

DRÔME ENCORE

I november 2008 besøgte vi den sydlige del af det franske departement Drôme og skrev om oliven, træfler og landsbyer i REJS 04/2009. I august 2009 bevægede vi os længere nordpå i Drôme, til Die og Vercors – det store naturområde, hvor alpernes forbjerge tager sin begyndelse.

TEKST OG FOTO: BENTE COLBERG, LENE WÅRSØE ERIKSEN, HENRIK KNUDSEN OG SØREN MILHOLT

Øst for Valence og Rhône floden ligger dalen omkring floden Drôme, som har lagt navn til departementet. Områdets vigtigste by er den kendte vinby Die, som ligger 60 kilometer øst for Rhône floden. Kommer du ad E7, kan du dreje fra i Valence og køre sydøst ad D111 til Crest og så ad D93 mod øst, eller du kan tage

afkørsel 16 syd for Valence og så østpå ad D104/D93.

BROEN I PONTAIX

Vejen langs floden fra Crest er utroligt smuk. Landskabet er kuperet, byerne er små og gamle. Hvert vejsving byder på nye udsigter mod bjergene langt mod øst og det

omkringliggende skovland, frugtplantager, enge, vinmarker og masser af lavendler. Øst for Saillans begynder vinmarkerne for alvor. Umiddelbart efter Pontaix, en lille landsby med en gammel slotsruin, 10 kilometer efter Saillans, skifter sceneriet endnu en gang. Næsten 1.000 meter høje lodrette klippevægge rejser sig dramatisk bag Die i horisonten, mens floden risler forbi nede til venstre.

Nyd udsigten fra den lille gangbro i Pontaix.

DIE

Die er hovedstad i området Diois og ligger ved foden af naturreservatet Vercors. Der bor 4.000 mennesker i Die. I modsætning til mange andre byer i området er der ikke mange spor tilbage fra romernes tid. En

undtagelse er den sydlige byport, Porte Saint Michel, bygget i det 3. århundrede og næsten nabo til byens imponerende hvide katedral Notre-Dame fra det 12. århundrede og den hyggelige Place de la Republique omkranset af store skyggefulde træer.

CLAIRETTE DE DIE

Der har været dyrket vin i Die så længe, at den romerske historieskriver Plinius den Ældre allerede nævner det i år 77. Plinius skriver rosende om en "sød vin", som han ikke er bange for at udråbe som den bedste i hele Romerriget. Han kendte den som Voconces, opkaldt efter den stamme, som skabte den. Vinen blev senere navngivet efter druen, og den by den kommer fra, Clairette de Die, en halvsød og fint perlende

vin med smag af abrikos og ferskner og duft af kaprifolier og roser. Clairette de Die er et ikke ueffent alternativ til den italienske Moscato D'Asti. Nydes ofte til frugtdesserter eller som aperitif. Vinen er oftest lavet på druerne Muscat (minimum 75 procent) og Clairette (maksimum 25 procent), men fås også i en ren Muscat-udgave. Den indeholder normalt omkring 7,5 procent alkohol.

Crémant de Die er en anden mousserende vin fra samme område, og oftest produceret af de samme vinbønder, som fremstiller Clairette. Den er fremstillet efter den traditionelle champagne-metode, den er mere tør og dufter og smager hen ad æbler og andre grønne frugter. Oprindeligt måtte Crémant'en kun laves på Clairette druer, men nu tillades også brug af Aligote og Muscat. Bedste anvendelse er som en aperitif, men den kan ledsage et måltid, omend

sikkert ikke mange vil finde den specielt ophidsende.

SMAG PÅ VARERNE

I La Cave de Die Jaillance i Avenue de la Clairette kan du smage på (og købe) alle herlighederne dagligt mellem klokken 9 og 12.30 og igen mellem 14 og 18.30 – der lukkes på klokkeslettet! Jaillance blev grundlagt i 1950 og kooperativet er områdets største producent. Der er rundvisninger, audiovisuelle shows med spændende detaljer om alle myterne, en udstilling om de lokale landbrugstraditioner, du kan besøge vinkælderen og smage på sortimentet i Le bar à bulles (Boblebaren). Kooperativets vine fås i de fleste større supermarkeder i Frankrig. Se mere på www.jaillance.com, og vil du vide alt om Clairette de Die, så har de skam deres helt egen hjemmeside med alt om produktet og producenterne - www.clairette-de-die.com

FIRKANTEDE SKINKER

Er du til lækre skinker, kan vi anbefale et besøg hos den lokale slagterhåndværker Jacky Gruson i hans forretning Carré de Picq i Rue des Jardins 19. Jackys skinker er varemærket som Carré de Picq og sælges rundt omkring i hele Frankrig, også på nogle af landets bedste restauranter. Råvaren er skinker fra udvalgte svin fra 20 lokale gårde. Svinene lever i det fri og 100 procent organisk. Skinkerne udbenes, saltes og krydres. Et spækklag sys rundt om skinkerne, så de former en firkant – "carre". Derefter tørres og modnes de i 10 til 15 måneder.

Jacky foretrækker selv at nyde skinken i meget tynde skiver på et stykke godt brød, men vi kan skrive under på, at den også sma-

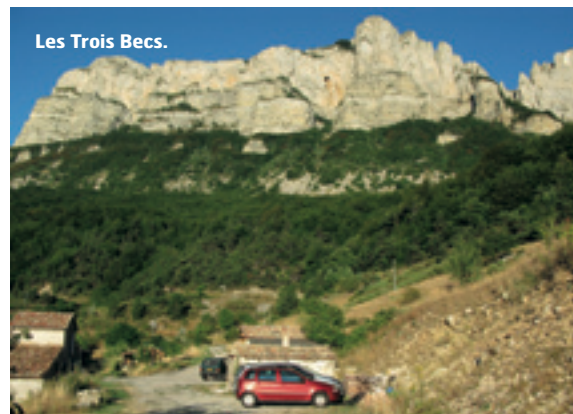




Charly Camatte.



Dieulefit.



Les Trois Becs.



Monsieur Constantinis.

ger fremragende uden brød – og meget gerne i selskab med et glas kølig lokal rosé. Er hans forretning lukket, kan skinkerne købes hos enhver velassorteret slagter i hele området.

RAVIOLI PÅ FRANSK

En af nationalretterne i Drôme er Ravioles de Royans, en lokal variation over Ligurien og Piemontes ravioli tema. Oprindeligt (og naturligvis) tilført af piemontesiske skovarbejdere, som kom til Vercors for at arbejde. De var specielt dygtige til at bygge solide stenvure uden brug af cement. Italienerne havde ikke råd til kød. De var nødsaget til at nøjes med ostefyld (Comté) og diverse urter omsluttet af tynd dej. Italienernes anstrengelser var ikke forgæves. De lokale fik hurtigt smag for den lille ravioli og den blev snart en fast bestanddel af deres festmiddage. Ravioles de Royans har haft Appellation D'Origine Contrôlée (AOC) status siden 1989. De er yderst delikate, ikke mindst på grund af størrelsen. De er små, dejen er tyndere og lettere end den er i de italienske brødre – og så kan man også få dem ristede.

De små lækkerier fås på de fleste af områdets restauranter – og i mange variationer. Parmesan, Roquefort, Gruyère, med smør eller safran, kantareller eller laks – og sågar med kødsovs, sikkert til stor ærgrelse for de stakkels fattige italienere hinsides. En stor portion fint mættende ravioles koster fra €6 til €10 de mere upræsentiose steder. Læs mere om Die på www.diois-tourisme.com

SKOVMAND CHARLY

Office National des Forêts (ONF) er den franske pendant til vores Skov- og Naturstyrelse, med ansvar for forsvarlig bevarelse af offentlige skovområder til glæde for lokalbefolkningen – og de mange turister, der efterhånden færdes i Frankrigs mange naturområder. Området omkring Die er ingen undtagelse. Her er både bakker og bjergområder og rige muligheder for at udforske udsigter, flora og fauna (hjørte og gemser) - omringet af løv- og nåleskov og klipper i op til 1300-1400 meters højde.

Vi mødte Charly Camatte fra ONF, som med stor gejst fortalte om ONFs specielle Retrouvance, (et ord dannet af verbet retrouver, der betyder genfinde) et program med arrangerede vandreture af flere dages varighed med guide, fuldpenion, transport af bagage og overnatning i organisationens egne nænsomt restaurerede hytter undervejs. Vi besøgte en af hytterne, Gite Forestier du Grand Viopis i nærheden af landsbyen Barsac og blev behageligt overraskede over de mere end bekvemme faciliteter. Værelserne er store, enkle og rustikke. Køkkenet har alt, hvad der skal til af moderne bekvemmeligheder for at overleve en nat i den "vilde" natur. Se detaljer om www.retrouvance.onf.fr – klik videre på Vallée de la Roanne og se turene med udgangspunkt i Die.

DANSKE PETER

Sammen med Charly Camatte var Peter

Lehmann, meget dansk og meget fransk. Peter er 41 år gammel. Han har boet i Grenoble (bor nu i Gap) i 36 år og har været ven med bjergene i mere end 25 år. Når han ikke vandrer eller guider, er han blikkenslager. Peter – selvfølgelig med det obligatoriske bjergguide-diplom i bagagen - er en af flere, der guider og formidler ONFs vandreture i de lande, hvor fransksprogede markedsføringsbudskaber ikke når så langt ud som ønsket. Målgruppen er meget bred: 9-72 år. Sæsonen er relativ kort. Fra primo maj til primo oktober. Turene har en standardlængde på seks dage og fem nætter. På Peters hjemmeside www.vandreture.com kan du læse mere om de ture, han arrangerer i samarbejde med ONF.

VED FODEN AF BJERGVÆGGEN

Horisonten syd for Saillans domineres af bjergmassivet med de tre toppe, Les Trois

Beccs. Vi indlogerede os på Chambres d'hôtes L'Arche des 3 Beccs i 850 meters højde, umiddelbart øst for massivet og med frit udkig til de imponerende lodrette klippevægge, der rejser sig op til næsten 1.600 meters højde. L'Arche des 3 Beccs ligger i Ferme Couteau i La Chaudière, omkring 10 kilometer syd for Saillans ad D156 og til venstre ad D582. Ejerne Gilda og Alexandre Costantinis

har begge italienske rødder (fra Rimini og Firenze), men flyttede til Frankrig i ung alder. De har lagt meget knofedt og 15 år i L'Arche des 3 Beccs og byder på både overdækket swimmingpool og sauna og det lækreste rene kildvand. Alderen trykker, og pensionen skal nydes. Der er fundet en køber, men – og det blev sagt med eftertryk – «de nye ejere er kun interesserede i at bevare dette smukke sted». Og det håber vi da så sandelig.

Værelserne er hyggelige og koster mellem €48 og €56 for to personer. Morgenmad koster €6 ekstra pro persona. Aftensmåltidet kan købes for €12 pro persona, og det kan anbefales. Dels er der ikke en eneste anden restaurant i miles omkreds, dels er Alexandre lidt af en kunstner i køkkenregionerne med speciale i gedigne rustikke franske egnsretter – og hun har ikke glemt sine gastronomiske italienske aner. Se mere på www.3beccs.com

ad D156 og D538. Kommer man fra A7/E15, ligger byen 30 kilometer mod øst fra Montélimar ad vej D540.

Byen er lidt gammeldags, og man føler sig hensat til den tid, hvor alle indkøb blev foretaget i små butikker langs hovedgaden, og hvor det ugentlige marked var dér, hvor man købte de friske varer fra de lokale bønder og også fik udvekslet lidt nyheder og lidt sladder. Sådan er det stadig i det gamle historiske bycentrum, Le Viale kvarteret. Anden søndag i august står hele byen på den anden ende. Der afholdes nemlig den årlige "Fête du Picodon". Se mere om byen på www.paysdedieulefit.eu.

SKÆG OG SALT

Picodon er en lille gedeost fra bjergene i Ardèche og Drôme. Lavet på fuldfed gedefæmelk, med en hvid eller gul blød ostemasse og en skorpe af naturligt skimmellag. I Dieulefit producerer man sin egen version



Rhône Côte Sud

FAKTA

Rhône Côte Sud er et fælles markedsføringsfremstød i Danmark af Ardèche, Drôme, Vaucluse og Gard, de fire departementer, der ligger syd for Lyon og henholdsvis øst og vest for Autoroute du Soleil (A7-E15), danskernes foretrukne hovedvej til den franske Middelhavskyst. På hjemmesiden www.provence-rejser.dk bugner det med fakta og råd og vink til oplevelser i hele området samt links til seværdigheder, restauranter og overnatningsmuligheder.

Departementet Drôme, med sine to landskaber Dauphine og Haute Provence, ligger på den østlige side af Rhône-floden i regionen Rhône-Alpes. Drôme er på størrelse med Sjælland, men har til gengæld kun 460.000 indbyggere, så der er plads nok at boltre sig på.

Vi fløj med Transavia nonstop fra København til Montpellier, og i lejet bil tager det omkring to og en halv time at køre de 230 kilometer til Die. Se flytider og priser på www.transavia.com.

Kører man selv, kommer man langt rent orienteringsmæssigt med et af de nye grønne Michelin-kort, dem der før var gule, i skalaen 1:200.000 (1 cm = 2 km). Køb en opdateret version på en lokal benzinstation efter ankomst til Frankrig.

Skal man vandre, eller vil man kunne se flere detaljer, kan man med fordel investere i den blå serie fra IGN (Institut Géographique National). De er i målestik 1:25.000 (1 cm = 250 meter) og fås boghandlere og i mange kiosker.

Mere om Drôme på hjemmesiden www.drometourisme.com eller Det Franske Turistkontor www.franceguide.com



"affiné méthode Dieulefit". Almindeligvis lagres gedeost kun 14 dage ved høj temperatur. Picodon de Dieulefit lagres minimum en måned, først ved lav temperatur og senere højere temperatur. Bør nydes med et glas ung kraftig hvidvin, for eksempel en fra Crozes-Hermitage. Og husk at putte lidt salt på osten, for som de lokale kvinder udtrykker det: « Un baiser sans barbe n'a plus de gout qu'un Picodon sans sel » – lettere omskrevet: «At spise Picodon uden salt er som at kysse en mand uden skæg».

DEN GLEMTE VIN

Côtes du Rhône Brézème er den nordlige Rhônedals glemte og for mange totalt ukendte, lille vinområde. Det end ikke nævnes i den senest udkomne dansksprogede bog om Rhône-vin, "Rhône Vinene" (2004) af Niels Lillelund. Det småbakkede område ligger øst for Rhône-floden, godt 18 kilometer syd for Valence og tæt på byen Livron-sur-Drome.

Selve appellationen udgør cirka 84 hektar vinmarker, men kun cirka 26 hektar er i dag beplantet med vinstokke. Det drejer sig om druen Syrah til den røde Brézème og druerne

Marsanne, Roussanne og Viognier til den hvide Brézème. De 26 hektar er fordelt på seks selvstændige vinproducenter (vinificerer og tapper selv) og tre, som leverer druer til kooperativet i Loriol-sur-Drôme. Til de bedste regnes négocianten Eric Texier og Jean Marie Lombard, hvis far grundlagde den moderne vinproduktion i Brézème. Så vidt vides er her ikke noget staldørssalg. På det danske marked fås p.t. ingen Brézèmevine.

LA ROLIÈRE

Den tredje selvstændige producent er Chateau La Rolière, og de havde heldigvis åbent. Domænet har været i familien Marchals eje siden 1976. Vi fik en sludder med Madame la gardienne og smagsprøver på deres produkter fra 2007 og 2008.

Den røde Brézème kan minde om vinene fra Crozes Hermitage med sin duft af mørke bær og sorte oliven, dog mere robust (grov) og med meget markante tanniner i den tørre eftersmag. Ikke lige vores kop te. Roséen derimod er frisk og behagelig tør og med god fylde. Den hvide Brézème er pænt aromatisk og rimelig fyldig, dog med et indslag af bitterhed, som dæmpes, hvis vinen nydes sammen med mad. Ingen af vinene var uforglemmelige. Men sjove at smage, og der er et yderst fornuftigt forhold mellem kvalitet og pris – alle koster €6 per flaske – inklusive moms, skatter og afgifter og et stort smil.

Livron-sur-Drôme ligger seks kilometer nordøst for A7-E15 afkørsel 16. Kør ad N7, fortsæt gennem Livron-Sur-Drôme, drej til højre ad D247 og følg skiltene mod La Rolière. Se detaljer på www.chateau-la-roliere.com

