

# Munskänken

*med VinJournalen*

## Trentino-Alto Adige

– högklassiga viner i vackert alplandskap

Tema argentinska viner

Montefalco – en italiensk pärla



# Komplexa rödviner från Rivieran

**Lågt skördeuttag, ekologiska och naturligt smakrika viner kännetecknar producenten Earl Bronzo i distriktet Bandol i Provence. Familjen äger tre vingegendomar här. Deras märkliga rödvin La Bastide Blanche ryms i ordinarie sortiment på Systembolaget.** Text och foto: Mikael Propst

”För de flesta manar namnet Provence fram Rivierans stränder eller de täta bouillabaisedofterna på Marseilles bakgator, men det finns andra upplevelser att hämta i detta soliga hörn av Sydfrankrike.” Så skrev den ansedde vinjournalisten Tom Stevenson 1997 i sin detaljerade vinatlas. Han uppmärksammar särskilt distriktet Bandol och rekommenderar bland andra Domaine La Bastide Blanche.

– Den bästa, svarar Stéphane Bourret, vinmakare och chef för Bronzos vingård, på frågan om vilken kvalitetsnivå man vill ligga på. Vi vill göra ett typiskt Bandolvin och våra rödviner anses vara bland de mest typiska.

Det är hett, långt över 30 grader och sol från klar himmel när vi befinner oss på La Bastide Blanche, nära den tusenåriga orten Castellon som ligger tio kilometer norr om Bandol. Vingårdens rankor täcker 33 hektar, varav fyra hektar med gröna druvor. Familjen Bronzo köpte denna egendom år 1972. Marken består av lera och kalksten med en stor andel stenar. Château des Baumelles, som togs över 1999, har liknande geologi men är mer influerad av Medelhavsklimatet. Senaste tillskottet är Castellion vars första årgång blir 2009.

Stéphane Bourret är utbildad önolog i Montpellier och har arbetat bland annat i Pessac-Léognan, Côtes de Bourg, Pauillac och på Château Montus i Madiran. Han vill se mer komplexa roséviner än de gängse i Provence. Men trenden i dag är aromatiska och lätta viner med lägre alkoholhalt, säger han och tillägger med ett leende att han helst inte vill göra roséviner.

## Få hektoliter per hektar

Med ett mycket lågt skördeuttag visar denne vinmakare vilka höga ambitioner han har. För druvor som ska ingå i röda viner handplockar man 29 hektoliter per hektar, för rosé 33 hl/ha och för vitviner 25 hl/ha. Uttaget kan naturligtvis variera något under årens lopp, men dessa siffror är de aktuella. Ledstjärna är ett ekologiskt synsätt; kemikalier är bannlysta både som gödning och för att motverka ogräs och insekter – här gäller djurgödsel respektive rensning och naturliga fiender.

Stéphane Bourret vändas inför all administration som krävs för att officiellt få ekologisk status men hursomhelst är man nu inne på femte året med biodynamisk produktion. På frågan om svampangrepp som mjöldagg (oidium) och falsk mjöldagg (mildiou), svarar han att dessa inte utgör något problem.

– Vi arbetar med naturen och för att få balans i vinet så får man

acceptera att ha druvor med kanske tio procent sjukdomar. Det innebär mycket arbete. Men alltid när vi har provat olika viner och något smakar särskilt bra så har det visat sig vara biodynamiskt! Det behöver inte vara bättre – men vi gillar det.

Han skojar också om att han är ”crazy” som valt denna mer arbetskrävande väg. Vingården använder sig förstås också av det allmänt accepterade kopparsulfatet som skydd mot svampsjukdomar.

## Ekologin ger mer syra

För åtta år sedan investerade Bronzo i en modern vinifieringsanläggning. Stéphane Bourrets biodynamiska synsätt gör att han endast tillsätter mindre mängder svavel för att skydda vinerna mot oxidering. En fördel med den ekologiska hanteringen, menar han, är att den ger ett fräschare vin med mer syra än vad Bandolviner normalt håller. Man förlitar sig huvudsakligen på den naturliga jäst som finns. Men han erkänner att det hänt att man för vitt vin och rosévin varit tvungen att tillsätta också odlad jäst.

Druvorna skördas vid optimal mognad och endast för hand, som reglerna föreskriver i Bandol. Transporten in till vinkällaren sker i små 30-kiloskorgar och sedan sorteras skörden tre gånger för att garantera fräscha druvor. En lite udda metod är att man försöker anpassa skörden efter månens kalender.

## Gravitationen förflyttar vinet

Vinkällaren har två pneumatiska vinpressar, temperaturreglade jäsningstankar och låter gravitationen förflytta vinet. Övergripande mål är att uttrycka terroir och att skapa viner med individuell personlighet.

Druvor till både vit- och roséviner skalmacereras innan pressning för smakens skull, förutom mourvèdredruvorna till rosén som pressas direkt. Båda vintyperna genomgår malolaktisk jäsning samt får mogna i rostfria ståltankar mellan fem och tio månader.

Macerationstiden för röda viner är normalt tre veckor men även 30 dagar har förekommit, berättar Stéphane Bourret. Musten får jäsa 10 – 20 dagar i en temperatur mellan 12 och 28 grader. Efteråt mognar rödvinerna omkring 20 månader på stora ekfat, foudres, mellan 3 200 och 8 000 liter utom en smärre del som ligger i 600 liters fat.

Stéphane Bourret avstår helst från all filtrering av vinerna. Både vit- och roséviner filtreras dock vanligen, medan röda viner filtreras mer sällan.

## Fakta

Bandol har ett utpräglat medelhavsklimat. Våren är tidig, somrarna varma och torra och vintrarna milda. Många av de bättre lägena finns på sydsluttningar, skyddade mot den nordliga mistralen. I Bandol är vingårdarna ofta så brant anlagda att rankorna planterats på terrasser.

Mourvèdre dominerar i La Bastide Blanches vingårdar.

Förutom att vara en appellation är Bandol också en stad med knappt 9 000 invånare. Den ligger vid kusten mellan Marseille och Toulon och har den nionde största marinan i Frankrike. Sedan år 1923 klassificeras Bandol som "havsbad". Många kändisar har kopplat av här, som till exempel före franske presidenten Giscard d'Estaing och skådespelaren Marlon Brando.

Redan vid Ludvig XV:s hov var vinerna från Bandol uppskattade. Området var också ett av de första som fick appellationen AOC, vilket skedde 1941. Lokala krav är till exempel att rödvinerna minst till hälften ska vara producerade av druvan mourvèdre och ska ha legat på ekfat minst 18 månader.

La Bastide Blanche producerar 75 000 flaskor rött vin, 65 000 flaskor rosé och 14 000 flaskor vitt vin. Därutöver producerar man med etiketten La Cuvée Fontanéou 4 500 flaskor respektive La Cuvée Estagnol 5 000 flaskor. Största exporten av de röda vinerna går till Sverige, som tar hand om hälften.

Bland druvorna dominerar mourvèdre med 60 procent. Övrig fördelning: clairette 15, cinsault och grenache 10, ugni blanc 3 samt bourboulenc och sauvignon blanc 1 procent vardera.

### Vinprovning

Vi provar först det vita La Bastide Blanche 2009, som består av clairette 50 %, ugni blanc 35 %, bourboulenc 13 % och sauvignon blanc 2 %. Ett mycket ungt, torrt (1 gram restsocker) och smakrikt vin med blommig doft och citrontoner i smaken. Chateau Baumelles 2009 rosé är gjort på vardera en tredjedel mourvèdre, grenache och cinsault. Det har också mycket smak även om färgen är blekröd: mogna jordgubbar blandade med syrliga, röda vinbär. Motsvarande La Bastide Blanche 2009 rosé har samma druvproportioner och är också bra.



Modern källare hos La Bastide Blanche.



Stéphane Bourret, maitre de chais.

På rödvinssidan börjar vi med det Systembolagsaktuella, komplexa La Bastide Blanche 2008. Vinet domineras av mourvèdre med 80 %, följt av 15 % grenache, 3 % cinsault och 2 % Carignan. Doften drar åt det animaliska, vinet har fatkaraktär med toner av plommon, björnbär, örter, viol och kakao. Motsvarande röda årgång från Chateau Baumelles är också mycket trevligt men något mindre komplext. Här ingår de två första druvorna till 90 respektive 10 %.

Samma druvproportioner har La Cuvée Fontanéou 2007, som görs på druvor från ett läge i Cadière d'Azur väster om Castellet. Även om detta mycket goda, alkoholstarka vin (14,5 %) inte har legat på ekbarrique så finns här en tydlig vaniljton. Samma styrka har det komplexa La Cuvée Estagnol 2006 som till 92 % görs på mourvèdre och resten grenache. Avslutningsvis får vi prova La Cuvée Fontanéou 1998 med liknande druvproportioner – ett härligt, kraftfullt vin med russindoft. Dessa specialcuvées som görs i liten skala hade varit spännande att se i Sverige!



NYA VINRESOR!

# DEN KANARISKA DRUVAN ÄR UNIK!

Viner och Gastronomi på  
högsta nivå, följ med på  
våra vinresor till Tenerife  
med start i November 2010.

Information och bokning på:  
[www.medelhavsresor.se](http://www.medelhavsresor.se)  
eller ring 08-751 53 63.




