



Frankrike

Introduksjon



Fagmål: Frankrike

Fag



FRANKRIKE

Målpunkt



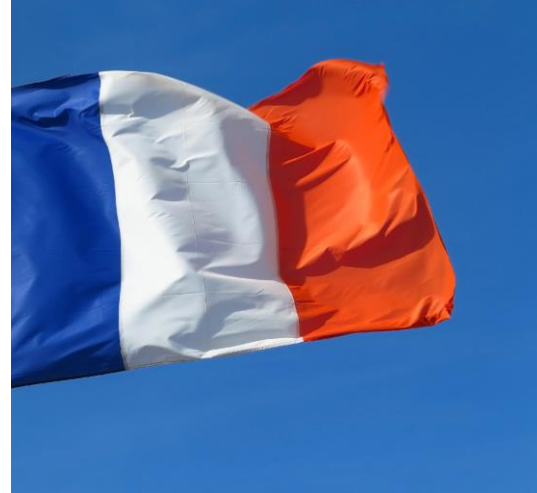
Studenten skal:

- vite hvor i Europa Frankrike ligger og de enkelte vinregionenes plassering internt i landet.
- forstå den historiske utviklingen, og kunne forklare Frankrikes betydningsfulle rolle for utviklingen av hele verdens vinhistorie.
- ha oversikt over druene som brukes i landet.
- forstå kvalitetspyramiden i den franske vinloven.
- ha oversikt over regionene Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Loire, Alsace, Sørvest-Frankrike, Languedoc-Roussillon, Jura, Savoie.



Agenda

- ▶ Kart og plassering
- ▶ Historie
- ▶ Geografi
- ▶ Klima
- ▶ Druer
- ▶ Vinloven
- ▶ Regionsoversikt
- ▶ Hovedregioner
- ▶ Typisk Frankrike



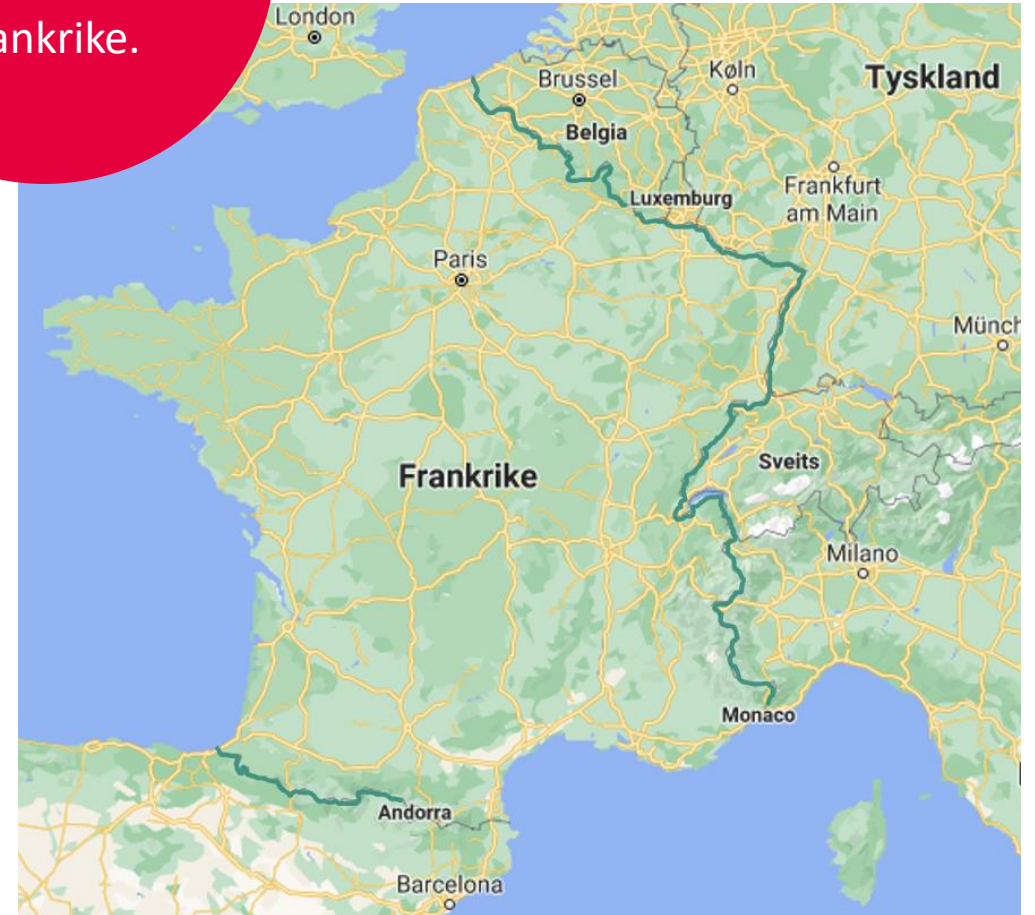


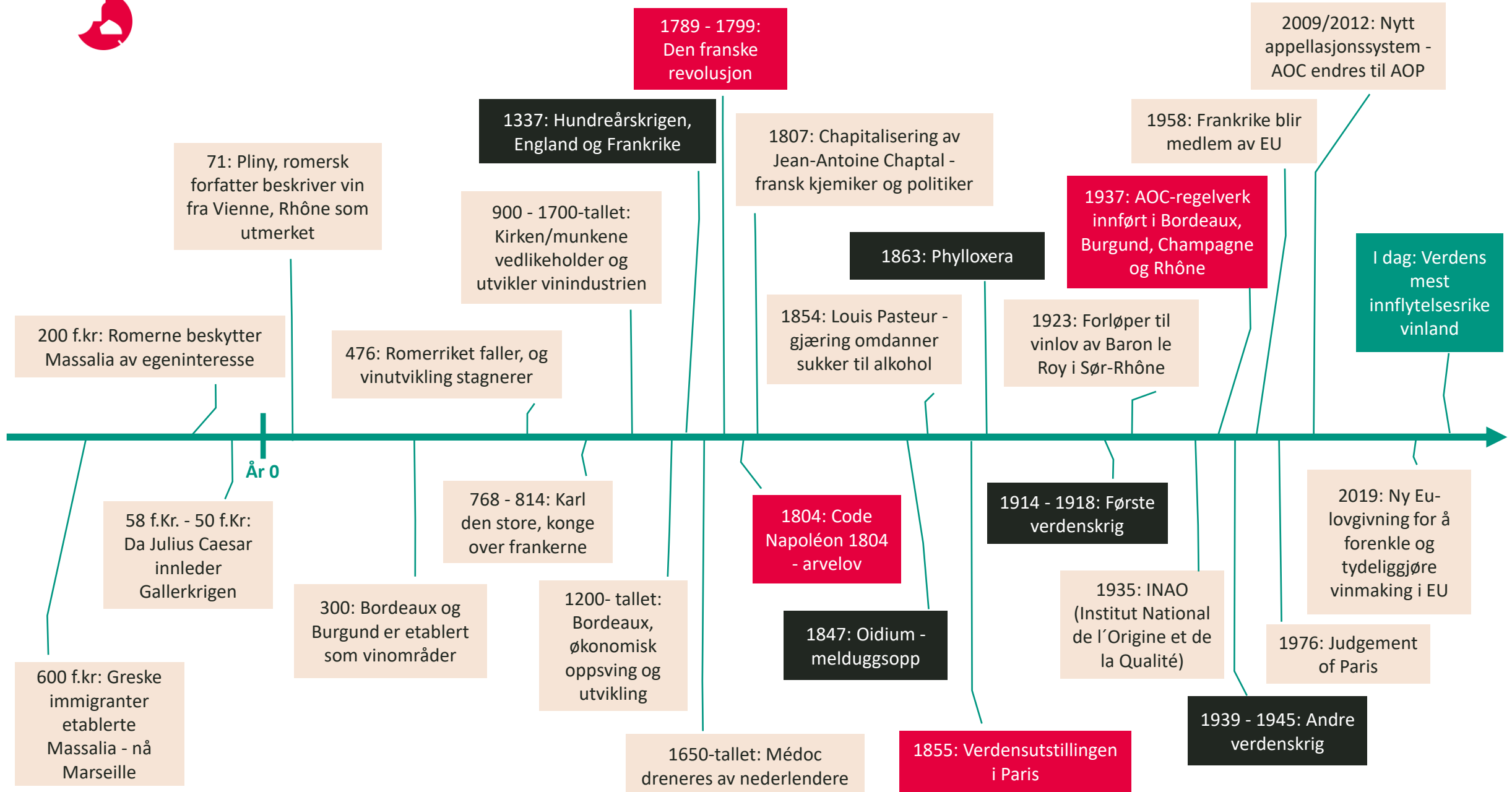


Kart og plassering

- Frankrike ligger mellom breddegradene 42°N og 51°N.
- Landet grenser til Belgia, Luxembourg og Tyskland i nordøst, Sveits og Italia i øst og Andorra og Spania i sør.
- Lang kystlinje mot Atlanterhavet i vest, Middelhavet i sør og den engelske kanalen i nord.
- Øya Korsika i Middelhavet har tilhørt Frankrike siden 1768.
- Det dyrkes druer over hele Frankrike, men mer regionsinndelt enn i andre land i Europa.
- Men ikke alt er kvalitetsvin eller dyrkes i en region.

Det lages vin
fra nord til syd
og øst til vest i
Frankrike.

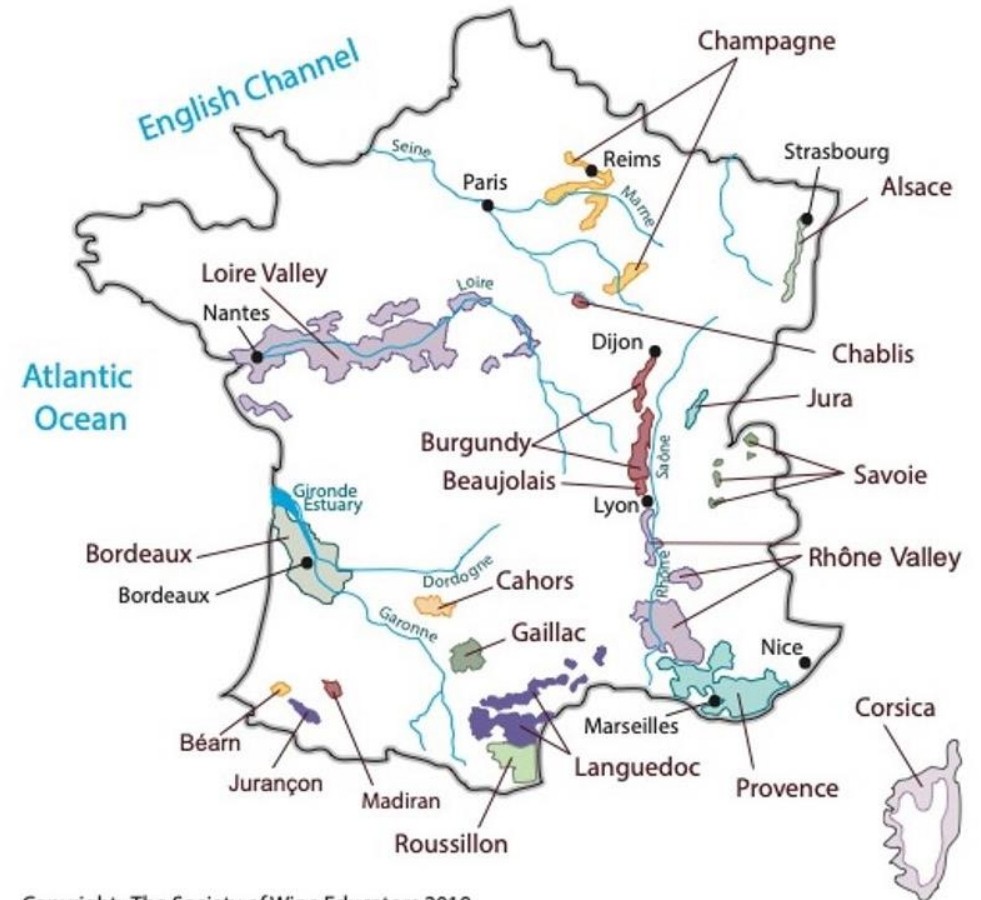






Geografi: kart over vinmarkene

- De viktigste områdene for kvalitetsvin er Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Loire, Alsace og Champagne.
- Øvrige områder er Provence, Sørvest, Languedoc-Roussillon, Jura og Savoie.
- Med utgangspunkt i landskapets form fra den geologiske aktiviteten kan Frankrike deles inn i fire hovedtyper av landskap:
 - Platå
 - Fjellkjede
 - Sletter
 - Daler





Klima



Hovedklima: Maritimt klima i vest, kontinentalt de sentrale og nordøstlige områdene, og Middelhavsklima i sør sør/øst.



Årstider: Nord for Lyon: Generelt kjølig vinter og varm sommer, men mer ustabil og fuktig i vest. Kjøligere, og frostfare sentralt og mot øst.
Sør for Lyon: mens ned mot Middelhavet er det varme sommere og milde vintere.



Temperatur: «Normale» temperaturer i Bordeaux er 6,5° til 21,5°, mens i Burgund fra 2° til 25° og i Rhône fra 8° til 29°.



Påvirkning: Atlanterhavsvinder i vest, mistralvind fra nord og sør Rhône, Vosges sin beskyttelse mot regn i Alsace, etc.



Vekstsesong: Mars – oktober.

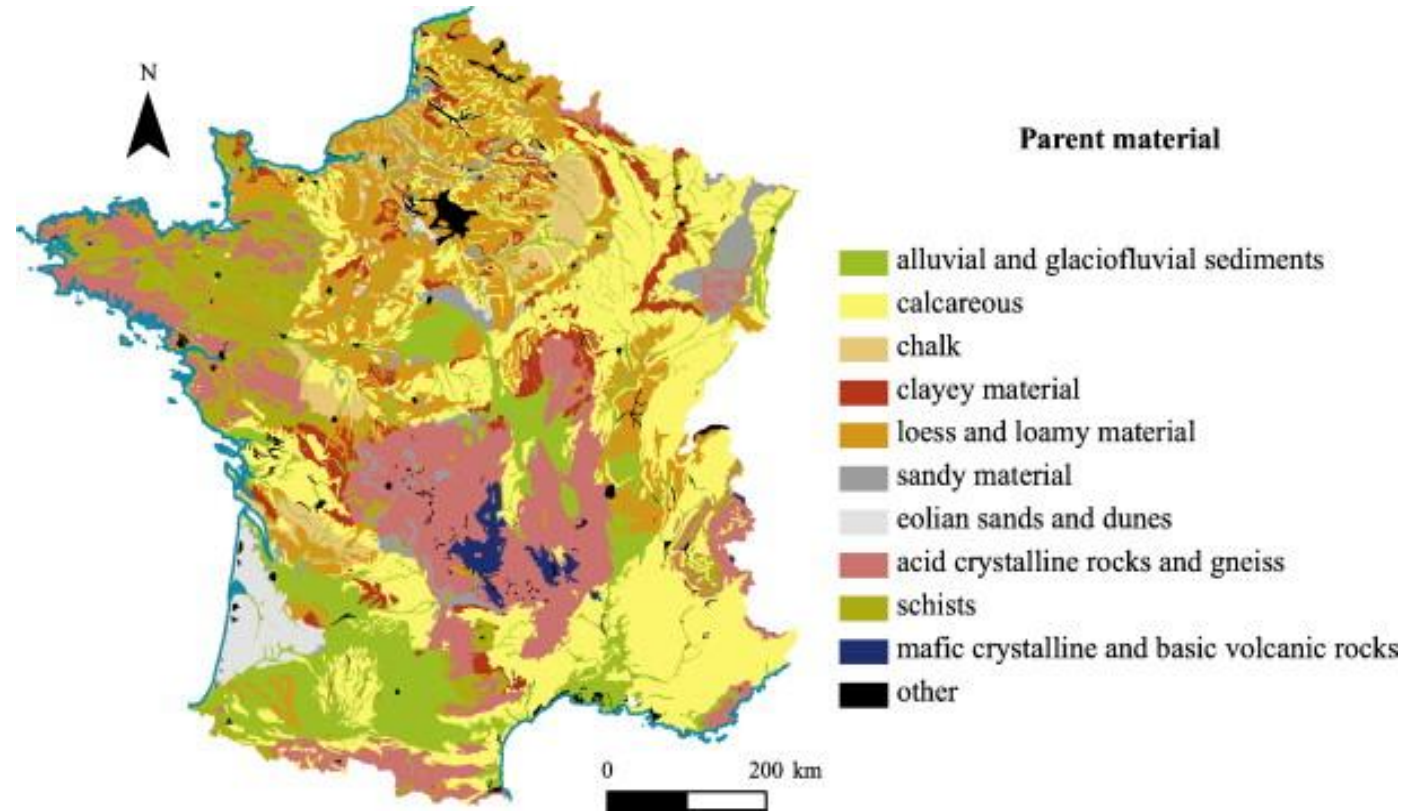


Jordsmonn: Distinkte jordtyper i alle områder, fra Kimmeridge i Chablis, leire og kalk i Burgund, granitt i Nord-Rhône til sand, grus og leire i Bordeaux. Beskrives nærmere under hvert område.



Geologi

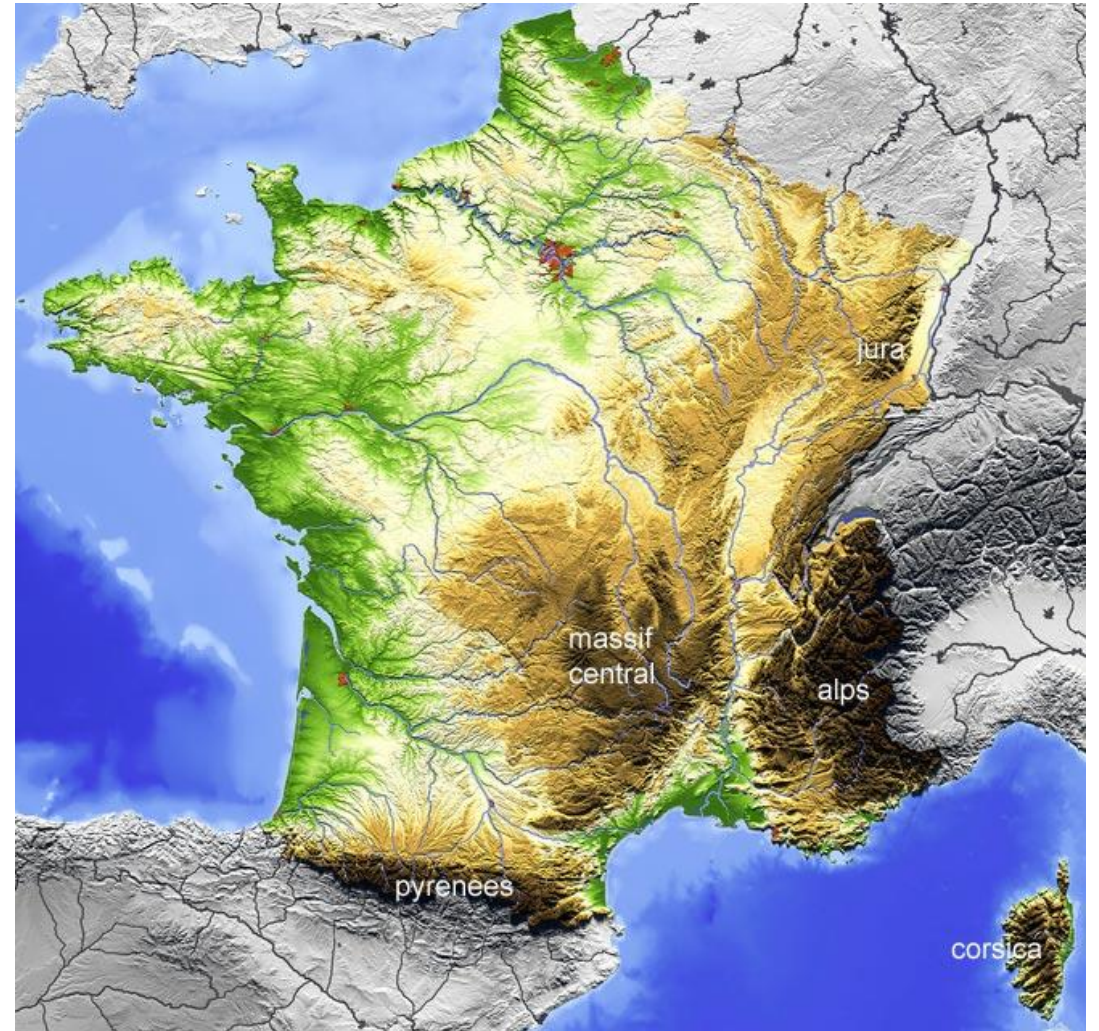
- **Sedimentære**
- **Magmatiske**
- **Alluviale (avleiringer)**
- Bordeaux' venstre bredde - dyp grus
- Bordeaux' høyre bredde – leire og kalkstein
- Bourgogne – kalkstein
- Champagne – kritt, kalk
- Alsace – stort mangfold
- Nord-Rhône – granitt, skifer
- Sør-Rhône – rullestein, leire, sand





Fjellkjeder

- Vosgesfjellene
- Jurafjellene
- Alpene
- Pyreneene
- Sentralmassivet





Druer

- Frankrike er opphavlandet til mange av verdens mest kjente druesorter. I dag styrer strenge franske appellasjonsregler tillatte druesorter i de ulike vinregionene.

Alle franske
vinregioner har
lovgitte druer de
kan bruke for å få
AOP status

Druesortene som
dyrkes styres oftest
av klima og
beliggenhet



Noen grønne druer

- Chardonnay
- Sauvignon blanc
- Melon de Bourgogne
- Semillon
- Chenin blanc
- Colombard
- Muscat blanc
- Viognier
- Riesling
- Gewürztraminer





Noen blå druer

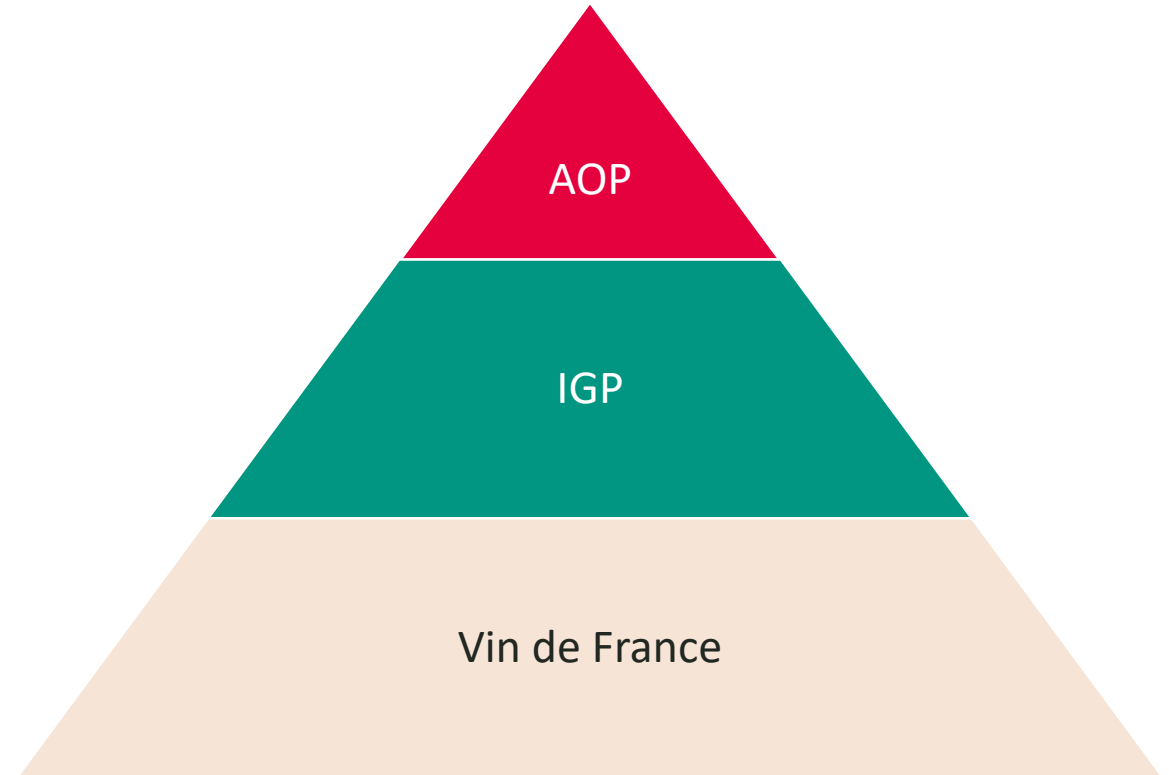
- Merlot
- Grenache
- Syrah
- Carignan
- Cabernet sauvignon
- Cabernet franc
- Gamay
- Pinot noir
- Pinot meunier
- Mourvèdre





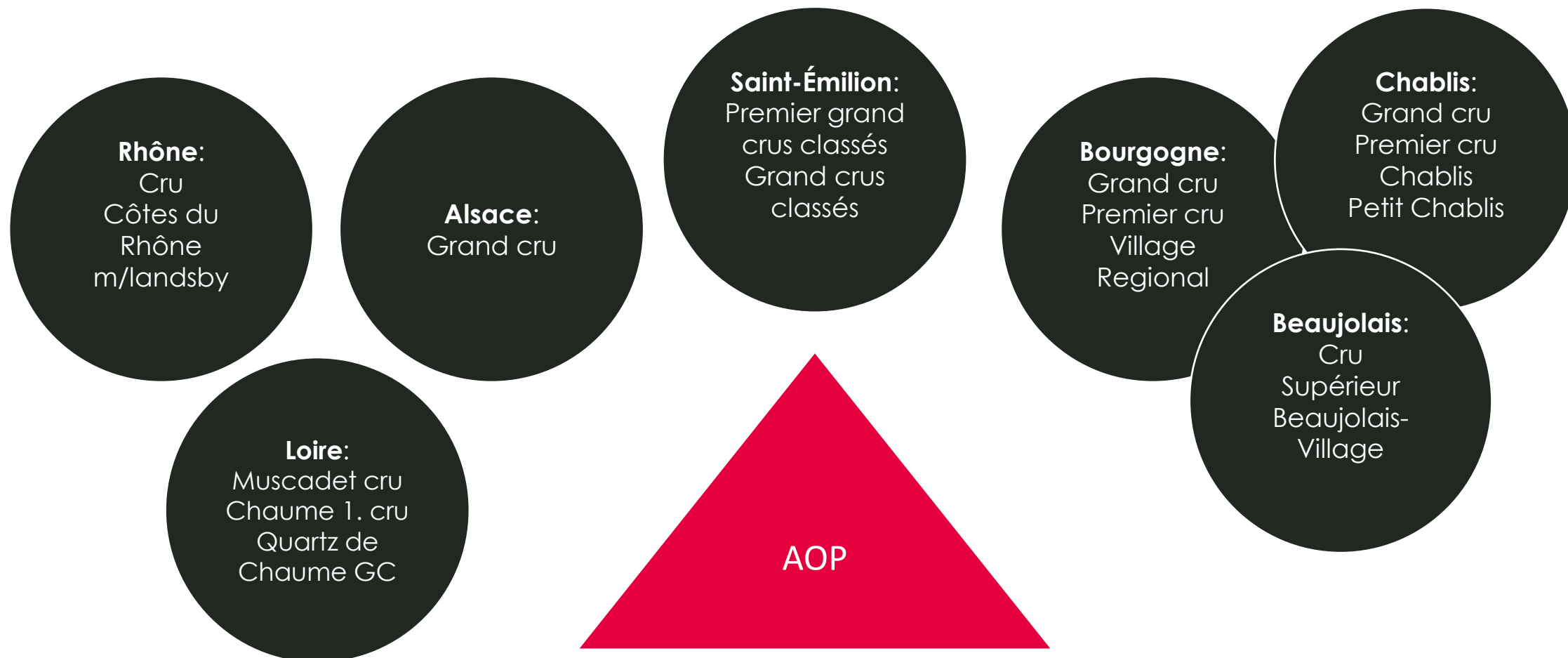
Vinloven

- **AOP/AOC:** øverste klasse - styrer alt fra druesort, vitikultur og vinifikasjon. Kalles Protected Designation of Origin (PDO) på engelsk.
- **IGP:** Indication géographique protégée - noe større fleksibilitet, større område, flere druer, høyere lovlig utbytte. På engelsk kalt Protected Geographical Indication. Inntil 2009 kjent som Vin de Pays.
- **Vin de France:** Enkel bordvin - kan komme fra hele Frankrike. Årgang og druesort kan stå på etiketten. Inntil 2009 kjent som Vin de Table.



Vinloven – områder med strengere tiltak

- I flere franske vinområder er det innført strengere regler enn det loven regulerer:





Vinloven – overført til etikett





Regioner

- ▶ Bordeaux
- ▶ Bourgogne
- ▶ Rhône (nord og sør)
- ▶ Loire
- ▶ Alsace
- ▶ Provence
- ▶ Sørvest
- ▶ Languedoc-Roussillon
- ▶ Jura
- ▶ Savoie

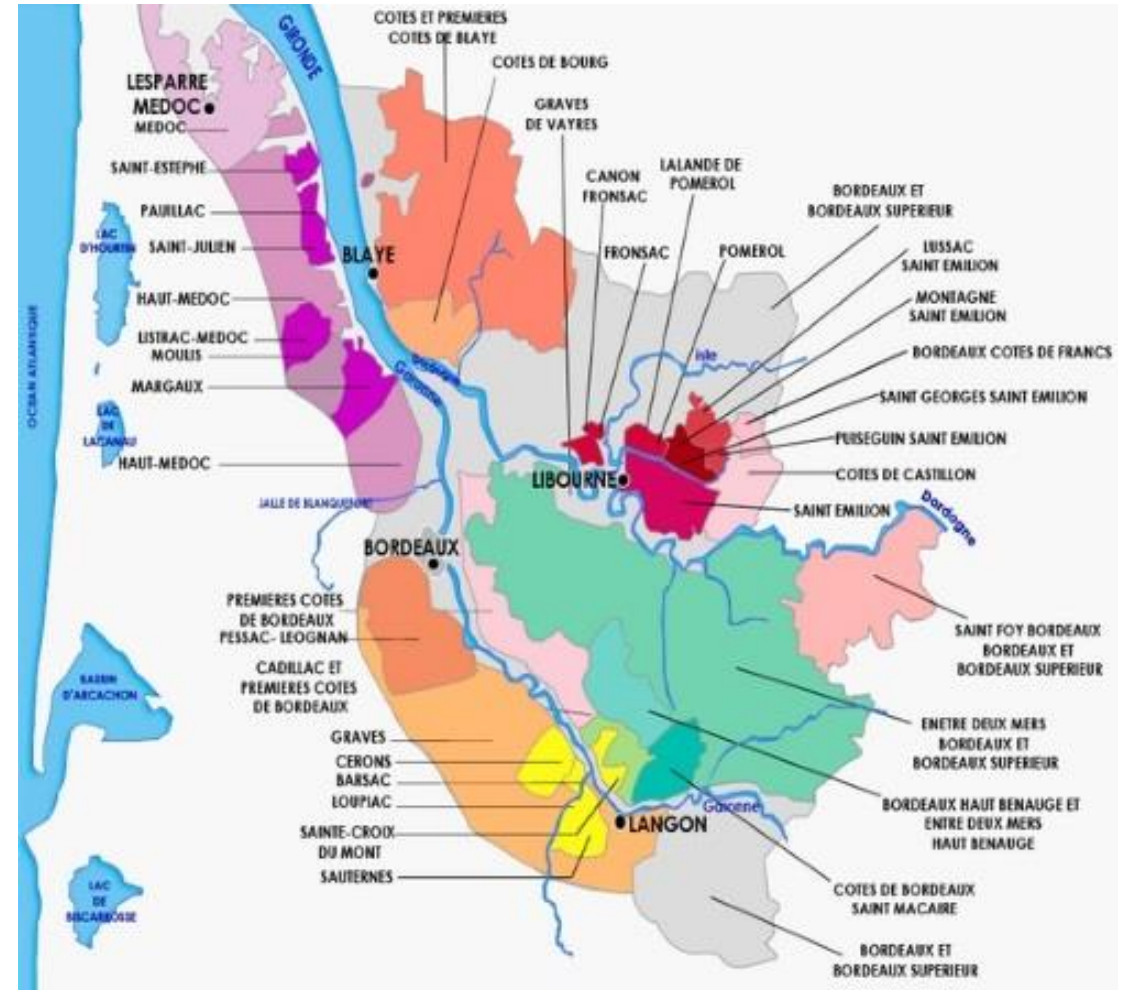


Hovedregion: Bordeaux

Topografi: Relativt flatt kystområde. Deles i tre deler av elvene Dordogne og Garonne som munner ut i Gironde som har utløp i Atlanterhavet. «Right bank» med Saint-Émilion og Pomerol ligger på nordsiden av Dordogne. Området «Entre-deux-mer» er området mellom elvene. «Left bank» er områdene som består av Médoc (i hovedsak) og Graves.

Klima: Temperert maritimt klima - fuktig. Påvirkes sterkt av Atlanterhavet. Golfstrømmen beskytter området så og si alltid mot vinterfrost. Våren er gjerne mild og fuktig, sommeren varm og høsten kan i enkelte tilfeller bli så tørr og varm at det stresser plantene, men også så fuktig at det truer plantene. Stort sett gode vekstvilkår, men baserer grunnet klima produksjonen på flere druer.

Viti/Vini: Tett beplanting med gjerne enkel eller dobbel Guyot. Innhøsting i midten av september og oktober. Håndplukking på de beste slottene, maskinelt ellers. Blends og ståtanker og/eller barriques.





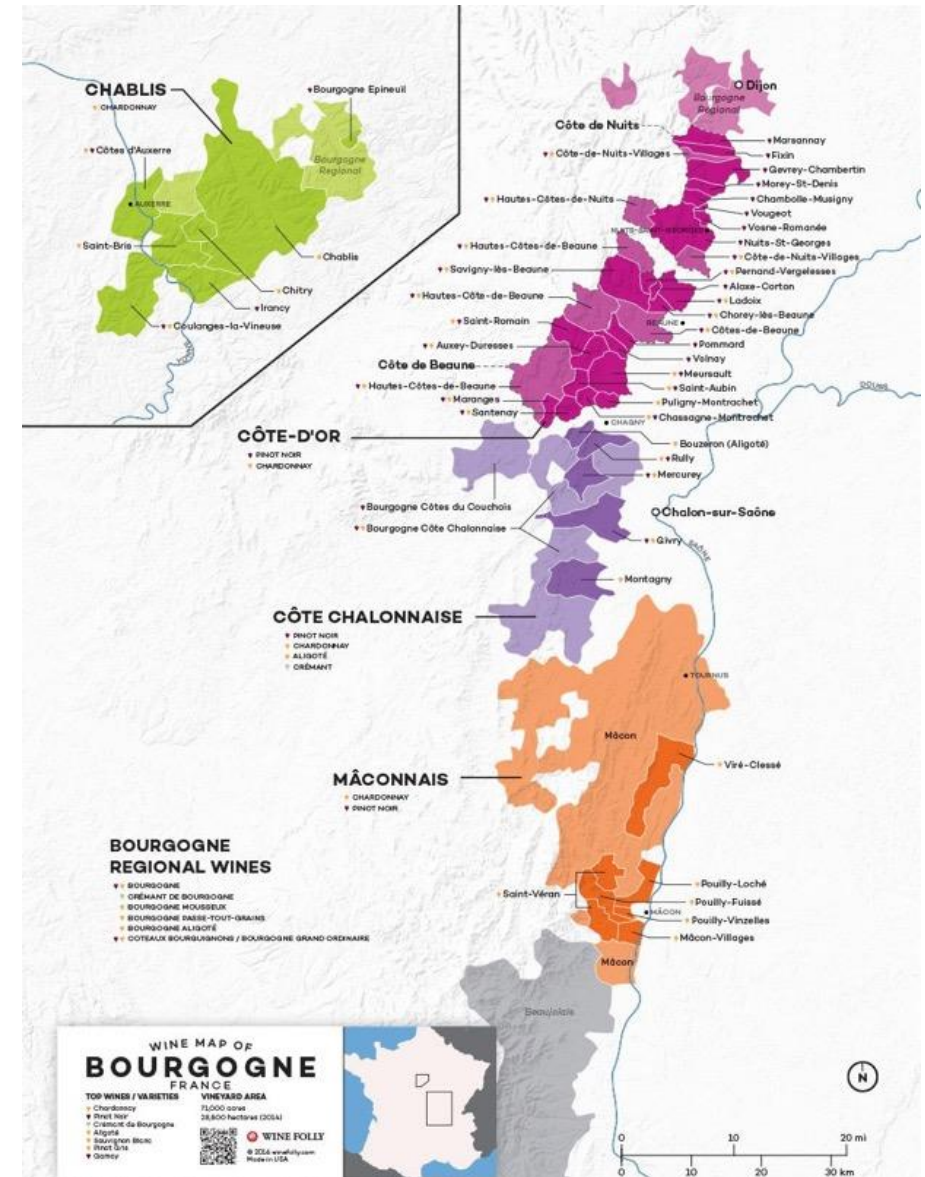
Hovedregion: Bordeaux

- **Druer:** Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, semillon, sauvignon blanc og muscadelle.
- **Geologi/jordsmonn:** Médoc og Haut-Médoc består av veldrenert grus og leire. Områdene Pauillac, Saint-Estèphe, Margaux, Saint-Julien, Graves og Pèssac-Léognan har dype grusbanker. Sauternes grus på kalkstein. Entre-deux-mer har kompakt sand med leire. Saint-Émilion har leire på kalkstein, og Pomerol har grus og dyp leire.
- **Vinstil: Left bank** - blends med hovedvekt på cabernet sauvignon. Tanninrike, lagringsdyktige blant verdens beste viner. **Right bank** - blends med hovedvekt på merlot. Fruktigere, lagringsdyktige og blant verdens beste viner. **Entre-deux-Mer** tørr hvitvin, og Bordeaux rød. **Graves og Pèssac-Léognan** tørre hvite og røde kvalitetsviner. **Barsac og Sauternes** søte dessertviner.
- **Viktig å vite:** I Bordeaux benyttes ofte uttrykket Château selv om vinen blir laget i en garasje.



Hovedregion: Bourgogne

- **Topografi:** Chablis ligger nordvest for kjernen av Bourgogne, og består i hovedsak av en rekke dalfører rundt byen Chablis. Kjernen av Bourgogne med Côte d'Or starter ved byen Dijon i nord. Côte d'Or består primært av åssider og slettelandskap med små landsbyer på rekke og rad, med elven Saône som en ledetråd gjennom Côte Chalonnaise, Mâconnais og til slutt Beaujolais litt nord for byen Lyon.
- **Klima:** Temperert kontinentalt klima - kald vinter og med stor fare for vårfrost og hagl. Endel regn i mai/juni, og igjen i oktober. Druene oppnår nå gjerne full modenhet.
- **Viti/Vini:** Enkel og dobbel guyot, noe cordon de royat. Primært manuell innhøsting, og høy plantetetthet. Beskjæring gjennom vinteren frem til knoppene åpner seg i slutten av mars.





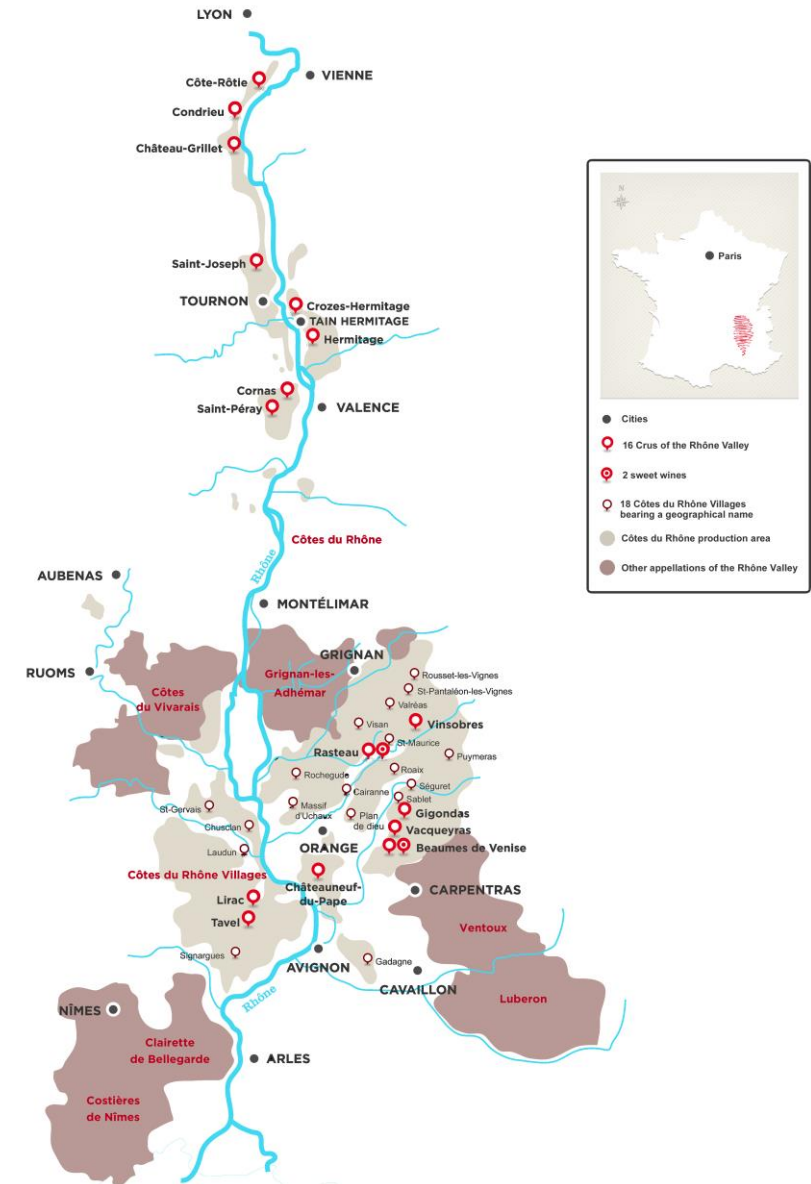
Hovedregion: Bourgogne

- **Druer:** Chardonnay, aligoté, pinot noir, gamay.
- **Geologi/jordsmonn:** Kalkstein i ulike variasjoner, og noe granitt i Beaujolais.
- **Vinstil:** Chablis - Petit Chablis er lett og frisk. Noe eik kan benyttes på premier cru og grand cru. Frisk, mineralsk stil. Côte d'Or - store kvalitetsforskjeller fra de aller beste vinene i verden til helt enkle hverdagsviner. Produsent og beliggenhet er avgjørende. Côte Chalonnaise - rødt og hvitt, men ingen grand cru-vinmarker. Mâconnais - mest kjent for hvite viner, gjerne av god kvalitet som kommer litt i skyggen av de store navnene. Beaujolais - lett, saftig og frisk rødvin av gamay.
- **Viktig å vite:** I Burgund benyttes ordet «domaine» som regel - og ikke château, og det er vinmarkene som klassifiseres - ikke produsentene. Napoleons arvelov har hatt stor innvirkning på området.



Hovedregion: Rhône (nord og sør)

- **Topografi:** Dalføre langs Rhône-elven fra Vienne til Nîmes. I nord preges landskapet av kuperte fjell og daler og vinmarkene ligger på vestsiden av elven til den svinger ved Hermitage-fjellet på østsiden. Her benyttes også den fruktbare og flatere østbredden. Sør-Rhône derimot bretter seg ut på begge sidene av elven i flatere og bølgende daler og sletter.
- **Klima:** Varmt kontinentalt klima med kald vinter og varm sommer i nord. Mistralvinden fra nord påvirker med kald luft, spesielt i nord- Rhône. Mest regn i nord men vinden kan skyte fart gjennom nord-Rhône og «skade» også i sør. Sør-Rhône opplever middelhavspåvirkning og mindre nedbør og flere soldager.
- **Viti/Vini:** Terrasserte, bratte skråninger i nord. Plantene støttes av trepåler som møtes i kryss på toppen (kalles chey). Beplantning er tettere i nord enn i sør. Bruk av gobelet i sør, nærme bakken for å beskytte mot vinden. Innhøstning i september for de blå druene. Høstes for hånd, men også maskinelt. Blends brukes utstrakt i Sør-Rhône.





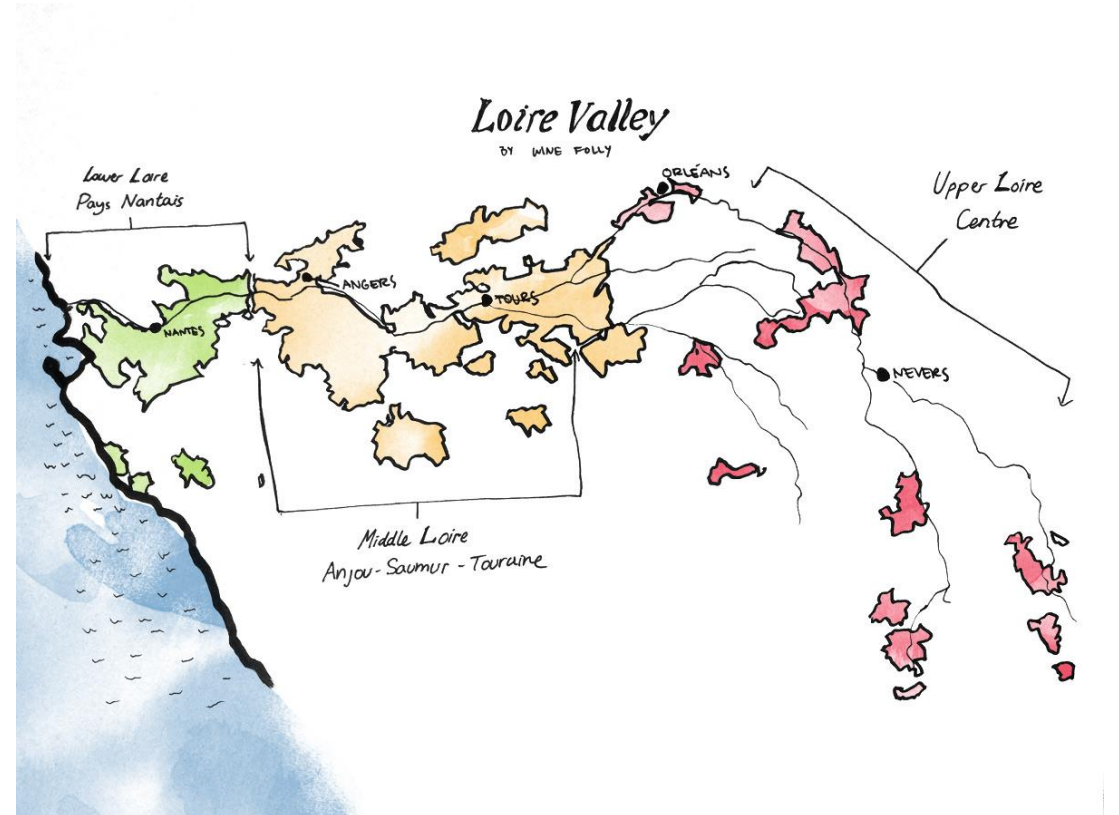
Hovedregion: Rhône (nord og sør)

- **Druer:** Syrah, grenache, mourvèdre, cinsault, viognier, marsanne, roussanne med flere.
- **Geologi/jordsmonn:** Granitt i nord, sørover endres jordsmonnet seg til sandholdig jord med kalkstein, elveavleiringer og galets (rullestein) spesielt i Châteauneuf-du-Pape.
- **Vinstil:** Tanninrike, kraftige og lagringsdyktige syrah-viner i nord. Alle røde AOC i nord, med unntak av Cornas, kan bruke hvite druer, enten viognier eller marsanne og roussanne. *Fruktfyldige, krydret og kraftfulle GSM-viner, gjerne med høy alkohol i sør. Oftest en blend av minst 5 druer.*
- **Viktig å vite:** Mistralvindene som feier nedover Rhône-dalen kan være så sterk at blader og frukt blåser av stammene. Samt at det kan bringe med seg ekstreme regnmengder som kommer svært konsentrert. Men vinden som kommer tørker også opp plantene, og er derfor en stor bidragsyter i å holde plantene friske for mugg og råte.



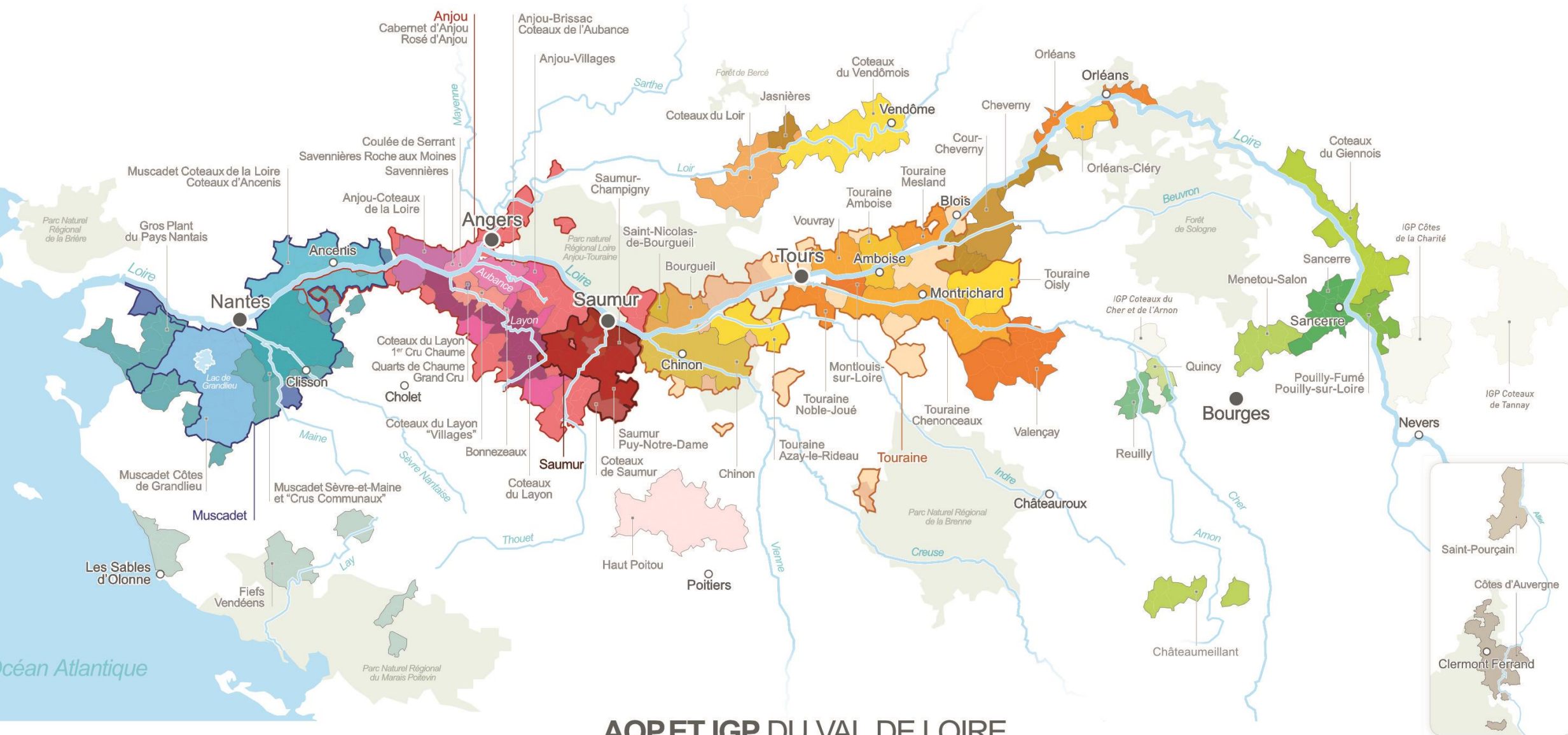
Hovedregion: Loire

- **Topografi:** Elven Loire starter i sentralmassivet omtrent der nord-Rhône slutter ved Valence. Den renner nordover før den svinger vestover ved Orléans og renner ut i Atlanterhavet etter Nantes. Relativt flatt, brede dalfører og lave åser, noe mer kupert i Touraine og Anjou-Saumur. Sancerre i øst er Loire dalens første vinområde av betydning.
- **Klima:** Temperert maritimt klima, som er sterkt påvirket av Atlanterhavet, men med en rekke ulike mesoklima langs elven. Kjølig med vårfrost, og ofte regn på høsten. Sommeren er varm, men tempereres av havet. Kontinental påvirkning i sentral-Loire og østover.
- **Viti/Vini:** Kjølig klima er utfordrende for modningen og årgangsvariasjoner er store i området. Tett beplantning, men beskjæring og *canopy management* styrer utbytte. Ståltank aller mest utbredt, lite bruk av fatlagring og malolaktisk gjæring. Noe lagring på bunnfall. Chapitalisering er lovlig og temperaturkontroll en nødvendighet.





Hovedregion: Loire



AOP ET IGP DU VAL DE LOIRE

VIGNOBLES NANTAIS

VIGNOBLES D'ANJOU-SAUMUR

VIGNOBLES DE LA TOURAINE

VIGNOBLES DU CENTRE-LOIRE

VIGNOBLES D'AUVERGNE



Hovedregion: Loire

- **Druer:** Sauvignon blanc, melon de Bourgogne, chenin blanc, cabernet franc, gamay og pinot noir med flere.
- **Geologi/jordsmonn:** Stor geologisk variasjon fra granitt, Silex-flint og kalkstein/tuffeau til skifer, sand, kritt og leire.
- **Vinstil:**
 - *Melon de Bourgogne* – brukes til å produsere Muscadet - frisk, mild hvitvin.
 - *Chenin blanc* - alt fra frisk og tørr til kraftfull, musserende og også søte viner i verdensklasse. Blant kjente appellasjoner finner du Vouvray, Savennières og Coteaux du Layon.
 - *Sauvignon blanc* - blant de mest kjente i verden fra Sancerre og Pouilly-Fumé.
 - *Cabernet franc* - modnes tidlig, fruktige og syrefriske - røde bær krydder og fioler. Blant kjente regioner for denne druen finner du Chinon og Saumur Champigny.
- **Viktig å vite:** Det er elven Loire som historisk sett har skapt grunnlaget for vindyrking i Loire. Den har moderert regionen med akkurat nok nødvendig varme slik at druene modnes tilstrekkelig.



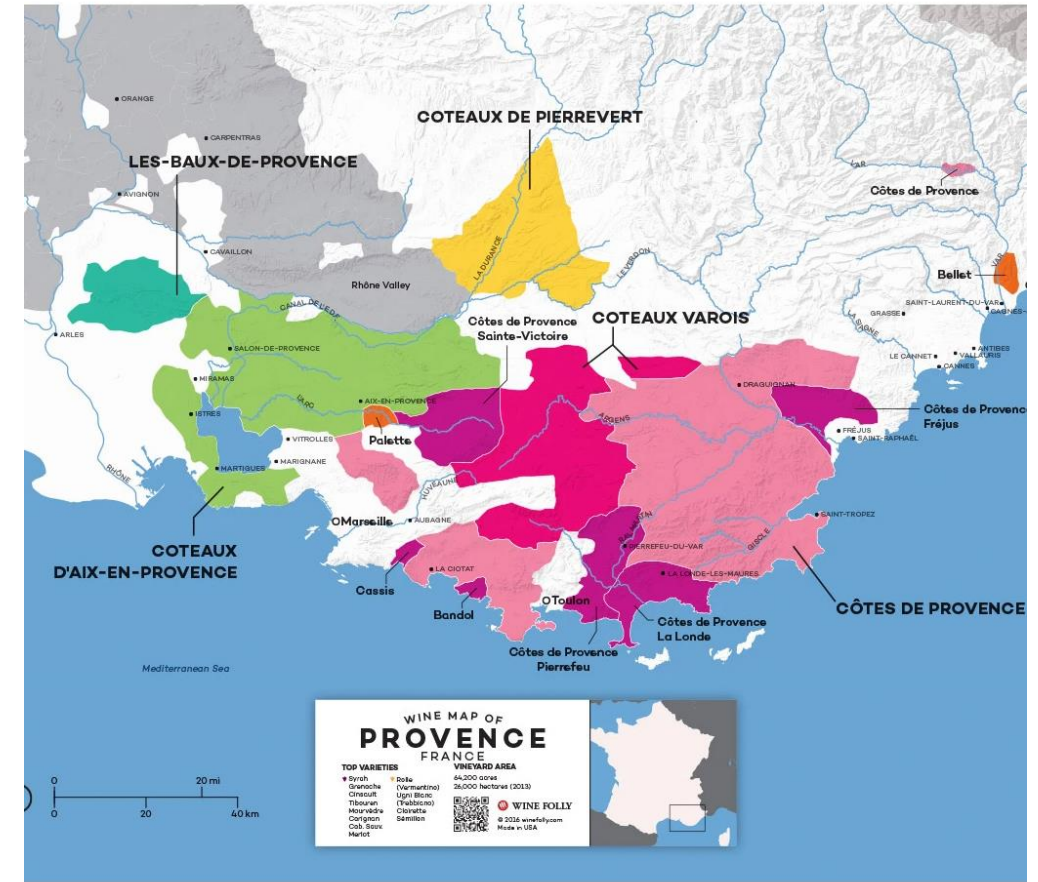
Hovedregion: Alsace

- **Druer:** Riesling, gewürztraminer, pinot gris, muscat, med flere.
- **Geologi/jordsmonn:** Over 20 ulike jordsmonntyper av granitt, kalkstein, skifer, sand, leire og vulkansk jord.
- **Vinstil:** Tørre og tydelige hvitviner med ulik grad av florale toner, sitrus og fersken til den mest aromatiske gewürztraminer som bugner av roser, tropiske toner og krydder. Søte viner: *vendange tardive* (kan være tørr) og *sélection grains nobles* - floral, kandisert frukt og sitrus.
- **Viktig å vite:** Alle stille Alsace-viner skal i henhold til loven flaskes i produksjonsregionen, i høye *flutes*-flasker. Alsace har tre hovedappellasjoner - AOP Alsace (hvit, rosé, rød), AOP Alsace Grand Cru (hvit og rød) og AOP Crémant d'Alsace.



Sekundær region: Provence

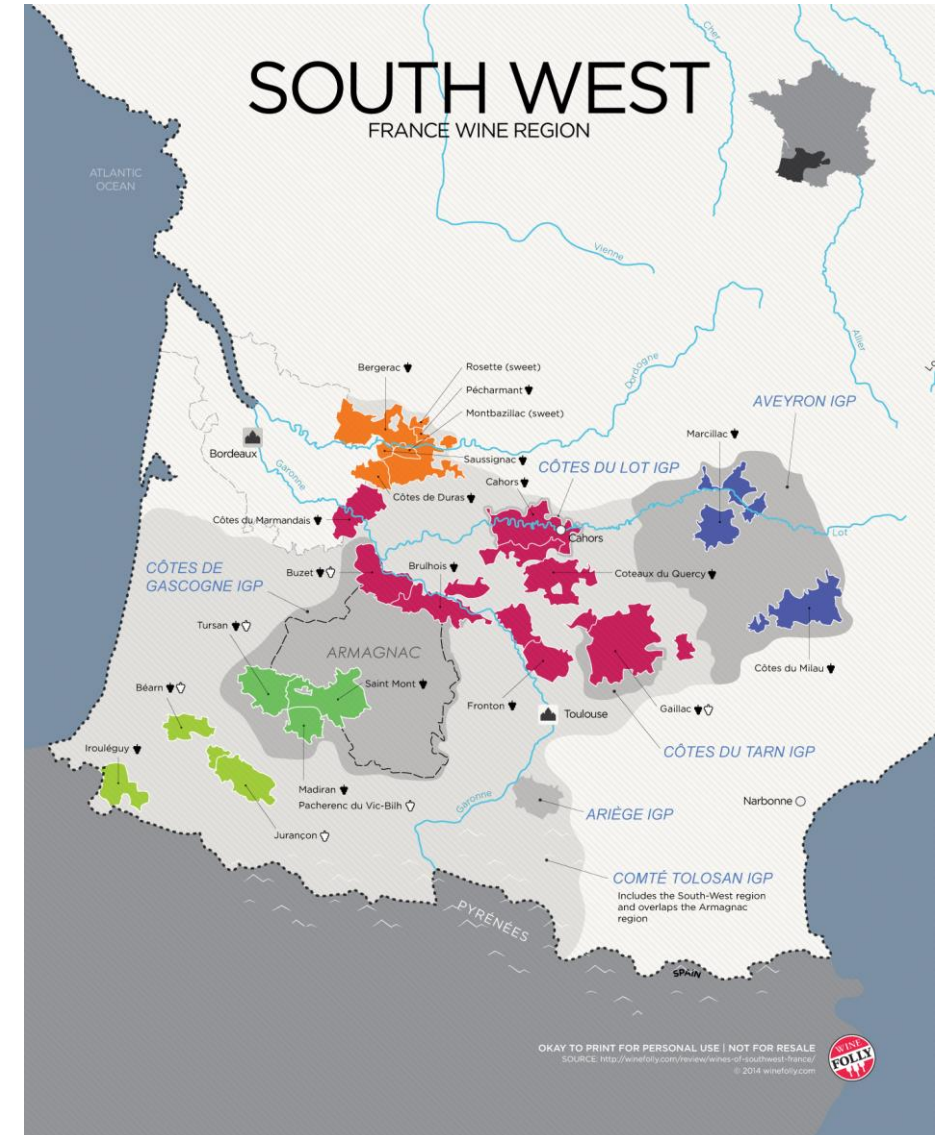
- **Druer:** Mourvèdre, cabernet sauvignon, grenache, syrah, cinsault
- **Klima:** Temperert middelhavsklima med mild vinter og varm og tørr sommer.
- **Vinstil:** Lys, tørr og syrefrisk rosévin laget i hovedsak av mourvèdre - gjerne blandet med grenache og cinsault. Urteinnslag fra rosmarin, lavendel og timian.
- **Viktig å vite:** over 3000 soltimer gjør at vinmakeren må passe på at druene ikke overmodnes.





Sekundær region: Sør-vest

- **Druer:** Bordeaux-druer + tannat og nærmere Pyreneene, gros manseng og petit manseng.
- **Klima:** Temperert mot varmt maritimt klima i vest. Mer og mer påvirkning av temperert middelhavsklima jo lenger øst man kommer.
- **Vinstil:** Bordeaux-stil i området rundt Dordogne. Rødvin av tannat - kraftfull, dyp farge og høy i syre og tannin.
- **Viktig å vite:** Stor variasjon fra områdene nærme Bordeaux til Pyreneene. Mest kjent for brandy - Armagnac. Jordsmonnet preges av kalkstein og mineralrik jord.
- Flere lokale druesorter som lager vin som nyttes lokalt.





Sekundær region: Languedoc-Roussillon

- **Druer:** Grenache, syrah, carignan, merlot, cinsault, cabernet sauvignon, chardonnay, sauvignon blanc, viognier.
- **Vinstil:** Fruktige, men relativt kraftige rødviner. Noe lettere stil hvite viner men både hvit og rød står først og fremst for volum til bulkvin. *Vins Doux Naturels* på grenache og muscat. Musserende - méthode ancestrale og méthode traditionnelle.
- **Klima:** Temperert middelhavsklima med mild vinter og varm og tørr sommer.
- **Viktig å vite:** Står for 1/4 av all fransk vin. Målrettet reduksjon av vinmarksarealet har lyktes, og fokus på kvalitet i stedet for bulk er økende.





Sekundær region: Jura

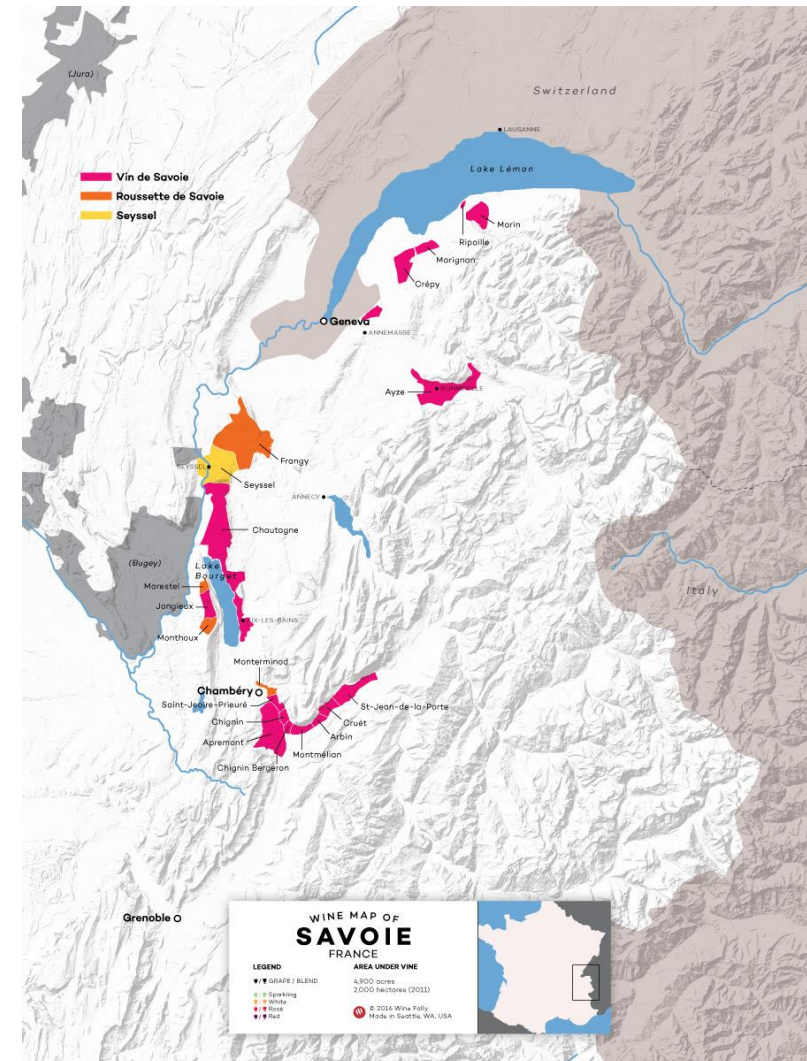
- **Druer:** Chardonnay, savagnin, pinot noir, poulsard, trousseau.
- **Vinstil:** Fyldig, syrerik og fatlagret chardonnay. Lette, og friske rødviner av pinot noir og rosé av poulsard. *Vin Jaune* av savagnin, utvikles under flor og får intensitet og nøttepreg.
- **Klima:** temperert kontinentalt klima med veldig kald vinter.
- **Viktig å vite:** Geologisk forskjell fra Burgund - de beste vinene kommer fra områder med mergel. Kalkholdig leire som inneholder kalsiumkarbonat. Florviner er særegent.





Sekundær region: Savoie

- **Druer:** Jacquère, roussanne, chasselas, mondeuse, gamay
- **Vinstil:** Mest kjent for hvitvin i en frisk, lett alpestil. Rødvin av mondeuse lages oftest på samme måte som Beaujolais, men av og til som tyngre, peprete varianter.
- **Klima:** Primært temperert kontinentalt klima, men flere varmere mesoklima som kan gi spennende lokale variasjoner.
- **Viktig å vite:** Alpelandskap, øst for Lyon inn mot grensen til Sveits og Italia. Vinområdene ligger veldig spredt, mye på grunn av fjellene. Lager også crémant og rosé.



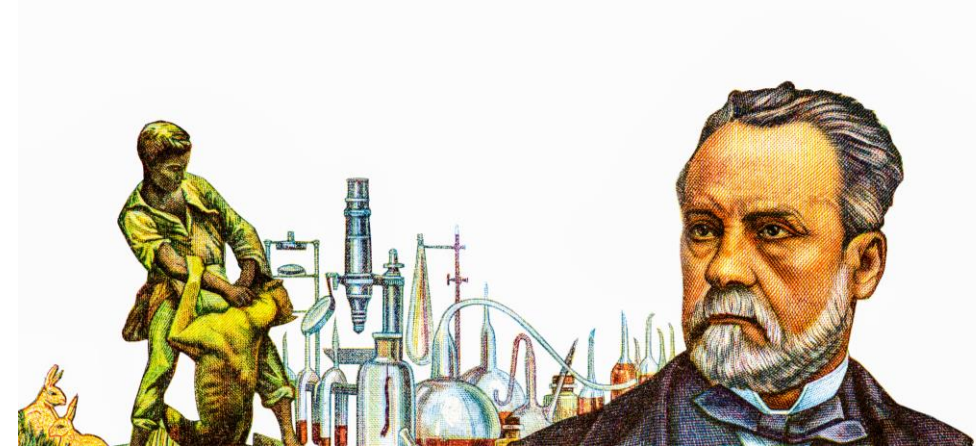


TYPISK FRANKRIKE



Typisk Frankrike

- Distinkte regioner hvor **terroir** står høyt
- Napoleon/Den Franske revolusjonen
- Louis Pasteur og Chaptal
- Fransk eik
- Høy kvalitet på de fleste vintyper
- Arrogant tilnærming til andre steders vinproduksjon
- Svært bundet av gamle tradisjoner
- Stort hjemmemarked men òg viktig eksportvare
- Vil gjerne ha besøk men ikke snakke engelsk





Norsk
Sommelier-
Utdannelse