

Champagnehuset Alfred Tritant

Under den finansielle krise i 1929, hvor pengene mistede deres værdi, besluttede Alfred at producere sin egen champagne i stedet for at sælge druerne og miste penge på det. Det endte med at blive en rigtig god beslutning, og det var på den måde, brandet Alfred Tritant blev skabt. I 1935 vandt han den første medalje, og der er kommet mange flere til i årenes løb. Senest i 2019 vandt Mes Racines en sølvmedalje i DECANTER WORLD WINE AWARDS.

Alfred Tritant døde kun 4 måneder inden hans 100 års fødselsdag. Hans livsmotto var, "*Avec le Champagne Tritant, on a tous les jours 20 ans*". Oversat betyder det: Med Tritant champagne vil du altid kun være 20 år gammel. I dag driver sønnen Jean-Luc Tritant huset efter devisen "responsible farming", fordi de af hjertet ønsker at gøre så lidt skade som muligt på naturen - lige i vores ånd.



Månedens champagner

Champagne Blanc de Blancs, Extra Brut, Grand Cru, *Mon Essentiel*

Druesammensætning: 2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay

Duft/smag: Kompleks og intens duft, rig på eksotisk frugt, toast noter i munden og rigtig fin struktur i smagen. Det lave sukkerindhold betyder, at der er masser af karakter og crispy-ness

Passer godt til: Vildtkød og gør sig også rigtig godt sammen med vegetariske retter og sushi/skaldyr

Sukkerindhold: 4 gram pr. liter

Champagne, Brut, Grand Cru, *Mes Racines*

Druesammensætning: 2/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay

Duft/smag: Brioche, ristede mandler, tørret mango, meget frugtig og smagfuld; men samtidig rund og elegant

Passer godt til: Ovnstegt kylling med stegte grøntsager, svamperisotto med årstidens svampe og pocheret laks eller let krydret svinekød

Sukkerindhold: 9 gram pr. liter



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



🔑 UNG FOR EVIGT 🔑

Efteråret er kommet - det er blevet mørkt, og uldtæppet nede i sofaen SKRIGER nærmest efter én.

Har du det ikke også sådan?

Det, at drikke champagne, hører ikke kun til om sommeren. Champagne passer til alle årstider, og nu kommer de perioder, hvor champagnen får en stor betydning, for det føles virkelig ikke ,som om der er meget at fejre, når vinden hyler i tagpladerne - men HOV - det ER der. Det er NU vi skal skabe minder, det er NU vi skal fejre hinanden og kærligheden og venskaberne og livet. Når der ikke er en anledning, skal vi FINDE anledningen. Livet handler i bund og grund om at skabe minder - om at udfylde alle hullerne i osten med smil og glæde og latter og CHAMPAGNE. Det er svært at være sur og tvær, når en champagneprop springer - OGSÅ selvom vinterjakken hænger i gangen og halstørklæderne er fundet frem.

Tritants motto om champagnens evne til at holde dig ung, har vi hørt mange gange tidligere - især fra champagnebønderne. Så der MÅ jo være noget om det. Der er ingen grund til at tro, det skulle være anderledes i hvert fald.

De kærligste hilsner

Michael og Dinna



THE SWEETEST THING

Champagnens sødme doseres i den sidste fase af produktionen - med det man kalder degorgering. Champagnebonden tilføjer de gram sukker, som han mener, champagnen skal have. Sukkeret ændrer naturligvis på smagen.

Sukkerindholdet opdeles i kategorier:

0-1 gram: Brut Nature (udtales natyr)

2-5 gram: Extra brut

6-12 gram: Brut (den mest almindelige)

13-17 gram: Extra Dry (en anelse sødme)

18-32 gram: Sec (en del sødme)

33-50: Demi Sec (meget sødt - til kransekagen til nytår).

En nature behøver på INGEN måde at være "sur", og en brut kan sagtens have syrlige noter - sukkerindholdet må ikke være en rettesnor men blot en supplerende information.

Er der flere flasker?

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