



# Den unge mand og stenen

Både heste, muldyr og sten indgår i Benoit Marguets biodynamiske champagneproduktion, som samtidig er et opgør med hans forældre.

TEKST OG FOTO: SØREN FRANK  
sof@berlingske.dk

**D**en unge mand i vinkælderen står og gnider på en sten med et mystisk glimt i øjnene. Manden hedder Benoit Marguet, og her i hans kælder i Ambonnay smager vi de bedste – eller i hvert fald umiddelbart mest drikbare vin clairs (den stille vin, før den bliver til champagne) på turen. Måske er forklaringen på, at disse vine er ekstraordinært drikbare, at Marguet slet ikke bruger svovl, hvilket er ekstremt ualmindeligt i Champagne.

Svovl er vinmagerens universalmiddel, som ikke mindst bruges for at beskytte vinen mod oxidering. Jeg spørger Benoit, hvad han bruger i stedet for svovl, og så er det, at han tager en lille sort sten frem og begynder at kæle for den. »Jeg tror på resonans,« siger Benoit – helt i tråd med f.eks. Nicolas Joly – en af biodynamikkens store prædikanter, som bl.a. mener, at man ikke kan have vin liggende i køleskabet, fordi de elektriske frekvenser skader vinen.

»Jeg kan også få den stærke vin til at hjælpe den svage,« siger Benoit, og med en pipette flytter han derefter få centiliter fra det ene fad til det andet, for at illustrere princippet. »Jeg fortæller simpelthen vinen, at ilt findes, og at det er ok.«

Man forstår, at Benoit er en søgende ung mand, og at overdragelsen af domaine Marguet fra far til søn på ingen måde har været gnidningsfri. »Jeg har set min far arbejde med kemi, og det ønskede jeg ikke selv, men mine forældre ville ikke lade mig konvertere til økologi,« siger Benoit.

Trangen til at arbejde med økodruer var så stor, at Benoit fik den idé som et sideprojekt at skabe en økologisk luksuscuvée, Sapience, på basis af indkøbte druer fra de tre fremragen-

de øko/bio producenter Leclapart, Lavallo og Laherte.

I 2008, da Benoits far gik på pension, og Benoit stod for at skulle overtage biksen, skete det med et ultimatum: »Jeg går biodynamisk – hvis ikke I kan acceptere det, så skrider jeg,« fortæller Benoit, som stadig ikke har fortalt forældrene, at han siden 2012 har undladt at bruge svovl. »Hvorfor skulle jeg gøre mig den umage at fortælle dem det?« siger han.

I dag er Benoit biodynamiker for fuld musik. Vi hilser på Benoits tre heste og et muldyr, som bruges til at pløje markerne. »Dette er den dyreste jord til mousserende vin i verden, så den fortjener den bedste behandling. En traktor er for tung og komprimerer jorden for meget.« Ligesom Benoit viser os rummet med urter, som bruges til at lave forskellige infusioner, der sprøjtes ud over markerne i overensstemmelse med Maria Thuns kalender, som er baseret på astrologien.

Da vi kommer tilbage i huset for at smage, gør Benoit opmærksom på, at smagebordet er blevet skiftet siden sidst. »Det var en japaner, som gjorde mig opmærksom på, at bordet ikke var velegnet til smagning. Og han havde ret. Dette bord har en helt anden frekvens og fungerer langt bedre,« siger Benoit.

Da vi er færdige med at smage Marguets vine – som er rigtig gode, men man fornemmer, at endnu højere kvalitet er på vej – beder Benoit os om at fjerne spyttespanden, som han mener udsender en forstyrrende energi, hvorefter han sirligt liner samtlige hidtidige årgange af Sapience op på bordet. »Skal vi nu til at ryge fredspibe?« siger importøren spøgefuldt med hentydning til den rituelle atmosfære i lokalet. Om det skyldes de positive vibrationer fra det nye smagebord eller noget helt andet, så smager Sapience mig ustyrligt godt – i situationen oplever jeg det som noget af det bedste overhovedet fra Champagne. Men til 1.500 kr. har Sapience selvfølgelig også sin pris.





Benoit Marguet holder heste til at pløje sine biodynamiske marker.

# GOURMET, SPA & HAVUDSIGT



## Havudsigt for to på Bornholm

Hold en uforglemmelig weekend på Griffen SpaHotel eller Hotel Fredensborg i Rønne. Prisen er inkl. færgebillet for bil og passagerer t/r, to overnatninger på værelse med egen balkon og havudsigt, morgenbuffet, fri adgang til Den Bornholmske Diamant Spa og gratis wifi. Skal der gourmetmad på menuen, kan vi anbefale restaurant "Victoria" på Griffen SpaHotel eller "Di 5 Ståuerna" på Hotel Fredensborg. **Læs mere og bestil på [bornholmhotels.dk](http://bornholmhotels.dk) eller ring 56 90 44 45.**

fra kun  
**1.495 kr.**  
pr. person



Tilbuddet gælder 1. maj - 4. juli og 11. aug. - 21. dec.

**BORNHOLM** ● **HOTELS**

*Sjel med havudsigt*