

VINKLUBBEN I LOIREDALEN OCH CHAMPAGNE SEPTEMBER 2022

Efter en mycket tidig väckning kunde nitton av vinklubbens medlemmar morgonen den femte september ta flyget till Paris, där vår gamla bekant Sune väntade med sin buss på flygfältet Charles de Gaulle. Framför oss hade vi en 260 km lång bussresa till den anrika staden Tours i distriktet Touraine i Loiredalen. Sune hade försett bussen med baguetter och pålägg samt naturligtvis lämpliga drycker därtill. Den här mycket välkomna vägkosten kunde resenärerna avnjuta vid ett picnic stopp på vägen. Vi behövde inte denna gång lida av våldsamma hungerkänslor, som vi gjorde på resan till Alsace!

Tours

Vid ankomsten till Tours råkade vi ut för vårt första bakslag – hotellet som resebyrån hade valt låg i en förstad ca. 3km från den gamla stadskärnan, långt från alla sevärdheter och matställen. Det här skulle få konsekvenser som vi först senare skulle komma underfund med. Ett par timmar senare kom det andra bakslaget. Resebyrån hade beställt en gemensam middag, men inte viner. Personalen hävdade att det inte fanns något vin tillgängligt. Vinklubben utan vin!! Efter sega förhandlingar lyckades ordförande och skattmästaren dock få fram fyra (sic!) flaskor rödvin. De närvarande styrgruppsmedlemmarna beslöt på stående fot att med tanke på framtiden ta ett allvarligt samtal med resebyrån om hotellets läge och tillgången till vin.

Följande dag inleddes med sightseeing på egen hand i Tours. Vi besåg bl.a. den ståtliga gotiska katedralen, innergården till Musée des Beaux Arts med sitt enorma cederträd och gamla staden med sina trevliga gator och torg kantade av korsvirkeshus. Vid tolvtiden mötte vi sedan Sune med sin buss för vidaretransport till det första vinhusbesöket hos Marc Bredif.

Marc Bredif ligger nära Tours vid Loirefloden. Vinkällarna består av långa gångar insprängda i kalkstensformationer som kantar flodbädden. På detta sätt har man kunnat undvika de långa trappor som är så

vanliga i andra vinkällare samtidigt som man kan upprätthålla en jämn temperatur kring tolv grader. Efter en lagom lång guidad tur i tunnarna fick vi sedan provsmaka ett urval av husets viner, som tillsammans med till vinerna passande tilltugg var uppdukade i ändan av en av gångarna. Vi började med ett utsökt Cremant de Loire skumvin. Vinbroder Christian Nordgren, som är anknuten till det företag som importerar Marc Bredif viner till Finland, måste tyvärr konstatera att cremanten inte importeras till vårt land på grund av bristande efterfrågan. Sedan var det dags att prova de vita och röda vinerna. I Tourainedistriktet görs de vita vinerna nästan enbart på chenin blanc druvan och de röda på cabernet franc. Vinerna fick beröm av deltagarna och en del inhandlades. Vita och röda viner från Marc Bredif går att få i Finland.

Efter besöket på Marc Bredif beslöt en del av oss att stiga av bussen i centrum för att ännu njuta av gamla staden. Vi hittade ett trevligt torg omgivet av korsvirkeshus och försett med flera kaféer. En livlig studentikos verksamhet med mycket öl och upptåg pågick (Tours universitet har 30 000 studenter). När vi sedan skulle åka hem till hotellet visade det sig problematiskt – staden verkade inte ha en enda taxi i centrum. Chriss Nordgren kom då på den strålande idén att ta stadens enda spårvagn till centralstationen. Mycket riktigt, där lyckades vi lägga beslag på stadens enda två (?) taxibilar. Vi borde ha förstått att det här med obefintliga taxibilar kommer att leda till problem senare på kvällen.

För kvällen hade personalen på Marc Bredif beställt bord åt oss på restaurant Baccara i centrum dit Sune körde oss. Han meddelade samtidigt att han på grund av körtidsbestämmelser inte kan komma och hämta oss. Efter en god måltid och denna gång tillräckligt med goda viner skulle vi åka hem till hotellet, men då blev det stopp. Ingen taxi! Varken flera beställningsförsök från restaurangen och via hotellet hjälpte. Efter en timmes väntan gav en mindre grupp upp och vandrade i väg mot centrum där de faktiskt lyckades driva upp stadens nu enda taxi. Efter två timmar började restaurangens personal stänga. Efter en barsk förfrågan medgav den kvinnliga anställda att hon hade en bil utanför och att hon mot betalning kunde köra en mindre grupp till

hotellet. Då vi sedan fick kocken/ägaren att i två omgångar köra den resterande gruppen till hotellet var natten räddad.

Tours – Pouilly Fumée, Chateau de Chenonceau

Tredje dagen startade vi tidigt från hotellet för att hinna med den 200 km långa sträckan till Pouilly-Fumée och vingårdsbesöket där. På vägen stannade vi för ett besök på renässansslottet Chenonceau.

Chenonceau är ett av de vackraste av de många renässansslotten i Loiredalen. De franska kungarna och adeln trivdes i Loiredalen på 1500-talet och byggde många slott där. Chenonceaus historia präglas av tre starka kvinnor, Cathrine Briconnet (gift med en hög tjänsteman vid kung Frans I hov), som byggde om slottet från grunden, Henrik II:s älskarinna Diane de Poitiers, som byggde ut slottet över floden Cher och anlade blomsterträdgården och Henrik II:s mäktiga änka Katarina di Medici som tvingade Diane de Poitiers att flytta och själv flyttade in i stället. Slottet har flera vackra och ståtliga rum och var väl värt besöket. I en sidobyggnad fick vi sedan provsmaka tre av slottets viner och äta en lätt lunch innan vi fortsatte färden mot Poilly-Fumée.

Pouilly-Fumée, de Ladoucette

I Pouilly-Fumée var vårt mål slottet Nozet, som ägs och till och från bebos av baron Patrick de Ladoucette (han bor största delen av året i Schweiz). Baronen, en gammal vän till Chrissi Nordgren, tog emot oss vid ankomsten och förde oss på en kort rundtur i produktionsanläggningarna. Baronen är mycket pratglad och lika insatt i allt från finska vinterkriget till vinproduktion så det rådde ingen brist på samtalsämnen. Skörden av druvorna hade börjat samma dag och vi kunde på avstånd följa med hur en av baronens plockningsmaskiner skördade druvor. Baronen var av de åsikten att mekaniskt skördade druvor är kvalitetsmässigt lika bra som handplockade. Där om tvista de lärde, men på branta sluttningar kan man i alla fall inte använda maskiner.

Efter rundvandringen bjöds vi in i slottet, där baronens charmerande baronessa väntade. Slottet ser ut som ett veritabelt sagoslott. Det lär ha

flyttats till platsen från ett annat läge någon gång på 1800-talet. Vi fördes in i stora salen där bord dukade med mängder av glas och rader av flaskor väntade. På ett sidobord var rikliga mängder av olika sorters läckerheter framdukade. Vi var överväldigade! Förutom baronen och baronessan var också vinhuset de Ladoucettes ekonomidirektör närvarande. Vi fick prova vinhusets utsökta vita Pouilly-Fumée och röda Pinot Noir viner. I Pouilly-Fumée och också i Sancerre görs de vita vinerna enbart på sauvignon blanc druvan. Förutom de Ladoucette vinhuset äger baronen också Marc Bredif, som vi besökte dagen innan, och ett flertal andra vinhus runtom i Europa.

Mycket mätta och belåtna efter den rikliga trakteringen och de goda dryckerna tog vi farväl av baronen och baronessan. Trakteringen var så riklig och vi trivdes så länge att vi beslöt inhibera den inplanerade middagen på hotellet! Detta besök var utan tvekan resans absoluta höjdpunkt! Att vi togs så väl emot kan vi tacka Chrisse Nordgren och hans långa bekantskap med baronen för, det var med all rätt Chrisse och Carola satt som hedersgäster vid baronens bord.

Sancerre

Efter en kort bussfärd över Loire kom vi in i distriktet Sancerre där vårt hotell väntade i den lilla staden med samma namn. Det var mörkt när vi anlände så det var först följande morgon vi upptäckte vilken spektakulär utsikt man hade från hotellrummen över en dal vars sluttningar var täckta av vinodlingar. Genast efter morgonmålet begav vi oss i väg till vingården Henri Bourgeois, som låg i en sluttning på andra sidan dalen. Också här var vinskörden i full gång. Den trevliga damen som fungerade som vår guide berättade att man här plockar druvorna för hand, vilket hon försäkrade att gav en bättre kvalitet (!) men det kan delvis också ha berott på att sluttningarna här var relativt branta. Vi vandrade upp för sluttningen till mottagningsstationen för druvor, där full aktivitet rådde. Traktorlass efter traktorlass med druvor matades in i jäsningsprocessen. Efter att vederbörligen ha beundrat de skinande stältankarna i vilken jäsningen sker återvände vi ned för backen till provsmakningsutrymmena. Vi fick prova verkligt goda

sauvignon blanc och pinot noir viner som finns i gårdens sortiment. De vita sauvignon blanc vinerna från Sancerre och Pouilly Fumée är mera förfinade till aromen än deras syskon i t.ex. Chile eller Nya Zeeland. Krusbärsaromen finns där men är inte så aggressiv. Några av oss blev så inspirerade av ett av de vita sancerrevinerna att vi beslöt dela på en låda att ta hem.

Efter besöket hos Henri Bourgeois lämnade vi Loiredalen och styrde kursen mot Reims och Champagne. Den 360 km långa dagsetappen med ett kort stopp för lunch och tankning på vägen kändes underligt nog inte överlång och vi anlände i god tid för den gemensamma middagen på hotellet i Reims.

Reims och Epernay

Middagen på hotellet inledde vi med en stående skål för drottning Elisabeth, som hade avlidit samma dag. Genom sitt långvariga regentskap hade hon lämnat ett bestående intryck också på oss fjärran nordbor – hon hade alltid funnits där som Englands drottning.

Följande dag inleddes med ett besök på det medelstora champagnehuset Martel i Reims. Efter en rätt ansträngande klättring ner för branta trappor till vinkällarna i underjorden fick vi oss till livs en ingående beskrivning av hur Martel tillverkar champagne. Sedan gällde det att klättra tillbaka uppför trapporna (det fanns en hiss för de behövande) till provsmakningsrummet. Vi fick provsmaka flera eleganta champagner, både vita och rosé. Liksom alla andra champagneproducenter gör Martel sin champagne utgående från tre druvor: chardonnay, pinot noir och pinot meunier. Andelen av de olika druvorna kan variera, man gör t.ex. också champagne på enbart chardonnaydruvor (blanc de blanc) eller på pinot noir (blanc de noir).

Efter en paus med fritt strövande och lunch på egen hand i centrum antrade vi åter bussen för att åka till Epernay, som ligger ett trettiotal kilometer söder om Reims. Här stod ett besök på Moët&Chandon på programmet. Moët&Chandon, som i dag är en del av lyxvarukoncernen LVMH, är världens största producent av champagne. Champagnehuset blev berömt i början på 1800-talet då den dåvarande ägaren Jean-Rémy

Moët blev god vän med Napoleon. Företaget får en mycket stor mängd besöksförfrågningar så det är inte lätt att komma in, men tack vare Chrise Nordgrens förbindelser lyckades vi få en ledig tid för vårt besök. Utställningslokalerna hos M&C var mycket eleganta – det märktes att man här hade att göra med lyxvaror. Vår guide talade en utmärkt engelska. Vid förfrågan visade det sig att hon var hemma från Mexiko, vilket förklarade de goda språkkunskaperna. M&C har sammanlagt 28 km underjordiska källare för förvaring av sin champagneproduktion. Till all lycka behövde vi på rundvandringen endast klara av ca. 1 km. Efter rundvandringen fick vi provsmaka tre av husets förnäma champagne.

Efter besöket återvände vi till Reims där en kort guidad tur i centrum av staden väntade. Katedralen i Reims har varit skådeplats för samtliga kröningar av franska kungar från 1200-talet till 1820-talet då den sista franska kungen kröntes, så det var givet att den guidade turen började där. Den ståtliga gotiska katedralen skadades svårt av tysk artillerield under första världskriget, men kunde återställas på 1920-talet med hjälp av pengar från familjen Rockefeller. Glasmålningarna hör till de mest sevärda detaljerna i katedralen – de stora rosenfönstren i gaveln ovanför huvudingången och Chagalls vackra glasmålningar i absiden framför allt. Vi glömde inte heller att fotografera den berömda leende ängeln vid ingången till katedralen. Efter besöket i katedralen bekantade vi oss under en kort rundvandring med stadens art nouveau och art déco arkitektur. Efter rundvandringen var det sedan fritt fram att söka sig till ett matställe.

Följande dag återstod ännu ett champagnehusbesök, också det i Epernay. Leclerc&Briant är ett relativt litet champagnehus som specialiserat sig på "grön" produktion – organisk och biodynamisk odling och vegancertifikat. Vid provsmakningen var det nog en aning svårt att bedöma hur dessa odlingsinriktningar påverkade smaken.

På kvällen var det sedan dags för avskedsmiddagen. Trolle och Kristian hade föregående dag med hjälp av Leena och Muck efter omsorgsfull genomgång av Reims' restaurangdistrikt och en provlunch fastnat för

restaurang Lapostrophe, vilket visade sig vara ett gott val för middagen. Stämningen var hög och maten smakade. Trolle och Chrisse avtackades vederbörligen, Trolle för en stor arbetsinsats som varade nästan tre år och Chrisse för att han hade möjliggjort två av resans höjdpunkter, besökena på de Ladoucette och Moët&Chandon.

Följande dag var det söndag och dags för hemresan. Finnair hade flyttat vår bokning till kvällsturen så vi kunde ta det lugnt i Reims under förmiddagen. Klockan 12 väntade oss vår trogne Sune med bussen för att föra oss till flygfältet Charles de Gaulle. Vi var ännu en minnesvärd resa rikare.