

Vin

Geir Salvesen



Geir Salvesen er Aftenpostens vinekspert. Han gir deg tips om hva slags vin som passer til maten. Send din mening eller spørsmål om vin til geir.salvesen@aftenposten.no

Det har virkelig hendt noe godt med de gamle traverne fra Loire. Nå kan du få vårfølelsen i glasset. Og kompleksitet attåt.

Smaken av vår i glasset



De bærer et bud om våren, vinene fra Sancerre. Prieurs versjon har smaksmuskler i tillegg.

Det var en gang i tiden man kunne regne med at de Sauvignon Blanc-baserte vinene fra Sancerre og Pouilly smakte nokså enkelt. Spilte på noen få, behagelige strenger, bare. Streif av stikkelsbær, litt konvaller på duft, om man var heldig. Ellers solbær, solbærbusk, gress, nesle. Og hvis man var riktig heldig: En intens duft av hannkattskvett i løpetiden. Den som henger i 14 dager langs dørkarmen.

Sånn er det ikke nå lenger, og takk for det. En liten verden av smaker og veldig mye mer kompleksitet har vi fått nå. Hvordan og hvorfor? Si det. Vinmakerne må ha blitt flinkere til å ta vare på sine mikroklimaer og sitt terroir.

Så er vi også godt hjulpet av to interessante årganger. 2014 og 2015 er i polhyllene nå. 2014 er ren, kjølig, slank, syrlig, nesten litt stram. Og mange av vinene fra denne årgangen har faktisk godt av litt lagringstid for å runde seg av. Noen spiller på det mineralske så man nesten skulle tippe Chablis blindt på enkelte. Det er nesten så man burde dekantere noen av dem.

Og så har vi 2015. Årgangen da alt ser ut til å ha stemt. I hvert fall hvis man liker fullkomment harmoniske viner med et lite frukt- og honningstreif over alt det andre. En årgang så snill at den ligner indremisjonskvinner som strikker ullsokker til barn i Afrika. Kan den bli litt for varm? Tja. Sjarmerende varm, i så fall.

To årganger. To forskjellige uttrykk. Hvilken som er best, kommer an på ens personlige preferanser og hvilke retter man skal drikke dem til. 2015-årgangen er så harmonisk at den kan fint drikkes uten noe til.

Når blikket mitt glir nedover på karakterene, lurer jeg litt på om jeg har vært for snill. Latt meg forføre av to gode, men likevel så forskjellige, årganger. Det kan jo du finne ut av.

BA=Basisutvalg

BU=Bestillingsutvalg



3764901 Henri Bourgeois MD de Bourgeois, 2014, Loire, Frankrike. Kr 239,90, 89 poeng. Skoleeksempel på god Sauvignon Blanc, veldig delikat, feminin og lett i stilen med litt duft av grapefrukt, konvaller, og et lite streif av nektarin. Slank, frisk. Smaker veldig av vår. **BA. Drikk: Nå. Temp: 6-8. Alk: 13.**



5765001 Paul Prleur Sancerre 2014, Loire, Frankrike. Kr 199,90, 88 poeng. Muskel-Sancerre, henger sammen på alle måter, stein, honning, mineraler, grønne epler i aroma og smak. God lengde. Kan lagres. **BA. Drikk: Nå-2018. Temp: 6-8. Alk: 12,5.**



655401 Claude Riffault Les Denisottes Sancerre 2014, Loire, Frankrike. Kr 259,90, 88 poeng. Kompleks, harmonisk, stein og mineraler i hovedbildet, litt solbær og stikkelsbær, veldig lengde. Kan lagres, tror den er enda bedre om et år, laget på gamle vinstokker på Kimmeridgekalk. **BU. Drikk: Nå-2019. Temp: 6-8. Alk: 13.**



3091301 Domaine de Villaudière Sancerre

2015, Reverdy, Loire, Frankrike. Kr 169,90, 87 poeng.

Veldig sjarmerende vin, duft av våt, varm stein, tydelig mineralitet, sømløs fylde, moden stikkelsbær- og eplefrukt. Knallvin, det. **BA. Drikk: Nå. Temp: 5-7. Alk: 13.**



314101 Daguenu Pouilly-Fumé 2015, Loire, Frankrike. Kr 169,80, 87 poeng.

Fet, fløtete, fyldig, harmonisk, modne stikkelsbær, ikke noe stikker ut, veldig bra. Rund i smaken, men en flott, underliggende mineralitet. Super for prisen. **BA. Drikk: Nå. Temp: 4-6. Alk: 12,5.**

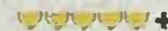


4327501 Alphonse Mellot La Moussiere Sancerre 2014, Loire, Frankrike. 236,90, 87 poeng. Harmonisk, syrlige epler, svakt solbærpreget, syrlig fruktighet, slank, kjølig. Nesleaktig. God, men litt mer kantete. **BA. Drikk: Nå-2018. Temp: 6-8. Alk: 13.**



1502101 Pabiot Domaine de Caillottes Pouilly-Fumé 2014, Loire, Frankrike. Kr 189,90, 86 poeng. Slank, kjølig, mineralsk i stilen, Ganske grønn på farge, men litt grønn

og urteaktig i stilen. Sitron- og grapefrukt i en kjølig smak. **BA. Drikk: Nå. Temp: 5-7. Alk: 12,5.**



9105401 Paul Bulsse Sancerre 2015, Loire, Frankrike. Kr 185,- 85 poeng.

Litt stikkelsbær, nesle og litt solbærbusk på duft, elegant, blomsteraktig, mild og avrundet med harmonisk etter-smak, litt grønne epler. Middels fyldig. Krisp og god. **BA. Drikk: Nå. Temp: 5-7. Alk: 12,5.**



74301 Henry Bourgeois Sancerre Grande Reserve 2014, Loire, Frankrike. Kr 196,50, 85 poeng.

Nesle- og urtepreget vin med litt krydder, fatlagret. Henger pent sammen, fin, elegant syre, men gir vel ikke det lille ekstra. Litt halvdyr etter hvert. **BA. Drikk: Nå. Temp: 5-7. Alk: 12,5.**



3070501 Henri Natter Sancerre 2014, Loire, Frankrike. Kr 194,90, 84 poeng.

Litt undermoden stil med urter, konvaller, svakt bitter finish. Mangler sjarm. Men stram, kjølig frukt ellers. Jeg ville ha dekantert den. **BA. Drikk: Nå. Temp: 6-8. Alk: 12,5.**

Flaskepost

Spørsmål: Interessant det du skriver om viner fra Sør-Afrika. Så til mitt spørsmål. Er det slik at røde viner laget av Merlot gir mindre bakrus enn andre druer? Og vil du gi anbefaling på noen favoritter laget på 100 prosent Merlot?

Svar: Gir Merlot mindre bakrus enn andre druer? Svaret er nei. Men jeg kan skjønne hvorfor du spør fordi Merlot oppfattes som å ha en bløtere og mindre tanninrik smaksstil enn f. eks Cabernet Sauvignon. Bakrus skyldes mange andre faktorer og har ikke med tanniner å gjøre. Det har mer med ømfintlighet overfor stoffer å gjøre, men først og fremst blir mange rammet av vannmangel - dehydrering. Drikk minst like mye vann som vin, så unngår man som regel bakrus. Hiv gjerne inn noen C-vitaminer og sinktabletter samtidig. Noen legevener jeg har, tar også antihistaminer hvis de står overfor en spesielt fuktig kveld. Men det beste er altså å øke vannmengden i forhold til vinmengden.

100 prosent Merlot får man jo fra Chile, California, Sør-Afrika. De beste Merlot'ene kommer fra St. Emilion i Bordeaux som stort sett er fra 60-70 prosent og oppover, men sjelden 100 prosent.

Ellers er det en veldig billig og god Merlot fra Hagelsberg i Sør-Afrika. 2073201 er varenummeret. Koster bare 110 kroner.