



Foto Ole Troelsø

De Sousa Grand Cru Blanc de Blancs Avize

★★★★★

Floral duft med moden citrus, hvide blomster og tavlékridt med dybde og længde. Smag af moden æble, abrikos, hvide blomster og hasselnødder.

396 kr., esprit-du-vin.com

Foto Ole Troelsø

Vincent Couche Éléance

★★★★★

Duft af røde æbler og modne pærer med et strejf af røde bær og let krydderi. Smagen har kvæde, gule æbler og et strejf bitterhed, syren er afrundet, strukturen fast, eftersmagen lækende.

599 kr., hustedvin.dk

Foto Ole Troelsø

2013 Champagne Jacques Copin

★★★★★

Kølig og spændstig med markant syre fra den sene årgang. Præcis frugt, citronskal og et let urtepræg. Smagen byder på grønne æbler og citrus, den er kantet og energisk snarere end rund, med tydeligt årgangspræg.

499 kr., vildmedvin.dk

Foto Ole Troelsø

Jean Claude Vallois Blanc de Blancs

★★★★★

Duft af citrus og grønne æbler. Rank og præcis smag med æble og strejf af brioche. Kølig lineær syre, der holder vinen stram hele vejen. Elegant og disciplineret uden at blive tynd.

299 kr., ilvino.dk

Fire elegante champagner til nytårsaften

Chardonnay-champagnerne tog føringen, da Børsens vinpanel blindsmagte champagner og kårede den billigste som den bedste

Af Ole Troelsø

Nytårsaften er den, mange synes er mest oplagt til at nyde et kanonslag i stil med Dom Pérignon og Krug.

Men for tiden sælges der færre champagner i 1500-kronersklassen end i f.eks. 2022, da en stigende interesse kulminerede, hvorefter publikum har været mere tilbageholdende.

Og man behøver da heller ikke betale så meget for at nyde en god flaske champagne, viser den blindsmagning, Børsens vinpanel gennemførte for nyligt.

I et felt med 48 forskellige gode vine – såvel rødvin som champagne – kom Champagne Vallois ind på en sjetteplads, og den vandt selve champagneafdelingen, selvom den blot koster 299 kr.

Blanc de Blancs

Vallois har det til fælles med smagningens øvrige højest placerede champagner, at de er lavet på ren Chardonnay og altså kaldes Blanc de Blancs. Det står i kontrast til den klassiske champagneblanding, hvor Pinot Noir og Pinot Meunier spiller en

central rolle sammen med Chardonnay, som man ser det hos for eksempel Dom Pérignon og Krug Grande Cuvée.

Der er altså bestemt intet galt med den sammensætning. De blå druer bidrager med struktur, dybde og vinøsitet og er med til at give vinene deres særlige tyngde, men Blanc de Blancs vælger blot en anden vej.

Hviler i balance

Ved fravalget af de blå druer mister vinen noget af den umiddelbare kraft, men kan til gengæld vinde på klarhed, præcision og et mere direkte udtryk for jordbunden.

Det er netop denne forskel, der har fået champagneeksperter som Tom Stevenson og Richard Juhlin til at beskrive Blanc de Blancs som Champagnes mest nøgne og krævende stil. En stil, der ikke så meget kan score point på sin kraft, men må glimre i kraft af en mere forfinet balance.

Jean-Claude Vallois' Blanc de Blancs er et tydeligt udtryk for den skole. Selvom det ikke er nogen fornem Grand Cru, men

en mere beskedne Premier Cru – hvilket holder prisen nede – har den mange af de samme karaktertræk, man forbinder med flere af de største Grand Cru-champagner, hvis ranke syre, klare kalkformemmelse og stramme struktur peger direkte mod det ideal, som stor Blanc de Blancs historisk har været målestok for.

Årgangens stemme

Vallois viser, hvor langt man kan nå på Premier Cru-niveau. Men for at forstå, hvorfor Blanc de Blancs overhovedet har fået sin særlige status i Champagne, er man nødt til at bevæge sig videre til de kommuner, der historisk har sat standarden. Og her dukker ét navn op igen og igen, når Chardonnay skal vurderes på sit mest klassiske niveau: Avize.

Det er i dette landskab, De Sousa Grand Cru Blanc de Blancs har sin forankring i den kalkrige jord, som har gjort Avize til et referencepunkt for Blanc de Blancs. En autoritativ champagne, der giver et klart billede af, hvad man mener, når der tales om Grand Cru-Chardonnay i Champagne.

Uden for Blanc de Blancs-klubben finder vi årgangschampagnerne 2013 Jacques Copin. Hvor Vallois viser den klassiske balance i en non-vintage, altså en der ikke bærer årgang på etiketten og derfor forventes at smage ens fra år til år, er Copin i højere grad formet af sit år; 2013 var et køligt og sent høstår i Champagne, og det sætter et tydeligt præg på vinen.

Udtrykket er rankt og fokuseret med en markant, men velintegreret syre. Frugten er præcis og tilbageholdende, og spændstigheden giver vinen et mere kantet og energisk præg.

Også i Vincent Couches Éléance finder vi den blå Pinot Noir i selskab med Chardonnay.

Og ikke overraskende er udtrykket her mere struktureret og vinøst på en levende, vibrerende facon.

Sammenfattende kan det siges, at ugens anbefalinger giver fire bud på, hvordan man kan drikke champagne i høj kvalitet uden at gå hele vejen op i pris. Ikke som erstatning for de store navne, men som et mere nøgternt alternativ.