

Alouette, alouette, je te plumerai lyder en meget kendt gammel fransk børnesang, som vistnok er lidt barbarisk overfor lærkerne (de var jo tidligere en yndet spise). Vi hørte lærkerne i sidste uge for første gang i denne vinter. Denne forårsbebuder har vi ventet på med stor spænding og måske især det vejr, den plejer at bringe med sig. Klipperiet i denne vinter har været meget præget af regn, sne, slud og gråt i gråt eller brouillard (tåge) - faktisk fugtigt vejr i lang tid i denne vinter. Så forstå derfor, at vi virkelig har glædet os til at se den lille vævre fugl stå stille op mod den blå himmel og bebude forårets så sagte komme. Og samtidig er det som regel et tegn på, at vinterens klipperiet med rosensaksen nærmer sig sin afslutning - vi forventer afslutning i denne uge med de røde vine eller gamaydruen. De hvide vine (chardonnay og viognier) er stadig for os, som noget vi arbejder med i vores "fritid" - det er lidt af en luksusbeskæftigelse, vi her er begyndt at opdyrke - næsten som fløde i kaffen. I år har vi anskaffet os en meget stærk elektrisk saks til klipning af tykkere grene, hvoraf der er ret mange i år, der skal afklippes grundet vejrliget (diameter kan være 8 cm). Det er et meget hårdt arbejde med et ørnenæb og derfor har denne elsaks (med 2,5 kg batteri i rygsæk) netop i denne vinter været særdeles effektiv. Lad os lige repetere vinterklipperiet: Gamay buskene danner en skål 20 cm over jorden med sine 5 grene. Hver gren sender skud ud hvert forår, hvorpå drueklaserne hænger. Om vinteren afklippes disse grene mellem en ny knop nr. 2 og knop nr. 3. Frost og kulde kan ødelægge en sådan gren og den skal derfor afklippes ved hovedstammen. En ny hovedgren kan skyde ud og blive afløser for den afklippede hovedgren. Billederne herunder illustrerer dette.



Vinene fra sidste årgang - årgang 2012 - ligger på lager i cuvage og i kælder. Første flaskning finder sted som vanligt sidst i marts, hvorefter alle vore vine igen er lagervare. Vejrliget i 2012 har været svært og ikke nemt at arbejde sammen med ! Dette betyder en noget mindre høst og vine som i kvalitet minder os om årgang 2010.

Godt forår i Danmark, når det kommer

- husk nu les alouettes (lærkerne), når I hører dem første gang.

Anne & Pascal Guignet

www.guignet.com

Vi får ofte et spørgsmål fra danskere, der besøger os: Hvordan er det med de der alkoholmetre eller de der "ting, som chauffører skal puste i, når politiet forlanger det" ? Skal de være i alle biler, der kører i Frankrig? Det spørgsmål kan lige for tiden besvares med et Nej ! Først var det lov - så blev loven igen ændret til ikke lovpligtig - men der er igen måske et lovforslag på vej ?



HOW TO MAKE ^{RED} WINE in 22 EASY STEPS

1. SORT THROUGH GRAPES. REMOVE ANYTHING THAT IS NOT A GRAPE INCLUDING ROCKS, STICKS, EXPECTATIONS, ETC.

2. CRUSH + DESTEM

3. COLLECT "MUST" (AHA JUICE + SKINS) IN A BUCKET OR OTHER LARGE HOLDING DEVICE

4. ADD WINE YEAST

5. ADD NUTRIENTS

6. ADD ACID

7. FERMENT IN FERMENTING BUCKET FOR A COUPLE WEEKS. KEEP CLOSED (EXCEPT WHEN YOU DO M.O.)

8. TWICE DAILY PUNCH DOWN "CAP" WITH A TOILET PLUNGER (PREFERABLY NEW)

9. USE A HYDROMETER TO TEST LEVELS OF SUGAR VS. ALCOHOL

10. AFTER A COUPLE WEEKS (GIVE OR TAKE)

11. PRESS DOWN. JUICE COMES OUT BETWEEN SLATS AND POKES AT BOTTOM OF THE PRESS AND THERE IS A LOUD SQUASHING SOUND. THAT'S NORMAL.

12. COLLECT JUICE FROM PRESS INTO A GLASS CARBOY*

13. ADD TANNIN (OPTIONAL)

14. ADD OAK CHIPS FOR FLAVOR (← FROM AM'S BARREL)

15. LET IT SIT FOR MONTHS MONTHS + MONTHS + MONTHS + MONTHS

16. RACK AGAIN + AGAIN (MOVE FROM ONE CARBOY TO THE OTHER) UNTIL CLEAR

17. TASTE UNTIL IT TASTES GOOD

18. ADD CAMDEN TABLET (STOPS FERMENTATION)

19. BOTTLE

20. CORK

21. WAIT FOR YEARS...

22. DRINK

THIS INSERT WAS CREATED FOR THE "OP" MAGAZINE'S SUGAR SHOW AT SF MOMA ON MARCH 17, 2011. HEALTHY DRINKING IS RESPONSIBLE FOR THE OUTCOME. HERE IS THE ARTIST, HENRY MAGNUSSON

..... Hermed "opskriften" på hvordan I kan bære jer ad.....

Erfaringen fortæller mig, at det ikke er blot at følge "opskriften" så.....

hold I jer til jeres vante vinbonde !