

""Ett sommarens vinfynd"" , Domaine Grand Romane Blanc, tillfälligt slutsåld"

Domaine Grand Romane Blanc 2015 från Pierre Amadieu har artikelnummer 71924 och kostar 129 kr, och belönades som sagt med 92 poäng av Livets Godas redaktion. När den sista leveransen om 1800 flaskor har landat hos Systembolaget så kommer vi här på hemsidan att meddela detta. Beräknat datum för lagerpåfyllning är den 27:e maj. **Livets Goda om vinet: Ett sommarens vinfynd** Så står man där med skägget i brevlådan och händerna i fickorna. Vin som kostar 129 kr ska ju inte vara så här gott. Hur är det ens möjligt? Det här är ett vin som bjuder på total charm och är så generöst i all sin pryda elegans att jag rodnar. Vinet ger dig tillit att bli förförd av din glada sida av livet. Stretar du emot så tar du en klunk till och märker snart att du ger upp och låter dig föras med. Helt plötsligt känns det som att du är redo att planera hela din kommande livshistoria. En häftig känsla. Av ett vin dessutom... Så igen, hur är det här ens möjligt? Jag provade vinet med chefredaktör Enquist och vi log åt varandra ungefär på samma sätt som man gör när något liksom är perfekt och samtidigt facilt. Jag beslöt mig för att skriva några rader till den svenska importören för att ta reda på varför prislappen är som den är. Just det, innan vi börjar klä av den här skönheten ska vi presentera den vid namn: Domaine Grand Romane Blanc. 2015. Producenten? Pierre Amadieu. Område? Redan här börjar vi få svar kring det låga priset. Vingårdarna till vinet härstammar från Gigondas som är en fantastisk vinappellation utanför Chateauneuf-du-Pape i södra Rhône. I Gigondas gör man röda viner, helst på grenache, och oavsett hur fantastiska vita viner man här producerar (eller inte producerar eftersom andelen vita viner härifrån är försvinnande liten) så får man inte kalla dom för Gigondas Blanc. Reglerna säger så. Solklart, vi förstår nu! Myntet trillar ner och trillar även av prislappen som ger det låga priset. Det här vinet får enbart klassas som en "vanlig" Côtes du Rhône Blanc men är i själva verket ett toppvin gjord av 100% clairette som kommer från gårdens äldsta vinstockar planterade år 1955 och växer på 300 meters höjd och som då är en icke klassificerad druva i Gigondas. Otroligt! Att sen importören jobbar hårt för att hålla ner prislappen är beundransvärt. Motiveringen är att man vill erbjuda vinet till alla och även skapa ett mycket bra matvin till restauranger. Hatten av! "Ja, men berätta mer om hur vinet smakar nu då", tänker ni högt och jag känner hur ni börjar bli riktigt sugna på en perfekt kyld flaska vin. Det är ju ändå sommar. Doften är ren och sådär genomskinlig som ofta bara chardonnay kan ge. Man tänker Bourgogne och det här vinet blint skulle tveklöst leda dit med en druvblend kring aligoté och chardonnay. Årgången 2015 ger mer gröna saftiga äpplen än t ex. 2014 som gav mer gul frukt samt aningen uttryckligare rondör. Vinet idag har en lättsam men personlig struktur, elegant packad med äpple, vita vinvinbär, lime, smultron, krusbär och en försiktig nötig ton samt en mineralitet som ger en fantastisk fräschör och syra och därmed också längd åt vinet. Men låt oss inte överanalysera - smakerna kan ni själva leta er fram till. Låt vinet utvecklas i glaset så är det bara att dyka ner i aromernas värld om du så önskar. Väljer du den andra vägen är det bara att avskeda korken och hålla upp i ett bourgogneglas om du har det till hands och bege dig till favoritstället och njuta. Slå på favoritplattan. Stek din favoritfisk. Ring din bästa vän eller sätta dig bara ner och dofta på blommorna... Det här också ett av våra hetaste tips till sommelierer på restauranger

över hela Sverige som letar efter ett riktigt bra matvin till sommarens rätter från havet!