

Bandol

Rent administrativt ligger Bandol i departementet Var i regionen Provence-Alpes-Côte d'Azur, vanligen förkortat PACA, som omfattar sex departement från Rhône i väster till italienska gränsen i öster. Men som vindistrikt ligger Bandol i vinregionen Provence.

Text: Gun Merila

Foto: Urpo Merila

AOP Bandol ligger i åtta kommuner några mil öster om Marseille och strax väster om Toulon. Tre av de åtta kommunerna ligger vid kusten – Saint-Cyr-sur-Mer, Bandol och Sanary-sur-Mer – och fem innanför dem – La Cadière d'Azur, Le Castellet, Le Beausset, Evenos och Ollioules. I kommunen Bandol, som huvudsakligen omfattar själva staden Bandol, finns inga vinodlingar (förut-

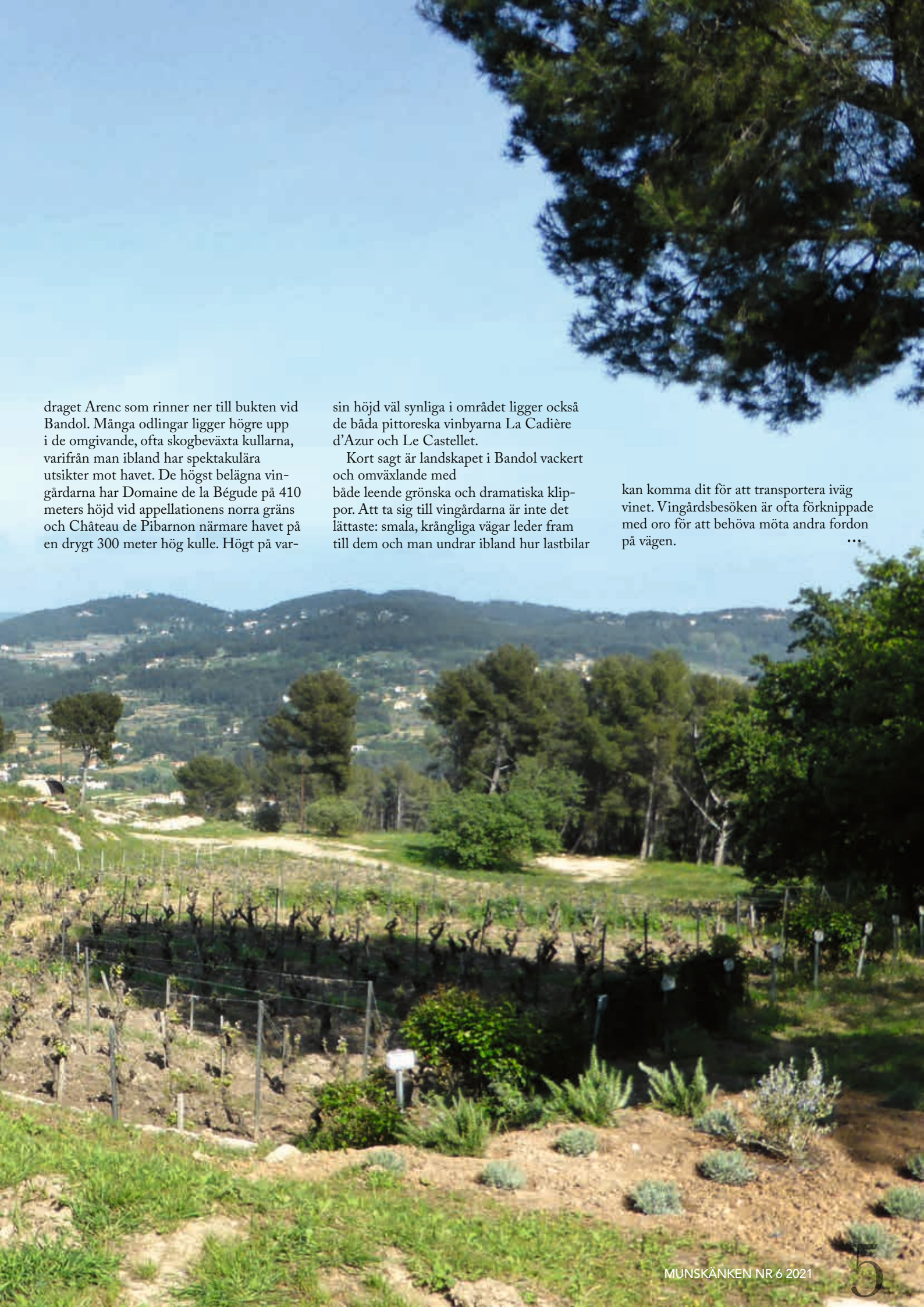
om en hektar tillhörande Domaine Frégate och en liten plätt som ägs av järnvägen).

Hur kommer det sig då att just Bandol har fått ge namn åt hela appellationen? Jo, det beror på att Bandol och dess hamn tidigare spelade en viktig roll för utskeppningen av vinerna och även för tillverkningen av vintunnorna.

Trots att AOP Bandol berör åtta kom-

muner är vinarealen endast cirka 1600 ha. Ett 60-tal producenter (inklusive tre kooperativ) delar på den. Läget är gynnsamt mellan hav och berg. En stor del av vinodlingarna ligger i sluttningarna till en vid dal i form av en väldig amfiteater som sluttar ner mot Saint-Cyr-sur-Mer och havet i sydväst. Det finns också vingårdar på sluttningarna till en smalare dal vid vatten-





draget Arenc som rinner ner till bukten vid Bandol. Många odlingar ligger högre upp i de omgivande, ofta skogbevuxna kullarna, varifrån man ibland har spektakulära utsikter mot havet. De högst belägna vingårdarna har Domaine de la Bégude på 410 meters höjd vid appellationens norra gräns och Château de Pibarnon närmare havet på en drygt 300 meter hög kulle. Högt på var-

sin höjd väl synliga i området ligger också de båda pittoreska vinbyarna La Cadière d'Azur och Le Castellet.

Kort sagt är landskapet i Bandol vackert och omväxlande med både leende grönska och dramatiska klippor. Att ta sig till vingårdarna är inte det lättaste: smala, krångliga vägar leder fram till dem och man undrar ibland hur lastbilar

kan komma dit för att transportera iväg vinet. Vingårdsbesöken är ofta förknippade med oro för att behöva möta andra fordon på vägen. ...

Historia

Vinodlingarna i Bandol har mycket gamla anor, troligen de äldsta i Frankrike. Genom den franska historien finns många vittnesmål om områdets rykte och vinernas kvalitet.

På 500-talet f. Kr. skapade fokajerna (greker) kolonin Terrois på höjderna som idag ligger ovanför vinodlingarna. När romarna sedan kom till Provence, fanns där redan många vinodlingar. Romarna döpte om kolonin till Tauroentum. De första vinerna som gjordes här var av rosétyp, vilket är intressant med tanke på dagens rosétrend i området.

Vinerna från Massilia (dagens Marseille), som till stora delar kom från Tauroentum, blev berömda i hela romarriket och skeppades också till de romerska kolonierna. Amforor som har hittats i havet mellan staden Bandol och ön Bendor strax utanför visar att man redan på romartiden använde hamnen för utskeppning.

Från medeltiden finns många skriftliga spår av vinodling och handel med vin i området. Det sägs också att Ludvig XV var särskilt förtjust i vinerna från Bandol.

Det var alltså främst på grund av hamnen i Bandol som traktens viner kom att kallas Bandolviner. Bandol nämns som hamn första gången 1259. 1715 grundades byn Bandol och sju fiskar- och jordbrukarfamiljer från närliggande byar byggde hus på platsen. Handeln med Bandolvinerna

och deras rykte ökade när en större hamn började byggas 1856. Från den nya hamnen spreds sig Bandolvinerna över hela världen, från Kina till Latinamerika. Det hävdades att vinerna höll sig bra, och till och med blev bättre av resor över havet. Det gjorde att Bandolvinerna ofta användes som ballast på båtar.

Efter franska revolutionen började man ägna sig åt vinodling i stor skala och vinet skeppades fortfarande från hamnen i Bandol. Vid den här tiden hade staden också ett stort antal tunnbinderier. Före vinluskatastrofen tillverkades här hela 80 000 ekfat per år för transport av 160 000 hl vin. Vinodlingen i Bandol påverkades allvarligt av oidiums härjningar 1868 och därefter av vinlusen som förstörde alla vinstockar. Vinodlingen avstannade och fiske och jordbruk tog över. När bot mot vinlusen (ympning på amerikanska rotstockar) hade hittats, började man plantera rankor igen, men valde då oftast mer lättodlade och produktiva druvsorter än mourvèdre som tidigare odlades i området.

Senare generationer av vinodlare valde att satsa på kvalitet. De bildade en sammanlutning, *Syndicat des Producteurs de Vin de Bandol*, samordnade sina initiativ och planterade om de bästa vingårdarna från förr samt arbetade upp sitt yrkeskunnande. Den 11 november 1941, mitt under brin-

nande krig, fick Bandol som ett av de första vinområdena i Frankrike status som *Appellation d'Origine Contrôlée*, AOC. Drivande för att få appellationen var schweizaren André Roethlisberger på Château Milhière, som inte ville att Bandol skulle vara sämre än grannområdet Cassis som fick AOC-status 1936. Han fick stöd av många vinodlare, inte minst Lucien Peyraud på Domaine Tempier och grevinnan Arlette Portalis på Château Pradeaux. Drivande i att återplantera mourvèdre var Lucien Peyraud som kan sägas ha räddat druvan från utrotning.

Klimat och jordmån

Bandol har cirka 3 000 soltimmar per år och hör till Europas solrikaste vinområden. Det skyddas i norr av det långsträckt bergsmassivet Sainte-Baume med högsta topp på 1148 m och även Mont Caume och andra höjder i nordost. Havsbriserna ger lagom mycket fuktig vind och nederbörden på 650 mm per år faller framför allt på höst och vår utanför växtsäsongen.

Le Mistral, den kraftiga, svala och torra vind som kommer genom Rhônedalen och som när den når Bandol snarast blåser från väst eller nordväst, gör att klimatet är friskt och att druvorna snabbt torkar efter regn och därmed kräver mindre besprutning. "Att vara ekologisk i Bandol är lätt", har jag hört flera odlare säga.

Medan kullarna med sina pinjelunder och ekskogar skyddar mot nordanvinden,



innebär närheten till Medelhavet ett skydd mot kraftiga temperaturväxlingar. I denna naturliga amfiteater med olivlundar och mandelträd sägs vindarna från hav och land ge rätt balans i vingårdarna. Mikroklimaten blir också mycket varierande i det ganska kuperade landskapet med odlingar i olika väderstreck, olika lutning och olika höjd över havet.

Jordmänen i Bandol är genomgående kalkrik, torr, mager och väl-dränerad och särskilt på lite högre höjd mycket stenig. Kiselhaltig kalksten och även sandsten är täckt av kalkblandad lera och sand. Den kalkblandade leran finns nästan överallt, men den varierar ändå mellan vingårdarna. Leran är oftast vit, ibland röd och den kan även ha andra färger. Vingården La Migoua på Domaine Tempier har varierande röd, orange och blå jord. Domaine de Terrebrune med en speciell berggrund från triasperioden har brun jord (vilket namnet vittnar om) som ger toner av jord och järn. Château de Pibarnon har också en fördelaktig jordmån med kalk från triasperioden blandad med blå mörkel, vilket också lär ge mer komplexitet åt vinerna.

Genomgående gäller att jorden eroderar lätt, vilket gett upphov till ett historiskt och fortfarande levande särdrag i Bandol: stora stenmursförsedda terrasser som byggs upp för hand av stenar på sluttningarna, som kallas *restanques*. Det är ett omfattande arbete som har pågått i århundraden och fortgår även idag. Syftet är att kunna plantera och arbeta i vingårdarnas branta sluttningar och också hindra just erosion.

Appellationsregler

Reglerna för AOP Bandol är bland de striktaste i Frankrike. Man får göra röda, vita och rosé stilla viner. De röda vinerna måste hålla minst 12 % alkohol och roséerna och de vita vinerna 11,5 %. Vinrankorna växer som fristående buskar, *gobelet*, eller är uppbundna enligt *cordon de royat*. Manuell skörd är obligatorisk och avkastningen får vara högst 40 hl/ha. Druvor från unga rankor får inte användas förrän från det sjunde året efter plantering för rött vin.

För rosévin och vitt vin gäller det tredje året.

Röda viner ska lagras minst 18 månader på små eller stora ekfat. Roséviner och vita viner får inte säljas förrän tidigast den 1 mars året efter skörd.

För rött vin har man tre huvuddruvor: mourvèdre, grenache och cinsault där mourvèdre ska utgöra 50 – 95 % av druvblandningen.

För rosévin gäller samma tre huvuddruvor och mourvèdre ska utgöra 20 – 95 % av vinet. För vitt vin är clairette, ugni blanc och bourboulenc huvuddruvor och clairette ska ingå till 50 – 95 % av vinet. ...



Källararbete

Vinodling och vinifiering

AOC-reglerna från 1941 begränsar alltså produktionen till 40 hektoliter per hektar men de flesta vinbönderna håller sig till högst 35 hl/ha eller mindre. Till exempel framhölls vid ett besök på Domaines Bunan att man har en avkastning på 30 hl/ha. Dessutom måste grön skörd göras senast i juli, så att endast de bästa druvorna behålls och avkastningen begränsas.

Av tradition växer rankorna mest som *gobelet*, som också tål den kraftiga mistralen bäst. Variationer förekommer dock: Château de Pibarnon beskär rankorna i form av *gobelet*, men binder upp dem på en tråd för att lufta druvorna.

Alla tre vinfärgerna är alltså tillåtna i Bandol men det är svårt att få fram tillförlitliga siffror på de olika färgernas andel. Det senaste jag sett är 22 % rött, 73 % rosé och 5 % vitt. De vita vinerna spelar alltså en obetydlig roll. Enligt Véronique Peyraud Rougeot på Domaine Tempier är terroiren i Bandol inte heller särskilt lämpad för gröna druvor. Man får också intrycket ibland att pliktskyldigast görs ett vitt vin utan att verkligen satsa på det. Vissa gör inte något vitt vin alls, som till exempel Château Pradaux. Det är synd för dessa viner är väl värda att provas. De uppvisar en intressant variation med väldigt olika druvammansättningar där huvuddruvan *clairette* ska uppgå till 60–95 % och där de kompletterande druvorna också skiftar. Malolaktisk jäsning förekommer, men är ovanlig och fatlagring är ytterst ovanligt för rosé.

Rosévinerna har alltid haft en framskjuten plats i Bandol, och andelen tycks öka för varje år och liksom omsorgen om kvaliteten. "Think pink" gäller redan i vingården.

Man väljer druvsorter, odlingslägen och skördedatum lämpade för rosévin. Även här kan druvammansättningen variera mycket mellan producenterna, både när det gäller andelen *mourvèdre* (allt från 20 % till 70 %) och mängden *cinsault* och *grenache*.

Vad gäller vinifieringen är metoderna olika. Det vanligaste är direktpressning, men även skalmacerering kortare eller längre tid förekommer, och ganska ofta även *saignée*. Ofta kombineras metoderna, till exempel genom att man behandlar olika druvsorter på olika sätt. Ibland används alla tre metoderna, som på Château Salettes, där 55 % direktpressas, 40 % får macerera i 6–8 timmar och 5 % är *saignée* av *mourvèdre*. I de fall vinmakarna gör *saignée*, brukar det vara just på *mourvèdre*, som ger lite mer både färg och struktur åt vinerna.

Både avstjälkning och ingen avstjälkning förekommer. Malolaktisk jäsning av rosévinerna är inte ovanligt, men det tycks vara ännu vanligare att man blockerar denna för att behålla syra och friskhet. Fatlagring är mycket ovanligt för rosé.

I röda viner kompletteras *mourvèdre* normalt av *grenache* och *cinsault*, och ibland även av lite *carignan* och mer sällan *syrah*. Variationen i andelen *mourvèdre* och valet av kompletterande druvor är stor. Många vinmakare använder mer *mourvèdre* än vad minimireglerna kräver: 60–80 % eller mer för viner som är tänkta att lagras länge, och ända upp till 95 % i några av de dyrare vinerna. Samtidigt menar en del att för mycket *mourvèdre* betyder mindre komplexitet. Såväl ingen avstjälkning som delvis avstjälkning och total avstjälkning förekommer och malolaktisk jäsning är det normala. Många avstår från klarning och filtrering.

Fatlagringen ska enligt reglerna vara minst 18 månader, men det finns producenter som egentligen skulle vilja lagra kortare tid och några som lagrar ännu längre. Etienne Portalis på traditionella Château Pradaux, som fatlagrar sitt huvudvin i hela 48 månader, menar att *mourvèdre* kräver lång lagring. Vad gäller typ av fat använder man av tradition stora och gamla *foudres* för lagringen, men det finns producenter som föredrar små *barriques*. En del använder båda typerna av fat. Vid vingårdsbesöken ser man ofta olika storlekar av fat av olika åldrar på en och samma gård. Slutligen händer det också att man efter fatlagringen låter vinet ligga ett par år på flaska innan det säljs.

Druvsorter

Blå druvor

Mourvèdre är kung i Bandol och förtjänar lite extra utrymme här. Det är *mourvèdre* som ger traktens röda viner deras typicitet, särskilt i form av påtagliga tanniner och lagringsduglighet. *Mourvèdre* används också i rosévinerna, där druvans tanniner ger struktur och dess antioxidativa egenskaper bidrar till vinets hållbarhet.

Druvan kom till Frankrike från Spanien, där den heter *monastrell* och lär ha sitt ursprung i Valenciatrakten. Till Provence kom druvan på 1600-talet och det första omnämmandet av *mourvèdre* är från 1646, och redan 1772 hävdades i skrift att druvan gav bäst resultat av de druvor som odlas i Provence. *Mourvèdre* kom därför att bli den dominerande druvan där före vinluskrisen. De klart största odlingarna av druvan finns i Spanien och långt därefter kommer Frankrike, trots att *mourvèdre* odlingarna ökat stadigt. Förutom i Provence odlas druvan i Languedoc och Roussillon



samt i södra Rhônedalen, till exempel i Châteauneuf-du-Pape där den brukar ingå i GSM-viner.

Vinrankorna växer normalt som *gobelet* och blir med tiden raka, med grenar som växer uppåt. De har konformade, kompakta klasar av små, kraftiga, tjockskaliga druvor med djup svart färg och som har ett betydande vaxskikt (*pruine*).

Mourvèdre är en krävande druva. Den är måttligt produktiv och för att nå optimal mognad krävs att druvklasarna gallras. Den knoppas först i maj och mognar inte förrän i slutet av september-mitten av oktober. Mourvèdre skördas därför alltid sist av alla druvor. Den behöver mycket sol och värme, men också lite fukt, gärna från havsvindar. Den vill ha ansiktet i solen och se ut över havet, brukar det sägas. Därför passar den bra i Bandol.

Grenache kommer också ursprungligen från Spanien och är en av de mest odlade blå druvorna i världen och mycket vanlig i södra Frankrike. Den klarar värme, torka och hårda vindar bra och ger bäst resultat på torr och stenig mark. Druvan är bas i många roséer och ingår i många röda blandningar. Den ger kryddiga viner som är varma och alkoholstarka men som lätt blir oxiderade och tappar färg. För att få ett lagringsdugligt vin måste druvan normalt blandas med kraftigare och tanninrikare druvor. Grenache bidrar med fyllighet, mjukhet och rondör i blandningen. Och genom sin oxidativa karaktär passar druvan bra ihop med den reduktiva mourvèdre.

Cinsault är en robust, provensalsk druva som knoppas sent och som står för mer än 20 % av druvbeståndet i Provence. Den ger ljusa, lätta, blommiga och fruktiga viner med låga tanniner. Cinsault blandas ofta med grenache och mourvèdre i röda viner och roséviner, och bidrar då med finess och mjukhet i blandningen.

Det finns också några tillåtna kompletterande druvsorter för rött vin och rosévin, nämligen *carignan* och *syrah*.

Gröna druvor

Clairette är en gammal provensalsk druva som trivs i magra, torra kalkjordar, klarar starka vindar och följaktligen passar som huvuddruva i Bandols vita viner. Den är rik på socker och ger lätta, aromatiska och livliga viner med bra alkohol, som dock kan oxidera med ålder. En variant med spetsigare druvor heter *clairette pointue*.

Ugni blanc kommer ursprungligen från Toscana, där den heter trebbiano, och kom till Frankrike med Avignon-påvarna. Den är rustik och mycket produktiv och ger torra, lätta, neutrala viner med ljusgul färg och bra syra.

Bourboulenc är en gammal provensalsk

druva som är kraftig och rustik och ger bra resultat i blandningar. Den har blommiga aromer och viss bitterhet.

För vita viner är de tillåtna kompletterande druvorna *marsanne*, *rolle/vermentino*, *sauvignon blanc* och *sémillon*.

Vinernas karaktär

Vita viner

Rätt neutrala druvor som clairette och ugni blanc ger ganska diskreta viner, men många är förvånansvärt goda med mjukhet och rondör. Genomgående drag är blommighet, örtighet, lite fetma, låg syra och smak av stenfrukter som nektarin och aprikos. Vad gäller ekfatslagring av vita viner tycks det vara mycket sällsynt, och jag har själv aldrig stött på ett ekat vitt bandolvin.

Roséviner

Rosévinerna är vanligen ljusa, men mörkare än övriga provenceroséer och med ganska stor färgvariation mellan olika vinmakares viner. De har generellt mer struktur än annan provencerosé, med fyllighet, viss strävhet och lite aptitretande beska, allt detta förmodligen från druvan mourvèdre. Genom sin lite kraftigare och tuffare karaktär passar de normalt bra som matviner. Jag tycker personligen att rosévinerna fungerar bra till kött, utom kanske till en blodig biff.

Vinerna har ofta inslag av citrusfrukt som blodapelsin och röd grapefrukt. Aromer av röda bär som röda vinbär och frukter som granatäpple och hallon förekommer även. Man noterar också ofta toner av *garrigue* (den typiska sydfranska vegetationen med torra låga buskar) och anis och fänkål. Många har en spännande mineralitet och de flesta har god längd. Däremot är det mycket ovanligt med ekad bandolrosé.

Till skillnad mot roséviner i allmänhet blir roséviner från Bandol – där mourvèdre behöver tid att blomma ut – ofta bäst under andra året efter skörd och är hyfsade även efter tredje året och vissa tål ännu längre lagring.

Röda viner

Genom sin huvuddruva mourvèdre får de röda vinerna en tydlig struktur med fyllighet, ganska hög alkohol och bra syra samt inte minst en påfallande strävhet som gör att de kan vara svårdruckna som unga. De får också starka reduktiva och animaliska inslag med aromer av stall, gödsel, vilt och läder. För övrigt noteras både mörka och röda bär, plommon, viol och kryddiga dofter av svartpeppar, lakrits och olika örter som timjan, kryddnejlika och kanel. Med tiden utvecklar vinerna mjukare och elegantare tanniner och mer komplexa toner som undervegetation, pepparkakor,



tryffel och mer läder. En röd bandol bör dekanteras, många säger redan dagen innan den ska drickas. Min erfarenhet är att detta stämmer väl. Vinet håller bra och kan till och med bli bättre nästa dag.

Men hur länge ska man då vänta med att öppna en flaska röd bandol? Det beror först på årgången, men i ännu högre grad på vinmakaren, för stilarna varierar naturligtvis betydligt. Avstjälkning eller ej, andelen mourvèdre, typ av fatlagring och mycket annat spelar roll. Traditionellt i Bandol brukar man säga att man inte ska öppna ett bandolvin förrän minst åtta år efter skörd, när vinernas skarpa kanter rundats av. Men samtidigt anser många att man kan njuta av en röd bandol redan efter 3-4 år. Allt fler producenter strävar numera också efter att göra viner som är drickfärdiga redan vid unga år.

Det är för övrigt inte lätt att få tag på fullmogna röda Bandolviner vare sig på restaurang i Bandol eller hos de lokala vinhandlarna och inte heller på själva vingårdarna, som bara undantagsvis har kvar äldre årgångar till försäljning. Det är synd. Tanninerna tillsammans med mourvèdres antioxidativa egenskaper ger nämligen de röda bandolvinerna en ibland enastående lagringspotential som enligt många gör dem mer lika äldre bordeauxviner.

I en intressant artikel i *Revue du Vin de France* hävdas till och med att det behövs mer än 20 år för att få ut det bästa av Bandolviner från bra producenter och kraftigare årgångar. Man hade provat viner från år som 1982 (Domaine Tempier La Tourtine), 1988 (Château Jean-Pierre Gausson och Domaine Ray-Jane) och 1990 (Domaine de Terrebrune och Château Sainte-Anne) och konstaterat att de trots att de smakade enastående ännu inte nått sin höjdpunkt. Och allra högst betyg fick en Château Pradeaux från 1961!

...

Vinbesök

Domaine Tempier

En legendarisk Bandolegendom som ägs av familjen Tempier sedan 1834. Lucie (Lulu) Tempier gifte sig 1936 med Lucien Peyraud, som spelade stor roll vid bildandet av AOC Bandol 1941, då han också räddade den upprivningshotade mourvèdre från att ersättas med mer högavkastande druvsorter. Lucien Peyraud var ordförande i 37 år för Bandols producentförening. Hans söner tog sedan över men har nu också dragit sig tillbaka. Framgångsrik vinmakare sedan många år tillbaka är Daniel Ravier. De som arbetar på egendomen tillhör i huvudsak den egna familjen, men fler arbetare tas in vid skörd.

Här hade jag och min man turen att få prata med Véronique Peyraud Rougeot, dotter till Lucien Peyraud. Hon berättade att 1956 var en mycket svår vinter (*quasi sibérien* – nästan som i Sibirien). ”Allt frös. Det var minus 12 grader och mistral. Sedan blev det minus 11 och snö. Vi fick omfattande skador på olivträd men framför allt på våra vinodlingar som vår kända odlingslott La Tourtine.”

Hon nämnde också att Lucien Peyraud redan 1959 hade framhållit att rosévinerna från Bandol borde säljas till samma pris som Tavel och att de röda borde ligga på samma pris som Châteauneuf-du-Pape. Nu har man uppnått detta, åtminstone när det gäller rosévinerna.

Egendomen är på 60 ha och avkastningen är 30–35 hl/ha. De flesta rankorna är 20–50 år gamla och växer på många olika vingårdar på mer eller mindre branta sluttningar. Från speciella jordlotter med äldre rankor kommer druvorna till de berömda cuvéeerna Migoua och Tourtine samt Cabassou med 95 % mourvèdre. Dessa viner säljs i små volymer till restauranger osv. och är oftast slutsålda på vingården. Man har också carignanstockar som är mycket gamla. Man jobbar ekologiskt, men bryr sig inte om certifieringen.

Total avstjälkning gäller. För rosévinerna använder man tre olika tekniker: direktpressning, skalmacerering samt *saignée* (15 % av vinet), beroende på druvsort. Vinet lagras i betongtank 6–8 månader. De röda vinerna lagras på *foudres* på 25–75 hl under 18–20 månader.

Domaine de la Tour du Bon

Dagen för vårt besök blåste mistralen rejält på Domaine de la Tour du Bon. Vingården ligger på 180 meters höjd, med utsikt över en stor del av appellationen ända till havet utanför Saint-Cyr-sur-Mer.

- Mistralen är bra, den torkar ut efter regn, som en hårtork! Men vinden kan förstås orsaka skador också, sade Marguerite Brechat som tog emot oss. Hon berättade



Lagringsfat hos
Domaine Tempier.
Foto: Rickard Albin

de att hennes morfar som köpte gården 1968 ville ha ett skyddat läge efter sina erfarenheter under kriget. Man kan bara se egendomen uppifrån byn Le Castellet på ett enda ställe, och från gården som ligger isolerat ser man alla som närmar sig, så han hittade vad han sökte.

Vinkällaren byggdes 1925 av de dåvarande ägarna, ett par som ärvt gården 1920. Då fanns bara fikonsträd och olivträd här. De första rankorna planterades 1953, av en dam från Champagne som till och med döpte rankorna i champagne. 1990 tog en av döttrarna, Agnès Henry-Hocquart (som är vår guides moster) över egendomen efter sina föräldrar.

12 hektar odlas av de 16 ha som gården består av. På de äldsta jordlotterna är rankorna planterade i vindriktningen för att inte skadas av vinden. De senare raderna är i stället planterade vinkelrätt mot vindriktningen. En egenhet på vingården är att man efter att ha planterat rotstocken väntar tre år tills stocken har funnit sig till rätta med att ympa på druvmaterialet.

Jordmänen är lera och kalk. Man odlar mourvèdre, grenache, cinsault, clairette, ugni blanc och rolle. De är ekologiskt certifierade sedan 2014, men har länge jobbat så. De är också inspirerade av biodynamisk odling, men har ingen certifiering. Marguerite framhåller också att det inte är svårt att vara ekologisk i Bandol.

De är ett litet team med 4–5 anställda på hel- och deltid. *Maitre de culture* och *maitre*

de chai är en och samma person, Julien Pierre, vilket Marguerite tycker är en fördel.

Château Pradeaux

Mistralen blåste hårt även när vi besökte Château Pradeaux. Egendomen ligger i St-Cyr-sur-Mer, nära stadens centrum. Samtidigt ligger den bara 800 m fågelvägen från havet och på relativt platt mark, så det finns inget som hindrar vinden.

Det är en klassisk Bandolegendom, känd för att göra viner i traditionell stil. Den har också traditioner att bevara. Den ägs och drivs av familjen Portalis ända sedan 1752, och grevinnan Arlette Portalis var en av de drivande vid bildandet av AOC Bandol 1941. Hon var också den som nyplanterade egendomen efter kriget, då tyskarna hade förstört allt.

Bara fyra personer arbetar på vingården: Grevinnans sonson Etienne, som just tagit över från sin far Cyrille Portalis, hans bror och en arbetare samt Christelle Jeanne, som tog emot oss och visade oss runt.

Först fick vi se vingårdarna i den besvärliga blåsten. Alla ägor ligger runt huset/vineriet, vilket minskar riskerna för skador efter skörd under transporter. Nackdelen är att vid till exempel hagel riskerar allt att bli förstört. I allmänhet utsätts dock vingårdarna inte för hagel, och inte heller för frost, utom under den stränga vintern 1956.

Christelle framhöll vidare att närheten till havet med fukten och sjöbriserna är nyttigt för druvorna. Mistralen är heller

inget problem utan tvärtom bra för vingården, då den torkar ut och minskar risken för sjukdomar. Man använder därför bara lite bekämpningsmedel, som koppar och svavel, säger Christelle.

Egendomen har röd lerjord som är mycket kalkhaltig. Av 25 ha är 18 planterade. De flesta rankorna är 25–60 år gamla. Mourvèderankor som är cirka 80 år byts ut mot unga rankor. De äldre är av god kvalitet, de ger få men bra druvor, men det är mycket krävande att sköta dem, menar Christelle. Hela 80 % är mourvèdre, resten är grenache och cinsault samt lite counoise och carignan för IGP-vinet Bienfait des Pradeaux. Avkastningen varierar mellan 21 och 32 hl/ha. Man har även 250 olivträd, varav ett tusenårigt (!), men gör för närvarande bara olivolja för husbehov.

Man gör inget vitt vin, däremot 50 % rosé, som görs med direktpressning. Druvorna till rosé skördas tidigare, cinsault i mitten av september och mourvèdre i slutet av månaden. Druvorna till de röda vinerna skördas från slutet av september till mitten av oktober, grenache först och mourvèdre sist. De olika druvarna vinifieras separat och blandas först inför buteljeringen.

Vinkällaren är delvis från 1600-talet. Man har kvar jäskar av betong från 1700-talet och också mycket gamla *foudres*. Man har ingen anläggning för buteljering, utan den sköts av en inhyrd man med utrustning.

De röda vinerna är långlivade i traditionell stil och kräver lång lagring. Huvudvinet Château Pradeaux avstjälkas inte. Stjälkarna lär bidra till att vinerna kan sparas 20–25 år eller ännu längre. Hela, lätt krossade druvklasar får jäsa i de urgamla betongtankarna. Ingen klarning eller filtrering. Lagring upp till 48 månader i 40–80 år gamla *foudres* på 50–80 hl. Gamla årgångar kan påminna om stora bordeauxviner. ”Andravinet” Le Lys, som är lite mer tillgängligt vid unga år, avstjälkas delvis och lagras bara 20 månader i ek. Man producerar cirka 60 000 flaskor varje år.

Domaine de la Béguide

Den här egendomen ligger längst i norr av alla Bandolegendomarna och är den högst belägna på 410 meters höjd. ”Béguda” var en dryckesplats för pilgrimerna på medeltiden, och egendomens vinkällare ligger i ett gammalt kapell från 600-talet. Det var 1996 som familjen Tari från grand cru classé-slottet Château Giscours i Margaux med Pierre Tari i spetsen köpte den här egendomen, som nu drivs av sonen Guillaume Tari.

Jordmänen är mörk och lera på kalkberggrund. Här är det stora temperaturskillnader mellan dag och natt. Man har hela 500 ha ägor med 17 ha vinrankor och 2 000 olivträd. Rankorna är i snitt 40 år gamla och avkastningen ligger på 20 hl/ha.

Odlingen är ekologisk med certifiering.

Efter besök i provningslokalen frågade vi om vi fick se oss omkring i vingården och fick ett positivt svar. Under promenaden stötte vi på tre olika personer som alla frågade om vi hade tillstånd att vandra runt i vingården. Frågan berodde bland annat på att man är väldigt rädda för skogsbränder, som ibland också startas med flit. En av dem, en äldre man, konstaterade att vi inte såg ut som pyromaner och erbjöd sig visa oss runt i vingården. Det var Pierre Tari vi hade turen att stöta på. I rask takt ledde han oss runt, ivrigt pratande hela tiden.



Han berättade bland annat att eld i kombination med vind är en stor fara för vingården. Man får inte gå i markerna mellan maj och september. Man hade en stor brand 2007, då ekarna brann upp medan tallarna klarade sig bättre.

Pierre Tari förklarade också att inga kemikalier behöver användas för solen skiner hela dagen och mistralen torkar upp. Det blir till och med dubbelt med sol, eftersom havet också reflekterar. Om de röda vinerna menade han att 12 år är en lagom tid att spara dem, men att man bör köpa flera flaskor på en gång, så man kan dricka dem vid olika tillfällen under vinets varierande utvecklingsfaser. Han ledde oss till slut fram till en plats med kanske Bandols mest spektakulära utsikt över halva appellationen och bortom Saint-Cyr-sur-Mer långt ut över det glänsande havet.

Château de Pibarnon

En av Bandols ledande egendomar och den näst högst belägna på 300 meters höjd på

”telegrafkullen”, med fin utsikt mot havet åt två håll och en stor del av appellationen, och en ståtlig huvudbyggnad från 1700-talet. Utan kunskaper om vinodling men med god ”vinnäsä” fick greve Henri de Saint Victor 1978 infallet att köpa egendomen på 3,5 ha efter att på en lokal restaurang ha smakat ett vin därifrån, gjort ”intuitivt” av dåvarande ägaren, en italiensk murare. Grevens viner blev genast framgångsrika. Vinarealen är nu 50 ha med vingårdar i en terrasserad amfiteater skyddad från mistralen och jordmänen är kalkrik. Sonen Eric har nu tagit över och odlingen är ekologisk.

Domaine de Terrebrune

En av Bandols viktigare egendomar. Grundades 1963 av Georges Delille (första vinet 1980) och drivs nu av sonen Reynald. Man har 30 ha i kommunen Ollioules i appellationens sydöstra hörn, på sydsidan av berget Gros Cerveau, och vingården är utsatt för mistral och havsbris. Den kalkrika berggrunden från perioden trias lär ge extra mineralitet. Ytskiktets lera har en speciell brun färg, därav namnet Terrebrune. Odlingen är ekologisk och certifierad. Vinerna lagras på stora *foudres* och därefter länge på flaska i svala och fuktiga underjordiska gångar. Det är långlivade viner där till och med rosévinerna enligt producenten kan sparas i 10 år eller mer. En fin restaurang finns också på vingården.

Domaine La Bastide Blanche

Egendomen är på 28 ha och köptes 1973 av familjen Bronzo, som på senare tid även köpt *Château des Baumelles* (12 ha) och *Château de Castillon* (10 ha). Domänen drivs nu ...

av bröderna Michel och Louis Bronzo samt vinmakaren Stéphane Bourret.

Odlingen är biodynamisk och en stor del av produktionen exporteras till Sverige! Det röda basvinet Bastide Blanche är normalt det enda bandolvinet i Systembolagets fasta sortiment och brukar få utmärkta vitsord i pressen. Årgång 2014 utnämndes till Årets Munsänkvin 2016. Egendomens toppviner är cuvéeerna Estagnol och Fontanéou, som bara görs vissa år och på druvor från de äldsta rankorna. (Se även intressant artikel i Munsänk nr 5/2010).

Tendenser och framtidsperspektiv

Med tanke på det allt varmare klimatet undrar man förstas om det redan så varma Bandol kommer att bli för hett för att göra kvalitetsviner. När jag frågade Véronique Peyraud Rougeot på Domaine Tempier om klimatförändringarna hade börjat märkas, hade hon en hel del att säga.

Hon nämnde, lite överraskande, att mistralen numera snarare blåser lite mindre, medan det är mycket mer östliga vindar, vilket påverkar odlingarna eftersom för mycket vind torkar ut. Hon framhöll också att klimatförändringarna innebär ett ständigt förändringsarbete för vinodlarna: Man får välja lämpliga druvor, kanske prova att plantera spanska varianter, plantera grenache på svalare ställen osv. I det varmare klimatet ändrar sig druvorna också, eftersom t.ex. insekter och pollinering ändras. Skördetiderna ändras, socker- och alkoholhalt ökar medan syrahalten minskar och tanninerna blir mer inlindade. Antalet subtila element i vinet minskar.

Samtidigt framhöll Véronique att mour-

vedre bör kunna klara varmare klimat. Det har hon säkert rätt i. Druvan lär kunna tåla extrem värme. Med tanke också på tendensen i Châteauneuf-du-Pape att öka mourvedre på bekostnad av syrah, som inte tål värme lika bra, borde man i Bandol ligga rätt bra till.

Turismen har förstås också betydelse för utvecklingen. Positivt är att turisterna kommer till trakten och konsumerar vinerna och kanske sprider kännedom om dem hemma. Turisterna köper vinerna på plats, vilket innebär att mindre marknadsföring krävs. Det mesta av vinet i Bandol säljs faktiskt lokalt.

Negativt är att det byggs mer för turismen. Det innebär att marken kan påverkas och förstöras med ökad erosion, och att både befintlig och potentiell vinodlingsmark används till nya bostadsområden. Slutligen är det kanske inte heller alltid så positivt att turisterna gärna vill ha rosévin, medan odlarna hellre skulle vilja göra mer rött vin.

Roséboomen

Ska man då se på den aktuella rosétrenden som något negativt? Många vinskribenter ondgör sig över att rosévinerna håller på att ta över i Bandol. Det gör också vinodlare som Etienne Portalis på Château Pradeaux, som är oroad över utvecklingen: "Bandols identitet är rött vin. Men på 20 år har Bandol gått från 80 % rött till 80 % rosé".

Men positivt är att uppsvinget för rosé ger pengar som kan investeras i vinproduktionen, något som torde vara bra även för de röda och vita vinerna. Rosévin kräver dessutom ingen lång lagring och läser alltså inte kapital så länge. En god cirkel är

att stigande kvalitet ger ökad popularitet, vilket i sin tur stimulerar producenterna att göra ännu bättre roséviner – som de också kan ta ut högre priser för.

Mindre ek och konflikten mellan traditionell och modern vinodling

Man kan märka en viss tendens i Bandol till fler rödviner som är mindre strama och mer tillgängliga även som unga. Den internationella tendensen till mindre ek i vinerna kanske inte berör Bandol lika mycket som en del andra vindistrikt, eftersom druva mourvedre är så kraftig att eken sällan känns dominerande. Tendensen att överge de traditionella gamla och stora faten till förmån för små fat och ny ek tycks dessutom ha vänt lite.

De flesta producenterna verkar vara trogna sina gamla *foudres*. Men debatten om fatlagringens längd fortgår. Jag kan åter citera traditionelle Etienne Portalis, som störs av dem som vill förkorta den: "De vill göra mer lätttryckna viner som kan säljas tidigare. Det är synd eftersom Bandol är en liten appellation, och om man börja göra mer standardiserade viner, blir man snart absorberad av den stora grannappellationen" (dvs. Côtes-de-Provence).

Ekologisk odling

Ekologisk odling är ju numera en internationell tendens, så det är inte underligt att den gör sig påmind även i Bandol, där klimatförhållandena är idealiska. Det är helt enkelt lätt att vara ekologisk i Bandol. Varje år tycks det bli fler producenter som är certifierade som ekologiska odlare och ännu fler säger sig följa ekologiska principer, och även biodynamiska. Kort sagt borde Bandol ha framtiden för sig på det här området. 🍇

