

# Gott Vin

## Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden Nr 7, 2013

Hej,

I veckan hölls Champagnedagen 2013, som jag nu vill rapportera från. Det är stor skillnad mellan champagne och champagne, så detta är klokt att lära sig lite om. Ett förslag på en provning att hålla hemma kommer sist i vinbrevet.

Som de flesta vet är Champagne ett mousserande vin, tillverkat i distriktet Champagne i Frankrike. Mousserande viner görs runt om i världen och kallas i t.ex. Tyskland och Österrike *sekt*, i Spanien *cava* och i Frankrike utanför Champagne för *crémant*. Det finns också massor av andra beteckningar, mer eller mindre fantasifulla. Sedan finns det regler avseende druvor, skördeuttag, tillverkningsätt m.m., vilka måste följas för att man ska få använda de olika beteckningarna, men det ska vi inte gå in på idag. Låt oss i stället resonera om hur det smakar och vad det kostar. Här gäller den gamla regeln **smakar det så kostar det**. Det betyder också att om man köper en champagne på extrapris på snabbköpet i Frankrike eller web-shopen i Hamburg, så är det kanske en äkta champagne, men kostar det inte så mycket så smakar det inte heller så mycket.

Vill man lägga ut mindre än 200 kronor så tycker jag att det är bättre att satsa på en bra *crémant* eller en bra *sekt*. Det finns alldeles utmärkta sådana för mellan 89 och 150 kronor.

Talar vi om äkta champagne och börjar nerifrån så har vi **Castellane Brut (nr 7557)** för 199 kronor. Detta är en hederlig bas-champagne som fungerar utmärkt både som aperitif och till mat. Den har korrekt, men ganska liten doft, och en torr smak med såväl en del citrus och mineralitet som en lätt brödighet. Den ger mycket för pengarna, och är den bästa jag stött på i detta prissegment.

Vill du ha en ren fräsch aperitif med tydlig aptitretande syra så köper du **2007 Palmer Blanc de Blancs (nr 7553)** för 294 kronor. Snygg och elegant, med bra fräscha syror. Vinet är en blanc-de-blanc (på svenska vit-från-vitt), alltså ett vitt (mousserande) vin gjort endast på vitvinsdruvan chardonnay. Detta förklarar den höga goda syran.

Producenten **Tarlant** gör flera champagner som alla är mer än prisvärda. Båda de följande är relativt fylliga så jag dricker dem hellre till mat än som ensam aperitif. **Tarlant Brut Zero (nr 88000)** för 274 kronor och **QV Discobitch Brut (nr 77338)** – ja den heter faktiskt så – för 448 kronor är de jag tycker bäst om.

Även **Vve Fourny & Fils** gör mer än prisvärda viner, och här hittar vi dagens fynd: **Vve Fourny & Fils Blanc de Blancs Brut Premier Cru (nr 2739)** för 249 kronor. Vinet har bra syra och är utmärkt som aperitif. Detta vin dricker jag gärna även till skaldjur eller lättare fiskrätter. Doften domineras av citrus och äppeltoner. Vinet har också en lätt mognad och förvånansvärd längd för priset. En förklaring kan vara att druvorna kommer från bättre vingårdslägen, Premier Cru-gårdar.

Lite högre i pris har vi den utmärkta producenten Thiénot. Deras **Thienot Brut Millésimé (nr 77547)** för 499 kronor är en ”millésimé” alltså ett årgångsvin av högre kvalitet än de vanliga vinerna, som blandas ihop av olika årgångar. Det här vinet har mycket bättre längd och komplexitet än basvinerna, och är ett mycket bra köp i denna prisklass.

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt.

För att prenumerera på detta vinbrev, skicka mail till [wine.consulting@telia.com](mailto:wine.consulting@telia.com)

För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [wine.consulting@telia.com](mailto:wine.consulting@telia.com)

Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som har nått den ålder då man får handla på Systembolaget.

Slutligen, vill man ha något riktigt gott till silverbröllopet eller en annan festdag så köper man **Gosset Celebris Extra Brut Rosé (nr 81858)** för 1149 kronor. Det är ett underbart vin med förförisk doft av smultron. I smaken hittar man allt en bra champagne ska ha, mineralitet, brödighet, längd och elegans, och dessutom ljusa toner av vit choklad och råa champinjoner.

Hur ska man nu göra om man inte är så van att prova champagner och inte riktigt hänger med i alla ordvändningar ovan? Det finns inget annat sätt än att öva. Jag föreslår att du slår dig ihop med några vänner; 4-6 personer totalt är lagom. Köp sedan hem de här tre champagnerna och prova dem mot varandra i tre glas per person. Prova dem först ensamt, sedan med en kokt fisk med kokt potatis eller ris och en vitvinssås. Dessa tre viner är mycket tydliga exempel på olika typer och man ser att det är skillnad mellan champagne och champagne. Ett vin är gjort endast på gröna druvor (chardonnay), ett endast på blå druvor och ett är blandat.

1. **Boizel Brut Réseve (nr 77764)** för 289 kronor (blandade druvor)
2. **Boizel Brut Chardonnay (nr 76273)** för 399 kronor (endast gröna druvor)
3. **Boizel Blanc de Noirs (nr 77766)** för 349 kronor (endast blå druvor)

Kostnaden blir 173 kronor per person om 6 delar. Jag är säker på att det blir en lärorik upplevelse och ni kommer att skaffa er dyrare vanor.

Bästa hälsningar  
Gunnar Lindholm  
Wine Consulting Sweden

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt.

För att prenumerera på detta vinbrev, skicka mail till [wine.consulting@telia.com](mailto:wine.consulting@telia.com)

För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [wine.consulting@telia.com](mailto:wine.consulting@telia.com)

Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som har nått den ålder då man får handla på Systembolaget.