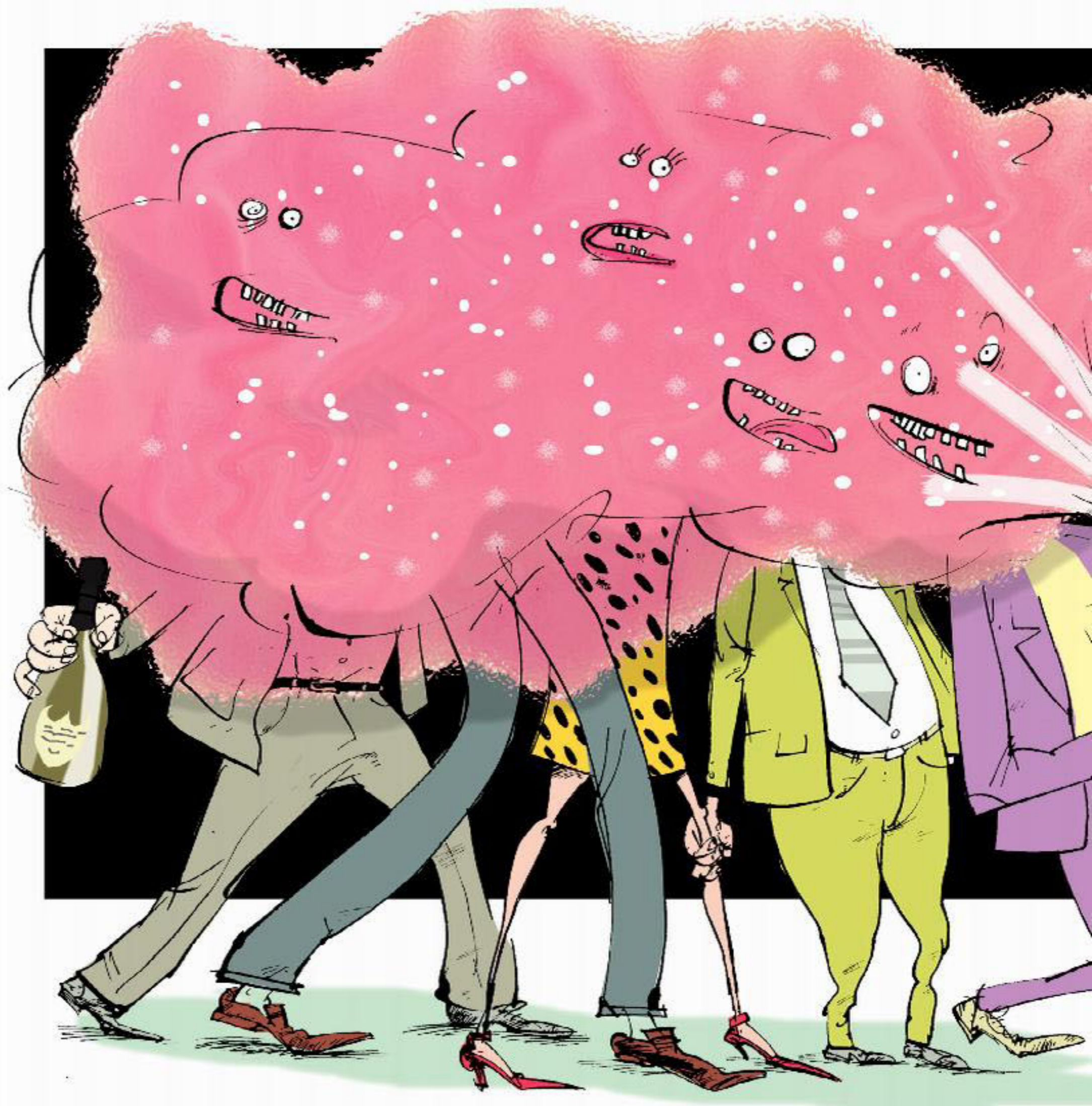




# Det lyserøde projekt

Indtryk fra en intensiv sommerweekend med rosafarvede bobler.





Jeg løber ind i ham – Pokerspilleren – på K-Bar, fredag efter midnat. Noget tyder på, at han har vundet for nylig, for ikke alene har han nøglen til en helt ny BMW cabriolet hængende om halsen, han er tydeligvis også trukket i de store spendérbukser. Tilsyneladende har Pokerspilleren været nede og spise på Kong Hans og efterfølgende trukket det halve af personalet med i byen til en gang bobler.

Pokerspilleren er tydeligvis allerede ved at varme op til søndagens smagning af roséchampagne i vinhandler Krüffs kælder – for propperne springer på den ene flaske efter den anden med lyserøde bobler. Før det hele fortaber sig i lyserøde tåger, noterer jeg dog smagen af Dom Pérignon rosé, en af de mest dekadente og kompromisløst hedonistiske drikke, der findes. Sidst jeg smagte denne raffinerede fløjlsbløde sexbombe var i fjor, hvor Krüff havde inviteret Moët et Chandon (som også står bag Dom Pérignon) kældermester, Benoît Gouez, til Danmark, og vi havde fra tidlig eftermiddag smagt champagner tilbage til forrige århundrede (med højdepunkter som netop Moët 1921, Krug 1964 og Hiedsieck 1907). Dom P. rosé rundede således den efterfølgende aften af på restaurant Gastronomique – hvor vi i øvrigt smagte en lang stribe andre roséer, forskellige »blindere« fra JP-skribentens kælder samt hele Gastronomiques konventionelle vinmenu. Ikke noget at sige til, at Dom P'en druknede lidt ved den lejlighed.

Men sådan er det ikke denne aften på K-Bar, hvor Dom P – måske også fordi der er tale om den fantastisk velproportionerede 1996-årgang – skærer sig

igennem alle tågerne med sin på én gang sprøde og ferskenbløde frugt.

Herefter fortaber alt sig til gengæld i lyserøde tåger. Jeg husker, at vi bliver smidt ud, da K-Bar lukker, og hele holdet støtter hinanden på vej til Nasa, hvor Politikens madanmelder slutter sig til selskabet, og vi fester videre i lyserøde bobler til langt ud over den lyse morgen. Hvad der stod på etiketterne, kan jeg ikke huske, bortset fra at jeg er sikker på, at de var lyserøde.

**HALVANDET DØGN SENERE** står vi så igen med lyserøde bobler i glasset – denne gang i Krüffs kælder blot et par stenkast fra K-Bar. Pokerspilleren har meldt pas per sms – han ligger stadig underdrejet efter fredagens opvarmningsrunde – mens jeg er på benene, absolut determineret på at fuldføre det lyserøde projekt. Krüff taler og skænker som sædvanligt langsomt, og vi bevæger os

fra de yngre, lettere champagner mod de ældre mere tunge ting.

Champagnerne deler sig hurtigt i to lejre: De, der er lavet udelukkende på røde druer, typisk pinot noir – disse er normalt fremstillet efter den almindelige rosémetode (ligesom almindelig stille rosévin), lokalt kaldet saignée-metoden, hvor druemosten kort har været udblødt sammen med skallerne, som jo giver farven. Og de blandede champagner, hvor der indgår både røde og hvide druer, altså pinot noir og chardonnay. Denne type er normalt fremstillet ved at blande hvidvin med stille rødvin (efterfølgende sættes denne blandede vin så til eftergæring på flaske, hvorefter boblerne

opstår). Langt de fleste roséchampagner er lavet på denne facon. Det viser sig ved denne lejlighed generelt at være relativt nemt at skelne mellem de blandede roséer og dem, som er lavet udelukkende på røde druer efter saignée-metoden. Sidstnævnte er generelt dybere og

mere røde i farven og har også en mere rød, til tider nærmest jordbæragtig, frugt i næsen. De blandede champagner viser sig derimod generelt at være mere til den laksefarvede eller gammelrosa side og har aromaer, som kommer en anelse tættere på almindelig hvid champagne.

Denne eftermiddag i Krüffs kælder hælder jeg til de blandede champagner, fordi de generelt fremtræder mere komplekse end de røde, som er mest præget af glad frugt og børnefødselsdag, ikke mindst i deres ungdom.

En anden – lidt sørgelig – tendens viser sig at være de roséer, som mangler: De seneste par år har roséchampagner været udsat for en helt uhørt efterspørgsel worldwide fra ikke mindst natklubber som Nasa og smarte restauranter a la Umami. Da det tager minimum tre år at lave en god champagne, har husene ikke umiddelbart bare kunnet skrue op for produktionen for at mætte den umiddelbare efterspørgsel. Følgende må vi f.eks. undvære Krug, som ellers var en suveræn etter, da jeg legede den lyserøde bobleg forrige sommer (hvor Dom P. dog til gengæld ikke var med).

**FØRSTE ANBEFALINGSVÆRDIGE VIN**, som falder blandt ikke-årgangsvinene, er den almindelige rosé fra Veuve Clicquot (345 kr.) Jeg kan godt lide Clicquots stil, som modsat Moët's er en anelse oxideret, hvilket giver en mere cremet, udviklet profil – her en blød laksefarvet sag med god kompleksitet for klassen.

I vintage-klassen gør Moët & Chandon's 2000 Grand Vintage (420 kr.) sig flot. Den tydelige alder havde gjort den laksefarvede vin lidt Clicquot-agtig i stilen (begge huse er i dag ejet af LVMH, Louis Vuitton Moët Hennesy). En lille tand bedre finder jeg dog Clicquots egen 1999'er, som ligger relativt tæt på, men dog er en tand mere cremet med en anelse mere længde og tyngde.

Også en anden 99'er gør mig glad, denne gang en ublandet 100 pct. pinot noir lavet efter saignée-metoden, en Fleur de l'Europe fra biodynamiske Fleury (495 kr.), som har haft den fornødne tid i flasken til at smide den mest hysteriske aroma af børnefødselsdag af sig og har opnået noget af den fløjsagtige tekstur, man kender fra almindelig rødvin lavet på pinot fra Bourgogne.

Da vi når prestige-champagnerne genkender jeg straks Dom Pérignon, som optræder i hele to årgange, 95 og 96, hvor førstnævnte er tydeligt mere udviklet end sidstnævnte med udtalt mineralitet og ristede, nærmest kødagtige toner og vanille. En vin, som glider lettere ned end den mere stramme, potente og friske 96'er, som dog nok må siges at være en mere helstøbt drik og således ender som smagningens vinder. Prisen, 2.175 kr., er til gengæld næsten også tre gange højere end almindelig hvid Dom Pérignon.

Vi runder af med en gammel svend, en 1985 Veuve Clicquot, som er tydeligt mærket af alderen og har et sherryagtigt strejf uden dog at være decideret ubehagelig. Clicquot har imidlertid netop »genudgivet« 1985 rosé under etiketten »rare vintage« i en ny degorgering fra december 2005. Hvilket vil sige, at vinen har lagret sammen med bærmen (gæringsbundfaldet) fra andengæringen i flasken indtil 05 – altså i 20 år – hvilket oftest giver en mere frisk vin, end hvis man havde gemt en 1985'er degorgeret i f.eks. år 2000 indtil i dag.

**DA JEG ET PAR DAGE SENERE** får jeg lejlighed til at smage den nydegorgerede Clicquot 85 »rare vintage« direkte fra importøren, viser den sig da også at være væsentligt mere frisk og stram, nærmest forbavsende livlig, hvad angår både syre og bobler. Den røde pinotfrugt, som stadig er i fin behold, har fået selskab af mediera-noter og nødder. Samtidig guffer jeg også en flaske 1998 Grande Dame, som er Clicquots prestige cuvée – også fine sager, væsentligt mere fast i kødet end Grande Dame 95, som vi også smager søndag eftermiddag i Krüffs kælder.

Hvor 85 Clicquot i gammel degorgering fra Krüffs lager virker lovlig træt i min mund under smagningen, tager den til gengæld revanche senere, da Krüff, jeg og Harpenisten slæber de rose sjatter ned på en restaurant på Gl. Strand for at gensmage dem sammen med lidt mad. Hvor de andre champagner, inklusive Dom P'erne og de ellers så kraftige rent pinotbaserede vine, har lidt svært ved at træde i karakter i forbindelse med maden, så klarer den gamle sherryagtige Clicquot sig fint til perlehøne med foie gras. Hvilket måske mest af alt beviser, at sherry er en glimrende madvin, og at roséchampagne – som Pokerspilleren så smukt og konsekvent fik dokumenteret halvandet døgn forinden – først og fremmest er den ultimative fest- og bællevin, når man har vundet den store gevinst. ■

Veuve Clicquot, Moët & Chandon samt Krug Importeres af Moët Hennesy Danmark, tlf. 32 83 73 60. De nævnte champagner forhandles af L'Esprit du vin, tlf. 70 20 10 60.

sof@berlingske.dk

