

SIDSTE OMGANG MED SELOSSE



I 80'erne gav Anselme Selosse Champagne-regionen et tiltrængt skud nytænkning og indvarslede den kvalitetsrevolution, som i de seneste årtier har brændt med stadigt større kraft. Ved at gå egne veje blev han et forbillede for en helt ny generation af små, selvstændige champagnébønder med kvalitet på hjerte. I år går champagnekongen på pension og overdrager domænet til sin søn, men inden da aflagde han i maj Danmark et yderst sjældent visit, hvor DinVinGuide var heldige at komme i audiens til en snak og en smagning af klodens mest eftertragtede champagner.



AF LARS ROEST-MADSEN

Anselme Selosse er én af vinverdenens helt store personligheder. I midten af 70'erne begyndte han at skabe røre i Champagne-regionen, da han på faderen Jacques Selosses domæne påbegyndte sit pionérarbejde med at omlægge markerne til biodynamisk dyrkning, sænke høstudbytter og svovltilsætning markant og lade gæringen foregå naturligt i små egetræsfade. Det var nye tanker i en region og i en tid, hvor de store champagnehuse sad tungt på salget, og hvor man bekymrede sig langt mere om kvantitet end kvalitet. Selosses eksperimenter skabte hovedrysten blandt de etablerede, men resultatet blev en kollektion af unikke champagner med en markant signatur— champagner, som skilte sig ud blandt mængden i et område, hvor ensartethed hidtil havde været en dyd.

Anselme Selosse er en ægte pionér, og allerede i 1974, blot 20 år gammel, fik han overdraget nøglerne til faderens domæne og indledte derfra sine eksperimenter med både biodynamik, solera-champagne og svovlfrie vine. Eksperimenterne endte som en ledestjerne for den bio-revolution, som i de seneste årtier har boblet lystigt i den ellers så konservative region.

I dag, efter 45 årgange, har champagnepionéren nu fundet tiden moden til at overdrage det fulde ansvar for produktionen af de legendariske vine til sønnen Guillaume Selosse. I den forbindelse lykkedes det i maj vinhandler Jørgen Krüff fra L'Esprit du Vin at få lokket Anselme Selosse til Danmark for første gang i ni år for at sige farvel med manér. Krüff var i sin tid den første til at importere Selosses champagner herhjemme, og gensynet med Selosse blev markeret med smagninger på både Falsled Kro og Geranium. Her blev en række af Selosses sjældneste vine præsenteret.

Besøget betød samtidig, at DinVinGuide fik en sjælden mulighed for at få manden selv i tale og blive klogere på hans produktionsfilosofi og tanker om områdets tilstand.

Domænet hører hjemme i grand cru-byen Avize, hvor man råder over bare 8,3 hektarer, størstedelen beplantet med chardonnay og dertil en smule pinot noir. Med en årlig produktion på cirka 55.000 flasker er det ikke så underligt, at vinene i dag hører til blandt verdens mest eftertragtede. Ikke mindst de seks 'Lieux-Dits' – enkeltmarksvine, som ret beset må betegnes som uopdrivelige. Mere om dem senere.

MODENHED OG MINERALITET FREM FOR SYRE

Selosses høstudbytte er lavt, og samtidig høster han sent, så hans champagner er enormt koncentrerede og ofte med et intenst, botrytiseret præg af honning, krydderkage samt hvide blomster og vildgæret belgisk geuze-øl fra den naturlige gæringsproces. Man skulle tro, at den sene høst ville resultere i tunge, flade champagner uden friskhed, men sådan forholder det sig ikke. Anselme Selosse forklarer selv hvorfor:

”Mange tror, at syre er det vigtigste i en champagne. Det er det ikke for mig. Jeg søger ikke syre. Jeg søger modenhed og mineralitet. Hvis du har et godt materiale og gamle, sunde stokke, så får du også en saft, der er meget rig på mineralitet og salte. De er med til at give en fornemmelse af friskhed i smag og eftersmag, så du ikke har behov for voldsomme mængder syre.”

SOLERA-SYSTEMET GIVER SÆRPRÆG

Særpræget i Selosses champagner skyldes også det oxidative præg, som kan give mindelser om det, man finder i sherry. Det er ikke tilfældigt. Selosse var som ung ønologstuderende på studieophold i Jerez, hvor han blev fascineret af regionens solera-system, hvor man for hver årgang topper fadene op med ny vin, som så tager karakter af den gamle.





Den tilgang adopterede han til sine champagner, for eksempel hans måske mest berømte cuvée 'Substance', som aktuelt er sammensat af en solera indeholdende vin fra årgangene 1986-2009. En rig og magtfuld sag med stor oxidation og masser af fad, honning, hvide blomster og confiterede gule frugter, men også med forbavsende stor friskhed og salt, kalket mineralitet i den tætte eftersmag.

Et andet element, der bidrager til den oxidative karakter, skyldes fadgæringen og den efterfølgende lagring, som den unge Selosse fandt inspiration til gennem studieophold hos legendariske Bourgogneproducenter som Coche-Dury og Comtes Lafon. Efter gæringen ligger vinene i 8-12 måneder, inden de blandes i solera, réserve perpétuelle eller flaskes med minimale mængder svovl og relativt lav sukkertilsætning.

De vine, som ikke er solera-baserede, er baseret på ny vin og reservevin eller blandinger af tre på hinanden følgende årgange – sådan er det for eksempel tilfældet i domænets indgangsbøn 'Initial', som produceres i godt 30.000 eksemplarer årligt og koster cirka 1.100 kroner. Årgangschampagne, derimod, interesserer ikke Selosse i synderlig grad, så i hans portefølje er blot en enkelt årgangschampagne, sammensat af to marker i grand cru-byen Avize. Produktionen er dog betragteligt lavere, op til 500 kasser årligt— så prisen er også meget højere; 2006 sælges aktuelt for 3.750 kroner flasken.

ET AFTRYK PÅ EN HEL GENERATION

Biodynamikken, fadgæringen og solera-systemet udgør hver især en del af den produktionsfilosofi, som har inspireret en ny generation af små dyrkere— til at gøre op med dogmerne og den ensartede og indimellem lidt glatte og upersonlige stil, som de store champagnehuse ofte står for. Der er mange nye stjerner i 'grower'-generationen, men nogle af de mest bemærkelsesværdige lige nu er Benoît Marguet, Vouette

& Sorbée og Charles Dufour. De har i løbet af de sidste 10-15 år markeret sig med champagner med en personlig signatur, som adskiller sig markant fra storhusenes gennemkontrollerede metervarer.

Hvis ovenstående skal give mening, er man nødt til at sætte sig ind i, hvordan Champagne fungerer. Regionen er nemlig ikke helt som de andre. I regionen findes 320 champagnehuse, maisons, som producerer over 200 af de i alt 300 millioner flasker champagne, som hvert år forlader champagneskældrene og sendes ud i verden. Men husene dyrker som regel ikke druerne selv. De fleste huse har ikke marker men køber i stedet druer fra områdets over 15.000 dyrkere og fremstiller og lagrer herefter vinen i egne kældere.

Drueyrkerne slipper dermed for marketingarbejdet og skal kun bekymre sig om at lave druer af høj kvalitet. Sideløbende med salget af druer til de store huse flasker en stor del af de små bønder dog alligevel champagne under eget navn og sælger den lokalt som 'staldørschampagne'. Langt de fleste laver dog champagner i en stil, som minder om stilen hos de huse, de i forvejen forsyner med druer. Til gengæld sælger de den ofte noget billigere, så de kan tilfredsstille det relativt prisfokuserede hjemmemarked, hvor franskmændene vægrer sig ved at betale meget mere end 20 euro for en flaske.

BIODYNAMIKKEN ER BLEVET MAINSTREAM

Selosses aftryk på en ny generation af bønder har betydet, at champagne i dag har en langt større bredde i udtrykket end tidligere. Biodynamikken har vundet så meget indpas, at selv et storhus som for eksempel Louis Roederer har lagt om i en sådan grad, at de i dag kan kalde sig regionens største biodynamiske producent.

Selv er Selosse ikke længere ubetinget fortaler for biodynamikken. Selv om han grundlæggende er enig i biodynamikkens tro på, at naturen kan klare det meste selv, så kan den tankegang også blive teoretisk og rigid og dermed potentielt skadelig for markerne og for forretningen. Han er ikke længere biodynamisk certificeret, forklarer han, og det skyldes blandt andet en oplevelse i rædselsåret 2001, hvor voldsomme mængder regn og meldug var ved at tage livet af hans marker.

"Jeg spurgte min biodynamiske konsulent, hvad vi skulle gøre, og han svarede, at jeg bare skulle lade naturen gå sin gang og lade markerne dø, fordi det åbenbart var naturens vilje," forklarer han hovedrystende.

Det havde han naturligvis ikke i sinde, så han afbrød samarbejdet med konsulenten— som på højst mærkværdig vis var biavl og uden nogen nævneværdig forstand på vinmarker. Selosse så stort på sin certificering og naturens vilje, og det lykkedes ham at redde høsten med forskellige behandlinger af vinstokkene, selv om det stred mod hans filosofi omkring markarbejdet, som han forklarer således:

"Jeg tror jo på, at naturen kan klare meget selv. Jeg er inspireret af Østens tilgang til medicin, som tager udgangspunkt i at gøre individet i stand til at modstå sygdomme og angreb, hvorimod vi i Vesten har den tilgang,

at patienten ikke må dø, så man bruger teknik til at afhjælpe skader, der allerede er sket," forklarer han.

Han følger stadig det biodynamiske tankesæt i forhold til, hvad man ikke skal gøre, men han er imod at følge en kalender, og han forbeholder sig muligheden for at reagere i ekstreme tilfælde, hvor planterne er truet. Men der er altså stadig slet ingen kunstgødning eller pesticider involveret i produktionen.

CHAMPAGNE ER PÅ VEJ MOD STØRRE RESPEKT FOR NATUREN

Men hvordan ser foregangsmanden egentlig på det, der foregår i champagne i disse år? Og hvad tænker han om den bevægelse, han selv har været med til at sætte i gang? Når biodynamikken nærmest har 'sejret ad Helvede til' og fået så meget fat i forbrugerne, at selv et storhus som Louis Roederer i dag kan kalde sig Champagnes største biodynamiske producent?

"Respekten for det levende er jo som udgangspunkt godt. Jeg tror, at 2/3 af bioproducenterne er sporet ind på tankegangen, mens den sidste tredjedel kun gør det af marketinghensyn. Jeg tror, at vi kommer til at se et endnu større skift i løbet af de næste 3-4 år, hvor stort set ingen vil benytte ukrudtsmidler.





SMAGNING AF DE SEKS LIEUX-DITS FRA DOMAINE JACQUES SELOSSE

Selosses seks enkeltmarksvine består af tre blanc de noirs fra Mareuil sur Aÿ, Aÿ og Ambonnay, mens de tre blanc de blancs stammer fra Mesnil, Avize og Cramant. Der er i alle tilfælde tale om vine blandet af flere årgange. Fælles for alle er også den uhyre begrænsede produktion og en efterspørgsel så høj, at de er næsten uopdrivelige. Der laves i alt cirka 600 kasser årligt, hvor af en mikroskopisk mængde når til Danmark. Det afspejles i priserne, som nok vil afskrække de fleste almindelige champagneentusiaster. L'Esprit du Vin forhandler aktuelt enkeltmarksvinene til 2.250 kroner flasken.

Og vi vil komme til at se, at ikke-motiverede producenter vil komme til at stå uden et marked,” forklarer Selosse og uddyber:

”Hos de store huse er der i de senere år opstået en større interesse for markerne og en større bevidsthed om terroiret. Det er positivt. Tidligere var det domænerne, der efterlignede husenes stil— i dag er det nærmere omvendt. Flere er begyndt at operere med to linjer, hvor luksusedelen separeres fra hovedbrandet og får sin egen identitet. Sådan som for eksempel Moët har gjort det med Dom Perignon. Lidt på samme måde som Toyota har gjort med Lexus.”

I år går Anselme Selosse på pension og overlader dermed det tunge ansvar til sønnen Guillaume Selosse, som har været med til at producere vinene siden årgang 2006. Hvordan han vil lægge linjen fremover er dog op til Guillaume selv, siger Anselme Selosse, som mener det, når han siger, at han træder tilbage. Han er ikke interesseret i at hæge nidkært om sin egen tilgang til produktionen.

”Guillaume må søge svarene selv. Jeg svarer ham selvfølgelig, hvis han spørger mig om noget, men jeg forsøger at svare ham på en måde, så han bliver ledt mod et svar, men hvor det også er så tvetydigt, at han bliver nødt til at tænke selv.”



Sous le Mont, Blanc de Noirs Extra-Brut, Premier Cru Mareuil sur Aÿ

Anselme Selosse siger selv, at dette ikke er hans bedste terroir. Det er den eneste af de seks lieux-dits, som ikke er lavet på grand cru-materiale. Der er stor friskhed i vinen, som har intens mousse, masser af kridt i næsen, en skarptskåret syre og en letbitter, vegetal tone i afslutningen. Den fremstår desværre lukket denne dag, men balancen er til stede, og man fornemmer afgjort en slumrende kæmpe her.



La Côte Faron, Blanc de Noirs Extra Brut, Grand Cru Aÿ

Her er der dømt rent kalkbrud, surdej og roser i næsen. Her er tale om en meget mørk og alvorlig vin med et stringent og præcist udtryk, som vidner om en stor fremtid.



Les Carelles Blanc de Blancs Extra-Brut, Grand Cru Le Mesnil

Denne var klart min favorit i feltet. En ekstremt velkomponeret vin, hvor det syredrevne, kridtede Mesnil-terroir virkelig skinner igennem. Med sine hørmende intense noter af smør, røg, vaniljekrydret ananas og syltet citronskal minder den næsten om stor bourgogne. En virkelig velbalanceret vin, som ganske enkelt flyder ind og bliver ét med kroppen. Kæmpevin.



Le Bout du Clos, Blanc de Noirs Extra-Brut, Grand Cru Ambonnay

Her har vi at gøre med endnu et mørkt og mineralsk mesterstykke, hvor Ambonnays rige og fyldige pinot-frugt fornemmes bag den intense syre og de interessante, røgede noter af båltoft og flintesten i eftersmag.



Les Chantereines, Blanc de Blancs Extra-Brut, Grand Cru Avize

Her er der masser af fad, svampeconsommé, rugbrød og en nærmest sirupsagtigt tung koncentration med brændt sukker, honning og senhøstet præg. Man føler næsten, at den kan tygges. En champagne med modent udtryk, sødmefuld kant og et generelt meget indladende bekendtskab, som virker klar til nydelse nu.



Chemin de Châlons, Blanc de Blancs Extra-Brut, Grand Cru Cramant

Her har vi at gøre med vin fra én af Selosses ældste marker med stokke helt tilbage fra 1922. Rødderne går op til 35 meter ned i jorden, og det kan fornemmes på den enorme mineralitet og friskhed i vinen, hvis næse byder på et helt formidabelt potpourri af rosenblade, sort te, modne pærer og en let og sexet oxidation. En fantastisk balanceret champagne, hvor friskheden og den kalkede mineralitet viser alt, hvad det formidable Cramant-terroir er i stand til.

CHOSEN BY THE BEST



MAISON FAMILIALE INDÉPENDANTE



@laurentperrierrose www.cuveerose.com Photographer: Iris Velghe

ENJOY CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER RESPONSIBLY