



20 superchampagner

(Champagne, årgang, antal point, kr., importør)

1. **JACQUES SELOSSE – Millésime**
1996, 10,66 pt., 950 kr., L'Esprit du Vin, 7020 1060, esprit-du-vin.com
100 pct. Chardonnay. Stor, intens og fed. Perfekt til nytårsnummeren.
2. **BOLLINGER – RD**
1999, 10,4 pt., 370 kr., Philipson Wine, www.philipsonwine.com
70 pct. Pinot Noir, 30 pct. Chardonnay. Moden og blød i den tørre stil.
3. **LAUNOIS PÈRE & FILS – Spécial Club**
1999, 10,4 pt., 370 kr., L'Esprit du Vin, 7020 1060, esprit-du-vin.com
100 pct. Chardonnay. Maskulin, fyldig og kompleks.
4. **VEUVE CLIQUOT – La Grande Dame**
1996, 10,24 pt., 745 kr., LVMH, 3283 7360
5. **KRUG – Vintage**
1990, 10,14 pt., 1245 kr., LVMH, 3283 7360
6. **JACQUESSON**
1996, 10 pt., 459 kr., Erik Sørensen Grand Vin, 4346 9900, Esgrandvin.dk
7. **SALON**
1995, 9,9 pt., 1099 kr., Philipson Wine, www.philipsonwine.com
8. **CHARLEMAGNE – Mesnilésime**
1999, 9,8 pt., 370 kr., L'Esprit du Vin, 7020 1060, esprit-du-vin.com
9. **Charpentier Cuvée Pierre Henri**
nv, 9,74 pt., 345 kr., L'Esprit du Vin, 7020 1060, esprit-du-vin.com
10. **BILLECART-SALMON – Nicolas Francois**
1996, 9,74 pt., Vinrosen, www.vinrosen.dk
11. **LOUIS ROEDERER – Cristal**
1999, 9,68 pt., Vignoble, 8698 8400, vignoble.dk
12. **Jacques Selsosse Contraste**
nv, 9,6 pt., 750 kr., L'Esprit du Vin, 7020 1060, esprit-du-vin.com
13. **PERRIER JOUËT – Cuvée Belle Epoque**
1996, 9,3 pt., Allied Domeq
14. **PHILIPPONNAT – Clos des Goisses**
1990, 9,2 pt., 750 kr., Legismose, www.loegimose.dk
15. **LARMANDIER-BERNIER – Spécial Club**
1999, 9,12 pt., 370 kr., L'Esprit du Vin, 7020 1060, esprit-du-vin.com
16. **DOM PÉRIGNON**
1998, 9 pt., 745 kr., LVMH, 3283 7360
17. **MOËT & CHANDON**
1999, 8,9 pt., 370 kr., LVMH, 3283 7360
18. **BONNAIRE – Cuvée Prestige**
1999, 8,9 pt., 370 kr., Erik Sørensen Grand Vin, 4346 9900, Esgrandvin.dk
19. **Laurent Perrier – Grand Siècle**
nv, 8,8 pt., Vingarden, www.vingarden.dk
20. **POL ROGER – Cuvée Winston Churchill**
1995, 8,3 pt., Sigurd Müller Vinhandel A/S, 98 18 50 99, www.smv.dk

Blindsmagt af Børsens vinpanel 26.11.05, point givet efter 13-skalaen



18 af de fineste årgangschampagner fra 1990'erne samt to uden årgang blev blindsmagt af Børsens vinpanel med gæster. Især blanc de blancs, altså 100 pct. Chardonnay, klarede sig godt.

De store champagners topmøde

Krug, Cristal, Dom Pérignon og andre »Formel I-champagner« mødtes, da L'Esprit du Vin og Børsen arrangerede årets smagingsmæssige højdepunkt i genren

AF OLE TROELSO
FOTO: STEVEN ACHIAM

Der findes hundreder af gode champagnehuse, og blandt disse er der et par håndfulde, som skiller sig ud. Det er champagnens Formel 1, en lille eksklusiv klub af både store og små huse, som hver især har en eller flere topcuvée, de gør særlig meget ud af.

Den mest berømte af de store er Dom Pérignon, flagskibet fra Moët & Chandon og den af luksuscuveerne, som fremstilles i det højeste antal. Forneimere endnu er Krug, et hus som i lighed med Salon og Selsosse udelukkende fremstiller champagne i den ypperste topklasse. Disse er ikke så berømte i de brede kredse, men højt skattede blandt kendere. Og som det er fremgået af tidligere smagninger i Børsen regi, så er det ofte disse tre, som ender i de øverste lag, når luksuscuveerne sammenlignes.

Hvor det i fjor var årgang 1990, som kom under vinpanelets lup, var der i år frit spil, hvad årgange angik. Med i vinpanelet sad tre dygtige sommelier, nemlig sommelierforeningens formand, Jesper Boelskitte, restaurant-



chef Henrik Yde fra The Paul og Lasse Kruse fra restaurant Ensemble. De smagte vinene i selskab med en række gæster fra branchen samt private champagnentusiaster. Uden at konferere herom, var vinpanelet ret enige i deres bedømmelse, mens de øvrige deltagere havde mere divergerende opfattelser. Nogle af de sidstnævnte udelte sågar

karakterer helt ned til niveauet fem, hvilket må siges at være en kende hårdt for luksuschampagner. Men smag er jo individuel.

Stort og småt

Ligesom ved topchampagne-smagningen i fjor, så lå Krug, Bollinger og Selsosse i år blandt topfem-champagnerne

ne i selskab med Launois og Veuve Cliquot, som i år havde bevæget sig et godt stykke op ad listen.

Topplaceringen gik til den biodynamiske producent Selsosse, som i alt kun fremstiller omkring 60.000 flasker årligt. Selsosse er således en af verdens suverænt sjældneste topchampagner. Et mulehår efter kom en af de større producenter, nemlig Bollinger, der fremstiller 1,5 millioner flasker, dog ikke af specialcuveen 1990 RD, som er ret sjælden. RD står for »recently disgorged« og betyder, at champagnen har ligget længere tid på gærresterne end sædvanligt, og at den for nylig er kommet op af producentens kældere.

I vinpanelet deltog sommeliererne (fv.) Lasse Kruse fra Ensemble, Jesper Boelskitte fra Le Sommelier/Umani og Henrik Yde fra The Paul.

På tredjepladsen kom Launois, igen en af de små, med en årsproduktion på 500.000 flasker, mens fjerdepladsen gik til producenten af Den Gule Enke, nemlig Veuve Cliquot der laver omkring 10 millioner flasker årligt. Dog kun nogle hundrede tusinder af La Grande Dame, den herlige cuvée, som blev nummer fire. Femtepladsen gik til Krug, som med en årsproduktion på 500.000 flasker også hører til de små.

Alle velegnede

At andenpladsens Bollinger er et stort hus, beviser, at man ikke nødvendigvis skal være lille for at lave noget godt. Det er også Dom Pérignon eksponent for, da denne champagne laves i millioner af eksemplarer, uagtet at den hører til blandt de store, i denne sammenhæng dog på en femtenplads.

Men begrebet »storhed« kan bruges som fællesnavn for samtlige de smagte champagner, der over ét kam udgør toppen af champagne.

De vil således alle være velegnede til årets champagne-anledning nummer et, som ligger mindre end en måned borte.

ole.troelso@borsen.dk

LÆS OM JULENS FRISTELSER I
LØGIMOSSES NYHEDSBREV PÅ WWW.LOEGIMOSE.DK

LØGIMOSE A/S, NORDRE TOLDBOD 16, 1259 KØBENHAVN K, TEL. 33 32 93 32