

Domaine Bernard Defaix, en klassiker i Chablis

Få odlare vågade riskera sin inkomst på grund av den oberäkneliga frosten. Vid tiden fanns här inte mer än 500 hektar vinodling kvar i distriktet, något att sätta i perspektiv till de närmare 40 000 hektar som fanns här i mitten av 1800-talet och de cirka 4 900 hektar som Chablis har idag. Idag drivs firman i fjärde generation av Didier Defaix och den är med sina 28 hektar en förhållandevis stor och kvalitetsmässigt sett också mycket bättre producent. Didier betonar dock att alla de förändringar som har skett de senaste 15-20 åren har gått långsamt, det har aldrig skett något dramatiskt, allt har skett stegvis. För att möta efterfrågan från marknaden köper man numera in motsvarande 20 procent av druvbehovet från långtidskontrakterade odlare, men kvalitetsmässigt är det ingen skillnad mellan vad som odlas själv och som köps. "Alla druvor vi köper kommer från samma odlare och vingårdslotter år efter år, något vi tycker är viktigt för att kunna hålla samma kvalitet över åren", säger Didier. Han lägger till att den egna odlingen sedan 2009 är certifierad som ekologisk, men att de druvor man köper är inte certifierade. "Att odla ekologiskt innebär lite mer arbete och mycket mer stress, men vi är måna om att bidra till och arbeta i en ren naturlig miljö, men allra viktigast är såklart att vinerna blir bra", säger han. Efter att ha gjort ett par årgångar från de ekologiska vingårdarna är han helt övertygad om att vinerna har blivit lite mer precisa. Vineriet ligger i byn Milly, alldeles nedanför premier cru Côte de Léchet. Här har man en stor hall med pneumatisk press, ett stort antal ståltankar och en egen buteljeringssystem. I den ena delen av vineriet har man en liten kammare för de ekfat som används för viner på nivån premier cru och grand cru, men ny ek används egentligen aldrig. "Vi vill ha syra, mineral och stor energi i våra viner, inte ek", säger Didier när vi diskuterar bruket av ek. "När vi introducerar nya ekfat, fördelar vi dem jämnt över de viner som klarar av ek, och i en proportion till den totala volymen av vinet inte får någon kännbar ekfatskaraktär", förklarar han. Trots det krävande årgången 2013 är instegsvinet **2013 Petit Chablis** (87 LGP) riktigt bra. Det kommer från ett par vingårdslotter på flack mark ovanför premier cru Vaillons och det är liksom andra viner på den här kvalitetsnivån vinifierat i ståltankar. Här finns en kristallklar och ren frukt, helt fri från de övermogna toner som annars definierar den på grund av röta svåra årgången, därtill en fin mineralitet och en trevlig liten mandel arom. Kroppen är som väntat lätt och elegant och smaken är absolut torr. "Vinerna fick generellt sett en rikare frukt och ökad textur 2013, men jag tycker att vi verkligen fick till en stor finesse och fräschör i våra viner", säger Didier när vi provar igenom årgångens viner. "Helt ärligt blev 2013 något av en överraskning för oss, vinerna blev betydligt bättre än vi först hade befarat efter de stora angreppen av röta, hos oss i och för sig inte så allvarliga som på andra håll, men vinerna fick ändå en rikare frukt tack vare de små skördeuttagen, som för vår del låg mellan 50 och 60 procent lägre än normalt", resonerar han medan vi provar vinerna. För Didier blev maskinskörderna något av en räddning. När det var dags att skörda och man insåg att rötan började sprida sig lavinartat i vinfälten, kunde han bärja hela skörden på sex dagar mot normalt femton. Det hade aldrig gått utan skördemaskinerna. Den **2014 Petit Chablis** (nr 73838 / 129 kr / 88 LGP) som nu säljs på Systembolaget är ett litet steg spänstigare och har något mer av den mineralitet som förväntas av

vinerna från Chablis, men det är ingen dramatisk skillnad mellan vinerna. Också **2013 Chablis** (88-89 LGP) är ett för årgången utmärkt vin med en lite mer uttalad mineralitet och en förvisso lite gulare frukt än man normalt sett finner i det här vinet i andra mer klassiska årgångar. Men det är överlag en stor elegans och även en viss blommighet som präglar vinet och det är både gott och absolut köpvärt.

Återigen visar sig dock årgång 2013 vara lite fruktigare än normalt, **2014 Chablis** (nr 73837 / 149 kr / 90 LGP) har faktiskt en lite mer krispig frukt och större stringens och det är ett något friskare och mer mineraliskt vin. Och det är verkligen bra! Det här vinet kommer från 22 vingårdslotter om totalt 12 hektar omkring byarna Milly, Beines, Poinchy och Chichée och vinet är jäst i ståltankar och har jästs och lagrats i ståltankar. Ett annat vin från det svåra året som verkligen är lyckat är **2013 Chablis Premier Cru Les Lys** (nr 73836 / 199 kr / 91-92 LGP). Doften bjuder på en stålig renhet och mineralitet, här finns den vingårdstypiska blommigheten och en frukt som känns svalare och även något stramare än den i de två instegsvinerna. Nog för att det här vinet är riktigt fint, dessutom fantastiskt väl prissatt för sin kvalitet, är ändå **2012 Chablis Premier Cru Les Lys** (92 LGP) ett steg vassare i skärpan, det har en lite mer parfymerad blommighet och även tydligare mineralenergi. Det är fortfarande något knutet i slutet av eftersmaken och kommer att må bra av ytterligare ett års lagring, medan årgång 2013 är redo att njuta av direkt. Enligt Didier är det här ett vin som har en god lagringspotential och gärna behöver ett par års mognad. I den här vingården har man en lott som planterades av Bernard Defaix på 1960-talet, men man har också en äga i vingården som heter Vaillons. Vinet härifrån och ett par yngre lotter om sammanlagt 1.10 hektar, **2012 Chablis Premier Cru Les Vaillons** (92 LGP), har liksom de andra vinerna på nivån premier cru vinifierats till 20 procent i neutrala ekfat. Någon karaktär av ekfaten finns dock inte. Det här vinet har också en liten blommighet, men det är något djupare än vinet från Les Lys och har också en lite stramare mineralitet. Med tio lotter om totalt nio hektar är Côte de Léchet den viktigaste av firmans premier crus. Den **2012 Chablis Premier Cru Côte de Léchet** (nr 79922 / 199 kr / 92-93 LGP) som finns i Sverige är det mest mineraliska och strama vinet från Domaine Bernard Defaix och trots den nästan sträva känslan av mineraliteten och syran har vinet tack vare sin goda kropp och intensitet en utsökt balans. Även det här vinet kommer att poleras och utveckla mer komplexa nyanser med ytterligare ett till två års flasklagring. Didier berättar att det är vinet från de lägre och stenigare lotterna som bidrar med den tydliga mineralstrukturen. I den här vingården har man också en 0.80 hektar stor sydostligt exponerad lott som planterades 1955 och som vinifieras separat till en egen cuvée, **2012 Chablis Premier Cru Côte de Léchet Réserve** (94 LGP). Det här vinet vinifieras i lika delar ståltankar och neutrala ekfat och det har ett imponerande djup, en rik och fet kropp, en nästan jordrökig och mineraliskt komplex doft, kopplat till en lång och väl sammansatt och nyanserad smak, är det här firmans allra finaste vin. Man har inga egna grand crus, till vinet från Vaudésir och också **2012 Chablis Grand Cru Bougros** (93 LGP) köper man druvorna. Det här vinet är till fullo jäst i ekfat, men återigen rör det sig om äldre ekfat som inte tillför någon doft eller smak till vinet. Istället är det en god kropp, något fet av

jorden, och även en något större fyllighet än de andra vinerna från firman, men det är ändå inte riktigt lika distinkt som vinet från den gamla lotten i Côte de Léchet är. En ytterst fin detalj i vinet är den livfulla mineraliteten som noteras i den rika frukten. Importör i Sverige är Janake Wine Group, www.janake.se