

# Krisen kradser i bob

Champagne er hårdt ramt af corona-krisen, som har kostet branchen 12 mia. kr. i tabt omsætning. Det fører til en regulering, som kan halvere høsten, der ellers så lovende ud

I disse dage bades Champagnes vinmarker i sol, og høsten ser lovende ud. Alligevel er champagnebønderne bekymrede, for eftersom coronakrisen har lagt en kolossal dæmper på diverse fejring, hvor champagnen plejer at flyde, så er salget styrtdykket med ca. en tredjedel. Det har angiveligt kostet industrien et tab på omkring 12 mia. kr. og det anslås, at det ved årets udgang betyder, at der er 100 mio. flere flasker i kældrene, end der plejer at være. Sådan lyder det i en pressemed-



Af Ole Troelsø

delse fra brancheorganisationen CIVC, der repræsenterer ca. 16.000 champagnebønder og udstikker regler for, hvor meget man må høste. Talsmanden Thibaut Le Mailloux beskriver krisen som den værste siden Wall Streetkrakket i 1929. Det er en del af baggrunden for, at CIVC har foreslået et loft på seks-syv ton druer pr. hektar.

## Kræver halvering

Loftet har i årevis ligget omkring 11 ton, og en halvering af dette falder ikke i god jord hos mange af dem, der dyrker den jord, hvor druerne vokser. Så der er lagt op til hårde forhandlinger, når CIVC og champagnebønderne mødes i næste uge for at løse denne boblende gordiske knude.

At situationen ikke er afklaret her få uger inden høsten, er ikke set siden

## CHAMPAGNEHØSTEN ER TRUET

**FALDENDE FORBRUG** af champagne har i år kostet omkring en tredjedel af omsætningen.

**FOR AT UNDGÅ PRISDUM-PING** ønsker brancheorganisation at diktere en usædvanlig lav høstmængde.

**DET MØDER MODSTAND** blandt champagnebønder, som havde set frem til at høste de p.t. bugnende marker.

Anden Verdenskrig, har Bernard Beaulieu, tidligere generalsekretær for Champagne-unionen, for nylig sagt til nyhedsbureauet AFP. Beaulieu er også drueavler og siger, at han ville kunne høste 16 ton pr. hektar, hvis han fik lov. Og gør han ikke det, er han nødsaget til at lade druerne gå til grunde ved at lade dem rådne på vinstokkene.

Men der er faktisk en anden løsning, nemlig at lade være med at opmuntre planterne til at sætte så meget frugt.

*Remember gentlemen, it's not only France we are fighting for, it is Champagne!*

” Winston Churchill

Det kan f.eks. gøres ved at anvende den såkaldte grønthøstningsmetode, hvor de bittesmå drueklaser fjernes tidligt i vækstsæsonen, en metode der er velkendt blandt kvalitetsfokuserede drueavlere i vinbranchen verden over.

## Mindre, men bedre

På den måde bliver høsten mindre, men til gengæld får de druer, som bliver hængende, langt mere næring. Og som følge heraf opnår de som regel en bedre smagskvalitet, siger den danske champagneimportør Jørgen Krüff fra L'Esprit du Vin, der ikke er bekymret på Champagnes vegne:

”Jeg synes mere, der er tale om en interessekonflikt end en krise, især da den franske regering har støttet vinindustrien med 250 mio. euro. Det står helt klart, at de nuværende høstudbytter i Champagne generelt er alt for høje, og de små kvalitetsproducenter arbejder i forvejen med udbytter, der ligger ca. to tredjedele under det tilladte. Det giver mere karakterfulde og terroirtypiske champagner med meget lav dosage,” siger han og henviser hermed til den mængde sukker, der tilsættes champagnen i løbet af produktionen for at runde smagen af, hvilket maskerer vinens egentlige karakter.



Champagnehøst i landsbyen Ay, september 2016. Foto: Benoit Tessier/Reuters/Ritzau Scanpix

”Smager man de mest solgte champagner fra de store huse inden de tilsættes dosage, vil man opleve hvor neutrale vine og champagner der er tale om og forstå, at husstilen og karakteren overvejende skyldes dosagen,” siger Jørgen Krüff, som hilser de nævnte begrænsninger af høstudbyttet velkommen og slet ikke kan genkende den alvorlige krise, der ellers gives udtryk for.

Bernard Beaulieu henviste til champagneindustriens krise under Anden Verdenskrig som sammenlignelig og apropos krigen, er det på sin plads at hente et kært, gammelt Churchill-citat frem og støve det af.

Ordene blev angiveligt udtalt, da Churchill forsøgte at anspre en gruppe engelske officerer i kampen mod

Tyskland, og de lød: “Remember gentlemen, it's not only France we are fighting for, it is Champagne!”

## Drik mere champagne

Således opildnet vil jeg, uanset Jørgen Krüffs flegmatiske indstilling til krisen, foreslå, at vi alle vågner op til dåd og lover hinanden at drikke mere champagne. F.eks. den nyeste version af Krug Grande Cuvée; den altid flotte Bollinger Rosé; den prisbillige, men overvældende gode, økologiske Chémis de Terroirs fra den lille og ret ukendte producent De Sousa eller det lignende gode køb Pierre Péters Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Brut Cuvée de Réserve, som alle fire er omtalt her på siderne.



# lernes højborg



## Brusende fornemhed

★★★★★

### Krug Grande Cuvée 168

Elegant duft af blomster og delikat marcipansødme. Fornem frisk smag med lime og strejf af ristede hasselnødder i de silkebløde bobler.

1295 kr., [lvmh.dk](http://lvmh.dk)



## Øko Grand Cru

★★★★★

### De Sousa Chemin des Terroirs

Fin, frisk næse med citrus og honningmelon. Blød og afrundet frisk, tør smag med stor renhed og længde.

295 kr., [esprit-du-vin.com](http://esprit-du-vin.com)



## Stringent mineralitet

### Pierre Péters Blanc de Blancs

★★★★★

Frisk mineralsk næse med stor renhed og strejf af grønne æbler. Stringent og fyldig mineralsk smag med citron og hvide blomster.

335 kr., [smv.dk](http://smv.dk)



## Lyserød elegance

★★★★★

### Bollinger Rosé

Floral næse med ristede mandler og hindbær. Fyldig, tør smag med friske æbler i den mineralske smag med silkeagtig konsistens.

400 kr., [philipsonwine.dk](http://philipsonwine.dk)



## Villa Antinori Chianti Classico Riserva

VIN SPECIALISTEN  
ALT HVAD DU BEHØVER AT VIDE OM VIN

H.J. HANSEN VIN A/S  
GRUNDLAGT 1829

Normalpris 209,-  
Pr. stk. v/2 flasker

179,-  
SPAR 60,-

Villa Antinori  
CHIANTI CLASSICO  
Riserva



Marchesi  
ANTINORI

26 GENERAZIONI

## Save the date

8./9./10. September

AARHUS • ODENSE • KØBENHAVN

Filippo Pulisci fra Antinori kommer til Danmark. Du får mulighed for at komme helt tæt på ét af verdens mest berømte og prestigefyldte vinhuse.

Få eksklusiv adgang til forsalget her:  
[hjansen-vin.dk/antinori/](http://hjansen-vin.dk/antinori/)

AARHUS 08.09. / ODENSE 09.09. / KØBENHAVN 10.09.

Kig ind til din lokale Vinspecialist, eller på [hjansen-vin.dk](http://hjansen-vin.dk)