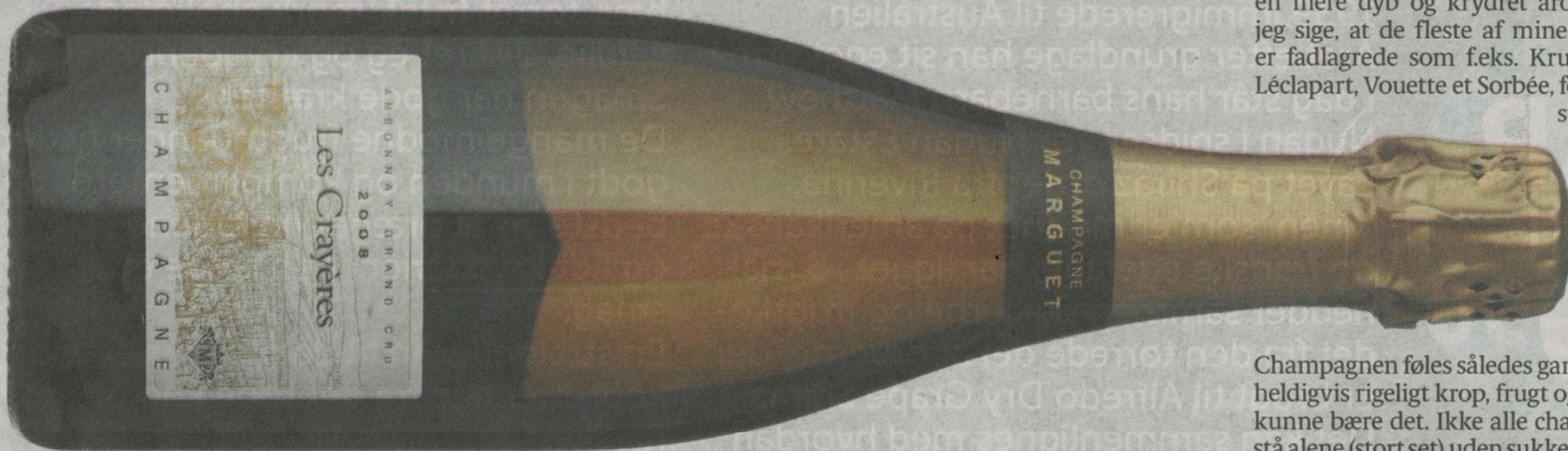


vin **Søren Frank**

Hver uge bedømmer Berlingskes Søren Frank eller Rolf Madsen et udvalg af vine

Biodynamiske bobler

Fornem fadgæret grand cru-champagne fra den lille biodynamiske Ambonnay-producent, Benoit Marguet.



Sikken dejlig dag, det er i dag. I hvert fald i den dyre ende af vintesten, hvor der er hele tre femstjernede vine. Bedst af dem er 2008 Les Crayères, som er en enkeltmarks årgangschampagne fra landsbyen Ambonnay, der har grand cru status. Ambonnay er nok mest kendt for pinot noir, men kommunens chardonnay-druer er også grand cru - Les Crayères er en blanding af 70 pct. chardonnay og 30 pct. pinot noir.

Vinen er biodynamisk og fadgæret. Fadet giver en mere dyb og krydret aroma, og generelt må jeg sige, at de fleste af mine favorit champagner er fadlagrede som f.eks. Krug, Bollinger, Selosse, Léclapart, Vouette et Sorbée, for nu at nævne et par stykker.

Dosagen, som er den »likør«, man tilsætter efter degorgeringen, hvor bundfaldet i flasken fjernes og kapslen erstattes med korkprop, er så lav som 3,5 gram.

Champagnen føles således ganske tør, men den har heldigvis rigeligt krop, frugt og koncentration til at kunne bære det. Ikke alle champagner kan tåle at stå alene (stort set) uden sukker.

Nogen vil sikkert hævde, at 495 kroner er meget for en flaske vin, og det er det måske også for stille vin, men ikke når det gælder årgangs- og enkeltmarks champagne. Bare tænk på, hvad prestige-champagnerne med Dom Pérignon i spidsen koster.

BERLINGSKE

VINTESTEN

Bedømmelsen foretages ud fra en vurdering af sammenhængen mellem pris og kvalitet.