



Peter Hallgren och Ulf Bohman provar glatt Cru Beaujolais och viner från södra Frankrike.

# Vinpersonligheter

**Viner kan vara lätta, sammetsmjuka, eldiga, kraftfulla... De kan blomma ut unga eller vinna på att åldras. De kan ha djup eller vara mer förföriskt lättsinniga. En del är sura eller slutna. De kan finnas i den beige mittfåran eller sticka ut från mängden. Precis detsamma gäller för människor. Det jag talar om är vinpersonligheter oavsett om det rör sig om vin eller person.**

För sju-åtta år sedan drabbades Peter Hallgren av insikten att det kanske inte är en naturlag att man ska göra samma sak hela livet. Vid den tiden arbetade han som headhunter i Sverige men drömmen om att bosätta sig i Frankrike fanns sedan många år. Hans hustru Kristina var frankofil sedan lång tid och en serie lyckliga omständigheter gjorde att de stegvis kunde realisera drömmen att lämna inplogade fårar i Sverige och börja på ny kula i Frankrike. De blev vinpersonligheter i södra Frankrike.

## Vill skilja sig från mittfåran

2010 köpte Peter och Kristina en lägenhet i Théoule-sur-Mer. De lät trots bristande erfarenhet sitt vinintresse bli grundbulten till ett nytt liv på Rivieran. 2012 etablerade de

ett franskt aktieföretag "SARL" med det svenskklingande namnet "Franska Vinkompaniet". Utmaningarna var många; att få till alla nödvändiga tillstånd att handla med viner, att hitta rätt sortiment samt inte minst att få logistiken att fungera. De erbjuder karaktärsfulla viner som framställs av vinodlare med passion i ögonen, som brinner för sina viner, som har stor respekt för naturen och som oftast arbetar med en ekologisk, hantverksmässig och småskalig vinifiering.

De säljer främst till privatpersoner i Sverige men levererar även längs Rivieran. Kunderna beställer via deras butik på nätet. Peter och Kristina är måna om den personliga relationen med sina leverantörer och hämtar oftast själva upp vinerna på vingården. De ser sedan till att de levereras ända hem till kundens bostad i Sverige eller på Rivieran. De flesta vinerna kommer från södra Rhône, Provence och Languedoc men de täcker även andra vinregioner och fler områden blir det framöver.

## November månad och marknadsföringsjippo

Beaujolais Nouveau's jippo drar snart igång så vi bjöd in Franska Vinkompaniet för att prata om detta fenomen och för att prova Beaujolaisviner men även några av deras egna viner från södra Frankrike. Genom att prova dem tillsammans ville vi testa de olika personliga karaktärerna.



Gigondas 2013 från Cayron. Vinet lagras på en blandning av nya och mycket gamla stora ekfat vilket ger ett vin med mjukhet och tät intensiv frukt, tydliga tanniner och härlig längd. Doften drar åt lavendel, basilika och svarta vinbär.

- Beaujolais Nouveau kan det verkligen vara nå't, undrar jag när jag träffar vinkännaren Peter.

Jag tänker då på vinet som är gjort på druvor som skördades två månader tidigare och som knappt nuddat jästankarna och än mindre hunnit få någon karaktär från lagring vare sig på stältankar, ekfat eller i flaska. Vinet ska dessutom helst drickas inom ett halvår. Beaujolais Nouveau lanserades som varumärke 1976 och släpps på marknaden den tredje torsdagen i november varje år. Den verkliga hysterin kring detta fenomen toppade i slutet på 80-talet men fortfarande köper många hem vinet för att konstatera att det är lättdruckat, doftar skumbanan och smakar hallonsaft även i år. Pratar vi vinpersonlighet kan väl detta vin närmast beskrivas som omoget med ungdomlig charm. Men är det ett seriöst vin?

2003 uttalade exempelvis den franska tidningen Lyon Mag sig om att Beaujolaisbönderna inte borde få EU-bidrag för att förstöra 100 000 hl av sitt produktionsöverskott. "De hade sig själva att skylla om de gjorde skitviner", menade de. De må tycka vad de vill men de borde inte sätta det på pränt. De anmäldes och domstolen slog fast att det var brottsligt förtal och tidningen dömdes till 2,6 miljoner kronor i skadestånd.

Vi enas med Peter och Kristina om att Beaujolais är så mycket mer än Beaujolais Nouveau och att man inte får bedöma ett helt vindistrikt baserat på ett marknadsföringstrick.

## Beaujolaisdistriktet

Beaujolaisdistriktet är den sydligaste delen av Bourgogneregionen. Det är Frankrikes yngsta vinområde. Här började man odla vin först på 1700-talet. Beaujolais står för drygt hälften av regionens hela vinproduktion och görs till 98 % av druvan Gamay som ger lätta, fruktiga viner med medelhög syra men utan påtagliga tanniner. Kolsyrejäsningen, som är typiskt för distriktet, ger aromer av hallon och skumbanan. Normalt dricks dessa viner unga och gärna lite svala.



Peter och Kristina Hallgren startade Franska Vinkompaniet s.a.r.l. 2012 och erbjuder utvalda franska viner med leverans direkt hem till bostaden i Sverige eller på Rivieran. [www.franskavinkompaniet.com](http://www.franskavinkompaniet.com)

Man läser ibland att beaujolaisviner alltid är röda. Alltid? Nja, det finns faktiskt vita beaujolaisviner men de är inte så vanliga. Även det vita vinet görs på Gamaydruvan. Provad i svarta glas tar man det därför ofta för en röd beaujolais.

## Tre klassificeringar

Beaujolais Nouveau finner du inom distriktets två lägre klassificeringar; det generella "Beaujolais" samt det lite mer avgränsade "Beaujolais villages". De flesta av distriktets viner framställs med kolsyrejäsnning (det som är typiskt för Beaujolais Nouveau) men en äldre, traditionell och långsammare metod förekommer också. Inom Beaujolais Villages kan man hitta lagringsdugliga kvalitetsviner som kan ha mognat på fat. Klassificeringen "Cru Beaujolais" är distriktets toppvin och här hittar man viner med större komplexitet, djup, karaktär och balans. En del har fina tanniner och här kan vi hitta viner med riktigt bra lagringskapacitet, men distriktets "lättfotade" personlighet lyser igenom. →



Två Beaujolaisviner - två personligheter; ett kokett förföriskt Fleurievin från Domaine de Gry-Sablou och ett kraftfullt Moulin-à-Vent från Domaine Morillon





Peter serverar oss naturvinet "Elepolypossum" från vinodlaren Jean-Louis Tribouley.

Klassificeringen Cru Beaujolais består av tio byar. Längst i norr har vi det lätta och romantiska *Sainte-Amour*. Därefter kommer byn *Juliéna*s som fått sitt namn efter själve Julius Caesar. Juliéna bör man låta mogna innan det dricks. *Chénas*, det mest sällsynta av dessa Cru-viner, har en sansad personlighet som påminner om byns granitjord som ger mjuk kryddighet till karaktären. Mer välkänt är *Moulin-à-Vent* med sin kraftfulla karaktär som ofta vinner på att lagras. *Fleurie* brukar beskrivas som förförisk emedan *Chiroubles* är det "lättaste" vinet som passar som "after workvin" enligt lokalbefolkningen och som ska drickas svalt. Efter *Moulin-à-Vent* är det *Morgon* som anses som mest kraftfull. Yngst av de tio är *Régnié* som är mjuk och livlig. Byn fick cru-status först 1988. Solutsatt och därför tidigt mogen är *Côte de Brouilly* som växer på en gammal vulkanslutning som bidrar med peppriga undertoner. Längst i söder har vi slutligen *Brouilly* som är lättillgänglig och passar de flesta smaker men som inte åldras med värdighet utan bör njutas i sin tidiga ungdom.

#### Karaktärer från Beaujolais

Tillsammans med Peter och Kristina testade vi en *Fleurie Vieilles Vignes 2013* från familjegården *Domaine de Gry-Sablon* där ägaren *Dominique Morel* satt sin prägel. Druvorna skördas för hand och man använder minimalt med bekämpningsmedel för att värna om jorden. Vinet har jäst på stältankar. Doften påminde om viol, iris och skumbanan men samtidigt finns ett djup och finess som de enklare Beaujolaisvinerna saknar. Förföriskt och blommigt. Skulle passa till fågel och kanin. Peter och Kristina ger tipset att servera vinet rejält kylt och dricka det till fiskrätter, gärna kokt torsk. Värt att prova!

Vi provade därefter en kraftfull *Moulin-à-Vent 2015* från *Domaine Morillon*. Vingårdens personlighet avspeglas som tur är inte i vinet för här pratar vi om stordrift utan att någon vinodlare satt avtryck. Vinet däremot har både ryggrad och kraft. Även detta vin hade en tydlig violdoft men också doft av ekfat, lakrits och röda bär. Vinet var ungt men med sina tydliga tanniner har det en lagringspotential på flera år och vi enades om att detta vin hade en karaktär som ligger långt från de enklare Beaujolaisvinerna.

#### Att jämföra äpplen och päron

- Kan man jämföra Beaujolaisvinerna vi provat med vinerna från Franska Vinkompaniet, undrar jag.
- Det är svårt för att inte säga orättvist att jämföra vin på det sättet, menar Peter.

För att förklara vad han menar låter han oss smaka på några av sina viner från Languedoc och södra Rhône-dalen. Detta är viner som inte anpassats efter tillfälliga trender utan tillåts ha sin egen karaktär och personlighet där vinodlarens filosofi lyser igenom, menar Peter.

#### Personligheter från södra Frankrike

Vi börjar i Languedoc och provar ett naturvin från den kompromisslöse och passionerade vinodlaren *Jean-Louis Tribouley*. Med sina tio hektar och skördeuttag på endast 12-13 hl/ha är detta en småskalighet i dess rätta bemärkelse. Vi provar vinet med det tungvrickande namnet "Elepolypossum" från

Domaine Le Pointu "Vieux Chênes" 2010 görs på Grenache och Cinsault från i snitt 80 år gamla vinstockar.



Kristina smakar av viner hos Jean-Louis Tribouley, den kompromisslöse vinodlaren som gör viner så som "han" vill ha dem.

2015 som görs på 100 % Carignan från drygt åttio år gamla vinstockar. Ett naturvin är fritt från kemikalier och annan konstgjord påverkan. Det ställer stora krav på vinmakaren. Jean-Louis passion har gett ett generöst, soldränkvt vin med doft av körsbär, läder och stall. Smaken är medelfyllig med jordighet och lagom med tanniner för ett bra bett. Vinet är gott nu men kan lagras ännu några år.  
- Har man träffat Jean-Louis, ser man honom framför sig när man provar, säger Kristina.

Vi förflyttar oss till södra Rhône och provar ett klassiskt vin från *Domaine de la Mordorée*; "La Dame Rousse, Lirac" 2014 med lika delar Grenache och Syrah från fyrtioåriga vinstockar.

Gården drivs av far och son *Delorme* och deras ambition är att utnyttja grundförutsättningarna för vingården utan att konstla till det. Därför har de valt ekologisk odling. Liracvinet vi provade hade stor, intensiv doft av röda frukter och violer. En tät koncentration och lång eftersmak. Vinets personlighet kan beskrivas som klassisk med stil och elegans.

Därefter testar vi ett *Gigondas 2013* från *Domaine du Cayron* som ligger mitt i byn *Gigondas* som gett namn till appellationen. Arkeologiska fynd från romartiden visar på riktigt gamla vintraditioner och namnet *Gigondas* kommer från latinets *Iocunditas* som betyder behag, tilldragande, nöje eller älskvärdhet. Vinet vi provade är gjort på Grenache, Cinsault, Syrah och lite Mourvèdre. *Domaine Cayron* drivs av systrarna *Roseline*, *Delphine* och *Cendrine*. Ofta beskrivs ett *Gigondas*

som kraftfullt, men systrarna har tagit fram ett vin med kvinnlig framtoning, elegans och finess som främsta karaktärsdrag. Betydelsen av *Iocunditas* visar här tydligt sitt karaktärsdrag.

Slutligen provar vi Côte du Rhône-vinet "Domaine le Pointu Vieux Chênes 2010" som görs på Grenache och Cinsault från i snitt åttio år gamla vinstockar. Gården ligger söder om Orange och ägaren *Patrick* gillar eldiga och mustiga viner och han har lyckats väl i sin ambition. Det här är ett vin som sticker ut med tät, mörkt rubinröd färg med doft av kryddor, läder, kaffe och mörk choklad. Smaken, som stannade länge i gommen, gav även inslag av frukt. *Patrick* gör sitt vin så som han vill ha det, sedan får andra tycka vad de vill. Hans värme och ärlighet lyser igenom i vinet som ligger långt från den massproducerade mittfåran.



Varje år den 3:e torsdagen i november kommer den - Beaujolais Nouveau.

Vår vinprovning lider mot sitt slut och vi har njutit av en bred samling vinpersonligheter med skiftande karaktärer. Alla sticker ut på sitt sätt. Föredrar man den ungdomliga, insmickrande omogna charmen från en ung Beaujolais Nouveau så passa på nu. Om ett halvår kan vinet passera "bäst före datum". Föredrar du däremot mer mogenhet och finess för ett bra utbyte så finns det många intressanta alternativ redan i Beaujolaisdistriktet men självklart också i andra vinområden.

Gunilla Bohman  
gunilla@bohman.fr