

## 2011 års bästa NV-champagner

### Vinnaren är NV Brut Classic från Deutz

Av Per Bill

Trots årgångschampagnernas fördelar är det NV-champagne (non vintage), som är viktigast i Champagne. NV-champagne, som på svenska brukar kallas standardchampagne eller årgångslös champagne, är den viktigaste produkten för 99 procent av alla champagnehus. Det är på denna produkt man tjänar merparten av sina pengar, och det är också här som yrkesskickligheten sätts på riktigt stora prov. Vem som helst kan göra en bra årgångschampagne i liten skala ett riktigt bra år, men att år efter år producera en högkvalitativ, hustypisk cuvée ställer stora krav på yrkesskicklighet, samt en stor källare med viner från flera olika årgångar så att man med hjälp av dessa reservviner kan blanda till en cuvée som varierar så lite som möjligt över åren.

Tanken med årgångslös champagne är ju att produkten skall smaka likadant år efter år, oavsett om de senaste årgångarna varit bra eller dåliga. Denna jämna och höga kvalitet uppnås genom att champagnehusen blandar en cuvée bestående av flera olika årgångar. Normalt består en NV champagne av ett basvin gjort på två till tre årgångar av ungt vin. I denna bas blandas sedan reservviner från äldre årgångar, så att den nya cuvéen så långt det är möjligt liknar den cuvée som redan finns på marknaden. Den ädla konsten att blanda en cuvée av olika årgångar skiljer en riktigt bra producent från medelmåttorna.

#### NV prestigechampagner

Vissa champagnehus producerar en årgångslös prestige cuvée och andra, som Krug, producerar en mycket dyr och rik NV-champagne. Att jämföra dem med vanliga standardchampagner är inte riktigt rättvist. Jag har därför valt att från och med nu presentera dessa viner i en ny egen kategori – NV prestigechampagner. Två viner i det fasta sortimentet finns i denna kategori i år. Dels den mycket dyra och rika Grande Cuvée från fantastiska champagnehuset Krug, dels Cuvée Paradis Brut från Alfred Gratien, som är en exklusiv cuvée gjord med några riktigt bra äldre årgångar.

#### 7494 NV Grande Cuvée, Krug

Rik, aromatisk bouquet med solmogen frukt, gula stenfrukter, mineraler och fat. Smaken är djup, rik och fyllig med bred, aromatisk frukt, bra balans, bra syra och inslag av vinteräpplen, aprikoser, honung, mandel, ljus choklad, smultron, mineraler och fat. Ett djupt, rikt och fylligt vin med begynnande mognad och lång, mustig eftersmak. Drick 11-20.

1399 kr 94 poäng (=)

Modul: T9

Lanseringsdag: 1 januari 55

Leverantör: Moët Hennessy Sverige AB

#### 7578 NV Cuvée Paradis Brut, Alfred Gratien

Rik bouquet med mognadstoner. Smaken är djup, rik och fyllig med solmogen frukt, bra balans, bra syra, begynnande mognad och inslag av vinteräpplen, persikor, aprikoser, passionsfrukt, bröd, citrusskal och mineraler. En djup, rik och fyllig champagne med begynnande mognad, bra syra och lång, mustig eftersmak. Drick 11-15.

599 kr 93 poäng (++)

Modul: T9

Lanseringsdag: 4 augusti 03

Leverantör: Henkell & Co Sverige AB

### NV-champagner

Jag har tidigare baserat denna artikel enbart på Systembolagets stora provning av alla mousserande viner i det fasta sortimentet. Nackdelen med det är att vinerna inte provas blint. För att ta reda på hur mycket jag påverkas av detta har jag i år tagit de nio viner som fick bäst resultat och provat dem en gång till, denna gång helt blint, tillsammans med ytterligare en erfaren vinprovare.

Av förra årets tre bästa viner är det bara ett - NV Brut Premier, Louis Roederer som lyckat ta en pallplats även i år. Jag är inte förvånad. År ut och år in är NV Brut Premier ett utmärkt val med jämn och mycket hög kvalitet. Förra årets vinnare NV Cuvée Operakällaren finns inte längre i Systembolagets ordinarie sortiment. Fjolårstvåan MV Première Cuvée från Bruno Paillard kom i år på en hedrande åttondeplats. Förra året gick det mycket bra för mindre hus och odlare, men i år är det de lite större husen som firar triumfer. Vinnaren Deutz och tvåan Billecart-Salmon är två mycket bra champagnehus som även förra året gick till final. De riktigt stora producenterna som Vranken och Moët & Chandon har hittills varit långt från att ens kvalificera sig till final.

## NV Champagne topp 10

### 1.

#### 7487 NV Brut Classic, Deutz

En ung, fräsch champagne med ren, elegant frukt, bra balans, bra syra och inslag av päron, grapefrukt, pomelo, lyktfrukter, citrusskal och mineraler. Segern i blindprovningen berodde på den läckra syran, strukturen och den fina harmonin. Drick 11-16.

339 kr 91 poäng (++)

Modul: T3

Lanseringsdag: 5 juni 00

Leverantör: Swedish Brand AB



## 2.

### **7454 NV Brut Réserve, Billecart-Salmon**

En ung, fräsch champagne med ren, elegant frukt, bra balans, bra syra och inslag av päron, persikor, nektariner, pomelo, passionsfrukt och mineraler. I blindprovningen var det den klingande rena frukten och strukturen som gav silvermedaljen. Drick 11-16.

339 kr 91 poäng (++)

Modul: T3

Lanseringsdag: 1 december 03

Leverantör: Prime Wine Sweden AB



## 3.

### **7602 NV Brut Premier, Louis Roederer**

Ung bouquet med fräsch frukt, citrus och mineraler. Smaken är ung, fräsch och fruktig med ren, solmogen frukt, bra balans, bra syra och inslag av päron, persikor, nektariner, ljus choklad, lyktfrukter, blommor och mineraler. En torr, frisk champagne med ren, elegant frukt och torr, elegant eftersmak. Flaskan i blindprovningen var något öppnare och med mer äppeltoner. Drick 11-16.

349 kr 92 poäng (++) (91 poäng i blindprovningen)

Modul: T3

Lanseringsdag: 1 oktober 55

Leverantör: Vinunic AB



## 4.

**7418 NV Special Cuvée Brut, Bollinger**

En djup, rik och fyllig champagne med solmogen frukt, bra balans, bra syra och inslag av persikor, äpple, päron, passionsfrukt, aprikoser, ljus choklad, blommor och mineraler.

389 kr 91 poäng (++)

Modul: BAS

Lanseringsdag: 26 april 93

Leverantör: Arvid Nordquist Vin och Sprithandel

## 5.

**7422 NV Brut Réserve, Taittinger**

Ung bouquet med elegans och mineraltoner. Smaken är torr, frisk och fruktig med ren, elegant frukt, bra balans, läcker syra och inslag av grapefrukt, persikor, äpple, vita blommor, nektariner, citrusskal och mineraler. En ung, fräsch champagne med charmig, klingande ren frukt och torr, elegant eftersmak. Drick 11-16.

357 kr 92 poäng (++)

Modul: T1

Lanseringsdag: 21 mars 94

Leverantör: Fondberg

## 6.

**7549 NV Brut Réserve, Pol Roger**

En ung, fräsch champagne med ren, elegant frukt, bra balans och inslag av vita päron, persikor, äpple, honungspomelo, ljus choklad, mint, blommor och mineraler. Bas 2006 och en mindre del 2007. Drick 11-16.

357 kr 91 poäng (++)

Modul: BAS

Lanseringsdag: 26 april 93

Leverantör: Ward Wines AB

## 7.

**7408 NV Les Crayères Premier Cru, Leclerc Briant**

En ung, fräsch champagne med ren, solmogen frukt, bra balans, viss fruktsötma och inslag av persikor, äpple, lyktfrukter, nektariner, kex och mineraler.

329 kr 91 poäng (++)

Modul: Ekologiskt odlad T9

Lanseringsdag: 11 december 06

Leverantör: Scandinavian Wine & Food KB

## 8.

**7857 MV Première Cuvée, Bruno Paillard**

En ung, fräsch champagne med ren, solmogen frukt, bra balans och inslag av päron, persikor, nektariner, vit choklad, blommor och mineraler.

349 kr 91 poäng (++)

Modul: T9

Leverantör: Tryffelsvinet AB

## 9.

**7874 NV Origin'Elle Extra Brut, Françoise Bedel**

Ung, fräsch bouquet med gula stenfrukter, äpple och mineraler. Smaken är torr, frisk och fruktig med ren, elegant frukt, bra balans, bra syra och inslag av persikor, äpple, nektariner, vita blommor, ostronskal, vanilj och mineraler. En ung, fräsch champagne med klingande ren frukt, läcker syra och ung, elegant eftersmak. En cuvée på 57 % pinot meunier, 11 % pinot noir och 32 % chardonnay. Basår är 2004, som legat 60 månader på sin jästfällning. Drick 11-19.

316 kr 94 poäng (+++) (90 poäng i blindprovningen pga ganska tydliga mognadstoner)

Modul: Ekologiskt odlad T3

Lanseringsdag: 1 april 11

Leverantör: TM Franska Kvalitetsviner