

Café

MAT & DRÖCK

Experterna väljer: Bästa
bubblen till nyår – från
budget till ultralyx



Joel Ågren
2024-12-17

14 flaskor nyårsbubbel för alla plånböcker – utvalda av Sveriges
vassaste vinkännare.

**5 bubbel att skåla in det nya
året med – om vinfluencerna
får välja**

**@vinfluencers väljer: Jérôme
Arnoux Brut Nature**



En återkommande favorit från franska Jura som sätter sprätt på nyårskalaset, och ett perfekt val för den lite smalare plånboken. Leverera på dansgolvet med ett glas av detta friska, fruktiga och bubbligt pirriga festbubbel. Imponerar på alla gaster, från vinsnobbar till bubbelamatörer.

Nr 56071, 199 kr.

Ebba Berggren Lissman och Agge Faerch är Malmöparet bakom det populära Instagramkontot @Vinfluencers_, med fullt fokus på vin.

Emil Åreng väljer: Pommery Apanage Blanc de Blancs



Nu när Hans Majestät har fått lite pengar i fickan på grund av regeringsskiftet så är det lika bra att fira det med Pommery Apanage. Fenomenalt bra och prisvärd champagne som gör sig lika bra i stugan i Norsjö som på slottet med Silvia och gänget.

Nr 75319, 649 kr.

Prisbelönta bartendern Emil Åreng är dryckesskribent på Café och hjärnan bakom den hyllade satsningen Facit Bar i Umeå.

@vinlepp väljer: Laherte Frères Blanc de Blancs Brut Nature



Den relativt unga vinmakaren Aurélien Laherte odlar, till skillnad från många av de varumärkesdrivna storhusen, sina egna druvor. Familjens elva hektar vinmark i byn Chavot brukas hållbart och giftfritt med ekologiska och biodynamiska influenser. De lågsvavlade vinerna drivs av sin högkvalitativa frukt och en glimrande syra. Hans enormt prisvärda Blanc de Blancs ger alltid en perfekt start på en lång och festlig kväll!

Nr 74988, 599 kr.

Dan Lepp är vinbesatt fotograf och styrelsemedlem och utbildare på Munkskänkarna. Han driver även det populära vinkontot @vinlepp på Instagram, håller vinkurser på Mosebacke Matstudio och anordnar mat- och vinkvällar under vinjetten VinleppOmaten tillsammans med kocken Joel Åhlin.

@drickor väljer: Ruinart Blanc de Blancs



Går det att kalla en champagne för 769 spänn ett fynd? Lika klart som korvspad är Ruinarts Blanc de Blancs min absoluta favoritchampagne och i min bok det bästa du kan dricka under tusenlappen. Frisk, fräsch och lagom brödig. En champagne som passar för alla tillfällen.

Nr 88291, 899 kr.

Robin Bruhn är drinkfluencern bakom det populära Instagramkontot @drickor, med fokus på cocktails, öl och den internationella barscenen.

Frida Lund väljer: Comte Hugues de la Bourdonnaye Blanc de Blancs



Det finns ingen annan champagne jag dör för än Comte Hugues de la Bourdonnaye Blanc de Blancs Brut Nature. Den exploderar i munnen och lämnar en med en känsla av pepp först och sedan stor sorg att det är över. Tur att man kan dricka många glas. Mineraler och brödigt på samma gång. Den perfekta kombon.

Nr 73547, 1 743 kr (låda).

Frida Lund är mat- och dryckesprofilen som poddar, bloggar och skriver böcker.

5 mousserande viner under 200 kr – utvalda av Sveriges vassaste vinkännare

Emil Gunneflo väljer: Sent om
cider, Brut Nature, 2020,
Sverige



Okej, inte ett vin i ordets rätta bemärkelse, men väl en vinös cider från den lilla ciderproducenten Sent om cider, baserad i Saltsjöbaden. Knastertorrt med fina bubblor. Fint hantverk utan tillsatser, med handplockade äpplen från Skåne och Stockholm.

Nr 39137, 187 kr.

Emil Gunneflo är sommelier och dryckesansvarig på hajpade restaurang Bord i Stockholm, som tidigare i år vann ansedda vinguiden Star Wine Lists Grand Prix för Sveriges bästa vinlista.

Alf Tumble väljer: Clotilde Davenne, Brut Extra Crémant de Bourgogne, Frankrike



Pålitlig och stram crémant som görs på samma sätt som i Champagne men med Bourgogne som adress. Ett knasterortt bubbel som smakmässigt påminner om en frisk chablis med bonusbubbel och extra äpple, mineral och örter. Lika gångbar som första glaset till skålen med sombrero som väckarklocka efter middagen.

Nr 7725, 175 kr.

Alf Tumble är vinskribent, sommelier och föreläsare. Sedan 2013 skriver han om vin i Dagens Nyheter. Tillsammans med Petter Alexis Askergrén gör han podden Dela en flaska. I vinter är han aktuell med boken Vinets universum.

Andreas Grube väljer: Salasar Crémant de Limoux Brut, Frankrike



Crémant görs på lite olika håll i Frankrike, och just här är vi i Languedoc i den södra delen av landet. Det här är riktigt bra bubbel för pengarna, med gott om krispiga äpplen, färsk citrus, mariekex och lite honungs-melon. Perfekt till salta chips.

Nr 7595, 139 kr.

Andreas Grube är vinskribent och utbildad sommelier, med uppdragsgivare som Allt om Vin, Wine Table och Svenska Dagbladet. I höst romandebuterar han med kriminalromanen I vinet ingen sanning.

Elliot Björkman väljer: Raventós i Blanc, Blanc de Blanc, 2022, Spanien



Knappt en timme från Barça hittar man Raventós, känd som en av Europas äldsta vinmakarfamiljer. Jag älskar den här stilen på mousserande vin, gjort på enbart gröna druvor och med fokus på rondör och krämighet och med ryggraden i den friska syran. En perfekt aperitif som funkar precis lika bra till mat.

Nr 56372, 229 kr.

Elliot Björkman är sommelier på restaurang Nisch i Stockholm. I maj utsågs han till svensk mästare i sommellerie, efter en rafflande SM-final på Sergel Hub i Stockholm.

Béatrice Becher väljer: Bailly Lapierre, Crémant de Bourgogne, Chardonnay, Frankrike



Smarrig fräsch chardonnay i champagnelik stil. Torr med mycket smak av citrus och en liten brödighet. Perfekt som start på middagen tillsammans med ostfyllda gougères, kallskuret och salta chips.

Nr 84299, 169 kr.

Béatrice Becher är tidigare svensk och nordisk mästare i sommellerie. Hon driver prisbelönta vinbarsinstitutionen Folli och systerkrogen Voisine på Södermalm i Stockholm.

3 perfekta champagne till nyår – enligt Sveriges meste champagnekännare Richard Juhlin

Louis Roederer 'Collection 244'



Sensationella nyheter! Louis Roederer lägger ner sin Brut Premier för en ny nummerserie. Med tanke på att Brut Premier alltid framhålls som den främsta av champagnehusens standard-champagner kan det te sig ytterst märkligt att den läggs ner och att man säger sig vilja vända blad och skapa ett nytt kapitel. I min värld är det inte alls så dramatiskt.

På grund av klimatförändringarna som gjort att det framför allt är fräschör som blivit problemet och inte druvmognad har Jean-Baptiste Lecaillon konsekvent arbetat mot mer och mer kritig mineralitet, mer och mer ekologiska källor och en allt lägre dosage. Rondören och djupet har alltid garanterats av de underbara reservviner på ekfat som givetvis fortfarande är kvar och är precis lika viktiga som tidigare.

Det ska bli oerhört intressant att jämföra med Brut Premier och inte minst att börja samla på de olika vinerna i nummerserien för att se hur de skiljer sig åt från varandra. Nu är ju inte 2017 någon höjdare och vinet är dessutom väldigt ungt och nydegorgerat. Ändå tycker jag mig skönja den viktigaste skillnaden mot Brut Premier. Vinet är något mindre choklad-mättat, nötigt och insmickrande, för att i stället ha en ännu större renhet och mineraldriven elegans.

2014 Bollinger 'La Grande Année'



Jag tillhör den skara som anser att Bollinger framför allt visar sin storhet i lättare och elegantare årgångar, då den inneboende pinotdrivna maskulina kraft de besitter alltid är tillräcklig. I de stora generösa årgångarna får man kämpa hårt för att hålla tillbaka den mullrande kraften och bibehålla friskhet och sublima detaljer. 2014 är ett skolboksexempel i den lättare kategorin.

Många champagner från 2014 är helt enkelt för lätta, vaga och blommiga till sin natur, men det gäller inte på något sätt Bollinger La Grande Année. Här har man vackert navigerat sig fram mellan årgångens grynnor och i stället tagit fasta på dess förtjänster. Champagnen är således skirare och elegantare med en högre andel chardonnay från Chouilly och Oiry än vanligt för att inkludera och omfamna de citrusartade och blommiga sidorna.

De intensiva aromerna kommer igen i den fina och medelfylliga smaken med en adderad ton av finaste vanilj och färsk karljohanssvamp i olivolja. På det hela taget är detta en extremt vacker och komplex Bollinger på den finare och elegantare planhalvan.

Krug 'Grande Cuvée Edition 171'



Krug är för oss något mer än en champagne. Det är ett begrepp som står för konstnärskap, tradition, hantverk och stunder av maximal njutning. Detta är en cuvée som Julie Cavil komponerat av 195 viner med en bas från 2014 och 45 % reservviner från 11 årgångar dominerade av 2013 ner till en skvätt smörigt avrundad 1998.

Andelen reservviner är hög eftersom 2014 är en lätt och försynt årgång som saknade lite koncentration även om vinerna var subtilt blommiga och eleganta. En virvlande ström av finlemmade små bubblor, nervösa aromer och extatisk ekvilibrierm strömmar upp ur glaset som en fulländad ballerina.

En av de lättare upplagorna, men så subtilt vacker att det förlåter allt. Om tillfälle ges; försumma aldrig chansen att dricka en Krug!