

ALIGOTÉ

UPPTÄCK UPPSTICKAREN FRÅN BOURGOGNE

Den gröna druvan aligoté i Bourgogne har levt ett liv i skymundan av regionens berömda viner gjorda på pinot noir och chardonnay. Men i dag satsar allt fler producenter på druvan och tror att en lysande framtid väntar. Inte minst på grund av ett klimat i förändring.

TEXT ÅSA JOHANSSON BILDER PRESSBILDER

Innan vinlusen svepte in över Europa på 1800-talet planterades aligoté bredvid chardonnay i de mest prestigefyllda vingårdarna som Corton-Charlemagne och Montrachet. Druvan har stark förankring i Bourgogne och har odlats här i minst två och ett halvt århundrade. Efter vinlusen, i början av 1900-talet, valde burgundiska vinodlare att plantera chardonnay på de bästa platserna på sluttningarna. Chardonnay var mer på modet, lättare att odla än aligoté, som i stället planterades i vingårdar med bördig jord och dålig dränering.

– I den bördiga jorden producerar druvan ett stort bladverk och ger utspädda, neutrala viner med hög syrlighet, berättar Agnes Paquet från vingården med samma namn i Bourgogne. Hon har en och en halv hektar med aligoté, utöver de klassiska burgundiska druvorna.

Aligoté fick dåligt rykte och började kallas ”den andra druvan”, nästan som om man inte ville nämna dess namn. Förutom när man blandade de enkla vi-

nerna tillsammans med svartvinbärslikören crème de cassis i den lokala aperitifen Kir.

I dag får aligoté allt större uppmärksamhet, även om produktionen fortfarande är väldigt liten. I Bourgogne står chardonnay för 51 procent av arealen, pinot noir för 39,5 procent och aligoté endast för 6 procent. Aligoté buteljeras som Bourgogne Aligoté AOP, regional beteckning, och som Bouzeron AOP, en kommunal beteckning. Druvan blandas också i viner som Coteaux Bourguignons och Crémant de Bourgogne.

– **PLANTERAR MAN ALIGOTÉ I KARG** kalkhaltig jordmån och håller nere skördeuttagen så kan man göra komplexa och lagringsdugliga viner, säger Agnes Paquet.

Druvan kommer från en spontan korsning mellan pinot noir och druvan gouais blanc. Idag finns det 1575 hektar i Bourgogne. Druvan är även populär i Östeuropa med 16 000 hektar i Moldavien, 9600 i Ukraina, 7200 i Rumänien, 1100 i Bulgarien och 400 i



Aligotédruvan får i dag
allt större uppmärksamhet
även om produktionen
är liten.

ALLT OM VIN | NR 6 2021 53



VIN & TREND

”Klimatförändringarna gör att chardonnay blir stor och tung medan aligoté behåller sin eleganta friskhet”

bok ”Wine Grapes”.

Hur det började? Det var tyst om aligoté fram till att den burgundiska vinlegenden, Aubert De Villaine, bosatte sig i Bouzeron, en liten by på gränsen till Côte Chalonnaise och Côte de Beaune. Här hade han köpt ett hus med tillhörande tjugo hektar vinodlingar. De Villaine förstod genast potentialen för aligoté. Redan 1974 presentade han en förfrågan om att skapa en specifik AOP för aligoté i kommunen. Men det var först den 10 september 1997, sextio år efter att den generiska beteckningen Bourgogne Aligoté inrättades, som AOP Bouzeron äntligen blev officiell. Aligoté är den enda tillåtna druvan och den här gången var det pinot noir och chardonnay som hänvisades till de nedre delarna av kullarna, i stället för tvärtom.

HEKTAREN MED ALIGOTÉ I BOUZERON AOP är i dag 61 hektar och det finns cirka 25 producenter, som även inkluderar Domaine P. et A. De Villaine, som idag drivs av brorsonen Pierre De Benoist.

I Bouzeron odlar man en specifik klon av aligoté, kallad aligoté doré, som ger högre kvalitet. I andra delar av Bourgogne växer mestadels aligoté vert, en klon som ger högre skördeuttag med hö-

gre syra. Aligoté doré har mindre druvor, är mer rik på socker, en vacker gyllene färg (därav namnet), men framför allt ger den en större aromatisk komplexitet.

– Jag har båda klonerna. På aligoté doré gör jag ett stilla vin som lagras tio månader på använda ekfat. Vinet är krämigt, komplext och friskt. På den syrligare aligoté vert gör jag en pet nat, som är frisk och rolig att dricka, säger Agnès Paquet.

– Vad är aligotés framtid?

Planterar man aligoté på rätt plats och tar hand om den på rätt sätt så kan druvan ett riktigt bra är ge intressanta, lagringsdugliga viner med en härlig friskhet. Enligt vissa till och med bättre än chardonnay.

– Nyligen drack jag en aligoté från 2003 som var helt fantastisk, berättar Agnès Paquet.

Druvan skördas cirka två veckor senare än chardonnay och behåller en fin friskhet, trots att klimatet blir allt varmare. Något som kan komma att vara mycket positivt inför framtiden.

– Klimatförändringarna gör att chardonnay blir stor och tung medan aligoté behåller sin eleganta friskhet, säger Agnès Paquet.

Hon tror inte att aligoté kommer att kunna ta chardonnays plats i framtiden men däremot tror hon att produktionen kommer att öka. Men problemet är även prissättningen, som är lägre än de klassiska vinerna från Bourgogne. Priserna för pinot noir och chardonnay i Bourgogne höjs år för år och verkar aldrig vilja nå taket.

– Vi ser att yngre nyfikna vindrickare som kanske inte har råd att köpa dyra viner från Bourgogne är intres-

Agnès Paquet är en av de vinodlare i Bourgogne som har aligoté i sin produktion. Hon har en och en halv hektar med aligoté, utöver de klassiska burgundiska druvorna.



serade av viner gjorda på aligoté. De känner heller inte till druvans dåliga rykte, menar Agnès Paquet.

Ett femtiotal entusiastiska vingårdar som arbetar med druvan startade 2018 en organisation som heter Les Aligoteurs, vars symbol är en alligator. De har som mål att berätta för världen om uppstickaren från Bourgogne. Några av föreningens medlemmar är etablerade domäner som Domaine A&P de Villaine i Bouzeron, Domaine Pierre Morey i Meursault, Domaine Ponsot i Morey-St-Denis (förresten den enda gården som gör en premier cru med aligoté, Clos des Monts Luisants).

- Vi är alla entusiastiska inför framtiden. De flesta av oss är yngre vinnmakare som tror mycket på aligoté. Våra viner skiljer sig i stil och smak men håller hög kvalitet, berättar Agnès Paquet och tillägger:

- Aligoté i olika stilar passar till så mycket
- ost, charkuterier, fisk och ljust kött, hälsa Sverige det, säger Agnès Paquet och skrattar. ●

**LÄS MER:
VÄDRET SOM
HOTAR VINET
SIDAN 48**

*Prisad Riesling
från Pfalz!*

Eugen Altschuh Riesling Pfalz - torr, krispig Riesling från Pfalz på box som fått guldmedalj från Dryckeslistan.se (maj 2020).

Friskt och krispigt, karaktärsfullt vitt vin med balanserade frukttoner av krusbär, persika och citrus. Utmärkt att servera till rökt lax toppad med löjrom, eller varmrökt lax serverad med en kallrörd dillsås. Eller till en klassisk Toast Skagen.

GULD
dryckeslistan.se

Pris 259 kr

3 l • Nr: 5487 • 13%

domainewines.se

Alkohol kan skada din hälsa