

Den biodynamiske kultchampagne

Substance er ikke alene én af Champagnes fineste, den er også dyrket efter biodynamiske principper. I champagnetesten stod den lige med 1985 Salon

AF OLE TROELSØ
ole.troelso@borsen.dk

Anselme Selosse er 47 år gammel men allerede en kultfigur i Champagne. Først og fremmest fordi hans champagner er formidabelt gode, men også fordi han selv er med i hele processen, som i øvrigt sker efter biodynamiske principper.

Som ung studerende var flere af hans kammerater fra berømte Bourgogne-huse. De inspirerede Anselme og fik ham til at drømme om en helt særlig champagne, lavet efter Bourgogne-metoden. Det vil sige, at vinen lagres på egefade uden først at være filtreret og jævnlige bliver rørt rundt i, så bundfaldet kommer i kontakt med vinen. I vin-termer hedder det at vinen ligger »sur lie« og processen med at rode op i den kaldes »bâtonnage«.

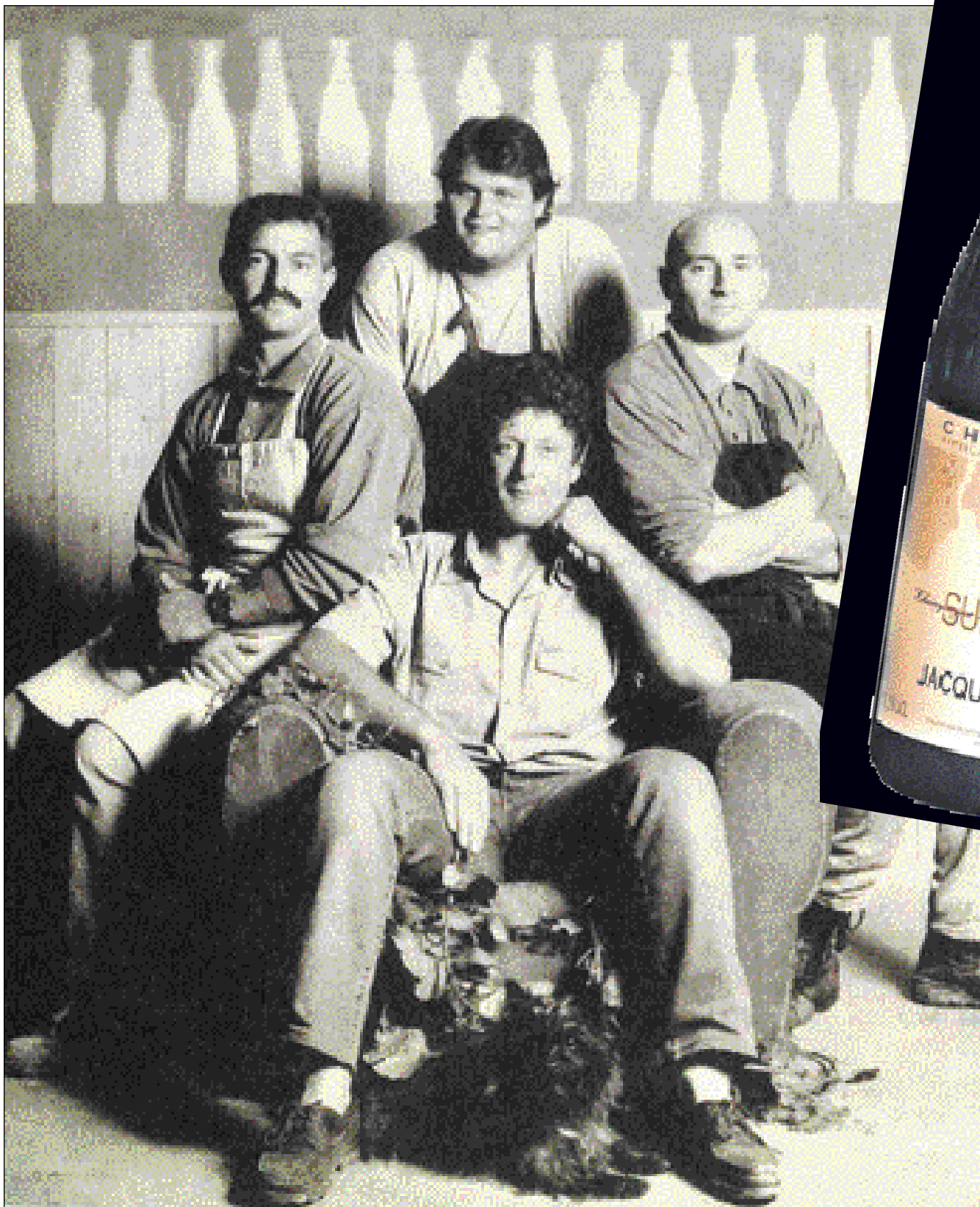
Alle druerne dyrkes efter biodynamiske principper, hvilket blandt andet betyder, at der ingen former for kunstgødning eller kemisk ukrudtsbekæmpelse anvendes.

Ovenstående oplysninger signalerer, at Selosse er en mand, der bekymrer sig meget om vinen og vel, hvilket kan smages på det færdige produkt. Det siger næsten sig selv, at han ikke bruger malolaktisk gæring, den proces som ofte anvendes for at runde vinene lidt af. Dette forhold er med til at give vinen et særligt hidsigt bid og sikre at de har syre nok til at holde i mange år.

Placering i testen

I Børsens champagne-test stod Substance lige med super-champagnen Salon i årgang 1985. Substance slog de øvrige aristokrater som 1993 Amour de Deutz, 1992 Bollinger Grande Année, 1990 Drappier Grande Sèndrée, Cuvée Prestige og 1990 Salon. I den efterfølgende »Hverdags-champagne test« lå der ligeledes en Selosse champagne i toppen, hvilket beskrives i Børsen Nytår.

Selosse er anerkendt som en kender-champagne i klasse med Salon, men har dog ikke samme glørværdige historie som Salon. Men det



kan nå at komme, for Anselme Selosse minder på mange måder om grundlæggeren af Salon. Også Eugène-Aimé Salon var en kompromisløs perfektionist, optændt af den hellige champagne-ild.

Substance er, som flere andre store champagner lavet på 100 pct. chardonnay, altså en blanc de blancs. Men den bærer ikke nogen årgang, selv om den er på niveau med de fineste årgangs-champagner. Det skyldes en meget speciel fremgangsmåde, der opstod som følge af Anselme Selosses ambition om at gemme lidt réserve-vin af hver årgang, for at opbygge et arsenal af årgange med særlige karakteristika.

Han indledte projektet i 1986 men måtte efter nogle år sande, at med hans ganske lille produktion (50 tu-

sind fl./år), ville det blive for dyrt at skulle købe nye cuves (store tanke) til en del af hver årgang. Derfor brugte han de indkøbte cuves som en slags opsamlingsstank, fra hvilke der hvert år trækkes en portion vin til produktion af Substance, som tappes på flaske for i kraft af anden-gæringen at blive til champagne. Den portion der tappes af, erstattes med en tilsvarende mængde fra den seneste høst. Det er en helt ny fremgangsmåde i Champagne, og den har høstet stor anerkendelse.

Den har det hele

Den Substance som vandt i champagne-testen, består således af årgangene 1986-1993. Den yngste vin er altså otte år og den ældste er 15 år. Resultatet er en champagne

der har det hele. Den er komplet og generøs men endnu ikke fuldt udviklet, på trods af den betragtelige alder. Den kan nydes nu, med stort velbehag, eller den kan lægges i kælderens op til 20 år endnu. Som årene går, vil Substance komme til at indeholde flere og flere årgange og

dens kompleksitet samt finesse vil øges.

Der er således skabt en champagne, det skal blive meget spændende at følge over de næste årtier.

Den svenske champagne-guru, Richard Juhlin skriver i bogen »2000 Champagnes« at Anselme Selosse er Cham-

Anselme Selosse (forrest i midten) er her omgivet af halvdelen af arbejdsstyrken. Flere er de ikke hos Jacques Selosse, som er navnet på det hus, Anselmes far grundlagde, og som sønnen har gjort til et af de mest anerkendte i hele Champagne. Ud over at være en af de bedste champagner er Substance tilmed dyrket efter biodynamiske principper. Anselme Selosse har ført sine drømme ud i livet om at skabe en topchampagne ved hjælp af Bourgogne-teknik, men helt uden kemikalier og kunstgødning i marken.

pagnes kult-vinmager nr. 1, en status som blev grundlagt da han af det franske magasin Gault Millau blev kåret som Årets Vinmager, i samtlige kategorier.

»Anselme Selosse er min yndlings-vinmager, og hans vine koster praktisk talt ingenting, i sammenligning med de andre store som Petrus, Romanée-Conti eller Krug Clos du Mesnil,« siger Richard Juhlin.

Det er en af de fineste anbefalinger, der kan gives, og eftersom vinen ikke koster mere end 500 kr. flasken, så er det altså ikke dyrt at prøve noget af det største, Champagne kan præstere.

Selosse importeres af L'Esprit du Vin, tlf. 7020 1060, www.esprit-du-vin.com.



CHAMPAGNE

500 - 700 kr

0 03 5 6 7 8 9 10 11 12

Jacques Selosse
Substance Blanc de
Blancs Grand Cru Aizé
Kr. 500,00

L'Esprit du Vin tlf. 70 20 10 60
jok@mail.dk

Bouquet med kaffe og chokolade. Komplet smag, ret drøj med fadpræg. En flot vin, der

stod lige med 1985 Salon, og endda fortsat har udviklingspotentiale flere år frem.

