

Kære medlem!

Champagne

Navnet Champagne er blevet et begreb og forbindes af de fleste med såvel mousserende vin generelt som med alt, hvad der har med luksus af gøre. De fleste drikker bare et glas Champagne for nydelsens skyld, fordi det er indbegrebet af alt, hvad der er dyr luksus.

Hvornår er Champagne dégorget/aftappet?

En af de største forhindringer for at få flere forbrugere til at forstå og værdsætte Champagne er, at de store huse traditionelt holder fast ved, at de **ikke** vil skrive bag på etiketten, hvornår Champagnen er dégorget, dvs. kommet på flaske. Dette er årsagen til, at der kan være en verden til forskel på, hvordan man bedømmer en flaske ikke-årgangs Mumm Champagne i USA og hvordan man bedømmer en tilsvarende flaske Champagne i England og i Danmark. De 3 Champagner kan nemlig være kommet på flaske på helt forskellige tidspunkter – op til flere år, hvis omsætningen er lille – og kan derfor bestå af basisvin fra forskellige årgange.

Det er essentielt for forbrugeren at vide, hvornår Champagnen er dégorget for at kunne bedømme, hvorvidt der er tale om en frisk eller en moden Champagne, idet nogle foretrækker førstnævnte, andre sidstnævnte – ligesom man også risikerer, at Champagnen bliver decideret "for gammel". Når man åbner Champagnen kan man med lidt erfaring ud fra proppen vurdere, hvor længe det er siden, at den er dégorget. Den nyligt dégorgete vil have en meget bred prop (det stykke, der har siddet nede i flasken), idet denne så at sige er "mast" ned i flasken, og vil udvide sig når den kommer ud, hvis den er sat i for nylig. Det andet yderpunkt er den næsten lige slanke prop, som betyder at det minimum er ca. 3 år siden at Champagnen er dégorget.