

BLIV KLOG PÅ CHAMPAGNE

Af: Michael Mortensen
Fotos: Sopena

Det er ingen hemmelighed, at undertegnede er glad for vin. Og er der én vintype, som frem for alt kan udløse en sand endorfin-tsunami i min øverste afdeling, så er det champagne.

Nu er der måske en observant læser, der undrer sig over, champagne bliver stavet med lille 'c', og det er bestemt en forståelig undren. Der findes nemlig både Champagne og champagne; idet det første henviser til distriktet eller det område, hvor champagnen bliver produceret, og det andet til vinen champagne, som altså staves med lille 'c'. Det er vinen champagne, det drejer sig om her, og vi kan passende starte med lidt basal - og muligvis banal - baggrundviden.

JORBUND OG DRUER

Jordbunden i Champagne består i høj grad af kalk. Der er geologiske forskelle, men kalken er gennemgående og er i høj grad med til at give champagnen sit særpræg.

FORMEL I, NYTÅRSAFTEN, JAMES BOND, FEJRING OG FESTIVITAS.

ORDET 'CHAMPAGNE' FREMKALDER FLERE BILLEDER PÅ NETHINDEN. CHAMPAGNE ER ET 'BRAND'- ET STÆRKT ET AF SLAGSEN - MEN CHAMPAGNE ER OGSÅ VIN. OVEN I KØBET OFTE GOD VIN.

CHAMPAGNE HAR EN SAMMENSAT HISTORIE, MASSER AF ANVENDELSESMULIGHEDER OG IKKE MINDST EN TIL TIDER HELT FANTASTISK DEJLIG SMAG. VI FORTÆLLER HER OM LIDT AF DET HELE, SLÅR ET SLAG FOR DE SMÅ PRODUCENTER OG TESTER EN RÆKKE CHAMPAGNER I DEN SALDOVENLIGE ENDE AF SKALAEN.

Folk, der kaster sig ud i 'blindsmagning', vil vide, det netop ofte er ved det kalkede, kridtede, mineralske præg, man skelner en champagne fra f.eks. en cava eller en prosecco. Geologisk finder man nogenlunde samme kalkforekomster i nærtliggende, franske områder, bl.a. Chablis, hvor kalken ligeledes giver vinene et mineralsk og til tider decideret stenagtigt udtryk.

LIDT NØRDET VIDEN

De fremherskende og mest anvendte druesorter i Champagne er chardonnay, pinot noir og pinot meunier. Men faktisk findes der en lille håndfuld øvrige sorter, som bliver brugt i det små og typisk af små producenter. Foruden de tre, kendte druer kan man også støde på pinot blanc, fromenteau, arbanne og petit meslier. Jovist, det er en nicheting og nørdet viden, men hvis man en dag sidder med en flaske af den i øvrigt fantastiske Les Clos

fra Laherte Frères og bryster sig af, at den indeholder samtlige syv, tilladte druer, så bliver det jo ikke mindre blæret af, at man også kan nævne dem.

RIGE KØBMÆND

Langt det meste champagne bliver produceret af store producenter, de såkaldte champagnehuse, der køber druerne - eller en andel af de anvendte druer - af de lokale bønder og selv står for den videre forarbejdning for siden at sælge vinen under eget navn. Denne produktionsform har sin forklaring.

Champagne er en temmelig ressourcerekrævende drik at fremstille. Tilbage i historien var der ikke mange druedyrkende bønder, som havde teknisk ekspertise og økonomiske midler til at producere champagne. Derfor blev det de velhavende købmænd, som fik deres navn på etiketten, og den dag i dag præger de store huse fortsat produktionen af champagne, om ►

end flere og flere bønder nu producerer og sælger champagne selv.

Champagne er 'big business', og mange af de største champagnehuse er i dag ejet af internationale koncerner og fungerer som rene fabrikker med produktionstal på op mod 40 millioner flasker årligt. Det er f.eks. tilfældet med Veuve Clicquot, Ruinart og Moët et Chandon, der alle er ejet af LVMH, som desuden råder over markante brands som Louis Vuitton, Hennessy, Kenzo og Marc Jacobs.

DE STORE CHAMPAGNEHUSE

Der bliver skam lavet dejlige champagner hos de store champagnehuse – de såkaldte Grandes Marques som Veuve Clicquot, Roederer, Moët et Chandon og mange andre. Men stilen er knapt så personlig.

Faktisk har flere af de store champagnehuse sat sig som mål, at deres primære vin, der altid er en NV (Non-Vintage, dvs. en blanding af flere årgange) skal smage ens hver gang. Man blander forskellige mærker og årgange og kompenserer på den måde for usædvanlige årgange og andre skævheder. Det betyder, man sjældent møder champagner fra de store huse, som virker umodne eller urene. Hvis du gerne vil have den samme oplevelse hver gang, du åbner en flaske champagne, er basiscuvéerne fra de store huse svaret på dine ønsker.

Champagneproducenternes higen efter at opnå et ensartet resultat – hus stilen – er ofte med til at strømline den færdige vin, hvilket jo unægteligt koster en del på interesse- og charmeskalaen, da vinens storhed sådan i gængs forstand består i det særegne. For det er jo netop de geologiske og klimatiske forhold i samspil med en passioneret vinbonde, som skaber vinen og dens historie – gør den unik og rodfæster den i tid og sted. Når man derimod laver mange millioner flasker på indkøbte druer fra forskellige steder, og når mosten bliver blandet og ensrettet i vinificeringen, så fortæller man ikke ret meget. Hvis man tilmed blander og søder sine vine forskelligt alt efter, hvilket eksportmarked, de retter sig mod, så begynder man at ane omridset af et industriprodukt.

SELVSTÆNDIGE PRODUCENTER

På det danske marked er det især inden for de seneste fem års tid, de små, selvstændige champagnébønder har gjort deres indtog, om end bekendtskabet stadig i høj grad begrænser sig til smånordede vinkredse. Mange af disse bønders produktion er så lille, at de aldrig for alvor kan blive repræsenteret hos f.eks. en supermarkeds kæde, men hvis man gør sig den ulejlighed at opsøge en vinhandler med den type champagner på hylderne, venter der fra de fleste producenter en langt mere interessant oplevelse, end man er vant til med de vante supermarkedsklassikere.

Når ens produktion kan tælles i tusinder og ikke millioner, giver det i højere grad mening at anvende arbejdsintensive dyrkningsmetoder, og selvom øko-



”HVIS DU ALTID KØBER KØD, GRØNT, MÆLK OG ØL FRA STORE PRODUCENTER, SKAL DU MÅSKE OGSÅ HOLDE DIG TIL DE STORE CHAMPAGNEHUSE”.

logi og biodynamik i teorien intet har at gøre med, om man er en stor eller lille producent – 'brand' eller bonde – så synes der at være en tendens til, at de mindre, selvstændige producenter anvender 'grønne' dyrkningsmetoder eller er på vej i den retning.

PRØV AT UDFORDRE DINE SMAGSLØG

Lille producent og personlig stil er ikke en sikker garanti for god kvalitet, men det er absolut anbefalelsesværdigt for folk med bare moderat eventyrlystne ganer at opsøge champagne fra små producenter. Hvis du altid køber kød, grønt, mælk og øl fra store producenter, skal du måske også holde dig til de store champagnehuse. Men synes du, det betyder noget, om kødet er økologisk og guleroden fra Lammefjorden, så prøv at udfordre dine smagsløg med noget champagne, der er udtænkt af en vinbonde med beskidte gummistøvler frem for af en salgsdirektør i designersko.

Bed fluks din vinhandler om noget champagne, og husk at champagne er godt både før, under og efter et måltid, og at de små perler og bobler kan gøre både hverdag og fest lidt festligere. ♦

CHAMPAGNETEST

VINREDAKTIONEN HAR BEDT EN RÆKKE IMPORTØRER OM DERES BUD PÅ, HVAD MAN KAN FÅ PÅ CHAMPAGNEFRONTEN FOR 300 KR. ELLER DERUNDER. MED HJÆLP FRA ET LILLE, KYNDIGT SMAGEPANEL HAR VI UDDELT STJERNER OG KORTE KOMMENTARER. ALLE VINE ER VURDERET VED BLINDSMAGNING OG I TILFÆLDIG RÆKKEFØLGE, DOG MED ROSÉ-CHAMPAGNERNE FOR SIG SELV.

HVID



NV FLEURY 'FLEUR DE L'EUROPE'

Moden dybde, raffineret rød frugt og elegant citrus. En udsøgt fornøjelse.

L'esprit du vin. 295 kr.

Esprit-du-vin.dk

2004 MARGUET

Kraftig, men meget elegant vin med et kalkagtigt næsten salt udtryk og meget flot citrusfrugt.

L'esprit du vin. 295 kr.

Esprit-du-vin.dk

NV DE SOUSA RÉSERVE

Rank og struktureret med udtalt mineralisk præg a la kridtstøv, men også ekspresiv og forbandet saftig.

L'esprit du vin. 295 kr.

Esprit-du-vin.dk



NV LAHERTE FRÈRES BLANC DE BLANCS

Lidt af en vildbasse med et meget personligt udtryk. Citrus, kridt og bvide blomster, men også kaffe, røg og lys chokolade. Lækker!

Pétillant. 300 kr.

Petillant.dk

NV ALFRED GRATIEN BRUT CLASSIQUE

Eksotisk og frisk, men med masser af dybde.

Bichel vine. 299,75 kr.

Bichel.dk ▶



Champagnetest fortsat



**NV DRAPPIER BRUT
'SANS SOUFFRE'**

Fuld tryk på med citrus og eksotiske frugter og med fin dybde a la tørret frugt. Liolig vin.

Philipson Wine. 199,95 kr. ved 12 flasker

Philipsonwine.com

NV HENRI GIRAUD 'ESPRIT'

Rig og kraftfuld champagne med masser af smæk for skillingen.

L'esprit du vin. 295 kr.

Esprit-du-vin.dk

2004 LAUNOIS MILLÉSIME

Smager på sin vis meget aristokratisk 'klassisk'. Sådan som god 'blanc de blancs'-champagne smager ifølge vinbøger. Flot!

L'esprit du vin. 295 kr.

Esprit-du-vin.dk

**NV JACQUES LASSAIGNE
'LES VIGNES DE MONTGUEUX'**

Markant udtryk med kraftige brødtoner, kaffe, gråbe og mynte. Lækkert og personligt.

Pétillant. 285 kr.

Petillant.dk



**NV GUY CHARLEMAGNE
BRUT NATURE**

Sofistikerede mineralske og let røgede toner oven på en rig frugt, men synes at være en smule i ubalance.

L'esprit du vin. 245 kr.

ESPRIT-DU-VIN.DK

NV MAILLY BRUT RÉSERVE

Let og elegant stil med kraftigt blomstret næse. Ikke markant og stor, men behagelig og flot lavet.

Laudrup Vin. 299 kr. ved 12 flasker

Laudrupvin.dk

NV BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

Støre muskler - og også nogle flotte nogen af slagten, men bærer en elegance og friskheden?

Philipson Wine. 269,95 ved 12 flasker

Philipsonwine.com

NV LAUNOIS Oeil DE PERDRIX

Slank, floral og elegant, men også med røde bær i næsen. Kommer dog ikke rigtig helt ud over rampen.

L'esprit du vin. 245 kr.

Esprit-du-vin.dk

NV ROGER BRUN BRUT RÉSERVE

Flot æble og citrusduft i næsen, men også lige vel søde blomsterparfume-toner.

Champagneriet. 259 kr.

Champagneriet.com

**2005 HENRI MANDOIS
BLANC DE BLANCS**

Citrus og krudt på flot vis, men samtidig en smule ordinær og lidt kort i eftersmag.

Theis Vine. 299,95 kr.

Theis-vine.dk

NV Diebolt-Vallois Blanc de Blancs

Egentlig elegant og lækker næse med citrus, lakrids og kaffe, men det hele hænger ikke rigtig sammen. Hvis balancen var bedre, var karakteren langt højere.

Theis Vine. 289,95 kr.

Theis-vine.dk



NV DELAMOTTE BRUT

Lidt grov stil, der mangler champagnes sædvanlige elegance.

Philipson Wine. 169,95 ved 12 flasker

Philipsonwine.com

**2002 DELAMOTTE BLANC DE
BLANCS**

Lidt vel kort eftersmag og en lidt fattig frugt, men synes at have støbningen til noget større. Indholdet balter efter stilen. Plejer at være bedre.

Philipson Wine. 299,95 ved 12 flasker.

Philipsonwine.com



NV DE VALLOIS BRUT

Forboldsvis sød med røde bær og hvide blomster i næsen. Eftersmagten temmelig kort.

L'esprit du vin. 175 kr.

Esprit-du-vin.dk

ROSÉ



NV DE SOUSA ROSÉ

Eminent rosé. Sart, men intens frugt af hindbær og fersken i en nærmest jernagtig og salt ramme. Sådan laver man rosé-champagne!

L'esprit du vin. 295 kr.

Esprit-du-vin.dk



NV LAUNOIS ROSÉ

Masser af røde bær i en yderst elegant stil med fokus på friskhed og flot mineralbalance.

Champagneriet. 259 kr.

Champagneriet.com



NV FLEURY ROSÉ

Skovjordsbær, hindbær og hyben i en saftig og moden, men dog elegant vin.

L'esprit du vin. 295 kr.

Esprit-du-vin.dk



NV ROEDERER 'THÉOPHILE' ROSÉ

Sund frugt og god syre, men går lidt for meget mod det sødlige og kageagtige og mangler på den måde den sidste nerve og friskhed.

Vinoble. 229 kr. ved 6 flasker

Vinoble.dk



NV MARGUET ROSÉ

Lidt for meget børnefødselsdagskageagtig frugt. Sikkert udmærket, hvis man kan lide stilen, men det kan vi ikke.

L'esprit du vin. 295 kr.

Esprit-du-vin.dk