

Godt nytår: Man behøver ikke nødvendigvis at fejre det nye år med at skåle i de dyre og kendte champagner. Der findes glimrende og billigere alternativer.

Af SØREN FRANK

En betydelig del af de ca. 900.000 flasker champagne, som årligt bliver solgt i Danmark, må af med proppen 31. december kl. 24.00.

Champagne skal i denne sammenhæng tages bogstaveligt. Vi snakker om mousserende vin fra det nordfranske distrikt omkring byen Reims. Ikke om alt det, der indeholder bobler og alkohol.

Desværre er det ofte tilfældet, at modtageren på dette tidspunkt ikke er disponeret for at modtage de forfinede og subtile smagsindtryk, champagnen har at byde på. Sansesystemet vil hos hovedparten af den danske befolkning på det tidspunkt være så sløret, at man dårligt er i stand til at opfatte andet end farven på etiketten.

Men rigtig champagne hører sig nu en gang nytårsaften til. Måske fordi den med sin ophøjede renhed er eminent til at fremmane de luftige tanker, som klæder et årsskifte så godt.

Champagnen kan man således passende nyde efter kranssekage-seancen, som aperitif under Dronningens nytårstale eller hvorfor ikke til selve maden? Med sine mundrensende evner er champagne en glimrende ledsager især til fisk og skaldyr og den tapas/anti-pasti-agtige buffetmad, som er tidens fremherskende spise.

Blandede varer

Når det skal være rigtig champagne, er det selvfølgelig først og fremmest de store huses produkter, som byder sig til. De kendte huse med Moët et Chandon, Pommery, Veuve Cliquot (Den Gule Enke), Laurent-Perrier og Taittinger i spidsen sidder på hovedparten af markedet. Her er virkelig tale om mærkevareprodukter, som sælges i milliontal med tårnhøje annoncebudgetter i ryggen.

Visse af standvarerne fra disse grand marques, som de kaldes i moderlandet, er såmænd ganske udmærkede. Den Gule Enke er f.eks. langt bedre end sit rygte, Roederer og Bollinger hører også til undertegnedes favoritter, mens jeg finder Moët et Chandon Brut Imperial grumt kedelig. For dem alle gælder dog, at der tale om sammenblandede købmandsvarer.

De store huse ejer kun meget få marker selv, men opkøber i stedet druer fra vinbønder spredt ud over hele Champagne-området. Hundredevis af forskellige vine blandes således sammen til en særlig hus-stil, som gerne skulle være genkendelig over alt på kloden år efter år. Ikke helt ulig mærkevare-produkter som McDonalds eller Coca-Cola.

Mærkevare-fikseringen gør, at man nemt glemmer, at champagne rent faktisk er en vin som bordeaux eller bourgogne. Ligesom disse vindistrikter er Champagne indelt i underområder, som er

vidt forskellige. I Côte des Blancs i den sydlige del af distriktet dyrker man hvide chardonnay-druer, mens man i Montagne de Reims og Vallée de la Marne hovedsagelig dyrker de røde druer pinot noir og pinot meunier. Ganske som i Bourgogne er markerne klassificeret som grand cru og premier cru, men alt dette fortæller sig i blandingskarrene hos de store huse.

Der findes dog små vinbønder i Champagne, som i stedet for at sælge druerne til négocianterne, som købmændene hedder på fransk, selv vinificerer og sælger på flaske. Det er altså vin, som kan sammenlignes med slottsafpingerne fra Bordeaux og domaine-vinene fra bønderne i Bourgogne.

Disse domaine-champagner er ikke nødvendigvis altid bedre end produkterne fra de store huse, men de er oftest mere interessante, fordi de har mere personlighed. Fordi domaine-champagnen ikke er blandet, afspejler den i højere grad den vinmark druerne kommer fra, på fransk kaldet terroir.

Tager man f.eks. vinene fra testen her på siden, så kommer fire af dem (Bonnaire, Launois, Peters og Selosse) fra Côte des Blancs og er således lavet udelukkende på hvide druer (på etiketten kaldet blanc de blancs), hvor champagne ellers normalt er blandet af hvide og røde druer. En blanc de blancs vil ofte være frisk og citruspræget i smagen, men udvikler dybde og fedme med alderen som en stor hvid bourgogne.

Andre vine i testen kommer fra Champagnes »røde områder«, f.eks. Charpentier og André Clouet fra Bouzy, hvis Grande Réserve er lavet 100 procent på den røde pinot noir og således kan kalde sig blanc de noirs. De pinot-dominerede vine er ofte meget runde og saftige med megen krop, som gør dem til gode madvine.

Domaine-champagnerne vil ofte være lidt sværere at få fat på end dem fra de store huse. Man vil gå forgæves hos supermarkedet og må i stedet ud og lede i specialbutikkerne. Til gengæld er det så muligt at finde en producent, som man kan gøre til sin egen, og så har disse vine også den indiskutable fordel, at prisen for det meste er favorabel, fordi de små vinbønder ikke slæber rundt på kolossale marketingsafdelinger, som skal brødfødes.

sof@berlingske.dk

Champagne med charme

● Brut grand cru blanc de blancs, Jacques Selosse (Avize).
● Forhandler: L'Esprit du Vin/Weinart, 295 kr.
● Kommentar: (100 procent chardonnay, fadlagret, biodynamisk). En moderne klassiker. Flot intens, kompleks duft, floral, nøddet, elegant. Tydeligt træ. Kraftfuld og fyldig i smagen som en stor hvid bourgogne. God til selv kraftigt mad.



● Cuvée Réserve, Blanc de blancs Grand cru, Launois (Le Mesnil).
● Forhandler: L'Esprit du Vin, 195 kr.
● Kommentar: (100 procent chardonnay). Kraftig farve. Flot dybde og kompleksitet i næsen. Ren, fin og nøddeduftende. God fylde i smagen – lang, cremet og sødmefuldt afrundet. Formentlig god alder.



****☆☆☆

● Brut, Blanc de blancs, Grand cru, Bonnaire (Cramant).
● Forhandler: Erik Sørensen, 199 kr.
● Kommentar: (100 procent chardonnay) Meget lys farve. Frisk floral næse med æbler og citrus. Let og delikat i munden med en vis sylrlighed afrundet med honning.



*****☆

● Brut réserve, Charpentier, (Villers-sous-Chatillon).
● Forhandler: L'Esprit du Vin, 175 kr.
● Kommentar: Lavet på udelukkende røde druer (20 procent pinot noir, 80 procent pinot meunier). Rødtligt skær i farven. Blød og saftig med røde bær i duften. Fyldig og cremet i smagen med god længde og friskhed.

****☆☆☆

● Cuvée de Réserve, Blanc de blancs grand cru, Pierre Peters (Le Mesnil).
● Forhandler: Weinart, pris ikke opgivet.
● Kommentar: (100 procent chardonnay). Den lyseste i farven med grønligt skær. Forekommer meget ung med floral duft rundet af med honning. Mundrensende syre.



****☆☆☆

● Grande Réserve brut, André Clouet (Bouzy).
● Forhandler: Erik Sørensen, 199 kr.
● Kommentar: (100 procent pinot noir). Clouets Grande Réserve har ved flere lejligheder vist sig at være helt oppe at kysse himlen. Her »nøjes« den med at være rigtig god. Rosa skær i farven. Saftig pinot i næsen. Cremet og sødmefuld i smagen, men ikke uden forfriskende syre.



****☆☆☆

● Le Clos des Champions Brut, Leclerc Briant (Cumières).
● Forhandler: L'Esprit du Vin, 295 kr.
● Kommentar: (biodynamisk, enkeltmarkschampagne, 70 procent pinot noir, 30 procent chardonnay). Lys farve. Særpræget udtryk. Stærk krydret duft med cedertræ og peber.



****☆☆☆

● Fleur de l'Europe Brut, Fleury Pere & Fils (Courteron).
● Forhandler: L'Esprit du Vin, 220 kr.
● Kommentar: Den første biodynamiker i Champagne. Pinotpræget vin med rosa skær og rød, sød bærrugt i den brede duft. Nogen udvikling.

