

## 2005 – og godt igang!

Her, stadig på tærsklen til det nye år, er det interessant at fundere over hvad dette nye år vil bringe af spændende muligheder for Cavalcade Vine. Vi har for nyligt passeret vore to første leveår og har siden begyndelsen haft en god og kontrolleret udvikling af forretningen – helt i tråd med vore oprindelige forventninger.

Siden begyndelsen er forretningen bygget op på "høj kvalitet til en fornuftig pris", hvilket også vil være det bærende element fremover. At vi til stadighed har vine af høj kvalitet, får vi løbende testet – både af kunder og af uvildige vinjournalister.

Dette års første udgave af nyhedsbrevet vil derfor omhandle begrebet kvalitet i flere af artiklerne.

## Anmeldelse: Månedens vin!

En af vore allerførste leverandører var kooperativet **Cave des Vignerons Rohegude** i Côtes du Rhône, som nu også er blevet vores største leverandør af gode, smagfulde vine. Forretningen ledes af den legendariske og dygtige direktør Veyrunes, som glimrer år efter år med at hente adskillige priser og medaljer hjem fra de mest prestigefyldte, franske konkurrencer. At man som producent kan vinde en medalje i ny og næ er der intet bemærkelsesværdigt i, men at man høster adskillige medaljer hvert år – på de samme vine – er en præstation af de sjældnere. I Rohegude er man mester i at skabe den samme høje kvalitet – år efter år.



Men nyskabelse skal der jo også til, så Mr. Veyrunes begyndte i 2003 at lave en ny, spændende vin "**Influences Rhodanniennes**" (ja, et lidt vanskeligt navn), som vi blot kalder Cuvée Influences!

Vinen har nogle af de samme karaktertræk som vores tidligere topsællert, Dr. Barbe havde, og indeholder selvfølgelig også både **Syrah-** og **Grenache-druen**. Men herudover har man "dristet" sig til at tilsætte lidt **Carignan**-drue, som netop i 2003 giver en lidt brændt, tør og moden bouquet. Det betyder, at det er en vin som er ganske krydret og frugtrig, med toner af lakrids og tobak. En flot vin med mange, herlige smagsnuancer som en god Rhône-vin skal indeholde!

At der er tilsat Carignan-drue i denne vin viser, at druesorten langsomt er ved at blive taget til nåde igen. Tidligere var det en af hoveddruerne i området, men den blev fortrængt af de frembrusende Syrah- og Grenache-druer, som opfattes som blødere og mere

frugtrige. Ofte søger producenter tilbage til rødderne, og det er det som man i Rohegude har præsteret med denne vin. Vi kan i øvrigt konstatere, at flere andre Rhône-folk begynder at gøre de samme "øvelser" med nogle af de gamle, lokale druesorter.

Cuvée Influences er taget hjem i endnu et parti med forventet hjemkomst i uge 6, og koster **45,00 kr./fl.**

## Pressen skriver stadig...!

Siden sidst har vi haft nogle af vore nyere vine sendt ind til vinjournalister, som seriøst vurderer og kommenterer vinene. 5 ud af 6 stjerner blev det til!!!

### Vieux Chateau Champs de Mars, Côtes de Castillon, 2001:

"Côtes de Castillon er nabo til det mere kendte Saint-Emilion og er ikke sjældent et bedre køb. Vinene kan være svære at skelne fra hinanden og ofte har de samme bønder parceller i begge appellationer. Dette slot regnes for at være blandt de bedste i distriktet. Det producerer lækker rødvin med fyldig og flot bouquet og "saftig" smag. Til bøffer, okse- og flæskesteg. Ikke blandt distriktets billigste, men bedste.", Midtjyllands Avis



### Domaine Michel Deschamps, Monthélie, Tradition, 2002:

"Ofte er Monthélie blandt de bedste rødvinsskøb i Bourgogne, hvis man også skal skele til prisen. God Bourgogne er dyr, og at man kan få en vin i denne kvalitet under 100 kr. må siges at være lidt af en sensation. Ærlig, gedigen Pinot Noir. Kræver mad, f.eks. stegt fjerkræ, lam eller oksekød. Kan gemmes mindst fem år endnu og vil blive endnu mere elegant med alderen.", Midtjyllands Avis



### Champagne de Meric, Grande Reserve Sous Bois, 1. cru:

"Meric er et lidt kendt, men meget respekteret champagnehus blandt de små. Familien har lavet champagne siden 1843, og fremstillingen foregår næsten udelukkende ved håndkraft. Denne luksus-cuvée består af 80% Pinot Noir, 15% Chardonnay og 5% Pinot Meunier. Halvdelen af vinen har lagret på træfade. Boblerne er bittesmå og meget bløde. Et sikkert kendetegn på en topkvalitet med tilstrækkelig lagring. Rig og kompleks. Ikke bare til aperitif og fyldige fiskeretter, men også dejlig til lette kødretter for eksempel med kalv.", Midtjyllands Avis



Med respekt for vores leverandører, er vi faktisk lidt stolte over de flotte placeringer og kan kun anbefale dig selv at smage vinene!

## Høstrapporter 2004!

For nyligt begyndte de første høstrapporter for 2004 at komme ind. Da det jo er på et meget tidligt tidspunkt efter høsten, skal man altid tage forudsigelserne med et gran salt. Men vi drister os alligevel til at fortælle lidt fra hhv. Côtes du Rhône og Bordeaux:

**Côtes du Rhône (syd):** "Rødvinene er harmoniske, med en kraftig farve og runde og bløde tanniner (garvesyre). God duft af bær. Hvidvinene er meget friske og aromatiske, rosévinene bløde og runde. Der er god balance mellem frugt og tanniner, som lover godt

for lagringspotentialet. Maj, juni og juli var meget varme og tørre måneder, hvilket jo ikke er unormalt for området, men regn i starten af august gav nok kølighed og vand til, at druerne kunne opnå fuld modenhed. Høsten startede 6. september for de tidligst modnende marker og varede til 2. uge af oktober. Det lave høstudbytte gav druer med stor koncentration af smag, sukker og garvesyre." (Kilde: Sopexa)



**Bordeaux:** "Vinhøsten begyndte d. 8. september for de grønne druer og d. 23 september var det tid til at plukke de blå. Først i slutningen af oktober var alle druer høstet, inklusive de søde vine. Høstperioden er nogenlunde identisk med årgangene 2000, 2001 og 2002. Høsten er stor, dvs. man forventer op mod 7 mio. hl. Kun den del af høsten, som går op til 50 hl./ha bliver at finde på markedet. Produktionen herudover blokeres indtil videre for salg, aht. til prisdannelsen på markedet.

September var en smuk og varm måned med gennemsnitstemperaturer på ca. 19 gr., ligesom det var solrigt og varmt med kolde nætter. Det har fremmet dannelsen af aromatiske druer og dannelsen af de naturlige farvestoffer i de blå druers skal. Sauvignon og Semillon er aromatiske og friske med fin syre og god harmoni. Merlot har en smuk, kraftig farve og forholdet mellem syre, farve, tanniner og sukker er perfekt. Cabernet Sauvignon er moden med stor aromatisk potentiale og harmonisk garvesyre." (Kilde: Sopexa)

Meget snart får vi de første udgaver af hvidvine og rosévine hjem fra årgang 2004, som vi vil prøvesmage under vore åbne vinsmagninger i foråret. Tilmeld dig en af vore kommende smagninger og smag selv!

## Sådan udvælger vi!

Vort sortiment af vine omfatter p.t. vine fra vort "hovedområde" Côtes du Rhône samt Bordeaux, Bourgogne, Cahors, Champagne mv. og vi kan i dag tilbyde et fuldt vinsortiment til såvel gaver, fester og almindeligt forbrug. Du vil således kunne købe både velkomstvne (dvs. mousserende), hvide- og røde vine samt dessertvine hos Cavalcade Vine.

Der er hos os ingen ambitioner om, at skulle konkurrere på prisen med supermarkeder, grænsekiosker og andet godtfolk, men vi vil fortsat sikre, at vi har den bedste kvalitet til prisen. Det bekræftes af både vore kunder og ved tjek på nettets utal af hjemmesider.

Vi vil hellere sælge lidt billigere end de etablerede vinforretninger og skabe en høj omsætningshastighed – og dermed få mulighed for at få flere forskellige vine hjem.

Desuden følger vi løbende vore producenters "rangorden" på det internationale vinmarked, ved kontinuer-

ligt at læse opdaterede evalueringer af deres vine i magasiner, årbøger mv. Og i den forbindelse kan vi forsikre jer om, at vore nuværende producenter fortsat hører til i den absolutte top, for så vidt angår kvalitet til en fornuftig pris. Og det gælder både vinene til dagligt forbrug, som vinene til langtidslagring.

I 2005 vil vi fortsat udbygge sortimentet ved at finde nye områder, hvor vi mener at vi kan få den fornødne kvalitet. Vi vil bla. gøre noget mere ved Bourgogne og Rhône, ligesom vi fortsat evaluerer det sydfranske Côtes du Luberon samt de dygtige hvidvinsfolk i Østrig!



## Vinsmagninger!

I efteråret 04 skrev vi om vore lukkede vinsmagninger, som for os er en vigtig aktivitet for at udbrede kendskabet til vores forretning.

En lukket vinsmagning kan foregå i vinkælderen hos os, eller ude hos jer selv! Vi udvælger et godt udsnit af vore vine, og præsenterer og smager dem gennem ca. 3 timer for jer. Indtil nu har vi med fornøjelse afholdt mange vinsmagninger for firmaer, klubber, foreninger, familier osv. og hver gang får alle en god oplevelse. Vi lægger vægt på vinviden, historier og god smag. Prisen herfor udregnes på basis af tidspunkt, smagesortiment og antal deltagere, men den er særdeles konkurrencedygtig – sammenlignet med andres!

Hvis du har en idé med en lukket vinsmagning, så kontakt os for nærmere aftale. Æt kan vi garantere: det bliver sjovt og hyggeligt!

Derudover lægger vi nu op til forårets **åbne vinsmagninger**, som afholdes i vinkælderen på Sønderborgvej 3J i Silkeborg. Her skal **sommerens rosé 2005** bl.a. vælges!

Smagningerne bliver afholdt på følgende dage:

**Søndag d. 6. marts 2004 kl. 14.30 – ca. 17.30**

**Onsdag d. 13. april 2004 kl. 19.30 – ca. 22.30**

Du kan tilmelde dig/jer selv nu (samt evt. jeres gode venner), ved at skrive på [info@cavalcade.dk](mailto:info@cavalcade.dk) eller ringe på 40 25 44 75.