



Selosse-æraen. Champagnes lysende stjerne er den store inspirator. Også mig viste Anselme Selosse engang vejen ind i en begejstret verden af bevægende vin, men det er længe siden nu. Kan jeg finde den igen?

Champagneenglen

AF POUL PILGAARD JOHNSEN

Først på vejen fra mit værelse og ned til kroens have, hvor aftenens to velkomst-champagner serveres, slår det mig. Det er Blichers salme »Hulde engel«, jeg har haft i hovedet på hele bilturen fra København til Falsled.

*Er ej nu, som fordum, lunden grøn?
Kilden klar udi sin blomsterramme?
Er min ungdomsdal ej længer skøn?
Eller – er jeg selv ej mer den samme?*

Champagnerne fra Anselme Selosse var med til at gøre min ungdomsdal skøn. Sammen med vinene fra vor tids anden magiske vinmager, Lalou Bize-Leroy i Bourgogne, åbnede de mine øjne for flaskens ånd:

at vin til tider kunne være mere end blot et velsmagende landbrugsprodukt og også indeholde ånd og personlighed og bevæge mig. At der var noget i disse vinmageres frembringelser, som på uforklarlig vis gjorde mig og andre høje, vakte og berusede på en måde, der intet havde med alkoholen at gøre. Ja, at særlige vine kunne fungere som en livsledsager at håbe, drømme, græde og elske med.

Faktisk også for potentielle livsledsagere i kød og blod – og selvfølgelig stod der en halvtømt flaske Selosse ved siden af os i vindueskarmen den sommerdag for længe siden med stille hede, åbne vinduer og pludselige skrig, der gjorde naboerne urolige.

Den vanvittig intense og saftige energi, som Selosse formår at få ned i sine flasker, er årsagen til, at han også i Champagne-distriktet har udløst århundredets orgasme. Før ham søgte alle små selvstændige vinbønder at lave kopier af champagnerne fra de store, kendte huse, hvis de da ikke ligefrem bare solgte de konventionelt dyrkede druer til dem.

I Selosse-æraen er han blevet et forbillede, der har inspireret utallige vinbønder til at gå deres egen vej og eksperimentere med lavere udbytter, vildgæring, træfade i stedet for stål, økologi, biodynamik og alle de andre metoder, som skaber mere personlige champagner.

Med sin egen succes, der på to årtier har firedoblet priserne på hans vine, har Anselme Selosse også skabt et et helt nyt marked for champagne som ikke blot en hypet og generisk festdrik, men som »rigtig« vin, som det er værd at tage seriøst på linje med vinene fra andre berømte distrikter som for eksempel Bourgogne.

Netop de berømte store hvide bourgogner er vel dem, Selosses vine bedst kan sammenlignes med, og utallige er de blindsmagninger, jeg har deltaget i, hvor det var hans vin, der til sidst viste sig at være nummer ét blandt smagerne. Anonymt slog hans champagne uden besvær selv luksus-udgaverne fra de store og berømte huse.

ALT det anede jeg intet om, da jeg første gang besøgte ham i landsbyen Avize. I hans kølige kælder i en kalkgrube langt under jorden var gæringen i gang. Jeg så Anselme Selosse hive spunsen op af toppen af en tønde og lægge øret til hullet. Det sydede. Det var lyden af jorden og lyset, vinden og vandet. Naturens og landskabets egen musik.

»Terroiret er musikstykket, druerne er instrumentet, og jeg skal prøve at få musik og instrument til at swinge bedst muligt sammen. Det er ikke et spørgsmål om, at musikeren skal brillere, men om at skabe en harmoni og en resonans. Musik er jo heller ikke blot noderne, et maleri er ikke blot punkterne af farverne og hullerne imellem, men den resonans, det skaber i os,« sagde han og fortsatte:

»Jeg har ingen bestemt mening om, hvordan vinen skal være. For mig er vinen

et individ med en karakter, og der findes ikke dårlig vin, ligesom der ikke findes dårlige mennesker. Hvis en vin virker dårlig, så er det mig, der ikke har fundet den virkelige sandhed om den og den rigtige måde at behandle den på. Men nogle vine er mere originale, mere bevægende, og grundlæggende forsøger jeg blot at intervenere så lidt som muligt. At få vinen fra Avize til at blive sig selv.«

Det er tyve år siden, og jeg skrev hvert et ord, der flød fra hans læber i kælderen, ned på min blok. Nu sidder jeg tilbagelænet i Falsled Kros dybe havestole med to glas foran mig og noterer indimellem på min telefon, hvad Anselme Selosse siger under velkomsttalen.

Dengang ville jeg have været ude af mig selv af begejstring og sat sol, måne og stjerner i bevægelse for igen at få chancen for at være i nærheden af manden, der på en måde var med til at forandre mit liv. I dag er jeg her kun, fordi det til sidst lykkedes at få arrangementet passet ind i alt det andet, jeg hele tiden skal.

Jeg er ovenikøbet inviteret, så alt er gratis, inklusive værelset. Min eneste pris er en melankolsk sang i bilen på vej herover – er jeg virkelig selv ej mere den samme?

DER er løbet meget vand i åen siden dengang – og under kalkaflejringerne i Champagne – men der er vist sket mere med mig end med Selosse. I hvert fald genkender jeg røsten fra gamle dage, da han under en stor blodbøg på Sydfyn gestikulerer sig gennem sin filosofi:

»Jeg har ikke en teknisk tilgang til vinen. Den er ligesom et digt, hvor det ikke er det enkelte ord, der tæller, men helheden. Jeg forsøger at se personligheden i vinen. Er det en cisterciensermunk eller en tekniker?« forklarer han.

Selosse siger, at det vigtigste for ham er, at der er en følelse bag, eller at vinen fremkalder følelser. Han fortæller om dengang, han

besøgte den molekylære gastronomis stjernekok Ferran Adrià på restauranten El Bulli:

»Ja, det var store oplevelser, men hvor mange følelser var der egentlig i det? Mit mål er at bevæge, og jeg er bare en jordemodermand, en fødselshjælper, der forløser disse planter. Ligesom Sokrates, der ville hjælpe mennesker med at forløse de tanker, som de allerede var svangre med.«

*Milde engel! kom endnu en gang!
fyld min barm med hine længsler søde!
tryl mit hjerte med din serafsang!
kvæg mit blik med håbets morgenrøde!*

Vi er gået indenfor og er i gang med middagen, der er komponeret, så retterne passer til Selosses forskellige vine. Han har i hvert fald ret i det, han sagde om åbningsnummeret ude i haven: Initial er en bon vivant. Selv kunne jeg tilføje, at Initial må være den bedste og mest seriøse »basisvin« ikke blot i Champagne, men i hele vinens verden. Den går i øvrigt fint til knivmuslinger.

Selosse beskrev Version Originale som »en londoner-gentleman med nålestribet jakkesæt og paraply«, men med hvide asparges til får jeg absolut ingen associationer af mænd med tøj på ved at drikke denne vin.:

»Man burde ikke tage herover uden at have en dame med,« hvisker jeg til Børsens vinjournalist Ole Troelsø, der sidder ved siden af mig. Til gengæld er det ham, der først siger noget, da hele selskabet har taget en slurk af den næste vin, som vi skal have til hummer:

»Der breder sig sådan en stilhed overalt.« Det er Selosses enkeltmarks-champagne Les Carelles, vi har fået serveret, og Troelsø har ret.

Der går virkelig en engel gennem stuen.

»Se lyset derude!« siger Selosses importør og aftenens vært, Jørgen Krüff, til sidst og peger ud mod himlen over vandet.