

## Vinodlaren värmer sin vingård

**Publicerad: 10/04 18:40 ›uppdaterad: 10/04 18:40**

I norra Bourgogne, på en och en halv timmes avstånd med bil från Paris, finns tusenåriga vinodlingar. Där produceras ett av nordbornas favoritviner, nämligen Chablis.

I hela Bourgogne odlas 33 viner kategoriserade som grand cru, men bara ett av dem kommer till utanför det så kallade Côte-området, det är Chablis.



– Från omgivningarna kring den här lilla staden kommer 30 miljoner buteljer vitt vin som till 65 procent går på export, särskilt till Storbritannien, Norden och till USA, berättar vinodlarnas representant Franck Chrétien. Vi befinner oss på en kulle omgiven av idel grand cru-odlingar. Chablisvin finns det i fyra kategorier, grand cru, premier cru, chablis och petit cru. Grand cru odlas på 100 hektar, 780 hektar producerar premier cru och 3 000 hektar chablis. Druvan är chardonnay.

Ett chablisvin ska vara friskt, syrligt och mineralrikt. Den högsta kvaliteten kommer till på sluttningarna i sydost och sydväst. AOC-reglerna (appellation d'origine contrôlée) är stränga. Mer än 6 000 liter vin per hektar är inte tillåtet. På varje gren av vinstocken sparas därför bara sex knoppar, resten plockas bort - för hand. Marken, le terroir, är 160 miljoner år gammal kalksten med fossiliserade snäckor väl synliga. Bevattning är förbjudet, vinstockens rötter måste gå djupt ner i jorden, 10-30 meter. En ständig kamp förs mot frosten i april-maj när knopparna har spruckit ut. Då värmer vinodlaren sin vingård med lampor eller brinnande ljus. En annan metod är att bespruta vinstockarna med vatten. Under isen hålls värmen vid noll grader..

### Tusenårigt vin

Chablisvinet har en tusenårig historia. De första vingårdarna planterades av cisterciensermunkar som flytt från trakten kring Tours, undan vikingarnas anstormningar. Härifrån levererades vin till de franska kungarna.

En patriark bland chablisodlare är Daniel-Etienne Defaix, vinodlare i tolfte generationen. Han är utbildad oenolog och ekonom, men säger att det är farfar som lärt honom allting. Vid sitt vinslott odlar han 27 hektar, främst premier cru-vinerna Clos de Lys och Côte de Léchet. Vi provsmakar kungavinet Clos de Lys, elegant och fruktigt. Till det rekommenderar Defaix flundrefiskar, eller skaldjur. Côte de Léchet är torrt, runt och mineralrikt, passar till fågelrätter.

Det tredje vinet vi bjuds på är Chablis Vaillon, runt och fruktigt. Lämpligt med indiskt kök eller medelhavsmat..

– Förresten, säger Defaix, det är kätterskt att dricka sauternes, sött vin, till gåslever. Vi förstår att det också där borde vara chablis.

Defaix har låtit restaurera ruinerna av ett tusenårigt hus och där inrättat en 6 000 kvadratmeter stor vinkällare. Till de främsta kunderna hör Vladimir Putin som han brukar besöka i Moskva, men Defaix är mångsidig, till kunderna räknas också Harrison Ford och den franska astronauten Claudie Haigneré.

**text & foto Gunn Gestrin - dagbok@hbl.fi**