

Nyhedsbrev nr. 16

Indhold

Nyhedsbrev nr. 16	1
Priserne	2
De nye vine	3
Vin de France	4
Domaine Serre Besson	5
Domaine Serre Besson, Cru Vinsobres, 2023	6
Pauvre Diable, Vin de France, 2023	7
Ragots, Vin de France, 2023	8
Vignerons Propriétés Associés.	10
Vignerons Proprieties Associes, Mr Paul Blanc 2025	11
Vignerons Proprieties Associes, Mr Paul Rouge 2025	12
Vignerons Proprieties Associes, Les Beaux Jours Levant, Côtes du Rhône Villages LAUDUN 2023	13
Vignerons Proprieties Associes, Les Abbesses, Châteauneuf-du-Pape, 2023	14
Rhônevinfestival	15

Dette nyhedsbrev er interessant derved, at der nu faktisk er noget nyt at berette.

Der er tale om gode nyheder, lidt oplysende neutral information og også lidt mere bøvede nyheder.

Lad os starte med de bøvede nyheder.

Priserne

Det har været en lang trist historie med udviklingen på vinmarkedet i længere tid.

Dels er forbruget støt faldende, grundet den demografiske udvikling, nye smagstrends, søgning mod lavalkoholprodukter, osv.

Dertil kommer den nye emballageforordning, hvor det er producenterne ansvar at betale for returneringen af emballagen, så forbrugerne kan slippe billigere på forbrugsskatterne ved kommunens indsamlingsordninger.

For de store drenge i klassen er det rent registreringskaos med opdeling af emballagen i alle mulige (10!) fraktioner, lige fra glasset i flasken, korken i proppen, papiret på etiketten, plastik eller alufolien omkring toppen af flasken, trådnettet omkring champagneproppen, og der er sikkert andre produkter også.

Uhrbrand wine tilhører den "heldige" kategori, som kun importerer, eller rettere bringer under 8 tons emballage på markedet, så vi kan nøjes med at rapportere én type: Blandet samlet emballage. Det er nu i virkeligheden 2 grupper, for vi skal skelne mellem erhvervskunder og slutkunder.

Under alle omstændigheder har det betydet prisstigninger, som for vores vedkommende alle er videresendt til kunderne – inklusiv moms.

Priserne fastsættes i øjeblikket hvert halve år, så vi slipper ikke for at gennemføre prisjusteringer to gange årligt, med mindre justeringerne er på nul kroner.

Emballageprisstigningerne kender I, men derudover kommer der så prisstigninger, som skyldes stigningen i olieprisen. Fragtraterne fastlægges månedligt med et ojetillæg, og det er i øjeblikket højt. Det er ikke småting, vi her taler om, og der er ikke noget at gøre, andet end at lade være med at importere. Det får I jo ikke nye produkter af.

De nye vine kommer derfor til markedet med en ny og højere pris, selvom prisen fra vinbonden ikke nødvendigvis er steget. Så det er altså ret sur røv for alle parter.

De nye vine

Nå, det var det bøvede. Nu til det vi helst vil tale om: De nye vine. Denne sommer har vi taget vine hjem fra vore kendte og elskede producenter, nemlig Domaine Serre Besson i Vinsobres og Vignerons Propriétés Associés.

Vin de France

Fire af de vine, som vi tager hjem nu, er klassificeret som "Vin de France" – VdF, og det er vine, hvor alt er tilladt, dog skal der oplyses om årgang og drue.

VdF er, i vinsammenhæng, en ny ordning, stadig en teenager, da den kom til verden i oktober 2009.

I en branche, hvor "alting altid tager mindst 10 år", så klarer VdF sig faktisk ret godt. VdF repræsenterer allerede her på 17nde år 7% af vinproduktionen i Frankrig. Godt gået af en teenager at være.

Det drejer sig om små 400 millioner flasker og heraf sælges 62% udenfor Frankrig (kilde: La Revue du vin de France).

Den store succes skyldes givet, at man udenfor Frankrig, særligt i USA og Canada, er ret afslappede med hensyn til AOP (Appellation d'Origine Protégée – tidligere Appellation Controlée), IGP (Indication Géographique Protégée) og andre præciseringer af kvalitet og sted.

I stedet er det drue, årgang, smag og pris som tæller, og det tiltaler kunderne i kampen med vinene fra Australien, Chile, Argentina samt USA og Canada.

Enkelthed virker, og samtidig giver det producenterne mulighed for at fremstille de vine, de brænder for at lave uden de snærende bånd fra IGP og AOP.

Det giver samtidig plads til bl.a. alkoholfrie vin, hvis man skulle have den tilbøjelighed.

Vore VdF vine er fra to producenter, nemlig vores pålidelige kooperativ Vignerons Propriétés Associés, som omfatter et stort netværk af producenter i Rhône og Languedoc.

De har to økologiske vine, Mr. Paul i rød og hvid, og vinene er fremstillet udelukkende på en drue nemlig grenache noire eller granche blanc.

Da det er Rhônevine kan de kun ende i VdF kategorien, da de ikke er blandingsvine. Begge vine er lette og behagelige og passer til de mere uprætentiøse måltider.

De to andre er fra Domaine Serre Besson og er af helt anden kaliber – og pris. Her er vi oppe i crupriser, altså Châteauneuf-du-Pape priser.

Mere om vinene nedenfor.

Domaine Serre Besson

Denne vingård har vi haft i et par år nu, og vinene herfra er i en klasse for sig.

Vingården ligger i Côtes du Rhône appellationen Vinsobres, så der er tale om en vin med samme type

klassifikation som Châteauneuf-du-Pape, bare med sine egne regler.

Nu har Vinsobres ikke samme status som Châteauneuf-du-Pape, så prisen er noget lavere for deres Cru Vinsobres. Vinsobres har kun eksisteret som egen appellation siden 2005.

Vinsobres ligger lidt nordligere end Châteauneuf-du-Pape og ligger også lidt højere, hvilket giver et køligere udtryk i vinene.

Domaine Serre Besson, Cru Vinsobres, 2022



For at være en Cru Vinsobres skal følgende regler være overholdt:

Det er kun rødvin, som kan kaldes Cru Vinsobres.

Dernæst skal mindst 50% af den færdige vin være grenache. Det er væsentligt, da andre steder har regler om, at det skal være en procentdel af det vindækkede

areal, hvilket er en meget lempeligere regel.

Den næste delregel går på, at mindst 25% af druerne skal være syrah og/eller mourvedre. Så er vi oppe på mindst 75% af vinen, og sidste drueregul er, at højst

20% af resten af druerne må være andre godkendte druer fra Côtes-du-Rhône.

Så er der nogle geografiregler og krav om sunde druer, men det er for detaljeret til at bringe her.

Domaine Serre Besson Cru Vinsobres består af 51% grenache, 34% syrah, 6% mourvedre, 7% cinsault og 2% carignan.

Så denne vin er helt efter bogen.

Og hvordan smager den så?

Jo, det er en kraftig og saftig sag, som det jo vil være, når der er tale om en cru-vin.

Den har tydelig dominans af grenache og syrah, og så er den længelevende.

Prisen er 260 kr./ flaske, men 182 kr./ flaske ved køb af 6 styk eller i samkøb med andre vine op til 6 styk inden 1/10-2026.

Pauvre Diable, Vin de France, 2024

Pauvre Diable (stakkels djævel) er en fantastisk vin. Intet mindre.

Fuld af kraft og dybt koncentreret, og så er det endda "kun" en Vin de France.



Det er der ikke meget at gøre ved, da vinen er **100% grenache**, og så straffes man med en deklassering i henhold til reglerne.

Der fældes nu ingen rigtige tårer over det faktum, for vinen er en total lækkerbysken. Man skal bare huske at dekantere den et par timer før servering, så vinen får

tid til at orientere sig. Den stakkels djævel skal lukkes rigtigt ud af flasken.

Vinen er økologisk certificeret og lavet som en naturvin uden tilsætninger og andre dikkedarer, og fremstillet med sin egen gær.

Prisen er 300 kr./ flaske, men 210 kr./ flaske ved køb af 6 styk eller i samkøb med andre vine op til 6 styk ved køb inden 1/10-2026.

Ragots, Vin de France, 2024

Vi fortsætter stilen fra Pauvre Diable. Ragots er dog ikke ren grenache, men ren syrah. Altså 100% syrah. Det er ikke tilladt her sydpå, kun blandingsvine, hvis man vil opretholde en klassifikation.



Men hvad pokker: Hvis man vil lave en fantastisk vin, så må man det, også selvom den bliver officielt deklasseret.

Ragots er, som Pauvre Diable, fremstillet stort set som en naturvin, men den er også "bare" økologisk.

Vinen har en fantastisk kraft og fylde, og burde rettelig høre hjemme i Hermitage, ca.

110 km længere mod nord. Men det gør den ikke.

Ragots betyder "smalltalk" på fransk, hvilket fremgår af etiketten, men det betyder også vildsvineunger.

Dem er der masser af i skoven bag domainet.

Vildsvineungerne spiser ca. 20% af druerne fra syrahmarken. Resten får vi så glæde af.

Prisen er 320 kr./ flaske, men 224 kr./ flaske ved køb af 6 styk eller i samkøb med andre vine op til 6 styk ved køb inden 1/10-2026.

Vignerons Propriétés Associés.

Vi har i en årrække samarbejdet med Vignerons Propriétés Associés. Det er en sammenslutning af vinbønder, som på tværs af områderne Côtes du Rhône og Languedoc har lavet et slags kooperativ med samlet salgsorganisation.

Vi har særligt haft glæde af deres "egne" vine, og det er også nogle af dem vi har taget hjem her til sommer.

Vi har taget fat i vinene fra hver sin ende af prisskalaen, nemlig deres økologiske hvidvin og tilsvarende rødvin, Mr. Paul, som er fra den lette ende, og så deres Châteauneuf-du-Pape, Les Abbesses, som kommer fra de højere prislag.

Vignerons Proprietes Associes, Mr Paul Blanc 2025



Vi er jo i Sydfrankrig, og i Sydfrankrig er det varmt. Meget varmt. Derfor skal der andre druer i vinen end de klassiske sauvignon blanc, chardonnay og riesling. Disse druer giver lidt mærkelige vine, når de kommer til for varme steder. Derfor skal vi have fat i en anden, eller andre druer. Mr. Paul Blanc er 100% grenache blanc, og

er den hvide fætter/kusine til grenache noir, som er altdominerende i Côtes-du-Rhône i de røde vine.

Vinen er fyldig og basis for den sydfranske hvidvin, og ikke let – og slet ikke på alkohol – 13,5% og passer godt til de indledende dele af et måltid inklusiv velkomst. Vinen er økologisk certificeret.

Også her kommer vi på kollisionskurs med lovgiverne og bliver belønnet med en "Vin de Table".

Årgangen er 2025, så den har fået godt med sol.

Prisen er 110 kr./ flaske, men 77 kr./ flaske ved køb af 6 styk eller i samkøb med andre vine op til 6 styk ved køb inden 1/10-2026.

Vignerons Proprietes Associes, Mr Paul Rouge 2025



Nu kan vi jo ikke bare skrive det samme for den røde som den hvide, for her er der tale om en vin lavet på Sydrhônes mest dominerende drue, grenache.

Vi har lige beskrevet "Pauvre Diable", som også er en ren grenache, i rosende vendinger, men denne vin her har et helt andet smagsaftryk. Altså

samme drue, også økologisk dyrket, men denne vin er meget let i udtrykket, og kan drikkes med det samme uden de store dikkedarer. Det er stadig en dejlig vin, men den er frisk og lægger ikke op til de store tunge retter.

Prisen er 110 kr./ flaske, men 77 kr./ flaske ved køb af 6 styk eller i samkøb med andre vine op til 6 styk ved køb inden 1/10-2026.

Vignerons Proprietes Associes, Les Beaux Jours Levant, Côtes du Rhône Villages LAUDUN 2023



Nu hopper vi lige ned i en nyhed, sådan relativt set. Eller rettere over til Laudun på den højre side af Rhône. Når vi kigger på et kort er det til venstre for floden.

Laudun er den seneste appellation indenfor Rhône, som har opnået cru status. Der er nu 18 crus, hvoraf Châteauneuf-du-Pape er den mest kendte.

Vores vin er en Côtes du Rhône Villages LAUDUN, og dem er der 21 af med ret til at sætte sit navn sammen med Côtes du Rhône Villages.

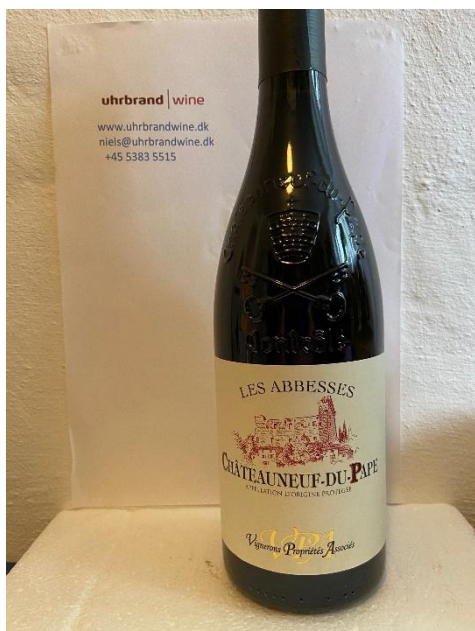
Vinen består af overvejende grenache og resten er syrah.

Der er tale om en yderst frisk og velkomponeret vin.

Sidst vi have en vin af denne slags hjemme, i en anden årgang, blev den hurtigt udsolgt. Nu har vi skaffet lidt flere hjem.

Prisen er 130 kr./ flaske, men 91 kr./ flaske ved køb af 6 styk eller i samkøb med andre vine op til 6 styk ved køb inden 1/10-2026.

Vignerons Proprietés Associées, Les Abbesses, Châteauneuf-du-Pape, 2023



Så smutter vi lige retur til den venstre Rhônebred, til Châteauneuf-du-Pape. Her skal vi have fat i en af vore gamle kendinge, Les Abbesses. Vi har tidligere haft årgangene 2021 og 2022, og nu er det 2023.

Les Abbesses er en typisk Ch9 (Ch-neuf = Châteauneuf), og man bliver ikke snydt her.

Vinen har alt det man kan forvente af en Ch9, og alene prisen er overkommelig for en Ch9.

Prisen er 360 kr./ flaske, men 252 kr./ flaske ved køb af 6 styk eller i samkøb med andre vine op til 6 styk, hvis købet sker inden 1/10-2026.

Rhônevinfestival



uhrbrand wine deltog i Rhônevinfestivalen i Avedøre i 2024. Sidste år var vi desværre forhindret, men nu er vi tilbage på programmet. Lige nu er der 11 tilmeldte vinudstillere samt nogle andre typer udstillere.

Datoen er lørdag den 12. september 2026 hos Nordlund Vingård på Byvej 55, Avedøre Landsby, 2650 Hvidovre.

Her er link til programmet:

<https://rhonevinfestival.dk/festivalsprogram>

Vi har selvfølgelig også vores vinliste klar, og den ser således ud:

Vignerons Propriétés Associés

Mr. Paul Blanc, Vin de France 2025 (øko) - 100% grenache blanc kr. 75,- (tilbud)

Mr. Paul Rouge, Vin de France 2025 (øko) – 100% grenache noire kr. 75,- (tilbud)

Cot à Côtes, AOP Côtes du Rhône 2023 kr. 75,- (tilbud)

Les Beaux Jours Levant, AOP Côtes du Rhône Villages Laudun 2023 kr. 90,- (tilbud)

Les Abbesses, AOP Châteauneuf-du-Pape 2023 kr. 250,- (tilbud)

Château Montplaisir

Contrée Blanche, AOP Côtes du Rhône Villages 2023 (øko) - hvid kr. 120,- (tilbud)

Eclats, AOP Côtes du Rhône Villages 2022 (øko) - hvid	kr. 140,- (tilbud)
Vieilles Grenaches, AOP Côtes du Rhône Villages 2024 (øko)	kr. 105,- (tilbud)
Expressions, AOP Cru Vinsobres 2021 (øko)	kr. 145,- (tilbud)
Hauts Galets, AOP Cru Vinsobres 2021 (øko)	kr. 225,- (tilbud)
Domaine Serre Besson	
Domaine Serre Besson, AOP Cru Vinsobres 2022 (øko)	kr. 180,- (tilbud)
Pauvre Diable, Vin de France 2024 (øko) – 100% grenache noire	kr. 210,- (tilbud)
Ragots, Vin de France 2024 (øko) – 100% syrah	kr. 225,- (tilbud)
Château Simian	
Les Grandes Grenachières d'Hippolyte, AOP Châteauneuf-du-Pape 2022 (bio)	kr. 325,- (tilbud)

Tallene til højre i tabellen er prisen per flaske på festivalen. Priserne er tilrettet muligheden for kontant betaling, så hvis den er lavere end prisen for 6 styks eller her i nyhedsbrevet, er det den i tabellen, der tæller. Det er frem til 1/10-2026.