

Vinresa till Bordeaux med Prästgårdens Vinhandel och BKWine 19-23 september 2012

Det är nu tredje gången Prästgårdens Vinklubb reser tillsammans med BKWine i de klassiska franska vindistrikten. Vi har tidigare varit i Rhônedalen, Beaujolais, Champagne, Chablis och Bourgogne. Nu var det dags för det mest kända distriktet av dem alla.

För en vinälskare är det ett måste att besöka Bordeaux! De röda Bordeaux-vinerna är för många kvintessensen av ett högklassigt vin. Här finns de klassiska slotten och de klassiska vinerna men också mycket nytänkande. Så här i slutet av september är normalt skörden i full gång men detta år har mognaden dragit ut på tiden och druvorna hänger så vackert i stora klasar. Att vädret varit besvärligt tidigare under året var inget vinklubbens resenärer märkte av. Soliga dagar med upp till 30 graders värme gjorde att det svenska höstrusket kändes avlägset och även de luttrade vinbönderna utstrålade framtidstro.

Första natten bor vi centralt i staden Bordeaux nära restauranger och sevärdheter. Bordeaux är en elegant storstad med drygt 700 000 invånare men centrum är litet och behändigt och man kan promenera till det mesta eller så tar man den ultramoderna spårvagnen som ljudlöst glider omkring mellan de gamla ståtliga 1700-talshusen och privatpalatsen.

Efter incheckning på Hôtel Continental*** samlas vi på BU som är en trevlig vinbar av lite modernare snitt. Där finns vinautomater med mycket gott men Britt har tillsammans med ägaren plockat ut några flaskor från mindre kända appellationer. Till detta bjuds charkuterier och ost. Första vinet är Château Penin, ett mycket bra naturvin vilket indikerar att även odlarna i Bordeaux kan gå utanför "boxen" och följa nya trender. Sorlet är lågmält och dialogen börjar komma igång när kvällens viner provas i lagom takt. Kvällens vin röstas fram och med knapp marginal blir vinnaren Château Cornélie, en fruktig och lättillgänglig Haut-Medoc från 2009. En lagom start och uppladdning inför det som komma skall.

Torsdag morgon intas frukosten av förväntansfulla resenärer. Idag utforskar vi främst den vänstra stranden. Vår buss med Philippe som chaufför tar oss norröver mot Médoc, hemvist för många av de stora klassiska Bordeaux-vinerna. Vi åker "route des châteaux", genom Margaux, Saint-Julien och Pauillac och hela vägen upp till Saint-Estèphe och den spektakulära orientaliska fasaden av Château Cos d'Estournel. På håll ser vi slotten där de högst klassificerade vinerna görs, Margaux, Lafite, Latour och de olika Leoville domänerna för att nämna några.

Besök gör vi på två ställen, Château Fourcas-Hosten i Listrac och Chateau Lagrange i Saint-Julien. Det senare slottet tillhör 3e Grand cru Classé. I den fina matsalen bjuds en fantastisk fyra rätters lunch som komponerats för att passa slottets viner. Fourcas-Hosten är ett slott under utveckling där stora investeringar i både källare och gårdar ska ge avkastning framöver. Några av vinerna finns på SB idag och 2009:an lanserade så sent som i augusti, men trots detta åkte det med några lådor som våra logistiker tog väl hand om.

Vi åker sedan vidare över floden Garonne till distriktet Entre-deux-Mers och den lilla byn Sallebœuf. Incheckning på Château Pey Latour, ett hotell som ligger charmigt mitt i vingården. Château Pey Latour är också ett vinslott med sin vinanläggning strax intill. Det blir en liten stunds avkoppling med promenad i den lugna vingården och sedan träffas vi för aperitif och gemensam middag på slottet. Förrätten är en försiktigt stekt anklever som för många blir resans bästa rätt. Till middagens entrecote smakar vi Haut-Médoc från Château Belgrave och St-Emilion från Lamarzelle Figeac. Dagens vin blir



inte helt oväntat Château Lagrange 1998 som dracks under lunch till kalvköttet. Ett underbart mörkfruktigt vin i klassisk stil från bra årgång. Cabernet sauvignon dominerar med maskulin struktur men 28 % merlot mjukar upp och rundar av.

Fredag morgon hoppar vi in i bussen på nytt, denna gång för att åka österut och senare över på högra stranden. Château Font-Vidal i Juillac är en liten familjevingård på 10 hektar i östra delen av Entre-deux-Mers. Förhoppningen var att vi skulle delta i skörden men som sagt var vi lite för tidigt ute och det blev en mer teoretisk än mycket intressant föreläsning om arbetet ute på fältet. Clarie, dottern i huset är engelskspråkig och får med stor humor alla att känna sig hemma i den familjära atmosfären. När mormor kommer in med sonsonen en månad gammal finns det de i församlingen som glömmet bort provningen och varför vi är på besök. Lunchen som kommer via catering till gården är utmärkt där ankbröstet paras med husets viner från olika årgångar, allra bäst är 2008 och 2001. Husets satsning på matvänlig rosé blir också mycket uppskattad när den paras med små aptitretande canapéer. Enligt Clarie och hennes bestämda far skall rosé ha så mycket skalkontakt att färgen går mot en mörkt rosa nyans, laxrosa viner får vi leta efter någon annan stans.

Efter lunch åker vi vidare över floden Dordogne och före nästa vingårdsbesök hinner vi med en promenad i Saint Emilion, en pittoresk medeltidsstad som finns på listan över UNESCOs världskulturarv. Bland alla förnämliga vinbutiker väljer vi en som säljer "garageviner" från nu berömda Jean-Luc Thunevin. En magnum Bad boy får bli aperitif till kvällens aperitif.

Château Vieux Maillet i Pomerol är likt de flesta egendomar i området ganska liten. Fem hektar vingårdar är planterade med merlot och cabernet franc. Hela anläggningen har blivit mycket fint renoverad. Samma familj äger också den kända Château Franc Mayne i Saint Emilion och vi provar viner från båda slotten. Först får vi dock dagsfärsk druvjuice som inte hunnit börja jäsa, en vitaminkick och gott så det förslår. Vinerna från Pomerol och Saint Emilion är lite mjukare än de från vänstra stranden tack vare att basen utgörs av merlotdruvan som trivs i den leriga jorden. Château St Jean de Lavaud som görs i 5000 flaskor imponerade liksom Vieux Maillet 2008.

Efter det bastuvarma provningsrummet passar dopp i poolen bra då vi är tillbaka på Château Pey Latour. Varför fransmännen gärna äter anka blev tydligt då middagens huvudrätt presenterades. Anka till både lunch och middag kunde blivit en riktig "anka" om den inte hade varit så god och annorlunda tillagad. Dagens vin blir middagens vita, Château La Garde från Pessac-Léognan gjort på 50 % sauvignon blanc och 50 % sauvignon gris. Det är väldigt tydligt att odlarna fått upp ögonen på den ökade efterfrågan av vita "smuttviner" vilket passar sällskapet bra i den varma sensommarnatten.

Efter lördagens frukost packar vi in vårt bagage i bussen och beger oss tillbaka till den vänstra stranden. Vi börjar dagen med ett besök i Pessac-Léognan, den nordligaste delen av Graves. Här görs både röda och vita viner, båda av hög klass. Det är här som de mest kända av de torra, vita Bordeaux-vinerna görs. Många av slotten är stora och pampiga och världsberömda. Som det fina slott vi nu besöker, Château Picque-Caillou vilket ligger bara ett stenkast från staden Bordeaux och som har Château Haut-Brion och Château Pape-Clément som närmsta grannar. Ägaren som gift in sig i slotts familjen har tidigare varit exportchef på Château Petrus vilket märks i hans pedagogiska och säljande berättelse om appellation och terroir. Att våra rester av provningsvinet skulle återgå till faten får nog ses som ett engagerat ägande av dyrbara droppar. Picque-Caillous viner finns även i Sverige och ingår i monopolets beställningssortiment.

Efter detta besök fortsätter vi mot Sauternes. Vi stannar i Clos Haut Peyraguey, ett av de fina slotten i detta kända distrikt för ädelsöta viner, och med Château d'Yquem på andra sidan vägen. Ägarinnan Martine Langlais-Pauly går igenom förutsättningarna för odlingen. Den för området typiska morgondimman är grogrund för ädelröta på de lättangripliga sémillion-druvorna. Svampen angriper bara skalet som får små hål där musten sipprar ut. Kvar blir ett sött och fruktigt koncentrat. Skörden sker i omgångar av de druvor som nått rätt stadium i denna process. Det är ett krävande arbete med manuell plockning och urval av enskilda druvor. Vid promenaden i vingården njöt vi inte bara av dessa fascinerande frukter utan även av solsken och vackert landskap.

Provningen genomfördes även denna dag i samband med lunch som nu var uppdukad i plastförpackning! Ett något enklare vin från Haut-Bommes fick mjuka upp smaklökarna innan gårdens Sauternes från årgångarna 2007 och 2009 provades till kryddigare smårätter, ost och äppelkaka. Om än dukningen var något spartansk så var kombinationerna med det söta vinet otroligt goda och spännande. En fantastisk känsla att sitta i den enkla källarmiljön och dricka några av världens finaste söta viner en lördag förmiddag.

På eftermiddagen är vi åter på Hôtel Continental i Bordeaux och vi får lite tid att se oss omkring i stan, shoppar lite eller bara ta en öl! och njuta av folkvimlet innan vi träffas för vår avskedsmiddag på Agora Restaurant. Denna öppnades för två år sedan av Jean-Yves och Brigitte Jeannot, ett dynamiskt par som serverar fransk mat med en innovativ känsla. Då det var individuellt val av meny blev varianterna många. Såväl lamm som fisk avnjöts till röd Bordeaux medan vinet till förrätt och aperitif var den nu lätt igenkännliga Bordeaux Blanc. Château Coucheroy från välkända André Lurton fanns i båda färgerna men det röda fick hård konkurrens av Ch Fleur de Fedesclaux 2007 från Pauillac. Dagens vin liksom hela resans vin blev dock det söta Haut Peyraguey från 2007. Kanske inte så konstigt då Jancis Robinson (Master of Wine) gav vinet 19 av 20 möjliga poäng vilket var flest av alla avseende Sauternes det året.

Denna rapport innehåller bara ett axplock bland drycker, mat och andra upplevelser. Det kommer att gå lång tid innan alla fina minnen suddas ut. Som vanligt har Britt och BKWine gjort ett kanonjobb som är ytterst professionellt och med personlig känsla. Inte minst urvalet av besök och de olika personligheter som överfört så mycket kunskap till oss är imponerande. Alla deltagare på resan har bidragit med gott humör och stort intresse. Sammanfattningsvis enades man om att Prästgården bör planera för en ny resa till nästa år. Den stafetten är nu tagen.