



Champagne smagning

HOW TO GUIDE



SmagScanDel

01

HUSK: Dine champagner skal opbevares køligt og mørkt - aldrig i direkte sol. Sollys kan ødelægge champagnen og give den en ubehagelig smag af kål.

02

Når du åbner flasken, så hold fast i proppen og drej i stedet flasken - ikke omvendt. Hold godt igen, så du undgår at sprøjte unødigt champagne ud. Hold flasken let på skrå (der er tryk på - ca. tre gange trykket i et bildæk).

03

Den ideelle serveringstemperatur for champagne er 9-11 grader. Men da de færreste går rundt med et termometer i baglommen, er det bedste råd at tage flasken ud af køleskabet 10-15 minutter, før du serverer den. Vær opmærksom på, at de første slurke kan virke lidt neutrale. Det skyldes den lave temperatur. Giv den tid og smag igen efter 2-5-10 min. Alternativt kan du lægge flasken i en vinkøler med is og vand i ca. 20 minutter.

04

Vælg de rigtige glas. Gå efter champagneglas med en spids bund og en form, der minder om en tulipan. Det giver boblerne plads og samler duften. Har du ikke champagneglas, så er Riesling-hvidvinsglas et rigtig fint alternativ.

Berceau du *Champagne*

– *Blanc de blancs*



Område

HAUTVILLERS,
CHAMPAGNE



Druer

100% CHARDONNAY -
HAR LIGGET 6 ÅR I
KÆLDEREN



Sukker

7,5 GRAM



Om Champagnen:

DUFT/SMAG: I duften er der honning, solmoden fersken, hvide blomster, mandariner og citronskal. Delikat afslutning af en kalket mineralitet. Den er ren, saftig og mundvandsdrivende.

Om Champagnehuset:

I hjertet af Hautvillers - Dom Pérignons egen landsby - ligger et af Champagnes mest spændende kooperativer. 180 vinbønder arbejder sammen om at skabe champagne i de historiske klosterkældre fra 1600-tallet, som i dag er på UNESCOs verdensarvsliste. Kældermester Paul Censier har arbejdet hos både Louis Roederer og Moët & Chandon, og hans filosofi er enkel: Champagne skal laves med hjertet.



DIN SCORE

champagneforalle

BUBBLES MATTER

Bobler du bør kende

GLAS NR.

01

Chardonnay

Chardonnay er champagnes grønne dronning, og ca. 30 % af markerne i Champagne består af dem. Den trives bedst på de kalkrige jorde i Côte des Blancs syd for Épernay. Her får den den sol, den har brug for - i et ellers køligt og udfordrende klima. Og det er netop dét, der gør den så god. Chardonnay giver friskhed, syre, liv og nogle af de mest elegante og mundvandsdrivende bobler, du kan få. Når du ser Blanc de Blancs = 100 % Chardonnay.

Pinot Noir

Pinot Noir: Champagnes rygrad! Ca. 40 % af markerne i Champagne består af Pinot Noir. Den er følsom og krævende. Men når det lykkes... så kan du virkelig smage det. Den trives bedst på de højereliggende marker omkring Montagne de Reims og i Aube. Her får den den intensitet og kraft, som gør den helt særlig. Pinot Noir giver struktur, fylde og dybde. Mange af de største champagner er bygget på den.

Pinot Meunier

Pinot Meunier er lidt champagnes underdog. Ca. 30 % af markerne i Champagne består af Pinot Meunier. I mange år blev den kaldt "arbejdsdruen", nu er den pludselig blevet stjernen i flere 100 % Meunier-cuvées. Meunier trives i de køligere områder i Marne Valley. Her udvikler den sin helt egen stil: Frugt, modenhed og charme. Den er mere stabil end Pinot Noir og giver en mere generøs og rund oplevelse i glasset. Meunier bruges både i blends og i 100 % Meunier champagner.

De sjældne druer

I Champagne er over 99% af produktionen baseret på de tre mest kendte druer, som vi lige har nævnt. Men der findes fire (faktisk snart fem) historiske druesorter, som næsten var ved at forsvinde - og som i dag dyrkes af en lille håndfuld passionerede vinbønder. Det er Pinot Blanc, Pinot Gris, Petit Meslier og Arbane. Men dem vil du meget sjældent støde på.

Champagne Vollereaux

– Brut Nature



Område

PIERRY, CHAMPAGNE



Druer

100% PINOT NOIR. HAR
VUNDET GULDMEALJE
VED AWC VIENNA WINE
CHALLENGE 2018. 4 ÅR I
KÆLDEREN



Sukker

0 GRAM



Om Champagnen:

DUFT/SMAG: Æbler og citrus. Aromatisk gul citrusskal, rød grapefrugt og appelsin. Den er indbydende og forfriskende. Afbalanceret, harmonisk og med finesse. Behagelig mineralsk afslutning.

Om Champagnehuset:

Hos Vollereaux handler champagne om familie. Den 20-årige Camille bliver 7. generation på den over 100 år gamle vingård - og den første kvinde, der skal stå i spidsen for champagnefremstillingen. Familien kalder selv deres stil "Casual Chic": Champagne skal være elegant, men først og fremmest skabt til at blive drukket, delt og nydt. Det kan vi virkelig godt lide.



DIN SCORE

champagneforall

BUBBLES MATTER

Brut Nature: Ærlig snak

Brut Nature er den tørreste champagne, man kan lave. Den kaldes også Nature, Non Dosé eller Dosage Zéro. Champagne kategoriseres ud fra sukkerindholdet: 0-1 gr. sukker pr. liter - Nature/Zero Dosage, 2-5 gr. sukker - Extra brut, 6-12 gr. - Brut (den mest almindelige), 13-32 gr. - Sec, 33-50 gr. - Demi Sec, 50 gr. og op - Doux.

Når en champagne er færdiglagret og bliver degorgeret, fylder de fleste bønder flasken op med en lille smule vin tilsat sukker – den såkaldte dosage. Mange tror, at sukkeret gør champagnen sød, men det bruges først og fremmest til at skabe balance og runde den naturlige syre af.

I en Brut Nature tilsættes der derimod ingen sukkerholdig dosage. Det betyder, at druernes modenhed, årgangen, terroiret og vinmagerens håndværk står helt uforstyrret. Intet skjuler champagnens oprindelse, og derfor opleves Brut Nature ofte som den mest ærlige fortolkning af både marken og bondens arbejde.

En stil, der stiller store krav

Når der ikke er nogen dosage til at skabe balance, skal kvaliteten af druerne og arbejdet i kælderens være helt i top. Derfor er Brut Nature ofte den stil, bønderne vælger, når de virkelig vil vise, hvad deres marker og håndværk kan.

Stilen laves ofte på Chardonnay, hvor mineralitet, kalk og citrus får lov at træde tydeligt frem, eller på Pinot Noir fra varmere områder som Côte des Bar, hvor druernes naturlige modenhed giver den fylde, som gør champagnen harmonisk. I meget kølige årgange er det langt sværere at skabe den samme balance.

En god Brut Nature vil du typisk opleve som knivskarp, frisk og mineralsk med masser af energi i glasset. Den er ikke nødvendigvis bedre end en klassisk Brut – blot en anden stil, hvor intet skjuler champagnens oprindelse.

Den høje friskhed gør samtidig Brut Nature til en fantastisk madchampagne.

Champagne Waris Hubert

– *Estence, Premier Cru*



Område

AVIZE, CÔTE DES
BLANCS, CHAMPAGNE



Druer

60% CHARDONNAY
LAGRET PÅ FAD I 6
MÅNEDER, 40% PINOT
NOIR. HØST: 2021



Sukker

3 GRAM



DIN SCORE

Om Champagnen:

DUFT: Blomster, citrus og et spændende strejf af krydderi

SMAG: Fyldig champagne. Perfekt balance mellem rundhed og livlighed

Om Champagnehuset:

Siden 1800-tallet har familien Waris dyrket vin i Côte des Blancs. I dag driver Olivier og Stéphanie huset. Olivier er perfektionist. Han pløjer markerne med hest for at give rødderne liv, arbejder uden kemi og elsker sin vin, som sit fjerde barn. Champagnerne har vibrerende friskhed, personlighed og en stærk forankring i terroiret. Flaskerne smager af kærlighed til håndværket.

champagne**for**alle

BUBBLES MATTER

Bobler du bør kende

GLAS NR.

03

Fadlagring

Når en champagne er fadlagret, betyder det, at hele eller dele af vinen har ligget på egetræsfade, før den kommer på flaske.

I modsætning til ståltanke (som holder vinen helt ren og kølig i udtrykket) giver egetræsfadet en langsom iltning. Det gør vinen mere afrundet og giver en større dybde og tekstur.

Smagsmæssigt kan det give noter af fx nødder, krydderi og en let cremet fornemmelse - uden at det nødvendigvis smager af "træ".

Samtidig får champagnen ofte mere ro og balance, fordi den udvikler sig langsommere og mere naturligt. Det kan give en champagne, der føles mere sammenhængende og harmonisk i glasset.

Det er ikke alle champagner, der lagres på fad. Men når det bruges rigtigt, kan det give en ekstra dimension af kompleksitet og gøre champagnen mere gastronomisk.

Lagring på ståltanke

Det lyder måske ikke særlig romantisk, at en champagne er lagret på stål. Men ståltanken kan faktisk noget helt særligt, for rustfrit stål er nemlig ret neutral. Den blander sig ikke i smagen og tilfører hverken træ, krydderi eller andre aromaer til vinen. Og derfor får druerne lov til at spille hovedrollen. Derfor oplever du ofte champagner fra ståltank som mere rene, friske og præcise. Her får frugten, citrusnoterne, blomsterne og de mineralske nuancer virkelig lov til at træde frem.

Samtidig beskytter ståltanken vinen mod ilt. Det hjælper med at bevare den sprøde friskhed og de helt rene aromaer - i modsætning til eksempelvis fad. Det betyder selvfølgelig ikke, at stål er "bedre" end fad. Overhovedet ikke. Det er bare to forskellige værktøjer i kælderen.

Og når en champagnebonde vælger ståltanken, er det ofte netop fordi, han eller hun gerne vil lade druerne og terroiret tale så tydeligt som muligt.

Champagne Brémont

– Rosé Grand Cru



Område

AMBONNAY,
CHAMPAGNE



Druer

60% CHARDONNAY, 30 %
PINOT NOIR, 10 %
RØDVIN AF PINOT NOIR



Sukker

7 GRAM



DIN SCORE

Om Champagnen:

DUFT: Masser af kirsebær, passionsfrugt og smagfuld rabarber

SMAG: Frisk og livlig med noter af røde frugter som fx jordbær og kirsebær. Fin mineralitet.

Om Champagnehuset:

Hos Bernard Brémont er champagne et familieprojekt. Huset blev grundlagt i Ambonnay i 1965 af Bernard og Michèle Brémont og drives i dag videre af børnene Thibaut og Anne. Familien råder over 15 hektar vinmarker, hvoraf hele 98% ligger i Grand Cru-landsbyen Ambonnay. Med Pinot Noir i hovedrollen producerer familien omkring 130.000 flasker om året – og altid med stor respekt for naturen, hvilket deres HVE-certificering også vidner om.

champagneforalle

BUBBLES MATTER

Rosé-champagne - og hvad det kan

I Champagne må man gerne blande rød- og hvidvin til flotte nuancer af rosé - fra helt lys pink til dyb kobber-rød. Fra at være et mindre nicheprodukt i Champagne er lysten til de rosa champagner voksende, og det er der mange gode grunde til.

For rosé-champagner forekommer smagskraftige med flere dybe noter og lidt kant af tanniner, som jo matcher mange typer af mad virkelig godt. Så man kan roligt åbne en rosé - også til mændene omkring bordet – det er der overhovedet ikke noget "tøset" over.

Roséerne er altså både smukke i glasset og fulde af karakter, når de skal bidrage til en festlig stemning og spille sammen med maden på bordet.

Der laves godt 10 % rosé ud af den samlede mængde champagner. Bemærk at de ikke partout er søde - langt de fleste er knastørre og frugtige.

Maceration eller blend

Når du kigger på rosé-etiketten, kan der stå forskellige informationer på den.

Står der "Rosé d'Assemblage", så er rosé-champagnen et blend af hvid vin og typisk 7-15 % rød vin. Måske er vinen omtalt som en "Rosé de Saignée", der lidt kækt betyder en "blødende rosé", og det er en arbejdskrævende proces. Her ligger mosten med kontakt til drueskallerne i 12-24 timer. Jo længere skalkontakt, jo mørkere rød bliver roséen.

Bonden tjekker farven hver halve time - også om natten. Når den ønskede farveintensitet er opnået, separeres most og skaller øjeblikkeligt.

Står der "Rosé de Maceration", er det det samme som "Rosé de Saignée" ovenfor.

Alle typer rosé-champagner er vildt charmerende og med indbygget glæde, romantik og plads til at drømme.