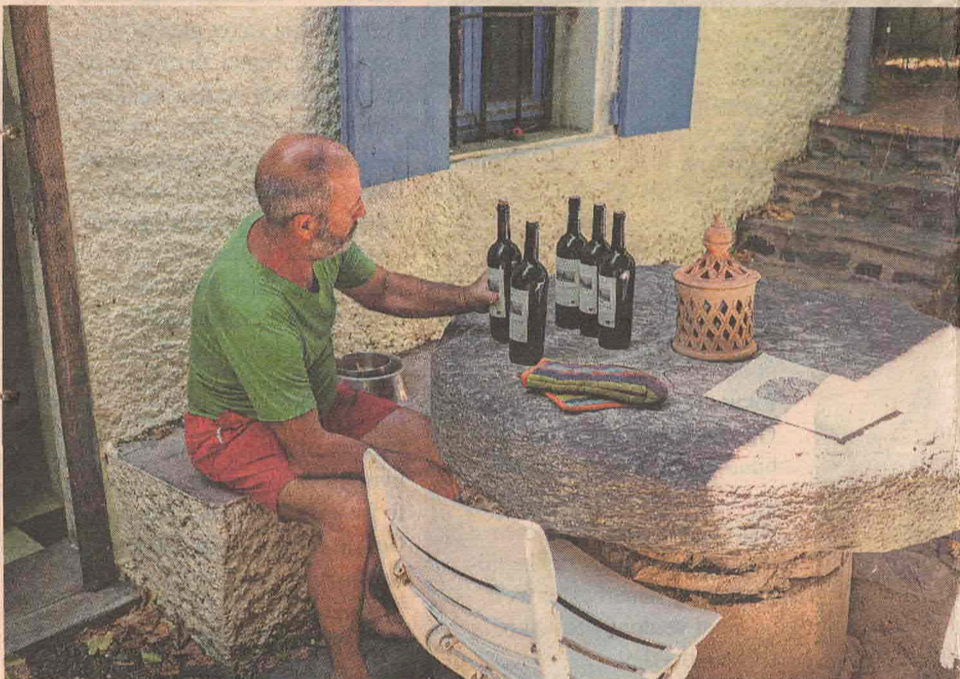
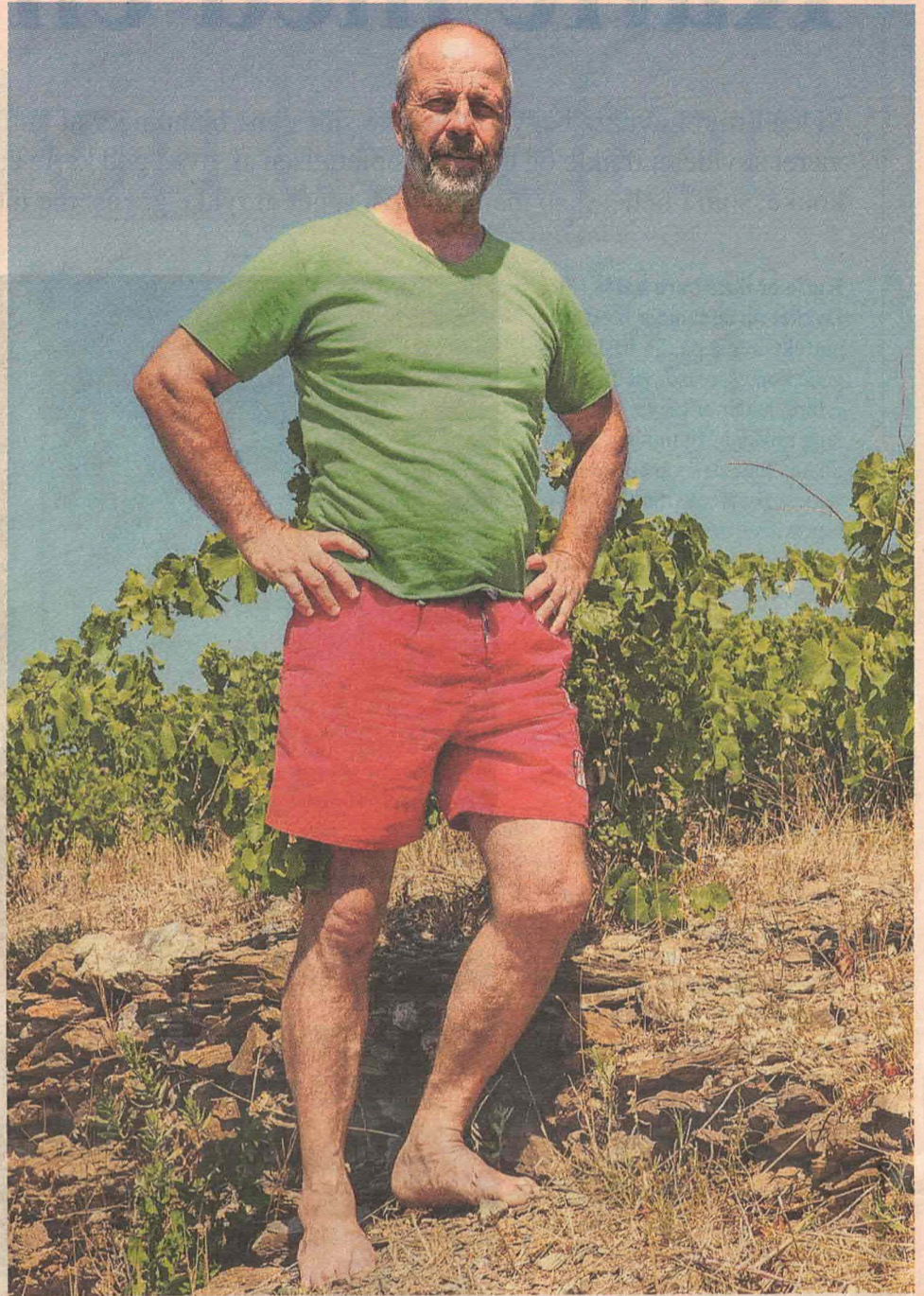


Domaine Traginer har en butik i havnebyen Collioure.



Til smagning af syv årgange hjemme i vinmagerens have.



Jean-François Deu har dyrket sine vinmarker økologisk siden 1980'erne.

Barfodsvinmageren forvandler tarvelig vin til fin nektar

Jean-François Deu har gennem 40 år arbejdet for at hæve kvalitetsniveauet på vinene fra sydfranske Collioure, og han har haft succes

Tekst og foto af Ole Troelsø

Rødvinene fra den sydvestfranske by Collioure – der ligger ved Middelhavet nær grænsen til Spanien – har aldrig været berømte men kendt som ret tarvelige tunge landvine uden finesse.

I nyere tid er der imidlertid begyndt at dukke overraskende gode røde Collioure-vine op, og en af dem, som har drevet udviklingen, er Jean-François Deu.

Det var en af hans vine, som vandt i Børsens blindsmagning af 43 vine sidste uge, nemlig 2013 Domaine Traginer Cuvée Caractère Nature.

Jean-François Deu er søn af en vinbonde, har altid beskæftiget sig med vjn og var blandt de første franske vinbønder, som i 1980'erne konverterede til økologisk dyrkning og begyndte at pløje sine marker med æsler som trækraft.

I 2013 blev hans vingård endvidere certificeret som biodynamisk landbrug, og det var netop samme år, Jean-François Deu lavede ovennævnte vin.

Jeg besøgte vingården for fem år siden og blev allerede dengang begejstret for de stærkt udtryksfulde vine. Vinene er kraftige, men det er ikke alt, for i tilgift til de voldsomme karakteristika har de samtidig en livgivende syre og en definerende mineralitet.

Minder om Priorat

De kan minde en smule om Spaniens Priorat-vine, der ligeledes vokser under ekstremt tørre og meget varme for-

hold. Også Priorat var glemt i århundreder, men fik en renaissance i 1980'erne, mens Collioure-vinene ikke har fået samme bevågenhed.

At trylle intens og samtidig elegant vin ud af de knastørre stenfyldte marker, hvor Jean-François Deu dyrker sine jorde, er noget af en bedrift og forudsætter stor dedikation. Den besidder Jean-François Deu, der vistnok kan betegnes som lidt af en vinhippie, uden at han på nogen måde lader stå til, og uden at hans vine falder i naturvinkategorien.

Barfodet kontrol

Vinene dyrkes som nævnt efter biodynamiske principper, og manden færdes ubesværet på bare fødder, om det så er i butikken nede ved Collioure havn, hjemme i kældrene eller ude i markerne.

Men hans vine står skarpt udtryksfulde og vidner om, at han har stor kontrol over detaljerne. Det sætter ham i stand til at fortolke det terroir, som druerne vokser i, på en sammen-

Vinene er kraftige, men det er ikke alt, i tilgift har de en livgivende syre

”

hængende facon, konstaterede jeg efter at have smagt en række årgange. Hans marker er et smukt syn i al deres gamle vælde, formentlig har de set nogenlunde ligesådan ud for et par tusind år siden, da grækerne kom til området medbringende vinplanter. De dyrkede druerne som buske, ikke på espalier som i moderne tider, og områdets vinbønder har holdt fast i den metode.

Elegant væsen

I 2013 Domaine Traginer Cuvée Caractère Nature består drueblandingen af grenache, syrah, carignan og mourvedre, som har fået lov at hænge på planterne helt frem til oktober, hvor de har udviklet en stor smagskompleksitet sideløbende med en voldsom modenhed, som har været påtrængende i den unge vin.

Med tiden er den modne frugt imidlertid trængt lidt i baggrunden og erstattet af et mere elegant væsen, som er værd at vente på.

Det beviste årgang 2013 forleden, da den vandt blindsmagningen af 43 vine.