

» GODASTE MATEN • BÄSTA LÄSNINGEN

116  
SIDOR MATGLÄDJE!

# MAT & VÄNNER

## Franska frestelser!

3 SÖTA  
MÄSTER-  
VERK

CHOKLAD- OCH  
KASTANJETERRIN MED  
APELSINKOLASAS

+  
**RHÔNEGUIDE:**  
FRÅN LYON  
TILL AVIGNON  
  
**STEFAN  
SUNDSTRÖM**  
I NORDNORGE  
  
**GASTROLOGIKS**  
JORDKÄLLARE  
  
**DAHLGREN**  
RÖR OM

### MINGELMAT

Glöggfesten steg för steg

7 388461 505900  
07  
710544  
4615-5

NR 7 2014  
PRIS 59 KR  
7,90 EUR  
6,4 NOK

# Rhône

från  
norr till  
söder

Ljuset i Rhône-dalen i december är sirligt och mättat. På landsbygden anas överallt en doft av eld från vingårdarna som bränner gräs och grenar. Mornarna är friska, men under eftermiddagarna kan du slänga av dig jackan och gå i bara tröjan. Det var just under den här romantiska tiden på året Pia Bendel gjorde en resa i de rika smakernas tecken från Lyon i norr till Avignon i söder.

TEXT PIA BENDEL FOTO ANGELICA LANDBERG



**Tain-l'Hermitage.** Det finns en promenadväg utmed strandbanken i Tain-l'Hermitage. Om du går där under morgonen tycker det ur vattnet och soliset är magiskt.



# Rhône

från  
norr till  
söder

CONDRIEU

## DOMAINE GEORGES VERNAY

**Christine Vernay** är tredje generationens vinmakare. Få kvinnor gör vin i norra Rhône, och det var ännu färre när hon startade. Det var inte vad hon tänkt sig – hon hade en karriär på universitetet i Paris som professor i franska och italienska – men när pappan, legendarisk vinmakare, blev för gammal för att fortsätta återvände hon hem. "Mina rötter och min barndom var på väg att försvinna, det ville jag inte."

Och hon ville jobba i produktionen, trots att det sågs som en mansgrej att vara på fältet. "När jag berättade för mina föräldrar att jag ville ta över, sa pappa att han skulle lära min man Paul hantverket. Han tänkte att det var för tungt för hans fragila dotter. Men det var inget konstigt för mig. Många ser fortfarande bara kvinnan och inte det jag gör. Jag är förvånad över hur stark genussynen är. Att skaka av sig och gå vidare är det enda sättet att kunna jobba vidare."

Christine producerar högt ansedda viner. Vi får prova flera av dessa, bland annat Les Terrasses de l'Empire, vars namn syftar på att floden varit en krigsfront mellan fransmännen och tyskarna. Det är en pigg vognier från olika

bergsslutslågen i Condrieu. Vita blommor når näsan först. Smaken är fräsch och fruktig, och vinet har en sätta som ger en känsla av högre syra än det egentligen finns.

Nästa ut är Les Chaillées de l'Enfer, en cuvée som legat på ekfat (25% nya) i ett år. Flaskan buteljerades veckan innan vårt besök och är bäst inom 3 år enligt Christine. Detta Vioignervin är fortfarande lite stängt och har en mognare frukt än det som vi provade innan. Det har också en djupare smak, och en touch av saltlakrits.

Tredje vinet är flaggskeppet Coteau du Vernon från Condrieus kanske mest ansedda och äldsta vingårdsläge med samma namn, där gården har 2 hektar. Vinifieringen är densamma som hennes fars och farfars. Denna 100 %-iga viognier har ett år på ekfat (25% nya) och kan lagras upp till 15 år. Det är lite rikare än vinerna vi provat innan och bjuder på blomaromer, viss kryddighet och doft av torkade aprikoser. "Det är ett Georges-cuvée-vin", säger Christine själv: "Elegant med långt avslut."

WEBB: [www.domaine-georges-vernay.fr](http://www.domaine-georges-vernay.fr)



↑ **Christine och Paul** bor på Domaine Vernay, i den eleganta huvudbyggnaden. Smala terrasser med granitjord klättrar uppför berget bakom. Högst upp och längst ner är odlingarna ekologiska, och nu planerar Christine för att även de i mitten ska bli det.

↓ **Christine Vernays man** Paul Ansellem tar emot oss. Christine är lite sen. "Det är hon alltid", skojar Paul och börjar bläddra i en Mat & Vänner.



LYON

# THOMAS

**Ett brasseri** för den som vill besöka ett klassiskt sådant med välgjorda, lokala rätter. Perfekt ställe för exempelvis en söndagsmiddag eller träff med kompisgänget. Några smakuprov från vårt besök: Här, tillagad så som man brukar benämna "pulled" med blodsaft och egnebakade rotfrukter – mycket mustigt. Lättkokt käl serverat i band med bearnaise, skogschampinjoner och rotfrukter i perfekta små kuber – lent och elegant, och ett fint hantverk. Till klassiskt restaurangens specialitet, panerad caramelis, karamelliserad (rågsgarnad) bröd med äpple och kolosses. En riktig höjdpunkt!

**ADRESS:** 6 rue Lantieron, Lyon

**WEBB:** [www.restaurant-thomas.com](http://www.restaurant-thomas.com)



➤ När vi kommer till Lyon pågår Fête des Lumières, en årlig ljusfestival som kastar sken över hela stan i både stora och små installationer. Mitt i city står ett enormt pariserhjul. Därpå projiceras kvällstid en film med en pierrôt-docka. I ett par stora högtalare spelas samtidigt raspig pianomusik, sådan som man hört i riktigt gamla svartvita filmer.



# Rhône

från  
norr till  
söder

ARDÈCHE

## DOMAINE SALADIN

**Saint Marcel d'Ardèche** är en typisk sydfransk stenby med stolt kyrktopp mitt i. I området finns närmare 50 kända vingårdar, och en stor grupp nya generationens vinmakare. Domaine Saladin ligger på en höjd med utsikt över fälten och samhället. Det är en solig dag när vi kommer dit. En fårhund skäller på oss och finns sedan hela tiden vid våra ben. Pappan Louis, 82 år, hugger ved vid ett träd där sharonfrukten dinglar och lyser i orange. Gården drivs idag av hans döttrar, Elisabeth och Marie-Laurence, båda i 30-årsåldern. Gården har funnits i generationer sedan 1422 och de är 21:a generationen. "Många tror att det är mycket ogräs och skräp på småskaliga ekologiska och/eller biodynamiska gårdar, men vi vill att det ska vara välansat och välskött. Däremot tar vi kål på ogräset mekaniskt med traktor, inte med pesticider. Och skördar för hand", berättar Elisabeth innan vi bjuds på lunch.

Vilken livgivande stund att äta med

familjen i huset! Köket har blåvitt kakel och för hög arbetsbänk. Mamman Annick utstrålar värme och har glada ögon. I sin ungdom var hon skådespelare innan hon började driva restaurang. Allt är så enkelt och välkomnande, gästfriheten är naturlig.

"Det kändes som förr, när jag hade krog, att laga den här lunchen", säger Annick och dukar fram pumpapuré som förrätt. Därefter bjuds kyckling med skogssvamp och stuvade grönsaker. Som tillbehör en grön sallad som vi knivar ner en lokal lite stingslig hårdost i och krossar alldeles färsk mandel över. Till dessert blir det generösa ugnsbakade äpplen. Vi får prova viner till, bland annat Paul, som till 90% består av grenache och 10% clairette. Ett fantastiskt sådant, liksom vin de table-vinet Chaveyron 1422, 95% syrah och 5% viognier, med familjerötter från 1400-talet. En mycket minnesvärd måltid på många olika sätt!

WEBB: [www.domaine-saladin.com](http://www.domaine-saladin.com)



Pia Bendel i mitten med Annick, Elisabeth, Marie Laurence och Louis Saladin (fv).

## TAIN-L'HERMITAGE

### MAISON PAUL JABOULET AÎNÉ →

Mitt i den gamla stadskärnan med utsikt mot Hollywood-skytarna med vingårdars namn på kullarna, har vinhuset Jaboulet en kombinerad vinbar, restaurang och butik. Där möter vi vingårdsägaren Caroline Frey, med intressen även i Bordeaux och Champagne. Hon är utbildad oenolog och 2006 köpte hennes familj Jaboulet. Idag är det 80 anställda i företaget och vinerna finns i 88 länder. "Mitt jobb som vinmakare är inte så komplicerat som man kan tro. Jag har ett bra team. Jag bestämmer stilen så tar de arbetet vidare", berättar hon. Carolines främsta mål nu är att jobba ekologiskt, ett spår huset redan starkt är inne på. Planen är att vara helt certifierade 2015. Om vinerna säger hon: "Jag vill ge syra åt både de röda och vita vinerna. Vi är noga med att inte plocka druvorna för sent – annars får vinet inte den fräschhet jag vill ha." Det är något vi sedan känner igen i flera av vinerna vi provar, de flesta under en middag på Le Mangevins.

WEBB: [www.paul-jaboulet-aine.fr](http://www.paul-jaboulet-aine.fr)

### LE MANGEVINS ↓

Om du bara ska äta på en enda restaurang i den här delen av Frankrike så är det denna! Maten har en tydlighet och fräschör som överträffar det mesta, liksom en asiatisk touch; höga smaker därtill samt en imponerande finish på rätterna. Den lilla bistron drivs av det fransk-japanska paret Vincent och Keiko Dollat. Hon är kock (och utbildad sommelier i Japan) och styr i köket, medan han ser till att allt flyter ute i matsalen. För att ge en smakbild följer vår meny: Havssniglar med kål och sjöborre. Skvud med rädisa, citronsmör, gremolata och blomkålspuré. Anka med skogssvamp och spenat. Och slutligen en mördegsbakelse med Valrhonachoklad. Genomgående mycket välbalanserat i både smaker och texturer; inte minst finns en härligt hög syra och krispighet i rätterna.

ADRESS: 6 avenue Docteur Paul Durand, Tain-l'Hermitage.



# Rhône

från  
norr till  
söder



## VACQUEYRAS

### ← RESTAURANT L'ELOGE

Ett smidigt sätt att prova många olika viner från Rhône tillsammans med mat från stjärnkockarna Stéphane Stammer och Jean-François Sylvestre är att äta här, ungefär 40 minuters bilresa från Avignon. L'Eloge är en restaurang med tillbakalutad kokkonst med höga smaker. Det mesta serveras som smårätter, vilka med fördel kan delas av flera vid bordet. Samma byggnad rymmer även ett kooperativ med en vinkällare där 80 olika producenter finns representerade, så självklart finns en hel del att välja på i dryckesmenyn.

ADRESS: Route de Vaison-la-Romaine, Vacqueyras  
www.restaurant-leloge.fr

## AVIGNON

### ↙ CÔTÉ SQUARE

Mycket charmigt b&b i Avignons historiska centrum, en stad värd ett besök bara för dess skönhets skull. Rummen är luftigt och modernt inredda. Frukosten är av högsta klass, bland annat är yoghurten hemmagjord!

ADRESS: 8 rue du Crucifix, Avignon  
WEBB: www.cotesquare-avignon.com

## CAIRANNE

### ↘ CÔTEAUX & FOURCHETTES

I en väggkorsning bland vinfälten ligger denna alltid välfyllda, vackra krog, som också innehåller en vinkällare med 400 flaskor, varav ett fyrtiotal från Rhône. Signaturrätten med duva finns hela året på menyn, men tillbehören ändras efter säsong. När vi är där serveras den med en grönsaksblandning med morot och broccoli. Därutöver innehåller menyn mycket vilt, inte minst hare, som är känt för trakten. Köksmästaren Cyril Glémot har gedigen bakgrund från namnkunniga krogar i olika länder och reser fortfarande mycket för att skaffa inspiration.

ADRESS: Croisement de la Couraçonne, Cairanne

