

I 1889 gik Adonis Faucheron ekstra spændt rundt i sine vinmarker i Verzenay. For det var med denne høst, at han for første gang havde besluttet at lave sine helt egne champagner i sin nye vinkælder. Indtil da havde både han og hans families aner - helt tilbage fra 1600-tallet af - solgt deres vinhøst til større champagneproducenter - sådan som også en lang række andre mindre vinbønder almindeligvis gjorde - og stadigvæk gør. Men det var dér, i slutningen af det 19. århundrede, at slaget skulle slås for alvor. Fra nu af ville Adonis selv stå for sin champagneproduktion hele vejen fra planterne i vinmarkerne til boblerne i champagneglas. Senere giftede Adonis' barnebarn, Jean-Marie, sig med Bernadette Gavroy, og herfra var Champagnehuset Haucheron Gavroy etableret. I dag har ægteparret Benoit & Cathy Faucheron 27 parceller på tilsammen fire hektar, herunder i Verzy, Verzenay og Beaumont-sur-Vesle, tre vinmarker der er klassificeret som Grands crus. Champagnehuset ligger i Tours sur Marne. Ved vinfremstillingen vinificeres (proces hvor druesaft gærer og bliver til vin) de forskellige crus- og druesorter separat for at bevare de forskellige terroir-udtryk (jordbundsforhold og klima), og der bruges 30-40% reservevin fra ældre fade i de færdige champagner. Faucheron Gavroy producerer årligt 20.000 flasker - så her er tale om et lille uafhængigt



Månedens champagner

Champagne, Brut Réserve, Grand Cru

Druesammensætning: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Duft/smag: Generøs med gule ferskner, ananas, æbler og smørbagt brioche og lækkert kalket i eftersmagen.

Passer godt til: *Moules Marinières*, som apéritif og til kylling gerne med druer i saucen.

Sukkerindhold: 6,5 gram/liter

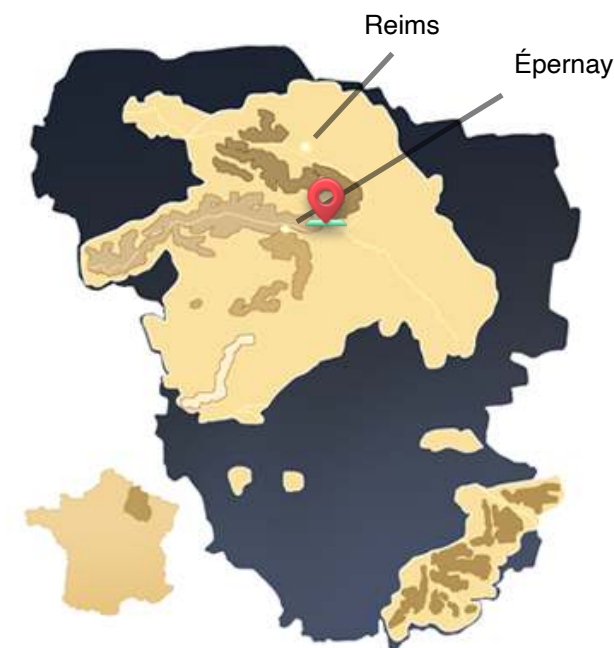
Champagne, Blanc de Blanc, Grand Cru

Druesammensætning: 100% Chardonnay

Duft/smag: Charmerende ananaskirsebær med grønne saftige æbler og en lang række forskellige citrusfrugter.

Passer godt til: *Blinis med lakserilette*, skaldyr - eksempelvis østers og lys fisk bagt med citrus.

Sukkerindhold: 4 gram/liter



At gøre tingene på sin egen måde

Faucheron har opbygget deres eget brand - akkurat som vi har gjort med Champagnekassen. Det har været et eventyr og en rejse, der faktisk kan være rigtig svær at beskrive med ord. I podcastafsnittet "Vores Passion" fortæller vi lidt om, hvordan vi er endt her - hvordan vi aldrig havde forestillet os at være selvstændige, og hvordan vi har bygget vores forretning op omkring passion og kærlighed - og at hardcore vækststrategier og ekspansion til udlandet aldrig har været vores drivkraft.

Vi kniber os ofte i armen - det er et champagneeventyr af en anden verden, og med indstillingen til E-handelsprisen som "Årets bedste abonnement", går det hele op i en højere enhed. Den store finale er i maj - og I skal selvfølgelig nok høre meget mere om det.

Vi tænker rigtig meget over de beslutninger, vi tager. Vi forsøger altid at tænke lidt skævt - at turde - og ikke være bange for at skille os ud fra mængden.

Vi drømmer om at gøre en forskel for nogen - hver uge. For et medlem, en kunde, for en lille erhvervsdrivende eller en kollega. Det afspejler sig nemlig hele vejen rundt - det med at gøre en forskel. I påsken gjorde I derude en kæmpe forskel for Autisme Ungdom. Vi indsamlede i fællesskab 38.000 kroner - men ud over det, er der kommet masser af mediebevågenhed omkring Silke som talsperson for Autisme Ungdom - ja, og så er der kommet en masse henvendelser fra nogle, vi slet ikke kender, der vil være med til at gøre en forskel sammen med os. "Mange bække små" kan betyde alverden for en lille forening som Autisme Ungdom.

TAK fra os til jer.

Michael og Dinna



Independent winegrower

Benoit & Cathy Faucheron er én vinfamilie ud af de omkring 300 uafhængige vinproducenter, der er i Champagne. Tidligere solgte de fleste mindre vinbønder deres druer, deres most eller deres stillevin til større champagneproducenter, som har faciliteterne til den omkostningstunge champagneproduktion, ligesom de kan sætte virkelig mange muskler bag markedsføringen, både nationalt og internationalt.

Det er gået godt rigtig længe, men et ustadigt verdensmarked har betydet, at de normalt store aftagere har sprunget vinindkøbet over i et eller flere år. Hvad gør så en lille champagnebonde med sin vin og sin manglende indtjening, når den traditionelle handelskæde går i stykker?

Nød lærer som bekendt nogen kvinde at spinde - i hvert fald har de seneste årtiers kriser lært de små vinbønder at gøre sig uafhængige af de store vinindkøbere (NM= Negociant-Manipulant).

Stadig flere vælger i stedet at lave deres egne champagner og stå for arbejdet med at opbygge deres eget brand. De fylder på med egne traditioner og sætter et aftryk af det terroir, de ejer.

Som "champagnelever" betyder det, at vi har fået SÅ meget mere at vælge mellem. Masser af individuel smag, kvalitet, historie og eventyr i glasset. Meget mere at tale om og være fælles om. Vi elsker det!

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 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.



#champagnekassen