



MÅNADENS

Vingård

CHÂTEAU VIGNELAURE

Mette Rode Sundström
och Bengt Sundström
med hunden Björk på
sin vingård Château
Vignelaure. Paret driver
också nätauktionshuset
Lauritz.com.

Juvelen i Provence

De letade sommarbostad och blev förälskade i en vingård. Mette Rode Sundström och Bengt Sundström, som driver nätauktionshuset Lauritz.com, förenar sina intressen vin, konst och möten med människor på vackra Château Vignelaure.

AV CAJSA HÖGBERG FOTO SUSANNE KRONHOLM

Landskapet kring den lugna byn Rians i norra Provence är förföriskt med vallmoängar, vinodlingar och lavendelfält. Längre bort syns den karaktäristiska silhuetten av Mont Sainte Victoire, det berg som Cézanne målade om och om igen i över 20 år.

Här på en höjd i ett svalt och vinodlarvänligt mikroklimat ligger Château Vignelaure. Huset är en traditionell bastide, en rustik provensalsk lantgård byggd revolutionsåret 1789. Château syftar på kvalitetsvinerna som tillverkas här. Vintillverkningen drogs i gång på 1960-talet av den franske vinmakaren Georges Brunet som flyttade hit från Bordeaux. Han hade med sig Cabernet Sauvignon-druvor i bagaget, en nyhet för den provensalska jordmånen.

CHÂTEAU VIGNELAURE har specialiserat sig på rött vin, med en åldringspotential på 15–20 år. Château Vignelaure-viner har eleganta uttryck och anses tillhöra Provences bästa viner, enligt många kännare.

Paret Sundström har aldrig ångrat sitt åtagande som köpet av vingården innebar.

– Här på Vignelaure kan vi förena alla våra intressen, vin, konst och möten med människor, säger Mette och berättar att hon och maken länge hade letat ett stort hus där de kunde förverkliga sin vision om en tillflyktsort för konstnärer och att skapa ett hem med utrymme för vänner och affärsbekanta. Till vardags driver Mette och Bengt nätauktionshuset Lauritz.com med >



Eko-vinet Château Vignelaure Rosé passar till sallader och fräscha grönsaksrätter, 129 kr, i beställningssortimentet.



Gustavianska pallar av Johan Erik Högländer, verksam 1777-1813 i Stockholm och fotokonst av Trine Söndergaard och Nicolai Howalt.



Ljuset faller fint i trapphuset där det hänger konst av danska Anette Harboe Flensburg.

Samling av etruskiska terrakottahuvuden från 400-300 år f Kr.



CHÂTEAU VIGNELAURE

2007 KÖPTE PARET Sundström gården med en vinodling på 60 hektar och tioalet anställda. Huset är en typisk provensalsk "bastide", bondgård, från 1789 med en huvudbyggnad på omkring 900 kvadratmeter. Gården ligger i byn Rians knappt 4 mil från Aix-en-Provence.

Druvorna från 240 000 stockar handplockas samt rensas manuellt av 25 säsongsarbetare från trakten. Årligen tillverkas 200 000 flaskor rosé- och rödvin, tre röda och tre roséviner. 2014 lanseras gårdens första vita vin. Fem av vinerna finns i Systembolagets beställningssortiment. Mer information finns på systembolaget.se.



Platanernas lövverk på innergården skänker både vackert ljus och svalkande skugga.

> 20 auktionshus i Sverige, Norge, Danmark och Belgien.

När de hittade annonsen om Vignelaure i Financial Times blev de nyfikna men annonsen avslöjade inte att det vackra huset i själva verket var en vingård med tioalet anställda.

– När vi fick veta det funderade vi fram och tillbaka i några månader. Vi insåg att ska vi köpa så måste vi satsa. Vi lägger alltid ner vår själ i det vi gör, säger Bengt.

DÅ PARET SUNDSTRÖM förhandlade om att köpa vinslottet fick de veta av fastighetsmäklaren att det fanns två andra intressenter. De visade vara Hollywoodstjärnorna Angelina Jolie och Brad Pitt samt sångaren Julio Iglesias. Angelina och Brad fick ge sig och köpte den närliggande vingården Château Mirval och släppte sitt första rosévin 2012, gjort på typiska druvor för regionen, Cinsault, Grenache, Syrah och Rolle. Det sålde slut på några timmar.

– Julio Iglesias är fortfarande intresserad av Vignelaure. Han har kommit tillbaka två, tre gånger och erbjudit sig att köpa gården av oss, berättar Bengt.

Det var alltså över en natt som Bengt och

hustrun blev odlare, producenter och försäljare av vin. Sedan den dagen 2007 har de målmedvetet arbetat med att återställa Vignelaure till dess forna glans.

Paret Sundström anställde en välrenommerad fransk önolog, vinmakarexpert, för att höja kvaliteten på vinerna. I dag serveras Vignelaures viner på ett 40-tal Guide Michelin-krogar i Frankrike, bättre kvalitetsbeteckning finns inte.

Gårdens första ägare Georges Brunet anlätade flera av sina vänner, dåtidens storheter inom konst, design och litteratur, för att göra vinetiketter. Från modeskaparen Yves Saint Laurent och författaren Anthony Burgess till konstnären Louis Cane och tecknaren Sempé. Paret Sundström har låtit den danska konstnären Eske Kath göra etiketten till ett av sin viner. De bygger nu vidare på Vignelaures konsttraditioner. Med konst av unga och etablerade konstnärer handplockad av Bengt och en färgstark och personlig blandning av möbler och samlarobjekt i olika former, stilar, material och texturer utvalda av Mette. Förvånansvärt få möbler är designklassiker. Och precis som paret drömde om har Vignelaure förvandlats till en levande mötesplats. □

5 FINA SYDFRANSKA VINER

SVALKANDE

2012 Cuvée Madame Château des Demoiselles, nr 2203, 99 kr.
Torr, bärigt rosévin från rosévinsmeckat Provence. Smakar smultron, röda vinbär, vattenmelon och blodgrape. Passar fint som aperitif.



FRISKT & FRUKTIGT

2013 La Gascogne par Alain Brumont, Gros Manseng-Sauvignon, Le Sud-Ouest, nr 2882, 81kr.

Torr, friskt och fruktigt av päron, örter, krusbär och citron. Gott till fisk och grillade grönsaker.



NYANSERAT

2011 La Bastide Blanche, Bاندول, nr 2262, 149 kr

Klassisk sydf fransk blandning av Mourvèdre, Grenache, Cinsault och Carignan. Fyllig smak av björnbär, ceder, plommon, tobak och rosmarin. Passar utmärkt till de smakrika grillrätterna.



KOMPLEXT & PEPPIGT

2011 Château L'Hospitalet La Réserve Rouge, Gérard Bertrand, Languedoc Roussillon nr 73142, 161kr

Gérard Bertrand är en sydf fransk pionjär. Hans viner utstrålar kraft och komplexitet. Mörka bär, katrinplommon, lagerblad, peppar och svarta oliver.



RIKT PÅ BJÖRNBÄR

2009 Château Bouscassé, Alain Brumont, Madiran, nr 2204, 119 kr.

Från sydvästra Frankrike kommer detta nyanserade, smakrika röda. Rikt på björnbär, lavendel, plommon och lagerblad. Ett mycket lagringsdugligt vin, så varför inte lägga i källaren och spara till kommande grillsäsonger?



I SAMARBETE MED

vin

ALLT OM

Allt om Vin betygsätter allt från boxviner till exklusiva dyrgripar i Systembolagets sortiment.