

# Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 6, 2016

Visst är det gott med champagne! Nog finns det en hel del andra goda mousserande viner, men visst är det något speciellt med champagne. Nyligen hade jag förmånen att ägna en dag åt att prova igenom många av de märken som finns på den svenska marknaden, och hittade en del jag tyckte om.

Först vill jag dock förklara lite teori. Champagne är ett mousserande vin som tillverkats i distriktet Champagne i nordöstra Frankrike. Mousserande viner görs på många andra ställen i världen, men är då inte champagne. Man kan jämföra det med ekologiskt kött från Gotland. Det kan t ex inte komma från djur uppfödda och slaktade i Tyskland eller Argentina, även om det är kött "av liknande typ".

Champagne tillverkas till över 99,9% av tre druvsorter: Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier. Ofta ingår alla tre druvsorterna i blandningen. Men, om man gör champagne endast på vitvinsdruvan Chardonnay så blir det en *Blanc de blanc*. Den har vanligen hög syra, känns krispig och elegant och är bra som apéritif eller till skaldjur. Man kan också göra champagne på rödvinstruvorna Pinot Noir och/eller Pinot Meunier och får då en *Blanc de noir*. Dessa är fylligare och passar bättre som matviner.

De flesta champagner är *non-vintage* och består av en blandning av vin från olika år. Lite dyrare är att köpa en *vintage*, som bara kommer från ett år. En *vintage* har större, längre och mer varierad smak. De finns som Blanc de blanc, Blanc de noir och som blandade.

Alla champagnehus har även prestige-viner som görs av druvor från de bästa lägena och som bara görs de år då vädret varit bra, varefter de lagrats extra länge. De är ännu godare, och dyrare.

Slutligen görs det även rosé-champagne, också mycket goda och ofta med doft och smak av smultron, hallon eller jordgubbar.

Vad man väljer beror på tillfälle och budget. Köp bara inte en champagne för under 200 kronor. Bättre att betala 300 kronor för en god champagne än 200 för en dålig. Det är också lite farligt att beställa på postorder från tyska handlare. De annonserar "äkta champagne, utvald just för dig". Men, som framgår av listan nedan, finns det många olika typer, priser och kvaliteter. Uttrycket "äkta champagne" är inte hela sanningen. Nej, tag råd av någon du kan lita på och prova sedan tills du hittar dina favoriter.

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.

Läs vår hemsida [www.wineconsulting.se](http://www.wineconsulting.se)! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.  
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)

Följande viner noterade jag som mer än prisvärda:

**Palmer & Co Nr 7372** Brut Reserve för 259 kronor är ett prisvärt allround basvin. Det har ganska hög syra så det blir utmärkt att skåla i på studentfesten.

**Palmer & Co Nr 7867** Vintage Brut 2008 för 329 kronor är ett lysande köp för det priset. Vinet har en liten trevlig mognad med nöt/nougat.

**Perrier Jouët Nr 82654** Grand Brut för 399 kronor var ett av dagens mest eleganta och lätta viner, precis lika nätt och fint som etiketten. Det här skiljer sig lite från många av de andra vinerna. Det avnjuts bäst utan mat, i trädgården, tillsammans med någon man tycker mycket om.

**Jacquart Nr 77118** Blanc de Blancs Brut 2006 för 399 kronor har bra syra och trevlig mognad.

**Champagne Thiénot Brut Nr 97721** Vintage 2008 för 449 kronor var *dagens bästa köp* när man väger pris mot kvalitet. Viner från firman Thiénot är alltid ett säkert köp.

**Philipponnat Nr 85729** Grand Blanc 2006 för 495 kronor är utmärkt.

**Ayala Nr 81978** Blanc de Blancs 2007 för 549 kronor har riktigt god doft med liten mognad, bra fräsch syra. Den är ett bra exempel på en mogen Blanc de blanc.

**Delamotte Nr 77011** Blanc de Blancs Brut 2007 för 569 kronor har bra syra och bra mognad.

**Alfred Gratien Nr 7578** Cuvée Paradis Brut 2006 för 599 kronor är Alfred Gratiens prestigevin och mycket gott.

**Gosset Nr 76649** Celebris Extra Brut 2002 för 999 kronor köper man till det där speciella tillfället. Här ger mognaden tillskott av aromer som nötter, marsipan och bröd. Ett utsökt vin.

Mycket nöje!

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. Läs vår hemsida [www.wineconsulting.se](http://www.wineconsulting.se)! Där kan du även prenumerera på vinbrevet. För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)