

Maten som smaker best til champagne

Ingen fest uten fine bobler! Vi dro til et slott i regionen Champagne for å lære hvordan vi best kan nyte de deilige dråpene.
Her er de beste tipsene til festen!

Tekst: Camilla Alfthan Foto: Tim Walker og produsenten Oversatt og bearbeidet av Stine Holberg Dahl



S – Salt mat passer alltid best til champagne, fordi sukker endrer drikkens forfinede smak. Jo søtere maten er, desto mindre får du ut av en god flaske, sier Bernard Dance.

Han er chef på slottet Saran, som eies av det berømte champagnehuset Moët & Chandon. Dance har i mange år eksperimentert med såkalt foodpairing – hva slags mat og drikke som passer sammen.

– Folks smak er så forskjellig at det hele tiden er lett å finne på noe nytt, sier han.

FISK + CHAMPAGNE = SANT

Noe av det første vi lærer er at alle råvarer fra havet er utmerket følge til champagnen.

– Det er fordi sjømaten bokstavelig talt kommer fra salte omgivelser. Den har mange fine smaksnyanser, og det er noe som blandes naturlig med champagnen, sier Bernard Dance.

Han mener det viktigste er aldri å bruke for mange ingredienser i maten. Du bør holde deg til to-tre ulike smaksilder.

– Bruker du flere, blir smaksøkene forvirret. Det ideelle er å skape balanse mellom aromaene i maten og i champagnen det øyeblikket de treffer ganen. Én smak må ikke skjule en annen, det er min utfordring som chef, sier Dance.

Hans meny ligger milevis fra den som ble servert for 200 år siden.

– Den gangen spiste man for mye, spesielt om ▸



CHEFENS BESTE TIPS

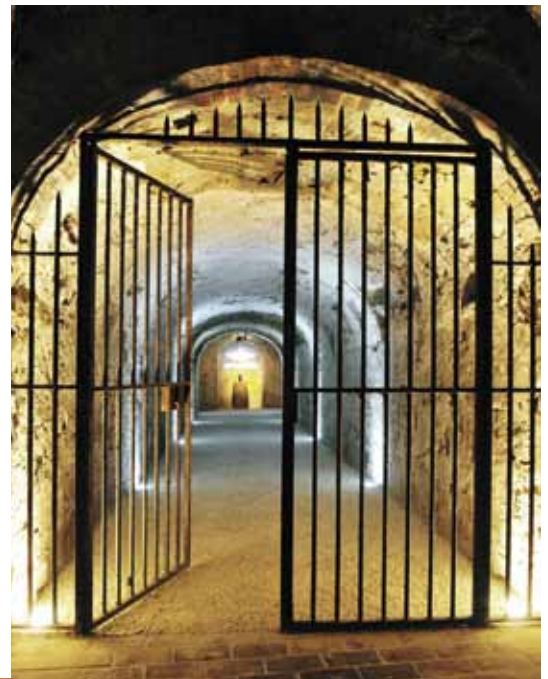
Til hvit champagne: All slags hvit fisk, skalldyr og østers. Disse kan tilberedes med sitrusfrukter, svake krydder, hvite champignoner, grønne grønnsaker og eksotiske frukter.

Til roséchampagne: Laks passer veldig fint. Tilbered gjerne med tørkede tomater, oliven, urter og en champignonsaus med rødvin.

Kraftig foie gras går utmerket sammen med roséchampagne



Carpaccio St Jacques.



Alt som lever i havet, som scampi går godt sammen med edle dråper.

NAVNET SKJEMMER INGEN

Bøndene i Champagne holder hardt på at bare de skal kunne bruke navnet champagne. Da moteskaperen Yves Saint Laurent på 1980-tallet lanserte en parfyme han kalte Champagne, måtte han trekke den tilbake. Han ga den i stedet et humoristisk navn: Yvresse – som betyr påvirket.

kvelden – og maten var gjerne både tung og fet. Champagne ble drukket som aperitiff og etter et måltid, eller senere om aftenen – men aldri til et måltid. Heldigvis tenker vi mer på helsen vår nå, sier han og legger til:

– Champagne er lett og delikat, derfor er den blitt så populær å drikke til mat.

SCARLETT, DRONNINGEN – OG OSS

Regionen Champagne ligger rundt 90 minutters kjøretur nord for Paris. Her er vinmarker overalt og stakkene er små og står tett. Her har de store champagneprodusentene sine lagre, og slottet vi bor på har nok den mest berømte adressen: Avenue de Champagne i Epernay. Slottet og restauranten har hatt besøk av kongelige og kjendiser. En av dem er den amerikansk-skandinaviske skuespilleren Scarlett Johansson, som er frontfigur for produsentens siste reklamekampanje.

– Scarlett er veldig glad i fisk, og en av hennes favorittretter er den franske suppen bouillabaisse, som hun ba meg om å lage. Hun elsker å lage mat og var sammen med oss på kjøkkenet hele formiddagen. Personalet var begeistret. Hun er en svært sympatisk og ukomplisert person, smiler Bernard Dance.



Italienerne sa:

Perfetto!*

* Nesten direkte oversatt betyr det noe ala:
Milde-Madonna!-Kombinasjonen-av-smakfull-
krydret-kyllingfilet-og-solmodne-tomater-er-jo-
en-smaksopplevelse-vakrere-enn-fontana-de-
Trevi-i-måneskinn!



Nye pizza Originale med saftigere bunn og mer smak
GODKJENT AV DET ITALIENSKE FOLK!

EN VERDEN AV CHAMPAGNE

- Det finnes mer enn 19 000 vinbønder i Champagne-distriktet. De selger druene sine til de rundt 300 vingårdene som ligger i området.
- I gamle dager var det adelen og andre velstående som pleide å drikke de edle dråpene ved festlige anledninger, men forbruket har økt jevnt siden 1950-tallet.
- I dag produseres det over 200 millioner flasker champagne, og det aller meste konsumeres av franskmennene selv.
- Gamle champagnehus i området er blant andre Moët & Chandon, Dom Pérignon og Veuve Clicquot.
- Champagnen har inspirert vinbønder i hele verden, fra Cava i Spania til Sekt i Tyskland.
- Når den boblende vinen er fransk, men ikke fra det rette distriktet, kalles den Crémant.

MOËT & CHANDON

- En av verdens mest kjente champagneprodusenter, etablert av Claude Moët i 1743.
- Claudes barnebarn Jean Rémy samarbeidet med Napoleon, og det sies at det var Napoleon og hans tropper som innførte tradisjonen med å åpne en flaske ved å kappe halsen av med sabel.
- Les mer på hjemmesiden moet.com



Breiflabb + champagne
= fest for smaksløkene.



Den litt salte smaken av lakserulader får fram det beste i champagnen.

Slottet har også hatt besøk av den engelske dronningmoren, som ba om en champagne-meny. Prins Rainier III av Monaco har vært her, i tillegg til og ulike artister og folk fra underholdningsverdenen.

– Vår diskresjon gjør at vi ikke kan avsløre navn, sier Dance.

VINTAGEBOBLER

Lunsjen på slottets restaurant Trianon gir en smakebit på chefens foodpairing-kunster. På menyen står breiflabb, kalvefilet og pain perdu panettone – alt servert med ulike champagner: En Grand Vintage fra 2002 til fisken, samme årgang i rosé til kjøttet, og til den søte desserten får vi en Magnum fra 1999.

Etter lunsj får vi en omvisning i vinkjelleren – en 28 kilometer lang labyrint som ligger mellom 10 og 30 meter under den kalkrike jorda. I enden av en gang er det en stor jernport som bare kjellermester Benoît Gouez har nøkkelen til. Det er her vi finner vintageårgangene – den eldste fra 1892.

– Jo lengre man oppbevarer en champagne, jo svakere blir boblene. Smaken blir til gjengjeld mer intens, forklarer kjellermester Benoît Gouez.

Vi får prøve fem ulike årganger som er skapt etter årtusenskiftet. Alle er svært ulike, og det viser hvor mye værforholdene betyr. Måten druene plukkes og presses på, er også viktig. Av årgangene vi smaker er vår favoritt en rosé fra 2002, som er lett og blomsteraktig.

Fra Champagne tar vi også med oss de kloke ordene til markisen av Pompadour, som var kong Louis XIVs elskerinne.

– Champagne er den eneste drikken som gjør kvinner vakre. □

Italienerne sa:

Delizioso!*

* Nesten direkte oversatt betyr det noe ala:
O-hellige-skaper,-for-en-tynn-og-saftig-
bunn!-Dette-må-da-være-den-nydeligste
pizzaen-jeg-har-smakt-siden-Roma-brant.-
Og-det-er-lenge-siden!



Nye pizza Originale med saftigere bunn og mer smak

GODKJENT AV DET ITALIENSKE FOLK!