

Champagne C. BAYARD

Vi er simpelthen så glade for at have fundet frem til Mathilde og Jean Luc og deres veldrejede champagner, som klæder julemaden og det smukke nytår så eminent. Oveni så elsker vi deres nye sjældent smukke labels, der er total stilige på bordene her til decembers dejlige festligheder. Jean-Luc vandt tilbage i 2012 konkurrencen: Des Jeune Talents du Champagne, hvor konkurrencen er hård, men æren er tilsvarende stor. Derfra er det bare gået fremad for det lille familie-champagnehus, der i alt har 90 års champagne-erfaring i bagagen, og som er så heldige at dyrke deres vinmarker i Grand Cru landsbyerne Bouzy og Ambonnay. Grand Cru betegner, at champagnen er fra de bedste af de bedste områder i Champagne.

Middelalder-ridderen Bayards fjertoppede rustning har siden 1946 prydet etiketterne på C. Bayard champagnerne.

Den højt besungne ridder forsvarede som 27-årig, en iskold december morgen i 1503, frygtløst en bro over Garigliano floden og formåede helt alene at stå imod 200 spanske krigere og få dem til at trække sig tilbage.

En ægte fransk middelalder-helt. Ægteparret bag C. Bayard, Mathilde og Jean-Luc Weber har ligeledes frygtløst og begavet valgt at videreføre brandet op til moderne tider og har sat al deres knowhow og familieære ind på, at deres smukke C. Bayard brand lever fuldt ud op til det berømte franske ridder-ikon.

Månedens champagner

Champagne, Grand Cru Rosé Brut

Druesammensætning: 40% Pinot Noir (heraf 12% Bouget Rouge = egen rødvin), 60% Chardonnay

Duft/smag: Smuk og laksefarvet i glasset. I duften er der blodappelsin og lyserød grapefrugt, roser og pæoner. I munden er der frisk med hindbær og vilde jordbær efterfulgt af modne brombær, juleclementiner, champignon og lidt finsk lakrids i den behageligt lange eftersmag.

Passer godt til: Juleanden gerne med lidt bær i den brune sovs eller som bærkompot ved siden af. Hvis I er til den alternative julemiddag med vildt og dyreryg – så kan den også sagtens klare det. En fantastisk mad-champagne.

Sukkerindhold: 9 gram pr. liter

Champagne, Grand Cru Millésime 2015

Druesammensætning: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Duft/smag: Virkelig kraftfuld champagne med en dyb smag af blommer, pærer, citroner, appelsiner, clementiner, lakrids – piratos /finsk lakrids, kaffe, toast. Tørret frugt, figer, ingefær. Mineralsk, potent og med en fin elegant mousse.

Passer godt til: Nytårstalen, ristet toast med andelevermousse og figenkompot og lidt hakket ristede mandler, gratineret østers. Til forret med smørret skindstegt laks med sauce mousseline eller stegt havtaske med røget bacon.

Sukkerindhold: 9 gram pr. liter



December 2021



Personligt håndskrevet julekort

DET ER BLEVET TID TIL ET
HÅNDSKREVET JULEKORT. DEM JER
MAN EFTERHÅNDEN IKKE SÅ
MANGE AF ♥ JULEN OG NYTÅRET
ER EN SÆRUS PERIODE HER HOS
OS. HEL ER TRAVLT PÅ DEN TID -
MEN DET ER OGSÅ DEN TID PÅ
ÅRET, HVOR VI MØDER MANGE AF
JER FYSISK - OG DET ELSKER VI.
TAK FORDI DU ER MED PÅ VORES
FÆLLES CHAMPAGNE-EVENTYR, TAK
FOR OPBÆKNING OG ENGAGEMENT.
GOOD JUL & GOOD NYTÅR
♥ DINNA OG MICHAEL



Jul 🎄 og Nytår 🚀

Champagnerne i december måneds Champagnekasse passer ualmindelig godt til henholdsvis julemiddagen og nytårstalen. Champagnerne er udvalgt med tanke på julens sauce, det sprøde skind og til det festligste af alle årets festlige øjeblikke: Dronningens nytårstale, de lækreste hapsere og derefter forretten ved det smukt dækkede bord. Vi er taget til Grand Cru landsbyen Bouzy i Champagne – for herfra får vi den tyngde, den power og samtidige elegance, som der skal for at opfylde vores behov. Vi er i et Pinot-område – men har støvet rundt efter et hus, der også har Chardonnay på deres marker for at få den elegance, styrke og kompleksitet, der skal være i glassene. Til julemaden vil vi have en champagne med modne bær- og appelsinnoter. Noget krydret. Plus en velkommende friskhed, der renser ganen og muntre smagsløgene op. Der skal være kraft på, men bestemt også saft i. Til Nytårstalen – og også meget gerne forretten nytårsaften – har vi valgt en intens, sprød, frugtig og udtryksfuld årgangschampagne fra 2015, det modne år i Champagne.

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 altså IKKE tilgængelige i webshoppen og for andre end jer.

Du kan genbestille månedens flasker i indværende måned – den sidste dag på måneden kl.19 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. Tidligere måneders flasker ligger under “Medlemstilbud” – hvis der er flere tilbage.



#champagnekassen