



KUKA Olivier Horiot

VIININTEKIJÄ vuodesta 2000

VIINITILA Champagne Olivier Horiot

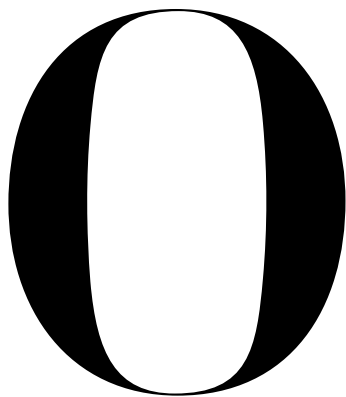
MITÄ 7 ha tarhoja Les Riceys'n kylässä

RYPÄLEET Pinot Noir, Chardonnay, Meunier, Pinot Blanc, Arbanne, Petit Meslier ja Pinot Gris

Moni kiehtovista pienviljelijäsamppanjoista tulee Champagnen eteläosasta Aubesta. Alueen ykkösnimiin lukeutuvat viljelijät huolehtivat tarkasti tarhojensa ekosysteemeistä ja käsittelevät viinejään mahdollisimman vähän. Tuloksena on herkullisen puhtaita, kasvupaikkaansa ja tekijänsä persoonaa heijastavia samppanjoita.

SANNA PÖYRY + KUVAT ANTOINE DOYEN

Les Riceys'n moniosaaja



LEN PERHEENI ainut poika, kasvoin neljän sisaren keskellä. Kylänmiehet ennustivat aikoinaan, että minusta tulee se maajussi. Valitsin kuitenkin oman tieni ja lähdin Reimsiin yliopistoon. Siellä tapasin vaimoni **Marien**, jonka kanssa teemme nykyään viiniä kotikylässän Les Riceys'ssä. Ryhdyin viininviljelijäksi vuonna 1999, vasta kun itse halusin. Katsoessani nyt ympärilläni tiedän tehneeni hyvät valinnat. Niiden ansiosta maailmankuvani on laajempi, ja uskallan kokeilla niin tarhoilla kuin kellarissa.

Ensimmäinen käännekohta oli vuosituhannen vaihteessa, kun tajusin, etten enää voi kohdella köynnöksiä ja maaperää kaltoin. Pakotin isäni luopumaan kasvi- ja tuholaismyrkyistä. Samalla biodynaamisuus houkutti niin, että hyppäsin luomuvaiheen yli ja aloitin biodynaamisen viljelyn 2002. Demeter-sertifiointi heltisi kahdeksan vuotta myöhemmin.

Champagnen vähemmän tunnetut rypälelajikkeet ovat aina kiehtoneet minua. Olen onnekas, koska tarhoitamme löytyy vanhoja Arbanne-, Pinot Blanc - ja Petit Meslier -köynnöksiä. Côte des Bar'han on ollut pitkään Pinot Noirin valtakuntaa, mutta se johtuu osin siitä, ettemme tiedä tarpeeksi muista lajikkeista. Mekin teetimme aluksi roppakaupalla analyysyjä rypäleistä. Nykyään luotan omaan havaintokykyyni.

Esimerkiksi Arbanne on hieno ja ilmaisuvoimainen lajike, kun se saa kypsyä optimiinsa. Siksi keräämme sen kaksi viikkoa muuta satoa myöhemmin. Parhaina vuosina teen sataprosenttisen arbanneen, joka on äärimmäinen harvinaisuus täällä Champagnessa.

Les Riceys on ollut pitkään tunnettu roseeviineistä, joten aloitin viinin tekemisen niistä. Kylämme ikänestorit sanovat, että 5–10 vuoden iässä Rosé des Riceys -viinin pitäisi maistua ”kunnon savukyljeltä”. Oma visioni on toisenlainen. Teen palstaroseeviinejä, jotka heijastavat kahden täysin erilaisen Valingrain- ja Barmont-tarhamme terroireja.

Samppanjoita olen valmistanut vuodesta 2004. Käytän perusviinit luonnon omilla hiivoilla ja lisään sulfiitteja vain minimaalisesti. Samppanjoiden ja roseeviinien ohella teemme pieniä määriä valkoista ja punaista co-teaux champenois -viiniä.

Työnjakomme toimii niin, että minä hoidan tarhat ja Marie pitkälti kellarin. 1970-luvulla Les Riceys'n osuuskuntaa perustamassa ollut **Serge**-isänikin on yhä aktiivinen viininteossa, mutta hänellä on ihan omat asiakkaansa.

Myös Contrées-samppanjabrojekti parin kylämme viinintekijän kanssa on minulle tärkeä. Sen myötä olemme tutustuneet maaperiimme syvällisemmin ja osaamme tehdä entistä parempia päätöksiä tarhoilla. Luonto toki sanoo aina sen viimeisen sanan. Viime vuosina kelit ovat olleet harmillisen oikukkaita. Upea vuosi 2018 pelasti paljon.” —>

KUKA Bertrand Gautherot
VIININTEKIJÄ vuodesta 2001
VIINITILA Champagne Vouette & Sorbée
MITÄ 5,5 ha tarhoja Buxières-sur-Arcen kylässä
RYPÄLEET Pinot Noir, Chardonnay ja Pinot Blanc



Buxières'n filosofi

VIIINITILALLEMME NIMEN antanut jyrkkä Vouette-tarha alkaa heti talomme takaa. Nimikkotarhalla, kuten 1960-luvulla istutetulla Sorbée-tarhallakin, kasvaa Bourgognen Volnaysta tuotua Pinot Noiria. Täällä Buxières'n kylässä olemme lähempänä Bourgogne kuin Reimsiä. Mantereisempi ilmasto tuntuu viinieni luonteessa.

Aluksi myin rypäleeni muille. Omaa samppanjaa tein ensi kertaa vuonna 2001. Halusin tehdä palsta-samppanjoita yhden vuoden sadosta, sillä minulle viinin tunnustettava terroir on tärkein. Jokainen samppanjeni heijastaa uniikkia kasvuympäristöään, siksi en makeuta niitä lainkaan. Non dosé -tyylin kritisointi on vaikutusvaltaisten samppanjatahojen propagandaa. Huolehdin vain siitä, että köynnökset saavat kasvaa luonnoltaan monimuotoisessa ympäristössä. Jos vaikka linnut katoavat täältä, koko ekosysteemi ja tarhani sairastuu. Lehmät puolestaan auttavat meitä kompostin luomisessa.

Olen viljellyt biodynaamisesti jo 20 vuotta, ja silti lähestymistapani herättää yhä kummastusta monissa. Vasta nyt viinintekijät lähistöltä ovat uskaltaneet kylään.

Harrastan moottoriurheilua ja kerron mielelläni kasuja, mutta viiniä en tee. Sen tekevät köynnökset. Minun tehtäväkseni jää vain lopullisen maun hyväksyminen.

Jos viinistä ajattelee liian tieteellisesti, päätyy tekemään teknistä, sielutonta viiniä. Intuitio ja rakkaus tähän työhön on tärkein. Harjaantuneista aisteistakaan ei ole haittaa. Ennen viinintekijäksi ryhtymistä työskentelin kosmetiikka-alalla Pariisissa.

Myös ikuinen oppimishalu ja kyseenalaistaminen kuuluvat tähän ammattiin. Kun olet kerran oppinut, miten viinin käyminen tapahtuu, et halua viettää loppuelämäsi samaa toistaen. Kokeilenkin eri käymisastioita. Textures-samppanjeni on puhdas pinot blanc, joka on fermentoitu amforaruukussa. Käytän viinini luonnon omilla hiivoilla, enkä suodata tai kylmästabiloi niitä. Sulfiitteja lisään hiukan vain puristuksen yhteydessä.

Olen huolissani kielten lämpenemisestä ja kasvukauden lyhentymisestä. Sadonkorjuun aikaistuminen huolestuttaa, koska rypäleiden sokerikonsentraatio on syyskuun alussa erilainen kuin syyspäivän tasauksen jälkeen. Onneksi Chardonnay-tarhani, Blanc d'Argile, on perinteisellä mittapuulla huono tarha: kylmä ja varjainen.

Elän ja hengitän viinistä. Tyttärenikin seurustelee nuoren viinintekijän **Benoît Doussot**'n kanssa. Olen luonut Benoît'n kanssa Clandestin-samppanjabrandin, jonka nimi kuvaa aluetamme täydellisesti – tämä on salamyhkäistä seutua Burgundin ja Champagnen välimaastossa.”

KUKA Dominique Moreau
VIININTEKIJÄ vuodesta 2006
VIINITILA Champagne Marie-Courtin
MITÄ 2,5 ha tarha Poliset'n kylässä
RYPÄLEET Pinot Noir, Chardonnay ja Pinot Blanc



Poliset'n haltiatar

ALOITIN VIININVILJELYN vuonna 2000, kun tarhani silloinen omistaja jäi eläkkeelle ja vuokrasi osan tarhasta minulle. Seuraavana syksynä keräsin ensimmäisen saton. Siirtymä opettajasta viinintekijäksi kävi luontevasti; olinhan jo naimisissa viinintekijän kanssa. Olen ollut luomuviljelijä ensi metreiltä lähtien. Vaikka Champagnen – ja etenkin kevät-pakkasista ja raemyrskyistä viime vuosina kärsineen Côte des Barin – ilmasto on haastava, en osaa ajatellakaan, että olisin lähtenyt toisenlaiselle tielle. Luonto ja tarhani hyvinvointi ovat minulle kaikki kaikessa.

Kun rypäleet ovat terveitä ja kypsiä, samppanja ei tarvitse makeutusta. Tarhani antaa etelään, joten aurinko takaa kypsymisen. En ratsasta non dosé -trendillä, sillä samppanjani ovat olleet makeuttamattomia siitä lähtien, kun tein ensimmäiset omani vuonna 2006. Toisin kuin monesti väitetään, non dosé -samppanja ikääntyy mainiosti.

Biodynaamisen viljelyn aloitin samana vuonna, ja tilani on sittemmin Demeter-sertifioitu. Käytän tarhallani seitsemää biodynaamista preparaattia ja noudatan tarkoin kuukalenteria: kerään sadon hedelmäpäivänä, ja pullotan sekä uudelleenorkitan planetaarisen kierron mukaisesti. Myös kompostilla on tärkeä rooli viinitarhani hyvinvoinnissa. Mieheni **Roland** sekoittaa sen puristamiemme

rypäleiden mäskistä ja lehmänlannasta. Saamme syksyisin uskottomat määrät matoja maataamme möyhentämään!

Täällä Auben sydänmailla valtaosa viljelyksistä on Pinot Noiria, mikä näkyy viineissäni. Kasvatan vain 16 aarilla Chardonnayta ja teen vuosittain parituhatta pulloa Éloquence-samppanjaa, joka on sataprosenttinen chardonnay. Viini on aivan toista maata kuin Côte des Blancsin teräksisen hapokkaat blanc de blancsit – olemmehan 130 kilometriä etelämpänä. Pidän myös Champagnessa harvinaisesta Pinot Blanc -rypäleestä.

Nautin 320 asukkaan kylämme verkkaisesta elämäntyylistä. Ennen Rolandin tapaamista asuin kahden kilometrin päässä. Kuulun siis alueemme vakiokalustoon.

Vaikka minulla on oma samppanjabrandi, iso-isoäitini mukaan nimetty Marie-Courtin, on tämä aikamoinen perheyritys. Mieheni myy minulle rypäleitä, tekee kompostin ja preparaattit sekä auttaa tarhatyöskentelyssä. Lisäksi jaamme kellarin. Crémant-kuohuviinejä ja pirskahtelevia pét-nateja valmistava tyttärenikin työskentelee kanssani sen, minkä ehtii.

Tuotan vuosittain 15 000–18 000 pulloa, joista 95 prosenttia menee vientiin. Samppanjoideni silkkiyden salaisuus on erittäin hellävarainen rypäleiden puristaminen. Seuraavaksi aion tuoda markkinoille kuplimattoman coteaux champenois -valkoviinin.” →

Montgueux'n maestro

SUKUNI ON LÄHTÖISIN Auvergnesta. Isoisäni oli maanviljelijä, joka kiersi etsimässä töitä ympäri Ranskaa. Vuonna 1919 hän rakastui ja päätyi tänne Montgueux'hon. Isäni **Jacques** istutti ensimmäiset tarhamme 1960-luvulla. Hän häärii yhä köynnösten parissa, mutta minä olen vastannut viininteosta jo pitkään. Ensimmäisen satoni keräsin 2002.

Tarhat täällä kasvavat lähinnä Chardonnayta, koska se sopii Montgueux'n kalkkimaahan Pinot Noiria paremmin. Maaperämme muistuttaakin enemmän Côte des Blancsia kuin muuta Aubea – sillä erotuksella, että se on 90 miljoonaa vuotta vanhaa.

270 metriä korkea kukkulamme on luonnonoikku alavan seudun keskellä. En koskaan väsy ihaillemaan tasting-tilastani avautuvaa maisemaa tarhoille ja Troyes'n kaupunkiin. Istun mielelläni tasting-huoneessa, maistelen viiniä ja kuuntelen jazzin mestareita. Autour de Minuit -samppanjanikin on saanut nimensä **Thelonius Monkin** sävelmästä.

Minut löytää usein myös Troyes'n kaupungin Aux Crieurs de Vin -bistrosta. Se on toinen kotini ja Ranskan ensimmäisiä natural-viinibaareja. Natural-filosofia on omakin johtotähteni. Teen viiniä niin luonnonmukaisesti kuin osaan. Mitään sertifikaatteja ei ole, enkä niitä halua. En ole myöskään käynyt viinikouluja tai -kursseja. Tätä ennen työskentelin johtajana tehtaassa.

En rajaa etukäteen, mitä käymisastiaa perusviineilleni käytän. Osa sopii sekä terästankki- että tynnyrikyöpytykseen, osa vain

jompaankumpaan. Reduktio on hyvä kumppani, koska se lupaa viinille pitkää ikää. Mutta yhtä lailla pidän tyylikkäästä tammen kosketuksesta. En halua peittää Montgueux'n uljaan ekspressiivistä hedelmää ylenpalttisella tammettamisella.

Teen vuosittain neljää erilaista samppanjaa, coteaux champenois -valkoviiniä sekä keellisempia samppanjoita, joista osa on saanut kypsyä Juran ja Cognacin tynnyreissä. Ne tuovat viineihin aivan omanlaisensa klangin. Viimeisin hankintani ovat 80-vuotiaat Jerezin sherrytynnyrit. Aika näyttää, mitä niissä valmistuu.

Tanssitan pullot gyropaaleilla, koska ne ovat luotettavia työntekijöitä eivätkä lakkoile kuten me ranskalaiset. Uudelleenorkituksen sen sijaan teen aina käsin. Siinä riittää hommaa, sillä tuotan 55 000 pulloa vuodessa.

Vuosikertaviini tai ei, asetan kaikki samppanjani samalle viivalle. Tuotantoni kulmakivi Les Vignes de Montgueux on mainio aperitiivi. Aiemmin lisäsin siihen muutaman gramman sokeria, nyt se on ollut non-dosé jo vuosia. Vierastan tosin määristä puhumista. Vain laatu merkitsee. Kun raaka-aine on kunnossa, viini tekee itse itsensä.

Ostan myös rypäleitä muutamilta kylämme viljelijöiltä. Lisäksi vuokraan osaa kylämme upeimmasta Clos St-Sophie -tarhasta.

Minulla on neljä teini-ikäistä tytärtä, joista kukaan ei ole ilmoittanut haluavansa viinintekijäksi. En ihmettele; me viljelijäthän olemme aina töissä. Onneksi täällä Montgueux'ssa ollaan yleensä onnekkaampia säiden suhteen kuin Auben sydänmailla.” ❀



KUKA Emmanuel Lassaigne
VIININTEKIJÄ vuodesta 2002
VIINITILA Champagne Jacques Lassaigne
MITÄ 3,5 ha omia tarhoja Montgueux'n kylässä
RYPÄLEET Chardonnay