



CARTE DES VINS
ET BOISSONS

CHAMPAGNE

Verre 12 cl/Bouteille

Champagne i norra Frankrike är ett av vinvärldens svalaste distrikt med en medeltemperatur på 10,5 grader. Vinstockarna växer på en tjock vit krittgrund som ger friska viner med utsökt mineralitet gjorda på druvorna Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier. En andra jäsning på butelj enligt traditionell metod ger champagnen dess ädla bubblor.

Alexandre Bonnet Grande Réserve Brut NV 95/525

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Henriot Souverain NV 125/750

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Perrier-Jouët Grand Brut NV 790

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Louis Roederer Brut Premier NV Magnum 1660

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

R. Pouillon & Fils "Carte Blanche" Premier Cru NV BIO 950

Chardonnay

Delamotte Blanc de Blancs NV 995

Chardonnay

Ruinart Blanc de Blancs NV 965

Chardonnay

Fleury, Blanc de Noirs Brut BIO 595

Pinot Noir

Henriot Cuvé 38 Magnum 8500

Chardonnay

R. Pouillon "Les Blanchiens" Premier Cru Brut Nature 850
2007 BIO

Pinot Noir, Chardonnay

Delamotte 2004 Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	1395
Pol Roger 2004, Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	1190
Diebolt-Vallois "Fleur de Passion" 2006 <i>Chardonnay</i>	1290
Perrier-Jouët "Belle Époque" 2006 <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	4600
Dom Ruinart 2004 <i>Chardonnay</i>	2660
Salon 2002 <i>Chardonnay</i>	5990
Salon 1999 <i>Chardonnay</i>	5390
Louis Roederer Cristal Brut 2006 <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	3200

CHAMPAGNE ROSÉ

Verre 12 cl/Bouteille

Alexandre Bonnet Perle Rosée Brut NV <i>Pinot Noir</i>	95/525
Henriot Rosé NV <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	1050
Billecart Salmon Rosé NV <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	990

Delamotte Brut Rosé NV	1195
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Ruinart Rosé NV	995
<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	
R. Pouillon & Fils, Rosé Brut Premier Cru NV BIO	1190
<i>Pinot Noir</i>	
Perrier-Jouët "Belle Époque Rosé" 2004	4900
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	

CRÉMANT

Verre 12 cl/Bouteille

Crémant kallas mousserande vin som framställts på samma sätt som champagne enligt traditionell metod med andra jäsnings på butelj, men i andra franska vindistrikt. Det innebär även att alla druvor skördas för hand och att vinet lagrats på jästfällningen i minst ett år.

Clotilde Davenne Brut Extra, Crémant de Bourgogne NV	85/370
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Crémant d'Alsace, Albert Mann NV BIO	565
<i>Pinot Blanc, Pinot Noir, Pinot Gris</i>	

*"Den man som endast dricker vatten har en hemlighet
att dölja för sina medmänniskor"*

Charles Baudelaire

Alsace

Vinerna från Alsace i nordöstra Frankrike har haft ett gott rykte sedan medeltiden. Här skyddar bergskedjan Vögeserna vingårdarna från regn och oväder och ger tillsammans med de många soltimmarna och den varierande jordmånen idealiska förhållanden för vinodling.

Riesling 2012, F E Trimbach 110/445

Riesling

Riesling "Cuvée Frédéric Émile" 2007, F E Trimbach 950

Riesling

Riesling "Cuvée Albert" 2013, Albert Mann BIO 635

Riesling

Riesling Grand Cru "Schlossberg" 2012, Domaine Weinbach" BIO 995

Riesling

Pinot Gris Tradition 2011, Hugel & Fils BIO 550

Pinot Gris

Pinot Gris Réserve 2011, F E Trimbach 435

Pinot Gris

Pinot Gris "Cuvée Albert" 2012, Albert Mann BIO 640

Pinot Gris

Gewurztraminer 2012, Cave Cooperative Pfaffenheim 445

Gewurztraminer

Gewurztraminer Grand Cru "Steingrubler" 2009, Albert Mann BIO 600

Gewurztraminer

Pinot Blanc Réserve 2012, Domaine Weinbach BIO	595
<i>Pinot Blanc</i>	
Pinot Auxerrois 2012, "Vieilles Vignes", Albert Mann BIO	495
<i>Auxerrois</i>	
Hugel "Gentil" 2013	95/420
<i>Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscat</i>	
Alsace Blanc 2012, Domaine Marcel Deiss BIO	595
<i>Upp till 13 olika druvsorter bl.a. Riesling, Pinot Blanc, Gewurztraminer, Pinot Gris</i>	

Bourgogne

Bourgogne består av ett pussel av små "climats" som alla har en sina egna jordmåner, mikroklimat och stilar. De vita vinerna görs framför allt av chardonnaydruvor och kan vara allt från ung, frisk och mineralstinn Chablis till rund, fyllig och fatlagrad Meursault.

Petit Chablis 2014, Laroche <i>Chardonnay</i>	95/385
Chablis Domaine Sainte Claire "Vieilles Vignes" 2013, Jean-Marc Brocard BIO <i>Chardonnay</i>	610
Chablis 2013, J Moreau & Fils <i>Chardonnay</i>	595
Chablis Premier Cru "Montée de Tonnerre" 2013, Jean-Marc Brocard BIO <i>Chardonnay</i>	690
Chablis Premier Cru "Les Vaudevey" 2010, Laroche <i>Chardonnay</i>	795
Bourgogne Blanc 2013, Clotilde Davenne <i>Chardonnay</i>	105/420
Mâcon-Bussières "Les Clos" 2013, Joseph Drouhin <i>Chardonnay</i>	110/425
Chassagne-Montrachet 2012, Joseph Drouhin <i>Chardonnay</i>	1325
Meursault Premier Cru "Sous le dos d'âne" 2011, Domaine Olivier Leflaive <i>Chardonnay</i>	1050
Corton-Charlemagne Grand Cru 2012, Louis Jadot <i>Chardonnay</i>	2895

Meursault 1er Cru "Genevrières" 2010, Francois Mikulski 1075
Chardonnay

Val de Loire

Vinregionen som sträcker sig utmed floden Loire kallas ofta "Frankrikes trädgård" på sin fantastiska natur och alla de slott som finns i området. Här produceras mängder av vin, allt ifrån det lätta vita och torra skaldjursvinet Muscadet till de friska och "krispigt gröna" vinerna från Sancerre och Pouilly-Fumé gjorda på druvan Sauvignon Blanc.

Muscadet-sur-Lie "Cuvée Classique" 2011 Domaine 90/395
de L'Ecu BIO
Melon de Bourgogne

Sancerre "Les Charmes" 2013, Domaine André Vatan 520
Sauvignon Blanc

Sancerre "La Reine Blanche" 2012, Jean Reverdy 490
Sauvignon Blanc

Menetou-Salon "Clos de la Cure" 2013, Domaine 125/490
Roger Champault
Sauvignon Blanc

Rhône

I Rhône-dalen i södra Frankrike präglas klimatet av Medelhavet och flödande sol i kombination med den våldsamma nordliga vinden Mistral. Här används mängder av druvsorter varav Viognier, Roussanne, Marsanne och Grenache Blanc är bland de vanligaste för vita viner.

Les Dauphins Côtes du Rhône Réserve 85/325
Organic Blanc 2014 BIO

Grenache, Marsanne, Clairette, Viognier

Côtes du Rhône Réserve Blanc 2013, Mont Rédon 95/355

Roussanne, Viognier

Condrieu 2012, Guigal 990

Viognier

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2011, Mont Rédon 750

Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Picpoul Blanc

“Gott vin väl lagrat skänker vänner och bevarar vänskap”

Horatius

VINS ROSÉS

Verre 15 cl/Bouteille

Languedoc är ett gigantiskt område längs Medelhavet i franska södern. Regionen är Frankrikes främsta experimentområde och lockar passionerade vinmakare från hela världen. Bland de vita druvarna är Grenache Blanc, Clairette, Picpoul och Bourboulenc de viktigaste men här odlas också mycket Chardonnay, Viognier och andra välkända druvor.

M de Minuty Rosé 2014, Château Minuty, 95/390/Magnum 720
Provence
Grenache Gris, Grenache

VINS ROUGES

Verre 15 cl/Bouteille

Alsace

90% av vinerna i Alsace är vita men en lite Pinot Noir odlas för att göra delikata röda viner.

Pinot Noir "Clos de Faille" 2011, Albert Mann BIO 995
Pinot Noir

Bourgogne

Röd Bourgogne är synonymt med druvan Pinot Noir som skapat regionens fantastiska renommé. Vinerna blir oftast eleganta mjuka och bäriga som unga med karaktär av jordgubbe, plommon och med mognad får de toner av svamp och läder.

Haute Côtes de Nuit 2012, Domaine Antonin Guyon 110/430
Pinot Noir

Bourgogne Rouge "Cuvée Margot" 2012, Olivier Leflaive 550
Pinot Noir

Aloxe-Corton 2009, Domaine Tollot-Beaut <i>Pinot Noir</i>	910
Chambolle-Musigny 2008, Joseph Drouhin <i>Pinot Noir</i>	1195
Charmes-Chambertin Grand Cru 2006, Joseph Drouhin <i>Pinot Noir</i>	2995
Pommard 1999, Louis Jadot <i>Pinot Noir</i>	1495
Côte de Beaune "Les Pierres Blanches" 2009, Domaine de la Vougeraie BIO <i>Pinot Noir</i>	805

Bordeaux

Bordeaux står för världens mest framstående röda viner där stringent frukt, tydlig strävhet och ekfatstoner är typiska drag. Röd Bordeaux görs sällan av en druva utan av en blandning. Merlot är den mest odlade druvan, de andra är Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec och Petit Verdot.

Château de Séguin Cuvée Prestige 2012, Bordeaux Supérieur <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	110/430
---	---------

Haut-Médoc

Château Coufran 2005, Haut-Médoc <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	795
---	-----

Saint-Estèphe

Château Cos d'Estournel 2008, Saint-Estèphe <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	2995
--	------

Pauillac

Château Lynch-Bages 2006, Pauillac 2545

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Château Pichon Longueville Comtesse de 2595

Lalande 2004 Pauillac

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Château Pontet-Canet 2003, Pauillac BIO 4900

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Saint-Julien

Château Talbot 2005, Saint-Julien 2695

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Margaux

Château Grand Tayac 2011, Margaux 990

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Château Giscours 2005, Margaux 2645

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Pessac-Léognan

Château Pique-Caillou 2008, Pessac-Léognan 595

Merlot, Cabernet Sauvignon

Clarendelle de Haut-Brion 2008, Pessac-Léognan 835

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Saint-Émilion

Château Haut-Cardinal, 2006, Saint-Émilion Grand Cru 1090

Merlot

Château Troplong Mondot 2008, Saint-Émilion 2395

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Pomerol

Château Chantalouette 2009, Pomerol <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	720
Château Plince 2010, Pomerol <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	1195
Château Latour à Pomerol 1998, Pomerol <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	2385
Château La Grave à Pomerol 2005 <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	2400
Château Certan de May 1998, Pomerol <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	2935
Château Hosanna 2004, Pomerol <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	3440
Pétrus 2011, Pomerol <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	14900
Pétrus 2002, Pomerol <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	32000

“Utan vin och bröd lider kärleken nöd”

Grekiskt ordspråk

Val De Loire

Loire är Frankrikes längsta flod och sträcker sig ut till Atlantkusten. Här görs röda viner främst gjorda på Cabernet Franc och Pinot Noir.

Chinon "Les Galuches" 2012, Domaine Wilfrid Rousse BIO	390
<i>Cabernet Franc</i>	
Bourgueil "Les Cent Boisselées" 2007, Pierre Jacques Druet	465
<i>Cabernet Franc</i>	

Côtes du Rhône

Rhône dalens röda viner hör till de kraftfullaste och mest lagringsdugliga i världen. I norr dominerar druven Syrah och i söder Grenache, Cinsault, Mourvèdre.

Les Dauphins, Côtes du Rhône Organic Réserve Rouge 2013 BIO	85/325
<i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	
Vin de Pétanque 2014, Côtes du Rhône, Mas de Libian BIO	105/420
<i>Grenache, Syrah</i>	
Côtes du Rhône "Les Vieilles Vignes" 2010, Domaine Santa Duc BIO	110/435
<i>Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Cunoise, Carignan</i>	
Côte-Rôtie "Jamet" 2012, Domaine Jamet	1575
<i>Syrah</i>	
Côte-Rôtie 2010 "Côtes Brune et Blonde", E. Guigal	1200
<i>Syrah, Viognier</i>	
Côte-Rôtie 2006, "La Landonne", Délas	1695
<i>Syrah</i>	
Saint-Joseph 2012, Domaine Pierre Gonon BIO	925
<i>Syrah</i>	

Hérmitage 2011, "Domaine de la Tourettes", Délas <i>Syrah</i>	995
Hérmitage 2010, "Domaine de la Tourettes", Délas <i>Syrah</i>	1050
Hérmitage 2009, "Domaine de la Tourettes", Délas <i>Syrah</i>	1030
Cornas "Equis" 2012 <i>Syrah</i>	995
Cornas "Equis" 2007 <i>Syrah</i>	1695
Gigondas "Préstiges des Hautes Garrigues" 2011, Domaine Santa Duc BIO <i>Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault</i>	850
Lirac 2012, Mont-Rédon <i>Cinsault, Grenache, Syrah</i>	130/525
Châteauneuf-du-Pape 2010, Mont-Rédon <i>Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault, Cunouise, Muscardin, Vaccèrèse</i>	840

*"Vinträdet svarade dem: Skulle jag avstå från min vinmust,
som gör både gudar och människor glada?"*

Bibeln, Domarboken 9:13

Languedoc-Roussillon

Vinerna från franska södern har de senaste åren blivit allt mer spännande då det område som tidigare var en bulkvinsregion producerar allt mer kvalitetsvin. Idag betraktas den franska södern som ett "nya världenområde" i den gamla vinvärlden.

Château Avenus 2013, Côtes du Roussillon Villages, 350
Gérard Bertrand

Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah

Cigalus Rouge 2013, IGP Aude Hauterive 785

*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Caladoc, Carignan,
Grenache, Merlot, Syrah*

Jones Fitou 2012, Domaine Jones 725

Carignan, Grenache, Syrah

Provence

Provence är kanske mest känt för sina roséer men här produceras också oväntat långlagringsdugliga och kraftfulla röda viner som passar perfekt till lamm med örter eller kraftigare köträtter.

Le Grand Rouge 2011, Château Revelette 895

Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah

Sud-Ouest

Sud-Ouest kallas med ett gemensamt namn den mosaik av små vinodlande områden i sydvästra Frankrike där man gör många spännande och ofta autentiska viner. Atlantens påverkar klimatet i området. De röda vinerna kan påminna om vinerna från Bordeaux men kan också vara mycket kraftfulla och sträva gjorda på druvorna Tannat och Négrette. Ankor, gäss och grönsaksodlingar finns överallt i området och dessutom kommer den bästa tryffeln från Sud-Ouest!

Château Bouscassé 2009, Alain Brumont VG	120/465
<i>Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	
Bouscassé Vieilles Vignes 2010, Alain Brumont	795
<i>Tannat, Cabernet Franc</i>	
Château Montus Cuvée Préstige 2010, Alain Brumont VG	1295
<i>Tannat, Cabernet Sauvignon</i>	

*“Alkohol må vara människans värsta fiende,
men bibeln säger älska din fiende.”*

Frank Sinatra

I Frankrike framställs de söta viner på olika sätt. De kan vara spritförstärkta Vins Doux Naturels som Muscat de Beaumes de Venise och Banyuls. De kan också vara framställda på ädelrötade druvor som i Sauternes. Vendange Tardive är gjorda på sent skördade druvor som fått torka på rankan. Sélection de Grains Nobles är gyllene nektar! Gemensamt är att de är fantastiska till ostar, anklever och desserter.

Moulin Touchais 2001, Côteaux de Layon, Loire <i>Chenin Blanc</i>	650
Château Guiraud 2009, Sauternes 375 ml <i>Tannat, Cabernet Franc</i>	810
Brumaire Novembre 2009. Alain Brumont, Pacherenc du Vic Bilh, Sud Ouest 500ml <i>Gros Manseng</i>	690
L'Amouresse, Galaup, Gaillac <i>Mauzac</i>	40
"Les Pins" 2012, Château Tirecul la Gravière, Montbazillac, SudOuest <i>Sémillion, Sauvignon Blanc, Muscadelle</i>	45
Gewurztraminer Vendange Tardive 2011, Pfaffenheim, Alsace 375 ml <i>Gewurztraminer</i>	590
Muscat de Beaumes de Venise 2012, Délas, Rhône <i>Muscat</i>	40
Banyuls Hors d'Age, Valcros, Roussillon <i>Grenache Noir</i>	40
Fonseca Vintage Port 1998 <i>Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Roriz</i>	35/cl

Fonseca 10 years old Tawny Port	25/cl
<i>Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Cão, Tinta Amarela</i>	
Pommeau, La Ribau de, Normandie	80
<i>Grenache Noir</i>	
Pineau de Charentes	85
<i>Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche</i>	

*"Vintrådet svarade dem: Skulle jag avstå från min vinmust,
som gör både gudar och människor glada?"*

Bibeln, Domarboken 9:13

Mousseux

Richard Juhlin, Blanc Blancs Non- Alcoholic Sparkling Chardonnay <i>Chardonnay</i>	55/295
--	--------

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau Metropol Palais, Thoureau (750 ml) <i>Filtrerat kolsyrat vatten</i>	29
Rose Lemonade, Fentimans (275 ml) <i>Ingefära, rosolja, citronjuice, päronsaft, socker, glukos, jäst, vinsyra, citronsyra</i>	65

Les jus de fruit de saison - Alain Milliat

Jus Rhubarbe, Alain Milliat (330 ml) <i>Rabarber</i>	80
Jus de Poire Automne, Alain Milliat (330 ml) <i>Höstpäron</i>	80
Jus de Raisin Cabernet, Alain Milliat (330 ml) <i>Druvjuice Cabernet</i>	80
Nectar Cassis, Alain Milliat (330 ml) <i>Svart vinbärsnektar</i>	80

BIÈRES

1664 Kronenbourg Bière Blanche (330 ml)	55
1664 Kronenbourg (330 ml)	55
Bière Blonde Artisanal Anosteké, Brasserie du Pays Flamand (330 ml)	75
Bière Brune Artisanale Anosteké, Brasserie du Pays Flamand (330 ml)	75
Carlsberg Non Alcoholic Beer (330 ml)	32

CIDRE

La Cidraie Cidre Blond (330 ml)	58
Cidre Brut Biologique La Ribaude BIO (750 ml)	130
Sidre Brut Tendre, Eric Bordelet, Normandie (750 ml)	190
Poiré Granit 2013, Eric Bordelet, Normandie (750 ml)	250

”I vin finns visdom, i öl finns frihet, i vatten finns det bakterier”

Benjamin Franklin

CAFÉ

Bourbon Jungle, Johan & Nyström 35

THÉ

Darjeeling/svart te, Thé vert/grönt te 35

INFUSIONS

Verveine/Verbena, Camomille/Kamomill, Menthe/Mynta,
Tilleuil/Lindblom 35

“Jag skulle hellre lida med kaffe än att vara känslös”

Napoleon Bonaparte

Vodka

Vodka är en olagrad och okryddad sprit som härstammar från nordöstra Europa. Den framställs oftast på spannmål. Vodka betyder på ryska litet vatten.

Grey Goose	35
------------	----

Cognac

Cognac är destillerat vin från regionen Cognac i Charentes i västra Frankrike. Ugni blanc är den viktigaste druvan och spriten destilleras två gånger innan den lagras på ekfat i minst två år.

Martell VS	30
Martell Cordon Bleu	80
Delamain Vesper	90
De Luze XO Très Vieille Réserve Fine	60
Léopold Gourmel Age du Fruit 10 Carats	60

Armagnac

Armagnac ligger sydost om Cognac i sydvästra Frankrike. Liksom i Cognac destilleras vin gjort på druvan Ugni Blanc men i Armagnac oftast endast en gång innan destillatet lagras på ekfat i minst ett år. Armagnac är ofta lite mer rustik och robust än Cognac.

Armagnac de Montal VSOP	50
Croix du Rey	60

Calvados

Calvados är ett område i Normandie i nordvästra Frankrike. Här odlas det äpplen istället för vin. Äpplet som först blir till cider destilleras till Calvados. Calvados destilleras två gånger och ska därefter lagras minst två år på ekfat.

Calvados Busnel VSOP	24
Calvados Dupont 1989	55
Coeur de Lion Hors d'Age	70

Marc & Fine

Marc är ett destillat på pressrester som blivit över vid vintillverkningen. Fine är ett franskt vindestillat som tillverkats utanför Cognac och Armagnac.

Schlumberger Marc de Gewurztraminer, Alsace	42
Fine de Bourgogne, Jean-Marc Roulot, Bourgogne	60
Très Vieille Fine de Bourgogne, Joseph Cartron, Bourgogne	60

Eau de vie

Eau-de-Vie betyder livets vatten på franska. Egentligen innefattar det alla spritdrycker men används i dagligt tal som benämning på ett torrt destillat av frukt eller bär.

Poire William des Monts de la Côte d'Or, Joseph Cartron, Bourgogne (päron)	50
Prune, Joseph Cartron, Bourgogne (plommon)	34
Framboise, Léon Beyer, Alsace (hallon)	45
Kirsch, G. Miclo, Alsace (körsbär)	40

Liqueurs

Likör är en spritdryck som innehåller minst hundra gram socker per liter. De första likörerna tillverkades i klostren och användes som medicin.

Chartreuse jaune/vert (örtlikör – gul eller grön)	35
Sève Fournier (fruktlikör med cognacsbas)	25
DOM Bénédicte (klosterlikör med örter)	25
Cointreau (citruslikör)	25
Grand Marnier Rouge (apelsinlikör med cognacsbas)	30

Rhum

Rhum Agricole är en hantverksmässigt framställd rom som är fatlagrad och görs på sockerrörssaft i franska Västindien. Den franska stilen är torr och elegant.

Trois Rivières 8 ans	58
J Bally Vieux Agricole 1998	40



Ett utdrag från boken

MASTERING THE ART OF FRENCH COOKING

av Julia Child, 1961



Det underbara med franska viner är att de passar så bra till mat. Och man begåvas alltid med det lilla trevliga bekymret att avgöra vilket av många tänkbara viner som bäst passar vid ett givet tillfälle.

Om man är novis på vin, ska man framför allt komma ihåg att det viktiga är att vinet kompletterar maten och att maten framhäver och harmonierar med vinets egenskaper. Ett robust vin dominerar lätt en rätt med mild smak och en kraftigt kryddad maträtt kan döda smaken i ett lätt vin. Ett torrt vin smakar surt om det dricks till en söt efterrätt, och ett rött vin får lätt lite fisksmak om det dricks till fisk.

“Stora” kombinationer av vin och mat är oförglömliga – t.ex. njure och en av de stora bourgognerna, där båda lockar fram det finaste i karaktären hos varandra, eller sjötunga i en av de fylliga vitvinsåserna tillsammans med en fin vit Bourgogne, eller likörsufflé med Château d’Yquem. Och så finns det sådana nöjen som ett stadigt rödvin och en stark ost, vitt vin och ostron, rött vin och en köttgryta, svalt rosévin och kallskuret kött. Att lära känna viner är en hobby för livet och det enda sättet att lära är att dricka, smaka, jämföra typer, årgångar och känna hur olika viner går till olika maträtter.

Söta vita viner (utom Champagne)

Det mest välkända är troligen sauternesvinerna, och det största sauternesvinet är Château d'Yquem. Sauternesviner finns från ädla och mycket fylliga till relativt lätta, beroende på ursprung och årgång.

Söta, vita viner är ofta mycket förbisedda. Av god kvalitet är de magnifika till efterrättsmousser, souffléer och tårtor. Och en fin Sauternes är delikat till gåslever eller kycklingleverpastej. Förr dracks söta viner till ostron.



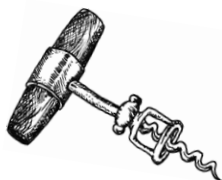
Lätta, torra, vita viner

Typiska exempel är Riesling från Alsace, Muscadet, Sancerre och de flesta viner från Pouilly-Fumé, Pouilly-Fuissé och Chablis. Lokala viner, lantviner hör ofta till denna kategori. Serveras till ostron, kalla och varma skaldjur, stekt fisk, kallt kött och äggrätter.

Fylliga, torra, vita viner

Vit Bourgogne, Rhône och torra Graves-viner är bra exempel.

Serveras till fisk, tamfågel och kalv i gräddsås. Vit Bourgogne kan också drickas till gåslever och det är inte helt omöjligt att servera en Meursault till roquefortost.



Roséviner

Roséviner kan serveras till allt, men reserveras vanligtvis för kalla rätter, patéer, ägg och griskött.

Champagne

Torr, Brut. Serveras som apéritif eller vid slutet av en kväll eller som genomgående måltidsvin.

Halvtorr, Sec

Serveras som apéritif, eller till skaldjur, gåslever och till nötter och torkade frukter.

Lätta rödviner

Dessa är typiska Bordeauxviner från Médoc- eller Graves-distrikten. Många viner från andra landsändar, lokala lantviner, hör också till denna grupp.

Servera Bordeaux till stekt kyckling, kalkon, kalv eller lamm; även till biff, skinka, lever, vaktel, fasan, gåslever och mjuka vitmögelsest som Camembert. Lantviner passar utmärkt till enklare rätter som kött- eller lammgrytor, grytstekar, bouillabaisse, stekar och patéer.



Fylliga rödviner

Alla stora Bourgogner och Rhône-viner hamnar i den här gruppen; även fylliga Bordeaux-viner från Saint-Émilion och Pomerol kan räknas hit.

Serveras till anka, gås, njure, välhängt vilt, rödvinsmarinerat kött och dominerande ostar som t.ex. Roquefort. De är alltid lämpliga när mat med stark smak skall åtföljas av fylligt vin.



Söt, Doux - halvsöt, Demi-Sec

Söt Champagne är ett förbisett vin, ändå är det ett av de få som kan serveras till efterrätter och bakverk.