

Champagnehuset Joseph Desruets

Brødrene Matthias og Thomas Desruets er født i Soul, men er adopteret ind i familien Desruets. Familien har siden 1988 og i 6 generationer dyrket og produceret champagne i det fantastiske champagnehus i Hautvillers (udtales åtvil).

Familien producerer kun 25.000 unikke flasker champagne om året. Det er altså et ganske lille champagnehus. Både i og på champagneflaskerne kan man fornemme deres dobbelte oprindelse - Asien og Europa. Hibiscus er Koreas nationalblomst, og netop hibiscus spiller en stor rolle i cuvéeerne. På etiketten kan man se stoltheden over de koreanske rødder - vand, ild, jord og ilt - alle 4 elementer fra det koreanske flag. Matthias og Thomas presser druerne i den originale egetræ-presse, som er brugt af deres forfædre siden 1888 - og hver eneste champagne er dermed spækket med 130 års historie og passion for champagne.

Månedens champagner

Champagne Cuvée Réserve, Brut, Premier Cru

Druesammensætning: 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier

Duft/smag: Duften er nøjagtig og udtryksfuld, modne æbler kombineret med sødme fra honning, smagen har noter af butterdej og bagte æbler

Passer godt til: en festlig velkomstdrink og især sammen med salte snacks eller salte tapas. Gør sig godt med stegt kylling eller kalvekød med grøntsager

Sukkerindhold: 9 gram pr. liter

Begge champagner har vundet flere anerkendte priser

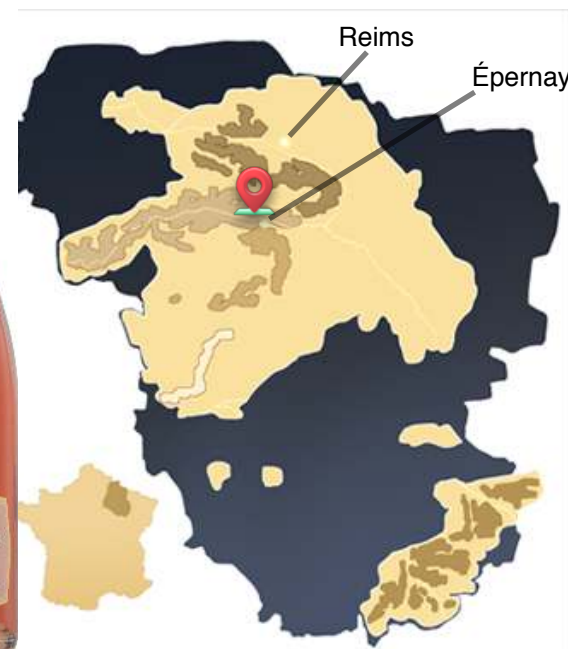
Champagne Cuvée Rosé, Brut, Premier Cru

Druesammensætning: 33% Chardonnay, 34% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier

Duft/smag: Meget frugtig champagne med noter af både jordbær og hindbær. Den er frisk og generøs i udtrykket

Passer godt til: Alt lyst kød og i særdeleshed and. Passer desuden godt til en mousse af røde bær og dessert-tærte i mørdej

Sukkerindhold: 10 gram pr. liter



www.champagneforalle.dk | Tlf.: +45 3060 6155 | Email: kontakt@champagneforalle.dk



Munken fra Hautvillers

Dom Pierre Perignon var en benediktinermunk, der siges at have opfundet champagne. Men det gjorde han altså ikke. Dom Perignon boede i et kloster i Hautvillers, hvor han arbejdede som kældermester, indtil han døde i 1715. Er du på de kanter, kan det absolut anbefales at besøge både byen og klostret. I Dom Perignons tid var den naturlige eftergæring, der giver bobler i vinen, et stort problem. Han forsøgte faktisk ihærdigt at undgå denne eftergæring, der skete, når vinen var kommet på flaske, og når ikke alt sukker var blevet omdannet til kuldioxid. I værste fald eksploderede flaskerne i kælderen - helt ukontrolleret - på grund af trykket i flasken. Det var dyrt at lave champagne i starten, da op til 80% eksploderede i flasken i kælderen. Allerede dengang var champagne altså en luksusvare.

Omkring 1670 begyndte den første mousserende vin fra Champagne at vinde tilhængere i England i de finere kredse. Herfra er det gået stødt fremad.

Dom Perignon er et verdenskendt brand og hører til den lille eksklusive klub af kun årgangschampagner. De er i en liga for sig og har et særpræg og en smag, man ikke sådan glemmer!

Michael og Dinna



Kunsten at drikke champagne!

Her er den helt korte guide: Først observeres farven på champagnen - og selvfølgelig boblernes adfærd langs glasset. Herefter dufter du til champagnen - jo mere forskellig champagne du dufter og smager på, jo mere kan du genkende og adskille det, du drikker. Ung champagne dufter ofte af friske æbler, hvorimod en vintage champagne dufter mere af fersken eller tørret frugt - såsom abrikos. Så skal der smages. Er der sødme, syre, friskhed? Er eftersmagen kort, eller sidder smagen længe i munden? Champagne skal helst tages ud af køleskabet 20 min, inden den skal drikkes, eller køles ned i 20 min i en spand med halvt vand halvt is. Første tår er dermed rimelig kold og læg nu mærke til, at smagen udvikles samtidig med at temperaturen stiger i glasset! Hver tår er en ny oplevelse - som er ganske fascinerende!

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