

# Champagne Bernard Brémont

Bernard og Michèle Brémont grundlagde deres champagnehus Bernard Brémont i 1965 i Ambonnay - en lille champagne-landsby beliggende på et smukt bjerg tæt på Reims. Bernard har nu givet tøjlerne videre til sin søn Thibaut og sin datter Anne, som fortsætter traditionen. Deres vinmarker består af 12 ha Pinot Noir og 3 ha Chardonnay. Vinstokkene er plantet på jord med lerkalksten, og vinstokkene har en gennemsnitlig alder på 30 år. 98% af vinmarkerne er beliggende i byen Ambonnay og de resterende 2% i Bouzy. Disse 2 byer er begge klassificeret som 100% Grand Cru landsbyer - meget mere om det på næste side.

Bernard var ansat i Champagnehuset Taittinger, hvor han fra 1963-1965 arbejdede med champagneproduktion. Det var derfor, han i 1965, med stor selvtillid og entusiasme, begyndte at producere sin egen champagne. I dag følger Thibaut Brémont i sin fars fodspor - han har studeret på Avize Viti Campus, og han mestrer alle de nyeste teknikker indenfor ønologi - læren om vin. De producerer nu champagne med stort fokus på miljøet - de har den kendte HVE-certificering, der er den certificering, man får lige inden man bliver biodynamisk. Som HVE-certificeret (Haute Valeur Environnementale) skal man overholde en masse regler, der værner om miljøet, når der produceres champagne. Brémont producerer 130.000 flasker årligt.

## Månedens champagner

### Champagne, brut, Grand Cru

**Druesammensætning:** 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

**Duft/smag:** I næsen fornemmes nektarin og abrikos - og noter af akacie. Når du smager på champagnen fornemmes en friskhed og et frugtigt udtryk med masser af citrus. En elegant champagne med insisterende og små fine bobler.

**Passer godt til:** sushi, lys fisk, lette retter med stegte svampe, hjemmelavet macaroni and cheese - måske endda med lidt trøffel på toppen

**Sukkerindhold:** 8-10 gram pr. liter

### Champagne, brut rosé, Grand Cru

**Druesammensætning:** 30% Pinot Noir, 60% Chardonnay, 10% rødvin af Pinot Noir (assemblage - hvilket betyder blanding).

**Duft/smag:** I næsen er masser af kirsebær, kærlighedsfrugt og rabarber.

I munden udvikler der sig både mirabelle og blomme

**Passer godt til:** laks på grillen, en lækker forret med rejer og/eller andre skaldyr

**Sukkerindhold:** 8-9 gram pr. liter



## 🌍 Bæredygtighed og omtanke 🌍

Champagnehuset Brémont har en helt særlig plads i vores hjerter - deres store fokus på bæredygtighed og minimal indvirkning på miljøet er præcis i vores ånd. Det er også det fokus, vi har i vores egen forretning - med bæredygtige danskproducerede kasser, bæredygtig tape, RE:USE hvor det er muligt, genbrugspapir og meget andet. De har en HVE-certificering - den højeste certificering du kan få i Champagne, inden du kan kalde dig biodynamisk. Det er stort - og spændende - og noget vi elsker at støtte op om. Med HVE certificeringen er du sikker på, at alt foregår med omtanke ❤️

Sommeren går på hæld - Champagnekassen de seneste måneder har været med fokus på SOMMER OG SOL. Vi tilpasser altid til årstiden og højtiderne - hvilket betyder, at vi nu er på vej mod lidt andre typer flasker - og også andre temaer. Decemberkassen er i hus og er reserveret nede hos champagnebonden - den ene flaske er tilpasset julemaden og den anden er den ultimative nytårschampagne. Vi er SÅ spændte på at sende den kasse ud. I flere måneder har vi arbejdet på "Min Side" - der hvor du kan logge dig ind. Siden udbygges løbende - med events, champagnerejser, specielt udvalgte flasker KUN til dig, ambassadørgaver og meget meget mere. Følg med og husk at logge ind løbende for at se, hvad vi har i ærmet. Det bliver IKKE kedeligt.

Bubbles matter!

Michael og Dinna



## Grand Cru - hvad betyder det?

I Champagne er Grand Cru en betegnelse for champagne, der stammer fra en af de i alt 17 Grand Cru landsbyer. Ambonnay og Bouzy, hvor Brémont dyrker sine druer, er bl.a. 2 af dem. Druerne i de 17 landsbyer anses for særligt fremragende - og opnår derfor den højeste pris af alle champagner.

Landsbyerne, hvor druerne dyrkes, vurderes på en skala alt efter kvalitet af voksested - og undergrund. Den skala hedder "Échelle-des-crus". Kvaliteten angives i procent fra 80 til 100! Grand Cru er de landsbyer, der er klassificeret som 100%!

Som vi tidligere har fortalt, må du aldrig lade klassificeringen være en indikator på, om champagnen er god eller ej - for champagner uden klassificering kan være akkurat ligeså fantastiske. Lad det være en del af det store billede - og så er det blot rart at kende forskel på betydningen af de forskellige "Cru'er".

## Kan jeg købe flere?

Som medlem har du helt eksklusivt mulighed for at købe ekstra af månedens champagner! Prisen er *eksklusivt* for Champagnekassens medlemmer: 250,- pr. flaske. Vi har nogle måneder lidt ekstra flasker på lager, men som udgangspunkt samler vi bestillingerne sammen, og den sidste dag i måneden vil vi så bestille de ekstra flasker hjem.

Den sidste dag i måneden vil altså være sidste chance for at bestille ekstra flasker af månedens champagner. Når du logger ind på "Min side" på [www.champagnekassen.dk](http://www.champagnekassen.dk), vil du som medlem have adgang til champagnerne. Du kan også skrive [www.champagneforalle.dk/mere](http://www.champagneforalle.dk/mere) i din browser



#champagnekassen