gjødsling av vinmarken, men bruker ofte kopper og svovel til sprøyting. Ofte "hjemmelaget" gjødsel.
- **Biodynamisk** → Jordbruk ala Rudolf Steiner
- **"Naturvin"** →
  - Ofte økologisk eller biodynamisk
  - Motreaksjon? Tilbake til gamle teknikker...?
  - "Low intervention". Ikke tilsatt vann, syre, sukker, gjær, enzymer, smak, minimal svoveldioksid



# Coteaux du Vendômois

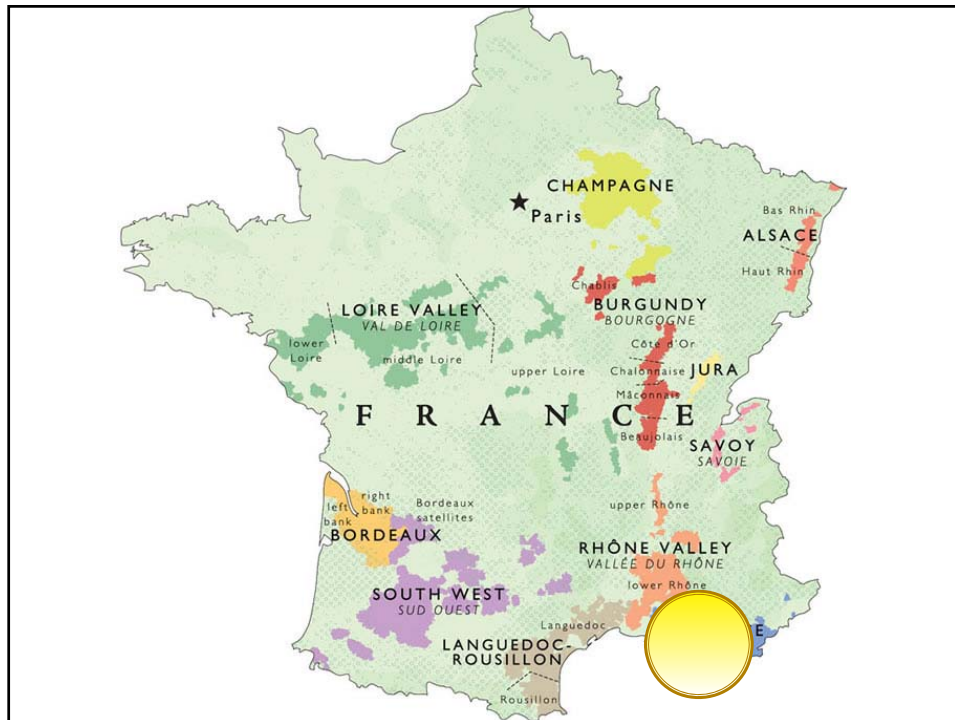
- Domaine de Montrieux (Emile Hérédia) 2008
- Pineau d'Aunis 100%
- Biodynamisk & "naturvin"
- Le Verre de Pòetes, pre-phylloxera-vin laget på samme måte
- Anvendelig som matvin siden den har en fin kombinasjon av letthet og tyngde 😊





# Saint-Chinian

- Canet Valette "Maghani" 2005
- Økologisk
- Leire og kalk
- 50% Grenache, 50% Mourvèdre
- Gamle vinstokker, sen innhøsting, svært lavt utbytte, lang maserasjon, mye "pigeage" (punch-down)
  - → Høy ekstraksjon
  - Moderne vin?
- Mat: Fett kjøtt?
  - Produsenten foreslår vilt, rugde (!) og gås



## Domaine La Suffrene Bandol 1999

- Mourvèdre 75%, Grenache 10%, Cinsault 10%, Carignan 5%
- I Norge tilgjengelig både rød og rose.
- Domenet lager også utsøkt olivenolje i tillegg til rød/hvit/rose
- Serveres til grillet kjøtt eller kjøttgryter



## Til slutt

- Jura og Savoie
- Utforsk bestillingsutvalget
- Selv om ikke alle ukjente viner er gode viner, så er det lærerikt å utforske
- Takk for meg!