

17. juni 2002

Chateauf specialcuvéer - Når det bedste bliver endnu bedre

Af

Niels Ehler

Jagten på de ultimative vinoplevelser fortsætter med uformindsket kraft. I takt med at flere og flere får smagt verdens største vine, bliver interessen kun større for at finde ny kandidater til denne rang. Forbavsende mange er villige til at betale enorme summer for at smage det mest sublime, der kan klemmes ud af en vindruer. Storrildtjagtens første trofæer var Bordeauxs Første-Cruer, og den fortsatte over Bourgognes Grand Cruer til Nordrhones enkeltmarksvine for at kulminere med californiske og spanske kultvine. Jo mindre mængder og jo højere priser, jo bedre er vinkvaliteten, synes argumentet at være - og jo mere efterstræbte bliver vinene. Dette skyldes ikke mindst, at alverdens vinskribenter hepper på og bidrager til ræset. Jeg erkender mig selv gerne skyldig i denne synd.

Man kan så diskutere om denne udvikling er god eller dårlig for alle os vinelskere. Men den er uden tvivl kommet for at blive, så vi er nødt til at forholde os til den, for den vil påvirke udvalget af vine og i den sidste ende også priserne på de mere beskedne slægtninge til topvinene.

Denne trend er nu også ved at brede sig til det sydlige Rhone,. Her er det heldigvis en stadigt mindre og mindre velbevaret hemmelighed, at Chateauf-du-Pape rummer nogle af Frankrigs absolut bedste og mest charmerende vine. At de så samtidig har været til at betale, har ikke gjort deres popularitet mindre. Selv om vi har set kraftige prisstigninger indenfor de sidste strålende år, er det endnu muligt at gøre fremragende køb. Man kan med omtanke få vine til under tohundrede kroner og vel at mærke vine, der ofte giver kvalitetsmæssige rockerbank til dem, der er fire, fem gange dyrere fra mere berømte appellationer.

Chateaufs kraftige popularitetsstigning har ikke fået de lokale vinavlere til at hvile på laurbærene. Tværtimod har de smedet, mens jernet var varmt, og adskillige sætter i disse år trumf på. De sælger nu ikke blot "almindelig" Chateauf-du-Pape. Nej, de har været kreative og derfor markedsfører ganske mange domæner de såkaldte Special-Cuvéer. Fra 1998 og frem er der blevet flere og flere eksempler på dem, og de skulle rumme endnu større oplevelser og give det ultimative udtryk for, hvor høj en kvalitet distriktet kan præstere.

Når det bedste bliver endnu bedre, så bør man være på pletten. Så vi har været i distriktet og set og smagt nærmere på sagen. Er disse vine kun et fikst salgsgimmick, hvor smart marketing prøver på at få os til at slippe vores surt tjente penge, endnu hurtigere end vi med udsøgt udfornuft allerede gør? Eller er de virkelig så gode, som rygter og de internationale vinjournalister råber op om? Denne artikel prøver at give et bud på, om vi skal hoppe med på begejstringsvognen eller blot fortsat skal nøjes med vores gængse standard Chateauf-du-Pape.

Når alderdom er en dyd

Der er lige så mange definitioner på en special-cuvée, som der er producenter. De fleste andre distrikter har berømte vinmarker, men de eksisterer praktisk taget ikke i Chateauf-du-Pape. Derfor har avlerne hver for sig måttet finde ud af, hvordan man bedst frembringer og markedsfører exceptionel vin, som skiller sig klart ud fra det normale produkt. Og dybest set er der ingen

fællesnævner. Det kan være både marker, druesorter, sukkerniveau og vinplantens alder, der er kriterium for udvælgelsen.

Men fælles for alle er dog, at der er tale om selektion af de druer, der er ejendommens allerbedste - vel at mærke efter en fuldstændig subjektiv vurdering. Og det er måske netop styrken - altså det subjektive og det mangfoldige - for de udtrykker hver for sig vinavlerens og markernes personlighed i en grad, som er enestående.

Den vigtigste røde tråd viser sig at være alderen: Ikke for domænet eller for avleren, men selvfølgelig for vinstokkene. Chateauneuf-du-Pape er måske det franske vinområde, hvor avlerne er mest bevidste om alderens indflydelse på vinens karakter. Utallige franske vine sælges med betegnelsen "Vieilles Vignes", og det er bestemt ikke alle steder, hvor der skal særligt mange år til. Blot en 20 til 30 år er nok til i mindre ambitiøse distrikter at give den eftertragtede betegnelse, der i parentes bemærket, hverken er veldefineret eller beskyttet af særlige regler. Men af en eller anden grund er de gamle stokke særligt gamle i Chateauneuf-du-Pape. Ingen andre steder rummer markerne så mange utroligt knudrede og smukke stammer, der sladrer om en betragtelig alder. Her er det ikke usædvanligt, at stokkene kommer op på 80 år, og hist og her er de endnu ældre.

Det giver en helt speciel karakter til vinen. Ikke blot yder de gamle stokke en mere koncentreret vin på grund af det forsvindende lille udbytte, men de gamle druer ændrer også karakter rent fysiologisk. Typisk er bærrerne mindre, så skind og kærner udgør en større procentisk andel i drueklasen. Det fører til en større tanninrigdom, da det jo netop er her i skind og kærner, at tanninerne sidder; disse herlige stoffer der beriger vinen med kompleksitet og subtile smagsnuancer og som samtidig er så gavnlige for vores sundhed. Og ikke blot giver gamle stokke flere tanniner, men det er vel at mærke en tannintype, der er blød og behagelig i hele vinens udvikling. Årsagen til de venlige tanniner skal især søges i den beskedne frugtbering, der fører til en hurtig og fuldstændig frugtmodning, hvor tanninerne har fået lov til at køre deres langvarige modningsprocesser helt igennem, inden druerne høstes.

Det stenede kludetæppe

En anden vigtig faktor er selve vinmarken, hvor området er berømt for sine stenede jorde, der umiddelbart ser ganske ufrugtbare ud. Sandheden er faktisk en anden. Hvis markerne ikke passes omhyggeligt, gror de til i store mængder ukrudt på ingen tid, så den stenede jord er overordentlig velegnet til plantevækst. En anden interessant egenskab ved Chateauneuf-du-Pape's vinjord er dens utrolige forskellighed. Der er næppe noget andet fransk distrikt, hvor jordbundsforholdene varierer med så få meters distance. Kigger man ned under stenene, finder man alle tænkelige jordtyper fra de grusede til sandede over de kalkholdige til nogen, der reelt er stift ler. Alle steder gror vinstokkene fremragende, men her skal måske søges forklaringen på, at netop dette distrikt er berømt for sin store sortsrigdom. Chateauneuf-du-Pape kan efter appellationslovene fremstilles på intet mindre end 13 forskellige druetyper, og det har avlerne forstået at udnytte. Så der er foregået en mangeårig tilpasning mellem sortsvalg og jordbundstype, og de bedste avlere arbejder intensivt med at finde den optimale kombination - et særdeles indviklet puslespil på grund af den store variation.

Jean-Paul Daumen fra Domaine de la Vieille Julienne producerer to special-cuveer - henholdsvis "Réserve" og "Vieilles Vignes". Han forklarede, at geologien var så variabel, at druerne til Réserve kom fra et ellipseformet centrum af én parcel, mens man plukkede "Vieilles Vignes" i et smalt bælte rundt om Reservens vinstokke. Yderst kom så standardcuveén, så det er vanskeligt arbejde at

styre plukning og drueseleksion her. Yderligere gik der et smalt bånd med fuldstændig afvigende jordtype på tværs af ellipsen, hvad heller ikke gjorde arbejdet nemmere.

Stenenes mytiske rolle

Det er langt fra alle distriktets marker, der er dækket af de berømte sten. Men man har indtrykket af, at de mest berømte parceller, samtidig er de mest stenede. Det kan der være flere grunde til. Det er ikke nødvendigvis forårsaget af særligt lave udbytter, da vinstokkene generelt klarer sig pænt. Den klassiske forklaring er, at stenene samler varmen op i løbet af dage for så at stråle den ud igen i den kølige nat, så druerne skulle modne hurtigere. Dette tangerer dog overtro, da en øget nattemperatur alt andet lige burde føre til en ringere druekvalitet i det i forvejen varme distrikt. Her er problemet ikke at få sukker nok i druerne, men tværtimod at sørge for at syren overlever, indtil druerne er fysiologisk modnede. Så køligere nætter burde give bedre vin.

Der kan være mindst tre andre grunde til, at stenene er en fordel for kvaliteten. Den første er øget refleksion af sollyset fra de lyse sten, så planten opnår en bedre fotosyntese og dermed øget potentiel druekvalitet. Den anden er, at den opsamlede varme i stenene ledes ned til rødderne, der opnår en højere nattemperatur. Det er fremmede for plantens evne til at fordele de sukkerstoffer, der er dannet i forbindelse med dagtimernes fotosyntese, samtidig med at der også opnås en forøget produktion af vigtige plantehormoner. Den tredje - og måske vigtigste grund er - at stenene holder på fugten i jorden, så planterne har en bedre vandforsyning og dermed har et væsentligt mere velfungerende stofskifte. Det er af største vigtighed i et så solvarmt område som Chateauneuf-du-Pape, der samtidig ikke har alt for høj en nedbør i vækstperioden.

Mourvedre på fremmarch

På trods af de utallige mulige druesorter, er der en klar præference for tre sorter til de bedste vine - det er Grenache, Syrah og Mourvedre, selv om man heller ikke går af vejen for et pænt skud af Cinsault, Carignan og Counoise. Den typiske Chateauneuf-du-Pape-vin har en stor andel af Grenache og nogle af de bedste cuvées rummer tæt på 95% af denne charmerende, aromatiske og smidige drue. Men man er alligevel lidt forsigtig, da Grenache er meget følsom for udsving i klimaet. Det blev nævnt, at det er den druesort, der på godt og ondt bedst afspejler det enkelte års dyder og laster rent klimatisk. Så havde man et strålende år med masser af solskin og en passende mængde nedbør blev vinen ganske fantastisk. Til gengæld blev man straffet i de små år, hvor vinen blev slappere og savnede karakter og charme. Men har man modet og teknikken, kan man med 100 procent Grenache slippe af sted med at producere nogle af distriktets mest berømte vine, som eksempelvis Chateau Rayas gør.

Syrah blev brugt til at tilføre vinen struktur og syrerigdom og give et øget lagringspotentiale og en normalt andel af Syrah var omkring de 10 procent. Der findes dog også rene Syrah vine, hvor André Brunels Cuvée Boreale er flot eksempel herpå. Mourvedre udgør ligeledes typisk 10 procent i en gennemsnitscuvée. Flere og flere steder var man dog begyndt at få øjnene op for nogen af Mourvedres mange andre dyder. Den kan give en vin med helt enestående frugtrigdom og tilføre stærkt øget kompleksitet til det færdige produkt. På Beaucastel er topcuvéen Hommage a Jacques Perrin en god eksponent for dette, og denne supervin indeholder i år 2000 intet mindre end 60 procent Mourvedre.

Jean-Pierre Perrin fra domænet sagde, at de havde lidt samme forhold til Mourvedre, som Bourgognes vinavlere havde til Pinot Noir: Man var altid på vagt overfor klimaet, da man reelt

befandt sig på nordgrænsen for druens naturlige modning. Til gengæld opnåede man en enestående aromarigdom, når det lykkedes at få den moden, da den på ingen måde blev "kogt" af det varme klima. Beaucastel var ikke ene om at have øget interesse for Mourvedre og man kan uden tvivl forvente at se en væsentligt øget andel af denne spændende drue i fremtiden supercuvée. En udvikling der bestemt lover godt for vores kommende vinøse oplevelser med de store vine fra Chateauneuf-du-Pape.

Biologisk kontra logisk vinavl

På engelsk (og fransk) bruger man termen "Biologically Grown" om det som vi herhjemme kalder økologisk planteavl. Det er meget udbredt i Chateauneuf-du-Pape, og domæner som Marcoux, Beaucastel og Vielle Julienne bekender sig åbenlyst til principperne. Det manifesterer sig især i forsigtighed med sprøjtningen mod svampe og skadedyr samt i brug af kompost til at tilføre den nødvendige næring til planterne. Det skal dog bemærkes, at efter fransk lovgivning er det tilladt at bekæmpe svampe med Kobbersulfat og Svovl og alligevel opnå prædikatet "økologisk". Disse bekæmpelsesmidler bruges dog kun beskedent i Chateauneuf-du-Pape, da svampeproblemer er få og små, for klimaet er tørt og beskæringen hård, så der kun sjældent opstår stillestående fugt omkring druer og blade.

Flere af de nævnte domæner går dog endnu videre og bevæger sig over i den biodynamiske dyrkning ("Organic"), hvor de mere subtile ting som kosmisk indflydelse og homeopatisk tilberedte mineralblandinger finder anvendelse. Det er især Rudolf Steiners principper, der er taget i brug, selv om de har krævet nogen modifikation, før de fungerer ved fransk vindyrkning.

På Beaucastel er dette ingen ny ting, for her har man i over 40 år brugt disse metoder og videreudvikler dem til stadighed. Som Mike Rijken fra domænet sagde med et skævt smil: "We are using more Logical than Biological methods in our wine growing". Da jeg bad ham uddybe dette, svarede han, at de havde stor respekt for det praktiske aspekt i vinavl. Det kunne godt være, at der stod i månekalenderen, at det komposterede kohornsekstrakt tilsat silicium skulle udbringes klokken 10.30, men hvis det stormede og regnede, ja så var jo simpelthen ikke muligt - og det gik jo ganske godt alligevel.

Jean-Paul Damen fra Vielle Julienne skelner klart mellem økologiske og biodynamiske metoder og bruger begge principper på forskellige marker. Han har erfaret til både hans og undertegnede forbavselse, at der opnås et kvantitativt øget udbytte på ekstra 10 procent ved den biodynamiske vinavl. Men han var ude af stand til at smage forskelle i den færdige vin; men 10 procent flere flasker er jo heller ingen dårlig gevinst.

Det er oplagt, at der er en stærkt spirende interesse for økologi, og alle steder hører man udtalelser om, at det gælder om at have respekt for planterne og forstå samspillet mellem jord og vinplante. Flere og flere bliver bevidste om at tilføre organisk materiale til jorden, for at opnå en rigere mikroflora her. Vi ved i dag alt for lidt om livet omkring rødderne. Men at vinplanterne har et vigtigt og særdeles indviklet samspil med jordsvampe og mikroorganismer er hævet over enhver tvivl. Så i den evige jagt på øget kvalitet, vil vi se en stigende brug af disse sympatiske dyrkningssystemer i takt med, at deres indvirkning på den færdige vin bliver erkendt.

Modernister kontra traditionalister

Chateauneuf-du-Pape har ikke oplevet et stilskifte med masser af nyt egetræ og fravalg af tannin, som man har set for Barolo-vinene i Piemonte, som i modne udgaver rummer mange smagsparalleler til Chateauneuf-du-Pape. Alligevel kan man også her godt skelne lidt mellem modernister og traditionalister.

Den traditionelle vinifikation medtager stilkene, anvender flest mulige druesorter, bruger store gamle egefade og laver én samlet cuvée, af hvad markerne nu kan levere. De mere moderne steder har et langt mere nuanceret forhold til både arbejdet i marken og til vinifikationsprocessen.

I marken starter det med valget af sorter, hvor udviklingen går mod at øge andelen af de tre mest kvalitetsfremmende sorter - Grenache, Syrah og den vanskelige Mourvedre og samtidig sørge for at at sortsvalget nøje tilpasses markens jordbundstype. Udbyttebegrænsning anses af de fleste for at være den vigtigste enkeltfaktor, på trods af at appellationsreglerne allerede er blandt de mest restriktive i landet. Det er ikke tilladt at høste mere end 35 hektoliter pr hektar, før en vin må kalde sig for Chateauneuf-du-Pape. Men for specialcuvéerne er vi ofte tættere på 20 hl/ha på grund af den hårde beskæring, vinstokkenes høje alder eller ligefrem grøn høst, hvor der fjernes umodne drueklaser, når man skønner, at planten har sat for meget frugt.

Ved selve vinifikationen er den traditionelle metode er at gære alle sorter sammen, mens de mere tekniske orienterede holder sorterne hver for sig. I visse tilfælde gærer man endda mark for mark for bedre at kunne styre den færdige blandings karakter og særpræg. Her adskiller specialcuvéerne sig fra de almindelige vine, da de af sig selv gærer ekstremt længe. Domaine Pegau oplyser eksempelvis, at Dacapo i 1998-årgangen gærede i over et år og endte med at have 17 procent naturlig alkohol.

På tværs af modernist- og traditionalist-skel oplever man en befriende behersket holdning til nyt egefad. Så godt som alle bruger langt overvejende kun fade, der allerede har været i brug i flere år, og ingen steder smager man vine, hvor frugten er maskeret til ukendelighed af vanilje og egeharpiks, selv når prøverne kommer direkte fra fadene. Der er et stort fælles ønske om at lade druepræget træde frem og kun underbygge det med et mindre fadpræg. Der er selvfølgelig undtagelser, og Domaine Beurenard bruger ganske meget ny eg i deres Cuvée Boisrenard (et sigende navn...), hvor fadpræget er tydeligt, men charmerende og veldoseret og med til at gøre vinen lettilgængelige for mindre garvede Chateauneuf-nydere.

Vinene rummer i sig selv rigelig med struktur og har for de bedstes vedkommende forførende og bløde tanniner, der på bedste vis matcher det ofte tårnhøje alkoholindhold. Netop alkoholindholdet er en fællesnævner for specialcuvéerne, der har et meget højt niveau på grund af det bemærkelsesværdige sukkerindhold i druerne. Til gengæld er det på ingen måde smagsmæssigt påfaldende, og det giver heller ingen ubalance i vinens struktur, da den er så fuldstændig og rig, at den kan klare de høje procenter.

Den altafgørende modning

Topdomænerne arbejder meget intensivt med at finde de bedste måder til at bestemme præcist, hvornår en mark skal høstes. Ofte må man gå den flere gange igennem for at nå det optimale. Det afhænger både af vinstokkens alder og det lokale klima. Sukkerindhold er som regel ikke kritisk, men det er tanninerne, der er i fokus. Der er næsten lige så mange måder at bedømme den rette tanninmodningsgrad på, som der er avlere. Skallens tykkelse og konsistens er væsentlige faktorer, og selvfølgelig tygger man også på den for at få et smagsmæssigt fingerpeg om, hvor langt denne

tanninudviklingen er nået. Det er nemlig ikke sikkert, at sukker- og tannin-modning topper på samme tid, og så er det op til den talentfulde avler at vælge det rette kompromis mellem disse to høstkriterier. Her er kernerne ofte den afgørende faktor, hvor man ivrigt følger deres udvikling både hvad angår størrelse, stofindhold, farve og smag, og der er bred enighed om, at netop kærnemodningen har en kraftig indvirken på den færdige vins tannintyper.

Til gengæld er der flere opfattelser, når det drejer sig om at gære stilkene med eller ej. Det traditionelle er at gøre det næsten konsekvent, mens modernisterne afgør det år for år. Man bedømmer stilkens modenhed ved at se på deres farve eller ligefrem tygge og smage på dem. Man går efter mørke, næsten tørre stilke, der giver tanniner, der ikke er for aggressive. Så det er i disse tilfælde kun i de meget varme og tørre år, at en vis andel af stilkene får lov at gære med.

De små års velsignelser

De fleste avlere frembringer kun topcuvéerne i de bedste år. Beaucastel har således i 1990'erne sprunget over de lidt svagere år 1991, 1992, 1993, 1996 og 1997. Jacques Perrin er selvfølgelig lavet i den ny topårgang 2000, der er forhåndsomtalt i pressen som en Guds gave til menneskeheden. Og jeg må meget mod min vilje bære ved til dette i forvejen vildt blussende bål: Både fadprøverne og de færdige vine levede til fulde op til de flotte ord. Det bliver en fantastisk årgang, hvor alt er lykkedes, og vinene har intens frugt, stor kompleksitet, fornem balance og forførende tannin. Så hvis der stadig er nogle af topvinene til rådighed på det allerede støvsugede vinmarked, kan man godt gå hjem og tømme sparegrisen.

Men hvad så med 2001? Beaucastel havde valgt at lave Jacques Perrin, hvorimod de øvrige domæner stadig overvejede sagen. Man sammenlignene 2001 med den oversete 1999-årgang, der har lidt den kranke skæbne at stå klemt mellem de to øjenforblændende superårgange 1998 og 2000. Der er ganske rigtig flere lighedspunkter mellem 1999 og 2001: Der er tale om sunde vine, der til gengæld ikke er så umiddelbart charmerende, da de mere lever på struktur end på frugt. Til gengæld har de en flot balance og masser af detaljer og vinder meget ved nærmere bekendtskab. Blot kræver de lidt ekstra opmærksomhed, tålmodighed og indsigt for at blive værdsat fuldt ud, hvorimod enhver kan falde for de letfattede charmebasser fra 1998 og 2000.

Et godt argument for at købe eksempelvis 1999 er, at når domænerne ikke laver deres specialcuvée, går disse superdruer ind i den traditionelle cuvée. Den er derfor ofte fremragende i de mindre år hos de bedste domæner. Hertil kommer, at priserne ikke er jobbet så vildt op, så her kan den opmærksomme vinelsker gøre formidable køb. I det hele taget er disse seriøse vinproducenter meget opmærksom på, at selektionen af enkeltcuvéerne ikke må føre til, at den almindelige Chateauf-neuf-du-Pape devalueres kvalitetsmæssigt. Det er jo trods alt den gængse cuvée, der giver den store del af omsætningen.

Hvorfor Specialcuvée?

Et spørgsmål, der altid fik avlerne til at hæve øjenbrynene og blive en smule eftertænksomme, var, hvorfor de i det hele taget laver en Specialcuvée? Der var mange varianter af svarene og budskabet var pakket mere eller mindre grundigt ind; men essensen af deres svar var, at der var to væsentlige bevæggrunde:

Man gik ikke direkte efter en økonomisk gevinst, da kvanta var ganske små - typisk 6.000 flasker pr år. Og selv om man får adskillige hundrede kroner pr flaske, er dette ikke den tungeste post i

salgsbudgettet, der stadig udgøres af standard Chateauneuf-du-Pape 'en. Men man var meget opmærksom på disse vines internationale gennemslagskraft i pressen og så her en enestående lejlighed til at gøre domænet anset. Ikke mindst Robert Parker har gjort et enormt stykke promotionarbejde med sit næsten ekstatiske forhold til disse vine. Så hvis man ville ud af skyggetilværelsen som kun moderat kendt avler i området, var vejen simpelthen af lave nogle få flasker af det bedste og dermed vise verden, hvad man duede til. Og når det så regnede på præsten, dryppede det på degnen, der i dette tilfælde var standardcuvéen. Denne blev pludselig væsentlig mere attraktiv med lettere afsætning og højere priser til følge.

Bevidsthed om dette promotionvåbens styrke skal også ses i det forhold, at flere og flere nu ikke nøjes med én specialcuvée, men har to eller flere, hvis ellers kvalitetsdruerne rækker til det. Når de særlige gode år falder sammen med jubilæer, børnefødsler og anden festivitas udnytter man med største effektivitet chancen og laver en engangscuvée, som enhver samler er villig til at begå seriøs kriminalitet for at på fat på. Eksempler på dette er Pierre Usseglios Cuvée Cinquantenaire i anledning af domænets 50års jubilæum, mens domæne Pegau har fejret de tilkomne børn med at lave to fade af henholdsvis Cuvée Maxime i 1995 og Cuvée Justine i 1997. Det er kun det ene fad, der er solgt, mens det andet holdes tilbage til reserveflasker og sikkert også til børnenes kommende festdage.

Den anden hovedårsag var simpelthen faglig ambition og stolthed. Man ville gerne vise de andre avlere, hvad man virkeligst formåede. Senest har Samuel Montgermont fra Chateau de la Gardine arrangeret en smagning af alle specialcuvéerne i 1998-årgangen for de involverede avlere, så de kunne bedømme hinandens produkter og diskutere stil og kvalitet. På spørgsmålet om hvilke der så havde klaret sig bedst ved denne lejlighed, ville han især gerne fremhæve to af de mindre og ikke så velkendte domæner - henholdsvis Domaine Pierre Usseglio der deltog med Cuvée Aïeul, og Bois de Boursan med Cuvée des Felix. Der er i begge tilfælde tale om vine fra særdeles gamle stokke på 75 år og derover og små håndværksprægede produktioner. Desværre næsten uopdrivelige, selv på domænet.

Et nyt spekulationsobjekt?

Generelt var avlerne ikke så glade for den måde deres bedste vin blev brugt på. Godt nok var vinene fremstillet som kvalitetsmæssige spydspidser, men det var indtrykket, at langt den overvejende del blev brugt til smagninger og ikke blev nydt til mad. Og egentlig var vinenes eksistensberettigelse, at folk skulle nyde dem i familiens skød og ikke analysere og diskutere den. Men det er måske lidt luksuriøst at være utilfreds med dette forhold, når man kan trøste sig med at kigge på bankkontoen, der ikke tager skade af en stor Mercedes eller to.

Prislejet for vinene er relativt ensartet i Frankrig. Typisk koster de på domænet mellem 50 til 60 Euro for 2000 årgangen, mens man kan blive flået for op til 100 Euro, hvis man er så "heldig" at snuble over en flaske af de nu næsten mytiske 1998'ere. Problemet er ikke blot af finansiell karakter, men efterspørgselen er enorm og udbuddet mikroskopisk. Så dels er det svært at få lov til at købe noget som helst, dels er det reelt kun avlernes samvittighed, der sætter grænsen for, hvor meget priserne skal have lov at stige. Alt i alt forventer jeg, at vi indtil nu kun har set de første faser i en langvarig prisexplosion. For vinenes kvaliteter er uomtvistelige, og man kan på ingen måde øge produktionen mærkbart af disse perler.

Hertil kommer, at der foregår en klar spekulation i vinene. Folk med større penge- end vinglæde sikrer sig nogle flasker for at gøre en god forretning, hvad der kun er med til at skubbe til det hældende læs. Jean-Paul Damen var berettiget forarget, da han havde set sin Vieille Julienne Reserve 1998 udbudt til salg på Internettet for intet mindre end 2000 Euro. Så kræver det en stærk karakter at holde igen, næste gang man skal prissætte en ny årgang.

L'immortelle - så eksklusivt kan det blive

Det mest ekstreme eksempel på eksklusivitet ser man hos Chateau de la Gardine. Ud over Cuvée des Generations, som kommer i henved 9000 årlige flasker, fremstiller man også som den ultimative trumf en helt privat cuvée, der hedder L'Immortelle. Den vinificeres i et speciallavet kegleformet egefad og kun i sølle 700 flasker pr år. Flasken forsynes med nogle højt utraditionelle, men charmerende hjemmelavede etiketter med børnetegninger og tilsvarende naivistiske udsmykninger. Vinene udbydes ikke til salg og er kun lavet - som de selv siger: "til glæde og fornøjelse" Og fornøjelsen er enorm. Mine begejstrede smagenoter for 1998 bærer mellem mange og sigende vinpletter ord som chokolade, vintageportvin, massiv ekstrakt og uforlignelig intens frugt - det er vanskeligt at forestille sig mere guddommelig Chateauneuf-du-Pape - her bliver der ikke spyttet i skålen. Den eneste måde at få fat i dette unikum på er at indfinde sig personligt på slottet og så tale for sin syge moster. Så kan det faktisk lade sig gøre. Domænet er stort og tydeligt skiltet, så det være hermed anbefalet til alle bladets læsere at forsøge sig med det samme, hvis de vil prøve noget af det mest fremragende, som distriktet kan byde på.

Hvordan smager de og er de pengene værd?

Ja, lad os tage det sidste og nemmeste spørgsmål først. Det kan besvares med et klingende klart "Ja". De er bestemt prisen værd. Nu kan man altid diskutere, om vin til over 500 kroner kan give fuld valuta for pengene. Men relativt til verdens øvrige topvine og eksempelvis prisniveauet for de bedste Californiere og Bordeauxvine, så er det bestemt ikke urimeligt her. Faktisk halv pris i forhold til førnævnte vine, og specialcuvéerne giver en vinoplevelse i absolut særklasse.

Man kunne frygte, at det kun var power, alkohol og tannin, og man hurtigt blev træt af at smage disse unægteligt muskelsvulmende vine. Men de frelses af to forhold - de er aldrig uelegante eller unuancerede, og de er frem for alt enestående individualister. Helhedsindtrykket efter at have været igennem en stor del af pensum er, at der er tale om dybt personlige vine, hvor domænets karakteristika tydeligt skinner igennem, og hvor der er fantastisk spredning i stil og målsætning. Hertil kommer, at de kvalitetsmæssigt ligger et kvantespring af de store over de i forvejen dejlige standardcuvéer, der måske koster 20 Euro eller tilsvarende. Så man får meget for sine penge, og man får vine, som næsten enhver uden hensyn til erfaring og vinviden vil kunne værdsætte som enestående og behagelige på trods af astronomisk alkohol og tonsvis af tannin. Det er smagsindtryk som peber, læder, røg, mørke bær og soltørrede krydderurter, der er i forgrunden, og alt er pakket ind i besnærende ekstraktsødme på trods af, at de er gæret fuldt ud i de fleste tilfælde.

Har man mulighed for det, vil der her være så mange forskellige stilarter, at det vil være underholdning på højeste niveau at finde den producent, der lige netop harmonerer med ens personlige præferencer. Det er hvad enten man går efter Vieille Juliennes strækt strukturerede og velafbalancerede vine, Beaucastels frugtrige og ofte animalske smagsstyrke. Roger Sabons rigdom og charme eller Pegaus krydrede overdådighed og kompleksitet. Den sagnomspundne Chateau Rayas lever op til sit ry om elegance og finesse, og den giver en ganske usædvanlig feminin vin, der

i blomsteraromaer og næsten pinotagtigt frugtkarakter kun gøres rangen stridig af Cuvée du Papet fra Clos du Mont-Olivet. Der er noget for enhver smag.

Ved en efterfølgende kontrolsmagning under hjemlige himmelstrøg stod vinene fortsat distancen. For blot at fremhæve nogle få var især Les Origines 2000 (Grand Veneur), Boisrenard 2000 (Beaurenard), Croix de Bois 1999 (Chapoutier) og Pierre Usseglios Cuvée Cinquantenaire 1999 store oplevelser og mine personlige favoritter. Pierre Usseglio (Pinot vinimport) leverede dog aftenens overraskelse med et brag en vin i form af hans basis Chateauneuf i 1999 årgangen, der scorede lige så højt som sine berømte medkombattanter, men som kun kostede en tredjedel. Så her er der mulighed for at køre et fremragende vinkøb i en undervurderet årgang.

Hvad koster de i Danmark og hvordan får man fat i dem?

Det er klart, at man må have fat i nogle af disse vine, men det er bestemt ikke noget man kommer sovende til. Hvis man ikke lige kan rejse rundt i distriktet bevæbnet med et skarpladt kreditkort, så må man forsøge sig med at plage de danske leverandører. Men vær forberedt på, at der vil kræve stålsat vilje, gode talegaver og en engels tålmodighed. I forbindelse med arbejdet på denne artikel har jeg været i kontakt med et antal danske importører af disse perler og har forhørt mig om deres fordelings- og prispolitik.

Fælles for alle de danske importører er, at vinene ligefrem er et problem. Deres tildelinger forsvindende små (fra 12 og op til 600 flasker), og kunderne er vilde efter at få fat i dem. Så man er nødt til at skuffe mange. Som regel bliver vinene fordelt efter, hvem der først skriver sig på en venteliste, mens man i andre situationer forbeholder de få flasker til særligt gode og trofaste kunder. Og det er vel at mærke ikke hele året, man kan komme på venteliste, men typisk i marts eller april, lige før vinen bliver frigivet til salg. Vinhandlerne oplever her nogle få hektiske dage, hvorefter alt er væk. Og er man kommet til at overbooke, har man et problem med at foretage en salomonisk domfældelse, så de få flasker fordeles uden at skabe alt for megen skuffelse. Allerede nu kan man i de fleste tilfælde godt glemme årgang 2000, hvor vidende entusiaster har støvsuget markedet. Men hold øje med, hvad der bliver udgivet af cuvées i 2001. Den får ikke samme presse som 2000 og er alligevel ganske strålende. Så her skal man holde sig til truget til næste forår.

Priserne ligger typisk omkring de 800 kroner, og man kunne uden tvivl sætte dem væsentligt højere og også slippe godt fra det. Priserne starter dog på under de 200 kroner, og tankevækkende nok er det stadig muligt i skrivende stund at købe de billigste, så mange vinkøbere sætter ikke ganske berettiget lighedstegn mellem pris og kvalitet.

Der er to typer kunder, der automatisk kommer bagest i køen. Den første er den kunde, der kun bestiller prestigevinene og ikke også køber fornuftigt ind af den almindelige Chateauneuf-du-Pape. Den anden - og mest ildesete - er den kunde, der få uger efter indkøbet sælger flaskerne videre på nettet eller på auktion og ofte scorer en høj gevinst. Den type kunder kommer på den sorte liste og skal ikke forvente fremtidige tildelinger. Denne usympatiske spekulationspraksis bevirker jo, at mange der gerne vil smage de gode dråber går forgæves og ikke får fornøjelse af vinene.

Det kan således godt være svært at få fat i vinene, men er man ved muffen, er der to andre muligheder. Auktioner - enten fysiske eller Internetbaserede er gode alternativer - har af og til nogle mindre kvanta til rådighed, men man skal være indstillet på at byde grundigt op. En sidste og sikker mulighed er restauranter, hvor mange af de bedre har disse topvine på kortet. Ikke mindst Søllerød

kro har et fantastisk flot udvalg; blot skal man helst være nært beslægtet med Joakim von And eller være villigt til at optage et nyt lån i huset, før aftenen er vinøst helt på plads.

Men på trods af besværet og udgiften, er vinene det hele værd. Så snyd ikke dig selv for at være med i kapløbet om en fremragende vinoplevelse og nyd dem med den omhu og den koncentration som de fortjener. Bedre bliver det næppe.

Box-start**Et udvalg af specialcuvéer på det danske marked**

Cuvée	Domæne	Forhandler	Årlig ration	Cirka Pris
Prestige	Roger Sabon	Gobi Vin	500	400
Le Secret	Roger Sabon	Gobi Vin	120	800
Hommage A Jaques Perrin	Beaucastel	Sigurd Müller	24	1000
Vieilles Vignes	Marcoux	Bergman Vinimport	12	400
Mon Aïeul	Pierre Usseglio	Pinot Vinimport	72	330
Deux Freres	Pierre Usseglio	Pinot Vinimport	36	500
Generations	Chateau La Gardine	Vingården	200?	p.t uken dt
Vieilles Vignes	Vieille Julienne	Gobi Vine / Strobel Vinimport	120	800
Réservé	Vieille Julienne	Gobi Vine / Strobel Vinimport	120	800
Felix	Bois de Boursan	Norma Vinimport	300	250
Dacapo	Pegau	Bergman Vinimport	120	800
Papet	Clos du Mont Olivet	Jysk Vin	1500	275
Boisrenard	Beaurenard	Gobi	600	400
Croix de Bois	Chapoutier	Vingården	60	380
Barbe Rac	Chapoutier	Vingården	60	430
Imperiale	Raymond Usseglio	The Wine Company	200	275
Centenaire	André Brunel	Strobel Vinimport	400	650
Boreale	André Brunel	Strobel Vinimport	900	275
Les Origines	Grand Veneur	Dronninggaard	300	190

Box-slut

Box start

På vintur i Chateauneuf-du-Pape

Chateauneuf-du-Pape er et fint turistmål og nemt at finde rundt i. Mange domæner har store skilte og indbyder til besøg og smagning uden foregående varsel - husk blot ikke at komme i middagspausen, og weekend er heller ikke noget godt besøgstidspunkt. De mere eksklusive steder kan man enten skrive, faxe eller ringe til i forvejen og sikre sig, at man er velkommen. Mange adresser kan fås via vinguides (eksempelvis Le Guide Hachette des Vins). En anden og meget nem metode er at vente til man kommer derned og så indfinde sig i det venlige turistkontor, der ligger midt på torvet i selve Chateauneuf-du-Pape -by. Her tales glimrende engelsk, og man udleveres både kort og brochurer med fortegnelse over så godt som alle avlere. Distriktet er ganske kompakt, så det er hurtigt at finde rundt i. Man er samtidig tæt ved mange af Provences velsignelser, som eksempelvis Gordes og L'Isle-sur-la-Sorgue, så alt behøver ikke gå op i vin. For de historisk interesserede er området rigt på flotte romerske ruiner - ikke mindst Orange er værd at besøge med sit formidable amfiteater.

Der er talrige restauranter og flere gode hoteller at vælge mellem, ikke blot i storbyen Avignon, men også under mere landlige forhold. Så her er et skønsomt udvalg af gode muligheder fra omegnen:

Restauranter

Beaugraviere, Mondragon, 84430 Vaucluse

Le Mas de Aigras, Chemin des Aigras, 84100 Orange

Le Prieuré, Villeneuve les Avignon, 30400 Gard

Hoteller

Motel / Hotel Campanile, Route de Caderousse, 84100 Orange

Mas de Bouvau, Route Cairanne. Violés, 84150 Vaucluse

Hotel Mercure, Route de Caderousse, 84100 Orange

Box-slut

Box-Start**Nogle fremragende Chateauneuf-vine og deres bedømmelse**

Vin	Score
Reservé 2000, Roger Sabon	94
Prestige 2000, Roger Sabon	92
Le Secret 2000, Roger Sabon	97
Reservé 1999, Roger Sabon	94
Prestige 1999, Roger Sabon	93
Le Secret 1999, Roger Sabon	95
Le Secret 1998, Roger Sabon	98
Hommage a Jacque Perrin 2000, Beaucastel	96
La Gardine 2000	91
Generations 1999, La Gardine	94
L'Immortelle 1998, La Gardine	98
Vieilles Vignes 2000, Vieille Julienne	94
Reservé, 2000 Vieille Julienne	95
Papet 1998, Clos du Mont Olivet	95
Bois de Boursan 1999	92
Felix, Bois de Boursan 1999	94
Dacapo 2000, Pegau	96
Boisrenard 2000, Domaine Beurenard 2000	96
Barbe Rac 1999, Chapoutier	93
Origines 2000, Grand Veneur	95
Croix de Bois 1999, Chapoutier	94
Cinquantenaire 1999, Pierre Usseglio	96
Pierre Usseglio 1999, Std Chateauneuf-du-Pape	95

Box-slut