

BOMB WINE.

Le Clos de Caveau

Rhone är folkkärt. Det första man lär sig älska. Det sista man släpper helt och hållet. I södra Rhone hittar vi Clos de Caveau – en domaine med många USP:ar

Clos de Caveau är en tidig eko-konvertit. Redan 1989 övergick man till ekologisk odling. Detta är ingen liten sak. Faktum är att man länge inte brytt sig så mycket om vad resten av bönderna i Vacqueyras håller på med. Man anses vara särilingar i och med att man har terrasserade odlingar uppe på höjden bakom La Muse berget.

Läget i bergen är unikt. Till väster finns det skog och berg, till norr och öster är odlingarna klassade som Gigondas och i söder är det långt ner till plätten där de flesta av andras Vacqueyras odlingar finns. Det övriga Vacqueyras är inte supernajs eftersom det består av mycket lerjordar och platt odling. Både fukt och värme stannar kvar vilket gör det marigare att få jämn kvalitet och mognad.

Denna Domaine ägdes under 60-70 talet av Steven Spurrier som fastnade för det unika läget. Han sålde på tidigt 70-tal så vi brukar skämta om att det var det som finansierade The Judgement of Paris.

Standard i regionen är Grenache-Syrah-Mourvedre

blends. Clos har ingen Mourvedre. Mourvedre är en värmens riddare. Inget ont om en tradig Bandol med några år på nacken, men Clos de Caveau jobbar bara med Grenache och Syrah på grund av höjden och blåsten i deras lilla ravin.

En annan USP är syran! I vårt tidevarv är det den naturliga syran som är nyckeln i Södra Rhone. Många kooperativ-odlare plockar fortfarande baserat på alkoholhalt. Förr fick man betalt baserat på alkoholhalten. Idag är denna kultur en kvarleva från en tid innan klimatuppvärmningen och moderna odlingstekniker. Att plocka in fullmoget men med bibehållen syra är nyckeln till att inte få viner som faller ihop med tiden.

Folk som känner mig vet att jag gärna snackar socioekonomi, humankapital eller lokalkultur innan jag börjar snacka om jordmån. I Clos fall är det dock svårt att låta bli eftersom jordmänen är tydlig och man delar in cuvéeerna efter den. Les Bateliers kommer från lera och Fruit Sauvage likaså men med en större andel kalk i leran. Carmin Brillant är från kalklera med flinta och maritim fossil.

Les Bateliers 2020, Côtes du Rhône

2 flaskor á 145 kr

I och med att svensken bäljar i sig Côtes du Rhône så bör varje hem ha hittat ett tillfälle och käk för att skölja ner detta vin.

FAKTA

PÅ NOSEN: Poppig, ung och blå örtig frukt in the making som drar åt Beaujolais fruktighet. Ungvin har ofta denna doft och det går att lufta bort om man vill ha mer ursprungstypiska drag.

I MUNHÅLLAN: Rivig och pigg syra långt ifrån bakad frukt. Osockrad granatäpplejuice och något färskt blåbär. Första dagen ung och rivig, andra dagen blir den mjukare i frukten och den håller i tre år till. Inget att vänta med i och med att vinets idé bygger på pigg primärfrukt.

TILLFÄLLE: Som uppiggande aperitivo. När man vill ha rött samtidigt som man bygger upp hungern.

DRICKFÖNSTER: 2020-2024

VINGÅRDAR: En vingård framför vineriet.

DRUVA: 70% Grenache, 30% Syrah

VITIKULTUR: Det är handskördat! (Mycket Côtes du Rhône är annars maskinskördat). Lerjordar och ekologisk odling enligt "Agriculture biologique"

VINIFIKATION: Jäst av egen kraft (d.v.s. naturlig jäst) i betong. Lång tid på skal ca 2 månader.

Fruit Sauvage 2019, Vacqueyras AOC

2 flaskor á 195 kr

Fruit Sauvage är för mig styrkan hos Clos de Caveau i ett vin. Rent, friskt och fräscht. Samt något så ovanligt som ett vin från Södra Rhone utan intorkad småkladdig bakad frukt. Istället för avslut med brännande alkoholvärme är avklinget istället markerat av ört och syra.

FAKTA

PÅ NOSEN: Rhonevibb som drar åt norr. Tydlig typisk syrah-pepprighet vid ung ålder. Lakrits, färsk dragon och komplex mörk frukt.

I MUNHÅLLAN: Sval, lakritskryddig, blårod frukt. Småvresiga aptitretande tanniner.

TILLFÄLLE: Ett vin vars idé är baserat på renhet i frukten. Transparent och ärligt vin som fungerar bäst själv tillsammans med någon som tål Rhones pepprighet och lite bett.

DRICKESFÖNSTER: 2021-2029

VINGÅRDAR: Plott på 15-åriga stockar på platten utanför Violès.

DRUVA: 60% Grenache, 40% Syrah

VITIKULTUR: Det är handskördat, 35-45 åriga stockar och ekologisk odling enligt "Agriculture biologique". Argile calcaire (kalklera)

VINIFIKATION: Jäst och fostrat med hälften i betongkärl och hälften på neutralt ekfat. Allt med naturlig jäst. Sedan 2 månader på skalen innan pressning. Buteljeras med liten tillsättning av svavel.

Carmin Brillant 2017, Vacqueyras AOC

2 flaskor á 255 kr

Detta har varit en av mina mest populära buteljeringar sedan jag startade sälja vin till krogen. Min gissning är att det är för att vinet är i balans när det släpps och tål mycket mat.

FAKTA

PÅ NOSEN: Något utvecklad, lite läder och småjordigt. Köttig och Rhonekryddig.

I MUNHÅLLAN: Gamla skolan, aristokratisk Rhone. Polerat och färdigt men utan att vittna om dödsdag. I finishen värmer det på lite och man blir glad av den täta frukten och strukturen. Allt sitter ihop.

TILLFÄLLE: När en hemmajobbare/vabbare varit klok nog att efter frukost stoppa in lite oxkött eller lamm med mängder av halvdassiga sensommargrönsaker, zucchini, aubergine, paprika, tomat lök, örter och vin i ugnen. För att sedan käka fram emot kvällen med bröd och gremolata.

DRICKFÖNSTER: 2021-2036

VINGÅRDAR: Terrasserade odlingar i en amfiteater-båge runt vineriet. Druvorna kommer från en del som är planterad 1956 och är mycket produktiv och lättskött.

DRUVA: 60% Grenache, 40% Syrah

VITIKULTUR: 45-50 åriga stockar i snitt. Handskördat.

VINIFIKATION: Jäst av egen kraft i stora träfat. Cuvée tronconique. En del är efter pressen fostrat på gamla Smith Haut Lafitte-fat på 225 liter. Vanligtvis flasklagras detta vin innan försäljning något halvår.



www.bombwine.se

hej@bombwine.se

 [bombwine.se](https://www.instagram.com/bombwine.se)