

# BRASSERIE ELVERKET

Här är en specialvinlista med godsaker vi hittat i vår vinkällare och ställt upp på Stens hylla. Kalle väljer, Sten och andra finsmakare dricker!

De flesta vinerna har vi bara några få flaskor av. Få men ack så goda!

Alla dessa juveler mår bra av att dekanteras, säg till om ni är av en annan åsikt.

Ok, varsågod och skål.

Vitt

## **2007 Cloudy Bay sauvignon Blanc Marlborough Nya Zeeland 695kr (1)**

Från Nya Zealands sydö, på dess nordöstspets, kommer ett sauvignon blanc vin som nästan, nota bene, får fransmännen i Loiredistriktet Sancerre att nicka gillande.

Friskt och fräscht som vårfloden, torrt men ändå med en aptitlig exotisk sötma.

Svårslaget till en Caesarsallad med tonfisk, eller ännu hellre som en liten aperetivo!

Sex vänner får precis lagom. Drickes förstås bäst på tak...

*"Archaeological excavations at Wairau Bar indicate that Māori were living there in the 'moa-hunter' period (c.AD1000-1300). Cloudy Bay was named by Captain James Cook on 7 February 1770"*

Vinipedia

## **2003 Chablis Grand Cru "Vaudésir" Joseph Drouhin 795kr (2)**

Vaudésir är ett av de sju Grand Cru lägena i den nordligaste delen av Bourgogne som heter Chablis. Området domineras av det vackra vinberget, helt uppbyggt av ostronskal från väldigt länge sedan. Vitt vin med massor av kraft och oändligt lång eftersmak.

*"Soil: the Kimmeridgian limestone contains millions of tiny marine fossils embedded in a kind of whitish mortar which may have been once the bottom of the sea...hundreds of million years ago. This marine origin gives the wines of Chablis their unique flavor."*

## **2007 Chablis 1er Cru "Les Lys" Dom. Bernard Defaix 695kr (3)**

1er cru är en av fyra kvalitetsbeteckningar i Chablis, de andra är Petit Chablis, Chablis och Grand Cru. Strålande vin till snällt tillagad vit fisk och till ostron.

*"This "historical" premier cru belonged to the Crown several centuries ago; which explains its name: Lys (the Lys flower was the symbol of the monarchy in France). The premier cru Les Lys is situated between Chablis and Milly, near Les Vaillons."*

Rosé

## **2008 Ch d'Aqueria Tavel Rhône Frankrike Magnum 150cl 895kr (5)**

Druvorna är grenache, cinsault, clairette, mourvèdre. Laxrosa, kristallklar lyster. Stor fruktig doft med solmogna jordgubbar, björnbär och mineralkaraktär. Koncentrerad frukt, viss tanninstruktur, balanserad syra. Lång eftersmak.

Tavel anses som det distriktet där det produceras de absolut bästa rosérna, viner att dricka till mat snarare än på balkongen. Även om den bästa kombinationen nog är att dricka det på en balkong till en halstrad bit tonfisk....

Rött

### **2004 Volnay 1er Cru Laboré-Roi 695kr (2)**

Röda kvalitetsbourgogner hittar man främst i Cote D'Or, som är uppdelat i Cote de Nuits i norr och Cote de Beaune i söder. Volnay ligger i Cote de Beaune och kallas för Bourgognes drottning. Vännerna på Fondberg skriver:

*"Mjukt smakrikt vin med bra fruktighet och elegant lång eftersmak. "* ,

### **2003 Crozes-Hermitage Paul Jaboulet Ainé 795kr (1)**

Norra rhonedalen består av ett antal kvalitetsdistrikt som alla producerar kraftiga röda viner gjorda på druvan syrah. Doftar och smakar mörka bär och har ofta en speciell vitpepprig karaktär. Lyxa med en flaska till burgaren!

### **2005 Ch Phélan Ségur Saint-Estèphe Bordeaux Frankrike 1595kr (1)**

Vinet är gjort på 60% cabernet sauvignon, 30% merlot och 10% cabernet franc.

Gott om generös frukt, fin fatsmak och lång häftig eftersmak.

Saint-Estèphe som ligger på södra sidan av Girondefloden i Médoc, är känt för sträva, kärva viner som kräver lång lagring.

*"This has a very dark hue, and lovely, aromatic, dense, dark and rather gravelly fruit. The palate has a rather pure character with an appealing leanness, and a raft of attractive red fruits presented in a direct, very well defined frame. This certainly has a pleasing nature, backed up by good extract and substance. There is a lot of stuffing for the cellar here. Very good indeed" the wine doctor*

### **2002 Ch Reignac Bordeaux Superieur 995kr (1)**

Monsieur Gilette har bestämt sig för att göra världens bästa röda Bordeaux. Jag har blindprovat den mot fyra av de största slotten i Bordeaux. Ay Caramba vilket vin, tyvärr har vi bara en flaska kvar..

### **2006 Ch Barrail Du Blanc Saint-Émilion Grand Cru Bordeaux 795kr (11)**

St Émilion ligger norr om havsviken Gironde, vinerna här är ofta gjorda på en stor del merlot. Ch Barrail är inget undantag, vinet är en riktig bra Bordeaux. Fylligt och med fina tanniner, dvs det härliga sträva som gör Bordeauxvinerna så extra bra till grillat kött!

### **2005 Ch MarjosseRouge Bordeaux magnum 150cl 995kr (1)**

Magnum är alltid magnum, kanske den optimala storleken för vinlagring. Lurton gör här en perfekt Bordeaux som fått precis lagom med år på nacken. Druvorna är 50 % merlot, 24 % cabernet sauvignon, 25 % cabernet franc och 1% malbec.

*"This lower pedigree wine represents undeniable quality/value rapport in 2005. This vintage is so deep in quality among the better run, less heralded estates, that these wines should appeal to readers looking for terrific values from Bordeaux. Most of these wines are Merlot-based and will be drinkable young. Sleeper of the vintage."*

### **2009 Serras Del Priorat Clos Figueras Priorat Katalonien Spanien 595kr (6)**

65% Garnacha, 20% Mazuela och 15% Syrah. Vinet har vilat på franska ekfat i sju månader. Priorat var en fattig avfolkningsbygd till 1989 då fem vinmakare gemensamt släppte sitt första vin. Ett år senare var området världsberömt .

Vingårdarna ligger på terrasser längs branta sluttningar, på höjder upp till 700 meter över havet och med en jordmån som har ett speciellt inslag av skiffer, kallat llicorella.

### **2008 AN/2 Falanis Mallorca Spanien 695kr (5)**

AN står för Anima Negra som rankas som ett av de hetaste vinhusen i Spanien. Coolt! Druvorna är lokala förutom syrah. 65% Callet, 20% Mantonegro-Fogoneu, 15% Syrah. Medelfyllig, aningen kryddig smak med drag av rostade ekfat och örter samt med inlindad syra och söta tanniner. Torr, mineralig och matig finish i fin balans.

*91/100 p. "... expressive toasty, smoky, kirsch and raspberry aromas and flavors, on the palate this medium to full-bodied wine is rich yet elegant, nicely layered, and has a long, pure finish."*

### **2001 Marion Amarone della Valpolicella Verona Italien 1295kr (1) Väldigt bra!**

Druvorna är de klassiska valpolicelladruvorna Corvinone 45%, Corvina Gentile 25%, Rondinella 20% och Croatina 10%. Producenten Marion använder sig av den traditionella metoden för att torka druvorna, dvs efter att de noggrant utvalda druvorna skördats i september placeras klasarna på trä- och bambubord till mitten av december till början av januari. Druvorna pressas och fermentering sker i 40 till 50 dagar på ståltank. Vinet lagras på stora slovenska ekfat i 36 månader.

*"Det här är ett stort vin som fått 94p av Wine Advocate med betyget "Not to be missed".*

### **2006 Acinatico Amarone della Valpolicella Verona Italien 695kr (6)**

Så här skriver systembolaget om Amaroneviner: "Vad är det då som gör detta vin så speciellt? Flera faktorer spelar in. Utöver klimatet är det druvorna och tillverkningen. De lokala sorterna rondinella, corvina och molinara har alla sin specifika karaktär. Tillverkningsmetoden, "apassimento", är unik. Man skördar som vanligt på hösten men låter sedan druvorna ligga och torka i ungefär 100 dagar. Kvar blir russinlika druvor med hög koncentration. De krossas, jäsas och får därefter ligga på träfat i cirka fyra år. Till sist tappas vinet på flaska och får ligga ytterligare något år. Många amaroneviner lagras i 10–15 år"

### **2008 Campolieti Ripasso Valpolicella Italien Magnum 150cl 795kr (5)**

Gjort på druvorna corvina 70%, rondinella 20%, molinari 5% och övriga 5%. Doften är kryddig med körsbärslika aromer. Smaken överraskade fyllig för denna vintyp, mycket elegant och ganska stramt hållen men ändå med mjuka tanniner och lång härlig eftersmak som balanseras av en finstämd fatnyans.

Magnum är ju dessutom den enda rätta storleken på en vinflaska!

*Ripassovinerna görs så här: året efter skörd, någon gång under våren (mars/april) får vinet genomgå en andra kortare jäsning tillsammans med jästresterna från den tidigare amaroneproduktionen. Vilket ger ett vin med viss amaronekaraktär, men betydligt lättare och fruktigare.*

### **2008 Chianti Classico Brolio Ricasoli Toscana Italien 495kr (4)**

Som en sann Chianti är den gjord nästan uteslutande på druvan sangiovese. Stor, tät och intensiv doft med inslag av chokladdoppade mörka körsbär, kaffe, örter och liten ton av mineral. Ett smakrikt, komplext, balanserat och friskt vin med mycket mörk frukt, fat, ceder, körsbär och kaffe. Lång eftersmak.

Ricasolifamiljen har ägt slottet sedan 1141 och gjort vin nästan lika länge, grymt till en grillad entrecote!

### **2005 Sasso Al Poggio Toscana Italien 595kr (7)**

Vinet är gjort på 60% sangiovese, 20% cabernet sauvignon och 20% merlot. Doften är stor och fruktig med inslag av moreller, pinje, mineraler och en lätt rostad fatton. Smaken är fylligt med fin fruktighet, liten cederträtton och integrerade tanniner (eller garvsyra "det sträva") Bra till det mesta i köttväg.

*På sjuttioalet lanserades en ny typ av vin från Toscana. Sk. "Supertuscan". Man började blanda in kända franska druvor som merlot, cabernet sauvignon mfl.*

*Typen kallas officiellt för Vino da Tavola, dvs bordsvin. Detta beror på den strikta vinlagstiftningen i Toscana som kräver en viss % sangiovesedruva för att de skall få kallas ett Chiantivin.*

### **2001 Annadale Cavalier Stellenbosch Sydafrika 595kr (6)**

Gjord på en blandning av merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon och shiraz. En sk "Bordeauxblend", vilket syftar på att vinet gjorts på de klassiska bordeaux-druvorna, här dessutom blandat med en skvätt sydfransk shiraz. Vinet har fått några år på nacken och har mjuknat fint utan att tappa sin kraft. Ett ovanligt o-rökigt sydafrikanskt vin! Kanske bästa köttbullevinet...

*Annadale ägs av Gerhard "Hempis" du Toit sedan år 1996. Han är nu den 5:e generationen av vinmakare och ättling till en av de ursprungliga Huguenotfamiljerna som "pionjärade" vinnaringen i Sydafrika. Han är också för övrigt en av Sydafrikas absolut mest kända rugbyspelare genom tiderna.*

### **2005 Sine Qua Non Fe2 O3-2a 100% Grenache Ventura Kalifornien Usa 3995kr (1)**

Ett klassiskt nya världens vin med svår kultstatus. 60fl om året kommer till Sverige av detta tokkoncentrerade rödvin som loggar in på 15,3%. Samla några vänner och njut...

*"Sine Qua Non är väl det ultimata garagevineriet där det ligger i ett skjul i Ventura, Kalifornien. Självt kallar Manfred det för sitt Garage D' Or. Elaine och Manfred Krankl gör alla sina etiketter själva och namnger alla flaskor med ett för året unikt namn. När man frågar honom varför, så svarar han helt enkelt att det beror på att han vill ha roligt" Divine*

### **2005 Sine Qua Non Fe2 O3-1c 100% Syrah Ventura Kalifornien Usa 3995kr (1)**

Samma kultvinmakare men här gjort på en annan Rhône-druva, syrah.

*"Vi frågade Manfred varför han använder sig av en stor del ny ek och hans svar var att det aldrig går att få gammal ek helt ren, inte ens om man använder napalm.*

*Manfred har slutat att göra Pinot Noir. Anledningen är att han vill fokusera på Rhône-druvorna. Det vill han göra för att det enligt honom finns så många "Bordeaux-druvs-gubbar" i USA." Divine*

*"Smaken har en nästan överklig munfyllande intensitet samtidigt som balansen är perfekt, här finns inget tjockt eller överdrivet, alla smakslag är i total harmoni. Efter den initiala smakexplosionen kommer en makalöst lång eftersmak kryddad med syra, frukt och några rostade kaffeböner. De 15,3 procenten alkohol och de säkert inte oansenliga tanninerna är så tjustigt invävda i den silkeslena, eleganta helheten att vi bara bockar, bugar och njuter. Manfred Krankl har här skapat ett mästerverk och förmodligen är detta den bästa Syrah jag någonsin druckit." Drucket bloggen*

Sött

### **1993 Moulin Touchais Coteaux du Layon Frankrike 795kr (1)**

Vinet görs på 100% Chenin Blanc, som sent skördad dryper av socker och varm höstsol. Dock är de söta vinerna från Loire snäppet friskare än de klibbigare bröderna från Bordeaux. De tål lagring fenomenalt och är kanske världens godaste sidekick till jordgubbar med nyvevad vaniljglass.

*"Doften spelar på en ungdomlig skala av mandel, honung, citrus, höstäpple och päron med lite mineral och ylle. Smaken har höga friska syror, underbar mandel och honungslen sötma och fin längd. Chenin Blanc" Finare Vinare bloggen*