

De bedste bobler



Er det noget snobberi at foretrække champagne frem for cava eller spumante? Nej, mener Børsens gastronomiredaktør, Ole Troelsø. Champagne er ikke snobbet, det er bare bedst



Der findes enkelte cava og andre mousserende vine, som kan måle sig med god champagne. Men det er en sjældenhed.

Sådan et synspunkt - som er mit - kan let føre til, at man bliver kaldt en champagnesnob. Det er jeg ikke længere.

Den champagne, jeg voksede op med, var Veuve Cliquot Ponsardin, bedre kendt som Den Gule Enke. Da jeg blev gammel nok til at føle et behov for at distancere mig fra min fars champagne, havde jeg kun hån til overs for Den Gule Enke. Det var i 1970'erne, og jeg abonnerede på det synspunkt, at champagne er noget snobberi, for cava eller spumante kan være lige så godt.

Men da jeg begyndte at arbejde i restaurationsbranchen, stiftede jeg snart bekendtskab med så meget god champagne, at jeg tog afstand fra enken med den begrundelse, at den var af lav kvalitet. Jeg indså, at selv om cava, spumante, cremant og anden mousserende vin kan smage dejligt, så besidder de sjældent champagnes kvaliteter.

Disse er først og fremmest en distinkt klarhed i såvel duft som smag. Den mineralitet, som trænger fra champagnes kalkholdige undergrund og op i druerne, er ligeledes et særkende, som man f.eks. træffer i Dom Pérignon, som jeg tilbad i 1980'erne.

Det var en unødvendigt kostbar afgud, indså jeg efter at have truffet vinhandleren og champagneeksperten Jørgen Christian Krüff, som lærte mig at se Dom Pérignon som det, den er: en nydelig lille champagne, som er lidt for dyr.

Krüff trak mig ned i champagnes kendte og ukendte kældre, hvor vi smagte stor champagne fra såvel små som store producenter. Han indførte mig for alvor i champagnens hemmeligheder og viste, at en forholdsvis billig champagne kan være en lige så stor fornøjelse som en Dom Pérignon til fem gange prisen.

Dette ledte mig ud af champagnesnobberiet, for selv om mange opfatter Krüff som netop en champagnesnob, så er han det bestemt ikke. En snob sætter nemlig lighedstegn mellem en dyr etiket og en høj kvalitet, mens en ægte champagnelsker værdsætter champagnen for dens personlighed. Altså ikke bare udseendet, >>



duften og smagen, men hele champagnens væsen - hvordan den opleves i munden, hvordan den føles at drikke. Og vigtigst af alt: hvordan den beruser, ikke fysiologisk, men åndeligt.

Det forstod jeg, da Krüff i 1999 inviterede mig til den sidenhen herostratisk berømte Stockholmsmagning af 150 champagner arrangeret af champagneeksperten Richard Juhlin. Over et par dage smagte vi hundrevis af store champagner og oplevede bl.a. Pol Roger 1911, Pommery 1921, Krug 1928 og Dom Perignon 1961. Sidstnævnte var vidunderlig, men for nu at blive i sporet, der sammenligner ikoniske champagner med de mere beskedne, så

var det ikke nogen af ovennævnte som vandt blindsmagningen.

Nej, det var i stedet et langt mindre hus, såvel i størrelse som berømmelse, nemlig Billecart Salmon i årgang 1959. Det er sidenhen blevet en af mine foretrukne champagner, for her mødes kvalitets- og prisniveau så at sige midtvejs i et smukt kompromis.

Det var Stockholmsmagningen som blev inspirationen til, at l'Esprit du Vin og Børsen i 2004 etablerede den årlige Top 25 smagning af modne årgangschampagner. Ikke helt så modne som dem i Stockholm, men dog med nogle år på bagen.

Denne øvelse har været gennemført hvert år siden, og i år gjaldt det årgang 2000. Som sædvanligt blev champagnerne blindsmagt af et panel bestående af champagnekyndige smagere, og her på siderne kan du se de ti bedste.

Nogle af vinene er svære at finde i detailhandlen i dag, for selv om stor champagne kan leve i menneskealdre, så drikkes det meste fortsat ungt. Og selv om en god, moden årgangschampagne bestemt er at foretrække, så drikker undertegnede oftere non vintage, f.eks. Billecart Salmon Blanc de Blancs Grand Cru, som Theis Vine sælger til 455 kr. for en flaske.

Jeg vil da hellere drikke Krug Grande Cuvee, som H.J. Hansen tager 1.495 kr. for, men det sker langt sjældnere. Til hverdagsfest tyr jeg oftere til sager som Launois Brut Grand Cru Le Mesnil, der hos l'Esprit du Vin koster beskedne 245 kr., eller Delamotte Brut som fås til 200 kr. flasken hos Philipson Wine.

Og som bevisførelse for, at jeg langt fra er en boblesnob, kan det oplyses, at jeg til større receptioner ofte har serveret den australske Jacobs Creek Sparkling Chardonnay/Pinot Noir til 70 kr. flasken. Hvis den serveres ved fire grader og i et slankt champagneglas, så er det en glimrende receptionsbobbel. Dén er der ikke noget snobbet over, champagne er det naturligvis ikke, men det smager ganske nydeligt. ●

Top 10 champagne

1	Marguet	Cuvée Maxime	783 kr.	esprit-du-vin.dk
2	Dom Perignon	Vintage 2000	1295 kr.	leisnervine.dk
3	Fleury	Robert Fleury	395 kr.	esprit-du-vin.dk
4	Bollinger	Grande Année	Udsolgt i detailhandlen	
5	Taittinger	Collection Rauschenberg	170 pund	champagnedirect.co.uk
6	Krug	Clos du Mesnil	6229 kr.	vildmedvin.dk
7	Launois	Special Club	395 kr.	esprit-du-vin.dk
8	Taittinger	Comtes de Champagne	1295 kr.	leisnervine.dk
9	Fleury	Extra Brut	370 kr.	esprit-du-vin.dk
10	Duval Leroy	Femme	995 kr.	uhrskov-vine.dk