

# ROUSSILLON

## KATALANSK STYRKA

De terrasserade, branta sluttningarna är planterade med lågt beskurna Grenache, en tålig liten planta. Utsikten ner mot den lilla pittoreska hamnen i Collioure och det blåa Medelhavet är hänförande. Men att skörda vin här kräver koncentration, inte minst av bärarna. Med 50 kilo druvor på ryggen gäller det att inte tappa balansen och trilla baklänges. Säkrast att låta bli vinet till lunchen!



TEXT BRITT KARLSSON FOTO PER KARLSSON, BKWINE.COM

**VI BEFINNERS OSS I ROUSSILLON**, halvvägs nere i Spanien. Vi är i franska Katalonien och vägskyltarna står på två språk. Här är det varmt och skönt och vinproducenterna har knappast några problem med att få mogna vindruvor. Tvärtom blir alkoholhalten höga och naturligt nog har regionen tidigare mest varit känd för sina starka *vin doux naturel*-viner. Före temperaturkontrollens tid var det förmodligen svårt att i värmen helt och hållet jäsa ut vinerna. Med lite tillsatt sprit blev vinerna stabilare. Men idag koncentrerar sig fler och fler producenter på torra lättviner (ja, lätta och lätta...) Regionen är inne i en spännande fas. Nya och gamla producenter satsar på kvalitet och personlighet i sina viner. Är ni intresserade av att upptäcka vad "det nya Frankrike" kan åstadkomma, ja då har ni kommit rätt.

**ROUSSILLON STRÄCKER SIG FRÅN SPANSKA GRÄNSEN** nere vid tvillingbyarna Collioure och Banyuls upp till bergen vid Corbières där Languedoc tar vid. De söta *vin doux naturel*-vinerna står

fortfarande för 30 % av den totala produktionen, men de torra vinerna är på stark frammarsch. Efterfrågan på söta starkviner har sjunkit även om duktiga producenter inte har några problem att sälja sina Banyuls, Rivesaltes eller Maury. Och att mat- och vintidningar basunerar ut att dessa är de perfekta chokladvinerna gör ju inte saken sämre. Appellationen Collioure har länge haft högklassiga producenter som skilt sig från den stora massan av enklare Roussillon-vin (Mas Blanc, La Rectorie, La Tour Vieille...), men idag hittar vi kvalitet även i appellationerna Côtes de Roussillon och Côtes de Roussillon-Villages, och även en del fint vin de pays-viner. En ny generation vinmakare blåser liv i gamla egendomar. De är kreativa och dynamiska och inte nedtyngda av traditioner.

**ATT VÄRMEN PÅVERKAR KARAKTÄREN PÅ VINERNA** här nere är helt klart. Det är den varmaste och torraste vinregionen i Frankrike. Regnet (när det kommer, just nu var det länge sedan) faller framför allt under vår och höst och skulle fukten

bli störande torkar de ständiga vindarna upp mark och vinrankor. Den största delen av produktionen är röda viner men en del riktigt bra viner produceras, med en påfallande bra syra frisk frukt. Till viss del beror det på druvan Maubeu (Riojas Viura) som ger en lätt, blommig fruktig karaktär till vinerna.

**MAN SKA INTE STICKA UNDER STOL MED** att kooperativen fortfarande är mycket starka och viktiga i Roussillon. 70 % av vinerna kommer från några få kooperativen. Naturligtvis är det inte bara av ondo. Det finns en mängd småodlare i Roussillon som framför allt är bönder och som har den minsta lust att göra de investeringar som krävs för att göra sitt eget vin. Alternativet till kooperativen skulle vara att sälja till en större firma, inte nödvändigtvis bättre. Idag finns kooperativ som satsar på kvalitet (Le Dominica Collioure, Arnaud de Villeneuve m fl) och som lyckas med att leda in sina medlemmar på rätt väg. Men alla lyckas inte med det så en



sk inställning till kooperativ-vin är hälsosamt. Men även när det gäller de privata centerna så gäller det att se upp. Vi har stött för många kärva viner med total avsaknad av frukt och utan stöd för den höga alkoholen. Men vi har en otroligt ambitiös grupp som går i spetsen vad gäller kvalitet och originalitet. Några få kan redan kallas stjärnor, och är på väg dit. Det är dessa som kommer att ta namnet Roussillon över världen.

**VARMA OCH TORRA KLIMAT** som råder här gör det naturligt att odla den tåliga Grenache. Syrah är den andra viktiga druvan som är på väg ut av den yngre generationen vinodlare, och har sitt tidigare dåliga rykte. Den överallt populära Mourvèdre odlas mer och mer och vi stöter även på den gamla Mourvèdre. Värmen gör att druvorna

mognar med mycket höga sockerhalter och 15 % alkoholhalt är inte ovanligt. De bästa druvorna växer på terrasserade sluttningar med mager, stenig mark. Jordmånen är varierad, med stort inslag av brun och svart skiffer men också av lera, kalksten och gnejs.

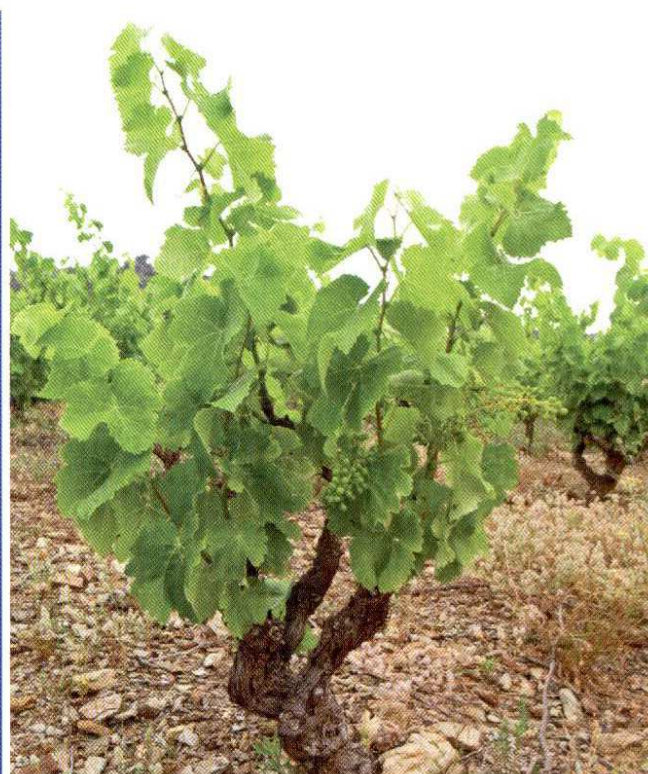
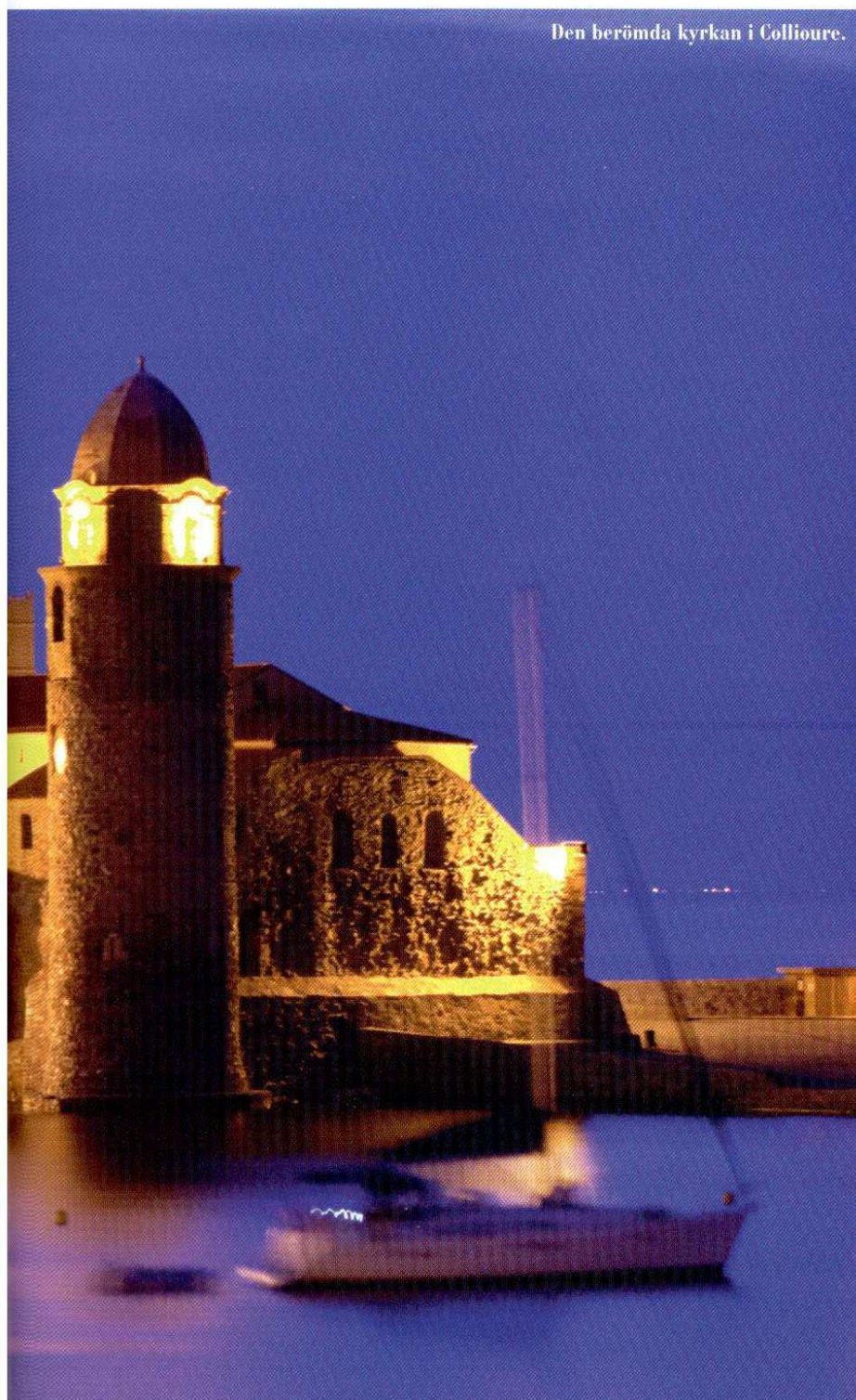
**ALAIN RAZUNGLES PÅ DOMAINE DES CHÊNES** i Vingrau, en av kvalitetspionjärerna och tillika professor i önologi i Montpellier, säger: "Här i Roussillon har vi en stor proportion av utmärkta sluttningar, överhuvud taget har vi en stor proportion av fin terroir, jämfört med Languedoc. Vi har också en mängd gamla vinrankor och kombinationen mager jord och gamla rankor ger naturligt låga uttag".

Alain menar att det finns en typisk Roussillonstil och den kännetecknas av just druvorna Gre-

nache (Noir och Gris) och Carignan. Visserligen har man Syrah och Mourvèdre också, men i mindre omfattning än i Languedoc. Grenache, speciellt på skifferjord, blir lätt övermogen och vinerna drar gärna mot lite syltiga aromer som plommon och russin, ibland inte helt olika ett vin doux naturel, som ju också görs av Grenache.

**SKIFFERJORDEN FINNS BÅDE I COLLIOURE** och på många ställen runt om i Côtes de Roussillon-appellationen. Jean Boucabeille på Domaine Boucabeille har 20 hektar vinrankor på en svart skifferjord som han är mycket förtjust i: "Det är något speciellt med denna unika jordmån", säger han, "den väcker aptiten och den ger dessutom elegans till vinerna". Hans Moute Nero 2005 visar detta med råge. Det är ett fantastiskt vin, koncentrerat, pepprigt, komplext, strukturerat och med en

Den berömda kyrkan i Collioure.



Domaine Coume del Mas.





mängd mörka bär. Han använder gärna Carignan. "Det är en robust druva", säger han, "som gör sig bra på skifferjord".

**ROUSSILLONS SJÄL, MENAR ALAIN RAZUNGLES**, är terroiren och de sydfranska druvorna. Men det gäller att slå sig fram internationellt och här ser han vissa svårighet: "Jag ser två problem för odlarna i Roussillon", säger han, "bristen på vatten och svårigheten att mekanisera vingårdarna". Bristen på vatten är ett aktuellt problem, just nu har det inte regnat på ett år i Roussillon. "Torkan", säger han, "är ett problem framför allt på skifferjorden som har högre pH-värde än lera/kalksten. Nu återstår det att se om detta är ett tillfälligt problem eller om det kommer att vara så här i framtiden". Svårigheten att mekanisera vingårdarna på sluttningarna gör att allt arbete, inklusive skörd, måste ske för hand. Detta gör vinerna dyrare och de får svårare att konkurrera på exportmarknaden.

**JAG FRÅGAR ALAIN HUR ROUSSILLON** ser ut om 10 år? "Rörligt!", blir svaret. "40-talisterna pensionerar sig och vem kommer att ta över? Antingen kvalitetsmedvetna *neo-vignerons* eller stora firmor. Alltså svårt att sja om framtiden. "Men kvalitet är det enda som gäller och att välja rätt terroir". Han tror också att andelen vin *doux naturel*-vin kommer att minska. Själv tycker han mycket om denna typ av vin men han märker att unga vinodlare som idag slår sig ner i Roussillon knappast bryr sig om att göra några *vin doux naturel*. Och Muscat är en druva man inte alls bryr sig om längre. "Jag har inte hört någon ung odlare säga att han vill göra ett stort Muscat-vin". Synd det också, tycker Alain, men å andra sidan, kommer konsumenterna att fortsätta att tycka om VDN? Alain tror att det blir mer en nisch-produkt i framtiden.

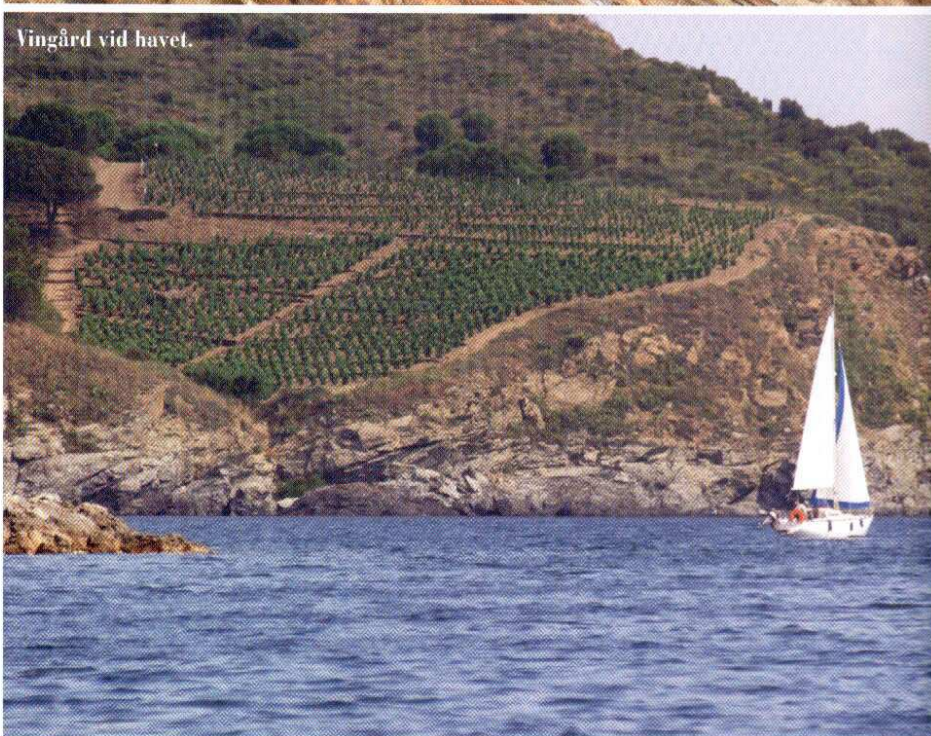
**FÖR ATT FÅ EN UPPFATTNING OM KVALITETEN** på Roussillon-viner idag genomförde vi en omfattande provning av runt 100 röda Roussillon-viner. Appellationerna Collouire, Côtes du Roussillon och Côtes du Roussillon Villages var representerade samt ett mindre antal Vin de Pays-viner. Med få viner under 70 poäng får den allmänna kvaliteten anses som bra. Men som alltid gäller det att noggrant välja sina producenter. Vi kunde urskilja framför allt två olika stilar: en syltig, lite torr stil som känns gammalmodig och en modernare stil med friskare frukt och syra. Men i det varma och torra klimatet är det många faror som lurar runt hörnet. Det gäller att vara försiktig med extrahe- ringen och försöka undvika överdrivet små uttag och alltför sen skörd. Vin kan faktiskt bli för koncentrerat. Alkohol finns där naturligt men det gäller att ha en stödjande kropp. Överlag klarar man att hålla ekaromerna i schack och ser eken mer som en struktur i bakgrunden.



Vingården på Domaine Gauby.



Skiffer.



Vingård vid havet.



# Några människor bakom vinerna i Roussillon

## DOMAINE MADELOC, COLLIOURE

Domaine Madeloc i Collioure tillhör Pierre Gaillard, känd och respekterad producent i norra Rhône-dalen där han gör Côte Rôtie och Saint Joseph. Han köpte Domaine Madeloc för 5 år sedan. Här gör han Collioure- och Banyuls-vin på 12 hektar, planterade med framför allt gamla stockar Grenache men även Syrah och de andra blå sydfranska druvorna. Hur klarar sig Syrah i det varma klimatet? ”Bra”, säger Julien, Madelocs vinmakare, ”den ger fina, mogna druvor. Men måste vara noga med var man planterar den”. För de utmärkta vita vinerna har man Grenache Blanc, Roussanne och Vermentino (även känd under namnet Rolle).

Vinarealen är utspridd på många olika jordmåns typer och det är en fördel, menar Julien: ”Vi ser till att de olika druvsorterna planteras där de trivs bäst”. Produktionen ligger på runt 60 000 flaskor om året. De gröna druvorna är planterade vid havet. Här hjälper havsvindarna till att få en frisk syra i vinerna. Julien berättar att de flesta vinrankorna växer på branta sluttningar där vinden tidvis är hård. Att binda upp med ståltråd fungerar inte så bra. Istället använder han det system som kallas echalas, där varje enskild vinranka binds upp på en pinne. ”Men detta system”, säger Julien, ”får vi både bättre fotosyntes och bättre fenolisk mognad”. Pierre Gaillards skicklighet märks i det vita Cuvée Trémadoc som görs av 60 % Grenache gris och 20 % vardera av Vermentino och Roussanne. Vinet har en fin mineralitet och friskhet, bra koncentration, med aromer av citrus, ananas och aprikos. Eken är diskret, enbart 10 % av faten är nya. ”Eken ska bara ge lite struktur”, säger Julien. Bland de röda märks opretentiösa och fruktiga Cuvée Serral med 60 % Grenache och 40 % Mourvèdre och det något komplexare Cuvée Magenca med generös frukt.

## DOMAINE COUME DEL MAS, COLLIOURE

Coume del Mas ligger inte långt från den lilla byn Cousprou, mellan Collioure och Banyuls. Här ger den magra skifferjorden bra ryggrad och friskhet till vinerna vilka domineras av Grenache. Egendomen består av massvis med små plättar som köpts upp under de senaste 10 åren. En del ligger vid havet, andra på 300 meters höjd i inlandet, med en exponering mot öster. Här är det lite svalare än nere vid havet, framför allt på nätterna. Värmen nere vid havet dämpas dock lite av den fuktiga havsvinden. Uttagen är små, vi talar om 10-15 hektoliter per hektar! Koncentrationen i vinerna blir stor.

Druvorna skördas rejält mogna. Att få höga potentiella alkoholhalter är inget man är rädd för. Men ändå lyckas man bevara en fin friskhet i vinerna. Det är varmt under skörden och eftersom

vingårdarna ligger så utspridda är man noga med att transportera druvorna i kylbil till vingården. Även här hittar vi ett mycket trevligt vitt vin, Collioure Folio 2006, gjort till 90 % av Grenache Gris. Vinet lagras på fat, varav 30 % är nya. Ett friskt och aromatiskt vin, trevligt med en lång smak av citrus och ananas. Jag vill också gärna uppmärksamma rosén Far Niente 2007, gjord på 30 % Grenache Gris och 70 % Grenache Boir. Vinet är lagrat på tank. Den låga avkastningen ger bra koncentration. Detta är en kraftig rosé, på gränsen till ett lätt rödvin. Mycket frukt och röda bär. Den röda Collioure ”Schistes” domineras av gamla vinrankor av Grenache Noir som växer vid havet. Avlövning (*effeuillage*), har gjorts under sommaren för att öka solexponeringen. Ett komplext vin med en del multnande löv i doften. Bra frukt, mörka bär, fin syra. Collioure Abysses är gjort på Syrah och Grenache och jäst och lagrat på 300 liters ekfat med *pigeage* (nedtryckning av skalhatten) för hand. Fantastisk komplexitet och struktur och mycket karaktär av Syrah-druvan (rökta charkuterier, asfalt...).

## DOMAINE ROC DES ANGES, CÔTES DE ROUSSILLON

Marjorie Gallet var 23 år när hon 2001, utan ett öre på fickan, bestämde sig för att slå sig ner i regionen och bli vinodlare. Hon kommer ursprungligen från Vienne, precis norr om Côte Rôtie i Rhône-dalen, men att installera sig där var knappast att tänka på. Efter en önologutbildning i Montpellier begav hon sig därför till Roussillon och blev förälskad i trakten och i terroiren. Hon fick möjligheten att köpa en gammal egendom på 10 hektar och löste pengafrågan genom att bilda ett bolag där vänner och bekanta fick satsa lite pengar var. På det viset kunde hon snabbt utveckla egendomen som nu är uppe i 20 hektar vinodlingar. I rätt tid, menar hon, det blir dyrare och dyrare...

Marjorie är inte vilken vinodlare som helst. Hon må vara ung men hon vet vad hon vill och det är att prestera det bästa möjliga vin som jorden kan ge. Att hon inte anser att kvalitet kan kombineras med kvantitet förstår man när man tittar på hennes produktion: 45 000 flaskor om året på 20 hektar. Det blir inte mer än 16 hektoliter per hektar. Orsaken, menar hon, att vingården framför allt består av gamla vinrankor som växer i en mycket mager jord i ett blåsigt och torrt klimat. Kanske ska vi lägga till även hennes egen ambition att göra välkoncentrerade viner.

Roc des Anges ligger i en by som heter Montner och som ligger i Vallée de l'Agly, tre mil nordöst om Perpignan. Marjorie tycker området har en fantastisk variation vad gäller jordmån. Här finns granit, kalk-

sten, kvarts och framför allt skiffer som ger utn dränering och som gör det lätt för vinrankans r att tränga djupt ner. På så vis hittar de fuktighet året om. Eftersom hon tog över en gammal eger har hon också gamla vinrankor med en genoms ålder på hela 65 år. Vad som är specifikt för Roc des Anges och som också gynnar kvaliteten, menar Marjorie, är att vingårdarna ligger i norrläge. Det betyder mycket i denna varma region.

15 hektar är planterade med blå druvor: Collioure, Carignan, 25 % Grenache och 25 % Syrah. De gröna druvorna är till 80 % Grenache Gris och 20 % Grenache Blanc, Maccabeu och Roussanne. Hon har också flera olika markplättar, vars genomsnittliga areal är större än 0.4 hektar. 25 % av vinrankorna är över 90 år! Vissa planterades redan 1903. 20 % är i Collioure, 80 % är i Banyuls. Marjorie har också vinrankor som är planterade med för södra Frankrike mycket hög densitet: mellan 6 000 och 10 000 plantor per hektar.

Marjorie sköter det mesta arbetet på vingårdarna själv. Hon har hjälp av säsongsanställda men vill helst vara inblandad i allt. Inte minst under skörden då hon rör sig bland skördearbetarna till att de inte glömmar någon fin klase. Hon omringar och smakar på druvorna, hittar inspiration, bildar sig en uppfattning om årgången och hur de olika markplättarna utvecklas. Hon står i sorteringsbandet för hon vill känna på alla klaser.

Under vinifikationen är Marjories filosofi att hålla saker och ting enkelt. Hon gör en kylmaceration innan jäsningsen sätter igång för att skonska extrahera tanniner och färg. När sedan jäsningsen väl är igång rör hon musten så lite som möjligt. Hon använder en gammal vertikalpress av trä som fanns i källaren när Marjorie installerade sig och den är hon mycket förtjust i. Den pressar långsamt ut en fin, ren och visserligen tar det lite tid och den är lite besvärlig att sköta, men det är det värt, menar hon. När det gäller lagringen av vinerna använder hon bara ekfat. Betongen är bra och håller en stabil temperatur och ekfaten rundar av vinstrukturen. Men frukten är viktig så det får inte vara för mycket ekaromer i vinet. 30-40 % av volymen ligger på ekfat, 1-3 år gamla. Varje år köper hon också några nya fat.

Jag har två favoritviner från Marjorie. Det ena är Roc des Anges Cuvée 1903, gjort av enbart Collioure. Vinrankorna planterades redan 1903 så Marjorie är med rätta stolt över detta vin. Vinet har en doft och smak av mogen frukt, en stor koncentration och intensitet. Ett personligt och karaktärfullt vin med elegans och balans. Hon menar också att en så här gammal Carignan är så harmonisk i egen hand att den inte behöver hjälp av andra druvor. Det andra är Roc des Anges 2006 Segn Cor (det är inte katalanska, läs det baklänges



Marjorie ger Grenache vinet en generös och bra attack i smaken medan de 80 år Carignan-druvorna från mager skiffer-jord mamik och bra syra. Vinet har lagrats på fat i 10 månader. Ett fylligt, mustigt vin med rikt och aromer av choklad, tobak, läder, och druvor.

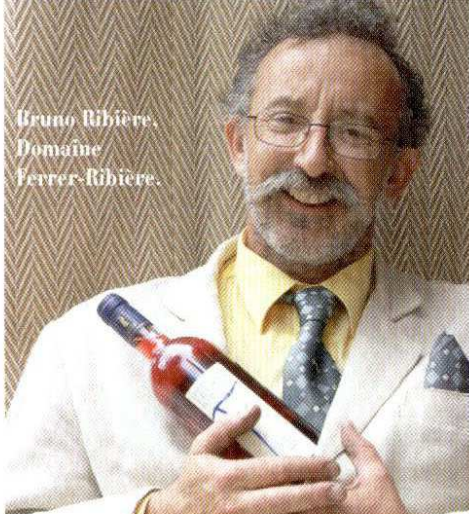
## OLIVIER PITHON, CÔTES DE ROUSSILLON

Olivier Pithon är yngre bror till en av mina favoriter i Roussillon, Jo Pithon. Även om Olivier har hamnat i Roussillon tidigare längre söderut än Jo så känns det klart och tydligt i hans viner att han har blivit inspirerad av Roussillonregionen. Olivier studerade i Bordeaux och jobbade också några år i Bordeaux, bland annat tillsammans med den kände önologen Stéphane Ponscourt. Men för 5 år sedan började han leta efter sin egen vingård. Det gällde då att hitta en plats där man fortfarande kunde ha råd att köpa jord. Det blev Roussillon och en liten by strax väster om Perpignan som heter Calce, där en annan vingård, etablerad, stjärna håller till, nämligen Gérard Ponscourt, vars höga kvalitet var en inspirationskälla för Olivier. Han hade turen att hitta en vingård med gamla vinrankor på fin jordmån med mycket skiffer i berget till havet, med friska vindar, gör att den första sommarhettan lindras något. Denna kombination av skiffer och svala vindar passerar perfekt, eftersom han vill ha bra friskhet och mineralitet i sina viner. Han har nu 15 hektar jord som köpt på sig sedan 2001.

Olivier satte ribban högt från början. Han ville göra viner av hög kvalitet och med bra balans. Det var också viktigt att han vill ha frisk syra i både de vita och de röda vinerna. Oliviers vita viner är anmärkningsvärt bra i en region som inte varit direkt kända för sina vita, torra viner. Förr var det ovanligt med vita viner här nere, berättar Olivier, nu är det mer normalt och odlarna har lärt sig att behärska tekniken för att behålla syran. För att druvarna ändå ska uppnå fenolisk mognad krävs ett stort arbete i vingården och låg avkastning. Olivier har konsekvent, de ligger mellan 10-15 ton per hektar. Balansen är det allra viktigaste för honom. Han vill framför allt inte göra "monster" vad gäller tanniner och kraft. "80 procent av kvaliteten på ett vin bestäms i vingården", säger Olivier. "Därför är det viktigt att respektera terroiren, jag vill att le terroir ska komma till uttryck i vinet. Det går ej om man använder produkter med en hög dos av svavel." Olivier använder avkok på viner och nässlor som han strör över vingården och mot oidium och drar nu mer och mer mot ekologiska och dynamiska tänkandet.

Olivier gör de vita vinerna av Grenache Blanc, Grenache Gris och Maccabeu. De jäser och lagras på fat, men överlag är eksmaken diskret och det

Bruno Ribière,  
Domaine  
Ferrer-Ribière.



Far & son Gauby.

Jean Boucabeille på Domaine Boucabeille.



Olivier Pithon.



finns gott om blommiga, friska aromer. För de röda vinerna har Olivier Carignan, Grenache Noir et Syrah, och han har nyligen planterat lite Mourvèdre. Bas-cuvéen La Couleée är gjord av unga vinrankor och med lagring enbart på betongtank. Ett vin som, enligt Olivier, ska avnjutas i stora klunkar... Den kryddiga och fylliga Cuvée Saturne kommer från en 4 hektar stor vingård planterad med 60 år gamla Grenache och Carignan och med ett superbt läge med utsikt över Medelhavet, Pyrénéeserna och Corbières. Ett nytt vin heter Le Pilou och är gjort med 110 år gamla Carignan-rankor. Druvorna kommer från liten inhägnad vingård (en "clos") med ler- och kalkstensjord. Olivier tycker om Carignan, tycker att den ger kropp och koncentration, men så blir också uttaget lågt med så gamla stockar.

## DOMAINE CLOS DES FÉES, CÔTES DE ROUSSILLON

Denna egendom på 8 hektar köptes för några år sedan av en sommelier som heter Hervé Bizeul och han har haft en fantastisk framgång med sina viner som sträcker sig i priser från modesta 15 euro upp till 200 euro. Den enklaste cuvéen Les Sorcières, gjord på Grenache och Carignan, har legat enbart på ståltank och domineras av intensiva frukt- och bäraromer. Les Vieilles Vignes har samma druvor och även lite Syrah och 1 års fatlagring. Här har vi en helt annan karaktär, mer hetsigt, syltigt och lent. Le Clos des Fees är jäst i demi-muid (600 liters ekfat) med regelbunden *pigeage* och det har gett ett välextraherat, mäktigt vin med choklad- och kaffearomer. Druvorna är Grenache, Carignan och Mourvèdre. Till slut har vi La Petite Siberie som kostar 200 euro men å andra sidan finns det bara 2 000 flaskor av den. Hervé säljer snabbt slut på sina viner, vad de än kostar. Han var dessutom en av de första att börja med en vinblogg. Han har nyligen skapat märket "Walden" där han samlar in druvor från odlare runt om i Roussillon som han sedan vinifierar till lätttryckna men fylliga viner som ska konkurrera med Nya världen.

## DOMAINE FERRER-RIBIÈRE, CÔTES DE ROUSSILLON

Även Domaine Ferrer-Ribière har gjort sig ett namn i vinvärlden. Egendomen drivs, lite egensinnigt, av Bruno Ribière som gör viner med personlig stil. Det är viner som inte alla tycker om. Men de är intressanta och en del av dem faller mig i smaken. Odlingen sker ekologisk med vissa biodynamiska inslag, till exempel så följer Bruno månkalendern för arbetet i vingården. Hans vita Empreinte du Temps 2006 är ett ganska speciellt vin. Det är jäst och lagrat på fat utan upptoppning (*ouillage*). Smaken har blivit lätt oxiderat men ändå har den en friskhet och mineralitet. Ingen svavel har använts. Mycket bra lagringspotential, säger Olivier, Bruno, det klarar 20 år. Jordmån är full av små-



sten och små bitar av skiffer. Det är en varm jord, menar Bruno, och i och med att det ständigt blåser lite kan druvorna hållas i perfekt skick. För er som tycker om den oxiderade stilen kan "Sans Interdit Sec" också vara något att hålla utkik efter. Detta är inte ens ett vin (alkoholhalten är för hög) utan en "mout de raisin fermenté issue de vendange passerillé" (jäst druvmust gjord av torkade druvor). Alkoholhalten är 15,9%. Druvan är Maccabeu, uttaget ligger på 20 hektoliter per hektar. Druvorna har suttit kvar extra länge på vinstocken och blivit lätt uttorkade (*passerillé*). Efter en långsam jäsnings och lagring buteljeras vinet utan filtrering. Smaken är klart spännande, lätt oxiderad, med aromer av torkade aprikoser. Inte direkt strömlinjeformat. Ett exempel på Brunos röda viner är Carignan 2006, gjord av mycket gamla Carignan som är 120 år gamla. Vinrankorna är visserligen ympade, men ej på amerikansk stock. Detta ger en lite ovanlig karaktär, säger Bruno, vinet blir lite kryddigt och chokladigt. Vinet är jäst med *macération carbonique* (kolsyrejäsnings). Jag tycker vinet känns härligt sammetslent och Bruno säger att så här gammal Carignan ger *un vin très noble* men med en speciell karaktär som "man måste tycka om". Och det gör uppenbarligen jag.

#### DOMAINE CALVET-THUNEVIN, CÔTES DE ROUSSILLON-VILLAGES

Jean-Luc Thunevin är känd från bland annat Château Valandraud i Saint Emilion. Han blev så pass intresserad av Roussillon att han, tillsammans med vinodlaren Jean-Roger Calvet, 2000 köpte en egendom i Maury. Här fanns gamla, fina vinstockar på närmare 100 år, vars druvor tidigare hade sålts till kooperativet i Maury. Thunevin söker maximal koncentration och fyllighet i sina viner och det märks tydligt. Eken är framträdande, extraktionen hög. Vissa av cuvéeerna känns tunga men de flesta klarar balansgången ganska bra. Men det är mäktiga viner med höga alkoholhalter. Vi är i Maury, känd för sitt *vin doux naturel* och karaktären smittar av sig i Calvet-Thunevins viner. Uttagen är låga, vilket sker helt naturligt på den magra jorden, ingen grön skörd behövs. Idag är egendomen på 60 hektar och Jean-Luc Thunevin har ambitionen är att utöka den och att investera i en ny källare.

#### DOMAINE ROBERT POUDEIROUX, CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES

En 20 hektar stor egendom på en svart skifferjord och granne med Calvet-Thunevin. Robert Pouderoux är dock en "inföding"; hans farfar var en av pionjärerna i Maury på sin tid. Idag gör Robert mycket bra Côtes du Roussillon-viner, med koncentration och balans. Hur han lyckas med det är svårt att säga eftersom "en vinodlars yrke är att veta att det inte finns några fasta regler", säger han. Men för honom är balansen a och o. Hans Côtes du Roussillon-Villages Latour de Grès 2005 från 2 hektar



De två bröderna  
på Domaine  
Berta-Maillol



Vinkällaren hos Olivier Pith

Carignan planterade 1901 är ett koncentrerat vin med mjuka tanniner och elegans. Så vill Robert att hans viner ska vara: eleganta och med mjuka tanniner. Det är lätt, säger han, att överdriva i ett varmt klimat. Även den rika och extraherade La Mouriane 2004, gjord av 100-åriga Grenache och Syrah med nordlig exponering (som blir extra intressant i Roussillon, enligt Robert) och jäst i 600-liters ekfat, känns harmonisk trots koncentration och aromer av torkad frukt. Ett ypperligt gott vin och en egendom att hålla ögonen på.

#### DOMAINE SARDA MALET

Sarda Malet är en klassiker i Roussillon. Idag drivs egendomen av Jérôme Malet, med samma passion och hängivenhet som tidigare mamma Suzy. Sarda Malet har ett väl inarbetat namn och – till skillnad från många av nykomlingarna – arbetar man mycket med Frankrike. 80 % av produktionen säljs till franska vinbutiker och franska restauranger. Den röda Le Sarda Rouge är ett fruktigt och kärvt matvin, i typisk sydlig stil. Jérôme är noga med att röra vinet så lite som möjligt och han gör inga omdragningar: "vinet kommer ändå att oxideras lite när det buteljeras", menar han. Den fina cuvéen Terroir Maillol ligger 1 år på fat. Eken behövs för strukturen, menar Jérôme, men det är lika viktigt att behålla frukten i vinet. Svavlingen hålls till ett minimum, här har han bara tillsatt 3 g mot slutet. "Reserve" innehåller gamla Garignan och Gre-

nache och dessutom 5 % av den vita Macc vilket ger lite rondör till vinet, enligt Jérôme. Men den sjunker naturligt när vinrankorna blir äldre fortsätter han, "och på denna magra mark bra både balans, volym och friskhet".

#### DOMAINE DES CHÊNES, VINGRAU

Alain Razungles på Domaine des Chênes delar tiden mellan vinuniversitetet i Montpellier, där han är lärare och forskare i önologi, och familjens vingård i Vingrau. Det lite speciella med Domaine des Chênes är att hälften av produktionen är vita viner. Alain har blivit något av en specialist på vita viner, vilket inte minst hans Les Magdeleine gjord av Grenache och Roussanne, visar. Att vinet i Rhône-dalen är tydligt. Men det är inte så dålig på röda viner heller. Jag är mest förtjust i hans viner som uppvisar både bra balans, frukt, elegans, fyllighet och friskhet. Cuvée C 2003, till exempel, med framför allt Grenache och ett uttag på 22 hektoliter per hektar. Ett bra vit vin.

#### DOMAINE DE CASENOVE, VIN DE PAYS DES CÔTES CATALANES

Domaine de Casenove drivs av Etienne Mouron. Han är en f d pressfotograf med anställning i Paris Match, som nu med passion och noggrannhet sköter sin egendom. Han slutade göra AOC-viner 2002, en årgång som han inte tyckte passade att deklarerar som AOC. Därefter fortsatte han att göra Vin de Pays des Côtes Catalanes, vilket han är noga att påpeka - med samma passion och druvor som för AOC Côtes de Roussillon. Han vill ett liv att försöka fånga världens oroshård bild återvände han 1991 till sina rötter i Roussillon. Han kom i kontakt med grupperingen "Les Fiches Vignobles" med mästare som Georges Vignoble, Jean-Michel Gerin, Laurent Combié, systersonen Sabon med flera och han lärde sig sänka av alkoholhalten i vinen, få koncentration i druvorna och succé har han byggt upp kvaliteten på sina viner.

#### DOMAINE GAUBY, CÔTES DE ROUSSILLON

Domaine Gauby är en av superstjärnorna i Roussillon. Gérard Gauby har gjort mycket för att få upp folks ögon för Roussillons speciella terroir. Idag jobbar Gérard tillsammans med sonen Laurent. De båda poängterar arbetet ute på fältet. Den stora mögnaden är viktig, menar de, men de vill uppnå utan att druvorna blir övermogna och alkoholstarka. De 30 hektaren är utspridda över sluttningarna runt byn Calce. Odlingen skeras i augusti och gislet och hemmagjord kompost sprids över gården där gräs och ogräs konkurrerar mot de gamla vinrankorna, vissa över 100 år gamla. Vinstocken blir naturligt lågt, runt 20 hektoliter per hektar. Prova Gaubys viner, till exempel Les Calcirouges med gamla Grenache eller Muntada baserat på Mourvèdre.