

## Reseberättelse

Jag, min fru Karin samt busfröna Ludvig och Evelina valde att resa till fantastiska Provence och det alltid intressanta vindistriktet Bandol.

Vi utgick från det lilla pittoreska fiskesamhället Cassis, där vi hyrde en lägenhet. Särskilt mycket fiske finns nog inte kvar men trots horderna med turister har Cassis viss charm. Vi gjorde därifrån besök i såväl staden Bandol som appellationen med samma namn.



På följande sidor följer dels en beskrivning av Bandol och dess viner, men också en närmare beskrivning av de producenter vi valde att besöka.

---

## Bandol AOC/AOP

Upplägg: Historisk bakgrund  
Staden (samhället) Bandol  
Vinerna (appellationsregler - ett urval)  
Appellationen (produktionsdata, geografi, klimat och jordmån)  
Producenterna

### Historisk bakgrund:

Provence historia av vinodling går tillbaka minst 2600 år och grekisk kolonisation. Fokaierna – som handelsfolket hette – grundade byn Torroeis som låg nära Castellet och började odla vin. Ja, det kan faktiskt kanske vara här – i och runt Bandol – som organiserad vinodling för första gången ”såg sitt ljus” i Frankrike. Runt 125 f.kr. tog romarna över, byn blev Torroeis Torroentum, och den första exporten av vin ”kom igång” (\*1). Det finns fortfarande spår av terrasser kvar från den här tiden.

De mörka vinerna från Bandol var berömda redan på 1600-talet för sin kvalitet och hållbarhet. Tack vare sin djuphamn så fick ”kommunen” Bandol en betydande export under 1700-talet. Louis XV sågs exempelvis ha druckit Bandol vid sitt hov i Versailles.

Efter vinlusen härjningar (1870-72) hotades vinets kvalitet då vingårdarna planterades med mer lättodlade och sämre druvsorter. 1890-1914 hade nästintill all Mourvèdre försvunnit. Här har Domaine Tempier, eller snarare dess ägare Lucien Peyraud (\*2), haft en stor betydelse för den väg distriktet och dess viner tagit. Lucien Peyraud förespråkade återplantering av Mourvèdre och var drivande för att skapa en egen appellation, något som också blev verklighet i november 1941. Appellationsreglerna har sedan dess garanterat ett minimum av 50% Mourvèdre i vinerna.

Ett mer nutida hot mot appellationen är närheten till Marseille liksom också, kanske något förvånande, solkustens turister. Vinrankorna konkurrerar med bostadsbyggandet om marken och turisternas efterfrågan av snabbproducerad rosé sker på bekostnad av mer kvalitativ vinproduktion. De röda vinerna minskar stadigt och idag är närmare 2/3-delar av produktionen rosé.

*\*1. Marinbiologer har konstaterat att vin skeppades ut från Bandol, och dess hamn, redan under romartiden.*

*\*2. Lucien Peyraud gifte sin 1936 Lulu Tempier (dotter till Alphonse Tempier) och fick, tillsammans med hustrun Lulu, Domaine Tempier som bröllopsgåva. Han började med att studera Bandols historia och konstaterade att vinerna innan vinlusens härjningar var gjorda huvudsakligen på Mourvèdre. (Tja, det sägs faktiskt att det med bröllopsgåvan även följde med en flaska pre-phylloxera vin som blev inspirationen.) Det blev i alla fall därefter lite av en livsuppgift för Lucien att få Bandol att återfå sin forna glans, och återinföra Mourvèdre som dominerande druvsort. 1945 blev han president i Bandols vinoldarsammanslutning och 1947 tom medlem i INAO, dvs den instans som reglerar frankrikes appellationer. Lucien gick vidare till himmelska domäner 1996, och egendomen drivs idag av Daniel Ravier (manager). Äger gör dock fortfarande familjen Tempier.*



### **Staden (samhället) Bandol:**

Bandol (ville de Bandol) är en mindre kuststad mellan Marseille (strax öster om) och Toulon.

Staden är känt från romartiden under namnet Bandorium men utplånades på 400-talet av Barbarer. Befolkningen övergav staden och flydde till byar inåt landet. Först på slutet av 1500-talet började "återerövringen" genom att Henry IV gav området som förläning till Antoine de Boyer som byggde ett fort och vars familj/ättlingar under 1615-1715 skapade ett samhälle i förlängning av den naturliga hamnen. 1716 etablerades kommunen och 1746 den första kyrkliga församlingen. År 1793 hade staden runt 1200 invånare mot dagens 8000. Bandol har gått från att livnära sig på vin och fiske på 1800-talet till turism och vin numera.



Staden är pittoresk och är numera en betydande semesterort på franska rivieran. Bandol är en utmärkt ort att tillbringa semestern, även om vi råkar ha viss förkärlek för Cassis. Utöver restauranger och shopping finns här även några av områdets bättre (kanske bästa) badstränder.

### **Vinerna (appellationsregler - ett urval):**

Bandol är för mig ett av rödvinsdistrikt, detta trots att de flesta vinerna numera är rosé. Av skärpningarna av regelverket (25 juni 2008) att döma (se mer nästa sida) så har man ambitionen att öka kvaliteten hos såväl rosé som de vita vinerna.

För röda viner att gälla att de måste göras på minst 50% och max 95 % Mourvèdre, med inblandning av främst druvsorterna Grenache och/eller Cinsault. Mourvèdre, Grenache och Cinsault är de sk. huvuddruvorna ("cépages principaux"). Därutöver får Syrah och/eller Carignan ingå, men de får inte utgöra mer än vardera 10% när det gäller plantering i själva vingården. I praktiken innebär detta att de röda vinerna innehåller mellan 50 och 95% Mourvèdre.

Rosévinerna måste göras på minst 20% och max 95% Mourvèdre, med inblandning av främst druvsorterna Grenache och/eller Cinsault. Förutom Syrah och Carignan så får här även de gröna druvorna Clairette, Bouroulenc och/eller Ugni Blanc ingå. Även här gäller att 10%'s regeln för plantering av respektive druvsort i vingården. (Till och med skörden 2014 får andelen Mourvèdre vara lägre än 20%.)

Dom vita vinerna måste göras på minst 50% och max 95% Clairette, med inblandning av främst druvsorterna Bourboulenc och/eller Ugni Blanc. Här får även druvsorterna Marsanne, Sauvignon Blanc, Semillon och/eller Vermentino ingå i enlighet med 10% regeln enligt ovan. (Till och med skörden 2011 så får dels andelen Clairette vara lägre än 50% och dels, när det gäller planteringen i vingården, Sauvignon Blanc vara högst 30%.)

Vinrankorna är uppbundna i enlighet med antingen Gobelet eller Cordon de Royat metoderna. Planteringsstätheten är minst 5000 rankor/ha och avståndet mellan raderna högst 2.5 meter. För röda viner måste vinstockarna vara minst åtta år gamla, medan kravet för vita och rosévinerna är minst 4 år.

Druvorna skördas enbart manuellt och skörden pågår ända till mitten av oktober då Mourvèdre mognar sent. Skördeuttag är på max 40 hl/ha. Druvor som skall användas till röda viner har ett högre krav på sockerhalt (mognad) än druvor för vita och rosé. Enligt appellationsreglerna krävs minst 12 procent potentiell alkohol för röda viner och 11.5 för vita och rosé – något som inte är några problem att uppnå i appellationen. Alkoholhalten på färdigt vin varierar mellan 13-14.5%. De resulterande vinerna får ha max 3 g/L restsocker, med undantag av röda viner med en alkoholhalt över 14% där gränsen istället är max 4 g/L. Det är varken tillåtet med chaptalisering eller för den delen uppkoncentrering av musten.

Vad gäller vintillverkningen så avstjälkas druvorna i regel helt innan jäsningsen. Musten för röda viner macererar och fermenteras därefter länge, två till fem veckor, i antingen tankar av betong, ek (stora ekfat) eller rostfritt stål. Efter pressningen så förs vinerna över på stora ekfat (sk "foudres") där dom genomgår malolaktisk fermentering och sedan fortsätter att lagras under minst 18 månader. Det förekommer även mindre och nyare ekfat. En ovanlighet är att vinerna ofta syresätts för att motverka Mourvèdres tendenser till reduktion. Detta för att hålla tillbaka druvans "animaliska" drag. Must för rosé och vita viner kallmacererar innan pressning och fermentering. Malolaktisk fermentering och lagring på fat är här ett val som producenter gör och som inte styrs av appellationsreglerna.

*För ovanstående regler refereras till dokumentet "AOC Bandol, Version N° 1 25 juin 2008, Cahier des Charges de l'Appellation d'Origine Contrôlée BANDOL" som finns att hämta på INAO's hemsida..*

En typisk röd Bandol doftar/smakar: mörka bär (björnbär, svarta vinbär), örter, blommor (viol), tobak, animaliska inslag åt kött och stall, läder, mm. Man ser ofta att man på engelska använder begrepp som "garrigue" (örtighet åt rosmarin, lavendel, mejram, enbär, etc), "game" (vilt, köttig) och "farmyard" (alltså ladugård). Färgen är ofta mörkt vinröd mot svart. Unga viner är ofta strama med mycket tanniner. De bättre vinerna anses behöva 10 års lagring på flaska för att komma till sin rätt, även om de är goda från början.

## Appellationen (produktionsdata, geografi, klimat och jordmån):

Bandol omfattar ungefär 1500 ha vingårdsmark uppdelade i åtta kommuner; Bandol, Le Beausset, La Cadière d'Azur, Le Castellet, Evenos, Ollioules, Sanary och Saint-Cyr-sur-Mer. Det finns runt 300 odlare, varav de flesta små, 50 talet egendomar som gör sitt eget vin och 4-5 kooperativ. Årsproduktionen ligger runt 50-60000 hl, vilket motsvarar runt 5 miljoner flaskor. Av dessa är nästan två tredjedelar är roséviner (31% röda, 64% rosé och 5% vita).

Geografiskt liknar appellationen en stor amfiteater där bergen Massif de Sainte-Beume, Mont Caume och Gros-Cerveau skyddar mot nordliga vindar samtidigt som den öppnar sig mot havet som både har en tempererande och fuktgivande effekt. Vintrarna är milda, vårarna tidiga och somrarna är varma och torra. De många soltimmarna - ca 3000 - lär vara det dubbla mot vinrankans minimibehov. Nederbörden (årsvis) är runt 600 mm och infaller främst under höst, vinter och vår. Mistralen (nordanvinden) bidrar både med svalka och skyddar mot röta och svamp ("föneffekt"). Det är enbart sluttningar som får användas för vinodling och de flesta vingårdslägen ligger i söderlägen.

Jordmånen består av lera och kalksten, med inslag av mägerl (en speciell form av kalksten med höga halter kalciumkarbonat och lera) och sandsten.

## Producenterna:

Som redan nämnts så finns här ett 50-tal producenter som gör sina egna viner, samt 4-5 kooperativ som försörjer övriga odlare. De bästa producenterna är; Tempier, La Bastide Blanche, Tour du Bon, Bunan, Gros Nore, de l'Olivette, Piparnon och Terrebrune.

För bilföraren var det intressant körning då skyltarna visade att den redan smala vägen skulle bli ännu smalare. Hustrun undrade om vi skulle hyra en bil av märket mini i originalutförande innan nästa vinutflykt.

### Domaine Tempier (38 ha) (Le Plan du Castellet, Chemin des Fanges)

Såsom redan nämnts i historieberivningen är Tempier både den mest historiskt intressanta egendomen och samtidigt den kanske också kvalitetsmässigt intressantaste. Som ett exempel finns det i skrivandets stund fyra bandolviner som fått över 95 poäng i WineSpectators databas varav tre är från Domaine Tempier. Flera av appellationens producenter gör dock nästintill lika bra viner.



Egendomen har varit i familjen Tempiers ägo sedan 1834 och drivs idag av Daniel Ravier ("manager"). Man gör flera cuvées, standardcuvéen Classique som görs både röd, rosé och vit, och dom röda vinerna (cuvéerna) La Migoua, La Tourtine, och Cabassaou. La Migouan är den som innehåller minst Mourvèdre (50-65%) medan Cabassaou, som är en del av La Tourtine innehåller mest (95%). Här fick vi enbart smaka standardcuvéerna, men vi fick köpa enstaka flaskor av dom övriga med undantag av Cabassaou som var slut.



**La Bastide Blanche** (28 ha)  
(Le Castellet, Route des Oratoires)

Den enda representanten från appellationen som för tillfället finns i ordinarie sortimentet på Systembolaget. Hur som helst är vinerna trots detta och trots de förhållandevis låga priserna enormt bra. Egendomen är en av dem som nosar Tempier i "häcken" kvalitetsmässigt (ursäktat språket) och man får nästintill alltid goda omdömen.



SCEA Bronzo som producenten egentligen heter gör viner från flera vingårdar men där La Bastide Blanche är huvudegendomen. La Bastide Blanche görs rött (70% Mourvèdre), rosé och vitt, och som rött även i en dyrare cuvée vid namn Estagnol (80% Mourvèdre).

**Domaine de la Tour du Bon** (16 ha)  
(Le Brûlat du Castellet, Chemin de l'Olivette)

Flera av Tour du Bon's viner återfinns i beställningssortimentet och man har även en hemsida på svenska. Man gör en classique-serie bestående av ett rött (55% Mourvèdre), ett rosé och ett vitt vin, men dessutom två röda cuvées St Ferréol (90% Mourvèdre, vingårdens bästa druvor) och Révolution.



**Chateau Jean-Pierre Gausson** (12 ha)  
(La Cadière, Chemin de l'Argile)

Här gör man två cuvées, en mer standard (röd och rosé) och en "longue garde" med mer Mourvèdre (95%). Både vingården (lokalerna) och mottagningsrummet gav här ett slarvigt intryck. Det stod gammal rostig produktionsutrustning utanför och vi blev mottagna i ett allmänt rörigt mottagningsrum som verkar fungera som alltifrån lager till buteljering. Här blev vi med resans stalligaste vin, en Longue Garde 2007. Dottern blev förälskad i gårdens byracka och ville inte alls åka därifrån, i vart fall inte utan hunden.

