

Den allersidste vals

Champagneproducenten Jacques Selosse har i løbet af de seneste årtier markeret sig som *creme de la creme* blandt de små selvstændige champagnehuse. Det var Jacques Selosse, der i 1950'erne producerede de første champagne under eget navn, men det var sønnen, Anselme Selosse, der revolutionerede huset og hele genren, da han overtog styringen i 80'erne. I maj gæstede han for sidste gang Danmark som chefen for det hele, inden han overlader styringen til sin søn.

Af RASMUS PALSGÅRD Foto RASMUS PALSGÅRD & PR



Der er sket meget i Champagne i løbet af de seneste årtier. Hvor det tidligere har været de store huse, der mere eller mindre har siddet på det hele, har en bevægelse af små, selvstændige producenter de seneste år taget til i styrke og omfang og markeret sig på den internationale vinscene.

Der er ca. 16.000 drueavlere i Champagne, men kun 5.000 af disse producerer deres egen vin. Resten bliver solgt til de store huse såsom Moët & Chandon, Veuve Clicquot og Pommery, som baserer størstedelen af deres produktion på købte druer. Blandt de 5.000 avlere, der producerer egen champagne, bliver størstedelen solgt via bagdørsalg, typisk til væsentligt lavere priser end dem, de store huse opererer med, og de fleste når end ikke ud i butikker og slet ikke ud af Frankrig.

Nogle af disse selvstændige producenter, som producerer det, man kalder *grower champagne*, har dog markeret sig på den internationale vinscene i en tid, hvor småt er godt, og ønsket om minimal intervention og fokus på økologi og bæredygtighed er vokset blandt sommelierer og konsumenter. Her taler vi eksempelvis om producenter såsom Franck Bonville, Chartogne-Taillet, David Léclapart, Benoît Lahaye, Marie-Courtin, Agrapart & Fils, Ruppert-Leroy og Benoît Marguet.

SELOSSE ER CHAMPAGNEKANON

Den største af disse, som også er foregangsproducent for hele bølgen, er Jacques Selosse,





som blandt champagneentusiaster nyder samme status som selveste Krug, og interesserer man sig for champagne, er vinene fra Jacques Selosse en reference, som man skal have på repertoire.

Det kan grundlæggeren, Jacques Selosse, takke sin søn, Anselme Selosse, for. Det er nemlig sønnen, der har flyttet vinene fra en del af den store masse til unikke vine, som hele verden efterspørger, blandt andet med et fokus på mindre svovling, lave udbytter og naturlig gæring. På blot 10 år er priserne fordoblet flere gange, og i dag er det stort set kun Krug, der kan være med på de priser.

I maj var Anselme Selosse på et yderst sjældent besøg i Danmark, hvilket blev til en tur i samarbejde med hans danske importør, L'Esprit du Vin, som begyndte på Falsled Kro og sluttede på Geranium med flere smagninger indlagt derimellem. I den anledning var det store artilleri af champagner rullet ud, således at danske champagneentusiaster og Selsosfans for alvor fik en chance for et få et dybt indblik i hans vine.

FADLAGRING SOM SIGNATUR

Domaine Jacques Selosse lancerede sin første champagne i 1964, og i 1974 overtog Anselme Selosse i en alder af blot 20 år styringen af



domænet, som ligger i Avize, efter at have studeret ønologi i Bourgogne og sidenhen have arbejdet hos nogle af de største producenter i form af blandt andre Coche-Dury, Leflaive og Comtes Lafon.

Ikke overraskende tog han en del inspiration med retur til Champagne med brug af fadlagring som det mest iøjnefaldende element, hvilket også er blevet husets signatur. Langt størstedelen af al champagne ligger på ståltank, indtil den kommer på flaske, blandt andet for at sikre størst mulige friskhed og minimal ilttilstrømning undervejs. Men Anselme Selosse ville det anderledes, og hans champagner bliver også regelmæssigt beskrevet som hvid bourgogne med bobler. Apropos hvid bourgogne er størstedelen af Selsos druemateriale også chardonnay suppleret af en smule pinot noir.

I alt har Jacques Selosse 8,3 hektarer at gøre godt med, hvilket udmønter sig i ca. 55.000 flasker på årlig basis, og med den efterspørgsel, der er på vinene, kunne det være fristende at købe druer eller at øge udbyttet fra de eksisterende stokke for at øge produktionen, men det har Anselme ikke haft interesse i. Han er mere optaget af at vise sit terroir og en helhed i udvalget.

– Min vision er at vise vinenes personlighed. Jeg ser en champagne som et digt, og de forskel-



lige vine er mine smagskomponenter, som jeg bruger til at skabe ordene og dermed helheden, siger den lettere filosofisk anlagte Anselme Selosse, som prioriterer koncentration og tæthed i smagen frem for en større produktion.

INSPIRATION FRA ØSTEN

En væsentlig del af den helhed handler også om dyrkningen af jorden. Anselme Selosse var blandt de første til at introducere biodynamik i Champagne, og selv om han i dag ikke følger principperne slavisk, fordi han vil have mulighed for at reagere, når han føler, at det er nødvendigt, fylder respekten for jorden og planterne fortsat mindst lige så meget.

– Jeg er meget inspireret af Østens medicin. I Vesten medicinerer man patienten, når man ser symptomerne, også i landbruget, hvor man sprøjter, når der kommer angreb på vinplanterne. I Østen er man langt mere optaget af at gøre individet modstandsdygtigt over for eventuelle angreb ved at styrke dets forsvar med naturlige præparater, inden sygdommene rammer, og det er den filosofi, jeg arbejder ud fra, siger Anselme Selosse.

Selvom han altså ikke praktiserer den fulde biodynamik, som han finder for rigid og teoretisk, i dag, anvender han ingen kunstgødning, pesticider eller andre former for syntetisk fremstillet kemi. I det hele taget arbejder han ud fra en devise om, at det er bedre ikke at gøre noget

end at gøre noget, der risikerer at skade.

– Skoven er mit forbillede. Det er den fineste manifestation af planteriget. Og hvad gør mennesket ved skoven? Lader den gro ..., siger Anselme Selosse, hvis vinmarker også er mere 'vilde' at se på end gennemsnittet i Champagne.

TERROIR FREM FOR ÅRGANG

Som nævnt tidligere gærer Selsos vine på fad, nærmere betegnet de små barriques (op mod 20 % nye fade), hvor de typisk ligger 8-12 måneder, inden de kommer på flaske. Man kan dårligt tale om *entry-level*, når det gælder Selsos, for alle vinene er på et særdeles højt niveau, men om ikke andet er cuvéeen Initial den billigste (ca. 1.350 kr.) i porteføljen. Initial er baseret på tre efter hinanden følgende årgange, og druerne kommer fra foden af hans skrånninger i Avize, Cramant og Oger. Herefter kommer V.O. (Version Originale), som er en form for videreudvikling af Initial baseret på druerne højere oppe på skrånningerne, hvilket giver endnu mere mineralitet, men også et mere slankt udtryk, mens Initial er mere rig og fyldig.

En af Selsos absolut mest interessante vine er cuvéeen Substance, som på glimrende vis illustrerer Anselmes Selsos filosofi. Han er ikke synderligt optaget af årgangschampagner, om end han har en enkelt i porteføljen. Han mener i stedet for, at terroiret kommer bedst til udtryk, når man får flere facetter med i form af flere forskellige årgange, hvilket også gør, at man får et dybere aldersperspektiv på terroirets kunnen.

SUBSTANCE, SHERRY OG SOLERASYSYSTEM

Netop Substance er stærkt inspireret af Selsos første besøg i Jerez, sherryens hjemby, hvor man anvender solerasystemet, hvor fadene løbende toppes op med den nyeste årgang, således at den færdige vin er en blanding af mange årgange. Til eksempel var den flaske, der blev smagt ved frokosten på Geranium, sammensat af årgangene 1986-2009; et imponerende spænd, og endnu mere imponerende var det,



Noter fra smagningerne med Anselme Selosse



INITAL BRUT, BLANC DE BLANCS, GRAND CRU AVIZE

92 point

Initial er indgangen til Selsos univers og kommer fra den lavere del af skrånningerne i Avize. Den konkrete udgave, vi smagte, var primært baseret på årgang 2011 med supplement af 2010 og 2009. Den fremstod med en let mostet karakter af røde æbler og pære samt ristet hasselnød og svampe. I munden var det især cremetheden, den rige koncentration og den lange, rene eftersmag, der imponerede, og man kan kun sige, at det er en særdeles helstøbt, balanceret champagne, og jeg kan ikke forestille mig et tidspunkt, hvor jeg ikke ville have lyst til et glas Initial.

VERSION ORIGINALE, BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT, GRAND CRU AVIZE, CRAMANT & OGER

91 point

V.O. er videreudviklingen af Initial i den forstand, at der er tale om de samme parceller, blot højere oppe på skrånningerne. Hvis Initial er den generøse champagne, er V.O. den mere tilbageholdende, som ikke uden videre åbner op for godteposen. Den er mere rank og slank i udtrykket med en uendeligt dyb mineralitet i form af flintesten og hav. Samtidig er det en extra brut, så den er knastør og giver altså ikke ved dørene. Den er uhyre sprød og delikat, men jeg er personligt faldet mere for Initials mere gavmilde, runde væsen. Her er vandene afgjort delte.

SUBSTANCE, BLANC DE BLANCS, GRAND CRU AVIZE

95 point

Substance er en referencechampagne i den forstand, at den er helt unik for området. Den er lavet efter ægte soleraforskrifter, hvor vinene løbende bliver blandet

og lagret sammen, så de tager form af hinanden. Denne flaske bestod af vin fra 1989 til 2009, men på trods af den ekstreme vinificering, gamle årgange og en flaskelagring på mindst fem år var friskheden intakt, og vinen fremstod sprød og delikat. Når det er sagt, er der tale om en vin, der leger med det oxidative udtryk, og der er afgjort ligheder med eksempelvis vin jaune fra Jura. Der var noter af æbler, oliven og crepe suzette, og det er svært at få armene ned over den ekstreme mineralitet, der er i vinen. Mundhulen fyldes af den bløde mousse, og man rammes af følelsen af blytung tyngde og fjerlet finesse på samme tid. Substance er svær at beskrive, og for enhver champagneentusiast er den et must at prøve.

ROSÉ BRUT, GRAND CRU AVIZE & AMBONNAY

94 point

Roséen er baseret på V.O. tilsat ca. 3 % rødvin fra kollegaen Egly-Oriet på ren pinot noir. Det er yderst interessant, hvad den lille smule rødvin gør ved den samlede vin, som fremstår med delikate noter af røde bær, spidskommen og en utrolig cremethed; en form for smagsforstærker kunne man sige. En fantastisk rosé, hvor man rent faktisk smager den røde frugt, hvilket man langt fra gør i alle roséchampagner.

MILLÉSIME 2006 EXTRA-BRUT, MAGNUM, GRAND CRU AVIZE

93 point

2006 er den sidste årgangschampagne på ren chardonnay fra Avize. 2007 er Guillaume Selsos første årgang, som er en blanding af druer fra flere forskellige marker i og uden for Avize. Den er ekstremt smøret, rig, fyldig og saftig med et rent udtryk fra første sekund i munden, som

varer ved længe i eftersmagen. Der er tørrede blomster, æbler, yuzu og soja, og der er dybde, som var det en vin med flere ældre årgange i sig.

MILLÉSIME 2004 EXTRA BRUT, MAGNUM, GRAND CRU AVIZE

97 point

Denne champagne er – ligesom de øvrige årgange – sammensat af druer fra parcellerne Le Mont de Cramant og Les Chantereines, begge i Avize. Den blev serveret under frokosten på Geranium, og det kunne ganske enkelt mærkes, hvordan stemningen steg i restauranten. Der var flaskeånd for fuld udblæsning med ophøjende effekt og gåsehud. Der var noter af marcipan, roser, let oxideret æble, ristet brød, smør og vaniljecreme. Den fremstod udødelig og enorm. Meget større champagne finder man ganske enkelt ikke; dybde og finesse af den fineste slags.

MILLÉSIME 2003 EXTRA-BRUT, MAGNUM, GRAND CRU AVIZE

93 point

Mange har haft travlt med at afskrive 2003 som egnet til årgangschampagne på grund af den ekstreme varme det år, men kigger man på denne vin, holder den teori ikke en meter. Den duftede af friskkværnet kaffe, geranium og – lidt pudsigt – nygrillet frankfurter. Varmen i 2003 har gjort den rund og fyldig med en let sødme i frugten, og selv om syren var mere afdæmpet, savnede jeg den ikke takket være den dybe mineralitet. Farven var væsentligt mørkere end i 2004'eren og indikerer, at der nok ikke er helt samme lagringspotentiale, men drikker man den inden for de næste par år, vil man få en stor oplevelse.

Smagning af 6 lieux-dits



SOUS LE MONT, BLANC DE NOIRS EXTRA-BRUT, PREMIER CRU MAREUIL SUR Aÿ

90 point

Denne champagne kommer fra en østvendt mark med mild sol. Der er noter af jordbær, fersken, pære og gran, og vinen balancerer flot mellem det ungdommelige og friske og det modne. Det er den eneste af lieux-dit-vinene, som ikke er grand cru, og man mærker den marginalt lavere koncentration, og kombineret med et strejf af volatil syre fremstår den ikke lige så helstøbt og balanceret som de øvrige champagner.

LA CÔTE FARON, BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT, GRAND CRU Aÿ

93 point

La Cote Faron ligger ved siden af markerne, der leverer druer til Bollingers Vieilles Vignes Francaises. Første høst var i 1994, og således var det også den første af Selosses lieux-dits. Næsen er indbydende med noter af tørret pære, roser og sort peber. I munden fremstår den stringent og rank med en knastør afslutning som et retningsbestemt projektil lige ned i åndedrættets epicenter. Aÿ giver normalt mørkere champagner, men her er der masser af finesse, og efter nogle minutter i glasset åbner den på med modne ferskner og en let oxideret tone.

LE BOUT DU CLOS, BLANC DE NOIRS EXTRA-BRUT, GRAND CRU AMBONNAY

91 point

Det var første gang på dansk jord, at samtlige lieux-dits blev smagt samtidig, og det gav en unik mulighed for at sammenligne. Det er altid fascinerende at se, hvordan terroirs inden for forholdsvis kort afstand af hinanden kan være så forskellige. Her var der marcipan, røg, roget pølse, modnet skinke og bål. Den røgede tone gik igen i smagen, hvor den dog aftog en anelse efter nogle minutter og gav plads til æble og jordbær suppleret af en flintet mineralitet. Man kunne næsten kalde det en champagne med ambitioner om at være en côte-rôtie med de mængder kød, bål og røg, den udstrålede.

LES CARELLES BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT, GRAND CRU LE MESNIL

97 point

Les Carelles gik igen ved både den store smagning og frokosten på Geranium, og begge gange skilte den sig markant ud og skrev sig ind som noget af det bedste og mest bemærkelsesværdige, jeg har smagt, fra Champagne. Hvis Leroy lavede champagne, ville den smage som denne; den var ekstremt burgundisk med fadnoter, flint, smør, popcorn og nødder, og den besad en omgående berusende effekt. I munden var den overraskende let på tungen og havde ikke samme cremethed som nogle

af de andre, men mineraliteten var nærmest skræmmende dyb med en insisterende krudtrøg som gennemgående element. Utrolig lang, ren eftersmag, som man kan fantasere længe om at prøve igen.

LES CHANTEREINES, BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT, GRAND CRU AVIZE

92 point

Med Les Chantereines kommer vi tilbage på det mere klassiske champagnespor med noter af modne æbler og svampe. Den besad rundhed og en sødme fra frugten, og den fremstod alt i alt sexet og imødekommende. På trods af de modne noter, var den fortsat rank og frisk, og med sit forholdsvis klassiske udtryk mindede den om de bedste deluxe-cuvée fra de store huse.

CHEMIN DE CHÂLONS, BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT, GRAND CRU CRAMANT

94 point

Chemins de Châlons er en af Selosses ældste marker med stokke dateret helt tilbage til 1922-29 med rødder, der går helt ned til 35 meter. Her har de suget masser af gode sager til sig, og vinen fremstår ualmindeligt tiltrækkende med en flot syre, lette oxidative æblenoter, appelsinskal, te, roser og pære og har en nærmest ubegribeligt lang eftersmag; en champagne i perfekt balance, som sammen med Les Carelles i min bog trækker fra de øvrige fire lieux-dits.

at den fortsat var så frisk. Således er Substance essensen af det, Selosse gerne vil med sine champagner, og praksissen med at blande flere årgange er den mest udbredte på domænet. Det gælder også hans seks yderst eftertragtede og uhyre sjældne lieux-dit-vine – tre blanc de blancs og tre blanc de noirs. Oftest er en enkeltmarksvin baseret på én årgang, men her tror Selosse ligeledes på, at terroiret træder bedst frem ved at tilsætte ældre årgange, stadig fra samme mark.

Lieux-dit-projektet begyndte i 2003, og siden 2010 har man kunnet købe dem samlet i den særdeles eksklusive kasse under navnet La Collection Lieux-Dits. En sådan koster ca. 22.000 kr., og det kan tælles på én hånd, hvor mange der kommer til Danmark om året.

TRONSKIFTE

I praksis har Anselme Selosse og hustruen Corinnes søn, Guillaume Selosse, været en del af produktionen siden 2007, selv om faderen endnu er ansigtet udadtil, men under smagningen gjorde senior det helt klart, at han fra næste år trækker sig tilbage og overlader roret til Guillaume Selosse.

– 2018 var min sidste høst. Jeg har deltaget i 45 høster, og nu er det tid til at give stafetten videre, siger Anselme Selosse.

Hvad tronskiftet kommer til at betyde, må vi vente nogle år med at se, men indtil videre står det klart, at årgangschampagnen fra 2007, Guillaumes første, bliver et blend af flere parceller med både pinot noir og chardonnay. Foruden roséchampagnen har hele Anselmes Selosse portefølje været henholdsvis rene chardonnay- og pinot noir-vine. Der er ikke andet for end at vente og se og naturligvis håbe på, at storheden fortsætter.



DOMAINE JACQUES SELOSSE

- Jacques Selosse påbegyndte produktionen tilbage i 1949
- I 1974 overtog Anselme Selosse domænet
- Domænet har i alt 8,3 hektarer. 7,3 af disse, som ligger i Avize, Cramant, Oger og Les-Mesnil-sur-Oger (alle grand cru) er beplantet med chardonnay, mens den sidste hektar, beplantet med pinot noir, er fordelt i Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ og Ambonnay.
- Domaine Jacques Selosse importeres til Danmark af L'Esprit du Vin