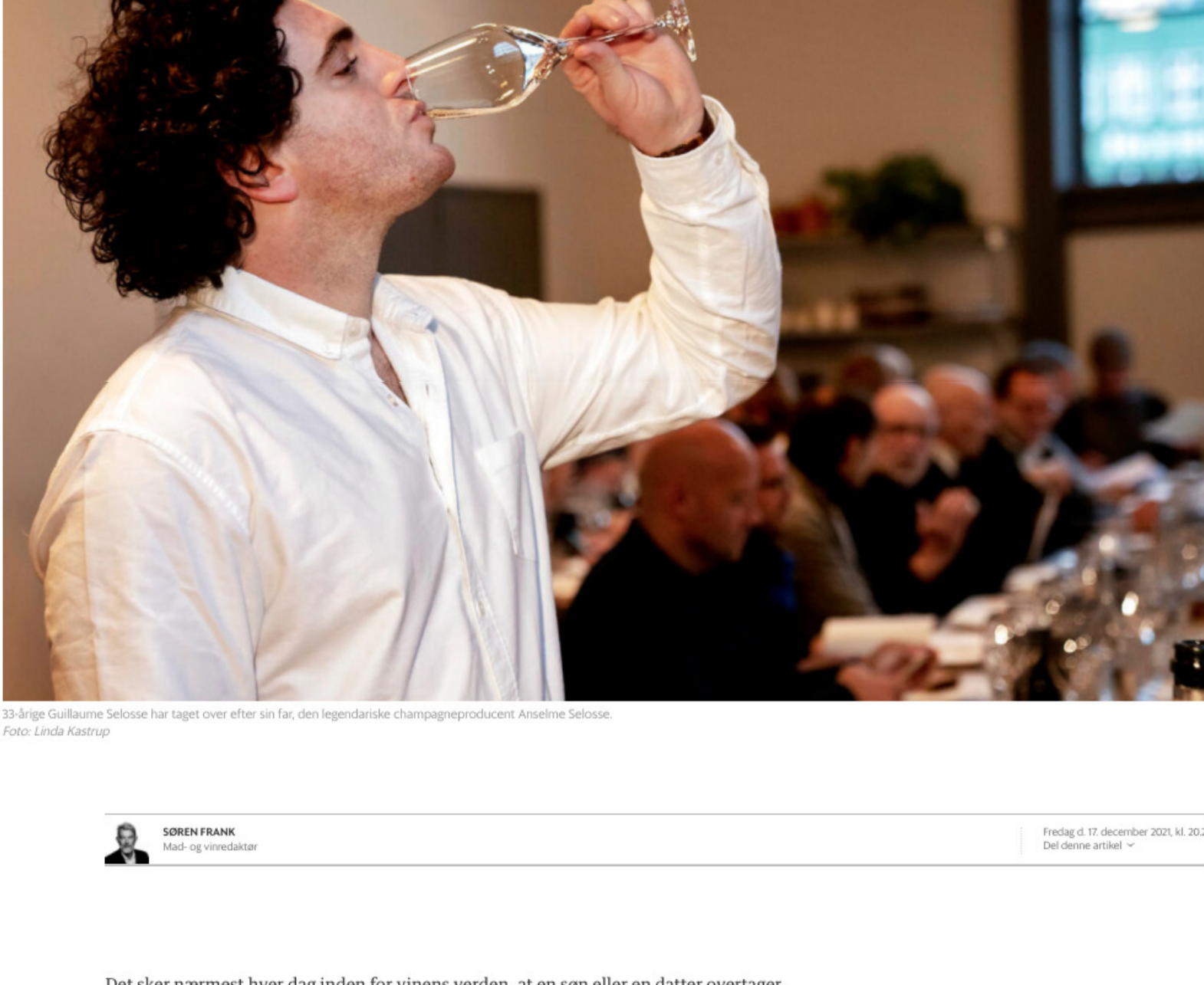


GASTRONOMI

Søren Frank måtte give op under tre dages maraton med verdens mest feterede producent af kult champagne

I anledning af generationskifte hos klodens mest hypede champagneproducent, Jacques Selosse, var Søren Frank inviteret til en fuld weekend nedsænket i caviar og bobler.



33-årige Guillaume Selosse har taget over efter sin far, den legendariske champagneproducent Anselme Selosse.
Foto: Linda Kastrup

Det sker nærmest hver dag inden for vinens verden, at en søn eller en datter overtager vineriet efter farmand.

I dette tilfælde er der dog ikke tale om hvilken som helst vinproducent: Den i dag 68-årige Anselme Selosse, der er manden bag Jacques Selosse-champagne, er en af hele vinverdens mest unikke og fritenkende producenter overhovedet, og så har han ikke mindst revolutioneret champagnesektoren som foregangsmand for grower-

champagnebevægelsen af små, uafhængige, kvalitetsorienterede producenter, som laver champagne fra egne marker.

Der var således ikke bare tale om et rutinemæssigt generationskifte, da Anselme Selosses 33-årige søn, Guillaume Selosse, i 2019 formelt tog over fra en far, der har rockstjernerstatus i vinens verden.



Anselme Selosse (tv) fotografert sammen med sønnen Guillaume Selosse (h) i en vintagning i Skagen.
Foto: Nikolaj Linars

Det var Selosse, som i slutningen af 1990'erne fik det til at gå op for mig, at champagne er en vin. Før da var champagne for mig, som for så mange andre, et brandet produkt til rituel fejring af sejre og mærkedage samt indskydning af det nye år. Det var på ingen måde en vin, i stil med for eksempel bourgogne, som jeg kunne tage alvorligt og finde på at blindsmage og skrive lange artikler om. Men så var det, jeg smagte Selosses ualmindelig koncentreret og saftige champagne, som faktisk mindede mig mere om en god chassagne-montrachet med brus, end noget jeg før havde smagt fra Champagne.

Forklaringen på den unikke stil ligger først og fremmest i, at Selosse ikke som de fleste andre champagneproducenter høster umodne druer, der giver spinkle, stikkende vine, som man så senere bøffer op med sukker i kælder. Selosse går efter druer, som er fuldt ud modne, hvad angår både smag og tanniner (garvsyre). Det gør ifølge Guillaume Selosse mosten mere resistent over for ilt, hvilket er afgørende for producenten, som arbejder med meget lav eller slet ingen tilsætning af svovl, hvilket i øvrigt også bidrager til saftigheden.



Selosse's basischampagne Initial koster efterhånden 1.500 kr., men den smager også bedre end samtlige de store huses prestige cuvées.
Foto: Linda Kastrup

Et andet varemærke for Selosse er, at vinene gæres på små egetræsfade fra Bourgogne, det var der på daværende tidspunkt stort set ingen andre end det lille luksushus Krug, der gjorde. Fadlagringen giver champagnen en let krydret, nøddeagtig profil, således genkender jeg ofte Selosse i blindsmagninger på duften af ingefær.

Jeg var dengang så begejstret over Selosse og mit nyvundne forhold til champagne, at jeg medbragte hele fire flasker af hans basischampagne, i dag kaldet Initial, til den store millenniumnytårsaften 2000. Prisen husker jeg stadig, 200 kroner pr. flaske, hvilket må siges at være rørende i dag, hvor Initial koster 1.500 kroner Det svarer til prisen på de store huses prestige cuvées, for eksempel Dom Pérignon, til gengæld smager Initial normalt også langt bedre og mere interessant end disse.

Efterspørgslen og dermed også priserne på Selosse er desværre stukket helt af. I 1999 syntes jeg, at det var mange penge, når jeg gav 400 kroner for Millesimé 1990, i dag er prisen på Selosses vintagechampagne 6.000 kroner, når den rammer markedet. Hvilket hænger sammen med, at den lille champagneproducent årligt stadig ikke laver mere end 60.000 flasker, som skal tilfredsstille hele verden. Til sammenligning producerer Champagnes største hus, Moët & Chandon, cirka 47 millioner flasker årligt.



Den danske Selosse-importør Jørgen Kruff fra L'Esprit du vin (tv) havde arrangeret en hel weekend i anledning af generationskiftet hos Selosse.
Foto: Linda Kastrup

En hel weekend nedsænket i bobler

Det gælder således om at slå til, når man modtager en invitation til at smage hele Selosses portefølje. For at markere, at Guillaume Selosse har taget over og for første gang er i Danmark for at repræsentere Champagne Jacques Selosse, arrangerede den danske importør Jørgen Kruff fra L'Esprit ikke bare en Selosse-smagning, men et Selosse-maraton over tre dage, bygget op omkring Selosses-familien kærlighed til de skønne kunster.

En fuld weekend nedsænket i bobler, startende fredag eftermiddag med smagning i Det Kongelige Danske Kunstakademis kantine på Charlottenborg og med efterfølgende caviarmiddag på Hotel d'Angleterre. Dagen efter går turen til Vejle for at indtage en fuld Selosse-frokost på restaurant Lyst i Olafur Eliassons Fjordehus og så tilbage over broerne for at holde smagning på et par gallerier i Kødbyen med afsluttende champagnefrokost søndag på Fiskebaren.



Kunstakademiet's kantine på Charlottenborg dannede baggrund for første etape af et tre-dages maraton med Selosse champagne.
Foto: Linda Kastrup

Smagningen på Charlottenborg er den store folkelige event, forstået på den måde, at omkring 60 gæster har løst billet. Indholdet er dog alt andet end folkeligt, for vi smager blandt andet stort set hele den danske allokation af sherry altid påskønnet flor, (enkeltmærkschampagner), som udkommer i et så begrænset oplag, at det ikke tidligere er lykkedes mig at smage dem alle side om side.

Vi starter fra 'bunden', med Initial, baseret på 100 procent chardonnay, som fuldt ud repræsenterer husets føromtalte stil og dermed kan anbefales, eftersom den trods alt er nogenlunde til at komme i nærheden af, hvad angår både pris og tilgængelighed og for eksempel findes på mange restauranter.



Guillaume Selosses første solochampagne hedder L'argillier og kommer fra Côte de Bars i det Aubie i det sydlige Champagne.
Foto: Linda Kastrup

Guillaume går sine egne veje

Næste vin er Guillaume Selosses første vin soloprojekt i eget navn, L'argillier, som han laver på købte druer fra marken af samme navn i Aubie i den sydligste del af Champagne, hvor jorderne bærer ligner Chablis, som ligger tæt på. Og udtrykket er da også noget anderledes, eftersom champagnen er baseret på 100 procent pinot noir, er den næsten rosa i glasget, markant syrlig og ekstraordinært saftig og koncentreret med markant oxidativt præg i form af nødder, rancio og et strejf af acetone.

Normalt hælder man vinen på flaske, hvor den får den andengæring, der skaber boblerne i flasken, inden for et år efter høsten. Guillaume Selosse lader imidlertid L'argillier lagre i hele tre år - heraf to år på fad og to år i ståltank - (kaldet elevage) før den kommer på flaske. Det er mere ifølge Guillaume Selosse den vilde syre og giver en mere blød vin samt selvfølgelig mere oxidation.

Hvor farmand, Anselme Selosses, formel generelt har været et års lagring på fad og fem år på flaske før frigivelsen, er det Guillaume Selosses tanke også at eksperimentere med længere elevage og kortere lagring på flaske. Det er dog ikke bare noget man gør fra den ene dag til anden, eftersom det kræver dobbelt så mange tønder og meget mere plads i kælderen at have en hel årgang liggende to år på fad i stedet for ét.

Vi får også et andet indblik i, hvad der er i vente fremover fra den nye Selosse-generation: Hvor Selosses's vintagechampagne hidtil har været lavet på chardonnayndruer fra de to samme marker i Avize, har Guillaume Selosse med sin fars velsignelse introduceret en ny tilgang, hvor blendet skifter fra år til år alt efter årgangens udtryk. Guillaume og Anselme Selosse smager sig således gennem samtlige vine og selekterer dem, der bedst udtrykker årgangen, hvad enten der er tale om chardonnay eller pinot noir. I år som 2016 og 2017 er der slet ikke blevet lavet vintage.



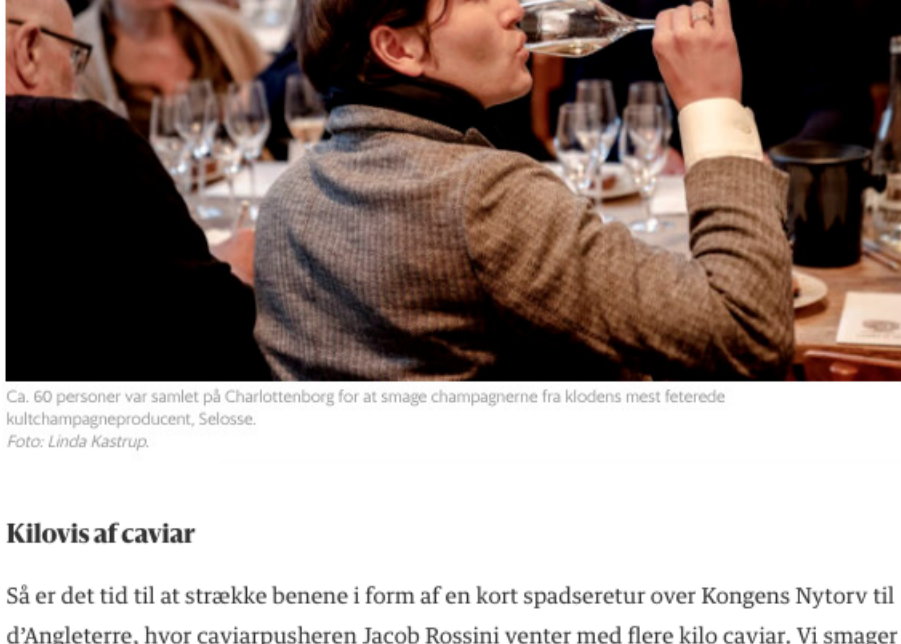
Opakrillen på Selosses vintage champagne er blevet væsentligt om i forbindelse med generationskiftet hos Selosse.
Foto: Linda Kastrup

Ny vintagningstil

Vi smager den første udgave af den nye L'Esmablage des crus-vintage 2007, hvor en vis procentdel pinot noir tydeligvis bidrager med rød frugt. En årgang, hvor der er ifølge Guillaume Selosse var en del flor - Selosse har inspireret af sherry altid påskønnet flor, der er det hvide cremede lag af gær, der lægger sig oven på vinen i fadet, sådan som man kender det fra fino sherry. I dette tilfælde giver floren en mere mandelagtig og oxidativ aroma. Guillaume Selosse finder selv en note af 'harsk smør' i 2007'eren.

2008'eren viser sig at være en helt anden sag: Sprød, strømt og nærmest sitrende af energi, der forplanter sig gennem hele kroppen, sprængt som en nærmest. Jeg er i himlen, men til min store overraskelse proklamerer Guillaume Selosse, at 2008, som ellers er udbrudt som den bedste champagneårgang længe, ikke er hans favoritår:

»Jeg foretrækker mere generøse år som 2009. Syren er crazy høj i øseren, og vinen er stadig utryk og lukket - måske viser den noget om ti år,« siger Guillaume Selosse, der åbenbart, ganske som sin far, har sine egne ideer om tingene.



Ca. 60 personer var samlet på Charlottenborg for at smage champagnerne fra klodens mest feterede kultchampagneproducent, Selosse.
Foto: Linda Kastrup

Kilovis af caviar

Så er det tid til at strække benene i form af en kort spadseretur over Kongens Nytorv til d'Angleterre, hvor caviarpusheren Jacob Rossini venter med flere kilo caviar. Vi smager dels syv forskellige slags, blandt andet Beluga, som er så sjældne, fordi støren først er kønsmoden og bærer rogn i 40-års-alderen, og den endnu mere sjældne sublime albinocaviar Almas fra en oldgammel ocietre-stør (60 år), som jeg ikke tidligere har smagt - måske af den grund, at den koster 14.000 euro kiloet.

Jeg konstaterer, at hvor den klassiske parring af champagne og østers ikke fungerer i min mund, så går caviar og champagne, selv potent Selosse, helt perfekt sammen. Ligesom Jakob de Neergaards klassiske stilfulde køkken bekræfter mig i, at relativt enkel og klassisk mad er den bedste til at skabe baggrund for rigtig store vine.

Mens vi mæsker os i hummer, søtunge og perlehone pimpet op med generøse mængder af caviar, får jeg muligheden for at spørge Guillaume Selosse, hvordan det har været at skulle arbejde med sin far og overtage ansvaret fra en enegænger som ham.

»Det har ikke været nemt. Men det er jo ikke sådan, at vi slås hele tiden, jeg synes, han giver mig den fornødne plads. Vi diskuterer altid tingene, men nu er det mig, der har det sidste ord at skulle have sagt,« siger Guillaume Selosse, før han trækker sig tilbage for at kunne være frisk til turen til Lyst i Vejle næste morgen. Desværre uden undertegnede som deltager på de sidste to etaper, eftersom jeg i løbet af fredagen er blevet overmandet af forkølelse og må kaste håndklædet i ringen.

Champagne Jacques Selosse importeres af L'Esprit du Vin