

# Marguet vandt

## Kæmpesmugning af champagne på The Standard

Efter tre timers koncentreret smugning mundede ”The Top 20 Tasting of the 2000 Vintage” ud i kåringen af Marguet Cuvée Maxime som vinder. Begivenheden, den 15. i rækken af champagnékåringer arrangeret af L’Esprit du Vin’s Jørgen Christian Krüff, fandt sted på det tidligere Custom House, nu The Standard, i København.

Marguet vandt med 93,68 point foran Dom Pérignon’s 92,58 point og Fleury’s 92,38 point. Både Marguet og Dom Pérignon blev skænket fra magnum, men ikke Fleury. Det var i det hele taget et kritikpunkt, at deltagerne i smagningen ikke fik oplyst på forhånd, om champagnen kom fra magnum- eller standardflasker.

### Femte generation

Champagne Marguet Père & Fils, der har hjemme i Montagne de Reims, hed ind-

til 2005 Marguet-Bonnerave. Huset blev etableret omkring 1875 af Emile Marguet, som havde vinmarker i Côte de Blancs og Montagne de Reims.

I dag kommer druerne hovedsagelig fra Premier Cru og Grand Cru-landsbyer – Ambonnay, Bouzy og Mailly. Desuden leverer druedyrkere yderligere frugt fra Verzy, Mareuil sur Aÿ, Cumières og Rilly la Montagne.

Benoit Marguet-Bonnerave, der er femte generation i spidsen for produktionen, koncentrerer sig om at anvende organisk dyrkede druer for at få maksimal aroma og smag i sine vine. Han følger i nogen udstrækning Rudolf Steiners teorier om månefasernes indflydelse på arbejdet i kælderen, hvor der arbejdes med både tanke og træfæde.



Benoit Marguet i kælderen med datteren Valentine og sønnen Maxime.

### Til sønnens ære

Cuvée Maxime er skabt til ære for sønnen Maxime, som blev født i 2000. Da fødestedet var Ambonnay, er alle druer anvendt i cuvéeen Grand Cru Ambonnay i forholdet 60 procent pinot noir og 40 pct. chardonnay. Champagnen har ikke gennemgået den malolaktiske gæring og blev udelukkende tappet på 1.000 magnumflasker.

I dag er der kun 100 flasker tilbage, som er reserveret til Maxime. Ved smagningen på The Standard blev de absolut sidste flasker af det parti på 150, som Jørgen Krüff havde tiltusket sig i 2010, åbnet og drukket. Dels til selve smagningen, dels til hovedretten i den seks retters menu, som afsluttede smagningen: farseret vagtel med trøffel, søde løg og ukrudt. J.A.

## Elegant og feminin

Taittingers nyeste, Comte de Champagne Blanc de Blancs, er en fremragende luksusvin, som nok har ligget lidt i skyggen af andre huses topmærker.

Ved en sammenkomst i oktober på – meget passende – Hotel D’Angleterres champagnebar Balthazar præsenterede Johs. M. Klein Distribution den nyeste årgang, og det var ren nydelse: God syre, citrus, ristet brød, let cremet druesmag, let æble-honningduft og smag.

Ronny Emborgs køkken leverede lækre snacks, som klædte den elegante og feminine champagne. Den modner godt og udvikler en fed smag og duft af tørret hør, ristet rug, og gule mirabeller.

Og så er Comte de Champagne nærmest prismæssigt et kup inden for luksussegmentet af champagne. K.J.



Comte de Champagne Blanc de Blancs fra Taittinger – ren nydelse.

## 20 topchampagner

Sådan blev rækkefølgen af de 20 champagner, som fik flest point i ”Top 20 Tasting of the 2000 Vintage”. Det markeres, når der blev skænket fra magnum (MG), og hvis der foreligger et år for degorgeringen (D). Smagningen omfattede 27 champagner, men navne som Jacqueson Corne Bautray, Pol Roger Winston Churchill, Henriot, Roederer Cristal og ”jokeren” Billecart Salmon Cuvée Nicolas Francois opnåede ikke placering:

1. Marguet Cuvée Maxime (MG).
2. Dom Pérignon (MG).
3. Fleury – Robert Fleury (D 2006).
4. Bollinger Grande Année (MG).
5. Taittinger Collection Rauschenberg.
6. Krug Clos du Mesnil.
7. Launois Special Club (MG).
8. Taittinger Comtes de Champagne.
9. Duval-Leroy Femme.
10. Fleury Extra Brut (D 2010).
11. Fleury Robert Fleury (D 2010).
12. Krug.
13. Henri Giraud Fût de Chêne (MG).
14. Bollinger Vieilles Vignes Francaises.
15. Charlemagne Mesnillésime.
16. Larmandier-Bernier Special Club.
17. Philipponat Clos des Goisses.
18. Moët & Chandon Grand Vintage (MG).Vilmart Coeur de Cuvée.
19. Vilmart Coeur de Cuvée.
20. De Sousa Cuvée de Caudalies og Charlemagne Cuvée Charlemagne (MG) opnåede samme antal point.



Vinderen: Marguet Cuvée Maxime.



Jørgen Krüff og én af deltagerne, Søren Frank, evaluerer efter megasmagningen.



Hesten Sultan trækker ploven gennem én af Marguets vinmarker.