

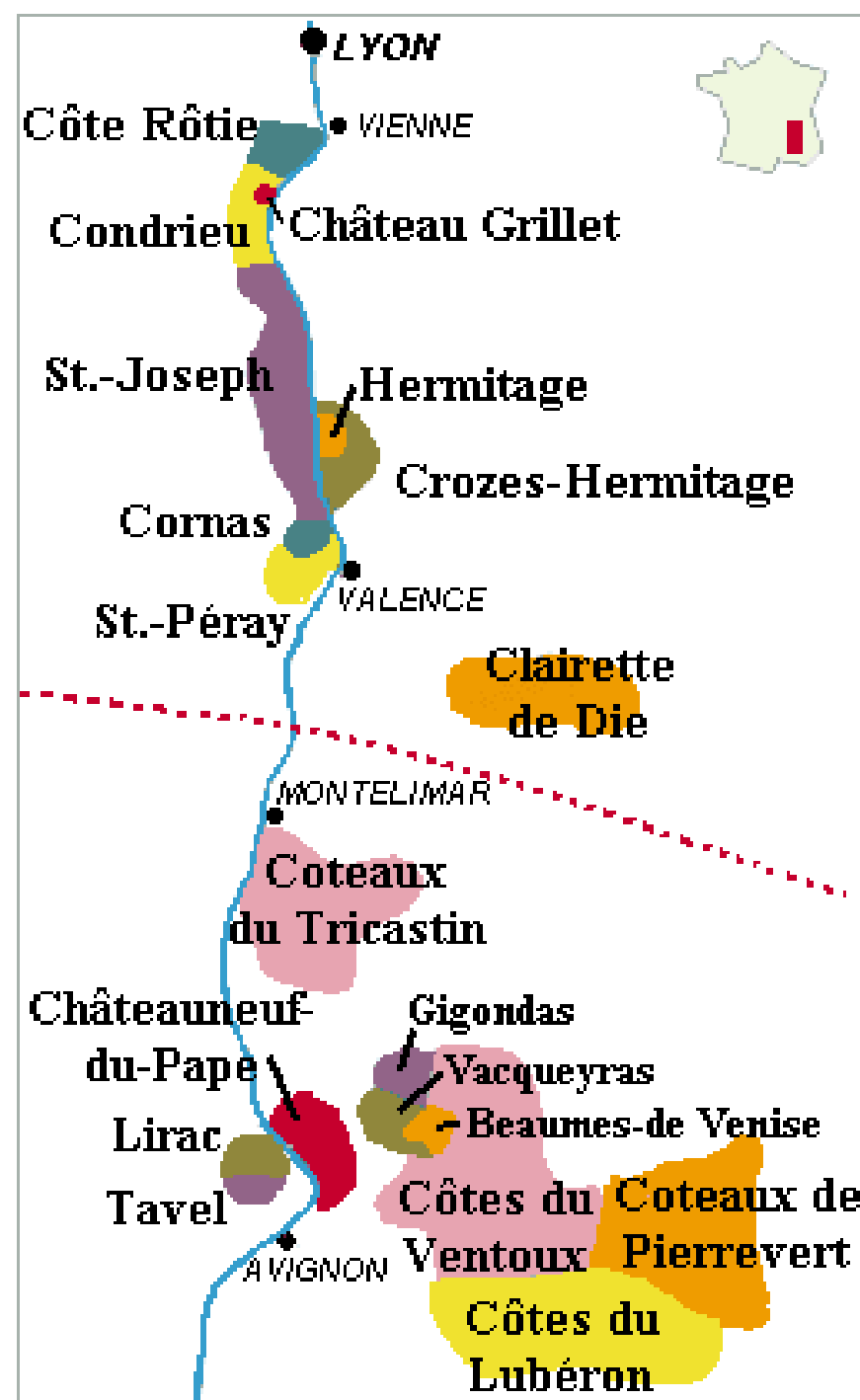
An aerial photograph of a vast, terraced vineyard in Rhonedalen, Norway. The terraces are meticulously laid out on a steep, green hillside, creating a rhythmic pattern of dark soil and rows of young grapevines. In the background, a valley opens up, showing a small town with buildings and a prominent church spire, situated near a large, calm lake. The surrounding landscape is hilly and forested, with a clear sky above.

# Viner från Rhonedalen

Bo(bi) Söderholm 22.3.2024

# Historia

- Grekiska invandrare grundade Marseille 600 f.Kr och planterade de första vinstockarna
- Romarna skall ha lärt sig vinförädlingens konst av gallerna, före år 70 e. Kr i trakten av Côte-Rôtie och Hermitage
- 1157 hade Avignons biskop egen vinodling i närheten av Châteauneuf-du-Pape
- 1309 – 1377 "andra babyloniska fångenskapen", påven Clement V grundade sätet/slottet år 1305, 7 påvars sommarresidens
- Tullavgifter gjorde det svårt att transportera vin till Paris ända fram till 1600-talet
- 1800-talets stora farsoter framför allt vinlusen 1877 drabbade Rhone svårt
- Först på 1980-talet såg vinbönderna den stora potentialen i regionens terroir och fina druvsorter



# Allmänt

- Rhonedalen är troligen Frankrikes äldsta vinområde
- Viktigaste kvalitetsvinregionen efter Bordeaux
- 250 km lång från Vienne längs Rhonedalen, söderom Lyon till Avignon
- Delas in i norra och södra delen
  - Norra delen från **Vienne** till **Valence** (5% av Rhonedalens production)
  - Södra delen från **Montelimar** till **Avignon** (95% av Rhonedalens production)
- Hela vinproduktionen
  - Röda 81%
  - Rose 13 %
  - Vita 6%

# Klimat / jordmån – Norra Rhonedalen

- I Rhonedalen råder inlands klimat med milda våta vintrar och varma somrar
- Mistralen blåser relativt konstant från norr till söder
- Jordmånen domineras av granit och skiffer
- Branta sluttningar med kuperat landskap terassodlingar och druvorna plockas mest för hand

# Klimat / jordmån – Södra Rhonedalen

- Medelhavsklimat med milda vintrar och heta somrar
- Landskapet är platt
- Speciellt i Châteauneuf-du-Pape är marken täckt med knytnävsstora rullstenar (**gallets**)
- Stenarna lagrar värme på dagen som sedan avges på natten
- Leder till en **övermognad** som ger höga halter av socker och extrakt vilket är hemligheten med vinerna härifrån

# Druvsorter / Norra Rhonedalen



- 5 % av Rhonedalens totala vinproduktion
- **Låg production – hög kvalitet**
- Dominerande är den blå druvan **Syrah**
- Känd för kraftiga viner, hög syra, lite tuffa som unga med häftig fruktsmak och strävhet
- Kräver lång tid för att mogna
- Viogner, vita viner från främst Condrieu och Chateau-Grillet (3,8 ha)
- Syftet med att blanda vita (viogner) vindruvor med Syrah är att framhäva aromer, mjuka up vinet och öka exotiska egenskaper.
- Enligt lag tillåtet att blanda in vita druvor upp till 20%
- Vinerna bör lagras kan lagras upp till 20 år

# Druvsorter / Södra Rhonedalen

- 95% av Rhonedalens vinproduktion
- Totalt är 13 druvsorter tillåtna
- Främst röda viner
- Huvuddruvorna är:
  - **Grenache** som ger sötma, fruktighet och alkoholstyrka, mjukhet, eldighet
  - **Syrah** kryddighet, kropp och taniner
  - **Mourvèdre** ger struktur och komplexitet
- Dessa s.k. "blended" viner kallas GSM
- Den vanligaste blandningen är 60% - 80% Grenache i kombination med fem till sex andra druvsorter
- Château de Beaucastel använder alla 13 sorter
- De vita vinerna görs främst av **Viognier**, **Roussanne** och **Marsanne**
- Rosevin görs av rödvinsdruvorna **Grenache Noir**, **Cinsault**, **Syrah** och **Mourvèdre**



# Vinernas indelning

- Rhonedalens viner indelas i:
  - **Manliga viner** (vins virils) från norra Rhône
    - Kraftfulla och fylliga och kombineras med kötträtter
    - Lagras upp till 20 år
  - **Kvinnliga viner** från södra Rhône
    - Vinerna är medelfylliga och passar som matvin och sällskapsvin
    - Drickbara även som unga

# Klassificering av appellationer i Rhonedalen

- **Côtes du Rhône AOC** Appellation d'Origine Contrôlée
- Den enklaste och övergripande appellationen med minst krav
- **Côtes du Rhône Village AOC** (skapades 1966)
- Vanligen rött vin från bestämda högkvalitetsbyar (18st) i södra Rhonedalen.
- Kvaliteten garanteras genom regler om högre alkoholhalt och ett lägre skördeuttag
- Cairanne (bästa), Gigondas och Vacqueyras (egna AOC)
- **Cru-appellationer**
  - Högsta klassen
  - T.ex Côte Rote, Hermitage och Saint Joseph, (norra)

# Vindistrikt i norra Rhonedalen (1/2)

- **Cote Rotie** (stekta sluttningen)
  - Kraftfulla och eleganta viner, mest eftertraktade samt dyraste (50 – 300e)
  - Druvorna plockas för hand
  - Frankrikes äldsta vindistrikt
- **Condrieu och Chateau Grillet** (minsta vingården 3,8ha)
  - producerar enbart vita viner på druvan viogner
- **Hermitage** (100 f.Kr)
  - Tävlar med Cote Rotie om att producera världens förnämsta syrahviner
  - Korsriddare Sterimberg återvände till sitt eremitage på 1200-tablet och började odla viner
  - Han hämtade den blå syrahdruvan från staden Shiraz i Persien
- **Saint Joseph**
  - Mildare och lättare vin än Hermitage

# Vindistrikt i norra Rhonedalen (2/2)

- **Crozes-Hermitage**

- Är Rhones näst största appellation (1800ha) och producerar vin till hyfsat pris (15% vita druvor) Marsanne och Roussanne
- Bör helst lagras i 5-12 år

- **Saint Peray**

- Enbart vita viner av druvorna Roussanne och Marsanne
- Alkoholstarkt och gyllengult mousserande vin gjort enligt champagne-metoden, Napoleons favoritvin, bör drickas ungt 1-3år

# Vindistrikt i södra Rhonedalen

- Mest kända är **Châteauneuf-du-Pape** (3500 ha)
- Främst röda viner, **GSM**
- Stjälkarna i vinifieringen, jäsning vid hög temperatur i cementtankar och lagras i ekfat
- **Chateau Beaucastel** använder alla 13 druvsorter
- **Chateau Cairanne** (bästa)
- **Tavel**, enda appellation som gör enbart rosévin (favorit för påvarna i Avignon) främst på druvorna Grenache Noir, Cinsault, Syrah och Mourvèdre
- **Gigondas** (rött och rosé)

# Allmänt

- Generellt odlas och tillverkas vinerna av familjeägda vingårdar
- Hälften av vinerna buteljeras dock av vinproducenter som täcker hela Rhonedalen.
- **E.Guigal**, även egna vingårdar (ursprung norra)
- **M.Chapoutier**, även egna vingårdar (ursprung Norra)
- **Jaboulet**, egna vingårdar

Dessa producenter kontrakterar vindruvor med mycket högklassisk kvalitetskontroll.

# Dagens tastingviner

- Paul Jaboulet Aîné Parallèle 45 Côtes-du-Rhône Blanc 2021
- M. Chapoutier Domaine des Granges de Mirabel Viognier 2021
- Château d'Aqueria Tavel Rosé 2022
- E. Guigal Côtes- du –Rhône 2020
- Juliette Avril Châteauneuf-du-Pape 2020
- E. Guigal Crozes –Hermitage 2020

15,99 €



Alkohol: 13,5%  
Socker: 0 g/l  
Syror: 4,7g/l

# Paul Jaboulet Aîné Parallèle 45 Côtes-du-Rhône Blanc 2021 (norra)

- Vingården grundades 1834 i Hermitage av släkten Jaboulet
- Uppköptes av Jan Jacques Frey 2006
- Druvor Grenache Blanc (32%), Viogner (31%), Roussanne (16%), Marsanne, Clairette Blanc, Bourbolene
- Vinstockarnas medelålder 25år
- Pressas i hela klasar och får jäsa vid låg temperatur i ståltank. Lagras 6 månader på sin jästlagring i ståltank
- Lagras på flaska 3-5 år
- Syrorna ger eftersmak som passar till matbordet
- Torr, hög, syra, päron-, klementin-, persikakaraktär, svag pepprighet
- Passar till små salta förrätter, pasta samt sik och skaldjur. Olika tapas, antipasti, räksallad eller sushi



# M. Chapoutier Domaine des Granges de Mirabel Viognier 2021 (norra)

- Michel Chapoutier anses som en av världens främsta vinproducenter
- Wine Spectator betygsätter viner där 100 poäng är max
- Ingen har fått lika många 100 poängare
- Chapoutier grundades 1808 i staden Tain L'Hermitage
- Har nu ca 20 vingårdar i Rhonedalen
  
- Lagras 2-3 år
- Druva Viognier
- Torr, hög syra, inslag av honungsmelon, rabarber, blommig, örtig

19,89 €



Alkohol 13%  
Socker 1.0 g/l  
Syror 4.2 g/l

19,21 €



Alkohol: 14%  
Socker: 0 g/l  
Syror: 4,2g/l

## Château d'Aqueria Tavel Rosé 2022 (södra)

- Tavel är Frankrikes enda vindistrikt som **bara** omfattar roséviner
- Påvarnas favoritdryck och även för franska kungen Philip den sköne.
- Druvor, Grenache, Clinsault, Syrah, Clairette, Mourverde
- **Torr**, hög syra, jordgubbar, röda vinbär, hallon, kryddig
- Somrig buffé, kalla rätter, charkuterier, sallader och skaldjur
- Roséviner framställs av blåa druvor och de får sin färg under jäsning med kort skalkontakt

## E. Guigal Côtes du Rhône 2020

17,94 €

- Guigal startade vinproduktionen 1946 vid 1500-tals slottet Chateau Ampuis i Cote Rotie och räknas till världens främsta vinproducenter
- Parker: "there is no winemaker on planet Earth has produced so many compelling wines irrespective of the vintage conditions as Marcel Guigal"
- Tilldelats flere 100p för sina syrahviner
- Guigal producerar vin i Cote Rotie, Condrieu, Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Saint Joseph, Crozes-Hermitage
- Druvor, Syrah (60%), Grenache (35%), Mourverde (5%)
- Medelfyllig, höga tanniner, körsbär, plommon, tranbär, kryddig, svag stallighet
- Barbeque-marinerad ribs, spett med grönsaker, nötkött och T-benstek



Alkohol 15%  
Socker 0 g/l  
Syror 4.2 g/l

29,90 €



Alkohol: 15,5%  
Syror: 4,9g/l

## Juliette Avril Châteauneuf-du-Pape 2020 (södra)

- Det mest kända vindistriktet i Frankrike
- 13 olika druvsorter
- Proportionen är fri, den vanligaste är 60-80% Grenache
- Druvor, Grenach, Syrah, Mourverde
- Fyllig, höga tanniner, tranbär, körsbär, vinbär, lätt vaniljton
- Passar till kötträtter

## E. Guigal Crozes-Hermitage 2020 (norra)

30,99 €

- Norra Rhens näst största appellation
- I huvudsak rött vin på Syrah
- 10-15% vita druvor får ingå, Marsanne och Rousanne
- Vinerna bör helst lagras i 5-10 år
  
- Druva Syrah
- Fyllig, medelhöga tanniner, plommon, björnbär, kryddig
- Passar till kötträtter



Alkohol 13,5%  
Socker 1 g/l  
Syror 5.3 g/l

Merci beaucoup

Merci beaucoup  
Bon appétit

Merci beaucoup  
Bon appétit  
Bon voyage