

**BØRSEN.**

# PLEASURE

PEOPLE / LIVING / STYLE



## Champagne *supernova*

Ud af 25 ekstraordinært gode champagner, hvilken er så den bedste? Børsens gastronomiredaktør har drukket dem alle og fundet svaret

+ *Manden, der er større end Sverige / Varm og velklædt / Virkelige mord som underholdning / Upstate New York*



# Ekstremchampagnesmagning

Det er vinnørderi i den ekstreme form at sætte 25 luksuschampagner fra 1995 op mod hinanden i en blindsmagning. Men netop det skete for nylig på Den Franske Ambassade i København, hvor Børsens gastronomiredaktør var med til at kåre den klare vinder

TEKST OLE TROELSØ  
FOTO ANDREAS OMVIK







Glassene bæres frem  
i skænket stand, så  
der er kun synsindtryk,  
lugte- og smagssans  
at vurdere ud fra.





**A**mbassadøren siger, at det ikke er usandsynligt, at Marie Antoinette har siddet i en af de lave, polstrede stole, som står rundt om sofabordet. Ligesom næsten alt andet inventar på Den Franske Ambassade i København er antikt, så er også disse stole blevet brugt på Versailles-slottet, dengang Marie Antoinette var dronning i slutningen af 1700-tallet. Omgivelserne må siges at være passende, når man som vi skal smage 25 fornemme champagner i prisklassen 495-20.000 kr.

### En tavs seance

Arrangøren er vinfirmaet L'Esprit du Vin, der har iscenesat lignende smagninger hvert år siden 1999. Det er altid med en bestemt årgang i fokus, og ved tidligere lejligheder har de billigere champagner ofte vundet over de dyre.

Smagningen foregår nemlig blindt, så vi deltagere, en blanding af vinskribenter og champagnekendere, har ingen etiketter og prisskilte at støtte os til, kun syns-, smags- og lugtesansen. På den måde får alle champagnerne samme muligheder for at imponere, men kun i kraft af smagskvalitet.

Seancen forløber i relativ tavshed, der ytres en kort sætning nu og da, men ingen diskuterer champagnernes smag som sådan. Det er nemlig en del af spillereglerne, for pointafgivelsen skal foregå uafhængigt af andre påvirkninger end de allerede nævnte, altså udseende, duft og smag.

At serveringsrækkefølgen sker blindt og ved lodtrækning, samt at pointsammentællingen foregår i god ro og orden, sørger en revisor fra Deloitte for.

### CHAMPAGNESMAGNINGENS TOP 5

#### 1 Krug - Clos d'Ambonnay

Floral næse med enorm dybde, hvori man møder strejf af kandiseret frugt, croissant, hvide blomster og røg. I munden fremstår den silketæt og elegant med bittesmå bobler og en udpræget mineralitet.

#### 2 Taittinger - Comtes de Champagne

Elegant og charmerende på en forførende måde – duft af honning og citronskal. I munden frisk, tæt og lækkert cremet med en fin balance, der efterlader munden forfrisket.

#### 3 Henriot - Cuvée des Enchanteleurs

Moden næse med strejf af brioche, vanilje, honning og limefrugt. Tæt væsen med fine bobler og delikat bitterhed i eftersmag.

#### 4 Veuve Clicquot - Ponsardin

Feminin, meget åben og frisk næse med hvide blomster og akaciehonning. I munden frisk med ren smag, mineralsk og med delikat bitterhed i eftersmag.

#### 5 Jacqueson - Grand Vin Signature 'Extra Brut'

Duft af rugbrød og meget intens med strejf af kandis og krudt.

Smagningen tager et par timer. Først vurderer vi halvdelen af feltet, så er der en kort pause, og siden kommer anden afdeling.

### Den klare vinder

Det samlede resultat foreligger først, efter alle point er blevet fintalt. Men allerede på dagen står det klart, at vinderen er Krug Clos d'Ambonnay, smagningens dyreste flaske, der findes på markedet til priser på omkring 20.000 kr.

Jeg har smagt Clos d'Ambonnay før og filosoferet over det nærmest skøre ved at betale så meget for en champagne, om end den helt klart er fremragende.

Nærværende smagning bekræfter da også, at Clos d'Ambonnay kan en smule mere end de andre, eftersom der var enighed i blindsmagningen om, at den skulle have flest point.

Men som det fremgår af skemaet her på siderne, var det ikke mange point, som adskilte de bedste flasker fra hianden. Kun 0,05 point var der fra Krug Clos d'Ambonnay til andenpladsens Taittinger Comtes de Champagne, mens de prismæssigt ligger milevidt fra hinanden. 1995 Comtes de Champagne fås til 1495 kr. hos finewines.dk, mens 1995 Krug Clos d'Ambonnay ligger til omkring 20.000 kr.

Comtes de Champagne er således smagningens bedste køb, når point sammenholdes med pris. Men det mest oplagte køb må være 1995 Fleury, som lå på en delt tiende plads, og koster 1245 kr. for en magnumflaske, mens en almindelig flaske koster 495 kr. hos esprit-du-vin.com. ●





Glasset skal naturligvis være perfekt pudset.



Tavs smagning i dyb koncentration.



Vinderen blev 1995 Krug Clos d'Ambonnay, der af type er en "blanc de noirs" – altså lavet udelukkende på de blå pinot noir-drue.

Propperne blev listet af champagneflasker for ca. 100.000 kr. i løbet af smagningen.



Der bliver duftet, kigget og smagt.

#### CHAMPAGNERNE IFØLGE 100 POINT-SKALAEN

1 Krug - Clos d'Ambonnay	92,76
2 Taittinger - Comtes de Champagne	92,71
3 Henriot - Cuvée des Enchanteleurs	92,12
4 Veuve Clicquot Ponsardin	91,88
5 Jacqueson - Grand Vin Signature 'Extra Brut'	91,63
6 Selosse	91,53
7 Launois - Cuvee 3erme Millenaire	91,47
8 Pol Roger - Cuvee Sir Winston Churchill	90,88
9 Moët & Chandon - Dom Pérignon Oenothèque	90,82
10 Krug	90,65
11 Fleury	90,65
12 Krug Clos du Mesnil	90,59
13 Salon	90,47
14 De Venoge - Cuvee Lous XV de Venoge 22	90,47
15 Moët & Chandon - Grand Vintage 3	90,35
16 Bollinger - Grande Année	90,24
17 Fleury Extra Brut	90,18
18 Duval Leroy - Cuvée Femme	90,12
19 De Sousa Cuvée 2000	89,88
20 Moët & Chandon - Dom perignon	88,35

Fem af flaskerne havde ikke overlevet de 20 år i kælderen og udgik derfor fra bedømmelsen, der således endte som en Top 20