



29

dec 2015

Richard Juhlin's nyårsbubbel

Skribent: **Vin & Matguiden**

Det närmar sig nyår och det är dags att bestämma sig för vilken champagne det ska skålas i under kvällen. Är det någon som vet vilket bubbel som är värt att fira in det nya året med är det Richard Juhlin ? kungen av champagne.

Faktum är att Richard precis har släppt sitt eget bubbel, ett alkoholfritt sådant. Detta är en glad nyhet då det tidigare varit svårt att hitta alkoholfria viner som håller måttet.



? Att det fanns ett enormt behov av alkoholfritt betivlade jag aldrig. Jag var själv dock väldigt kritisk till att det ens gick att göra drickbara alkoholfria viner, men det visade sig att det gick betydligt bättre än jag trodde bara man satsar seriöst och inte håller igen på resurserna. Det var lite öppet mål så att säga, vilket har lett till en enorm succé för Richard Juhlin Blanc de Blancs. Ännu mer stolt är jag över Richard Juhlin Rosé som kommer på Systembolaget i mars. Här fick jag ordentligt med tid på mig för att göra en champagneliknande skapelse med krämighet och jordgubbsfinish från högklassig Pinot Noir, säger Richard.

De flesta sallader, laxrätter och plattfisk med krämiga gräddsåser passar alldeles utmärkt till Richard Juhlin blanc de blancs, men allra bäst är det på egen hand som aperitif, enligt Richard själv.



Vi närmar oss nyår, vad har varit det bästa med 2015?? Att min dotter Nora föddes. Vad ser du fram emot med det kommande året, har du några nyårslöften?? Ja, faktiskt för en gång skull. Jag ska dra ned på bakverk och spela mer fotboll. Hur firar du in det nya året?? Privat fest med familj och vänner. Champagne

genomgående förstås i många olika stilar.

Har du något tips på hur man får till den där lilla extra nyårskänslan?? Vacker miljö, med pynt i silver och guld. Lite finare klädsel, odlad storröm, sjötunga med chablissås, Krug, Comtes champagne, Cristal och en granne som är beredd att lägga pengarna på fyrverkerier istället.

Har du någon paradrätt som du gärna bjuder på?? Jimmy Rundqvist på KB serverade mig en sjötungsfärs med chablissås och rysk caviar på toppen hemma hos Micke B. och Marie Fredriksson, den har jag gjort till min paradrätt.



Kan du dela med dig av tre tips på bra champagne till nyår?? För den lilla plånboken Pierre Peters, för den som vill ha något riktigt bra 2004 Pol Roger och för den som vill att 2016 ska firas in i världsklass 2003 Krug.

Och om man inte vill lägga flera hundralappar, har du några tips på bra mousserande att fira in nyåret med?? Om man inte unnar sig äkta champagne kan man lika gärna vara utan. År 1900 kostade en flaska champagne lika mycket som en fransk arbetare tjänade på ett år. I dag har en svensk lokalvårdare tjänat in nyårchampagnen på två timmars arbete, så argumentet att det skulle vara för dyrt håller inte längre.

Har du någon absolut favorit, en optimal nyårchampagne? Nej det är en helhet, en symfoni ackompanjerad av sällskap, plats och mat.



Varför är det så svårt med just roséchampagne? Finns det någon som du kan rekommendera?? Roséchampagne är både haussad och illa behandlad. Sanningen är att de ofta kostar lite för mycket men att de främsta är väl så bra som de vita. Personliga favoriter just nu på systembolaget i olika prislägen är; 2010 Roger Brun Rosé, Billecart-Salmon Rosé, 2002 Dom Ruinart Rosé.