

Foto: Bjarne Sorensen i.

2010 Sapience, Marguet (1.595 kr./ 1.276,- v 6 fl.) ★★★★★★

Benoit Marguet, som er den ene af bare tre seksstjernede producenter i min bog om champagne fra 2017 (de andre er Krug og Selosse), bor i Ambonnay, hvor han laver champagne fra 10 hektar. Marguet tager de biodynamiske principper, altså at planterne og druerne har en bevidsthed, med helt ind i kælderen, hvor han giver mosten forskellige budskaber, for eksempel at ilt findes, og at det er o.k. Således svovler Marguet stort set aldrig sine fadgærede vine, som heller ikke tilsættes dosage.

Bortset fra måske lige Selosses langt dyrere Initial må Marguets Shaman være Champagnes bedste standardcuvée. 2017eren, som er blandet af 69 procent pinot noir og 31 procent chardonnay, giver et fint indblik i Marguets univers og stil. Den gyldne vin forekommer endnu ung og frugtig med markant fadpræg og flot dybde og koncentration. Den elegante, velafbalancerede vin er saftig, syrlig og knasende tør. Fem store stjerner.