

Smagen af Champagnes

Der flød Krug-champagner for op til 30.000 kr. flasken ved årets mest bemærkelsesværdige smagning, hvor alt smagte pragtfuldt, men især husets billigste champagne imponerede

Intet champagnehus er mere fornemt end Krug, der siden 1800-tallet har været synonymt med det bedste, Champagne kan præstere. Så det var en af den slags invitationer, man ikke kan sige nej til; en smagning af husets champagner fra Grande Cuvée i 1500-kronersklassen til Clos d'Ambonnay, som koster 15-30.000 kr., efterfulgt af en frokost på Geranium, hvor samme champagner blev sat til en jævnbyrdig gastronomi.

Vært var Jørgen Christian Krüff fra vinfirmaet L'Esprit du vin, der siden 1999 har arrangeret en årlig champagnesmagning i topklassen. Det hus, der oftest har vundet, er Krug, hvilket var årsagen til, at årets smagning blev dedikeret til huset, hvis øverste chef, Margareth Henriquez, deltog.

Grande Cuvée

Vi lagde ud med Krug Grande Cuvée, som er husets vigtigste og mest udbredte. Duften var fin og elegant, pøleret og frisk med mindelser om blomsterhonning i et syrligt, intenz og dybt mineralsk duftbillede. Smagen var i flot balance med såvel dybde som bredde og med en frisk mineralitet, der gled smidigt over i en delikat bitterhed med mindelser om grapefrugt. Det er en champagne, som bør nydes med Bachs præludium, mener Margareth Henriquez, som gør meget ud af at foreslå specifikke musikstykker til de enkelte champagner og spillede dem undervejs. Det er en såkaldt non-

vintage-champagne, og det, at man ikke angiver en årgang, er centralt i champagnens historie. For hvor de i Bordeaux og Bourgogne altid har gået op i årgangenes forskelligheder, har vinproducenterne i Champagne interesseret sig mere for at blande forskellige årgange, sådan at champagnen år efter år har smagt nogenlunde ens.

Selvom der har fandtes årgangschampagner tidligt i historien, har de ikke haft nær samme udbredelse som i ovennævnte Bordeaux og Bourgogne, og årgangschampagner forblev en meget lille og eksklusiv niche for kendere frem til 1990'erne, hvor champagne efterhånden opnåede den anerkendelse for lagringspotentialer, som vinen absolut fortjener.

Årgangschampagne

I dag er begrebet årgangschampagne bredt anerkendt, men det udgør fortsat en forsvindende lille del af den samlede produktion. Langt størstedelen af al solgt champagne er fortsat nonvintage, og blandt de fornemste i genren er Krug Grande Cuvée, der blandes af op til 400 forskellige basisvine fra adskillige årgange. Næste glas var netop en årgangschampagne, nemlig 2006 Krug Vintage, en intens, maskulin og afrundet moden champagne med duft af ristede mandler og stor friskhed i den syrlige, dybe smag.

Siden vendte vi tilbage til Grande Cuvée i udgaven Edition 162. Den indledningsvist nævnte var Edition 168, og nummeret betyder, at den er udgave nummer 162 i rækken af Grande Cuvée siden Krugs grundlæggelse i 1843. Det bør ikke forveksles med en årgangsangivelse, men det er en mulighed for at identificere champagnen, og ved hjælp af en kode på etiketten, den såkaldte Krug-id, kan man finde detaljerede oplysninger om, hvornår og hvordan champagnen er fremstillet, hvilket kan være en hyggelig selskabsleg hen over nytårsmiddagen.

Edition 162 var en flot og frisk sag med delikat glathed og en stram, moden sødme i næsen, som var fuld af friske grønne æbler, let sødmefuld crois-sant og et strejf af kandis i den ellers delikat syrlige duft. Smagen var ren med den helt unikke balance mellem en behersket sødme, ditto bitterhed og et glimt af umami i den lange eftersmag. For mig er dette indbegrebet af



Dyb koncentration under smagningen af de ikoniske champagner inden frokosten.

Efter smagningen blev champagnerne parret med Geraniums trestjernede gastronomi. Foto: Ole Troelsø.

Krug, det er husets mest imponerende champagne, fordi den giver så meget for pengene. Det kan man ikke sige om Clos du Mesnil og Clos d'Ambonnay, som er Krugs fornemste og de eneste, som bryder med husets oprindelige filosofi.

Guddommelig

For hvor Krug historisk altid har blandet de klassiske champagnedruer chardonnay, pinot noir og pinot me-nuier, så er Clos du Mesnil lavet på ren chardonnay, og Clos d'Ambonnay på ren pinot noir. Hvis man er nogle stykker om at nyde en flaske Clos du Mesnil til 8000 kr., giver det mening, for det er en guddommelig champagne, mens det er en guddommelig komedie

at betale 18.000 kr. for en flaske Clos d'Ambonnay.

Men her er vi også nærmere ovre i frimærkesamlergenren, og et frimærkes værdi udgøres jo heller ikke af hverken papir eller trykfarve, men sjældenhed. Og da der kun fremstilles nogle få tusind flasker Clos d'Ambonnay årligt, er det forståeligt, at prisen eksploderer.

Til gengæld finder jeg 1500 kr. for Grande Cuvée acceptabelt, og det bliver mit højdepunkt nytårsaften, mens tørsten ikke slukkes med Krug, men med 2007 Cuvée Robert Fleury, som er lavet med samme druer og på samme måde som Krug Grande Cuvée, smager skønt og kun koster 600 kr.



Af Ole Troelsø

KRUG FOR BEGYNDERE

KRUGS GRUNDLÆGGER var Joseph Krug, og det er den tyske udtale – ikke den franske, "Kryg" – som husets medarbejdere og kendere benytter.

SELVOM DER FINDES champagner, som slår Krug i blindsmagninger og prisdannelser, så er der bred enighed blandt eksperter om, at Krug er det fornemste og bedste af de gamle champagnehuse.

kongehus



Fornem klassiker
Krug Grande Cuvée

★★★★★★

En fornem balance mellem kraftig udtryksfuldhed og poleret elegance.

1425 kr. uhrskov-vine.dk



Prægtig storhed
2004 Clos du Mesnil

★★★★★★

En af de mest elegante champagner, der findes. Oplagt som meditationsvin.

8000 kr., loegismose.dk



Overvurderet
2000 Krug Clos d'Ambonnay

★★★★★★

Absolut en flot champagne, men bør nok nærmere betragtes som investeringsobjekt på linje med frimærker.

18.000 kr. finewines.dk



Rå diamant
2007 Cuvée Robert Fleury

★★★★★☆

Lækker og charmerende med flere af de kvaliteter, som kendetegner Krug Grande Cuvée, men mere rustik.

595 kr., esprit-du-vin.com



Luksusophold på Hotel Ferdinand

Oplev Aarhus fra det eksklusive Hotel Ferdinand ved åen i centrum af byen. I får 1 overnatning, 4-retters middag og morgenbuffet i hotellets anmelderroste restaurant samt entrébilletter til AROS eller Moesgaard Museum. Prisen er for 2 personer.

Køb senest 30. december 2020 på spotdeal.dk

SPOTpris Normalpris
Fra **1.896,-** **2.960,-**

SPOTdeal

På spotdeal.dk finder du gourmetophold, kroferier, badehotelsidyl, miniferier med spa og wellness og meget mere. Altid til attraktive priser.



Ophold på Hotel Bretagne i Nordsjælland

Besøg Hotel Bretagne og nyd et par dage i smukke omgivelser i Nordsjælland. Det gamle badehotel er nænsomt renoveret med sans for både moderne detaljer og historiens magi. Inkl. 1 eller 2 overnatninger, middag med 5 serveringer og morgenmad. Pris pr. person.

Køb senest 24. december 2020 på spotdeal.dk

SPOTpris
Fra **795,-**



Har du spørgsmål eller brug for hjælp?
Ring til SPOTdeal på **65 45 56 52**

SPOTdeal tager forbehold for eventuelle skrive- og trykfejl i annoncen.