

## National opvarmning!

Det kunne være titlen på en artikel om danske vinproducenters salige forventninger til den globale opvarmnings positive indvirkning på deres hårdt prøvede vinmarker.

Det er det nu ikke, men lad os blot nøjes med at konstatere, at antallet af danske vinproducenter stiger støt og er nu langt over 1000 af slagsen – dog er der kun nogle hundreder, der lykkes med at lave så meget, at de sælger af det.

Indimellem bliver vi "udsat" for danske vine og – indrømmet – der er lovende elementer imellem! Men prisen taget i betragtning, er der langt mellem en godt produceret dansk rødvin på fad og f.eks. en super-Gigondas.

Men, kvaliteten højnes i takt med forbedrede metoder, indhøstede erfaringer og det lidt varmere vejr, så hvem ved, det kan være at vi en dag kan tilbyde vine fra Côtes de Bavehøj eller tilsvarende.

Under alle omstændigheder er vi klar til en opvarmet sommersæson med flydende ledsagere til årstidens friske grøntsager og bær.



I nærværende nyhedsbrev kigger vi nærmere på nye temaer samt andre spændende nyheder:

- Endnu flere nye vine...!
- Åben sommer-vinsmagning!
- Nye udmærkelser!
- Sommerkassen 2007!
- Firmaets efterårsplanlægning!
- Sommeråbningstider!

## Endnu flere nye vine!

At vi har en forkærlighed for Côtes du Rhône er vist ikke nogen hemmelighed. Derfor har vi også stadig det største udbud af vine derfra. Der er vine for enhver pengepung og smagsstil – fra 42 kr. for den lette,

krydrede Secret de Campane til vores nye Chateaneuf du Pape fra Domaine Duclaux til 135 kr.

Gennem de sidste 3 år har vi med stor fornøjelse importeret de rustikke og utroligt velsmagende vine fra Chateau du Trignon i Gigondas. Vingården som gennem generationer har haft samme ejerfamilie og som i 1992 blev reddet af en hjemvendt efterkommer.

Men det er slut nu, i det vingården for nyligt er blevet solgt til det omfattende vindynasti, Famille Jerome Quiot i Chateaneuf du Pape.

## Åben sommer vinsmagning

Idet vi nærmer os sommerferien med raske skridt, betyder det også, at forårets sidste vinsmagning bliver afholdt

**Torsdag d. 7. juni 2007 fra 19.30 – ca. 22.30**

Tag din vininteresserede kollega, familiemedlem eller nabo under armen og kom til næste smagning

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/er.

Overtagelsen af de ca. 60 ha. eftertragtet jord har fundet sted og de nye ejere har nu sat kursen for en vingård mere – udover de 5-6 vingårde, som de i forvejen ejer.

Det bliver spændende at følge med i, hvad overtagelsen kommer til at betyde for vinenes stil og smag, men mon ikke man forsøger at fastholde Chateau de Trignon's høje anseelse og kvalitet på mindst det nuværende niveau, og så langsomt sætte sit eget præg på produktionen i de kommende høstår.

For nyligt blev Gigondas årgang 2005 frigivet og vi havde fornøjelsen at prøvesmage den under ProWein i marts. Det blev en næsten mageløs oplevelse, som nødvendigvis betød, at vi nu har taget den samt 3 andre vine hjem fra de nye ejere. Lad os kort præsentere:

**1. Chateau du Trignon, Gigondas, 05:** Utrolig rustik og balanceret vin med fantastisk frugt og tilpas syre, som gør at den kan nydes nu, men blive endnu bedre ved nogle års lagring. Typiske præg af peber og lakrids i både duft og smag. Meget lang og behagelig eftersmag. Gemmevin i endnu 3-5 år.  
Pris: **108,00 kr.** (ca. 20% under markedsprisen)

**2. Domaine Duclaux, Chateaneuf du Pape, 04:** Flot og varm vin, med en meget bred nuancepalette. Kompleks vin med lang eftersmag og typiske Rhône-præg. Lækker duft af "terroir" og modne bær. Gemmevin i endnu 3-5 år.  
Pris: **135,00 kr.** (ca. 25% under markedsprisen)

**3. Chateau du Trignon, Tradition, Rhône, 05:** Det er første gang, at vi har denne vin hjemme, men hold op for en positiv overraskelse! Høstårets varme efter-sommer har sat sit dejlige præg på modenheden og dens dybe smag af krydderi og "terroir". En usædvanlig flot vin til nydelse nu og de næste par år.  
Pris: **56,00 kr.**

**4. Chateau du Trignon, Sablet, Rhône, 06** – hvid: Det vil være uhørt for nogle, at man kan pakke så meget smag ind i en hvidvin! Altså ikke noget med en hvidvin, som bare skal overstås. Vinen rummer en utrolig fed og cremet smag, med komplekse præg af de 3 druesorter som er anvendt til fremstillingen. Det er en vin, som skal have gode, kraftige retter at spille op ad.  
Pris: **78,00 kr.**



Vi må skynde os at sige, at vi ikke har uanede mængder hjemme af disse vine. Men står du og mangler noget nyt og spændende til gæstemiddagen, er her nogle ret så gode bud på vine som man vil tale om!

## Nye udmærkelser!

*Guld! Rochegude! Guld! Rochgude! Guld! Rochegude!*  
Ja, så gjorde han det igen, - vores perfektionistiske vin-mager på **Cave Rochegude** i **Côtes du Rhône**, monsieur Veyrunes!

Igen i år var det nogle af mange kunders favoritter,

- **Reserve de Cassius, 06** (58 kr.)
- **Influences Rhodanniennes, 06** (47 kr.)

(blandt venner kaldet "Influenza-vinen"), som nu så længe vi kan huske, har fået Guldmedalje på den prestigefyldte vinudstilling i Paris.



Det er ganske enkelt imponerende, at han hvert år laver det nummer! Alle vinproducenter kan få medalje i ny og næ og for forskellige vine, men Veyrunes, han **gør det hvert år for på de samme vine!**

De gode 2005-vine er næsten udsolgt, men 2006 vinene er klar til salg nu og glæd dig: de er fantastiske!

## Sommerkassen 2007!

Snart står den rigtige sommer for døren, og så skal der god vin til fornuftige priser på bordet! Så igen i år har vi **Sommerkassen**, lige til at tage med i bagagerummet. Sommerkassen indeholder 6 flasker bragende god vin, og består af:

- 2 fl. pikant, fyldig hvidvin 2006
- 2 fl. krydret, frugtrig rosévin 2006
- 2 fl. kraftig, krydret rødvin 2005/06

**Påskepris: 310,00 kr./kasse** ved afhentning.

Betragt Sommerkassen som en prøvekasse, så du får smagt nogle af vore nye, gode vine!

## Firmaets efterårsplanlægning!

Vi vil jo så gerne fortælle omverdenen om vore dejlige vine, enkle koncept og absolut rimelige priser!

Derfor er vi også altid parate til at afholde en informativ og sjov vinsmagning for dig og dine kolleger mv. Så bidrag til udbredelsen af Cavalcade Vine'ne, ved at bringe os ind i planlægningen af efterårets aktiviteter i dit firma, klub eller anden kreds af vininteresserede!

## Sommeråbningstider!

Vi holder

**lørdagsåbent d. 23. juni og 30. juni 2007  
fra kl. 12.00 – 15.00.**

Her vil du kunne smage nogle af vore nye vine og købe sommerens bedste vine med hjem.

Normalt har vi ingen faste åbningstider, men har åbent "når vi er hjemme"! Men for din egen skyld: ring lige i forvejen, så du kan være sikker på betjening!