

En reserapport

Efter fem härliga dagar i Champagne och Bourgogne rapporterar vi här om de starkaste intrycken och de mest spännande vinerna.

Tidpunkten för resan var tänkt att infalla i skördetid så att vi skulle få uppleva arbetet under den mest aktiva perioden på vinfälten. En rekordtidig skörd innebar dock att det mesta redan låg i jäskar och vi resenärer fick i stället en introduktion i vintillverkningens första steg. Däri ingår även att klara av den kraftfulla jästdoft som lägger sig över regionen så här års. Man har tidigare varit lite orolig över 2011 års skörd. Våren kom snabbt och var mycket varm medan sommar och sensommar varit ostadig. Den tidiga blomningen tryckte dock fram skörden och man har fått selektera hårt för att få en jämn och bra bas för vinet. Vinodlarna är trötta men nöjda och det ser ut som om 2011 blir en bra om än inte fantastisk årgång i nordöstra Frankrike.

Vi startar i Epernay med en spännande kvällsmeny där samtliga rätter matchas med champagne av olika slag. Torsdag morgon får vi lära oss hur denna ädla dryck tillverkas då vi besöker ett av de främsta husen, Billecart-Salmon. Vi provar klassisk blanc de blanc, ultratorr aperitif och en nyhet gjord på ekfat. Därefter far vi söder ut mot Bar sur Seine. På vägen intas en utmärkt tre-rätters lunch och lokala viner därtill.

Visiten på Veuve A. Devaux sätter sina avtryck i minnesbanken. Den retroinspirerade inredningen i entrén välkomnar oss in med vågad elegans och samma fusion visar sig senare även i vinerna. Provingen utgår ifrån vin som ännu inte genomgått den andra jäsningsen på flaska. Vinmakaren, Michel Pariseau, berättar hur han varje år på detta sätt provar sig igenom alla tankar och fat som alla är uppdelade efter storlek, druvsort, malolaktisk jäsningsområde. Detta för att hitta den absolut rätta smaken till de olika cuveerna.

- Det är som att göra en parfym, berättar Pariseau.

I Champagne sparas en del av vinet från den första jäsningsen varje år för att sedan användas inför kommande års blandningar. Hos Devaux lagras detta s.k. reservvin i stora ekfat vilket bidrar till en fylligare och mer komplex smak än när det som normalt vilar på ståltank.

Vinmakarens skötebarn La Cuvée NV från "La Collection D" uppvisar lätt malolaktiska toner balanserade med en frisk fruktighet. L'Ultra är champagnehusets "dosage zero" och innehåller bara 3 gram socker. Sältan och den jodliknande smaken i detta vin skulle kunna gå i ton med soyasåsen och i kontrast med sötman i sushi. Det vin som förvånar många är Le Rosé. Även de envetna roséhatarna uppskattar den lite nötiga smaken. Le Millésime 2002 från den klassiska kollektionen visar upp en klassisk brödig smak med toner av karamell där balansen mellan syra och mognadsgrad är bra även om den säkerligen skulle kunna lagras tio år till.

Från Champagne till Chablis. Närliggande på många vis men också väldigt olika. Välmående exklusiva champagnehus jämförs med små familjeägda vingårdar där Meulière är ett gott exempel. Vi har fått ett smakprov av både vin- och matstil kvällen före då vi intog Chablis bästa ställe, Le Clos. En fantastisk 1:er cru från Dauvissat fick vara referenspunkt för dagens provning. Meulière fick plocka fram lite extra godbitar för att klara matchen men betyget blev till slut klart godkänt vilket bevisades då resenärerna bar ut både lådor och magnumbuteljer. De berömda fälten i Grand Cru läge betraktades av de flesta från bussen, men några spänstiga och morgonpigga deltagare tog tillfället i akt och vandrade upp för branten. Belöningen blev en stilla vy med Chablis belyst av vacker soluppgång.

Resan fortsätter söderut mot Gevrey-Chambertin och en vinmakare som definitivt inte är att förglömma; Domaine Heresztyns Florence. Hon har noga skolats in i den familjeägda verksamheten med bl.a. studier och utlandsvistelse. Sean tio år har hon tillsammans med sin pappa stått för vinmakeriet men detta år tar hon över huvudansvaret.

- 2011 kommer att bli en feminin årgång, säger hon och ler.

Provningen inleds med viner från olika "terroir" och årgångar. Vissa klassas som mer feminina och andra som mer maskulina. Tydligt är det frukten och rundheten som är feminin och strävheten och kraften som är maskulin i det här fallet.

Ett av vinerna som avsmakas är 1er Cru, Gevrey-Chambertin "Les Champonnets" 2007.

-Det är ett "terroir" som producerar mineraliska viner, för vinkännare förklarar Florence.

Ett typiskt Pinot noir med bra volym i munnen. Toner av fuktiga löv, svamp och viol kan tydas och vi förstår att detta är ett maskulint vin.

Från Morey-Saint-Denis 1er Cru, Les Millandes provar vi både 2006 och 2001 (Florence första år i vinkällaren). Druvorna växer på 70 år gamla stockar som producerar mycket små och koncentrerade frukter. Les Millandes blev nominerad till "Vineyard of the year 2006". Den årgången uppvisar en stor koncentration av frukt medan 2001 har en elegant, lång eftersmak och toner av nypon.

Från Heresztyn gick färden mot Beaune. På vägen passerades några av världens finaste vingårdar och de byar som dragit nytta av renommé genom att lägga till vingårdsnamn till bynamn.

I Côte de Nuits ligger vinbyarna, eller kommunerna som de mer formellt benämns, på rad utmed huvudvägen N74 mellan Dijon och Beaune. Längst norr ut finns Marsannay och Fixin med sina intensivt röda och ganska strama viner. Därefter kommer den största kommunala appellationen Gevrey-Chambertin, berömd för vingårdar som Chambertin och Clos de Bèze. Dess viner upplevs som kraftfulla med mycket färg, intensiva aromer och något strama tanniner. De är också något fylligare än grannkommunen Morey-Saint-Denis, vars viner går lite mer mot Chambolles elegans. Då vi kommer till Vougeot så förs tankarna lätt till munkarna som betytt så mycket för vinodlingen i regionen. Château du clos de Vougeot syns över hela området, omgärdat av den stora och enda Grand Cru-gården, Clos de Vougeot. Vinerna som görs här är eleganta, balanserar fina tanniner med fyllighet och syra. I Vosne-Romanée görs några av världens dyraste och mest eftertraktade viner. Balanserade, långlivade och eleganta viner framställs av Pinot Noir-druvan som bl.a. växer i de berömda vingårdarna La Tâche, La Romanée och Romanée-Conti. Dessa viner ger uttryck för de typiska aromerna av körsbär, smultron, jorgubb, viol och undervegetation. Granne med Vosne-Romanée ligger regionens centralort Nuits-Saint-Georges. Här tillverkas viner med liknande karaktär men framförallt är man känd för mer kraftfulla viner, kanske de mest tanninrika i hela Bourgogne. Tanninerna tillsammans med fyllighet ger stor kropp och bra struktur. När vi kommer till Aloxe-Corton har

vi passerat gränsen till Côtes de Beaune. De främsta vingårdarna med Grand Cru-status ligger på Cortons bergssluttningar. Från Corton tillverkas fylliga, kraftfulla viner av både blåa och gröna druvor, och från Corton-Charlemagne görs de berömda, komplexa och fylliga vita vinerna. Vinerna från dessa områden tillhör de mest långlivade i Bourgogne.

Väl framme i Beaune checka vi in på hotell Hostellerie de Bretonnière som ligger centralt, nära det ståtliga Hôtel Dieu och alla restauranger. Kvällen är fri men ändå samlas de flesta på svenskägd restaurang för en god middag. Specialbeställd anklever framkallade både frustration och goda skratt.

Lördag förmiddag åker vi till de mest kända vitvinsdistrikten och besöker Olivier Leflaive i Puligny-Montrachet. Välorganiserad visning av vingård och tillverkning som avslutades med lunch och provning. Oliviers humor och charm höll dock på att kosta oss en kvinnlig medarbetare som erbjöds giftermål.

Under eftermiddagen utforskades Beaune och dess mysiga shoppingkvarter. En och annan raritet gick också att finna i de förnäma vinbutikerna. Resans avslutningsmiddag innehöll många tack såväl som glada skratt. Även denna gång fick arrangörerna lova fortsättning på resandet under nästkommande år.

Som säkert framkommit var det en lärorik resa fylld av smaksensationer och intressanta möten.