

J *Drik vin i* JURA

Jura er ikke alene et smukt stykke natur, men også et uopdaget vinparadis, hvor det endda er en fornøjelse at komme på vinbesøg, fortæller Niels Ehler fra Arbois og omegn.

AF NIELS EHLER

Godt to timers bilkørsel syd for Alsace ligger et af Frankrigs bedste og smukkeste vinområder, som kun de færreste danskere kender, selv om de har besøgt landet utallige gange. Dette uspolerede Shangrilá hedder Jura og ud over en fantastisk charmerende landskabelig skønhed og en intens grøn frodighed gemmer Jura også på nogle af Frankrigs mest spændende vine. Vine, som har en imponerende personlighed og ofte en tårnhøj kvalitet.

Disse vine er stort set ukendte herhjemme, og det er en stor skam. Distriktet er netop i disse år inde i en rivende udvikling, der vil bevise, at det rummer andre vinattraktioner end de særegne Vin Jaune-vine, der hidtil har været områdets fornemste adelsmærke. Det er distriktets mere almindelige tørre hvidvine, der efterhånden har opnået et bemærkelsesværdigt kvalitetsniveau. De har en helt egen smagspalet, som ikke minder om noget, man finder i nogen andre vindistrikter, og de er ikke mindst enestående som madvine.

Jeg vil ikke blot varmt anbefale, at man smager disse vine, men samtidig opfordre til at besøge området, næste gang man alligevel er i Frankrig. Mange fremragende oplevelser venter.

SPANSK OG BURGUNDISK

Nøglen til områdets vinøse egenart skal søges i dets historie. Det har været en del af det gamle burgundiske hertugdømme og har også hørt under Habsburgerne og Spanien, inden Ludvig den 14. "befriede" det i 1674. Derfor er det ikke så underligt, at området producerer vin på sine helt egne præmisser og efter meget personlige normer, der i flere retninger blander spanske og burgundiske metoder og traditioner.

Eksempelvis er Pinot Noir og Chardonnay centrale druer i Jura, men man kan ikke beskyldes dem for at lave Bourgogne-efterligninger. I stedet er man gået sine helt egne veje og har benyttet Sherry-lignende metoder til hvidvinsfremstillingen, hvor man bevidst arbejder med langvarig fadlagring og kontrolleret oxidation af vinen under et beskyttende lag af gærsvampe.

I Sherry kendes disse svampe som "Flor", mens der i Jura er udviklet en særlig variant, der kaldes for "Voile", og som kan trives ved lavere temperatur og lavere alkohol. Gæren ændrer stofskitte, når den alkoholiske gæring er overstået og lever nu af ilt og alkohol, men spiser også lige de par gram sukker, der måtte være tilbage efter gæringen.

Den særegne smag er således et produkt lang fadlagring, af samspillet med den specielle gærstamme og ikke mindst en lille kontrolleret oxidation, da fadene ikke toppes op, men mest beskyttes mod iltens nedbrydende virkning af Voilen.

EN TENDENS TIL SHERRY

Dette har givet vinene et markant nøddepræg og en tydelig og behagelig oxidation. Det kan bringe tanken hen på Sherry i områdets mest berømte produkt - Vin Jaune, der med sine 12-13 procent er noget alkoholsvager end de spanske hedvine.

Vin Jaune - gul vin - bruges mest som aperitif på grund af sit særpræg, men er dog også velegnet som ledsager til tunge flødebaserede retter, østasiatisk køkken med friske krydderier som citrongræs, ingefær og bladkoriander og til områdets tørre oste, som Comté, Beaufort og Morbier.

Alt i alt en spændende drik, men med en forholdsvis smal gastronomisk anvendelighed. Dette i kombination med en høj pris har gjort den til en sjælden vare, der i dag oftest nydes af vinkendere og andre folk med gastronomisk eventyrlyst.

Første gang man smager disse vine, vil den traditionelle forbruger måske rynke på næsen og sige, at dette er en højest ejendommelig drik, der går på tværs af al god vinæstetik og ligefrem smager ubehageligt. Men giver man den en chance og uddanner sine smagsløg en smule, vil disse vine efterhånden lukke op for ligefrem grænseoverskridende vinoplevelser med deres utroligt rige og sammensatte smagspalet.





DE NYE, TØRRE HVIDE VINE

Er man ikke til det kraftige Sherrypræg, er der bestemt også andre muligheder, for man er i den senere tid begyndt at lave vine med kun et beskedent flor-præg. Det kan enten helt mangle eller blot være et elegant lille snert af Sherry, og det giver et krydderi, der er overordentligt lækkert og anvendeligt i mange gastronomiske sammenhænge. Især når man har brug for en solid hvidvin med ryggrad til lidt kraftigere retter og er blevet overmæt af de fede, traditionelle Chardonnayer.

Der er denne ny trend, der kan bringe området i søgelyset igen. For selv om det i dag har en ret beskedent rolle i den internationale vinverden, har det haft en strålende fortid, hvor man i 1800-tallet var oppe på 20.000 hektar vinmarker mod de nuværende knap 2.000. Det, der kan vække området af sin tornerosesøvn, er at man nu fremstiller tørre hvide vine, der på samme tid kombinerer det bedste af de gamle Jura-traditioner med Bourgognens kvaliteter.

Det er vine af topkvalitet og med kun et let strejf af nøddesmag og som er anderledes brugbare og lertilgængelige. Vinene har generelt en stor intensitet, markant fedme og en solid ryggrad, der giver dem et langt liv. Hertil kommer, at de smager strålende, allerede fra den første ungdom, men samtidig kan give store oplevelser ved fuldmødenhed.

På en lokal restaurant smagte jeg eksempelvis en 18 år gammel Chardonnay, der var helt på toppen og som var umådelig kompleks og frisk og gik fremragende til fjerkræ i flødesovs på grund af sin syre og smagsstyrke.

Disse tørre vine moderne madvine har ofte appellationen Côtes du Jura, men også Arbois-vinene og især dem fra mikro-appellationen L'Étoile kan være de rene perler og af en gennemført høj kvalitet. Pris-lejet er moderat og ligefrem billigt i forhold til deres fornemme brødre lige over grænsen i Bourgogne. Så forvent at betale 6-10 Euro for

vinene på stedet. Desværre har praktisk taget ingen danske vinimportører udvist det fornødne mod og initiativ til at missionere for denne nye vinstil, så udvalget på det danske marked er meget tæt på at være nul. Men så kan man jo meget passende selv hente en god portion med hjem, næste gang man alligevel er i Alsace.

UD AF HENRI MAIRES SKYGGE

Området er begrænset. Der er faktisk kun omkring 100 seriøse vinproducenter, og det er langt fra alle, der er med på den nyeste kvalitetsudvikling. Faktisk er der mange ganske sløje, men til gengæld er de gode ofte rigtig gode. Derfor kan det anbefales at benytte listen over anbefalede vinproducenter (se side XXX), med mindre man er ude på eventyr og indstillet på at smage både skidt og kanel.

Årsagen til at området hidtil har stået i kvalitetsmæssig stampe skal søges i, at ét stort foretagende har opkøbt og blandet en væsentlig del af hele områdets produktion. Det drejer sig om kæmpefirmaet Henri Maire, der har ladet de individuelle kvaliteter forsvinde i masseproduktionens hellige navn. Man kan måske med nogen ret tale om et Arla-lignende syndrom, hvor giganten har anonymiseret det individuelle håndværk og dermed har bremset for en udvikling af det personlige præg og for produkter med en speciel høj kvalitet.

Heldigvis er der efterhånden en del småproducenter, der har turdet gå deres egne veje og har frembragt vine, der i løbet af få år vil få åbnet vinelskernes øjne for et "nyt" fransk vinprodukt i absolut særklasse. For potentialet er der, da vilkårene for vindyrkning er i top, både hvad angår klima, teknik og jordbundsforhold, og når det så kombineres med den særdeles personlige vinstil og de rige traditioner, kan der kun vente en spændende og lovende fremtid for både avlere og turister.





PÅ VINBESØG I JURA

Jura er et taknemmeligt sted at være vinturist i. Afstandene er små, vejene gode, landskabet betagende, skiltningen i top, og så er man altid velkommen hos avlerne. De store berømte vindistrikter er efterhånden oversvømmet af vinturister, og det kan være svært for vinproducenterne at udvise den samme velvilje og venlighed, når man for tyvende gang samme dag bliver forstyrret af horder af turister, der hellere vil smage end købe.

Men franske vinproducenter er dog et forbavsende tålmodigt folkefærd, der gør gode miner til slet spil og trofast dag ud og dag ind stiller op med ubetalte turistsmagninger. Men alligevel kan det mærkes i de velbesøgte distrikter, hvor den almindelige smagning sjældent er særligt spændende.

I Jura er man endnu ikke så forkælet, så her bliver der typisk disket godt op for den tilrejsende vinelsker, hvis man kommer på selve domænet. Til gengæld er man ikke så vant til turister, så det er vigtigt at respektere den franske dagsrytme, hvis man ikke vil gå forgæves. Besøg normalt vinavlerne mellem 10 og 12 og mellem 14 og 17 - en del holder endda åbent frem til klokken 19. Glem alt om søndag, med mindre du er inde i områdets hovedby Arbois. Til gengæld er lørdag en nyttig dag, hvor langt de fleste er indstillet på at trække flaskerne op. De fleste steder er udvalget ganske pænt, ikke mindst på grund af distriktets meget sammensatte udvalg af

vine. Der er både søde og tørre, mousserende og stille og nogle med og uden oxidation, så der er nok at smage. De røde er interessante, men sjældent mindeværdige. Tyngdepunktet af smagning og indkøb bør ligge på de gængse tørre hvidvine af appellationerne Arbois, Côtes du Jura og L'Étoile. Læg mærke til, om der står ordet "Tradition" på etiketten. Det bruges ofte som en indikation af, at vinene har områdets tydeligt nøddeagtige og behageligt oxiderede præg.



KOM, SMAG - OG KØB VIN

Smagerækkefølgen kan være ganske vanskelig at blive klog på, og man kan med fordel lade sig rådgive af domænets personale. De kender vejen gennem labyrinten af tørt og sødt og med og uden spiritustilsætning. Vær ikke bekymret for, at den åbne flaske Vin-Jaune kun har en slat til overs i bunden af flasken, for vinen er utrolig holdbar og vil oftest kun blive bedre af at være åben i længere tid. Den kan faktisk på mange måde minde om en gammel Madeira, selv om alkoholstyrken selvfølgelig er markant lavere.

Fra Jura er det virkelig værd at købe noget med hjem, for dels er priserne attraktive, og dels er produkterne næsten uopdrivelige herhjemme. Hertil kommer, at vinene er virkelig holdbare, så alle skal hermed opfordres til at fylde bilen op. Har man kun kort tid til rådighed, bør man koncentrere indsatsen i byen Arbois. Her er der adskillige vinudsalg, og lykkeligvis er mange af de bedste avlere netop repræsenteret med butikker, så man hurtigt kan få smagt og købt nogen fornemme souvenirflasker med hjem.

Har man bedre tid, kan det varmt anbefales at gå opdagelse i hele området, og det er nemt at finde rundt. Man kan simpelthen tage hver af de fire centrale vinbyer og deres opland én ad gangen. Det drejer sig ud over Arbois om L'Étoile, Lons-le-Saunier og Château-Chalon.

Det sidste navn kan godt være lidt forvirrende, da det er en landsby og ikke et Château, som vi kender det fra eksempelvis Bordeaux. Château-Chalon er særligt anbefalelsesværdig: Ikke blot er stedet produktionskilden for nogle af distriktets fornemste Vin Jaune-typer, men det rummer også en spektakulær stejl vinmark, der dominerer hele landskabet og er en oplevelse i sig selv.

Juras Appellationer

- Arbois - 850 ha.
- Côtes du Jura - 620 ha.
- L'Étoile - 80 ha.
- Château Chalon - 50 ha.
- Macvin - 20 ha.
- Crémant du Jura - 200 ha.



Vin Jaune

Vin Jaune er en hvidvin udelukkende fremstillet på den lokale drue Savagnin. Druerne høstes sent med høj potentiel alkoholprocent.

Vinen lagres på 228-liters egetræsfade med ilttilgang og dækket af Voile-svampe. Lagringen varer 6 år og 3 måneder, før vinen kan frigives.

Vin Jaune tappes på den særlige Clavelin flaske, der rummer 62 centiliter. Efter sigende er den holdbar i min. 50 år.



annonce

En god vejviser er den franske vinguide "Classement des Meilleurs Vins de France", der kan fås på www.amazon.fr. Forfatterne er Bettane og Dessauve, og den udgives af "La Revue du Vin de France"

MAVENS OG ØJETS STJERNER

Men nu er det hele ikke vin. Ind i mellem skal man jo også spise og her er udvalget af restauranter godt og bredt (se også side YYY). I Arbois er der fornemme stjerne restauranter som "Jean-Paul Jeunet" (★★), men mere ydmyge steder som "Caveau d'Arbois" er også værd at besøge. Lidt sydpå, i den allergrønneste del af landskabet i Vallée d'Amour ("Kærlighedsdalen"!) finder man det gamle nænsomt restaurerede slot, Château de Geringey der har en formidabel restaurant med udsigt over slotshaven og særdeles smagfulde og funktionelle værelser - dyrt, men dejligt.

Er man til traditionelt fransk regional køkken, skal man ikke snyde sig selv for Besançon, der ligger umiddelbart nord for vinområderne. Besançon er en smuk og velbevaret middelalderby, hvor den gamle bykerne omkranses af den idyllisk svingende Doubs flod. I centrum findes mange traditionsrige restauranter, der serverer tung egnstypisk mad, der klæder de kraftige hvide vine perfekt. Her er der også mulighed for at smage de ældre vinårgange for en rimelig penge. Prøv eksempelvis "Poker d'As", der er meget moderat i sine priser.

Hvis man er så heldig at besøge området i April må man ikke snyde sig selv for den store specialitet - friske morkler eller "Morilles", som de hedder på spisekortene. Disse delikate svampe bruges oftest i saucer, hvor deres uforlignelige smag kommer til deres fulde ret. Især i de mere tunge, klassiske, flødebaserede anretninger, der her nyder godt af stedets fantastiske råvareudvalg med eksempelvis friskfangede foreller og Bresse fjerkræ.

Området rummer i øvrigt en arkitektonisk verdensattraktion, der har en del med gastronomi at gøre. Det drejer sig om saltværket i Arc-et-Senans (★★ i den grønne Michelin), der er en blomstrende paradiset og et under af vellykket og landskabstilpasset arkitektur. Med sin store fejende halvbue smyger det slotslignende saltværk sig ind de dejlige omgivelser og afliver én gang for alle myten om, at industri partout skal være hæsleg, skæmmende og naturødelæggende. Man skal blot være lige så dygtig en arkitekt, som Claude Nicolas Ledoux var tilbage i 1800-tallet.





Nogle af Juras bedste vinavlere

La Cave de la Reine Jeanne, 39600 Arbois
 Château D'Arlay, 39140 Arlay
 Joseph Dorbon, 39600 Vadans
 Domaine Labet Père et Fils, 39190 Rotalier
 Domaine Ligier Père et Fils, 39380 Mont-sous-Vaudrey
 Frédéric Lornet, 39600 Montigny-Les-Arsures
 Domaine Jean Macle, 39210 Château-Chalon
 Domaine Desiré Petit, 39600 Pupillin
 Domaine de la Pinte, 39600 Arbois
 Marcel Poux, 39600 Arbois
 Domaine Jacques Puffeney, 39600 Montigny-Les-Assures
 Domaine Rolet Père et fils, 39602 Arbois
 Domaine André et Mireille Tissot, 39600 Montigny-Les-Arsures

Juras vigtigste vine/spirituosa

Vin Jaune - fadlagret og oxideret tør hvidvin
 Tørre hvidvine på Chardonnay og Savagnin
 Røde og rosé på Poulsard, Pinot Noir og Trousseau
 Crémant de Jura - Mousseerende vin på Chardonnay, Poulsard og Pinot Noir
 Macvin - hedvin lavet på ugæret druesaft tilsat Marc
 Vin de Paille - sød hvidvin lavet på druer, der efter høsten tørres, så de opkoncentreres
 Marc og Fine du Jura

Selve Arbois by er meget turistet med vinmuseum og mindehuset for Louis Pasteur, men den reddes af sin velbevarede charme og de utallige blomsterkummer, der pryder hvert et gadehjørne og stort set hver en vindueskarm. Fransk provinsidyl, som der skal mere end én busladning amerikanerturister til at ødelægge.

TÅLMODIGHEDEN BELØNNES

Vin Jaune tager meget lang tid at fremstille. Faktisk skal den lagre på fad i mere end 6 år. Så når denne lange ventetid omsider er overstået, er der al mulig grund til at feste. Hvert år i én af de første week-end'er i begyndelsen af februar fejrer man derfor, at en ny årgang er blevet drikkeklar, og at fadene dermed kan åbnes. Det sker med store optog, messer, festmiddage, auktioner over gamle vine og åbne vinkældre, hvor alle kan smage den nye årgang - som på dette tidspunkt er tæt på syv år gammel. Dette sker i forskellige byer, men ofte i Arlay eller Gevingey i det sydlige Jura. Vinene kan som nævnt tåle at lagre vældigt længe, og ved auktionen i 1998 blev der solgt en årgang 1774, der indbragte den nette sum af omkring 30.000 FF. Vi må håbe, at vinen stadig har været i live.



Denne vinfestival er af nyere dato, nemlig fra 1997. Men ønsker man at stifte bekendtskab med de rigtig gamle traditioner, kan dette også klares her i området. "Le Biou" har hedenske rødder langt tilbage i tiden og er et slet skjult frugtbarhedsritual, der takker de livgivende kræfter i naturen - nu i form af lokale katolske helgener, for deres arbejdsindsats i løbet af året.

Le Biou er egentlig en kæmpe stor vinklase, der kan veje over 100 kilo. Klasen er sammensat af et udvalg af områdets bedste druer, der pyntes med blomster og farvede bånd. Første uge af september afholder man "La Fête de Saint Just" i Arbois og flere andre mindre byer, der alle frembringer den gigantiske klase. Den leder tanken hen på de bibelske vinklaser fra Kanaans land, hvor der skulle to mand til at bære en enkelt af slagsen. I Jura er det dog endnu bedre, for her skal der fire mand til, og de bærer klasen rundt i de centrale dele af byen under behørig musikledsagelse og eskorteret af byens spidser. Klasen bæres slutligen ind i kirken og anbringes tæt på altret, hvor den forbliver i flere uger som en tak for høsten.

I september er der flere vinfestivaler for at fejre høsten, og næsten hver eneste vinby kan byde på sin egen. Disse festivaler er gode eksponenter for den varme stemning, der præger området og som gør det så attraktivt at besøge. Så Jura er bestemt en omvej værd og kan være en god ekstra oplevelse, når bilen nu alligevel skal køre ad de lange motorveje fra nord til syd ned gennem Frankrig.

