

Rhône-dalen med Camargue 30 aug – 12 sept 2019

Dag 1: Fredag 30 aug. Vi flyger via Amsterdam till Marseille där vår svenska buss möter upp och kör oss till vårt hotell Villa De La Mar & Spa i **Saintes-Maries de-la-Mer** där vi bor två nätter under vårt besök i Camargue. Här äter vi middag och laddar inför morgondagen i fågelområdet Camargue. Detta våtmarksområde i Rhonedeltat är fascinerande på många sätt. Det vilar en romantisk stämning över området, där tjurar och vita hästar strövar fritt och där miljontals fåglar häckar

Dag 2: Lördag 31 aug. Efter frukost kör vi till **Pont de Gau** i hjärtat av Camargue och i maklig takt vandrar vi runt på stigarna i detta fantastiska våtmarksområde. Området är den idealiska platsen att upptäcka, observera och fotografera en mängd fågelarter, som t ex hundratals rosa flamingos i deras naturliga livsmiljö. Dammar, träsk, kanaler och saltängar utgör detta 60 hektar stora område, som är helt ägnat åt naturen och fåglarna. En fridfull tystnad som bara bryts av fågelläten och det verkar som om fåglarna helt ignorerar oss. Flamingo, brun kärhöök, vita hägrar, kaveldunsångare och bronsibis är några av arterna som finns här året runt. Vi besöker området under höstflyttningen och då kommer de Nordeuropeiska arterna hit. Några stannar här under vintern men många skall vidare till Afrika. Camargue används som en "bensinstation" i bemärkelsen att fåglarna skaffar nytt bränsle här. Den stora höstflyttningen sker från juli till oktober. Brunänder, skedänder, krickor, kärhökar, ormvråk, dvärgörn och kungsfiskare är arter som vi har stor chans att se.



Flamingos i Pont de Gau

Vi äter lunch i Port Camargue och därefter besöker vi **Michel Gassier**. Michel Gassier är fjärde generationens vinmakare och brukar jorden ekologiskt. 1993 återvände han hem till Frankrike från USA där han tillbringat 10 år. Han fick buteljera delar av produktionen under sin pappas stränga öga, men när Michel tog över produktionen helt, lät han halvera skördeuttagen på många av druvsorterna och introducerade nya tekniker som gjorde det möjligt att göra de viner som han gör idag. År 2006 inledde Michel Gassier ett samarbete med den välkände oenologen, Philippe Cambie. Michel äger egendomen **Chateau de Nages** som ligger i **Costières de Nîmes**. Till detta vin har man valt ut de vingårdar som har hög andel kalk i jorden. Vingårdarna brukas ekologiskt sedan 2007. Närheten till havet och temperaturväxlingarna mellan dag och natt ger vinerna tillsammans med kalkhaltig lera naturlig syra och fräsch frukt. Redan under den klassiska antiken drack man viner från området som nu är benämnt Costières de Nîmes. 2004 ändrades tillhörigheten till Rhône istället för som tidigare Languedoc. En tillhörighet som även Michel tycker är mycket mera logisk. Michel vill med sina viner visa, att man kan göra lika bra viner här längst söderut i Rhône som man gör längre norrut i regionen.

Jordmånen är i princip likadan som i Chateauneuf du Pape. Överst stora runda stenar ”Galetes”, precis under alluviala sediment ”Gres”, djupare ner röd lera ”Gapans” och nederst Pliocena (tertiära) sediment.



Michel Gassier, Costières de Nîmes

Efter besöket hos Michel återvänder vi till hotellet i Les Saintes-Maries del la Mer.

Dag 3: Söndag 1 sept. : Vi börjar dagen med ett besök runt **Marais du Vigueirat Nature Reseve**.

Här finns många stigar att vandra runnt på. Fågelarter som är här året runt är rödhuvad dykand, rördrom, kaveldunsångare, vit stork och flamingos. Under sommaren och hösten ses purpurhäger, dvärgrördrom, natthäger, biätare, styltlöpare, skatgök och dvärgörn. **La Crau** är ett stort fossilt delta, där material från Alperna avsattes för två miljoner år sedan och när floden senare ändrade riktning efterlämnade den en stenig flodslätt. Här regnar mindre än 60 mm/år och vi kan med lite flyt hitta långstjärtad flyghöna, småtrapp, tjockfot, blåkråka, härfågel, minervauggla och rödfalk.

Ett måste är också besöket i **Aigues-Mortes** och bakom fyra imponerande medeltida väggar ligger en livlig liten stad med butiker, barer och restauranger, där det är fullt av turister på sommaren. Borgen byggdes av Louis IX och fungerade som bas för hans två korståg år 1248 och år 1270. Murarna är 8-9 meter höga och den lilla stadens ytan är ungefär 800 x 400 meter. Den medeltida stadsplanen är fortfarande intakt. Här kan vi njuta av lite vin och ett glas **Sable de Camargue** som är ett IGP-vin som är titeln på lokala viner som görs här. Appellationen är mest känd för sina **Vins Gris** (grå viner) gjorda på Grenache, Cinsault och Carignan.

Sable de Camargue IGP är reserverat för vingårdar som är planterade på lätta sandiga jordar som finns längs kusten. Klimatet är naturligtvis medelhavsklimat med långa varma somrar utan nederbörd. Sjöbrisen är viktig under växtsäsongen. Den markanta vattengenomsläppligheten (permeabilitet) i de sandiga jordarna medförde att man klarade sig undan phylloxeran.

På kvällen möter vi upp våra nyanlända vänner på flygplatsen i Marseilles och åker därefter till vårt hotell Gran Hotel Beauvau Marseilles Vieux Port. Här avnjuter vi välkomstmiddagen när vi nu alla är samlade inför resan genom Rhône-dalen.



Aigues-Mortes



Biätare

Dag 4: Måndag 2 sept Förmiddagen ägnas åt **Domaine de la Mordoree i Tavel**. Man producerar ekologiska viner från Rhône-appellationerna Tavel, Côtes du Rhône, Lirac, Condrieu och Châteauneuf-du-Pape. Domänens 38 vingårdar är utspridda i 8 kommuner i södra Rhônedalen, och utgör tillsammans totalt 50 hektar.

Domaine de la Mordoree grundades år 1986 av François Delorme och sonen Christophe. Ledordet har ständigt varit "kärlek till jorden". Christophe var en sann perfektionist med passion och respekt för marken som druvorna växer på. Christophe gick bort år 2015, endast 52 år gammal. Madeleine Delorme med dottern Ambre driver idag egendomen tillsammans med det vinmakningsteam som lärts upp av Christophe. Egendomen är ekologiskt certifierad, och man låter sig även inspireras av biodynamiska metoder. Alla druvor skördas för hand.

Namnet Mordoree är franska för morkulla, och tittar du noga hittar du den lilla fågeln som finns med på flaskornas etiketter. Morkullan är en flyttfågel som ständigt finns närvarande under odlingsäsongen. Vinerna från Domaine de la Mordoree bär alla olika smeknamn för denna vackra fågel: La Dame Voyageuse, La Dame Rousse, La Remise och La Reine des Bois.



Domaine del la Mordoree och morkullan

Tavel är ett klassiskt roséområde. Det har varit en AOC sedan 1936. Området omfattar drygt 950 hektar vinodling. Vingårdarna ligger dels på de flackare sandiga områdena samt områden med galets (rundade stenar från gamla flodbottnar). Tavel är en appellation som bara omfattar roséviner. Av många anses just dessa också vara de allra bästa. Och visst!!! Här har man nämligen inte förstått att roséviner skall vara ljusa, lätta och uppfriskande. Istället gör man torra, alkoholstarka, (minst 11 %), medelfylliga, kraftiga och mörkt rosafärgade viner.

Nio druvor är tillåtna men det är främst de röda druvorna Grenache och Cinsault som används, följt av Syrah och Mourvèdre. Gröna sorter som kan ingå, främst för att ge frisk syra och lätta upp, är Picpoul och Clairette.

Stor efterfrågan och höga priser, tillsammans med stor kvalitetsvariation, gör att man bör hålla sig till de bästa producenterna. Tavel skall drickas unga, 1-3 år

Efter lunchen besöker vi **Château de Mountfaucon i Lirac**. Mountfaucon ligger mitt emot Châteauneuf-du-Pape vid Rhônefloden. Vinodlingarna finns mellan Mountfaucon och de två närliggande städerna Roquemaure och St Genies de Comolas. Odlingarna omfattade från början 18 ha (1995) och har nu vuxit till 45 ha genom att man planterat nya och genom att köpa gamla odlingar. Vissa vinstockar är upp till 90 år gamla med en medelålder på 40 år. Skördeuttaget är lågt (mellan 25 och 42 hl / ha).



Château de Moutfacon, Lirac

Vi bor på Hotell d' Anglettere i **Avignon**. En stad som redan under romartiden var en betydande ort. Staden är mest känd för att ha varit påveresidens 1309–1377 under påvarnas s.k. babyloniska fångenskap. Under 1400-talet minskade stadens betydelse. Staden med omnejd. en exklav till Kyrkostaten fram till 1791 då den införlivades av franska staten Staden är rik på medeltida bebyggelse, den romanska katedralen, påvepalatset, ringmuren med sina 39 torn hör till de främsta. Konstnären Simone Martini utförde några av sina främsta verk här i staden och dog även här. 1995 blev Avignons historiska stadskärna uppsatt på Unescos världsarvslista.



Avignon

Dag 5: Tisdag 3 sept. : Efter frukost börjar vi med en vinprovning hos **Domaine Santa-Duc** i **Gigondas**.

En vild och sällsynt fågel sägs sedan länge vaka över egendomen. Namnet på den sjungande ugglan Grand Duc, på provensalska Canta Duc, har med tiden blivit Santa Duc. Det är även denna som gett familjeegendomen sitt namn. Vinmakarna i Gigondas ersatte olivträden med vinrankor för längesedan och hårt arbete har gjort Gigondas till den vinappellation den är idag. Domaine Santa Duc har producerat vin i fyra generationer och vid rodret står Yves Gras. Den femte generationen är på ingång och sonen Benjamin är sedan ett år tillbaka verksam i produktionen.

Denna familjeegendom spänner över 31 hektar varav 13 hektar är Gigondas, sex hektar Châteauneuf-du-Pape och resterande är Côtes du Rhône Villages och Vin de Pays. Allt arbete sker ekologiskt sedan 2012 och sedan en tid tillbaka även biodynamiskt. Egendomen producerar strama och kraftfulla viner. Domaine Santa Duc anses idag både i Frankrike och internationellt som en av södra Rhône's främsta producenter och detta har lett till att en stor del av produktionen är såld på förhand.

Domaine Santa Duc utsågs till Årets Vinhus 2017 på Årets Vinare som varje år arrangeras av Allt om Vin, 5 december 2017.



Domaine Santa Duc

Efter lunchen finner vi oss hos **Maison Bouachon i Vacqueyras**. Det anrika vinhuset Maison Bouachon som är beläget i Châteauneuf-du-Pape har producerat kvalitetsvin sedan 1898. Till en början låg huvudfokus på egen vinodling men under första halvan av 1900-talet utvecklades företaget till en trogen uppköpare av druvor och vin från odlare i de olika kvalitetsområdena längs floden Rhône. Under 1950-talet började Maison Bouachon även att vinifiera och lagra vin samtidigt som samarbetet med odlarna fördjupades.

2001 köptes Maison Bouachon av Les Vins de Skalli som sedan 1960-talet varit en ansedd producent av kvalitetsviner i Languedoc-Roussillon och Korsika och 2011 köptes Les Vins de Skalli och därigenom Maison Bouachon av Boisset, ett av Frankrikes ledande vinföretag med bas i Nuits-St-Georges (Bourgogne). Målet är att fortsätta med utvecklingen av högklassiga viner från Rhône och södra Frankrike.



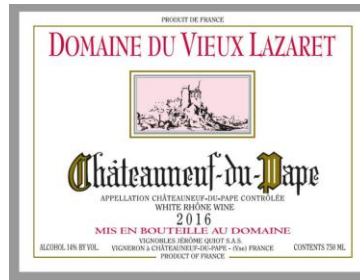
Maison Bouachon

Vi besöker också **Châteauneuf-du-Pape** d v s påvarnas sommarslott innan vi åker till vårt hotell i Avignon.



Châteauneuf-du-Pape

Dag 6: Onsdag 4 sept. : Innan lunchen är vi bokade på **Domaine du Vieux Lazaret**. Namnet "Vieux Lazaret" har sitt ursprung från 1600-talet och låg då, i byn Châteauneuf-du-Pape. Ett "Lazaret" var ett klosterhärbärge som sköttes av "Lazarister" d v s munkar som tog emot gamla, fattiga och sjuka människor. Domaine du Vieux Lazaret är idag en av de största producenterna i Châteauneuf-du-Pape och har drygt 80 ha planteringar med blå druvor.



Efter lunchen gör vi ett besök på chokladbutiken **Valrhona** och ev. den **Romerska teatern i Orange**. Därefter åker vi till Hotell Pavillon de Ermitage du Pape i Tain-l'Hermitage.

Dag 7: Torsdag 5 sept. : Vi börjar med **M Chapoutier** som ligger i Tain-l'Hermitage och som är en av världens främsta vintillverkare och en hängiven biodynamisk vinproducent. Samtliga av husets 400 hektar i Frankrike och Australien odlas enligt biodynamiska principer. Allt för att i samklang med naturen få fram så autentiska viner som möjligt.

Firman grundades 1808. M:et i namnet är en gammal familjetradition som innebär att alla barn måste ha ett namn som börjar på bokstaven M. Dagens ägare är Michel vars far heter Max. 1990 tog Michel Chapoutier, då 26 år, över rollen som vinmakare i familjeföretaget. I ett slag skedde ett paradigmskifte i den filosofi och riktning företaget valt för framtiden. Istället för att fortsätta producera bra viner som man alltid gjort beslöt Michel att bara behålla de traditioner som han tyckte verkade för största möjliga kvalitet och därutöver modernisera och expandera. Idag äger företaget 400 hektar odlingar i Banyuls, Roussillon, Coteaux d'Aix och i Australien. Samtliga odlas helt enligt biodynamiska principer. Michel är anhängare av singeldruvviner. Till och med hans Châteauneuf-du-Pape La Bernardine tillverkas av en enda druva, Grenache. Deras standard Côte du Rhône Valréas är ett undantag från singeldruvprincipen. Vinet är blandat på Grenache, Syrah och Mourvèdre.

M. Chapoutier är idag ansedd vara en av de 10 främsta vintillverkarna i världen och får bättre betyg än någon annan Rhôneproducent.



Eftermiddagen ägnas åt **Cave de Tain** som är den största producenten av Cru-viner i norra Rhonedalen. Med inte mindre än 900 hektar, främst i Crozes Hermitage, Hermitage, Saint Joseph, Saint Péray och Cornas har man en imponerande möjlighet att ta fram det bästa ur varje område. Cave de Tain drivs som ett kooperativ men då samtliga medlemmar måste sälja hela sin skörd till kooperativet finns ingen risk att odlaren behåller det bästa för sig själv. Hos Cave de Tain slår hjärtat för det lokala, det som är riktigt nära och detta är man bra på. 95% av alla vingårdar ligger mindre än 15 km från vineriet i Tain l'Hermitage.



Vi bor ännu en natt på Hotell Pavillon de l'Ermitage i Tain-l'Hermitage

Dag 8: Fredag 6 sept. Efter frukost besöker vi **Delas Freres**. Vad vi känner till som Delas Freres idag bildades 1835 när Philippe Delas och Charles Audibert kom överens om att köpa Maisons Junique. Det nya företaget bytte namn till Audibert och Delas. Philippe Delas hade två söner, Henri Delas och Florentin Delas. Florentin Delas giftes till sist med sin pappas partner, Charles Audibert, dotter. År 1924 tog de två bröderna över förvaltningen av företaget och ändrade namnet till det som fortfarande används idag, Delas Freres.

När nästa generation tog över ledningen av Delas Freres 1960 hade företaget blivit en av de främsta producenterna av Rhône-viner med innehav i Cote Rotie, Hermitage, Cornas och Condrieu i norr samt i söder i Chateauneuf du Pape . 1977 fusionerades företaget med det kända Champagne-företaget Deutz. 1993 blev Delas Freres i sin tur övertagen av en annan Champagneproducent, Louis Roederer



Eftermiddagen tillbringas vi hos **Georges Vernay i Condrieu**. Domaine Georges Vernay är en pionjär i förnyelsen av Condrieu-appellen, och har alltid gjort viner med unik stil, anmärkningsvärda för sin finess, elegans och harmoni. Tre generationer har mejslat ut gårdens filosofi med största respekt för traditionerna.



Domaine George Vernay i Condrieu

Efter provningen åker vi till hotellet "Hotelleri Beau Rivage" där vi skall bo två nätter och det ligger i Condrieu.

Dag 9: Lördag 7 sept. : Nu har turen kommit till Colombo i Cornas och då menar vi inte deckaren Colombo utan **Jean-Luc Colombo** som är apotekaren från Marseille som sadlade om och blev oenolog, vinkonsult och vinodlare i Cornas. Jean-Luc Colombo grundade vinfirman, med samma namn i början på 1990-talet i Cornas. Idag är det dottern Laure som står för vinproducerandet. Hon för familjefirmans arv vidare och gör viner med ursprung, elegans och vackra namn. Vi åker också upp på Hermitagekullen och njuter av utsikten.

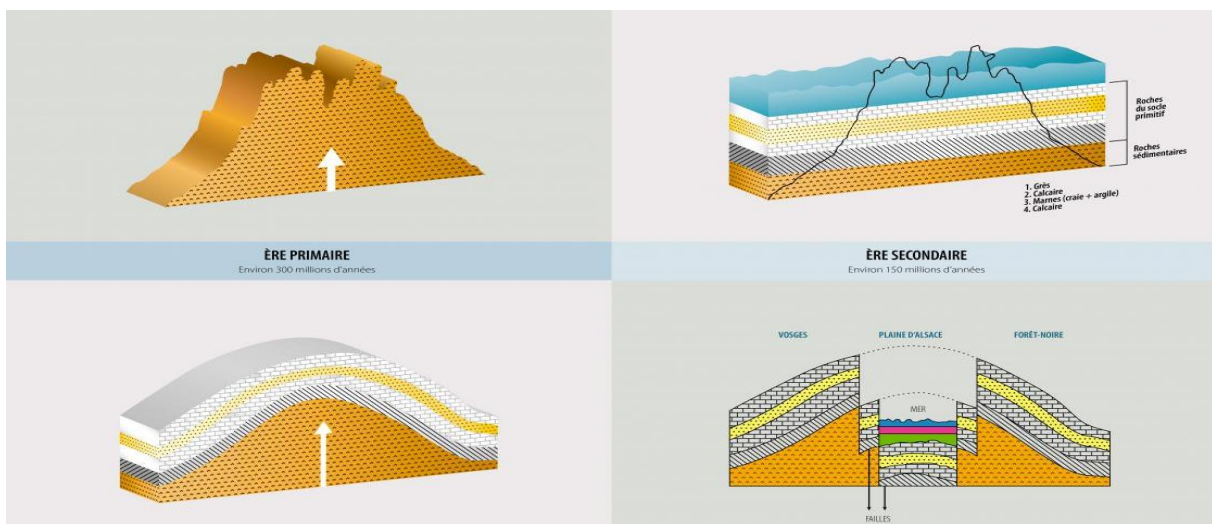
Dag 10: Söndag 8 sept. På morgonen lämnar vi Rhônedalen och åker till **Jura** där vi är inbokade hos **Henri Maire**. Henri Maire har anor från 1600-talet och är en av de största producenterna i Jura. Arealerna omfattar 300 hektar och består av en handfull separata egendomar. De flesta druvorna går till produktion av det mousserande Crémant de Jura, men man tillverkar även de traditionella stilarna från området, t.ex. Arbois och Château Chalon. Idag ägs Henri Maire av Boisset som är ett av Frankrikes största vinföretag med säte i Bourgogne.



Domaine Henri Maire

Natten tillbringas vi på Hotel Castel Damandre i Arbois.

Dag 11: Måndag 9 sept. Klockan 10.00 är vi på **CIVA (Conseil Interprofessionnel des Vin D'Alsace)** och tas emot av Lena Martin och får en föreläsning och en provning av typiska Alsacedruvor från olika terroirer. Alsace är ett klassiskt exempel på förkastningsrelaterad terroir och nu provar vi de "ädla" Alsacedruvorna i sin rätta miljö.



Alsace geologiska historia i fyra bilder

Efter lunchen besöker vi en av de bästa producenterna i Alsace, nämligen **Louis Sipp**. Företaget startades formellt efter Första världskriget av Louis Sipp. Mer korrekt är att dennes hustru, Louise, redan under kriget köpte på sig lite vingårdar medan maken var och stred vid den ryska fronten. Hon såg också till att de första plantorna kom på plats. Redan 1920 fick det unga företaget de första diplomerna för god kvalitet.

Så småningom tog Louises son Auguste över och byggde upp verksamheten till en av de mer välrenommerade i området. Samtidigt skedde en omfattande expansion, byggd på kontraktsodlare. 1962 var det dags för nästa generation, bröderna Louis och Pierre och den senares hustru Simone, att ta över. De köpte framförallt upp mark, särskilt sådan som skulle komma att klassas som Grand Cru (Kirchberg de Ribeauvillé och Osterberg).

När dagens generation, Simones och Pierres son Etienne, tog över 1996 satt han på både förstklassig mark och en väl fungerande vinifieringsanläggning. Detta hindrade inte Etienne från att med iver vidareutveckla verksamheten. Till hans förbättringar hör sänkt skördeuttag, fullständig transparens i tillverkning, modernare maskiner i vinkällaren. Det är också sedan Etienne tog över som gården ställt om till ekologiskt jordbruk (Ecocert 2008).



Vi bor på hotell "Le Combier" i Colmar.

Dag 12: Tisdag 10 sept. : Efter frukost har vi en bra sträcka att åka (cirka 40 mil) innan vi på hemvägen når **Stodden i byn Recht i vinområdet Ahr**. Nu blir det framför allt Spätburgunder i glaset. Alexander som har tagit över företaget och vinmakeriet då fadern Gerhard hastigt gick bort förra året. Alexander har lärt sig yrket på familjens vingård men har även gått i skola i Oregon. Där lärde han känna druvan Pinot Noir lite bättre. Någon som har gett bra resultat eftersom Stodden gör de bästa Pinot Noir vinerna i Ahr enligt många vinkännare. Redan under beskärningen arbetar Stodden mot målet om kvalitet istället för massa. Om vinstocken fortfarande ger för mycket frukt utförs den "gröna skörden" på sommaren och fullt utvecklade druvor kastas på marken för att minska mängden så att man producerar täta och extrahera viner.



Jean Stodden, Recht i Ahr

På kvällen äter vi vår avskedsmiddag och vi bor på Dorint Park Hotell i Bad Neuenahr.

Dag 13: Onsdag 11 sept. : Vi har cirka 57 mil att avverka fram till Kiel och färjan avgår 17.45 så det blir en tidig start, men det är tillåtet att sova en stund på bussen. Vi äter alla Kielfärjans buffébord och är inbokade till första sittningen.

Dag 14: Torsdag 12 sept. Färjan anländer Göteborg 9.15. På kajen är det dags att packa ur vinerna ur bussen och sedan få hem skörden, så man under kommande år kan njuta av vinerna från vår Rhôneresa 2019.

