

VIN

ROBERT LIE
VINEKSPERT

Dagbladets vinkspert Robert Lie har 20 års erfaring i restaurantbransjen, og har tidligere vært vinansvarlig ved blant annet Restaurant Oscars gate, Statholdergaarden, Grefsenkollen og Bagatelle. Han er firedobbelte norgesmester og foreløpig eneste nordmann som har vunnet europamesterskapet for vinkelere.

Med nordmenns begeistring for Chablis, burde Muscadet med sine rimelige priser kunne seile opp som en reell konkurrent.

Godt til skalldyr

Muscadet-vin har lenge kommet i skyggen av mer berømte Loire-viner som Sancerre og Pouilly-Fumé. Vinene skiller seg aroma og smaksmessig markant fra disse og har en egen distinkt karakter. Med sin tydelig mineralske og sjøpregede stil er den langt nærmere en Chablis enn sine naboer.

MED NORDMENNENS EVIGE begeistring for Chablis, burde Muscadet med sine rimelige priser kunne seile opp som en reell konkurrent.

MUSCADET LAGES rundt Loire-elvas utløp i Atlanterhavet ved byen Nantes. Den lokale druesorten Melon de Bourgogne er den eneste tillatte og står bak all Muscadet-vin.

APPELLASJONEN MUSCADET omfatter tre regionale underappellasjoner hvorav Muscadet Sèvre et Maine er den største og mest berømte (og står for 80 prosent av produksjonen).

I TILLEGG TIL underområdene finner vi også betegnelsen Sur Lie på enkelte etiketter. Dette innebærer at vinen har vært i kontakt med bunnen i bunnfallet over en viss periode. Bunnfallet består av døde gjærceller som gjør at vinen gjennomgår en autolyseprosess. Dette bidrar igjen til at vinen får større fylde og en mer kremet munnfølelse. Prosessen kan også bidra til at vinen får et større lagringspotensial.

VINENE HAR som regel en aroma av sitrus, grønne epler, mineraler og et visst sjøpreg. Sur Lie-variantene kan også få et hint av gjær i aromabildet som er med på å gjøre dem mer komplekse. De er som regel slanke i stilen med høy syre og en tydelig mineralkarakter.

DEN KLASSISKE kombinasjonen med Muscadet og østers er en meget vellykket match, men vinene fungerer også utmerket med andre skjell og lettere skalldyrretter så vel som til aperitiff.

DE BØR SOM REGEL drikkes fra lanseringsdato og innen et par-tre år, men det finnes også varianter som tåler lengre lagring.



KLASSISK: Kombinasjonen med muscadet og østers er en meget vellykket match, men vinene fungerer også utmerket med andre skjell og lettere skalldyrretter så vel som til aperitiff.

FOTO: PAUL THOMPSON / NTB SCANPIX

Om testen: Poengene er rent kvalitative og uavhengig av pris. «Value for money» er tatt hensyn til i terningkastene. Alle viner har en utgangsverdi på 50 poeng. **Slik tolkes poengene:**

50-59: En uakseptabel vin. Dømt nord og ned.
60-69: En under gjennomsnittlig vin med merkbare mangler.
70-79: En middels vin på alle måter. Uten særpreg.
80-89: God til meget god vin. Uten merkbare feil eller mangler.
90-95: En fremragende vin av eksepsjonell kompleksitet og karakter.
96-100: Ekstraordinær vin med alt som forventes av en klassisk vin i sitt slag.

Kilde: erobertparker.com

MUSCADET



Dom. De la Louvetrie Le Fief du Breil 2015, Loire Frankrike (BU) Varenr.: 9739401

Pris: 209 Poeng: 83

En enkel og typeriktig Muscadet til en litt for høy pris. Duft av sitrus, mineraler og grønne epler. Middels fyldig med høy syre. Rik frukt med frisk mineralsk avslutning.



Ch. Du Coing du Sainte Fiacre Comte de st. Hubert 2010, Loire Frankrike (BU) Varenr.: 4746801

Pris: 159,90 Poeng: 84

En aromatisk og utviklet Muscadet. Duft av fersken, mineraler og florale toner. Middels fyldig med god syre. Rik, moden frukt med mineralsk avslutning.



Grand Fief de la Cormeraie Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2014, Loire Frankrike Varenr.: 8055001

Pris: 134,90 Poeng: 85

En typeriktig og balansert Muscadet til en god pris. Duft av sitrus, grønne epler, mineraler og sjø. Middels fyldig med god syre. Rik moden frukt med balansert mineralsk avslutning.



Pierre de la Grange M. Sèvre-Maine 2013, Loire Frankrike (BU) Varenr.: 5169001

Pris: 184,90 Poeng: 83

En typeriktig og rik Muscadet. Duft av sitrus og mineraler. Middels fyldig med god syre. Rik fet frukt med mineralsk avslutning.



Pèpière Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2015, Loire Frankr. (BU) Varenr.: 861801

Pris: 164,90 Poeng: 82

En sjøpreget men noe spinkel Muscadet. Duft av sitrus, grønne epler og pære. Slank fylde med høy syre. Slank syrlig frukt med sjøpreg i avslutningen.



Louis Métaireau Grand Mouton 2013, Loire Frankrike (BU) Varenr.: 5775601

Pris: 146 Poeng: 82

En enkel og frisk Muscadet. Duft av sitrus, epler og mineraler. Middels fyldig med høy syre. Slank frisk frukt med mineralsk avslutning.