



ARVID NORDQUIST

Libanon

# HOCHAR PÈRE & FILS

|            |  |              |                     |                  |                                 |
|------------|--|--------------|---------------------|------------------|---------------------------------|
| PRODUCENT: | <a href="#">Chateau Musar</a>                    | SMAKTYP:     | Fruktiga & smakrika | ART.NR:          | 47803                           |
| DRUVA:     | Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault, Grenache | ÅR:          | 2015                | PRIS EXKL. MOMS: | 227:-                           |
| LAND:      | Libanon  | ALKOHOLHALT: | 14%                 | FL/KRT:          | 6                               |
| DISTRIKT:  | Bekaadalen                                       | VOLYM:       | 750 ml              | CERTIFIERING:    | Ekologisk certifierad, Naturvin |



**Hochar Père & Fils 2012** domineras av sötman från Grenachedruvan, trots att den endast står för drygt en fjärdedel i blenden. Doften bär härliga toner av bärliga frukter och smaken är fruktig med lager av frukt, kryddor, körsbär hallon och lakrits. Eftersmaken är lång och behaglig. Vinet gynnas av dekantering och serveringstemperatur bör ligga på 16-18 grader.

Vinet är ofta ansedd som en lillebror till Musar Red men ett vin som definitivt står på egna ben. Denna årgång tål att lagras i flera år framöver.

Druvorna Cinsault (50 %), Grenache (30 %), Carignan (10 %) och Cabernet Sauvignon (10 %) handplockas från en femtio år gammal vingård utanför byn Aana på 1000 meters höjd. Efter 15-30 dagars macerering i cement fat tappades vinet över i franska ekfat i nio månader. Blandningen ägde rum våren 2014 och buteljerades senare på året.

Våren 2012 inleddes med en regnig april vilket bäddade för tidiga knoppar och i början av maj var vingårdarna ovanligt gröna. Juni var mycket varm men rankorna klarade sig bra och blomningen skedde snabbt. Det såg ut att bli en större skörd än för 2011. Men en värmebölja i juli och augusti slog av taktén för den snabba mognaden. Sökerhalten ökade men syran fortsatte att vara hög. Tankarna om en senare skörd än vanligt fick revideras.

Fruktighet **4**      Strävhet **3**      Fyllighet **3**

### Passar till

Nöt, Ost, Lamm, Vilt

### Om Chateau Musar

#### Naturvin

Château Musar är ett vin som inte lämnar någon oberörd. Med sin fantastiska historia och sitt lite egensinniga uppträdande är det ett givet samtalsämne bland vinentusiaster.

Vinet blev internationellt känt 1984 då Serge Hochar utsågs till "Decanter Man of the Year" mitt under brinnande inbördeskrig. Trots livsfara lyckades man bärga skörden i Bekaadalen och få den till produktionsanläggningen i norra Beirut alla år utom två. Berömmelsen tilltog och Musar blev lite av ett kultvin även här i Sverige.

Det var också under Serges ledning som slottet blev världsberömt och vinerna exporteras idag till hela världen. Serge Hochars död kom som en chock för alla, han var en man med ett stort hjärta och en outtröttlig energi. Han arbetade inte bara för Musar, han arbetade för Libanon.

Efter Serges nyliga bortgång förs Château Musars filosofi och arv vidare av tredje generationen, med sonen Gaston i täten, som lovar att fortsätta att utveckla Château Musar i linje med Serges filosofi men även att sätta sitt eget avtryck.

Familjen Hochars filosofi är att varje årgång är speciell och naturen får ha sin gilla gång. Huset tillämpar låga skördeuttag, skördar alltid för hand, använder naturlig jäst, ingen filtrering och ett absolut minimum av svaveldioxid. Vinerna är högst Bordeauxinspirerade i stilen och mycket lagringsdugliga, vissa årgångar tål över 50 år i källaren. Idag kan de kalla sig för naturvin, ett begrepp som inte fanns när Serge fastställde receptet på 70-talet.

Bekaadalen är en platå mellan Libanon och Antilibanon bergen där druvorna växer på 1000 meters höjd. Det ger perfekta förhållanden med temperaturväxling mellan dag och natt och lagom med regn. Minimalt med besprutning krävs, så Bekaadalen är perfekt för ekologisk vinodling. För tio år sedan var 95 % av vinrankorna beskurna enligt Gobelet metoden, som små buskar, men idag är nästan hälften uppbundna i rader enligt Guyot metoden. Familjen Hochar förfogar över 160 hektar där de äger 70, resten ägs av två familjer under långtidskontrakt. Det låga skördeuttaget gör att det inte blir mer än cirka 600 000 flaskor om året. Druvorna skördas av beduinfamiljer, lastas på bilar och körs två timmar till Ghazir, 25 km norr om Beirut där vinifieringen äger rum. Den 70 km långa resan tar två timmar och man anser att druvorna klarar påfrestningen och motstår oxidering.

Minimal intervention är sedan ledordet, kanske med lite hjälp av vinmakaren Tariq Sakr som har varit på Musar sedan 1991. Både cementtankar och ekfat används. Ekfaten från Nevers ligger i mörka rum insprängda i berget, vinkällaren fungerade som skyddsrum under inbördeskriget. Bara ett litet antal fat förnyas varje år.

Château Musar är ekologiskt certifierat sedan 2006, men har i praktiken varit så i många år. Man har bara inte tyckt att det var viktigt att berätta om det.

[Chateau Musars hemsida](#)