



Stor dame- champagne til små penge

Helt som
i gamle dage,
så lagrer
champagnen
i pupitres, de
skrånstillede
træstativer,
hvor
flaskerne
med jævne
mellemrum
drejes
en omgang.
Pr-foto.



Angeline. Da hun var en lille pige, opkaldte hendes forældre en champagne efter hende, for her er tale om Angeline Lasalle.

Således står det klart, at Champagne Lasalle virkelig ER Champagne Lasalle, og ikke bare et firma med et navn, der tilhører de tidligere ejere.

Her kan man mene, at det da er ligemeget, hvem der ejer champagnehuset, bare champagnen er god. Enig, men problemet er, at det som regel er forretningsmæssige hensyn, der får investorer til at købe små - eller store - champagnehuse op.

Det er sjældent, fordi investorerne virkelig brænder for at lave champagne, oftere fordi der er penge i skønheden. Og de tre skønne damer, som ejer og driver Champagne J. Lasalle, vil da også gerne tjene penge.

Men det gør de ved at lave et virkelig godt produkt og sælge det til købere med forstand på champagne. Altså købere, som ønsker en velsmagende elegant vin, mere end de ønsker en etiket at vigte sig af.

Angeline Lasalle er datter af Chantal Lasalle, hvis far og mor grundlagde huset i 1942. Faderen - Jules Lasalle - døde i 1982, og siden har hans enke været matriarken i dette kvindedrevne champagnehus.

Som i gamle dage

Familien fremstiller 110.000 flasker om året, druerne kommer fra 12 hektar marker, som alle ligger i umiddelbar nærhed af kældrene, hvor champagnen fremstilles og lagres.

Fremstillingsmetoderne har ikke været ændret væsentligt siden 1942, druernes presses på traditionel vis i en gammeldags, lille druepresse. Og

Champagnehuset Lasalle er et godt eksempel på, at der findes stor velsmag til en lille pris, når man leder blandt de små huse

■ **BOBLER**
Af Ole Troelsø

Den lille champagneproducent J. Lasalle slår ikke voldsomt meget på tromme for sig selv. En googlesøgning fører ikke til meget mere end en henvisning til husets website, som naturligvis er på fransk.

Telefonen besvares ikke af en receptionist, men af en dame, der præsenterer sig som

De to søstre, som sammen med deres mor ejer champagnehuset Lasalle. De producerer 110.000 flasker om året fra vinmarker på 12 hektarer. Pr-foto.

helt som i gamle dage, så lagrer champagnen i pupitres, de skråstillede træstativer, hvor flaskerne med jævne mellemrum drejes en omgang.

Det sker med håndkraft, i modsætning til hos de store producenter hvor den slags er automatiseret, ligesom Lasalle damerne foretager degoringen – hvor gærresterne skydes ud, før champagneproppen monteres – ved hjælp af håndkraft.

Atter kan man spørge, om det ikke er lige meget, om en maske eller en hånd udfører de nævnte operationer. Men hvis man finder det charmerende at kende champagnens historie, og tror man på, at vinnegernes grad af indlevelse i processen påvirker det endelige resultat, så er det en nyttig oplysning.

Og nu kan vi passende rykke videre til de helt håndgribelige fakta, nemlig at Lasalle champagnen smager rigtig godt. I tilfældet 2002 blanc de blancs – altså en ren chardonnay – smager den så godt, at den overstrålede en række champagner i prisklassen 500-1000 kr., under Børsens store blindsmagning i sidste måned.

Man kan roligt kalde dette for en feminin champagne. Den er elegant, og i den svagt

grønligt gyldne vin hvirvler en sky af ganske små, yderst livlige bobler op. I næsen virker den frisk, på én gang citruspræget svrig og lokkende sødmefuld med strejf af ananas.

Ni års lagring

Men et lag af mineralsk kridtduft holder duftbilledet i tjeik, hvilket afspejles fint i smagen. Her mødes man af en meget kontant syre, og en smule bit-ocheliggende sødme, af den slags der opstår fra lagring, hvilket i dette tilfælde har stået på i ni år.

325 kr. er en meget rimelig pris for sådan en flaske champagne, men det kan blive billigere endnu.

225 kr. er nemlig prisen for Préférence 1. Cuvé, husets non vintage. Selv om den ingen årgang bærer, så har den ligget i mindst fire år i kælderen, hvilket er den korteste lagringsperiode, d' damer Lasalle arbejder med. Den er lavet på en tredjedel af hver chardonnay, pinot noir og pinot menutier, alle fra premier cru marker på Montagne de Reims.

Det er en mere ligefrem champagne end førnævnte storesøster, og pinot noir indholdet forsvner den med en charmerende duft af skovbær, mens smagen er lidt mere

kantet, om end fremdeles elegant.

Elegant er også husets rosé (275 kr.), lavet på 90 pct. pinot og 10 pct. chardonnay. En smukt rosa sag med fin frugt-karakter i næsen samt en flot ren smag, der er knas-tør, og altså ikke nogen "dame-champagne."

oltr@
borsen.dk



De små har vokseværk

Af Ole Troelsø

Der bliver stadig flere små producenter i Champagne. Flere af dem er stærkt ambitiøse og meget dygtige ildspræle, der laver så gode produkter, at det er ret nemt at sælge dem.

Således behøver de ikke bruge penge på reklamekampagner, som har til formål at overbevise ukyndige champagnekøbere om, at lige netop deres mærke er det helt rigtige.

De ukyndige springer nemlig som regel på de store, kendte mærker, når der skal bobler i glasset. Og de store mærker bruger netop store summer på at fastholde positionen som et stort, berømt mærke, hvilket er med til at drive priserne i vejret.

Eksempelvis er Dom Pérignon og Cristal fremragende champagner, ligesom Veuve Clicquot og Pommery er nydelige. Men de er dyre, når man sammenligner deres kvalitet med tilsvarende produkter fra de små huse.

Stigende efterspørgsel

At man kan få lige så god – og ofte bedre – champagne til mindre penge, er et faktum, som bliver stadig mere velkendt. Derfor har flere og flere af Champagnes små drueavlere i de senere år fået mod på selv at fremsille vinen og flaske den under eget navn. Nogle af dem er endda begyndt at købe druer fra andre småavlere for at følge med efterspørgselen.

Ifølge den seneste opgørelse sælges der nemlig hvert år 72 mio. flasker fra disse små producenter, hvilket er en stigning på godt 20 mio. flasker om året, set i forhold til 1995. For god ordens skyld skal

det understreges, at man ikke bør sætte lighedstegn mellem et lille champagnehus og et godt pris/kvalitetforhold. Mange store huse laver god champagne til prisen, og en del små huse gør det modsatte, hvilket i og for sig gør det til en klog strategi at finde sine yndlingsmærker og holde sig til dem.

Så risikerer man ikke at falde for et vinkorts tilsyneladende gode tilbud og så ende med en flaske sprøjt. Omvendt, så er der mange ordentlige restauranter, som forstår at finde en ukendt champagne til en fornuftig pris, som det bestemt er værd at bøjle nakken for.

På samme måde har mange små vinhandlere ofte nogle gode tilbud i genren, ligesom man kan være heldig at finde gode, billige sager hos Irma, der i fjor gjorde sig heldigt bemærket med Champagne Chaudron til 139 kr.

oltr@borsen.dk

Lasalle champagnen smager rigtig godt. I tilfældet 2002 blanc de blancs – altså en ren chardonnay – smager den så godt, at den overstrålede en række champagner i prisklassen 500-1000 kr., under Børsens store blindsmagning i sidste måned. Pr-foto.