

# Fra kultchampagne til flydende pissorkugler



## SØREN FRANK, MAD&VIN-SKRIBENT

Utroligt som tiden går, og at det nu er 20 år siden, vi kunne fejre årtusindeskiftet. Jeg kommer til at tænke på det, fordi jeg husker, at jeg havde fire flasker Selsosse-champagne med til et middagsselskab nytårsaftnen dengang. Eftersom jeg kun gav 200 kr. per flaske, var der ingen grund til at fedte med boblerne.

Desværre har resten af verden fået øjnene op for Selsosse siden, hvilket i den grad er smittet af på prisen. Hvis man overhovedet kan få lov til at købe den, koster Anselme Selsosses standard cuvée Initial i dag et godt stykke over 1.000 kr.

Og åbenbart står det endnu værre til med sønnen Guillaumes vine. Ugens testvinder, Largillier, som er signeret Guillaume Selsosse koster 2.450 kr. Det er jo en markant pris selv for champagne, og så er druerne faktisk ikke engang fra Selsosses egne marker. De kommer fra vennen Jérôme Coessens' mark i Aube i det sydlige Champagne.

Kvaliteten i Aube, hvor hoveddruen er pinot noir, er klart stigende, og vinene herfra er typisk mørkere og mere frugtige end dem fra det klassiske Champagne. Som Selsosse-fan er det således spændende at smage familiens take på dette nye terroir: Resultatet er en saftbombe med masser af oxidation og endda rancio (som er det franske udtryk for den smag, blandt andet cognac opnår, når den ældes), en champagne fra en anden planet simpelthen.

Har man ikke lige to og et halvt kilo at fyre af på en flaske bobler til nytår, vil jeg anbefale Christophe Mignons 2013 Brut Nature, som på sjældnen vis er lavet på 100 procent meunier, som er pinot noir-druens frugtige og smårustikke fætter. 2013eren er fantastisk åben lige nu og osere af træfler - så ved du, hvad du skal servere til!

Et godt bud på en billigere og mere mainstream-agtig champagne er Piper-Heidsiecks 2012er til 249 kr. Til gengæld kan jeg ikke anbefale Comte de Brismant til bare 99 kr., med mindre man altså har lyst til at bruge nytårsaftnen på at drikke bobler, som smager af gammelt blomstervand tilsat pissorkugler.

Se flere champagner fra nytårstesten på [berlingske.dk](http://berlingske.dk)

»Som Selsosse-fan er det således spændende at smage familiens take på dette nye terroir: **Resultatet er en saftbombe** (...) - en champagne fra en anden planet simpelthen.



Af Søren Frank  
[sf@berlingske.dk](mailto:sf@berlingske.dk)

# CHAMPAGNETEST



## Largillier, Guillaume Selsosse

★★★★★

Wauw! Selsosse på steroider, 100 pct. pinot noir fra Aube, lavet af Anselmes søn, Guillaume. Et sted mellem rav og rosé i glasset. Nektargtig sag med nogen oxidation i form af nødder, rancio og et strejf af acetone. Utrolig lang, saftig og koncentreret mund, men stadig dejlig tør og frisk. Next level Selsosse, champagne fra en anden planet, men ej heller for fattigrøvel!

L'Esprit du vin  
2.450 kr.



## Brut Rosé grand Cru, Egly-Ouriet

★★★★★☆

Rosa i glasset. Smuk næse med masser af blide, fløjlsbetrukne røde bær. Behersket træ. En veludviklet tør rosé efter min smag, som har tilbragt hele fem år sur lattes (på bærmnen).

Domaine Brandis  
749 kr.



## 2012 Blanc de Blancs extra brut, Doyard

★★★★★☆

Klar blanc de blancs med dejlig dybde i næsen og duft af brød, gule stenfrugter, kvæde, let stødte æbler og et strejf af rosin. God sprød og tør mund.

Brandis  
599 kr.