



Søren Frank

Den store *boble*eksamen

Champagne smager bare bedre, viste det sig, da De Sousa's Brut Tradition gjorde rent bord i den billige bobletest. Samme producenters fadgærede monocru, Mycorhize, var også helt i front i champagnetesten.

Eftersom FRI-sektion ikke udkom i går, 2. juledag, er den traditionsrige bobletest således flyttet til MS i år. Konceptet er dog det samme, stjernerne gælder forholdet mellem pris og kvalitet, hvilket betyder, at den vin, som har fået flest stjerner, her er den, som er bedst til prisen.

Den billige halvdel, som i år strækker sig fra 0 til 150 kr., er normalt domineret af cavaer og crémanter. I år har L'Esprit du Vin dog lige netop kunnet klemme en rigtig champagne ind blandt »slave-boblerne«. Og det var bestemt noget som gav udslag, da De Sousa's Tradition Brut viste sig at være mindst én klasse over alle de andre billige bobler.

De Sousa er en producent, som har gennemgået en voldsom udvikling de senere år med bl.a. biodynamik og vildgæring på egefad. Og jeg synes, det slår igennem i dag hans basicuvée, som jeg før opfattede som lidt kedelig. Det skal dog retfærdigvis siges, at da jeg gensmagte De Sousa's Tradition efter at have smagt de otte noget dyrere champagner i den anden ende af testen, stod klart, at træerne trods alt ikke vokser ind i himlen.

Især blev det tydeligt, at Sousa's Tradition er en ganske ung champagne, som ikke har fået meget mere end de lovpligtige 15 måneders lagring på flasken. Alt er relativt, som man siger.

De Sousa klarer sig også godt i den dyre test med sin monocru Mycorhize, som er lavet i så begrænset oplag, at importøren kun kan sælge én flaske per kunde. Vinen er mere typisk for producenten, i og med at den er lavet på 100 procent chardonnay, som er den fremherskende drue i grand cru landsbyen Avize, hvor De Sousa bor. Man skal dog ikke vælge Mycorhize, hvis man er overfølsom over for træ i champagne, for den er ganske fadpræget.

Bedste vin i testen er dog huset Deutz' prestige cuvée, William Deutz, en sleben elegant sag, som bærer sin alder mægtig flot. Da vi som sagt giver stjerner efter pris/kvalitets forhold her, kan den dog til en pris af 1.000 kr trods alt ikke trække mere end fire flotte stjerner hjem.



1

2

- 1 Crémant d'Alsace, Leon Beyer
Pris: 150 kr. **Forhandler:** HJ Hansen/Vinspecialisten

Karakter: ★★☆☆☆☆

Kommentar: Relativt ung og ikke videre champagneagtig profil: Let krydret med citrus og benzin. Nogen sødme. Bestemt ikke nogen dårlig crémant d'alsace, men lovlig kostbar.

- 2 2014 Lambrusco di Sorbara secco, Cleto Chiarli
Pris: 100 kr. v. 6 fl. **Forhandler:** Erik Sørensen

Karakter: ★★☆☆☆☆

Kommentar: Dybt rosa, mørk rosé. Der er fuld børnefødselsdag i næsen (læs: masser af syntetisk rød frugt), lidt lakrids og en anelse bitterhed i munden. Ikke lige min kop bobler.



3

4

- 3 Cantosan Rueda semi seco, Yllera
Pris: 54 kr. v. 12 fl. **Forhandler:** Køge Vinhandel

Karakter: ★★☆☆☆☆

Kommentar: Svagelig næse med citrus og gummi. Ditto neutral mund med en del sødme og svag syre. Smager billigt, noterede jeg mig under blindsmagningen – og det passer jo meget godt til prisen.

- 4 Cuvée riesling, Extra trocken, Haus Österreich
Pris: 6 fl. for 475 kr. **Forhandler:** Føtex

Karakter: ★★☆☆☆☆

Kommentar: Østrigsk sekt lavet på riesling, hvilket giver et markant anderledes udtryk. Næsen er næsten dessertvinsagtig med honning og ædelråd, men munden er dog knastør. Tre en halv stjerne.

Frie bobler under 150 kr.

BERLINGSKE **VINTESTEN**
Mere vintest næste side →



5



6

5 Crémant de Bourgogne brut, La Maison du Crémant

Pris: 2 fl. for 139 kr. **Forhandler:** Irma

Karakter: ★★★★★☆☆

Kommentar: Her er relativt pæn dybde på næsen og fin balance mellem syre og nogen sødme. Ok til prisen. Fire en halv stjerne.

6 Brut Tradition, De Sousa

Pris: 150 kr. v. 6 fl., **Forhandler:** L'Esprit du vin

Karakter: ★★★★★☆☆

Kommentar: Den billige bobletests eneste rigtige champagne skiller sig klart ud fra resten af feltet ved simpelthen bare at være mindst et niveau bedre: Dybere, større, kraftigere, længere og både mere kompleks og elegant. Næsen er ganske krydret, hvilket jeg tilskriver fadgæring/lagring. Er med syv gram dosage (sukker) tør snarere end knastør. Vi er helt tæt på seks stjerner.



7



8

7 2008 Cava brut nature, Recaredo

Pris: 150 kr. v. 12 fl, **Forhandler:** Philipson

Karakter: ★★★★★☆☆

Kommentar: Helt anderledes, vild og vanvittig næse: Ekstremt krydret, parfumeret og oxideret pga. alderen. For cava-aficionadoen. Tre en halv stjerne.

8 Crémant de Bourgogne demi sec, Laborde

Pris: 100 kr. **Forhandler:** Meny

Karakter: ★★★★★☆☆

Kommentar: Halvsød crémant (demi sec kategorien tillader op til 50 gram/l) med relativt champagneagtig profil og smag af syltet frugt. Til kranssekagen.

Rigtig champagne 151 kr. og op



1



2



3



4

- 1 Bistrotage, Dufour par Charles
Pris: 300 kr. **Forhandler:** Rosforth & Rosforth

Karakter: ★★★★★☆

Kommentar: Charles Dufour er en ung talentfuld vinbonde fra det sydlige champagne Côte de Bar i Aube to timers kørsel sydpå fra Epernay. Stilen er anderledes rig og frugtig. En saftig og kødfuld madchampagne med masser af rugbrød i næsen, en passende mængde træ og en vis charmerende landlighed.

- 2 Chardonnay de Montgueux, Vincent Couche
Pris: 345 kr. **Forhandler:** Grapeshop.dk

Karakter: ★★★★★☆

Kommentar: Tydeligvis blanc de blancs: Ekstremt kalket med god lang syre. Der er også en anelse træ (45%), let tørret frugt, chokolade og let toast. Tør uden at være ekstrem (fem gram sukker). Godt skruet sammen og egentlig forbavsende mainstreamagtig i udtrykket for en relativt naturorienteret producent. Fire en halv stjerne.

- 3 Mycorhize, Blanc des blancs Avize Grand cru, De Sousa
Pris: 450 kr. **Forhandler:** L'Esprit du vin

Karakter: ★★★★★☆

Kommentar: Der er kun lavet 1.200 flasker af denne potente champagne høstet fra en enkelt parcel, som ikke bare er biodynamisk, men også pløjet med hest. Vinen er vildgæret – det mærker man på næsen – i barrique og således relativt fadpræget. Bag træet ligger den klare ananasfrugt, som er typisk for chardonnay fra Avize. Knastør mund med masser af syre. Tre års lagring på bæremen giver både kraft og dybde.

- 4 Brut 1 cru, Marc Hebrart
Pris: 225 kr. **Forhandler:** Rotunden

Karakter: ★★☆☆☆☆

Kommentar: Temmelig sød og relativt ligegyldig champagne, lavet af mindre producent, men i de store huses billede. Man finder lidt citrus og en ok syre, men ellers er der ikke meget at skrive hjem om. Drikbar, men falder lidt igennem i dette særdeles stærke felt, prisen fejler dog ikke noget og trækker op på to en halv stjerne.

FORHANDLERE: Foetex.dk • Rotunden.dk • Meny.dk • Esprit-du-vin.com • Rosforth.dk • Grapeshop.dk • Nichevine.dk • HJHansen-vin.dk • philipsonwine.com • eriksoresenvin.dk • koegevinhandel.dk



5



6

- 5 2006 William Deutz, Deutz
Pris: 1.075 kr. **Forhandler:** HJ Hansen/ Vinspecialisten

Karakter: ★★★★★☆☆

Kommentar: Deutz' prestige cuvée er feltets flotteste vin, men jo altså også klart den dyreste: Smukt udviklet med både elegance, kompleksitet og masser af toast og måske også en anelse træ? Ganske velafbalanceret mellem sødme og syre, ganske drikbar trods pæn koncentration. Fire og en halv stjerne.

- 6 Cuvée no 738, Jacquesson
Pris: 380 kr. **Forhandler:** Erik Sørensen

Karakter: ★★★★★☆☆

Kommentar: Jeg synes, Jacquessons basiscuvée (737 blev testet sidste år) har skiftet stil en smule og er blevet lidt strammere, yngre og mindre oxideret i udtrykket. Citrus og kalk ledsages dog stadig af en lille harsk tone og en anelse rosin. Smagen er pænt lang og særdeles tør (2,5 gram sukker).



7



8

- 7 Brut, Delamotte
Pris: 180 kr. v. 12 fl. **Forhandler:** Philipson

Karakter: ★★☆☆☆☆☆

Kommentar: Delamottes basiscuvée er billig, men desværre også altid under gennemsnittet og ganske kedelig. Ung, enkel og meget præget af dosage (sukkertilsætning), der i næsen giver sig til kende som gammeldags kolonialforretning. Ganske udviklet jordet smag med en del sødme. To en halv stjerne.

- 8 Brut Nature, Pascal Mazet
Pris: 325 kr. **Forhandler:** Niche Vine

Karakter: ★★★★★☆☆

Kommentar: Ganske mørk kulør. Relativt oxideret stil med chokolade, tørret frugt og tons af rugbrød. På én gang fyldig, kraftig og dejligt tør i munden. Man fornemmer noget alder.