

Champagnehuset Domaine Vincey

I Grand Cru landsbyen Oger bor Quentin og Marine. Her ligger deres hjem smukt placeret midt i Côte des Blancs, og det er også her, hvor de dyrker/producerer deres champagne. I 8 generationer er de her champagner blevet kælet for og dyrket med største omtanke. Vi er faldet pladask for både champagnerne, naturligvis - men i allerhøjeste grad også for deres omtanke - de har slet ikke brugt kemi i produktionen siden 90'erne.

De har biodynamiske - og organiske briller på i alle aspekter af produktionen. Det er så smukt, som det næsten kan blive. De to flasker, der er med i månedens kasse, er produceret på en måde man på fransk kalder Recoltant-Coopérateur. Det kan du blive endnu klogere på ovre på side 2. Det betyder helt kort, at flaskerne består af både Vinceys biodynamiske druer - men også af en blanding af kooperativets druer. Det her hus bliver spændende at følge i fremtiden.

Månedens champagner

Champagne Blanc de Blancs, Brut, Grand Cru

Druesammensætning: 100% Chardonnay

Duft/smag: cremet mousse (duft) med noter af hvide blomster, lang og rund eftersmag med noter af smør og toast

Passer godt til: alle slags skaldyr og en masse franske oste - men også som "bare fordi-champagne" eller til små lette tapasretter

Sukkerindhold: 10 gram pr. liter

Champagne rosé, Brut, Grand Cru

Druesammensætning: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Duft/smag: Aromatisk og meget frugtig duft. Tydelig smag af hindbær og en masse friskhed fra Chardonnay druen.

Passer godt til: perfekt til dessert med bær og hvid chokolade. Passer også godt til sushi, røget laks og tunfisk

Sukkerindhold: 10 gram pr. liter



✿ FORFØRENDE FORÅR ✿

Man mærker det tydeligt - både temperaturen og lyset er på vej i den rigtige retning - og humøret stiger samtidigt. Det er lidt som om, champagnen smager bedre, smilet er bredere og snart venter der duften af grillmad og lange lyse aftener på terrassen. Om ikke andet - så sker det i hvert fald (meget) snart.

De her flasker er nøje udvalgt til den her måned - de er frugtige, forførende og de leder tankerne hen mod små spirende frø og de bare ben i en blomstret sommerkjole.

Vi lader stille og roligt op til nogle vilde måneder - foråret og sommeren bliver fantastisk - kalenderen er spækket med så mange spændende ting, at vi lige må knibe os selv i armen en ekstra gang. Vi glæder os til at dele det hele med jer.

Inden ret længe er vores nye tiltag på benene. Det kommer til at have en betydning for dig. Det handler nemlig om, at du som abonnent vil få forkøbsret til specielle events, du vil få særlig adgang til et halvårligt Champagne-lagersalg og meget mere.

Det bliver SÅ fedt! Vi glæder os!

Michael og Dinna



Recoltant-Coopérateur (RC)

Hver champagne har sin egen "kode" - kan man på en måde sige. I månedens Champagnekasse er der 2 RC champagner. Det betyder, at vinbonden har solgt sine (her biodynamiske) druer til et vinhus, der har produceret champagnen og efterfølgende har leveret champagnen i vinhusets navn. Det er en ret brugt metode i Champagne. Men der er også andre "koder", der er gode at kende. RM betyder Recoltant-Manipulant. Det er en producent, der udelukkende laver champagne med druer fra egne marker. NM betyder Negociant Manipulant. Her er det en producent, der køber druer, druesaft eller færdig vin til at lave champagne af.

Er der mere champagne?

Helt eksklusivt har du mulighed for at købe ekstra af månedens champagner! Vi har *ganske* få flasker til salg, som vil blive solgt efter først til mølle-princippet! Prisen er eksklusivt for Champagnekassens abonnenter: 250,- pr. flaske

Send en mail til kontakt@champagnekassen.dk, hvis du er interesseret. Det er nemlig ikke champagner, vi har i vores faste sortiment! Det er helt eksklusivt for DIG!



#champagnekassen