

På cykel till

Foto: Gunnel Arvidson Nilsson



Château de Beaucastel

Cykelvägen från Avignon till Châteauneuf-du-Pape är mycket behaglig, speciellt om man ger sig iväg någorlunda tidigt på dagen, innan det hunnit bli alltför varmt. Vägen saknar i stort sett backar, vilket ju är mycket ovanligt i ett vindstrikt. Dock är den gott och väl en mil längre än bilvägen, där cyklar inte är tillåtna, och man bör ha en ordentlig karta, där vägen är utritad. Men vägbeskrivning kan man få på turistbyrån eller hos den utmärkte cykeluthyraren ett stenkast från järnvägsstationen.

Byn Châteauneuf-du-Pape är genomkommersialiserad, med vinbutiker i vart och vartannat hus. Ett annat minus är den intensiva biltrafiken. Men man erbjuds en fantasisk utsikt över vinfälten om man tar sig upp till det gamla påvepalatset, och byn har några utmärkte krogar. Vi testar La Garbure och La Mere Germaine, som båda får mer än godkänt. På den senare intar vi en utmärkt sjuårers middag med lika många viner från trakten.

Vi har i förväg bokat in oss på Château de Beaucastel, vars röda vin med samma namn under många år funnits på Systembolaget. Här är landskapet något mera kuperat, dock utan att vara det minsta svårforcerat. Jämfört med t ex Toscana och Piemonte i Italien är det här rena slätmarken!

En stor del av vinfälten täcks av knytävsstora stenar, s k galets. Dessa härstammar från istiden, då Rhône lösgjorde klippfragment från Alperna och drog ner dessa till slättlandet. Stenarna har en viktig funktion inom ramen för de speciella förhållanden, som gör det här området till ett av världens stora vindstrikt. Här råder nämligen rätt stora temperaturskillnader mellan dag och natt, och stenarna håller värmen i vinfälten på natten. Dagtemperaturerna på sommaren är höga, och det faller inte mycket regn. Detta gör att vinstockarnas rötter söker sig djupt ner i jorden, vilket ger lagringsdugliga och komplexa viner. På hösten ser den i och för sig påfrestande Mistralvinden till att druvorna hålls torra och luften ren.

På Château de Beaucastel används ingen konstgödsel. Näringstillförsel sker i form av kompost, till stor del gjord på resterna från förra årets pressning.

Egendomen har anor från 1500-talet, då ägarfamiljen hette just Beaucastel. De nuvarande odlingarna grundlades emellertid för knappt 100 år sedan av svärfadern till Pierre Perrin, farfar till de nuvarande ägarna Jean-Pierre och Francois Perrin. Deras far, Jacques Perrin, var den som förde upp Château de Beaucastel i vinstlottens högsta division. Han har också fått slottets prestigevin, Hommage à Jacques Perrin, uppkallat efter sig. Det framställs bara under särskilt gynnsamma år, hittills 1989, 1990, 1994 och 1995. "Hommage à Jacques Perrin 1990 är det enda vin som fått mig att gråta", berättar husets värtalige sommelier Fabrice Langlois.

Vi får smaka ett par av husets vita viner, bland annat det förnämliga Château de Beaucastel Vieilles Vignes, som är ett rent Rousannevin, gjort på druvor från minst 75 år gamla vinstockar. Årgången är 2001 och vinet har de egenskaper som utmärker en ung, vit Châteauneuf-du-Pape: friskt och fruktigt med inslag av honung, blommor och citrus. Som alla högklassiga vita viner från området går det efter ungefär fem år in i en lika lång "latensperiod", då man ska undvika att dricka det. Därefter kommer det ut som ett moget, fullödigt, koncentrerat vin, fullt av kraft, finess och komplexitet.

2001 var ett exceptionellt bra år i Châteauneuf-du-Pape. Det årets viner kommer emellertid att bli ganska dyra, bland annat beroende på att 2002 var ett mycket dåligt år. Ett kraftigt höstregn gjorde att en stor del av skörden måste kasseras. Man gjorde överhuvudtaget ingen röd Château de Beaucastel det året.

Bland de röda viner vi får smaka vinner 1989 Château de Beaucastel klart. Fabrice Langlois presenterar det som ett gott exempel på en stor Château de Beaucastel. Vinet innehåller alla områdets 14 godkända druvor, som kommer från vinstockar med en medelålder på 50 år. Skördeuttaget är aldrig mer än 30 hl per hektar, ofta betydligt mindre.

Vinet har en doft av sylt, frukt och kryddor, i smaken tillkommer även ett inslag av mörk choklad. Det är mörkrött och har ännu inte fått den bruna kant som indikerar full mognad. Det kommer säkert att utvecklas i 10 år till. Den bästa maten till det här vinet är anka, berättar Fabrice.

Överhuvudtaget är Château de Beaucastel ett mycket lagringsdugligt vin. Goda årgångar klarar utan vidare 25 – 30 år, och kräver minst 20.

Vi testar också det röda 2002 Vacqueyras les Christins, som är gjort på 75% Grenache och 25% Syrah. Det kommer från ett särskilt hett område nordost om egendomen, där vinstockarna har en medelålder på omkring 50 år. Vinet är kraftigt och koncentrerat, och skulle passa utmärkt till mörkt kött och tryffel.

Av det röda Coudoulet de Beaucastel testar vi såväl 2002 som 1995. Vinet är gjort på Grenache, Mourvedre, Syrah och Cinsault och har appellation Côtes du Rhône. Det är ett lite enklare vin än de båda tidigare, men naturligtvis gott med sin doft av svarta vinbär och mörka körsbär, smak med inslag av timjan och en lång, fin eftersmak. Speciellt 95:an, som kommit en bit i mognadsprocessen, men fortfarande är lite ungdomlig och sträv, skulle sitta fint till en råbiff.

Lennart Nilsson