

DECEMBERS VIN

fra den gamle verden:

CHAMPAGNE (Non Vintage)

December er årets suveræne Champagnemåned – selv om man hverken behøver begrundelse eller anledning for at drikke Champagne hele året!

Af HENRIK OLDENBURG

19/20

Billecart-Salmon Brut Rosé

”Ovenfra er jeg blevet lovet en flaske Champagne dagligt, når jeg kommer i Paradiset. Det må gerne være denne smukt laksefarvede Billecart-Salmon, der både er lidt koket dekadent og frisk og frejdig. Den begynder med tørrede jordbær, så kommer en frisk syre, fylde og mere friskhed, ynde og power. Flot madvin, mindeværdig aperitif. Den er lavet af 40% Chardonnay + 30% af de to andre druesorter, så den er sikker på både elegance, friskhed og frugt.”

669,95 kr. Tilbudspris 449,95 kr. www.theis-vine.dk

16,5/20

Charles Ellner Rosé Brut, u.å.

”Let, frisk jordbærsmag, langt pænt brus, let syre, stor friskhed. Friskheden og den friske jordbærsmag overstråler dens andre egenskaber. Den kan bruges gennem det meste af et måltid, måske også til desserten, selv om den er tør.”

299,00 kr. www.holte-vinlager.dk

18/20

Camille Savès Carte Blanche, 1'er Cru Bouzy

”Det sidste indtryk er det samme som den første: Det er en Champagne, der kan det hele og derfor også kan bruges til så meget. Den er frisk, med yndefuldt brus, den har krop, den er næsten kødfuld, og den har en smag, der rækker fra vanille til fint ristede nødder. Herlig og altså meget anvendelig.”

299,95 kr. Tilbudspris 259,95 kr. www.eriksorensenvin.dk

18/20

P.Lancelot-Royer Blanc de Blancs, Cuvée des Chevaliers, Grand Cru Cramant

"Lækker næse med ristet malt – og den ristede malt fortsætter i smagen, der er imødekommende og stilfuld. Den medvirker yndefuldt til at give Chardonnay'en krop og fylde. Det er en spændstig og elegant Blanc de Blancs, ren i smag og tanke, fornem som aperitif, og herlig til mad, hvis kokken forstår dens personlighed."

315,00 kr. www.hjhansen-vin.dk

18/20

Bollinger Spécial Cuvée

"James Bonds yndlings-Champagne – i hvert fald til han finder en ny – og man forstår ham godt, for den er frisk, tør, kontant og har både charme og længde, fint ristet maltsmag og forfriskende syre. Den er især til mad, men det er ingen straf at skulle drikke den uden. Spørg bare James..."

329,95 kr. v/12 fl. www.philipsonwine.com

18/20

Deutz Brut Classic

"Frisk, ren og velbalanceret, med mineralske nuancer og lang, rensende syre. Det er klassisk, veloplagt og vellavet Champagne, både klassisk og tør som etiketten lover. Den er alsidig og har foruden stor, umiddelbar friskhed også krop og andre rare kvaliteter. Den er lige til at forelske sig i."

365,00 kr. www.hjhansen-vin.dk

18/20

Guy Charlemagne Brut Réserve Grand Cru Mesnil sur Oger

"Den er fin og ædel - og ligesom kongeligt porcelæn lidt skrøbelig. Men den er prægtig, så længe den udfolder sig i glasset, fyldig og raffineret, moden og ren og konsekvent i alle sine udtryk. Bruset er blødt og mildt, smagen lang og elegant, syren behersket, men velplaceret. I sine bedste øjeblikke er den formidabel – men lykken er ikke evig."

399,95 kr. Tilbudspris 279,95 kr. www.theis-vine.dk

18/20

Jacquesson Cuvée 738 Extra Brut

"Lækker næse: ristet malt og ristede mandler. Smagen er ren og fyldig, bruset bredt og udholdende. 61% af blandingen er Chardonnay, det giver den karakter og ynde. Det er en charme-Champagne, der vil få venner både med og uden mad."

429,95 kr. Tilbudspris 379,95 kr. www.eriksorensenvin.dk

18/20

Diebolt-Vallois Préstige Brut

"Smagen er blød, lækker, omfavnende – man suges ind i brus og ristet malt som en

svømmer, der tages af fralandsvind. Men den er slet ikke aggressiv, den slipper hurtigt sit greb og folder sig mildt og længe ud. Stilen er udpræget kælen og dæmpet, men det potent brusende mousse og den lette syre giver alligevel modstand i glasset. Den er elegant som aperitif og efter min smag mere perfekt uden mad end med.”

449,95 kr. Tilbudspris 319,95 kr. www.theis-vine.dk

18/20

Bonnaire Ver Sacrum Blanc de Blancs Brut

”Ren Chardonnay, ren smag, ren fornøjelse. Stilen er graciøs og elegant, og nok graciøs men ikke skrøbelig, højst lidt sart. Bruset er behersket, men giver fylde og charme i glasset. Rigtig nydelig Blanc de Blancs, der vil være en drøm som aperitif og prægtig som madvin – men ikke til hvad som helst og slet ikke til noget surt og syrligt.”

469,95 kr. Tilbudspris 399,95 kr. www.eriksorensenvin.dk

18/20

Duval Leroy 1'er Cru Fleur de Champagne

”Lækker let ristet næse. Frisk, sprudlende brus, afventende syre, lang aromatisk smag. Stilen er elegant, graciøs og raffineret, med fine ristede nuancer fra malt til mandler og nødder. Den er dygtigt udviklet, men bestemt ikke indviklet, og selv om den laver dansetrin, er den ikke skrøbelig, og den rækker fra aperitif til osten.”

479,00 kr. www.wine.dk

17,5/20

Bonnaire Blanc de Blancs Brut Grand Cru Cramant

”Ren Chardonnay, ren Grand Cru, ren fornøjelse. Stram, klassisk smag med frisk drue og lang, medspillende syre. Dens fine brus og overbevisende struktur gør den egnet til næsten alt fra aperitif til osten, bortset fra eddike og sild og sure mennesker.”

319,95 kr. Tilbudspris 279,95 kr. www.eriksorensenvin.dk

17,5/20

Billecart-Salmon Brut Réserve

”Selv Champagner kan være sarte og følsomme, denne er lige det modsatte. Den er tør og urokkelig i glasset, robust og bundsolid, med frisk, prikkende skum og lang, rensende syre. Den er atypisk blandet af 40% Meunier + 30% Pinot Noir + 30% Chardonnay, det forklarer også, hvorfor den er mere robust end raffineret og hvorfor den kun er til mad – men til gengæld kan klare sig langt gennem måltidet.”

429,95 kr. Tilbudspris 299,95 kr. www.theis-vine.dk

17/20

Le Mesnil Blanc de Blancs Grand Cru

”Frisk, yndefuldt og markant ristet med elegant, bredt brus og lang, velplaceret syre. Den er letbenet uden at være tynd, men den er slank som rene Chardonnay’er ofte er – men så meget mere raffineret og spændstig. Den er behersket tør og ubehersket nydelig.”

249,95 kr. v/12 fl. www.philipsonwine.com

17/20

Charles Mignon Cuvée Conte de Marne Grand Cru

”Frisk stil, fyldig smag af ristet malt, nydeligt brus. Det er en konsekvent ren og lækker Champagne, der rækker fra aperitif til kødretter. Middel krop, middel syre, høj kvalitet.”

275,00 kr. www.skjold-burne.dk

17/20

Besserat Cuvée des Moines Brut

”Frisk med pågående brus. Ristet malt, lang ren smag med pågående syre. Bagetiketten siger aperitif, men syren og friskheden siger meget mere. Det er en glimrende og udfordrende madvin – der også kan gøre sig som aperitif.”

290,00 kr. 250,00 kr. v/6 fl. www.cavalcade.dk

16,5/20

Joseph Perrier Cuvée Royale Brut

”Frisk og veloplagt – blød, tør og aromatisk. Let forståelig og nydelig Champagne i meget anvendelig mellemstil, der rækker fra aperitiffen, indtil den stopper ved osten. Den kan det meste, og den smiler hele vejen.”

249,00 kr. Tilbudspris 199,00 kr. www.irma.dk

16,5/20

Charpentier Brut Tradition

”Frisk, maltet, tør og fint brusende. Kroppen er middel, syren er middel, friskheden er over middel. Det er en velmagende, alsidig og let forståelig Champagne, der kan bruges til næsten alt.”

249,95 kr. Tilbudspris 219,95 kr. www.eriksorensenvin.dk

16,5/20

Charpentier Tradition Demi-Sec

”Den er demi-sec, men af den type, der er mere halvtør end halvsød, og hvor friskhed, fint brus og pågående syre gør den både til en festlig aperitif og en vellykket madvin, ikke mindst til krydrede retter. Nydelig og alsidig.”

249,95 kr. Tilbudspris 219,95 kr. www.eriksorensenvin.dk

16/20

Joseph Perrier Demi-Sec Cuvée Royale

“I gamle dage talte man om en omnibus-Champagne, når den kunne gå til 3-4 retter, men denne Demi-Sec er virkelig en omnibus, for med sit lette, friske skum og sin milde syre er den festlig som aperitif, en dygtig kok bruger dens tørre egenskaber og sætter den på fiskebordet eller til fjerkræ, sødmen/syren gør den perfekt til sushi, og den vil endda gøre lykke ved desserten - for ikke at tale om kransekagen Nytårsaften!”

249,00 kr. Tilbudspris 199,00 kr.

www.irma.dk

16/20

Charles Ellner Carte d'Or Brut

“Tør, let og frisk Champagne med pæn, ristet smag og langt brus. Bruset er længere end smagen, der holder sig frisk og let – ligesom syren. Den er både til hygge og til mad.”

279,00 kr.

www.holte-vinlager.dk