

## Domän i Bandol fortsätter att övertyga

”Domänen ligger vackert belägen på ett av bergen i Cadiere d’Azur-området och är familjeägd där vinframställningen gått i arv från far till son. År 1961 blev Paul och Pierre Bunan, efter mycket letande i södra Frankrike, förälskade i den egendom som sedermera skulle bli Domaine Bunan. Idag är Pauls son, Laurent, ansvarig för export och utveckling av Domaine Bunan. Han har tidigare studerat oenologi och vinproduktion i Kalifornien och talar stolt för ny och modern vinproduktion. Hans syster Françoise är ansvarig för kommunikation och är mycket konstantresserad, en kombination hon framgångsrikt använt för Bunans rykte och marknadsföring. **Vinerna** *Båda vinerna provades dels direkt efter att flaskorna öppnats och dels några timmar senare för att låta luften bidra.* **2008 Moulin des Costes Rouge (89p)** (McD) har en härligt rödfruktig varm ton. Mogna hallon, bigarråer och nyponer med en läcker tyglad medelhavssötma. Områdets pinjeskogar avlar av sin örtiga charm och jag föreställer mig att den här buteljen, på plats i södra Frankrike med hel spädgris som långsamt grillas över öppen eld, gör både dig och mig schackmatt. I jämförelse med årgång 2006 saknar dock 2008an aningen ryggrad och den struktur som behövs för att bära elegansen hela vägen över bron till avslutet. Ett avslut som summerar vinet med en jättefin krydda och en mild eldig ton och fruktiga tanniner. Vinet är tveklöst på riktigt och bär sin bandolflagga med stor stolthet. Kan både drickas idag men också sparas. **2006 Moulin des Costes Charriage (93p)** (McD) är domänens prestigeskäpp. Det märks. Flaskan väger som två vanliga McD Rouge tillsammans och man är inte blyg med vare sig kraft eller finess med sina 100% mourvedre från gamla stockar. Vi gillade verkligen 2005an och årgången som nu fyller glaset har en snygg doft av rotfrukter, råpotatis, tydlig kalksten och en mörk violett frukt. Där mina smaklökar ansåg att 2005an var komplex tycker jag att domänen med 2006an uppnår en tydligare identitet. Vinet är läckert i sina mörka skogsbär och mogna hallon och en påfallande elegans. Tanninerna är också mycket mer markerade och utan värderingar så förnimmer strukturen ibland mer italiensk än fransk - om det då inte vore för druvans närvaro som tveklöst vet sin nationalsång. Chefredaktör Enquist känner precis som vi gjorde med samma årgång fast i McD Rouge, en pomerolfrukt och summerar: ”Det här är som en Lafite med frukt från Pomerol och med tydligt ursprung från södra Frankrike.” Vi pratar alltså återigen om Moulin des Costes som Bordeaux i Bandol. Fascinerande! Längden i Charriage är enastående och vinet i sig är riktigt gott men för att hålla vinets fräschör är det av vikt att hålla det svalt i glaset och att låta det få växa fram under några timmar. Samtliga viner finns på beställningssortimentet samt till restaurang. Importör i Sverige: VinGourmet, [www.vingourmet.se](http://www.vingourmet.se) I provningspanelen: Anders Enquist, Erik Dahlström och Christoffer Enquist.

==== Info och vinifikation:====  
=====