

It's rosé-time!

Det er nu, at de skal frem, altså rosé-vinene! I alt for lang tid har vi måttet vente på det typiske rosévejr: blå himmel og +20 gr. C. Men forleden var det her, og nu bevæger vi os for alvor ind i sommermånederne.

Vore rosévine er kommet op fra de dybe kældre – friske, let krydrede og frugtrige – og fra det gode år 2004! Igen i år tilbyder vi to forskellige rosé'er – én fra **Chateau de Bonhoste** i Bordeaux og én fra **Domaine des Pradels** i Saint-Chinian (Sydfrankrig).

Begge vinene er meget flotte og afbalancerede mellem frugt og syre og kan begge bruges både som klassisk aperitif eller som ledsager til sommermaden. Og for at gøre det så nemt som muligt, er prisen sat til kun **45 kr. pr. flaske**. (det er da til at holde ud, når de er begge vurderet til 65-70 kr. under vore prøvesmagninger i foråret).



Men, det er også grill-tid!

De fleste steder har grillen været tændt for første gang i år, men det var heller ikke for tidligt! Og til grillmaden hører rigtige vine – nemlig vine fra det sydlige Frankrig, som med sin rigdom af smagsnuancer er de perfekte ledsagere til forskelligartet og godt krydret grillmad. Uden at overgå maden eller blive overgået af maden!

Vi kører derfor videre med vore super-populære Rhône-vine fra 40 kr./fl., men har også fået nye og meget spændende vine hjem fra hhv. **Côtes du Ventoux** og **Côtes du Luberon**. De nye vine indeholder de samme druesorter som Rhône-vinene, men har andre og lige så spændende smagsvarianter som disse. Læs om de nye vine nedenfor.

For dem som enten holder tidlig ferie eller blot vil være sikker på at have nok hjemme af både vore rosé- og grill-vine, kan vi opfordre dig til at komme forbi vinkælderen i løbet af juni måned.

Månedens vine!

I sommeren 2004 besøgte vi en meget stor og succesfuld vinproducent i Côtes du Luberon området, som ligger på "grænsen" mellem Provence og Rhône. Der er varmt og tørt dernede og kun Luberon bjergkædens grønne bevoksning giver kølighed og lidt fugtighed til området. Vinproducenten, **Cellier de Marrenon**, er områdets mest dominerende producent og producerer en række vine, hvor blandt der både er enkle og helt billige vine til supermarkederne, men også

fremragende kvalitetsvine til specialhandlen. Og det er kvalitetsvinene vi har kastet vores kærlighed på, og nu kan præsentere første import af i Danmark!



Vue op mod det "skallede bjerg" Mont Ventoux

Som ovenfor nævnt, producerer og sælger Cellier de Marrenon vine både fra Côtes du Ventoux og Côtes du Luberon. Vinene fra Côtes du Ventoux kommer fra de varme skråninger på og omkring det kendte "Tour de France-bjerg" Mont Ventoux, hvor manganen en ambitiøs cykelrytter er gået kold.

Bjerget er med sin skallede og majestætiske tinde i vest, med til at danne foralperne. Netop den karakteristiske jordbund og de særligt mikroklimatiske forhold gør Ventoux-vinene interessante, fordi de ikke bare er som de andre gode vine på de samme druesorter. De er sig selv!

Åben vinsmagning!

Vi er nu ved at afslutte forårets række af **åbne vinsmagninger** med den sidste smagning før sommerferien.

Sommer-rosé'erne står klar, men derudover er der mulighed for at smage nogle af de øvrige nye vine, vi har fået hjem. Der er enkelte ledige pladser tilbage.

Torsdag d. 9. juni 2005 kl. 19.30 – ca. 22.30

Smagningen er **gratis** – og uforpligtende!

Ring – senest 2 dage forinden smagningen – på **4025 4475** eller send mail: info@cavalcade.dk og tilmeld dig/jer.

Bemærk, at nye smage-datoer (og evt. ændringer heraf) vil blive publiceret på forsiden på www.cavalcade.dk

Côtes du Ventoux overgik til egen appellation i 1973, efter at talentfulde vinbønder i årevis havde stridt for at få hævet kvaliteten. Siden da er det gået stærkt og området strækker sig over 6.500 ha. Fordelt med 80% rødvine, 15% rosévine og 5% hvidvine.

Vi starter med at tage 2 forskellige Côtes du Ventoux-vine hjem: Den første er: **Orca II**, den mystiske vin, som kommer i dens 2. udgave (deraf romertal II) fra årgangen 2003. Den er lavet på meget gamle druestokke (80% Grenache og 20% Syrah) og til sidst lagret 11 mdr. på træfade.

Den er meget kraftig, tangerende til det dystre i sin struktur, direkte og ubønhørlig i sin fylde, så den er som skabt til kraftige kød- og grillretter.

Den smager ikke som noget du kender, men blandt de kunder, der holder af kraftig, gedigen vin – er den i stil med de bedre italienske vine, eller en fransk ny-stils prestigevin. Vinen indeholder **15% alkohol**, hvilket er noget af et særsyn. Prisen? – ja, et fund til prisen: **65 kr./fl.**



Typiske franske hustage i Côtes du Luberon.

Den anden er **Saint-Auspice** fra årgang 2003. Vinen her er lavet på 60% Syrah og 40% Grenache, hvilket afspejles i det høje frugtindhold i vinen. Den strutter af moden frugt, bær og nødde-præg, og har en stringent struktur, som er populær hos de kunder, som drister sig til at drikke oversøiske vine! Her er svaret på jeres bønner om en fyldig, meget frugtrig og afbalanceret vin med masser af **europæiske** smagsnuancer. Vinen er ikke fadlagret, og vil kunne gemmes i op til ca. 4-5 år fra i dag. Prisen er **53 kr./fl.**

Men vi fortsætter – for vi har nu også vine fra Côtes du Luberon, der ligger lidt sydligere end Côtes du Ventoux. Selvom området producerer 55% rødvine, 25% rosévine og kun 20% hvidvine, har vi fokuseret på 2 af de herligste hvidvine, vi længe har smagt.

Den ene af de friske hvidvine er **Connivence**, som er fremstillet på 80% Chardonnay og 20% Viognier-druer. Disse to druesorter matcher hinanden godt i denne vin og giver en fornem, frisk og tør vin, der passer perfekt til fiske- og skaldyrsretter samt som frokostvin. Nuancerne er blomst, abrikos og fersken kombineret med grapefrugt og citron, smukt balanceret mellem syre og frugt. Vinen er smukt udstyret med enkel og trendy etiket, og koster kun **48 kr./fl.**

Den fjerde og sidste vin, vi omtaler i denne omgang er ligeledes en Côtes du Luberon hvidvin, **Grand Luberon**, hvor basisvinen er lavet på hele 5 forskellige druesorter: 57% Grenache Blanc, 26% Vermentino, 11% Rousanne, 3% Marsanne samt 3% Clairette. Vinen er fadlagret på nye franske egefade i 9 mdr. og bærer naturligt et pikant og karakteristisk præg heraf. Den er fyldt med modne bær, tropisk frugt og så afsluttes den med en snert fadpræg, der gør den velegnet som vin til noget kraftigere forretter, supper mv. Vinen vil kunne gemmes i endnu 2-3 år og koster **58 kr./fl.**

Vinsmagning a la carte!

Står du overfor at skulle planlægge efterårets/vinterens aktiviteter i enten firmaet, foreningen eller klubben, kunne en vinsmagning være et godt og spændende alternativ at prøve.

Vi stiller gerne op til en vinsmagning, hvor vi smager et bredt udvalg af vore vine og præsenterer historien bag distrikterne, druerne og vinene. Det er som regel hyggeligt og lærerigt!

En smagning kan både finde sted hos jer eller – med begrænset deltagelse – i vinkælderen hos os.

Prisniveauet starter ved 70 kr./deltager.



Videresendelse tilladt!

Synes du at dette nyhedsbrev var værd at læse? Så send det videre til nogle af dine gode venner, som også interesserer sig for god vin!

Husk, det er nemt for alle at abonnere på nyhedsbrevet. De skal blot gå ind på hjemmesiden www.cavalcade.dk og melde sig til.



Sønderborgvej 3 J, 8600 Silkeborg
Tlf.: 4025 4475 - Fax: 8682 2645
Mail: info@cavalcade.dk - Web: www.cavalcade.dk