Vinopol.dk

Vinimport - Ib Michelsen

Nyhedsbrev

September 2026

Loire

Loire er Frankrigs længste flod, et oplagt turistmål med imponerende slotte, dejlige kroer og hoteller og ikke mindst fristende restauranter. Her og der og allevegne ligger der vinmarker.

Der er langt fra Central Massif til flodens udløb i Atlanterhavet og klimaet er væsentligt forskelligt i de 7 regioner, floden løber igennem. Og vinene, der produceres, er også forskellige og af forskellig kvalitet.

Jeg har i flere år ønsket at have nogle Loire-vine i mit sortiment. Men hvad skulle jeg vælge? Det har ikke været så svært at vælge

vinene fra det Øvre Loire, nærmere bestemt fra Sancerre og Pouilly, da de kvalitetsmæssigt er blandt de allerbedste.

Vinene her producers med druen Sauvignon Blanc, som giver vine med en kompleks fylde og et raffinement, som er enestående. Jeg får vinene fra producenten J. De Villebois.



Men også helt ude ved Atlanterhavet produceres der dejlige vine. Derfor har jeg også købt Muscadet Sévre et Maine lavet på druen Melon de Bourgogne. Det er Frankrigs klassiske østersvin fra Loire-mundingen.

Tørre, citrusfriske vine med mineralsk, saltlig stil. Vinene er undervurderede og fås derfor til gode priser.

Endelig er også Touraine repræsenteret af vine fra Jean-Paul Seguins vingaard; det er billige vine med godt forhold mellem pris og kvalitet.

De nye vine fra Loire

Vin	Pris
Marnes Kim. Sancerre Blanc	kr. 219,00
Les Silex Blanc Pouilly-Fumé	kr. 219,00
Chêne Marchand Sancerre Blanc	kr. 290,00
Les Vignes de Tréleau Pouilly-Fumé	kr. 271,00
Pouilly-Fumé Cuvée Passion 2025	kr. 143,00
Touraine Chenonceaux V. V. 2025	kr. 89,00
IGP Val de Loire Sauvignon Blanc La Liberté	kr. 73,00
Muscadet Sèvre et Maine, Domaine Bregeon, Gorges, 2020	kr. 195,00
Muscadet Sèvre et Maine, Domaine Stephane Orieux, 2020	kr. 165,00
Muscadet Sèvre et Maine, Le Vieux Presssoir Domaine Salmon, 2025	kr. 86,00

Nye vine fra Bordeaux

Vin	Årgang	Pris
MOULIN DE LA LAGUNE	2019	kr. 140,00
LA CLOSERIE DE CAMENSAC	2016	kr. 149,00
LES ALLEES DE CANTEMERLE	2016	kr. 142,00
MADAME DE BEAUCAILLOU	2021	kr. 179,00
MADAME DE BEAUCAILLOU	2022	kr. 172,00
LACOSTE BORIE	2018	kr. 249,00
PASTOURELLE DE CLERC MILON	2016	kr. 316,00
FRANK PHELAN	2016	kr. 212,00
LA DAME DE MONTROSE	2019	kr. 340,00
DULUC DE BRANAIRE-DUCRU	2016	kr. 223,00
LES FIEFS DE LAGRANGE	2014	kr. 247,00
Château La Tour Carnet, 2022	2022	kr. 249,00

Muscadet Sèvre-et-Maine Cru Gorges

Domaine Brégeon Muscadet Sèvre-et-Maine Cru Gorges "Les Vigneaux" 2020 er en tør hvidvin lavet på drue-sorten Melon de Bourgogne fra Loire-dalen i Frankrig. [1, 2]

Karakteristika og profil

- **Terroir:** Vinstokkene gror på gabbro (en hård, mørk vulkansk bjergart) i Cru Gorges. [1, 2]
- **Smag og duft:** Vinen byder på noter af stenfrugt (hvid fersken, abrikos, nektarin), citrus (citron og lime), et strejf af cremet fylde og en tydelig, saltholdig mineralitet. [1]
- **Struktur:** Den har en vibrerende,frisk syre, en rund og elegant tekstur samt et stramt mineralsk rygrad. [1]
- **Alkoholprocent:** Omkring 11 % vol. [1, 2]
- **Lagringstendens:** Vinen er flot balanceret og kan sagtens gemmes i en årrække (op mod 10 år), hvor teksturen bliver mere fyldig og jordet. [1, 2]

Anmeldelser og vurderinger

- **La Revue du Vin de France (RVF):** Tildelt 92/100 (fremhævet som en favorit i guiden).
- **Le Point:** Vurderet til 16/20.
- **VinePair / Vinpressen:** Beskrevet som en af de bedste cru-muscadeter, der kombinerer rigdom med forfriskende syre og mineralsk præcision.
- **Madparring:** Oplagt til østers, skaldyr, fiskeretter, friske sommersalater eller gedeost. [1, 2, 3]

Moulin de la Lagune

Takket være et godt indkøb er prisen faldet med 15 kr. (36 kr.) hos mig. Du kan finde en generel beskrivelse hos PhilipsonWine **her** og en anmeldelse af netop denne årgang hos Houlberg **her**.

Champagne til nytår: Spar 105 kr.

Køb en kasse med 3 flasker Champagne Terroir Natal, Blanc De Blanc, Grand cru og 3 flasker VOYAGE 360, demisec, i alt kr 1.299,00. Så har du champagne både til velkomst og til kransekagen.

Bestilles på mail: vinopolix@gmail.com

Madame De Beaucaillou

Vinen er tilbage på lageret, nu i to årgange: 2021 og 2022. Og så er prisen sat ned!

Få en flaske gratis champagne

Hjælp med at gøre VINOPOL kendt. Hvis du skaffer en ny kunde, og han eller hun i kommentarfeltet skriver: ”Anbefalet af NN”, sender vi en flaske champagne til NN.

Trustpilot

Skriv en anmeldelse: Det kan du her.

Hjælp til bestilling

I menuen til venstre vælges **Køb** enten af pakker eller af enkeltflasker. Bemærk den vandrette menu med vinområder foroven. Her kan du springe frem og tilbage. Området med flest vine er Medoc, men de er ordnet sådan, at 1. cru står øverst, 5. cru nederst.

Søger du efter en bestemt vin, er det nemmest at finde den ved at holde Ctrl-tasten nede og trykke på F; derefter skrives de første bogstaver af vinens navn.

Når du har indtaste en ordre, kan du se den ved at klikke på **Indkøbskurv** og **Opdater**. Fortryder du noget, kan du gå tilbage til vinen og vælge et andet antal, også 0.

Er alt i orden klik **Gå til Køb.**

Du er også velkommen til at sende en mail med en bestilling eller forespørgsel; tilsvarende gælder for en telefonopringning.

November måneds vine

1300 kr. for 6 vine

Du sparer 204 kr.

Domaine Armand Gilg RIESLING Grand Cru Moenchberg 2023 Sec a 135 kr. / flaske

- *Druer: Riesling*
- *Madforslag: Choucroute, fede fisk, kylling, gedeost*
- *Drikkevindue: Perfekt 2026-28, men kan sagtens gemmes 10 år*
- *Tidligere årgang testvinder i Politiken*
- ***Médaille d'Or Concours des produits biologiques 2025***
- *Producentens beskrivelse: "Smuk gul farve med gyldne nuancer. Den brede og righoldige duft afspejler karakteren af dette terroir, der består af mergel og sandsten. I smagen fremstår vinen både præcis og rund. Eftersmagen er vedvarende, præget af noter af citrus og en fornemmelse af friskhed. Den kan nydes nu, men har samtidig et fremragende*

lagringspotentiale (10+ år).”

- *Serveringstemperatur: 8 - 10°C*

Jean-Paul Seguin Pouilly-Fume Cuvee Passion 2025 a 143 kr. / flaske

- *Druer: Sauvignon Blanc*
- *Serveringstemperatur: 10 – 12°C*
- *Duft: Meget aromatisk, elegant og ekspressiv. Den åbner med friske citrusfrugter, grapefrugt, hvide ferskner og et strejf af hyldeblomst. Hertil kommer den for Pouilly-Fumé så berømte og karakteristiske mineralitet af knust flintesten og røg (pierre à fusil).*
- *Smag: Knastør, præcis og fokuseret på tungen. Vinen balancerer en sitrende, læskende syre med en flot frugtfyldighed. Smagsnoterne bygger på citrus, grønne æbler og diskrete eksotiske undertoner, der glider over i en lang, mineralsk og flintet finish.*
- *Mad: Brug den som velkomstdrink. Eller lad den ledsage skaldyr, muslinger og asiatiske retter.*

- **Vignobles Dubois et Fils, Nectar des Bertrand, 2022 a 128 kr.**
- *Druer; Merlot 95 %, Cabernet Sauvignon 5 %*
- *Fadlagret 17 måneder*
- *Alkohol: 13,5 % Vol.*
- *Serveringstemperatur: 17 – 18°C*
- *Madforslag: Rødt kød, andebryst, nogle oste som gouda, gorgonzola, brie, Jarlsberg og parmesan*

Domaine Bregeon, Muscadet Sèvre et Maine, Gorges, 2020 a 195 kr.

- *Se beskrivelsen ovenover*
- *Anmeldelse: La Revue du Vin de France: 92/100*
- *Alkohol: 11 %*
- *Serveringstemperatur: 16 - 18°C*

Château Camensac 2011 eller Château Cantemerle 2011 a kr. 299 / flaske

- *Camensac: Jane Anson: 92/100; Decanter: 91/100*

- *Cantemerle: Jane Anson: 91/100; Decanter: 92/100*
- *Drikkevindue: Vinene er på toppen nu*
- *Alkohol: 13 %*
- *Serveringstemperatur: 16–18 °C*
- *Mad: Oksekød og vildt, svamperetter, ost (Gouda)*
- *Hvis det er vigtigt, hvilken af de to vine du får, send straks en mail til vinopolix@gmail.com.*

Chateau Haut-Batailley 2015, 479 kr. / flaske



- *Bedømmelser (af prof. Vinskribenter): 91 – 94 /100*
- *Druer: 72% Cabernet Sauvignon og 28% Merlot*
- *Alkohol: 13,5 %*
- *Drikkevindue: 2023 – 2055?*
- *Bedømmelser: Parker: 92-94/100; plus for frugtintensitet og en lang struktureret finale. Suckling: 94/100; umiddelbare*

frugtappel og silkebløde tanniner

- *Serveringstemperatur: 18 °C*

Som ny abonnent tilmelder du dig abonnementsordningen senest den 12. november **pr. tlf.** 42 40 75 86 eller **mail** til vinopolix@gmail.com.

Har du allerede et abonnement, kan du afbestille denne måneds vine indtil den 12. november 2026.

Med venlig hilsen

Ib Michelsen