

# Champagne

Champagne är ett vin och ett distrikt i Frankrike. Enbart skumvin från detta distrikt och gjort på de 3 tillåtna druvorna får kallas Champagne.

Det finns ca 300 producenter, eller Champagnehush, som varje år levererar ca 300 miljoner flaskor till världens törstande.

Varje flaska Champagne innehåller, i runda tal, 50 miljoner bubblor, som kommer från en mycket speciell hantering. Denna hantering gör det till det mest noggrant gjorda vinet i världen. Här är anledningen till att Champagne är dyrare än allt annat skumvin. Det högre priset beror också på att 1 kg druvor från en vingård i Champagne kostar mellan 5 och 8 euro, vilket är 10-15 gånger mer än en Cava producent i Katalonien behöver betala för sina druvor. Till en standardflaska Champagne går det åt mellan 1,2 och 1,5 kilo druvor. Hanteringen börjar, som för allt vin, med skörd av druvorna. Dessa pressas till en must som får vila i 12 timmar varefter jäsningen påbörjas som vanligtvis sker på ståltankar. Därefter blandas druvorna till en s.k. Cuvée, eller så gör man Champagnen på enbart 1 druva. Efter detta buteljeras vinet varvid man tillsätter en jäst- och rörsockerblandning som ger upphov till en andra jäsning som sker i varje flaska. Denna andra jäsning och hantering av flaskorna tar minimum ett år då varje flaska långsamt flyttas från att ligga vågrätt till att stå upp och nedvänd. Jäsningen ger en fällning som måste avlägsnas vilket sker genom att flaskornas halsar sänks ned i ett frysbad så att fällningen fryser. Kronkapsylen tas bort varvid fällningen flyger ut. Mängden ersätts med ett vin som ger söthetsgraden på just den flaskan varpå den riktiga korken sätts i. Så också grimman som håller korken plats (som alltid är snurrad 6 varv!) samt etiketter och eventuell folie mm. Nu är vinet färdigt för att lagras i kilometerlånga kalkstenskällare. Här vilar Champagnen i upp till 10 år innan den säljs.

Champagne finns i allt från Extra Brut, vilket innebär att inget socker är tillsatt, via Brut (den absolut vanligaste) i vilken 1% socker är tillsatt, till den sötaste Demi Sec som innehåller 8-15% socker. Man kan vidare få sin Champagne i allt från Piccoloflaska (18,75 cl) till den så kallade Nebuchadnezzer som innehåller 15 liter, eller 20 flaskor (se nedan)!

De tre druvor som får användas är Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier. Vin gjort på enbart Chardonnay kallas Blanc de Blancs (vitt på vit) och ett vitt vin gjort på bara de mörkt blåa druvorna Pinot Noir, eller Pinot Meunier, kallas Blanc de Noirs (vitt på svart). Ett vin gjort på Chardonnay och en, eller båda blåa druvor, kallas en Cuvée. En rosé kan vara en Cuvée, eller gjord på ena, eller båda blåa druvorna. Champagne är det enda vin i världen där man tillåter att blanda rött vin i ett vitt för att uppnå en rosé!

Champagne passar väldigt bra till mat! Sparris och ägg är svåra att kombinera med vin, men en Cuvée Champagne passar väldigt bra! Till inte alltför starka ostar skall man prova en Rosé och till bärbaserade desserter en demi-sec! Till räkor, hummer och ostron hör en Cuvée, eller en Pinot baserad Champagne. Till Thaimat med lite chili kan man med fördel ta en Sec (3-5% socker). Prova!

På Alko finns mycket Champagne att välja bland (526 produkter!). Några av de mest prisvärda och de bästa, av de olika typerna, är;

Cuvée - Autreau de Champillon Cuvée Brut, 37,40 euro. Den överlägset bästa cuvéen är Krug Grande Cuvée 164ème Édition Brut, 184,85 euro. Helt ljuvlig!

Blanc de Blancs - Legras Grand Cru Brut, 45 euro. Den bästa är Salon Le Mesnil Brut 2004 för 362 euro.

Blanc de Noirs - André Clouet Grande Reserve Brut, 31,95 euro. I särklass bäst är återigen Krug med sin Clos d'Ambonnay Brut 2000 - till priset av 3.045 euro, vilket gör den till Alkos dyraste!

Störst - är Palmer & Co Réserve Brut Nebuchadnezzar på 15 l. flaska för 2.200 euro.

Champagne hör Nyårsfesten till, men drick den till förrätten och/eller maten, men inte till 12-slaget! Då duger en Cava!

Skål och Gott Nytt Vinår!