

Søren Frank: Her har du de bedste champagnekøb til nytår

AOK

GASTRONOMI

Søren Frank har smagt sig gennem 28 champagner, som strækker sig fra Lidl's billige, der smager som æbleshampoo, til Marguets Sapience, som giver en orgastisk oplevelse.



SØREN FRANK
Mad- og vinredaktør

Lørdag d. 25. december 2021, kl. 11:52
Del denne artikel

Så er det snart nytår, og så skal vi igen have bobler. Jeg skriver »igen« for vi danskere er blevet bedre og bedre til at drikke bobler ikke bare til nytår, men hele året - ikke mindst den ægte vare fra Champagne.

Der er simpelthen sket det, at det er gået op for langt flere herhjemme, at champagne ikke bare er et brandet coca cola-agtigt produkt, men at den er vin, som har en årgang og er lavet på forskellige druer. Der findes sprøde aperitifchampagner, **blanc de blancs**, der egner godt til fisk og skaldyr, pinotbaserede champagner, som er gode til lidt tungere retter, og gammel champagne, der går godt til osten. Der er champagne til hverdag, champagne til fest og champagne til ren meditation.

Der findes masser af både dyr og billig champagne, men der er trods alt en grænse for, hvor billig champagne kan blive, eftersom prisen på druer i Champagne er højere end noget andet sted i verden. Således **testede jeg i fjor** Lidl's Comte de Brismant til 99 kr., som skræbde bunden med en smag af gammelt blomstervand og pissoirkugler. I går stiller discountkæden op med den en anelse bedre Comte de Senneval til 149 kr.. Den smager mere som en billig prosecco, som livet efter min mening er alt for kort til at drikke.

Hvis ikke der er penge på kontoen til ordentlig kvalitetschampagne, synes jeg faktisk, at man er bedre tjent med en god cremant fra Jura, hvor jeg synes, at der er en del producenter, der laver rigtig gode alternativer til champagne til omkring 200 kr.

Vinder af årets test er **Benoit Marguets biodynamiske champagner fra Ambonnay**, hvilket der ikke er noget nyt i, for det er sket flere gange før. Selvom Marguets livlige og potente lavt svovlede champagner ikke er blevet billigere, synes jeg stadig, de giver meget for pengene.

Det er også værd at bemærke, at jeg som inkarneret roséskeptiker er faldet over hele to glimrende roséchampagner, som jeg har fundet fem stjerner værd. Drik dem for sjov eller til retter, hvor fjerkræ indgår, eller hvorfor ikke til foie gras?

Marguet (L'Esprit du Vin)



Foto: Bjarne Sorensen I.

Shaman 17, Marguet (450 kr.) ★★★★★☆

2016 Oiry, Marguet (595 kr.) ★★★★★☆



Foto: Bjarne Sorensen I.

2010 Sapience, Marguet (1.595 kr./ 1.276,- v 6 fl.) ★★★★★★

Benoit Marguet, som er den ene af bare tre seksstjernede producenter i min bog om champagne fra 2017 (de andre er Krug og Selsosse), bor i Ambonnay, hvor han laver champagne fra 10 hektar. Marguet tager de biodynamiske principper, altså at planterne og druerne har en bevidsthed, med helt ind i kælderens, hvor han giver mosten forskellige budskaber, for eksempel at ilt findes, og at det er o.k. Således svovler Marguet stort set aldrig sine fadgærede vine, som heller ikke tilsættes dosage.

Bortset fra måske lige Selsosses langt dyrere Initial må Marguets Shaman være Champagnes bedste standardcuvée. 2017eren, som er blandet af 69 procent pinot noir og 31 procent chardonnay, giver et fint indblik i Marguets univers og stil. Den gyldne vin forekommer endnu ung og frugtig med markant fadpræg og flot dybde og koncentration. Den elegante, velfbalancerede vin er saftig, syrlig og knasende tør. Fem store stjerner.

2016 Oiry forekommer mere diskret og styret end shamanen, med tydelig chardonnayfrugt i form af citrus, konfiterede gule stenfrugter, kumquats, ananas og smør. Knastør, sprød og elegant syet sammen.

Sapience er en prestigecuvée, hvor Marguet blander sine egne pinot noir druer med henholdsvis chardonnay og meunier fra to af mine andre yndlingsproducenter, Leclapart og Georges Laval. Der er som altid tale om en elegant vin med en nærmest lysende energi, som breder sig i kroppen, ikke ulig en orgasme. 2010eren er veludviklet med en utroligt kompleks næse, inklusive konfiterede gule stenfrugter, underskov, tørrede karljohansvampe og behersket træ. Jeg finder en lille, ikke ubehagelig, marsalanote i eftersmagen, hvilket er et tegn på lav svovl og let oxidation. Den perfekte meditationchampagne.