

Birka-kryssning
24 - 25 maj 2019

Egly-Ouriet "Les Vignes de Vrigny" Premier Cry
Lanson Rosé Label Brut
Nicolas Feuillatte



Birka rederiers chartrade bussar ser till att hämta upp sina resenärer från när och fjärran i ett noga inrutat linjesystem, vi är fem ivriga TWS-kryssare som kliver på i Järna, sexton i Södertälje och en som ansluter till gruppen på stadsgårdsterminalen via buss med annan rutt.

Gösta Hallin, ledamot i både styrelse och programgrupp hade iklätt sig det tunga ansvaret som arrangör och håller på ett föredömligt sätt ordning på hyttnycklar och frukostbiljetter samt riktar in sällskapets medlemmar åt rätt håll i rätt tid vilket inte alltid är det lättaste.



Väl ombord och i väntan på att ta våra hytter i besittning åker vi upp till soldäck på plan tio för att skölja bort resdammet ur struparna med egenhändigt valda drinkar från terrassbaren.

Vanligtvis brukar Telge Whiskysällskaps vårutflykter begåvas med vackert vårväder men i år har trots de senaste dagarnas vackra sommarväder bara en knappt godtagbar värme blivit kvar efter att tunga moln täckt himlen.

Det är heller inte den enda distraktionen i sammanhanget, trots ett fåtal gäster på däck och att båten inte ens lämnat kaj har personalen full volym på musiken vilket försvårar samtalets förande avsevärt, en företeelse som skulle det visa sig förekomma i vart enda skrymsle på båten fränsett den egna hytten och frukostmatsalen under resten av resan, men det var också det enda stora minustecknet de två kryssningsdagarna.

Vi får tillgång till våra hytter, packar upp och beger oss sedan till "Vinbaren" skild från poolområdet enbart av två skjutpartier i glas.

Rummet i sig är trevligt med flaskhyllor efter väggarna, rustika bord med höga stolar, ett för tolv och ett för sex personer dukat med tre champagneglas och med skrivbara underlägg samt en champagnekylare med tre buteljer i is på vart bord.

Det här var tänkt från rederiets sida att vara en ledarlös provning men det är alltid trevligt om någon kan berätta någonting om det glaset innehåller, så Anders Svantesson (jag själv) axlar den uppgiften med att ha läst in mig en aning på producenter, hus, råvaror och vinifiering även om jag missar någon flaska med varunummer och pris tack vare knapphändig

information från rederiet.



För er som inte hörde vad jag sa kommer här en kort sammanfattning.

"La Champagne" i Frankrike den enda plats i världen som riktig champagne kan komma ifrån har i dagligt tal lånat ut sitt namn åt hela konceptet med mousserande vin.

Bubblande vin beskrivs och betraktas som "Champagne" även om det har framställts tusentals mil från detta kyliga, blåsig, nordliga område.

Fast än alla imitationer världen över ständigt försöker efterlikna riktig champagne lyckas de aldrig i sitt uppsåt... av det enkla skälet att ingen människa med sina sinnens fulla bruk i länder som Spanien, Italien, Australien, USA eller Argentina där man tar för givet att solen skall få druvorna att mogna, skulle riskera att plantera vinstockar i en så ogästvänlig och svårarbetad miljö som de kala kalkjordarna i norra Frankrike erbjuder.

Men håll med om att det trots allt var bra att romarna beslöt att plantera druvor här, det måste dock varit varmare på den tiden för Champagne är en region där det aldrig blir tillräckligt varmt idag för druvorna att mogna helt, där syran förblir isande hög och där den tunna torftiga smaken hos det unga stilla basvinet gör det så gott som odrickbart.



Man brukar ju felaktigt säga att det var Benediktinermunken Pierre Pérignon (1638 - 1715) som uppfann det mousserande vinet när bevisligen britterna var före, däremot har distriktet haft en obruten produktion sedan 1700 talet och Dom Pérignon var mycket intresserad av vinproduktion och hade stor betydelse när det gäller val av druvor och teknik, han förfinade bland annat den så kallade champagnemetoden.

De vanligaste druvorna är den gröna Chardonnay (om buteljen innehåller 100% kallas den Blanc de Blanc) samt de blå druvorna Pinot Noir och Pinot Meunier (om buteljen innehåller 100% kallas den Blanc de Noirs), i och med att de blå druvorna inte mognar fullt ut hinner inte skalen pigmentera i någon större utsträckning och med en varsam pressning förblir musten transparent, vid tillverkning av Rosé tillsätts rött vin till önskad färg och smak, om man blandar druvorna kallas den Cuvée.

Byarna i Champagne klassificeras beroende på druvkvalité till de bästa Grand Cru (17 byar) näst följt av Premier Cru (38 byar) observera här att vi har med fransmän att göra för i Bordeaux är Premier Cru högsta klassificering men näst högst i Bourgogne... solklart.

Det stilla basvinet vilar inte alltid på fat, producenterna väljer ofta att blanda fatlagrat vin med vin från ståltank, sedan buteljeras det i sin originalflaska och tillsätts socker och jäst (liquer de tirage) innan de försluts, lagring sker sedan i svala källarvalv där jästen äter sockret och bildar kolsyra i minst 15 månader men det händer att buteljerna vilar på jästfällningen mycket längre en så, ja i årtal.

Successivt lutas buteljerna upp under det att de roteras så de slutligen står på kapsylerna med bottenetsatsen i flaskhalsen. Därefter fryser man halsen buteljen öppnas och jästfällningen avlägsnas (degorgering) innan den toppas upp med nytt vin

och en liten mängd socker (dosage) och försluts med kork och grimma.

Första glaset på brickan är EGLY-OURIET "LES VIGNES DE VRIGNY" PREMIER CRY.

Finns inte på systembolaget.

Francis Egly är fjärde generation på egendomen Egly-Ouriet grundad 1930 i Grand Cru byn Ambonnay som omfattar dryga tio hektar Pinot Noir från riktigt gamla stockar, Francis hustru Annick fogade ytterligare två hektar med Pinot Meunier planterat på 60talet i byn Vrigny till familjen, vilkens avkastning givit upphovet till vår butelj.

Francis anses var bland de första som höjde statusen på småskalig odlarchampagne samt vara en av de främsta Pinot Noir odlarna, kvalitén på vinerna gör de till rena fynd prismässigt och därför återfinns Francis buteljer allt oftare i vinlistorna på trestjärniga krogar på kontinenten.

Vår butelj innehåller som sagt 100% Pinot Meunier och gör det då till en Blanc de Noirs och har vilat på jästfällningen mellan 38 och 42 månader, NV står det ibland på Champagneetiketter och om ni undrar är denna tappning en sådan, non-vintage, det vill säga att basvinet är bländat från olika års skördar för att hitta den rätta husstilen.

En liten gåta är att ett av domänens flaggskepp Egly-Oriet Grand Cry är en Cuvée med 30% Chardonnay... var kommer de druvorna ifrån? lånat av grannen?

Andra glaset på brickan är Lanson Rosé Label Brut.

Varunummer 7495. 409kr

Det som kom att bli Huset Lanson grundas 1760 av Francois Delamotte, en klart tongivande karaktär i det dåtida Reims societet å idag är huset det äldsta i Champagne.

1798 tar yngste sonen Nicolas-Louis Delamotte över verksamheten av sin far och efter att ha blivit dubbad riddare av Order of Malta i unga år bestämmer han sig för att använda Malteserkorset som husets emblem.

Jean-Baptiste Lanson är nära vän till familjen och senare kom han att spela en allt viktig roll i ledningen av huset, så efter en överenskommelse mellan de två familjerna döps huset om till Maison J-B Lanson et Compagnie.

Redan 1838 börjar man exportera sitt vin som snabbt blir populärt runt om i Europa och 1855 tar Jean-Baptistes son Victor-Marie Lanson över ansvaret och nu får huset namnet Lanson Père et Fils, medan fadern fortsätter bearbeta exportmarknaden och särskilt då Storbritannien där han småningom skriver det första exklusiva agenturkontraktet med välrenommerade Percy Fox Company i London.

England har förblivit en av de största marknaderna för Huset Lanson som varit officiell leverantör till den Brittiska domstolen sedan 1900 då Henri Marie Lanson belönas med titeln "Purveyor of Champagne to Her Majesty" av drottning Victoria.

Vår butelj är kreerad av vinmakaren Harvé Dantan och är en Cuvée som legat 36 månader på fällning för att nå perfekt mognad å passar bra som aperitif och utmärkt till fisk och skaldjur å även till bakverk, frukt och bärdesserter med påtaglig syra.

Sista glaset på brickan är Nicolas Feuillatte (nickåla föjgått)

Varunummer 77820. 439kr

Nicolas var en av många som direkt efter andra världskrigets slut söker lyckan i USA, med två tomma händer lyckas han bygga upp ett imperium i kakao och kaffe.

Tjugo år senare går hans far hastigt bort och plötsligt står Nicolas som ägare till en vingård i Bouleuse i västra Champagne. Någon duvunge när det gällde bubbel var han då rakt inte efter att flitigt ha umgåtts med New Yorks jet-sets, han visste vad vänner som Jackie Onassis, Shirley McLaine och Lauren Bacall ville ha och han gav dem det.

Framgången uteblir inte, från 700 tusen buteljer 1993 produceras nu 7,1 miljoner enheter å med det tillhör han en av de större husen.

Buteljen är en Cuvée sammansatt med 65% Pinot Noir och 35% Chardonnay, smaken är medelfyllig med inslag av torr frukt, bröd och rostade nötter.





Ja... provningen är slut här och jag är hes efter att ha försökt överröst ljudanläggningen i poolområdet.
Lite senare äter vi middag i á la carten enligt förbeställd kött eller fiskmeny, mycket gott och en bra placering i matsalen.
Tack och lov är det tyst i frukostmatsalen å det blir en långsittning, resten av tiden spenderas i taxifreen, i lite olika barer och med att upptäcka båten in och utvändigt, jag själv hinner faktiskt även ta en tupplur i hytten, inte att förakta.



Jag tror jag var den enda som hållit mig till gällande införsel regler (1L starkt etc) å såg med skräckblandad, lite skadeglad förtjusning fram emot tull slaget, men vart var alla tullsnokarna vid landgång??? innan jag visste ordet av står hela flocken på trottoaren utanför terminalen, besviket grubblar jag över allt jag strukit från önskelistan medan bussen tar oss söderut, men frånsett decibel och utebliven shopping är det alltid lika trevligt att göra utflykter med medlemmarna i Telge Whiskysällskap.

Referat: Anders G. Svantesson

Foto & Layout: Sten Benje