

hör till dem som arbetar för att inkludera vitt vin i appellationen Gigondas. Som det är nu får man inte använda byns namn för vitt vin, kvar återstår den vida och enklare appellationen Côtes du Rhône som ursprung.

"Vi hoppas verkligen att vi får igenom vår ansökan, vi har redan planterat en liten vingård med viognier, roussanne och marsanne för att blanda med clairette om regelverket förändras", säger Henri-Claude.

Man gör ungefär 5 000 flaskor **Domaine Machette Gigondas Rosé** (ca 12€) av två tredjedelar grenache och resten syrah som är förhållandevis smakrik och mer passar till mat än som aperitifvin.

Mer intressanta är de röda vinerna, som man gör tre versioner av. Cuvéen i **Domaine Machette Gigondas** består av cirka 80 procent grenache och 20 procent mourvèdre och även om man upplever vinets kropp och struktur som något rustik, finns här en charmerade rik fruktighet och en tilltalande kryddighet med inslag av både lakritsrot och sydfranska örter.

Ett bättre och mer elegant och nyanserat vin är **Domaine Grand Romane Gigondas**, som görs av cirka 65 procent grenache och testen mourvèdre och syrah från gamla vingårdar med högt läge. Frukten är något djupare och mer plommonaromatisk och det finns också en hel del animaliska och köttiga nyanser i doften som skapar en fin komplexitet.

Firmans bästa och mest imponerande vin är **Gigondas Le Pas de l'Aigle** (ca 19€) som kommer från en liten vingårdslott med mycket gamla stockar av grenache och omkring tio procent syrah på ungefär 500 meters höjd.

"Det här är den svalaste av alla våra vingårdar och det är i regel också den vi skördar senast, vanligen i slutet av oktober", säger Henri-Claude och skänker upp ett glas av vinet.

Doften är djup, kryddig och lite bläckig och påtagligt mineralisk med fina nyanser av både kalksten och grus. Tack vare att vinifieringen och lagring är försiktig, man använder sig enbart av stora *foudres* för den upp mot två år långa lagringen, har vinet ingen ekfatskaraktär. Av firmans alla viner är det här det mest mineraliska och tanninstrukturerade, det är också det med störst fräschör och ett klokt råd är att ge det ett par års flasklagring för att det ska poleras en aning.

Idag har man 137 hektar vingård i Gigondas och producerar omkring 500 000 flaskor om året. Ungefär en fjärdedel av produktionen kommer från négociantdelen och den delen består enbart av viner utanför appellation Gigondas.

Importör i Sverige är VinGourmet
www.vingourmet.se

Château Saint-Cosme

Alldeles i utkanten av den lilla byn Gigondas ligger Château Saint-Cosme, en på sitt sätt rätt blygsam egendom som har ägts av familjen Barroul ända sedan 1491. Det gör dem med rätta till den allra äldsta vinegendomen i den här appellationen. Även om konkurrensen är hård kan man utan att fara med osanning hävda att det också är den bästa vinegendomen.

MAN HAR 15 HEKTAR VINGÅRD, allt beläget inom Gigondas och i enlighet med traditionen här är de idag omkring 60 år i genomsnitt gamla stora friväxande.

"Man skulle kunna tro att klimatet här är väldigt varmt, men så är det faktiskt inte, jag skulle snarare säga att vi ligger i en sval del av ett varmt område och det leder ofta till att skörden bärgas förhållandevis sent på hösten", säger Louis Barroul som nu i femtonde generation äger och driver familjeegendomen.

"Det som är intressant med en så historisk egendom som vår är att det finns ett arv av kunskap och tradition, att lära sig göra vin tar inte så lång tid, det är mycket svårare och tar mycket längre tid att förstå historien och vinet i sig", säger han efter att ha funderat ett litet tag.

"Låt mig ta ett exempel med skördedatum, om man bara tittar på de senaste årgångarna får man en bild av hur odlingen ser ut här i Gigondas och det är inte särskilt intressant, men om man istället tittar på låt säga de senaste 50 åren, då ser lärdomen helt annan ut", resonerar han.

Louis är en stark och karismatisk person, han talar varmt och innerligt om de fantastiska förutsättningarna att odla kvalitetsvin här och han är också en av de starkaste drivkrafterna till att i framtiden också godkänna vita viner inom appellationen.

"Idag buteljeras allt vitt vin vi gör som Côtes du Rhône, men jag och ett par andra odlare driver sedan en tid tillbaka ett projekt för visa potentialer för vita viner här", säger han och berättar att de framför allt är i de högre vingårdslotterna uppe Dentelles de Montmirail, där jorden är mer kalkrik som druvsorten clairette ger ett stringent vin av utomordentlig kvalitet.

Louis berättar att hans familj har odlat gröna druvor här sedan 1925 och att han därför har sett hur väl de vita vinerna står sig kvalitetsmässigt. Han är så övertygad om deras kvalitet att han kommer att plantera mer clairette. De vita viner han visar upp för Livets Goda är sannerligen övertygande.

Château Saint Cosme hör till de producenter som också gör rosévin under appellationens regelverk. Deras Gigondas Rosé framställs av ungefär lika delar grenache, syrah och cinsault enligt metoden



saignée, att dra av den rosafärgade musten efter några timmars skalkontakt. Vinet är förvisso fruktigt och gott, men det sticker inte ut i mängden av goda röda viner man gör här. Deras instegsröda heter kort och gott **Gigondas**, görs till cirka 70 procent av grenache och resten syrah och cinsault och har en drygt medelfyllig och nästan silkig kropp med mörk frukt och en lite kryddig och lakritsaromatisk doft som kan liknas vid Läkerol.

Ett vin som alltid har imponerat är **Gigondas Valbelle**, gjort till cirka 90 procent av grenache från fem små lotter med stockar som är upp mot 80 år gamla. Det här vinet är djupare och mer tanninstrukturerat och det har en riktigt läcker nyans av fänkål och lakrits.

På traditionellt vis låter man inte avstjälka klasarna av grenache, men någon stjälkighet noteras sällan i vinerna. I den mån stjälkarna bidrar med doft integreras den tonen i den kryddighet som vinerna alltid bjuder på. Ek är heller inget man noterar i vinerna, här är det framför allt äldre ekfat, större ekfat och cementtankar som används för lagringen. Som mest är tio procent av ekfaten nya och de nya faten används framför allt för de vingårdsbe-tecknade vinerna.

De allra mest imponerande vinerna görs i väldigt liten skala och är därför svårare att hitta. **Gigondas Le Claux** (ca 40€) är ett nästintill druvrent vin av grenache från en 1.80 hektar liten lott som planterades 1870. Det är ett absolut fantastiskt vin som trots sin kraft, sitt djup, sin silkighet och påtagliga krydda har en nästan bourgognelik finess. Det här är tveklöst ett av de finaste viner som görs i Gigondas. I stort sett lika bra är vinet **Gigondas Le Poste**, en ren grenache från en liten terrass alldeles nedanför kapellet som ligger intill egendomen.

Odlingen har egentligen alltid varit ekologisk, men Louis berättar att hans far under ett par års tid använde sig av kemiska preparat för att bekämpa ogräs, insekter och sjukdomar, men när han såg hur negativt det påverkade naturen slutade han snabbt med det.

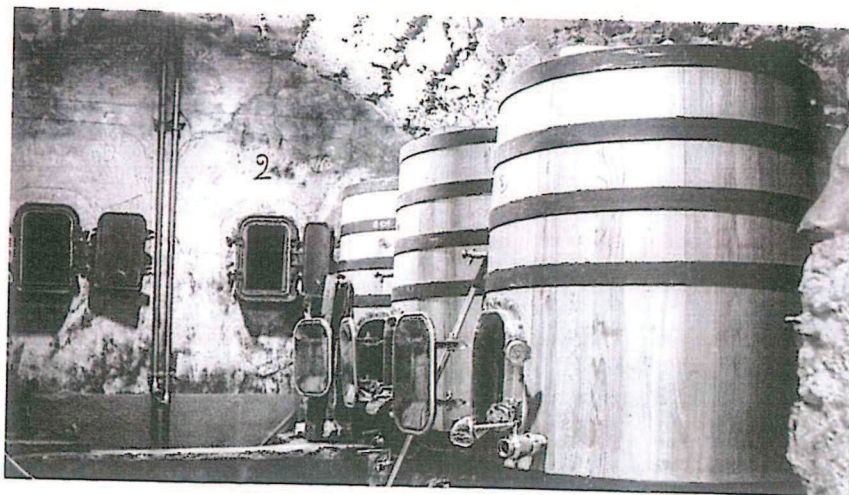
"Idag, sedan 2010 ska jag kanske tillägga, arbetar vi helt biodynamisk och även om det fungerar väldigt bra tycker jag nog inte att det har förändrat särskilt mycket", säger Louis.

Han tänker en liten stund och lägger till att han efter omkring 20 års experimenterande med odlingen har kommit fram till att han faktiskt mer eller mindre arbetar precis likadant som sin farfar gjorde.

"Ändå har jag verkligen försökt att förändra och utveckla, till och med göra precis tvärtom", säger Louis och skrattar.

"Det är inte så att vi är dummare än vad farfar var, men helt ärligt verkar vi heller inte vara särskilt mycket klokare", avslutar han innan vi skiljs åt.

Importör är *Domaine Wines*, www.domaine.se



Domaine Brusset

Laurent Brusset har som tredje generation nyligen tagit över ansvaret för den här familjedomänen, som grundades av André Brusset direkt efter andra världskriget och med det blev något av pionjär med att buteljera vinet på egendomen.

IDAG HAR MAN 87 HEKTAR VINGÅRD fördelat över flera egendomar i fyra appellationen med Cairanne och Gigondas som de mest prestigefyllda ursprung.

De allra bästa vinerna kommer från Gigondas där man har två vingårdar på ungefär 250 meters höjd vid foten av Dentelles de Montmirail. Från dessa två gör man tre buteljeringar med **Gigondas Les Secrets de Montmirail** (ca 40€) som det finaste, djupaste och mest strukturerade. Här förenas kraften och det fruktmättade med en livfull syra och finstämd mineralitet. Att det är ett välstrukturerat vin förklaras framför allt av det faktum att hälften av vinet är syrah och mourvèdre, resten grenache som klär på dessa två druvor med en god kropp och generös fruktighet.

Gigondas Tradition Le Grand Montmirail kommer också från steniga och terrasserade vingårdar och består av ungefär 65 procent grenache och 15 procent vardera av mourvèdre och syrah med en liten andel cinsault och är också ett ordentligt fylligt vin med rik textur och tydliga men fint balanserade tanniner.

I ett par årgångar av **Gigondas Les Hauts de Montmirail** har jag noterat att frukten känns rikare och till och med portvinsliknande med nyanser av konfiterade körsbär, detta trots att cuvéen i regel består av cirka 55 procent grenache och resten nästan lika delar mourvèdre och syrah. De två senare druvorna samt det lite högre läget mot bergsryggen bidrar också till den fina syra som vinet har.

Importör i Sverige är *Bristly Wines*, www.bristly.se



Vinkällaren hos anrika Château Saint-Cosme.

Louis Barroul, kvalitetsdriven vigneron på Château Saint-Cosme.

Det bästa provade från Gigondas

FÖLJANDE VINER stod som de bästa av omkring 100 provade under en dags blindprovning. De flesta viner har lanserats i yngre årgångar, men uppställningen ger en god fingervisning om vilka viner som hör till de bästa i appellationen.

Gigondas

2012 Gigondas Le Claux (Château Saint Cosme)	92 LGP
2012 Gigondas Le Poste (Château Saint Cosme)	92 LGP
2012 Gigondas Le Pas de l'Aigle (Pierre Amadiou)	92 LGP
2010 Gigondas Confidentiel (Montirius)	92 LGP
2012 Gigondas Les Secrets de Montmirail (Domaine Brusset)	91-92 LGP
2007 Gigondas Confidentiel (Montirius)	91-92 LGP
2006 Gigondas Le Claux (Château Saint Cosme)	91-92 LGP
2012 Gigondas Valbelle (Château Saint Cosme)	91 LGP
2012 Gigondas Les Hautes de Montmirail (Domaine Brusset)	91 LGP
2012 Gigondas Confidentiel (Montirius)	91 LGP
2011 Gigondas Saint Catherine (Gabriel Meffre)	91 LGP
2011 Gigondas (Domaine de la Mavette)	91 LGP
2012 Gigondas Domaine Grand Romaine (Pierre Amadiou)	91 LGP
2009 Gigondas Le Pas de l'Aigle (Pierre Amadiou)	91 LGP
2012 Gigondas Terre des Aînés (Montirius)	90-91 LGP
2012 Gigondas (Brunel de la Gardine)	90-91 LGP
2011 Gigondas Les Reinages (Delas)	90-91 LGP
2011 Gigondas Le Pas de l'Aigle (Pierre Amadiou)	90-91 LGP
2010 Gigondas Le Pas de l'Aigle (Pierre Amadiou)	90-91 LGP
2010 Gigondas Hominis Fides (Château Saint Cosme)	90-91 LGP
2010 Gigondas Terre des Aînés (Montirius)	90-91 LGP
2007 Gigondas Terre des Aînés (Montirius)	90-91 LGP
2011 Gigondas Terre des Aînés (Montirius)	90 LGP
2011 Gigondas Confidentiel (Montirius)	90 LGP
2013 Gigondas Domaine Grand Romaine (Pierre Amadiou)	90 LGP
2011 Gigondas (E Guigal)	90 LGP
2011 Gigondas Le Poste (Château Saint Cosme)	90 LGP
2011 Gigondas Longue Toque (Gabriel Meffre)	90 LGP

