ARVID NORDQUIST

FRANKRIKE, BOURGOGNE

# CHANSON PÉRE & FILS

När bollingerkoncernen tog över négociantfirma Chanson Père & Fils 1999 var det ett välkänt vinhus med anor sedan 1750, men där glansen hade falnat något. Man drog snabbt igång ett renoveringsarbete så idag har de 45 ha egna vingårdar enbart placerade i Premier och Grand Crus. Detta gör att de har tillgång till det absolut bästa druvmaterialet från några av Côte de Beaunes absolut främsta byar. Man köper även druvor ända från Chablis ner till Mâconnais och Beaujolais.

Tack vare vinmakaren Jean-Pierre Confuron och Gilles de Courcel som driftansvarig har de lyft kvaliteten och idag anses huset vara ett av de främsta i Bourgogne. De flesta vingårdarna är omplanterade med huvuddelen Pinot Noir och med en mindre del Chardonnay. Skördeuttaget är alltid lågt, vilket ger mycket koncentrerade viner med en tydlig druvkaraktär. Varje vingård vinifieras separat för att framhäva den unika terroir varifrån druvorna kommer.

Utan perfekta druvor, inget bra vin. Jean-Pierre Confuron lägger ner mycket tid för att se till att både de egna vingårdarna och de som man har avtal med sköts på bästa sätt. Respekt för naturen och minimal användning av naturliga bekämpningsmedel är en självklarhet.

Sedan år 2000 är produktionen helt ekologisk, även om vinhuset inte låtit certifierat sig utan istället valt en prestigefylld statlig hållbarhetsmärkning, Haute Valeur Environnementale, som bara delas ut till ett fåtal producenter. Denna belönar dessutom respekten för och bevarandet av den terroir där druvorna växer. Enligt Jean-Pierre Confuron ligger 70% av vinets kvalitet i vingården och har man huvuddelen av sina vingårdar i de bästa byarna i Côte de Beaune så har man förpliktelser på området.

All skörd sker manuellt och 95 % av druvorna transporteras till byn Savigny-Les-Beaune där man byggde en modern anläggning 2010. Här sorteras druvorna noggrant och sedan utsätts de för en unik process. Under en och en halv minut kyls de ner till -180°C vilket dödar bakterier och kyler ner druvorna till 8-10°C. Detta bidrar till en längre alkoholjäsning vilket ökar friskhet och arom. Jean-Pierre har gjort noggranna studier för att säkerställa att detta inte dödar den naturliga jästen och det finns inget som tyder på att det är skalens jäst som startar jäsningen, utan den som finns i vinkällaren.

För de röda vinerna använder man sig till en väldigt stor del av hela klasar, vilket ger lite mer struktur till vinet och framför allt ger det en lång lagringsmöjlighet.