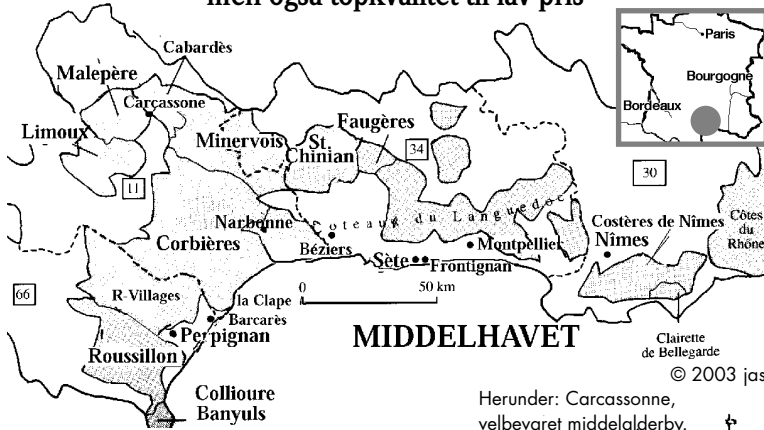


# Midi -Frankrigs "Ny Verden"

Languedoc-Roussillon er dagligvin -men også topkvalitet til lav pris



Herunder: Carcassonne, velbevaret middelalderby.



Den nye Riviera kaldes det nye Sydfrankrig. En række feriebyer trækker millioner af solhungrende europæere til La Grande Motte, Sète, Cap d'Agde, Gruissan og Barcarès.

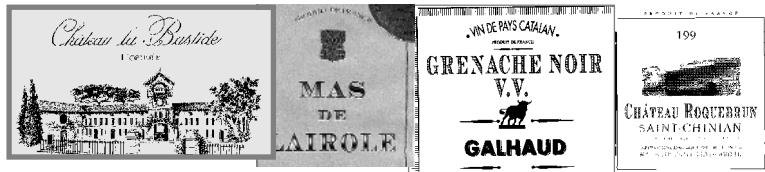
De skal have vin -og den er ofte glimrende dernede. Synd, at Languedoc ofte skuffer, når den købes i et dansk supermarked! For 30 år siden talte nestor Hugh Johnson om "små oaser i en ørken af gold dagligvin".

Når Californien kan, kan Midi også -og i dag laves superb vin. Endnu er mere end halvdelen er stadig dagligvin, men sådan er det også i Californien og Australien.

De bedre kan groft sagt deles i to:

- "Internationale" vine lavet på druer som Merlot og Chardonnay o.l. De sælges som Vin de Pays d'Oc. De er ofte gode, opdrættet i klima, som kan ligne det køligste Californien. Præget af anden synd fra "Den ny Verden" -højt udbytte -70-100 hl/hkt tillades legalt.

Samt de klassiske vine fra Syden, med kraftig mindelser om Rhône-dalen -og samme druer: Grenache, Syrah osv. Der er et væld af områder -men som Over There er vinnemagerens navn vigtigere end områdets. Velkommen til Californien i Frankrig...



## Fakts:

Ligger: Sydfrankrig mellem Rhône-floden og den spanske grænse.

Klima: Frankrigs luneste vinområde takket være Middelhavet. Gennemsnit 14° (10-11° i Alsace), tørt (600 mm, dog mere i bjergene). Om sommeren kan tørke være problem, mens den kraftige Tramontane vind hurtigt tørrer druerne ind efter regn.

Jord: mest mager kalk.

Areal: 300.000 hkt. (til sammenligning: Bordeaux 110.000 hkt., Australien ca. 65.000 hkt.)

Slottene: 50.000 godser (i snit knap 6 hkt), 550 kooperativer (ofte samlet i grupper) har

75% af medlemmerne og leverer 2/3 af al vin. 11.000 10-35 hkt., ca. 1000 slotte har over 35 hkt. De fleste slotte leverer både AOC og vin de Pays, denne tillader højere udbytte.

Druer: 90% rød/ rosé, 10% hvid. Carignan (38%), Grenache (12%), Cinsault (10%), Syrah (6%), Mourvedre (1%). Merlot (4%), Cabernet-Sauvignon (2%) bruges mest til Vin de Pays. Andre: Aramon (6%, til bordvin), andre røde 10%, hvidvin 11% (inkl. Muscat, 2%).

Vinen: knap 3 milliarder fl/år = 1/3 af al fransk vin. 50% bordvin, 80% af al "Vin de Pays" (800 mill.fl/år) og 500 mil.fl/år AOC.

Rødvinen er generelt blødere end Bordeaux, med ofte urtekrydret, fast smag med god frugt. Rosé kan have meget frugt, mens hvidvin af traditionelle druer kan skuffe. Her laves også 90% af fransk hedvin, fra vermouth over den røde Banyuls til den frugtagtige Muscat.

## Klassifikation:

Vin de Table -dagligvin.

Vin de Pays -landvin, højere udbytte end AOC (70-100 hl/hkt), ofte god og let. "d'Oc" dækker hele området og sælges i reglen med drue-navn, f.ex. Cabernet.

AOC (appellation contrôlée) og VDQS -særligt gode områder med vin af flere druer.

## Midi's appellationer

Cabardès (2200 hkt. 200.000 ks.) Ligger nord for Carcassonne vest for

Clairette de Languedoc (45.000 ks.) lille område ml. Béziers og Montpellier. Problemet er druen Clairette, der let ilter til "Rancio" aroma.

Collioure (110.000 ks.) tør rødvin fra Banyuls. Mest Grenache min. 25% Syrah. kraftig ikke ulig god Roussillon, ofte med fin bærduft.

Corbières (12.000 hkt 4.500.000 ks.) Det største område i Midi mellem Narbonne og lige nord for Perpignan og ind i landet til Carcassonne. Opdelt i 11 dele efter jordbund, klima (afstand til havet) mv. 50-60% Grenache + ofte Cinsault, Syrah, Mourvedre mv. Varierer -men typisk mørk, kraftig, vin med meget karakter og ofte let krydret aroma. Lagrer ofte glimrende. Også lidt rosé og hvid.

Costières de Nîmes (12.000 hkt, 1700.000 ks.) Kan legalt skrive Vallée du Rhône på etiket -og ligner! Syd og øst for den smukke by Nîmes ned mod Rhône-deltaets Camargue.

Côteaux du Languedoc (4.000.000 ks.) Dækker de bedste byer fra Narbonne til Nîmes. 12 byer har ret til at føje deres navn til: anset er La Clape, bjerg nær kysten. Andre er Quatourze, Picpoul de Pinet (hvid), Cabrières, St.Saturnin, Montpeyroux, St.Georges d'Orques, Pic St.Loup, St.Drézery, la Méjanelle, Verargues, St.Christol. Højest 40% Carignan, min. 20% Grenache. Varierer, men ligner i reglen Corbières eller Minervois. Mest anset er Clape, Montpeyroux og Pic-St.Loup.

Côtes de la Malepère (320.000 ks.) fra Carcassonne syd mod Limoux. Stenet jord. Køligt klima. Her tillades unikt 100% Bordeaux-druer -men Midi-druer bruges også.

Côtes du Roussillon (6.000 hkt. 2.200.000 ks.) Laves i bjergene mellem Pyrenæerne og Perpignan. Solrigt klima -325 solskinsdage! Mest Carignan, men også masser af Syrah. Hvid af Maccabeu + andre druer. I reglen fyldig, men ret blød og frugtig. Også rosé og god hvid.

Côtes du Roussillon Villages: nordlige del af Roussillon, omkring Agly. Ofte skiferskråninger. Særlige Crus er Caramany og Latour-de-France kan føje deres navn til, som også Tautavel og Lesquerde. I reglen kraftig, men ofte ret blød vin, god ung, med rig, ofte kompleks aroma.

Faugères (700.000 ks) n.f. Béziers på nedre Cevennerne (skifer). Carignan (max. 40%) kan levere superb vin. Mørk, kraftig, fast, men ikke uden stil og aroma. Lagrer godt.

Fitou (2.300 hkt., 1.100.000 ks.) ældste appellasjon (1948), dækker bedste byer i sydlige Corbières. Omkring Fitou nær havet (kalk) og inde i landet (kalk + skifer). Max. 75% Carignan. Ofte lidt rustik vin, der har god kraft og karakter, men sjældent meget charme. Kun rødvin.

Limoux, Blanquette de (700.000ks) Det var munkene fra St.Hilaire, der først opdagede, at deres vin eftergærede på flaske. Laves syd for Carcassonne. 90%

Mauzac + Chenin og Chardonnay. Laves på Méthode Traditionelle (Champagne-metoden). Tør, let, frisk ofte med duft af æbler, men sjældent stor. Crémant er samme vin, blot med mere Chardonnay.

Minervois (4.500 hkt. 2.500.000 ks.) Ligger nord for Narbonne ved foden af "Det sorte Bjerg". Den religiøse sekt Katharerne holdt længe stand her. Max. 30% Carignan, men også en del Mourvedre og Syrah. Livinière er særligt Cru med mere fløjlsagtig vin. Er ofte lidt lettere end naboen Corbières og kan kræve lidt længere lagring.

St.Chinian (800.000 ks.) Ganske stort område i bjergene over Béziers lige øst for Minervois. Længst op i bjergene er der skifer, længere nede er jorden kalkpræget. Max. 50% Carignan, men også meget Syrah og Mourvedre. Når den er bedst en glimrende vin med finesse og fylde. Roquebrun er fra 01 særligt Cru.

## Hedvine:

Banyuls (Grand Cru) (1600 hkt. 360.000 ks.) Malerisk, vildt landskab nær den spanske grænse. Stejle skiferterasser giver få druer. Grenache og Carignan mv. Skal lagre mindst 12 måneder i eg, 30 måneder for "Grand Cru". Ikke ulig Port. Rubinfarvet, med aroma af druer og frugt. Som gammel præget af mandel mv. kaldet "Rancio". "Rimage" er Vintage Port-type.

Maury (1700 hkt. 480.000 ks.) Laves i skiferbjerge vest for Perpignan, mest af Grenache. Lang gæring giver dyb farve. Ikke ulig Banyuls, men ofte mere præget af rød frugt i aromaen.

Muscat de Rivesaltes (4.000 hkt. 1.300.000 ks.) Rivesaltes, men også Roussillon og sydlige del af Corbières. Druen er især Muscat d'Alexandrie, men "Muscat à Petits Grains" bruges også. Der laves lige så meget af denne som af alle andre Muscat AOC'er tilsammen ca. Minimum 100 g sukker/l. Sjældent så god som andre Muscat-vine, men et godt køb.

Muscat de Frontignan (1000 hkt. 250.000 ks.) v. Sète på tange mellem havet og indsø. Ren limstensjord. 100% Muscat à Petits Grains, min. 125 g sukker/l. Kooperativ dominerer. Den mest ansete Muscat-vin. De bedste er i særklasse med herlig aroma, friskhed og dog længde.

Muscat de Lunel (350 hkt. 90.000 ks.) v. Nîmes, leret, rød jord.

Muscat de Mireval (300 hkt. 80.000 ks.) Nabo til Frontignan, knap så god jord, mindre klasse.

Muscat de St.Jean de Minervois (100 hkt. 23.000 ks.) Kalk i det øvre Minervois omkring byen af samme navn. 100% Petits Grains.

Rivesaltes (14.000 hkt. 3.700.000 ks.) Område som Muscat. Grenache. Ofte rødfarvet, aroma af frugt og mandel.

Carthagène: "Vin de Liqueur" -ugæret most + Marc, druen mest Grenache Blanc. Kan have den ægte "Midi"-charme, med let bid af Marc'en.