

**SOM HÄMTAT
UR EN SAGA**

1800-talsslottet Château
Les Carrasses ligger
pittoreskt inbäddat
mellan vinfälten.



ÄVENTYR FÖR ALLA

Den historiska regionen Languedoc bjuder på en uppsjö av aktiviteter som passar både finsmakaren och den aktiva resenären.



Slottsliv i Languedoc

Vidsträckta ostronodlingar, historiska städer och cykelturer mellan vinprovningarna. Det är i natursköna södra Frankrike allt händer.

TEXT: GABRIELLA KVARNLÖF FOTO: ALAMY

EN LITEN TRAKTOR brummar långsamt och metodiskt fram mellan de gamla vinrankorna på bergets sluttning. I fjärran skymtar Katalonien och bergskedjan Pyrenéerna.

– Nu fortsätter vi! ropar guiden Greg Raymond och hoppar upp på sin eldrivna mountainbike. Även jag växlar upp och börjar trampa, motorn svarar direkt och ger en extra skjuts fram på de vindlande vägarna. Vi befinner oss i Faugères i den franska vinregionen Languedoc-Roussillon, där vi cyklar mellan olika vingårdar. Ibland byts de smala bilvägarna ut mot steniga stigar där man tydligt kan se gamla koraller och snäckskal glittra i solen. Hela området låg nämligen under vatten för flera hundra år sedan. Vi viner genom medeltida byar, förbi väderkvarnar och otaliga ruiner av små stenhus, där getherdar förr i tiden tog skydd från väder och vind. Att färdas med elcykel är enkelt, naturnära – och riktigt roligt. Efter en stunds trampande kommer vi fram till familjen Vidals Château La Liquière, vars 65 hektar stora vinodling vi just passerat. Det går inte att ta miste på stoltheten hos Claudie Vidal när hon välkomnar oss:

– Det är min man som är vinmakare, men nu håller vi på att lämna över verksamheten till våra barn François och Sophie och hennes man Laurent, berättar hon och håller upp ett glas

LANTLIV DELUXE

Avslappnad lyx är ledorden i de rum, lägenheter och hus som går att hyra på Château Les Carrasses.



UPPE PÅ BERGET

Familjen Vidal har i generationer drivit vingården Château La Liquière, där alla druvor plockas för hand.



ekologiskt vitt vin. Färgen är ljust gyllengul och framträder en smak av vanilj och persika när drycken rullar runt i munnen.

– Vi plockar alla druvor för hand. Vår terroir utgörs i huvudsak av skiffer, vilket ger väldigt mineralrika viner. Främst odlar vi klassiska sydfranska druvor som carignan, grenache blanc, mourvèdre och bourboulenc, säger sonen François Vidal och ställer fram fler flaskor.

VINER FRÅN LANGUEDOC-ROUSSILLON

hamnar ofta i skuggan av kända granarna Provence och Rhônealdalen. Ja, egentligen har hela den historiska provinsen Languedoc haft svårt att konkurrera om besökare med den populära rivieran bara några timmar bort. Karl O'Hanlon, som köpt och restaurerat flera vinslott i området, har bott här i snart 15 år och kan inte tänka sig en bättre plats att besöka i Frankrike:

– Det är mindre stress och färre turister i Languedoc, allt är mer autentiskt. Här umgås du med lokalbor och saker och ting är inte så tillrättalagda som det kan vara på andra ställen. Sen finns det otroligt mycket att göra, inom en 40 minuters radie kan du vara uppe bland böljande gröna kullar, åka skidor eller ligga på stranden. Är man historieintresserad så ligger renässansstaden Béziers, den gamla romerska staden Narbonne och den medeltida staden Carcassonne i närheten, berättar han.

TIO MINUTER BORT från berömda Canal du Midi ligger Château Les Carrasses som är rena sinnebilderna av ett sagoslott med tinnar och torn. Slottet uppfördes 1886 och har sedan det kom i Karl O'Hanlons ägo varsamt restaurerats till sin forna glans.



**SOV SOM
EN PRINS**

I Château St
Pierre de Serjacs
slottsbyggnad
ryms bland annat
åtta boutique-
inredda hotellrum.



”Jag tycker man får det bästa av allt här, lite av det gamla och det nya i en av Frankrikes mest spännande regioner.”

– Les Carrasses hade varit övergivet i 20 år innan jag köpte det, säger Karl O’Hanlon samtidigt som han försöker överrösta cikadorna som sjunger i buskarna runt slottet.

– Jag har gjort ungefär samma resa med två vinslott till i området, Château St Pierre de Serjac och Château Capitoul. Vinodlingarna runt slotten sköts av familjen Bonfils som varit vinmakare i generationer sen 1870.

PÅ DE TRE SLOTTEN finns ett fåtal exklusiva hotellrum, samt luftiga lägenheter och pittoreska hus med självhushåll. De sistnämnda boendena ägs av privatpersoner som tillbringar några veckor per år här, resten av året hyrs boendet ut.

Hur skiljer sig slotten åt?

– Les Carrasses är det slott som är mest populärt när det kommer till bröllop, med sin gammeldags charm är det som gjort för stora fester. St Pierre de Serjac har mer boutiquekänsla över sig och här finns även vår stora köksträdgård där vi odlar alla grönsaker, frukter och örter vi använder på slottens restauranger. Capitol öppnar under 2020, det har ett råare landskap runt sig och otrolig utsikt över Medelhavet.

EFTER EN VINPROVNING PÅ Château St Pierre de Serjac, där vi bland annat

lärt oss att vingården odlar hela 15 olika sorters druvor, tar vi oss till familjen Tarbouriechs ostronfarm belägen i lagunen Bassin de Thau. En liten båt tar oss ut till den 2,2 kilometer långa ostronodlingen. En bit bort skymtar fiskebyn Sète.

Här blandas sötvatten från Canal du Midi och saltvatten från Medelhavet. Ostronen förs upp och ner i vattnet, med hjälp av solpaneler, för att simulera tidvatten. Ostronen blir stressade av detta, vilket gör att musklerna växer och blir mer köttiga, berättar Yasmina Adell som jobbar på odlingen.

Vi stannar båten vid en samling babyostron som hänger längs ett rep i

luften, de är mellan 12 och 20 timmar här innan de sänks ner i vattnet igen. Tillbaka på land avnjuter vi en ostronbricka med den lokala bläckfiskpajen tielle de sète. Till det en flaska vin på druvan Piquepoul blanc, som passar extra bra till just ostron.

OM MAN VILL ta en paus från livet på den franska landsbygden ligger Montpellier nära till hands. Den livfulla universitetsstaden från 1000-talet har ett myllrande stadsliv där torget Place de la Comédie är dess bultande hjärta. Här samlas barnfamiljer vid karusellerna, stadens pensionärer vid matmarknaden och studenter på någon av de många barerna. Staden växer så det knakar, och de historiska byggnaderna blandas friskt med modern arkitektur. Bostadshuset L’Arbre blanc är ett nytt tillskott till stadens siluett. Som ett vitt träd, där balkongerna sticker ut som grenar, bröstar byggnaden upp sig vid floden Lez. Takbaren högst upp är ett måste att besöka. Ett kvarter bort ligger en grön lunga med hotellet Le Mas de Lafeuillade. Byggnaden är en gammal vingård från 1830-talet, omgiven av en prunkande trädgård på två hektar. I köket står Max Bonon och skramlar med kaffekoppar och lägger upp ludna persikor och stekt ägg på frukostfaten. Det är han som driver det intima lilla hotellet, som endast har fem gästrum, ihop med vännen Antoine Gibelin och kocken Jose de Castro. Ägare är hans pappa, som även har en arkitektbyrå strax intill. Inredningen består av noggrant utvalda retromöbler från 30- till 70-talet och modern konst. I taket hänger lampor signerade industri-designern Serge Mouille.

– Vi har sparat många av de möbler som redan fanns i huset och köpt resten på auktioner och antikaffärer. Det ska kännas som om man är hemma hos någon, förklarar Max Bonon och sätter sig vid ett av borden ute på den lilla grusplanen framför huset.

– I restaurangen serveras vi både frukost, lunch och middag tillagad av färska ingredienser från regionen. Menyn, som främst består av traditionell fransk mat, byts ut varje vecka.

– Jag tycker man får det bästa av allt här, säger Max Bonon och slår ut armarna: lite av det gamla och lite av det nya i en av Frankrikes mest spännande regioner.

Det är lätt att hålla med.



IDYLLISK OAS

Det lilla hotellet Le Mas De Lafeuillade är inhyst i en gammal vingård mitt i Montpellier, omgiven av en prunkande trädgård.