

Nyhedsbrev - Domaine de la Combe Darroux - oktober 2009.

Årets høstmåned - september - er passé. Dagligdagen vender langsomt tilbage. September måned har været hektisk: Det skal den være. Årets høst skal i hus. Den eneste afgrøde, vi som "landmænd og jordbrugere" dyrker og holder af, skal i hus. Den ligger nu forsvarligt forsejlet i de store kar, hvor "fermenteringen" nu er gået ind i sidste fase. Sukkerindholdet var særdeles højt i år - vi har haft en god sommer uden regn i perioden marts til oktober - så forudsætningen / grundmaterialet for en god årgang var og er til stede. Kvantitetsmæssigt lader året en del tilbage - men vi må ikke beklage os; andre vinmagere har en endnu mindre høst. Men som konsument og vinelsker, vil årgangen formentlig være blandt de årgange, som vil huskes.

Plukkeholdet og høstdagenes intensitet ser vi tilbage på med glæde. Gode bekendtskaber opstår altid under dette års højdepunkt.

Her i september måned har vi delt vor erfaring og interesse for vinen med flere danske vinhøstrejsende, der har set og hørt om vor vinproduktion og prøvesmagt den i vor cuvage. Vi har haft stor glæde af den begejstring vore vine møder ved disse busselskabers vinmøde her på forarbejdningsstedet. Vi tror, at øjenvidneberetninger eller smagsoplevelsesberetninger vil udbrede kendskabet til vore 8 hektar vinmarker på skråningerne her i det inderste af Beaujolais.

Men nu tilbage til en øjenvidneberetning - vi overlader ordet til 2 danske plukkere, der har udlevet eller oplevet deres ungdomsdrøm:



Høstberetning 2009:

Her er vi så hjemme igen efter en forrygende tur til Frankrig, Birger 57 og jeg 60+. Vi havde to piger med fra Ribe, Mette og Cecilie, som fik køreledelse, et par friske piger.

Vi havde et par overnatninger i Alsace i Ribeauville i telt på vejen ned, hvor der blev indkøbt lidt god hvidvin. Derefter gik turen til Julienas hos Anne og Pascal, der bor ca. 10 km fra Mâcon.

Høstholdet var på ca. 25 personer med familien og køkkenet. Der var en del fra Normandiet, nogle lokale, der i blandt Bernard på 75 år og så en klasse fra grundforløbet på Kokke- og

restaurantskolen i Viborg. Vi sov i et stort rum med mange senge og med åbent vindue om natten.

Det bevirkede, at flere af os vågnede ved tredje hanegal ca. 05,30, hvor det var bælghørkt!

Morgenmaden bestod af varm mælk i store yoghurtkåle med franskbrød og marmelade til. Kaffen

blev øst op i samme skål med en suppeske. Kl. 07,15 kørte vi i marken - og var vi heldige - kunne

vi se Mont Blanc lyse op som en stor guld tand ude i horisonten! I marken fik vi udleveret en 20 l

spand og en lille kniv. Så var det ellers bare om at få nogle druer i spanden, og når den så var fuld,

kaldte vi på portøren, der slæbte op til 70 kg druer på ryggen, som han tippede over i traktortvognen.

Vindruen hedder Gamay, og er den eneste, der dyrkes i de 10 cru-områder i Beaujolais.

Gamayplanten er ca. er 0,5 m til 0,75 m høj, så det gælder om at bukke sig laaaangt ned! Vi

nordboere er ikke som udgangspunkt bygget til det, men vi kan bøje os!

Midt på formiddagen havde vi en pause, hvor køkkenet traktede os med en dejlig kurv, hvor der

på et hvidt klæde blev serveret vand, vin, flûtestykker, pølseskiver og lidt chokolade – en rigtig

dejlig pause. Så blev der arbejdet igennem til middag kl. 12,00, hvor vi blev kørt eller gik hjem på

gården for at få en lækker og veltilberedt middag, derefter fremragende ost med vand og vin til.

Middagspausen var slut Kl. 13,15, hvor vi kørte/gik i marken igen og arbejdede uden pause til kl.

17,30, så kørte/gik vi hjem og blev vasket efter dagens strabadser. Når druerne var tippet op i karret

og arbejdet i vinproduktionen var klaret gik vi til bords, hvor der blev serveret dejlig varm mad og

igen blev den fremragende ost samt vand og en endnu bedre vin af Anne og Pascals egen Cru vin-

produktion, som vi har nydt hver dag ugen igennem.

Maden var fantastisk og veltilberedt, det var Anne og hendes mor og far, der sørgede for alle

måltider. Vi skulle kun koncentrere os om plukningen, så skulle de nok kæle for os og det gjorde de til fulde.

Det var en lille beretning fra høsten af vindruerne - det var hårdt, men også sjovt, og så havde vi det meget fornøjeligt om aftenen, hvor dagens strabadser var fortrængt. Pascal havde, da han plantede vinen i marken, placeret nogle Chardony drueplanter rundt omkring i rækkerne, hvor det var tilladt at smage på sådan én klase, hvilket gav et godt pift til den videre plukning. Hjemturen til Danmark gik over Luxemborg, hvor vi igen tog et par overnatninger i telt for at se på byen.

Vi tjente 205 euro i de 4 dage høsten varede, samt kost og logi og fik en kæmpe oplevelse med i købet, samt udvidet vores kendskab til produktionsprocessen og til gamay-druen, som Pascal håndterer særdeles omhyggeligt, hvilket også afspejler sig i en fremragende vin! Derudover fik vi købt noget godt Cru-vin (rødvín) af Anne og Pascal!

På vingården stod en mappe med turforslag på dansk, udarbejdet af Anne's far. Efter et tip fra sidstnævnte kørte vi efter vinhøsten en tur, og gik op på den klippe som Francois Mitterrand (tidl. fransk præsident) skulle op på mindst én gang om året, hvilket jeg godt kan forstå! Vi var på Solutré.

En stor tak til familien. Det var en stor glæde at møde så fantastiske mennesker og for den gæstfrihed vi mødte.

Held og lykke med 2009 produktionen.

De bedste hilsner og tak

Birger og Søren



- og medens I i Danmark holder ”skolernes efterårsferie” breder efterårets farver sig langsomt over alle bakkedragene beplantet med gamay-druerne. Naturen forbereder sig på vinterens komme.

Mange hilsener

Juliéna - oktober 2009.

Anne & Pascal Guignet

EARL Anne & Pascal Guignet
Domæne de la Combe Darroux
Les Janroux
69840 Julienas
France
tlf : +33 474067090/+33 608274340
domaine.guignet@wanadoo.fr
www.guignet.com