

Luksus vinmenu til Varna Palæets nytårsmenu 2026

Velkomst

Champagne Brut Brut, Champagne Alfred Gratien

Alfred Gratien er på mange måder en mystisk plante i Champagne-landskabet. Det er det mindste rigtige Champagnehus med ca. en promille af den samlede produktion af Champagne, men de er den tredjestørste ejer af vintønder i Champagne. De er del af en global koncern, men drives som et lille familiefirma. Det er elsket af vinskribenter og serveres de mest fornemme steder – Gratien var huschampagne på Concorde, de leverer til Elysée palæet, og man finder Gratien på trestjernede restauranter som Pierre Gagnaire, l'Arpege og Guy Savoye – men selv mange champagneentusiaster kender det ikke.

Selv om Alfred Gratien i dag ikke er familieejet, så fungerer det som et familiefirma; i 1905 startede Gaston Jaeger som kældermester og i dag er det hans oldebarn Nicolas Jaeger, der netop er tiltrådt i stillingen efter at have arbejdet hos Gratien i 17 år under sin far Jean-Pierre Jaeger – så kontinuiteten er sikret med fire generationers know-how.

Familien Jaeger sikrer også adgang til druer fra dygtige dyrkere, der har leveret til Gratien gennem generationer.

Fremstillingen af Champagne hos Gratien er speciel, idet alt behandles som prestigechampagne. Drukvaliteten er meget høj, der bruges kun most fra det første pres og som noget helt specielt gæres al grundvin hos Gratien på egetræsfade. De fleste af fadene har været brugt til at lave Chablis i fire år inden de indkøbes og de bruges i op til 20 år.

Lavet på 45% Chardonnay, 43% Pinot Meunier og 12% Pinot Noir. Basisvinen har gæret på fad og har ikke gennemgået malolaktisk gæring. Begge dele er sjældent - det eneste andet hus, der bruger disse meget traditionelle metoder, er Krug. Vinen har lagret 5 år på gærresterne efter flaskegæringen. Det er med til at give vinen dybde, kompleksitet og meget fine bobler.

Duften er frisk med aromaer af grape, lime, fersken og hvide blomster. Smagen er intens med elementer af grape og skovbund. Stor mineralitet og lang eftersmag.

Serveres ved 6-8 grader.

Hjemmerøget laks med Clara Friis pærer, tyttebær & peberrod

Anjou Blanc Clos du Frère Étienne, Château du Breuil

Château du Breuil er bygget i 1822 på højre bred af floden Layons - en biflod til Loire. Her har man dyrket Chenin Blanc siden det niende århundrede og lavet nogle af verdens største tørre og søde hvidvine.

Beliggenheden ca 20 minutter syd for Angers giver et klima midt mellem kyst og kontinentalklima. Det giver perfekte forhold i sensommeren med morgentåge og sol om dagen for ædel råddenskab der skaber store, søde vine i Coteaux de Layon, Bonnezeaux og Quartz de Chaume.

I 2006 blev Château du Breuil købt af forretningsmanden og vinelskeren Michel Petitbois der ønsker også at fokusere på de tørre vine - blandt slottets besiddelser er da også 2 ha vinmark i den berømte appellation Savennières med fantastisk beliggenhed.

Efter overtagelsen er bygninger, kælder og ikke mindst marker renoveret. En del er blevet revet op og genplantet og resten blev omlagt til økologisk dyrkning. Michel Petitbois har også tilkøbt marker så slottet i dag driver i alt 33 ha vinmark i appellationerne Anjou, Savennières, Coteaux du Layon, Coteaux du Layon Beaulieu, Crémant de Loire og Rosé d'Anjou.

Petitbois har sammensat et superhold på Château du Breuil under ledelse af David Vigan, der er født i Angers og har haft en karriere som sommelier på michelin-restauranter i Saumur, Paris og Schweiz.

Slottet drives økologisk og arbejder med bæredygtige og regenerative metoder.

100% Chenin Blanc fra den historisk signifikante mark Clos du Frère Étienne - 5 ha tilplantet i 1994 med gamle, naturligt lavtydende kloner. Høstet i hånden og sorteret grundig både i mark og kælder. Knust uden afstilkning og gæret naturligt på 400 liters egetræsfade hvor vinen også har gennemgået malolaktisk fermentation. Modnet to år på fad med gæringsbundfald, derefter et halvt år på stål og endelig et år på flaske. Flasket efter en let filtrering og kun med ganske let svovling.

Kompleks og intens vin med duft af æble, pære, kvæde, mineralitet - et let strejf af honning samt den karakteristiske Chenin Blanc note af lanolin. Tør, rig, intens med en frisk syre der balancerer den fede frugt. Enormt lang eftersmag.

Serveres ved 8-10 grader.

Jomfruhummersuppe med bagt skærising, syltede græskar, porrer & Piemont d'Espelette

Bourgogne Blanc Côte d'Or, Paul Pernot

Brødrene Michel & Paul står i dag for driften sammen med Pauls søn Phillipe, og de tre udgør 5. og 6. generation. Domainet ejer mere end 23 hektar, hvoraf langt de fleste ligger indenfor Puligny Montrachet, hvilket gør dem til én af kommunens absolut største jordbesiddere.

Som mange andre steder, er domainet blevet samlet sammen hen ad vejen. Familien arbejdede som negocianter tilbage i tiden, men begyndte selv at opkøbe jord, da priserne var ganske anderledes end i dag.

Den nuværende generation har i tre omgange kunnet købe Grand Cru marker, og samtidig har man en samling af nogle af de bedste 1.cru'er.

Der er formentlig stadig mange, som ikke genkender navnet Paul Pernot endnu, men det har en simpel forklaring.

Tidligere er langt størstedelen af frugten blevet solgt til de store negociant-huse i Beaune, men efterhånden ophører kontrakterne, og familien kan bruge en større og større del af frugten i deres egen produktion.

Det betyder, at de nu selv har produktion på nogle af de mest eftertragtede marker, som Bienvenue-Batard-Montrachet, Batard-Montrachet, 1. cru Pucelles, 1.cru Folatieres, 1.cru Champ Ganet, 1.cru La Garenne og ikke mindst en fremragende Puligny Village.

Dertil kommer, at man på disse marker har nogle utroligt spændende besiddelser ofte beliggende i de små Clos'er – altså mur-omkransede parceller – på de enkelte marker.

Der er ingen tvivl om, at navnet Paul Pernot er ét, vi kommer til at høre meget mere til.

Fra årgang 2017 oprettede man en ny kategori "Bourgogne Cote d'Or" for vine, som kommer fra de bedste marker i de bedste kommuner. Alle Pernot's marker ligger indenfor postnummeret til Puligny-Montrachet – verdens nok mest eftertragtede hvidvinskommune – så her er mulighed for at opleve sublim kvalitet til prisen.

Lavet på 100 % Chardonnay fra plots beliggende i Puligny-Montrachet på grænsen til Meursault. Modnet på brugte fade.

Charmerende og fyldig i duften der byder på citrus og let røg fra fadlagring. Smagen er til gengæld fyldig og velbalanceret med elementer af citrus, fersken, acacie og mineralitet.

Serveres ved 10-12 grader.

Oksemørbrad fra Himmerland med trøffelsauce Hertil saute af bøgehatte & kål, syltede gule beder og sprød kartoffel bagt i lag med løg og rosmarin

Barolo 'Leon' 2016, Cascina Luisin

Cascina Luisin er grundlagt i 1913 af Luigi Minuto (Luisin betyder "lille Luigi") og ejendommen har været i familiens eje siden da. I dag drives det af Luigis oldebarn Roberto. Ejendommen består af 8 ha vinmark med besiddelser i bl.a. Rabaja og Asili. Nebbiolo er den dominerende druesort, men der dyrkes også Barbera, Dolceto og Arneis. Alt i alt laves der bare ca 30.000 flasker om året!

Produktionen af Nebbiolo er ultra-traditionel efter nogle forsøg med mere moderne metoder. Bl.a. indkøbte man en rotorfermentator, der i dag bruges til Barbera og Dolcetto - ikke til Nebbiolo. Maceration og gæring (ca 3 uger) foregår på cement, mens malolaktisk gæring og modning foregår på store fade, hhv. 20-50 hl, af slavonsk eg.

Gæring foregår naturligt, dvs uden tilsætning af gær, der filtreres eller klares ikke ved flaskning og markerne dyrkes meget tæt på økologisk.

100 % Nebbiolo fra 35-40 år gamle vinstokke i marker med sydøstlig eksponering i Serralunga d'Alba. Høstet i hånden med lavt udbytte og vinificeret på cement; 4 ugers maceration med en uges hyppig punch-down. Malolaktisk gæring og modning på store fade (20-50 hl) af slavonsk eg.

Tæt i strukturen med aromaer af tørrede roser, jordbær, ribs og skovbund. Faste tanniner og lang eftersmag. Elegant Barolo i en historisk topårgang.

Serveres ved 14-16 grader.

Nytårsdessert med chokolade brownie, hasselnød, hvid chokolade & mandarin

Tawny 10 years, Quinta do Infantado

Quinta do Infantado er grundlagt i 1816 af den portugisiske kronprins Pedro IV. De seneste ca 100 år har quintaen været ejet af familien Roseira, i dag drevet af Joao og hans svigerinde Catherine. Alle de godt 40 ha vinmarker har A-klassifikation; alle marker til portvin får points for en række forskellige faktorer - markens højde over havet, jordbund, beliggenhed, opbindingsmetode, hældning, soleksponering, beplantningstæthed, jordens beskaffenhed, vinstokkenes alder, læforhold, druesorter - og det samlede pointantal klassificerer markerne mellem A og F. A-marker kan således sammenlignes med Grand Cru. Quintaen er også beliggende ved byen Pinhao som er centrum for den allerfineste del af Portvinslandskabet.

Der er 76 tilladte druesorter til fremstillingen af portvin. Det er dog kun 29 sorter, der anbefales, og så er der fem sorter, der betegnes som ædle. På Quinta do Infantado udgøres 90 % af vinstokkene af de tre ædle sorter Tinta Roriz, Touriga Nacional og Touriga Franca.

Alle druer høstes i hånden og fremstillingen er meget traditionel; druerne trædes med fødderne i lave cementkar, de såkaldte "lagares", hvilket giver en blid, men hurtig ekstraktion af farve, tanniner og smagsstoffer. Hos Quinta do Infantado gærer man vinen til et højere alkoholniveau inden man forstærker den. Det giver en mere vinøs, mere stoffig og mindre sød portvin. A-klassificerede marker og den traditionelle fremstilling vil hos de fleste portvinshuse være reserveret til Vintage-port, men på Quinta do Infantado er det alle vinene - fra almindelig ruby til vintage - der er lavet på denne måde.

Indtil 1986 skulle alt portvin flaskes i Vila Nova de Gaia, hvilket forhindrede små producenter i at flaske deres egen vin, da det var for dyrt at have to lokationer. På Quinta do Infantado har man dog selv flasket vine siden 1979 og huset er dermed en af pionererne inden for Quinta-flaskede vine.

Blandet af forskellige "pipas" - fade med en størrelse på 5-600 liter. En 10 års Tawny port vil typisk have en alder omkring 10 år i gennemsnit, men det vigtigste er, at den har karakter som en 10 års Tawny. Om vinen lever op til det afgøres ved en sensorisk test af et officielt panel.

Alt druemateriale til Infantados vine kommer fra A-klassificerede marker og trædes med fødder i de traditionelle lave kar, lagares. Begge dele er noget, der normalt reserveres for Vintage Port. Hos Quinta do Infantado gæres vinene lidt længere inden forstærkning, hvilket giver et lavere sukkerindhold og en mere vinøs stil.

Aromaer af karamel, nødder og tørret citrusskal. Dyb og længevarende smag.

Serveres ved 10-12 grader.