

LES VINS DE VIENNE – 10 ÅR ER GÅET

Når man møder de tre gutter bag vinfirmaet Les Vins de Vienne, er det beskedne, seriøse, næsten lidt generte folk man opdager. Den slags mennesker man ved, at hvis man vinder deres venskab, har man den for livet. Ikke pralehalse, eller folk der prøver at imponere en.

Tag for eksempel Pierre Gaillard som på sin vingård bag landsbyen Malleval nær Saint-Joseph, producerer vine som er feteret overalt i verden. Han har tjek på sin kælder og sine marker når han viser rundt – det kan man mærke. Vinmarkerne skinner næsten, stene i de små stenmure som støtter terrasserne er nyanlagte og rigtigt placeret. På Gaillards hænder kan man se, at han ikke bare løfter glas og laver papirarbejde. Han er vinbonde. En ægte en af slagsen.

Sådan er hans vine også: En smule stramme i deres ungdom, indtil frugten, som er godt skjult i starten, nærmest eksploderer og giver tanninen og den rank stil lige det modspil de trænger til. Så kommer finessen og charmen...

Også Yves Cuilleron har styr på sagerne på sine egne marker i Condrieu og Côtes Rôtie. Man kan fornemme hans stolthed og hans respekt for veludført arbejde og "smukke vine". Han er i stand til at lave vine, som ikke synes af noget i først omgang, men pludseligt vælter én omkuld i et bombardement af kompleksitet, finesse og charme.

Han elsker at forklare præcis hvorfor han behandler en vin på en bestemt måde og vinen fra nabomarken på en hel andet. Derfor er han ikke vild med at udtrykke sig på engelsk...

Deres vingårde ligger ikke så langt fra hinanden, Gaillards på toppen af bjerget, langt fra turistveje, Cuillerons nede i dalen langs en af de mest besøgte vinveje. Uden at være barndomsvenner, har de mødt hinanden i ny og næ, til vinsmagninger, vinfestivaler og prisuddelinger forskellige steder i verden.

Det var egentligt Francois Villard som bragte de to tættere sammen. Også han er i dag en af områdets bedste vinproducenter. I 1988, frisk uddannet fra landbrugsskolen nær Macon, tager han først til Yves Cuilleron og derefter til Pierre Gaillard for at plukke druer. Derefter gennemfører han sin praktik i vinificering begge steder. Hos de to kollegaer møder han den samme filosofi i både arbejdet med vin og i livet. De tre bliver hurtigt venner og holder fast i venskabet, også efter at Villard har fået sin egen vingård, og selv bliver anerkendt som en af de bedste i området.

Man kan nemt blive fanget af sin berømmethed når man er nået op på det niveau, hvor de alle tre befinder sig. Der bliver forventet mere af en, årgangene skal heltid overgå hinanden, man bliver sat i bås – stilmæssigt. Det er vigtigt at udveksle erfaringer med kollegaer, at lege med noget nyt, at turde at forny sig, selvom det vækker undren hos kunder og vinskribenter!

Det tror jeg i grunden er forklaringen på, at de tre venner gik om bord på det skøre projekt, som Les Vins de Vienne i grunden er. "S'éclater" hedder det på fransk "At bryde løs", at springe ude af de faste rammer, lave andet end det man plejer...



Områdets genopdagelse

Det er Pierre Gaillard som under sine ønologistudier falder over den berømte franske agronom Olivier de Serres' livsværk "Théâtre d'agriculture et mesnage des champs" ("Landbrugs historie og styring af markerne"), udgivet i år 1600. Pludseligt falder han over noget han kender. Serres skrev om "skråningerne ved Seyssuel, nord for byen Vienne, lige overfor Côte Rôtie, som i lang tid havde været dyrket med vinstokke og producerede fremragende vine". Serres refererede også til den romersk forfatter og videnskabsmand Plinius den Ældre, som skrev om "Saxeolum optimum vinum", disse fremragende vine fra Seyssuel, som dengang blev kaldt Saxeolum (lille klippe).

"Stedet er dækket med en mørk druesort som kaldes Vitis Allobrogica (*01) og som her, nord for Vienne giver 3 typer vin, alt efter hvor den dyrkes i området: Sotanium, Taburnum og Heluicum.

"Hvor er disse terrasser?", tænker Gaillard. Han finder dem mellem landsbyen Seyssuel og selve Rhônefloden. De typiske "Ciabottes", de små stenhuse som siden middelalderen blev brugt af vinmarksarbejder til beskyttelse mod regn – eller måske mest sol – er der endnu. Skråningerne, lige under det gamle slotsruine (*02) er til gengæld overladt til lavt krat, buske og græs.

Mens han går i området lægger han mærke til små kaktusser og små gule blomster (Gagea saxatilis), som normalt kun vokser ca. 200 km. længere sydpå. En tanke modnes i ham, men i flere år går han stille med det.

Udfordringen

I 1995 mødes Pierre Gaillard til en frokost med Yves Cuilleron og François Villard på en af områdets stjerne restauranter. Han dukker op med en tyk bog under armen. Der bliver spist godt og ikke mindst drukket godt. Han fortæller dem om sin opdagelse, om Sotanium, Taburnum og Heluicum, disse mørke vine som romerne lovpriste og brugte som medicin.

Han læser op af Serres værk. Allerede i 1600-tallet viste man, at de syd- sydvestvendte skråningerne ved Seyssuel nød godt af et særligt klima, som kombineret med stedet jordbund med lys skiffer nærmest virker som reflektor. (*03) Præcis midt i et område med granit finder man her luge af hvidt skiffer, knust i overfladen, med små stumper som virker som små spejl. Det giver druerne usædvanlige gode modningsforhold.

Han fortæller dem at hele distriktet (som i middelalderen var på over 100 ha.) blev ødelagt af vinlusen phylloxera i 1880'erne og i modsætning til mindre besværlige områder længere sydpå, aldrig rigtigt kommer i gang igen. Kun få hektarer bliver genbeplantet i 1901, men bliver til sidst opgivet omkring 1960, da de er for lidt rentable. Da områder som Condrieu, Hermitage, Cornas og Côte Rôtie blev genopdaget i 1970'erne, "glemmer" man fuldstændig Seyssuel.

De andre er helt stille. "Det var lige som at være et sted hvor der pludseligt skete et eller andet mystisk", forklarede Yves Cuilleron senere. "Vi blev overbevist på stedet og besluttede at tage udfordringen op: Vi vil simpelthen genskabe romernes vinmarker og deres vine!"



”De skøre unger der køber brakmarker”

De tre venner besøger Seyssuel adskillige gange derefter, og forhører sig i landsbyen om hvem ejerne af de udyrkede marker er. Ret hurtig bliver de i området kaldt for ”de skøre unge som køber brak”. De får 5-6 navne på folk i landsby som ejer nogle parceller på de bare skråninger. De finder ud af, at stedet bliver af og til brugt til får græsning og den øverste del af bjerget omkring slotsruinen til picnicher og søndagsudflugter om sommeren (vi er kun 20 km. fra byen Lyon...). Desuden bliver slotsruinen brugt som teaterplads et par gange om året. Potentielle kunder, tænker de...

Efter nogle besøg hos nogen af de folk som ejede brakmarker får de mulighed for at købe i alt 22 hektarer. Med i købet på en af parcellerne får de ærkebiskoppens slotsruin. De tre venner lægger planer. Her skal der kun gro områdets mest klassiske druesorter, som man formoder romerne allerede brugte: Syrah og Viognier. Efter en kæmpe restaurering af de bare terrasser og en forstærkning af eksisterende stenvure og markveje, kan de i april 1996 plante de første vinstokke.

De traditionelle plantningsformer med opbinding omkring stolper bliver anvendt på terrasserne og på de mere ”åbne” parceller bruges der opbinding på støtte-wirer.

Interessen er enormt i området. ”Hvad har de folk dog gang i?”, tænker nogen, mens andre hilser initiativet som rusker lidt på traditionerne velkommen. De tre venner holder fast.

Spændende filosofi

I første fasen bliver 11 af de 22 ha. beplantet med vin og hver parcel bliver analyseret for at definere de bedste forhold for enten Syrah eller Viognier. En del af græsarealet omkring slottet skal bibeholdes til udflugterne for folk fra Vienne og Lyon som er vant til at komme der. Parcellerne hvor der vokser store træer eller sjældne planter bliver ikke rørt. Ofte giver det sig selv, for de steder hvor træerne og store buske vokser er de steder med stenklipper, som aldrig er blevet dyrket.

Fra starten er ejerne enige om filosofien, for de tilhører alle tre den generation som gerne vil give naturen en chance. De regler som de i øvrigt praktiserer på deres respektive vingårde skal gælde her: Ingen anvendelse af insekt- eller ukrudtsmidler, ingen behandling mod skimmel- eller svampesygdomme på vinstokkene og kun organisk gødning skal anvendes. I det hele taget respekt for plante- og dyrelivet i området, selv om det sidste ikke altid er så nemt – når man f.eks. om natten får sine unge vinstokke ødelagt af en flok vildsvin.

De tager fra første øjeblik beslutningen om at prioritere kvalitet ved at begrænse høstudbyttet. Ikke en selvfølgelighed, når vinmarkerne højst kan producere ”Vins de Pays des Côtes Rhodaniennes”, en ret beskedent appellation, som samler vinmarkerne i Nordrhône der enten gror nedenfor eller over de berømte AOC'er distrikter.

Alle var spændt på at opdage de nye vine. Man kendte jo de tre producenter, som i deres respektive vingårde var berømte for at producere nogle af de ypperste vine der findes i området. Helt dårlig kunne det derfor ikke blive...



Seyssuels oplomstring

Godt 10 år er nu gået siden de første vinstokke blev beplantet på Les Vins de Vienne, 1999 blev den første seriøse årgang man sendte på markedet, og man er i dag oppe på en beplantning på i alt 11,55 ha. ud af et total areal på i alt 25 ha. Derfor kan man stadig på ejendommen ved Vins de Vienne opdage udyrkede parceller, hvor der forhåbentlig engang i fremtiden – igen - vil vokse vinplanter.

De terrasser og skråninger som allerede er beplantede er et flot syn, og de vine fra Vins de Vienne, som allerede er kommet på markedet siden vinstokkene har været i stand til at producere vine (for eks. Sotanium eller Taburnum), har skabt opmærksomhed. Så meget, at flere andre producenter har meldt sig på banen i Seyssuel. Som dem der kom først, har Les Vins de Vienne kunne vælge de bedste parceller, dem som var brakmark og ikke krævede det store anlægsarbejde, da de oprindeligt var anlagt som vinmarker med terrasser eller åbne parceller.

Et par af de nye ankomne købte parceller, som var dækket af skov, og talte om at fjerne træerne. Det fik i 2004 flere lokale naturforeninger på barrikaderne og bekræftede Les Vins de Vienne i, at deres syn fra starten vedr. respekten af naturen, havde været rigtigt.

For et par år siden, inspireret bl.a. af protesterne, besluttede de fem producenter som dyrker vin på genbeplantede parceller i Seyssuel, Vienne og Chasse (nabokommuner til Seyssuel) at stifte en forening der i fremtiden vil regulere dyrkningen i området. Formålet er dels at undgå misbrug mod naturen, men også at forberede en ansøgning for senere at opnå status som ny AOC.

Kravene defineret af foreningen med navnet Vitis Viena begrænser f.eks. druesorterne til Syrah og Viognier.

En bestemt kreds af vinentusiaster i Seyssuel er særlige glad for at man igen producerer "egen" vin i kommunen, nemlig de folk som siden 1991 arrangerer en lokal vinfestival, som er meget populær i området.

Et privilegeret område

Som sagt, er skråningerne ved Seyssuel meget velegnede til vindyrkning. En ikke væsentlig årsag til dette er, at lige præcis her er Rhônedalen kun 700 m. bred, det smalleste område fra Lyon til Middelhavet. Både varmen og blæsten samler sig her på grund af denne forsnævring. Det betyder ofte en effektiv tørring af vinstokkene, noget som forhindrer råddenskab på druerne op på planten.

Ren faktisk er en af de romerske vine Plinius omtaler opkaldt Heluicum (et navn Les Vins de Vienne har genoplivet), med stort sandsynlighed pga. den hård vind som suser langs skråningerne.

En anden faktor er skråningernes udsædvanlig eksponering mod syd og sydvest. Her slår Rhône netop et knæk og man har derfor den samme eksponering som den sydlige del af Côte-Rôtie på den anden side af floden. Ikke nok med det: Går man en tur på Les Vins de Viennes vinmarker ved Seyssuel en solrig eftermiddag, kan man ved selvsyn opdage, hvad Pierre Gaillard fandt ud af dengang. Mens Seyssuel skråningerne er bagt i solen til sent på aften, står en del af Côte-Rôties vinmarker i skyggen af bjerget allerede om eftermiddagen, når solen er i syd.

Eksponeringen mod sol er i øvrigt ikke det eneste skråningerne i Seyssuel har til fælles med det sydlige Côte-Rôtie. Også jordbundene i de to områder minder meget om hinanden. Begge steder betyder det en god modning af druerne, da solen nærmest spejler sig i jordoverfladen.



Les Vins de Vienne: Status efter 10 år

Selv for tre kendte producenter i Nordrhône med trygge finanser og støtte fra deres banker, var det en ordentlige mundfuld at købe 25 ha. jord og anlægge og beplante 11,5 ha. i 1996 – i øvrigt med den udsigt tidligst at kunne plukke de første druer i 1998 eller 1999. En passende bygning til vinificeringen skulle bygges eller findes i nærheden. Kun ca. en kilometer fra de første vinmarker, var man heldigt at finde en 1000 m² hall, som med lidt gravning og isolering kunne huse både tanke, fade og kontorlokaler. Rammerne var på plads i 1997 og nu skulle man i princippet bare vente på druerne.

Men lige som man bør "avinere" en karaffel – skylle den med en tjat vin inden man hælder vin i den, tænkte de tre ejere, at materialet skulle afprøves før man begyndte at bruge den til druerne af egen høst. At bruge vine fra deres egne vingårde var ikke en mulighed, hverken økonomisk eller juridisk og de besluttede sig derfor til at starte en ren "négociant" virksomhed i Seyssuel, mens de ventede på, at vinmarkerne var i fuld omdrejning. De var samtidig udmærket klar over, at de 10 ha. røde druer de havde på ejendommen ville producere vine som skulle modnes, før de var til at drikke. Skulle de ind på restauratørernes vinkort skulle de også tilbyde hurtigere modnende vine...

De tre havde et kæmpe netværk blandt andre producenter, både i det nordlige Rhône og i de sydlige franske distrikter. Fra deres tid på vinuniversitetet havde de beholdt kontakt med flere af deres studiekamerater som nu arbejdede med eget produktion eller lavede vin i større vinfirmaer. Gaillard, Cuilleron og Villards berømmelser gjorde også, at de ofte blev brugt som rådgivende ønologer hos mange andre producenter – også i Languedoc. Det var derfor meget nemt for dem at finde de folk som lavede gode vine, men ikke selv aftappe dem. Efter nogle telefonopkald, nogle dages rejse og en masse smagninger i kældrene, kom de hjem med en masse vinprøver.

I fællesskab valgte de vine som skulle indgå i deres basis bordvine, såkaldte "Coup de Coeur" (hjertebanken eller forelskelse), de vine de alle tre syntes var de allerbedste. Vinene blev opsamlet hos producenterne og kørt til Seyssuel, hvor hver vin igen blev smagt og derefter tilsat i det finale "blend". Les Vins de Viennes Vin de Table "Reméage" var født. Sådan bliver den stadig lavet den dag i dag.

Ud over deres Vin de Table, valgte de også vine fra i alt ti producenter i bl.a. Crozes-Hermitage, Gigondas, Visan, Châteauneuf-du-Pape. Vinene blev typisk afhentet efter første gæring hos producenten og modnet færdige i Seyssuel.

Reaktionerne på vinene fra Les Vins de Vienne var enormt positive, både fra restauranterne som ret hurtigt tog dem på vinkortene, fra kunder i Frankrig eller udland og ikke mindst fra den internationale presse som vurderede flere af vinene for at være på toppen. Selv "Reméage" fik stjerneplaceringer.

Med årgangen 1999 kom så de første vine lavet på druerne fra Seyssuel. Fra starten havde man besluttet at bruge de navne som romerne selv brugte i området: Sotanium, Taburnum og Heluicum.

Den første vin blev således Sotanium lavet på 100% Syrah. I både 1999 og 2000 mærker man storheden og det potentiale stedet har, men det er først for alvor fra 2003 vinen viser hvad markerne i Seyssuel kan. Senere er Taburnum lavet på Viognier kommet frem...



Vinbonde – négociant: To forskellige fag

”Vi vidste hvad det var at være vinproducent – vinbonde”, siger Gaillard i dag, men vi var nød til at lære et nyt fag, nemlig négociant-faget. Man driver ikke en négoce som man driver en vingård. Det er to vidt forskellige realiteter”. Villard tilføjer: ”Vi viste godt alle tre, at med det potentiale vinmarkerne havde, kunne Seyssuel ikke blive et fiasko rent vin- og kvalitetsmæssigt, men hvad det kommercielt angår, var det rent gætterier. Konjunktoren for vinen var ikke specielt gunstig heller!. Området havde ingen AOC, kunne den nogensinde få en?”.

Udover at være fremragende, passionerede vinmagere, er Gaillard, Cuilleron og Villard heldigvis også fornuftige mennesker og i 2003 kaldte de på en fælles bekendt Pierre Jean Villa for at styre Les Vins de Vienne og styrke det kommercielle i foretagendet. Han var ikke en nybegynder i vinbranchen. Handelsuddannet og ønolog, han havde tidligere administreret flere berømte vingårde i bl.a. Bourgogne og Rhône for et stort internationalt vinfirma.

De tre var – som musketererne – blevet fire og mange mener, at Pierre Jean Villa har været med til at give den ro og det skub der skulle til for at bringe Les Vins de Vienne på en mere sikkert og fortsat selvstændig bane. Dels har det givet ejerne mere tid til at være vinbønder og fortsat eksperimenterere (Gaillard har siden købt sig ind på Domaine Madeloc i Banyuls), dels har det betydet at Les Vins de Vienne nu også selv producerer vine i Faugères i Languedoc.

”Druerne, klimaet og terroir’en har en stor indflydelse på vinens karakter, men det er menneskene bag vinen, som påvirker den mest” siger Pierre Jean Villa, der i dag har ansvaret for dyrkning og vinificering i Seyssuel og i Faugères – i tæt samarbejde med ejerne. ”Det vigtigste er, at høste druer, som er optimalt modne og samtidig dyrket efter metoder, der er så tæt på naturen som muligt. Det er netop det vi kan i Seyssuel eller i Faugères. Og det er ikke et marketing stunt! Vinene taler for sig selv.”

Man kan fornemme, at han nyder at være en del af eventyret, med vine som høster stor anerkendelse for deres kvalitet og et team som aldrig vil lade marketing stå først. ”Vi laver ikke flimmer”, tilføjer Yves Cuilleron, ”vi laver vin!”

Fremtiden

Man kan nemt forestille sig at i løbet af de næsten 12 år de tre venner har arbejdet sammen, har de ikke altid været enige i alle sager fra starten. ”Men”, siger Pierre Gaillard, ”vi var vilde fra dag et med det vi gik i gang med. Målet var helt klart at lave kvalitetsprodukter. Vi har en fælles lidenskab for gode vine. Selv om vi på vore egne vingårde bruger forskellige metoder, er vi alle tre enige om at ufravigelig mål: At producere kvalitetsvine”.

Er de stadig venner, selv om Les Vins de Vienne er blevet større og bliver styret mere professionelt? Absolut! De mødes flere gange om ugen når det er muligt og fortsætter med at spise sammen på restaurant af og til. Så hvem ved, andre projekter kan måske komme til.

Også grækerne havde anlagt vinmarker i Sydfrankrig...

(Tekst: Renaud Bronner - 2007)

