

På vinspaning i BORDEAUX

Bordeaux har en särställning bland världens vinälskare. Regionen är hyllad men har historiskt varit svåråtkomlig för vinturister. Fotografen och vinskribenten Claes Löfgren fick en intervju med Jacques Lurton och har även gjort ett nedslag hos familjen Schöler på Château Kirwan.

Text & foto | Claes Löfgren



Château Bonnet där Andre Lurton bodde hela sitt liv och Jacques växte upp med sina syskon.



Manuell skörd på Château La Louvière. Ett tungt och ansvarsfullt arbete.

Jacques Lurton satsar på förändring och förbättring

En inbiten rocktrummis har tagit över ledning för anrika vinhuset Vignobles André Lurton efter faderns bortgång. Med energi och visioner förnyar han och förbättrar ett av Bordeaux's mest ansedda vinhus.

Jacques Lurton på Château La Louvière med ögonstenen Suzette som följer honom överallt.



1

Vinerna från Bordeaux har hyllats under lång tid men har ansetts oåtkomliga med astronomiska priser. Ändå är Bordeaux ett av världens största vinområden som erbjuder både stort och smått. Stjärnglansen lyser över ett fåtal superviner där samlare har drivit upp priserna, men bland de mindre slotten finns det fynd att göra!

Senaste våren har vi nåtts av alarmerande nyheter från Bordeaux. Primörkampanjen blev katastrofal med prisnedgångar på 30 procent, kineserna och ryssarna köper inte längre och den allmänna krisen i världen slår hårt mot ekonomin. Bordeaux är inte längre vad det varit. Har glansen falnat?

Jag bestämde mig för att på plats i Bordeaux fråga de som vet. Det brukar bli bäst så.

En tidigare lunch med vinmakaren Jacques Lurton i Stockholm triggade mig. Han beskrev hur de på Vignobles André Lurton satsar på förändring och förbättringar för att motverka krisen. Nytänkandet är enda sättet att överleva. Två exempel hade han med sig. Röd Château Bonnet i petflaska hade varit otänkbart för fem år sedan och Diane Blanc de Noir Brut Nature, ett vitt mousserande vin gjort på cabernet sauvignon hade inte heller varit möjligt.

Familjen Lurton är högsta aristokrati i vinvärlden. Med anor från 1700-talet har de en fast förankring i Bordeaux sedan generationer. En förmåga att framställa många barn innebär även att det finns ett antal olika grenar av familjen. Den mest kända är Vignobles André Lurton som fram till 2019 leddes av den gamla krigshjälten och vinmakaren André. Han tillbringade över 70 år i vingårdarna och när han 94 år gammal gick bort, tog sonen Jacques över med stöd av sina syskon.

André Lurton var en sann visionär, det råder det inget tvivel om. Han skapade en vindynasti som i dag består av inte mindre än sex framstående slott i Bordeaux. Château Bonnet var det första som han ärvde med 20 hektar. Château de la Louvière köpte han 1965 därefter Château de Rochemorin, Château Couhins-Lurton, Château de Cruzeau och Château de Barbe Blanche. André Lurtons framgångar var främst i Graves, där han kämpade hårt för att skapa appellationen Pessac-Léognan. Han lyckades, då de bättre slotten i norr med det eftertraktade gruset i sina vingårdar, bröt sig loss 1987. Han bodde hela sitt liv på Château Bonnet i området Entre-Deux-Mers, inklämt mellan floderna Garonne och Dordogne.

Jacques har ett långt flygflutet som flygande vinma-



2



3

kare med Australien, Chile, Argentina och de flesta länderna i Europa som sitt arbetsfält. Efter skolan i Bordeaux på 1980-talet började han arbeta med pappa André, men vinkällaren var för liten för två så drivan- de personligheter.

Han gav sig ut i världen för att prova sina vingar. I Australien blev legendarerna Brian Croser och Len Evans mentorer för honom.

Nu har han huvudansvaret för ett av de mest prestigefyllda familjeföretagen i Bordeaux. De äger över 640 hektar mark, producerar över fyra miljoner flaskor och har över 185 anställda, så ansvaret vilar tungt. Vid sin sida har han Mathilde, barnbarn till André och tillika dotter till systemen Christine. Hon har skolats in genom ett par års arbete hos Francois och

- 1. Claes Löfgren avnjuter ett glas Diane Blanc Brut Nature med Jacques Lurton före maten.
- 2. Vinkällaren på La Louvière moderniseras ständigt och är i toppskick.
- 3. Château La Louvière med sin slottspark och damm.

>



1

> oenologen Anne Neuville, som fick efterträda Vincent Cruège som valde att lämnade företaget efter 30 år då André gick bort.

– När jag tog över ville jag starta direkt med förändringsarbetet. Jag hade visioner men tyngdes ner av alla administrativa detaljfrågor som gjorde mig frustrerad. Det var viktigt att jag fick avlastning och Mathilde är perfekt som vd. Jag är främst vinmakare och vill hålla på med kvalitetsarbetet i vingården och i källaren, berättar Jacques under vår intervju på Château Bonnet.

– Du kan ju tänka dig, de sista tio åren hade mycket stått still, vi var inte anpassade till marknaden. Det var så många bränder att släcka och det gällde att få in kapital.

Couhins-Lurton var i bedrövligt skick och har nu rustats upp, i dag är det juvelen i samlingen som det enda Grand Cru Classé vinet.

– Både La Louvière och Rochemorin var i bra skick, men vinet på Château Bonnet behövde en mer fyllig touch för att bli mer matvänlig. Vi ökade andelen sémillon vilket blev ett lyckat drag, i dag är vinet bättre än någonsin säger Jacques och jag är benägen att hålla med.

Sedan kom Covid, Ukraina, Gaza, inflationen. Priserna på allt har stigit kraftig och har givetvis skapat stora problem.

– Säljer vi inte vinet finns ändå kostnaderna där. Enda lösningen är att göra bättre vin och vara innovativa. Men det är en kamp varje dag. Tack vare stödet från familjen är det ändå roligt att gå till jobbet varje dag, säger Jacques med eftertryck.

Han säger själv att han främst är vitvins makare men många innovationer ligger bland de röda viner-na.

En vinserie som tydligt vänder sig till en yngre målgrupp är Bla Bla (avec toi). Gjort på antingen cabernet sauvignon eller merlot. Ett typiskt vin som är inspirerat av Nya Världen, som får ligga sex till åtta månader i ståltank före buteljering. Lättdrucket, serveras kallt och är perfekt för sommarens lättare mat. Diane Blanc Brut Nature och Château Bonnet Rouge på PET har vi redan nämnt.

Rochemorin Noroit 2020 är ett annat nytt vin som Jacques hittat på. En mikro cuvée gjord på 100 procent Petit Verdot, en udda fågel i boet men en läcker sådan, som bara görs i 1200 flaskor årligen.

Vi kommer in på det som alla talar om i dag, ekologiskt tänkande i vingården och hållbart arbete i produktionen. Jacques slår direkt fast att han inte tror på ekologisk certifiering, men sen radar han upp ett antal certifieringar de har anslutit sig till. Hans tvekan inför ekologisk certifiering är storleken på arealen och att han vill använda så lite koppar som möjligt.



2



3

– Vi är respektfulla och använder de metoder som vi tror är ofarligast. Vi anlitar de bästa konsulterna, tillämpar biodiversitet i och utanför vingårdarna för att främja djurlivet. Vi planterar träd, men är försiktiga då det kan påverka frostrisken. Vi ser att det är positivt för ekologin. Lättare flaskor och minskat slöseri sparade 550 ton CO2 under 2022. Balans är det viktigaste!

Saint-Emilion-slottet Château de Barbe-Blanche är det första under omställning till helt ekologisk odling. Från och med 2024 är vinet ekologiskt certifierat. Den lilla juvelen Couhins-Lurton är Grand Cru Classé och här satsar man på regenerativ odling. Det innebär bland annat täckgrödor mellan raderna och manuell skonsam plogning för att rötterna ska söka sig djupare.

De röda och vita vinerna är uppdelade efter olika vinifieringar i källaren, där Couhins-Lurton Acte I görs enligt traditionella metoder, medan Acte II innehåller mindre ek och får huvudsakligen mogna i amforor.

– Det är inte ett andra vin. Vi väljer ut det som passar bäst för de olika metoderna, berättar Jacques.

Klimatförändringarna är ett annat givet ämne. Bordeaux var traditionellt ett svårt odlingsområde



4

med mycket fukt från Atlanten som innebar angrepp av mjöldagg. Frost och hagel kan hota på våren och förr var det inte alltid som druvorna mognade helt. För 20 år sedan stod sockersäckarna staplade då man chapitaliserade musten för att få upp den till 13 procent alkohol. Glöm det i dag! Nu skördar man mycket tidigare för att inte få för hög alkohol och behålla elegansen.

Det planteras mer petit verdot, cabernet franc, malbec, albariño, colombard och hybrid druvor som trivs i värme.

– Cabernet sauvignon är också perfekt för varmare klimat. Det viktiga är att få fram sorter som står emot sjukdomar, så vi kan dra ner på pesticider.

Satsningarna har lönat sig, Château La Louvière fick höga betyg för både röd och vit på årets primör-provning trots att 2023 var en utmanande årgång.

Vill man besöka Vignobles André Lurton rekommenderas Château La Louvière. Här finns möjlighet att prova och köpa alla vinerna samt att besöka vinkällaren. Vignobles André Lurtons viner finns på Systembolaget i fasta sortimentet:

Ch Bonnet Blanc 2023, hel- och halvflaska nr 4151, 109/69 kr, Ch Bonnet Rouge 2021, nr 52028 PET, pris 129 kr.

De flesta andra vinerna som nämns finns i beställningssortimentet.

1. Hektiska dagar under skörden, vädret måste stämma och mycket folk är på plats.
2. Château Bonnet i Entre-Deux-Mers är kärnan i familjen Lurtons produktion.
3. Glada miner trots hårt arbete i vingården.
4. Château Couhins-Lurton är juvelen i samlingen och har fått en rejäl upprustning med bland annat horisontella amforor som nyhet.

Château Kirwan – trotjänaren som jubilerar

Åren 1855 och 1926 är två viktiga årtal i Château Kirwan och familjen Schyler's historia. Första årtalet var när slottet fick sin 3:e Grand Cru klassificering och det andra var året då Armand Schyler köpte egendomen. Nu laddas det för 100 årsjubileum om två år!

Château Kirwan har varit i familjens ägo i snart 100 år. Här Yann Schyler framför det anrika slottet.



1

Château Kirwan är ett vin jag minns med glädje från förr. Det fanns på alla bättre vinlistor runt landet och gav redan då mycket vin för pengarna. En av anledningarna var slottsägaren Jean-Henri Schyler, även delägare till det stora handelshuset Schröder & Schyler, i Bordeaux. Hans förträffliga kontakter med dåvarande Vin & Spritcentralen gjorde att vi fick en generös tilldelning av det redan då eftertraktade vinet.

Han var även konsul för Danmark i Bordeaux, ett uppdrag som sonen Yann med stolthet har ärvt samtidigt som han blev konsul för Sverige och Norge. De hade det motigt ett tag på 1990-talet och var tvungna att ta in utomstående finansiärer efter att några familjemedlemmar sålde sina aktier. Jean-Henri Schyler, ledde arbetet med att återta ägandet till familjen efter 1997.

Nu har tiderna åter ändrats och Bordeauxvinet allmänt kämpar i motvind. På Château Kirwan däremot är det positiva tongångar. Vinet fick mycket bra omdömen på senaste primörprovnings och Yann Schyler, som i dag äger slottet tillsammans med sina systrar, Nathalie och Sophie med svåger, andas optimism.

– Våra investeringar har verkligen börjat visa sig, säger Yann på klockren svenska, när vi vandrar runt ägorna.

Som sig bör startar vi i vingården som ligger i anslutning till slottet. Vi befinner oss nu i Margaux, på den berömda Cantenac platan,

som mest består av ett väl-dränerande lager grus med lera under. Leran hjälper till att binda vatten under torra år. Jordmånen anses vara den bästa i hela Médoc.

– Vi har 37 olika parceller som vi vinifierar separat, efter en rejäl analys av jordmånen som vi gjorde 2018. Cabernet sauvignon (45%) och merlot (30%) dominerar, cabernet franc (15%) och petit verdot (10%) kompletterar och 2014 planterade vi några hektar carmenere som ingår från 2017 års skörd. Anledningen är att den är mindre känslig för mjöldagg, så den kan vara intressant framåt. En hektar omplanteras vartannat år för att långsiktigt säkerställa druvornas kvalitet, säger Yann.

Kirwan är under omställning till ekologisk odling, ett naturligt steg framåt för slottet.

– Vi lägger kraft på biodiversitet och planterar träd och buskar runt vingårdarna, säger Yann. Vi bekämpar mjöldaggen så skonsamt som det är möjligt, men däremot kommer vi inte att odla biodynamiskt, vi vill ha friheten att välja jästsorter och bakteriekulturer till den malolaktiska jäsningsen. Sedan 2017 har de den franska klassificeringen Haute Valeur Environnementale klass 3 och siktar nu framåt.

Klimatomställningen har givetvis påverkat Bordeaux. Att få mogna druvor är inte längre något större problem, tvärtom har de senaste årens värmeböljor ställt till det en hel del. Framförallt



2

1. Hundratals ekfat från tolv olika tillverkare sätter sin prägel på vinet.
2. Philippe Delfaut spelar en huvudroll som platsansvarig och vinmakare sedan 2007.



1



2



3



4

> drabbas merlotdruvorna som mognar tidigt, men risken för mjöldagg och oidium är fortfarande stor om våren blir blöt.

Efter investeringar i vingården, inleddes arbetet att rusta upp produktionsanläggningen.

Arbetet tog två år och 2017 invigdes den nya toppmoderna anläggningen, till en kostnad av 6 miljoner euro. Alla druvor skördas för hand och fraktas snabbt till källaren. Där väntar ett sorteringsbord där klasarna och sedan druvorna sorteras totalt två gånger. Därefter lyfts de i stålbehållare och släpps ner i någon av de 37 tulpanformade betongtankarna där jäsningen sker. Alkoholjäsningen och den malolaktiska jäsningen sker samtidigt. Processen kallas för samokulering, en ganska ny metod som ger kortare jäsningstid, mjukare tanniner och skyddar vinet från instabilitet.

Varje tank innehåller 70 hektoliter druvor från ett separat läge vilken noga kartlagts i vingården. Inga pumpar används utan allt sker med gravitation.

Stället för klassisk remontage får skalen sjunka till botten genom ett finurligt system.

Pressningen sker varsamt med en toppmodern vertikal press och pressvinet ger 60 fat som fördelas efter kvalitet.

Ekfatskällaren består av flera hundra ekfat från tolv olika leverantörer, nio från Frankrike och en från Österrike.

– Kombinationen av ekfaten är lika viktiga som assemblagen av de olika vinerna. Vinet vilar på eken i 18–24 månader beroende på årgång. Den totala produktionen ligger på cirka 200 000 flaskor varav något mer än hälften är Grand Vin, säger Yann.

Yann Schyler är väldigt stolt över anläggningen, men framhåller vinmakaren och driftsansvarige Philippe Delfaut som kom till Kirwan 2007. Han hade då elva års erfarenhet från kulsslottet Ch. Palmer som ligger nästgårds. För assemblagen har de den nya stjärnan Eric Boissenot som konsult. Han har axlat den kände Michel Rollands mantel, nu när denne mer eller mindre gått i pension.

1. Årets skörd är på gång! Yann visar de blommande vinrankorna utanför det moderna vineriet.
2. De nyskördade druvorna får jäsa i 37 tulpanformade betongtankar, en för varje separat läge.
3. Rosenträdgården framför slottet är underbart vacker.
4. Château Kirwan tar emot över 15 000 besökare per år, ovanligt i det lite slutna Bordeaux.

Vi ger oss in i provningsrummet där Charmes 2019 och 2020 väntar, följt av Grand Vin 2020, 2021 2022 och primörvinet 2023.

– Vårt vin byggs som ett hus. Cabernet sauvignon är grunden, petit verdot ger styrka och stabilitet, merlot ger inredningen. Vidare är cabernet franc pyntet som blommor på bordet eller tavlorna på väggarna, säger Yann.

Beskrivningen ger verkligen en känsla för vinerna som alla har en stor generös doft och en elegant, charmig smak. Det finns absolut årgångsskillnader, år 2021 Grand Vin innehåller ingen merlot men ger ändå en stor generös smak för att vara så ung. Efter provningen bjuds det på en fantastisk middag, där Yann egenhändigt grillar en Côte de Boeuf över öppen eld i det magnifika slottsköket. Som sig bör är veden torkade beskurna vinrankor och till detta bjuds en fullständigt makalös Grand Vin 1978 som åldrats med stort välbehag.

Bordeaux var länge känt för att vara oåtkomligt för vinturister. De stora slotten tog bara emot professionella vinbedömmare och kändisar. Detta har ändrats de senaste åren och Kirwan ligger i framkanten även där. I dag tar de emot cirka 15 000 besökare årligen med både avsmakning, köp i butik och rundvandring. Inte minst den fantastiska slottsträdgården med sin rosengård är ett resmål i sig. Staden Bordeaux har utsett dem till ett

av de bästa vin destinationerna i området. Nästa generation Schyler, är nu verksam på slottet, då Sophie Schyler Thierrys styvson Stanislas har fått ansvar för utveckling och kommunikation.

Yann Schyler axlade sin far Jean-Henris ansvarar, både för Kirwan, handelshuset och generalkonsulstietln nu för Sverige, Danmark och Norge. Yann tillbringade mycket tid i Skandinavien, framför allt Sverige, som ung och pratar de tre språken flytande. Hans danska hustru Marie-Louise är kommunikationschef på Rémy Martin efter 25 år i vinbranschen, så det finns mycket erfarenhet i familjen! Yann är en betydande man inom vinhandeln i Bordeaux med styrelseposter på de viktigaste platserna. Inte minst när det gäller La Place där de flesta stora viner handlas. Mer om det här intill.

Alla pratar om La Place, inte minst under april, när över sextusen vinkännare invaderar staden.

Då är det primör provning, senaste årgången provas från fat för att marknaden ska avgöra priset.

Systemet uppstod redan på 1700-talet då aristokraterna bodde på sina slott och ogärna beblandade sig med vanligt folk som handelsmännen var. Förmedlare, så kallad courtierer, fungerade som mellanhänder och sammanförde, mot en procentsats, säljare med hugade köpare. Slottsägarna var nöjda då de fick betalt innan vinet var buteljerat, handelsmännen var nöjda då de kunde sälja vinet till ett högre pris två år senare.

”Vårt vin byggs som ett hus. Cabernet sauvignon är grunden, petit verdot ger styrka och stabilitet, merlot ger inredningen”

I dag ser marknaden annorlunda ut. Aristokraterna har ersatts av banker, försäkringsbolag och stora industrigrupper. Men systemet lever kvar och trots vissa kritiker, anser de flesta att det är en bra lösning. Handelshusen fördelar de stora vinerna, där efterfrågan är större en utbudet, på ett rättvistsätt över hela världen

Talande är att vissa vinproducenter utanför Bordeaux har anslutit sig till systemet, spanska Vega Sicilia är ett bra exempel. Italienska super Toskanare är ett annat exempel.

Man anser även att det är ett sätt att skydda sig mot förfälskningar med färre mellanhänder är det lättare att följa proveniensen för de hetast eftertraktade flaskor.

Årets primörprovning resulterade i en nedgång i pris på 30 procent, något som de flesta ser som en normal sättning i en krisande ekonomi.

Vinerna är det inga fel på!