

Champagnen käsityöläiset

Pienet artesaani-
samppanjoiden tuottajat
ovat viime vuosina päässeet
suurten jättiläisten varjosta.
Tapasimme helmikuussa
neljä Champagnen
pientuottajaa. Kaikkia
yhdistää laatutietoisuus,
viljelymaan kunnioittaminen
ja mahdollisimman
luonnonmukainen
viininvalmistus.

TEKSTI SANNA PÖYRY JA TONI AIKASALO
+ KUVAT LASSE LECKLIN



HYMY HERKÄSSÄ.
Frédéric Savartin peltojen maaperä voi hyvin, eikä tuholaismyrkkyjä käytetä.



Savart Terroiria kunnioittaen

Valkenevan aamun katkaisee tuon tuosta remakka nauru. Kovassa nosteessa oleva Ecueil'n oma poika **Frédéric Savart** poseeraa mielellään 60-vuotiaita köynnöksiä kasvavalla tarhallaan. Näiden köynnösten rypäleistä tehdään muun muassa Expression Nature eli täysin makeuttamaton, suodattamaton ja kirkastamaton blanc de noirs -samppanja, jota tuotetaan vuodessa vain 400 pulloa.

Viitisen kilometriä Reimsin kaupungista lounaaseen sijaitsevassa Premier Cru -laatuluokitellussa Ecueil'ssa viljellään Montagne de Reimsin alueen tyyliin pääosin tummia rypälelajikkeita. Kylä on kuitenkin jäänyt kuuluisampien Grand Cru -naapurikylien Chigny-les-Roses'n, Verzyn ja Verzenayn varjoon.

Savartilla on yhteensä neljä hehtaaria tarhoja – kolme Ecueil'ssa ja yksi naapurikylä Villers-aux-Œuds'ssa. Valtaosin niillä kasvaa Pinot Noiria. Sato määrät ovat keskivertoa maltillisemmat ja tilan vuosituotanto 37 000 pullon hujakoilla.

KOSTEA ULKOILMA KÄY IHON alle, joten astumme sisätiloihin. Savartin kellarissa vastaan kävelee Fredin isä **Daniel**. Vaikka kunnianhimoinen poika otti ohjat käsiinsä jo yhdeksän vuotta sitten, vanhaisäntä on yhä mukana viininteossa. Miehen kädenpurius on lämmin ja nauru yhtä tarttuvaa sorttia.

Savartit pyrkivät mahdollisimman luonnonmukaiseen viininviljelyyn. Köynnösrivistöjen välissä ruoho saa kasvaa vapaasti, rikkaruohomyrkyt ovat pannassa ja maata kynnetään vain muutaman kerran vuodessa.

”Luonto pitää huolen omistaan. Terroirin ominaispiirteiden kunnioittaminen on minulle kaikki kaikessa”, Frédéric Savart kertoo. Jopa osa kellarin tynnyreiden puusta on kylää ympäröivästä metsästä.

”Kun teemme käymistynnyrin Ecueil'n puusta, silloin siinä kypsyvien viinien kaikki elementit ovat paikallisesta mikroilmastostamme peräisin.”

Päätös malolaktisen käymisen tarpeellisuudesta tehdään kunkin viinin kohdalla erikseen.

”Mutta chaptalisoimaan en lähde. Minulla ei ole syy-

tä manipuloida samppanjoideni rakennetta ja hedelmää.”

Chaptalisointi eli sokerin lisääminen käymättömään rypälemehuun on yleistä etenkin isojen tuottajien sopimusviljelijöillä, joiden kuohumattomiin, ensimmäisen käymisen tuottamiin perusviineihin (*vin clair*) ei muuten saada tarpeeksi alkoholia – useimmiten erittäin suurien satomäärien vuoksi.

SAVART MAISTOI VIINIÄ ensi kerran vasta 19-vuotiaana. Tuolloin hän tähtäsi vielä ammattilaisurheilijaksi. Samppanjanystävien kannalta uranvaihto on ollut tervetullut siirto, sillä Savartin samppanjat ovat herkullisia maistelutavioita. Tuottajan tammen käyttö on hallittua, ja laatu tietoisuus kuuluu kaikin tavoin läpi.

Terroir on Savartille kaikki kaikessa. Jopa osa tynnyrien puusta on oman kylän metsistä.

Jo ”sisäänheittoviini”, sataprosenttisesti Pinot Noirista yhdeksän gramman sokerinlisäyksellä (*dosage*) valmistettu L'Ouverture on tyylikäs avaus. Monen tämän päivän laatutietoisien ja avarakatseisen Champagnen tuottajan tavoin Savart on käyttänyt viiniin myös loppupuristuksen mehua eli ”häntää” (*taille*), joka on usein karvaampaa ja laadultaan heikompa. Savart painottaa, että kun rypäleet ovat kunnossa, niistä saatu taillekin on laadukasta.

Hyisenä talviaamuna makunystyröitä puhuttelevat voimakkaimmin Bourgognen valkoviinejä muistuttava, runsaan kermainen ja toffeelta tuoksuva yhden tarhan chardonnay Dame de Coeur 2005 sekä talon uutuuscuvée eli 100-prosenttisesti tammessa kypsetty L'Expression Rosé 2011, jota valmistetaan vain 700 pulloa vuosittain.

Lasista siemailemamme rosesamppanja muistuttaa erehdyttävästi vain tuntia aiemmin suoraan tynnyristä maistamaamme kalvakan granaattiomenan väristä, runsaan paahteiselta tuoksuhaavaa, selkeäpiirteisen hedelmäistä perusviiniä. Etiketit on stilisoitu yksinkertaisiksi. Sisältö puhuu puolestaan.

Viininteon ohella Frédéric Savartilla on intohimoinen suhde sosiaaliseen mediaan. Mies on aktiivinen etenkin Instagramissa, johon hän postaillee säännöllisesti näyttäviä kuvia nauttimistaan viineistä. →

De Sousa

Kokeilunhalua ja asennetta

Pilvet roikkuvat niin alhaalla, että harmaa vaippa peittää koko piskuisen Avizen kylän. Nyt ollaan Chardonnay-vetoisista samppanjoistaan tunnetun Côte des Blancsin sydänmailla.

”Näin alkuvuodesta täällä on kuolemanhiljaista. Joulu ja uudenvuoden jälkeen kukaan ei jaksa hetkeen juoda – tai kaikkien rahat ovat huvonneet samppanjaan”, naurahtaa säteilevä **Charlotte de Sousa**.

Avize ja sen läheiset Grand Cru -luokitellut kylät Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant, Chouilly sekä Oiry ovat näyttäneet jo kauan mainetta tyylipuhtailla ja komeasti ikääntyvillä blanc de blancs -samppanjoillaan. De Sousan samppanjatalossa hallitaan Chardonnayn ohella myös tummista lajikkeista tehdyt jalot kuplivat.

Esimerkiksi 3A on mielenkiintoinen sekoitus maailmankuulujen Pinot Noir -kyläen, Aÿn ja Ambonnayn, rypäleitä sekä Avizen Chardonnayta. Puoliksi pienissä tynnyreissä ja puoliksi sammioissa käytetyn viinin kantavana ideana on yhdistää kolmen huippukylän 1950-luvulla istutetuista köynnöksistä saadut laatusadot.

”Viini on ollut meille kiehtova kokeilu, sillä olemme sitä tehdessä puristaneet Pinot Noirin ja Chardonnayn yhtä aikaa, mikä ei ole Champagnessa kovin tyyppillistä. Ensimmäisenä vuonna puristimme rypäleet erikseen, mutta emme olleet aivan tyytyväisiä lopputulokseen”, kertoo de Sousa.

Jo viinin tuoksupaletti on hieno yhdistelmä pikantin mausteisia sitrushedelmiä, punaisia marjoja sekä paahteisempia voin ja toffeen aromeja.

CHARLOTTE DE SOUSA ON viinintekijä kolmannessa polvessa. Hänen portugalilainen isoisänsä saapui Avizeen toisen maailmansodan jälkeen vuonna 1949. Viljely aloitettiin Charlotten isoäidin kolmella hehtaarella.

Kun Charlotten isä **Erick** aloitti viinintekijänä, De Sousa investoitiin tynnyreihin, mikä oli 1990-luvun alussa kaukana muodikkaasta, ja laajennettiin tuotevalikoimaa. Nykyisin se ulottuu keveän raikkaista aperitiiveistä tuhdimpiin, gastronomisiin samppanjoihin.

Luomuviljelyyn siirryttiin 2000-luvun vaihteessa, ja vuodesta 2013 De Sousalla on ollut biodynaaminen Demeter-merkki. Klassisiin samppanjoihinsa talo käyttää vain parhaan puristuksessa saadun rypälemehun, hedelmäisempiin perusviineihinsä myös ”häntää” (*taille*).

De Sousalla kaikki samppanjat käyvät läpi malolaktisen käymisen. Tänä vuonna käyminen ei tosin alkanut lainkaan.

Vaikka vetovastuu on pitkälti Erickin harteilla, Charlotte sekä hänen viininviljelyä ja enologiaa Bourgnossa opiskeleva sisarensa **Julie** ottavat osaa viinintekoon. Aktiivinen Charlotte vastaa myös markkinoinnista ja käytännön asioista – ja matkustaa paljon, sillä talon samppanjoita viedään yli 20 maahan.

**Vaikka
Champagnen
historia tuntee
rautarouvia,
valtaosa
viinintekijöistä
on yhä miehiä.**

DE SOUSAT OVAT kokeilunhaluisia. Viimeisin lanseeraus on loppuvuodesta 2014 päivänvalon nähnyt Umami 2009. Yhteistyössä Japanin parhaan sommelierin kanssa kehitelty prestige-samppanja voitti tuoreeltaan hopeaa arvostetussa Decanter World Wine Awards -kilpailussa.

Virtaviivaisen hapokas ja puhtaan hedelmäinen viini on yhtä aikaa runsas ja hienostunut. Maussa viipyilevät voin ja pähkinän aromit, jälkimaku taittaa tiukan sitruksiseen suolaisuuteen. Samppanjaa valmistetaan vuosittain vain 6700 pulloa sekä runsas tuhat magnum-pulloa.

Perheyriyksessä vaikuttamisen ohella Charlotte kuuluu hiljan perustettuun Fa' Bulleuses de Champagne -ryhmään, jonka tavoitteena on tuoda alueen naisviinintekijöitä esille. Mukana on seitsemän kunnianhimoista nuorta naista.

”Vaikka Champagnen historia tuntee kekseliäitä ja jäljittelemätöntä liikemiesvainua osoittaneita rautarouvia, naisia viinintekijöistä on edelleen vain murto-osa. Haluamme siksi korostaa rooliaamme viinitarhoilla ja -kellareissa”, de Sousa linjaa ja jatkaa:

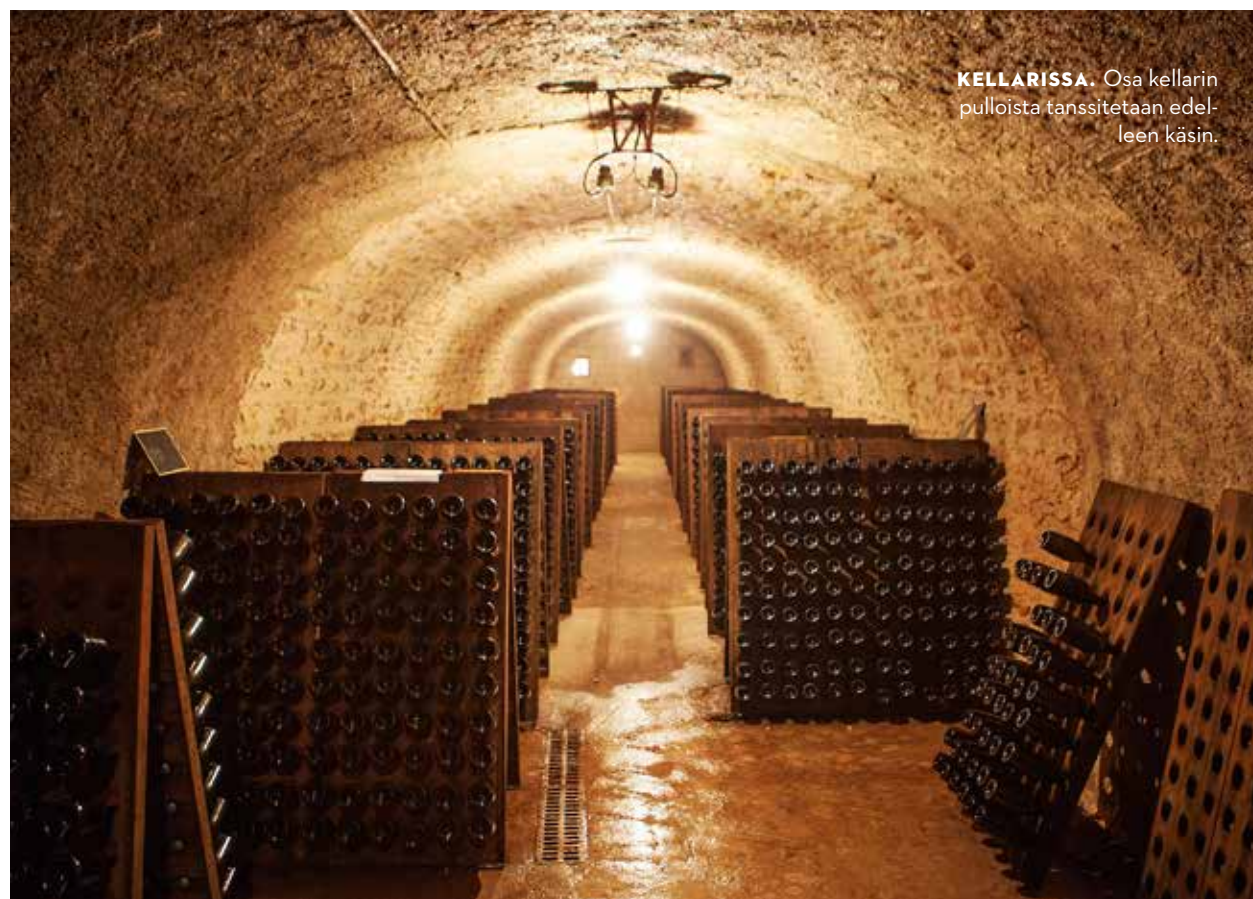
”Esimerkiksi Pinot Meunierin ystävien kannattaa pitää silmällä Tréslongin kylässä lähellä Reimsiä valmistettuja Mary Sessile -samppanjoita. Niistä tullaan vielä kuulemaan.” →



TASTING. Charlotte de Sousa maistattaa talonsa samppanjoita.



VAIHEESSA. Vielä kehittyvässä rosesamppanjassa näkyy hiivasakka.



KELLARISSA. Osa kellarin pulloista fانسitetaan edelleen käsin.



SALAIUUDET JULKI. Yhä useamman pulloihin on merkitty uudelleenkorkeutuspäivä.



MENNEEN AJAN LUMOA.
Benoît Lahaye kaataa lasiin täysin makeuttamatonta Violainea, joka on tilan tyylikkäämpiä samppanjoita. Vin clairit kypsyvät kellarin vanhoissa tammitynnyreissä.



Lahaye Yksityiskohtien taidetta

Épernayn kaupungista noin 10 kilometrin päässä sijaitseva Bouzyn kylä tunnetaan Pinot Noir -voittoisista samppanjoistaan. Grand Cru -luokitellun Bouzyn nousevia tähtiä on tasapainoisia, hienostuneita ja kypsän hedelmäisiä samppanjoita tekevä **Benoît Lahaye**.

”Yksityiskohtiin tarhoilla ja kellarissa ei voi koskaan kiinnittää liikaa huomiota. Tasapainoinen viini syntyy siitä, kun osaset ovat kohdallaan. Sellaisen viinin olemusta ei tarvitse peitellä kikkaskonstein.”

Lahayen maine perustuu Pinot Noiriin sekä käsittelemättömään, kypsän runsaaseen samppanjatyylisiin. Kaikki talon samppanjat käyvät läpi malolaktisen käymisen, sillä Lahayen mukaan biodynaamisesti viljellyissä rypäleissä on siihen tarpeeksi happoja ja hedelmää. Viinit käytetään villihiivoilla ja niiden dosage pidetään pienenä – enintään kuudessa grammassa per litra.

Kun samppanjan hedelmäisyys on tasapainossa, täysin kuiva tyyli saa juoman loistamaan. Yksi Lahayen kiehtovimpia pulloitteita on intensiivisen hedelmäinen ja moniulotteinen Violaine-samppanja, jonka valmistuksessa ei ole käytetty lainkaan sulfitteja eikä dosagea.

Tilan blanc de noirs -samppanjaan ja maseraatiomenetelmällä tehtyyn rosee-samppanjaan lisätään kuitenkin hieman sokeria, jotta Pinot Noir -rypäleiden tanniinit saadaan kesytettyä.

Seitsemän vuotta sitten tarhoille hankittiin lisävuksi roteva työhevonen, muhkea 950-kiloisen Tamise. Lahayen tarhojen kokonaispinta-ala on alle viisi hehtaaria, joten osa niiden työstämisestä käy hevosellakin. Työ on hidasta mutta palkitsevaa.

”Usein aamupäivisin jätän kännykän tarkoituksella kotiin ja lähden viettämään kahdenkeskistä laatuaikaa Tamisen kanssa”, Benoît naurahtaa

NOIN 38 000 PULLOA vuosittain tuottavan tilan ylpeys on ainutlaatuinen Jardin de la Grosse Pierre -samppanja, joka sisältää Champagnen peruslajikkeiden (Pinot

Noir, Pinot Meunier ja Chardonnay) ohella vähemmän tunnettuja ja Champagnessa erittäin vähän viljeltyjä Petit Meslier-, Arbanne- ja Pinot Blanc-lajikkeita.

ENSIMMÄISET KÖYNNÖKSET vain 0,3 hehtaarin laajuiselle Grosse Pierren tarhalle istutettiin jo 1923. Kolmisenkymmentä vuotta myöhemmin osa kuolleista köynnöksistä korvattiin tuntemattomilla tai sittemmin unohdetuilla lajikkeilla.

Etelään viettävällä tarhalla rypäleet kypsyvät vuodesta toiseen muita tarhoja pidempään. Vaikka eri rypäleiden kypsymisessä on pieniä eroja, sato kerätään päivässä. Grosse Pierre on myös tarha, jolla Tamisen työpästä hyödynnetään eniten.

Jo siemaus tynnyrissä kypsävää vuosikerran 2014 Grosse Pierre -perusviiniä vakuuttaa maistajan. Runsaasta tuoksusta erottuu sopivasti kukeutta, kermaisuutta ja hiivaa. Makuupalettia dominoivat hienot hapot ja pikantin mausteinen uuniomena. Valmiina samppanjana markkinoilta löytää tällä hetkellä vuosikertaa 2009 ja pian myös 2010:ä.

Tasapainoisia ja herkullisen hedelmäisiä ovat myös muut Lahayen perusviinit. Usein vin clairit koettelevat rajusti ikeniä, mutta näitä nauttii jo sellaisenaan.

Kellarissa on 12 astetta ympäri vuoden sekä 75–80 prosentin suhteellinen kosteus, joka on Lahayen mukaan täydellinen viinien tammikypsytämiseksi. Viinit käyvät pääosin 225 litran bordeaux-tynnyreissä ja 228 litran bourgogne-tynnyreissä. Tammen käytön suhteen maltti on kuitenkin valttia.

”Vaikka rakastan suuresti Juran vin jaunaa ja minulla on sitä yli 50 pullon kokoelma, samppanjoissa en erityisemmin välitä hapettumisesta ja liiallisesta tammisuudesta. Arvostan niissä kuulautta ja puhtautta”, Benoît Lahaye toteaa.

Käytöstä poistetut tynnyrit ovat saaneet Lahayella uuden elämän: Ne toimivat viininvalmistamon yläpuolelle rakennetun tasting-tasanteen pöytinä. →

Tilan ylpeys on samppanja, joka sisältää myös vähemmän tunnettuja lajikkeita.

Brochet

Intohimona Pinot Meunier

Parisen kilometriä Reimsin kaupungin eteläpuolella sijaitseva Premier Cru -luokiteltu Villers-aux-Noeuds ei lukeudu Montagne de Reimsin alueen tunnetuimpiin samppanjakyltiin. Sen viljelmien pinta-alakin on huvennut alkuperäisestä liki 200 hehtaarista vaivaiseen 25 hehtaariin.

Ne, jotka yhä viljelevät, myyvät rypäleensä negocianteille. Joukkoon mahtuu yksi poikkeus. Pitkänhuiskea ja karismaattinen **Emmanuel Brochet** valmistaa kaiken samppanjansa Le Mont Benoît -palstalla kasvaneista rypäleistä. Jo lapsena viinintekijäksi halunnut mies vannoo monen ylenkatsoman, etupäässä tukilajikkeena pidetyn Pinot Meunier -rypäleen nimiin.

”Perheeni on viljellyt täällä rypäleitä ja vuokrannut viljelymaata toisille jo muutaman sukupolven ajan. Koska olen sukumme ensimmäinen itsenäinen viinintekijä, minulla ei ole historiallista velvoitetta tehdä viiniä isieni tavoin”, hän hymyilee.

Kaakkoon jyrkästi viettävällä kahden hehtaarin palstalla kasvaa kaikkia kolmea Champagnen klassista lajiketta. Brochet’n mukaan rypäleet ilmentävät enemmän uniikkia kasvualustaansa kuin lajiketyypillisiä piirteitä.

Nuoremmat köynnökset tuottavat keskimäärin 70–80 hehtolitraa hehtaarilta, kun vanhimmista saadaan vain 30 hehtolitraa, mikä on Champagnessakin vähän.

”Liian pieni sato ei silti ole hyvä. Esimerkiksi vuoden 2009 sadosta syntyi äärimmäisen konsentroituneita ja ekspressiivisiä viinejä, jotka eivät välttämättä kehity parhaalla mahdollisella tavalla.”

Rosesamppanjoista Brochet ei innostu, muutama vuosi sitten tuotettu 356 pullon erä jäi ainutkertaiseksi.

Kun tilan koko vuosituotanto on vain 8 500 pulloa, kustannukset täytyy tuki katkaa jotenkin. Siksi Emmanuel myy vuosittain parikymmentä hehtolitraa viiniään negocianteille. Näin hänen ei tarvitse lanseerata samppanjoitaan markkinoille liian varhain saadakseen rahaa.

PIENELLÄ PALSTALLA EI OLE syytä tehdä liian montaa viiniä. Brochet lopetti hiljattain täysin makeuttamattoman Le Mont Benoît Non-Dosé -samppanjansa valmis-

tuksen. Hänen mukaansa samppanjat juodaan usein liian kylminä, jolloin etenkin täysin ilman sokeria tehdyn viinin nyanssit jäävät huomaamatta.

Le Mont Benoît Extra-Brut, johon on lisätty neljä grammaa sokeria, on Emmanuelin tuotannon kulmakivi ja selkeästi hänen oma suosikkinsa. Viinissä on persoonallisuutta ja kompleksisuutta: se tarjoaa tuoksuskaalan sitrushedelmistä persikkaan ja eksoottisiin mausteisiin.

Vuosikertasamppanjansa Brochet lanseeraa kronologisen järjestyksen sijaan vasta sitten, kun ne ovat hyvässä vaiheessa.

”Todennäköisesti tuon seuraavaksi markkinoille Haut Chardonnay -vuosikerran 2009, ja vasta sen jälkeen 2007:n tai 2008:n.” Myöhemmin tänä vuonna hän lanseeraa myös 2008 Haut Meunierin, joka on 100-prosenttinen Pinot Meunier.

Samppanjoiden ohella tila tuottaa vuosittain noin 250 pulloa ratafiata. Brochet tislaa sitä varten alkoholin omista viineistään eikä hanki sitä valmiina tislamoista kuten moni muu.

”En valmista ratafiata siksi, että niin kuuluu tehdä tai että huonompilaatun puristemehu pitää käyttää johonkin. Pidän ratafiasta, ja toivottavasti voin jatkossa tuottaa sitä kaksi tynnyrillistä yhden sijaan.”

EMMANUEL BROCHET PUUTTUU viiniin mahdollisimman vähän. Viinejä ei suodateta eikä kirkasteta, ja sulfitteja käytetään varsin maltillisesti.

”Jos rypäleet ovat kauniita ja terveitä, sen jälkeen kaikki muu on helppoa. Korjaan sadon aina mahdollisimman myöhään. Näin minun ei missään oloissa tarvitse keinotekoisesti tasapainottaa viinieni olemusta chaptalisoimalla niitä.”

Tuikkivasilmäisestä viinintekijästä paistaa rauha, luottamus sekä tyytyväisyys elämäänsä ja työhönsä. Vaikka Champagnen alue on tunnettu oikuttelevista säistään, viininteko ei stressaa miestä.

”Olen samppanjantekijä siksi, että haluan, en siksi, että täytyy. Perhe on minulle tärkein, vasta sen jälkeen tulee työ. Ajan vapaa-ajallani rallia, joka saa ajatukset viiniteosta muualle.” ❄



ONNELLINEN MIES. Emmanuel Brochetin rypäleet puristetaan Champagnessa harvinaisella 2 000 kilon koripuristimella. Aikaa jää samppanjanteon jälkeen myös ralliharrastukselle.

