

Bobler med stjernesmak



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Jeg drikker stjerner, jeg drikker Champagne sa Dom Pérignon . Vi kan ikke si oss mer enig. Det er et skår i gleden. Lite slår Champagne på sitt beste på smak, men mye slår Champagne på sitt verste. Bobler fra Italia, England og Spania banker på og allerede nå finnes det viner som slår merkevarene på smak.



Champagne topper Foto Svein Lindin

Norge er i en særstilling når det gjelder utvalg av Champagne. Hundrevis av merker tilbys gjennom Vinmonopolets butikker. Konkurransen er knallhard, men den norske forbruker slår seg oftest til ro med yndlingsmerket sitt, selv om det er mye dyrere enn tilsvarende kvalitet. Litt forenklet kan man si at merkevarene er dyrere enn de små ukjente uten at det går utover kvaliteten. Stikkordet er å finne viner med lav

dosage, gjerne under 6-7 g/l. Dårlig Champagne er som oftest kamuflert av restsødme av en grunn.

I utgangspunktet var opphavet til Champagne et problem. Den stille hvitvinen eller rødvinen ettergjæret. Champagne kommer – som kjent – fra et distrikt i Frankrike med samme navn. Her dyrket man allerede i oldtiden rødvin av ikke så god kvalitet. Og man hadde dessuten et irriterende problem med vinen; etter at gjæringsprosessen var kommet godt i gang med å omdanne druesukkeret til alkohol, stoppet gjæringen. Årsaken var det kalde klimaet Champagne er en av verdens kjøligste vinregioner, og når kalde vintre satt inn sovnet gjærcellene. Våren kom påny, det ble mildt igjen, gjærcellene våknet og med ny gjæring kom kullsyregass (CO₂/karbondioksid). Dette var ikke så bra, for vinen var jo tappet på flasker- og proppet. Resultatet ble at de primitive proppene – som besto av tre omsluttet av tøyfiller – spratt ut av flaskene hele tiden. «Vin diable», djevelvin, kalte vinbøndene den uregjerlige vinen.

Det er benediktiner-munken Pierre Pérignon, som tilskrives æren for å ha fått de djevelske bobler til å bli værende inne i flaskene, og som således avfyrte startskuddet for bruken av champagne i verden. Teknikken var derimot brukt før i engelsk ciderproduksjon, men Dom Pérignon perfektionerte den til sitt bruk.

I 1668 ble Dom Pérignon utnevnt til kjellermester i klosteret i Hautvillers i Champagne. Der viet han store deler av sitt liv til eksperimenter med lokale viner. Det var blant annet han som fant ut at man kunne lage hvitvin av rødvinsdrueene som vokste i regionen ved raskt å fjerne det blå drueskallet under pressingen. Men han var – ikke minst – opptatt av de irriterende boblene, som syntes umulig å få vekk. Tenk om det de kunne utnyttes til noe positivt ... Da ville Champagne-distriktet kanskje kunne markere seg på det vinøse Frankrike-kartet med vin av god kvalitet.

For å få boblene til å bli inne i flaskene skiftet Dom Pérignon de gammeldagse tre-proppene med kork-propper og beskyttet dem med bly overtrekk. Han erstattet også flaskene med sterkere glass – for når endelig korkene satt godt fast i flaskehalsene, var det nemlig flaskene som eksploderte. Også i våre dager er champagneflaskene, av samme årsak, fremstilt av tykkere glass enn vanlige vinflasker. De beste Champagnene for vår del handler alltid om konsentrasjon, restsødmenivå og syrlighet. Har en Champagne balanse mellom disse faktorene og serveres i riktig temperatur og i gode glass er smilet vårt aldri langt unna.

132801

André Jacquart Mesnil Experience Brut

Lys gulgrønn farge. Grønt eple, sitrus og og kalk på duft. Flott fruktighet og konsentrasjon. Små bobler. Saftig deilig god Champagne. 100% Chardonnay Passer til: Fisk, skalldyr, aperitif.

kr 374,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Vinum AS

4004901

Pierre Peters Cuvée de Reserve Grand Cru, Brut

Lys gulgrønn farge. Kalk, eple og floral på duft. Sitrusdrevet fruktighet med nydelig konsentrasjon og lang ettersmak. Rett og slett nydelig! Vår favoritt 100% Chardonnay Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 339,90 (basis) 90 poeng (terningkast 6)

Nafstad AS

4196801

Launois Blanc de Blanc Millesime Brut 2010

Lys gulgrønnfarge. Sitrus, eple og mineraler på duft. Fruktdrevet, med flott konsentrasjon og markant flott syrlighet i avslutning. God matvin. 100% Chardonnay Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 319,90 (basis)

87 poeng (terningkast 5)

Hans A.Flaaten Vins Fins AS

6693501

Gonet-Medeville Premier Cru Blanc de Noirs Brut

Lys gulgrønn farge. Toast, rødt eple og kalk på duft. Markert syrlig. Med god fruktighet. Mineralsk i ettersmak. Prisgunstig. Pinot Noir 100% Passer til: Skalldyr, aperitif.

kr 314,90 (basis)

87 poeng (terningkast 5) Moestue Grape Selections AS

1745201

Pierre Gerbais Cuvée de Réserve

Middels gyllen farge. Autolysekarakter, sitrus og modent eple på duft. Konsentrert fruktighet og tilnærmet perfekt syrlighet. Nam nam. Altfor mye champagne for pengene! Chardonnay 25%, Pinot Noir 50%, Pinot Blanc 25% Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 300,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Naturlig Vin: Falchenberg & Nærlie AS

2256201

A.D. Coutlas Louis Victor Fût de Chéne

Middels gulgrønn farge. Rødt eple, mineraler og bakst på duft. Fruktdrevet stil med flott konsentrert syrlighet og lengde. En av de beste kjøpene i Norge! Pinot Meunier 33%, Pinot Noir 33%, Chardonnay 34% Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 342,- (basis)

89 poeng (terningkast 6)

Mission Wine & Spirits AS