



Cairanne

Det er en gammel by, man kører ind i, når man via D69 fra Rasteau kører ind i Cairanne. Stedet har været beboet allerede 2000 f.Kr., og det er tænkeligt, at de ferierende romerske legionærer i Gigondas også har fundet vej hertil og har plantet nogle vinstokke. I hvert fald var der i det 15. århundrede allerede 130.000 vinplanter (omkring 40 hektar). I dag er der 765 hektar, og produktionen på 30.600 hektoliter AOC-vin er ubetinget noget af det bedste i hele Côtes-du-Rhône Villages.

De fornævnte optegnelser viser, at man i 1817 krævede 35 franc for en hektoliter vin herfra, mens en hektoliter châteauneuf altså gik for 30 franc. Også i dag kan en god cairanne slå en middelmådig châteauneuf af banen, men den typiske pris har altså udviklet sig noget forskelligt.

Om forskellen på Rasteau og Cairanne kan man tale længe, for den er vel ikke så stor. Generelt finder jeg, at vinene fra Cairanne ofte er mere afbalancerede end bulderbasserne fra Rasteau. Grenache ikke er helt så dominerende, og i Cairanne er der flere skråninger i forhold til fladland. De bedste vine kommer fra markerne nordøst for byen med leret jord, der udgør omkring 50 procent af hele området. Den blandes ofte med vine sydfra, hvor jorden er mere stenet.

I en for ham usædvanlig skarp udtalelse meddelte Livingstone-Learmonth i 1992, at det vil være en forbrydelse, hvis ikke Cairanne får status som selvstændig appellation i 1994. I dag, ti år senere, kan vi konstatere, at den status endnu ikke er opnået, og det er helt klart ikke, fordi vinene ikke er gode nok. Det fejlslagne AOC-projekt er en lang politisk historie. Arbejdet begyndte i 1985, men en borgmester med kommercielle interesser i vinen satte en kæp i hjulet, presset af sine vælgere, der var bange for, hvad en selvstændig AOC kunne betyde for deres vin.

Kooperativet har måske heller ikke været interesseret i forfremmelsen. **Cave de Cairanne**** er et meget veldrevet kooperativ og kan – efter eget udsagn – glæde sig over, at tendensen til faneflugt fra de store kooperativer ikke gør sig gældende i Cairanne. Kooperativet er som forventeligt især stærkt kørende i den billige ende, hvor det gælder om at levere fornuftig kvalitet til små penge med f.eks. cuvéen *Les Hauts de Ventabren*, der år efter år har givet meget for pengene.

Også det selvstændige **Domaine de l'Ameillaud***** leverer pålidelige, saftige og vellavede vine, der som regel er af høj kvalitet i forhold til deres priser.

Trods den udmærkede kvalitet hos kooperativet med den velfungerende marketingafdeling og de gode venner i Danmark kan vinen i glasset dog ikke være med, når den sættes op mod de bedste af de selvstændige producenter, der i de senere år har sat Cairanne på vinens verdenskort som et sted, man skal tage absolut alvorligt.

Domaine Alary**** er et af dem. De hvide er ikke så stærke som de røde, hvad der selvfølgelig ikke er ualmindeligt i området. Topvinen Jean de Verde på ren grenache er et miks af to parceller og må tælles med blandt Cairannes bedste vine, og Font d'Estevenas fra et udsøgt parcel med gamle syrah- og grenache-stokke skal man heller ikke kimse ad.

Vi skylder opfindelsen af nylon og den franske hærs beslutning om ikke længere at gå i røde bukser en del tak, for bedstefar Alary var i silkebranchen, før de nævnte omstændigheder tvang ham til at gå nye veje som vinbonde. Stamtræet hænger på væggen i smagelokalet, og det er nødvendigt at studere det grundigt. Far Bernard delte i 1983 domainet Alary; Daniel og Denis tog sig af dette, mens Frédéric fik 19 hektar.

Sammen med broderen Francois skabte han **Domaine l'Oratoire St. Martin******, en af de bedste producenter ikke bare i Cairanne, men i hele AOC Côtes-du-Rhône Villages. Frédéric og Francois Alary, to intellektuelt udseende herrer, skaber en vin, der på mange måder ligner dem selv – elegant, tænksom og med en stor intensitet i udtrykket. St. Martin-skråningen ligger i den nordøstlige del af appellationen, og på de i dag i alt 25 hektar er vinstokkene generelt gamle (op til 100 år), hvorfor udbyttet er behersket.

Frédéric arbejder primært i kælderens, mens Francois er i marken, begge er lidenskabelige folk, der vælger deres vinøse forbilleder i Bourgogne og Hermitage.

Topvinen Haut-Coustias kommer fra 2 hektar med mere end 50 år gamle stokke. Som noget usædvanligt indeholder den 50 procent mourvèdre, hvad der er med til at gøre den gemmeværdig – som en af de forholdsvis få villages-vine udvikler den sig positivt og kan vinde en kompleksitet, der ligner châteauneuf.

Den fremstilles også i en hvid udgave på marsanne, roussanne og en smule viognier, den ser en del fad og kan fremtræde fed, eksotisk og meget lækker, en af de bedste hvidvine i Côtes-du-Rhône Villages. Brødrene filtrerer ikke vinen og benytter sig kun i behersket grad af barriques.