



Mat uten juks

VIN - CHAMPAGNE

Vinkelner-

ne Svein

Vinfil

Lindin

og Tor

Frostmo



Vinkelnerne Svein Vinfil Lindin og Tor Frostmo driver nettstedene blienvinkjenner.no og vinforedrag.no. De smaker på tusenvis av viner hvert år og reiser jevnlig på studiereiser omkring i verden for inspirasjon til sine vinkurs og artikler.

E-post: svein@vinforedrag.no
– tor@blienvinkjenner.no



Champagne fremstilles av én eller flere av følgende tre druesorter: Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier. (Foto: Colourbox.com)



Distriktet Champagne ligger nordøst i Frankrike – mot den belgiske grensen.



Ingen kan gjøre Champagne rangen stridig som verdens fremste produsent av musserende vin. (Foto: Colourbox.com)

horecas
utvalgteWinston Churchill
Pol Roger 2000

91 poeng

Varenr.: 156601

Pris: 1025 kroner (spesialbutikk)

Smaksnotat: Middels gyllen farge. Kompleks duftbilde med aprikos, pære og moden frukt. Toast-elegansen som får meg til å sukke av beundring. Syrligheten, fyldigheten er fantastisk, selv om 1988-årgangen er hakket hvassere, vet jeg hva jeg vil ha under juletreet! Finnes også i magnumflasker.

Importør:
Vinetur AS



Pol Roger Brut Reserve



87 poeng

Varenr.: 621201

Pris: 349 kroner

Smaksnotat: Lys gyllen farge. Aroma av eple, sitrus og moden frukt. Publikumsfri med flott syrlighet og balansert mousse. Du betaler også for merkevaren, dessverre.

Importør:
Vinetur AS



Pol Roger Rich Demi Sec



88 poeng

Varenr.: 6688401

Pris: 359 kroner

Smaksnotat: Middels gyllen farge. Duft av tørket frukt, nøtter og krydder. Flott syrlighet som alltid. 35 g/l restsødme gjør stilten rik og fyldig og ypperlig til gåseleverpaterer og ikke minst til bløtekaker.

Champagne må ikke være tørt og syrlig for å smake godt!

Importør:
Vinetur AS



Pol Roger Vintage 2004



87 poeng

Varenr.: 256101

Pris: 429 kroner

Smaksnotat: Gylfen farge. Tiltalende duft som av moden frukt, epler, sopp, mineraler, honning. Fyldig anslag, god moden frukt, flott balanse, stor bredde, balansert mousse, varer meget lenge.

En av de beste med bobler og årgang på polet!

Importør:
Vinetur AS



Pol Roger Pure Extra



87 poeng

Varenr.: 6258301

Pris: 412 kroner (spesialbutikk)

Smaksnotat: Middels gyllen farge. Sitrus, grønt eple og brødbakst på duft. Elegant syrlighet og mousse som imponerer!

En godt pris-set vinskatt rett og slett!

Importør:
Vinetur AS





ingen ved siden

Champagne. (Foto: Colourbox.com)

rer. Den er av enkelte regnet som den beste drikke du kan finne til mat. Det er selvsagt utallige ulike oppfatninger om hvilken champagne-stil som er å foretrekke.

Det finnes variasjoner fra lys sitronfarget til dyp gylden,

fra grønn, bitende friskhet, til bløt kjeksaktig rikhet, fra en lett, ung champagne som man foretrekker for lunsj, til moden og fornem aftenopplevelse, fra hvit til rosa, fra ultratørr til sot og fløyelsmyk.

Pol Roger 2004 Rose



87 poeng

Varenr.: 9748701
Pris: 512 kroner (spesialbutikk)

Smaksnotat: Lys lakserosa farge. Appelsinskall, sitrus og moden gul frukt på duft. Små elegante bobler underbygger mineralske toner. En delikat rosé som passer best til sjømat.



Importør:
Vinetum AS



Pol Roger 2002 Extra Cuvee Blanc du Blancs



88 poeng

Varenr.: 156701
Pris: 499 kroner (spesialbutikk)
Smaksnotat: Lys grøngul farge. Duft som av grønne friske epler, sitrus, lime og mineraler. Frisk, syrlig og smaksintens vin med god fruktighet og syre. Knasende tørr.

Importør:
Vinetum AS



CAFFÈ VERO
www.espressohuset.no

Konsentrert iste mix. Blandes raskt ut i kaldt vann.
Allsidig og 100 % naturlig. Passer også som drinkmix.
Fersken - Sitron - Mynte - Aloe Vera

750 ml flaske holder til 37 iste drinker.

Ice Tea Selection

AHE Holding AS
Are Frodes Veg 40
3716 Skien
www.espressohuset.no
stig@aheinvest.no
Tlf: 415 41 616

a.h.e



VIN – CHAMPAGNE



Vinhuset Pol Roger er blant de kjente champagne-producentene. (Foto: Pol Roger)

Pol Roger – suksess og nederlag i 165 år

En av produsentene som leverer trygg kvalitet år etter år i Champagne er Pol Roger.

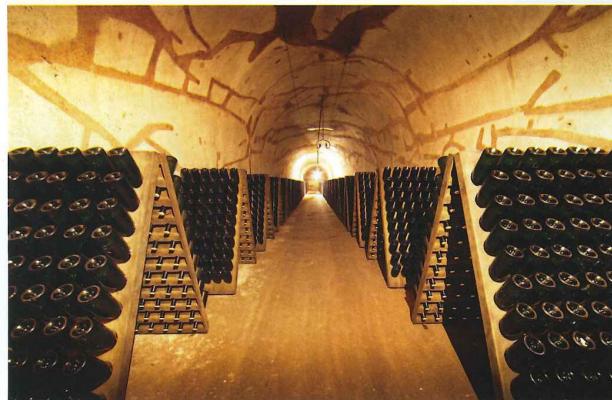
Denne kjente champagne-produsenten kunne ha hatt navnet Roger, hvis ikke det hadde vært for en dødelig lungebetennelse og en bygningskollaps.

20 år gammel ankom Pol Roger Champagne-hovedstaden Epernay i 1851 for å satse på champagne-produksjon, og fortrinnsvis champagne med restsdøme til det engelske markedet. Allerede i en alder av 17 år hadde han fått fra sin fars ønske om å bli advokat til å bli vinhandler i den lille byen Aÿ. Derfor har Pol Roger holdt på vin siden 1849. Det vil si i imponerende 165 år!

Champagne-Ardenne

I dag er Pol Roger en respektert produsent i Champagne. Selskapet holder til i byen Épernay i distriktet Champagne-Ardenne i Frankrike. Bedriften er fremdeles i privat eie av familien i femte generasjon i dag. Familien eier 90 hektar vinmarker i Montagne de Reims, Vallée de la Marme, Vallée d'Épernay og i Côte des Blancs.

Dette dekker rundt 45 % av deres behov, og resten kjøpes inn fra andre gårder på kontraktbasis. Familien er med i



Pol Roger har produsert champagne i 165 år.

hele prosessen fra utvelgelsen av druene, innhøstingen og gjennom alle detaljene i vinfifikasjonen selv om de nå har dyktige ansatte som ivaretar den daglige driftten. Total årsproduksjon er på omtrent 1,6 millioner flasker, og omtrent 80 % eksporteres. Det er i kontrast til starten i 1853 da det ble solgt 3769 flasker og 824 halvflasker. Kjellerne vinnes modnes i er av kalkfjell. Disse går over tre etasjer og er inntil 7 km rett under gatene i Épernay.

Lagerbygningen kollapset

Gründeren selv, Pol Roger, døde i av lungebetennelse i 1899. Året etter kollapset lagerbygningen



Pol Roger

med en halv million flasker og femhundre tønner vin. Historien om vinprodusenten Roger kunne ha endt der – hvis ikke sønnene Maurice og Georges Roger, samt gode vinnaaboer, hadde

tatt grep. Bygningen ble på kort tid gjenreist. For å hedre sin far fikk sønnene endret navnet på familiebedriften fra Roger til Pol Roger.

Den mest berømte kunden

Familien er også knyttet sterkt til statsmannen Winston Churchill. Han var en nær venn av Roger-



Winston Churchills favorittchampagne var Pol Roger. Hans berømte sitat «Ved suksess fortjener du den, ved nederlag trenger du den» er like aktuell i dag som den gang. (Foto: Wikipedia)

familien og kalte selv stedet «The most drinkable address in the world».

Topp-cuvéen til Pol Roger heter i dag Cuvée Winston Churchill. Første årgang ble lansert i 1984. Det var 1975-årgangen. Den er oppkalt etter den største og mest trofaste private kunden av Pol Roger gjennom tidene. Siden den gang er den laget i kun 13 årganger, senest i 2000.

Historien forteller at Pol Roger-familien sendte en kasse med hans yndlingschampagne årgang 1928 på Churchills bursdag 30. november hvert år. Ved hans bortgang i januar 1965 ble en svart sørgestrek satt over alle etikettene som ble solgt i England. Senere er denne endret til den mer maritime fargen blå for å hedre admiralen Winston Churchill.

