

WIN & BAR

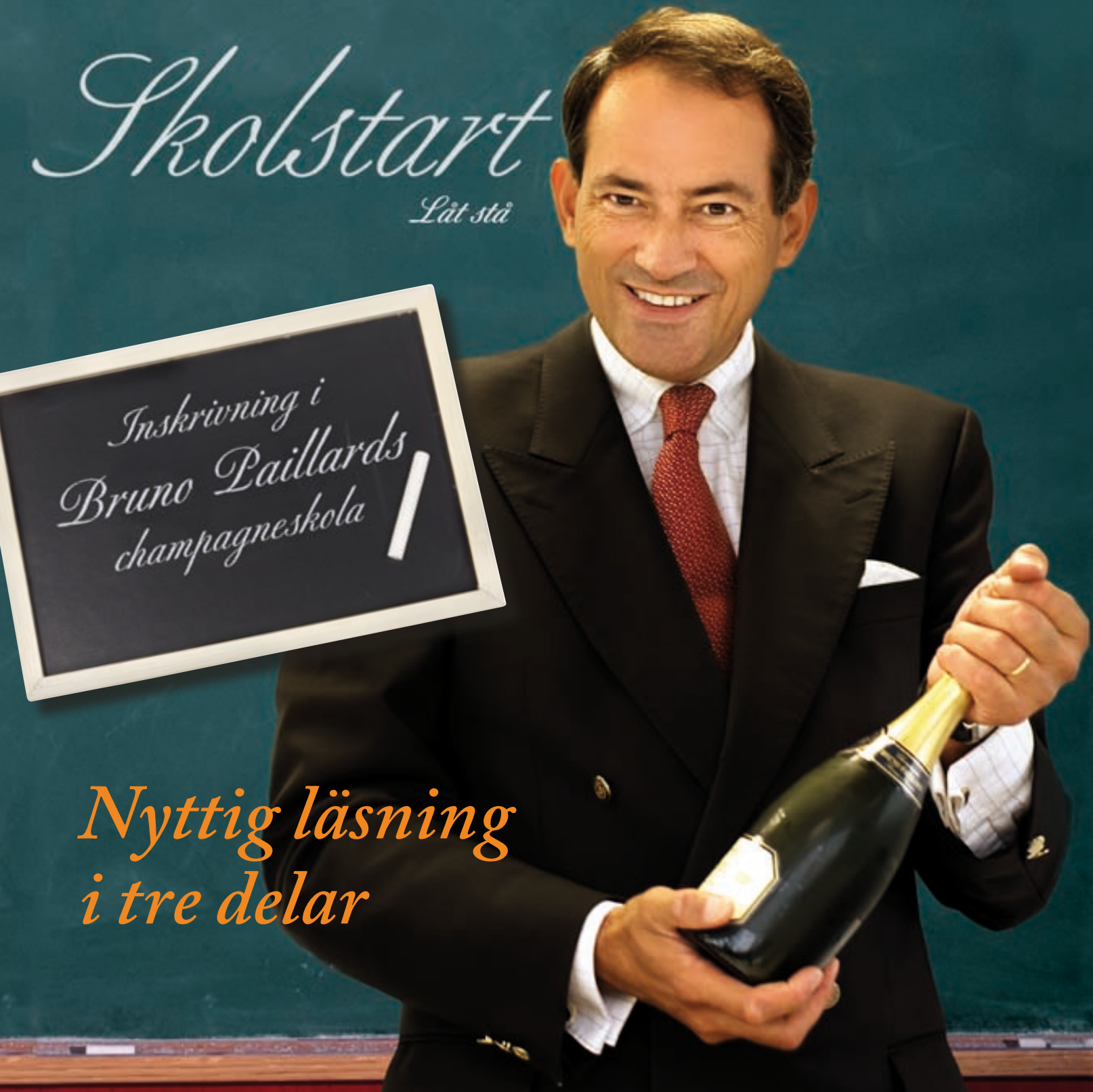
JOURNALEN

Skolstart

Låt stå

*Inskrivning i
Bruno Paillards
champagneskola*

*Nyttig läsning
i tre delar*



Unikt för Vin&BarJournalen:

Bruno Paillards

Champagneskola – första lektionen



INTRODUKTION

Idag känner alla till drycken champagne, men när vi öppnar en flaska av detta magnifika vin är det inte alla som känner till vinets spännande historia – kantad av "olyckor" och teknisk utveckling – som gjort champagne till den fantastiska dryck det är idag.

Allt började för 2000 år sedan när Romarna ockuperade Frankrike. De tog med sig konsten att odla och tillverka vin, ett hantverk som utvecklades under många århundraden med såväl med- och motgångar. Vinodling blev populärt och vingårdar anlades på bergsluttningar över hela Europa, företrädesvis under den 50:e breddgraden. Konkurrensen mellan vinodlarna blev snabbt så våldsam att Romarna beslöt sig för att förbjuda vinodling. Detta skapade mycket missnöje ända tills Kejsaren Konstantin i början av 300-talet bestämde att vinodling återigen var tillåtet i Champagne. Sen dess har vingårdarna varit ett naturligt inslag i Champagnes landskap.

Regionens namn Champagne är det latinska ordet för "campagne" det vill säga slätt eller fält. Det syftade på att landskapet var ett väldigt slättland med dålig jordmån, vilket väl beskriver regionen än idag. Men vinodlingarna återfinns förstås inte på slättlandet utan i dess utkanter, på sluttningarna.



Bruno Paillard är en av Champagnes mest inflytelserika personer. Han startade sitt eget champagnehus 1981 efter att ha arbetat som mäklare i champagnebranschen och är idag ensam om att äga ett hus, driva verksamheten samt vara husets vinmakare. I detta och ytterligare två nummer delar han med sig av sin rika kunskap.

TEXT: BRUNO PAILLARD ÖVERSÄTTNING: KARIN AHLSTRÖM JENSEN
FOTO: COMITÉ DU VIN DE CHAMPAGNE



LITEN DEL AV VÄRLDSPRODUKTIONEN

Champagne ligger cirka 15 mil öster om Paris och är fem procent av Frankrikes totala yta. På latitud nord 49,5 återfinns Reims och på latitud 49 Epernay, vilket är nära gränsen för var druvor anses kunna odlas med framgång. Champagnes vingårdar består av 34 000 hektar, vilket är ungefär 25 procent av ytan som odlas i Bordeaux, totalt fyra procent av Frankrikes samlade vingårdar. Om man jämför med världens sammanlagda vinodlingar på 7,5 miljoner hektar representerar Champagne mindre än 0,5 procent.

Mycket har hänt i Champagne under årens lopp, mycket som även påverkat vinodlingen. I slutet av 1800-talet förstörde vinlusen (Phylloxera Vastatrix) majoriteten av alla vinodlingar, därefter kom första världskriget som ödelade nyplanteringarna och sedan den ekonomiska kraschen i slutet av 1920-talet och andra världskriget som helt förlamade de ekonomiska möjligheterna i Champagne. 1950 var endast 10 000 hektar planterade...

FATTIG JORDMÅN EN TILLGÅNG

Champagnes jordmån(terroir) är unik såtillvida att den består mestadels av kalksten. Det är resultatet av miljoner år av avlagringar som bildats av fossiler. Champagne var tidigare havsbotten och kalken har bildats av skal och skelett från diverse marina organismer. Detta lager av sediment kan sträcka sig så långt ner som 200 meter. Om jordmånen är fattig har den ändå den förmånen att den är så porös att vinrankans rötter kan söka sig långt ner och alltid finna tillräckligt med vatten. Detta är den första paradoxen med Champagne: en av dess främsta tillgångar är den utarmade jordmånen...

När det gäller klimatet så kan det också beskrivas som "fattigt". Även om Champagne bara ligger 12-20 mil öster om Paris är klimatet mycket mer kontinentalt med kalla vintrar och korta, varma somrar. Detta bistra klimat är ytterligare en tillgång när man eftersträvar elegans och finess snarare än hög alkoholhalt, vilket är fallet i Champagne.

TILLKOMSTEN ETT OLYCKSFALL I ARBETET

Det är alltså utifrån en riktigt fattig jordmån och ett tufft klimat i kombination med en del olyckor och upptäckter som dagens champagne har skapats. Längre blev vindruvorna i Champagne endast till stilla vin som såldes på fat och "exporterades" till Paris via floden Marne. Under århundradena hade dock vinproducenter i Cham-

pagne märkt att deras viner hade en tendens att jäsa en andra gång sedan det buteljerats. Processen inleddes under varma vårdagar. Detta betraktades länge som ett misslyckande som ingen riktigt kunde förklara. Under upplysningstiden var det dock en Benedictinermunk som började försöka förstå och även kontrollera förloppet. Munken Dom Pérignon, som föddes 1638, var bland de första att etablera ett sätt att producera champagne: blandningen av stilla viner (assemblage), en andra jäsning på flaska, avlägsnande av jästfällningen från flaskan (dégorgement) etc. Men det var först 1728 som kung Louis XV officiellt påbjöd försäljning av champagne på flaska. Champagnen, som vi känner den idag, var född!

OMEDELBART EN SUCCÉ

Succén var omedelbar. Och trots ett astronomiskt pris, vilket var resultatet av en kostsam framställningsprocess, var kungar och aristokrater världen runt charmade av denna magiska dryck. Många entreprenörer ville nu vara med och investera i Champagne. Många av dem gick i konkurs eftersom deras vin antingen förblev stilla eller också exploderade alla flaskorna.

Några producenter som funnits med sen den tiden är Ruinart, grundat 1729 i Reims, och Chanoine Frères, grundat 1730 i Epernay (Moët 1743, Lanson 1760, Clicquot 1772...). Men hur blir då vinet mousserande? Mycket hänger ihop med geografien. Eftersom Champagne har ett tufft klimat har odlare i alla tider väntat in i det längsta med att skörda druvorna för att få dem att mogna så mycket som möjligt. Därefter krossades druvorna omedelbart och musten började jäsa. Ibland blev det kallt innan jäsningen avslutats och den avstannade – men bara tillfälligt under vintern. När våren kom och det blev varmt igen kom den igång, en andra gång, för att jäsa färdigt. Så skulle "mysteriet" enkelt kunna beskrivas.

SÅ PRODUCERAS CHAMPAGNE

Champagne klassas som A.O.C., den högsta kvalitetsbeteckningen i Frankrike, (Appellation d'Origine Contrôlée) som dels beskriver vinets geografiska ursprung, dels att vinerna är framställda enligt en för regionen fastställd produktionsprocess. Bara viner från denna region får kallas champagne.

TRE DRUVOR TILLÅTNA

Tre olika druvor odlas i Champagne. Chardonnay som är en vit



Blandning (assemblage) av de stilla vinerna är ett viktigt moment och grunden till en bra champagne.

druva som täcker 29 procent av den odlade ytan och återfinns söder om Epernay i Côte des Blancs och i Côte de Sézanne som ligger ytterligare lite längre söder ut. Pinot Noir är en blå druva med vit fruktsaft som odlas på cirka 37 procent av ytan. Den odlas fram-förallt i Montagne de Reims och Aube. Slutligen Pinot Meunier med 34 procent, även den blå med vit fruktsaft, som odlas längs floden Marne. Varje druva har sin egen karaktär och åldras olika vilket i sin tur beror på var den odlats, vinifikationsteknik etc. Chardonnay bidrar med fräsch citrus i unga år och utvecklas därefter alltmer åt mandel, rostat bröd och kandrade apelsinskal. Pinot Noir är röda bär som efterhand drar åt mogen, mörk frukt. Meunier har mycket mjuk, exotisk fruktarom med låg syra och åldras därför också fortare än de första två.

SKÖRD

Alla druvor plockas för hand för att bibehålla druvorna så hela som möjligt och därmed undvika färgning av vinet. Av samma anledning görs första pressningen direkt efter att druvorna plockats, varsamt men snabbt och skalen separeras omedelbart från fruktsaften. Efter en till två dagar börjar musten jäsa.

JÄSNING

Nuförtiden görs den första jäsningen på stältankar med instrument som kontrollerar temperaturen för att undvika att den stiger för mycket. Ett fåtal producenter använder fortfarande träfat. Efter några veckor har det vita vinet en alkoholhalt på knappt 10 procent och en mycket hög syra (ett resultat av klimatet). Men potentialen är hög inför den kommande processen. Nu börjar en långsam förändring då den malolaktiska jäsningen äger rum och förvandlar den tuffa äppelsyran till mjölksyra, vinet blir "mjukare".

ASSEMBLAGE ("BLANDNING")

Till skillnad från de flesta andra viner som benämns efter slottet de kommer ifrån har champagne fått namn efter människor. Det

är inte bara en hyllning till grundarna av champagnehusen utan visar också att människor är viktiga i processen som leder fram till en bra champagne. Det allra viktigaste momentet är assemblage, blandningen av olika stilla viner, som utgör grunden för varje champagne. Det är en konst mer än en teknik som är avgörande för vilken stil vinet får. En väl genomförd assemblage säkerställer att vinet håller en jämn kvalitet, trots exempelvis svårt klimat, och att husets stil alltid är densamma. Blandningen är hemlig och utgör olika andelar av de tre druvsorterna och det spelar förstås också in från vilken vingård druvorna kommer ifrån. Ett champagnehus har alltid en cuvée som är årgångslös, en standardchampagne om man så vill. Benämningen är N.V. (non vintage) men skulle också kunna kallas M.V (multi vintage) och den består förutom av vin av olika druvor från olika åkrar även av vin från tidigare år som sparats i tankar för detta ändamål. Det kan även inkludera vin jäst på ekfat. När assemblage är gjort och vinet provats vid ett flertal tillfällen under vintern är det dags för buteljering.

BUTELJERING

Idag används kraftiga glasflaskor och man vet exakt hur man ska kontrollera restsocker och jästillsats så att en andra jäsning sker på flaskan under ordnade former. En andra jäsning startar direkt efter buteljering. Flaskorna lagras då i mörker i 10,5-11 grader. Liksom vid all jäsning av vin händer tre saker: allt syre inne i flaskan förvandlas till koldioxid och eftersom den inte kan lämna flaskan löses den istället upp i vinet och blir kolsyra, kvarvarande socker blir till alkohol och vinet når därför en alkoholhalt på 12 procent och slutligen när jästen "konsumerat" allt socker och syre blir den till ett sediment som genom en oförklarlig alkemisk process (jästen bryts ned av enzymer) kallad autolysis ger "näring" till vinet och hjälper till att skapa champagnens speciella smakkomplexitet. De två första stegen tar ett par månader medan det tredje behöver gott om tid och



Sedimentet (jästfällningen) har lagt sig nära korken efter det att flaskan sakta vridits och vänts upp och ner (remuage). Detta kan göras för hand på gammal sätt eller i en maskin (gyropalette). Vid uttömning (dégorgement) avlägsnas sedimentet från flaskan. Ingreppet kan liknas vid öppen hjärnkirurgi.

flaskorna lagras därför med sedimentet minst 15 månader för en N.V. eller multi vintage om man så vill, alternativt tre år för en årgångschampagne. De bästa producenterna väljer ofta att lagra en N.V. i minst tre år och en årgångschampagne i sju till tio år.

REMUAGE ("FLASKVRIDNING")

Mot slutet av lagringen på "jästfällningen" eller sedimentet och när vinmakaren bedömer att vinet är redo är det dags för remuage, ett sätt att samla sedimentet i flaskhalsen genom sakta snurra och vända flaskan upp och ner. Syftet är att fällningen ska befinna sig alldeles innanför korken. Detta görs genom att rotera flaskan och sakta ändra vinkeln från liggande till upp och nervänd. Detta har tidigare gjort för hand i en träställning (pupitre) och tekniken används fortfarande men kompletteras eller ersätts nu av en maskin (gyropalette®) som gör jobbet betydligt snabbare och dessutom med ett bättre resultat.

DÉGORGEMENT (TÖMNING)

Fällningen måste nu avlägsnas från flaskan annars skulle de små partiklarna göra champagnen grumlig. Momentet kallas dégorgement och gjordes tidigare för hand genom att flaskan öppnades upp och ner, jästfällningen sköts ut och flaskan hastigt vändes rätt igen. Efter det att ismaskinen uppfanns i början av 1920-talet fryses nu toppen av flaskan. Flaskan öppnas "rättvänd" och den frusna jästklumpen skjuts ut. Flaskan är endast öppen cirka 20 sekunder och under den korta stunden ersätts de droppar som förlorats och flaskan korkas igen.

DOSAGE

Dosage är en sockertillsats med hemligt recept, varje hus har sitt eget. Tillsatsen består framför allt av sparat vin med en tillsats av socker. Sockerhalten avgör hur sött (eller torrt) vinet blir till slut. Kategorin Brut innehåller minst socker och står

för 92 procent av all champagne. Brut får inte innehålla mer än 15 gram socker per liter (en del hus håller sig på max 10 gram). Efter dégorgeringen läggs flaskorna tillbaka i källaren för att "återhämta" sig. Man skulle kunna likna momentet vid en öppen hjärtoperation och patienten måste nu vila en lång tid. Och precis som med människor så återhämtar sig ett ungt vin snabbare än ett äldre, ungefär tre gånger så snabbt.

ETIKETTERING

Nu är champagnen redo att drickas och får därför en etikett. Ett fåtal producenter, bland annat Bruno Paillard som var först med detta 1985, skriver ut datum för flaskans dégorgering på etiketten. Det är en viktig information eftersom vinets utveckling fortsätter i flaskan och bara blir bättre och bättre, åtminstone om det har fått en bra start i livet, en bra "uppfostran" och en bra lagring. Utvecklingen kan delas upp i fyra tidsperioder. Under de första åren känns främst fruktigheten i vinet, därefter blir det blommigare, sedan blir det kryddigheten som dominerar och inte så långt senare kommer en period med komplexa toner av rostad bröd och kanderad frukt. Därför är det en underbar upplevelse att öppna 5-6 flaskor som har dégorgeras med cirka tre års intervall. Börja med den yngsta!

MÅNGA PRODUCENTER I CHAMPAGNE

I Champagne finns 318 olika växtplatser (crus/villages) delade på 260 000 jordlotter. Nästan 90 procent av dessa ägs av små odlare. 20 000 personer äger i genomsnitt 1,5 hektar var och av dessa är det 15 000 som är odlare. Av dessa odlare är det cirka 10 000 som säljer hela sin skörd direkt till de stora Champagnehusen medan resten behåller sina druvor för att producera egen champagne, antingen helt själv (cirka 1 300) eller via kooperativ (cirka 3 700). De stora husen producerar 70 procent av den champagne som säljs varje år och resten kommer från mindre odlare eller kooperativ. ☼

Bruno Paillards

Champagneskola – andra lektionen

Nu fortsätter resan med Bruno Paillard in i champagnens underbara värld. På lektion två i Champagneskolan lär du dig mer om hur du provar champagne, vad som karaktäriserar olika typer av champagne och hur du ordnar din egen champagneprovning.



TEXT: BRUNO PAILLARD

ÖVERSÄTTNING: KARIN AHLSTRÖM JENSEN

Så provar du champagne

FÖRBEREDELSE

Vinerna som ska provas bör ha vilat på en lämplig plats (helst svalt, mörkt och stilla) och när du valt ut de viner som ska ingå i provningen är det tre saker som är extra viktiga:


- serveringstemperaturen bör inte vara lägre än 8°C för unga viner eller högre än 11°C för de äldre
- undvik coupeglas (passar bäst till glass och jordgubbar!) vars form inte är så fördelaktig som tulpanglasen. Det optimala champagneglaset har en hög fot, en slipad insida, en ganska vid midja och smalare öppning där aromer kan koncentreras. Fyll glaset knappt till hälften så att aromerna kan utvecklas i glaset och inte

genast försvinner ut ur det. Håll glaset i foten så att inte vinet blir varmt och så att du kan iaktta vinet ordentligt.

- till vinet kan du servera det mesta utom konfekt och riktigt kryddstarka rätter. Konfekt kan fungera till halvtorr champagne medan starka kryddor förändrar intrycket av vinet för mycket. Om man vill fokusera på champagnen räcker det att servera små bitar av vitt bröd till.

ANVÄND DINA FEM SINNEN

När du provar champagne ska du inte begränsa dig till att bara smaka. Använd alla fem sinnen!



KÄNN på flaskan så att den har rätt temperatur och även på glaset så att de inte är varma efter disk till exempel.

TITTA på vinet! En del av magin finns i att iaktta vinet i glaset. Bublornas "dans" ger en hel del information. De ska vara oräkneliga och livliga i en ung champagne, färre men fortfarande alerta i en äldre champagne. Det viktigaste av allt är att bubblorna är riktigt små. Stora bubblor visar att vinet är omoget alternativt att det har serverats för varmt.

Det andra som är viktigt att vinets färg. Titta på vinet mot en vit bakgrund: färgen kan variera från svagt grön/gul för en Blanc de Blanc, djupt guldgul för en mogen champagne till rosa/ljus koppar för en fin rosé etc. Den färg man ska se upp med är en grå-gulaktig nyans som inte är naturlig. Den kan tyda på att vinet är av dålig kvalitet och/eller att man pressat druvorna två gånger. LYSSNA! Det förtrollande "fraset" i glaset är värt att höra på några sekunder. Slut ögonen och lyssna detta magiska ljud.

DOFTA! Den som tar sig tid att dofta omsorgsfullt blir rikligt belönad. När champagnen just är upphälld dominerar doften av frukt om det är ett ungt vin, medan ett äldre vin till en början är mer återhållsamt. Det lönar sig att vänta. Precis som andra viner behöver champagne luftas en stund. Snurra inte glaset, bubblorna tar själva hand om det jobbet, efter några minuter blir aromerna mer tydliga. Ju äldre vinet är, desto längre tid tar det, men doften blir också mer komplex.

SMAKA! Nu är det dags att smaka. Det är en stark rekommendation att detta steg tas först nu eftersom näsan blir mindre effektiv efter att du har tagit in vin i munnen.

HUR SMAKAR CHAMPAGNE?

Det finns många olika sorters champagne. Vi kan börja med att dela in dem i två huvudgrupper: standardchampagne utan speciell årgång (Bruno Paillards beteckning är multi vintage medan den vanligaste beteckningen är non vintage) och årgångschampagne.

En standardchampagne (multi vintage) blandas av olika skördar från två till tre olika årgångar. Den ska lagras minst 15 månader på jästfällningen innan den släpps ut på marknaden, men de flesta seriösa champagnetillverkarna låter den ligga tre år eller mer.

Blandningar (assemblages) av flera skördar är det enda sättet att garanterat få en bra standardchampagne varje år med tanke på det

tuffa klimat som råder i Champagne. För att göra en bra assemblage – och lika bra år från år – krävs inte bara skicklighet och erfarenhet utan den rätta känslan. Assemblage är konst. Därför bär den bästa champagnen alltid namn efter de människor som skapat den.

Årgångschampagne (single vintage eller millésimé) kommer från en enda skörd och omfattar cirka 15 procent av produktionen i Champagne. En årgångschampagne görs inte varje år – det är producenten som bestämmer helt och hållet – utan vanligtvis de är då druvorna hinner mogna ordentligt. De ska lagras minst tre år på jästfällningen men ligger oftast sju till tio år.

Datumet för dégorgeringen (när sedimentet avlägsnas) är ett viktigt datum för vinet. Efteråt är vinet instabilt och måste vila. Ju äldre vinet är desto längre blir "konvalescensen" och desto smakrikare blir vinet. 1985 började Bruno Paillard sätta ut datum för dégorgering på baksidan av flaskan och var först med att göra det. Nu har även andra följt efter, som producenterna Philipponnat och Charles Heidsieck.

CHAMPAGNENS STIL

Oavsett om det är en multi eller single vintage kategoriseras vinet efter andelen restsocker som finns kvar i vinet. Den mest populära kategorin är Brut som är ett vin med max 15 gram restsocker/liter. Övriga kategorier är Extra Dry (12-20 g/l), Sec (17-35 g/l) och Demi-Sec (33-50 g/l). Bruno Paillards champagner ligger alla under 10 g/l: 8-10 för multi vintage, 6-7 för Millésimés och 4-5 för den bästa, Nec Plus Ultra. Riktigt torr champagne (mindre än 6 g/l) skulle kunna betecknas Extra Brut.

Champagne är ett vin med hög syra på grund av tufft klimat och fattig jordmån och helt utan sockertillsats (dosage) blir resultatet inte optimalt, ett undantag kan vara om årgången är exceptionell och vinet lagras minst 10 år.

OLIKA TYPER AV CHAMPAGNE

Ett champagnehus kan producera hur många olika sorters champagne som det vill. De mest efterfrågade, oavsett om det är multi eller single vintage, är Brut Assemblage, Rosé och Blanc de Blancs.

I Brut Assemblage används de tre druvor som är tillåtna i Champagne - Pinot Meunier, Pinot Noir och Chardonnay. Andelen av respektive druva varierar. I Bruno Paillards Brut

Première Cuvée är det exempelvis 22 procent Pinot Meunier, 45 procent Pinot Noir och 33 procent Chardonnay och druvorna kommer från 32 olika vingårdar. Ett vinhus måste också bestämma om de ska använda enbart första pressningen av druvor eller inkludera en andra pressning för att minska kostnader och hålla priset nere. I högkvalitativa champagner ingår enbart första pressningen.

OÄNDLIGA VARIATIONER

Vinifieringstekniker påverkar också en champagne. En del producenter undviker den malolaktiska jäsningsen, Roederer, Lanson och Krug är de mest kända, men de flesta tycker att den är bra för vinets utveckling. Om man väljer att jäsa vinet på temperaturkontrollerad stältank eller på ekfat påverkar också smaken, och är en komponent som man kan laborera med. Exempelvis är Bruno Paillards bästa champagne Nec Plus Ultra bara jäst på fat.

De olika komponenterna gör att det finns oändligt många sätt att göra en standardchampagne på.

EFTERFRÅGAN VÄXER PÅ ROSÉCHAMPAGNE

Roséchampagne är en mindre produkt men efterfrågan har ökat stadigt under de senaste tio åren. Rosé är en blandning där en del av juicen från Pinot Noirs-druvorna har jäst tillsammans med skalen för att få färg och smak. Detta kan göras under en mycket kort tid och kallas då Rosé de saignée, eller upp till 10-12 dagar för att bli ett rött vin som senare inkluderas i blandningen.

VITT VIN AV VITA DRUVOR

Blanc de Blanc betyder egentligen vitt från vitt och innebär vitt vin från vita druvor. Det finns mängder av den typen av vin, stilla eller mousserande, över hela världen. I Champagne är det bara

Så genomför du din egen provning

Eftersom det finns så många olika stilar av champagne kan en provning gå ut på att känna detta i praktiken. Ett förslag är att välja en Blanc de Blanc, en Rosé, en standardcuvée som innehåller alla tre druvsorterna och slutligen en årgångschampagne (single vintage) som hunnit bli några år. Tänk på att prova de yngre vinerna före de äldre och de torra före de söta.

Bruno Paillards egna provningsnoteringar

BP Brut Première Cuvée

UTSEENDE: Halmgul färg avslöjar att det finns Pinot Noir kombinerat med en hög andel Chardonnay. Små bubblor betyder: bara de bästa druvorna, bra temperaturförhållanden under jäsnings och lång lagring.

DOFT: Citrus i form av lime och grapefrukt som övergår i röd frukt som röda vinbär, hallon och moreller. När vinet öppnar sig kan man känna spår av torkad frukt, ibland exotisk, från Pinot Meunier.

SMAK: Doften konfirmeras. Till en början citrus, mandel, rostat bröd som åtföljs av röda vinbär men också mörk frukt som körsbär, fikon och svarta vinbär. När vinet blir varmare finner man toner av plommon och päron. Elegant och komplext med ren avslutning.

BP Rosé Première Cuvée

UTSEENDE: Ljusrosa/koppar med litet drag åt hallonrött som ungdom. Ju äldre den blir desto mer laxrosa blir den. Små, fina bubblor.

DOFT: Initialt en doft av röda vinbär och röd frukt som sedan drar mot smultron och viol när det luftats en stund. En aning citrus avslöjar närvaro av Chardonnay. När detta vin blir äldre utvecklas det mot dofter av körsbär, fikon och björnbär.

SMAK: Torrt med många smaker av olika röda frukter. Lång, fräsch eftersmak.



BP Brut Millesime 1996 Assemblage

UTSEENDE: Djup guldgul färg med små, fina bubblor.

DOFT: Fyllig doft som lovar mycket. Aromer av mjuk pepparkaka, brioche och rostat bröd som avslutas med torkad frukt.

SMAK: Fyllig och smakrik. Torkad frukt blandas med komplexa smaker av citrus.



BP Brut Millesime 1995 Blanc de blanc

UTSEENDE: Djup gröngul färg med mycket fina bubblor.

DOFT: En harmonisk kombination av rostade toner, citrus, vit persika och vita blommor.

SMAK: Livlig, fyllig och silkig med en mjuk mousse. Smak av rostade mandlar och rostat bröd. Lång eftersmak (1995 var en mycket bra årgång).



Chardonnay som är en vit druva och det betyder att en Blanc de Blanc i Champagne är gjord till hundra procent på Chardonnay. Det mest populära vinet av denna typ kommer från Côte des Blancs, den bästa platsen i Champagne för Chardonnay. Ibland kan man hitta Blanc de Blanc från Côte de Sézanne som har ett något varmare klimat och mer dränerade jordar som därmed ger lite "fetare" och tyngre viner.

Hos Bruno Paillard kallas Blanc de Blanc-vinet för Réserve Privée och är en liten del av den totala produktionen, cirka 30 000 flaskor per år. Tidigare kom 85 procent av druvorna från Côte des Blancs och 15 från Côte de Sézanne men sedan 2001 är vinet producerat enbart av Grand Cru-druvor från Côte des Blancs.

DET BÄSTA CHAMPAGNEHUSET KAN ERBJUDA
En Prestige Cuvée är champagnehusets bästa vin. Det brukar

vara en kombination av en mycket bra årgång, druvor från de bästa vinåkrarna, endast den första pressningen och lång lagring. Priset blir följaktligen högt. De mest kända Prestige Cuvéerna är Dom Perignon och Cristal. Bruno Paillards bästa, Nec Plus Ultra släpptes på marknaden första gången år 2001, och årgången var 1990. Andra lanseringen skedde 2006 av 1995 års årgång. NPU görs på Grand Cru-druvor (hälften Chardonnay från Cramant, Avize, Oger och Le Mesnil och hälften Pinot Noir från Verzenay, Mailly and Bouzy). Bara första pressningen ingår och den första jäsningen sker på 200 liters ekfat. Efter detta buteljeras vinet och får ligga på sin jästfällning i tio år innan det dégorgeras. Därefter vilar vinet i 15 månader innan det säljs. Processen är unik och vinet har fått sitt namn efter ett latinskt uttryck och betyder fritt översatt: "det finns inget bättre". 🍷

BP NPU – Nec Plus Ultra – 1995

Att smaka NPU är en stor upplevelse. Var närvarande, låt det ta tid och låt känslorna styra. Färgen är intensivt gyllengul, som flytande sammet, med en mjuk viskning av bubblor...

Snart blir du förtrollad av dess doft och du inleder en resa genom blommor, frukt och kryddor som apelsinblom, kanderade apelsinskal, honung, pepparkaka, brioche och lakrits. Ta tid på dig, det här vinet har mycket att berätta efter tolv år i flaskan.

Smakrikt och sammetslent, ett harmoniskt möte mellan frukt och toner av ek och rostat bröd. Valnötter, aprikos, torkade fikon och kola men samtidigt fräscht med mineraltoner. Lång eftersmak som lämnar efter sig en fräsch och ren känsla.

"Det finns inget bättre"



Om du vill ordna din egen Bruno Paillard provning finns följande champagner att beställa hos valfritt Systembolag.

Bruno Paillard Première Cuvée, nr 785701, 345 kr

Bruno Paillard Rosé, nr 8276701, 425 kr

Bruno Paillard Brut Assemblage 1999, nr 7496701, 475 kr

Bruno Paillard Blanc de Blanc Réserve Privée Grand Cru, 7436001, 489 kr

På www.vinochbar.se finns en pdf som visar olika faser i champagnens utveckling och hur den smakar vid olika tidpunkter.



När dricker man champagne och till vad? Vi har kommit till sista lektionen i Bruno Paillards Champagneskola och denna gång ger han sina personliga rekommendationer om vad champagne passar bäst till, vilken sorts mat och vilka tillfällen. Denna gång får vi även tips från Bruno Paillards hustru Marie Paillard och mästerkocken och krögaren Joël Robuchon.

TEXT: BRUNO PAILLARD
ÖVERSÄTTNING: KARIN AHLSTRÖM JENSEN

Bruno Paillards

Champagneskola – tredje lektionen

Mångsidigt vin för alla tillfällen

Champagne har alltid, ända sedan 1700-talet, varit ett vin starkt förknippat med mat även om vi i dag kanske mer tänker på det som en aperitif. Naturligtvis var det inte en måltidsdryck för alla på grund av priset, utan en lyx reserverad för kungligheter och adel. När produktionsprocessen så småningom blev mer pålitlig blev också priserna lägre och vinet åtkomligt för ett större antal människor i fler länder. Resultatet blev att champagne nu associeras med många av olika sorters matupplevelser.

EN BRA TORR APERITIF

Om du endast har en flaska torr champagne, vilket räcker långt och säkert uppskattas mycket av dina gäster, ska du servera den först av alla de viner du tänker bjuda på. Anledningen är att dess fräschör och elegans är en perfekt start på en måltid. Den torra

champagnen efterlämnar en ren känsla som inte störs av vare sig socker eller tanniner. Vilket vin som helst kan drickas efter champagne (men inte tvärtom). Alltså, torr champagne fungerar utmärkt som aperitif. Vill du servera något tilltugg fungerar det bra med canapéer med rökt lax, någon form av rom, paté eller till och med mini pizzor. Undvik söta tilltugg.

Om du vill bjuda på en oförglömlig mat- och dryckesupplevelse bjuder du inte bara på champagne som aperitif utan som dryck genom hela måltiden. För dem som inte varit med om detta blir det en underbar ny upptäckt.

BLANC DE BLANCS & SKALDJUR

Till en fiskrätt bör du välja en champagne med stor andel char-donnay (minst 30 procent) eller en Blanc de Blancs (100 procent

chardonnay). Den rika syran i druvan ger en fräsch citruston som matchar saltheten i exempelvis ostron och balanserar upp en fetare fisk, typ lax. I stort sett passar all sorts fisk till en Blanc de Blancs: grillad, rökt eller mer avancerade fiskrätter (gärna med mycket kryddor, men undvik socker). Passar dessutom bra till sushi.

Bruno Paillards val: Bara ostron... eller laxrom på rostat bröd.

Marie Paillards val: Gräddkokta hjärtmusslor med champagne och saffran.

Joël Robuchons val: Kräftstjärter serverade på en kall gräddsås smaksatt med fänkål.

ALLT PASSAR TILL BRUT PREMIÈRE CUVÉE

Tack vare kombinationen av de tre druvorna pinot noir, chardonnay och pinot meunier är en Brut Première Cuvée det mest mångsidiga vinet. Det kan ackompanjera nästan vilken typ av mat som helst, utom desserter. Därför kan detta alternativ passa om man vill dricka champagne rakt igenom en måltid, till skaldjur och fisk, till grönsaker och kött och som avslutning till en bit ost. En god skiva korv eller en bit camembert på lite färskt bröd blir mat för en kung när den åtföljs av ett glas champagne. Har av familjen Paillard ännu inte druckits till hamburgare men de är övertygade om att champagne skulle göra dessa godare.

MATFÖRSLAG TILL BRUNO PAILLARD BRUT PREMIÈRE CUVÉE:

BP: En skiva bröd med lite brieost eller en grillad kyckling med stekt potatis.

MP: Terrin med aubergine, tomat och zucchini serverad med Parma eller San Daniele skinka.

Joël Robuchon: Kyckling från Bresse i champagne.

MÅNGSIDIGA ROSÉN

Roséchampagne passar också till mycket. Fågel är ett bra val, allt från grillad kyckling och anka till vaktel och raphöna. Kalvel- eller fläskkött fungerar också utmärkt liksom alla sorters skinka, korv och paté. Fisk är inte ett förstahandsval.

Riktigt kryddiga rätter är ett spännande alternativ så varför inte pröva en roséchampagne till en het indisk lammcurry. Till de flesta ostar passar rosén bra, en årgångschampagne med sin komplexa smak är dock allra bäst. Om du föredrar rosé så välj en smakrik blåmöglost.

Roséchampagne associeras ofta till desserter och det går alldeles utmärkt så länge som desserten inte är alltför söt. Pröva gärna till en riktigt kraftig chokladtårta med mycket mörk choklad och lite sötma.

MATFÖRSLAG TILL BRUNO PAILLARD ROSÉ PREMIÈRE CUVÉE:

BP: God skinka, exempelvis Pata Negra, med rostat bröd.

MP: Gryta på lamm med vårgronsaker, lök och fänkål.

Joël Robuchon: Hummer med tryffel och kastanj.

ÅRGÅNGSCHAMPAGNEN ÄR GRÄNSLÖS

Nästan allt passar till en årgångschampagne. Den produceras endast när skörden blir perfekt och lagras därefter extra länge och vinet erhåller därför en rik och komplex smak som matchar vilken gourmeträtt som helst.

Det finns två kategorier av single vintage champagne med årgångsbeteckning, assemblages som är blandningar av pinot noir, chardonnay och ibland även pinot meunier. Det finns också Blanc de Blancs med bara chardonnay. Undantagsvis görs rosé som årgångschampagne. Precis som beskrivits ovan passar fisk och skaldjur bäst till Blanc de Blancs medan fågel och kött passar till Brut millesimes Assemblages

MATFÖRSLAG TILL BRUNO PAILLARD VINTAGE 1995 BLANC DE BLANCS, AND LE MESNIL "DOMAINE"

BP: Grillad hummer, serverad i sitt skal med citronsmör.

MP: Ugnstek havsaborre på saltbädd med frikassé på grönsaker.

Joël Robuchon: Havskräftor i frasigt skal med basilika.

MATFÖRSLAG TILL BRUNO PAILLARD VINTAGE 1996 "ASSEMBLAGE":

BP: Pork Pie med knaprigt skal och sallad.

MP: Stekt vildsvamp med gåslever.

Joël Robuchon: Anklever, tryffel och rotselleri bakat i ugn.

NEC PLUS ULTRA - DET FINNS INGET BÄTTRE

Bruno Paillards "flaggskepp" Nec Plus Ultra passar allra bäst att dricka med någon som också har stort intresse av vin. Man bör också ha gott om tid eftersom vinet behöver en stund på sig att öppna upp i glaset. Öppna en N.P.U när du kan fokusera på vinet helt och hållet, det är det värt.

MATFÖRSLAG TILL BRUNO PAILLARD N.P.U.

— NEC PLUS ULTRA 1995:

BP: Gåslever, rostat bröd och en intressant och givande diskussion.

MP: En bit gott kött med glaserade morötter.

Joël Robuchon: Karamelliserad vaktel med tryffelpuré

JOËL ROBUCHON:

”Jag dricker helst roséchampagnen iskall”

Joël Robuchon är en världskänd kock och krögare som idag har 14 restauranger världen runt. Den enda champagne han serverar är Bruno Paillards.

Joël Robuchon har fått mängder av utmärkelser under årens lopp, bland annat har en av hans tidigare restauranger utsetts till världens bästa. Flera av hans restauranger har fått både två och tre stjärnor i Guide Michelin.

För cirka tio år sedan, efter att ha tagit en paus från livet som krögare under några år och istället fungerat som konsult, gjorde Robuchon en nystart. Han deltog då i en blindprovning av champagne i Paris och ur ett stort antal champagner plockade han ut Bruno Paillards som den allra bästa. Själv kände han inte till den tidigare och den var okänd för de flesta andra också.

Robuchon skrev ett brev till Bruno Paillard och berättade att detta var den champagne han ville servera på sina restauranger nu när han startade upp sitt nya koncept. Sedan dess har de två samarbetat med gott resultat.

Joël Robuchon berättar för Vin&BarJournalen att champagne är det vin av alla som han tycker bäst om och som är mest mångsidigt.

– Champagne passar bra till allt. Ni som har så mycket gott viltkött i Sverige, det passar utmärkt bra till champagne, allra bäst passar nog viltfågelkött.

Personligen njuter han mest när han får dricka champagne på terrassen till sitt spanska sommarhus och titta ut över Medelhavet.

– Det bästa jag vet är ett glas isande kall roséchampagne med Pata Negra till, men berätta inte det för Mr Paillard, han tycker inte att man ska dricka champagne iskall, säger Joël Robuchon och ser ut som en skolpojke.

Han välkomnar Vin&Bars läsare till sin restaurang L'Atelier i Paris som är en av hans egna favoriter och som öppnade 2003. Själv har han nyligen startat en egen mattidning Cuisinez comme un chef där han delar med sig sin mångåriga erfarenhet.

Den korta intervjun avslutas med att han pussar Vin&Bars ut-sända artigt på båda kinder och utbrister på franska (som han inte tror jag förstår): ”Nu har jag pussat en svenska, det kommer att ge mig tur.” ☺

Laxfilé confits med kryddig honung för två

2 laxfiléer
Olivolja
Salt

RÖD PEPPAR OLJA:
1 dl olivolja
1 liten röd peppar
1 kvist färsk timjan

KRYDDIG OLJA:
5 g hel rosépeppar
1 vaniljstäng
10 g sesamfrön
5 st stjärnanis
10 g fransk senap
½ dl jordnötsolja

HONUNGSSÅS:
5 g hel rosépeppar
1 vaniljstäng
10 g sesamfrön
5 st stjärnanis
10 g fransk senap
½ dl jordnötsolja
35 g akaciahonung

GARNERING:
1 mogen mango
1 knippe färsk basilika

Förbered den beta oljan kvällen innan genom att blanda den delade och urkärnade pepparfrukten med olivolja och timjan.

Förbered den kryddiga oljan genom att blanda alla ingredienser.

Förbered honungssåsen: Dela vaniljstäng och skrapa ut alla vaniljfrön.

Mixa rosépeppar, vaniljfrön, stjärnanis, senap, jordnötsolja och honung till en slät sås.

Skala mangon och skär i tunna skivor gärna med potatisskalare. Marinera mangon med pepparoljan och hackad basilika.

Fördela honungssåsen på laxfiléerna. Stek laxen i olja tills den är knappt genomstekt. Salta. Lägg upp mangon på två tallrikar. Lägg laxen bredvid och dekorera med den kryddiga oljan.

SERVERA MED BP BRUT ROSÉ PREMIÈRE CUVÉE

Färsk fruktgratäng med champagne för två

½ banan
½ päron
½ äpple
1/6 ananas
½ persika
1 kiwi
½ grapefrukt
½ apelsin
20 små och 4 stora jordgubbar

SABAYONKRÄM
3 äggulor
1 dl Brut Rosé Première Cuvée
50 g strösocker

Skala banan och kiwi och skär i tunna skivor (ca 6–7 mm). Skala päron, äpple, persika. Dela och ta bort kärnan. Skär i tunna skivor. Skala apelsin och grapefrukt, ta ut klyftorna och pressa ut juicen. Rensa jordgubbarna. Skär de stora i fyra delar. Rensa och skär ananasen i små bitar. Lägg frukten i en stor, eller två små, ugnsfasta fat. Lägg i de små jordgubbarna. Sätt ugnen på grill. Vispa äggulorna med socker och champagne ovanpå ett vattenbad. Vispa tills krämen är rejält fluffig. Fördela krämen på frukten och ”grilla” i cirka 45 sekunder tills krämen är gyllengul (bevaka noga). Garnera med de stora delade jordgubbarna och servera omedelbart. Frukter kan du välja efter säsong.

SERVERA MED BP BRUT ROSÉ PREMIÈRE CUVÉE



FLER MATFÖRSLAG AV JOËL ROBUCHON FINNS PÅ WWW.CHAMPAGNEBRUNOPAILLARD.COM
JOËL ROBUCHONS ALLA RESTAURANGER WWW.JOEL-ROBUCHON.COM, WWW.CUISINEZCOMMEUNCHEF.FR