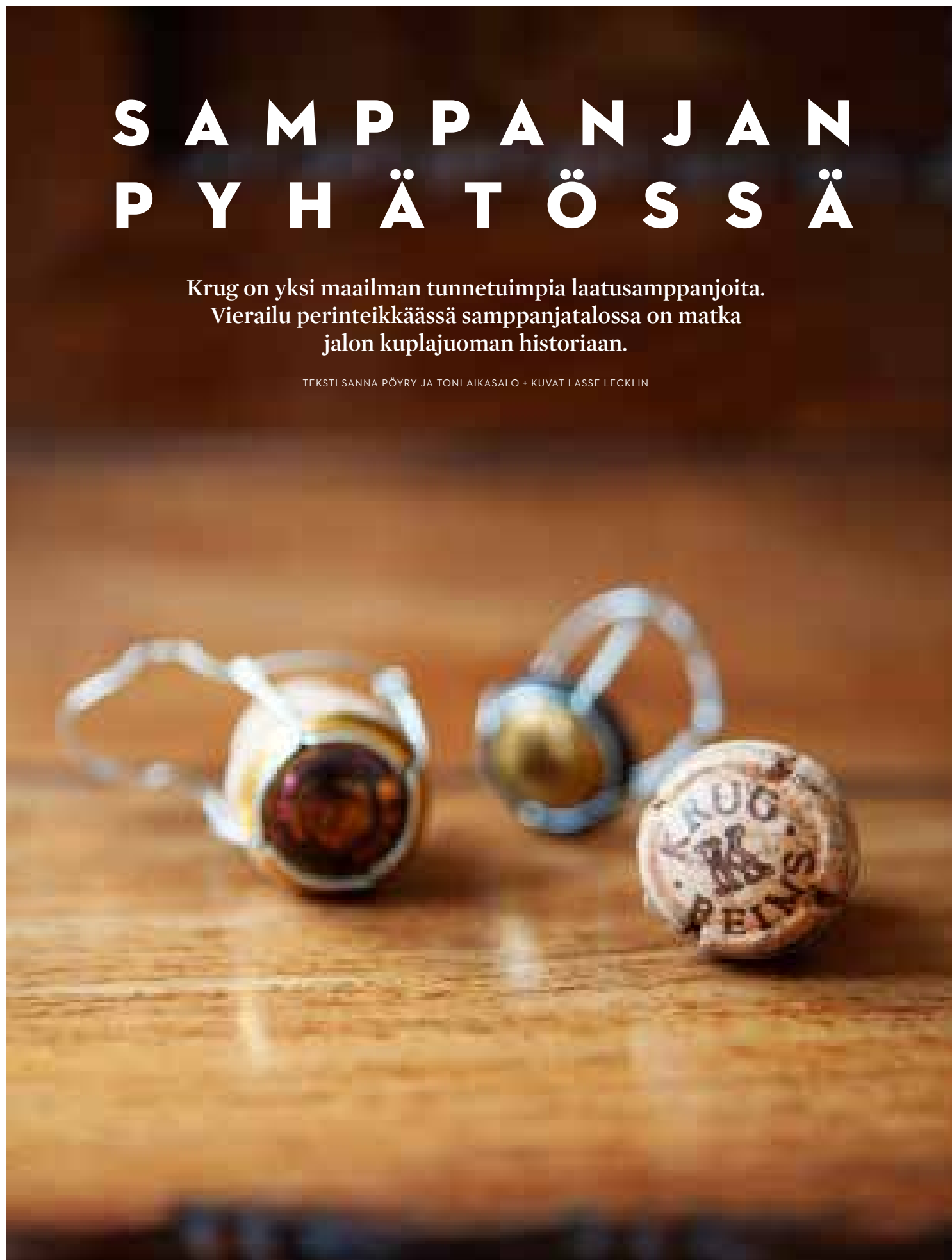


SAMPANJAN PYHÄTÖSSÄ

Krug on yksi maailman tunnetuimpia laatusamppanjoita.
Vierailu perinteikkäässä samppanjatalossa on matka
jalon kuplajuoman historiaan.

TEKSTI SANNA PÖYRY JA TONI AIKASALO • KUVAT LASSE LECKLIN



HYISENÄ HELMIKUUN aamuna Reimsissä käy navakka tuuli. Seisomme Rue Coquebert -kadulla komeiden punaisten ovien edessä. Ilmassa kihelmöi odotus. Olemme tulleet vierailulle jalojen kuplajuomien pyhättöön, Krugin samppanjataloon.

Vierailu alkaa mieluisasti, kun heti odotushuoneessa käteen lykätään lasilliset talon vuosikerratonta ylpeyttä, Grande Cuvéeta. Valloittavan moniulotteinen, runsas ja raikas samppanja nostaa tunnelman hetkessä kattoon. Talon perustajan, saksalaisen **Joseph Krugin** tinkimättömyys laadun suhteen kuultaa läpi tämänkin päivän pulloitteissa.

JOSEPH KRUG aloitti uransa kuplien parissa Jacquesson & Filsin samppanjatalosta vuonna 1834. Miehen tehtävä oli kuitenkin kaukana kellarimestarin työstä – hän vastasi kirjanpidosta.

Silti Joseph esitti mielellään näkemyksiään samppanjan valmistuksesta. Siinä missä Jacquessonilla haluttiin kasvattaa vuotuisia tuotantomääriä huonoinakin sato vuosina, Josephin mielestä eri vuosien viinejä sekoittamalla voitaisiin valmistaa parasta mahdollista samppanjaa vuodesta toiseen.

1840-luvun alussa hän aloittikin yhteistyön **Hippolyte de Vivès'n** johtaman samppanjatalon kanssa. Kolmen vuoden ajan miehet kokeilivat salaa Reimsissä erilaisia sekoituksia. Näiden sekoitteiden pohjalta sai alkunsa Krugin samppanjatalo vuonna 1843. Ensimmäinen Krug-samppanja näki päivänvalon kaksi vuotta myöhemmin. Ajoitus oli oiva, sillä samppanjan kulutus kasvoi tuolloin kohisten.

Täydellisyyteen tähtäävä Joseph piti henkilökohtaista päiväkirjaa, joka on näyttävästi esillä Krugin aulassa. Päiväkirjaansa hän kirjasi perussäännön, joka viitoittaa yhä talon samppanjafilosofiaa.

Sen mukaan kaksi cuvée-tyyppiä on riittävä määrä. Ensimmäiseen cuvéeseen (Grande Cuvée, joka tunnettiin vuoteen 1979 asti Private Cuvée -nimellä) käytetään kunkin vuoden perusviinien ohella eri vuosikerroista koostuvia reserviviinejä. Jos satovuosi on ollut kuumaa, sen täyteläisiin perusviineihin sekoitetaan keveämpiä reserviviinejä. Kylmien vuosien ohuita perusviinejä taas täydennetään täyteläisemmällä reserviviineillä. Näin haastavat sääolot eivät heikennä Grande Cuvéen laatua.

Toisen cuvéen (yhden vuoden perusviineistä sekoitettavat vuosikertasamppanjat) tarkoitus on heijastaa satovuotensa olosuhteita ja erikoispiirteitä. Ennen nykyteknologiaa ja lämpimämpiä kasvuolosuhteita vuosikerrojen vaihtelu oli huomattavaa. Huippuvuosikerrat olivat harvinaista herkkua, ja huonot vuodet suorastaan katastrofaalisia. →



**MENESTYKSEN
TEKIJÄ.** Joseph Krug tervehtii vierailijoita jo kierroksen alussa.

**VIISAUDET
KANSIEN
VÄLISSÄ.** Josephin päiväkirjamerkinnät viitoittavat yhä Krugin samppanjanvalmistusta.



Henrin ja Rémin kunnianhimo oli ehtymätön, ja he halusivat Clos du Mesnilille huippulaatuisen yhden tarhan Pinot Noir -vastineen.

KRUG LAAJENSI ensimmäisten joukossa valikoimaan-
sa palstasamppanjoiniin. Kun Chardonnay-rypäleistään kuulun Le Mesnil-sur-Ogerin kylässä tuli vuonna 1971 myyntiin kuutisen hehtaaria tarhoja – joukossa kivimuurin aidattu 1,84 hehtaarin Clos du Mesnil – talon perilliset **Henri ja Rémi Krug** ostivat tarhat puhelimesta niitä näkemättä, koska hyvät tarhat olivat jo tuolloin haluttuja. Myös samppanjatalo Salon havitteli tarhaa, mutta Krug ehti ensin.

Päätös osoittautui erinomaiseksi, vaikka tarha ei ollut huippukunnossa ja veljekset joutuivat istuttamaan köynnökset uudelleen. Ensimmäinen Clos du Mesnil -vuosikerta 1979 lanseerattiin vuonna 1986 – aikana, jolloin palstasamppanjat olivat erittäin harvinaisia. Tämä entistäkin harvinaisemmaksi käyvä 100-prosenttinen chardonnay on tänäkin päivänä yksi himoituimpia ja arvokkaimpia samppanjoita.

Henrin ja Rémin kunnianhimo oli ehtymätön, ja he halusivat Clos du Mesnilille huippulaatuisen yhden tarhan Pinot Noir -vastineen. Ambonnayn kylä oli tunnettu rotevista ja kypsistä pinot noir -viineistä jo aikana ennen kuplivaa samppanjaa. Etelään ja kaakkoon viettävät tarhat tuottivat kypsempiä rypäleitä, ja kylä on säilyttänyt arvostuksensa nykypäiviin asti.

Ambonnay oli ollut jo pitkään tärkeimpiä kyliä Krugille. Etsittyään seitsemän vuotta täydellistä tarhaa veljekset löysivät sellaisen 1991. Piskuisella 0,68 hehtaarin Clos d'Ambonnay -tarhalla tehtiin silti vuosikausia kokeiluja ennen kuin ensimmäinen vuosikerta 1995 lanseerattiin 2007 – yli 20 vuotta idean syntymisen jälkeen.

Nämä tähtiin hinnoitellut yhden vuoden ja yhden tarhan harvinaisuudet katoavat nopeasti intohimoisten Krug-fanien ja keräilijöiden kellareihin.

TALON RUNSAS ja moniulotteinen tyyli syntyy myös poikkeuksellisen pitkästä kypsytyksestä. Jo ”perussamppanja” Grande Cuvée saa kypsyä toisen käymisen jälkeen pullossa 5–7 vuotta eli huomattavasti pidempään Champagnen lakisäätöiseen 15 kuukauden minimikypsyysaikaan verrattuna.

Myös raaka-aine seulotaan äärimmäisen tarkoin. Vaikka Krug on Henrin ja Rémin eläköitymisestä eli vuodesta 1999 lähtien ollut osa maailmanlaajuisesta LVMH-luksustavarakonsernia, samppanjat valmistetaan yhä Joseph Krugin aikoinaan linjaamien periaatteiden mukaan.

”Olemme isohko samppanjatalo, mutta toimintatapaamme ovat viljelylähtöiset. Omien tarhojemme rypäleistä huolehditaan aivan toisenlaisella pietteillä kuin monessa isossa talossa keskimäärin”, toteaa vierailuamme emännöivä **Mylene Soulas**.

Eri palstoilta tulevat rypäle-erät puristetaan ja käytetään viiniksi erikseen. Kaikki palstat ovat yhtä tärkeitä ja keskenään samanarvoisia. Krugin tyylin kulmakiviä on myös perusviinien kypsytyksen vanhoissa, 20-vuotiaissa tynnyreissä, joissa viinit monimuotoistuvat ilman, että niihin uuttuu uuden tammen makua.

Kellarimestarina häirii **Eric Lebel** tiimeineen. Lebel on ensimmäinen suvun ulkopuolinen viinintekijä – aina aiemmin isät ja pojat ovat tehneet viiniä yhdessä.

Perusviinien maistelu-urakka alkaa alkutalvella ja kestää viitisen kuukautta. Ensimmäisenä valitaan perusviinit Grande Cuvéeta varten. Niitä voi olla 120–200 erilaista jopa 25 eri kylästä. Lisäksi joukkoon sekoitetaan 35–50 prosenttia reserviviinejä, joita Krugin reserviviinien kirjastossa on peräti 150. Vanhimmat ovat yli 20-vuotiaita.

Tasting-muistiinpanoja kertyy vuosittain yli 5 000, ja maaliskuun loppuun mennessä vuoden tyyli on selvillä. Samalla päätetään, valmistetaanko vuosikertasamppanjaa vai ei.

Muutoksia historiallisen talon samppanjoiniin tehdään harvoin ja harkiten. Nykyinen pullonmuoto on peräisin vuodelta 1972. Etiketit puolestaan uusittiin vuonna 2011, ja samana vuonna Krugin nettisivuille ilmaantui uusi kulluttajaystävällinen toiminto: pullon takaetiketissä olevan numeron perusteella saa hetkessä selville kunkin samppanjan rypälekoostumuksen, perusviinien määrän ja iän sekä uudelleenkorkeusajankohdan – jonka Krug ilmoittaa monista isoista samppanjataloista poiketen.

KELLARISSA HUOMIO kiinnittyy ensimmäisenä vanhojen vuosikertojen kirjastoon, jossa lepää Krugin samppanjoita vuosikerrasta 1880 lähtien.

Seuraavalta käytävältä löytyvät teräksiset jättitanakit. Krug oli 1960-luvulla ensimmäisiä taloja, joka käytti ruostumattomia terästankkeja. Ruotsalaisen Alfa Laval -meijerin maitotankit sopivat reserviviinien säilyttämiseen, sillä niiden hygieniataso oli vanhoja tammitynnyreitä parempi. Näin tankkisäilytyksellä varmistettiin reserviviinien puhtaspiirteinen hedelmäisyys ja raikkaus. Monet tankeista ovat yhä käytössä.

Kellarissa saamme tutustua Krugin samppanjatalon historiaan myös valokuvien muodossa. Mieleenpainuvien kuva on ensimmäisen maailmansodan ajalta. Siinä nainen laittaa ruokaa kellarissa pullorivistön seassa. **Joseph Krug II** nimittäin vangittiin sodan aikana, joten **Jeanne**-vaimo haki apua kellarityöhön perheen ystäviltä ja tuttavilta.

Vuonna 1915 ensimmäisen maailmansodan rintamalinja halkoi Côte des Blancsin kukkuloita ja satomäärät jäivät minimaalisiksi. Siksi Krugin samppanjat vuodelta 1915 ovat mittaamattoman arvokkaita harvinaisuuksia. →



RUOTSALAISTA TERÄSTÄ. 1960-luvulta peräisin olevat Alfa Laval -meijeritankit ovat yhä käytössä.

PULLOLLINEN NAUTINTOAA. Krug Rosé lukeutuu roseesamppanjojen aateliin.

KELLARIN AARTEET. Talon kellarista löytyy Krug-samppanjoita vuosikerrasta 1880 lähtien.

KILPASILLA
KRUGIN KANSSA

DOM PÉRIGNON. Moët & Chandonin samppanjatalon lippulaiva. Paahtainen ja upeasti ikääntynyt luksussamppanjoita, jota tuotetaan hämmentävän suurina määriä laatuun nähden.

LOUIS ROEDERER CRISTAL. Samppanjamaailman ensimmäinen prestige-cuvée tehtiin alun perin Venäjän tsaari Aleksanteri II:lle. Myöhemmin tullut tunnetuksi erityisesti yökerhoissa sekä rap-artisten keskuudessa.

TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE. Eleganssin ja kermaisuuden malliesimerkki. Puhdas chardonnay-samppanjoita, joka on jo markkinoilla tullessaan varsin nautittava.

SALON. Arvostetun Le Mesnil-sur-Ogerin kylän Chardonnaysta valmistettu Salon on parhaiten ikääntyviä samppanjoita: 80-luvun pullotteen ovat yhä hyvin nuorekkaita. Talon ansiolistalla on ensimmäinen monocru (yhden kylän samppanjoita) ja ensimmäinen blanc de blancs eli 100-prosenttinen chardonnay.

DOM RUINART. Champagnen vanhimman talon, vuonna 1729 perustetun Ruinartin prestige-cuvée. 100 % chardonnay.

BELLE ÉPOQUE. Perrier-Jouët'n art nouveau -henkinen kukkapullo ei jää huomaamatta. Ensimmäinen vuosikerta blanc de blancs, sen jälkeen sekoitettu kaikista kolmesta Champagnen päärypäleestä.

MUITA HAASTAJIA: Veuve Clicquot La Grande Dame Pommery Cuvée Louise Philipponnat Clos de Goisses Bollinger Vieilles Vignes Françaises Armand de Brignac

Lohenpunaisena ja sipulinkuoren värisenä välkehtivä Krug Rosé vakuuttaa hetkessä. Lasista tulvahtaa hienostuneen intensiivistä hedelmää, pikantin eksoottisia mausteita sekä leivonnaismaisia vivahteita.

Syyskuussa 2015 sellaisesta pulitettiin ennätyselliset 104 000 euroa New Yorkissa pidetyssä Sothebyn huutokaupassa. Hintaan sisältyi kaksipäiväinen Krug-vierailu kuljetuksineen, eksklusiivisine illallisineen ja historiallisine tastingeineen.

KELLARIKIERROKSEN PÄÄTTEKSI maistamme tasting-tilan pöydässä odottavan samppanjakolmikron. Jo tarjoilujärjestys kielii siitä, miten korkealle Krug noteeraa peruscuvéensa. Vintage-samppanjat nautitaan ensin, ja tervetuliaismaljana tarjottu Grande Cuvée saa kunnian päättää vierailumme.

Aloitamme vaikeasta vuosikerrasta 2003. Côte des Blancsin alueen satoa raskaasti koetelleiden kevähallonjen ja historiallisen kuuman kesän jäljiltä moni talo jätti vuosikertasamppanjansa tekemättä. Kun elokuun keskilämpötila hipoi kolmeakymmentä, sadonkorjuu aloitettiin aiemmin kuin kertaakaan sitten vuoden 1822.

”Myös meillä ennätysellisen kuumaan vuoteen suhtauduttiin epäilevästi, eikä Krugin odotettu lanseeraavan vuosikertaa lainkaan”, kertoo Mylene Soulas ja jatkaa:

”Kaikki päätökset perustuvat kuitenkin tasting-komiteamme havaintoihin. Eric tiimeineen maisteli sitkeästi vuoden 2003 perusviinejä, ja mitä pidemmälle urakka eteni, sen parempia kommentteja viinit kirjoittivat.”

Lämmin vuosi tuntuu lasissa. Jo hiukan kehittyneessä tuoksussa erottuu talolle tyyppillisten tammen ja briosin ohella herkkusienimäisiä ja hunajaisia aromeja. Erittäin runsaassa ja paahteisessa maussa on ylenpalttisesti kypsää mutta eloisaa hedelmää. Runsautta tasapainottaa hienostunut hapokkuus, ja kokonaisuuden viimeistelee poikkeuksellisen pitkä jälkimaku.

Muhkean 2003:n jälkeen maistamme vuosikerran 2000, joka ei myöskään lukeudu Champagnen alueen suuriin klassikkovuosiin. Säiden puolesta vuosi oli vaikea. Krug on silti onnistunut, sillä lasista tulvahtaa viehkeän runsas yhdistelmä kermää, paahdetta, tammea ja mineeraalisuutta. Viipyilevä jälkimaku yllättää raikkaalla limetisytyllään.

Krug eroaa toimintatavoiltaan monesta samppanjatalosta myös siinä, että kronologisen lanseeraamisjärjestyksen sijaan se tuo vuosikertasamppanjansa markkinoille sitä mukaa, kun ne ovat kellarimestarin mielestä valmiita.

Ja jos jonkin satovuoden laatu on heikompi, talon huippusamppanjoita ei valmisteta. Esimerkiksi lanseerausta vaille valmis Clos du Mesnil 1999 päättyi viime hetkellä takaisin Krugin reserviini kirjaston terästankkeihin, koska Lebel tiimeineen ei kokenut sitä tarpeeksi luonteikkaaksi. Äärimmäisen tarkka seula pätee myös Grande Cuvéehen: mikäli jokin maisteltavista perusviineistä

ei tyydytä tasting-komiteaa, se hylätään. Vaikka Grande Cuvée on Krugin portfolion peruscuvée, sen valmistus on todellista käsityötä.

Cuvée sekoitetaan lukuisten maistamisvaiheiden jälkeen yli 120 eri perusviinistä, jotka ovat peräisin vähintään 10 eri vuoden sadoista. Toisen käymisen jälkeen samppanja saa kypsyä 5–7 vuotta pullossa hiivasakan päällä. Vuosikerrattomaksi (non-vintage) samppanjaksi kutsuminen olisikin aikamoista vähättelyä. Siksi Krug luonnehtii Grande Cuvéeta multi-vintagen käsitteellä.

Viimeisenä maistamamme Grande Cuvée on valmistettu 134 eri perusviinistä vuosilta 1990–2005. Samppanja maistuu juuri siltä kuin talon tyylin ystävänä osaa odottaakin. Moniulotteinen makupaletti on kypsän sitruksisuuden, kuivattujen hedelmien, pähkinöiden ja tammitynnyrikypsytyksen tuoman leveän paahteisuuden juhlaa. Koko komeutta kannattelee intensiivinen hapokkuus. Mousse on yhtäaikaan sekä voimakas että suussa sulava, ja jälkimaun pituus hakee vertaistaan.

KOLMEN SAMPPANJAN jälkeen tunnelma on katossa ja puhe kääntynyt Krugin samppanjoille sopiviin musiikki-tyyleihin. Iloksenne pöytään kiikutetaan vielä salaa odottamamme yllätys eli neljäs samppanja maisteltavaksi.

Lohenpunaisena ja sipulinkuoren värisenä välkehtivä Krug Rosé vakuuttaa heti. Lasista tulvahtaa hienostuneen intensiivistä hedelmää, pikantin eksoottisia mausteita sekä leivonnaismaisia vivahteita. Täyteläinen ja aromaattinen maku on samaan aikaan hienostunut ja jännittävän mausteinen. Haporaakene mykistää.

Krug Rosé on samppanjamaailman ainut prestige-rose, johon on käytetty kaikkia kolmea Champagnen alueella sallittua päälajiketta – joskin Pinot Noir dominoi sekoitusta liki 60 prosentin osuudellaan – sekä useamman eri vuosikerran perusviiniä. Toisen käymisen jälkeen viini saa kypsyä pullossa 4–6 vuotta.

Lohenpunaisen eleganssin tie laseihimme ei kuitenkaan ole ollut täysin mutkaton. 1970-luvun loppuvuosiin saakka Krugia luotsannut Paul II tunnettiin kaikin puolin innovatiivisena miehenä, mutta roseesamppanjaa hän ei halunnut valmistaa. Paul piti niitä lähinnä ”vulgaareina pinkkeinä juomina”.

Kun hän sitten vuonna 1983 sai sokkona erästä kuplivaan roseeta lasiinsa, arvio oli häikäistynyt mutta huolestunut: ”Meillä on ongelma. Joku kopioi Krugia täällä Champagnessa.”

Tosiasiassa hänen poikansa Henri ja Rémi olivat tehneet jo pidemmän aikaa isältään salaa rosee-kokeiluja korkealaatuisista Pinot Noir -rypäleistään tunnetun Aÿ’n kylän sadoilla. Meidän samppanjanystävien onneksi. ✨

Kevät.

- sitähan sopii juhlistaa -



Gancia Prosecco avaa kevään juhlakauden.



The First Italian Sparkling Wine