

Champagne Albert de Milly

Eugène, Albert, Alain, Odile, Thomas, Aline fra Ay – så véd du bare, at her er franskmænd for alle pengene med oldefar, bedstefar og far. I dag er det 3. generations Alain, der som “overpapa” i Champagne Albert De Milly, står for vinen i kældrene. Odile er den ansvarlige “mamahalvdel” med regnskab og rykkere, mens børnene Thomas udfører det hårde arbejde i vinmarkerne - og Aline har ansvaret for administration og told. Da Alain blev familiens første uddannede ønolog, opkaldte han i 1994 champagnehuset i sin ærede fars navn. Hele huset bobler af familiefølelse og gensidig respekt, selv om Aline stille indrømmer, at det ikke altid er pærelet at arbejde så tæt med sin familie. Familien ejer og dyrker 12 hektar med alle tre champagnedruer, (Chardonnay, Pinot Noir og Meunier). De er fordelt henover hele Champagne, men familien er bosiddende i Bisseuil i Champagnekommunen Ay. Champagne Albert De Milly citeres ofte i prestigefyldte vinguides og opnår mange medaljer og priser i konkurrencer. Senest her i 2021 hvor begge månedens champagner har fået guldmedaljer i den anerkendte Guide Gilbert et Gaillard. Vinene har begge gæret og gennemgået en malolaktisk gæring i tanke i 8 måneder og derefter 5-7 år i kælderen i bælgravende mørke og med nøje temperaturkontrol.

Månedens champagner

Champagne Premier Cru

Den har fået masser af præmier og udmærkelser – år efter år.

Druesammensætning: 40% Chardonnay, 60% Pinot Noir

Duft og smag: Den dufter og smager af pære, æble og hvide blomster med et drypt ristede hasselnødder og et skvæt velsmagende citron. Dejlig harmonisk og frisk.

Drik den til: CROQUE MONSIEUR, velegnet til en lang række fiskeretter – også gerne mager fisk, din bedste gastro-kyllingeburger eller retter med rogn.

Sukkerindhold: 8 gram/liter

Champagne Millésime 2013

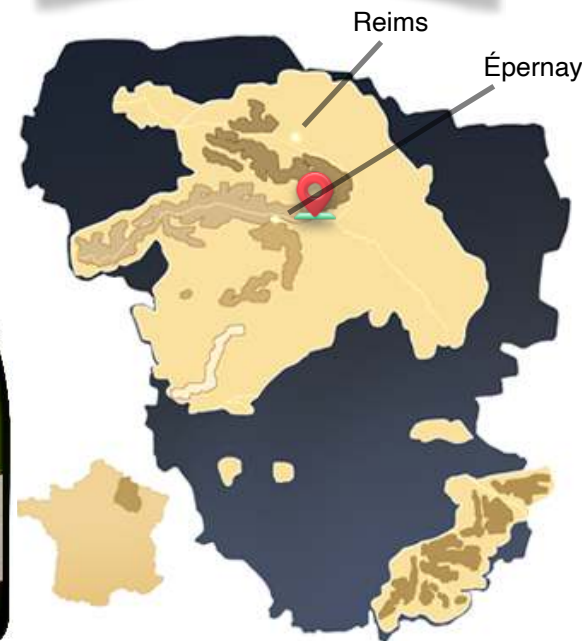
2013 var et helt usædvanligt høstår. Det blev den seneste høst siden 1988 – med start 24. september efter en træls sommer med uvejr og hagl – som heldigvis sluttede sommerlunt og tørt.

Druesammensætning: 40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 30% Pinot Meunier

Duft og smag: En harmonisk og lækker moden vintage med dyb duft af tørrede blomster og kandiseret frugt. Den har en fyrg friskhed i munden med en flot syre og lidt nybagt velduftende wienerbrød i noterne. En helt særlig oplevelse i en god balance.

Drik den til: KREBSEHALESALAT, Når en aperitif virkelig skal nydes og smages. Drik den også til mad – den kan sagtens klare fedme og lidt røg. Laks fra grillen, simreretter, gammel parmesan og svampe.

Sukkerindhold: 8 gram/liter



🇫🇷 REJSERNE TIL CHAMPAGNE 🇫🇷

Det har været en aldeles udfordrende og underlig periode for os allesammen - det her med at det ikke har været muligt at rejse til udlandet - for vores vedkommende Frankrig.

Hele vores univers bygger på at fortælle bøndernes historie inde fra maskinrummet - at tage dig med ned for at opleve alt det, vi oplever.

HELDIGVIS er det hele ved at normalisere sig, og du vil bemærke, at der kommer flere og flere historier fra Champagne. Vi er heldige, at vi havde fundet og booket mange champagner - men vi føler os endnu mere heldige, at vi nu kan begynde at rejse derned og udforske det hele igen.

I år har vores drenge været med dernede for første gang nogensinde - de hører jo om, at Michael rejser derned næsten hver måned, men nu har de både set og oplevet, hvad det er far rejser ned til. "Champagne" er for dem noget mor og far arbejder med, men nu kan de også koble området Champagne sammen med det, vi laver.

At dele de her oplevelser med vores børn, er det vi altid har drømt om. Det er på mange måder et familieprojekt, og vores drenge har en stor plads i det. De pakker sammen med os, de får lov at dufte og fornemme - og de er med på havetraktoren, når den store plæne udenfor kontoret/lageret skal klippes.

Den mindste på 5 sagde for nyligt: Jeg ønsker mig en Ferrari, når jeg bliver voksen - så skal jeg bare sælge champagne for 2.000 kroner og selv tjene 100,-. Han skal nok blive champagneambassadør en dag :)

Michael og Dinna



Culture raisonné på fransk

Mens vi herhjemme taler meget om økologisk og bæredygtigt landbrug, taler man i Frankrig mere om "culture raisonné = landbrug med fornuft", hvor vinbønderne og landmændene beskytter miljø, sundhed og dyrevelfærd.

Økonomien i alt det, du sparer, og det du kan vinde, er selvfølgelig væsentlige argumenter, når idéen om færre pesticider, kunstgødning og mindre vandforbrug skal sælges ind til fødevarerproducenterne. Nemmere er det også, at man kan få en certificering, uden at det er "alt eller intet". Er der sygdomme i vinstokkene, sprøjter man hellere end risikere at miste høsten.

Siden den franske stat i 2002 lavede retningslinjer med 103 krav til en Culture raisonné-certificering, har den været populær hos både bønder og forbrugere, selv om den ikke er direkte sammenlignelig med andre internationale bæredygtige certificeringer. Den franske certificering har tre niveauer, hvoraf HVE er den højeste. De Milly arbejder med Culture raisonné ved f.eks. at undgå unødige sprøjtninger og gør brug af at køre tonsvis af naturgødning ud i markerne hvert 2.-3. år.

Er der mere champagne?

Som medlem har du helt eksklusivt mulighed for at købe ekstra af månedens champagner! Prisen er en medlemspris og KUN for Champagnekassens medlemmer: 250,- pr. flaske. De er IKKE tilgængelige i webshoppen og for andre end jer.

Du kan genbestille månedens flasker i indværende måned - den sidste dag på måneden kl.23 lukker adgangen til genbestilling, og vi laver herefter en special-ordre KUN til medlemmerne - nede hos bonden. Når du logger ind på "Min side" på www.champagnekassen.dk og vælger "Genbestilling", vil du have adgang til champagnerne.



#champagnekassen