

# Hvide rødder på stoffer

Krug vandt og Krug tabte til den årlige champagne-julefrokost hos vinhandler Krüff.

Af Søren Frank Illustration: Claus Bigum



De fleste forbinder julefrokoster med øl, snaps og traditionelt dansk smørrebrød. Men der eksisterer formentlig også et hav af forskellige alternative julefrokoster derude. Jeg plejer da i hvert fald at være med til én: Den årlige champagne-julefrokost hos vinhandler Krüff i Snaregade.

Som så mange andre traditioner opstod også denne som lidt af en tilfældighed: Krüff er meget glad for champagne – har formentlig været det fra barnsben – og har med tiden i stadig stigende grad specialiseret sig i at forhandle små, relativt ukendte, men ikke desto mindre ofte fremragende producenter. Af den grund afholder Krüff altid en håndfuld champagnesmagninger i løbet af en sæson, og årets sidste er med tiden blevet forbundet med særlige traditioner.

Det er sådan set ikke, fordi selve smagningen er så forfærdelig meget anderledes end årets andre smagninger. Vi starter altid klokken 16 i Krüffs kælder, hvor gulvet er bestrøet med perlegrus som i en rigtig franske vinkælder. Med Krüffs notoriske mangel på sans for timing er det aldrig rigtig til vide, hvornår tingene for alvor går i gang – i år kom jeg for eksempel tre kvarter for sent, og da havde de andre endnu kun nået to champagner.

Smagningen adskiller sig kun en smule fra årets andre ved at være uden overordnet tema, og så smager vi totalt i blinde – det vil sige med tildækkede flasker og uden at vide, hvilke vine der er i spil. Visse producenter går dog igen, for eksempel erindrer jeg ikke en julesmagning uden det klassiske hus, Krug, eller den lille biodynamiske producent Jacques Selosse. Det viser sig i øvrigt også altid at være mellem de to, slaget om den bedste vin slås.

Det, der gør julearrangementet særligt, er altså ikke så meget selve smagningen som det, der følger efter, og så selvfølgelig som til enhver anden julefrokost selve deltagerlisten: Hvis vi starter med den hårde kerne, som består udover Krüff selv med frue af weekendskribenten, den detroniserede vintjener og kultvinsproducenten, i hvert fald når denne er hjemme i Danmark. Derudover er der et par faste deltagere til julechampagnen, som ikke er en del af Krüffs daglige følge, for eksempel det midaldrende kvindelige arkitektpar.

Hertil kommer så årets gæsteoptrædere, som langt fra behøver at være de kedeligste: I år var det blandt andre harpenisten, AOK-skribenten og Citadel-redaktøren.

**MEN DET ER** som sagt til det, som Krüff kalder det årlige »nachspiel«, at champagnesmagningen udvikler sig. Når de 15-16 champagner er drukket i kælderen, fortsætter vi altid med en bid brød, som kan være af meget forskellig beskaffenhed. Vinhandleren er meget hemmelighedsfuld på dette punkt. Et år havnede vi på den Michelin-bestjærkede restaurant Ensemble, et andet på Sticks'n'Sushi, og sidste år var middagen henlagt til den mere café-agtige Leopolds Lounge – i gamle dage bare kaldet »Lungen«. Man kan aldrig vide sig sikker, og man kan for den sags skyld godt komme til at drikke Krug Magnum af flasken ved pølsevognen på Rådhuspladsen.

Efter middagen følger endnu et »nachspiel«, som for alvor tilfører champagnearrangementet julefrokostens kvaliteter. Det var for eksempel under dette punkt sidste år, at en spansk ejer af en tapasbar stjal billedet ved at være oppe at danse på bordene. Af andre højdepunkter fra i fjor husker jeg, at en vinskribent, som netop var blevet uddannet som skolepsykolog, gav sig til at analysere fru Krüff, indtil hun var nær sammenbrudets rand, og at en kollega fra et konkurrerende medie udtalte om sin makker, at denne »kun kan lide vine, som smager af sur røv«.

**JEG ANKOM SOM** sagt noget forsinket til kælderen i Snaregade, hvor alt, hvad der lignede siddepladser (typisk vinkasser), allerede var optaget. Den detroniserede vintjener – en af landets absolut dygtigste sommelier'er, som for nylig blev fyret fra en dyr restaurant i Gl. Strand og nu er kommet i job hos Stald-Krüff – fik hurtigt opdateret mig med de to første glas. Det viste sig som sædvanlig at være en blød start med et par pinot meunier-baserede (den røde pinot noir-lignende drue, som normalt udgør en mindre del af champagneblandingen) vine fra producenten Charpentier – især en vieilles vignes-model smagte ret godt.



Ud af øjenkrogen bemærkede jeg en deltager, jeg ikke havde set før siddende på gulvet og allerede i ret højt humør, eftersom han tydeligvis ikke spyttede champagnen ud. Det viste sig at være Prem, en gammel inder med læderkasket og hang til filosofisk læsning – relateret til selskabet derhen, at han er vagtoppasser for det lille vinfirmas norske chauffør Egil. Det foregår sådan, at Prim sidder og læser Kierkegaard i bilen, samtidig med at han holder øje med parkeringsvagterne, mens Egil afleverer vinen på de forskellige restauranter.

Noget andet, som mine øjne hurtigt fangede, var den store dåse kaviar, som stod på bordet – noget der er blevet en ny tradition til julesmagningen efter, at Krüffs gamle ven Stefan, som tilsyneladende altid går rundt med et halvt kilo Beluga i inderlommen, er kommet med på holdet.

Tredje champagne var aftenens store overraskelse og skuffelse, nemlig Krug Grande Cuvée. Normalt dukker denne store champagne, som er blandet af vine med ret høj alder, meget sent op i smageprogrammet, så vi var helt uforberedt på dens komme og gættede den til at være en langt mindre vin, selv om det trods alt var tydeligt, at der var tale om champagne med en vis alder.

Det var i øvrigt ikke første gang i løbet af aftenen, jeg gættede forkert. Faktisk var jeg dårligt nok i stand til at finde min anden yndlingsproducent Seloisse, som ellers plejer at være ret let at udpege, blandt andet fordi champagnen er lagret på små, ret nye egefade. I stærk kontrast til sidste år i øvrigt, hvor jeg var i storform, fordi smagningen fandt sted få dage efter, at jeg havde testet en lang række champagner her i avisen. Da var jeg i stand til at gætte 8-9 ud af 10 champagner.

**HELDIGVIS VAR JEG** ikke den eneste, som var i dårlig form: weekend-skribenten, som til tider synes at leve både på og af den ædle boble-drik, var heller ikke helt så skarp, som han plejer, og da den detroniserede vintjener nu er i stald hos Krüff og fungerede som opskænker, kunne han jo dårligt gætte med. Aftenens klart bedste præstation i vores lille quizleg kom faktisk fra en debutant, nemlig den kvindelige AOK-redaktør, som gættede en flaske Oeil de Perdrix fra Launois rent – glimrende vin i øvrigt.

Apropos Launois, som har til huse i Champagnes vel nok fornemste landsby, Mesnil, så klarede han sig som sædvanlig godt: Hans Mesnil Sablé 1999 (196 kr.) var vel nok smagningens bedste køb ud fra et pris/kvalitetsforhold.

Finalefeltet bestod af fem store flotte magnumflasker, deriblandt den altid respektomgærede Salon, endda 1990, som var god uden ligefrem at chokere. Chokere gjorde den sidste flaske derimod. For ikke alene var den smagningens klart bedste. Det viste sig også, da den blev viklet ud af sit skjul, at være Krug Grande Cuvée for anden gang i løbet af aftenen, men altså denne gang fra magnum og tydelig med større alder og dybde – lidt af en lektion i højere champagnelærdom.

**DA SAMTLIGE 16 FLASKER** samt halvkilosdåsen med beluga var tømt, drog vi så af sted til aftenens næste hemmelige station. Det viste sig at være Krüffs nabo – restauranten som Hans Engell i sin tid udødeliggjorde, da han opbyggede sin fatale beton-klodsbrandert her. I dag er det dog ikke længere et drag-sted, men en fransk frokostrestaurant, drevet af den navnkundige Philippe. Måltidet i sig selv var næppe værd at skrive hjem om – nævnes skal det derimod, at Krüff pludselig rejste sig midt under hovedretten og råbte »White Punks on Dope«, hvorefter han forlod lokalet nærmest i løb.

Det viste sig, at den koncert med The Tubes, som vinhandleren havde omtalt løseligt i mystikomvundne vendinger, var ved at gå i gang nede på det gamle Vin- og Ølgod i Skindergade, som i dag vistnok hedder The Rocks. Udsigten til tyndt fadøl og forhistorisk rockmusik var dog ikke lige det, vi andre var i humør til, så vi gik direkte til aftenens endestation »Lungen« i Nørre Farimagsgade, som har opbygget et større kort med Krüffs champagner.

I Krüffs fravær sørgede Egil for, at champagnerne nu tilflød vores bord i meget højt tempo. Det er ikke til at komme uden om, at man i denne fase savnede den spanske tapasfrøken, som sidste år havde sat så effektivt liv i kludene. Weekendskribenten mente,

at hendes udeblivelse skyldtes, at udskæringen simpelthen ikke kunne blive dybere end sidste år. Ham så man i øvrigt ikke så meget til sidste år, hvor han susede af sted mellem et par fester ude i byen og kun lejlighedsvis lagde vejen forbi Lungen for at se, hvilke flasker der var på bordet. I år er han imidlertid blevet gift, så han sad pænt ved bordet hele aftenen og gik relativt tidligt hjem med sin liv.

I tapasfrøkenens fravær blev det i stedet Prim, som kom til at stå for underholdningen: Snart var han oppe at danse, snart kom der lange rækker af ord ud af munden på ham, af hvilke jeg stort set kun forstod »Søren Kierkegaard«, og snart havde han overdraget mig sin læderkasket – hvilket jeg vælger at opfatte som et tegn på anerkendelse.

Normalt plejer Krüffs frue at stå sin mand bi indtil op ad formiddagen, når han begynder at overveje at gå hjem. Men denne aften faldt hun tungt i søvn op af harpenisten, der er en lille skrøbelig kvinde, som til gengæld, efterhånden som timerne skred frem, tilsyneladende blev mere og mere besat af tanken om at lokke os andre med hen på Vita for at spise and.

Før vi havde set os om var det blevet lukketid, og aftenens officielle champagneprogram var forbi: Hvad det var for flasker, vi fik at drikke på Leopolds Lunge, havde jeg de næste dage kun tågede erindringer om og modtog derfor denne mail:

Hej Søren

På Leopold's fik vi adskillige Launois' Cuvée Reservée (2000) samt Oeil de Perdrix (1999) og et par flasker af Larmandier-Bernier's Rosé (2000). Udover det fik vi Blanc de Blancs fra Charpentier samt dennes Cuvée Prestige Larmandier-Bernier's Special Club 1996, og vi er ikke helt sikker på, om vi også nåede en Guy Charlemagne, Blanc de Blancs eller Mesnillésime 1999.

Mads & Jørgen ■

sof@berlingske.dk

## Det drak vi i kælderens

Charpentier Blanc de Pinot Meuniers  
Charpentier Vieilles Vignes de Pinot Meunier  
Krug Grande Cuvée

Seloisse Brut Initial  
Seloisse Contraste  
Clouet Cuvée 1911  
Launois Oeil de Perdrix 99

Launois Mesnil Sablé 99  
Launois Cuvée Réservee BdB Grand Cru (magnum)  
Seloisse Extra Brut Version Originale  
Larmandier-Bernier Vieille Vigne de Cramant 2000

Launois Special Club 1999 (magnum)  
Charlemagne 1990 (magnum)  
Salon 1990 (magnum)  
Larmandier-Bernier Special Club 1996 (magnum)  
Krug Grande Cuvée (magnum)

Krug importers af Maxxium Danmark, tlf. 43 22 55 00  
Salon importers af Philipson Wine, tlf. 70 22 68 88  
Clouet importeres af Erik Sørensen, tlf. 39 62 61 67  
Resten importeres af L'Esprit du vin, tlf. 70 20 10 60