

CLOS SAINT JOSEPH

Det här är berättelsen om en plats, en passionerad vinmakare och sagolika viner.

Följer man floden Var norrut från Nice blir det bergigt redan efter 15-20 minuter. Alpernas utlöpare går mycket närmare kusten än vad man tror och landskapet blir snabbt dramatiskt och alpikt när man lämnar Nice bakom sig.



Här uppe, i en dalgång hittar man den lilla byn Villars-sur-Var och framförallt hittar vi Roch Sassi. Han odlar endast 4 hektar aktivt och han är den enda professionella vinbonden här. Det finns ytterligare ett 20-tal vinodlare, men de gör bara vin för husbehov, det står en barrique och puttrar i många källare i byn...

Roch Sassi är förvisso uppvuxen i vinfälten och har skördat druvor så länge han kan minnas, men han valde tidigt att utbilda sig på annat håll. Efter diverse utbildningar studerade han oenologi och jobbade sedan flera år på vingårdar i Frankrike och även i "nya världen". När han kände sig redo återvände han för 10 år sedan till byn med sin flickvän Constance, delvis med lite nya tankegångar men fast besluten att driva traditionen vidare.

Roch och Constance värnar traditionen. Roch har till exempel besökt alla gamla vinfält runt byn och inventerat druvorna som odlas och hittat ett stort antal bortglömda druvsorter och en del sorter som inte ens har ett namn. Han driver ett projekt med byns invånare för att bevara dessa och har återplanterat en av druvsorterna, Grassenc, i lite större skala. Han kommer att vinifiera Grassenc kommersiellt om några år, just nu experimenterar han...vi väntar med spänning.



Enligt traditionen "samväxer" rankorna, dvs de olika sorterna växer ihop på ett och samma fält. "Man får friskare druvor, friskare jord och en jämnare mognad på det sättet", säger Roch. Odlingen sker efter biodynamiska principer och alla typer av kemiska hjälpmedel är bannlysta. Det är naturen som styr och det innebär att största delen av tiden finner man Roch och Constance ute på fälten. Allt arbete på fälten sker manuellt.

De skördar i princip alla druvor på en och samma dag. Det innebär att en del druvor är lite mindre mogna och en del är väldigt mogna. Kanske en av förklaringarna till de friska och koncentrerade vinerna. Han har inga anställda utan hela byn hjälper till och skörden avslutas traditionsenligt med en storlagen skördefest.

Han odlar idag ca 4 ha och har ca 2 ha på tillväxt. Blå druvor är Syrah (50%), Grenache (20%), Cabernet Sauvignon (10%) och Mourvèdre (10%). Resten är Carignan, Cincault och Barbaroux. Till hans vita vin odlar han Rolle (40%), Sémillon (30%), Ugni Blanc (25%) och lite Clairette (5%).



Han har ett litet fält med Syrah en bit bort från övriga fält med lite kyligare mikroklimat och än mer tuffare jordmån, som Syrah-rankorna bara älskar, då får de jobba mer och ger mer koncentration i druvorna. Av dessa gör han en egen cuvée (95% av dessa Syrah och 5% Cabernet Sauvignon/ Mourvèdre).

Klimatet här upp är kallare (så klart). Luften är otroligt frisk och på vintrarna sjunker temperaturen till runt minus 10 grader. Perioden då det är varmt nog för att druvorna ska mogna är kort (men tillräcklig) vilket kanske det också är en del av förklaringarna till den sensationella friskheten vi hittar i alla hans viner.


Franska Vinkompaniet
DEPUIS 2012



Vinifieringen är traditionell och sker helt hantverksmässigt. Tillsatser är bannlysta och han tillsätter extremt små mängder svavel vid buteljeringen. Han förlitar sig huvudsakligen på den naturliga jästen på druvskalen även om han ibland måste stötta med lite odlad jäst. Han använder en mix av ståltankar och barrique beroende på druva och vin. Hans ektunnor, barrique, köper han från en liten tunnbindare i Bordeaux, som betraktas som en av Frankrikes skickligaste. De samarbetar tätt, besöker varandra och följer upp hur vinet utvecklas efter förändringar i tunnans rostning, typ av ek m.m. Rostningen är väldigt lätt, han vill inte ha in för mycket tanniner från eken i vinet. Passion och kompromisslöshet i ett nötskal.




Franska Vinkompaniet
DEPUIS 2012

Roch gör två röda viner. Ett med en blandning av alla hans blå druvor och ett på nästan bara Syrah från den där lilla plätten en bit bort från de övriga odlingarna. Han gör även fantastiska vita och roséviner. Totala produktionen är liten, endast runt 22.000 flaskor.

Man slås framförallt av friskheten i hans viner, oavsett färg. De utstrålar elegans, balans och harmoni.

Det är komplexa viner med spännande smakuppaletter och det är helt galet att det finns så här magnifika viner i det tysta, här upp i en liten sömnig by i bergen en bra bit norr om Nice.

Vi är mycket glada över att kunna erbjuda dessa viner. Roch säljer 95% av sin produktion inom en radie av 50 km, enligt honom själv. Tänk gärna på det och förställ er den lilla tysta bergsbyn när ni sippar på dessa små skönheter...

