

## Languedoc.

### Möten med viner och vinodlare i franska Södern.

Anders Levander, Bengt Rydén, Britt Karlsson, Per Karlsson.

### Domaine de l'Hortus

Coteaux du Languedoc&Pic Saint Loup.

Lätt omskakade ramlar vi ur Yves Orliacs jeep och ser oss omkring i vingården. Och vi förstår med en gång varför pappa Jean blev förälskad i detta landskap och bestämde sig för att skapa en vingård här uppe. Här är helt enkelt hisnande vackert, med den majestätiskt spetsiga Pic St Loup och branta Mont Hortus som ramat in vingården. Jean trodde med rätta att här skulle man kunna göra ett fantastiskt vin. Men enligt Yves hängde det på håret att fadern inte blev fåruppfödare istället...

Familjen Orliac på Domaine de l'Hortus i Pic Saint Loup hör till pionjärerna i Languedoc. Jean och hans fru kom hit i mitten av 1970-talet, en tid då Languedoc knappast var känt för någon högre vinkvalitet. Visst var det en chansning att köpa mark här då. Intresset för Languedocviner var litet och det var svårt att sia om framtiden. Men statsningen visade sig vara rätt. Framgången kom snabbt efter den första årgången 1990 och efterfrågan kommer idag från hela världen. Ungefär 2/3 av produktionen går på export.

Hela vingården, som idag består av 60 hektar, är nyplanterad av familjen Orliac. Varje år planteras lite nytt, runt 3-5 hektar per år. Förutom Yves och hans far Jean, jobbar också hans syster Marie och hans mamma på egendomen. Totalt 15 personer arbetar fulltid, 10 av dem i vingården. Alla i familjen har sina specifika arbetsuppgifter men, påpekar Yves, det är ändå viktigt att alla kan lite av varje.

Jorden där druvorna växer består av lera och kalksten och är på sina håll mycket stenig. Hortus har mycket Mourvèdre, en druva som mognar sent och därför kräver sydlig exponering. Syrah däremot vill inte ha för mycket värme och har därför planterats med nordlig exponering. Jorden har bra dränering. Vindarna spelar stor roll för årgången. 2001, till exempel, var nordvinden speciellt stark och torkade ut druvorna. Avkastningen blev liten men druvorna var fina. Det är två vindar som dominerar här uppe, berättar Yves : le marin, en fuktig, mild vind från havet som ofta drar med sig regn och den kalla, torra vinden från norr. Vinden hjälper att torka upp efter regn som till exempel 2004 och 2005 då regnet kom lite olämpligt i september. Pic Saint Loup är det nordligaste området i Coteaux du Languedoc och det är svalare än närmare Medelhavet. Klimatet här är bra för Syrah tycker Yves och även för gröna druvor. På Hortus planterar man mer och mer Syrah men ingen mer Grenache. Grenache är bättre i Katalonien, tycker Yves.

Eftersom allting är nyplanterat kunde de själva bestämma vilken planteringsstäthet de skulle ha. De har kommit fram till att 6000 plantor per hektar ger den bästa balansen. Yves poängterar den viktiga beskringen. Vinrankan är ju faktiskt en klängväxt och växer obehindrat om man inte tuktar den, menar han. Avkastningen hålls efter, inte så mycket med grön skörd utan snarare genom att man på ett tidigt stadium plockar bort överflödiga knoppar. En del av vingården skördas med maskin, vilket är bra i ett varmt klimat eftersom man med maskin kan skörda nattetid.

Vinanläggningen är helt i trä. Den ser ganska skandinaviskt ut i stilen, eller något som skulle passa in i Colorado eller Montana. Yves ger tre förklaringar till att huset byggdes av trä : det är snyggt, ekonomiskt (stenar är dyrare än trä vilket är svårt att tro när man ser sig omkring i den steniga miljön !) och trä smälter bra in i omgivningen ; därför var det lättare att få byggnadstillstånd. Filosofin har hela tiden varit att investera allt eftersom. Det är inte helt lätt att få byggnadstillstånd i det naturskyddade området och nästa projekt gäller en helt

underjordisk källare för att kunna jobba med gravitation och undvika pumpning i möjligaste mån.

## VINERNA

Både röda och de vita vinerna görs i två kvalitetsnivåer, *Bergerie de l'Hortus* och *Domaine de l'Hortus Grande Cuvée*.

Den vita *Bergerie de l'Hortus* (Vin de Pays du Val de Montferrand) görs på Viognier, Sauvignon Blanc, Chardonnay och Roussanne. Det är ett blommigt, friskt och aromatiskt vin med doft av krusbär. Den vita *Domaine de l'Hortus Grande Cuvée* (Vin de Pays du Val de Montferrand) domineras av Chardonnay som blandas med 30% Viognier och Roussanne. Vinet har stor doft av persikor, mango och aprikoser och fyllig, lite fet och lång smak med en liten honungston och tydlig fatkaraktär. Jorden är rik på kalksten, berättar Yves, och tankarna gick därifrån till Bourgogne och vi valde att plantera Chardonnay. Vinet har jäst och sedan lagrats i åtta månader på fat.

Rosévinet är en *saigné* från den röda *Bergerie de l'Hortus* för att koncentrera detta vin. Vinet smakar av röda bär och har bra koncentration och struktur. Detta är en god rosé som passar bäst till mat.

Det röda *Bergerie de l'Hortus* är bärigt och lätttdrucket med en ganska mjuk smak av kryddörter och en bra balans. Det röda *Domaine de l'Hortus Grande Cuvée* (Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup) görs framför allt av Mourvèdre och Syrah och vinet får 15 månaders ekfatslagring. Doften är lite animalisk (kommer från Mourvèdre, enligt Yves) med en del ekfatskaraktär. Smaken är intensiv och tät med bra struktur och en del strävhet.

*C... du Prieur* (Vin de Pays du Val de Montferrand) kommer från en vingård som familjen Orliac köpte för ett par å sedan, två kilometer väster om Pic Saint Loup. Här råder ett friskt, fuktigt klimat, ej så bra för Mourvèdre men däremot för Grenache, Syrah och Merlot. Det lite märkliga namnet kommer av att vinet tidigare var en AOC och då hette Clos du Prieur men Yves och Jean ville använda sina fina Merlotdruvor och då kunde vinet inte längre behålla sin AOC. Och därmed inte heller ordet Clos som är förbehållet AOC-vin. Man diskuterade om man skulle „stava fel“ och kalla det Clot men beslöt till slut att istället kalla vinet *C... du Prieur*. Vinet är lite gammaldags och rustikt i stilen med en del torkad frukt som katrinplommon i smaken och lite torra tanniner i slutet.

Hortus nyaste vin är ett enkelt men trevligt *vin de pays*, kallat *Le Loup dans la Bergerie*. Yves menar att istället för att dras med i den allmänna trenden och göra en lyxcuvée, varför inte göra ett vardagsvin? Dessutom är det ett bra sätt att få användning för de unga rankorna som ännu inte är tillräckligt bra för *Bergerie de l'Hortus*. Han beslutade också att tappa en del av *Le Loup* på Bag-in-Box eftersom det säljer bra i flera länder. Pappa Jean hade dock lite svårt att vänja sig... Detta är den första runda BIB vi sett! Snygg, men kanske inte så praktisk ur transportsynpunkt.