

LIVSSTIL / MAD & VIN

19.12.2020 KL. 07:45

Den daglige champagne er særligt nødvendig i år

Winston Churchill vandt over nazismen med en flaske champagne på bordet, så kan vi vel også komme igennem vor mismods vinter og coronaen. Giv det en chance, champagne har besejret større fjender end denne.





NIELS LILLELUND

Og det skete i de dage, at coronaen var lige ved at ødelægge vores gode champagnetradition. Lige ved. Det lykkedes ikke, det havde også været tragisk, ja, ubærligt. Sådan har vi alle vort.

Men heldigvis faldt arrangementet inden den seneste nedlukning. Alle forholdsregler blev iagttaget på trestjernede restaurant Geranium, der ydede en topprofessionel og disciplineret indsats. Der var grænser for det løsslupne. Vi sad ved to- og tremandsborde, under smagningen kunne vi knap råbe til hinanden, men hyggeligt var det alligevel, for champagne er og bliver champagne.

Traditionelt mødes vi for at smage en såkaldt Top-20, de tyve bedste champagner inden for en given årgang, men i år havde arrangørerne, Jørgen Krüf fra L'Esprit du Vin i samarbejde med Moët Hennessy, besluttet at fejre en af de champagner, der hyppigt har vundet smagningerne, nemlig Krug.

Og det er jo ikke så galt.

” Champagnens image som noget luksuriøst har skadet champagnen. Den har gjort, at folk betragtede champagne som en festmarkør eller som noget dekadent - og ikke som en vinoplevelse. Da jeg begyndte at holde foredrag om champagne, gjorde jeg et stort nummer ud af altid at have jeans på ...

Richard Juhlin

En tysk indvandrer

Huset Krug er stiftet i 1843, godt hundrede år senere end de første store champagnehuse. Manden bag var Johann-Joseph Krug, en af mange indvandrere fra Tyskland, som stadig sætter præg på champagneproduktionen. Han begyndte sin karriere som regnskabsfører for et konkurrerende hus, men havde sine egne meninger om, hvordan man laver champagne.

Det er mytisk stor, og det kan sælges, sådan er det tit med champagne. De store huse har historier, de rejser med, Krug er bestemt ingen undtagelse. Denne dag på Geranium indbefatter også et længere foredrag tilsat musik udsat for en noget hæs ghettoblaster. Lydkvaliteten gør det umuligt for selv det mest åbne sind at kombinere den med de fremragende champagner, der serveres – og det er ellers meningen, og forresten ikke nogen dum idé. Den mest enkle (og vel bredest forståede) version af den øvelse er at spørge: Hvis denne vin var en Beatles-sang, er det så Lennon eller McCartney?

Champagnens nødvendighed

Det er lidt ærgerligt, at champagneforbruget er så markant koncentreret omkring nytår. Man kunne gøre det til en vane. Winston Churchill, den vestlige verdens redningsmand, drak en flaske bobler eller to om dagen. Han foretrak sin champagne kold, tør og gratis, som han sagde, huset Pol Roger stillede sig venligssindet an og har senere opkaldt sin prestigevin efter ham. »Husk, mine herrer, det er ikke bare Frankrig, vi slås for, det er champagne,« sagde han opildnende til de britiske soldater, endnu en anekdote, men champagne er altså også en vin.

»Champagnens image som noget luksuriøst har skadet champagnen. Den har gjort, at folk betragtede champagne som en festmarkør eller som noget dekadent og ikke som en vinoplevelse. Da jeg begyndte at holde foredrag om champagne, gjorde jeg et stort nummer ud af altid at have jeans på og pointere, at jeg blot var en almindelig idrætslærer,« har den gravalvorlige svensker Richard Juhlin sagt om sin yndlingsbeskæftigelse. Og han insisterer – som sandt er – på, at champagnen er en hvidvin fra det nordlige Frankrig.

Corona eller ej, den er kommet for at blive: Philip af Orleans drak et glas, kort før han skulle for den revolutionære domstol. Alexandre Dumas havde et glas ved siden af sig, mens han skrev sine store romaner, og Wagner fandt, da Tannhäuser havde fiasko i Paris, sin eneste trøst i den boblende vin.

Drueblandinger

Det er en imponerende smagning den lørdag på Geranium. Krug hører til mine absolutte yndlingshuse, og de er efter min mening nærmest ikke i stand til at lave dårlig vin. Vi smagte flere af de store vine inklusive den ekstremt kostbare Clos d'Ambonnay (25.000 kr. for en flaske, det er dog noget) og naturligvis version 168 af *Krug Grande Cuvée*, husets flagskib, som i disse tider også kan udforskes via en app, hvor man via en scanning kan få alt at vide om vinen. En viden, som i gamle dage netop var hemmelig, fordi husets patriark fastholdt, at en Krug er en Krug, og resten har ingen betydning.

degorgeret, altså tappet på flaske. Og selv om vintagevinene og prestigeprodukterne imponerer, er det faktisk ofte netop Grande Cuvée, der er mest indtagende.

LÆS OGSÅ

Vintesten: Seks stjerner til overset hvidvin fra Frankrigs grønne have

FOR ABONNENTER



Krug gør i modsætning til mange andre huse brug af gæring på små (men brugte) fade. Man producerer omkring 500.000 flasker på årsbasis, og det er faktisk ikke så meget i Champagne, der er domineret af de store huse med en produktion på mange millioner flasker hvert år. Størstedelen, omkring 85 pct., af Krugs produktion udgøres af Grande Cuvée, der er en blanding af de tre afgørende druesorter i Champagne: chardonnay, pinot noir og pinot meunier.

Kun en enkelt af de nævnte druesorter var repræsenteret, da vinredaktionen afviklede årets sidste smagning – ikke på Geranium, men hjemme hos mig i væsentlig mere beskedne rammer, men det gik endda. Det er efterhånden en tradition, at vi ved den lejlighed inviterer et par kompetente venner og bekendte til at smage med, simpelthen fordi det er synd at hælde champagne ud. Det gjorde vi også i år, men det er naturligvis Morten Bundgaard og undertegnede, der står inde for vurderingerne.

Temaet var *blanc des blancs* – hvid af hvide betyder det, direkte oversat – og det handler næsten altid om vine på ren chardonnay. Der er undtagelser, men de er få og sjældne. Fire andre grønne druesorter er tilladt: pinot gris, pinot blanc, petit meslier og arbane. Pinot blanc kendes lokalt også som *blanc de vrai*, og vi har et par vine på den druesort med i testen, bl.a. fra den excentriske Henri Giraud.

Men ellers altså chardonnay, en perfekt champagne til aperitif. Ved midnat skal man nok have noget stærkere, og hvis man vil spise kage bestemt også noget sødere. Meget sødere. Trenden går i almindelighed mod mere og mere tørre champagner, et renere og renere udtryk, og det skal man virkelig hverken blande sød kransekage eller lige så søde nytårstaler ind i.

Men det er en anden historie.