

## Vin på riktigt från Bandol

”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 konstitresserad, en kombination hon framgångsrikt använt för Bunans rykte och marknadsföring. **Vinerna** Vi börjar med att prova **2006 Moulin des Costes Rouge (90p)**. För årgången en blend på mourvèdre (60 %), grenache (17 %), cinsault (14 %) och syrah (9 %) och den ger oss en sensationell och kärleksfull introduktion till Domaine Bunan. Hade vi haft vinet blint i glaset är en gissning på 2003 Bordeaux i prioratskepnad (pga grenachedruvan) inte långt borta. Oj vad gott! Den träffar perfekt med sin svarvade ceder och charmiga struktur. Frukten är generös på ett ödmjukt sätt och den fruktsötma som finns balanseras och kombineras med kraft och skarpsinnig fräschör i sin mineralrikedom. Vi adderar i noteringarna försiktiga toner av viol, spansk peppar och mörka bär. Elegans och kraft är även ett av ledorden i den betydligt djupare **2005 Moulin des Costes Charriage Rouge (93p)**. 100 % mourvèdre (från gamla stockar) helt utan dumheter och som behöver tid i glaset för att exponera all sin rymd. Det liknar förvisso fruktstilen som lillebror ovan bjöd på men här finner vi tanninerna betydligt rundare och vinet i sig mer balanserat. Om det här beror på årgången är svårt att svara på när det är första gången vi provar vinerna men Charriage är helt klart mer områdestypiskt. Vinet har en fascinerande personlighet, den är majestätisk på ett behagligt kaxigt sätt och viker inte en millimeter i sin struktur. Härlig mörk frukt och örtsötma. Vi skulle väldigt gärna vilja prova yngre årgångar och vi lovar att återkomma när dessa står på bordet. 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:  
=====