



WINE TRADE

Hipp hipp Jura! Här har vi plockat ut viner som är gjorda på druvor typiska för regionen: chardonnay, savagnin, pinot noir, trousseau och poulsard. Med denna låda kan ni upptäcka bl.a hur klimatet påverkar vinerna samt lära känna den typiska vinstilen. Jura är ett område som ligger oss varmt om hjärtat. Vi har arbetat med vinerna härifrån länge och fått följa dess utveckling från att knappt varit efterfrågat till dagens självklara plats. Vår första bekantskap med Jura mötte vi hos det klassiska vinhuset Château d'Arlay. Några år senare, 2014, började vi arbeta med Jean Pascal & Peggy Buronfosse och Julien Marescal bakom Domaine de la Borde år 2018. För att visa upp en bredd har vi valt ut ett vitt och ett rött vin från alla tre producenterna. CIN CIN!

Jura är Frankrikes minsta vinområde med ca 2000 ha vinrankor och ligger i den nordöstra delen av landet på gränsen mot Schweiz. Området gränsar till Alsace i norr, Savoyen i söder och Bourgogne ligger västerut. Jura sträcker sig ca åtta mil långt och är ganska smalt. Innan phylloxerans förödande framfart var området ca 10 gånger så stort. De flesta av planteringarna ligger på sluttningarna där kullarna går upp mot en kalkstensplatå. Därav dominerar just kalksten när det kommer till jordmån med inslag av både lera och mörk jord i olika utsträckning. Här används ofta höga uppbindningstekniker för att undvika vårfrosten. Vinbönderna i Jura behöver ha mycket tålamod och ha nerver av stål eftersom skörden kan sträcka sig ända in i november (risk för frost!). Klimatet är kontinentalt som innebär långa relativt kalla vintrar och varma somrar. Jämförelsevis med Bourgogne är Jura mer bördigt och grönt tack vare mer nederbörd.

Idag är Jura känt för framför allt 5 olika druvsorter; Chardonnay, Savagnin, Pinot Noir, Poulsard & Trousseau. Men det sägs att det har funnit över 40 olika en gång i tiden.

Savagnin ibland känd som Natureé eller Fromentin, oavsett namn är Savagnin den mest kända druvan från Juraområdet. Det är också Savagnin som kanske gör de största vinerna här i form av Vin Jaune. Druvan producerar små ljusa bär med naturligt låga skördeuttag. Den trivs bra i det kontinentala klimatet och mognar långsamt (man har till och med vid enstaka tillfällen plockats så sent som i december).

Chardonnay trivs i lerjordar. Chardonnay från Jura visar ofta upp en högre syra än i vinerna på samma druva från exempelvis Bourgogne. Druvan har lätt att bilda flor (tunt lager av jäst) för de oxiderade vinerna.

Pinot Noir inte förvånande hittar vi Pinot Noir här i Jura. Med sitt tunna skal och ljusa färg plockar den upp och speglar terroiren. Traditionellt har den använts mer som komponent i blends men idag hittar vi fler och fler som gör rena Pinot Noir viner.

Poulsard även kallad Ploussard kan ha sitt ursprung söderut i Bugey. Även om det är en blå druva har den ett mycket tunt skal och lite färgpigment med låga tanniner. Vinerna är alltid ljusare röda och blandas i många fall med Pinot Noir för att få lite mer färg.

Trousseau är en riktig Jura-druva som spelar en viktig roll här. Det är en gammal sort som knoppar sent och därför slipper vårens frost. Däremot är den oregelbunden och vissa föredrar därför att plantera Pinot Noir istället. Druvan är också känd som Bastardo i Portugal eller Merencao i Spanien. Färgen förblir ljus röd (till skillnad från sin portugisiska kusin) men producerar ofta ett ganska fylligt vin med mycket smak.



WINE TRADE

FRÅN NORR TILL SÖDER:

Domaine de la Borde – Arbois–Pupillin

Den vackra staden Arbois i norra delen av regionen ger sitt namn till en stor appellation som täcker alla stilar men där över hälften är rött och Poulsard är den viktigaste druvan. Byn Pupillin, ca 1–2 kilometer upp på kullen ovanför Arbois hittar man vinmarkerna som har rätt till att göra vin under Arbois–Pupillin. Julien Mareschal är precis som många av de unga vinmakarna i Jura inte från en bakgrund inom vinodling utan har valt denna väg utifrån sin passion för just vin. Han kom till Jura efter att ha studerat agronomi och sen vidare oenology i Dijon, som 23 åring från en jordbruksfamilj. Idag har han ca 5 hektar planterad med de klassiska juradruvorna i och runt Pupillin. Rankorna är mellan 7 och 77 år gamla och dessa hittar vi på de högst belägna sluttningarna i Jura, ca 550 möh. Han använder sig av ekologiska och biodynamiska metoder och i källaren används inga tillsatser.

2018 Côte de Caillot

Chardonnay från ca 30-åriga stockar. Arbois– ligger högt upp om man ser till Jura som område. Vingården bakom detta vin hittar vi i sydvänd sluttning på 500 möh. Rankorna växer i kalkrik jord. Druvorna skördas för hand, avstjälkas delvis och jäser sedan på gamla neutrala ekfat. Vilar 12 månader på samma fat innan buteljering. TILL?

2018 Plous´sapperlipopette

Ploussard. Jordmånen består av röd lera. Julien är en vinbonde som verkligen tror på att det mesta av jobbet görs i vingården. Då såklart ska druvorna plockas för hand. 70 % avstjälkas för hand och resterande jäser hela klasar. Sedan får vinet vila på gamla neutrala ekfat innan buteljering utan svavel.

Château d’Arlay – Arlay

I byn Arlay hittar vi området alla vinstilar och här finns några av de äldsta arbetade vingårdarna i Frankrike. Och det kring just Château d’Arlay! Vinodling har funnits på den här platsen sedan 1100-talet. Kanske till och med innan dess. Men tillbaka till 1100-talet finns det register och ritningar bevarade inne på slottet. Slottet tog dock sin nuvarande form i slutet av 1700-talet. Idag är det en slottspark i ruinerna högst upp på kullen och slottet ligger på östra sidan. På de södra och västra sluttningarna ligger vinodlingarna. Ansvarig för vinodlingarna på ca 20 ha och vinproduktionen är greve Alain de Laguiche. Alain värnar om de traditionella (läs old school) metoderna att göra vin i Jura. Både det röda och vita vinet lagras tex minst 3 år på gamla fat och detta är viner som inte glömmert bort traditionen och kulturen av vin i Jura.

2004 Arlay Blanc

70 % Chardonnay & 30 % Savagnin

Direkt pressat och jäst på stora ekfat om ca 6000-liter. Lagring på ekfat sker över 3 års tid och ibland längre då faten inte regelbundet toppas upp för att utveckla sin speciella karaktär som kännetecknar de traditionella viner i Jura. 4 år efter skörden så buteljeras. På flaskan ser ni två årgångar, 2004 = skörd, 2008 = buteljering. Detta är ett stort vin i oxidativ stil som klarar mycket lång lagring, gott att dricka nu till klassisk jura-meny (se längre ned).

2012 Corail

Chardonnay, Savagnin, Pinot Noir, Trousseau & Poulsard

Gröna och blå druvor vinifierat tillsammans. Lagrat 4 år på stora ekfat om ca 6000-liter. Det här är en gammal typ av lätt, ljust rött vin från Jura. Serveras gärna källarsvalt i stora vinglas.



WINE TRADE

Jean-Pascal & Peggy Buronfosse - Rotalier

Paret flyttade till La Combe de Rotalier år 1999 efter att de hade tröttnat på stadslivet. De båda kommer ursprungligen från Lyon och är utbildade inom jordbruk och odling. De jobbade med djurhållning och grönsaksodling på olika gårdar i Rotalier och föll pladask vilket ledde till deras köp av hus. Så småningom köpte de sin första egna lilla bit mark år 2000, en del av en vingård på 0,7 ha. De ville skapa sig ett nytt liv på landet där de kunde odla sina egna ekologiska grönsaker och föda upp höns och kaniner. 2005 konverterade de sina då 4,5 hektar vingård till ekologisk odling och hade certifieringen klar år 2007. De tar även steget vidare och arbetar med biodynamiska metoder men är inte certifierade. Jean-Pascal jobbade de första åren även som lärare på jordbruksskolan i Lons-le-saunier, där han bl a lärde ut hur man plöjer och arbetar med häst i vingårdar och odling idag.

2017 Courant d'Air

Savagnin från 70-åriga stockar som skördas för hand. De växer i kalkrik lera uppblandat med mägerjord. Druvorna pressas direkt och jäser utan temperaturkontroll. Vilar sedan 18-24 månader på gamla neutrala fat. Courant d'Air betyder luftströmmen och syftar till att vinet har haft kontakt med syre och får den härliga oxiderade stilen.

2018 Se Kwa Ca

Från en vingård planterad 1980 med en blandning av lokala druvsorter ; Savagnin Noir (Pinot Noir), Poulsard, Enfariné, Béclan och Teinturier. Vinifieras tillsammans och lagras 9 månader på gamla fat. Namnet betyder i princip 'C'est quoi ca?' - vilket är franska för typ 'Vad i helvete är det??' Som syftar till blandningen av alla de udda druvsorterna.

Det som också är viktigt att nämna är att man har två olika sätt/vinstilar man gör i området; 'sous voile' och 'ouillé'. Det traditionella sättet är det första 'sous voile' och betyder att man inte fyller upp faten under tiden det lagras. Det innebär att det vin som avdunstar ger rum för syre och bildningen av ett tunt lager flor som i sin tur ger en nötig och en oxiderad stil (kan påminna lite om fino sherry toner). 'Ouillé' är att man toppar upp faten under tiden det lagras så man inte ger utrymme för oxidering, så som man gör vin i de flesta andra vinområden.

Och sist men inte minst maten...

Man kan inte nämna mat och Jura utan att tänka på ost! Två typiska ostar från Jura är Comté och Gruyère och båda går väldigt bra med flera viner i den oxidativa stilen. En typisk tre-rätters meny i området kan vara: Rostad baguette med ost fondue och chark som ett tilltugg innan maten. Till förrätt inbakad skinka och ost - som en pastry - serveras med en liten grönsallad till. Huvudrätten består av 'Coq au vin Janue' - kyckling kokt i Vin Jaune serveras med ris. Avslutningvis inkokt päron med vanlijglass - ja ni fattar! Vägjord fransk husmanskost. Vad är inte bättre till än eleganta, fruktiga viner med hög syra som balanserar upp det hela? Och visste ni att i Jura dricker/provar man ofta de röda vinerna före de vita. De röda vinerna har en lättare kropp och är mer frukt drivna medan de vita ofta är fulla av koncentration, smakrikedom och längd!

PS. I enlighet med vår filosofi är alla viner i vår portfölj **ekologiskt odlade** (bönderna är inte alltid certifierade) Vinerna vinifieras alltid med den **naturliga jästen**. Några har en liten tillsats SO2 (svavel) vid buteljering. Är du nyfiken på mer info? Tveka inte att höra av dig.