



Produktionen i Roussillon er faldet fra et par millioner hektoliter om året til blot 660.000 hektoliter i 2011, og det har kostet mange vinfirmaer livet de seneste år.

Roussillon: Vinbonden fra bjergtoppen

Bankmanden, som blev økolog

Jean Boucabeille bruger hakke og spade for at plante nye vinstokke og producere kvalitetsvin i Frankrigs billigste hjørne

Jean Boucabeille har det bedste vidnesbyrd om, at hans vin holder: en vertikal smagning af topvinen Les Orris tilbage til 2001. Netop det år i maj droppede han sin bankkarriere i Paris for at rykke til Roussillon og lave sin første høst på Domaine Boucabeille i september.

- Vi har flasken her. Jeg havde hjulpet min far i vinmarken og smagt en masse vin, men jeg havde ingen teknisk viden - den fik jeg først papir på efter et kursus et par år senere, fortæller vinbonden.

Jean Boucabeille laver vin i det sydlige Frankrig, et område, indbyggerne selv betegner som Katalonien, og hvor man kommer galt af sted i forhold til de lokale indbyggere, hvis man kalder desserten for en crème brûlée - det er en crème catalane ...

Jean Boucabeille har overtaget en barsk opgave med sin fars vinmark, for den ligger på en stejl skråning på det 507 meter høje bjerg Forca Real. Udsigten mod sydøst rækker til Perpignan og Middelhavet, og fra bjerget kan man se over til bjerget Canigou, som er det øverste punkt i Roussillon. De 11 terrasser falder fra 350 højdemeter ned til 200, og Jean Boucabeille og hans få medarbejdere måtte hakke i brug, når de skal plante nye vinstokke - undergrunden består af skifer, og netop derfor har vi en stribe vine med

en atypisk profil for det varme klima: Les Orris er en mineralsk vin, kraftfuld uden at være tung, og - viser smagningen denne eftermiddag i Odense - den holder fremragende i kælderen.

100 bistader

Undergrunden er årsagen til den flotte struktur i vinen, placeringen mod sydøst skærmer for den stærke aften sol, og eksponeringen for vinden sikrer, at Jean Boucabeille stort set slipper for skadedyr og sygdomme i druerne. Han er økolog og bruger kun svovl en enkelt gang eller to for at sikre sunde druer frem til høsten i efteråret. Arbejderne i mere end 100 bistader i skoven af fyrre- og egetræer rundt om vinmarkerne sørger for bestøvningen af planterne i foråret, og Jean Boucabeille



Les Orris er en mineralsk vin, kraftfuld uden at være tung.



Les Orris fra Domaine Boucabeille er en velstruktureret vin fra et område, hvor varmen kan give alkoholsvulmende, tunge vine. Men det koster at lave vin på toppen af et bjerg, så billig er den ikke.



Jean Boucabeille har en af de smukkeste udsigter i Roussillon, når han knokler på Forca Real. Det sydøstvendte bjerg har udsigt over Middelhavet, men vinteren byder på hårdt arbejde med hakke og spade for at holde vildgræsset og la garrigue - de vilde urter og vækster - ude fra marken.

2007 byggede han sin egen vinkælder og skiftede til økologisk drift og naturgær. - Det var en stor dag for domænet, da vi fik vores eget vineri uden for landsbyen. Kælderen på 700 kvadratmeter er bygget ind i en skrænt, så druerne bliver læsset af oppe bag kælderen og falder ned i tanke, og dermed undgår vi brug af pumper, inden mosten kommer ned i kælderen med fade, fortæller Jean Boucabeille.

Vinbonden har tænkt bæredygtigt, for kælderen i skrænten behøver ikke aircondition for at sikre en kølig gæring i stål- og betontanke, og solcellerne på taget producerer tre gange så meget elektricitet, som vingården bruger.

- Vi bruger desuden regnvand fra taget til rengøring. Jeg vil gerne være miljøvenlig. Arkitekten bag kælderen har i øvrigt også tegnet Gerard Gaubys kælder, siger Jean Boucabeille med henvisning til Roussillons biodynamiske stjerne (hvis vin læseren møder senere i denne serie).

De svære hvide

Året 2008 var også et farvel til indkøb af industrigær, og vildgæren har sat Jean Boucabeille på en udfordring, når det gælder de hvide vine.

- Du presser druerne til en hvidvin, så du har ikke skallerne til at fremkalde gæringen. Og det er ikke godt, hvis vinen ligger i tanken, uden at noget sker. Du risikerer oxidation, og du har gær, som kan udvikle aromaer, som ligger langt væk fra vin og mad, og hvad du forventer af en hvidvin, siger Jean Boucabeille.

- Det er ikke svært med røde druer, vi afstikker druerne og kommer lidt knuste druer i mosten, og på tredjedagen er gæringen i gang, siger Jean Boucabeille.

Jean Boucabeille har to-tre medarbejdere til at hjælpe sig plus faderen, som har rundet de 77 år.

Han er tilfreds med at producere omkring 85.000 flasker om året, og de næste 10 år handler det om at passe på de nye

vine, få både de hvide og røde til gære bedre og gå dybere ind i biodiversitet og lave vine, som afspejler druerne og området.

- Vi har vinstokkene, og der er skov hele vejen rundt, så vi har ingen naboer. Vi har altså et unikt terroir på toppen, hvor ingen andre kan komme - kun vildsvinene, som æder vores druer, siger bonden.

Domaine Boucabeilles vin bliver forhandlet af www.wine.dk og Vinens Verden i Slotsgade i Odense. Billigste rødvin koster 99 kroner, og topvinen Les Orris står i 269 kroner.

Af Morten Vilsbæk, mvi@fyens.dk
Foto: Morten Rode, moer@fyens.dk

og hans folk kan bruge ressourcerne på at holde vildgræsset væk fra vinmarken. Der er kamp nok om det sparsomme vand.

- Vi har en interessant diskussion i Roussillon, om det må være tilladt at vande. Jeg vil ikke vande eller tilføje andet, for vi accepterer, hvad naturen giver os. Vi slipper gæs løs i markerne for at holde græsset nede - men ellers ikke så meget mere.

Billig jord, god vin

Udbyttet fra hans mark er på blot 12 hektoliter pr. hektar mod Roussillons gennemsnit på 27 hektoliter, som i øvrigt er det laveste i Frankrig.

- Og for at være ærlig er jorden også den billigste i Frankrig, men også et af de steder, hvor du kan lave den bedste vin. Det er mægtig sjovt.

De ældste vinstokke stammer fra 1970'erne, og Jean Boucabeilles far købte marken på 12 hektar på Forca Real i 1990, og den er siden udvidet til 28 hektar ved hårdt arbejde.

Skiftet til økologi

Vinbonden husker tilbage til tiden, da de kørte druerne til kooperativet, hvor de selv og lokale vinbønder lejede sig ind. I

Vinræktorerne kigger de følgende uger nærmere på vinene fra Roussillon: De hvide, de røde og de søde.

Have udsigten for de kommende måneder

februar	marts	april	maj
kommer ud og smækker have-løsning	første haver startes op	flirtet travlt - første haver afleveres	store anslag færdig til forældres fester

Gratis uforpligtende besøg og tilbud

KOM FØRST I KOEN TIL DETTE TILBUD

Haveaftaler i februar giver vi 25% afslag på materialer.

ANLÆG & HAVE
2868 2528 · Din Kreative Have
www.anlaeg-og-have.dk