

Förföriskt och glänsande från Gigondas

JAG GILLAR GIGONDAS. Har alltid gjort. Det finns en charm här. En naken bondaktig charm. En lugn medvetenhet. Stundtals inte långt ifrån känslor jag fått när jag rest i Bourgogne, Priorat eller Saint-Emilion och Pomerol. Gigondas för mig är obeslöjat, ärligt och alltid med den främsta respekten för naturens historia och omgivningens terroir. Kanske beror den här ödmjukheten på att folket och vinerna alltid levt i skuggan av sin betydligt berömdare och mer framstående grannby, Chateauneuf-du-Pape. Och måhända är det med en fördel av sin minoritet gentemot du-pape som jag har många favoritproducenter i Gigondas. Särskilt på senare tid är det många vingårdsbetecknade viner som fångat mitt hjärta och intagit självklara platser vid middagsbordet. Idag vill jag fokusera på en, för oss i Sverige, ny vinmakare som är allmänt känd i Gigondas med omnejd, Pierre Amadieu. Domaine Pierre Amadieu har producerat vin sedan 1929. Då med sju hektar mark - idag med imponerande 137 hektar. Man är hängiven vingårdarnas enskilda lägen och respekterar stort frukten de ger. Eftersträvar elegans och fräschhet vilket märks påtagligt och imponerade i de viner vi provade. Pierre producerar även viner i norra Rhone men största hjärtpunkten ligger i Gigondas där allt en gång började.

Vinerna: 2010 Romane Machotte (88p) bjuder direkt in till domänens husstil genom sin fräscha och saftiga hallonfrukt åt det mörkare taget. Kombinationen grenache (80 %) och syrah (20 %) ger en elegant rökig ton, mineraler och klädsamma gröna toner - hela tiden med en underliggande och finessrik fräschhet som speglar Amadieu-terroirens signatur. Avslutningen är torr med fruktiga tanniner.

Över till högre höjder och en mer utmärkande terroir - Romane, 404 m.ö.h. - tar oss **2010 Domaine Grande Romane (89p)**. Ett vin vars druvor (grenache (65 %), syrah (20 %) och mourvèdre 15 %) selekteras och handplockas aningen senare än övrig frukt i vingården. Urvalet och de precisionsmogna druvorna ger oss en förförisk parfym med en fräsch fruktsötma från hallon, lite anis och en viss animalisk ton. Ett läckert vin med rediga muskler, polerade tanniner och som flörtar både med historia och med modernism.

2009 Les Pas de l'Aigle (91p) ger oss 75 % grenache och 25 % syrah från äldre stockar i riktigt stenig terroir, vilket känns när vi sköljer ner vinet med stora klunkar. På den för området höga höjden med exemplarisk exponering och gedigen limestone, ges en finessrik fräschör, elegans och en djupt förförisk frukt. Det här är ett snyggt balanserat vin, bra struktur och med mjuka men tydliga tanniner. Les Pas de l'Aigle har marinerats under 24 månader i ett år gamla franska fat och växte till sig ordentligt efter ett par timmar i karaff och då redo att intas till en sydfransk böngryta på lammkött och fågel med riktigt läckert svar. Jag skulle i matsammanhanget också vilja understryka att vinet även passar utmärkt till ostar som Gruyere Reserve eller en gåslevermoussé på vitlöksbröd som grillats över öppen eld på ditt favoritställe. Ett mycket seriöst och sensuellt vin. Gott! Ser fram emot kommande årgångar. Pierre Amadieu gör också ett vitt vin, det speciella **2011 Domaine Grand Romane Blanc (87p)**. Appellationen är OAC Cotes du Rhone. Druvan är 100% Clairette och han gör vinet endast i 7000 flaskor. Silkeslent med toner av mogna päron, gula äpplen, aprikos och nötter tillsammans med en skarp fräschör görs sig vinet bra. Till sin

fördel när du tänker nyfångad havsabborre som du helgrillar hemma en ljum sommarkväll. Fantastiskt matvin! Samtliga viner finns på beställningssortimentet samt till restaurang.

Importör i Sverige: VinGourmet, www.vingourmet.se

I provningspanelen: Anders Enquist, Erik Dahlström och Christoffer Enquist.

Info och vinifikation: =====

2010 Romane Machotte Nr 73915 / 179 kr / 88p Gamla vinstockar av grenache och syrah, djupt rotade i krit- och lerjord. Skörden påbörjas i början av oktober och alla druvor plockas för hand.

Jäsningen är lång och pågår i 30 dagar för att få ut bästa möjliga extrakt från druvorna. Lagras i 12-15 månader på två år gamla tunnor samt delvis på ekfat. - [Vinet på Systembolaget](#)

2010 Domaine Grande Romane Nr 72592 / 209 kr / 89p Vinstockarna är mer än 50 år gamla och växer på vingårdens högsta delar (400 m ö.h.). Jorden består av kalk, och det är kargt, vilket ger mycket koncentrerade och djupt färgade viner. Skörden handplockas och startar i mitten av oktober. Grenache och Syrah jäser på traditionellt sätt, men för Mourvèdre ökas temperaturen och man har lång maceration. Lagring sker i högkvalitativa trätunnor från Allier-regionen, vilka väljs utifrån sin förmåga till att ge stor finess till vinet och stora 100 hl ekfat används för att mjuka upp strukturen och tanninerna. Buteljeringen är ofiltrerad. - [Vinet på Systembolaget](#)

2009 Les Pas d l'Agle Nr 73086 / 234 kr / 91p Vingårdsläget Romane ligger på 400 meters höjd, nära "Örnpasset" där det är kargt och stenigt. Gamla stockar av Grenache och Syrah sedan ett halvt sekel tillbaka. Skörden sker sent i oktober och endast de mest mogna klasarna handplockas. Jäsningen pågår en månad. Lagring sker i 24 månader i ett år gamla fat där man använder franskt trä. - [Vinet på Systembolaget](#)