

Normalt er januar og februar nogle lidt stille måneder for den danske vinbranche, hvor "Familien Danmark" hygger sig inden dørene og restituerer sig ovenpå juleræsset. Sådan har det ikke været for os i år!

For vi har været begunstiget af indtil flere – meget flotte – anmeldelser af vore vine. Kulminationen i denne omgang kom, da Danske Dagblades vinskribent, som repræsenterer en mængde danske regionalaviser, anmeldte vores **Domaine de Pierredon, 2006, Côtes du Rhône**. Den fik det højeste opnåelige karakter: 6 stjerner ud af 6 mulige!

Længere nede i nyhedsbrevet kan du læse mere om den fremragende vin.

Snart skal vi deltage i årets professionelle indspark – den store ProWein fagmesse i Düsseldorf. Og den kommer I til at høre mere om i de kommende nyhedsbreve.

I efteråret 2007 fik vi så mange nye vine hjem, at vi ikke rigtigt nåede at beskrive dem alle her. Det vil vi råde bod på ved at tage fat i et par af de nye producenter i denne udgave af nyhedsbrevet.

Du kan således læse om:

- Stjernevinen over dem alle!
- Kunst og vin!
- Chateaufeuf på toppen!
- Prisstigninger på vej!
- Ny BIB bulderbasse!



## Stjernevinen over dem alle!

Da vi fandt vinproducenten **Cave d'Estezargues** [d'æstesarg'] i sommeren 2007, var vi godt klar over at vi havde fat i "noget stort" – nemlig stor smag!

Efter en prøvesmagning hos producenten, købte vi en række prøvewine med hjem, som skulle testes af vore kræsne kunder på nogle af efterårets smagninger. Det blev en god oplevelse, for hver gang vi havde en af de udvalgte vine på programmet, blev den rost til skyerne. Vinene fra Estezargues er mørke, ekstremt fyldige og godt krydrede – med tydelige præg af oprindelsessted: Côtes du Rhône – når det er bedst. Det er jo det vore kunder vil ha'!

Den ene af vinene – **Domaine de Pierredon, 2006** – blev så anmeldt af Danske Dagblade og resultatet blev offentliggjort d. 27. jan. 08:

### "Bundærlig vin

Smækker up-front-frugtig og med fuld fart på sine mange moderne dyder. Kontant struktur, men tanninerne (de venlige syrer, red.) er flot modne, frugten velproportioneret og syren saftig. En enkel, ukompliceret og bundærlig vin med en tårnhøj giv-mig-et-glas-mere-faktor. Sådan skal en CdR skrues sammen!"



Pris: 55,00 kr./fl.

Vi har tømt producentens lager af CdR-udgaven fra 2006 og det er solgt. Men fortvivl nu ikke!

For det er lykkedes os at få fat i et parti af dens storebror, **Villages-udgaven** af samme vin. Den er endnu fyldigere, rustikt kompleks og – hold godt fast – har en pris på **58,00 kr./fl.**

Det er ganske enkelt vildt, at man kan få en vin i den kvalitet til denne pris! Det er vin på højde med de berømte Orca-vine, blot fra et andet område – og en anden pris!

**Et godt råd:** skynd dig og reservere nogle kasser – disse vine bliver der også rift om!

## Åben vinsmagning

Vi fortsætter vore åbne vinsmagninger og inviterer til uformel smagning af et udvalg fra sortimentet samt nogle nye prøvewine.

**Torsdag d. 24. april 2008 fra 19.30 – ca. 22.30**

Så tag din vininteresserede nabo, familiemedlem eller kollega under armen og smag dig igennem vinkældernes lune og hyggelige indre!

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.

## Kunst og vin!

At lave god vin er kunst. Og at kunst og vin hører sammen, er de fleste godt klar over. Bla. nydes vin ofte i forbindelse med kunst-ferniseringer! Og måske nydes kunsten også bedre under påvirkning af et godt glas vin?

Vi har ved flere lejligheder sponsoreret kunstudstillinger – primært i Silkeborg – gennem vine til ferniseringen mv. Det gør vi igen nu!

Vi har nemlig fornøjelsen af at sponsorere Billedkunstsamrådet i Silkeborg Kommune's årlige **Silkeborg-udstilling, som afholdes i perioden 15 - 30. marts 08 på Kulturspinderiet** ved Papirfabrikken i Silkeborg.

Kig ind forbi i perioden og bliv inspireret og/eller provokeret af lovende kunstnere!

## Chateauneuf på toppen!

Gennem de sidste ca. 1½ år har vi arbejdet sammen med det særdeles velestimerede Chateauneuf-hus, **Famille Quiot**, som i al beskedenhed har drevet forretning siden 1748! Årsagen til starten på samarbejdet var egentlig, at Famille Quiot i 2006 købte "vores" hidtidige Gigondas-producent, Chateau du Trignon.

Sidenhen har vi fået etableret gode relationer, som bl.a. blev understreget ved besøget på deres hovedkontor - et ualmindeligt, smukt renoveret herresæde - inde midt i byen Chateauneuf, i sommeren 2007.



**Famille Quiot** råder i dag over 4 vingårde i hhv. Côtes du Rhône og Provence, og har eksport til hele verden. De lægger mange kræfter i produktudvikling, ligesom de løbende tilkøber mere jord, når mulighederne opstår. Bla. er vi for nyligt blevet præsenteret for en Vacqueyras med udgangspunkt i Chateau du Trignon, som jo oprindeligt har markedsført Gigondags, Sablet, Rasteau og almindelig Rhône-vin. Men det er kun et udtryk for hvor dynamisk vinverdenen er; man kan aldrig vide alt, før noget nyt er sket!

På Chateauneuf-siden har vi fået mulighed for at importere og sælge den ene af deres top-cuvé'er, nemlig Domaine Duclaux fra det herregode år 2004. Det er en klassiker blandt Chateauneuf, og rummer alt det vi så godt kan lide ved en fin Chateauneuf.

**Domaine Duclaux, 2004** har en typisk, men let "stald-duft" – af terroir, modne bær og tilsat lidt kælder! Det er disse dufte, som karakteriserer en god CdP. Farven er

dyb mørkerød og signalerer styrke og intensitet. Den har en flot, særdeles fyldig og ganske krydret smag med et væld af krydrede smagsnuancer, som bliver ved med at rulle hen over ganen. Vinen bør absolut nydes til god mad og vil skabe glæde og lyst til et glas mere, for rigtige nydere af god Chateauneuf.

Prisen er bestemt også overkommelig – i forhold til det kraftigt stigende prisniveau for disse Cru-vin fra Rhône, nemlig **140 kr./fl.**

## Prisstigninger på vej!

Som følge af fransk vins afsætningskrise på verdensmarkedet, har mange vinbønder holdt sig tilbage med de tidligere – ofte næsten automatiske - prisstigninger.

Vi har faktisk producenter, som gennem 3-4 år har holdt prisen nede, hvor det så har været transportomkostningerne heroppe, som er steget betragteligt.

Men i takt med at afsætningskrisen nu har nået bunden og fransk vin igen er på vej op – om end langsomt – har vi over en bred front modtaget meddelelser om, at man nødvendigvis må lade priserne stige lidt.

Det er ikke meget vi taler om, men ofte **ca. 5-10%** på de nye prislister for 2008.

Vi kan så kun opfordre dig til at købe dine vine nu, og dermed udsætte prisstigningerne mest muligt. En ting er sikkert: vi lader ikke priserne stige, før det er absolut nødvendigt. – og de vine vi har på lager sælges naturligvis til de nuværende priser – så længe lager haves.

## Ny BIB bulderbasse!

Vi har fået en helt ny 5 liters bag-in-box hjem – fra **Cave d'Estezargues**. Den er meget fyldig, med masser af terroir og har saft og kraft til både god, dansk mad, såvel som et glas – bare sådan mellem venner.

Vinen indeholder 14% alkohol og bærer AOC Côtes du Rhône klassifikationen. Prisen er helt tilnærmelig: **220 kr./stk. for 5 liter = 7 flasker vine = ca 31,50 kr./fl.**

Vi har netop fået friske forsyninger og er klar til lade dig blive overrasket over den fremragende kvalitet!

*Åbningstider: "Når vi er hjemme"!*



Sønderborgvej 3 J, 8600 Silkeborg  
Tlf.: 4025 4475 - Fax: 8682 2645  
Mail: [info@cavalcade.dk](mailto:info@cavalcade.dk) - Web: [www.cavalcade.dk](http://www.cavalcade.dk)