

Dentellerne og Mont Ventoux i horisonten.



VANDRING OG VIN I DENTELLERNE



Vaucluse og området omkring den storslåede bjergkam Les Dentelles des de Montmirail har optrådt gentagne gange i disse spalter, men i august 2009 prøvede vi for første gang at vandre rundt mellem udsigterne og vinmarkerne.

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

Vores udgangspunkt var den vel-dokumenterede tese, at det bedste middel til eliminering af de værste effekter ved indtagelse af mad og væsker, in casu rustik fransk mad og lokale vine, er vedvarende og let strabadserende motion. Så på med vandrestøvler og rygsæk og på opdagelse hos vinbønder på Dentellernes skråninger.

VINBYEN GIGONDAS

Vi valgte den meget smukke og velbevarede middelalderlandsby Gigondas som base for 48 timers aktivitet. Den kendte vinby

har små tusinde indbyggere, og de fleste er beskæftiget i vinproduktionen. Halvdelen af kommunens areal er dækket af vinmarker, og det meste af resten er småskov og krat. Vinmarkerne ligger som små parceller op ad de vestvendte skråninger på Dentelles de Montmirail (kniplingsbjergene), de højest beliggende op til 450-500 meter over havet.

Den lille bys omdrejningspunkt er torvet med et par restauranter, et par butikker, blandt dem den blandede landhandel (L'Epicierie), som man finder i de fleste små landsbyer. Og så er der Caveau du Gigondas, en sjældenhed man kunne ønske sig indført

ved lov i andre vinbyer, hvor man oftest er nødsaget til at tage turen rundt til producenterne for at smage, før man køber.

I Caveau du Gigondas kan man smage en meget stor del af vinene fra kommunens kooperativ og fra omkring 65 private producenter og dermed ruste sig optimalt til senere besøg og indkøb hos de producenter, hvis vine man synes specielt godt om. Man får meget vin her for €10-15 per flaske, og priserne er stort set de samme, som hos producenterne selv. Der er åbent dagligt mellem klokken 10 og 12 og igen mellem 14 og 18.30.

Bjergklatring.



Gigondas.



Sydafrikansk frokost.

ringspladsen ved Col du Cayron omkring 800 meter længere oppe fra Les Florets). Turen gik først til Lafare, let vandringsvej, mest nedad, små seks kilometer og lidt over halvanden time. Et enkelt stop blev gjort omkring halvvejs i Cassan for at smage de glimrende Gigondas og fremragende røde Beames de Venise, der produceres hos Domaine de Cassan. Deres vine forhandles i Danmark bl.a. af Slagelse Vinkompagni www.slagelsevin-kompagni.dk.

Efter vinbesøg hos Martinelle og frokost i Lafare, se nedenfor, gik det videre mod nord omkring fire kilometer (opad) til Suzette. Så halvanden kilometers penge mod nordvest via Chateau Redortier. Her regerer Sabine de Menthon, som også er borgmester i Suzette. Redortiers vine forhandles i Danmark bl.a. af Vinimportøren www.vinimportoren.dk. Derefter de sidste fire kilometer tilbage til Les Florets. En tur på omkring 15-16 kilometer og fire til fem timer – uden for mange svinkeærinder. Med to vinbesøg og en frokost bør du regne med seks-syv timer.

VANDRING OG VIN

Les Dentelles de Montmirail er et eldorado for vandrere. Området byder på adskillige afmærkede ruter i fantastisk natur mellem vinmarker, hedelignende områder med lavendler, rosmarin og timian og hele tiden med storslåede udsigter mod de savtakkede Denteller eller mod Mont Ventoux mod øst. Du kan starte fra sydsiden af Dentellerne fra vejen mellem Beames-de-Venise og Suzette (D90) og fra Séguret eller Gigondas på vestsiden.

Vi startede i øst fra Gigondassiden - fra Les Florets (man kan også køre op til parke-

BJERGKLATRING

Umiddelbart efter Cassan går det først op ad asfalten og så nedad og rundt i et par enorme sving. En kilometers penge efter Cassan kommer du til et næsten 90 graders sving, en lille parkeringsplads og en lille sti til højre. Har du tid og energi, kan vi anbefale en tur op ad den – op langs en lille fos, nærmest ét langt vandfald (uden så meget vand i august 2009). En lille prøve på egne evner udi kunsten at gå stejlt opad og det at forcere rimeligt enkle klipper. Et pænt stykke oppe skal du benytte et fastgjort reb for at komme rundt om et klippeudhæng og op til et vidunderligt lille bassin og en sval forfriskende minidukker.

SYDAFRIKANSK FROKOST

Lafare ligger på vej D90 syv kilometer nord for Beames-de-Venise. Landsbyens eneste restaurant og hotel hedder Le Grand Jardin og ejes af Rosemary og Philip Bonnin. Philip er 72 år gammel, født på Mauritius af franske forældre. Flyttede til Sydafrika som ung mand, blev gift med Rosemary og sam-

FRANKRIG

DOMAINE LA MARTINELLE

Domaine la Martinelle ligger i den sydlige udkant af landsbyen Lafare, hvor nye stilfulde og velindrettede bygninger blev taget i brug i juli 2009. Domainet drives af den unge, meget seriøstarbejdende tysk-fødte Corinna Kruise, som i 2001 købte 7,5 hektar vinmarker i appellationen Ventoux. Der er siden kommet fire hektar vinmarker til. Først en hektar i Lafare, hvorefter størstedelen har måttet lade livet for at give plads til de nye kældre og privatbolig og senest tre hektar i appellationen Beaufort de Venise.

FRA WUPPERTAL TIL PROVENCE

Vejen hertil er lang og kringlet. Først to års hotelmanagementstudier i Schweiz og senere mange års arbejde i den tyske vinindustri inden hun i en orlovsperiode meldte sig på et kursus "sommelier conseille" på vinuniversitetet i Suze la Rousse.

Denne oplevelse blev skæbnesvanger. Nu ville hun lære at lave vin og i 1998 begyndte hun at arbejde hos Cairanne-producenten Marcel Richaud. Et ophold, der senere blev fulgt op af et etårigt kursus i ønologi og vinavl og flere praktikperioder hos bl.a. Domaine de Villeneuve i Chateauneuf du Pape og Domaine de Cassan i Lafare, inden hun i 2001 havde samlet så meget erfaring, at hun kunne opbygge sit eget lille domaine. Godt hjulpet på vej af investorer, familie og venner, som - trods en uhyre vanskelig start med

to årgange, hvor der ikke kunne produceres vin (2002 årgangen regnede væk og 2003 årgangen blev ødelagt af haglskader) -holdt ud og støttede hende og nu kan begynde at høste frugterne af deres investering og det flotte omdømme domainet har fået i den internationale vinpresse.

Domainets tre røde vine er fremragende. Det gælder den kraftfulde bulderbasse Vin de Table, Le 7ème, lavet på de gamle Grenachestokke, som nu har måttet lade livet. Le 8ème er sidste årgang. Men også den mere elegante og friske Ventoux 2007, samt det sidste skud på stammen Beaufort de Venise, som er overordentlig vellykket årgang 2008. Alle klassiske eksempler på, hvor flot vin kan være uden brug af træfadslagring. Forførende frugtrige, saftige og ærlige.

DEN FRANSK-TYSKE FORBINDELSE

Corinna Kruise driver ejendommen stort set alene. Hun har først for nylig fået en halvtids vinmarkarbejder ansat. Derfor kan man normalt ikke købe hendes vine på domainet. Kun efter aftale. Fortvivl ikke. Hendes vine kan købes i Gigondas, hvor hendes mand, Thierry Faravel fra det meget velestimerede Gigondashus, Domaine la Bouissière, har en caveau små 100 meter fra torvet op ad en af de små gader. Følg skiltene. Thierry Faravels farverige mor tager imod. Corinnas vine forhandles i Danmark af CH VIN - www.chvin.dk - se også mere på www.martinelle.com



men flyttede de til Frankrig for 14 år siden. De købte det lille forfaldne sted i Lafare og byggede det hele op fra bunden.

Rosemary står for de kulinariske delikatesser. Philip tager sig af hotelgæsterne og de otte værelser, hvert med egen lille have og smukke udsigter over vinmarkerne mod Dentellerne, og så hygger han om de spisende gæster i restauranten med stor og næsten grov humor på flere sprog. Her har gæsten absolut ikke altid ret. Snarere tværtimod. Forvent at blive korrekset, hvis du "kloger" dig på et område, hvor Monsieur synes, at han ved bedre. Vi sad på den lille idylliske terrasse og nød frokostmenuen. To retter for €16 og tre retter for €22. Først et par gedigne skiver skinke fra Bayonne sammen med en perfekt moden, lækker sødmefuld og saftig melon fra Cavaillon lidt længere mod syd i Luberon. Så en kæmpe lammeskank, hvor det lækre møre kød formelig smøg sig af benet, bare man næsten kiggede på det. Til sidst en skål med friskost pyntet med friske jordbær og overhældt med en liflig jordbærpuré.

En flaske solid lokal rosé med 14% alkohol koster €16, og har du lyst til at smage noget fra den øverste ende af områdets rosé-skala, så snup en flaske Vacqueyras rosé fra Domaine la Monardière til €26. En super oplevelse, et ovenud hyggeligt sted, et supert værtspar -alt i alt nok den bedste værdi for pengene vi fik på hele turen. Info om stedet og værelsespriser på www.legrandjardin.biz

LA ROQUE-ALRIC

Fra Lafare kan du lave en lille afstikker på små to kilometer til La Roque-Alric. Departementet Vaucluse's mindste kommune med kun cirka 54 indbyggere og egen borgmester, Francis Jullien. På afstand ligner byen noget fra et julekrybbspil. Højtbelig-



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.

Vi fløj med Transavia nonstop fra København til Montpellier og i lejet bil tager det omkring halvanden halv time at køre de 130 kilometer til Gigondas. 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 cykle, eller vil man kunne se flere detaljer, kan man med fordel investere i den blå serie fra IGN (Institut Géographique National). De er i målestok 1:25.000 (1 cm = 250 meter) og fås hos boghandlere og i mange kiosker. Kort nr. 3040 ET (Carpentras) dækker området beskrevet hér.

Generel info på www.provenceguide.com og bookinger af overnatninger kan foretages på www.provencedeals.com



gende på et bjerg med en kirke på toppen og med en voldsom truende klippevæg som bagtæppe. Bevæg dig op til kirken (nærmest bygget ind i klippen) ad de stejle og snævre brostensbelagte gyder omgivet af okkerfarvede huse. Herfra er der en fantastisk udsigt

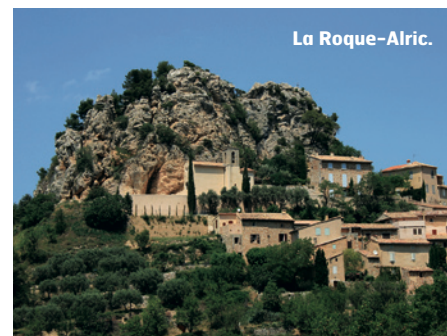
over mod Dentellerne og ned i dalen. Her er ingen butikker. Kun en enkelt kunsthåndværker. Stilheden er næsten larmende.

SUZETTE

Suzette (130 indbyggere og 410 meter over havet) er en af de mindst kendte landsbyer i den små 12 kilometer lange bjergkæde Les Dentelles-de-Montmirail. Det er først og fremmest de berømte vinlandsbyer mod vest, Seguret, Sablet og Gigondas og Beaumes de Venise mod syd, der trækker turister. Det er synd.

Vejen D90 til den lille by Suzette er imponerende. Uanset om du kommer fra Malaucène i øst eller fra Beaumes-de-Venise og Lafare, henholdsvis fire og tre kilometer mod syd. Fra Malaucène kører du op igennem et forrygende landskab, hvor den ene mere spektakulære udsigt afløser den anden. I forgrunden skove med kæmpe pinjetræer, alléer med cypresser, vinmarker, oliven- og abrikotræer. Bagude mod nord-øst troner det majestætiske skaldede, hvide bjerg Mont Ventoux med det karakteristiske observationstårn. Mod vest de fint ciseleerede Dentelles de Montmirail kulminere med det højeste punkt, Saint-Amandklippen (734 moh).

Kør eller gå helt op til Suzette. Både navnet på bjergtoppen og landsbyen. Og du bliver modtaget med det usædvanlige skilt: "Bienvenue à Suzette, respectez son calme" (Velkommen til Suzette, respekter roen). I denne magiske kulisse falder det dog en helt naturligt. Sæt bilen og gå ind i det gamle



"mairie" (borgmesterkontor), nu omdannet til restaurant "Les Coquelicots" med terrasse. Nyd den fantastiske stilhed, udsigten og den rene luft og tag et glas af den lokale dessertvin, Muscat de Beaumes de Venise. Det er balsam for sjælen.

L'OUSTALET

Gigondas kan ud over Les Florêts prale af yderligere to glimrende restauranter. Le Caveau des Gourmets ligger på torvet, lige overfor og ned ad trappen med uden-dørs servering i sommerhalvåret - se REJS 07/2009. På selve torvet, under de store plantetræer og nabo til Caveau du Gigondas, ligger Restaurant l'Oustalet - tidligere ejet af det store vinfirma Gabriel Meffre og den gang eksponent for det gode gedigne franske landkøkken.

Siden 2004 har Cyril Glemot haft ansvaret for driften og køkkenet, som er hans speciale. Nu er det "finere fransk madlavning", der dominerer. Små dimser og dutter og mange forskellige smagsindtryk. Cyril Glemot anbefaler beredvilligt alle sine egne præferencer som ristet eller fersk foie gras med ananaschutney og Beaumes de Venise, skovdue med Syrah-druer, perlehøne med svamperisotto, grillet daurade (bars) eller tunsriver, rullet i karry og så hurtigt vendt på panden. - Vinkortet er stort og flot med et bredt udvalg af lokalt guf, også i gamle årgange, og også med franske og internationale lækkerier i den dyre ende, primært fra Spanien, Italien, Bordeaux og Bourgogne - vi er vel i Frankrig!

Beliggenheden og stemningen på torvet er uforlignelig, så det falder ikke vanskeligt at bære over med både de noget høje priser for alt "det fine" og med den noget selvhøjtidelige og stive servering og betjening. L'Oustalet holder åbent i perioden april til september. Menuer og information på www.restaurant-oustalet.fr



Stemningen er overdådig på Les Florêts store terrasse med direkte kig til vinstokkene på dalens bjergsider. Maden er fremragende og familien Bernards vine er svære at slå.



FAMILIEN BERNARD

Vi indlogerede os på Les Florêts, halvanden kilometer op mod Dentellerne (følg skiltene fra Gigondas). Les Florêts er både hotel og restaurant og, som vingården Domaine la Garrigue (se nedenfor), ejet af brødrene Pierre og Maxime Bernard. Maxime står for vingården en kilometers penge nede ad de flade skråninger lidt øst for Gigondas mod Vacqueyras. Pierre stod tidligere for hotel og restaurant, men nu drives den del af forretningen af søn Thierry og dennes hustru Dominique.

Der er hyggeligt indrettede værelser, både i hovedbygningen og i det nye anneks lige ovenfor. Her ligger også Les Florêts splinternye swimmingpool. Om man foretrækker det ene eller det andet, er et spørgsmål om smag og behag. Værelserne i anneks er i stueplan og har en lille veranda, mens



værelserne i hovedbygningen alle ligger på 1. sal.

MAD OG VIN

Vi nød middagen på Les Florêts store, pragtfulde terrasse, hvor man sidder under et tag af vinløv med let cikadesang i ørerne og direkte kig til en af dalens bjergsider og vinstokkene, der står så ranke som tinsoldater op ad skråningerne. Dentellernes savtakker skimtes mellem de mange store skyggegivende og yderst fornuftigt placerede kastanje- og plantetræer. Maden er god, solid og velsmagende uden at være prangende. Betjeningen er udsøgt. Kompetent, imødekomende og super-effektiv. Menuerne varierer fra €28 til €44 og alle med mindst fire retter inklusive det store osterbord med 30 forskellige oste. Ikke underligt, at alle pladser denne senaugust-aften stort set var besat. Tilsyneladende af stamgæster.

Alle familiens vine er naturligvis at finde på det store og velassorterede vinkort. Vi smagte os igennem alle Garrigues fremragende Vacqueyras-vine. For en dansker er priserne næsten latterligt lave. Rosé fra 2008 til €19,50 per flaske, den hvide fra 2008 til €22 - og den traditionelle røde Vacqueyras og specialcuvéen l'Hostellerie til henholdsvis €22 og €25, begge i årgang 2007, af eksperter anset som en af den sydlige Rhône-dals måske bedste årgange nogensinde.

Hotel og restaurant holder lukket i januar og februar. Priser på værelser, menuer fra

restauranten og smukke billeder på www.hotel-lesfloreys.com

VACQUEYRAS

Domaine la Garrigue har 83 hektar vinmarker. Der laves Gigondas, men mest kendt er deres Vacqueyras vine. Flagskibet er Vacqueyras Cuvée de l'Hostellerie lavet på 75% Grenache og 25% Syrah. Fyldig, massiv, muskuløs, mørk med tæt purpurød farve og en kraftig duft af peber nærmest overfalder smagsløgene. Vacqueyras når det er bedst.

Direkte salg mandag - lørdag 8.00-12.00 og 14.00-17.00. Vacqueyras-vinene vi smagte i familiens restaurant kan alle købes til henholdsvis €7,50 for røse, €8,50 for den hvide, €8 for den traditionelle røde og €9,50 for Cuvée de l'Hostellerie. Detaljer på www.domaine-la-garrigue.fr. La Garrigues vine forhandles af flere i Danmark, fx Strobel Vinimport www.strobelvin.dk.

