



WINEFINDER

J.M. Goulard

Esprit Octavie Brut

Champagne, Frankrike

En lätt fräsch och läskande smak av citrus, äpplen och mineral och en delikat mousse. Friskt med chokladtoner och lång välbalanserad eftersmak.

VINET

Producenten som knockade Winefinders Wine Team på årets vinmässa i Düsseldorf finns äntligen i butik: familjeägda J.M. Goulard! Detta är familjens Esprit Octavie - en blend på 40 % chardonnay, 30 % pinot noir och 30 % pinot meunier. Basårgången är 2010 med 30% reservvin från 2009. Vinet jäses på ekfat med full malolaktisk jäsningsmed efterföljande 48 månader på sin jästfällning. En riktigt läcker champagne som passar såväl till mat som till att njuta som den är.

PRODUCENTEN

Den lilla familjeägda odlaregiganten J.M. Goulard drivs av Jean-Marie Goulard, hans fru Martine och deras tre sönder Sébastien, Damien och Sylvain som alla är delaktiga i vinmakningen. Men sedan något år tillbaka är det Damien Goulard som är den som allt mer tagit över ledningen av egendomen. Man jobbar med så kallad "hållbar vinmakning" där man i minsta möjliga mån använder sig av kemisk bekämpning i vingårdarna - och Damein funderar allt mer på att gå över till helt ekologisk odling.

Vingården ligger vid berget Saint-Thierry i den lilla byn Prouilly i Montaigne de Remis där jordmånen består av sandiga lerjordar och kalkrik lera. Denna kombination och väl-dränerade jordar säger de själva är hemligheten bakom vinernas distinkta syra och fruktkoncentration. Det här är pinot-marker - dvs de två blå druvsorterna pinot noir och pinot meunier dominerar och Goulard är specialister på just meunier.

Druvorna handskördas tidigt på säsongen och får därefter jäsa på ekfat där de genomgår malolaktisk jäsningsmed. Hela familjen samlas när det är dags att göra den årliga blenden - tillsammans smakar de på alla komponenter, de olika vingårdslägena, de olika faten, de olika druvarna och de olika reservvinerna. När de är nöjda buteljerar vinerna och får därefter vila på sin jästfällning i minst 24 månader - vilket är dubbelt så länge som champagnelagen stipulerar. Goulard gör ganska kraftiga och vinösa champagner som förenar kraft och elegans.

J.M Goulard är medlem av prestigefyllda [Club Trésors de Champagne](#) som består av 29 små kvalitetsodlare som släpper sina bästa viner under en special club-etikett och i en speciell flaska. Alla vinerna är alltid en vintage champagnes som måste komma från egna odlingar, vara utmärkta exempel på sin terroir, godkännas av en jury bestående av önologer och branschfolk under en blindprovning samt bara göras under

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

ALKOHOL

12%

VOLYM

750 ml

349 kr

/FLASKA

2094 kr /LÅDA



WINEFINDER

Trediberri

Barolo 2013

Barolo, Italien

Doft av mörka körsbär, mullbär, örter, viol, rosor, svarta vinbär, apelsinblommor och läder. Balanserad, lång, ren och ung smak med en fantastisk vigör i frukt, tanniner och syra. Vinet är läckert redan nu men vinner på lagring.

VINET

Från den lilla och unika producenten Trediberri kommer en Barolo som visar upp det traditionella uttrycket från den västligaste delen av La Morra. Vinrankorna växer på 350-400 meters höjd där jordmånen är mager, stenig och mycket kalkrik - en terroir som brukar jämföras med Chambolle-Musigny i Bourgogne och som ger viner med tydlig elegans och finess. Tack vare Tanaroflodens svala inverkan bidrar till Trediberris finess. Vinet skalmacererades i 18 dagar och lagrades på stora slavonska botti.

egendomen dess namn: tre från Berri.

Filosofin hos Trediberri är enkel: minsta möjliga påverkan i vingården, vilket gav en ekologisk certifiering år 2015. Idag omfattar egendomen nästan 8 hektar vinodling. 5 hektar i Berri, 1,8 hektar i den mellersta delen av Cru Rocche dell'Annunziata (som alltid har varit i familjens Ubertos ägo) och 1,8 hektar av vingården Cappalotti (som de hyrt in sig på). Vintillverkningen är traditionell med lång maceration och lagring i stora slavonska ekfat.

Trediberris mål är att skapa uttrycksfulla viner, där kraft och tanniner inte tar över den elegans som är så typisk för La Morras terroir. Deras oerhört begränsade produktion gör det möjligt att göra precis den typen av vin som de själva älskar. Eller som de själva uttrycker det: 'När ett vin är så gott att flaskan töms på nolltid, då vi har gjort vårt jobb.'

PRODUCENTEN

Den lilla producenten Trediberri startade så sent som 2012, efter att tre partners år 2008 gick samman och investerade i 5 hektar mark i La Morra. En av de tre är Federico Uberto, en mycket respekterad vinmakare som bland annat jobbat för den berömda producenten Renato Ratti i 40 år. De två andra är Federicos son Nicola och Vladimiro Rombaldi. Vingården ligger i Berri, en liten by i La Morra, vilket gav

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Nebbiolo

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

379 kr

/FLASKA

4548 kr /LÅDA



Crystallum Wines

Peter Max Pinot Noir 2017

Coastal Region, Sydafrika

Ung och fruktig doft med toner av läckra bär, örter, mineral och kryddor. Vinet är en förtjusande kombination av seriositet och lättsamhet i en elegant förpackning. Balanserad, nyanserad och lång avslutning.

VINET

Senaste årgången från kritikerfavoriten Crystallum! Deras Peter Max är gjort på pinot noirdruvor från tre vingårdar, två i Hemel-en-Arde / Walkers Bay samt en vingård på högre höjd längre inåt landet. 70 procent av druvorna avstjälkas före jäsningen som sker med den naturliga jästen. I ungefär fyra veckor för skalen vara med för att ge struktur. Vinet är gott att dricka som det är eller till lättare rätter av fisk eller fågel. Går att lagra i ytterligare ett antal år.

PRODUCENTEN

Crystallum startades upp 2007 av bröderna Andrew och Peter-Allan Finlayson som är den tredje generationen Finlayson att göra vin i Sydafrika. Pappa Peter är ägare till Bouchard Finlayson som är känd för sina ypperliga pinot noir och chardonnayviner.

Sönerna började först med sauvignon blanc men nu är siktet helt inställt på att göra förstklassiga viner av de två klassiska Bourgognedruvorna chardonnay och pinot noir. De jobbar

aktivt med att hitta speciella lägen som de kan buteljera som 'single vineyard'. Centrum för verksamheten är en gemensam vin- och olivfarm i Hemel-en-Arde.

MATEN OCH VINET

Passar bra till eleganta köträtter med rena smaker.

Receptförslag på mat som passar till (recepten finns på winefinder.se)

[Boeuf Bourguignon](#)

[Ryggbiff med potatis- och jordärtskocksgratäng](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Pinot Noir

ALKOHOL

13,5%

VOLYM

750 ml

299 kr

/FLASKA

1794 kr /LÅDA



WINEFINDER



Daniel Gomez Jimenez-Landi
Las Uvas de la Ira 2015
Méntrida, Spanien

Vinet är druvtypiskt fullpackat med aromer av sötmogna röda bär, kryddor och en tydlig blommighet. Sina mjuka tanniner till trots har vinet en tydlig och seriös struktur som gör det såväl lätttryckt, charmigt och matvänligt.

säregt och läckert uttryck.

VINET

Garnachavirtousen och sommelierfavoriten Daniel Landi är tillbaka med storslagna årgång 2015. Hans Uva de la Ira är en blandning av garnachadruvor från fyra ekologiska vingårdslägen som lagrats tio månader på stora franska ekfat. Detta är ett härligt friskt och juicigt rött vin som passar utmärkt att dricka som det är eller till kött - varför inte en bit grillad Ibérico-fläsk?

PRODUCENTEN

2012 bestämde sig Daniel Gómez Jiménez-Landi för att sälja sina aktier i familjens vingård Bodega Jiménez-Landi, och ägnade sig istället helt åt sina egna viner. Stilen är kompromisslös och går efter biodynamiska principer. Vinerna har snart blivit uppmärksammade och prisade bland erkända vinkritiker och är efterfrågade av topprestauranger världen över.

Daniels röda viner hörspå garnachadruvor från appellation Méntrida nära Toledo. Druvorna odlas ca 950 meter över havet och får ett

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Grenache

ALKOHOL

13%

VOLYM

750 ml

329 kr

/FLASKA

3944 kr /LÅDA