

Tour de France - 2008!

Årets besøgsrejse blev en rigtig Tour de France - med fokus på såvel nogle af de spændende, små vinområder, som biodynamiske vinproducenter.

Ved afrejsen medio juli var vejret herhjemme ikke helt nået op i sommeromdrejninger, så vi kørte efter tørvej, hvilket lykkedes at få ude i Normandiet, hvor jo nogle af Frankrigs kendteste oste kommer fra, f.eks. Brie og Camembert. Men også den dejlige "æblebrændevin" **Calvados** (ikke at forveksle med den frygtelige æblesnaps!) laves i dette skønne område. Calvados laves på næsten samme måde som Cognac, men har et tydeligt præg af pikant æblesmag.

Senere gik turen ned nord om Bordeaux, gennem Cognac, St. Emilion og ned til Sud-Ouest (syd-vest på fransk), hvor vi slog os ned for at besøge de små områder **Cahors, Fronton og Gaillac**, som hver især laver nogle helt atypiske vine i forhold til resten af Frankrig. Her bruges druer med mærkelige navne og man fristes næsten til at sige, at disse områder er med til at fastholde den store variabilitet som karakteriserer fransk og meget europæisk vinproduktion (ift. oversøiske lande). Smagsmæssigt er der meget store forskelle mellem vinene fra Fronton og f.eks. Rhône, men man bruger heller ikke kendte druer som Grenache, Syrah, Mourvedre m.fl.

Vi fandt nogle meget spændende vinmagere, som hver især har sin historie og baggrund, og som stikker hovedet op over mængden af de gennemsnitlige producenter.



Så er vi på marked i det centrale Frankrig – et virkeligt spisekammer!

Senere kørte vi lidt nordøst – op til Languedoc-området, hvor vi bla. besøgte nogle interessante producenter i **Faugeres- og Saint-Chinian-området**, for til slut at vende næsen "hjemad" – mod **Rhône** – som efterhånden er blevet den foretrukne stambase i Frankrig. Her er de "rigtige" vine, de lækre råvarer og et næsten altid fantastisk vejr!

Bilen blev godt læsset med prøvevine undervejs – både af konventionel som biodynamisk herkomst – som vi nu

skal i gang med at smage på, hen over det næste års tid.

I nærværende nyhedsbrev vil vi præsentere nogle af de nye vine samt fortælle andre spændende historier om:

- Stjerne drysset fortsat!
- Åben vinsmagning d. 25.09.08!
- Vidste du...?
- Efterårskassen – 325,- kr.
- Nye vine på vej i efteråret 2008!

Stjerne drysset fortsat...

Gennem de seneste måneder har vi igen haft en håndfuld vine sendt til test og vinjournalisterne er heldigvis enige med alle jer kunder om, at vi kun sælger gode vine! For atter kan vi notere en sand regn af stjerner ned over vore herlige vine.

Domaine Maby, Variations, Côtes du Rhône, hvid, 2007, 56 kr./fl.

Herlig udadvendt og åbenhjertigt frugtig næse af hvid fersken, abrikos og lakrids. Den fine 2007-årgang manifesterer sig her i en supersaftig syre og masser af personlighed i den letbitte eftersmag af en velproportioneret frugtig tyngde. Yderst vellavet vin!



Domaine Gres St. Vincent, Côtes du Rhône Sinargues, rød, 2006, 62 kr./fl.

Saftspændt og ekspresiv og dog alvorsfuld og maskulin Rhône-vin efter klassisk forbillede. Frugten er sund og perfekt modnet, men vinen drives af sin tætte struktur og det understøttes fornemt af en let flygtig næse af kirsebærsten, urter og flint. Nyd den ved 16 grader.



Domaine Maby, La Fermade, Lirac (Rhône), rød, 2006, 68 kr./fl.

Fast og veltrimmet krabat med en kontant tannisk struktur til at holde den ungdommelige frugtighed spændstig og fuld af fart. Næsen er herligt Lirac-typisk med en mineralsk, blækagtig lakrids og et nydeligt integreret røget element fra sin tid på træ. Hold de 14,5% i ave med en lav serveringstemperatur.



Men også magasinet **Penge & Privatøkonomi** har fået øje på vores vine! I juliudgaven er vores **Domaine de Périllièrre, Côtes du Rhône Villages, 2005, rød, 62,00 kr.** anmeldt og fik meget smukke roser med på vejen:

Blød og komplet

"Årgang 2005 er en af de største årgange i mands minde for de fleste kontinentale rødvine, og der er

derfor et stort marked at handle i. Sådan er det også for de sydfranske vine fra Rhône, hvor denne Côtes du Rhône Villages kommer fra. Domaine de Perilliere hedder vinen, der er kendetegnet ved at være en særdeles blød og imødekommende vin, der ikke behøver yderligere lagring, men er klar til at blive drukket nu."

"Fin vin med toner af kompot og marmelade"

"En komplet vin med lang eftersmag"

"Vin med toner af figner og rosiner. God koncentration"

Vinen blev vurderet op til 150 kr./fl. - ift. normalprisen 62,00 kr.!

Vi har stadig en rest på lager, så vær hurtig efter "først til mølle"...

Åben vinsmagning

En ny sæson "truer" og vore åbne vinsmagninger begynder igen. Vi inviterer til uformel smagning af et udvalg fra sortimentet samt nogle nye prøvevine.

Torsdag d. 25.09.2008 fra 19.30 – ca. 22.30

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

Deltagelse er **gratis** – og uforpligtende!

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

Vidste du...?

...at Côtes du Rhône (Rhône) som vinregion fortsætter sin imponerende udvikling - både herhjemme som i udlandet?

Rhône dækker nu ca. 79.000 ha og har ca. 6000 vinproducenter. Rhône er dermed det **næststørste vinområde i Frankrig**.

Fordelingen af Rhône-vine er p.t.: Rødvin: 88% - Rosévin: 8% - Hvidvin: 4% ud af en produktion på 42 mio. flasker!

Rhône er nu på andenpladsen som leverandør af fransk rødvin på det amerikanske marked, ligesom Rhône indtager førstepladsen på det engelske marked, med 40% af eksporterede franske vine.

Eksporten fra Rhône til Danmark er i perioden 2004-07 steget med 13% og **Danmark ligger nu på en 7. plads** som aftager af Rhône vine - på samme niveau som Tyskland, som jo er betydeligt større.

Hvorfor ses denne udvikling? Simpelthen fordi at man som forbruger får en høj kvalitet til fornuftige priser. Det er jo det som vi holder af!



Et lille kig på markedets fiskebod – min. 30 forskellige slags fisk!

Efterårskassen – kr. 325,-

Kom i efterårsstemning og prøv nogle af vore nye vine ved at købe Efterårskassen. Kassen rummer 6 flasker supergod vin, og består af:

- 2 fl. pikant, frugtrig **hvidvin** 2007
- 1 fl. skøn, let krydret **rosévin** 2007
- 3 fl. kraftig, rustik **rødvin** 2005/06

Alt dette får du for kun: 325,00 kr./kasse.

Nye vine på vej i efteråret 08!

Glæd dig til:

- ✓ BIO-vine fra Rhône (skønne, mega-sunde vine!)
- ✓ "New style"-vine fra Côtes du Rhône
- ✓ Nye Toro-vine fra Spanien ... + meget mere!

Åbningstider: "Når vi er hjemme"!