

# Champagnes nye ansigt



Hos Benoit Marguet pløjer heste markerne, og vinrækkerne får en biodynamisk og respektfuld behandling. Det giver bedre smag i druerne, mener Marguet. Den tankegang skaber fremragende champagne til forbløffende lave priser i forhold til de berømte champagnehuse Foto: Ole Troelsø

**De små champagneproducenter vinder frem og producerer høj kvalitet til lavere pris end de berømte huse. Et eksempel er Champagne Marguet, som vi besøgte under vindistriktets vinterdvale**

■ **ÆDLE DRÅBER**  
Af Ole Troelsø

Det er en grå og kold vintertag i Ambonnay, en af Champagnes fornemme landsbyer med såkaldt Grand Cru-status. Gaderne ligger øde hen, der er mørkt i de fleste huse, men et lys brænder i porten hos det gamle champagnehus Marguet, som jeg skal besøge.

De har lavet champagne i fem generationer uden at gøre meget væsen af sig selv. Men for nylig besejrede Marguet en række fornemme og kostbare konkurrenter. Bl.a. Dom Perignon, Cristal, Krug, Bollinger's

Grande Annee, Taittinger's Comtes de Champagne, Pol Roger, Salon og Billecart Salmon.

På vej ind over gården møder jeg en fyr i kondisko, jeans, hættetrøje og vest, balancerende med to kasser champagne. Han hilser, og jeg spørger, hvor indehaveren er henne.

"Det er mig. Lige et øjeblik," siger han og sætter kasserne fra sig på en gammel Citroën 2CV-varevogn i gården.

## Ud på markerne

Den passer lidt bedre til min forestilling om Frankrig og det konservative Champagne, end manden i hættetrøjen gør. Men vi skal ikke ud at køre Citroën. For efter at vi har ud-

vekslet håndtryk, foreslår Benoit Marguet – som manden hedder – at vi udskyder besøget i kælderen for at tage ud i markerne.

"Det er derude, at kvaliteten grundlægges. Hvad vi gør med druerne i kælderen, er sekundært. Kom," siger han og klatrer op i en høj, firehjulstrukket Volvo for straks efter at accelerere ud af den sønige by.

Vi har kurs mod en af Champagnes fornemme marker, tilhørende et af de helt store navne: Krug.

Nogle af Marguets marker ligger nemlig klos op ad førnævnte berømted, og det kan tages som udtryk for, at råvarerne er i orden. Om end

beliggenhed ikke nødvendigvis er lig med høj kvalitet.

Selvom markerne ligger i dvale, er der en del aktivitet. Man ser skikkelser bøjet over vinplanterne hist og her, de klipper grene af og smider dem i gamle tønder, hvor de går op i ild, så markernes sirligt ordnede rækker af vinplanter ikke forstyrres.

## Hest i vinrækkerne

På en af markerne er der dog uorden i forhold til omgivelserne. Det er Marguets mark, og det, der springer i øjnene, er en stor, kraftig hest, som trækker en plov mellem rækkerne.

Benoit standser bilen, springer ud og over til hesten, som

*"Det er ude på markerne, kvaliteten grundlægges. Hvad vi gør med druerne i kælderen er sekundært"*

Benoit Marguet, champagneproducent

kommer imod os. Prustende, asende og dampende.

Hesten er et tegn på, at vi har at gøre med en landmand, der anvender økologiske, hvis ikke biodynamiske, metoder. Sidstnævnte er tilfældet her, for Benoit Marguet er en glødende tilhænger af biodynamik.

"Jeg er fuldstændig overbevist om, at biodynamisk dyrkning giver sundere planter og en langt bedre smag i druerne. Det handler langt hen ad vejen om energi, og ved at behandle jorden respektfuldt skaber vi en bedre energi i marken, ligesom det forbedrer energien, at det er en hest, som bruges til pløjning i stedet for en traktor. På samme måde er det afgø-

rende, at arbejdet i kældrene foregår med en god energi," forklarer Benoit og tilføjer, at han for eksempel ikke ville ansætte en heavy metal-type med sort tøj, piercing og djævleringe.

"Den slags giver dårlig energi, og det påvirker vinen. Jeg kunne aldrig lave så god champagne, som jeg gør nu, hvis ikke jeg var opmærksom på den slags forhold," siger han med overbevisning i stemmen.

## Ædel champagne

Efter at Benoit har kysset hesten farvel, tager vi hjem i kældrene. Ser på de mange hundrede træfade med ædel champagne og smager en del af dem.

Det er fremragende champagne, og så er det forbløffende billigt. Distributøren er L'Esprit du Vin (esprit-duvin.com), som bl.a. sælger Brut Réserve Grand Cru Ambonnay og Rosé Grand Cru Ambonnay.

Begge koster 295 kr. og kan betegnes som kvalitetschampagner, der står lige med markant dyrere champagner fra de mere berømte huse.

## FAKTA Champagne Marguet

Champagne Marguet ligger i landsbyen Ambonnay mellem Reims, Epernay og Châlons-en-Champagne.

Huset har rødder i 1870 og ledes i dag af femte generation, Benoit Marguet-Bonnerave, som indførte biodynamiske dyrkningsmetoder i 2007.