



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Trøndelag



Referat fra Champagnekveld i regi av L'Ordre Mondial på Oppdal 23. mars 2018

Det har blitt tradisjon i Bailliage de Trøndelag å innlede påsken med en helg på Oppdal annet hvert år. Omkring 50 medlemmer og gjester hadde meldt seg på kveldens arrangement, hvor det var Champagne fra Bollinger som var tema. Selve arrangementet ble gjennomført i den nye «låven» på Granmo Camping, noen minutters busstur sør for Oppdal sentrum. Vårt særdeles kunnskapsrike medlem, Per Hovde, hadde påtatt seg å lede oss gjennom en spennende smaking av eksklusive bobler fra store flasker.





Vi ble tatt godt i mot av vår Vice Echanson, Torfinn Lerstad, som sammen med sin alltid like blide kone, Kristin, hadde ansvaret for den praktiske gjennomføringen.

Det er alltid like fasinende med store flasker og kveldens aperitif kom fra den største flasken. Dette var en Bollinger Special Cuvee Methusalem (6 liter!).

Per Hovde tok oss så med på en lærerik vandring gjennom Champagne, hvor han i tillegg til kartet og distriktene tok for seg historien, druetyper, produksjonsmetode, klassifisering og en oversikt over de største og mest kjente Champagnehusene.

Under selve smakingen fikk vi servert 4 nye varianter. Alle disse ble grundig kommentert av Per.

Følgende til dels eksklusive Champagner ble servert under smakingen:

- Bollinger Rosé 2006 Limited Edition
- Bollinger Grande Année 2005 magnum
- Bollinger R.D. 2002 magnum
- Bollinger R.D. 1999 magnum



Madame Lily Bollinger (1899-1977):

"Jeg drikker min champagne når jeg er glad, og når jeg er trist. Noen ganger drikker jeg den når jeg er alene. Er jeg med venner anser jeg den som obligatorisk. Jeg nipper til den når jeg ikke er sulten og drikker den når jeg er det. Ellers rører jeg den aldri – bortsett fra når jeg er tørst."

Etter en fantastisk Champagnesmaking var det tid for mat. Rune Nilsen fra Ludviks Kjøkken på Oppdal, hadde sammen med sin kone laget en imponerende buffet bestående av en mengde lokale råvarer.



Buffeten besto blant annet av følgende svært delikate og smakfulle retter:

- Tataki – med lokal vri (Limousin fra Megarden)
- Steambuns – Lam fra Trollheimen, feta ost fra Grindal, syltet løk
- Lammepølse – ølkokt løk, pølsebrød fra Sprø, brent chilimayo
- Kald bakt mandelpotet – Røros rømme, Oppdalskinke, sprø løk
- Sukker/saltet ishavsørøye fra Tydal – speket eggeplomme, flatbrød og løyrom
- Blåskjell – green curry og kokos
- Lokale oster Midt-Norge – søtt og sprøtt

Følgende viner ble servert til buffeten:

- Saumur Blanc 2016, Langlois-Château
- Côtes-du-Rhone "Les Abeilles" 2016, Jean Luc Colombo



Det er som kjent drikken som skal stå i fokus under et L'Ordre Mondial arrangement, men den maten som her ble servert var helt fantastisk og tok nesten fokus bort fra de edle boblene.



Bailli Regional Roar Hildonen takket på vegne av alle både vertskap og arrangementsansvarlige for et strålende arrangement. Rune og Eirin kunne derfor motta svært velfortjent applaus fra svært mette og salige gjester i låven denne kvelden.



Tom Rognes
Vice Chargé de Presse

