



FOTO: STEFAN KAI NIELSEN/NEKKO

### Champagne årgang 1990

Samtlige champagner er årgang 1990 og leveret direkte fra producenterne eller samlere, hvor ikke forhandler er angivet. Alle vinene er smagt blindt.

**97,00** **Krug Clos du Mesnil**  
www.maxxium.com, 4322 5500  
Bleggyldent skær med fin mineralsk duft. Overvældende og elegant næse med strejf af honningblomster. Ren smag med strejf af blomster og rugbrød. Utroligt ren og fin.

**96,00** **Bollinger Vieilles Vignes Francaises**  
Let gylden med svagt rosa skær. Bærtonet duft, i munden fed og silkeblød med lang eftersmag og elegant fadpræg.

**95,20** **Launois Cuvée Severine**  
L'Esprit du Vin 7020 1060  
Bleggylden med fine bobler og fin mousse. Svagt karamelpræget næse, utrolig stor og fyldig smag, meget vinøs.

**95,10** **Roederer Cristal**

**95,00** **Selosse**  
L'Esprit du Vin 7020 1060

**94,60** **Krug**  
www.maxxium.com, 4322 5500

**93,40** **Pol Roger Winston Churchill**

**93,40** **Salon**  
7022 6888 philipsonwine.com

**93,30** **Henriot Brut Millésime 1990**  
Magasin Mad&Vin tlf. 33 11 44 33

**93,20** **Larmandier-Bernier Vieille Vigne de Cramant**

**93,00** **Jacquesson Signature**  
Erik Sørensen Grand Vin 3962 6167 es-vin.dk

**92,40** **Moët & Chandon Dom Pérignon Oenothèque**

**91,00** **Larmandier-Bernier Special Club**

**91,00** **Perrier-Jouët Belle Epoque**

**90,60** **Billecart-Salmon Nicolas Francois**  
Vinrosen, tlf. 35 38 60 07

**90,50** **Charlemagne**

**90,20** **Roederer**

**90,00** **Veuve Clicquot Ponsardin La Grande Dame**

**89,70** **Launois - tous les terroirs du domaine**

**89,60** **Philipponnat Clos des Goisses**  
Løgismose Vin, tlf. 33 32 93 32

**89,20** **Bollinger RD**  
7022 6888 philipsonwine.com



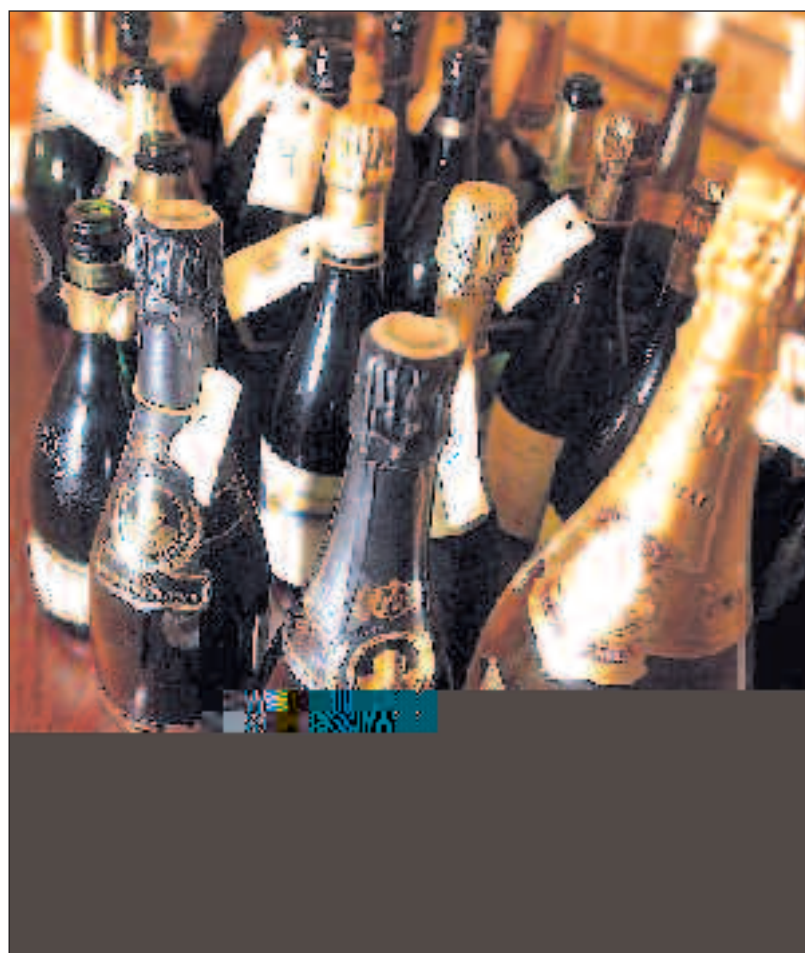
# Superchampagner til eksamen

Børsen var medarrangør af verdens første sammenlignende smagning af de største champagner fra årgang 1990

AF OLE TROELSØ  
FOTO: STEFAN KAI NIELSEN

Også for champagne var årgang 1990 stor. Det var så mange enige om, at der i slutningen af 1990'erne gik mode i at rynke lidt på næsen af den højt besungne årgang. Men hvordan ser det ud nu, efter at alle 1990'ere er blevet frigivne - med Krug 1990's længe ventede frigivelse i september?

Det fandt vi ud af forrige torsdag, i forbindelse med sidste uges store smagning af aktuelle vintage-champagner, omtalt i fredags. Den unikke smagning gik ud på at tage temperaturen på 21 af 1990-årgangens topchampagner, med basis i champagneeksperter Richard Juhlin's Top-25 liste. Årgangen var stor i såvel Bordeaux som Bourgogne og altså ligesådan i Champagne. Det var et år med megen sol og gode høst-forhold, som gav masser af solmodne druer med højt sukkerindhold. Der fødtes mange store vine i 1990, og champagnerne fra dette år er blevet højt besungne. Efter et par år, hvor



Sjældent smages så mange fornemme champagner på én gang, som da disse 21 topchampagner fra 1990 blev sammenlignet. De fornemme champagner blev skænket op i et separat lokale og serveret blindt for smagerne.

stort set alle havde prist årgang 1990, blev der dryppet malurt i bægeret. Der gik en slags mode i at være Rasmus Modsat og holde på, at 1990 måske alligevel ikke var så storslået. Tvivlerne begyndte at tale om, at fordi 1990'erne havde fået så megen sol, havde de måske ikke tilstrækkeligt syre til at holde i rigtig mange år. Altså 20, 30 eller 40 år, som ikke er usædvanligt for store årgangs-champagner.

Ovenstående var baggrunden for nærværende smagning, som blev til på initiativ af L'Esprit du Vin i samarbejde med Børsen, hvis Vinpanel deltog i smagningen. Herudover deltog andre smagere, fortrinsvis sommelier, vinskribenter og vinimportører med særlig interesse for champagne. Sidstnævnte smagte samtidig med Børsens Vinpanel, som i denne omgang blev gæstet af Richard Juhlin og

champagneproducenten Bernard Launois. Det er interessant at sammenligne panelets score med den øvrige gruppes, idet der er markante forskelle og dog enkelte paralleller. Begge grupper var nogenlunde enige om en håndfuld absolutte topscorere og fuldstændig enige om én champagne, mens der herudover var markante forskelle på deres opfattelser af andre. Vinpanelets smagere er professionelle vinfolk med



Selve smagningen foregik under nærmest højtidelige former. Men da pointskemaerne var afleveret og hver især bekendtgjorde sin favoritchampagne, blev stemningen anderledes let. Dagens udgave af Børsens Vinpanel var (f.v.) Jesper Boelskifte, Richard Juhlin, Bernard Launois, Jørgen Krüff og Nils Stormby, fotografert på Hotel D'Angleterre.

på følgende debat. Den foregik ved en rundgang, hvor hver deltager nævnte sin favoritchampagne og sagde, hvor mange point den fik.

Allerede her stod det klart, at Krug Clos du Mesnil var svært populær. Ved den efterfølgende champagne-middag blev den foreløbige vinder kåret som 1990 Krug Clos du Mesnil, men det var ikke en nøjagtig optælling, for eksempel var der lidt forvirring hos sommeliererne, der stod for blindsmagningen og pointoptællingen, da nogle deltagere havde givet point efter 13-skalaen, andre efter 100-skalaen. Efterfølgende blev der således foretaget en fintælling, der viste, at den samlede gruppes favorit rettelig var 1990 Jacques Selosse med 1990 Krug Clos du Mesnil på andenpladsen. Mens Børsens Vinpanel havde Krug Clos du Mesnil på førstepladsen, Bollinger Vieilles Vignes Francaises som nr. to og Launois' Cuvée Severine som nr. tre.

#### Tiden til opkøb

Det samlede indtryk af smagningen var, at næsten alle flaskerne var i fin form og i besiddelse af en syre og fylde, som var ganske forbløffende.

»Denne smagning er første gang, at toppen af Champagnes bedste champagner smages samlet, og den beviser, at årgang 1990 ikke alene lever op til den oprindelige begejstring. Herudover gør den alle dem til skamme, som for nogle år siden nærmest afskrev årgangen. Det kan være en fordel for alle os, der er til stede her i aften, for nu kan vi få et forsprog og skynde os at købe alt det 1990 op, som vi kan få fat i.« jubede Richard Juhlin, som i øvrigt kommenterede de forskellige champagner, som serveredes til den efterfølgende middag.

Denne var arrangeret af L'Esprit du Vin og bestod af fem retter, som hver især blev serveret med en udvalgt champagne. Køkkenet slap rigtig godt fra at servere god varm mad til 70 personer på én gang, og champagnens naturlige syre gjorde, at man bevarede en herlig appetit måltidet igennem. Aftenen rundedes af med en ad libitum-champagnebar, hvor der var frit valg mellem en række fine årgangschampagner, til akkompagnement af harpespil og munter stemning, efter adskillige timer i champagnens velgørende selskab.

»Jeg får bede om en tyst smagning, hvis I vil være så venlige.« lød ordene, der lagde en dæmper på yderligere meningsudvekslinger hen over bordet, hvilket var på sin plads, når der skal gives point ved en blindsmagning.

Da vi nåede champagne nr. 15, var det imidlertid ikke til at styre de anarkistiske elementer, som sprudlende af begejstring ikke kunne lade være med at hviske lidt. Dog forløb smagningen stort set i ro og orden, frem til indsamlingen af pointskemaerne og den her

ole.troelso@borsen.dk

stor ekspertise inden for champagne, hvilket formentlig er årsagen til, at de forstod at kompensere, da en af smagningens helt store flasker, 1990 Krug, blev efterfulgt af en anden stor, nemlig 1990 Bollinger Vieilles Vignes Francaises – og tilsvarende ved afslutningen af anden halvleg med 1990 Krug Clos du Mesnil og 1990 Roederer Cristal.

Krug-champagnen var i begge tilfælde så stor og så veldefineret, at enhver anden, som fulgte lige efter den, umiddelbart kunne virke svagere, og pointsammentællingen viser netop, at eksperterne forstod at værdsætte Vieilles Vignes og Cristal efter fortjeneste, mens de knap så øvede champagnesmagere fandt dem mindre gode.

#### Guinness Rekordbog

Richard Juhlin har fået plads i Guinness Rekordbog som den mand i verden, som har smagt flest champagner – p.t. ca. 4100. Han er uomtvistelig en verdenskapacitet, og det er baggrunden for, at smagningen blev gennemført på basis af hans aktuelle liste over verdens bedste champagner. Selv havde han ikke smagt disse champagner samlet siden 1999, og derfor var han spændt som en ukrainsk præsidentkandidat før Højesterets afgørelse mht. nyvalg.

Under smagningen, som foregik på Hotel d'Angleterre, måtte Juhlin kalde forsamlingen til ro, da de første glas var skænket.

»Jeg får bede om en tyst smagning, hvis I vil være så venlige.« lød ordene, der lagde en dæmper på yderligere meningsudvekslinger hen over bordet, hvilket var på sin plads, når der skal gives point ved en blindsmagning.

Da vi nåede champagne nr. 15, var det imidlertid ikke til at styre de anarkistiske elementer, som sprudlende af begejstring ikke kunne lade være med at hviske lidt. Dog forløb smagningen stort set i ro og orden, frem til indsamlingen af pointskemaerne og den her

Erik Sørensen  
Grand Vin

39<sup>75</sup>  
spar 5,-

"MÅNEDENS VIN"  
i Penge & Privatøkonomi  
59<sup>75</sup>

89p/Parker  
119,-  
spar 50,-

Ugens bedste tilbudsvin  
- Skrev B.T., 22/10.04  
Svinsk lækker!  
- Skrev Berlingske Tidende

Smag alle 3  
- i en af vores 3 butikker i  
Hellerup, Lyngby eller City.  
Vi glæder os til at se dig.

### 2003 Prat de Cest Corbières - Frankrig

Intesten/Berlingske Tidende ved Rolf Madsen, 2.10.2004: ★★★★★

...et rigtigt guldæg. Intet mindre end et løvebrøl til nap 40 kr. - kapow! Tæt duft af torrede frugter, sorte livet, lakrids og grøn peber. Smagen følger trop. Vinsk lækker og formidabel til prisen. Skal ikke emmes, men drikkes NU!" Normalpris kr. 44,75

Tilbudspris kr. 39,75

### 2002/2003 Zinfandel Don Nicola, Salento - Italien

I decembernummeret af "Penge & Privatøkonomi" blev 2002 Zinfandel, Don Nicola kåret som "MÅNEDENS VIN" i en blindtest blandt 7 andre vine. Vores pris er kr. 59,75 - panelet vurderede den til gennemsnitligt at koste kr. 81,50! Det udløste de attraktive 5 flasker af 5 mulige, hvilket står for "Fremragende vin for pengene". Vi er ved at skifte til årgang 2003 - og her har vingården gjort det igen. Vinen er om end endnu mere koncentreret end årgang 2002.

Pris kr. 59,75

### 1999 Châteauneuf-du-Pape Clos du Calvaire - Frankrig

En utrolig pris på en af de ypperste vine fra Châteauneuf-du-Pape i en stor moden årgang. Fyldig, sexet og frugtig smag. Pragtvin fra 5 ha. Clos. Parker giver vingården \*\*\*\* og årgang 1999 får 89p. Normalpris kr. 169,-

Tilbudspris kr. 119,-



Mangler du stadig at købe dine julegaver til firmaets ansatte eller kunder? - så Besøg en af vores 3 butikker eller kontakt vores Erhvervscenter: 43 46 99 00 eller erhverv@esgrandvin.dk - vi har et stort udvalg af vin- og delikatessgaver, chokolade og meget andet.

www.esgrandvin.dk

#### Erik Sørensen Grand Vin

Erik Sørensen Grand Vin er en fusion mellem Erik Sørensens Vinhandel og Grand Vin. Erik Sørensens Vinhandel har gennem næsten 50 år leveret vin til firmaer og private medens Grand Vin på få år har etableret sig som en af de forende leverandører af vin og gaver til erhvervslivet.

#### Hellerup

Erik Sørensen Grand Vin  
Bernstoffsvej 121  
2900 Hellerup  
tlf 39 62 61 67

#### City

Erik Sørensen Grand Vin  
St. Kongensgade 124-126  
1264 København K  
tlf 33 32 22 03

#### Lyngby

Erik Sørensen Grand Vin  
Jernbanepladsen 12  
2800 Kgs. Lyngby  
tlf 45 87 07 90

#### Glostrup

Erik Sørensen Grand Vin Erhvervscenter  
Naverland 1c  
2600 Glostrup  
tlf 43 46 99 00