

Champagnehuset Chaudron

Januar 2021

Januar måneds champagner er altid virkelig svære at finde. Vi har en plan om, at januar-champagnerne altid skal være uden sukker - at lave champagner uden sukker kræver en SINDSSYG høj kvalitet på druerne og ekstremt gode evner til at lave kvalitetschampagne. DET kan det her hus, som rent faktisk har en connection til sidste års januarflasker - Langlet er nemlig et underhus under Chaudron. Langlet husker mange af jer - et hus der bliver snakket om hele tiden - ikke mindst fordi mange har fået øjnene op for, at de rent faktisk er VILDE med Nature champagner (uden sukker), selvom de troede det modsatte. I 1820 - altså for præcis 200 år siden - slog Chaudron-familien sig ned i Grand Cru landsbyen Verzenay i Montagne de Reims. Luc Chaudron, der driver huset i dag, er 7. generation. Huset er 100% familieejet og råder over 15 hektar marker med champagnedruer. De producerer nogle kvalitets-champagner, som vi simpelthen ikke kan få ud af hovedet. Det testpanel, der har smagt dem, har uden modstykke sagt, at de ALDRIG har oplevet så meget smag på en champagne uden sukker. Der venter dig en virkelig speciel og exceptionel oplevelse med de her flasker.

Månedens champagner

Champagne, Cuvée Grains De Noirs

Druesammensætning: 100% Meunier

Duft/smag: Masser af frugtsmag så som ananaskirsebær og tutti frutti

Passer godt til: Camembert ost og lækre crispy crackers, dybstegte tempura rejer eller frisk fyldt pasta med for eksempel trøffelolie

Sukkerindhold: 6 gram pr. liter

Champagne, Cuvée Grain De Nature B 73

Chardonnay i ståltanke og Pinot Noir på Egetræsfade - lagret i kælderen hos Chaudron i hele 8 år

Druesammensætning: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Duft/smag: Naturlige noter fra egetræslagringen, frugtig, spændende

Passer godt til: "bare fordi" en kedelig tirsdag, til hjemmelavet fish and chips, hjemmebagt brød til at dyppe i en god olivenolie,

Sukkerindhold: 0 gram pr. liter



🔑 NYT ÅR – NYE MULIGHEDER 🔑

Januar er for mange en hård måned - julen er forbi - der er blevet spist og hygget igennem mange uger, og pludselig er det hele bare overstået - som ved et trylleslag. Derfor bruger vi meget energi på at finde nogle flasker, der har et lavt sukkerindhold - du ved - så der også er tænkt på den del, nu hvor vi er gået ind i januar. Hos os er januar en måned, hvor der er tid til at sætte gang i nye projekter - den sidste halvdel af året går al nytænkning på stand by, så det er en skæg og spændende tid, der er i vente hos os. Vi har mange sjove planer og projekter, og en hel del af dem handler selvfølgelig om DIG. Der er rigtig mange tiltag og nye features på vej - at være medlem af Champagnekassen skal ikke bare være en rejse med champagne, der skal også være overraskelser tilknyttet selve medlemskabet. DET har vores fulde fokus i 2021. Hvordan gik 2020 så for os? Vi er så privilegerede, at vores forretnings kerneværdier er forkælelse, overraskelse, kvalitet og kærlighed. Ingen af de 4 punkter har været særlig ramte under Corona, så vi er kommet igennem alt dette med skindet på næsen. Vi har knoklet, tænkt kreativt og skabt spændende samarbejder - og alt er gået præcis, som vi drømte om. TAK til DIG - fordi du er med og støtter os, og fordi du har forelsket dig i vores univers.

Bubbles matter!



Michael og Dinna

Sukkeret – i en champagne 🍾

Champagne kategoriseres ud fra sukkerindholdet:

0-1 gram sukker pr. liter - Nature / Zero Dosage

2-5 gram - Extra brut

6-12 gram - Brut (den mest almindelige)

13-32 gram - Sec

33-50 gram - Demi Sec

50- og op - Doux

Som oftest er en champagne uden sukker meget frisk, og eftersmagen aftager ret hurtigt. For at bevare eftersmagen kan man lade den lagre ekstra længe eller lagre den på egetræsfade. I denne måneds Nature skal du opleve en champagne med begge dele - en smagsoplevelse der med garanti vil overraske dig.

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 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, vil du som medlem have adgang til champagnerne. Du kan også skrive www.champagneforalle.dk/mere i din browser.



#champagnekassen