

Vinklubbens resa till södra Rhône-dalen 12-17/04/2026

Vinklubbens styrgrupp kallade till vårens sista tillställning den 27 maj under mottot "Wer eine Reise macht, hat etwas zu erzählen" – och alla vi som var med på resan till södra Rhône-dalen instämmer.

Mistralen

När mistralen måndag kväll den 13 april blåste genom märg och ben på oss på Place du Palais framför det enorma Påvepalatset i Avignon, var det antagligen få av oss som visste att den här nordanvinden, som i byarna kan uppgå till 26 m/s, de facto är vinodlarens vän. Det fick vi höra i värme och solsken några dagar senare.

Påvepalatset var för övrigt redan det andra UNESCO-världsarvet som vi såg samma dag. På förmiddagen hade vi i blåst och litet regn beskådat Pont-du-Gard, alltså den nästan 50 meter höga bron över floden Gard, en del av akvedukten byggd av romarna troligen under första århundradet efter Kristus. Akvedukten försåg dagens Nîmes med vatten från källan 50 km längre bort i Uzès. Akveduktbron lär också ha inspirerat den nuvarande 20 euro-sedelns designer.

Redan den första dagen hade Vin- och kulturresan alltså levat upp också till sin senare rubrikdel, men mycket mer återstod.

En hel dag tillägnades nämligen historia och kultur i Arles nära Rhône's mynning vid Medelhavet. Efter exkursionen visste vi att Julius Caesar omvandlade Arelate, som det då hette, till en romersk militärkoloni och att en byst av kejsaren, daterad 46 f.Kr., för snart tjugo år sedan hittades i floden, liksom vrakresterna av en romersk båt. Den och mycket mer från bl.a. romerska tiden finns i stadens museum.

Den enorma romerska amfiteatern (även den ett Unesco-världsarv) rymmer över 20 000 åskådare och används fortsatt bl.a. som tjurfäktningsarena och numera oblodiga gladiatorspel iscensatta för turisterna.

Arles-exkursionens lunch intogs, som sig bör, i restaurangen på hotell Jules César, ett f.d. karmelitkloster. För övrigt anser jag att titeln för Vinklubbens resor kunde få en tredje del, nämligen "mat". Vi återvände nog alla till fosterlandet något kilo tyngre efter läckra 3-rätters måltider à la cuisine française och méditerranéenne med goda lokala drycker.

Måndagens lunch på en fin liten hotellkrog i pittoreska byn Collias nära Pont-du-Gard var ett utmärkt exempel på resans gastronomiska utbud:

"Velouté d'asperges /Domaine Tardieu Ferrand, les Garrigues blanc bio

x

Volaille fermière, origine France, rôtie aux thym et romarin/Domaine de l'Orviel rouge

x

Crème brûlée aux fraises de pays/ Gewürztraminer, les Collines du Bourdic

X

Från potatis till vinodling

Mistralen svepte över gården framför slottet Montfaucon i byn med samma namn på den högra flodstranden mitt emot Châteauneuf-du-Pape, när vi fick höra slottets historia presenteras – på finska! Grevinnan Mari de Pins, född Hartikainen i Pemar, berättade om sin Askunge-resa från föräldrarnas jordbruk i sydvästra Finland till det 70 rum stora slottet, vars första torn byggdes redan år 1000.

Mari träffade sin man Rodolphe på en resemässa i Nice och hon engagerades inledningsvis för att sköta vinodlingarnas marknadsföring och bokföring. Idag är hon slottsfru och mamma till två tonårsbarn och arvingar till Château Montfaucon.

Rodolphe de Pins tog över slottet och vinodlingarna år 1995 och hans mantra är ekologisk odling. Vindruvorna skördas t.ex. helt manuellt, och det mesta exporteras. Vinkällaren, ursprungligen från 1500-talet, var med sitt sandgolv och gamla ektunnor den minst "kliniska" vi såg under resan.

Till förrätten på Handelsgillet den 27 maj serverades det vita vinet Comtesse Madeleine från Château Montfaucon. Grevinnan Madeleine var Rodolphe de Pins farmor, som i 60 år drev verksamheten. Att grevinnan fått ett vitt vin uppkallat efter sig, uppges bero på att hon oftast var klädd i vitt. Madeleine de Pins, född i Alsace, antas bl.a. med sina kunskaper i tyska språket ha räddat slottet från att sprängas i luften av tyskarna efter det att de övergav det högt belägna slottet som fungerat som radiocentral under andra världskrigets tyska ockupation.

Terroir och GSM

Jordmånens och druvmixens betydelse för vinets natur och dess kvalitet var den gemensamma nämnaren för provsmakningarna i såväl rosévin-regionen Tavel, som i legendariska Châteauneuf-du-Pape, och i dess granne, ofta kallad "lillebror", Gigondas.

La Maison Ogier hör med sina egna 100 hektar jämte kontraktbundna vinodlare till de största av de totalt ca 250 vingårdarna i Châteauneuf-du-Pape, och producerar, enligt

vår värd där, "Top of the Quality Pyramid" dvs. AOP-viner, med bl.a. mytiska "L'Oratoire des Papes" - rödvinet som i år firar 100-årsjubileum. (AOP – EU:s Appellation d'Origine Protégée i stället för i Frankrike tidigare tillämpade AOC, där C står för "Contrôlée").

Här underströks terroirens/jordmånens roll för vinkvaliteten, appellationen. Vi fick höra att rullsten på lager av röd lera ger "power and race", medan röd sandsten ger elegans och finesse.

Det blir också klart för oss att akronymen GSM i Rhônedalen inte främst associeras med mobiltelefoni, utan beskriver den vanligaste druvmixen – dvs Grenache, Syrah och Mourvèdre (Monastrell i Spanien). Och vi informeras om att balansen mellan druvorna är viktig. Grenache ger sötma, Syrah ger kropp och färg och Mourvèdre ger struktur och komplexitet.

Mistralen – vinmakarens vän

På vinproducenten Gabriel Meffres vingård, Domaine de Longue Toque, i Gigondas, fick vi höra att vi inte frusit i onödan, eftersom mistralen de facto är vinmakarens bästa vän.

Den hårda nordanvinden, som under vårvintern blåser upptill 100 dagar längs Rhônedalen, förhindrar nämligen att vinrankorna angrips av frost. Dessutom "renar" mistralen vinodlingarna efter vinterns regnperiod och hämmar därmed svampinfektioner.

Vi såg hektar efter hektar av lågt beskurna vinrankor längs rutten – en skyddsåtgärd som förhindrar att rankorna bryts av i de kraftigaste mistralbyarna. Och gårdens namn, Domaine de Longue Toque, hänvisar till planterade trädrader längs odlingarna, som också de ger ett visst nödvändigt skydd.

Som en kuriositet kan nämnas att Gabriel Meffres största exportviner (några miljoner flaskor) går under namnet "Le FATbastard" och produceras på hans vingårdar i Languedoc-Roussillon. Namnet och etiketten med en flodhäst avbildad fungerar tydligen fint som marknadsföringstrick i framförallt USA, där konsumenterna kanske inte alltid uppskattar slotten på etiketterna, för att inte tala om svåruttalade franska namn.

Hemma hos "Penseln"

Från provsmakningen i Gigondas var avståndet inte långt till byn Lacoste i Luberon och besöket på La Fonze hos Karl-Johan Hellman och Britta Storskrubb, våra guider under en del av resan. Karl-Johan, arkitekt, och Britta, som jobbat inom finanssektorn, hade inviterat till provsmakning av lokala viner och till lunch i sitt hus, införskaffat av Karl-Johans föräldrar, konstnärerna Karin och Åke Hellman, i mitten av 1960-talet.

La Fonze, ursprungligen en herdehydda invid en brunn, och vid förvärvet utan el, vatten och sanitetsutrymmen, har byggts om i flera repriser. Efter en grundlig renovering som Karl-Johan – efter övertagandet av huset – lät utföra år 2013 kom Åke Hellman, nästan 100 år gammal, till Luberon. Enligt sonens utsago var pappa Åke inte speciellt imponerad – han föredrog det gamla La Fonze!

För åtminstone två av Vinklubbens resenärer hörde kontakten med Karl-Johan och besöket på La Fonze, till resans höjdpunkter. Åke Hellman, som blev 102 år gammal, var nämligen dessa nu 80-plussares uppskattade teckningslärare, alias "Penseln", i Lärkan.

Vin vid berömda bergsmassivets fot

I den sista vingårdens namn, Domaine Terre de Mistral, speciellt känd för sina roséviner, gjorde sig mistralen igen påmind.

Till trerätters lunchen serverades fem viner, vars namn sympatiskt nog hedrade hustrun, mamman och t.o.m. pappan till vingårdens ägare – med hustrun Nadia som favorit och, kanske något förvirrande för konsumenten, som namn på viner i alla tre kulörer.

Druv-mixen fick en ny sammansättning med nykomlingen Rolle, också känd som Vermentino på italienska, och GSM blev GSR. Och, för att inte helt glömma den roll tunnorna för lagring av vin spelar, här användes bl.a. kastanjetunnor,

Samtidigt fick vi en sista kulturdos före Nice och kvällsflyget till Helsingfors, eftersom lunchen avnjöts med utsikt över den ikoniska bergskedjan Sainte-Victoire.

Det 18 km långa och 5 kilometer breda bergsmassivet med en högsta topp på 1 000 meter har blivit internationellt känt eftersom regionens store son, Paul Cézanne, förevigade det på drygt 80 målningar, som idag finns i museer världen över. Cézanne, som förblev sin födelsestad, Aix-en-Provence, trogen fram till sin död år 1906, tyckte helt enkelt att bergskedjan på några kilometers avstånd från Aix var ett "vackert motiv".

Text: Monica Löfgren