

MAGASINET OM MAT OCH DRYCK FÖR LIVSNJUTARE

# VIN & BAR

VIN SPRIT DRYCKER LIVSSTIL RECEPT • NR 6/2022

**PALMER**

**54 CHAMPAGNE**

**NYÅRSMENY**

**VARMA DRYCKER**

**KLASSISK VINPROVNING**

**PREMIUMROM**



# BUBBLOR MED KLASS

TEXT ANDERS STRÖM



**V**i har duktiga Jesper Säfholm, Mousserande.se, och Fredrik Schelin, Bestchampagne.se, att ta fram sina bästa bubbeltips för december. I en tid när champagne är mer populär än någonsin och vi vill dricka mer än som har allokerats till Sverige kan det vara värdefullt att hitta riktigt bra alternativ. Här är Jesper och Fredriks tips.

Jesper och Fredrik är två av Sveriges mest populära inspiratörer, när det gäller mousserande vin, som gör både fysiska och digitala provningar med välrenommerade hus i Champagne och producenter från övriga världen.

**DEN HÄR GÅNGEN** bjuder bubbelduon på tips på prisvärda mousserande viner från Spanien och Frankrike.

## JESPER SÄFHOLM:

### LANGLOIS CRÉMANT DE LOIRE BRUT

Art nr 7404. Pris 159 kr

Loiredalen betyder chenin blanc-dominans med pigga citrustoner, bra drag i syran, fin mousse och härliga inslag av gröna äpplen och citron. Producenten Langlois-Chateau ägs av champagnehuset Bollinger, vilket sätter en diskret kvalitetsstämpel på skapelsen. Denna kreation är torr och mycket frisk med inslag av gröna äpplen, honung, mineral och grapefrukt. Fenomenal till allt från julmaten till nyårsmenyn.

### CLOTILDE DAVENNE BRUT EXTRA CRÉMANT DE BOURGOGNE

Art nr 7725. Pris 155 kr

Under närmare 17 år ansvarade Clotilde Davenne för vinmakeriet hos Jean-Marc Brocard, men sedan 2004 har hon haft ansvaret för den egna egendomen Les Temps Perdus i Chablis-byen Prehy. Druvorna i denna skapelse skördas för hand och vinet tillverkas enligt klassisk champagnemetod med mycket låg dosage. Aromprofilen är frisk med tydliga grapefrukt- och citruskaltoner. Här finns även en viss syrlig äppelfrukthet som följs av en del brödighet samt örter och mineral. Lyfter alla anrättningar där det finns sälta till skyarna och funkas även fint att skåla i på tolvslaget.

### BAILLY LAPIERRE VIVE-LA-JOIE 2017

Art nr 77797. Pris 219 kr

Cave Bailly Lapierre grundades 1972 och är idag ett kooperativ med över 400 odlare som förfogar närmare 550 hektar vinodlingar. Detta mousserande vin består av lika delar pinot noir och chardonnay. Det har legat fem år på flaska innan degorgering. Aromprofilen är torr och komplex med härliga nyanser av moget gult äpple, stenfrukter, torkad frukt, solmogen citrus och viss mineral. Perfekt som aperitif inför nyårsmiddagen.

## FREDRIK SCHELIN:

### CAVA STARS ORGANIC 2020

Art nr 72601. Pris 119 kr

Pigg och livlig cava med ekologisk certifiering och uppfriskande smaker av gula äpplen, mogen citrus och krämiga bubblor. Finfin aperitif till helgerna.

### GRAMONA IMPERIAL 2017

Art nr 92682. Pris 225 kr

Det spanska vinhuset Gramona imponerar alltid. Tidigare klassificerad som en cava, men ingår numera i utbrytargruppen Corpinnat. Hög kvalitet, likasinnad syranivå och strama kittlande bubblor, fyllt med gula plommon, renande sälta och knäck.

### RAVENTÓS I BLANC TEXTURES DE PEDRA 2017

Art nr 94689. Pris 299 kr

En ren, torr och klassisk cava med doftinslag av citron, gröna äpplen, mineral och en aning gröna örter. I smaken mycket torr och stram med rökig mineralitet, stenkross och citrus. Seriös och välgjord.

Aromprofilen är torr och komplex med härliga nyanser av moget gult äpple, stenfrukter, torkad frukt, solmogen citrus och viss mineral.

