

(Nhái theo Bài hát: Em Pleiku, má đở môi hồng. Chọn chữ Em Champagne để nói Champagne của mấy Bà cho mấy Bà. Còn má đở thì có nghĩa là uống vào thì má đở hây hây. Và môi mềm là theo ý của câu Mềm môi uống mãi tíi cung thang)

Ái Văn

Trong một cuộc phỏng vấn dành cho phóng viên ở Luân Đôn, hồi năm 1961, khi được hỏi Bà uống Champagne vào những dịp nào, Bà Elisabeth Bollinger (Lily là tên hay dùng) nhong nha, nhong nhánh trả lời nguyên văn bằng tiếng Anh như sau:

"I only drink Champagne when I'm happy, and... when I'm sad. Sometimes I drink it, when I am alone. When I have company, I consider it obligatory. I trifle with it if I am not hungry, and ... drink it when I am. Otherwise I never touch it – unless, ... I'm thirsty".

Đọc được câu trên thấy rất là thú vị vì : “Sao mà có người nói hết được những điều mình muốn nói mà chưa (hay không) dám nói ?” Vì nói thì “Sợ Mạ la!”. Lại có bạn còn cất cố hỏi lại : “Mạ ai la ?”. Dạ xin thưa: “Mạ của em cũng la, mà Mạ của thằng con trai em cũng la nữa.” Đó, đó, vừa ý chưa nà?. Vì biết mình vẫn thì dốt mà võ thì nhát gan - gan to bằng gan cá bống -, tôi đành phải nhờ anh bạn cùng học chung, Trần Minh Đức, ở tận Gia Nã Đại là người hay làm thơ dịch giùm. Và đây là phần thoả dịch:

*“Vui, buồn, EM chỉ uống sâm banh
Nhất là khi EM ở bên mình
EM uống khi nào EM đói, khát
Hay khi EM chiếc bóng một mình
Những lúc EM tâm tình, hò hẹn
Không thể nào EM thiếu sâm banh*



*Em
Champagne,
Má đở
Môi mềm*

*Người mời EM khá nhiều rượu quý,
Lắc đầu, EM... EM chỉ nhấp sâm banh*

Bollinger là một nhà sản xuất rượu Champagne có tiếng ở Pháp do Jacques Bollinger làm chủ cho đến khi Ông ta mất năm 1941, Bà Lily tiếp tục sự nghiệp của nhà chồng và giữ vững con thuyền Champagne Bollinger qua những giai đoạn cam khổ khi nước Pháp bị Đức Quốc Xã chiếm đóng cho đến khi Bà mất vào năm 1977. Còn bạn nào mê xem Cinéma thì biết là Điệp Viên James Bond 007 khi nào cũng uống Champagne Bollinger kể từ khi Ian Fleming bắt đầu viết truyện gián điệp này từ 1953. Mãi đến hơn 40 năm sau, trong phim Golden Eye (1995), sau đoạn phim đuổi bắt bằng xe hơi do tài tử Pierre Bosnan đóng, khi được Nữ Bác Sĩ tâm thần hỏi là Ông làm gì cho thoả mái thì chàng James Bond ta bèn ấn nút dashboard của chiếc Aston Martin để lộ ra một chai Bollinger Grande Année 1988 với hai cái ly. Miệng mỉm cười tinh quái, tay thì rót Champagne cho nàng và đầu thì ...thì... cúi xuống, cúi xuống... hôn nàng!!

Nói đến nước Pháp của Champagne thì không thể quên câu sau đây của Hoàng Đế Napoléon Bonaparte: “Khi thắng trận, Ta uống Champagne để mừng chiến thắng, còn khi thua trận thì Ta lại càng cần phải uống Champagne để tự an ủi mình!”. Winston Churchill cũng thường nhắc đến câu nói trên của Napoleon. Ông này mê uống Champagne đến nỗi vào năm 1918 có nói một câu như sau đã đi vào Champagne Sử: “Remember gentlemen, it’s not just France we are fighting for, it’s Champagne!”. Trong những nhà sản xuất Champagne thì chàng thích nhất là nhà Pol Roger đã từ lâu. Mà nhắc đến W.Churchill với Champagne thì không thể không nhắc đến mối tình khá “lãng mạn” của Chàng với Nàng Odette Pol Roger. Vào năm 1945, sau khi đặt vòng hoa tại Đài Kỷ Niệm Chiến Sĩ Trận Vong tại Paris, chàng đến dự Party Ngày Đình Chiến - Armistice Day Party - ở Toà Đại Sứ Anh và trong buổi tiệc trưa đó, chàng được xếp ngồi ngay bên cạnh Odette. Đã mê tính lãng mạn của Pháp từ lâu nay, nay lại gặp Nàng, vừa lịch lãm, vừa xinh xắn, vừa nồng thắm chứ không phải “nạnh nùng” như mấy Em Ấng Lê, rồi lại thêm được uống Champagne loại ngon đặc biệt (Pol-Roger 1928), thế là lâng lâng trong men rượu, bên Em vừa dễ thương, lại nói chuyện có *duyên*, đúng như gái Pháp – (Ê, ê, xin lỗi bạn chút xíu, gái Việt Nam của chúng tôi nói chuyện có *duyên* hơn nhiều, khổ nỗi là Winston chưa có đủ *Duyên* để gặp thôi), thế là có chuyện. Lông nheo đá qua, lông nheo trả về, ánh mắt liếc qua, ánh mắt nháy lại, lời nói đưa qua, lời thưa đáp lại. Ôi thôi, răng mà hai “tụi mình” (mới đó mà đã “tụi mình” rồi, không còn Sir, với Madame nữa rồi!!) “hợp nhau” quá ri, (hạp nhau quá, đọc theo giọng Huế rất của tui), chuyện chi Em nói Anh nghe cũng dễ thương, mà răng giọng nói của Em ngọt rứa, chuyện gì Anh kê Em nghe cũng lạ ghê đi, thích ghê đi, mà còn vui dễ sợ nữa cha, v.v. và v.v... để rồi sau đó chàng còn dám cả gan ra lệnh cho nhân viên Toà Đại Sứ Anh: Khi nào Ta qua thăm Paris thì các vị phải mời cho bằng được Odette đến tham

dự chung các buổi tiệc chính thức với Ta. Ngon lành nhất là vào năm 1947, Chàng còn ngang nhiên chính thức đi đến dự buổi Dạ vũ với Nàng Odette bên vòng tay. (Ồn chồng Jacques Pol-Roger vẫn còn sờ sờ ở đó cho đến khi mất năm 1956). Thế rồi hàng năm mỗi khi đến Sinh Nhật của Chàng, Nàng đều gọi cho Chàng một thùng Champagne Pol Roger 1928 cho đến khi hết stock đó luôn.

Còn Chàng thì đặt tên cho con ngựa đua của mình là Odette Pol Roger - chắc Ông Winston không có ý ám chỉ Em Odette là Ngựa như mấy anh Việt Nam ta thường xỏ que, xỏ lá gọi mấy Em Ca-ve ngày trước như vậy!!

Note riêng: Thiệt ra thì tôi nghe mấy anh lớn nói như rứa, thì tôi biết như rứa. (tôi nói lớn chứ không dám nói già, vì sợ sẽ có lúc mình cũng phải già như ai, thiệt ra thì lúc đó họ đã già mà dịch lắm, nay tôi mới biết là thua họ ở chỗ tôi có già mà không dám ...dịch (tiếng Tây thì dịch là traduire, nên có mấy nơi phải chua tiếng Tây tiếng Anh. Ha Ha!!). Còn hồi xưa ở Saigon có mấy cái Dancing nằm rải rác khắp Saigon Chợ Lớn thì tui vì nể mất lòng phải dẫn mấy Ôn Ty, mấy Ôn Khu (họ ở Tỉnh về Saigon họp cả ngày) đi chơi đêm, sợ e ban đêm họ không quen đường dễ bị lạc, cho nên tôi bắt đắc dĩ mà biết gần hết mấy chỗ ni. Nói nào ngay, chỉ đi chơi với mấy anh ấy cho phải phép thôi, chứ không có đi nhiều lắm. Mỗi tuần Em chỉ đi có sáu lần thôi, vì Chủ Nhật phải ... phải .. dành để dẫn.... dẫn... “người ta” đi xinê chớ bộ, nên không có bê tha như mấy anh HàDoanTu, ĐTungKinh, HNăngLẫy chẳng hạn, khi mô vô Sègòn thì mỗi tuần đi nhảy tám lần (Thứ Bảy có thêm xuất matinée), vì Quảng Nam, Quảng Ngãi, Đà Nẵng thì không có Dancing nên phải “làm ngày không đủ, tranh thủ làm đêm”!!

Có qua thì có lại: Nàng đặt tên cho những chai đặc biệt “Prestige Cuvée” của Pol Roger là Cuvée Sir Winston Churchill,

cũng như Moet-Chandon có chai đặc biệt trong đờng có tên là Dom Perignon mà nhiều người cứ tưởng Dom Perignon là cha đẻ ra rươu Champagne!! (sẽ nói đến sau). Bà xã của Sir Winston là bà Clementine vẫn biết, vẫn nghe, vẫn hiểu cho mỗi “tương quan không có hại” này (tôi dịch chữ harmless flirtation) và vẫn... á...à... “cho phép” (nói theo kiểu mấy anh Cảnh Sát ở Chợ Đông Ba: ”Bất không đợc, tha làm phước”!). Ôi sao mà Ôn sướng rứa hờ Ôn Winston? Việc nước việc nhà gì cũng ngon lền quá vậy, Ôn chắc học thuần thực lăm câu sau đây của mấy Ôn Các Chú phải không Ôn?: “Tu Thân, Tề Gia, Trị quốc, Bình Thiên Hạ” và đã thực hành đợc có phân nửa: Chỉ đợc hai phần trong bốn phần thôi vì mấy *Mệ Đàn Bà* (tôi đánh máy rõ ràng bằng chữ Hoa đa nghe, Ban Phụ Trách xin đừng sửa tội nghiệp Em) sẽ Xí, sẽ Xi, đồ giả mà không biết Tu Thân, lại còn mất nết (bị mắng thì Ôn Winston xem như Tề Gia chưa đợc). Khi Chàng mất vào năm 1965, Odette Pol Roger là một trong một số rất ít nhân vật tư đợc bà Clementine gởi Thiệp Tang mời tham dự lễ Tiễn Đưa Chàng vào nơi “vĩnh cửu”. Còn Odette mãi đến cuối tháng 12 năm 2000 mới đợc gặp lại Chàng.

Đã nói đến Nguyên Thủ Anh mà quên không đề cập đến Nguyên Thủ Pháp sợ e bị trách là bất kính: trong đám tang của Tổng Thống Francois Mitterand, ta cũng thấy có bà vợ nhỏ của Anh Francois cùng cô con gái riêng đợc công khai tham dự một cách đề huề. Ôi, Madame Mitterand ơi, tôi chịu cách



đổi xử của Bà quá: Thì mình vẫn là Madame Mitterand chứ có mất mát chi mô nà. Họ đã che che dấu dấu, lén lén lút lút đã bao nhiêu năm rồi, có trách chẳng là trách cái “thằng cha chồng” mình kià, mà “nó” thì nay đang nằm thẳng cẳng trong hòm gỗ rồi, còn cô ta với cô bé gái đó thì mình cũng nên “bao dung” cho họ kéo tội vì họ đâu còn đợc gì nữa đâu. Bề gì thì nó cũng cùng máu mủ của chồng mình, và lại cũng nên cho anh em nó biết nhau chứ!! (Tôi học chữ Bao Dung này trong bài của AH Tâm Nguyên đang trong số này). Người ta làm đến Tổng Thống với lại Thủ Tướng những nước khá hùng cường, vẫn minh như rứa mà các Ôn còn như rứa, huống hồ... huống hồ... dân ngu như chúng ta!! Thấy bên trời Âu như vậy mà tội nghiệp cho chàng Bill Clinton của xứ Mễ này. Còn tội cho chính mình hơn nữa là lại ở xứ Cờ Hoa này nên cùng lăm, gan lăm, lý lăm thì cũng đợc tới như.... Chàng Bill nhà ta là đã hết cỡ rồi.

Ai cũng biết Champagne là loại rươu sủi bọt (Vin mousseux/Sparkling Wine) hay dùng trong bất cứ một cuộc vui nào như Đám Cưới, Sinh Nhật, Kỷ Niệm, Khai trương, v.v hay những tiệc vui khác. Vậy khi mô thì rươu sủi bọt mới đợc gọi là Champagne. Nho phải là loại gì, trồng ở đất mô, khí hậu nóng lạnh ảnh hưởng như thế nào, cách làm rươu này khác hơn rươu vang thường ra rắng, cái gì là brut, hay sec, lại còn chuyện ghi năm ngoài chai với không ghi năm, cũng như cái gì là Prestige cuvee chú mà nói ở trên, v.v.... Xin vắn tắt như sau. Ai muốn tìm tòi thêm thì có những sách nói về Champagne bày bán nhan nhản ngoài tiệm sách, cũng như những website như www.champagne.fr của Tây hoặc của các hãng Champagne như www.cliquotinc.com. Bạn cứ vào Google.com, đánh chữ Champagne vào chỗ search, thì tha hồ mà đợc.

Tuy nhiên, hãy đừng như nhân vật Vương Ngử Yên (hồi trước Hàn Giang Nhạn dịch là Vương Ngọc Yên) của Kim Dung viết trong Thiên Long Bát Bộ: Võ công nào

em cũng biết, ai đánh chiêu nào ra em cũng hay, còn biết luôn phải dùng chiêu nào của môn phái nào để phá giải thế đó, nói vanh vách, nhưng em này biết chi để mà biết, cốt để giúp cho anh họ của nàng là Mộ Dung Phục, hay đúng ra để mà có cơ hội được hầu chuyện hay gặp mặt với chàng chứ em không Hành được một tí nào. Tay Mộ Dung Phục này thì lại chỉ mê Quyển lục: Phục lại nước Yên của cha ông để rồi sau này quần trí thành điên điên, kêu mấy trẻ con lại cho chúng kẹo để được suy tôn là Hoàng Đế.

Chàng quên là ai ai trong cuộc đời này cũng đang diễn tuồng do “Thượng Đế nào đó” bày ra cuộc hý trường cho vui mà thôi: Hãy nhìn quanh ta thì thấy là sau khi diễn xong vai tuồng đó, sau khi tấm màn sân khấu đã buông xuống, ai cũng tan hàng đi về..., về nơi so-called “vĩnh cửu” ở “bên kia thế giới”, vậy tại sao khi đang phải diễn tuồng ngay trong cuộc đời này, khi được giao phó một

vai, cho dù là thấp hay cao, cho dù là dân xứ này hay dân nước nọ, ta hãy thủ diễn vai trò đó cho hết sức ta, đồng thời biết tận hưởng những fringe benefits của vai tuồng đời này mang lại như là phó sản (by-product). Ta xem đó như là gia vị ắt có của cuộc đời. Đừng đợi chờ, đừng đòi thay vai khác vì cũng thế thôi: Ai cũng khổ cả, vì đâu có ai được như ý mãi mãi đâu? Không tin thì hỏi Đức Phật Thích Ca đi. Ngài chịu bỏ cung điện ngai vàng v.v để ra đi tìm Chân Lý. Tứ Diệu đế mà Ngài tìm ra thì Khổ Đế là Diệu đế thứ nhất gọi nôm na theo kiểu Cải Lương là “..Than ơi , Đời là Bể Khổ ”. Đừng luôn ưu tư suy nghĩ quá nhiều đến Station mà mình mong tới (khi nào con tôi ra trường xong khi nào tôi trả xong cái nợ mortgage hoặc khi nào mấy cháu lập gia đình xong v.v... thì tôi sẽ thế này thế nọ, làm nọ làm

kia) mà quên mất đi những thú vị của chuyến lữ hành là chính. Đừng nghĩ đến Trạm Ga sắp phải đến nữa mà quên nhìn xem hai bên đường, nào là hoa tươi cỏ lạ, nào là chim, nào là thú, nhìn trên trời xanh, mây trắng đẹp biết bao!! Nhìn đi. Ngắm đi. Ném đi. ENJOY đi. Âu sầu lo lắng là lãng phí mất thì giờ quý báu mà ta đang có. Mất cái mà mình đang thật nắm trong tay đi, đó là: *Thời-gian-trôi-qua-bây-giờ*. (Sáu chữ viết dính nhau, chứ ta không có nắm được thời gian. Có lẽ tôi sẽ viết hầu các anh một



Quê hương của champagne

bài nói về thời gian - thời gian của Từ Thức, với thời gian của Einstein.)

Đọc bài này hay bài nào khác là để biết. Biết để uống , uống để thưởng thức, để vui đời. Đời vui lắm chứ sao lại bỏ phí. Bày đặt đi tìm. Tìm đâu cho xa mà là ngay tại đây, cuộc đời này: Thiên đường là đây, Địa Ngục cũng là đây. Tại Ta hết . Quên, dùng chữ “Tâm” cho ra cái điều “bác học” một chút . Được như vậy thì đọc bài này mới có ý nghĩa .

Xin trở lại rượu bọt Champagne. Về mặt *Địa dư* thì vùng Champagne nằm cách Thủ Đô Paris khoảng 90 miles về phía Đông Bắc, gần biên giới với nước Bỉ, được chia ra làm năm phần: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côtes de Sezanne và Aube. Về mặt *địa chất* thì những

miền này là vùng đất vôi sâu tận trong lòng đất. Hầu hết đất vôi trắng là thuộc loại đất sét Kimmerridge . Thành phần đất này làm ẩm độ bớt đi rất nhiều nhưng hay một cái là giữ đủ ẩm độ để nuôi sống thân cây nho. Vậy mới thấy “Biết Đủ” mới tốt chứ dư thừa thì không nên: ngay cả thiên nhiên cũng cho ta



Những lâu đài trong vùng sản xuất champagne ở Pháp

những bài học rất là hay như vậy. Chỉ trách mình “có mắt mà không ngời” thôi . Có một vườn nho rất là nổi tiếng trong Vùng là Clos Du Mesnil mình cũng nên nhắc đến: đây là vườn nho duy nhất có vòng thành xây quanh vườn từ năm 1698 (chỉ có 4 ½ acres mà thôi). *Khi hậu* trung bình quanh năm trong vùng thường vào khoảng cao hơn 50 độ Fahrenheit (10 độ C) một tí. 50 độ F là nhiệt độ tối thiểu cho trái nho chín được. Về nho để làm rượu bọt Champagne thì nho phải là loại Chardonnay (trắng), và Pinot Noir, Pinot Meunier (cả hai đều đỏ), các loại nho trồng tại vùng này như vậy không được “chín” hẳn được, đó là lý do làm cho “rượu thường”(Still wine để khỏi lộn với rượu bọt) làm bằng nho của vùng này có nồng độ acid rất ư là cao và không chịu nổi. Cũng như đã nói ở phần “Triết Lý Vật” ở đâu đó là khi nào cũng vậy “trong cái rủi lại có cái may”: nếu mà “rượu thường” vùng này cũng ngon như vùng Bourgogne (là nơi cũng dùng toàn là nho Chardonnay cho chất trắng và Pinot Noir cho chất đỏ), thì ta đâu có rượu bọt Champagne ngày nay ? Xin nói thêm là theo Luật pháp của Pháp (Champagne Appellation d'Origine Contrôlée áp đặt vào năm 1927) thì chỉ được dùng 3 loại nho này

để làm Champagne mà thôi. Các thành phố trong vùng này là Reims, Epernay và Ay. *Lịch sử* Champagne luôn gắn bó với những vua chúa thời xưa trước Công nguyên Vua Pháp Hugh Capet (??) đã đăng quang tại nhà thờ Chính Tòa ở Reims và thành phố Reims đã được xem như là Thủ Đô tinh thần dưới thời Trung Cổ . Ba mươi bảy vua Pháp đã làm lễ đăng quang tại đó từ 816 cho đến 1825 . Chắc các bạn học Histoire “ Nos ancêtres sont des ...” thời xưa còn nhớ cô Jeanne d'Arc mới mười bảy tuổi đã được phong làm Vua nước Pháp cũng tại nhà thờ Chính Tòa này vào năm 1429.

Ngoài ra ta cũng nên nhớ là chỉ rượu bọt làm ở vùng Champagne mới được gọi là Champagne, các nơi khác mà dùng cùng một cách thức y chang như vậy (gọi là Méthode Champenoise hay Méthode Traditionelle) cũng không được quyền đề là Champagne, mà phải đề là Vin mousseux mà thôi. Bên Ý thì là Asti (Stumanti), bên Tây Ban Nha thì gọi là Casa, v.v... Trước đây bên Mỹ có mấy hãng bê bối dùng bậy chữ Champagne để gọi rượu bọt chế từ những phương cách “ăn xối” để có bọt (như là bọt trong các chai Coca Cola, Pepsi là do khí carbonique bị nhét vào – inject – trong đó chứ không phải tự nhiên sinh ra) làm cho mất tiếng Champagne vì những chai như Champagne André, Boutet chẳng hạn. Sau này những nhà Sản Xuất Champagne lớn của Pháp sang California làm ăn như Mumm, Moet-Chandon chẳng hạn, họ cũng không đề các sản phẩm của họ tại Cali là Champagne, mà chỉ đề là Domaine Chandon hay Mumm Sparkling Wine và kể đó có ghi rượu của Mỹ sau này cũng làm Sparkling

wine bằng phương thức này như hãng Schramberg mà khi Chu Ân Lai sang thăm Nixon thì Tòa Bạch Ốc đã khai chai này để mừng.

Về cách thức làm Champagne theo cái phương thức cổ điển gọi là champenoise (để phân biệt với mấy phương thức khác như Charmat do anh Pháp Eugène Charmat biến chế) thì có thể nói ngắn gọn như sau: Đó là rượu nho có hai lần lên men, một lần trong thùng lớn và một lần ngay trong chai. Nho hái về được ép cho thành nước cốt nho, xin nhớ là khi ép trái nho lần đầu thì gọi là vin de cuvée hay cuvée “nước cốt nhất”, còn nho ép lần sau thì gọi là taille mà tôi tạm dịch là “xái nhì”, những nhà Bollinger hay Krug thì bán cho các nhà khác xái nhì này và họ chỉ dùng cuvée cho Champagne của họ mà thôi (vỏ đỏ thì được lấy ra sớm để cho nước vẫn có màu trắng, ngoại trừ khi muốn làm rosé); đoạn lấy từ nhiều thùng nước cốt khác nhau, trộn chung nhiều loại nước cốt với nhau nhiều khi cả 30 hay 40 loại, rồi thêm một ít đường trộn chung với men gọi là Liqueur de tirage và bỏ vào trong chai. Ta cũng biết là men làm cho đường (trong nước cốt nho và đường cho thêm vào) biến thành ra rượu và trong tiến trình hóa rượu này, chất carbon dioxide được sinh ra như là một “phó sản” (by-product). Bởi khí này không thể thoát ra ngoài được mà bị giữ chặt trong chai kín dưới áp suất - quan trọng là phải có nút chai làm sao để giữ chặt không cho bung ra, do đó mà có nút điện điển với giây thép buộc - thì khí đó phải hòa tan vào trong rượu: từ đó ta có bọt (bubbles) trong chai. Áp suất trong chai lên đến cả ba lần (hay hơn nữa) áp suất trong các bánh xe hơi ta thường bơm (80 tới 90 pounds per inch). Rượu nằm đó một khoảng thời gian, nhiều khi vài năm, mà chính *cặn men chết* (lees) này làm cho rượu ngon hay không. Giai đoạn sau là làm sao mà lấy *cặn men chết* đó ra khỏi chai: Xoay chai rượu lần lần (hồi xưa là bằng tay, nên khá đặc tiền) sao cho cổ chai lần lần chúc xuống phía dưới để men chết nằm ngay nơi cổ chai. (Gọi là

Remuage hay Riddling, bà Quả Phụ Cliquot-Ponsardin là người đã đóng góp nhiều cải thiện cho giai đoạn này) rồi sau đó nhúng cổ chai vào một dung dịch làm đông đi chỗ rượu ngang cổ chai đó, mở nắp thật nhanh để men chết đó bị bắn tung ra do áp suất của khí carbonique trong chai (Gọi là Cất cổ, tôi dịch đại chữ Degorgement). Cách thức này đã được khai triển ra từ năm 1818. Thay vào chai phần rượu mất đi đó bằng một tí rượu ngọt với một lượng đường gọi là liqueur d'expédition hay nhiều khi gọi là dosage, rồi đóng lại bằng nút điện điển (liège). Chính độ ngọt của tí rượu thêm vào này sẽ xác định là loại Champagne đó là Dry, Brut, Sec, demi-sec, hay doux, còn được gọi là touche sucrée. Extra Brut thì chỉ có 0 tới 0.6% đường, còn Brut khoảng 1.5%, Sec thì khá ngọt 1.7% -3.5%. Đa số (90%) champagne là Brut. Tìm cho ra Champagne ngọt loại Sec hay Demi Sec thì khó hơn là Brut, nhưng mà một khi mấy Nàng thích *sec* thì Ta sẽ phải có *sec*. Tôi viết rất chậm chữ này đây nhé: rõ ràng là *seC*, (*bạn nào đánh máy nhớ đừng misspell chữ C ở sau cùng thành ra chữ X nhé, thì... thiệt là Tầm phải!!*).

Người ta thường lầm lẫn gán cho Dom Perignon là người sáng chế ra cách thức làm rượu Champagne. Thật ra thì đây là công trình của nhiều người đóng góp qua nhiều thế hệ. Xin ghi ra sau một ít tiểu sử của nhân vật này: Dom Pierre Perignon là một tu sĩ dòng Benedictine và làm “thầy rượu” (tôi bí chữ để dịch chữ cellarmaster) ở Tu Viện Haut-Villiers cả 47 năm. Ông mất vào năm 1715. Ông ta là người đầu tiên đòi giữ rượu làm từ những vườn nho khác nhau trong những lô riêng rẽ, và là người đầu tiên nghiệm thấy được là trộn chung nhiều rượu ở những lô khác với nhau cho ra rượu ngon hơn. Nhưng điều quan trọng nhất là chính Ông ta là người đã đòi hỏi là Champagne phải được giữ trong các lọ thủy tinh để giữ được màu sắc và sự tươi mơn của rượu.

Có một bà rất có công đóng góp trong việc hoàn thiện cách thức làm Champagne là

bà Quả Phụ Cliquot-Ponsardin, và chai Champagne bán nhiều nhất ở Mỹ là chai Veuve Cliquot-Ponsardin màu vàng khè mà anh bạn NQBảo của tôi thuộc dân Tây luôn ca ngợi. Còn bà Lily Bollinger thì đã nói ở trên, và cũng không nên quên nhắc đến bà Louise Pommery đã đóng góp cho chai Champagne “brut” đầu tiên vào năm 1879 vì trước đó Champagne đều ngọt hơn là



Vài loại champagne khác nhau

Champagne ta đang uống bây giờ.

Quên nói với các bạn là sợi dây kèm buộc ở đầu nút chai Champagne gọi là “muselet”, được ông Tây Adolphe Jacqueson “phát minh” ra năm 1844, chứ vào thời sinh tiền, Dom Perignon dùng nút bằng miếng gỗ kẹp với vải có nhúng dầu rồi nhúng vào trong sáp (wax).

Champagne có nhiều loại ta cũng nên biết: Blanc des Blancs là loại Champagne chỉ dùng toàn nho Chardonnay; Blanc des Noirs là loại chỉ dùng toàn nho Pinot Noir mà thôi. Nói về Champagne thì phải để ý thêm một điều nữa là hầu hết Champagne đều được trộn (blend) từ nhiều thùng với nhau do các “thầy rượu” nên mùi vị rất là độc đáo cho từng Hãng Sản Xuất. Những chai Non-Vintage -- tức là bên ngoài chai không ghi năm nào hết -- là loại thấp nhất (hay nhiều khi họ cho thêm tên như là White Star (Moët&Chandon), rồi đến các chai có

ghi năm gọi là Millésimé, vì chỉ có năm nào ngon thì mới khoe ra cũng như đã nói ở trên là càng ngâm lâu thì càng ngon nên Non-Vintage thường chỉ được ngâm khoảng 15 tháng thôi trong khi Millésimé thì nằm thùng tới 3 năm. Rồi mỗi Nhà đều có loại Champagne thượng hạng gọi là Prestige Cuvée, là loại được xem là top quality – dĩ nhiên là phải đắt thôi -- như Dom Perignon

(Moët&Chandon), Sir Winston Churchill (Pol-Roger); Cuvée Joséphine (Joseph Perrier); Cristal (Louis Roederer, là chai mà đặc biệt không dùng chai đậm màu như các nhà khác để chống ánh sáng sợ làm hư rượu mà dùng chai trắng trong và bao bên ngoài bằng giấy kiếng màu vàng cam để chống ánh sáng, mấy tài tử thì khi nào cũng ưa chai này); La Grande Dame (Veuve Cliquot-Ponsardin), Fleur de Champagne (Pierre-Jouet) hay Comtes de Champagne (Tattinger). Riêng Bollinger thì vào khoảng thập niên 60 cho ra lò Chai

champagne Bollinger RD 1952 đặc biệt (Récemment Dégorgé) vì cho nằm thùng ít nhất là 8 năm, ví dụ mãi đến năm nay 2004 mà Bollinger chỉ ra chai Bollinger RD 1990 mà thôi, còn những chai trước đó là 1982, 1985 và 1988). Nói nhiều đến các Nhà Champagne mà không dành ra một vị trí đặc biệt cho Nhà Krug là một thiếu sót lớn: Krug thứ Non Vintage (tối nhất) gọi là Krug Grande Cuvée thì ngang giá với hầu hết các Prestige Cuvée của các nhà khác. Còn chai độc đáo nhất là Krug Clos du Mesnil thì chỉ đắt gấp ba lần chai kia.

Này Chú, nói ồm tỏi vậy chứ Chú uống được mấy loại Prestige Cuvée rồi? Thiệt ra thì không được uống nhiều mỗi loại, nhưng hầu hết đã có thử qua (trừ chai Krug Clos de Menil). Thôi Cha!! Có nói dóc không đó? Dạ thưa không: Số là khi nào vào dịp gần cuối năm, mấy hãng Champagne đều giới

thiệt hầu hết các Prestige Cuvée của họ qua trung gian mấy Liquor Store lớn ở những vùng có nhiều nhà giàu sang, gọi là Thử Champagne, (Wine tasting), tiền Fee thử này không quá đắt vì họ câu mình đến (tùy nơi tùy năm khoảng \$30 đến \$50, là chỉ uống khan mà thôi). Ai chịu đời không thấu, nghe ngon và hứng ý thì mua thôi. Bởi vậy tôi có dịp thử đã đời thôi. Sau đó tôi chỉ mua mấy thứ Champagne xoàng nhất đem về nhà, mà cảm thấy rằng “Ồ, ờ, thứ này cũng ngon đâu có thua gì mấy chai prestige kia?”. Ấu cũng là một cách áp dụng bài “Biết Đủ” vậy. Không phải ...”hà tiện “đâu !!

Về Ly : Xin đừng dùng loại ly gọi là Ly Champagne (ly có vành lớn và cạn như bàn tay mình úp lại, theo truyền thuyết thì hình như ly đó đã phỏng theo tay của vua Louis XIV úp trên hai gò bồng đảo của bà hoàng hậu Marie-Antoinette thì phải, tôi đọc đâu đó đã lâu nên không nhớ tên cho đúng. Sorry). Nên dùng ly cao, gọi là Flute để cho bọt trong Champagne có đường đi dài từ đáy ly lên đến trên miệng. Quên nói là lượng bọt trong chai Champagne đã được đo: Nhà Bollinger cho biết có khoảng 56 triệu bọt trong một chai (0.75 lít). Nhớ là khi rót champagne, xin đừng rót quá ½ ly, và khi nào uống hết mới nên châm thêm.

Nhớ ngâm chai Champagne trong nước lạnh gồm ½ nước đá, ½ nước lạnh khoảng 20 phút tới ½ giờ trước khi uống.(Nhiệt độ là rất quan trọng khi uống trà hay rượu.).

Khi nào nên uống thì xin đọc lại câu đã viết đoạn đầu. Ăn với món gì thì ngon: Caviar, Đồ biển, gà vịt, chim chóc, đồ chua, đồ cay, Fromage Xanh (Blue Cheese) như Roquefort, Silton, bánh ngọt trắng miệng và Sushi (Sách vở đảng hoàng và cũng đã chứng nghiệm thực tế mới dám viết, chứ tôi

không có phịa thêm món sushi đâu nghe). Xin kể hầu các bạn một chuyện thật về matching Champagne với đồ ăn chua cay: Khi cho match Champagne với thức ăn, trong một buổi tiệc ở NewYork (Wine and Food Pairing), Nhà Moet & Chandon đã đưa chuyên gia sang chọn dự và đã chọn chai Dom Perignon để đi với các món ăn của Thái Lan là những món lấy cay và chua làm vị để promote Champagne của họ.

Quên thưa với quý bạn là về độ rượu (alcohol) thì có thể nói Champagne nhẹ nhất, chỉ 12% mà thôi so với các rượu vang khác thường là 13 hay hơn 14%. Còn Cognac, Vodka, Whisky hay Bourbon, các Liqueur như Cointreau, Grand Marnier đều 40% hay 41%. Port thì chỉ 20% thôi, và bia thì 8%. Nói như vậy chứ uống Champagne dễ say lắm, nhất là khi uống với ...”Em”, vì ưa bắt chước dân Ảng Lê!!!



Ly phải đẹp
thì rượu mới ngon

Chót hết thì phải nói đến cách khui Champagne. Tôi đã được mục kích hai lần cách mở Champagne bằng dao phay như sau: (Muốn học làm theo nhưng tiếc của, sợ bể nát thì mất ... phần, thì ... phần rượu chứ phần gì mà cứ hỏi hoài vậy!!). Anh ta lấy Champagne ngâm trong nước đá cho khá đông lạnh cả chai. Lấy chai ra. Cầm

chai trong tay ngay ở cổ chai ngay dưới nút điện điển một tí (contact nắm cổ chai khoảng độ ½ inch = chỉ chỗ đó là nhiệt độ nóng hơn toàn chai), lấy con dao phay ra, đổi nơi cầm chai xuống bên dưới thân chai, chặt chai thật mạnh và nhanh như ta phạt cỏ vậy. Cổ chai đứt ngang, nút chai liền với cổ phẳng băng, ngọt ngay. Không một giọt nào mất. Nghề thiệt. Hay!! Khui champagne thì ta nên khui thế nào cho kêu “pop” một tiếng khá lớn mà không có giọt rượu nào tung ra.

Cũng không khó vì tôi đã được khai nhiều lần như vậy: Cầm chai khoảng 45 độ, mở niền bằng dây kẽm ra, nhớ là tay kia phải đè ngay nút, tháo dây ra xong thì xoay chai (nhớ là không xoay nút chai mà xoay chai) còn tay kia thì giữ thật chặt nút, ta có thể cảm được áp suất từ trong chai đang đẩy nút ra. Ráng đè nút xuống nếu muốn nghe tiếng nổ lớn, bằng không thì thả nhẹ ra cho đến khi nút bung. Ta hãy nghe câu trích sau đây từ Wine Bible:” ... One older Frenchman has advised me that a Champagne bottle, correctly opened, should make a sound no greater than that of a *contented woman's sigh*. Frenchmen are French men after all”.

Và tôi cũng xin kết thúc bài viết này với câu sau: “*Cái thằng Văn ni thiệt khi mô cũng là thằng Văn cả.*”



Phụ Đính sau đây là của Nguyễn quốc Bảo:

Ái Văn thân,

Nhận được sớt dẻo (*primeur*) bài «*Em Champagne, Má Đò Môi Mềm*» của Toa, đọc một hơi không ngừng, trong lòng rất là thú-vị tình-thâm! Ái Văn ơi, Đúng là gặp người tri-ký rồi, bởi vì “*nghe ăn chơi cũng lắm công phu...* », và bởi vì Toa gãi dzô chỗ ngứa, cho nên ôi thôi, đã ơi là đã...

Moa cũng hiểu biết chút đỉnh về Champagne. Đọc những nghiên-cứu của toa mà lòng hơi thê-lương hoài-cảm. Nhiều kỷ-niệm. Những dịp lễ cuối năm, lúc còn ở Pháp, moa vẫn mơ-màng đi xem giá (*shopping*) Champagne, rồi để gặp bạn bè kể lể, bàn cãi...vu-vơ

Như Toa viết, nho Chardonnay trắng (blancs de blancs) là nho chính để làm rượu Champagne nhưng chỉ trồng có 25% diện-tích, trong khi đó, trồng 2 loại nho Pinot Meunier 40% và Pinot Noir 35% (để làm blancs de noirs). Cũng nên biết là Champagne đóng 200 triệu chai mỗi năm !

Ít tiền thì uống Champagne «jeune»; luật của Pháp là phải để rượu già "vieillir" ít nhất là 1 năm; nhưng những nhà sản-xuất có tiếng thường để rượu già 2-3 năm. Connaisseurs thì uống Champagne ít nhất là 10 năm! Những chai Bollinger RD 1975-1979 là để uống trong khoảng 1996-2002 ; còn 1982-1985 Bollinger Grande Année hay Vieilles Vignes thì để uống 2002-2017. Cũng như 1979 Pol Roger Cuvée Winston Churchill chỉ có thể bắt đầu uống 1996; giữ đến 2004 (năm nay) uống còn ngon hơn! Moa biết một ông bạn-già, kí-ca kí-cách mới mua được 1 balthazar (16 chai) Veuve Clicquot La Grande Dame 1985, tuyên bố là sẽ đợi đến năm 2017 mới mở, lúc đó ông ta sẽ thượng thọ 75 tuổi! (Để thoả chí tò-mò, champagne có formats riêng: nabuchodonosor = 20 chai, balthazar 16, salmanazar 12, mathusalem 8, réhiboam 6, jéroboam 4, magnum 2, bouteille 75cl và demi-bouteille 37.5 cl. Moa cũng mù-tịt, không hiểu rõ nguyên-thủy của formats này).

Người Pháp nói Champagne là rượu nho vĩ-đại (le vin le plus grandiose qui soit). Hơn nữa, Champagne lại là rượu vô-địch, vì các rượu bọt khác – "breuvages à bulles" - (créants d'Alsace, Bourgogne, La Loire, và nhất là rượu bọt Californie, Espagne hay Italie), so-sánh không thể tới mắt-cá (même pas à la cheville) của Champagne Tây !

Nhưng Champagne càng ngày càng đắt! Trop de spéculations! Hơi một tí là các sản-xuất-gia lên "bằng" millésimé! Trong 2 thập niên 80-90, chỉ có 1982-1985 là 2 năm Champagne óng-ả nhất, và ngoại trừ 1989-1990 Champagne rực-rỡ (flamboyants), phần nhiều các năm khác Champagne gầy-

gò va tẻ-nhạt (*maigres et austères*) nhưng có nhiều năm vẫn được phong là *millésimé*.

Ngoài những Champagne hân-hữu (*exceptionnel*) Bollinger, Pol Roger, Krug, Laurent Perrier, Veuve Clicquot, Taittinger, Louis Roederer, Henriot, bây giờ ở Pháp có tiền, thiên hạ hay uống những loại chất-phẩm không kém, nhưng chỉ là «Excellent hay Bon» thôi, như Heidsieck Monopole, Lancelot-Royer, Moët et Chandon, Perrier-Jouët, nhất là Lanson, Mercier, Mumm, Piper/Charles Heidsieck, Pommery et Greno, Deutz...là những rượu giá-phải-chăng cho túi tiền; ở Pháp, thiên hạ uống Champagne thường-xuyên.

Moa muốn thực-hành triết-lý của Toa là phải “enjoy” những gì hiện-tại đem đến, nên Moa không mơ tưởng đến những “*meilleures cuvées de Prestige*”. Vào những năm 1985-1990 Moa lo làm ăn, không mua để dành được những chai 1985 Bollinger Vieilles Vignes, Cattier Clos du Moulin, Heidsieck Diamant Bleu, Krug, Laurent Perrier Grand Siècle, Pol Roger Cuvée Winston Churchill, Taittinger Comtes de Champagne, Moët et Chandon Dom Pérignon, và nhất là Veuve Clicquot La Grande Dame 1985, *ma préférée!*

Ở Mỹ, ngoài những Champagne đắt tiền, các tỉnh lớn có nhiều chỗ có, phần nhiều, những shops lớn bán một vài “*marques*” hợp tiền hợp khẩu, trong đó Moa thích Veuve Clicquot và Moët & Chandon White Star (mới mua 5 chai ở Costco!). Nhưng thòm thèm định mua 12 chai Dom Pérignon 1996, giá \$98.99 (plus tax) một chai (hoặc Perrier-Jouët Fleur de Champagne 1995, \$89.99, trè grande valeur) giữ lại để dành, về sau “tết” thượng thọ! Costco on line bán 1990 Pommery Cuvée Louise (không phải grand producteur) \$175.99 (giá cao vì là 1990), và có bán Duval Leroy Cuvée La Femme 1995 (excellent achat, “épanoui, riche et onctueux!”, bởi vì Duval Leroy là petit producteur nên giá chỉ có \$64.99). Nếu

muốn uống Hollywood Champagne, Costco cũng có bán Moët & Chandon Brut Imperial Rosé 1998; \$47.99! Tha hồ shopping cuối năm, Avis donc aux amateurs!

Uống Champagne như apéritif (apéro) là tuyệt-vời, cũng như uống champagne khi có một tráng miệng ngon (bánh gâteau chẳng hạn, trừ gâteau au chocolat!) hay uống champagne với galette des Rois trong dịp lễ Fête des Rois. Nếu champagne trung-bình, có thể uống ngon hơn, bằng cách pha champagne với liqueur đỏ, apéro này gọi là Kir, Ông Kir cũng là tu-sĩ Benedictin, nghị sĩ và thị trưởng ở thành phố Dijon phát-minh ra, rất thịnh hành ở Pháp, nhất là vào mùa hè (Kir “nghèo” thì dùng vin blanc mousseux!). Còn dîner au champagne, là một “tête à tête” tuyệt-vời của những cặp yêu-đương nông-nàn. Bạn Văn nói Moët & Chandon tổ chức uống champagne với đồ ăn cay Thái, moa sợ chắc là “une affaire de très mauvais goût”! Chỉ có Nữ-Uớc mới có những chuyện như vậy!

Tâm-sự được với tri-kỹ, là lòng đã vui nhiều ám-ức lắm rồi. Cám ơn Ái Văn nhiều lắm.

