

Vianney Fabre mitt
i vingården där han gärna
tillämpar biodynamiska
metoder.

Med känsla för biodynamiskt

La Clape är ett av Frankrikes mest historiska vinområden och Château d'Anglès är en av de mest framstående producenterna i trakten. Claes Löfgren har träffat familjen Fabre som i dag förvaltar och förädlar vingårdarna med hjälp av biodynamiska metoder.

Text & foto | Claes Löfgren



1

Château d’Anglès viner har blivit ett välkommet besök i tillfälliga sortimentet de senaste åren med fyndstämplat som staplats på varandra. Spännande viner på udda druvsorter till överkomligt pris är verkligen en vinälskarens dröm.

Bakom vinhuset finns en lång historia, där det sedan 2002 handlar om makarna Fabre. Det var efter en 20-årig karriär som vinmakare på Château Lafite Rothschild i Bordeaux som Eric Fabre ville flytta till solen i södra Frankrike. Både Eric och hans fru Christine har vinet i blodet sedan födseln och visste vad de letade efter. Det var framför allt druvan mourvèdre som lockade. Eric tilltalades av den lite bråkiga druvan med den kryddiga och varma stilen och tanninerna som druvans tjocka skal ger.

Bandol i Provence kändes först som ett givet val, men där var vingårdarna alldeles för dyra. Av den anledningen blev Languedoc ett alternativ, så makarna Fabre bosatte sig i Narbonne, där sökandet efter något passande började.

Det anrika området kring La Clape-berget blev sedan valet där Château d’Anglès, med en historia från 1700-talet, var till salu. År 2002 var alla papper klara och Eric Fabre började rusta upp vingården och det gamla slottet. De ligger omgivna av ett stort, skyddat naturområde som lockar många besökare.

1. Närheten till havet ger svala vindar som kylv ner druvorna.
2. Huvudbyggnaden där Eric och Christine Fabre bor.
3. Mourvèdre är familjen Fabres favoritdruva.
4. Nya etiketter pryder flaskorna sedan några år tillbaka.

Druvan mourvèdre är kung och gröna bourboulenc drottning i La Clape, vilket sätter sin särprägel på vinerna. Det är verkligen historisk mark, grekerna var först att odla vin, men romerska armén under ledning av Julius Caesar, hade Narbonne som sin största stad efter Rom. De kom längs den historiska vägen Via Domitia 112 f.Kr. och byggde Narbonne som en hamnstad då havet gick hela vägen på den tiden. Caesar beordrade vinodling i stor skala för att tillgodose de törstiga soldaterna. De hade med sig druvor österifrån, bland andra bourboulenc som även går under namnet malvasia. Druvan finns i Provence och Södra Rhône, men det är i La Clape som den trivs bäst.

De vita AOC La Clape vinerna måste innehålla minst 40 procent bourboulenc och 20 procent grenache blanc, som sedan kompletteras med marsanne och rousanne i varierande grad. De röda måste bestå av grenache och en druvsort till. Främst mourvèdre som det fanns gott om i vingården på Château d’Anglès samt syrah. Eric Fabre var väldigt nöjd med sin investering.

La Clape har en särställning i Languedoc. Med sin krithaltiga jord och marina sediment är det en idealisk växtplats för druvorna. Närheten till havet med svala vindar ger druvorna balans och elegans. Jordmånen präglas av det faktum att området var en ö fram till 600 år sedan då havet drog sig tillbaka. Bastanta klippor med det 214 meter höga Pech-Redon uppblandat med garrigue och låga barrträd präglar landskapet. Laguner med flamingofåglar ligger som ett pärlband. För att vara ett av de minsta AOC i Languedoc med 778 hektar totalt har La Clape ett högt anseende, inte minst tack vare jätteproducenten Gerard Bertrands stora satsningar här.

Vinerna från Château d’Anglès fick goda omdömen och en allt bredare kundkrets. En milstolpe blev 2010, när sonen Vianney anslöt sig till företaget. Efter vinstudier i Bordeaux och handelsskola i Paris, arbetade han fem år på Champagne Bollingers exportavdelning med resor runt hela världen. Med den erfarenheten i bagaget, satte även exporten för Ch. d’Anglès fart ordentligt. Den största skillnaden var nog steget över till ekologisk odling. Pappa Eric hade redan börjat i den riktningen, men nu satsades det till hundra procent. Omställningen tog ett par år och idag är de biodynamiskt odlande med Demeter certifiering.

Vianney tog över huvudansvaret 2017 och att han brinner starkt för de biodynamiska metoderna är väldigt tydligt. Han komposterar,

>



2



3



4



1

2

> gör alla dynamiseringarna för de homeopatiska behandlingarna och visar stolt upp den anläggningen han byggt själv. Certifieringen ställer även en hel del krav i vinkällaren, där svavelhalterna är reglerade och bara naturlig jäst tillåts. Vissa år är det problem med mjöldagg då grannarna besprutar som galningar men de ligger på behörigt avstånd. På Ch. d'Anglès använder de en kombination av örtteer och lite koppar som försvar.

Örtteer hjälper till att förebygga sjukdomar, stärker vinstocken och begränsar behovet av behandlingar, förklarar Vianney. Numer ingår även de regenerativa odlingsmetoderna i verktygslådan, där man inte plogar, något som Vianney ser som extra viktigt, där man i stället sår täckgrödor mellan raderna och har en färhjord som betar i vingården. Fördelen är att jorden inte blir torr, fukten går ner i rötterna. Det blir mindre erosion och växthusgaserna stannar i marken. – Många tycker att vingården ser vildvuxen ut, säger Vianney, det gäller att ändra folks uppfattning att en "ren" vingård är en bra vingård!

Allt det här kostar pengar förutom allt extra arbete, så det gäller att få ut ett hyggligt pris för de 200 000 flaskor de producerar.

De utökade arealen med 10 hektar för några år sedan då de fick tillgång till ett skyddat område lite högre upp bland kullarna. Här är det lite andra förutsättningar, vinplantorna är omgivna av skog och marken ligger på lite högre höjd. Där finns även ett underjordiskt vattendrag som gör marken bördig. Lite svårarbetat då det ligger mitt i den skyddade nationalparken med delvis avstängda vägar, men väl värt besväret, tycker Vianney.

Han har även en metod att analysera vinrankans löv och saven i stammen. Det ger mer information än att analysera jorden, anser han. Den ökande risken för torka gör att de har satsat på ett bevattningssystem som kan användas i nödfall. En egen uppfinning är naturlig tillsatts av näringsämnen som Vianney blandar själv och tillsätter via systemet.

De biodynamiska teerna sprayas som vanligt i små doser.

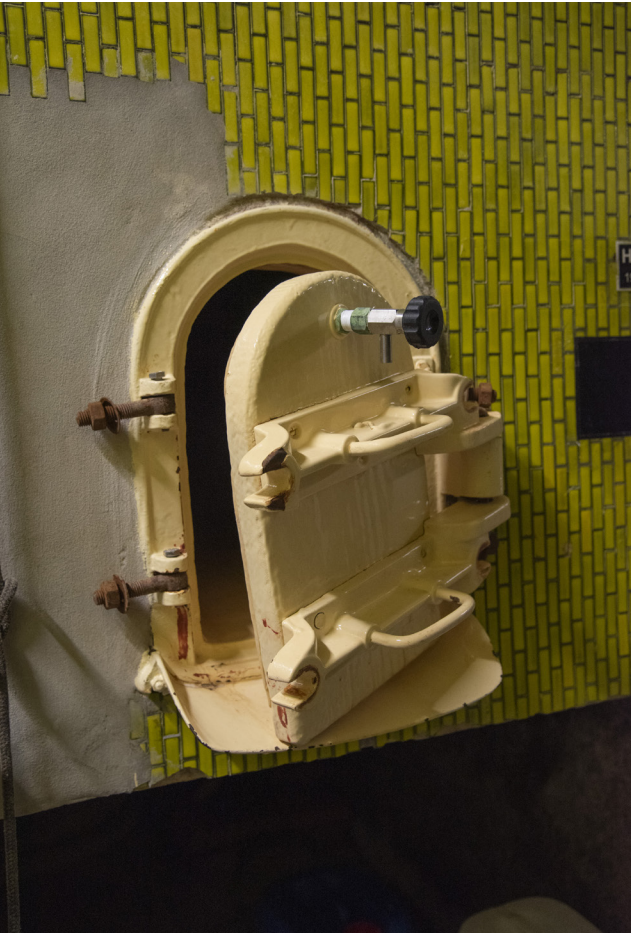
Sverige är en bra marknad för Château d'Anglès. Sedan ett par år är deras Grand Vin en regelbunden listning på tillfälliga sortimentet och nu verkar det som vi kan se deras Classique Rouge Methode Naturell utan tillsatt svavel. Dessutom kommer vi kunna bekanta oss mer med både rosé och de vita vinerna, något vi ser fram emot.

När jag återkopplar med Vianney om årets skörd, låter han mycket nöjd. En kall vår hindrade

”Många tycker att vingården ser vildvuxen ut, det gäller att ändra folks uppfattning att en 'ren' vingård är en bra vingård”

blomningen något, så volymen är lite lägre än normalt, men en varm sommar som inte var för het, gav väldigt bra druvor. Då de bara använder naturlig jäst var jäsningen bitvis lite långsam. Det kunde de reglera med en pied de cuve, en metod där man startar den naturliga jästen i vissa tankar och sedan delar med sig till de som jäser långsamt.

En personlig reflexion är hur Château d'Anglès representerar Det nya Frankrike. Det som kombinerar gamla traditioner med modernt nytänkande, där resultatet ger strålande viner som är tillgängliga för alla. Vin ska kosta pengar, men ska inte vara dyrt. Languedoc har historiskt sett varit en outsiders källa av enkla och billiga viner, oftast hopsnickrade på stora kooperativ. Undantagen har funnits men varit svåra att hitta och oftast hittade de inte upp till kalla Norden. Här ser vi en producent som gynnar oss vinälskare med normala plånböcker.



3

1. Huvudbyggnaden ligger omgiven av vingårdar och de mjuka kullarna upp mot La Clape berget.
2. Vianney har egenhändigt byggt anläggningen som han gör de biodynamiska preparaten med.
3. De gamla betongtankarna har renoverats och används fortfarande.