

Champagne Boonen-Meunier

Champagnehuset, Lucien Meunier, startede i 1910 med kun ganske få vinstokke. Huset producerede udelukkende druer til salg til andre champagnébønder. Efter Lucien Meuniers pludselige død i en alder af kun 30 år, besluttede hans kone, Marie, at fortsætte med at drive vingården. Så med hjælp fra sin nye mand, Albert Mary, udvidede hun gradvist produktionen med et par hundrede flasker, der alle blev solgt lokalt. I 1950 besluttede Maurice Meunier, søn af Lucien og Marie, at familiens gård skulle tilslutte sig Kooperativet. Produktionen blev nu øget med et par tusinde flasker. Jacqueline Meunier, eneste datter af Maurice, gift med Marcel Boonen, innoverede i 1965 vingården og øger omsætningen gevaldigt. Brandet "BOONEN - MEUNIER" blev lanceret. Francis, eneste søn af Jacqueline og Marcel, overtog sammen med sin kone i 1980'erne champagnehuset. Efter at have været i spidsen for Kooperativet i flere år, besluttede han i 1999 at få sin egen vinpresse, lave sin egen produktion og skabe sit eget image. I dag producerer de bare 65.000 flasker om året. Deres mærkesag er at tilføje meget få sulfitter. Der laves KUN 2700 flasker af Cuvée Boisée Albert Mary om året. Alle flasker er degorgeret den 21. juli 2020.

November 2020



Månedens champagner

Champagne, Cuvée Boisée Albert Mary (12 måneder på egetræsfade)

Druesammensætning: 45% Meunier, 30% Chardonnay, 25% Pinot Noir

Duft/smag: I næsen fornemmes de søde toner fra egetræsfadet. I munden er den med et strejf af vanilje, og du kan måske også fornemme nøddenoter.

Passer godt til: Kalv med hårdt stegte blomkål og asparges, græskarsuppe, risotto med masser af blandede svampe og surdejsbrød

Sukkerindhold: 7,5 gram pr. liter

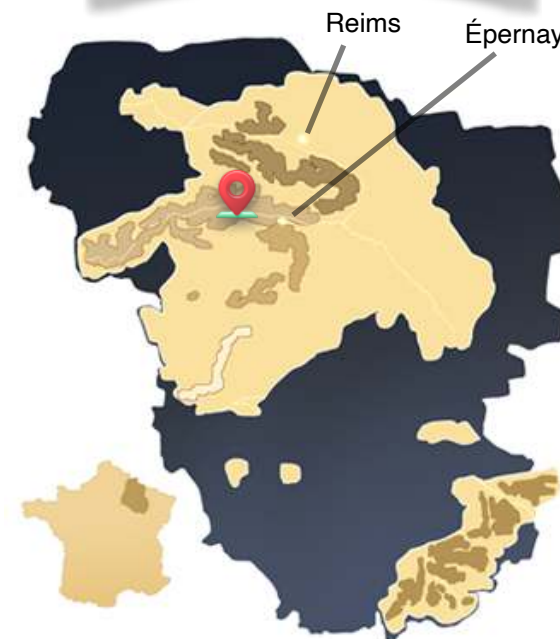
Champagne, Millésime 2014 (druer fra udelukkende årgang 2014)

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

Duft/smag: I næsen ristet brioche og mandel - modne bær. I munden er kandiseret frugt og karamel. Flot længde på smagen og noter af lakrids

Passer godt til: Dybstegte tempura-rejer, stegt laks med frisk pasta og smørstegt hvidkål eller som aperitif med salte snacks

Sukkerindhold: 4,5 gram pr. liter



🍂 EFTERÅRET ER KOMMET 🍂

Der er noget helt MAGISK over denne årstid. Naturen kan noget specielt - noget med farver, udtryk og signaler. For os er efterår en tid, hvor vi pakker os ind i store uldtæpper og tænder flere levende lys på en helt almindelig risotto-champagne-onsdag. Vi kommer tættere på hinanden fysisk, vi samler os indenfor husets 4 vægge, og tanker hinanden op. LIGE PRÆCIS der kan champagnen noget - også på en onsdag. Efterårets tungere mad-retter kalder på lidt tungere champagner - nogle der kan klare kraft, saft og smag. Det er på den baggrund, månedens flasker er udvalgt til præcis denne måned. Både en vintage og en fadlagret champagne kan nemlig sagtens bære lidt tungere retter - og så er de stadig fløjsbløde og bekræftende i udtrykket - præcis som en champagne skal være ❤️

Som nogle måske har set, var Berlingske Tidende forbi os for nogle uger siden. Det var de, fordi vores store dreng og svigerdatter jo pakker Champagnekasser for os, men de har også begge autisme. Vi har stort fokus på at udbrede viden om, at hvis alle virksomheder fokuserer på at blive mere autismevenlige, så kan vi få vendt de foruroligende tal, der bevidner, at 9 ud af 10 med autisme ikke er i job - selvom de gerne ville. Det er en familieværdis, og det er vores mærkesag, som I vil høre meget mere om i fremtiden på de sociale medier.

Michael og Dinna



Fadlagring - lidt mere i dybden?

Når druerne er høstet, hældes druesaften enten i termostatstyrede rustfrie ståltanke ELLER på egetræsfade. I gamle dage brugte man udelukkende egetræsfade, men i dag vælger man det mere bevidst for enkelte presninger - for at opnå en speciel smagsnote eller aftryk på champagnen. For at nævne en undtagelse lagres alle Bollingers champagner udelukkende på egetræsfade ved første gæring. Kemisk set sker der det, at når champagnen fadlagres, reagerer vinen med træet og vinen ånder langsomt - også kaldt oxiderer - gennem træet.

Egetræsfade mister over tid evnen til at give champagnen det specielle aftryk - jo nyere fadet er, jo tydeligere er aftrykket. Egetræslagringen giver, ud over smagsnoterne, champagnen et blødere og blidere udtryk. Det SKAL simpelthen opleves 🍷

Er der mere champagne?

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 som regel altid lidt ekstra flasker på lager, men som udgangspunkt samler vi bestillingerne sammen, og den sidste hverdag 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. Send en mail til genbestilling@champagnekassen.dk med din bestilling.



#champagnekassen