

BOMB WINE.

Domaine De Bellivière

En av Loires mest älskade producenter! Väl kända i vinbranschen världen över, men trots det ännu en undangömd skatt här hos oss i Sverige.

Jag provade dessa viner som 25-åring, nyligen vinbiten och jag blev mycket imponerad men också lite skrämmd. Dels för att alla vinmakare jag lärt känna hyste en stor respekt för Erics arbete. På den här tiden präglades stilen av fyllighet (läs; restsocker) och klingande Chenin-syror. Ska jag vara ärlig så fattade jag inte varför dessa viner inte fanns i Sverige när alla i vinvärlden talade om vinerna med sådan vördnad. Jag fortsatte att prova dem och därtill även lägga till ett årligt besök på vingården. Från början köpte jag äldre viner på andrahandsmarknaden i Danmark och Tyskland för att sälja vidare till bland annat Caxen, PM & vänner och Grand hotel. Efter det tog jag mod till mig och frågade om det fanns vin att köpa direkt till Sverige. Christine blev så glad över alla listningar att hon lät mig köpa en hel pall. Så fortsatte det i några år och krogarna i framförallt Stockholm köpte på sig flaskor utan större ansträngning (mycket tack vara att sommelierer vet hur eftertraktade dessa viner är i exempelvis Amerika).

UPPRINNELSEN TILL BOMBWINE

Av förklarliga skäl dök restaurangförsäljningen under 2020. Jag frågade därför Christine om jag

fick erbjuda Monopolet vin för att hjälpa dem. Den volym som vi erbjöd refuserades dock. Efter att jag översatt svaret från Monopolets inköpare till franska och vidarebefordrat det till Christine, var hon noga med att jag aldrig mer ska erbjuda dem något vin. Detta tillsammans med frostens totala utslagning av vingårdarna 2021 blev upprinnelsen till Bombwine.se. Vi ville hjälpa dem och andra hantverks-producenter att sälja sitt vin på ett personligt och korrekt vis.

VINBRANSCHENS FAVVOVIN

Eric, Christine, Nicolas och numera även sonen Clement gör sedan 90-talet något av vinbranschens favoritviner. Eric är starkt övertygad biodynamiker och domänen är certifierad sedan 10 år tillbaka. De viktigaste delarna av vinifieringen är dels den mycket långsamma jäsningen i neutrala fat och att allt jäses i lite olika stora fat, plott för plott. Det gör att Eric och Clement får chansen att styra komplexiteten och stilarna på de olika buteljeringarna. Källaren är en utgrävd tuffaugrotta (lokal porös kalksten) som är mycket kall. Det resulterar i månadslånga jäsningar. Idag är stilen nästan uteslutande torr tack vare varmare växtsäsonger. Men Eric

låter vinerna stanna där de vill naturligt. De vita vinerna är tydligt influerade av autolys som är ett spår av den mycket långsamma jäsningen. Det finns ofta något aromoatiskt likt en juli hyacint över deras viner i unga år och

med ålder kommer det fram vit choklad och vit tryffel.

GUSTAV HYLLIENMARK

PERSONER: Christine, Eric och sonen Clement Nicolas

FIRMA: Domaine de Bellivière

ORT: L'homme

APPELATIONER: AOC Côteaux-de-Loir (Pineau d'aunis), AOC Jasnières
(Chenin blanc)

STORLEK: 14 ha + köpt frukt

Prémices 2020

2 flaskor á 225 kr

OBS!! Rykande färskt! Detta vin buteljerades den 10:e September, vilket medför att det är lite uppretat. Om man kan vänta någon månad innan man dricker så gör man det, annars bombar man upp vinet i en karaff eller tillbringare. Det kan ta 30 min innan doften av flintarök lägger sig och frukten kommer fram bakom. Vinet är en fatselektering gjord för sin frukt och direkta charm. Generellt bygger allt Bellivière gör på koncentration, gul frukt och omistlig Chenin syra. Hela grejen är texturen på deras viner; täta, lyxigt krämiga utan att vara tunga. I detta fall även fruktigt och piggt. Servera kallt, men missa inte att även dricka det i lite högre temperaturer. Själv dricker jag dessa viner efter maten med hårdost men man kan tänka sig att det smakar gott till stekt strömming, skirat citronsmör med en gnutta vit miso och potatismos med citronskal. Den som vill spara vinet gör detta med fördel i 5-10 år.

VINGÅRDAR: 10-40 åriga stockar i från kommunerna L'homme och Ruillé sur Loir

JORDMÅN: Flinta och kalklera

AOC: Jasnières

DRUVA: Chenin blanc

VITIKULTUR: Biodynamisk och ekologisk

VINIFIKATION: Handskördade druvor, naturlig jäst i neutrala ekfat och sedan 10 månader på jästfällningen.

TILLFÄLLE: Som en ram för känslan att man har det jävligt bra ändå. När barnen har somnat och tvåsamheten behöver några ostkanter, rostat bröd och en vinare till middag snarare än något rationellt.

Castor 2018

2 flaskor á 165 kr

2018 kommer alla ihåg som den varma VM-sommaren. Cabernet Franc kan vara gräsligt och ogint men det gäller inte för denna 2018 som har rejält med tjong i den blå frukten. När man tror att det ska bli blaffigt i finishen, kliver istället sköna mogna och nedslipade tanniner in. Just nu är texturens kultur utdöende, många ryggar för strävhet i rödtjut. Därför är det kul med ett vin som är färdiglagrat och texturen välbyggd och klar. Castor kan drickas direkt ur flaskan men jag lägger den på karaff då detta vin har rätt mycket extrakt. Med tiden kommer det fälla ut rätt mycket. Redan nu ses lite fällning i flarran.

Drick 2020-2025+

VINGÅRDAR: Anjou 10 - 30 år gamla stockar

AOC: Vin de France (bordsvin)

DRUVA: Cabernet Franc

VITIKULTUR: Biodynamisk och ekologisk

VINIFIKATION: Handskördade druvor, naturligt jäst i tank med varsam pigeage. Vinet är lagrat på neutrala ekfat 20 månader.

TILLFÄLLE: När du vill dricka gott och personligt men ska bort till svärfar som gillar "grillviner".

Rouge Gorge 2018

2 flaskor á 335 kr

I det här landet som präglas mycket av vintrender, är detta den mest eftertraktade Pineau d'aunis som går att få tag på. (Robinot får stryka på foten i och med sin prisbild och svajighet). Klassiskt saftig och enbärskryddig med en personlighet som räcker till och blir över. Den har en pepprighet som är omisskännlig, men framförallt är det ett saftigt vin som är allt annat än oseriöst. Tanninerna påminner lite om en Langhe Nebbiolo.

2018 var som sagt varmt och kaotiskt, vinet är buteljerat med en betydande mängd naturlig kolsyra för att slippa tillsätta massa svavel. Detta medför att man måste dunka upp det på en karaff och skaka lite om man vill få igång doften. Gillar man lite Fizz så låter man det vara kvar, men vet då att du bara kör doften och frukten på ettans växel, det finns mer att plocka ut.

Drick 2020-2030.

VINGÅRDAR: Blend från 14 lotter i L'homme, Chahaignes och Marçon

AOC: Coteaux du Loir

DRUVA: Pineau d'Aunis

VITIKULTUR: Biodynamisk och ekologisk.


VINIFIKATION: Handskördade druvor, naturligt jäst i tank med varsam pigeage. Sedan lagrat på neutrala ekfat 12 månader. Ytterst lite svavel tillsatt vid buteljering.

TILLFÄLLE: När de öppensinnade njutar-polarna kommer över på enrisrökt eller pepparstek.



www.bombwine.se

hej@bombwine.se

 [bombwine.se](https://www.instagram.com/bombwine.se)