

Champagne Du Redempteur

Maj 2020

I begyndelsen af det 20. århundrede hærgede der en skadedyrs-epidemi i Europa - som var særligt ødelæggende for de franske vinmarker. Skadedyrene hed Phylloxera og var et lille insekt, der simpelthen ødelagde rødderne på vinstokkene, så de ikke kunne optage vand og næring. Høsten var katastrofal, og høje skatter, der var der på det tidspunkt, slog bønderne omkuld. Der var ingen love til at beskytte vinene i Champagne og for at forhindre andre i at bruge navnet Champagne, gjorde vinbønderne oprør. Det største problem var manglende retslig beskyttelse fra staten. Det var under disse begivenheder i 1911, at Edmond Dubois forsvarede sit erhverv og traditionerne i Champagne med den største passion, at hans kolleger kaldte ham "Le Rédempteur de la Champagne" - der betyder "Ham der frelser Champagne". Det var først i 1927, der kom en lov, der gjorde, at champagne kun må kaldes champagne, hvis det rent faktisk kommer fra Champagne.

Alle Du Redempteur-champagner ligger på fad, og senere drejes alle flasker med håndkraft (processen, hvor flasken drejes, så gæren ender i toppen af flasken). De producerer kun 50.000 flasker om året.



Månedens champagner

Champagne, Blanc de Blancs, lagret 10-12 måneder på egetræsfade

Druesammensætning: 100% Chardonnay

Duft/smag: I næsen er citrusskal, lemon, ristede mandler, lakrids og pebermynte, i munden er den frisk og frugtig med en delikat syre.

Passer godt til: kødretter, carpaccio, gedeost og tiramisu m. mascarpone

Sukkerindhold: 7,5 gram pr. liter

Champagne, Cuvée Rosé, lagret 10-12 måneder på egetræsfade

Druesammensætning: 100% Pinot Noir

Duft/smag: I næsen fornemmes jasmin, rose, pære, vilde jordbær og pomelo.

Den har en syre og frugtig eftersmag af appelsin og kandiserede jordbær.

Passer godt til: laks og tomatsalat med koriander, pæresorbet, en portion friske jordbær, desserter med pebermynte eller "bare-fordi" i solskinnet

Sukkerindhold: 6,5 gram pr. liter



HISTORIEN SKRIVES

Ligesom dengang i 1911, hvor Du Redempteur skrev historie, er vi nu i en tid, som vi for evigt vil huske, og historiebøgerne vil få deres eget afsnit om den periode, vi lige nu gennemlever. Det er samtidigt både uvirkeligt og vildt.

Det har været en kæmpe rejse at dykke så langt ned i Redempteurs historie - og det bekræfter os jo heldigvis i, at det hele nok skal blive godt igen.

Vi er nu flyvende i det nye medlemssystem - sidste afsending skete med et nyt system og en ny fragtleverandør. Det krævede blod, sved og tårer - og enkelte af jer var vi i kontakt med af flere omgange - TAK for jeres store tålmodighed og forståelse. Det bliver rigtig godt, og vi er snart gearede til at rulle forskellige ting ud til jer via login-siden - vi arbejder videre på højtryk.

Nu kan vi mærke varmegraderne stiger udenfor - champagnerne rykker stille og roligt ud i solskinet, og vi ELSKER alle de billeder, I tagger os i - bliv endelig ved med det - vi smiler over HELE femøren og bliver rørt dybt i hjertet, når I gør det.

HUSK at følge med på den lukkede gruppe Champagnekassen Forum på Facebook - der vil komme masser af medlemsrelateret indhold derinde.

SAMMEN HVER FOR SIG 🍾🍷

Michael og Dinna



Fadlagring/gæring - hvad betyder det?

Indtil 1950 brugte man KUN fade til at gære vinen i - altså den første gæring ud af to - den anden gæring foregår i flasken - der hvor boblerne dannes. Men fra 1970'erne har ståltankene altså taget over - blandt andet af den grund, at man her kan styre temperaturen automatisk. MEN - der ER stadig huse, der gærer på fade, og det er vi SÅ glade for, for det giver nogle utrolig spændende champagner med et helt særpræget udtryk. Vinen (altså den stille vin uden bobler) får ilt gennem træets porrer - og en lille smule ilt giver vinen nerve, øger kompleksiteten og gør den mere rund. Fad tilfører vægt til en champagne, så den er mere robust og kan uden problemer serveres sammen med eksempelvis mad. Fad kan give forskellig smag til en champagne - så en fadlagret champagne fra det ene hus smager anderledes end fra et andet hus. Vi er vilde med det, - og er spændte på jeres reaktioner på fadlagrede champagner.

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