



Kyberer  
Niels Lillelund  
Jyllands-Postens  
udsendte medarbejder



# Stor glæde og fornøjelse

De rustikke vine fra Gigondas har givet området ry for at være en slags lillebror til berømte Châteauneuf-du-Pape. I virkeligheden har de deres egen landlige identitet, og i en verden af poleret, international smag, er der masser af personlighed at finde her.

**D**et var romerne, der fandt på navnet. Legionærene hvilede ud fra striden i denne by, og de drak også vin. Det beviser arkæologiske fund. Og navnet Gigondas (udtales lokalt med tydeligt s) stammer fra det latinske "Jocunditas", som betyder stor glæde og fornøjelse, hvad der passer godt til vinen. Den er landlig og fornøjelig, krydret, saftig og kraftig.

Det er ikke højtidelige vine, der laves her, og de når aldrig de intellektuelle højder og kompleksitet, man kan finde i de bedste vine fra nærliggende Châteauneuf-du-Pape. Så når man (også i disse spalter) ofte taler om pavens lillebror, er det egentlig en tilsnigelse. Selv om hoveddruen begge steder er grenache, og de supplerende også ligesom i Châteauneuf-du-Pape ho-

vedsageligt er mourvèdre og syrah, så får vinene et anderledes udtryk i Gigondas. Mere enkelt og landligt, og ofte meget charmerende.

## Stigende kvalitet

Som i mange andre Rhône-byer var det den store isvinter i 1956, der fik mange bønder til at opgive olivendyrkningen og i stedet satse på vin. Selv om der altså havde været vin i et par tusind år, så er det dyrkede areal i Gigondas mere end femdoblet gennem de seneste 50 år, og sine steder har naturen lidt under ekspansionen.

Generelt er kvaliteten også steget (som overalt i verden), det gælder ikke mindst arbejdet i kælderen. Hvor man tidligere fandt mange vinhuse med en så beklagelig hygiejne, at det gjorde vinene ustabile, er der kommet mere styr på tingene nu.

Gigondas fik sin egen appellation i 1971, men var ganske længe om at finde kunder i hjemlandet. Den ambitiøse Yves Gras fra Santa Duc satsede hovedsageligt på eksport, da han overtog faderens jord, og det er gået godt. I dag har han både en blomstrende négociantvirksomhed samt interesser i et par restauranter (Bistro du O i Vaison la Romaine og den Michelin-stjernede Le Grand Pré i Roaix), som begge har gjort det til en større fornøjelse at besøge området.

Også den selvbevidst Louis Barroul fra Château St. Cosme har gjort sit til at sætte Gigondas på det vinøse verdenskort, og de to må bestemt anses for at være de førende producenter i området.

## Vinene fra Gigondas

Gigondas-vinene er oftest tunge, krydrede vine, og det passer danskerne godt på alle tider af året, det være sig til grillmad i det fri eller som trøst i vinterens mørke. Men de er også forskellige.

"Dentelles de Montmirail", kniplingsbjergene, fungerer ikke bare som kendemærke, de er også kulminationen på de bjerge, der også lægger ryg til Vacqueyras, Seguret, Sablet og Beaumes de Venise, som grænser op til AOC Gigondas mod øst. Bjergene deler appellationen i ret forskellige "terroirs". Langt de fleste af de gode producenter har marker på den kølige side af bjerget, mens en enkelt, Daniel Brusset, holder til på solsiden.

Afgørende er det dog, hvor højt oppe af bjerget, markerne ligger. Der dyrkes vine helt op til 600 meters højde, og det betyder naturligvis et køligt klima end længere nede hos f.eks. Santa Duc, hvor solen skinner mere uforstyrret, og hvor Yves Gras kan høste sin grenache med et potentielt alkoholindhold, der nærmer sig hedvinsniveau.

Priserne på Gigondas-vinene har, mens andre mere prestigøse appellationer i dalen er hoppet med på vognen, holdt sig nogenlunde i ro, og der er stadig gode køb at gøre, hvis man vil ofre en god hundredekroneseddel på en flaske vin. Så får man til gengæld (og det er usædvanligt nu om dage) en vin, der vil holde og udvikle sig i kælderen i op til 10 år. Personligt har jeg for nærværende ret stor glæde af mine 1998'ere, hvoraf mange slet ikke er klar endnu.

Som noget usædvanligt blev vinderen af den lille Gigondas-smagning, vi etablerede, faktisk en moden udgave af genren. Alt kommer til den, der venter.

[lillelund@jp.dk](mailto:lillelund@jp.dk)