

De beste boblene mot jul og nyttår



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Tidlig i november kommer spørsmålet: Hvilken champagne er den beste å anbefale til høytiden som kommer og alle festlige lag som venter frem til finalen nyttårsaften? La det være sagt med en gang. Vi elsker champagne av god kvalitet. Norge er stappfull av god champagne i alle prisklasser. Oppgaven er å sortere ut de beste etter vår smak og anbefale dem som vi selv bestiller i ukene som kommer.



Alltid godt med Champagne

Det er et marginalt klima Champagne lages i. Champagnedistriktet ligger så langt nord i Frankrike – 145 km nordøst for Paris – at det må kunne betegnes som et vinproduserende grenseland. Hver vår og høst er et kappløp med frosten. Champagnes terroir er først og fremst kalkrikt jordsmonn, men inkluderer også et kaldt, stundom ustabil klima. Dette danner grunnlaget for de delikate smaks- og duftelementene, og forklarer

egentlig vinens totale kvalitet og særegenhet. Champagne fremstilles av én eller flere av følgende tre druesorter – Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier. Fremstillingsmetoden kalles méthode classique (méthode champenois). Det er en omfattende prosess, hvor vinen – kort fortalt – gjennomgår en andregangsgjæring i samme flaske den blir solgt i.

I desember 2016 alene ble det solgt hele 94.588 liter champagne på Vinmonopolet. Den dyreste champagneflasken i fjor ble solgt på Strømmen utenfor Oslo. Av den nette sum av kr 15299,90 ble en kunde eier av en flaske med Krug Clos d'Ambonnay 1998. På Vinmonopolet finnes det nærmere 764 ulike merker Champagne å velge mellom. Et imponerende utvalg rett og slett. Nå er det ikke Vinmonopolet alene som står bak et slikt stort utvalg. Norske vinimportører tilbyr et utvalg i verdensklasse. Dog er ikke alt av topp kvalitet, men det skal godt gjøres å gjøre et dårlig champagnekjøp om man tenker på noen få forhold. Nøkkelordet er ordet dosage. Deretter gjelder det å navigere i de ulike stilene Champagne. Blir det for vanskelig, velg dem vi anbefaler under.

Dosage heter egentlig liqueur de dosage eller liquer d'expédition. Dosagenivået definerer vinens sødmegrad før champagnekorken settes endelig i. Dosage er rett og slett en blanding av rørsukker oppløst i Champagne. Det er seks ulike nivå: Ultra Brut, Brut Zéro eller Non dosé (ingen tilsetning, under 6 g/l). Brut, den mest brukte (inntil 15 g/l). Extra Sec (12-20 g/l), Sec (17-35 g/l), Demi Sec (35-50 g/l) og Doux (over 50 g/l). Etter vår mening er det dem med minst dosage som uttrykker det beste kvaliteten. Et sted mellom 0 til 8 g/l dosage fungerer best.

De ulike stilene er gjerne litt smak og behag for en champagneelsker. **Først ut og mest vanlig er NV** – Non vintage. **NV** dominerer med godt over 60% av all Champagne produksjon. Her blandes vin fra forskjellige druer og årganger for å få en stil som skal være «husstil» og er tilnærmet lik hver gang den lages og hver gang du som konsument smaker den. For NV er det krav at vinen skal ligge minimum 15 måneder på bunnfall etter annengangsgjæringen, før den selges. Deretter kommer stilene på perler på snor.

Vintage - en champagne fra en årgang, og produseres kun i de årene der kvaliteten er god.

For en vintage er kravet for lagring på bunnfall etter annengangs gjæring, 36 måneder. Mange av de berømte Champagnehusene lar vinene ligge både 5 og 6 år. Prestige cuvée lages kun med druer fra de beste vinmarkene, og kun i gode årganger. Denne champagnen har lang lagringstid før salg. Rosé Champagne lages ved enten å tilsette en liten mengde rødvin fra de blå druene i champagnen, eller ved å presse litt hardere, slik at man får en svakt farget vin før annengangsgjæring. Denne lyserosa vinen blir da rosé champagne (fås også som vintage). Stilene som vi liker best med tanke på pris og kvalitet er de to siste. **Blanc de Blanc** er champagne som kun er laget av Chardonnay-druen, mens **Blanc de Noir** kun er laget av blå druer (Pinot Noir og Pinot Meunier).

Visste du at? Boblene gjør smaken. Nå er det endelig bekreftet vitenskapelig at det er boblene som gjør at champagne smaker så godt. Det amerikanske forskningstidskriftet Proceedings of the National Academy of Sciences, PNAS, offentliggjorde en større undersøkelse utført av en fransk-tysk forskergruppe hvor formålet var å forklare på vitenskapelig vis boblevinens særpreg.

Rapporten konkluderer med at det er boblene som frakter smaksemnene til overflaten, og det er i det boblene sprekker at smaksemnene frigjøres. Samtidig når aromaene nesen og gir en kilende følelse. I hver flaske oppstår 100 millioner bobler så snart korken sprettes. Rapporten sier imidlertid ikke noe om det er forskjell på boblenes effekt i ulike typer musserende viner, men det er sannsynlig at jo flere, jo bedre for å stimulere luktesansen og smaksløkene maksimalt. Du kan trygt konkludere med at bobler er godt for noe!

Velger du å bruke penger på god champagne, og oppdager at du setter pris på smaken og egenarten, vedgår du fort at det egentlig ikke finnes noen erstatning på samme nivå. Intet sted i verden kan gjøre Champagne rangen stridig som verdens fremste produsent av musserende vin.

232101**Dom Perignon Brut 2009**

Lys grønngul farge. Små bobler. Brioche, modent grønt eple og sopptoner på duft. Konsentrert, vellaget og legendarisk vin. Fyldig, rik og lang ettersmak. Når du skal unne deg luksus. Passer til: Fisk, skalldyr, aperitif.

kr 1 249,90 (basis)

92 poeng (terningkast 6)

Moët Hennessy Norge AS

4171601**Perrier Jouët Grand Brut**

Lys grønngul farge. Små bobler. Mineralsk, sitrus og frisk eplefruktighet. Balansert syrlighet og sødme. Lett å like for de fleste. Avdempet syrlighet. Lang konsentrert ettersmak trekker opp. Passer til: Fisk, skalldyr, aperitif.

395,- (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Pernod Ricard Norway AS

298601**Ruinart Brut**

Middels gulgrønn farge. Små bobler. Grønt eple, nøtter og gulfrukt på duft. Elegant, fyldig fruktighet. Balansert syrlighet og lang ettersmak. Server i store glass. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 449,90 (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)

Moët Hennessy Norge AS

132501**André Jacquart Brut Experience**

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

kr 349,90 (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)

Vinum AS

132801

André Jacquart Mesnil Experience Brut Lys gulgrønn farge. Grønt eple, sitrus og kalk på duft.

Konsentrert anslag med eple og sitrus toner. Saftig deilig god Champagne. Svært godt kjøp Passer til: Fisk, skalldyr, aperitif.

kr 389,90 (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)

Vinum AS

5757301

Taittinger Prélude Grands Crus Brut Middels gulgrønn farge. Grønt eple, lime og bakst på duft. Moden konsentrert stil med lang fruktdrevet ettersmak. Mye vin for pengene. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 529,90 (bestilling)

90 poeng (terningkast 6)

Fondberg AS

2208801**Delamotte Blanc de Blancs Brut 2007**

Middels gul farge. Toast, brioche og mineraler på duft. Moden og utviklet stil. Saftig mousse og lang ettersmak

Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 489,90 (bestilling)

89 poeng (terningkast 5)

Red & White AS

3570001

A. D. 1809 Coutelas Cuvée

Lys grønn gul farge. Små bobler. Eple, gjær og sitrus på duft. Fruktdrevet stil. Deilig og velbalansert vin. Passer til: Fisk, skalldyr, aperitif.

kr 599,90 (basis)

88 poeng (terningkast 6)

Winning Brands AS



Champagne topper Foto Svein Lindin

Kilde: Publisert i Finansavisen 9.desember 2017