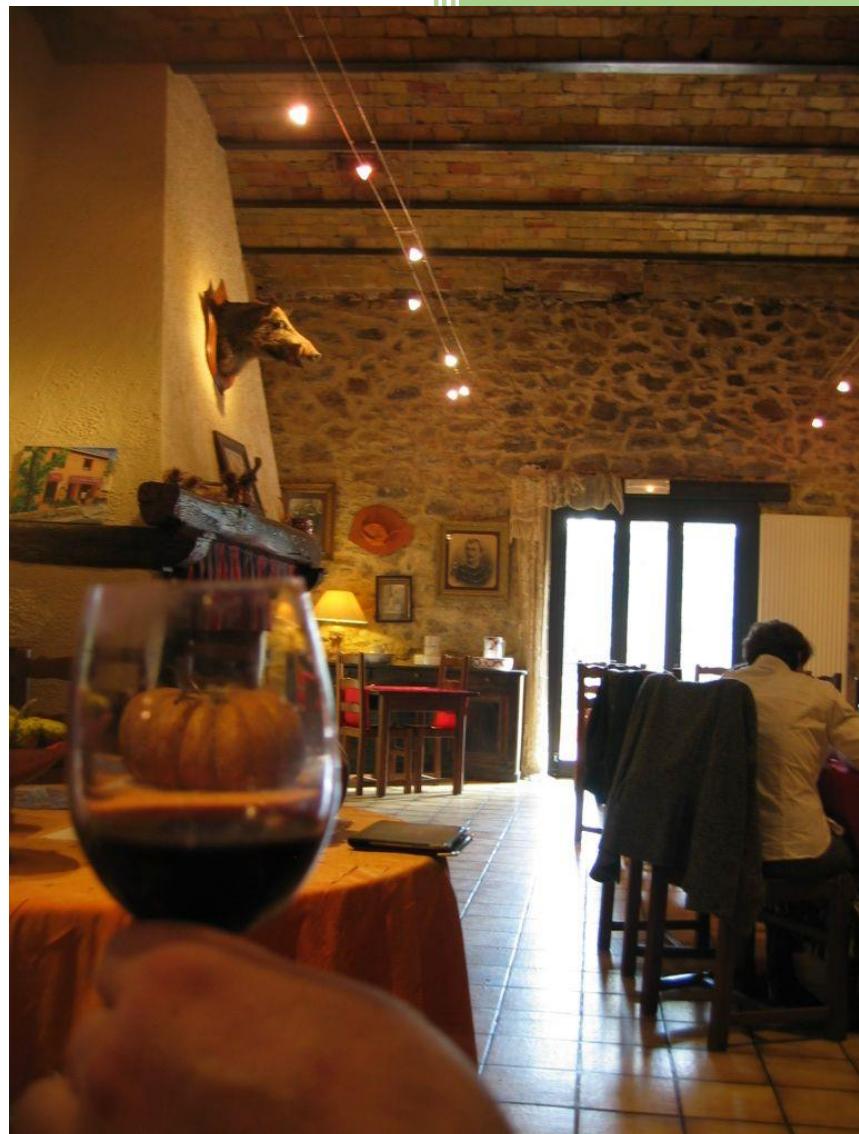


2006

Vinklubben Vinens Tårer besøker: Languedoc i Frankrike



Eivind Hermansen

01.01.2007

Vinklubben Vinens Tårer på studietur til Languedoc-Roussillon i Syd-Frankrike.

Innholdsfortegnelse

Fra kald norsk høst, til mer sommeliere forhold	1
Vinklubben smaker flytende fransk	2
Petit déjeuner avec Champagne -#1	3
Tour de Château de Différent	3
Plenty med mye og mer enn nok av alt	4
Tour de méditerranéen	4
Danses fpl de bal á village Maisons	4
Slottstappet i flere omganger	5
La surprise du voyage	5
L'art pour l'art	5
Cela va à l'encontre du voyage de retour	5
Siste lunsjen	6
À bientôt France !	6
"Bånn Sjur – Mædde Mosel" - et a propos	6



Fra kald norsk høst, til mer sommeliere forhold.

Dag 1 (torsdag)

Grytidlig en morgen i november drar 7 forventningsfulle karer til Gardermoen, "Vinturen 2006" står for døren. Børre hadde ordnet med hus og billetter og vi var klare. Air France flight AF1275 venter for å frakte oss til et av Frankrikes bedre vindistrikter. Languedoc-Roussillon, ved foten av Pyreneene og med Middelhavet et lite vin(d)kast unna. Her har de berømte Fitou vinene sitt opphav og det er disse vinene vi skal stifte nærmere bekjentskap med.

Etter en mellomlanding i Paris med ditto flyplass- og flybytte, landet vi i Perpignan, hvor vi lastet bagasjen inn i en leid 7-seter Mercedes og dro videre til den lille idylliske landsbyen Tuchan.

Vel, strengt tatt så dro vi ikke rett til Tuchan. Vi inntok først en bedre lunsj i Perpignan – En utelunsj, en champagnelunsj. Vi startet med én og endte opp med to flasker G.H.Mumm, Cordon Rouge. Og rundt bordet gikk det stort sett i forskjellige varianter av østers og blåskjell. Naturligvis med noen av de lokale vinene til, det gikk både i rødt og hvitt. Blant annet en nydelig Collioure "Col Bast", 2004, Domaine de La Rectorie.

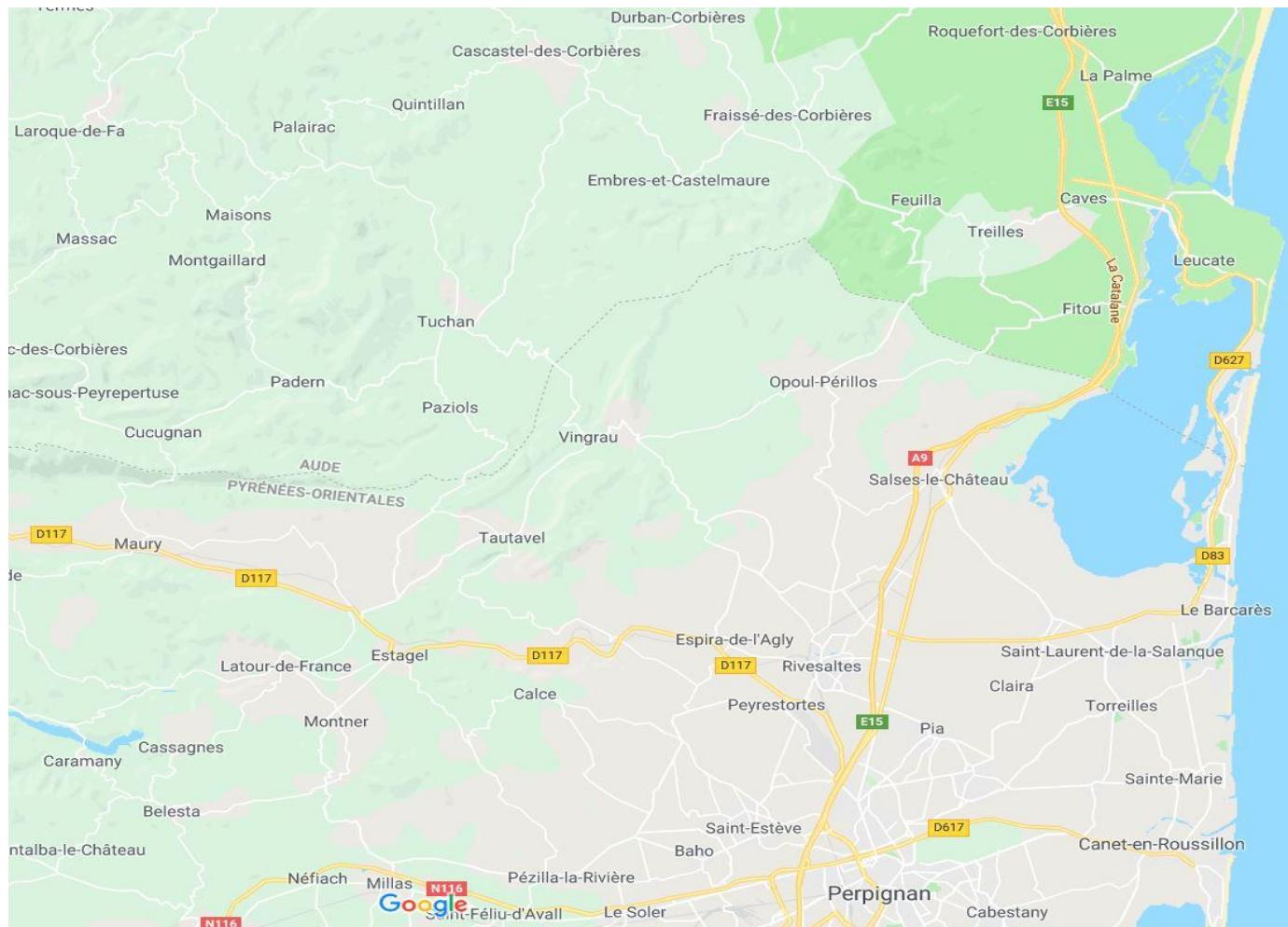
Dernest handlet vi mat og drikke i varehuset Gallerie Lafayette, der vi til alt overmål fikk en magnumflaske med god Burgunder på kjøpet. Franske kassadamer er jammen hyggelige - en fin start på turen.

Og så var det til Tuchan, på svingete veier og i stupende mørke (og godt var det). Men vi kom velberget frem, takket vær Stein, som vår høyest frivillige og utmerkede sjåfør. I Tuchan innlosjerte vi oss i et lite hus i typisk fransk landsbystil. Snaue 4 meter bredt og 4 etasjer høyt. Plenty plass for en vinklubb på tur.....æh - en vinklubb på studie reise.

Vinklubben smaker flytende fransk

Nå som vi var på plass i Tuchan, måtte vi selvfølgelig utforske byen. Vi fant den lokale baren rett rundt hjørnet og der bestilte vi noen små glass med Pernod og Pastis.

” When in Rome, do as the Romans do ” - har vi hørt et sted. Det samme gjelder for Tuchan. Tilbudet på baren ellers begrenset seg til et flipperspill og et slittent biljardbord. Men vi kom i kontakt med lokalbefolkningen og fikk uvurderlige tips i forhold til hvilke steder og vingårder vi burde besøke. Både som rene turister og som en oppsøkende og vitebegjærlig vinklubb. Middagen ble inntatt på stedets noe slitne hotell, orange-farget tapet, røde gardiner og lamper uten skjerm med 100 watts pærer. Sjarmerende? - not. Middags-buffet og turens eneste virkelige dårlige vinopplevelse. Disse vinene må forbigås i stillhet. Men stemningen var upåklagelig høy, dette var tross alt første kvelden.



Petit déjeuner avec Champagne -#1

Dag 2 (fredag)

”Champagne frokost - gutter!” Knut fornekter seg ikke. Hva er vel en frokost for nordmenn i Frankrike uten; pateer, skinker, ett vell av oster, godt brød, sjokolade croissanter og for ikke å glemme ...en flaske champagne.

Tour de Château de Différent

I dag er det ”Tour de Château”. Vi måtte gjøre et lite utvalg, det er mange slott og vingårder å velge mellom, både i Tuchan og i omegnen. Etter litt frem og tilbake bestemmer vi oss for å dra til området der Fitou vinene har sitt opphav, litt nordover langs kysten. Bare det å kjøre gjennom et landskap der hver eneste liten jordflekk er dekket med vinranker var en opplevelse i seg selv. Nydelig natur, vi tok fjellveien over passet og angret aldri. Litt nord for Perpignan i retning Montpellier ligger en lagune inn i landet, der i nærheten finner vi vingårder som varmer et vinklubbhjerte. I den lille byen Portel Des Corbieres bestemte vi oss for å innta en bedre lunsj. I La Cave de Agnes, en idyllisk restaurant vis á vis kirkegården, inntok vi den første av flere himmelske lunsjer. Vi valget lokale retter fra en omfangsrik meny og ba om de lokale vinene, slik at vi kunne nyte måltidet med alle de rette omgivelser. En 2003, **Fitou Domaine Maynadier**, var høydepunktet her.

Deretter dro vi igjen mot Tuchan og stoppet ved et vinutsalg i landsbyen Vingrau. Der fikk vi et lite foredrag om Fitou-viner og mulighet til å smake de eminente vinene fra vinhuset Fabre & Fils. I innbydende lokaler tilrettelagt for vinhungrie kunder, støvfrift, blomsterdekorert, pomadefrisert betjening og med ståltanker bortetter veggene. Vinklubben gjorde her sitt første innkjøp; en kasse med et assortert utvalg som inneholdt følgende røde viner:

- **Fitou ”Tradition”- 2004**
- **Fitou ”Cuvée Privilege”- 2005**
- **Fitou ”Noblesse du Temps”- 2005**

Så var det videre til neste slott, Chateau Nouvelles. Helt i andre enden av skalaen. Der Fabre et Fils var et moderne og et noe turistrettet cave. Var Cht Nouvelles mer et rufsete og sjærmerende sted. Gamle bygninger med sprukne ruter, mørke haller med over 100 år gamle vintønner på 20.000 liter på rad og rekke. Fuktig, rått og med den umiskjennelige lukten av gammel vin. Noen flaggermus som kretset rundt i lokalet og en innehaver som veiledet oss med en vinkjenners mine, gjorde det til en minnerik opplevelse. Vi smakte oss gjennom 4- 5 viner og etter en liten rádslagning bestemte vi oss for nye 3 sorter. Vinklubben gjorde sitt andre innkjøp.

Så bar det vi videre tilbake mot Tuchan. Men vi stoppet underveis blant vinrankene til Chateau Nouvelles, vi kunne bare ikke motstå fristelsen. Det var fortsatt vindruer igjen på vinrankene og Vinklubben befant seg plutselig tilbake i ungdommen, - vi gikk på drueslang. En spesiell handling i et spesielt område. Og mens solen strakte sine siste stråler over Pyreneene fanget den inn syv lattermilde karer fra Norge i hektisk aktivitet mellom vinranker i Drømmelandet (for vin).

Siste stopp denne første dagen er Vinhuset i Tuchan. Egentlig bare 4 minutters gange fra vår ringe bolig. Vi stormet inn 2 minutter på overtid, men ble høflig og hyggelig tatt i mot (- noen ante vel et salg). Her var det de røde som sto i sentrum, men vinhuset hadde også hvite å by på.

Og vinklubben gjorde sitt tredje innkjøp, bestående av følgende viner:

- AOC Muscar Rivesaltes Serigr
- AOC Firou Exemption 2003
- AOC Fitou Roc Flam 2004

På kvelden var det en liten bytur og middag i Perpignan. På en meget fin restaurant som ingen av oss husker navnet på. Hvit duk og god mat og godt drikke på fransk maner.

Plenty med mye og mer enn nok av alt

Dag 3 (lørdag)

Frokost med Champagne igjen. Knut var tidlig ut og handlet godsaken på den lokal Sparbutikken. Ny forsyning av pateer, franske oster og skinke både speket og røkt, sjokolade croissanter, god venner og (ah!) en ny flaske champagne

Tour de méditerranéen

Litt sætsing høre med, i dag skal vi til Middelhavet og kanskje til Spania en tur. Alle inn i bilen og på med en CD, - og hvilken CD. In-Grid med sitt funky accordéon (trekkspill) og syv karer i unison og ustømt sang, blottet for sjenerende sangstemmer. ♫ ♫ Buppili Buppili Bupp Bupp. ♫ ♫ Puppili Puppili pupp pupp ♫ ♫

I byen, Collioure, intok vi 6 kalde øl og en cola på strandrestauranten Copa Cabana (oi oi, er det mulig), mens i Middelhavet noen 10 meter unna, var det badeliv og godt varmt vann. I november! Kan en bedre ha det?

Vi tok en liten snartur over passet til Portbou i Spania for å kjøpe en musserende vin som ble bruket til å markere en høyst privat og meget hyggelig begivenhet midt i ingenmannsland mellom Spania og Frankrike. Storslått - 700 m over havet med utsikt til begge land og Middelhavet som gikk over i horisonten langt der ute i retning Afrika et sted.

Dances fpl de bal á village Maisons

Fest i nabobyen: Maisons. Det lokale tivoli, med FiFFi's orkester. Som spilte alt fra rock, presentert av en ækete fransk råkke-stjerne til låter av Abba og til mer tidsriktige musikk presentert av og med sangerinnen FoFFo og et par dansere av den mer veldreide sorten. Men en ting skal de ha - dette var bra. Et par av oss dro showet og fikk tilslutt med seg de lokale beboerne i ukontrollert og rockete dans.

Så var det tilbake til Tuchan på svinget mørklagte veier, stupbratt og trangt. Men Stein fraktet oss alle igjen trygt tilbake til huset vårt i Tuchan. Der koste vi oss med noen viner før vi stupte i seng etter nok en aktiv og begivenhetsrik dag.

Slottstappet i flere omganger

Dag 4 (Søndag)

Frokost med Champis (det begynner å bli en god vane).

I dag er det tur i nærområdet, første stopp er [Château de Quéribus](#), den eldgamle borgen på høyden med historie tilbake til 1020. 728 moh og med vindkast som tvang oss til å holde oss fast i tauene langs skytterskårene, men med en ganske grei utsikt mot Pyreneene og Middelhavet i det fjerne.

Lunsjen i dag ble inntatt i den lille byen Cucugnan ved foten av Quéribus, på det gjestfrie Auberge du Vigneron. Norske lunsj-mager avviker sterkt i fra franske lunsjtider har vi fått erfare. Men selv om vi kom i stengetiden, slapp vi inn i restauranten. Innehaveren beklaget sterkt at vi måtte ta til takke med noen enkle retter. Men da "enkle" retter som stekt villand med et strøk av honning, ung hare innbakt i butterdeig, vaktel med et slør av fløtesaus og marinert villsvin med kremet morkel kom på bordet, godt fulgt av de beste av de beste røde lokale viner. - Så var det "greit nok", dette var nok en orgie for smaksløkene.

Vi sender en tanke til det danske følget som slukøret måtte snu i døren da innehaveren sa han hadde stengt. Men vi slapp inn 😊

La surprise du voyage

Kveldens middag på hotellet i Tucan var en av turens store overraskelser. Der vi første kvelden lurte i oss en enkel buffet med dertil dårlig "vin". Fikk vi nå et virkelig godt måltid, utsøkt mat, med gode lokale viner, dog fortsatt i glorete omgivelser. Men betjeningen hadde skiftet fra lakkstøvler og fløyelsbåndet i halsen, til et mer anstendig antrekk. Stedet hadde plutselig fått et anstrøk av stil. Unødvendig å si at vi koste oss.

L'art pour l'art

Frankrike har alltid hatt en dragning på kunstnere, også norske. Og hvem treffer vi på det lokale postkontoret? Jo da, Eva fra Ammerud i Oslo og hennes tyske venn Marco, med flettebart og strikkejakke. De hadde flyttet fra en kanalbåt i Syd-England til landsbyen "vår", kjøpt seg et byhus og litt land utenfor byen. I huset bodde fortsatt flaggermusene. Hønene var nettopp dratt, men de hadde glemt å lufte etter seg. Og kom det et først esel forbi så var det fortsatt vann til det i trauet i stallen i kjelleren. Etter hva vi kunne se gjensto det litt arbeid med å få alt dette i stand. Sånn 10-15 år omrent? Men de var et hyggelig bekjentskap og det tror vi de syntes om oss også. Vinklubben ønsker lykke til.

Cela va à l'encontre du voyage de retour

Dag 5 (mandag)

Frokost med Champagne, - nevnte noen avvenningskur før vi er tilbake til juice, melk og geitost?

Vi pakker og vasker oss ut av huset. Så er det tur til landstedet til Eva og Marco hvor vi fikk servert Jesuitter (et godt lokalt bakverk) og kaffe kokt på en kvist-bål-kaffe-kanne. Her i skogen har kunstnerparet også noen årsverk igjen med arbeid. Men stedet var sjærerende.

Siste lunsjen

Den ble inntatt på flyplassen i Perpignan, (papptalerkner og plastglass med cola var tøff avvenning) og så var "Tour de vin- 2006" definitivt over.

Men vi hadde mange gode stunder senere med de medbrakte flaskene og tiden vi sammen snuste, smakte og minnes turen til Tuchan og Languedoc.

Noen refleksjoner til slutt:

À bientôt France !

Ikke noe problem å dra til Frankrike og gjøre seg forstått. Vi i Vinklubben smaker alle flytende fransk og så, etter noen glass, sitter fransken løst og vi gestikulerer mer enn en middels franskmann på hjemmebane.

Som sagt det var plenty med mye og mer enn nok av alt på Vinturen-2006. Vi fråtset i lokale kulinariske retter og i de rette viner i fra området rundt. Dette smakte mer enn fortreffelig og vi koste oss stort i 5 dager til ende. En minnerik og hyggelig tur, foruten lærerik, full av inntrykk og med smaksopplevelser i en klasse for seg. Og med 28 flasker med god, bedre og best vin i bagasjen hjem, har vi mange gode timer foran oss i tiden som kommer. - À votre santé !

"Bånn Sjur – Mædde Mosel" - et a propos

Det å kjøpe croissanter med karakteren 0,0 i fransk var jeg redd var en umulighet, men overraskende nok var det lettere enn antatt. En morgen var det nemlig min tur til å handle inn bakervarer til frokost:

- I landsbyens lokale bakeri, med velvillige hjelp av bakerinnen selv, 4-5 små franske landsbybeboere med et engelsk vokabular på 2 glosor, men med en utrettelig vilje til å hjelpe. Med fingerspråk og tre ord på norsk med fransk uttale, skjønte jeg til slutt hva bakerinnen sa. Jeg måtte vente i 10 minutter på at de 7 croissanter med sjokolade skulle bli ferdige.

Pytt dette gikk da som en lek. "Mersy a, Åh ræævah---- mædde-mosel."

PS- det ble naturligvis champagne til croissanter denne frokosten også.

Eh2007



Den lokale
slakteren



Forkostbuffe



Forkostbuffe

Champagne
detaljer



Gutta på benken



Kompisen vis a vis

Han lurte nok på hva
vi var for folk



Torget i Tuchan

Mobil
Herreekvipering



Portel-des-
Corbières

La Cave de Agnes



Portel Des
Corbieresv

La Cave de Agnes



Landsbyen Vingrau

Vinsmaking og
foredrag



Landsbyen Vingrau

Børre bærer
tung bør



På tur

Veien over passet



Chateau Nouvelles

Hovedinngangen



Chateau Nouvelles

20.000 liter vin !



Collioure

Studerer drikke-kartet på Copa Cabana



Collioure

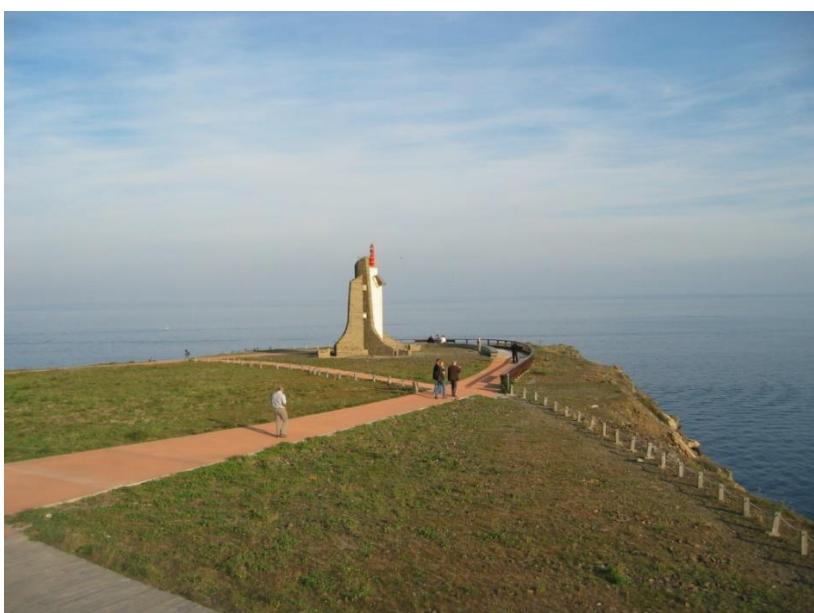
Nous prenons six bières et un cola pour le chauffeur, s'il vous plaît



Mellom Frankrike og Spania

På høydedraget
mellan Cebère og
Porbou

w



Cap de Cervera de la Marenda

Frankrikes sydligste
punkt



Château de Quéribus

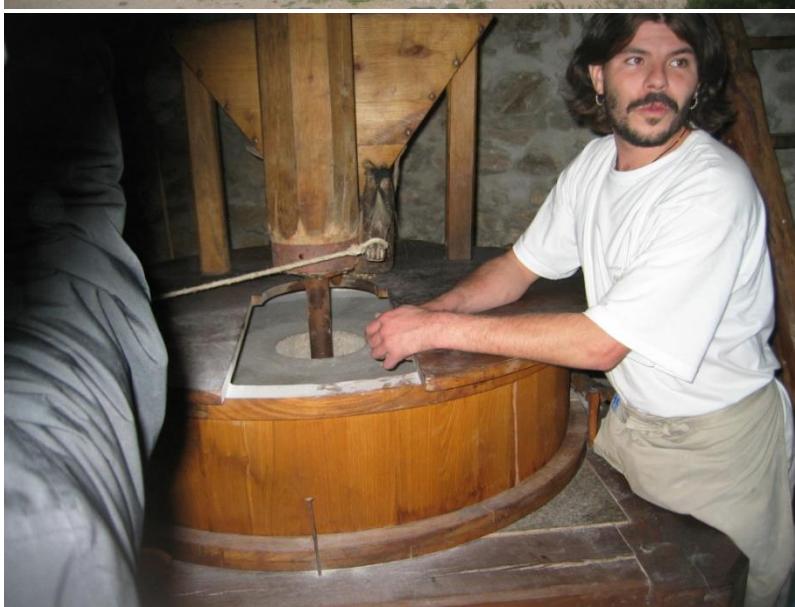
Borg fra 1020
728 moh.



Utsikt fra Château
de Quéribus



Cucugnan



Møllen var fortsatt i
drift

Møllerens i arbeid



Tuchan

Hotellet i Tuchan



Tuchan omhegn

Pent dekket bord på
landstedet til
kunstnerparet



Tuchan omhegn

Og snart er kaffen
klar -- kanskje



Børre gjennom sikkerhetskontrollen i Paris med sekken full av franske oster, både myke og harde:

I unøyaktig sitatforsøk der husken er dårligere enn viljen:
«S'il vous plaît, Laissez-moi être autorisé, j'aime la France et tous les fromages français de tout mon cœur.»

I norsk oversettelse:

Vær snill, la meg få lov, jeg elsker Frankrike og alle de franske ostene av hele mitt hjerte.