

Champagnehuset Gaudriller

I Montagne de Reims er en lille Grand Cru landsby ved navn Louvois. Her ligger champagnehuset Gaudriller. Louvois er en af de kun 17 Grand Cru landsbyer i Champagne, og samtlige druer i disse champagner er fra Louvois, så her får du igen 2 champagner i den absolut ypperste kvalitet.

Champagnehuset producerer bare 20.000 flasker om året. Det er ganske få flasker. Huset drives af Sandrine, sønnen Tristan og hendes forældre. Tristan er i øvrigt uddannet ønolog, hvilket er en 4 årig universitetsuddannelse, og hvor der skal gennemføres fag som fysik, kemi og mikrobiologi. En ønolog er således uddannet til alle processer i forbindelse med champagnefremstilling - fra mark til flaske. Gaudriller kan deres kram!

Månedens champagner

Brut, Grand Cru består af 70% Pinot Noir og 30% Chardonnay. Champagnen er nævnt i vinguiden Hachette des Vins.

Smag/duft: aner af toastet brød i næsen. Champagnen føles som satin i munden og eftersmagen er lang. Mineralsk og frisk. Lavt syreindhold, som tydeligt fornemmes og løfter helhedsoplevelsen

Passer godt til: velkomstdrink, til salte snacks, skaldyr, mager fisk og fjerkræ

Sukkerindhold: kun 2 gram pr. liter - extra brut

Rosé de saignée, Grand Cru er lavet på 100% Pinot Noir druer. Det er en rosé champagne, der er lavet på den lidt sjældnere måde, hvor skallerne ligger sammen med druesaften og i den proces trækker den røde farve ud.

Smag: Frugtig, aner af røde bær, frisk og mineralsk på en virkelig let og ukompliceret måde.

Passer godt til: spanske tapasretter, fede fisk og "bare fordi-champagne"

Sukkerindhold: 2 gram pr. liter - også en extra brut champagne



NEW BEGINNING!

Første januar er for de fleste af os sådan en dato, hvor vi vælger at gøre ting anderledes. Vi vil motionere mere, spise sundere - huske at forkæle os selv mere - på den gode måde.

Den tankegang har vi ført over på januar måneds champagnekasse, for vi vil så gerne vise dig, at en champagne med lavt sukkerindhold (og dermed også færre kalorier!) ikke nødvendigvis behøver være hverken knastør eller sur. Den kan SAGTENS være både frugtig, satin-blød og absolut elegant i udtrykket. Det er præcis, hvad månedens to champagner er. Vi har endda drukket dem sammen med venner, der normalt er til de søde champagner - og de forelskede sig, ligesom vi gjorde!

Januar betyder også tilbageblik. Vi ser tilbage på det VILDESTE år 2018 med taknemmelighed og ydmyghed. TÆNK at få lov at dyrke sin dybeste passion full time - at få lov at inspirere og forkæle DIG - og dyrke det, der ligger vores hjerte så nært. Det, at få lov at møde så mange dedikerede champagnebønder, at tage champagner med hjem, der ikke før har været solgt i Danmark - er vi så utrolig stolte af.

TAK fordi du er med på rejsen!

Michael og Dinna



Champagne - klima og kalk

Distriktet Champagne ligger omkring 150 km. nordøst for Paris. Det vil altså sige, at distriktet ligger på den nordligste grænse for vinproduktion. Den gennemsnitlige temperatur her er kun 11 grader og nedbøren er relativ stabil. Forårsfrost er en af de største trusler mod høsten - og sol er der ikke ret meget af. Det er altså ikke bare sådan lige at producere champagne!

I Champagne er jorden ekstremt kalkholdig. Det har været regionens skæbne gennem mange årtier, at man i jorden ikke har kunnet dyrke andet end vin. Kalken har haft stor betydning for vinens kvalitet (altså den vin man laver champagne af), da jorden har været så porøs, at den har virket som en svamp. Faktisk er kalken i stand til at absorbere 40% af sin egen vægt i vand, hvilket gør den til en perfekt vandbeholder, så vinstokkene kan hente vand op gennem rødderne, når det bliver rigtig tørt.

Meeeen - hva' koster de?

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!



#champagnekassen