

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden
Nr 4, 2015

Champagne = fest!

Bröllop! 50-årsdag! VM-guld! Det finns nog ingen dryck som så starkt förknippas med fest och framgång som champagne. Och visst är det en härlig start på en fest att skåla i champagne. Det borde vi dricka mer av.

Champagne finns i många olika stilar. En enkel kategorisering är följande fem sorter:

1. Skräpchampagne. Distriktet Champagne har en viss geografisk begränsning. Inom detta område finns en del platser som inte passar att odla druvor på, men gör man det kan man ändå legalt sälja vinet som "Champagne". Om man snålar och sparar i tillverkningen kan man ytterligare få ner kostnaderna, men det blir inte så bra resultat. Vill du lägga ner mindre än 200 kronor är det bättre att köpa ett bra mousserande vin från någon annanstans, t ex Loire eller Alsace.
2. Non-vintage (alltså icke årgångsbetecknade) allround-champagner. Denna typ har de flesta champagnehus, de fungerar till det mesta och kan fås till överkomliga priser, ofta under 300 kronor. De fungerar lika bra att skåla i som att dricka till en elegant fisk- eller skaldjursrätt.
3. Krispiga, lätta champagner med hög syra och ton av citrus, mineral och gul frukt. Dessa passar bäst som apéritif eller till skaldjur. Sådana champagner och ostron är en utsökt kombination.
4. Fylliga, mogna champagner. Oftast är de från ett speciellt år, vilket då anges på etiketten. Dessa har under lång tid fått ligga på butelj, där det finns en fällning av döda jästsvampar på botten. Detta ger goda, komplexa och mogna toner åt vinet. Man kan hitta smak av bröd, jäst, rostade nötter och marsipan. Dessa viner passar bäst till fina middagar.
5. Lyx-champagner. Dessa görs av druvor från de bästa vingårdarna, görs bara de år man har utmärkt väder och lagras tills de har nått angenäm mognad.

Firman Palmer är ett kooperativ. Det är alltså massor av små odlare som slagit sig ihop och tillverkar och säljer vin under ett gemensamt varumärke. Företaget grundades 1947 av sju odlare, och har idag vuxit till ett storföretag med flera hundra odlare. De kanske inte producerar de mest exklusiva champagnerna, men inte heller de dyraste. Generellt är deras viner mycket prisvärda. Deras enklaste vin, **Palmer & Co Brut Reserve (nr 7372)** för 239 kronor är utmärkt i sin klass. **Palmer Blanc de Blancs (nr 7553)** för 314 kronor är perfekt till skaldjur eller som fördrink. Beteckningen "blanc de blanc" visar att det är gjort till 100% på Chardonnay. Det är detta som ger den höga syran och gör det så bra som aptitretare. **Palmer & Co Millésime Brut 2008 (nr 7867)** för 279 kronor är ett fyndpris för en ganska mogen årgångschampagne.

Vill du lära dig lite mer om champagne så köp en flaska var av dessa tre från Palmer, samla ihop några vänner och skaffa bra glas. Prova sedan vinerna och du kommer att tydligt uppleva hur olika champagnetyper kan vara.

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 info@wineconsulting.se
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se

En champagneproducent som väljer att lagra sina viner längre än vanligt är Maurice Vesselle. Detta ger viner som är fylligare och har bredare smak. Endast ett av hans viner finns i Sverige, **Maurice Vesselle Cuvée Réserve Brut (nr 77269)** för 259 kronor. Bra köp. Detta vin är även en "Grand Cru", vilket i Champagne betyder att druvorna kommer från särskilda vingårdar som betecknats som Grand Cru. Man vet sedan lång tid att frukten blir bättre där, p.g.a. jordmån, exponering mot solen och andra faktorer. Detta vin, Maurice Vesselle Cuvée Réserve Brut, har jag själv i källaren eftersom det är gott och passar till det mesta.

Gosset är en producent som inte är så känd, men som är värd att lägga på minnet. Är du på krogen och ser en champagne av märket Gosset så bör du slå till. Det kan inte bli fel. Deras enklaste vin, **Gosset Excellence Brut (nr 77395)** för 299 kronor (just nu tillfälligt slut) är ett bra allround-vin. Vill man slå till på ett äldre vin väljer man **Gosset Brut Grand Millésime 2004 (nr 82190)** för 599 kronor. Det har bra mognadstoner med marsipan och rostade nötter, fortfarande ganska bra syra och medelkraftig mousse.

Bollinger är ett bra hus som riktar sig till kunder i mellan- och högre segment. Minns jag rätt är Bollinger numera James Bonds favoritskumpa. Jag gillar också Bollinger och tycker att deras billigaste vin, **Bollinger Special Cuvée Brut (nr 7418)** för 449 kronor, är ett bra köp, även om man väl betalar lite för varumärket.

I lyxklassen har vi **Belle Epoque Brut 2007 (nr 87914)** för 1195 kronor, ett superelegant vin, nått och snyggt med skön gräddig mousse. Det här kräver ingen mat, utan dricks bäst till små kex med löjrom, hummermousse eller liknande.

Ett annat lyxvin men med stor mognad, väldig koncentration och avrundade syror, och mycket "matigare" än Belle Epoque, är **Blanc des Millénaires Charles Heidsieck 1995 (nr 99445)** för 1401 kronor. Mycket pengar? Ja, men man firar ju bara silverbröllop en gång. Fungerar även till guldbryllöp.

Här kommer en lista över rekommenderade viner. Glöm bara inte att beställa dem på systembolagets hemsida, om de har "BS" noterat. De övriga finns i ordinarie sortiment, men inte i alla butiker, så kolla på systemets hemsida eller beställ hem.

| Typ | Vin | Pris | Sortiment |
|---|---|------|-----------|
| Allround non vintage | Maurice Vesselle Cuvée Réserve Brut (nr 77269) | 259 | BS |
| | Palmer & Co Brut Reserve (nr 7372) | 239 | Ord |
| | Gosset Excellence Brut (nr 77395) | 299 | BS |
| | Bollinger Special Cuvée Brut (nr 7418) | 449 | Ord |
| Krispig champagne, till apéritif eller skaldjur | Palmer Blanc de Blancs (nr 7553) | 314 | |
| Mogen årgångs-champagne | Palmer & Co Millésime Brut 2008 (nr 7867) | 279 | Ord |
| | Gosset Brut Grand Millésime 2004 (nr 82190) | 599 | BS |
| Lyxvin | Belle Epoque Brut 2007 (nr 87914) | 1195 | BS |
| | Blanc des Millénaires Charles Heidsieck 1995 (nr 99445) | 1401 | Ord |

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

För att prenumerera på detta vinbrev, skicka mail till info@wineconsulting.se
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se