

WINE TRADE

Beaujolais!! Området ligger oss SÅ varmt om hjärtat. Mycket har hänt sedan vi för över 10 år sedan började importera vin härifrån. I början fick vi kämpa för att sprida vinerna och övertyga att Beaujolais Nouveau från Foillards inte smakade skumbanan och godis som årets första vin har varit känd för. Absolut bjuder vinerna på ung, pigg frukt men hemligheten bakom den mera bäriga smaken är att de använder sig av naturlig jäst och inte tillsatt jäst med uttalad smakprofil. Finns det något annat vinområde i världen som är så starkt förknippat med en druva – GAMAY– och en jäsningsteknik – *maceration carbonique*?

Blickar vi tillbaka hittar vi de tidigaste referenserna till druvan från medeltiden. Under digerdöden planterades stora områden av Bourgogne med Gamay istället för Pinot Noir då druvan är mer produktiv och inte behöver samma uppmärksamhet i vingården. Det gick så långt att hertigen av Bourgogne år 1395 bestämde sig för att förbjuda druvan i området och förvisade den till Beaujolais. Hertigens mål var att “försöka göra Bourgogne stort igen”. Gamay blev hånad och bland annat kallad illojal, skadlig, infekterad av sjukdomar och kanske roligast av allt; full av hemsk bitterhet i syftet att jaga bort den från området.

När Lyon växte till en stor industristad på 1700- och 1800-talet blev Beaujolais törstsläckaren till alla arbetare som immigrerade till staden. Årets vin skickades ner längs floden och på färden jäste det klart på fat. Det var först långt senare, på 1950-talet som distributörerna började tävla om att vara den första som lyckades leverera Nouveau till Paris. Framåt 70-talet var det vinmakaren och marknadsföringsgeniet George Duboeuf som spred det till resten av världen och vi började fira utanför Frankrikes gränser. Det var nu folkfesten tog fart, banderoller med texten “Le Beaujolais Nouveau est arrivé!”, nedräkning till premiären (alltid 3:e torsdagen i november) och alla festerna kring släppet kom till! Detta var även en succé för vinbönderna, ett sätt att få in ett snabbt cashflow, knappt att vinet var klart och man kunde redan kränga första flaskan. Men med det kom även fusket. Det upptäcktes att flera tillsatte socker, blandade i druvor från andra områden osv. och om vi gör ett stort hopp fram till 2001 så gick den franska staten in och beordrade vinbönderna i området att dumpa en miljon lådor för att det inte kunder finnas så stora volymer från området. Med detta dalade områdets status och vinet popularitet likaså.

Så var befinner sig området nu? Jo under tiden och även innan områdets storhet vad gäller nouveau fanns det flera bönder som ville visa att Beaujolais var mycket mer än massproducerad nouveau. Den moderna naturvinshistorien sägs ha sin tagit sin form med ‘The Gang of Four’– ett begrepp myntat av Kermit Lynch (en importör i Californien som var tidigt ute att importera dessa viner). Gruppen bestod av Marcel Lapierre, Jean Foillard, Guy Breton & Jean-Paul Thévenet. De, med flera kickade igång den naturliga vinrevolutionen i området med inspiration av Jules Chauvet. Idag är det nästa generation som börjar ta över. De som har växt upp med det naturliga tänket, som är stolta över sin terroir och för både traditionerna och utvecklingen vidare.

Beaujolais AOC består av 96 byar, men i praktiken så kommer det mesta av volymerna från ca 60 byar i den södra delen av området. Vidare finns det 39 AOC Village byar där många av dem skriver ut namnet på byarna på etiketten. Detta är viner från rankor som växer i granit och skifferjordar samt är mer sofistikerade än de enklaste. Sist men inte minst kommer vi till de 10 Cru-byarna som har sin egen AOC där man hittar alla i den nordliga delen av Beaujolais, alla på västsidan längs med floden Saône. Från norr till söder hittar du; Saint-Amour, Juliéna, Chénas, Moulin-à-vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Régnié, Brouilly, och Côte de Brouilly. Alla Cruerna har lite olika jordmåner som (såklart) påverkar uttrycket i vinet.

WINE TRADE

Vin + Mat = Sant!

Vinerna från Beaujolais funkar riktigt bra till mat med sin underbara frukt, friska syra och mjuka tanniner. Även när vinerna mognar till sig med lite ålder är dessa viner en riktigt bra matvän. På de franska brasserierna i området (även kallad Buchons i Lyon) hittar man rätter som Salade Lyonnaise bestående av frissésallad, krispig salt bacon, pocherade ägg med senapsdressing. Klassisk jambon persillé, kyckling från Bresse tillagad i gräddig sås eller varför inte en anragu med krämig polenta? Mangold och svampgalette passar också fint till – ja generellt det mesta som andas Frankrike. Santé!

I lådan finns 6 olika viner för att visa på bredden av området. (Nästan) alla från Beaujolais med viner från Foillard, Lapierre och Chamonard men också ett smakprov på hur druvan Gamay från Rhônedalen hos Hervé Souhaut.

Jean Foillard

Jean Foillard är kult. Han har gjort vin i Morgon sedan 1982. Jean har sedan dess gjort sig ett namn i stora delar av vinvärlden. Det är ett namn som inger en enorm respekt hos andra vinodlare (och vindrickare!). Han har merparten av sina odlingar på Côte du Py (samma namn som vinet ni kanske känner igen från tillfälliga Systembolagassläpp) strax utanför Villié-Morgon, men även en mindre del av 'Corcelette' som återkommer i små volymer varje år och en liten vingård i Fleurie. Jean förvaltar idag drygt 15 ha som odlas ekologiskt sedan starten. Allt skördas för hand och vinifieras klassiskt för Beaujolais, med *maceration carbonique*. Vinerna lagras huvudsakligen i gamla Bourgognefat under ca 9–12 månader, och därefter i flaskan ytterligare 6 månader innan de släpps. Inga tillsatser används under vinifikationen och vinerna buteljeras utan klarning eller filtrering.

2020 Jean Foillard Eponyme

100 % Gamay. Detta är Jeans 'nyaste cuvée' med första årgång 2013. Druvorna kommer från en 1,5 ha liten 'lieux-dit' vingård 'Les Charmes' som är en av de högst belägna i Morgon på 300–450 möh. Druvorna står kallt i ca 1 dygn innan de försiktigt läggs i stora ekliggare. Där tillsätts CO2 tills jäsningen kommit igång spontant, och då producerar SO2 vilket ger tryck i tanken. Maceration carbonique pågår sedan i 20–35 dagar och gör att bären jäses inifrån helt utan tillsättning av jäst, enzym eller svavel. Där flyttas färgen från skalen till drusafteften som från början är vit. När färgen och macerationen är tillfredsställande pressas klasarna, fortfarande hela, försiktigt i en pneumatisk press. Lagring och stor del av alkoholjäsning sker sedan i 228-liters, och några större fat under ca 8 mån sedan ytterligare ca 1 år på flaska innan buteljering.

WINE TRADE

Marcel Lapierre

Marcel Lapierre gick i mitten av 1970-talet tillbaka till det gamla sättet att kultivera vingårdarna utan besprutning och kemiska bekämpningsmedel, samt att göra sitt vin helt utan tillsatser. Tillsammans med Jules Chauvet och några andra började de ifrågasätta de kommersiella vinerna och varför allt skulle jäsa med samma fruktiga jäststammar. Vad Marcel förmodligen inte visste då var att detta blev starten på hela den franska rörelsen som idag kallas *vin nature*. Odlingarna är ekologiska sedan 1970-talet. Vissa biodynamiska principer används ibland. Man jäser alltid med maceration carbonique. Egendomen drivs idag av den bortgångna Marcells barn, Mathieu och Camille. De fortsätter hans arbete och utvecklar det vidare, Camille har nu tagit över en större del av ansvaret för arbetet i källaren och Mathieu har ansvaret för arbetet ute i vingården.

2021 Marcel Lapierre Le Beaujolais

100 % Gamay. I snitt 15 åriga stockar. Hela klasar vinifieras semi-carbonique under ca 4 dagar. Vinet lagras därefter på tank i ca 2 månader innan det buteljeras. Utan klarning eller filtrering.

Château Cambon

I början av 1990-talet köpte Marie och Marcel Lapierre den närliggande egendomen Château Cambon, tillsammans med Jean-Claude Chanudet. Beläget mellan Morgon och Brouilly är det en något annan terroir är vad familjen Lapierre jobbat med under alla år i Villié-Morgon. Marcel vinifierade vinerna fram till sin tragiska, alltför tidiga, bortgång, medan Marie sköter rulljansen på egendomen. Idag vinifieras vinerna av deras medägare och kollega sedan starten, Jean Claude "le Chat" Chanudet. Jean-Claude disponerar nu även delar av det som var Jules Chauvet's vingård strax utanför Morgon. De druvorna är huvuddelen i "Cuvée du Chat". Legendarisk vinmark från en legendarisk odlare. Château är egentligen ett starkt ord när det gäller Cambon. Källaren och husen är mycket enkla och traditionella och boningshuset agerar kontor nu men skulle behövas lite handpåläggning om man skulle vilja bo där. Men vinmarkerna är desto bättre. Odlingarna är ekologiska sedan de tog över. Vinifikationen är klassisk Beaujolais. Maceration Carbonique och hela klasar används alltid, helt utan tillsatser förstås. Lagring sker i betongtankar samt en del stora gamla foudres.

2021 Cambon Beaujolais Blanc

100 % Chardonnay från ca 1 ha mark. Druvorna skördas för hand och pressas direkt. Musten jäser med naturlig jäst. 80 % vilar på tank och resterande använda fat. Buteljeras utan klarning eller filtrering med endast en liten gnutta svavel.

2020 Cambon Cuvée du Chat Rouge

100 % Gamay. +70 år gamla stockar i granitjordar med ett topplager av sand. Traditionell vinifikation med maceration carbonique och sedan lagrat 6-7 månader i stora foudres. Buteljeras utan klarning eller filtrering.

WINE TRADE

Domaine Chamonard

Domaine J Chamonard är namnet på egendomen som idag ägs och drivs av Jean-Claude ('Le Chat') och hans fru Genevieve. Joseph Chamonard var Genevieves far och grundare av egendomen. Jean-Claude 'le Chat' Chanudet har varit vid sin svärfars sida sedan 70-talet men tog helt över driften för den knappt 4 hektar lilla egendomen mot slutet av 80-talet. I byn Corcelette, strax utanför Villié-Morgon, ligger deras gamla cave (vinkällare) och bostad. Vingårdarna är uppdelade på fem olika vingårdar; dels i Corcelette, dels på Côte du Py, cirka 1km bort, och kompletteras av en liten plantering med gamla stockar på andra sidan Villié-Morgon.

Alla i Beaujolais känner 'le chat' (= katten på svenska). Och han känner alla. Men vinerna ser man mindre sällan än de från hans grannar. Inte bara att produktionen är liten, men 'le Chat' säljer inte ens hela sin produktion. Inte direkt. Istället lagrar han vissa årgångar länge i flaska, och släpper då och då mindre partier med mogna viner. Något som blir mer och mer ovanligt inte minst i just Beaujolais.

2018 Domaine Chamonard Morgon

100 % Gamay. Jean-Claude har bara gamla stockar. Han har ännu inte planterat en enda ranka under sina drygt 30 år på egendomen. Många är en bra bit över 100 år. Jordmånen består främst av granit med lera. Traditionell vinifikation med maceration carbonique och lagring i stora gamla foudres, på ca 6000 liter under ca 10-12 månader. Vinerna buteljeras utan klarning, filtrering eller tillsatser.

Hervé Souhaut – St Joseph

Gamay – ja, från Rhône – ja! Hervé kommer ursprungligen från Paris och arbetade som biolog. Vinintresset och resan mot där han är idag började när han drack viner från Marcel Lapiere och Philippe Pacalet. Hans fru Beatrices familj hade lämpligt nog några hektar mark i St Joseph så de packade ihop sitt hem och flyttade till Rhône. Efter oenologi utbildning och arbete hos Dard & Ribo tog de över den lilla egendomen från hennes föräldrar 1993, ca 15km väster om Condrieu. Idag har de ca 6 hektar vinodling med Viognier, Roussanne, Gamay och Syrah. Vinerna Romaneaux-Destezet, La Souteronne och Syrah är sk 'Vin de Pays' då det ligger utanför appellationerna i Ardèche. De gör även St Joseph från två olika vingårdar ca 25 minuters bilfärd neråt dalen på andra sidan floden från Hermitage berget, precis bredvid där de bor.

Hervés filosofi är att extrahera endast de delikata tanninerna så man får ett vin med finesse. Detta sätt står i kontrast till vad man annars känner till från Rhône-dalen, där vinerna många gånger är odrickbara i ung ålder och måste lagras länge för att bli tillgängliga. Han önskar att göra viner som kan drickas direkt.

2017 Hervé Souhaut La Souteronne

100 % Gamay. Gamla stockar (massal-selection) planterade i lerrik granitjord. Vinet jäser hela klasar, semi maceration-carbonique med mycket försiktig extrahering. Vilar därefter ca 7 månader på använda fat. Faten kommer från de främsta producenterna i Bourgogne, bland annat Romanée-Conti. Slutligen buteljeras vinerna utan klarning eller filtrering. La Souteronne betyder underjordisk på franska och hänvisar till de rötterna som tränger sig djupt ner i jorden. Ca 25 hl/ha och en ungefärlig produktion på 3000 fl per år. Gamay med Rhône-känsla som trivs i stort glas och svalare serveringstemperatur.

Är du nyfiken på mer info eller har frågor? Hör gärna av dig / maria@winetrade.se