

**1 x 2016 Touraine Sauvignon – Pierre-Olivier Bonhomme, Les Montils**

Pierre-Olivier har 10 hektar vingård fördelat mellan Touraine och Cheverny i centrala Loiredalen. Han började göra vin för ca 10 år sedan, då tillsammans med en annan vinmakare från området, Thierry Puzelat. Sedan 2014 är dock Pierre-O ensam ansvarig för denna egendom då Thierry har sitt eget att ta hand om. Han jobbar med gamla kloner och druvsorter som man sällan hittar nu förtiden såsom Pineau d'aunis, Romorantin och Menu Pineau.

Sin Sauvignon Blanc skördar han något senare än vanligtvis i området för att göra ett vin med mer mogen frukt som snarare än det gröna, omogna som man ofta kan hitta i Sauvignon. Dessutom används bara naturlig jäst för att få ett uttryck som avspeglar den specifika terroir som hittas i just dessa vingårdar.

**Jord:** Flinta, lera, kalksten, sand

**Druva:** Sauvignon Blanc

**Appellation:** AOC Touraine

**Ålder på rankorna:** 10-30 år

**Vinifiering:** Direkt press innan jäsning sedan lagring i 5 månader på ståltank och 500-liters fat

**Stil:** Flörtig, frisk med flintig mineralitet och gulmogen frukt.

**Passar bra till:** Sushi eller annan japansk mat men också väldigt gott för sig själv i solen.

**1 x 2016 Chasselas Quintessence – Les Vignes des Paradis, Ballaison**

Sluttande mot franska sidan av Genève sjön i området Savoie hittar vi Dominique Lucas vingårdar. Han blev förälskad i detta alplandskap under en cykelsemester och flyttade så småningom hit. Det var inte bara det vackra landskapet som lockade, han tyckte också att potentialen i områdets terroir var fantastisk och valde att plantera Chasselas, Chardonnay och även lite Savagnin, Pinot Gris och Sauvignon Blanc. Han jobbar biodynamiskt i vingården och lagrar sina viner bland annat på hemmagjorda betongkärl i olika former.

Förutom att han gör vin i detta, ett av Frankrikes minsta vindistrikt, har han också 2 hektar familjeegendom i Pommard, Bourgogne.

**Jord:** Gul mörk, granit, silex, kalksten

**Druva:** Chasselas

**Appellation:** AOC Crépy

**Ålder på rankorna:** 9 år

**Vinifiering:** Direktpress, därefter långsam jäsning på både betonggägg och gamla fat. Vinet får ligga 10 månader på sin jästfällning innan buteljering

**Stil:** Mineraldrivet med rondör och kropp. Vit fruktighet med aningens bitterhet och lakto-toner.

**Passar bra till:** Alpostar, quiche och ljust kött med gräddiga inslag.

**1 x 2016 Stettener Riesling Gipskueper – Weingut Jochen Beurer, Kernen-Stetten**

Jochen tog över sin pappas vingårdar runt 1997. På den tiden såldes druvorna iväg till det lokala kooperativet innan Jochen bestämde sig för att buteljera vin under familjen namn.

Hans 10 hektar har brukats biodynamiskt sedan 2008 och då hade han redan konverterat till ekologiskt odling för fem år sedan. Riesling är den regerande druvan i Jochens vingårdar och man hittar lika mycket energi i hans viner som man gör i honom själv. Faktum är faktiskt att han var BMX-proffs som ung..

**Jord:** Lera med hög kalkhalt

**Druva:** Riesling

**Appellation:** Württemberg

**Ålder på rankorna:** 20-30 år

**Vinifiering:** Direktpress före jäsning och sedan lagrad i 12 månader på ståltank

**Stil:** Druvtypisk doft med bra frukt, blommighet och knivskarp syra. Tydlig mineralitet och krutighet.

**Passar bra med:** Vårens första sparris, både grönt och vit.

### **1 x 2016 Rosé Trocken** – Andi Knauss, Strümpelbach

Andi hade precis avslutat sina vinmakarstudier och efter en kort praktikperiod på en vingård i Österrike tog han över egendomen i Strümpelbach. Totalt har han 18 olika små vinmarker i det kulliga landskapet runt floden Rems. Andi är väldigt precis och noggrann i sitt arbete och jobbar naturligt i vingården. Minimalt eller inget svavel och bara den naturliga jästen – en ovanlighet för att vara Tyskland.

**Jord:** Kalksten, mägerl

**Druva:** 1/3 Trollinger, 1/3 Spätburgunder, 1/3 Pinot Noir

**Appellation:** Württemberg

**Ålder på rankorna:** 5-20 år

**Vinifiering:** Tre timmars maceration innan press och jäsning. Sedan lagring 6 månader på ståltank.

**Stil:** Ren, frisk och mineraldriven med röda bär och lätt vegetala toner.

**Passar bra med:** Som aperitif, fräscha sallader med sommarens primörer.

### **1 x 2015 Clos des Carteries** – Christian Venier, Cheverny

Christian är tredje generationen i familjen Venier som tagit över ansvaret för familjeegendomen. 1995 då han startade fanns 2 hektar som nu succesivt har utökats till totalt 6 hektar runt om i Cheverny i Loiredalen.

Innan vinodlarkarriären tog fart spenderade han 15 år som fåraherde, ett yrke som tog honom både till Spanien och Nya Zeeland.

Christian är lite av en doldis så till vida att han aldrig svarar i telefon (om han ens har någon) eller mail så att få kontakt med denne man är inget man riktigt kan räkna med. När det kommer till hans viner är dock betydligt mer passionerad.

**Jord:** Lera, kalksten, sand, Silex

**Druva:** 70% Gamay 30% Pinot Noir

**Appellation:** AOC Cheverny

**Ålder på rankorna:** 10-15 år

**Vinifiering:** De hela klasarna får macerera under 20 dagar i öppna jäskar följt av försiktig pressning. Därefter jäser vinet vidare några dagar innan det får vila på ståltank i 6 månader.

**Stil:** Lätt, flörtigt och bärigt med välbalanserad, läskande syra.

**Passar bra med:** Grillad kyckling eller fläsk. Serveras gärna lätt kyld.

### **1 x 2016 Tout Bu or not Tout Bu** – Domaine du Possible, Lansac

Loïc Roure studerade till sommelier i slutet av 90-talet och var helt inne på att öppna restaurang och vinbar i Paris. Efter att han gjort praktik hos en vinmakare i Loire stod det dock helt klart för honom att det var vinodling och vinmakning han ville hålla på med.

Han flyttade tillbaka till sitt ursprung, Rhône, och fortsatte där att göra praktik hos en rad kända vinmakare innan han startade sitt eget 2003.

Idag har 8,5 hektar vingård runt om i Roussillon, alltid på jakt efter ny spännande mark att odla på.

Han själv älskar att dricka viner med frisk syra och mjuka tanniner, något han strävar efter att uppfylla i hans egna viner, det varma sydfranska klimatet till trots.

**Jord:** Granit, skiffer

**Druva:** 70% grenache noir, 30% mourvedre

**Appellation:** AOC Côtes du Roussillon Villages

**Ålder på rankorna:** 15 till 50 år

**Vinifiering:** Hela klasar får jäsa i öppna kar där skalhatten trycks ner för fot. Sedan får vinet vila på ståltank och gamla 500-liters fat innan buteljering i April 2017.

**Stil:** Sötfruktigt och örtigt med mjuka tanniner.

**Passar bra med:** Sommarens grillkvällar