

Champagne Egrot et filles

Januar 2022

Fyldt med værdier og passion

Ægte, ærlig, oprigtig champagne. Det er ikke så tit, at vi hører champagne beskrevet på dén måde, når vi spørger og lytter, for at lære vores champagnefamilier endnu bedre at kende. Det er selvfølgelig sådan vores champagne-familier har det – men her bruger ægteparret Elisabeth og Jean-Marie også ord som "ildhu og åbenhed", når de taler om deres daglige arbejde med hænderne i markerne, næserne i kældrene og i mødet med kunder og gæster. Det entusiastiske champagne-par er virkelig også helt særlige for os. Det har været pragtfuldt at holde møder med dem, smage sammen med dem og blive inddraget i deres energi og passion. En passion, som det helt naturligt har vist sig går videre til døtrene Lily og Camille, idet de deltager og hjælper til med det hele efter skole (og de går altså i skole til klokken 16). Ligesom vinmarkerne og vinkældrene har været pigernes legeplads indtil nu, så er drømmen lige så stille og roligt, at familiens knowhow giver næste generation lyst til at overtage vingården engang. Hvis det skulle ske, kan man i hvert fald sige, at pigerne allerede nu kender til både naturens rytmer og spændende udfordringer, og at de kommer til at indgå i arbejdet med åbne øjne.

Elisabeth og Jean Marie laver kun i alt 15.000 passionerede flasker champagne om året, og deres marker ligger i Ay og i Mutigny. Champagnehuset er igen i denne måned HVE-certificeret - du ved, den certificering der bekræfter, at de dyrker champagne med respekt for miljøet 



Månedens champagner

Champagne, Egrot Extra Brut (Der er kun lavet 10.000 flasker af denne)

Druesammensætning: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Duft/smag: Masser af pomelo, pærer, pærekerner, toast, brioche, rugbrød, og så har den en dejlig frisk syre samtidig med, at den er let udtørrende med noget herligt mineralt i slutningen. Frisk, moden og fyldig, med lidt honning og æblekerner til sidst.

Passer godt til: Moules Gratinées, Fish and chips, hvid pizza med spinat, mozarella og italiensk pølse, fisk - som for eksempel fladfisk - med sprødstegt grønkål, indbagt laks med citron-spinat on the side. Men også til sushi og og små salte snacks

Sukkerindhold: 2 gram pr. liter

Champagne, 2011 Brut, Grand Cru (Der er kun lavet 5.000 flasker af denne)

Druesammensætning: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Duft/smag: Elegant, gule æbler, friske valnødder, diskret fedme og lidt hindbær og jordbær. Godt skåret struktur.

Passer godt til: Tartiflette, Fasan eller kogt torsk med kartofler og persillesovs, chips med dip, pasta med blåmuslinger - eller som "bare fordi"-champagne

Sukkerindhold: 4 gram pr. liter



Men er det ikke MEGA surt?

Januar er altid en virkelig særlig måned for os, da den altid har det samme "tema", som er "mindre sukker". Det giver mening ovenpå en julemåned ALL INCLUSIVE - og så elsker vi at overraske og udfordre de medlemmer, der er overbeviste om, at champagne uden sukker må være frygtelig surt. For det er det nemlig langt fra. Som det fremgår af teksten



ved siden af, kvæver det utrolig meget at lave fantastiske champagner uden sukker. Sukkeret kan skjule en hel masse - og bruger du tæt på ingen sukker, så skal kvaliteten af champagnen være HELT i top førend den smager godt. Januar er også starten på ET NYT ÅR - og meget af 2022 handler om medlemsoplevelser, medlemstiltag og KÆMPE fokus på oplevelsen med Champagnekassen. Når den her kasse lander i dine hænder, er det måske den sidste eller anden sidste af "sin slags" - så nu er der lagt en lille teaser ud :) Vi elsker de forhold, vi får til champagne-bønderne - det er et helt særligt bånd, og vi besøger rigtig

mange af dem igen og igen. På billedet står vi hos Egrot under høsten i 2021. Måske ser vi helt afslappede ud på fotoet fordi vi ikke skulle høste her - det havde vi nemlig gjort dagene forinden hos Charles Heidsieck. Nyd din januar-kasse - vi er fuldstændig BLOWN-AWAY over champagnehuset og de her to flasker.

Michael og Dinna



Helt nøgen i januar!

Hvorfor mon nogle champagneproducenter vælger at lave champagne "Nature", "Zero Dosage"? Altså med en naturlig restsukker på bare maksimum 3 gram. Druerne i Champagne når sjældent - eller nærmest aldrig - at udvikle fuld modenhed, før de skal høstes. Derfor er mosten tårnhøj af syre, og det er jo netop godt for dén friskhed, man gerne vil, at modne champagner skal kunne have - også efter flere års ophold i kældrene. Selv efter flere år på flasken kan den høje syre i vinen stadig godt virke rå og heftig - det er én af grundene til, mange producenter vælger at tilsætte lidt sukker på to helt vidt forskellige tidspunkter i produktionen. Inden anden gæring må der chaptiliseres (tilsættes sukker) - både for smagens skyld - men især som en hjælp til at øge alkoholprocenten i den færdige vin. Næste gang sukkerposen er fremme er efter Tirage og Degorgering. Her kan der tilsættes fra nul til 50 g sukker, alt efter om champagnen skal være "Nature" eller helt op til "Demi-Sec" eller "Doux". En smule sukker kan hjælpe til at balancere en høj syre - og det er slet ikke sikkert, at man umiddelbart kan smage dosagen. Champagnen kommer måske til at smage mere umiddelbar og dejlig harmonisk i glasset.

Det vil sige, at sukker kan klæde en champagne på - og det vil så også sige, at når producenten vælger ikke at dosere, så står den færdige champagne frem ganske nøgen og iersin helt egen uden noget som helst at gemme sig bag. Det kræver stor stor omhu at gøre en Nature med maksimal 3 gram restsukker harmonisk lækker og drikbar. Vores januarfamilie kan bare det der med "Zero Dosage", som giver rene og "bone dry" bobler.

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 indeværende 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