Domaine de Villaines vingårdar ligger i de bästa lägena ovanför Bouzeron. Men det krävs mycket arbete innan man kan skörda druvorna.

Bourgognes bortglömda pärla

Den syrliga druvan aligoté levde länge i skuggan av chardonnay och pinot noir. I dag hyllas den av topproducenter och har fått kultstatus i Bourgogne. Möt vinmakarna och eldsjälarna bakom aligotédruvans upprättelse.

Text och foto | Claes Löfgren

1

2

3

Druvan aligoté ger normalt stora skördar beroende på hur den odlas och vingårdens läge. Den höga syran passar som komplement till chardonnay i det mousserande vinet Crémant de Bourgogne. Vin på aligoté har även varit populärt på Frankrikes barer där det såldes på glas för en billig slant.

Syran har även gjort den till huvudingrediensen i kir, en blandning av vitt vin och söt svartvinbärslikör. Den uppfanns efter kriget av borgmästaren Félix Kir i Dijon för att hjälpa bönderna att sälja sitt vin. Vi som är lite till åren minns färdigblandad kir som en av Systembolagets storsäljare på 1970-talet – mest till glädje för farbröderna på parkbänken och ungdomens tonårsfyllor.

Aligoté är en korsning av druvorna pinot noir och gouais blanc och har funnits i hundratals år, ofta samplanterad med chardonnay. Efter vinlusens härjningar på 1800-talet var det främst chardonnay och pinot noir som återplanterades i Bourgogne. Aligoté blev hänvisad till lite sämre växtplatser, ofta nere på slätten eller högt uppe på kullarna. Resultatet blev en druva med hög avkastning och hög syra som gav låga intäkter för vinodlarna.

Det fanns tidigare över 400 kloner av aligoté, men i dag pratar man bara om två. Den lite enklare aligoté vert är den vanligaste och mest spridda på de 1 600 hektaren som druvan växer på i Bourgogne. Den lite mer komplexa aligoté doré är den som främst ligger bakom det nymornade intresset. En skillnad är att appellationen tillåter lite högre avkastning för aligoté vert än för aligoté doré. Druvan har även ett lite större skördefönster – den är inte lika känslig som chardonnay, vilket är en fördel när klimatet skiftar hastigt.

Aligoté har naturligt lite lägre sockerhalt än chardonnay. I takt med klimatförändringarna har värmen ökat mognaden och druvans syra balanserar på ett behagligt sätt. Därför blir alkoholen inte så hög. Den har även högre motståndskraft mot sjukdomar som oidium. Bättre odlingsmetoder, lägre avkastning och gynnsammare växtplatser har nu gjort aligoté populär, och några verkliga eldsjälar har kämpat för att ge den upprättelse.

Gruppen Les Aligoteurs, där idel kända namn ingår, arbetar nu tillsammans för att sprida budskapet om aligotés förträfflighet, något som har gjort intryck på vinälskare världen över. Namnet Les Aligoteurs är en lek med orden aligoté, alligator och auteur på franskt manér. Gruppen startades lustigt nog inte av en vinmakare utan av en känd kock, Philippe Delacourcelle, som flyttade till Bourgogne och 2018 samlade ett gäng entusiaster omkring sig för att bilda föreningen. Deras första gemensamma event blev en veritabel succé, och numera har de små mässor >

1. AOC Bouzeron där aligotè är den enda tillåtna druvan.
2. Aubert de Villaine, delägare till Domaine de la Romanée-Conti, har varit drivande i aligotés kultstatus.
3. Vinet får jäsa och mogna på cirka 4 000 liter stora ekliggare som inte ger någon eksmak, men låter jästen cirkulera fritt.

1. Bröderna Vincent och Pablo på Domaine de Chevrot brinner för aligoté.
2. Två hästar används för att arbeta i Domaine de Chevrots gamla vingårdar, helt ekologiskt odlade.

> varje år där de gemensamt låter folk smaka aligoté av högsta klass. Delacourcelles restaurang Boisrouge i Flagey-Échézeaux har blivit en samlingspunkt för aligotéfansen.

Sylvain Pataille är en av de ursprungliga medgrundarna i gruppen och verksam i Marsannay-la-Côte. Han har i flera år framställt biodynamiskt odlad aligoté doré från fyra olika vingårdar från nästan hundra år gamla vinrankor. Han lyfts ofta fram som mästaren på aligoté.

– Vi producenter kan sälja aligoté till ett högre pris och tjäna pengar på vinerna, säger han. Därmed går det att förbättra kvaliteten genom att undvika höga skördeuttag, kemiska bekämpningsmedel och mekanisk skörd. Samtidigt är aligoté prisvärt med tanke hur priserna på andra Bourgogneviner ökar.

En annan av förgrundsfigurerna träffade jag av en slump när jag besökte Bourgogne förra hösten. Marange är den sydligaste kommunen i Côte de Beaune innan man kommer in i Côte Chalonnaise. I byn Cheilly-lès-Maranges var det skyltat med ”Portes Ouvert”, och pilarna ledde mig till Domaine de Chevrot där det var öppet hus och stor aktivitet med besökare. Självklart stannade jag till. Man fick köpa ett glas och gå runt för att smaka på det som huset producerade. Grannar hade fixat med mat och grillen spred en härlig doft. Tvärs över gatan plogade en häst i vingården till barnens och fotografens förtjusning.

Här träffade jag bröderna Pablo och Vincent Chevrot, som vänligt tog emot och visade runt. Domaine Chevrot har varit i familjens ägo i sedan 1830, och bröderna har haft ansvaret de senaste tio åren. De arbetar ekologiskt på den 20 hektar stora vingården, helt utan kemikalier, och använder två hästar för arbetet i de mest känsliga delarna av vingårdarna. Täckgrödorna är en viktig del, där man har planterat olika sorter som ger näring till jorden. Även biodynamiska metoder används, men de är inte certifierade.

De gör två olika versioner av aligoté, lagrad i ståltank och lagrad tolv månader på små äldre ekfat.I vinet Quatre Terroirs använder de 50 procent aligoté doré och 50 procent aligoté vert, något de anser ger en bra balans.

Vinerna som jag fick prova visade på mycket bra hantverk, dessutom på en prisnivå som påminde om gamla tiders Bourgogne. Pablo är en av medgrundarna till Les Aligoteurs och dess vice ordförande. Han brinner verkligen för druvans återupprättelse och berättar gärna om alla dess fördelar.

I Côte Chalonnaise ligger Bouzeron, den viktigaste byn i Bourgogne för aligoté. Det är den enda byn med egen AOC för druvan – till stor del tack vare en av Bourgognes viktigaste kändisar, Aubert de Villaine som tillsammans med hustrun Pam äger en vingård i byn, Domaine de Villaine, sedan 1970-talet.

de Villaine är inte vem som helst. Han är delägare och har varit ansvarig för världens dyraste och mest mytomspunna vin, Domaine de la Romanée-Conti i Vosne-Romanée. I Bouzeron tillverkar han främst aligoté, och det är utan tvivel hans förtjänst att den lilla byn i dag har fått kultstatus.

Den dagliga driften sköts av systersonen Pierre de Benoist, som jämför druvan med en vild häst som måste tämjas för att de bästa egenskaperna ska komma fram.

– Ska man göra bra aligoté är det låg avkastning, bra vingårdar, gärna på höjden, med bra solvinkel som gäller. Bra kloner är givetvis viktiga, vi använder uteslutande aligoté doré för våra viner.

Det var munkarna i Cluny som planterade vindruvorna i Bouzerondalen på medeltiden. Främst uppe på höjderna, där den magra, kalkrika jorden fick rankorna att kämpa. När aligoté ersattes av chardonnay och >

”Vi lyckas göra bra viner med aligoté för att vi har väldigt gamla vinstockar som är planterade i bra terroir”

2

1

2

”Vi har varit ekologiska i över 40 år och jag använder de biodynamiska metoderna som ett verktyg”

> pinot noir i de flesta andra vingårdarna av hög klass så behöll vinodlarna i Bouzeron sin favoritdruva. 1997 skapades Bouzeron Appellation d’Origine Contrôlée med 62 hektar planterade.

Mitt besök på Domaine de Villaine var nästan sakralt. Jag har ju haft förmånen att besöka Domaine de la Romanée-Conti en gång, och det var lite av samma känsla här. De arbetar ekologiskt, biodynamiskt och med extrem noggrannhet i alla detaljer. Pierre de Benoist förklarar gårdens filosofi lågmält men med stor övertygelse:

– Vi lyckas göra bra viner med aligoté för att vi har väldigt gamla vinstockar som är planterade i bra terroir. Till skillnad från chardonnay är aligoté väldigt aromatisk, så druvans bästa egenskaper kommer inte fram förrän efter några år. Medelåldern på våra rankor är 50–60 år med undantag för en speciell vingård som är 105 år gammal. Genom selection massale, där man identifierar de bästa stockarna och planterar vidare på dem, har vi fått fram vad vi tycker är perfekta vingårdar.

Liksom i Domaine de la Romanée-Conti odlas druvorna med yttersta respekt för naturen. De går inte ut med att de odlar biodynamiskt, men de flesta av metoderna används.

– Vi har varit ekologiska i över 40 år och jag använder de biodynamiska metoderna som ett verktyg, berättar Pierre de Benoist. Det innefattar även att spreja dynamiserat vatten på betongen och jästrester av jäsande vin på väggarna inför varje ny skörd. Förutom aligoté gör de olika viner på chardonnay och pinot noir.

Fatkällaren är rymlig, de använder både små och stora ekfat för de olika vinerna, men till aligotén är det foudres, stora gamla ekfat på 3 000-4 000 liter som gäller.

När de Benoist tog över driften av domänen för 25 år sedan fanns de stora faten redan där. Han ville ändå prova andra metoder, som ståltankar, små ekfat, betongägg och cementtankar. Det visade sig att de gamla foudres gav det bästa resultatet och så fick det bli. De tjocka väggarna reglerar temperaturen såväl sommar som vinter.

Vi provar några viner som har en renhet och ett driv i frukten som kännetecknar ett utomordentligt välgjort vin. Stor doft, lång fet smak med lite sälta. Prislappen är inte billig för en aligoté, men absolut ett fynd för den här kvaliteten.

Andra namnkunniga medlemmar i Les Aligouteurs är Domaine Thibault, Liger-Belair, Domaine Pierre Morey, Domaine Bruno Clair, Domaine Ponsot, Domaine Ramonet, Domaine Marquis d’Angerville och Maison Jean-Claude Boisset.

Nybliven medlem sedan något år är Clotilde Davenne i Chablis, som ju haft strålande framgång med sin aligoté på Systembolaget. Som ytterligare en fjäder i hatten tog hon silvermedaljen i Vinordic Wine Challenge i klassen Vita viner 120–139 kr. Det fanns en hel del aligoté i de vingårdar i Saint-Bris som hon köpte för över tjugo år sedan, bland annat väldigt gamla vinrankor planterade på 1940-talet. I många år sålde hon i väg en del på bulk, men i dag är aligotén en stor framgång, inte minst i Sverige. Det tackar vi för!

Aligoté växer inte bara i Frankrike. Druvan är även väldigt populär i Östeuropa där länder som Bulgarien, Moldavien, Ukraina och Rumänien har tusentals hektar planterad. Men stora skördar och maskinellt jordbruk har gjort att vi inte sett många viner därifrån. De kanske också får en nytändning nu.

3

4

FOTO: SHUTTERSTOCK

1. Domaine de Villaine ligger mitt i byn Bouzeron.
2. Pierre de Benoist ansvarar för vinmakning och drift sedan mer än tjugofem år.
3. Clotilde Davennes aligoté har gjort stor succé på den svenska marknaden.
4. Aligoté har blivit den nya innedruvan och ses i dag med respekt av vinälskare. Så har det inte alltid varit.

ALLT OM VIN TIPSAR

Bourgogne Aligoté Clotilde Davenne 2023, Frankrike, nr 51929, 129 kr
God intensitet och fräschör. Toner av vita blommor, lätt mineralitet och citrus.

Bourgogne Aligoté Joseph Drouhin 2022, Bourgogne, Frankrike, nr 5500, 179 kr
Ren, aptitretande med krispig fruktighet, stråk av äpplen, plommon, örter och färsk citrus. God längd med mineralitet och driv i eftersmaken.