

Takk England for Champagne



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Ordet Champagne har sin helt en klang når sommeren kommer. Det passer liksom inn med ferie, vennelag og god middager. Vi tar ofte Champagne for gitt, men vi skal takke England for både for teknikken og støpte glassflasker som skulle til til for å nyte champagne i dag.



Kalksteinen i Champagne

England var først ute med å lage Champagne. Det første dokumentet som skriver om champagne er Sir George Etherege i 1676 i skuespillet *The Man Of Mode* i England. Det er ikke før mye senere det dukker opp i Frankrike. I 1718 kommer det første skriftlige franske dokumentet som nevner champagne. Dokumentet

refererer til drikkens foretreffelighet cirka 20 år tidligere. Altså mellom 1695 og 1698. Årsaken er enkel. Stille vin ble fraktet i vintønner til England og takket være kvaliteten på engelsk glassflaskeproduksjon på den tiden kunne annengangsgjæringen skje på flaske. Franskmenn hadde ganske enkelt ikke muligheten. Å masseprodusere flasker av god kvalitet ble ansatt som en statshemmelighet. Engelskmenn hadde et forsprang i teknikken. Metoden som i dag heter champagnemetoden ble dokumentert 17 desember 1662 i England av Christopher Merret. Seks år før Dom Pérignon ankom Champagne og nærmere 70 år før den første champagne hus Ruinart ble etablert i 1729 i Frankrike.

Ingen slår franskmennene i dag. Ingen kan ta fra franskmennene hva de har gjort med metodene og regelverket som står bak Champagne i dag. Få andre drikker i verden har en slik posisjon som de har skaffet seg. Det er snakk om store tall. I følge offisielle tall for 2016 årgangen ble 34.300 hektar vinmarker grunnlaget for 10% av verdens forbruk av musserende vin og 32 % av verdien av musserende vin i verden. Det er er nærmere 120.000 drueplukkere i aksjon under innhøstingen. I kjellerne i Champagne er det lagret til enhver tid 1000 millioner flasker vin eller nærmere 4-5 år med salg med andre ord. 15800 druedyrkere leverer til 140 kooperativ og over 340 champagnehus. De største markedene er USA, England, Tyskland og Japan med nærmere 60 millioner flasker i eksport i 2016. Over 30 markeder selger over 500.000 flasker i året.

Norge et lite marked for Champagne i den store sammenhengen. Tiltross for det er Vinmonopolet et viktig marked for de små aktørene. De små aktører får selge på lik linje med de store merkevarene i monopolsystemet. Vi anbefaler vanligvis alltid viner som har mindre enn 7-8 gram sukker pr liter, der finner du de beste kjøpene og kvaliteten. Om du beveger deg under 3 gram sukker pr liter i brut nature finner du ofte vinene som passer best til mat. Nøkkelordene er syrlighet og konsentrasjon. Begge viktige når champagne kobles til mat. Spesielt edel sjømat som østers, sjøkreps og hummer.

Vi smaker mye champagne gjennom et langt smakeår. Vi blir aldri lei av å smake champagne, selv om vi blir fort klar over at merkevarene ofte ikke leverer i henhold til pris eller kvalitet. Vårt beste råd er å kjøpe en merkevare som du kjenner og smake de opp mot en eller flere av våre anbefalinger. Gjerne i et litt større glass med tulipanform. Da vil forstå hvorfor Norge er i en særstilling for å fronte små produsenter fra Champagne. Vinmonopolet har en bredde få land kan vise til i verden. Her er våre beste tips for lange sommerkvelder. Skapt av engelskmenn, foredlet til perfektjonisme av franskmenn.

9646101

Jacquesson Dizy Corne Bautray

Middels grønn gul farge. Konsentrert stil, delikat fruktdrevet med eple, lime og kalk på duft. Lag på lag med duft. Nøtter og smørtoner med en delikat sitrustone. Verdt hver krone! Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 1 400,- (bestilling)

95 poeng (terningkast 6)

Red & White AS

6258301

Pol Roger Pure Extra Brut

Middels gul farge. Grønt eple, sitrus og mineraler på duft og smak. Små bobler. Sublim, fruktdrevet med lang ettersmak. Konsentrert stil. Passer til: Fisk, skalldyr, aperitif. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 469,- (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Vinetum AS

3508501

De Sousa Cuvée Caudalies Blanc de Blancs Grand Cru

Middels gulrønn farge. Grønt eple, lime og bakst på duft. Moden konsentrert stil med lang fruktdrevet

ettersmak. Mye vin for pengene Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 621,30 (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)

Vininor AS

3395901

Duval-Leroy Grand Cru BdB 2006

Gyllen farge. Delikat duft som av moden frukt, eple, sopp, mineraler og honning. Fyldig anslag, god moden frukt, flott balanse og mousse. Lang ettersmak. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 525,- (bestilling)

90 poeng (terningkast 6)

Bonum Beverages AS

1642501

Pierre Gimonnet Oenophile Non Dose 2008

Lys grønn gul farge. Små bobler. Gjær bakst, røde epler og sitrus på duft. Deilig og rik konsentrert Champagne

kr 469,90 (bestilling)

89 poeng (terningkast 5)

Winetailor as

1504701

Fleury Blanc de Noirs Brut

Lys grønn gul farge. Små bobler. Grønt eple, syrlig og mineralisk på duft. Toast. Markant god syrlighet Passer til: Fisk, skalldyr, aperitif.

kr 379,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

NON DOS AS

Kilde: Publisert i Finansavisen 15. Juli 2017