

A Wine Life - Se vingården från producentens ögon.

"Se avsnitt 3 här (klicka på CC symbolen om textningen inte kommer upp automatiskt).

Domaine Habrard är en modern vinproducent i en mycket klassisk vinappellation. Domaine Habrard ligger i den charmiga lilla staden Gervans i hjärtat av appellationen Crozes-Hermitage. Familjen Habrard har arbetat med vin i fem generationer och under åren har vingården genomgått en rad modifieringar. Från början låg vingården i Saint Jean de Muzols, (i Ardèche, på andra sidan av Rhonefloden), men flyttades sedan till Gervans där Marie-Thérèse, med det passande efternamnet Croze övervakade det nya områdets första skörd år 1965. Fram till år 1971 producerade Domaine Habrard endast vin från Crozes-Hermitage, men samma år lyckades man även förhandla till sig ett läge i Hermitage. Sedan 2006 har Domaine Habrard även ett läge i Saint-Joseph. Vingårdarna är i huvudsak belägrade till två områden inom Crozes-Hermitage. En tredjedel i den södra delen av appellationen där jordmånen består av **alluvium** av lera och småstenar som efterlämnats av Rhoneflodens passage genom åren. Vingårdarna här är belägna på de lägre delarna av appellationen och är därför betydligt mer lättskötta. De resterande två tredjedelarna ligger i den norra delen av Crozes-Hermitage i spåren av berget Hermitage. I detta område varierar jordmånen. Den består dels utav stenig och tunn granit, men även utav lössjord som från början har sitt ursprung i Bourgogne. På vissa delar av området växer vinrankorna på extremt branta terrasser med en lutning på upp till 70 procent. I dessa branta områden tar man hjälp av hästen Epine då inga maskiner klarar den tuffa terrängen. Arbetet i vingården är slitsamt. Men allt manuellt arbete innebär samtidigt att jobbet utförs med precision och omtanke. Varje vinranka bearbetas ca 5 till 9 gånger under en säsong. Varje hektar har ca 7000 vinrankor vilket innebär att varje hektar har mellan 35 000 - 63 000 manuella operationer per år. Domaine Habrards vingård består av relativt gamla vinrankor där en stor del är mellan 30 och 60 år gamla. För en del vackra lägen där producenten odlar Marsanne finns vinrankor som gett 70 till 80 skördar. **Vinet Domaine Habrard Crozes-Hermitage** (art.nr: 2861, 116 kr) är ett fruktigt, druv- och ursprungstypiskt kryddigt vin med inslag av röda och mörka bär, peppar och lagerblad. Druvorna skördas och sorteras för hand. Druvorna plockas alltid vid full mognad, detta för att druvmusten vid fermentering skall uttrycka kraften från områdets terroir. Vinmakaren Laurent Habrard kommenterar vinets lagring på följande sätt: "Jag är inte snickare, jag är vinproducent. Mitt jobb är inte att producera och sälja vin som påminner om te med ek-smak" Macerationen pågår i 15 till 25 dagar. Hälften av vinet lagras sedan på franska ekbarriquer i ca 13 månader, man använder 2-3 år gamla fat så att vinet fortfarande får mognad men samtidigt inte får för mycket ekkaraktär. Den resterande delen lagras på stora betong- eller ståltankar. År 2008 tog man beslut om att konvertera producentens vingårdar samt vineri till att bli helt ekologiska. Målet är att till 2012 års skörd vara helt ekologiskt certifierade. Producentens engagemang för denna konvertering sträcker sig även utöver vingården och vintillverkningen. Man har bland annat anslutit sig till ett lokalt bevattningsprojekt i syfte att spara denna knappa resurs. Elektriciteten som används är så kallad "grön el" och endast naturlig kork används till flaskorna. Man övervakar nära hur domänens traktorer och fordon används och en speciell anläggning

för att tvätta bevattningssystemen har upprättats. Varje detalj i deras verksamhet har analyserats och konverteras till ett hållbart och ekologiskt arbetssätt. Under 2012 är producenten fullt ekologiskt certifierad. Producenten Domaine Habrard är en modern vinproducent i ett klassisk vinappellation. Producenten brinner för att visa allmänheten vilket enormt arbete det innebär att vara vinproducent. Av denna anledning har man uppdaterat företagets hemsida där man tillsammans med facebook nästan dagligen skriver om hur arbetet fortgår. Det är även en medveten strategi att öka sin verksamhet på internet då det är ett klimatsmart alternativ. Under avsnitt 1 går Laurent tillsammans med en vän igenom hur man på ett bra sätt provar vin. Avsnitt nr 2 handlar om beskärning av knoppar samt avsnitt **3 behandlar hur man binder upp vinrankorna**. Vinia publicerar varje ny webbepisod på sin **hemsidas förstasida** samt på **Facebook**. Episoderna är på svenska men med inlagda svenska undertexter.”