

Chateau Musar 2006 (nr. 7463)

Årgång:	2006
Alkoholhalt:	14%
Druvor:	Cabernet Sauvignon, Cinsault och Carignan
Färg:	Vinet har en vacker och djup tegelröd färg.
Doft:	Utvecklad, kryddig doft med fatkaraktär, präglad av mörka körsbär, svarta vinbär och tranbär med inslag av lakrits, tobak, russin, kanel, ceder, läder och nötter.
Smak:	Utvecklad, kryddig smak med fatkaraktär, mycket fyllig med smak av mörka bär som björnbär, blåbär och körsbär, inslag av kanel, russin, tobak, nougat, pomerans och ceder.
Serveras:	16-18°C
Sockethalt:	5g/l
Passar till:	Lamm- eller nötkött
Pris:	309 kr



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA

Det var en kall vinter som inledde året 2006 i Libanon. Snön täckte Bekaadalen i över två veckor och den efterföljande leran gjorde att jorden lämnades orörd i 45 dagar.

När våren äntligen kom så ville den heller inte ta slut. Det var bara 10 dagar under året som kunde räknas som sommardagar med temperaturer på 30 grader på dagen och 22 grader på natten.

Sedan sker något ingen vinmakare förberett sig på. I mitten av juli bröt den militära konflikten mellan Israel och libanesiska Hizbollah ut, hela landet drabbades och området förvandlades till en krigszon.

Krigstiden påverkade även Chateau Musar och man var övertygad om att skörden skulle gå förlorad. Trots den rådande situationen fortsatte man med arbetet i vingården, även om situationen var svår och farlig. I början av september kunde skörden inledas och man skördade först Cabernet Sauvignon, följt av Carignan och Cinsault.

Både syran och alkoholhalten i druvorna var hög, vilket visade på ett komplext år med en ovanligare mognadsutveckling hos druvorna än vad man är van vid. Den slutgiltiga blenden skedde under 2009 och vinet fick sedan vila ett år på franska Nevers-ekfat.

Chateau Musar

Naturvin

Château Musar är ett vin som inte lämnar någon oberörd. Med sin fantastiska historia och sitt lite egensinniga uppträdande är det ett givet samtalsämne bland vinentusiaster.

Vinet blev internationellt känt 1984 då Serge Hochar utsågs till "Decanter Man of the Year" mitt under brinnande inbördeskrig. Trots livsfara lyckades man bärga skörden i Bekaadalen och få den till produktionsanläggningen i norra Beirut alla år utom två.

Berömmelsen tilltog och Musar blev lite av ett kultvin även här i Sverige. Det var också under Serges ledning som slottet blev världsberömt och vinerna exporteras idag till hela världen.

Serge Hochars död (drunknade 31/12-14) kom som en chock för alla, han var en man med ett stort hjärta och en outtröttlig energi. Han arbetade inte bara för Musar, han arbetade för Libanon. **Efter Serges bortgång förs Château Musars filosofi och arv vidare av tredje generationen, med sonen Gaston i täten**, som lovar att fortsätta att utveckla Château Musar i linje med Serges filosofi men även att sätta sitt eget avtryck.

Familjen Hochars filosofi är att varje årgång är speciell och naturen får ha sin gilla gång. Huset tillämpar låga skördeuttag, skördar alltid för hand, använder naturlig jäst, ingen filtrering och ett absolut minimum av svaveldioxid.

Vinerna är högst **Bordeauxinspirerade** i stilen och **mycket lagringsdugliga**, vissa årgångar tål över **50** år i källaren. Idag kan de kalla sig för naturvin, ett begrepp som inte fanns när Serge fastställde receptet på 70-talet.

Bekaadalen är en platå mellan Libanon och Antilibanon bergen där druvorna växer på 1000 meters höjd. Det ger perfekta förhållanden med temperaturväxling mellan dag och natt och lagom med regn. Minimalt med besprutning krävs, så Bekaadalen är perfekt för ekologisk vinodling.

För tio år sedan var 95 % av vinrankorna beskurna enligt Gobelet metoden, som små buskar, men idag är nästan hälften uppbundna i rader enligt Guyot metoden.

Familjen Hochar förfogar över 160 hektar där de äger 70, resten ägs av två familjer under långtids kontrakt. Det låga skördeuttaget gör att det inte blir mer än cirka 600 000 flaskor om året. Druvorna skördas av beduinfamiljer, lastas på bilar och körs två timmar till Ghazir, 25 km norr om Beirut där vinifieringen äger rum. Den 70 km långa resan tar två timmar och man anser att druvorna klarar påfrestningen och motstår oxidering. Minimal intervention är sedan ledordet, kanske med lite hjälp av vinmakaren Tariq Sakr som har varit på Musar sedan 1991.

Både cementtankar och ekfat används. Ekfaten från Nevers ligger i mörka rum insprängda i berget, vinkällaren fungerade som skyddsrum under inbördeskriget. Bara ett litet antal fat förnyas varje år. **Château Musar är ekologiskt certifierat sedan 2006, men har i praktiken varit så i många år.** Man har bara inte tyckt att det var viktigt att berätta om det.