

Champagne - olika typer och vad man äter till.

Namnet Champagne får bara användas på mousserande vin från det geografiska distriktet Champagne i norra Frankrike. I Champagne tillverkas världens främsta mousserande viner trots att det finns många högklassiga viner från andra områden och länder.



Klimat, jordmån och olika distrikt i Champagne

Namnet Champagne kommer från latinets *campagna* som betyder öppet fält. Champagne är Frankrikes nordligaste vinodlingsområde och består som namnet antyder av stora öppna slätter och låga sluttningar. Champagne ligger nordost om Paris och är utsatt för frost, regn och stränga vintrar. Årsmedeltemperatur ligger runt 11°C och jordmånen är krit- och kalkrik. Jordmånen och klimatet i Champagne bidrar till att man kan göra torra och lätta viner med hög syra och mineralkaraktär.

De bästa distrikten i området är Valle de Marne, Montagne de Reims och Côte de Blancs. De två första är främst kända för sina blå druvor, medan Côte de Blancs får fram de bästa chardonnay-druvorna. Det finns en kvalitetsrankning av vingårdarna i Champagne som kallas för *crus* och det finns 17 Grand Cru byar och 42 som har Premier Cru status.



Tre dominerande druvsorter i Champagne

Flera druvsorter är tillåtna i Champagne men det är tre druvor som dominerar, de två blå druvorna pinot noir och pinot meunier samt den gröna druvan chardonnay. Dessa tre druvor är dessutom de enda som får nyplanteras i Champagne.

Pinot noir är mest känd för de sammetslena röda bourgognevinerna men i Champagne pressas den försiktigt och tillför kraft och karaktär till de mousserande vinerna. Släktingen pinot meunier anses vara av lite enklare börd men den har en snabbare utveckling än de andra druvorna och tillför därför en mognad och balans i en ung Champagne. Chardonnay är en mycket populär druvsort som förekommer i de flesta vinproducerande länder och i Champagne tillför den frukt, fräschör och elegans till det mousserande vinet.

Efter att druvorna handskördats pressas de försiktigt och vinifieras separat. Man blandar sedan vin från olika områden och druvor till en cuvée. I standardchampagne blandar man också in lagrade viner från tidigare år. De olika Champagnehusen blandar på sitt speciella sätt för att få fram sin egen stil och karaktär.

Olika typer av Champagne

Märkeschampagne och rosé

Märkeschampagne, eller standardchampagne, är den vanligaste champagnetypen. Varje firma skapar sin husstil genom att blanda vin från olika vingårdar, druvor samt äldre lagrade basviner. Märkeschampagne måste lagras minst 15 månader på buteljen efter avslutad andra jäsning. Champagnen säljs som Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec, Demi-Sec eller som Doux beroende på mängden socker som tillförs efter att lagring skett och jästfällningen är avslagnad.

Roséchampagne kan tillverkas på två sätt. Antingen genom att blanda lite rött i det vita vinet eller genom urlaka de blå druvskalen från början så att man får en rosafärgad must. Roséchampagne kan tillverkas med eller utan årgång och det förekommer också en hel del prestigeroséchampagner. Rosé blir mer och mer populärt och står idag för nästan 10% av den totala champagneproduktionen.



Årgångs- och prestigechampagne

Årgångschampagne är ett vin som är gjort av druvor skördade under ett och samma år. Årgången anges på etikett och kork. Årgångschampagne görs normalt bara de år då förutsättningarna varit speciellt gynnsamma. En årgångschampagne måste lagras minst tre år på butelj. Många firmor väljer naturligtvis att lagra sina viner betydligt längre.

Prestigechampagne är Champagnehusens deluxe Champagne där inget sparas för att få fram det absolut bästa man förmår. Ofta kommer råvarorna endast från Grand Cru vingårdar, och vinerna lagras länge i källarna för att skapa komplexitet och finesse. Flaskor och utstyrsel har vanligen en exklusiv och iögonfallande prägel. Prestigechampagne förekommer både med och utan med årgångsbeteckning och dessa viner håller mycket hög kvalitet och prislappen sätts därefter.

Blanc de Blancs och Blanc de Noir

Blanc de Blancs är en beteckning för mousserande viner som endast är gjorda på gröna druvor. I Champagne innebär det därför 100% chardonnay, vilket ger en Champagne som vanligtvis utmärker sig för finesse och elegans.

Blanc de Noir är ett mousserande vitt vin gjort på enbart blå druvor. I Champagne innebär det pinot noir och/eller pinot meunier. En lite ovanligare Champagnetyp som utmärker sig för sin fyllighet och kraft.

Två champagnestäder som är värda ett besök

Reims och Epernay har båda ett antal champagnehus som går att besöka. När man går ner i de stora och oändliga kalkstensgrottorna och tunnlarna där miljontals flaskor förvaras känner man onekligen en viss andakt. Många av dessa kritkällare grävdes ut av romerska slavar för 2000 år sedan. Kalkstensblocken användes till att bygga upp nuvarande Reims. Sammanlagt finns det cirka 30 mil källargångar och år 2019 fanns det totalt 1.437 miljarder flaskor i lager!

Användningsområde

Champagne är mer än något annat vin förknippat med fest och högtid. Ingen annan vintyp har varit med om så många premiärer, födelsedagar och bröllop. Ska det firas ska det firas med bubblor. Visst är det även intimt förknippat med romantik. Bubblorna brusar och berusar. Tyvärr glömmet man ofta bort Champagnens förträfflighet som ackompanjemang till god mat.



Champagne till mat

Det är inte mycket som överträffar en Champagne med bra syra som aptitretare. Ofta väljer man helst en Champagne som helt eller mestadels är baserade på chardonnay. Dessa är oftast lättare i stilen med fin finess och elegans. Som man börjar kan man gärna avsluta. Efter maten främjar det såväl matsmältning som välbefinnande.

När man kombinerar mat och vin använder man sig främst av grundregeln "lätt mat till lätta viner, och kraftig mat till kraftiga viner". Men man tar även hänsyn till hur grundsmakerna påverkar varandra.

Champagne i den lättare stilen används främst till skaldjur och skaldjursanrättningar samt till lättare fiskrätter. Finns det en friskhet i anrättningen genom syrliga tillbehör eller dylikt möter vi detta genom att välja ett vin med lite högre syra. Ett lite friskare vin är även utmärkt till gås och anklever.

De smakrikare Champagnerna är mycket goda ledsagare till medelkraftiga och kraftiga fiskrätter samt till lättare köträtter. Till det senare kan man även välja många roséchampagner. Halvtorra viner väljer vi gärna när det finns sötma i anrättningen. Exempelvis möter vinets sötma den förnimbara sötman i en kokt naturell krabba. De halvtorra är även överlägsna sina torra kusiner till asiatisk mat med lätt kryddhetta. De sötare vinerna blir mycket användbara både till lättare desserter och ost.

Att öppna en flaska champagne

Hantera den kylda flaskan varsamt innan den skall öppnas. Man eftersträvar endast ett långsamt pys, ingen kraftig kavalkad med flygande kork och förlorat vin.

Lossa grimman som håller korken på plats. Luta sedan flaskan och vira en servett runt korken och flaskhalsen. Håll sedan korken stilla och snurra på flaskan. Håll emot korken och låt trycket långsamt pusa ut.

Serveringstemperatur bör vara 10-12 grader för torr champagne, halvtorra 8-10 grader och halvsöta/söta 7-8 grader.

Att prova och lagra Champagne

I stort sett provar man mousserande på samma sätt som stilla viner - men med några skillnader. Man ska inte kraftigt skvalpa runt vinet i glaset som man normalt gör. Gör man det tar man bort den mousse (franska för skum = kolsyra) som producenten lagt tid och pengar på att få dit.

Ofta hör man att man ska titta på kolsyrebubblorna i vinet. Ju mindre i storlek de är och ju längre tid de fortsätter att stiga i glaset desto högre kvalitet anses vinet ha. Personligen anser jag inte att det har någon relevans. Visserligen ser man onekligen skillnad mellan sockerdricksstora bubblor i vin med tillsatt kolsyra och små fina bubblor i en Champagne. Men kvalitetskillnaden lär man ändå känna på doft och smak. När man går upp i dignitet blir det rent av missvisande eftersom bubblornas storlek, och hur länge de stiger, mer beror på glasets skick och utseende.

Vanliga dofter i mousserande viner, förutom eventuell druvkaraktär och olika typer av fruktighet, är nyanser som kommer från den andra jäsningen och efterkommande lagring. Det kan vara doft av jäst, nybakat bröd, rostat bröd, nötighet och toner av choklad i lite mognare Champagne.

När man smakar vinet ska man som vanligt gradera torrhet, fyllighet, fruktsyra, eftersmakens längd, balans, komplexitet och intensitet. Men man ska även beakta kolsyran. Känns det angenämt? Märker du ingen mousse? Är det för mycket? Speciellt lite enklare viner kan ha en aggressiv mousse, det vill säga för mycket kolsyra som obehagligt fyller munnen direkt vid avsmakning.

Högklassiga mousserande viner utvecklas och kan bli bättre efter något års lagring. Detsamma gäller även märkeschampagne. De flesta märkeschampagner bör normalt konsumeras inom 1-1,5 år efter degorgeringsdatum (när man tar bort jästfällningen). Tyvärr är det dock mycket ovanligt att information om detta datum är tillgängligt.

Årgångschampagne och prestigechampagner är definitivt mycket dugliga lagringsviner som kan lagras under lång tid. Hur många år de bör lagras beror naturligtvis på vinets karaktär och kvalitet, men självklart även konsumentens personliga smak. Det är mycket individuellt hur mogna och utvecklade man vill ha sina viner.

Två Champagner i olika prisklasser:



Jeanmaire Brut Champagne, 750 ml

Systembolagsnummer: 7430

235,00 kr

Doften i Jeanmaire Brut är fruktig och fräsch med inslag av gröna äpplen, citron, mineral samt kex. Smaken är torr och mycket frisk med fina inslag av gröna äpplen, citron, mineral samt en trevlig brödig ton. Jeanmaire finns även på halvflaska.



Alexandra Rosé 2004

Systembolagsnummer: 71268

2.599,00 kr

Doften i Alexandra Rosé 2004 är stor och mycket komplex med inslag av ostronskal, röda bär, kanderad citrus och torkade rosenblad. Moussen är krämigt mjukt och behaglig med en härlig smaklängd och elegans.

Detta är utan tvekan en stor Champagne där alla komponenter är i total harmoni.

Mer om Champagne:



Richard Juhlin – världsbäst på champagne.

Ett extremt väl utvecklat doft- och smaksinne, fotografiskt doftminne samt ett stort intresse har gjort Richard Juhlin till en världsledande champagneexpert.

Läs mer



Jeanmaire är vår nya Champagne.

Vi välkomnar ett nytt tillskott i vårt vinsortiment – Jeanmaire Champagne!

[Läs mer](#)



Mousserande vin - skillnaden mellan Prosecco, Cava och andra bubbel.

Varför är det så stora prisskillnader? Dryckesexperten Mats förklarar skillnaden mellan Champagne, Cava, Crémant, Prosecco och andra typer av mousserande viner.

[Läs mer](#)
