

Guigal i Rhonedalen – En sikker følgesvenn



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no

Det er bare å erkjenne det først som sist: Eier man de beste vinmarkene lager en som oftest den beste vinen. Slik er det også for familieprodusenten Guigal i Rhonedalen. Det er en fantastisk historie som har skjedd en times kjøretur fra mathovedstaden Lyon.



Dagens generasjon med Philippe Guigal i spissen har bragt Guigal frem til å bli en premissleverandør for kvalitetsvin. Fra å være en lokal vinmaker er nå firmaet i dag en stor aktør i hele Rhone-dalen med en årlig produksjon på 7,5 millioner flasker. Hele tiden med en vekst som fronter kvalitet. Ofte ser man at når en produsent får økende volum så synker kvaliteten. Tidligere har vi vært skeptisk til unge viner fra Guigal, spesielt med tanke på bruken av eikefat. Ifølge Philippe Guigal har familien bevisst endret på dette fra 2003. Familien har også sin egen bøkkerfabrikk for å sikre eikefatkvaliteten. Og ved hjelp av bedre og mer presis vinifikasjon og innhøstningsmetoder fremstår dagens viner mer fruktdrevne og konsentrerte enn på lenge.



Hovedsetet

til Guigal ligger i byen Ampuis. Det er lett å oppdage hvor de bor og jobber. Se etter det største og eneste slottet i byen. Château d'Ampuis det første man legger merke til i der det ligger ved elvebredden. En perle av en eiendom som det tok 12 år å pusse opp. Vineriet dominerer langs hovedgaten, men det er under bakken du blir mest imponert. De disponerer de nærmere 7 kvadrat under selve bykjernen. Selv under den lokale kirken over gaten bukker vinkjelleren seg under bakkenivå.

Byen Ampuis burde kanskje etter hvert kalles Guigal. Familien Guigal setter sitt preg på landsbyen og omgivelsene. Spøkefullt kaller man byen Guigal. Omdøpt etter familien som har bidratt så mye til byen ved foten av en av verdens beste vinområder Côte-Rôtie.

Det hele begynte i 1924. Som 14-åring ankom Etienne Guigal den lille landsbyen Ampuis for å jobbe hos vinprodusenten Vidal-Fleury som ryddegutt. 22 år senere hadde han steget i gradene og blitt kjellermester. Neste mål var å eie noe selv. Han grunnla E. Guigal i 1946 og frem til hans sønn gradvis begynte å ta over i 1961 var produksjonen på beskjedne 70.000 flasker i året. Firmaet E. Guigal var oppkjøper av viner fra småprodusentene i området rundt Ampuis; viner som Guigal-familien smakte, evaluerte, blandet og tappet på flasker og sendte ut på markedet i eget navn. Etter hvert gikk Etienne Guigal inn og kjøpte opp vinmarker. Ryktet spredde seg fort og fremtiden så bra ut for den lille familien. Etienne Guigal var kjent for å være først i vinmarkene og sist i seng om kvelden. Et alvorlig vendepunkt kom da han ble total blind etter en øyesykdom. Sønnen Marcel Guigal fikk brått ansvaret som 17-åring. Sammen med sin far på sidelinjen bygget Marcel Guigal opp produksjonen til 3,5 millioner flasker årlig og grunnlaget for nok en generasjon ble lagt. Marcel Guigal er stadig i kulissene selv om sønnen Philippe har overtatt rollen som vinmaker.

Det beundringsverdige med Guigal ved siden av å lage flott vin er deres jakt på detaljer. Fra begynnelse til slutt, i alle faser av driften. Enten det gjelder hvor tung traktoren skal være for å unngå å skade jordsmonnet, eller oppbygging av kilometervis av vakre steinterrasser – som for hånd nennsomt plukkes ned, forsterkes og bygges opp igjen i åssider brattere enn de fleste hoppbakker. Når vinmarkene er noen av verdens beste er utfallet enkelt: Du lager bedre vin enn de fleste på grunn av perfektjon!

Smaksnotater

2874501

Cote Rotie La Mouline 2011

Middels rød farge. Konsentrert aroma av røde modne bær, florale toner. Elegante bærtoner med florale toner i avslutning. Balansert og flott syrlighet. Nydelig vin! 200 flasker tilgjengelig i Norge. Vinmark fra 1966. Parsell i Côte Blonde. 11% Viognier 89% Syrah.

Kr 2200.- Verdt å merke seg at vinene i Sverige er 30% dyrere!

93 poeng (terningkast 6)

Moestue Grape Selections AS

2874301

Cote Rotie La Turque 2011

Middels rød farge. Konsentrerte mørke bær på duft, krydder toner og anis. Markert flott syrlighet og modne tanniner. Lang ettersmak. 200 flasker tilgjengelig i Norge. Vinmark fra 1985. Parsell i Côte Brune. 7% Viognier 93% Syrah.

Kr 2200.-

90 poeng (terningkast 6)

Moestue Grape Selections AS

2874401

Cote Rotie La Landonne 2011

Middels rød farge. Røde bær, konsentrert med anis og kryddertoner. Elegant avslutning med rik konsentrasjon og lengde. Lang ettersmak av røde bær og anis. 130 flasker tilgjengelig i Norge. Vinmark fra 1978. 100% Syrah.

Kr 2200.-

91 poeng (terningkast 6)

Moestue Grape Selections AS

446301

Guigal Hermitage 2009

Middels gyllen farge. Gul frukt, modne epler og sitrus på duft. Fet stil som skriker etter hummer og store glass. Undervurdert vinskatt fra Rhonedalen.

kr 439,90,- (Bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Moestue Grape Selections AS

730401

Guigal Côtes du Rhône 2012

Middels rød farge. Mørke bær, anis og kryddertoner på duft. Saftig middels fylldighet og moderate tanniner. Syrlig tørr avslutning. Server avkjølt. Det er med denne Guigal viser hvor flinke de er som vinmakere. Storselgeren deres lager nærmere 3 millioner flasker i året.

kr 164,90,- (Basis)

87 poeng (terningkast 5)

Moestue Grape Selections AS

730401

Guigal Châteauneuf-du-Pape 2010

Mørk rød farge. Røde bær, urter og anis på duft. Saftig bærpreget anslag med anis, mørke bær og balansert syrlighet. God fylde og lengde. God matvin.

kr 374,00 (Bestilling)

88 poeng (terningkast 5)

Moestue Grape Selections AS

