

## Udsigt til en god jul!

Netop i disse dage bugner dagspressen med forudsigelser og analyser om udsigten til endnu en jul med rekordhandel i landets butikker.

Forudsigelserne går hovedsageligt på, at danskerne efterspørger mere luksus i gaverne og højere kvalitet i de mad- og drikkevarer som vi sætter til livs i de kommende uger.

Som leverandør af ægte livskvalitet på flaske, men stadig til fornuftige priser, tror vi også på at den tilstundende højtid vil medføre et mere kvalitetsbetonet forbrug end hidtil. Men det er vi jo i sagens natur helt tilfredse med!

Selvom året 2005 endnu ikke er helt forbi endnu, kan vi med tilfredshed konstatere, at vi indtil nu har haft et godt år. Derfor kvitterer vi med at tage en række utroligt spændende vine hjem til bl.a. julehandlen. Så kan du nemlig give bedre vine som gave eller selv nyde en bedre flaske vin til den – efterhånden – ombejlede danske julemad.

Senere i nærværende nyhedsbrev vil du kunne læse om vore nye vine og ligeledes læse, hvornår du kan smage dem og købe dem.

Også i år **holder vi åben vinkælder på bestemte dage**. Men mere herom senere – og hold også godt øje med forsiden på hjemmesiden, som altid vil være opdateret.

### Åbne vinsmagninger!

Vi fortsætter rækken af vinterens **åbne vinsmagninger**.

Skulle du have lyst til at smage vore nyeste vine, de nyeste årgange og nogle prøvevine, foregår det på følgende datoer:

**Onsdag d. 30. november 2005 (alt optaget)**

**Søndag d. 11. december 2005 kl. 14.30 – 17.30**

Deltagelse er **gratis** – og uforpligtende!

Ring – senest 2 dage forinden smagningen – på **4025 4475** eller send mail: [info@cavalcade.dk](mailto: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](http://www.cavalcade.dk)

## Mange, nye vine på vej!

I slutningen af 2004 hjemtog vi vine fra to forskellige Bourgogne-producenter i hhv. Monthélie og Maranges-distrikterne. Helt bevidst havde vi valgt to mindre og knapt så kendte distrikter, som netop glimrer ved en meget **høj kvalitet, fantastisk smag** – og ikke mindst – **bemærkelsesværdigt lave priser** som selv danske vinjournalister var forbløffede over! At man kunne få god, fyldig Bourgogne til under 100 kr. er et særsyn i det danske vinmarked. Og her taler vi ikke om Bourgogner i supermarkedskvalitet!

Igen i år får familierne Michel **Deschamps fra Monthélie** og Maurice **Charleux i Maranges** lov til at levere deres fremragende vine til vores kunder. Vi har endog tilladt os at udvide sortimentet, så der nu kan

leveres to forskellige hvide Bourgogner og hele fem forskellige røde Bourgogner.

Udover disse to Bourgogne-producenter, vil også noget af det ypperste fra Rhône-dalen være repræsenteret i sortimentet. Sidste år startede vi samarbejdet med en af de absolutte topproducenter i Gigondas, **Chateau du Trignon**, som selv i det vanskelige år 2002 leverede en stribe meget flotte vine.

Denne årgang er for længst udsolgt, men for nylig er årgang 2003 blevet frigivet til salg. Også herfra hjemtager vi en række meget spændende og autentiske vine, som vil matche enhver stegt and, gås eller flæskesteg incl. diverse sødt tilbehør!

Søstergården i Chateauneuf-du-Pape, **Domaine de Senechoux**, vil også være repræsenteret med deres prisbelønnede røde Chateauneuf.

Det er næsten overflødig at nævne, at disse vine har den samlede vinpresses bevågenhed og derfor er der altid noget ekstra for producenten at leve op til. Og det gør de så – hvert år – på disse to gårde. Det er lige fra de (selv-)kritiske franske vinmagasiner til Robert Parker, som giver høje karakterer og kommentarer på disse vine.



Så er der mange nye vine på hylderne!

Heldigvis får flere og flere kunder smag for flere af vore vine, hvilket så afføder behov for endnu lidt bredde i sortimentet. Blandt andet er vore **Côtes du Ventoux**-vine blevet rigtig populære og er blevet et spændende smagsalternativ til Côtes du Rhône-vinene. Selvom begge distrikter stort set anvender de samme druer, er der ofte stor forskel på stilen, nuancerne og strukturen i vinene.

Derfor har vi i al beskedenhed indledt et nyt samarbejde med en mere af Côtes du Ventoux' førende vinproducenter, **Domaine Champ Long**, der om nogen kan lave smagfuld vin til en fornuftig pris. I 2005 har den unge generation taget over og har lanceret en række nye smagsvarianter, hvoraf vi lægger ud med at tage to hjem..

Domaine Champ Long er en typisk familieejet gård, hvor man i flere generationer slidsomt har arbejdet sig op til det høje niveau, som man er på i dag. Vi kan glæde os over at Jean-Christophe's bedstefar valgte at fælde abrikos-træerne og i stedet plante vinstokke på de kuperede marker for over 60 år siden!

Vend!

## Uddrag af de nye vine...

Maurice Charleux, Bourgogne, rød	kr. 60,00
Maurice Charleux, Maranges, hvid	kr. 82,00
Maurice Charleux, Maranges, rød	kr. 86,00
Maurice Charleux, Maranges 1.cru, rød	kr. 98,00
Michel Deschamps, Monthélie, hvid	kr. 88,00
Michel Deschamps, Monthélie, rød	kr. 88,00
Michel Deschamps, Monthélie 1.cru, rød	kr. 110,00
Chateau du Trignon, Sablet, rød	kr. 80,00
Chateau du Trignon, Rasteau, rød	kr. 80,00
Chateau du Trignon, Gigondas, rød	kr. 96,00
Dom. De Senechoux, Chateauneuf, rød	kr. 118,00
Domaine Champ Long, VdP Vaucluse	kr. 40,00
Domaine Champ Long, Speciale, rød	kr. 56,00

Se mere under Prisliste på hjemmesiden!

## Cavalcade Vine – vinder igen!

I sommeren 2005 blev vi opfordret til at indsende vine til bedømmelse i vinårbogen, **Oldenburgs Vinguide 2006**. Bogen udgives op til julehandlen og omfatter ikke mindre end 1600 forskellige vinbedømmelser for vine på det danske marked.

Vi havde udvalgt nogle af vore gode, gedigne og populære vine, hvis priser ikke oversteg 60 kr. Vi var godt klar over at konkurrencen er streng i disse prisklasser, men "hvo intet vover – intet vinder".

For nyligt udkom bogen så. Tja, vi havde indsendt 6 vine til bedømmelse og vandt 2 absolutte førstepladser i hver sin kategori...



Så er årets høst lagt til lagring!

Den ene kategori omfatter **Rødvine 40-50 kr.** og her blev **Domaine des Pradels**, Saint-Chinian, 2003 udvalgt som ét af årets "bedste køb". En rigtig flot bedømmelse for en vin til 50 kr. Meeen, det har den jo prøvet før i sommer, da Danske Dagblade gav den 6 stjerner ud af 6 mulige!

Den anden kategori omfatter **Rosévine under 50 kr.** og her blev vores herlige **Chateau de Bonhoste**, Bordeaux, 2004 udvalgt som ét af årets "bedste køb". Ligeledes med en flot anmeldelse til at pudse glorien med! Og for lige at sætte kronen på værket blev vores

krydrede rosé fra Domaine des Pradels også bedømt flot i bogen. De resterende vine fik også flotte anmeldelser med på vejen.

Så, i betragtning af at vi kun havde sendt 6 af vores billigste vine ind, vandt vi altså 2 førstepladser. Med klædelig, jysk beskedenhed må vi sige, at det "vel ikke er så ringe endda"!

## Årets julegaver fra Cavalcade!

Vi bliver ofte udfordret på det evigt gældende tema: vin som gave? For skal man følge "trenden" og købe brugskunst mv. til sine medarbejdere eller skal man købe det traditionelle: en gedigen gave med gode vine?

Nu er vi jo nok ikke de rigtige at spørge, men vi vil da gerne svare!

Ret så ofte hører vi om medarbejdere og forretningsforbindelser, som har fået en brugskunstgenstand forærende. Modtagerne er kommet i et dilemma, fordi vedkommende faktisk ikke kan lide brugskunstgaven og som det første forsøger han at få gaven byttet. Det er bare ikke nemt i dagens detailmarked med manglende byttemærke, bon mv. (eller f.eks. et flot logo på gaven!). I mange tilfælde bliver gaven stillet væk eller i bedste fald givet væk til et kært familiemedlem!

God vin kan 95% af landets befolkning lide, så derfor vil vi naturligvis gerne slå et slag for at vingaver altid er populære. De bliver hverken gemt væk (kun hvis det kan gøre dem bedre!), forsøgt byttet eller foræret til et familiemedlem.

Dejlige vingaver vil altid blive nydt med tanke på den gode giver!

Kig inde på hjemmesiden og se vort udvalg af pæne og indholdsrige vingaver.

## Åbningstider jul & nytår 2005

Lørdag d. 10. dec. 05 fra kl. 11.00 – 14.00

Lørdag d. 17. dec. 05 fra kl. 10.00 – 12.00

Fredag d. 23. dec. 05 fra kl. 10.00 – 16.00

Fredag d. 30. dec. 05 fra kl. 15.00 – 18.00

I åbningstiden har vi altid en flaske åben, som du kan smage.

Står du og mangler vin udenfor ovennævnte tidspunkter, ringer du til 4025 4475!