

Frankofil fredag

Ok, jeg innrømmer det. Jeg elsker fransk vin, mat, kultur, folket, landet Frankrike. Noen synes fransk vin er sær og overpriset, maten for artistisk og ekstravagant, kulturen snobbete, folket arrogant og landet uinteressant. Nei og nei, sier jeg. Særhet, snobberi, ekstravaganse og arroganse er det ikke. Det hele kan kokes ned til ett ord, nemlig integritet! Så i den anledning er det kun franske viner som prøves i dag. Vine er følgende: Château La Reyne Le Prestige. Knallbra fatlagret rødvin på den vanligvis så barske Malbec-druen som her har nok moden fruktighet til å gjøre den tiltrekkende. Beaujolais L'Ancien og Côte de Brouilly. Begge flotte tradisjonelle fatlagrede Beaujolais-viner signert Jean-Paul Brun, vinbonden som ønsker å lage vinene sine som for hundre år siden. Sancerre la Moussiére, arketypisk Sancerre fra Mellot-familien, som har holdt det gående siden 1613. Til slutt en virkelig godbit i en superpangang i Bordeaux, nemlig Château Maleschasse. Snart er det mai måned. Sevja stiger og sol og varme er på vei. Er det noen sak å være blid?



Mads Endresen - mads.endresen@ta.no

vin &

Nr 61897 Château La Reyne Le Prestige 2012 kr 147,60

Château La Reyne, Cahors, Frankrike (Kragersø, Notodden, Porsgrunn, Skien og Stathelle)

Rødvin. Druer: Malbec. Fatmodnet. Alkohol: 13 prosent Sukker: 2 g/l Syre: 5,1 g/l Svært dyp blårød, nesten sort. Heflig duft av pepper, krekling, blekk, kaffe, tobakk og lær. Fyldig, tett og strukturert skogsbæraktig smak med trøkk og nok fruktkonsentrasjon. Fast, men ikke for barsk ettersmak som sitter lenge i munnen.

Passer til: Grillet eller stekt storfe og småfe, heftige gryteretter eller hygge. Temperatur: 18 grader.

Konklusjon: Knakende god rødvin som gir deg valuta for pengene! Drikkeklar, kan lagres opptil 5 år.



Nr 50771 Jean-Paul Brun Beaujolais L'Ancien 2014 kr 169,90

Jean-Paul Brun, Beaujolais, Frankrike (Bestillingsutvalget)

Rødvin. Druer: Organisk dyrket Gamay fra mer enn 45 år gamle vinstokker. Dels modnet i brukte burgunderfat, dels i betongtank. Alkohol: 12 prosent Sukker: 2 g/l Syre: 4,9 g/l Relativt transparent rødilla. Innsmiggende aroma av bringebær og blåbær, pepper, urter og roser. Ytterst delikat slank og lett, leskende og saftig god tranebæraktig smak. Lang forfriskende nyansert ettersmak.



Nr 50769 Jean-Paul Brun Côte de Brouilly 2014 kr 199,90

Jean-Paul Brun, Beaujolais, Frankrike (Bestillingsutvalget)

Rødvin. Druer: Gamay fra 50 år gamle vinstokker. Modnet i brukte burgunderfat. Alkohol: 12,5 prosent Sukker: 0,5 g/l Syre: 4,9 g/l Relativt transparent blårød. Steinbra aroma av pepper, skyggekirsebær og knust granittisk gneis. Middels fyldig strukturert og mørk skogsbæraktig smak. Lang temmelig fast ettersmak.

Passer til: Begge passer som hånd i hanske til lyst kjøtt og fisk, men sitter godt til et godt stykke rødt kjøtt også, kylling-salat, spekemat eller hygge. Temperatur: 14-15 grader.

Konklusjon: Nydelige tradisjonelle Beaujolais-viner, men jeg holder en knapp på den lettere og rimeligere Beaujolais L'Ancien under mottoet «Less is more»! Drikkeklare, holder i minst 5 år.



Nr 43275 La Moussiére Sancerre 2014 kr 236,90

Alphonse Mellot, Sancerre. Loire, Frankrike (Porsgrunn og Skien)

Hvitvin. Druer: Biodynamisk dyrket Sauvignon Blanc. Modnet på bunnfall i 7 til 8 måneder for å oppnå mer aromarikdom, smaksdybde og kremete struktur.

Alkohol: 13 prosent Sukker: 1 g/l Syre: 6,4 g/l Blank medium dyp strågul. Forfriskende aroma av fersk nesle, lime, blomstervanilje og kalkmineraler. Slank og elegant superfrisk sitrussitrende og litt kremet smak. Lang oppkvikkende ettersmak.

Passer til: Chevresalat, vårens friske asparges, sushi, maki, soppomelett, rød fisk i smørsaus, blåskjell, reker eller hygge. Temperatur: 10 grader.

Konklusjon: Ikke verdens billigste Sancerre, men her mangler det intet på kvaliteten. Drikkeklar, kan lagres opptil 2 år.



Nr 37028 Château Maleschasse 2010 kr 261,70

Château Maleschasse. Haut-Médoc, Bordeaux, Frankrike (Bestillingsutvalget)

Rødvin. Druer: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot fra ca. 35 år gamle vinstokker. Fatmodnet. Alkohol: 14 prosent Sukker: 1 g/l Syre: 4,9 g/l Dyp rød medm urstein kant. Typeriktig Cabernet-dominert duft av solbær og bjørnebær, animalske toner av svett lær, pluss tobakk og seder. Middels fylde, rimelig klassisk tørr og stram smak med pent avstemt fruktkonsentrasjon. Lang ettersmak med myke tanniner og integrert alkohol.

Passer til: Grillet og stekt småfe og storfe, and, Camembert, Brie eller hygge. Temperatur: 16 grader.

Konklusjon: Flott Haut-Médoc fra topppangang. Meget bra kjøp! Drikkeklar, kan lagres opptil 7 år.

