

Nyhedsbrev - Domaine de la Combe Darroux - oktober 2010



Vi vinbønder fristes ofte til at tale om vejret og naturen: Vi lever af den og er aldeles afhængige af den - derfor snakker vi naturligvis meget om dette vejr og den natur, vi bor lige midt i og bruger vort liv på. Efteråret har nu farvet markerne i alle de efterårsfarver, som vi her finder rigtige og som for os er naturens overdådige farvesymfoni: mørkegrøn - gul - brun - rød. De er der alle disse vidunderlige efterårsfarver. Nu har vi afleveret vort naturstemningsbillede.



Høsten - vinen årgang 2010 - er i hus. Hos os hedder det i kar eller på fad. Gode og ihærdige høstfolk hjalp os i slutningen af september med at få karrene fulde. Kvoten i år er på 52 hl pr. ha og vi er meget tæt på at nå denne mængde - altså mængdemæssigt så godt, som vi kan ønske. Kvalitetsmæssigt kan der på nuværende tidlige tidspunkt kun siges, at druernes sukkerindhold ved høsttid var rigtig god - sol, vind og vejr havde vist sig fra sommerens bedste skiftende tider. Vi er meget fortrøstningsfulde og Pascal synger og fløjter i cuvage: Det er et godt tegn. Eller er det, det nye årti han lige er trådt ind i, der fløjtes ud? le viticulteur - vinhåndværkeren er på arbejde.



- men nu tilbage til høsten, til vinen og til den særegne fremstillingsproces, som hører til gamaydruen. Hvad sker der egentlig i cuvage, når høsten er i kar og høstfolkene er draget hjem til deres egentlige arbejde igen ? Druerne i klase og med stilk er jo kommet hele ned i de store cementkar i cuvage, som hver indeholder 55 hl og som står på række og fylder hele den ene side i cuvage (et stort nybygget rum eller lade, hvor vinmageren arbejder). Hvordan er en pressedag i cuvage ? Vi prøver at beskrive en tilfældig dag: Når gæring (fermentation) i de store kar har pågået i 7 - 10 dage skal massen ud og presses. Pascal lukker de store porte til cuvage op tidligt om morgenen - der skal ilt til, så der kan arbejdes. Bundhanen i karret forbindes med slanger og pumpe og væsken tømmes over i tomt kar. Sneglen køres ind foran frontlugen og Pascal åbner toplåget og med en "roegreb" skovles/forkes "vinmassen" ud gennem lugen i front af karret og ned i sneglen, som pumper massen over i pressen, hvor den fordeles. Det er hårdt arbejde at tømme karret og pladsen er trang. Efter ca. 1 time er karret tømt og pressen fuld. Pressen startes og karret rengøres meget omhyggeligt. Efter ca. 2 timers presning er al væsken presset ud af vinmassen fra karret, væsken er tilbage i et tomt kar og restproduktet (nu meget tørre skaller - kerner og stilke) kan køres til byens opsamlingssted, hvor spritfabrikken afhenter og anvender disse helt tørre skaller og kerner til spiritusdestilleriproduktionen og viticulteur er kommet af med restproduktet ! Nu skal pressen meget omhyggeligt rengøres udvendigt såvel som indvendigt - et stort og meget grundigt arbejde ! Gæring forsætter nu i det nye kar, men nu en gæring, der kun omfatter den rene vin uden skaller, kerner og stilk. Disse er nu frasorteret og har ydet deres (farve og smag) til den færdige vin.



Men hvordan véd Pascal, hvornår presning skal foregå ? Skal det være på den 8. eller 10 dag efter høst, hvor gæring starter ? Vinmageren må her bruge al sin erfaring og samtidig eksperterens hjælp: Prøver fra hvert kar går jævnlige til ønologen og hans laboratorium, hvorfra måleresultater tikker ind på mailen og telefonkommunikation mellem håndværkeren og eksperter pågår. Ønologen aflægger også ofte besøg i cuvage for at følge processen og det er fantastisk at se ham og Pascal bruge alle sanser intenst i processen. Her går århundreders erfaring og ny viden hånd i hånd - til bedste for alle vinnydere - og disse kan godt være i skolealderen: Den første presning - det første produkt fra årets vinfremstilling efter disse få ca. 10 dages gæring, hedder i denne egn Paradis. Denne benævnelse er meget forståelig. Det smager vidunderligt, næsten som ren vindruesaft eller pure jus, som franskmænd ville sige, og så indeholder det omkring 4 % alkohol.
- og så er cuvage vist klar til næste pressedag.

I ugen efter presning havde vi besøg af en bus med 40 danskere fortrinsvis fra min hjemegn i DK. En gammel plan blev realiseret - det lokale hotel her var overtaget i 6 dage. Vi havde udarbejdet ét detaljeret turprogram med indslag og oplevelser koncentreret omkring vinfremstilling og den egn, hvor vi bor og lever. Claussens busser fra Frifelt stod for alt det praktiske med kørsel og økonomi og vi tog os af gæsterne og gav dem et indblik i livet i denne del af Frankrig. En stor oplevelse for os og vi håber, at vi har sendt nogle gode ambassadører for vor vin hjem til Danmark - ambassadører, der nu véd noget om produktet, dets dyrkning og fremstilling og som har nydt cru Juliéna's vin til de måltider, som hører vor egn til. Tak for gode minder.



Engang i mellem får vi spørgsmålet: Hvor i Danmark kan vi købe jeres vine ? Den letteste måde at besvare det på er: Kontakt os pr. mail eller i telefon - så vil vi oplyse dig herom og fortælle, hvor den nærmeste forhandler / formidler er bosiddende. En let og hurtig måde.

På hjemmefronten er der blevet én mindre ved spisebordet på ugens hverdage: Jonas er færdig med sine 4 år på college og går nu på Lyceé Agricole ca. 40 km mod syd. Dette er en kostskole med mange forskellige linier. De første 7 uger er gået rigtig godt og udfordringer er store på denne skole med 350 elever på et gammelt chateau. Louis fortsætter på 2. år på college i Villie Morgon og tager bus kl. 0800 og returnerer kl. 1730. En rund fødselsdag blev kun meget lidt markeret lige under presningen.

- og så ønsker vil alle venner og kunder i Danmark Rigtig godt efterår.



Husk årgang 2009 er stadig på lager og den er en helt usædvanlig god årgang.

Mange efterårshilsener fra

Domaine de la Combe Darroux

Sidste nyt:

DR 2. En journalist og fotograf fra DR 2 var på besøg hos os og andre danske vinbønder i Frankrig i forsommeren. Vi har lige fået besked på, at den samlede udsendelse sendes på DR 2 lørdag d. 4. dec. 2010 kl. 2000. Måske kunne denne udsendelse have interesse. Vi er også spændte på at se den.

EARL Anne & Pascal Guignet
Domaine de la Combe Darroux
Les Janroux
69840 Juliénaas-France
+33474067090
+33608274340
Besøg vores vingård på : www.guignet.com