



# Champagne og kundalinirejsning

NOVEMBER 28, 2017

Her er den så. Champagnen med magiske evner. En væske, der gik i Søren Franks ben, sendte rystelser gennem kroppen og lod kundalini-kraften strømme frit fra bunden af rygsøjlen til hjernen. Efter sigende en stærkt lystbetonet oplevelse, egentlig uforklarlig og subjektiv, men jeg tænkte: det vil jeg også prøve!

Sapience 2007 er skabt af Benoit Marguet, som Søren Frank i sin nye vellykkede og meget personlige Champagnebog giver

de maksimale seks stjerner (sammen med kun to andre huse: Krug og Selosse). Benoit Marguet vil sandsynligvis sige at han ikke har skabt champagnen alene, for jordens kraft og kosmisk energi er væsentlige dele af skabelsesprocessen. Komplet jordnært ved vi at årgang 2007 består af frugt, biodynamisk dyrket, fra Cumières, Bouzy og Trépail og frugten er plejet, nusset og kælet for af henholdsvis Vincent Laval (25 % meunier) Benoit Lahaye (25 % pinot noir), og David Léclapart (50 % chardonnay). Vi ved at høstudbytterne er lave, at frugten ikke indeholder industrielt fremstillede sprøjtemidler eller kunstgødning og at den er høstet relativt modent efter champagneforhold.

Benoit Marguet anvender ud over almindeligt håndværk også praksis fra indisk hinduisme og naturreligioner, hvor fysiske elementer tillægges villet evne, bevidsthed og hukommelse og ikke mindst evne til kommunikation. De fleste steder står der at man skal være modtagelig for den slags umælende kommunikation. Ligesom det ikke er alle, der kan se spøgelse, ånder og læse auraer, er det heller ikke alle, der kan forstå Benoit Marguets champagner, endsige se storheden i dem. Jeg har aldrig set et spøgelse eller farverne i min hustrus aura, men her foran mig står et glas Sapience. Der er ingen sulfat tilsat, heller ikke chaptaliseret, ej heller anvendt laboratoriegær til den alkoholiske gæring og selve gæringen og den efterfølgende lagring er foregået oxidativt på træfade.

Jeg har ikke smagt Sapience før, kun Marguets intro Shaman og de to enkeltmarkschampagner Le Parc og La Grande Ruelle i 2011, begge fra Ambonnay på henholdsvis chardonnay og pinot noir.

Nogle gange tænker jeg at det må have været vildt for fortidens jægere og samlere, da de første gang oplevede fysiologisk beruselse gennem indtagelse af vildgæret druesaft. Antropologer kan nok forklare det spændende krydsfelt mellem den fysiske og den religiøse verden, men der er ingen tvivl om at vin blev repræsentant for gudernes påvirkning af vores fysiske verden – der skete noget uforklarligt, når drikken blev indtaget. Og vi har vel indimellem stadig vinoplevelser, der er endt i mere end blot fysiologisk beruselse. Mellemmenneskelige omstændigheder, stemning, tankeløshed og forpligtelsesfrihed, alt sammen er det grundlaget for den momentane lykkefølelse gode vine kan fremhæve... eller måske ligefrem skabe.



Krug Clos de Mesnil, Krug Grande Cuvée... Selosses Substance, de kræver vel indsigt at værdsætte alle sammen. Mange forstår ikke storheden i champagne. Hvis Sapience bærer åndelig kraft i sig, burde den kunne ramme folk uden forståelse for champagne, men med åbne *receivers*, folk der har kontakt til deres chakraer



og har klarsyn. Jeg er ikke til hokus-pokus! God champagne forstår jeg uden auratolkning og energistrømsmodtagelse.

Sapience 2007 er banalt fremragende! Afpillet, indskrumpet og ekspansiv og svulmende på samme tid. Trænoter, aromatiske tropesorter, oxiderede elementer a la Selosse og forvirrende

popkultursprægede sødlige toner af kirsebærlikør, mens smagens abrupte anti-dosage-præsens er renselse for sjæl og krop. Mystiske, kald det bare okkulte sivende indslag af røget honning, mørkelessens og besnærende parfume, der sandsynligvis leger med underbevidstheden – det ved jeg jo i sagens natur intet om. Vi er meget langt fra karameliseringseffekt, men eftersmagten klinger ud som violiner i et stykke af Brahms. Og med grape.

I øvrigt er der udkommet TO champagnebøger den sidste måned. Søren Franks og ikke mindst Peter Liems omfattende terroirgennemgang – de supplerer hinanden fint.



## Sherry skal måles i et før og et efter Equipo Navazos

November 28, 2017

## Er Alsace-riesling mere rigtig riesling end...

November 22, 2017



NEW PAGE

Powered by [Squarespace](#).