

# Gott Vin

## Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden Nr 5, 2014

Hej,

Visst är det härligt med champagne, denna bubblande dryck som bär med sig en känsla av fest och framgång, vår och sol (eller kanske sol-och-vår), bröllop och 50-årsdagar.

Champagne finns i många olika stilar. I förra veckan hölls den årliga champagnedagen och jag tänkte nu guida er till lite olika sorter, producenter, prisnivåer och kvalitetsklasser. Champagne är ju alltid ganska kostsamt så man vill ju ha valuta för pengarna när man satsar. Som vanligt är jag oberoende av importörer och producenter. Jag skriver bara om sådant jag själv gärna lägger pengar på.

Jag delar upp champagne i 5 olika typer och stilar

1. Budgetchampagner
2. Lätta, knastertorra champagner till apéritif och skaldjur
3. Standard matchampagner
4. Mogna årgångschampagner
5. Roséchampagner

Grupp 1 är de som kostar under 200 kronor flaskan. 9 av Systembolagets 816 champagner hör till denna grupp. Är man i Frankrike brukar det stå några meter av dem på Carrefour, med skyltar som annonserar ”Tag 3, betala för 2!” De har även sålts på svenska marknaden av en postorderfirma i Hamburg. Är det bra vin? Nej. Om du har mindre än 200 kronor så köp en Crémant d’Alsace, en Crémant de la Loire, en Crémant de Bourgogne eller en Cava i stället.

Grupp 2 är lätta, torra champagner. De är ofta gjorda på 100% chardonnay. Typen kallas då blanc-de-blanc, alltså ”vit-av-vitt”; ett vitt mousserande vin av gröna druvor helt enkelt. De har hög aptitretande syra, ofta påminnande om citron och gröna äpplen. De passar utmärkt som fördrink med ett litet salt tilltugg, eller till ostron, räkor och andra skaldjur.

Grupp 3 är lite fylligare viner, vanligen gjorda av en blandning av de tre olika druvtyperna chardonnay, pinot noir och pinot meunier. De två senare är blå druvor, men eftersom man pressar musten och omedelbart avskiljer skalen så hinner musten inte bli färgad. Färgen sitter ju i skalen. Dessa viner passar bäst till mat, både till fisk och köttretter, beroende på hur fylliga de är. De har ofta smak av jäst och bröd, förutom den friska fräscha karaktären

Grupp 4 är mogna årgångschampagner. De tillverkas bara de bästa åren, och man väljer ut de druvor som har bäst mognad och kommer från de bästa vingårdarna. Vinerna lagras ofta under lång tid på jästfällningen som bildats under andra jäsningen. Då bryts de döda jästcellerna ner vilket bidrar till smaken. Dessa viner får lång, fyllig smak där många olika komponenter kan förekomma. Nötter, marzipan, kryddor och bröd är vanligt, men många andra smaker förekommer också. Årgångschampagner kostar från 400 kronor och upp till 3000 kronor flaskan. De dyraste är firmornas prestigechampagner, där de visar upp det allra bästa de kan åstadkomma.

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. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

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)

Slutligen har vi grupp 5, rosé-champagne. Dessa tillverkas ofta genom att man tillsätter en liten del stilla rött vin till det mousserande. Det röda vinet är då gjort av pinot noir, och bidrar inte bara med färg utan även med doft och smak av hallon, smultron eller jordgubbar.

Jag provade 62 viner denna eftermiddag. I tabellen finner du de bästa köpen i de olika grupperna.

Gunnar Lindholm  
Wine Consulting Sweden

	Nr	Vin	Typ	Pris
Blanc de blanc	2739	Vve Fourny & Fils Blanc de Blancs Brut Premier Cru	Lätt torrt vin med skarp syra, ton av citron och fin mineralitet. Perfekt skaldjursvin	249
	7553	2007 Palmer Blanc de Blancs	God blanc-de-blanc med både fräschör och mognad	299
	7329	2008 Launois Vintage Blanc de Blancs Brut	God med hög, nästan skarp syra med citron, äpplen och mineralitet. Vinet har även liten mognad och brödighet. Liksom vinet på raden ovanför, ett fyndpris för en årgångschampagne	299
Standard	74389	Fourny Grande Réserve Premier Cru	Ett bra allroundvin med bra syra som ändå inte är skarp, hyfsad kropp. Ett fynd till det låga priset. Passar både som välkomstdrink och lätta maträtter	249
	83020	Diebolt-Vallois Tradition	Ett fylligt vin, även med bra syra, och rejäl kropp. Servera det till mat, gärna med feta tillbehör, t ex fisk med en grädd- och äggulebaserad sås. Jag lovar, det blir riktigt bra.	329
Årgångs- och Prestige	77456	2000 Égerie De Pannier Extra Brut (nr 77456)	Mogen årgångschampagne. Matvin, gärna till kyckling eller kalv.	501
	95309	2000 Clos des Goisses (nr 95309)	Utsökt. Långt, elegant, snyggt, med många smaker som utvecklas i munnen allt eftersom. Dagens bästa vin. ”Som att kyssa en jungfru om våren.”	1239
	95016	2004 Bruno Paillard Brut Assemblage (nr 95016)	God mogen doft och smak med tydliga toner av lagringen på jästfällningen – bröd, nötter och toast. Ett matvin till fisk, kyckling eller kalv	487
Rosé	7755	Bollinger rosé	Rosé med bra frukt och kraftig kropp	549
	7417	De Saint Gall Brut Rosé (nr 7417)	Medelfyllig rosé med hallon och smultron i doften. Medlefyllig smak. Ett fynd till det låga priset.	249

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. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

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)