

Drottningen av Chablis

Clotilde Davenne är välbekant för Sveriges vinälskare och inte minst för Allt om Vins läsare. Fotografen Claes Löfgren besökte Chablis i november och passade självklart på att träffa en av sina favoriter i vinvärlden. Följ med till vinmakarstjärnan Clotildes egendom i byn Préhy, som i år firar 20 år under egen flagg.

Text & foto | Claes Löfgren

Clotilde Davenne älskar att göra vin, men också att springa och promenera i naturen.

CLOTILDE DAVENNE

Ålder: 63.

Familj: Gift med Sylvain, sonen Arnaud, 45, två barnbarn Sacha, 7, och Lucas, 3.

Bor: I ett litet hus bland vingårdar utanför Auxerre.

Gör: Vinmakare. Jag älskar att göra vin. Springer och promenerar i naturen, upptäcker Frankrike och besöker vingårdar runt om i världen.

Dricker helst: Bubblor i alla former.

Inspireras av: Alla mina kvinnliga vinmakare och källaransvariga i vår förening "Femmes de Vins de France" som alla gör viner efter sitt eget huvud. De ger mig massor av energi.



1

1. Gården "Les Temps Perdus" har rustats upp och är väldigt trivsamt med kontor, vineri och gästlägenheter.

Berättelsen om Clotilde Davenne börjar i Bourgogne. Hon växte upp på en bondgård och lärde sig tidigt att känna igen dofter, smaker, färger och att älska naturen. Detta ledde henne så småningom in på en vinutbildning i Dijon 1985. Där var hon omgiven av killar eftersom kvinnliga vinmakare ansågs udda på den tiden. Hon bestämde sig för att visa att hon kunde göra ett lika bra eller ett bättre jobb. Två år senare gick resan till Kaliforniens Central Coast, där hon arbetade för champagnefirman Deutz i Arroyo Grande.

Intresset för mousserande viner var väckt och även drömmen om Champagne. En dröm som har följt med henne ända sedan dess. Lite senare tillbaka i Frankrike fortsatte hon sina studier. Clotilde ville lära sig mer om arbetet i vingården men pluggade därefter även marknadsföring.

I mars 1989 började hon hos välkända producenten Jean-Marc Brocard, som 1973 hade etablerat sig i den lilla byn Prehy utanför staden Chablis. Hans första ord till ambitiösa Clotilde var: "Ställ väskorna där, nu ska vi lära dig att göra vin!".

De två visade sig bli ett välfungerande team med stora framgångar, inte minst i Sverige där Brocard dominerade Chablis- och Bourgognemarknaden under många år.

Clotilde fortsätter att berätta hur det gick till när hon köpte sin gård "Les Temps Perdus" vilket betyder

"Tid som flytt", en anspelning på det hårda arbetet på fältet.

– Jag berättade för Jean-Marc att jag hade planer på att söka mig till Champagne för att arbeta där. Han gillade inte det han hörde och ville ha mig kvar. Ungefär samtidigt hade en granngård kommit upp till försäljning och han hade spanat in den, säger Clotilde.

Gården var gammal och lite förfallen, men den hade en hektar som det gick att plantera på som Brocard ville åt. Men det visade sig att den välkända vinproducenten var alltför dominerande i Prehy så det blev nej till köpet.

– Då förslog Jean-Marc att jag skulle köpa den i stället. Jag skulle dels få någonstans att bo dels skulle jag få chansen att starta en egen verksamhet.

Med Jean-Marc's hjälp och lån från släkt och vänner kunde Clotilde till slut köpa egendomen. Detta var 1991 men det krävdes många års renovering och lån som finansierades av de druvor som Clotilde lyckades sälja. Först 2001 flyttade Clotilde in på gården och eftersom hon då hade hunnit vänja sig vid tanken på att vara vingårdsägare nappade hon på anbudet om att köpa 11 hektar vingårdar i Saint-Bris.

Clotilde berättar:

– Ägaren var gammal och ville inte sälja till sina grannar. Nu fick jag tillgång till riktigt gamla vinstockar, en del över hundra år gamla. Det fanns även aligoté planterad och pinot noir i Irancy, förutom

>



Clotilde i Grand Cru Chablis-vingårdarna med en gammal vinstock som gjort sitt.



1. Gyropaletter skakar ner jästfällningen i flaskans hals. Clotilde kollar att allt ser bra ut.
2. Roboten tar sig sakta upp för den branta sluttningen, kanske en framtida lösning för ett svårt problem.

> den sauvignon blanc som gör Saint-Bris så unik i Bourgogne. Ungefär samtidigt kunde jag även köpa en del av vingården Vau de Lune i Courgis som är klassad som Chablis, säger hon.

År 2004 var Clotildes första egna årgång där hon gjorde vinet själv. Fram till dess hade alla druvor sålts till Brocard men nu var det dags att lämna. Båda Jean-Marcs söner var verksamma på gården och det blev lite trångt i källaren.

Clotilde säger att det var ett stort steg, efter 17 år hos Brocard var det alltså dags att försörja sig själv.

– Men att själv stå för hela processen, från vingård till flaska, det gav mig en så schön känsla. Jag älskar att vara ute bland mina druvor.

Satsningen på Saint-Bris visade sig vara ett lyckokast, en ganska okänd appellation, helt i skuggan av Chablis. Clotilde gillar att arbeta med sauvignon blanc och även att visa att man kan göra riktigt bra vin på druvan. Pinot noir är ju en svårare kamrat som måste behandlas varsamt för att det ska lyckas. Något som Clotilde dock också har bevisat att hon kan. Aligotén var hon på den tiden fortfarande osäker på, men det skulle senare visa sig att bli en annan stor framgång.

Ekonomin var absolut ett problem i början, ett tag hade hon 42 delägare som växte till 83 i en slags odlarförening, GVF Notre Vigne, bestående av vin-älskare i hennes närhet.

– Men 2023 kunde jag köpa ut alla som satsat pengar, det blev för komplicerat med den franska byråkratin, säger Clotilde och ler.

Den första exportmarknaden för Clotilde Davenne blev Norge. Kontakten med Johan Lidby vinhandel, som importerar Brocard, hjälpte henne att få ett fotfäste i Sverige. I dag är det i stället Terrific Wines som representerar henne, ett samarbete som varit mycket lyckat för båda, bland annat har vinet på aligoté druvan blivit en jättesuccé på Systembolaget.

Ärligt talat var det ett vin som hon inte riktigt trodde på själv, utan sålde i väg i bulk. Det var Andreas Karlsson och Lars Torstenson på Terrific Wines som övertalade henne att presentera det för Systembolagets inköpare som nappade direkt. Timingen var perfekt, vinet är strålande och druvan aligoté är kult i dag. Alla pratar om den.

Men vinproduktion är ju som bekant väderberoende och Chablis ligger så pass långt norrut i Frankrike att risken för hagel och frost alltid är närvarande, oavsett klimatförändringar. Det har alltså inte alltid bara handlat om framgång och succé. Den 28:e april 2016 var till exempel katastrofen ett faktum. Frosten slog till i Saint-Bris, Irancy, Chitry, bort mot Prehy och allt frös sönder. En månad senare drog ett hageloväder in över hela området kring Chablis, vilket gjorde att det inte blev något vin därifrån det året. Ett helt års slit var förgäves. Clotilde Davenne hade en del vin på lager men under hela 2017 var hon både stressad



1



2



1



2

1. Clotilde producerar 21 olika viner, från enklare till Premier Cru Chablis.
2. Bedömning av tankprover, Filippo Groppi, Clotilde och Arnaud testar och diskuterar tillsammans.
3. Sylvain och Clotilde trivs ihop, det märks.

> och nere. Tack vare goda kontakter och ett kvinnligt nätverk, kunde hon köpa in vin från södra Bourgogne, så hon hade vin att sälja, bland annat Maconnais.

Hur går det med allt i dag?

– Ekonomin är mycket bättre, berättar hon, när vi ses på hennes gård Les Temps Perdus i mitten av november förra året.

Jag kom från Nuits-Saint-Georges och hon kom från New York. Hon hade varit hemma någon dag, men några spår av jetlag syntes inte på henne. Jag upplever henne som lika varm och hjärtlig som hon alltid varit, ända sedan vårt första möte för 26 år sedan.

När det gäller hennes största framgångar är en av anledningarna satsningen på mousserande vin, Crémant de Bourgogne. Vinet fyndstämplas ständigt av vinskribenter och är en storsäljare i fasta sortimentet.

– När jag inte fick komma till Champagne, fick Champagne komma till mig, säger Clotilde.

Bubblen har utökats med ett nytt vin, en årgångsbetecknad Blanc de Blancs på enbart chardonnay, med första årgången 2022. Hon gör även lite Crémant Rosé gjord på 100 % pinot noir. Den stora nyheten för året är hennes jubileumsvin, Grande Millesime 2020. Egentligen tänkt för 15 årsjubileet men dels lite sent påtänkt och dels försenat på grund av covid. Allt blev inställt. Men hon hade valt ut en riktigt bra bas



3

cuvée och nu fick den ligga till sig i 60 månader på jästfällningen innan degorgering. Normalt för henne är 18 månader. "Hemligheten" är att den innehåller en del aligotédruvor från de allra äldsta vingårdarna i Saint-Bris, förutom chardonnay och pinot noir.

När jag är på plats i november vill Clotilde ta med mig på en rundtur. Vi ger oss bland annat i väg mot Saint-Bris-le-Vineux där en stor del av hennes vingårdar ligger. Vi ska titta på en robot som enligt uppgift ska klara att själv navigera uppför de brantaste partierna i vingården. Här görs de besprutningar som är nödvändiga mot den ständiga fienden mjöldagg normalt med traktor, men vissa partier är för farliga.

Clotildes man Sylvain möter upp oss. Han sköter om traktorerna och de andra redskapen som behövs i jordbruket och håller koll på allt arbete i vingården. De träffades 2006 när Clotilde skulle köpa en bil i Dijon. Sylvain var säljare då och de kände igen varandra, gamla skolkamrater. Ja, resten är historia. Han är ett stort stöd för henne och sköter som sagt mycket av det praktiska och avlastar hennes annars hektiska vardag.

Tillsammans med konstruktören av roboten tittar vi på när den sakta tar sig uppför den branta sluttningen. Det här kan vara en lösning på problemet, innan drönarna tar över helt, men är kanske inte helt utvecklat visar det sig.

Med ute på vinfältet är även den andre mannen i Clotildes liv, sonen Arnault som hon fick när hon var 17 år. Han har i dag en egen familj med två barn, Sascha och Lucas, som farmor Clotilde med stolthet visar upp. Arnault är en del av företaget och har hand om uthyrningen av lägenheterna, tar emot besökare och sköter sociala medier. Sjänt som Clotilde absolut inte hinner med. Sedan ett år har hon även en vinmakare anställd, Filippo Groppi, som sköter det dagliga arbetet i vinkällaren. Totalt är cirka 20 personer som mest inblandade i verksamheten på hel- eller deltid.

AOC Saint-Bris är som sagt en väldigt stor del av hennes vingårdar, appellationen består av byarna Chitry, Irancy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux and Vincelottes. Tillåtna druvor är sauvignon blanc och sauvignon gris. Irancy är huvudsakligen pinot noir och den väldigt ovanliga druven cézar.

– Jag lägger ner lika mycket kraft på Saint-Bris-vinerna som på mina olika chablisviner, säger hon bestämt. De ska inte likna chablis, vi måste skapa en egen identitet för dem.

>



Butiken på huvudgatan i Chablis var ett lyckökast. Bästa läget för att nå alla turister som besöker staden.



1



2

”Enligt mig är ett kvinnligt vin
kanske ett vin som visar upp maten
på ett bra sätt och inte tar över,
inte dominerar”

- > Aligoté är planterad på väldigt gamla stockar, hennes Vieilles Vignes är helt strålande och visar vad denna druva kan ge när den tas om hand på rätt sätt. Bourgogne Blanc är en annan favorit, de druvorna växer i Prehy, precis utanför AOC Chablis gränsen men har samma jordmån och ger strålande viner. Att köpa mark i Chablis är väldigt dyrt men hon har ändå lyckats köpa till ytterligare några hektar. För Premier Cru och Grand Cru Chablis köper hon druvor av odlare hon har goda kontakter med.

När vi senare är tillbaka på gården väntar Filippo med några tankprover som ska bedömas. Clotilde och Arnault gör det tillsammans, han skolas succesivt in även på produktionssidan. Vi går även runt i vineriet. Gör man 21 olika viner blir det en hel del tankar att hålla reda på. Nästa investering blir några amforor som hon vill testa. Den minimala ekfatskällaren ligger under huset med ett tjugotal tunnor. Det är bara de röda vinerna, Irancy och Bourgogne Rouge som får åldras på gammal ek, resten är lagrat i ståltan-

kar. En separat avdelning rymmer gyropaletterna, maskinerna som automatiskt skakar ner jästfällningen i flaskhalsen innan degorgering. Detta gjordes tidigare för hand i Champagne, nu går det som en dans med maskiner. Bara de stora flaskorna måste fortfarande vridas för hand, rémuage.

Vi pratar om 2024 som blev ett riktigt dåligt år i norra Frankrike. Frost, hagel, regn, sedan torka. Det var ingen hejd på eländet.

– Vi har ändå haft tur, säger Clotilde. Vi gjorde rätt sak vid rätt tillfälle. Sylvain vet vad han gör. Men skörden är liten, ingen tvekan om det. Det blir till exempel ingen 24 Aligoté men vi har så det räcker av 23 för att täcka behovet. De producenter som odlar biodynamiskt förlorade i många fall hela skörden så vi får vara tacksamma. Clotilde odlar enligt strikta regler för Haut Valeur Environnemental 3 vilket är den vanligaste metoden för hållbar odling som ändå lämnar ett visst utrymme för att klara katastrofer.

På kvällen äter vi middag på L'Aspérule, en liten fransk-japansk restaurang i Auxerre, några mil bort. En spännade meny med fusion av två matkulturer. Vinpaketet passar bra och avslutas med en Saint-Bris 2020 som Clotilde infogat.

Dagen efter åker vi in till staden Chablis. På huvudgatan har hon sedan fem år en liten butik, där man kan provsmaka vinerna och köpa med sig. Butiken var inte planerad, men slaktaren som hade lokalen skulle

lägga ner och frågade Clotilde om hon inte vill ta över. Det ville hon. Och med viss glädje ringde hon sin vän och gamla arbetsgivare Jean-Marc och frågade ifall han inte ville ta den andra halvan. Det ville han. Så nu är de grannar även här, i Chablis absoluta toppläge, där alla turister strömmar förbi dagligen.

Den fyrhjulsdrivna Volvon tar oss uppför sluttningen i det allra heligaste. Grand Cru Chablis består av sju "climats" Les Preuses, Vaudésir, Grenouilles, Valmur, Les Clos, Blanchot och Bougros.

Alla utom Grenouille ingår bland de viner som Clotilde gör. Små upplagor givetvis, ett par tusen av vardera, som mest säljs till restauranger. Snäva svängar, branta backar men vi tar oss fram. Skörden är ju över sedan länge, nu är det efterarbete som gäller. Stora traktorer lyfter bort gamla stockar som fallit för ålderssträcket och måste ersättas. Frostbekämpningen här är livsviktig och det finns vattenrör dragna i vinfälten för att sprinkla vatten på rankorna så de skyddas av ett islager vid frost. Ett gammalt talesätt är, att utan bra rörmokare blir det inget vin i Chablis. Traditionellt tänder man även oljeeldade kaminer för att värma upp några grader, men det börjar bli kontroversiellt på grund av miljöskäl. Hotet anses vara värre nu då klimatförändringen gör att knopparna brister tidigare. Blir det väderomslag som 2024 är katastrofen ett faktum. Men bra år mognar druvorna bättre samtidigt som den kalkhaltiga jorden, Kimmeridgien,

ger den lite vassa, mineraliga smaken som är typisk för Chablis.

Åter på gården provar vi igenom en stor del av sortimentet. De vita är härliga viner med frisk syra och behaglig avslutning. Saint-Bris har fått en ny etikett året till ära, La Préféré, och är bättre än någonsin. Röda Irancy kan vara lite kärv och behöver viss lagring men har potential. En stor överraskning var få smaka 100 % röda césar som ensam var fantastisk god! Den ingår med cirka 10 % i blandningen för Irancy. De mousserande är strålande, och vi ska inte glömma bort Cremant Rosé som fungerar i alla sammanhang.

Det har pågått ett generationsskifte i Chablis sedan några år. Längre var det förträffliga kooperativet La Chablisienne helt dominerande, förutom ett antal familjer som Brocard och andra med långa traditioner samt de stora husen från Côte d'Or.

Nu händer det saker och andelen kvinnliga vinmakare har ökat markant. Clotilde nämns nu med stor respekt i internationell vinpress och i vinböcker, som Jon Bonnés senaste bok om franska viner.

Finns det kvinnliga viner? Vad är det i så fall som karaktäriserar ett sådant? Clotilde summerar:

– Enligt mig är ett kvinnligt vin kanske ett vin som visar upp maten på ett bra sätt och inte tar över, inte dominerar.

Bättre kan det inte sägas! Vi ser fram emot att få hylla denna drottning under hennes jubileumsår, för den värme hon ger oss i glaset och för kärleken till vinet.

1. Det är många tankar att hålla reda på och snart kanske det blir några amforor också.
2. Chablis i höstfärger, sett uppf från Garnd Cru Les Clos.