

Månadens viner, december 2017

04.01.2018

Blandad kompott med bubbel, fantastisk champagne, några vita, många fina röda, varav ett FYND från Priorat, och ett sött i december månads utsläppsprovning. Då det förekom en så stor mängd av bubbel (många på halv flaska) av tveksam karaktär och då Nyårsafton redan varit, nöjer jag mig med att bedöma bara de bästa samt att önska alla läsare Ett Gott Nytt vinår 2018!

Blandad kompott med bubbel, fantastisk champagne, några vita, många fina röda, varav ett FYND från Priorat, och ett sött i december månads utsläppsprovning. Då det förekom en så stor mängd av bubbel (många på halv flaska) av tveksam karaktär och då Nyårsafton redan varit, nöjer jag mig med att bedöma bara de bästa.

Samt att önska alla läsare Ett Gott Nytt vinår 2018!

Mousserande viner

579014 Zonin Moscato Dolce NV, 7%, 110 g socker/l 5,95€/0,375l, 14p(+)

En halv flaska med ett sött och väldigt trevlig vin från det största familjeägda vinhuset i Italien, Zonin. Druvan är Muskat och doften påminner mycket om flädersaft! Lätt pärlande och med en pigg liten syra gör att det passar väl till en fruktig efterrätt, eller bara som det är. Gott och med mycket låg alkoholhalt. Prisvärt.

584194 Gratien & Meyer Crémant de Loire Brut NV, 12,5%, 12 g/l, 9,48€/0,375l, 15p(+)

Välgjort bubbel från Loiredalen gjort på Chenin Blanc, Cabernet Franc och Chardonnay. Första delen i namnet, Alfred Gratien, startade även produktion i Champagne, som framkommer längre ner i texten! Denna Crémant är ljust halmgul med en lätt doft av citrus och färsk gurka. Mycket torr, fin mousse och karaktärsfullt champagnedrivnen stil med fin balans. Utan tvekan ett bra bubbel som fått ligga 3 år på flaska då den andra bubbelgivande jäsnigen skedde. Bra och prisvärt.

586654 Domaine Fernand Engel Crémant d'Alsace Tradition Brut NV, 12%, 7 g/l, 9,98€/0,375l, 15p(+)

Ljust gul med en fin doft av aprikosmarmelad och grönt te. Gjort på Pinot Noir, Pinot Blanc och Chardonnay. Mycket torr, bra syra och mycket fin mousse. Fruktigt och tillgängligt med en lätt sötma i eftersmaken. Välgjort och balanserat. Prisvärt!

593564 Bailly Lapierre Crémant de Bourgogne Réserve Brut NV, 12%, 11 g/l, 10,95€/0,375l, 14,5p(-)

Återigen en Crémant, men nu från Bourgogne, gjord på Pinot Noir, Chardonnay, Gamay och Aligoté. Doftar vinbärsblad och krusbär. Torr, fin mousse och en bra uttalad frukt med en torr och ren eftersmak. Bra, men lite dyr.

540777 Gramona Imperial Gran Reserva Cava Brut 2012, 12%, 7 g/l, 29,49€, 16p(-)

En högklassig Cava gjord på Chardonnay, Macabeo och Xarel.Lo. Ljust halmgul med en uttrycksfull doft av lime och mandelmassa. Fin mousse, torr och karaktärsfull med en fruktig, balanserad syra. Alldeles utmärkt, men kostar som en bra Champagne, så ej prisvärd.

På tal om Champagne kommer här tre sycken av absolut högsta klass. De är dyra, med ändå (nästan) prisvärda. Prova när kreditkortet tillåter och något stort skall firas!

534497 Gosset Grand Blanc de Blanc Champagne Brut NV, 12%, 7 g/l, 69,00€, 18,5p(+)

Liten lektion; Detta är en Blanc de Blanc, vilket innebär 100% Chardonnay och betyder vitt på vit, alltså ett vitt vin gjord på enbart vita druvor. När en Champagne är gjord på mer än en druva (som kommer nedan) kallar man den en Cuvée. Om den är gjord på enbart blåa, eller svarta druvor (Pinot Noir, eller Pinot Meunier), kallas den Blanc de Noir, vitt av svart. Om man så låter skalen ligga med och ge färg åt vinet blir den en Rosé! Åter till denna förträffliga Champagne. Skimrande gyllene med mycket fint skummig mousse. Doftar förförande av briochebröd med inslag av mandelmassa och mogna päron. Intensivt anslag med en mycket fyllig mousse. Hög tydlig syra med invävd citrusfrukt. Härligt brödig och intensivt karaktärsfullt. En ypperlig Blanc de Blanc i klass med de absolut bästa, typ Salon.

503867 Alfred Gratien Millésimé Champagne Brut 2004, 12,5% 9 g/l, 69,00€, 19p(+)

Ett verkligt fint exempel på en Cuvée, gjord på alla tre tillåtna druvor i distriktet, nämligen Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier. Huset Gratien gör Champagne i klass med de absolut främsta, Bollinger och Krug. Detta är inget undantag. Bara det att man lagrar vinet under minst sju år under den andra jäsningen vittnar om klass. Vinet är vackert halmgult med små intensiva bubblor som bildar ett skum på ytan. Ljuvligt brödig, fruktig och gräddig doft. Mycket fyllig mousse och mer fruktcocktail i smaken än Gosset. Syra och frukt är i fantastisk balans och helheten är så fokuserad som man kan komma. Långt och alldeles underbart! En av de bästa jag druckit!

526187 Moët & Chandon Grand Vintage Rosé Champagne Brut 2008, 12%, 5 g/l, 70,54€, 18p(-)

Under de 165 år som gick mellan 1843 och 2008 har man från Moët endast levererat 71 årgångar av denna s.k. Grand Vintage. Druvsammansättningen är densamma som hos Gratien; Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier. Som en jämförelse kan nämnas att denna Rosé endast fått ligga sex till sju månader för att åstadkomma sina bubblor! Färgen är mörkt laxrosa, som en Tavel Rosé. Blyga toner av smultron, hallon och svartvinbärste. Fint anslag med stor och intensiv mousse. Koncentrerad och fokuserad syra och frukt med en lång och intensiv eftersmak med tydlig hallontong i avslutningen. Jag tror att detta fina vin skulle må bra av att lagras 5 år då dofterna - och smakerna - kommer att utvecklas. Riktigt fin roséchampagne, men dyr. De två vita ovan ger en större upplevelse, men denna rosé kan, som nämnts, utvecklas ytterligare med lagring.

Vita viner

502997 Waka Sauvignon Blanc 2017, 12,0%, 9,99€, 12p(+)

Denna Sauvignon Blanc från Marlborough, Nya Zeeland är blek i färgen. Doftar krusbär och en liten ton av nässlor. Lättsamt anslag, torrt och med hög syra. Hygglig druvtypisk frukt, rent och ganska trevligt. Inget stort vin, men fyller sin plats när det vankas räkor!

570177 Sugar Loaf Chardonnay 2016, 13,5%, 24,21€, 15p(+?)

Även denna Chardonnay kommer från Marlborough. Både jäsning och 11 månaders lagring har skett på fat av fransk ek. Resultatet är fint halmgult med en doft av rostad ek och aprikos. Lätt sötma i anslaget. Fruktigt med en ganska hög syra i bra balans, men lite väl tydlig markering av den rostade eken. Välgjort, men lite väl dyrt.

Sött vin

583184 d'Arenberg The Noble Botryotinia Fuckeliana 2015, 10,4%, 230 g socker/l, 15,90€/0,375 l, 16p(++)

Detta mycket söta vin med sitt ekivoka namn (som kommer från den tyske botanikern Karl Fuckel) är gjort på Semillion och Sauvignon Blanc, precis som i Sauternes. De odlas i Adeleide Hills i södra Australien som passar bra för odling av vita druvor. Färgen är djupt gyllene och doften intensiv från botrytis tillsammans med apelsinskal och ljusa plommon. Härligt anslag av aprikos med fin syra, balanserad sötma och lång eftersmak. Gott och väl prisvärt! Passar utmärkt till en Crème Brulée!

Röda viner

499537 Red House Cabernet Shiraz 2016, 13%, 10 g socker/l, 13,99€, 11p(--)

Denna dryck härstammar från Niagara Peninsula i Kanada. Ungt, ljust blålila med körsbärssaftig doft, lätt anslag, saftigt och med mycket restsötma. En obalanserad helhet som bör - nej, skall - undvikas! Ohemult pris!

446097 Apothic Inferno 2015, 16%, 4 g/l, 14,99€, 14p(+)

Detta infernaliska vin är gjort på en cocktail av Zinfandel, Merlot, Syrah, Petite Sirah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot samt Grenache och kommer till 96% från Lodi i Californien och resten från Washington State. Sin höga alkoholhalt har delvis erhållits från det faktum att vinet lagrats i 3 till 6 månader på ekfat som tidigare använts för lagring av amerikansk whisky! Märkligt och högst ovanligt! Resultatet är dock inte oävet. Mörkt och tätt till färgen. Doftar stort av choklad och kaffe tillsammans med en tydlig ton av whisky. Mycket fylligt anslag med toner av choklad och med en markant portvinskaraktär. Känns aning obalanserat, men intressant och väldigt uppseendeväckande. Avslutningen är lång och inslagen i mörk choklad. Passar inte alla, men kan passa till mycket starka ostar med fikonmarmelad.

466377 Blei 2014, 14%, 19,84€, 16p(+)

Vinet med det korta namnet är det första av en rad viner från det omtalade distriktet Priorat i Spanien. Gjord på Grenache, Carignan och Syrah. Dessa druvsorter får jäsa, var och en för sig, i stora franska ekfat och efter lagring, blandning och buteljering får de vila ett år på flaskan. Färgen är mörk, tät purpur. Dofte är tydlig med toner av körsbär och läder. Fint anslag med mycket höga tanniner, integrerad frukt som körsbär och plommon. Eftersmaken är lång och intensiv. Kan lagras några år och bör dekanteras i en timme. Detta, som de följande vinerna från Priorat, passar till mustiga kötträtter och är utmärkta till ostbrickan!

419347 Hérenca del Padrí 2014, 15%, 19,90€, 16p(+)

Druvblandningen är Syrah, Grenache Noir, Carignan, Merlot samt Cabernet Sauvignon. Medelålderna på vinstockarna är 30 år. Druvorna är handplockade och både jäsning och lagring sker på ekfat. Färgen är djupt purpurröd med en brådmognad ton. Doftar plommonkompott, ek och inslag av choklad. Bra anslag med tydlig fruktsötma och stringenta tanniner. Kraftfullt och intensivt. Bör absolut lagras 2-5 år och alltid dekanteras! Prisvärt!

408997 Roce de les Dotze Noray 2006, 14%, 19,90€, 17p(+++)

Här är druvorna Grenache, Cabernet Sauvignon, Samsó samt Syrah som växer ca 700 möh i byn La Morera de Montsant i Priorat. Druvorna plockas även här för hand och de kyls innan pressning och jäsning. Vinet får mogna 12 månader på fat av fransk ek samt 10 månader på ståltank. Därefter ytterligare nio år på flaska innan det saluförs. Resultatet är enastående! Mörkt blodrött med en härlig doft av plommon och läder. Fint anslag med kraftfulla tanniner och fokuserad frukt i fin balans. Klarar

lätt ytterligare lagring, om man kan vänta, men det är redan nu väldigt tilltagande! Dekanteras i en timme, minst! Ett veritabelt FYND! Skynda att fynda då det just före jul bara fanns 200 flaskor kvar!

474707 Niño Negri Sfursat Carlo Negri 2013, 15,5%, 34,71€, 17p(+)

Vinet kommer från Lombardiet i norra Italien och druvan är den i Piemonte så vanliga Nebbiolo, på vilken man även gör Barolo och Barbaresco. Efter skörd i september fick druvorna torka till januari 2014. Ungefär som en Amarone. Efter jäsning och kort lagring på ståltank fick vinet mogna på franska ekfat under 2 år. Färgen är fint purpurröd med mogen ton. Fint anslag av mogen frukt. Bra och stadiga tanniner i fin balans med frukten. Uttrycksfullt, välgjort och tilltagande med en lång och fruktig avslutning. Prisvärt!

406127 Kenwood Six Ridges Cabernet Sauvignon 2014, 14,5%, 29,89€, 17p(+)

Från Alexander Valley i Sonoma County, Californien kommer detta fina vin som fått mogna i 23 månader på ekfat, varav 25% var nya. Färgen är mörkt blårod och doften ungdomligt kartig med inslag av svarta vinbär, eukalyptus och pepprig choklad. Stort i anslaget med dova tanniner och mättad med omogen frukt som utvecklar sig och ger en väldigt behaglig helhet. Mycket bra och prisvärd! Behöver 3-8 år i vinskåpet för att öppna sig helt och skall alltid dekanteras!

498047 Famille Mayard Le Hurlevent Châteauneuf-du-Pape 2013, 14,5%, 34,50€, 17,5p(+)

Druvorna till detta vin, Grenache, Syrah och Cinsault, har fått jäsa på ståltankar och sedan mogna på ekfat i 12 månader. Vackert purpurrött med antydning till mognad. Stor doft av svarta bär, ekig peppar och mörk choklad. Höga tanniner med utvecklad frukt i fin balans. Packad med alkoholstinn frukt, lång och väldigt tydlig med massor av sydfransk karaktär! Mycket bra till vilt och andra kraftiga kötträtter. Prisvärt!

418287 Château Laforge Saint-Emilion Grand Cru 2014, 13,5%, 44,81€, 14p(-)

Leverantör av de följande 4 vinerna från Bordeaux är Château Teyssier som till Alko sålt fyra olika viner från Saint-Emilion Grand Cru gårdar, alla från det goda året 2014. Château Teyssier har i nuvarande konstellation bara funnits sedan 1994. Ägarna, familjen Maltus, förfogar idag över 50 ha vingårdar i framför allt Saint-Emilion. Det första - och billigaste - är gjort på Merlot och Cabernet Franc druvor som fått mogna 12 månader på ekfat och därefter 18 månader på flaska. Färgen är ung blårod purpur med en doft av läder, mörka bär och ektoner. Bra balanserat anslag med höga tanniner, fin frukt, men en stram och lite tunn avslutning. Klarar ytterligare 10 år i källaren och måste alltid dekanteras! För dyrt!

463327 Vieux Château Mazerat Saint-Emilion Grand Cru 2014, 13,5%, 109,38€, 16p(-)

Samma druvammansättning som vinet ovan, men här har vinet fått mogna under 15 månader på 80% nya ekfat, vilket i sammanhanget är mycket. Man har i Bordeaux valt att reducera andelen nya fat (speciellt med början 2016) för att erhålla mer frukt drivna viner med mindre andel sträva tanniner och därigenom göra vinerna tillgängliga tidigare. Vissa viner behöver idag upp till 20 års lagring innan de öppnar sig. Detta vin är ett sådant. Djup purpurrött med begynnande mognad. Läder, plommon och eukalyptus i doften. Lätt anslag med mycket höga tanniner, inbunden frukt och en stringent avslutning. Alla tecken på att en väldigt lång lagring erfordras! Man binder mycket pengar under många år utan att med säkerhet veta hur resultatet blir. Tveksam investering.

425947 Les Astéries Saint-Emilion Grand Cru 2014, 13,5%, 118,42€, 17p(-)

Samma druvor och samma andel nya ekfat, men här kommer vinerna från en 80 år gammal vingård som är en hektar stor, Les Astéries. Ungdomligt mörkt blårod. Blyg och inbunden doft av blyerts, läder och lite mynta. Smaken är även den inbunden av stenhårda tanniner och visar i nuvarande form en mycket ringa andel frukt. Tveksam utvecklingspotential, men den som lever om 20 år kan ju berätta!

425697 Le Dôme Saint-Emilion Grand Cru 2014, 13,5%, 140,06€, 18,5p(-)

Det fjärde och sista i raden av Saint-Emilion viner med Grand Cru status. Åter samma druvor, men här en större andel Cabernet Franc än Merlot. Tack vare mer Cabernet Franc är vinet inte så mörkt och tätt som de ovan. Doften är lite mer öppen och där hittar man blyertspenna, läder, svarta vinbär och körsbär omfamnat av fina ektoner. Vinet är tätt och slutet men med en positiv fruktighet och med större nyanser än sina kusiner. Mycket höga tanniner gör väntan även här lång. Minst 10 år och kanske 20. Bra, men väldigt dyrt!

Helsingfors, januari 2018.

Kim Björkwall

[Hantera poster](#)