

**Bret Brothers & La Soufrandière**



**Saint-Véran Cuvée "La Combe Desroches" 2020 (S)**

**93** Vinfält vid foten av Roche de Verglsson förvärvat 2016. Här på 250 meters höjd växer rankorna i kalkhaltig lera över mörkel. Frukten är generös trots att det handlar om ett kyligare norrläge men det är fortfarande elegansen som dominerar. Det finns en direktitet i denna cuvée som gör att den redan är fullt njutbar men jag skulle inte tveka att spara den här tio år minst. Ett vin att hålla koll på.

**Saint-Véran Climat "La Bonnode" 2019 (S)**

**93** La Combe Desroches granne med östlig exposition. En klar dag sträcker sig utsikten från parcellen över Saonedalen hela vägen till Mont Blanc. Intensivt med en mycket generös frukt som ytterligare berikas av krämig smörkola – det hela hade riskerat av bli för tungt vore det inte för den pigga syran. Trots sin generositet så hade jag lagt undan det här vinet i minst fem år, men kanske hellre tio.

**Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts" 2019 (S)**

**95** Domainens äldsta rankor, upp till 80 år gamla, på Vinzelles bästa terroir. Den ostsydostliga sluttningens kalksten har här sällskap av lera rödfärgad av järnoxid. Jag skulle vilja kalla Les Quarts för La Soufrandières flaggskepp. Allting faller på plats här för ett objektivt högkvalitativt Grand Vin de Bourgogne. Här finns den närmast perfekta balansen mellan generositet och elegans, mellan bjussig citrusfrukt och åtstramande syra. Drick nu för energisk direktitet eller vänta tio år för komplexitet och djup. The Wine Advocate gav denna årgång 92 poäng, jag tycker att den är värd mycket mer.

**Pouilly-Fuissé Climat "En Chatenay" 2019 Cuvée Zen (S)**

**94** Cuvée Zen indikerar vinifikation utan tillsatt svavel. Vinerna får dock en liten dos vid buteljering. 0,7 hektar med gamla rankor som blickar öst från Verglsson-klippans norra sida. Rödlera över kalksten och 250 meters altitud ger ett intensivt och fokuserat vin. Det finns en mjuk rundhet i texturen som jag ofta förknippar med svavelfria viner som gör det väldigt drickvänligt i sin ungdom.

**Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts" 2016 (S)**

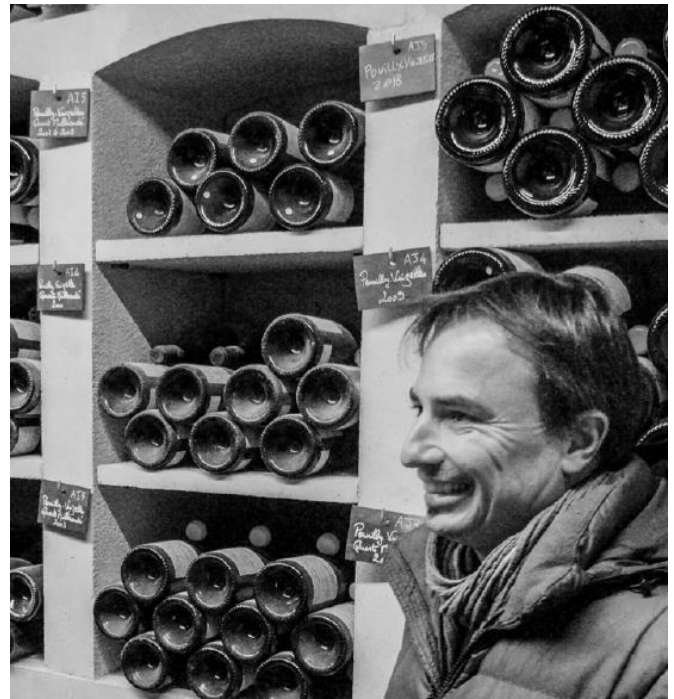
**96** En Les Quarts som har fått vila lite i flaska. Fortfarande väldigt ung men med fördjupad smak och utökad aromatisk komplexitet. Jag sticker möjligtvis ut hakan något med

**Mâcon-Vinzelles "Le Clos de Grand-Père" 2020 (S)**

**91** "S" för La Soufrandière. Druvor från brödernas morfars vinfält riktat åt öster på lera och hård kalksten som ger vinet sin karaktär. Vinrankorna är mellan 30 och 100 år gamla, med en medelålder på 50, och växer på nedre delen av den sluttning som ger upphov till domainens Pouilly-Vinzelles - åt vilken denna cuvée anses vara lillebror. 2020 är helt tankjäst och ger ett rent citrus- och mineraldrivet vin. Elegant och gott redan men tre år i källaren kommer att ta det till nästa nivå.

**Pouilly-Vinzelles 2020 (S)**

**92** Storebror erbjuder liknande aromer men med mer djup och textur. Här är vi i mitten av becken och blickar sydost. Rankorna är mellan 40 och 50 år gamla och två tredjedelar av druvarna har jäst i tank och resten i gamla fat. Om tre till fem år skulle jag gissa att denna cuvée visar sig från sin bästa sida.



Unik är den vinälskare som anser sig bortskämd på "prisvärd bourgogne" - att konceptet som sådant inte är en av Zenos paradoxer beror antagligen mest på att han levde för tidigt. Men i södra Bourgogne har kusinen från landet i det tysta genomgått en make over som är goda nyheter för chardonnay-konnässörens plånbok. Livets Godas resande vinmakare har besökt vad som idag inte bara är ett av nämnda regions, utan hela vinvärldens mest spännande områden, känt på franska som le Mâconnais.

TEXT & FOTO: TOBIAS TULLBERG

Bröderna

# Brets Mâcon



När man kör igenom Côte Mâconnaise, döpt efter huvudorten Mâcon, är det glesare mellan vinfälten jämfört med Côte d'Or i norr där man sannerligen inte stöter på mycket blandjordbruk. Samtidigt produceras stora mängder vin här, främst vitt men även en viss mängd rött på både pinot noir och gamay. Historiskt var regionen mest känt för dessa röda men under 1900-talet tog vitvinproduktionen över. Vi är nu söder om Côte Chalonnaise, som i sin tur ligger söder om Côte de Beaune - det här är verkligen den djupa Bourgogne-södern. I öster meandrar floden Saône söder ut för att möta upp med Rhône precis utanför Lyon. Jag har rest hit av den enkla anledningen att jag aldrig varit här förut. Föranlett av insikten att många av de producenter jag de senaste åren upprepade gånger återvänt till, särskilt när jag själv stod för notan, verkar just här. Konstigt nog hade jag i mitt medvetande inte riktigt kopplat ihop dessa producenter med en specifik plats.

**NÄR JAG GÅNG PÅ GÅNG KÖPT VINER** från Maison Valette, Julien Guillot eller Bret Brothers har det alltid varit just producenten jag köper, möjligtvis, å det svagaste, sammanlänkat med vetenskapen att det på ett generellt plan handlar om södra Bourgogne. Men nu när jag har lagt ihop två och två är jag väldigt intresserad av att förstå varför jag uppenbarligen är så svag för vad som inte för särskilt längesedan kunde refereras till som "fattigmansbourgogne". Kanske har det med vädret att göra? Mâconnais klimat uppvisar tecken på sin närbelägenhet till Rhône-dalen med temperaturer över genomsnittet, lägre nederbörd och - i alla fall hittills - lägre risk för skadlig vårfröst jämfört med norra Bourgogne (särskilt Chablis). Den i sammanhanget rikare frukten, som särskilt chardonnay uppvisar här,

leder till en direkthet som inte kräver lika mycket av konsumenten jämfört med Côte de Beaunes aristokratiska vita. Men mognad är såklart ett tveeggat svärd, på andra sidan den generösa frukten riskerar alkoholen störa och syran kämpa med balansen. Att detta sällan är ett problem hos de producenter jag ofta dricker är för mig en av de mer intressanta aspekterna med vinerna härifrån.

**NÅGOT SOM FÖRENAR REGIONEN** med det mer celebra Bourgogne är det sammelsurium av appellationer, Ortsnamn, *climats* och *lieux dits* som finns att tillgå. Mâcon är den mest generiska appellationen, under denna fana är vitt, rött och rosé tillåtet. Det är däremot ganska så ovanligt att se den då de flesta viner även kvalificerar under högre appellationer. För de röda vinerna är som sagt både pinot noir och gamay tillåtna. Men de flesta Mâcon-betitlade viner innehåller den senare då pinot härifrån klassificerar under AOC Bourgogne. Nästa steg upp är Mâcon-Villages som är lätt att hålla koll på då den endast är till för vita viner på chardonnay. Även druven aligoté är planterad i krokarna men då faller vinet under Bourgogne Aligoté. Ytterligare ett steg upp hittar vi varianten Mâcon + Ortsnamn, exempelvis Mâcon-Chardonnay. Märk väl att "Chardonnay" här anspelar på byn med samma namn och inte druven, här är det förövrigt även tillåtet att producera rött och rosé - så bli inte förvånad om din Mâcon-Chardonnay är en gamay. För den intresserade följer här alla de bynamn som kan sammanlänkas med Mâcon: Azé, Bray, Burgy, Bussières, Chaintré, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Cruzille, Davayé, Igé, La Roche-Vineuse, Lugny, Mancey, Milly-Lamartine, Péronne, Pierreclos, Prissé, Saint-Gengoux-le-National, Verzé, Fuissé, Loché, Montbellet, Solutré-Pouilly, Uchizy, Vergisson och



Vinterbeskäring i Les Quarts.



Vinzelles. Av dessa så är de sista sju appellationerna enbart för vitt vin. Även Serrières kan bifogas till Mâcon, men då enbart för rosé och rödvin.

**DET SLUTAR SÅKLART INTE HÄR**, ännu ett steg upp i hierarkin finns byar som står helt på egna ben. Det absolut mest kända exemplet är Pouilly-Fuissé vars officiella AOC-beteckning går tillbaka till september 1936 - gränserna går dock tillbaka ända till december 1922. Vinerna härifrån har länge ansetts vara Mâconnais bästa och de produceras enbart av chardonnay från kommunerna Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly och Vergisson (även nämnda ovan men här under striktare regelverk). Tidigare ingick området i den större entiteten "Pouilly" men i och med AOC-lagarna delades denna upp i tre varav de andra två appellationer blev Pouilly-Loché och Pouilly-Vinzelles. Området består av runt 800 hektar vinfält planterade på sluttningar bestående av kalkrika lerjordar över granitbas. I hjärtat av appellationen skjuter den 500 meter höga kalkstenshällen Roche de Solutré upp över fälten som tillsammans med grannklippan Roche de Vergisson definierar landskapet. Med start årgång 2020 har även Pouilly-Fuissé förärats med Premier Cru:er, de första i sitt slag i hela Mâconnais. 22 vingårdslägen som uppgår till totalt 194 hektar anses nå upp till denna nivå. I Chaintré hittar vi: Le Clos de Monsieur Noly, Les Chevrières, Aux Quarts och Le Clos Reyssier. I Fuissé heter de som följer: Le Clos, Les Brulés, Les Ménétrières, Les Reisses, Les Vignes Blanches, Les Perrières och Vers Cras. Kommunen Solutré-Pouilly stoltserar med: La Frérie, Le Clos de Solutré, Au Vignerais, En Servy, Aux Bouthières, Aux Chailloux, Pouilly och Vers Cras. Vergisson är inte sämre, här hittar vi: Les Crays, La Maréchaude, Sur la Roche och slutligen En France.

TIDIGARE NÄMND A POUILLY-LOCHÉ är en liten kvalitetsappellation på runt 30 hektar. Vingårdarna är lokaliserade på mellan 200 och 250 meters höjd i östlig riktning. Jordmånen är trots appellationsens litenhet varierad. Norr om byn Loché är jordarna äldre och består av skiffer och sandsten som snabbt värms upp av solen. I de södra delarna dominerar järn-rik lera och kalksten precis som i grannliggande Vinzelles. Att man kanske inte så ofta stöter på en Pouilly-Loché har inte bara att göra med den naturliga begränsning som 30 hektar utgör utan även det något märkliga faktum att vinerna härifrån även kan etiketteras som Pouilly-Vinzelles. I Vinzelles hittar vi – förutom chardonnay, i lera med varierande järnhalt över kalksten, blickandes mot öst – min resas mål. Men först ska vi upprätthålla oss lite vid Saint-Véran, den 630ha stora appellationen som delas i mitten av Pouilly-Fuissé. Den norra halvan består av kommunerna Davayé, Prissé och Solutré-Pouilly.

DEN UPPMÄRKSAMMA LÄSAREN anmärker kanske att det är tredje gången denna sistnämnda kommun listas. Det är helt enkelt för att man här kan göra både Saint-Véran och Pouilly-Fuissé - om man inte väljer att nedklassera till Mâcon-Solutré-Pouilly det vill säga. Den södra halvan består av kommunerna Chânes, Chasselas (en annan ort med ett druvnamn), Leynes, Saint-Amour och Saint-Vérand som har lånat sitt namn till appellationen – minus bokstaven ”d”. Det här sista ”d:et” försvann spårlöst 1971 – antagligen genom administrativt slarv – när appellationslagarna skrevs. Den sydligaste delen av Saint-Véran överlappar något den nordligaste delen av Beaujolais. Exempelvis producerar kommunen Saint-Amour vit Saint-Véran jämsides med de röda Cru Beaujolais-vinerna som den är mest känd för. Slutligen har vi Viré-Clessé, en appellation för vita viner som skapades 1999, från vad som tidigare benämndes Mâcon-Viré och Mâcon-Clessé, för att framhålla att det här finns potential till högre kvalitet än vad appellationen Mâcon + ortsnamn är tänkt att indikera. Sedan 2018 finns här även officiellt utrymme för kuriositeter som jag utan skam låter mina förutfattade meningar avfärda. Jämsides med de snustorra chardonnay-vinerna från Viré-Clessé får även halvtorra Viré-Clessé Demi-Sec (med 4-8g/l restsocker) och Viré-Clessé Levroulé (med 8-18g/l restsocker) produceras...

OVANSTÅENDE ÄR ONEKLIGEN mycket att ta in, men om man i praktiken vill sätta sig in i Mâconnais diverse appellationer är det faktiskt enklare än vad man skulle kunna tro, all info finns nämligen hos bröderna Jean-Philippe och Jean-Guillaume Bret.



## Domaine La Soufrandière & Bret Brothers

I den pittoreska byn Vinzelles är Rue de l'Église blockerad av män med en stor kran i skott med att juldekorera, det är den sista dagen i november 2021, det känns dock för mig – ni får ursäkta klichén – som att julafton kommer tidigt i år. Det här är ett av de få besök jag lyckats få till under denna pandemi, att delvis vara baserad i ett numera utomeuropeiskt England har oftare än inte omöjliggjort resande och jag har långa perioder funnit mig strandad på Hampshires landsbygd. Bara att vara i Frankrike gör mig på gott humör. Att för första gången vara på väg till en producent jag följt under många år gör det inte sämre. Arbetarna verkar däremot inte ha en tanke på att släppa förbi vår bil så jag och mitt resesällskap parkerar längre ner i byn och promenerar via nämnda gata upp till Rue aux Bourgeois där Domaine de la Soufrandière väntar. Det rymliga gamla huset uppe på krönet utstrålar en slags modest ståtlighet, kombinerad med en bedagad charm, som på något sätt känns helt rätt för både producenten och regionen i fråga.

DET VAR 1947 SOM JULES BRET, professor i medicin, köpte La Soufrandière tillsammans med sin fru Louise som kom ifrån Vinzelles. Egendomen höll endast en hektar vinfält i Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts" – ett *climat* som vi kommer att återkomma till i provningsanteckningarna - och Jules och Louise började direkt att köpa angränsande rankor. På den här tiden anförtröddes odlingen åt så kallade *métayers* (en delning av kostnad och produktion) och druvorna togs till det lokala kooperativet. Husets enda kvarvarande tecken på sin vinproducerande bakgrund var en *tinailleur* (en för Mâcon typisk byggnad som huserar vin-kar) och en gammal press. 1969 blev deras son Jean-Paul Bret La Soufrandières manager och egendomen kom att växa till 4.55 hektar. Fyra av dessa i "Les Quarts" och resterande i Pouilly-Vinzelles Climat "Les Longeays". Men produktionen opererade fortfarande under *métayer*-principen och druvorna togs fortfarande till kooperativet. Det skulle dröja till 1998 innan La Soufrandière skulle dra sig ur Vinzelles kooperativ, och detta i väntan på bröderna Jean-Philippe och Jean-Guillames ankomst. Som barnbarn till Jules och Louise, hade bröderna spenderat alla sina skollov på egendomen vilket fått båda att vilja satsa på sitt arvegods inneboende potential. 90-talet gick till vinstudier och praktiker och år 2000 blev den första årgången vinifierad, lagrad och buteljerad på domänen. Samma år påbörjades även konverteringen till ekologiskt och sedermera biodynamiskt jordbruk.

DET ÄR JEAN-PHILIPPE SOM TAR emot oss på gårdsplanen framför huset som vi precis nått och efter en snabb introduktion leder han oss ut, genom en mindre sido-port, mot vinfälten. Vi behöver inte gå mer än ett par steg innan vi når en ung plantering med en skylt som indikerar Pouilly-Vinzelles Climat "Les Bourgeois". Han berättar att domänen idag består av 11 hektar som, förutom de ursprungliga i Vinzelles, även finns i Saint-Véran och Pouilly-Fuissé. Produktionen uppgår till 60 000 flaskor om året. Vi pratar om att de - som skylten också påvisar - Demeter-certifierar sina fält och jag undrar hur det har gått då 2021 verkar har varit ett *mildiou*-år överallt. Jean-Philippe berättar att volymerna inte var det bästa men att det heller inte varit katastrofalt. Han nämner även att de i år experimenterat med att spraya "petit lait" och det tar mig ett litet tag att förstå att vi talar om vassel (mycket intressant). Rue Aux Bourgeois svänger till vänster bakom La Soufrandière och fortsätter att stiga längs den övre delen av egendomens originalfält.



Jean-Philippe i La Soufrandières vinkällare.



Utsikt över Les Quarts.

**HÅR KOMMER VI IN I "LES QUARTS"** och jag märker på Jean-Philippe att slutningen vi har nedanför oss har en speciell plats i hans hjärta. Han beskriver det som deras Grand Cru och Pouilly-Vinzelles bästa *terroir* och berättar hur järnoxid ger jordmånen en rödaktig ton. På andra sidan vägen ligger resterna från ett gammalt stenbrott, som ett tvärsnitt genom naturen, där den av lera brunfärgade kalkstenen mycket riktigt är fläckad av stora röda partier. Appellationen Pouilly-Vinzelles täcker 50 hektar på mellan 200 och 250 meters höjd och delar den östliga slutning vi står och blickar ut över med kommunen Chaintré som ni kanske minns hör till Pouilly-Fuissé. Vi går på vägen i denna riktning när en tillsynes vildsint hund skällandes kommer emot oss i full fart, Jean-Philippes obekymrade uppsyn är dock lugnande. Hunden tillhör tydligen en anställd som, några rankor ned i fälten, har påbörjat vinterbeskärningen. I detta lilla team finns även den andra Bret-brorsan, Jean-Guillaume, som lyfter sin arm i en hälsningsgest innan han åter börja klippa i de sovande vinrankorna.

**2001, ÅRET EFTER LA SOUFRANDIÈRES** nystart, grundade dessa två bröder även en *négociant*-verksamhet som fick det engelskklingande namnet Bret Brothers. Affärsidén var - och är - att köpa druvor från vinfält med gamla rankor på Mâcons bästa *terroir* och skörda dem med eget team. Deras formel är som följer: ett Bret Brothers-vin = en *parcelle* = en odlare. Idag producerar de runt 50 000 flaskor om året av upp till 20 cuvées från 8 hektar. Resultatet är att deras totala produktion är en guldgruva om man vill förkovra sig i regionen. Men innan vi gör just detta tar vi en tur i vineriet. Det är ett klassiskt och välplanerat arrangemang som möter oss, rakt på sak utan arkitekturtride krusiduller - det märks när en domains ägare också är dess vinmakare. En pneumatisk press och rostfria sedimenteringstankar på markplan leder vidare till ett rum med rostfria jäsningsstankar och ett ler-ägg version större. Härifrån kan man även nå källaren där bland annat de många ekfaten och ytterligare jäsningsstankar bor. Jag lägger märke till att de flesta jäsningskärlen härnere är av modell mindre vilket påvisar det faktum att alla vingårdslägen hanteras separat. Det är inte bara designen som är chosefri, även vinifikationen - som Jean-Philippe beskriver den - är okomplicerad med minimal intervention som låter ursprung stå i fokus.

**DRUVORNA PRESSAS UNDER CIRKA TRE TIMMAR** och juicen får sedan sedimentera mer eller mindre beroende på kvalitet och jäser därefter naturligt antingen på gamla fat (mellan 6 och 18

år) eller rostfritt stål och stannar på jästfällningen 11 till 17 månader beroende på cuvée. De totala svaveldoserna hålls långt under de tillåtna, mellan 40 och 70 mg/l beroende kvalitet (värt att nämna är Demeter tillåter upp till 90 mg/l och ekologiska certifikat upp till 150 mg/l).

Så till slut når vi ett ekfatsrum med en, från väggen hängande, bänkskiva prydd av vad som måste vara alla deras cuvées och ett gäng glas. Vi börjar med Bret Brothers, det är enkelt att särskilja från La Soufrandière då etiketterna är föredömligt tydliga - all info man kan tänkas vilja ha är listade. Men vad är egentligen grejen med det engelskklingande namnet? Det har tydligen ingalunda att göra med anglosaxiska släktband utan är ett smeknamn de tidigt fått på två olika håll. Jean-Marie Guffens (som återkommer senare) började helt enkelt att kalla bröderna för detta när de i mitten av 90-talet praktiserade hos honom. Även den nyligen bortgångna vinagenten Becky Wasserman gav dem detta namn när hon år 2000 började att representera La Soufrandière i USA. När de skulle namnge sin *négoce*-verksamhet tedde sig valet självklart.

**SMAKMÄSSIGT ÄR DET DESTO SVÅRARE** att skilja på de två produktionerna då vinifikationen inte skiljer sig åt, samma filosofi av att låta ursprunget tala råder. Hos alla vinproducenter är det summan av alla aspekter som ger resultatet - både naturliga och mänskliga. Just här är det den specifika kombinationen av altitud och ostsydost-lägen, gamla rankor i intressant jordmån, lågt skördeuttag och respektfullt jordbruk som ger upphov till de högkvalitativa druvorna. Precis som hos alla toppproducenter hanteras skörden sedan lika respektfullt och virtuost i vineriet. Det som gör den här domainen extra intressant är dock nämnda tydlighet och nämnda bredd, detta tillsammans med den relativa lättillgängligheten. Med det sagt så säljer dock varje årgång numera ut snabbt och vid vårt besök berättar Jean-Philippe att 2020 redan var helt allokerad. Lättillgängligheten ligger främst i prisnivån, som i runda slängar befinner sig mellan 250 och 600 kronor, men också i det faktum att fruktens mer sydliga genositet gör vinerna lättåtkomliga även i sin ungdom.

**DET FINNS SÅKLART EN UPPSJO AV PRODUCENTER** som levererar i Mâcon, vissa även med ännu mer personlighet (och jag kommer snart att tipsa om mina favoriter), men som introduktion till Mâconnais fulla potential finns det ingen som slår bröderna Bret på fingrarna. De är helt enkelt regionens bästa ambassadörer.

>> VINERNA



La Soufrandière.



Jean-Philippe tar hand om den vildsinta hunden.

## Bret Brothers &amp; La Soufrandière

**Mâcon-Villages Cuvée  
"Terroirs du Mâconnais" 2020  
(BB)**

**90** "BB" indikerar förstas Bret Brothers vilket som sagt är deras *négociant*-vin. Den här årgången av instegsvinet är 60 % tankjäst, vilket accentuerar de rena chardonnay-tonerna, och 40 % gamla fat som bidrar till strukturen. Våldigt ungt såklart men den här cuvéeen behöver nog inte mer än ett par tre år för att lägga i nästa växel.

**Mâcon-Villages Cuvée  
"Terroirs du Mâconnais" 2018  
(BB)**

**91** Inköpt för ca 23 pund i London, det finns inte många konkurrenter i den här klassen av prisvärd bourgogne. Rik frukt, typiskt för denna varma årgång där citrusaromerna avrundas av sötare frukter som mango, balanseras av en fin syra. Direkt och drickfärdigt instegsvin (ett av mitt säsongsteams favoritlunchviner på Hambleton under skörden 2021).

**Mâcon-Chardonnay Climat  
"Les Crays" 2020 (BB)**

**92** Druvor från ett av byn Chardonnays bästa terroir, väldigt aktiv kalksten på västlig sluttning. Just den här årgången består av 90 % tankjäst vin. Citrusdrivet och mineraliskt med läskande syra. Mycket god purung men har åtminstone fem år av enbart positiv utveckling i sig.

**Viré-Clessé Climat "La  
Verchère" 2020 (BB)**

**92** Dessa 50-åriga rankor växer strax norr om byn Viré i en lerig kalkjord som sluttar åt öst. Vinet jäste på gamla fat varav hälften var *demi-muids* (alltså storlek större). Även det här är citrusdrivet med tydlig mineralitet men uttrycket är något rikare än i ovanstående *négoce*-viner. De rekommenderar själva att lagra det här i högst sju år men jag har tidigare provat årgångar ner till 2003 av denna cuvée och vet därför hur väl dessa utvecklas. För min del borde man vänta minst fem år för att nå vad som nu smakar som inneboende potential.

**Pouilly-Loché Climat "La  
Solonge" 2020 (BB) 92**

**92** Kommer ifrån delen av Loché som består av leriga kalkjordar liknandes Les Buchardières i Vinzelles. 100 % vinifierat och lagrat på 228 liters fat ger ett fortfarande fruktdrivet vin men med en rikare och smörigare stil. Här krävs det något år på flaska innan allt faller på plats men potentialen för ett stort vin är redan tydlig.

**Mâcon-Vinzelles "Le Clos de  
Grand-Père" 2020 (S)**

**91** "S" för La Soufrandière. Druvor från brödernas morfars vinfält riktat åt öster på lera och hård kalksten som ger vinet sin karaktär. Vinrankorna är mellan 30 och 100 år gamla, med en medelålder på 50, och växer på nedre delen av den sluttning som ger upphov till domainens Pouilly-Vinzelles - åt vilken denna cuvée anses vara lillebror. 2020 är helt tankjäst och ger ett rent citrus- och mineraldrivet vin. Elegant och gott redan men tre år i källaren kommer att ta det till nästa nivå.

**Pouilly-Vinzelles 2020 (S)**

**92** Storebror erbjuder liknande aromer men med mer djup och textur. Här är vi i mitten av backen och blickar sydost. Rankorna är mellan 40 och 50 år gamla och två tredjedelar av druvorna har jäst i tank och resten i gamla fat. Om tre till fem år skulle jag gissa att denna cuvée visar sig från sin bästa sida.

**Saint-Véran Cuvée "La Combe  
Desroches" 2020 (S)**

**93** Vinfält vid foten av Roche de Vergisson förvärvat 2016. Här på 250 meters höjd växer rankorna i kalkhaltig lera över mörkel. Frukten är generös trots att det handlar om ett kyligare norrläge men det är fortfarande elegansen som dominerar. Det finns en direkthet i denna cuvée som gör att den redan är fullt njutbar men jag skulle inte tveka att spara den här tio år minst. Ett vin att hålla koll på.

**Saint-Véran Climat "La  
Bonnade" 2019 (S)**

**93** La Combe Desroches granne med östlig exposition. En klar dag sträcker sig utsikten från parcellen över Saônedalen hela vägen till Mont Blanc. Intensivt med en mycket generös frukt som ytterligare berikas av krämig smörkola - det hela hade riskerat av bli för tungt vore det inte för den pigga syran. Trots sin generositet så hade jag lagt undan det här vinet i minst fem år, men kanske hellre tio.

**Pouilly-Vinzelles Climat "Les  
Quarts" 2019 (S)**

**95** Domainens äldsta rankor, upp till 80 år gamla, på Vinzelles bästa terroir. Den ostsydostliga sluttningens kalksten har här sällskap av lera rödfärgad av järnoxid. Jag skulle vilja kalla Les Quarts för La Soufrandières flaggskepp. Allting faller på plats här för ett objektivt högkvalitativt Grand Vin de Bourgogne. Här finns den närmast perfekta balansen mellan generositet och elegans, mellan bjussig citrusfrukt och åtstramande syra. Drick nu för energisk direkthet eller vänta tio år för komplexitet och djup. The Wine Advocate gav denna årgång 92 poäng, jag tycker att den är värd mycket mer.

**Pouilly-Fuissé Climat "En  
Chatenay" 2019 Cuvée Zen (S)**

**94** Cuvée Zen indikerar vinifikation utan tillsatt svavel. Vinerna får dock en liten dos vid buteljering. 0,7 hektar med gamla rankor som blickar öst från Vergisson-klippans norra sida. Rödlera över kalksten och 250 meters altitud ger ett intensivt och fokuserat vin. Det finns en mjuk rundhet i texturen som jag ofta förknippar med svavelfria viner som gör det väldigt drickvänligt i sin ungdom.

**Pouilly-Vinzelles Climat "Les  
Quarts" 2016 (S)**

**96** En Les Quarts som har fått vila lite i flaska. Fortfarande väldigt ung men med fördjupad smak och utökad aromatisk komplexitet. Jag sticker möjligtvis ut hakan något med

denna poängsättning för ett vin som har ett medelpris på runt 400 spänn och 90 i Critics' Score på Wine-searcher. Men prova den blint mot tungviktare från nordligare Bourgogne-appellationer så kanske ni ser vad jag menar.

**Pouilly-Fuissé Climat "Le  
Clos Reyssié" 2007 (BB)**

**96** Druckit som uppvärmning på Noble Rot i London veckan före besöket i Vinzelles. Från ett av de vingårdslägen som sedan 2020 är ett Premier Cru. Utvecklat men vitalt och energiskt. Ett bevis för hur lagringsduglig välgjord Pouilly-Fuissé är. Det här vinet stod dessutom pall jämte en Puligny-Montrachet från Thomas Collardot och en 1er Cru Saint-Aubin från Ramonet.

**Juliéas Climat "La Bottière"  
2020 Cuvée Zen (BB)**

**90** Cru Beaujolais odlad i granit och vinifierad utan svavel. 100 % hela klasar och delvis kolsyrejäst. Jäsningen avslutades på gamla bourgognefat och resultatet är en modern variant på old school-beaujolais vars frukt kan beskrivas med min franska favoritbeskrivning: *croquant*. Drick ungt och något kylt.

**Fleurie Climat "Poncié" 2020  
Cuvée Zen (BB)**

**90** Fleuries rosa granit och Ponciés sydvästliga exposition ger upphov till små och koncentrerade gamaydruvor. 10 dagars kolsyrejäsnings följs av alkoholjäsnings och lagring på åtta år gamla fat. Jämförd med föregående röda är vinet köttigare med mer kropp. Det skulle inte förvåna mig om några års lagring skulle ta det här till nya höjder. Jag markerar i min kalender att testa det här igen 2027.



## FYRA STARKA MÂCON-REKOMMENDATIONER

**Maison Valette**

Maison Valette är alltid ett säkert kort. Vinerna säljs alltid redo att dricka och man får alltid 100% valuta för pengarna. Gillar man naturlig chardonnay är Baptiste, Philippe och Céciles viner något av en institution. Pouilly-Fuissé 2014 är ett exotiskt kraftpaket med allt på plats. Men den billigare Mâcon-Chaintré 2015 från gamla rankor är kanske min favorit hittills från producenten - för runt 300 spänn får man otroligt nog ett drickfärdigt och klockrent vitt bourgogne. Även 2017 är nu ute på marknaden, den kommer att inhandlas när vi möts. Från ett av odlingslägena som sedan 2020 klassas som Premier Cru gör Maison Valette det minst sagt extraordinära vinet Pouilly-Fuissé Le Clos de Monsieur Noly. På marknaden hittas 2008 och senaste årgången 2009. Vinet spenderar en herrans massa år på fat, typ nio, vilket leder till en atypisk koncentration och en oerhörd kraft. Det är definitivt ett vin att uppleva men då man får tre flaskor av deras Mâcon-Chaintré för samma pris vet jag vad jag väljer.

**Guffens-Heynen**

Jean-Marie Guffens, eller "den galna belgaren" som han också är känd som, flyttade till Frankrike med sin fru Maine Heynen 1976. Redan på 80-talet började deras "fattigmansbourgogne" att göra väsen av sig, främst i USA till en början, men de små volymerna har behållit deras celebritet bland de invigda (som däremot håller vinerna väldigt högt). Håll utkik efter exempelvis deras Mâcon-Pierreclos "Tri de Chavigne" 2014, som fortfarande finns på marknaden. Här finns allt man vill ha i ett stort vitt bourgogne fast stadigt under tusenlappen. För att dryga ut produktionen driver de även en *négoce* vid namn Maison Verget. Jag provade nyligen deras 2020 Mâcon-Bussièeres som under skruvkork och för strax över 200 kronor övertygade i prisklassen.

**Le Clos de Vignes du Maynes**

Familjen Guillot har sedan 1952 producerat vad man idag kallar naturvin. Julien Guillot representerar tredje generationen men Le Clos de Vignes du Maynes daterar tillbaka till år 910 och dessa odlingsmarker har aldrig hört talas om kemiska bekämpningsmedel. För rött Mâcon är det hit man ska vända sig. Mâcon-Cruzille Cuvée Manganite är ett av mina absoluta favoritviner på gamay. Där 2018 fortfarande är kompakt och direkt är 2016 lika juicigt som komplext - vilket är ett bevis på att denna svavelfria cuvée inte behöver några tillsatser. Även om jag oftast vänder mig hit för de röda vinerna är de vita minst lika intressanta. Senast provade jag deras rikt yppiga 2017 Mâcon-Chardonnay Clos Forneau som var magiskt gott.

**Jules Desjourneys**

Fabien Duperray tidigare jobb i Bourgogne innefattade att kontrollera allokering för DRC och Coche, vid 43 års ålder ville han bli vigneron istället - den omställningen hanterades med bravur. Egentligen skulle denna rekommendation platsa i en artikel om Beaujolais, där domainen faktiskt ligger, men han är även delägare av 10 hektar i Mâcon från vilka han gör fantastiska vita. För direktkonsumtion i årgång 2018 rekommenderar jag något av de billigare lägena, som Mâcon-Verzé, över hans Pouilly-Fuissé vars kraft behöver fördjupas med den komplexitet som några år i källaren med all säkerhet kommer att ge. Håll utkik efter senapsgula vaxtoppar i storlek XXL.