

A champagne izgalmas és titokzatos természete

# Tézisek és antitézisek

Champagne: képzettársítások és emlékképek tömkelegét idézi elő. S mégis, a fejekben zajló **KAVALKÁD** ellenére mindenki pontosan tudja, mi a lényege, mi fogja **EGYSÉGBE** nemes egyszerűséggel ezt a **SOKRÉTŰ** és összetett italt: a pillanat különlegessége, legyen az hétköznap, ünnep vagy egyéb meghitt alkalom.



**C**HAMPAGNE EGYETLEN behatárolt régió vagy appellation d'origine contrôlée (AOC), a 43 000 hektárnyi terület mégis a lehetőségek tárházát jelenti. Ez talán azért sem meglepő, mert a területek 90%-át mintegy 15 000 szőlősgazda műveli. Azonban maga a tény, hogy valaki szőlőt termel, nem jelenti azt, hogy bort is készít – alig több mint 4500 termelő készít champagne-t. Az ültetvények csak 10%-át birtokló ún. „házak” (vagy franciául negociant manipulánsok) számukat tekintve kisebbség, mindössze 299-en vannak, azonban az értékesítés 69%-ért, az Európán belülré irányuló export 87%-ért és a világpiacon kerülő export 90%-ért felelősek, vagyis gazdasági szerepük meghatározó. Karácsony és szilveszter közeledtével biztos vagyok benne, hogy egyre több olvasó poharába kerül champagne, ezért november derekán Franciaországba utaztam, hogy kicsit közelebről vehessem nagytitka alá Champagne sokszínű természetét. A kóstolások és pinclátogatások alkalmával ismét megbizo-

nyosodtam arról, hogy a legfontosabb tényező az emberi gondolat, mivel gyakran szinte egymással ellentétes filozófiákat és hitvallásokat lehet tetten érni. Rendszerezés nélkül eme válogatott gondolatokat ajánlom a karácsonyfa alá.

**Márka és egyediség – megannyi útelágazás**  
Az első és legszembeütőbb ellentmondás a borok egyedisége, illetve egységessége kapcsán merül fel. A champagne az a bor, ahol a termékek legnagyobb részénél nem a régió belüli származási hely vagy az évjárat a meghatározó, hanem az adott ház stílusa. A fogyasztók legnagyobb részét az érdekli, hogy ugyanazt az ízvilágot kortyolhassa ma vagy holnap, mint tavaly vagy jó pár évvel ezelőtt. Ez teljesen más gondolkodásmódot követel meg, hiszen a stílus állandósága kap kiemelt fontosságot. Minél nagyobb egy ház, annál fontosabb az egységesség, hiszen akár több mint 13 millió palackos



**KIS CSALÁDI CSODA**

**David Bourdair-Galloise azon kevesek egyike, aki a pinot meunier fajtára helyezi a hangsúlyt**

befolyásolja: (1) hol, (2) mikor, (3) hogyan és (4) ki készítette. A 7,5 hektáron évente 54 000 palackot előállító borász felfogása azért frappáns, mert megtöri a „terroir vagy borász” dichotómiát, s a választási lehetőségekre, illetve a döntésekre irányítja a figyelmet.

Az ülepítés nélküli és spontán erjesztéssel készült 2013-as újborokat hordóból kóstoltuk még az almasavbontás előtti stádiumban, amikor Anselme egy vallomással zárta a fenti gondolatot: a szabadság és függetlenség lényeges, mivel ezek biztosítják, hogy egyik „szekta” szabályai sem szabnak határt, legyen az bio, biodinamikus vagy

éves mennyiségről is szó lehet, például a sárga címkés Veuve Clicquot Brut esetében, mely a ház nem évjáratos (NV) champagne-a. Delphine Laborde, a Veuve Clicquot egyik fiatal női borásza hangsúlyozta, hogy a híres „sárga címke” stílusát a nagy mennyiségű pinot noir és réserve bor (korábbi évjáratokból félretett bor) határozzák meg. Dominique Demarville, a Veuve Clicquot főborásza két évvel ezelőtt tartott áttekintő kóstolót Londonban, ahol az adott években piacra bocsátott nem évjáratos sárga címkés Veuve Clicquot-kat vettünk szemügyre hat tételén keresztül 2007-től egészen 1953-ig. A palackos érleléstől eltekintve lenyűgöző a stilisztikai egységesség, illetve annak minimális és lassú változása.

A márka állandóságát csak úgy lehet megvalósítani, hogy az egyes tételeket minden évben külön-külön erjesztik, kezelik és érlelik, hiszen az időjárás mindegyik borra másként hat, így egyedi kezelést kívánnak meg. Azt, hogy mi számít egy tételnek, az adott ház filozófiája dönti el. A legmeghatározóbb tényezők a falu, illetve a dűlő, továbbá a talajfajta, ha egy dűlőn belül van több variáció, no meg a fajta és akár a klón is. Klón kapcsán ne feledjük, a champagne három leggyakrabban használt szőlőfajtája – a pinot noir, a pinot meunier és chardonnay – mindegyike mutációra igen fogékony fajta, s ezáltal kiválóan alkalmas a terroirjegyek tolmácsolására. Amikor aztán a borász akár több száz tételre bontotta a termést, a következő „ütelágozó” az erjesztés: hordóban-e (és ha igen, milyenben) vagy kórácélban, természetes vagy fájlesztővel és így tovább. Még az olyan kis borászatoknál is megtalálható a tételek döbbenetes skálája, mint a blanc de blancs-járól híres, Cuis-ben található Gimmonnet vagy az Avize-ben működő Selosse. A termelő méretétől függetlenül a champenois személyiség jellemzője, hogy a borokban bővelkedő pincéknek köszönhetően évről évre meg tudják alkotni a márkára jellemző ízvilágot. Kicsit talán olyan ez, mint a festészet: a művész újat alkot, de személyisége árad minden egyes műalkotásból.

**Terroir és borászat – a szekták nem szabnak határt**

Mára közhelynek számít, amikor egy borász arról elmélkedik, hogy a bor a szőlőültetvényekben készül, s a pincében a feladat csak a származási hely jellegzetességének megőrzése és kifejezésre juttatása. Sokkal egyedibb Anselme Selosse látásmódja, mely szerint a champagne, illetve a bor egyéniségét négy tényező

*„A champagne az a bor, ahol a termékek legnagyobb részénél **nem** a régióon belüli származási hely vagy az évjárat a meghatározó, hanem az adott ház stílusa. A fogyasztók legnagyobb részét **az érdekli**, hogy ugyanazt az ízvilágot **kortyolhassa ma vagy holnap**, mint tavaly vagy jó pár évvel azelőtt.”*

bármilyen más fajta szőlész-borászokozási filozófia. A kóstolt tételek alapján egyértelmű, hogy a családi vállalkozásként működő pincészet stílusán jól érezhető a terroir hatása, vagyis a Côte de Blancs fálvainak (Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Ogel) dominanciája a chardonnay-val, illetve a borász elképzelése is, mely jelen esetben a hordós erjesztés és érlelés.

Érdekességként hadd jegyezzek meg két dolgot.



**TISZTELGÉS**

**A szerző is tiszteleg Champagne nagysága előtt**



## EIFFEL STÍLUSÁBAN

A Deutz modern, acélszerkezetes pincéje



Elsőként azt, hogy 1996-ban az alkoholos spontán erjesztés a hosszú tél miatt az átlagosnál jóval hidegebb pincének köszönhetően 9 hónapon át tartott Selse-nál. Másodikként az akáchordókkal végzett kísérlet eredményét említeném, mely tanúsága szerint a meleg évjáratok borai bírják jól az akácot, mivel nyugábbá teszi a bort. Az egyébként is magas savakkal rendelkező champagne-i borok az ún. normál, vagyis hűvösebb évjáratokban inkább a tölgyre reagálnak jól, ami kerekesebb és csiszoltabbakká teszi őket.

Terroir kapcsán még felmerülhet a kérdés a dűlőszelektált champagne-okról is, hiszen ez az eljárás teljesen ellentmond annak a tételnek, hogy a champagne különböző dűlők házasításából készül. A Taittinger-ház Folies de la Marquetterie névre hallgató champagne-ja talán az egyik legjobb példa a dűlőszelektált koncepcióra. Az azonos nevű chateau körüli birtokról származó chardonnay-ból (45%) és pinot noir-ból (55%) készül, s gasztronómiai borként tartják számon nagyobb teste és erősebb szerkezete miatt.

## Házasítás és fajtatiszta

Noha több mint egy tucat engedélyezett szőlőfajta Champagne-ban, ezek közül három a meghatározó: chardonnay (28%), pinot noir (39%) és pinot meunier (33%). A többi fajta aránya bőven az egész régióban található ültetvények 1%-a alatt van. Igaz, a Bollinger ház megfigyelése szerint a petit meslier fényesebb jövő előtt áll, ha a globális felmelegedés folytatódik, mivel a nagy savakat termelő fajta még a kirívóan forró 2003-as évjáratban is inkább erős savakat produkált, s emiatt a „titkos fegyver” szerepét töltötte be a borok egyensúlyának megteremtésében.

A három fő fajta származási helyként való megoszlása, illetve dominanciája szerint a Côte de Blancs a chardonnay

*„...a meghatározó: chardonnay (28%), pinot noir (39%) és pinot meunier (33%). A többi fajta aránya bőven az egész régióban található ültetvények 1%-a alatt van. Igaz, a Bollinger ház megfigyelése szerint a petit meslier fényesebb jövő előtt áll, ha a globális felmelegedés folytatódik...”*

hazája, a Montagne de Reims a pinot noiré, a Vallée de la Marne a meunier-é. Mivel mindegyik fajta mással járul hozzá az összképhez, a legelterjedtebb a cuvée champagne, vagyis a házasított pezsgő. A Deutz Brut Classicia a legjobb példa a házasítás lényegére, hiszen pontosan egyharmad-egyharmad megoszlásban szerepel benne a három fő fajta. Annyit meg kell jegyezni, hogy a fajták egyenlő aránya ellenére van egy másik sajátossága is ennek a champagne-nak, illetve a háznak, mégpedig a kóracél kizárólagos használata révén nyert könnyed és elegáns stílus.

Ugyanakkor az is említésre méltó, hogy miként befolyásolja a stílust, amikor a házasítás aránya megváltozik. Két hasonló, de határozottan különböző stílusról van szó, ha a Bollinger és a Roederer nem évjáratos tétéleire gondolunk. Mindegyik pinot-dominált házasítás, azonban a chardonnay aránya erősen eltér. A Bollinger Special Cuvée 60% pinot noir és 15% meunier felhasználásával készül, tehát testesebb, gyümölcsösebb és húsosebb, mint a 40% chardonnay-t tartalmazó Louis Roederer Brut Premier, mely inkább az erősebb savgerincről és a mégis puha, tejszínes habról ismert.

A házasítás ellentétpárja a fajtatiszta blanc de blancs, vagyis a csupán chardonnay-ból készülő champagne, illetve a blanc de noirs, ami kizárólag kékszőlő felhasználásával készül. Gimonnet híres a blanc de blancs-ról, és pezsgőinek meghatározó része ebbe a kategóriába esik. Noha a család 1750 óta termel szőlőt, Didier apja volt az első, aki champagne-t készített 1935-ben! Igaz, kóstoltam a rosét is, de azt kell mondjam, az erősségük egyértelműen a 100% chardonnay-ból készített champagne. Érdekességként megjegyzem, a házasítás szerepe itt a különböző falvak közti egyensúly, illetve az élénkebb savakkal rendelkező fiatalabb évjáratok és az idősebb rézerve borok közti harmóniára való rátalálás.

## „MATEK-CUVÉE”

A házasítást „vonalzóval” végzik: 1/3-1/3-1/3 arányban szerepel a három fő fajta



A skála ellenkező oldalán található a családi tulajdonban lévő kistermelő Bourdaine-Gallois Tradition NV tétele, mely klasszikus blanc de noirs 80% pinot meunier (!) és 20% pinot noir felhasználásával. A várakozással ellentétben nem a piros gyümölcsök domináltak, hanem inkább a homokra és virágszirmokra emlékeztető jegyek. A tulajdonos David elmesélte, hogy a dosage (a pezsgő édességét beállító keverék) cukor tekintetében változó, mivel az elsőként degorzált palackok 5 g/l-t kapnak, míg a később degorzáltak a hosszabb élesztőseprőn való érlelésnek köszönhetően 2,5 g/l cukorral is teljessé válnak. Kételyeim eloszlatására David egy igen hosszan élesztőseprőn érlelt palackot a szemem láttára degorzált, egyből pohárba került, s kóstoltuk. Nem kellett tovább magyaráznia, a hosszabb palackos érlelés után a cukor szerepe tényleg a háttérbe kerülhet.

## Ünnepi champagne-válogatás

### ■ Veuve Clicquot Brut NV (sárga címke)

55% pinot noir, 18% pinot meunier, 27% chardonnay. Nagyon halvány arany árnyalatú mag, citromos és áttetszőbe hajlik. Gyengéd és kitartóan habzó mousse (hab). Visszafogott, de komplex aromák. Gyümölcsös: érett alma, körte és nem hivalkodó, de szépen koncentrált briós- és élesztős jegyek. Száraz, friss és összetett, érett gyümölcsök, hosszan tartó kecses mousse, szinte selymes és puha, a végén tésztás, és hosszú lecsengésű.

16,30 pont (Bortársaság)

### ■ Bollinger Special Cuvée NV

Egy örök klasszis, megbízható, elegáns, igazi egyéniség. Több mint 50% óborral készül, melynek az egyötöde magnum méretű palackban érlelődött, a maradék pedig saválló acéltartályban. Az óbor átlagos kora 15 év. Az új bor 40%-a hordóban erjesztett, a másik 60% saválló tartályban.

Mély citromszín arany fátyollal, illetve egy kis rezes, rózsaszínes árnyalat. Eper- és szalmaillat, amit tejszínhab és alma, majd briós és körte követnek. Száraz, harmonikusan élénkek a savak, szinte harapni lehet. A mousse puha, de kitartó.

17,00 pont (Bortársaság)

### ■ Bourdaine-Gallois Millésime, 2005

45% pinot noir, 45% chardonnay és 10% meunier, dosage hozzáadása nélkül. 100% hordós erjesztés, az almasavbontás is hordóban történt.

Közepesen mély citromszín, közepes méretű buborékok képzik a mousse-t. Nagyon élénk illatok, érett ananász, eper, körte és citromhéj, amit egy kis kelt tészta és gyökér egészítenek ki. Száraz, kimondottan friss és savhangsúlyos. Az érzet mégis puha, s a korty közepén már a gazdag gyümölcsös jelleg uralkodik, amit mézsző és homok követ. Piskóta és élesztős jegyek a hosszú lecsengés előtt. Talán legjobb étellel párosítva.

17,20 pont (Bor és Más)

### ■ Louis Roederer Cristal Brut, 2005

55% pinot noir, 45% chardonnay, a szőlők felét biodinamikus dűlőkről szüretelték. Eredetileg II. Sándor orosz cárnak készült mint privát cuvée, igaz, akkoriban 100 g/l dosage-t kapott. Ma brut stílusban készül, s a legdrágább és legkeresettebb cuvée-k közé tartozik.

Száraz, a savak körbefutnak, ám a szerkezet így is kifinomult és kiegyensúlyozott, hiszen a szárított ananász, illetve a citromhéj és az akácméz szépen kiegészítik. A habzás kitartó, puha és finom a mousse. Hosszú lecsengés

és kiváló koncentráció. Idén karácsonykor is elfogyaszthatjuk, de akár 2023-ban is élvezhetjük még.

18,20 pont (Bortársaság)

### ■ Cuvée William Deutz, 2000

60% pinot noir, 30% chardonnay, 10% pinot meunier. Mély aranyszín rezes árnyalattal. Kitartóan habzó mousse, a pohár széléhez tapad a bor. Nagyon szép, élénk grapefruit, ananász, őszibarack és licsi, amit eper, szalma és briós ölelnek körbe. Száraz, élénkek a savak, enyhén olajos a test. Összetett, a földesebb jegyeket piritott mogyoró és tejszínhab egészítik ki. A szárított eper marad meg a hosszú lecsengés után.

18,30 pont (a Deutz forgalmazója a Bortársaság, náluk kell érdeklődni, hogy ez a cuvée is kapható-e)

### ■ Taittinger Prelude NV

Csak grand cru besorolású dűlőkről, 50% pinot noir és 50% chardonnay.

Mély aranyszín, enyhe rezes árnyalat. Kimondottan élénk alma, körte, eper, szalma és tejszínhab az illatban. Testes, szinte rágni lehet, ugyanakkor a savak igen jól ellensúlyozzák. A méz szinte átüt és frissen tartja. Hosszú lecsengésű.

17,00 pont (Bor és Más)



BILLECART-SALMON

A VinCE Budapest 2011-es mesterkurzusa Denis Billecart előadásában



PIPER-HEIDSIECK

2012-ben az ikonikus Rare sorozatot kóstolhattuk a pezsgőmesterrel és Steven Spurrierral



BOLLINGER

2013 márciusában átélhettük James Bond kedvenc pezsgős pillanatait. Vajon 2014. március 1-jén reggel melyik champagne-ház pezsgője kerül a poharakba a VinCE Budapestben?

ÉS 2014-BEN?

Vajon 2014. március 1-jén reggel melyik champagne-ház pezsgője kerül a poharakba a VinCE Budapestben?

