

NILS BIHARI-ANDERSSON


A glass and a bottle

Alsace

13 september 2023

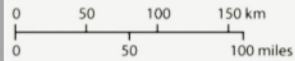
Välkomna!



Kort om mig



- Utbildningskonsult, driver **A Glass and a Bottle** - vinkonsult, föreläsare och utbildare i Sverige och Frankrike sedan 2014 (www.aglassandabottle.com).
- Utbildar blivande sommelierer på YRGO Sommelier i Göteborg.
- I vinbranschen sedan 2008, har jobbat i Frankrike och England.
- Har tidigare jobbat på vingård, med vinhandel, export och som sommelier.
- Vindomare i internationella vintävlingar.
- Finalist i tävlingen UK's Best Young Sommelier 2011.

FRANCE



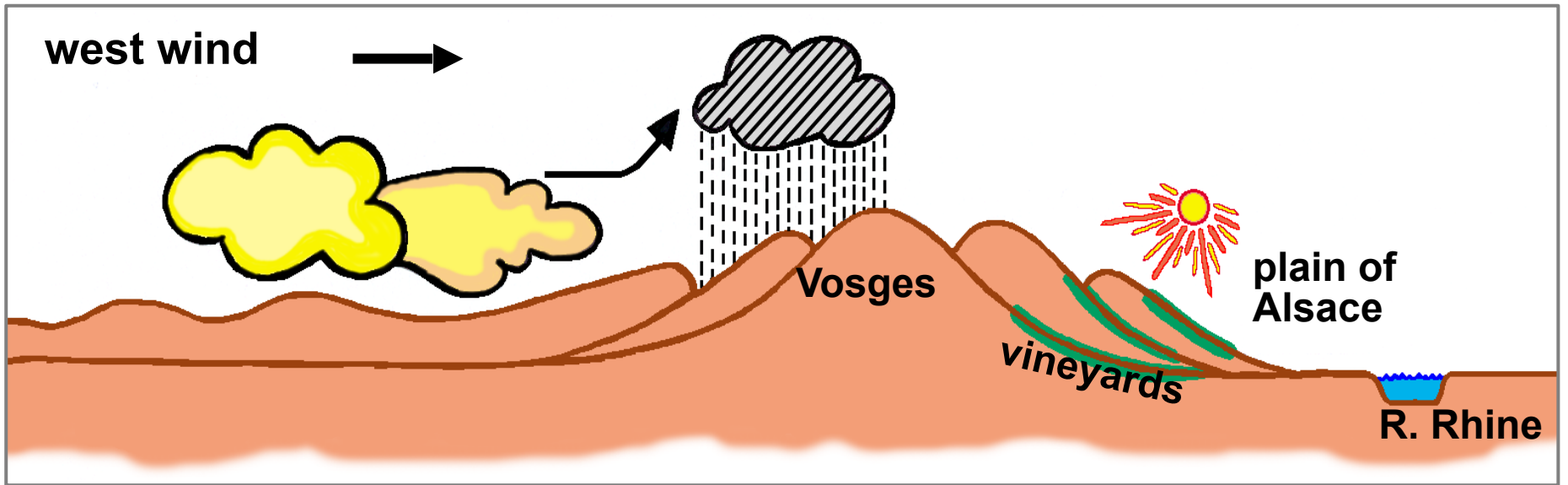
-  Côtes de Gascogne IGP
-  Pays d'Oc IGP



Alsace - allmänt

- Kallt till medelvarmt klimat - kontinentalt.
- Mycket solsken.
- Lite regnmängder - torrt.
- Resultatet blir bra mognadsgrad i druvorna och relativt hög alkohol.
- Naturligt hög syra i nästan alla viner.
- Vinerna kan vara torra, halvtorra, halvsöta och söta.
- Fokus ligger på att jobba med vita aromatiska druvsorter och gärna viner av högre kvalitet.
- Smak av ek och smör i vinerna är ovanligt.

Alsace ligger i "regnskugga"





- Alsace regional
- Grand Cru (bättre)
- Vendanges Tardives (sött)



Grand Cru vingårdar (51st)





Vendanges Tardives : sen skörd, hög koncentration av socker och smak och vanligen söta viner.



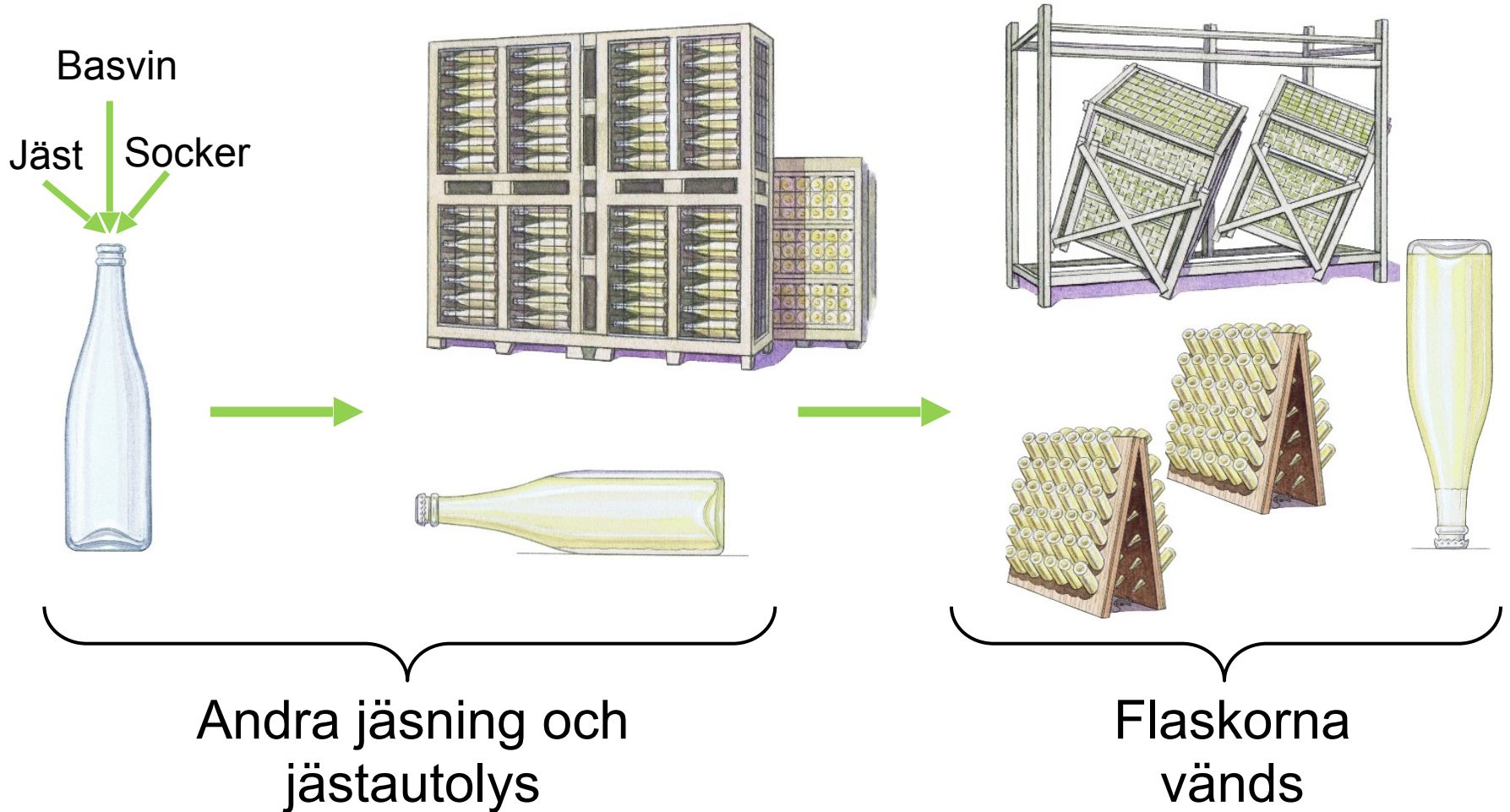
Crémant d'Alsace

Görs oftast på en blandning av Chardonnay och Pinot Blanc

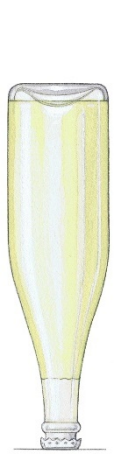
Lagras minst 12 månader på jästfällningen, i vissa fall längre

Samma produktionsmetod som i Champagne, dvs. "traditionell metod/ Champagnemetod".

Traditionell metod/ flaskjäsning/ "Champagnemetod"



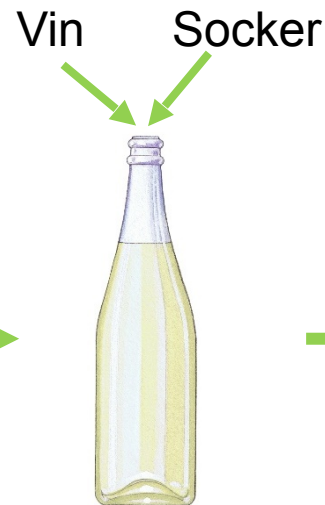
Traditionell metod/ flaskjäsning/ "Champagnemetod" - forts.



= jästen
samlad



"degorgering"
- jästen skall
bort



"*Dosage*" =
mängden
socker



Ny
förslutning

TITTA

Färg & Intensitet

Vit – Röd – Rosé / Ljus eller mörk

DOFTA

Doftintensitet och aromer

Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)

SMAKA

Känsla i munnen

Sötma, syra, tanniner, alkohol, kropp (fyllighet)

Smaker

Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)

Längd på eftersmak

Smakerna finns kvar efter att vinet lämnat munnen - ju längre desto bättre!



**Grape variety:**

100 % Chardonnay

Parcels situation:

4 plots in Rorschwihr on dark chalky soils on heavy loess rock...Deep sandy-clayey soils. East and South East expositions and gentle slope.

3 plots in Orschwiller on dark washed-calcareous soils with 15 to 20% granitic stones. Silt sandy-clayey subsoil. East and South expositions and gentle slope.

Vineyard work :

The exploitation is led according to the mode of the Organic Agriculture, controlled by ECOCERT - FR-BIO-01.

Organic Wine.

Tasting :

- *Colour* : Yellow clear, lemon-coloured and brilliant dress, continuous and fine effervescence.
- *Aromas* : Intense and fresh nose. Fine, elegant, very fruity nose on citrus fruits notes (lemon-yellow and grapefruit). Nuances of bread yeasts and smoky notes.
- *Mouth* : Fresh attack. Marked and structured acidity, wine refreshing and fruity, elegant and fine. Bubbles with an onctuous and creamy touch. Flavours of mouth on notes of citrus fruits, pear and peach. Nuances of brioche and hot bread. Beautiful maturity. Wine very accomplished, fresh and refreshing having a marvellous acidity, very fruity.

Advices :

- *Wine and food harmony* : Suitable with aperitif and dessert. This fond of delicacies wine is intended for the receptions, official receptions and festivals. It is typically a wine of thirst ! The cooked fruits flavours of this wine predispose it to accompany a tart Tatin, a pound cake, some hot pearsin covering pastry...
- *Service temperature* : 8-9°
- *Ageing* : 4-5 years

Riesling



TITTA

Färg & Intensitet

Vit – Röd – Rosé / Ljus eller mörk

DOFTA

Doftintensitet och aromer

Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)

SMAKA

Känsla i munnen

Sötma, syra, tanniner, alkohol, kropp (fyllighet)

Smaker

Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)

Längd på eftersmak

Smakerna finns kvar efter att vinet lämnat munnen - ju längre desto bättre!





Cave de Turckheim Grand Cru Brand Riesling 2018

FAL416 CAVE DE TURCKHEIM ALSACE, FRANCE

PRODUCTION

Grapes are sourced from especially delineated Grands Crus - areas of exceptional soils where only Riesling, Muscat d'Alsace, Pinot Gris and Gewurztraminer can be planted. The soil is constituted of dry granite, which imparts unique characters and style to the wine and helps to keep yields low. The Grand Cru of Brand takes its name from the German word for 'fire'. Due to its southerly aspect, this vineyard benefits from remarkably high levels of sunshine which in turn results in grapes with high levels of ripeness and richness. Produced traditionally by winemaker Jean Michel Lihrmann - pneumatic pressing, temperature controlled fermentation, no finings and light filtration before bottling - all to preserve fruit and aromatic qualities and elegance. His philosophy is to make wines with good acidity and fruit balance.

TASTING NOTE

Classic Alsace Riesling; fine and dry with elegant pear, floral and citrus fruit on the nose underpinned by toasty aromas and a wet-gravel minerality. The palate is broader with rich fruits, a beautiful play of dry and sweet, with a smoky element and underpinned with luscious acidity.

FOOD MATCH

Classically paired with seafood or, in the true spirit of Alsace, with rich pork and cheese dishes such as Choucroute or Tarte Flambée, otherwise known as Flammküche.



Pinot Gris



ALSACE

HUBERT  VILLENEUVE

PINOT GRIS

VENDANGES TARDIVES

APPELLATION ALSACE CONTRÔLÉE

DOMAINE HUBERT VILLENEUVE

TITTA

Färg & Intensitet

Vit – Röd – Rosé / Ljus eller mörk

DOFTA

Doftintensitet och aromer

Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)

SMAKA

Känsla i munnen

Sötma, syra, tanniner, alkohol, kropp (fyllighet)

Smaker

Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)

Längd på eftersmak

Smakerna finns kvar efter att vinet lämnat munnen - ju längre desto bättre!





René Muré Signature Pinot Gris är precis så klassisk som man vill att ett vin från Alsace ska vara. Vinmakaren Thomas Muré gör härligt torra viner som drar fram mineraliteten på bästa sätt.

För firmans Signature-viner använder Thomas unga rankor från de egna odlingarna, ibland kompletterat med långtidskontrakt från goda vänner i byn Rouffach. Vinmakningen är ytterst noggrann och Thomas gör allt för att dra fram den rena druvkaraktären kombinerat med en lagom dos mineralitet. Urgott och väldigt mycket vin för pengarna.

Manuell skörd i mitten på september. Pneumatisk pressning följt av långsam jäsning med hjälp av naturliga jäststammar i äldre, neutrala ekfat. Vinet lagras i tank tillsammans med jästfällningen under 9 månader innan buteljering.

FÖRSLUTNING

Screw cap

TOTAL PRODUKTION

12.000

VINGÅRD

Egna odlingar, ej namngivna + kontrakt

VINGÅRDARNA PLANTERADES

1973

JORDMÅN

Kalkrik lera

ANTAL RANKOR PER HEKTAR

6.000

ALTITUD

250 m.ö.h

SKÖRDEMETOD

Handskörd

SKÖRDEUTTAG PER RANKA

1,4 kg/ranka

SOCKER

9g/l

SYRA

5g/l

Muscat



Smakrik

Aromatisk

Blommig

Ingen ek

Bör drickas
inom 1-3 år

TITTA

Färg & Intensitet

Vit – Röd – Rosé / Ljus eller mörk

DOFTA

Doftintensitet och aromer

Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)

SMAKA

Känsla i munnen

Sötma, syra, tanniner, alkohol, kropp (fyllighet)

Smaker

Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)

Längd på eftersmak

Smakerna finns kvar efter att vinet lämnat munnen - ju längre desto bättre!





Domaine Wach Sedan 1748 har familjen arbetat med vin. Först som vinfatstillverkare och sedan 1888 som vinmakare. Pierre och Jessica driver idag som sjunde generationen den familjeägda vingården i Andlau, Alsace. Deras åtta hektar, varav en hektar Grand Cru, är fördelat på 20 olika områden, alla med olika karaktär och plats för odlingar av bland annat klassiska Riesling, Sylvaner, Muscat och Gewurztraminer. Sedan 2019 är odlingen under konvertering till ekologisk produktion. Förutom att Pierre och Jessica är varma, trevliga människor så föll vi också för deras rena och tydliga viner baserat på enskilda druvtyper. Deras etiketter är ritade av Pierres far, Guy Wach.

Pinot Noir

- Tunt skal
- Hög syra
- Lite färg och tanniner
- Rödfruktigt:
jordgubbar
hallon
körsbär
- Används själv (endruvevin)
- Ekfat ibland
- Vanlig i mousserande viner
- Skall oftast drickas inom 3-5 år



- Vissa går att lagra :
ger smak av svamp,
jordighet.

TITTA

Färg & Intensitet

Vit – Röd – Rosé / Ljus eller mörk

DOFTA

Doftintensitet och aromer

Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)

SMAKA

Känsla i munnen

Sötma, syra, tanniner, alkohol, kropp (fyllighet)

Smaker

Beskrivande ord (frukter, blommor, ekfat, kryddor etc...)

Längd på eftersmak

Smakerna finns kvar efter att vinet lämnat munnen - ju längre desto bättre!





DESCRIPTION :

- Millésime : 2022
- Degré alcoolique Alc/ vol : 13%
- Sucre résiduel : 0.5 g/ litre



TERROIR : Terroir de graves, alluvionneux et sablonneux . Terrain léger, chaud et filtrant
Age moyen des vignes : 40 ans



MÉTHODE CULTURALE:

- Enherbement avec du trèfle, un rang sur deux.
- Travail du sol dans l'autre rang et sous les pieds



TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10 °C



DÉGUSTATION :

Oeil : belle couleur rouge cerise
Nez : floral, fin, nez de cerise
Bouche : Belle Matière, corsé, long
Avenir : à boire dès à présent, mais peut se garder 5 ans



GASTRONOMIE: se marie avec les entrées froides ou chaudes, les rotis de porc et de veau, les fromages



Druvan pinot noir skördas för hand och kommer från två olika namngivna lägen, "lieu dit", där 60 procent kommer från Rosenberg och 40 procent från Grand Cru-läget Hengst. Jordmånen består av marl och kalksten. Druvorna jäser med med skalen under två till tre veckor innan man försiktigt pressar det hela i en pneumatisk press. Vinet får mogna tio månader, 60 procent ligger på ståltank och 40 procent på gamla, neutrala ekfat. Det ger ett vin som är fruktigt och fräscht, där faten bara ger viss inramning och struktur.

Domaine Saint Remy har en ekologisk certifiering sedan 2010 och är sedan 2012 även biodynamiskt certifierade. Det betyder hållbar inriktning med balans i vingården och omsorgsfull vinmakning där man strävar efter att varje vin ska uttrycka sitt ursprung på bästa sätt.

Doft och smak

Inbjudande och frisk doft av mogna röda bär, såsom jordgubbar, röda vinbär och körsbär, och här finns även drag av färsk citrus. Smaken är full av färska söta körsbär, viss kryddighet och med en härlig syra som balanserar vinet.

Frågor?

För vinlistan, se nedan :

<https://www.systembolaget.se/delad-lista/?shareId=9aafdb9a-d1e1-46d6-9740-ae0918a6d6ea>

Val av glas : best practice



Rött



Vitt/ rosé/ sött/ starkvin



Mousserande

Rekommenderade serveringstemperaturer

Typ av vin	Bra serveringstemperatur	
Söta viner	Väl kylt	6–8 °C
Mousserande viner	Väl kylt	6–10 °C
Lätta/ Medelfylliga vita viner	Väl kylt	7–10 °C
Fylliga vita	Lätt kylt	10–13 °C
Lätta röda	Lätt kylt	13 - 15 °C
Fylliga röda	Rumstemper atur	15 – 18 °C

För långtidslagring...

Kom ihåg följande :

- Kylig & jämn temperatur (10-15°C).
- Mörker är bra och undvik starkt ljus då vinet åldras för snabbt.
- Om flaskan har naturkork, låt den ligga ner så att korken hålls fuktig. Detta förbygger oxidering.

