

Drottningen av Chambolle-Musigny: Ghislaine Barthod

Går man på det sista alternativet, är det troligen byn Chambolle-Musigny som blir svaret på den kniviga frågan. Att byns viner räknas till de allra finaste och mest komplexa i hela Bourgogne kan till stor del förklaras av geologin. Genom årtusenden har den kalkrika toppjorden på bergsryggen ovanför byn eroderat, rasat ner och bildat ett lager av fint kalkstensgrus över det av vingårdar lapptäckslignande landskapet som faller ner mot Route Nationale 74. Dagens vinodlare förklarar att det är jorden som har lett till att vinerna från Chambolle-Musigny får en så fin mineralton, en vital och frisk syra, den tydliga men finstilta tanninstrukturen och en ytterst ren och elegant fruktighet som oftast går i ett par nyanser av ljusare rött. Totalt odlas vin på 176 hektar i kommunen, av detta utgör de två vingårdarna Musigny och Bonnes Mares (totalt 23.82 hektar) byns stolta innehav av *grand crus*. Det är lätt att fästa sig vid de exklusiva och minst sagt eleganta vinerna som kommer från dessa, men byn har så mycket mer att erbjuda.

Ytterligare omkring 56 hektar vingård är nämligen klassificerade som *premier crus*, denna areal fördelad över 24 enskilda vingårdar. Av dem är Les Amoureuses, totalt 5.40 hektar stor och belägen precis nedanför Musigny mot byn Vougeot, den allra mest berömda. Vinet har också potential att vara nästan lika fint och elegant som det från Musigny, och det omnämns också som om vore en *grand cru*. Även priset på detta intensivt nyponrosblommigt och rödfruktigt parfymerade vin, vars smak ofta är mer kvardröjande än dess mineralstruktur, ligger i fas med det för *grand crus*. Alldeles intill denna, men på en sluttning som vetter lite mot öst och nordöst, ligger Les Haut Doix, som också är en utmärkt vingård med potential att producera verkligt komplexa viner. Det som kännetecknar den här vingården är den magra och mineralrika kalkstensjorden som bidrar till att vinet får en markerad struktur och en tydlig känsla av mineral.

Att vinerna från Chambolle-Musigny hyllas, är ingen modern företeelse i den renässans som Bourgogne och dess vinodlare idag upplever. Byn har en historia som sträcker sig närmare tusen år tillbaka i tiden. På 1100-talet kallade munkarna vid Abbaye de Cîteaux samhället för Cambolla, vilket kan tydas som *champ bouillant*, det kokande fältet. Det beskriver kanske naturens vrede, de stormar som fick den lilla floden Grone att svämma över och göra livet surt för de människor som levde och brukade jorden här. Som om Gud ville straffa dem för att läget var så förträffligt för vinodling. Än idag händer det att naturens makter protesterar mot den favör som odlarna i Chambolle-Musigny har fått. I juli 2006 svepte en elakartad hagelstorm in söderifrån och förstörde stora delar av skörden.

Den lilla byn hörde till den större Gilly-lès-Cîteaux, men fick 1500 tillstånd att bygga en kyrka och hade då status som egen by. Först 1876 lades namnet Musigny till bynamnet, efter den mest berömda vingården, Le Musigny.

Sedan sekulariseringen i slutet av 1700-talet har vare sig klostren eller kyrkan längre någon makt i Bourgogne. Istället är det små familjedomäner och både större och mindre *négociants* som står för vinframställningen. Trots att byn är liten, finns här en hel del vinproducenter. Domaine Comte Georges de Vogüé, Domaine J-F Mugnier (som du kan läsa om separat i detta nummer av Livets Goda) och Domaine Christophe Roumier hör till de mest kända, och även de bästa. Men alltför få känner till Ghislaine Barthod, vinets drottning i byn.

Domänen grundades 1924 då Marcel Noëllat som en av bara tre odlare i byn Chambolle-Musigny började buteljera sitt eget vin. Långt senare, i början av 1960-talet, besöktes Bourgogne och just den här firman av Gaston Barthod, en före detta militär som hade börjat intressera sig för vin. Hos Noëllat skulle han emellertid också intressera sig för dottern i familjen, och det ledde

senare till äktenskap och en dotter, Ghislaine Barthod.

Ghislaine började 1986 att arbeta tillsammans i vingårdar och vineriet med sin far och successivt kom hon att ta över mer och mer. "Vi hade ett mycket nära och bra samarbete, det fungerade utmärkt och jag lärde mig mycket av honom", berättar Ghislaine vid ett av mina besök på domänen. Under hennes ledning kom vinerna att bli allt bättre. När fadern gick bort 1999 tog hon över ansvaret helt själv, men fick så småningom, från 2003, hjälp av sin vinmakande make Louis Boillot. Sedan dess har han flyttat över sin produktion av viner i parets gemensamma cave i utkanten av den lilla byn Chambolle-Musigny.

Fatkällaren är ren och tack vare att den är sval - sällan över tio till tolv grader - utvecklas vinerna långsamt och till stor finess. Vikten av sval och långsam lagring är något som både Ghislaine och Louis ofta återkommer till, och de ber emellanåt om ursäkt att det är lite för svalt att prova vinerna i någon av alla små källarvalv som bildar caven.

Totalt äger Ghislaine 7 hektar vingård, av detta 1.24 hektar klassat för kommunvin och ytterligare 1.75 hektar med 50 år gamla stockar i grannbyn Gilly les Cîteaux som ger druvor till firmans fina generiska bourgogne. Även om de är goda och välgjorda, är det hennes ägor i sammanlagt åtta *premier crus* i Chambolle-Musigny som gör firman verkligt intressant.

Jag kan inte låta bli att fråga Ghislaine om hennes inställning till den vanliga jämförelsen mellan Chambolle-Musigny och Volnay, längre söderut. "Här i Chambolle-Musigny får vi alltid en utpräglad mineralitet i våra viner, plus en något större renhet, finess och elegans i frukten jämfört med vinerna från Volnay", förklarar Ghislaine. Svaret är såklart inte oväntat, bara tanken att lyfta en annan by än den egna är befängd, men samtidigt ligger det (såklart) väldigt mycket i hennes beskrivning.

I den 0.25 hektar lilla lotten hon äger i **Les Charmes** (totalt 9.53 hektar stor) är jorden mager och ger därför ett vin med mycket fin struktur av tannin och mineral som skänker balans till den djupa men också charmerande sötaktiga och silkeslena frukten som ger vinet en nästan sammetslen textur.

Aux Beaux Bruns är en liten vingårdslott som ligger på en lägre sluttning nedanför om byn. Här har Ghislaine en 0.73 hektar stor lott som planterades på 1940-talet. Jämfört med hennes andra *premier crus*, är det här vinet lite lenare tack vare något mjukare tanniner (typiskt för läget i den nedre delen av byn), men också den lite sötmognare rödfrukten. Detta till trots, har vinet nästan samma stilfullt lätta kropp och stora elegans som de andra. En stenkast upp mot byn, ligger **Les Châtelots**, gjort på samma sätt men med en aning annorlunda karaktär.

Alla viner görs mer eller mindre enligt samma recept - skillnaderna beror därför på *terroir*.

Druvorna avstjälkas fullt ut och musten ges några dagars kallurlakning med skalen innan den jäses i små öppna jäskar av rostfritt stål med regelbunden *pigeage*. Vinet dras sedan över till ekfat, 20-25 procent nya, för att genomgå malolaktisk jäsning och lagring under 16-18 månader.

Det är emellertid inte vingårdarna precis nedanför byn som ger de allra finaste vinerna, utan de som ligger lite längre uppåt sluttningarna, mot de två *grand crus* som utgör byns södra och norra gräns. I den norra delen hittar man den totalt 3.42 hektar stora **Les Baudes** (som Ghislaine gör vin från, men som jag inte har provat) och den 4.89 hektar stora Les Sentiers, båda mycket fina vingårdar belägna alldeles nedanför *grand cru* Bonnes Mares.

Alldeles intill Bonnes Mares ligger **Les Fuées**, i vilken Ghislaine äger en 0.24 hektar liten lott som planterades 1939. Det här vinet har en mycket ren och inställsamt silkig och nästan yppig rödfrukt, men också en elegans som ger vinet en nästan sirlig struktur. Samtidigt finner man de fina tonerna av mineral som är så typiska för alla viner i Chambolle-Musigny.

Allra tunnast jord, endast 20 centimeter grund innan rankornas rötter stöter på fast kalkstensgrund, finner man i den 0.86 hektar stora sydexponerade lotten i **Les Cras**, en av de allra finaste vingårdarna, totalt 3.45 hektar stor. Den massiva kalkstenen bidrar till att ge vinet en fast och av mineral präglad struktur som gör det särskilt långlivat. Det här vinet har en djupare, något mer fyllig och intensivare fruktig karaktär än firmans andra viner. "Av alla viner jag gör, är det här det

som behöver längst tid för att utvecklas”, förklarar Ghislaine när jag påtalar att vinet är avgjort stramare än de andra vi provat.

Låt gå för hennes *premier crus* står högt i njutningskurs, men det vore fel att missa hennes kommunvin Chambolle-Musigny. Druvorna kommer från upp till elva vingårdsplotter i både de lägre delarna av byn, där jorden är djup och ger vinet en lite silkigare och fruktigare kropp, och de övre delarna, där jorden är magrare och stenigare och ger vinet en lite fastare och stramare struktur. Sammantaget har vinet en utsökt struktur, tydligt märkt av mineral och frisk syra, men samtidigt en lätt och mycket elegant rödfruktighet med inslag av slånbar och körsbär och även av en lätt röd blommighet.

”Jag skulle gärna vilja köpa lite mer mark här i Chambolle-Musigny, men problemet är att ungefär 75 procent av vingårdsarealen ägs av personer och firmor utanför byn, och såklart också priset - idag kostar en hektar premier cru, om man skulle bli erbjuden att köpa från en sådan vingård, mellan en och två miljoner euros”, förklarar Ghislaine.

Någon större produktion handlar det inte om. Upp mot 2 900 lådor produceras varje år...