



VIN DOUX NATUREL - Roussillons skatkammer

Selvom næsten 9 ud af 10 flasker med fransk hedvin kommer fra Roussillon, er produktionen siden midten af 1960'erne mere end halveret. Effekten af den langvarige krise har paradoksalt nok været, at hedvinene i dag er bedre end nogensinde, og at priserne er utrolig lave. Alligevel er de forbavsende oversete.

Vin doux naturel (VDN) er den franske betegnelse for hedvin – vin fremstillet ved at tilsætte alkohol til mosten, så gæringen går i stå, og der efterlades en vis mængde restsukker i vinen. Betegnelsen »vin doux naturel« – naturlig sød vin – kan ligne en tilsnigelse, fordi sødmen i den færdige vin er et resultat af menneskelig indgriben. Men det naturlige i denne forbindelse dækker ganske enkelt over, at sukkeret ikke er tilsat – at det udelukkende stammer fra druerne.

Processen, der på fransk kaldes »mutage« eller på dansk »forstærkning«, er nok mest kendt i forbindelse med portvin og madeira, men har faktisk sin historiske oprindelse i Roussillon. Her opdagede kemikeren Arnaud de Villeneuve i slutningen af 1200-tallet, at man ved at tilsætte alkohol til den gærende most kunne bevare en del af druernes sukkerindhold i vinen uden risiko for, at gæringen senere gik i gang igen. Det højere

indhold af alkohol og sukker gjorde desuden vinene mere holdbare og bedre egnede til transport. I Roussillons varme klima, hvor der kun var få underjordiske kældre med gode opbevaringsmuligheder, blev metoden hurtigt udbredt.

Selvom fremstillingsmetoderne varierer efter appellation og type, er al fransk vin doux naturel underlagt nogle fælles regler. Blandt andet må druerne først høstes, når de har et sukkerindhold på mindst 252 gram per liter ugæret most, svarende til et potentielt alkoholindhold på knap 14,5%. Druerne gæres på normal vis, og når mosten har opnået et vis alkoholindhold, tilsættes neutral druesprit med en styrke på mindst 96% i en mængde svarende til 5-10% af mosten.

For de lyse udgaver af Vin Doux Naturel, der generelt laves af hvide druesorter, tilsættes spritten normalt først, efter at drueskallerne er separeret fra mosten. Det

Fortsættes næste side

kan også være tilfældet med de mørke typer baseret på røde druesorter, men her er det mere udbredt at tilsætte spritten, mens mosten stadig er i kontakt med skallerne. Metoden, der kaldes »mutage sur grains«, resulterer i en langt større ekstraktion af farve, aroma og tannin – især hvis skallerne efterfølgende gennemgår en lang maceration i den nu mere alkoholrige vin.

Både for de lyse og mørke udgaver er den efterfølgende lagring altafgørende for hedvinens stil. Grundlæggende anvendes to metoder: oxydativ og reduktiv lagring. Oxydativ lagring er den traditionelle metode i Roussillon og består i at lagre vinen flere år i kun delvist fyldte træfade, enten store foudres, 500 liters demi-muids eller mindre barriques, hvor den udsættes for iltens indflydelse. Det høje indhold af sukker og alkohol beskytter i en vis grad vinen, så i stedet for at blive fuldstændig udrikkelig, som en tør vin ville, opnår den fantastiske komplekse aromaer i retning af tørrede frugter, brændt karamel og kaffe, læder, honning og appelsinskal.



De gamle Rivesaltes fra Brigitte og Jean-Hubert Verdaguer på Domaine de Rancy hører til de allerbedste repræsentanter for Rancio-stilen.

Processen kan accelereres ved at placere fadene på et varmt loft eller sågar udendørs, hvor vinen udsættes for årstidens og døgnets skiftende temperaturer. Andre supplerer lagringen med et ophold i store glasballoner på omkring 50-70 liter, kaldet bonbonnes, hvor vinen desuden udsættes for sollys. Formålet med den brutale behandling er at opnå en såkaldt Rancio-karakter, der forstærker de røgede, brændte aromaer og tilfører yderligere rigdom og kompleksitet.

Den langt nyere metode består i at lagre vinene reduktivt, dvs. i minimal kontakt med ilt, typisk i lukkede tanke, og tappe dem tidligt på flaske for at bevare mest mulig frugt, aroma og friskhed. Er vinen fremstillet med mutage sur grains og lang efterfølgende maceration, omtales stilen ofte som »Vintage«. Portvinsområdet mener imidlertid, at de har eneret til betegnelsen og forsøger at få den forbudt i Roussillon. Nogle producenter skriver dog stadig »Vintage« på deres vine, mens andre anvender tilsvarende franske udtryk som »Récolte« og »Vendange« eller det catalanske »Rimage«.

Uanset navnet og portugisernes indsigelser er Vintage-vinens popularitet hastigt stigende på bekostning af Roussillons mere traditionelle hedvine. Ikke blot er de billigere at fremstille – de er også væsentlig nemmere at sælge i en tid, hvor mange forbrugere efterspørger unge vine med stor, umiddelbar frugt frem for alderens kompleksitet.

Selvom de fleste vine i Vintage-stil er fuldt drikkeklare efter aftapningen på flaske, kan de imidlertid ofte vinde ved mange års lagring. Men når flasken først er trukket op, skal den drikkes hurtigst muligt – i modsætning til de oxydativt lagrede vine, der kan holde sig mange måneder uden at blive ringere. De udvikler sig også kun meget lidt på flaske og kan uden problemer gemmes i årtier.

Man kan ikke undgå at blive fascineret over den enorme variation, hedvinene fra Roussillon har at byde på. Selv for vininteresserede kan det imidlertid være vanskeligt at finde rundt i de mange forskellige metoder og stilarter. Vinens type fremgår langt fra altid af etiketten, for Roussillon har været langt dårligere til officielt at kategorisere sine hedvine, end det er tilfældet med for eksempel portvin, sherry og madeira.

Netop portvin er den mest oplagte sammenligning med vin doux naturel. De oxydative typer har mange ligheder med Tawny Port, og de reduktive kan sammenlignes med Ruby, herunder Vintage Port, ligesom de mere sjældne hvide udgaver har en vis lighed med White Port. Der er imidlertid flere afgørende forskelle – udover selvfølgelig terroiret og druesorterne. I forhold til portvin, hvor den gærende most normalt tilsættes 77% druesprit i forholdet 1:4, anvendes der i Roussillon væsentlig stærkere alkohol, men til gengæld mindre mængder. Desuden standses gæringen som regel lidt senere, når vinen har opnået et alkoholindhold på 7-8%.

Det resulterer i mere vinøse hedvine, der er mindre søde og først og fremmest mindre alkoholrige. Vin doux naturel indeholder typisk omkring 16-17% alkohol, altså 4-5% lavere end de fleste portvine. Særlig de reduktivt lagrede Vintage-typer er som unge mindre sprittede og mere komplekse og udvikler sig væsentlig hurtigere end Vintage Port.

BANYULS

Banyuls i tal

<i>Appellation</i>	1939
<i>Areal</i>	1.130 ha i produktion
<i>Max. udbytte</i>	30 hl/ha
<i>Produktion</i>	3 mio. flasker

Kyststrækningen omkring Banyuls-sur-Mer er et af de smukkeste hjørner af Frankrig. Vinstokkene vokser på imponerende skråninger, der nærmest rejser sig op af Middelhavet og når op i over 600 meters højde. Nogle af skråningerne er så stejle, at de er udsåret i et virvar af terrasser, der understøttes af gamle stenmure – i alt 6.000 km skønnes der at være. Gennem århundreder har områdets vinbønder opbygget og vedligeholdt murene for at holde på den sparsomme overfladejord og mel-

lem terrasserne konstrueret render, lokalt kaldet »peus de gall« (hanefødder), så vandet kan løbe fra efter uej. Erosion er nemlig et stort problem, og hvert år må vinbønderne bære den nedskyllede jord op igen på ryggen – enten deres egen eller på et af de æsler, der stadig udgør et vigtigt hjælpemiddel. Brug af maskiner er sjældent en mulighed, og alt arbejdet, inklusive høsten, kan kun foregå med håndkraft. Det er hårdt, tidskrævende og omkostningsfuldt at dyrke vin her. Tilmed yder den meget fattige jordbund af ren sort skiffer kun et meget lavt udbytte, sjældent over 20 hl/ha.



Nogle producenter, som her i Banyuls, lagrer deres hedvine udendørs i solen for at opnå den såkaldte Rancio-karakter.

Banyuls er nok den mest berømte af de franske hedvine. De fremstilles af mindst 50% Grenache Noir, der må suppleres med Grenache Blanc og Gris, Maccabeu, Tourbat, Muscat à Petits Grains, Muscat d'Alexandrie, Carignan, Cinsault og Syrah – de tre sidstnævnte dog højst 10% tilsammen. Næsten al Banyuls er blandinger, for de fleste af områdets vinstokke er meget gamle og druesorterne ofte blandet mellem hinanden i marken.

Reglerne er lidt strengere for Banyuls Grand Cru – en selvstændig appellation, der trods det fine navn hverken er geografisk betinget eller i sig selv siger noget om kvaliteten. Eneste forskel er, at Grenache Noir her skal udgøre minimum 75%, ligesom vinene skal lagre mindst 30 måneder på fad.

Næsten al Banyuls fremstilles med »mutage sur grains« og efterfølgende lang maceration på 3-4 uger. Officielt eksisterer der kun to typer – de traditionelle vine, lagret mange år i store egetræsfade, og den væsentlig nyere, mere frugtige stil, der lagres udelukkende i tanke og tappes tidligt på flaske. Vintage-stilen kaldes i Banyuls ofte »Rimage« efter det catalanske ord for »Vintage« og har altid et meget højt indhold af Grenache Noir. »Rimage Mise Tardive« er en variation, der kan sammenlignes med Late Bottled Vintage Port – en vin fremstillet efter Vintage-principper, men tappet senere på flaske efter 1-2 års fadlagring for at afrunde tanninerne og gøre vinen hurtigere drikke moden.

Da druerne for appellationen – som det ofte er tilfældet i Frankrig – udelukkende retter sig mod de parceller, der anvendes til vinen og ikke til selve indholdet i flasken, kan man også støde på hvid Banyuls fremstillet udelukkende af hvide druesorter, især Grenache Blanc. Står der blot »Banyuls Blanc« på etiketten, er vinen som

regel lagret i tanke og tappet hurtigt på flaske, mens de oxydative, fadlagrede udgaver eventuelt benævnes »Doré« efter deres mere gyldne farve. Stil og kvalitet varierer meget, men de er kun sjældent ligeså interessante som de røde.

Uanset farve eller type er langt de fleste Banyuls mere eller mindre søde. Uofficielt skelnes der dog mellem fire sødmegrader: den tørre »Sec«, der også kaldes »Dry« eller »Brut«, skal indeholde mellem 51 og 60 gram restsukker, »Demi-Sec« 61-89 gram, »Demi-Doux« 90-109 gram og »Doux« mellem 110 og 130 gram restsukker per liter. Desværre optræder betegnelserne kun sjældent på flaskerne.

Banyuls har med rette ry for at være den ultimative vin til chokolade. Men ikke alle Banyuls passer lige godt til alle typer chokolade. De tørre og halvtørre udgaver duer slet ikke, særlig ikke, hvis chokoladen har et lavt kakaoindhold eller indgår i desserter, hvilket kræver en vis sødme som modspil. De mest bitre chokolader med et højt kakaoindhold harmonerer heller ikke optimalt med tanninerne i de unge Rimage-vine. Her er det sikreste valg en mindst 10 år gammel traditionel Banyuls med højt indhold af Grenache Noir – bedre chokoladevin fås næppe.

Områdets to kooperativer, Cave de l'Étoile og Celler des Templiers, inklusive filialen Abbé Rous, står tilsammen for 70% af produktionen og laver alle gode til fremragende Banyuls. Derudover er der omkring 30 selvstændige producenter, hvoraf mange holder et højt niveau. Det gælder især Domaine de la Rectorie, Domaine du Mas Blanc, Domaine La Tour Vieille, Domaine Vial-Magnères og Domaine Madeloc, men også

Fortsættes næste side

KVALITETS TRÆGAVEKASSER

EN GOD VIN PRÆSENTERES GODT I EN FLOT TRÆKASSE

FLEX-WINE (PATENT)

- FLOT DESIGN
- FIRMA/LOGOTRYK
- LET AT BETJENE
- KAN GENANVENDES SOM VINREOL



DERUDOVER ER *Dansk VinEmballage ApS* TOTALLEVERENDOR AF TRÆGAVEEMBALLAGE TIL VINBRANCHEN.

RING OG FA ET TILBUD
REKVIRER PRISLISTE

Dansk 
VinEmballage

Agerskovvej 7. DK-8362 Hørning
Tlf. 86923929 Fax. 86923021

Domaine de la Casa Blanca, Domaine du Traginer, Coume del Mas og Chapoutier.



Området omkring Maury er blandt de smukkeste dele af Roussillon.

MAURY

Maury i tal

Appellation	1936
Areal	800 ha i produktion
Max. udbytte	30 hl/ha
Produktion	1,7 mio. flasker

Maury er den mindste af Roussillons appellationer for vin doux naturel. Området ligger isoleret og utroligt smukt langs Agly-floden i den indre, nordvestligste del af Roussillon mellem Corbières-bjergenes udløbere og Pyrenæerne.

Maury er højborgen for Grenache Noir. Den skal

udgøre mindst 75% i vinene, mens der til resten må anvendes Grenache Blanc og Gris, Maccabeu, Carignan og Syrah – de tre sidstnævnte dog kun 10% tilsammen. I praksis findes der ikke mange Maury, som indeholder under 90% Grenache Noir.

Ligesom i Banyuls består jordbunden primært af sort skiffer, og de traditionelle udgaver har da også mange ligheder, selvom Maury typisk er mere koncentreret og rustik. Maury har imidlertid i endnu højere grad end de andre hedvinsområder specialiseret sig i Vintage-stilen, næsten altid på ren Grenache Noir. De kan være virkelig fremragende – meget mørke, mineraliske og tanninrige med en imponerende koncentration. Sammenlignet med de fleste Banyuls Rimage er de typisk væsentlig mere maskuline og strukturerede og kræver ofte nogle års lagring. Selvom druesorterne, fremstillingsmetoderne og vinenes alkoholindhold adskiller sig markant, er det noget af det tætteste, man kommer på god Vintage Port uden for Douro-dalen – vel at mærke til en mere menneskelig pris.



Den tørre, fattige jordbund i Maury består næsten udelukkende af skiffer.

Cissus  **Holgros**
v i n · c a t e r i n g

issusHolgros importerer vine
fra hele verden
- direkte fra producenten.

Vi repræsenterer gode vinhuse fra bl.a.
Frankrig - Italien - Spanien - Tyskland
hile - Sydafrika - alifornien

Online salg direkte fra vores hjemmeside
- klik ind på www.cissus.dk klik på Solde
og bliv medlem af Solde (gratis)
- issusHolgros vinmedlemsklub
med gode tilbud.

issusHolgros A/S,
Rebslagervej 4, 4300 Holbæk
Tlf. 5944 4312 Fax 5944 0209

Der fremstilles også mikroskopiske mængder hvid Maury på Grenache Blanc og Gris, Maccabeu, Tourbat og op til 20% af de to Muscat-sorter.

Godt halvdelen af produktionen kommer fra det lokale kooperativ, Les Vignerons de Maury, hvis vine med få undtagelser er af beskeden kvalitet. De bedste Maury skal findes blandt de blot 20 private producenter, hvoraf de to førende gennem lang tid har været Mas Amiel og Domaine Poudroux. Ikke langt derefter kommer Domaine de la Coume du Roy, Domaine des Schistes, La Préceptorie de Centernach, Saint Roch og Mas de Lavail. Også Domaine la Pléiade, Jean-Louis Lafage og Domaine des Soulanes laver udmærket Maury i både traditionel og Vintage-stil.