

Château de Fuissé – frisk tradisjon fra sør i Burgund

Tekst og bilder: Raket Sætre

Generasjoners kunnskap, gamle vinranker og moderne teknologi henter opp det optimale fra Château de Fuissés sjeldne jordsmonn. Den ledende produsenten av «Pouilly Fuissé» lager kraftige hvite viner som er mineralske, friske og har finesse. Dessuten utvikler kompleksiteten seg fantastisk godt med årene.



Helt sør i Bourgogne ligger området Pouilly Fuissé. Der lages bare hvitvin basert på chardonnay. 500 produsenter deler til sammen 750 hektar i de 5 landsbyene som har lov til å produsere dette merkenavnet. Pouilly Fuissé er beskyttet som AOC, fordi jordsmonnet, en blanding av leire og maritim kalk, er regnet som svært godt kvalitetsmessig.

JORD OG SOL

Jordsmonnet i Pouilly Fuissé-området er svært forskjellig fra en kvadratmeter til den neste, som skyldes flere geologiske forstyrrelser enn for eksempel i Bordeaux. Soleksponeringen varierer også enormt i dette grønne, mykt kurvede bakkelandskapet. Landsbyen Fuissé har det mest leirholdige jordsmonnet og den kraftigste vinen i navnesonen. Her har familien Vincent dyrket druer og produsert vin i fem generasjoner. Nå for tiden tapper og etiketterer de vinen selv. Total produksjon er 30 hektar, av disse er 23 Pouilly Fuissé-vin. Resten kommer fra distriktene Mâcon Village og Saint Veran. I Bourgogne er dette enormt.

– Geologi er svært viktig for oss. Vi vet hvor jordsmonnet gir de beste druene. Her nede er jorden mye tyngre enn der oppe hvor det i tillegg er mer kalk i jorden, forklarer ønolog Antoine Vincent (31), og peker engasjert oppover den legendarisk «le clos»-bakken med friske, sunne, snart plukkeklare drueklaser, rett bak slottet, som også lager vin av druer som de kjøper fra Antoinettes tanter og andre naboer i Fuissé.

Familien Vincent eier tre "monopoler" med jordsmonn av førsteklasses kvalitet. Status tilsvarer «Premier Cru» i Bourgogne. Marken «Le Clos» (= innhegnet/lukket) ligger mellom restene av noen gamle murer og er på 2,5 hektar. Dette kan virke latterlig lite i enkelte vindistrikter, men i Bourgogne er det stort.

– Bare Château de Fuissé har lov å bruke navnet «le clos», men dessverre lages det ulovlig kopier rundt omkring, meddeler Antoine. Selv lager de fire ulike «cuvées» fra den ekte «le

clos»: Den øverste delen av bakken, den nederste, pluss høyre og venstre del. Fra «le clos» gjærer alt på eikefat hvorav 30-40 % er helt nye. Vinene derfra tåler tydeligvis relativt mye eik. – I «Les Combettes» (liten dal), et annet monopoli, er jordsmonnet helt annerledes, med et stort innslag av kalk. Denne vinen gjæres også på eikefat, men aldri på helt nye. Vinmakeren hevder 3-5 år gamle fat bevarer elegansen og finessen fra jordsmonnet. – «Les Brûlés» (de brente), er det tredje monopolet, en liten sørvent firkant på 0,68 hektar. Mye sol samt et uvanlig dypt, varmt og leirerik jordsmonn skaper ofte uvanlig høy modning. Vinene har kraftig struktur, og tåler 100 % nye eikefat.

ANDRE VINER

Monopolene er noe helt spesielt, men er kanskje ikke de mest representative. Pouilly Fuissé er hovedsakelig en sammensetning av flere ulike marker (vins d'assemblage). Det er denne mosaikken som skaper kompleksiteten, mener Antoine.

– Selv synes jeg nesten at en «clos», en «combette» eller en «brûlé» er mindre kompleks enn en blanding som vi utformer i en skikkelig Pouilly Fuissé bør man gjenkjenne stilmessig litt clos, litt brûlé og litt combettes, utdypet han.

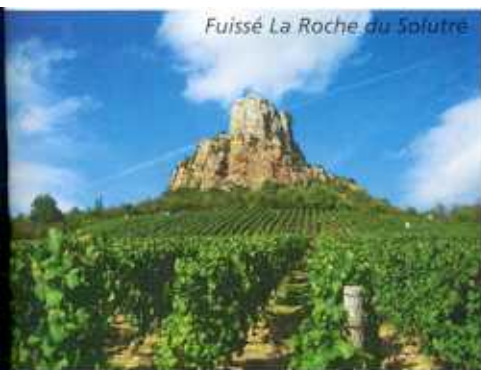
PRODUKSJON

Vi treffer ham i september. Været er varmt, og solen skinner. Han overtok hovedansvaret for både produksjon og salg på Château de Fuissé etter sin far, Jean-Jacques, i 2003, det året det var så varmt. Etter det har mildt vær og mye sol under innhøstingen skapt helt suverene årganger. Spesielt var årgang 2003 vellykket, og den kan drikkes nå. Senere årganger kan lagres litt lengre før de nytes.

Vinene tilføres ofte styrke fra langt under overflaten der røttene strekker seg. Château de Fuissés vin «Vieilles Vignes» (som betyr gamle vinstokker), en unik natur. Røttene fra en gammel plante, som har fått godt steil heie livet, vil gå uvanlig dypt ned i jorden og trekke til seg og absor-

Tre nye, franske Vins de Pays er nylig godkjent av EU, nemlig Atlantique, Gâule og France. De må nemlig representere et distrikt og ikke et helt land. Franske motargumenter må fremføres innen to måneder.

Fuissé La Roche du Solutre



bere nødvendige komponenter. Vinen blir ekstra innholdsrik, men trenger tid til utvikling og å uttrykke seg. Lagringspotensialet roses i internasjonal presse og hos franske gourmet-restauranter.

– Vi har ranker her som min bestefar plantet i 1929. De produserer fremdeles, som du ser, og nok til å være økonomisk interessante også, understreker Antoine. En plante må være 3–4 år gammel før den begynner å gi frukt. Den produserer ikke skikkelig før den er ca 10–15. Selv om de gamle stokkene er verdifulle, må de byttes ut omtrent en halv hektar hvert år. Gjennomsnittsalderen bevares på 35 år, slik at neste generasjon skal slippe å sitte igjen med bare gamle, visnende stokker.

For å bevare kvalitetspotensialet fra frukten og jordsmonnet, håndplukkes druene og skysses hele på supermoderne rullebånd til annengenerasjons pneumatiske presser. To store ballonger presser druene mot midten, og saften renner loddrett ned og ut av pressen. Produktet blir klart og rent. Det funksjonelle og fleksible tilbygget med utstyr i rustfritt stål kom i 2003. Saften gjærer enten på ståltanker eller på eikefat ettersom hvilke marker druene kommer fra.

– Vi bruker ikke eikefat fordi tresmak kom på moten på 90-tallet. Vi har alltid gjort det. Kjelleren vår er fra

1400-tallet, forteller Antoine. Den tradisjonelle kjelleren på selve slottet har nok av spindelvev og ellers gode vekstforhold for mikroorganismer, men det historiske vinslottet skyr altså ikke moderne teknologi. Antoine er svært fornøyd med det praktiske eikefatsystemet i det nye anlegget.

Fordelt på 3 nivåer i et stativsystem, kan hvert fat jobbes med individuelt. Kjellermesteren slipper å løfte de 120 fatene à 228 liter eller å røre for å blande restene av gjær etter en eventuelt malolaktisk gjæringsprosess. Her snurres fatene enkelt én eller to ganger rundt seg selv. De proteinrike og antioksidierende restene gjør vinen rundere, og gir den glyserol (føtter i glasset, jambes).

– Noen fat får hyppig omrøring av bunnfallet som eliminerer «mosselukt» og forhindrer opptak av fettanniner. Andre fat blir bevart som de er, for å øke friskheten i sluttblandingen. Totalt eier familien Vincent ca 400 fat. Antoine smaker alle vinene hver uke. Hvert fat krever tid og oppmerksomhet, for treet er levende. Samme vin utvikler seg forskjellig på ulike fat. Kanskje er den malolaktiske gjæringen i full gang i et fat, uten at den i det hele tatt har begynt i nabo-fatet. Et fat kan ha sterkere vanilje-aromaer enn det under seg.

Familien Vincent har jobbet med det samme tønne-makerfirmaet i genera-

sjoner. Hvert år i mai-juni prøvesmaker han med dem, og de vurderer de hvordan ulike cuvéeer har oppført seg på fjorårets fat. Slik overveier de sammen behovet for nye fat, graden av brenning og voksestedet, for fatene avgir ikke det samme til vinen.

Antoine viser oss syv fat fra Yuppie i øst og noen fra Vosges-skogene. Enkelte fat er også sammensatt av trevirke fra ulike voksesteder. Dette tilfører ekstra kompleksitet til vinen. Alt flerdobles. En vin fra Centre vil ikke ha de samme finessene som en Yuppie. Etter hvert som vinrankene blir eldre, kan det ofte skje at andre fat-typer gir bedre resultater.

Mat med mild smak og litt fett konkurrerer ikke, men fremhever fint den sterke, friske smaken av Pouilly Fuissé. Den sagnomsuste Paris-restauranten «La Tour d'Argent» har fremdeles en av de aller flotteste vinkjellerne i verden med 200–250.000 flasker, og bare store navn. Der anbefales Château de Fuissés «Pouilly Fuissé» ofte til hummer og sjømat. Antoines mor pleier å servere den til kylling med fløtesaus. Bon appétit!

For mer informasjon:
<http://www.chateau-fuisse.fr/>

R&H