

# Vignobles François Baur

Pierre, Véronique & Thomas Baur



Om du står på toppen av en av *Grand cru* vingårdarna högt uppe i Vogeserna, förstår du plötsligt varför vinerna i Alsace är så speciella. Utsikten över Rhen Rift-dalen i Tyskland är magnifik när vädret är klart, vilket det oftast är i Alsace. De bästa vingårdarna ligger inbäddade högt upp, vända mot solen och är skyddade av Vogeserna i väst. Bergen skapar också en regnbarriär som är anledningen till att Colmar är den torraste staden i Frankrike efter Perpignan, som ligger nära den spanska gränsen.

Den speciella *terroir* som utgörs av klimatet, sluttningarna och jorden gör att man lyckas producera några av Frankrikes mest aromatiska och fylliga vita viner. Riesling, muscat, gewürztraminer och pinot gris anses vara de finaste druvorna i Alsace och är de som finns representerade i *grands crus*-vinerna.

Pierre Baur är en vinmakare som verkligen kan fånga regionens spänning och skönhet genom sitt hantverksmässiga och passionerade förhållningssätt till vinframställningen. Majoriteten av egendomens vinrankor växer i en naturlig, sydvänd amfiteater precis bakom den lilla pittoreska staden Turckheim. Här är jorden rik på gnejs och glimrar svart av granit, vilket ger vinet en distinkt mineralaktig stil. På de branta sluttningar odlar Pierre marken med hjälp av en hästdragen plog vilket är ett hårt arbete som han trots det, anser vara värt ansträngningen. Som en biodynamisk vinproducent är naturliga metoder och viljan att respektera miljön in i minsta detalj det centrala i allt han gör.

Pierres vin återspeglar det naturliga. De är *vins de terrior* och ger känslan av något riktigt speciellt. Årgång 2007 och 2008 var verkligen utomordentliga i Alsace och Pierre har återigen lyckats framställa två riktigt minnesvärda årgångar.

## Ditt vin

### Riesling Grand Cru Brand 2007

Din exklusiva Riesling Grand Cru Brand kommer från ännu en utmärkt årgång. En mycket varm vår höjde förväntningarna hos vinmakarna och den soliga hösten resulterade i en av de mest utdragna skördarna någonsin. Den ädla rieslingdruvan tilläts ge sitt fulla aromatiska uttryck, koncentration och elegans. Din Grand Cru Brand har en härlig doft och smak av persika och honung vilket vackert balanseras av blommiga citrusdofter och apelsinskal. Den mineralrika avslutningen är spännande och hänger kvar länge. Även om vinet är läckert att avnjuta nu så kommer det att hålla fram till runt 2017/2019. Prova det gärna med fisk och skaldjur, sushi eller carpaccio. Passar även utmärkt till svenska klassiker såsom kalv i dillsås och fläsklägg med rotmos.

### Gewürztraminer Herrenweg 2008

Detta är vinvärldens mest karismatiska druva. Den har en spännande sammansättning av det exotiska och det sensuella med sin förföriska parfym och söta smaker av litchi och rosenvatten.

Din exklusiva 2008 kommer att vara fantastisk till gravad lax eller krabba med hovmästarsås, rökt fisk och ibland även till rökt kött. Vinet går även utmärkt till kryddstark asiatisk mat. En annan spännande kombination är till inlagd sill. Vill man vara traditionell så är det den lokala osten *Munster* som gäller. Även om vinet har god lagringspotential, bör man dricka det inom fem till sex år.

### Pinot Gris Herrenweg 2008

Denna mycket eleganta druvsort kombinerar Rieslingens friskhet och komplexitet med det exotiska från Gewürztraminern. *Herrenweg*-vinstockarna växer på den plattare delen av Baur's egendom. Vinet har en underbar kryddighet med härliga smaker från söt frukt, honung, grädde och torkad aprikos. Eftersmaken är mycket lång med en välbalanserad torr och frisk avslutning. Prova det gärna till kallrökt lax, grillad fisk, rätter på fläskkött, anka, smakrika ostar och nyanserade, orientaliska rätter. Vinet, som är utsökt redan nu, har en god utvecklingspotential, men drick det gärna inom fem till sex år.



Kom ihåg att om du vill hämta vinet i Frankrike, måste du göra det innan 31 augusti 2012