

14 årgångar Domaine Ponsot ger en bra överblick över Bourgognes årgångar

Domaine Ponsots historia börjar när William Ponsot år 1872 köper en egendom i Morey-Saint-Denis och får mark i Clos de la Roche och Clos Monts-Luisants. Idag förfogar domänen över mark i 10 Grand Cru och gör sedan 2009 även Corton-Charlemagne och sedan 2010 Le Montrachet. Clos de la Roche är givetvis planterat med pinot noir men delar av Clos Monts-Luisants är planterat med aligoté, chardonnay och pinot gouge. I tillägg till det kan nämnas att Monts-Luisants är en av få vinmarker som är klassad som Village, Premier Cru och Grand Cru*. Den högsta delen är Village, den lägsta delen är en av 8 lieux-dits som utgör Clos de la Roche Grand Cru och mittendelen är Premier Cru Monts-Luisants. Idag görs vinet Morey-Saint-Denis Premier Cru Clos Monts-Luisants uteslutande av aligoté och är de enda vinet på Premier Cru nivå i hela Bourgogne gjort på denna druva. Men det är inte det unika vita vinet eller Clos de la Roche vi provar den här gången utan det röda Morey-Saint-Denis Premier Cru Cuvée des Alouettes. Från domänens första skörd 1872 till idag har Morey-Saint-Denis Premier Cru Cuvée des Alouettes producerats. **Druvorna till Cuvée des Alouettes kommer** ifrån pinot noir-stockarna i Monts-Luisants och yngre stockar i Clos de la Roche. Vinet är alltså, och har alltid varit, delvis nedklassad Grand Cru. Hos Ponsot är det inte mycket i filosofin man känner igen från andra producenter. Till att börja med så vägrar man placera in sig i ett fack när det kommer till odlingen. Biodynamik, Lutte Raisonnée och ekologisk odling har de, enligt Laurent Ponsot, alltid sysslat med. Själva kallar dem det för Ponsot-metoden, en blandning av grepp, teorier och metoder från alla tänkbara filosofier. Allt för att värna om jorden och stockarna, såklart! Skörden sker ofta sent. Våldigt sent. Inte sällan sist i hela Côte de Nuits. I vineriet, efter tuff selektering, avstjälkas druvorna och jäser vid höga temperaturer, 30-35 grader i 15-20 dagar beroende på årgång. Efter jäsning får vinerna lång lagring, ibland helt utan omdragning, i tidigare använda fat. Laurent, precis som pappa Jean-Marie, uppskattar inte smaken av ny ek utan lagrar alla viner i tidigare använda fat, ofta från fina vitvinsdomäner som Comtes Lafon och Jacques Prieur. "Väl integrerad ny ek äts ju ändå upp av vinet med tiden så varför göra viner som är ekiga unga?" lyder resonemanget. Ny ek bidrar ju även med mer oxidation så tidigare använd ek möjliggör längre lagring och med tanken på den sena skörden och potentiellt sett högre PH-värde i Ponsots viner är det säkert ett klokt beslut. Vid buteljering så får vinerna i vissa år, inte alla, ett uns av svavel. Det är alltså allt annat än konventionell vinmakning det här. Hipsters borde för länge sedan utnämnt Laurent Ponsot till husgud av naturlig vinmakning men vinerna är kanske för dyra för den publiken. **Andra vinmarker som är klassade som Village, Premier Cru och Grand Cru:*

Chambolle-Musigny La Combe d'Orveau/Musigny Grand Cru

Vosne-Romanée Les Rouges/Echezeaux Grand Cru

Vosne-Romanée Beaumonts/Echezeaux Grand Cru **Provningen** Ponsots viner har tidigare dragits med enorma problem med korkdefekt så från årgång 2008 buteljeras vinerna med syntetkorken AS-Elite. Framtagen i samarbete med den Italienska producenten och ett Schweiziskt laboratorium. Glädjande så var ingen av de 14 flaskorna vi öppnade för provningen korkdefekt. Ett av vinerna uppvisade en klart

funky sida men ingen TCA. **2011 Cuvée des Alouettes** är ett bra exempel på hur man bäst lyckades det året. Ponsot har med försiktig extraktion gjort ett vin med silkig, fräsch munkänsla fylld med sval frukt, vilda bär, barrskog och ett uns örter. En elegant och finlemmad Morey Premier Cru som inte erbjuder djup komplexitet och explosioner med frukt med allt på rätt plats. Kommer utvecklas fint de närmsta 15 åren. **2010 Cuvée des Alouettes** bjuder in med en djup, mörkt fruktig doft där grusig mineralitet, violer, mint och en touch av kött ligger som en spännande kuliss bakom vildhallon, skogsbär och granskott. Intensivt och koncentrerad smak med vilda bär och underbar mineralitet som tillsammans med silkiga men påtagliga tanniner bär vinet över paletten in i ett långt, fräscht avslut.

Ännu ett exempel på årgången 2010s eleganta storhet. Givetvis väldigt ung men förvånansvärt öppen idag. Gissar att vinet kommer sluta sig snart så vänta till 2025 med att dricka. **2009 Cuvée des Alouettes** är som många 2009or ett direkt läckert vin med söt, yppig, mogen frukt, på gränsen till jordgubbslikör, ackompanjerad av söta kryddor, lakrits och en rökig touch. Visst är det inbjudande och sensuellt först men den superfylliga, rika frukten saknar lite djup och erbjuder ingen vidare intellektuell stimulans. Vinet är gott, väldigt gott till och med men en bit in i glaset känns det aningen framtungt och energifattigt. Kommer nog att hålla länge men erbjuda mer degenererad frukt i framtiden än terroirdriven komplexitet. **2008 Cuvée des Alouettes** har en fin parfym med begynnande mognad, ljus röd frukt, touch av örter och Aloe vera. Lätt och fräsch smak men med något tunn och gles röd frukt som bjuder på fina, färska röda bär först men som blir aningen syrlig och kartigt rå i avslutet. Har druckit vinet tidigare flera gånger och gillat det men idag var denna 2008 tråkig och levererade absolut inte på premier cru nivå. Glest idag och oklart vad som kommer hända med lagring. **2007 Cuvée des Alouettes** får ses som en riktig framgång för årgången. Visst har vinet den karaktäristiska sötmogna frukten och söta kryddighet men här balanseras den av en, för årgången, stor mineralitet, fin struktur och koncentration. Avslutet är aningen torrt och lite klumpigt kanske men det märks knappt när resten av vinet bjuder på finlemmad harmoni. En av de fräschaste 2007 premier cru jag provat på länge. Inte så mycket mer att vänta på. Öppna och drick närmsta 10 åren. **2006 Cuvée des Alouettes** har börjat mogna en del och öppnar upp med söt mogen frukt, barrskog, kött, peppar, ett uns av blommor och drag av volatil syra. Årgångstypiskt fylligt och mogen smak med liknande drag som doften, rejält tanningrepp, fin koncentration och frukt drivet avslut. Tål eller kanske till och med behöver lite mer lagring. Känns dock ovisst om vinet kommer svälja tanninstrukturen ordentligt. För den som gillar en mer rustik än elegant struktur. Debatten om den Pyrazinrika årgången är definitivt inte över. Börjar det gröna att avta eller blir det bara värre? Svaret är att det inte finns något svar. Vissa viner saknar helt den stjälkiga, bittra ton som fanns där i ungdomen medan andra verkar helt oförändrade och tappar mer frukt än grönt. **2004 Cuvée des Alouettes** har lite av allt. Visst är det både på doft och smak en tveklös 2004 med gräsigt örtighet, rökig Mezcal och grön paprika men också torkade rosor, härlig röd frukt och komplexa toner av amaro eller Campari. Det som var grönt är på långsamt återtag. I alla fall i doften. Smaken är

frisk med mognadssöt frukt. Inte riktigt lika komplex som doften och trots härlig munkänsla så är avslutet aningen kort och torrt. Väldigt drickbar idag och uppenbart personlig. Spännande och en framgång för årgången men inte för längre lagring. **2002 Cuvée des Alouettes** har en öppen komplex doft med sötmogen röd frukt, tobak, örter, lakrits, mint och röd citrus. Fin energirik smak med röd frukt under söt kryddig parfym dock med rejäla tanniner som inte riktigt släpper greppet om paletten. Blir tyvärr mer volatil med luft, tappar fräschör och energi och upplevs sötare och enkelspårig. Behöver förmodligen, som många 2002or mycket mer tid men idag är det svårt att avgöra vad det kommer att bli av detta koncentrerade tanninpaket. **2001 Cuvée des Alouettes** har en komplex, fin mogen doft som domineras av en mörk jordighet, söt frukt, lakrits, viol, grönt drag åt lagerblad. Syrlig, fruktig attack som torkar ut och gör mittsmaken rätt klen men återkommer som syrlig frukt i avslutet. Inte vidare charmigt och rätt torrt och kantigt. Tight och oförlöst kanske men saknar koncentration för längre lagring. **2000 Cuvée des Alouettes** är stökig. Väldigt stökig. Som en spännande, intressant person du träffar på en fest men som efter några minuter blir allt för intensiv och stökig. Vild, volatil, intensiv doft med torkad och sötmogen röd frukt, kryddor, peppar, chark. Fyllig, eldig, intensiv smak som visserligen är flamboyant men helt utan koncentration och elegans. Kort finish som domineras av klumpig frukt och alkohol. Oklart vad det här är eller kommer att bli men det är onekligen en mycket udda Bourgogne. **1999 Cuvée des Alouettes** är mörk och tät. Ädelträ, söta kryddor och dov jordighet ligger som ett täcke över den mörka söta frukten. Helt klart djup och spännande med lager av komplexitet. Smaken är explosivt fyllig och fruktig. Mörk, söt frukt blandat med torkade blommor, rosor, lakritsrot, Amaro och skogsbär. Med luft blir vinet ännu mer fruktigt, volatilt och tappar i detaljrikedomen. Trots sin enorma fruktighet finns här balans och komplexitet. Definitivt för längre lagring. Kanske läge att öppna tidigast på 20-årsdagen. **1997 Cuvée des Alouettes** är ett till exempel i provningen på ett, i alla avseenden, udda vin. Oklart om man blint hade placerat det här i Bourgogne. Dofte inleder med dyr Pepsi, om det nu finns, blandat med gummi, grön paprika och knallpulver. Med luft så utvecklas doften och drar mer åt blodapelsin och nässlor. Klockren Sauvignon Blanc med andra ord. Vinet har, som tur är, en mer sansad smak med fyllig, söt frukt. Massor av frukt till och med. Man undrar lite vart frukten i doften tagit vägen. Avslutet är dock torrt och trist och lämnar en tranbärsliknande bitterhet. Har du vinet i källaren? I sådana fall är det dags att dricka upp eller servera det blint till dina vänner i svarta glas och hör när de diskuterar vilken årgång i Pouilly-Fumé det kan vara. **1996 Cuvée des Alouettes** är funky. Visst är det massa sötmogen frukt och härlig kryddighet på doften men det täcks nåt som liknar sjöbotten eller torkad tång. Smaken är aningen bättre men inte heller den så värst upplyftande. Sötsyrlig röd frukt med torra tanniner, aningen gles mittsmak och platt finish. Förmodligen en dålig flaska men andra 1996or från Ponsot jag druckit har också varit rätt hårda och syradominerade. Vänta och se. Jag älskar 1993. Och Ponsot **1993 Cuvée des Alouettes** är inget undantag. Vinet har provningens mörkaste färg och doft. Kryddigt intensiv och spännande komplex med mörk, vild frukt, mint, Jenka, skog och florala

toppnoter. Smaken levererar årgångstypisk fyllighet med tydlig struktur, mörk silkig frukt som tar sig an en sötare skepnad med luft. Skogen, kryddorna och det torkade köttet är också perfekt placerade i smaken som avslutas med söt frukt som hänger kvar länge. Väldigt länge. Perfekt idag men tål mer lagring. Mina favoriter i provningen var 1993, 1999 och 2010. Gruppen som provade hade även 2007 och 2009 högt upp. Stilen hos Domaine Ponsot hör tveklöst till de mest extrema i Côte de Nuits utan att man på något sätt tummar på kvaliteten. Alla viner med Ponsot på etiketten är högst personliga och komplexa. Det är mest en fråga om man blir imponerad eller provocerad!