


Moulin des Costes - en av södra Frankrikes stoltheter i ny årgång + intervju med Laurent Bunan

VINETS GRUND FOKUSERAR kring balans utan att för den skulle vara ett dugg blyg i frukt, fat och tanniner. När vi för några år sedan sköljde ner årgång 2006 tittade jag och chefredaktör Enquist på varandra, likheterna vi drog var direkta och överensstämmande, det här var en perfekt 2003 Bordeaux från Pomerol vi hade i glaset. Varm rödlila frukt, elegant med utmärkt avrundade tanniner och en ryggrad från stor terroir. Hade det inte varit för den spanska pepparen och violtonerna från medelhavet så hade vi flaggat för regionsfusk, ritat om kartorna och kompromisslöst begärt upprättelse på 1855-års historiska klassindelning. Efter att dragit för persiennerna och säkrat alla möjligheter till avlyssning så sansade vi oss, provade igen och erkände för oss själva att det här med Bandol nog inte är så tokigt ändå - rent utav vansinnigt gott. I alla fall när vinerna kommer från familjen Bunan i Cadière d'Azur. Moulin des Costes frukt består främst av grenache och mourvèdre som älskar att växa i den här typen av röd lera och krita från triasperioden som utgör grunden för jordmånen i vingården. Druvduon frontas av små procent cinsault och syrah och blir tillsammans alldeles sagolikt gott. I 2010:an känner vi fortfarande igen ovan liknelserna med Pomerol men idag har vi yngre fat som både belyser och samtidigt håller fast fruktens yppiga charm nära vinets ryggrad. Inledningsvis ägnade vi en kort stund åt att prata om en liten stjälgig ton vi hittar i vinet, eller låt oss säga "ton av varm pelargon på en soldränkt balkong". "Stjälgig ton med rondör", säger en annan röst. Ni fattar. Jag misstänker att den kommer från syrahdruvan som den här dagen behövde några minuter längre startsträcka att öppna sig på än sina meddruvor. Tonen är snart borta men likväl intressant att notera och vinet öppnar upp sig med allt vad den vill visa.

Medelhavet är närvarande med sin salta och pinjeskog, mogna hallon och bigaråer Vinets harmoni i det varma klimatet är fascinerande och när vi nu provat det här vinet i ett antal årgångar så uppkommer känslan att den här vinmakaren torde vara utomordentligt begåvad. Visst, absolut, det är inte ett av "de där" vinerna som slår ner oss som käglor och för att få tag på ett par flaskor tvingar oss att äta nudlar i månader så att vi har råd att räcka över handpenningen till den glada skåningen på andra sidan disken på lokala Systembolaget, men Moulin des Costes har det som så många viner på hyllan saknar. Här finns en djup filosofi, en tanke, en historia, en berättelse från både jord och människa och det som allra mest tilltalar mig är att de gemensamt skriver i samma bok för varje ny årgång. För att gräva djupare i min sfäriska reflektion så passade jag på att brevväxla med den lilla familjeägda egendomen och med Laurent Bunan, vinmakare och son till Paul Bunan som var med och startade domänen år 1961.  **Laurent, berätta för oss vad årgång 2010 gjorde för Moulin des Costes? 2010 följde samma fotspar som 2009 som också var mycket kraftfull och med hög densitet. 2010 var en vacker årgång som gav vinet fruktiga kryddor, elegans och runda tanniner - något som Moulin des Costes tycker mycket om. Det är ofta jag upplever viner från Bandol i obalans, främst i ung ålder, och med en alltför markant sötma och ett aningen trubbigt avslut. Dock lyckas ni på Bunan alltid kombinera ursprungets kraft och samtidigt behålla elegans och struktur. Hur mycket beror det på vinmakning kontra**

era fantastiska vingårdslägen? Det är verkligen en kombination. Alla våra röda viner föds i vingården medan de ståtligt växer upp i ekfat - både stora och små beroende på lägets ålder. Vi har också en långsam jäsning. Men hemligheten, som jag nu avslöjar, är att vi har otroligt bra mourvédre. Den vingården har en genomsnittsålder på 40 år och ger fantastisk frukt. **Häftigt med mourvédre, jag älskar verkligen den druvan. Angående vinmakningen, tänker du något särskilt kring er maceration?** Egentligen inte, vi låter druvskalen ligga med i nästan 20 dagar och pumpar väldigt försiktigt - det är en viktig del för vinets karaktär. **Ni har förutom vingårdar i Cadière d'Azur även lägen i Castellet. Vad är den största skillnaden?** Cadiere är mycket stenigare med kalksten och lera. La Castellet har en djupare jord och med mer lera än i Cadiere. **Hur ser utvecklingen generellt ut i Bandol, är det många som strikt följer traditionen eller vågar fler utveckla sin vinmakning idag?** Det är väldigt många olika stilar i Bandol och svårt att säga. Med hjälp av modern utrustning så kan vi fortfarande jobba efter traditionen så det är en mycket bra balansgång. Tekniken ger traditionen. Vi har också utvecklat oss så att vi är helt biodynamiska idag. **Bara en sista fråga som gäller dina vita viner, jag läste att ni har Sauvignon Blanc planterat hos er - trivs den så pass långt söderut i Frankrike?** Nej, det gör den faktiskt inte. Och i den senaste årgången skippade vi den helt. Vi fokuserar istället på clairette och ugni. =====  Jag bad också Laurent skicka oss sitt favoritrecept till Moulin des Costes. Han valde att göra ett fantastisk lamm med en magisk sås på timjan. Du måste vara premiumkund för att kunna läsa receptet. **Klicka här för Laurents magiska recept.** ===== **Samtliga viner just nu på Systembolaget 2010 Moulin des Costes Rouge Nr 70893 / 220 kr / 92p 2013 Moulin des Costes Rosé 2013 Nr 70576 / 178 kr / 88p Mas de la Rouvière Rosé 2013 Nr 70890 / 197 kr / 86p 2013 Chateau La Rouvière Blanc 2013 Nr 78314 / 229 kr / 87p** Importeras av VinGourmet AB. www.vingourmet.se — **Kort fakta och historia Domaine Bunan** Jordmånen är triasstenig lera och krita (röda leror, gips, dolomit, kalksten, konglomerat, sandsten). Sen skörd. Fermentation sker i stora rostfria kar eller i konformade tankar av trä. Traditionell lagring på fat. 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 har Pierre Bunan huvudansvaret för vinmakningen även om Laurent och Paul också finns med. Laurent är främst ansvarig för export och utvecklingen av domänen. 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 konstitresserad, en kombination hon framgångsrikt använt för Bunans rykte och marknadsföring. —