



Chablis

– velkommen til mineralriket

Det går mot sol og sommer – og tid for hvitvin! En av verdens mest kjente og klassiske hvitviner er utvilsomt Chablis. Om man en gang i blant skal koste på seg en litt dyrere hvitvin (for helt billige er de sjelden), vil mange orientere seg mot nettopp Chablis.

TEKST: ØYVIND TVEIT

Faktum er at nordmenn faktisk drikker mer chablis pr. hode enn noe annet land! Vinene herfra er normalt relativt slanke og stramme i fruktbildet, med aromaer i retning av grønne epler og sitrus. På sitt beste har de et klart mineralpreg i tillegg. Chablis er anvendelige matviner, og matcher det meste av mat fra sjøen. Til østers naturell er den en klassiker!

Hva er så egentlig chablis?

For det første er det vinområdet Chablis som har gitt navn til vinene herfra. Chablis-distriktet ligger nokså sentralt i Frankrike, vel 15 mil sydøst for Paris. Chablisvinene er alltid laget på 100% chardonnay, og den er som nevnt alltid tørr. Dette er kortversjonen, men det er selvfølgelig mye mer å si om dette fantastiske og berømte vindistriktet.

Jordsmonn

Man regner med at den første vinen i dette distriktet ble laget for ca. 1000 år siden, av munkene som hadde flyttet hit fra vikingene(!). Men for å forstå hva som gjør chablis til chablis, må man gå enda (mye) lengre tilbake i historien.

For 155 millioner år siden lå mye av Frankrike, inklusive Chablis-området, under vann. På denne havbunnen dannes gjennom millioner av år et tykt lag av slam, leire og sjøfossiler (ikke minst østers). Over dette laget er det gjennom nye millioner år dannet et lag med kalkstein. Det er dette som i dag utgjør jordsmonnet i chablis-distriktet, og som i større eller mindre grad gir vinene herfra sin særegenhet. Druerplantens røtter suger opp vann fra jorda som inneholder forskjellige mineraler, og som utrolig nok

kan sette sitt preg på druene og dermed den ferdige vinen!

Stor og liten chablis

I Norge koster chablis fra kr. 120 til over 500 kroner flasken. Hvorfor slike store prisforskjeller? Vinene er tross alt laget på samme drue og kommer fra samme distrikt.

Forklaringen ligger først og fremst i det såkalte klassifikasjonssystemet, som deler inn vinene i 4 offisielle kvalitets kategorier. Det er i hovedsak jordsmonn/voksested som avgjør hvilken kategori vinen havner i. Det er store lokale forskjeller i vinmarkens kvaliteter, og dermed ulikt potensial for å kunne lage god vin.

I dette kvalitetshierarkiet kan man noe generalisert si at de to laveste kategoriene ("Petit chablis" og "Chablis") har

mindre spesifikke krav til drueplantens voksested enn de to øverste, samt vil være mer fruktige og drikkbare i ung alder enn disse. Topp-kategoriene "Premier Cru" og "Grand Cru" lages av druer dyrket på helt spesifiserte vinmarker med egne navn, og vinene herfra både fordrer lenger lagring og vil oppnå mye større kompleksitet over tid enn de to basisnivåene.

Uansett kvalitetskategori vil det som alltid være store forskjeller på vinene fra produsent til produsent, noe som for eksempel kan gjøre en god standard chablis fra en god produsent bedre enn en premier cru fra en mindre god produsent.

Petit Chablis

"Petit" på fransk betyr liten, og skal indikere at dette er basisnivået. Dette er de rimeligste vinene, og de vi drikker mest av. Her er vi først og fremst ute etter den leskende unge friskheten i vinen. Selv om det kan høres overdrevent negativt ut, kommer disse vinene fra de antatt "minst gode" jordsmonnene i chablis-distriktet.

Petit chablis koster i Norge fra kr. 125-155.

Chablis

Neste nivå på stigen er det vi kan kalle "standard chablis". Druene skal her komme fra byen chablis eller en av de navngitte landsbyene i omegn. Disse koster i Norge fra kr.120-210.

Premier Cru

"Cru" er en fransk betegnelse for "vekst" i betydningen et særlig egnet jordstykke. Premier cru kan derfor oversettes med "førsteklasses vinmark". I denne kategorien er det da også vinmarken som er premissgiver og som alltid navngis på etiketten. Med smått og stort finnes totalt 40 vinmarker i chablis med denne betegnelsen. En premier cru chablis vil normalt ha en større kompleksitet og et større lagringspotensiale enn de to lavere kategoriene. Prisene i Norge varierer fra 180-335.

Grand Cru

Som navnet indikerer har vi her å gjøre med de allerbeste vinmarkene og altså toppen av kvalitetshierarkiet. Vinmarkene er 7 i tallet og lokalisert i en samlet syd-

vestvendt skråning like utenfor byen Chablis. Jordsmonnet er her det aller beste, og beliggenheten er ideell med god soleksponering fra morgen til kveld. På sitt beste trenger en grand cru chablis minst 10 års lagring for å oppnå sitt potensiale, og kan holde i 20-30 år. Pris i Norge: 285-560.

Årganger

Klimaet i chablis-området er relativt kjølig, noe som gir betydelige årgangsvariasjoner. En kort karakteristikk av de siste årganger

2004: En klassisk, slank, syrlig og mineralisk årgang. De beste vil lagre godt.

2005: Generelt mer kraftfulle og fruktige, og til dels relativt sødmefulle i fruktbildet.

2006: Moden, fruktig og generøs årgang, med relativt lave syreverdier.

2007: Nesten det motsatte av 2006. Kjølig, stram, dyp og mineralisk.

Anbefalte viner

Det er over 250 forskjellige chabliser tilgjengelig på polet. Her er noen gode kjøp:

10462 Dom. Saint Anne, Petit Chablis 2007 (141,40)

44214 Daniel Dampt, Chablis 2007 (159,40)

48912 Pommier, Chablis 2007 (159,40)

80178 Desvignes, 1er cru Montée de Tonnerre 2007 (190,50)

31851 Tribut Chablis 2006 (209,-)

43413 Cave Duplessis, 1er cru Montmains 2004 (255,40)

31853 Tribut, Chablis Côte de Lechet 2006 (266,-)

32786 Dom. Louis Michel, 1er cru Montée de Tonnerre 2006 (267,10)





VIN



Den lille drueskolen hvitvinsdruer

TEKST: ØYVIND TVEIT

Vi har tidligere i Bymagasinet vinspalte hatt en artikkelserie kalt Vinskolen. I dette og neste nummer vil vi ha mindre artikler kalt "Den lille Drueskolen", og altså om det kanskje mest essensielle i hele vinens verden, nemlig råvaren selv; druen.

Vin kan lages av én enkelt druesort, eller en blanding av flere. Det er noe ulik praksis på hvorvidt druetyper er oppgitt på flaskens etikett. Viner produsert utenfor Europa vil stort sett alltid ha dette, mens det i Europa ofte forholder seg annerledes.

Ulike druetyper har ulike karakteristika i forhold til aroma og struktur/substans, for eksempel innhold av fruktsyre og garvesyre. Det pussige er at vin laget av samme druetyper i for eksempel Australia og Frankrike kan være så forskjellige at det er vanskelig å tro at det i det hele tatt dreier seg om samme druetype genetisk sett. Forklaringen ligger selvfølgelig i jordsmonn og såkalte mikroklimatiske forhold, men dette skal vi la ligge i denne omgang.

Det finnes et vell av ulike druesorter i verden, hvorav bare et mindre antall brukes til produksjon av vin. Enkelte av disse er utbredt verden over, mens andre er mer regionale eller til og med landtypiske.

Her er et knippe av de *hvitvinsdrue*ne man ofte vil støte på som norsk vinkonsument:

Chardonnay

Druen har sitt utspring i Burgund i Frankrike. Den er etter hvert svært utbredt verden over, og svært mangfoldig i uttrykket. Den spenner fra å være superstjerne der den frembringer noen av verden beste hvitviner, så som i Burgund (inkl. chablis) - til kjedelig statist mange flere steder. Dette forklares bl.a. med at

druen i utgangspunktet ikke har spesielt sterk egenkaraktér, men derimot er en "formidler" av vinmarkens kvaliteter eller vinmakerens påvirkning. En chardonnay-basert vin vil nær sagt alltid være tørr.

Riesling

Riesling-druen har sin opprinnelse i Tyskland, og her er den stadig selve kongen blant hvitvinsdrue. Det samme kan sies om druens status i Alsace-området i Frankrike og Wachau-området i Østerrike. I mindre utstrekning finnes den også i mange andre av verdens vinland.

Riesling opplever for tiden økt interesse og anseelse verden over. Den er en uttrykksfull og aromatisk drue, som ofte i sterk grad vil reflektere dyrkningsstedet. Fra gode hender kan den dessuten ha

et betydelig lagringspotensiale. Den kan være tørr, halvtørr eller søt.

Sauvignon blanc

Druen har sin opprinnelse i Loire-dalen i Frankrike, der den i dag brukes i vinene Sancerre og Pouilly-Fumé. Den dyrkes ellers i det meste av verden, men ikke i de aller varmeste områdene (i likhet med riesling). Utenfor Europa har New Zealand lykkes særlig godt med sauvignon blanc.

Aromatisk er druen preget av en vegetal friskhet. Duften går ofte i retning av solbærblader, gress og krydderurter, mens smaken domineres av grønne frukt- og bæraromaer så som stikkelsbær. Er som éndruevin normalt lett gjenkjennelig – uansett dyrkningssted. Skal vanligvis nytes mens de er unge og friske.

Gewürztraminer

Den kanskje mest egenartede av alle hvitvinsdruer. Fargen på druene er svakt brunlilla, men vinene blir i prinsippet hvite på farge. Druen har sin antatte opprinnelse i den pittoreske lille landsbyen Tramin i Syd-Tirol i Nord-Italia, der den stadig oppnår gode resultater. Ellers lages noen av de beste vinene på denne druen i Alsace-regionen i Frankrike. Navnet "gewürz" er tysk for krydder, og dette en indikasjon på smaksretningen. Den har ofte en duft preget av litchi-frukt og roser.

Pinot Gris

I likhet med gewürztraminer også en drue som er mer rosa/lilla enn gul/grønn på farge. De beste vinene lages i dag i Alsace, men den dyrkes over store deler av verden. I Italia heter den pinot grigio og i Tyskland grauburgunder. Den har ofte (spes. i Alsace) betydelig fylde, og relativt lave syreverdier.

Pinot Blanc

Genetisk beslektet med foregående, men ganske ulik karaktér. Noe lettere og mer nøytral i stilen. Når sjelden de store høyder, men er ofte lettdrikkelig og sjarmerende. Er for det meste hjemmehørende i Europa, uten riktig å spille førstefiolin noen steder.

TRENDY Rosévin

Også vinverden opplever sine trender. En vintype som i så måte har blitt virkelig trendy både i Norge og internasjonalt de siste årene er rosévin. I Frankrike utgjør salget av rosévin nå 20%(!), mens det på verdensbasis har steget til 10%. TEKST: ØYVIND TVEIT



Det er ikke så mange år siden rosévin var oversett av de fleste i Norge. Så var det da heller ikke mange gode viner å spore opp. I løpet av noen få år har imidlertid utvalget av kvalitetsviner økt formidabelt, og konsumet likeså.

Rosévin er som navnet tilsier viner med en lyserød/rosa farge. Både fargen og stilen på vinene gjør at man godt kan kalle dette en mellomkategori mellom hvitvin og rødvin. Rosévin kan lages av mange forskjellige druetyper. Fargen får vinen uansett fra drueskallet. Druene gjæres lenge nok sammen med skallet til at nok rødfarge trekkes ut. Deretter sorteres skallet fra, og vinen gjærer videre som en hvitvin. Utenfor Europa forekommer det at hvitvin blandes med en dash rødvin senere i prosessen, men denne prosessen er (foreløpig) ikke stueren i Europa.

Sesong

Rosé er her oppe i det kjølige nord mer enn noen annen vintype en sesongvin. Vi snakker da om vår og sommer, og vinene nytes da også avkjølte som en hvitvin. De beste er utmerkede matviner til lett sommermat, men kan selvfølgelig utmerket godt nytes som de er. Her er det først og fremst leskende fruktighet som gjelder, og vinene skal alltid nytes ferske. Som hovedregel er det alltid siste årgang som gjelder.

Anbefalte roséviner

Rosévin lages over det meste av vinverden, men mest kjent her hjemme er nok vinene fra Frankrike, Italia og Spania. Noen anbefalte roséviner på polet:

58377 loppa Nebbiolo Rusin 2008 (127,60)

33115 Rosaura 2008 (129,50)

48208 Il Mimo 2008 (149,-)

55946 Bricco Lorella Rosato 2008 (149,-)

