

1 x 2016 Charavari – *Domaine du Possible, Lansac*

Loïc Roure har tidigare arbetat som sommelier på den legendariska vinbaren L'Angevin i Paris och hade fokus på att öppna sitt egna ställe - men efter att ha gjort praktik hos en vinmakare ändrades fokus, och det stod klart för honom att det var vin han ville göra.

Efter att ha gjort praktik hos en rad kända producenter så startade han sin egen domän 2003 i Latour de France, Roussillon och idag har han 8,5 hektar runt om i Roussillon.

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: Gneiss, grå skiffer

Druva: Carignan Noir

Appellation: AOC Côte du Roussillon Village

Ålder på rankorna: 52-102 år

Vinifiering: Vinklasarna har fått jäsa i öppna kar med lätt pigeage till fots, pressat efter 2 veckors maceration. Vinet har fått vila på både ståltank och gamla 500-liters ekfat fram tills det buteljerades i april 2017.

Stil: Ett vin med lager-på-lager känsla, mineralitet och mogen frukt

Passar bra till: Kyckling med ungsrostade grönsaker, kryddig tomatsoppa, fetare korvar

1 x 2016 Montesecondo - *Montesecondo, San Cascino Val de Pesa*

I början av 1970-talet planterade Silvio Messana's pappa de vinrankor som idag finns på gården. Silvio bodde i New York där han försökte försörja sig som musiker, men jobbade parallellt som vinförsäljare. Varje år åkte han till sina föräldrars gård för att dricka vin och att njuta av landskapet.

Druvorna såldes länge till det lokala kooperativet, men när Silvios mamma blev sjuk valde han att flytta hem och ta över egendomen och börja göra eget vin. Det stod klart för honom redan från början att han ville göra vin utan tillsatser och blickade mot Frankrike och Piemonte för att få inspiration och hjälp.

Han gjorde sin första cuvée 2000 och började arbeta biodynamiskt 2006.

Idag har han 17 hektar fördelade runt om i Chianti Classico och Vergano.

Druva: Sangiovese

Appellation: IGT

Ålder på rankorna: 4-15 år

Vinifiering: Druvklasarna avstjälkas och får sedan macerera i sex dagar med skalen innan druvorna pressas och läggs på ståltank. Vinet buteljerades efter 7 månader.

Stil: Pigg och elegant vin med inslag av röda bär och härlig fräschör.

Passar bra till: Pizza, lasagne, pecorino ost, salami. Serveras med fördel lätt kyld.

1 x 2017 Saltamartí– *Els Vinyerons, Sant Martí Sarroca*

Els Vinyerons är ett samarbete mellan Alex Ruiz och Amos Baneres som startade 2014. Amos har sadlat om från att tidigare ha varit apotekare och gör även stilla viner under sitt eget namn. Alex gör cava i en familjeägd domän.

De har 10 hektar fördelade på olika vingårdar där de jobbar helt naturligt från vingård till flaska.

Saltamartí betyder gräshoppa på spanska, en insekt som är viktig för ekosystemet i Penedés.

Jord: Sand för Temparnillo, Lera för Grenache

Druva: 90% Ull de Llebre (Temparnillo) 10% Garnatxa (Grenache)

Appellation: DO Penedés

Ålder på rankorna: 10-80 år

Vinifiering: Klasarna avstjälkas och får sedan jäsa i öppna kar med skalen i två veckor. Därefter pressas vinet försiktigt och får ligga på ståltank i fem månader.

Vinet blandas sedan med 10% av vin från 2016 årgång som legat på gamla 300 liters franska ekfat.

Stil: Generös på paletten med en fin tanninstruktur och välbalanserad syra.

Passar bra med: Lamm eller nötkött med potatisgratäng, BBQ-ribs.

1 x 2015 Chat fou – Éric Texier, Charnay

I sitt tidigare liv jobbade Éric som kärntekniker och gillade att dricka vin tillsammans med sin fru Laurence. Efter att ha druckit sig igenom de stora producenterna, och även de mindre producenterna förstod Éric att det var vin han ville göra.

Han gjorde praktik hos vinmakare i Bourgogne följt av att studera till oenologi i Bordeaux. Efter att ha gått klart skolan 1995 flyttade Éric och familjen till Charnay, södra delen av Beaujolais. Samma år buteljerade han sina första flaskor, och 1998 slutade han sitt dagsjobb och började göra vin på heltid i Rhône.

Idag har Éric 7,5 hektar utspritt över Rhône. Även hans son Martin gör vin under eget namn i Rhône och hjälper sin pappa i vingårdarna.

Jord: Lera, kalksten, kvarts ovanpå granit

Druva: Grenache

Appellation: Côtes du Rhône

Ålder på rankorna: 10 år

Vinifiering: Hela klasar som har fått påbörja sin jäsning i öppna kar i fyra dagar innan de pressats och sedan lagts på betongtank. Vinet buteljerar efter 14 månader.

Stil: Tydlig bärighet som är lite rundare i stilen med jordiga inslag och finkorniga tanniner.

Passar bra med: Rödbetsbiffar, lammkebab, lax med rotfrukter.

1 x 2016 Vin Rouge – Clos du Tue Bouef, Les Montils

Thierry och Jean-Marie Puzelat's Clos du Tue Bouef går att datera ända tillbaka till 1500-talet då denna familjeägda domän omnämns.

Bröderna tog över 1994 och konverterade till ekologiskt 1996 och har idag totalt 8 hektar som är utspridda i Touraine och Cheverny.

2016 var ett år då vårfrosten slog hårt till i Loire, som lösning valde Thierry och Jean-Marie att köpa druvor från sin vän Remi Dufraire i Brouilly, Beaujolais. I detta vin kommer 50 % av druvorna från Remi Dufraires marker.

Jord: 50 % från lera och silex ovanpå blois krita, 50 % granit med spår av vulkanisk jordmån och sand

Druva: Gamay

Appellation: vdF

Ålder på rankorna: 10-20 år

Vinifiering: Hela klasar som påbörjar jäsningen macération carbonique den första veckan, sedan fortsätter jäsningen en vecka i öppna kärl. Försiktig pigagé under den sista veckan, därefter pressas vinet och får ligga sex månader på 600L gamla ekfat.

Stil: Lätt och lekfullt men intensivt fruktig med fräsch, läskande syra.

Passar bra med: Röding med potatis, grillad kyckling med sallad eller precis som den är. Serveras gärna väl kyld.

1 x 2016 Syrah – Domaine Miquettes, Saint Joseph

Efter att ha jobbat på olika vingårdar runt om i Rhône valde Paul Estève och Chrystelle Vareille 2003 att slå rot i Saint Joseph där de skaffade 3,5 hektar mark där de förutom vingård även har en mindre farm med olika djur.

De har sedan start arbetat ekologiskt, men började 2008 arbeta naturligt i både vingård vinkällare.

Jord: Sand, granit och mica-skiffer

Druva: Syrah

Appellation: vdF

Ålder på rankorna: 13 år

Vinifiering: Avstjälkade druvklasar jäser tre veckor i öppna kar innan pressning och sedan sex månaders lagring på ståltank innan buteljering.

Stil: Expressiv aromatik av örter och mörka bär med välintegrerade tanniner och fräschör.

Passar bra med: Nöt eller lamm med örter och feta tillbehör, boeuf bourguignon.