

VOYAGE

CHOPARD SMYCKAR
FILMSTJÄRNAN

Julianne moore

BUBBLIG WEEKEND I CHAMPAGNE | THAILAND 2.0 | EN RESA MED BREITLING
MERCEDES MAYBACH GLS | HOS MISSKÖ I PARIS | MIDDAGSBJUDNING I ITALIEN



EN HELG PÅ LANDET

BUBBLORNA PÅ ROYAL CHAMPAGNE

ROYAL CHAMPAGNE HOTEL & SPA HAR PRECIS UTSETTS TILL FRANKRIKES BÄSTA HOTELL UTANFÖR PARIS AV TIDNINGEN CONDÉ NAST TRAVELERS LÄSARE NÅGRA DAGAR INNAN VI CHECKAR IN. VI HAR TAGIT TÅGET FRÅN PARIS OCH SITTER NU SKÖNT TILLBAKALUTADE I EN TESLA SOM SKA KÖRA OSS I SMÅREGNET TILL CHAMPILLON, ETT LITET SAMHÄLLE MED STRAX ÖVER 500 INVÅNARE, DÄR EN 5-STJÄRNIG INCHECKNING NU VÄNTAR.

AV YVONNE GULL, ANDREAS SKÖLDE

»OAVSETT VAR PÅ HOTELLET NI BEFINNER ER SÅ ÄR UTSIKTEN ÖVER VINFÄLTEN OCH HIMLEN STÄNDIGT NÄRVARANDE«

REGIONEN HAR ÄNTLIGEN fått ett hotell som levererar på samma nivå som den allra bästa champagnen. Läget är exceptionellt och här uppe från kullen kan vi se floden Marne slingra sig fram. Till höger ser vi staden Hautvillers och klostret där Dom Pérignon verkade och är begravd. Rakt fram skimtar staden Épernay och vinfälten som utgör Côte de Blancs, bakom ryggen har vi vinodlingarna i Montagne de Reims och staden med samma namn.

Under 1800-talet fanns här ett värdshus som var utflyktsmål för den franska aristokratin, det sägs även att Napoleon checkat in. Under senare år har ett enklare hotell funnits här. Men nu är det åter ordning på torpet och i föl öppnade Royal Champagne Hotel & Spa upp efter fyra års byggnation. Hotellet är skapat av den Reims-baserade arkitekten Giovanni Pace som lät sig inspireras av den klassiska amfiteatern. En teaterarena i nutida tappning där scenen utgörs av utsikten och skådespelet inkluderar de upplevelser som nu iscensätts på hotellet.

– Vi är här för att sälja hela Champagne-regionen, säger Vincent Parinaud, General Manager för Royal Champagne Hotel & Spa då han visar oss in i restaurangen Le Royal som redan efter att bara varit öppen i sex månader fick sin första Michelinstjärna, att ambitionen är två stjärnor är inget hemlighet.

BUBBEL IN I MINSTA DETALJ

Här är det köksmästaren Jean-Denis Rieubland som ansvarar och bland annat tar fram den avsmakningsmeny som serveras kvällstid på torsdagar till lördagar i den intima matsalen, mellan klockan 19.15 till 21.00 för att vara exakt. Grönsaker från området när så är möjligt, och köttet från lokala bönder – lokalt och närodlat helt enkelt. Varje månad samarbetar man med ett champagnehus och sommelier Daniel Piers matchar mat och dryck. I det runda rummet är maten huvudattraktion, ackompanjerad av fyra porträtt av kvinnor med koppling till Napoleon, stoppade stolar och oklanderlig service härtill.



Oavsett var på hotellet ni befinner er så är utsikten över vinfälten och himlen ständigt närvarande. Färgskalan är ljus, trädetaljerna många, de vita väggarna bjuder på reliefer. Men även champagnen i sig har smugit in i inredningen. På tapeterna växer vinrankor upp, vinklasar tar form och bubblorna – de finns lite varstans. I bubblande lampformationer, i bubblpoolen och i glaset.

EN POOL MED UTSIKT

Innan det är dags för champagne så är det dags för ett spabesök – regionens första destinationsspa är en upplevelse i sig. För att få liv i kroppen är ett par vändor i den 25 meter långa poolen som glittrar i turkost en nödvändighet. Sedan är det äntligen dags att plumsa ner i den magiska utomhuspoolen som jag hitintills bara sett på bild. Magin infinner sig längst fram i hörnan av poolen,

ROYAL CHAMPAGNE
HOTEL & SPA

Adress: 9, Rue de la
République, Champillon
www.royalchampagne.com



»LECLERC BRIANT ÄR PIONJÄRER INOM ORGANISK OCH BIODYNAMISK CHAMPAGNEPRODUKTION OCH HAR ALLTID ARBETAT INNOVATIVT MED FOKUS PÅ PRODUKTEN MED RESPEKT FÖR JORDEN OCH ENERGIERNA«

vinden viner, vattnet ryker, och utsikten över vinfälten som nu håller på att skifta i orange och gult är precis så där magisk som jag förväntat mig.

Även en behandling är bokad, en kombinerad kropp- och ansiktsbehandling med det franska märket Biologique Recherche där fokus ligger på resultat. När det kommer till ansiktet är det "Second Skin" det handlar om. I min 1,5 timmes version inleds det hela med en avslappnande massage innan peeling och uppbyggnad av huden i ansiktet tar vid. Hade vi stannat längre hade jag gärna gjort en kur av ansiktsbehandlingar. Nu är jag i alla fall tämligen avslappnad och redo för en middag i restaurangen Le Bellevue.

I restaurangen njuter vi av utsikten såsom restaurangens namn skvallrar om och när säsongen tillåter det hänger man såklart på terrassen. Kvällen är kall och solen håller på att gå ner. Vi slår oss ner i låga mjuka fåtöljer under en lampinstallation som speglar bubblorna i champagnen i våra glas.

– Restaurangen är nästan alltid fullbokad, både av hotellets gäster och av folk från trakten som gärna kommer hit, berättar Vincent Parinaud.

DEN NYA ARISTOKRATIN

Vartefter fylls borden, och ett större sällskap kommer in, några iklädda shorts och keps. En Methusalem Moët korkas upp, det visar sig vara ett gäng Porscheförare från Paris som är på utflykt – lite såsom dåtidens aristokrater gjorde i en annan tid, då var dock färdmedlet häst och vagn.

Med tanke på den höga ambitionsnivån här så skulle man kunna förvänta sig att det skulle vara riktigt dyrt att äta här. Men så är inte fallet, och mest valuta för pengarna får ni om ni väljer en "Croisette Menu", en tre-rättersmeny där ni väljer bland några olika versioner av förrätter, varmrätter och desserter. Vi mumsar i oss en endivsallad och ett perfekt kokt ägg till förrätt, varsin marulk till varmrätt och sedan en signatur-efterrätt – en Le Bellevue som är en brownie med vaniljglass och salt karamell. Kanske än godare är dock passionsfruktsbakelsen som



med sin gula färg lyser upp i mörkret. Därute glittrar stjärnorna och nedanför ser vi ljuset från Épernay.

Nästa morgon vaknar vi upp i det minst sagt generösa rummet. Totalt finns 47 rum, varav några är sviter alla med utsikt och stor altan, tapeter med vinrankor och fristående badkar i Corian. Badrumsprodukter från Hermès och en stor champagnekoffert där en flaska Leclerc Briant nu ligger på smältande is.

En femstjärnig frukost serveras. Jag beställer in gröt med bananer och frågar efter kanel. Det finns ingen så vår servitör försvinner in i köket och kommer ut med en kanelstång som han nu river över min gröt. Det är de här små detaljerna som gör skillnaden. Och så det franska smöret härtill.

ETT HUSBESÖK

Champagne är den gemensamma nämnaren för alla som är här, och att besöka ett eller

flera champagnehus hör till. Vår chaufför Thomas Delord har laddat upp Teslan, vi sjunker ner i de vita läderfåtöljerna och beger oss mot Épernay och champagnehuset Leclerc Briant, ett hus som idag ägs av det amerikanska paret Mark Nuelly och Denise Dupré som äger hotellet vi nu lämnar bakom oss.

– Leclerc Briant är ett av mina favorithus, de gör verkligen saker och ting annorlunda och deras La Croisette är en av mina absoluta favoriter, säger Thomas Delord då han lämnar av oss på Chemin de la Claude Ruelle i Épernay.

Leclerc Briant grundades 1872, och har huserat i lokalerna här sedan 1955. Sedan de nya ägarna kom in och tog över familjeföretaget 2012 har här renoverats – avskalat och elegant. En känsla av att befinna sig i ett kloster är påtaglig, och även här handlar det om vördnad och bra energier. Leclerc Briant är pionjärer inom organisk och biodynamisk

champagneproduktion och har alltid arbetat innovativt med fokus på produkten med respekt för jorden och energierna.

– Vi arbetar lite annorlunda än många andra, och vi låter månkalendern styra mycket av arbetet, berättar Léonie Wagner, Visit Coordination på Leclerc Briant då hon visar oss ner i källaren.

Ett spektakulärt ägg, ett träfat och ett fat där insidan är belagd med guld har placerats i mitten, omgivet av vin som vilar på ekfat. De tre specialfaten är alla fyllda med chardonnay från den lilla odlingslott man har i centrala Épernay – detta ska så småningom bli en ny ärgång av champagnen La Croisette.

MÅNKALENDERN STYR

Till skillnad från andra hus har man här ingen strävan efter att den vanliga Non Vintagen ska smaka likadant år från år. Det handlar istället om att visa upp vad säsongen



Flaskan som lagrats och växt till sig på havsbotten.



har att ge. Ett av de just nu kanske allra mest intressanta projekt är det som ligger bakom prestigechampagnen Abyss. I nuvarande tappning talar vi om ärgång 2013 som lagrats under ytan i Bay of Stiff utanför ön Ushant vid kusten av Bretagne. Vinet är exceptionellt och flaskan där snäckor och sediment från havet fastnat likaså.

– Just på den plats där flaskorna lagras möts två strömmar, och på 60 meters djup utvecklas vinet, berättar Léonie Wagner.

På väg tillbaka till hotellet laddar jag ner en månkalender och funderar på hur det hela hänger ihop. Det är spännande och lite galet – att det fungerar är smått oförklarligt – eller

helt klart – själv hänger jag inte med. Väl tillbaka på rummet är champagnekofferten på nytt fylld med is och vi öppnar nu flaskan och mumsar i oss några Biscuit Rose de Reims.

Dagen därpå lånar vi varsin eleykel och tar oss ner bland vinfälten, mot floden och upp till Hautvillers. Det är ganska tomt, en enstaka restaurang är öppen och bjuder på champagneprovning, mat och shopping. Vi bestämmer oss dock för att avstå bubblan denna gång, och svishar fram bland vinrankorna. Solen värmer och det har blivit dags att kliva in i de vita läderfåtöljerna igen. Vi sitter skönt och skulle gärna resa hem hela vägen till Stockholm, Tomas Delord trycker på displayen:

– Vi kan vara framme klockan 10 imorgon måndag, säger han och skrattar ... ■