

Champagne Gyéjacquot Frères

Udtales Jee-eh-ja-ko Fr-ehr. Champagnehuset ligger i hjertet af Aube-regionen, og her har vi med en familie at gøre, for hvem passion og kvalitet er det absolut vigtigste. De producerer små 150.000 flasker om året. Brødrene Michel og Daniel plantede de første vinstokke i 1970, og her begyndte et smukt eventyr med at fremstille champagner i verdensklasse. I dag drives Gyejacquot Frères stadig af brødre (Frères betyder brødre på fransk), Cyril og Frederic, der nu som anden generation driver champagnehuset, og de har i fællesskab formået at løfte niveauet. Deres motto er: "Kun en god drue kan producere god vin", og netop druerne er der noget specielt ved her. De bruger naturligvis de traditionelle druesorter Pinot Noir og Chardonnay, men de bruger faktisk også den mere sjældne drue Pinot Blanc i deres produktion. Ud af 35.000 hektar land med vinstokke i Champagne er kun 85 hektar plantet med Pinot Blanc. Hver en champagne er et direkte resultat af det arbejde, de her mænd og brødre udfører side om side - både i marken og i produktionen.



Månedens champagner

Champagne Collection Blanc

Druesammensætning: 90% Chardonnay og 10% Pinot Blanc

Duft/smag: meget frugtig duft og smag, blød i udtrykket med frisk syre indeholdende noter fra grønne æbler. Boblerne er elegante, men insisterende, og giver en blid eftersmag.

Passer godt til: sushi, hvide fisk, en hjemmelavet burger med fritter og trøffelbearnaise

Sukkerindhold: 9 gram/liter

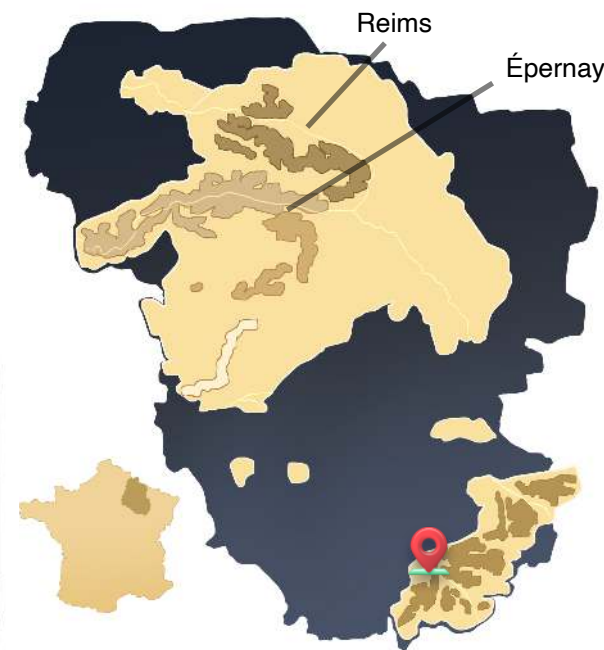
Champagne, Collection prestige

Druesammensætning: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Duft/smag: I næsen fornemmes vanille og brioche. Smagen har noter af grønne æbler og lakrids. Enormt frugtig i udtrykket.

Passer godt til: Alle retter med kylling - grillet, ovenstegt - eller en gryderet med mørbrad og masser af grøntsager

Sukkerindhold: 6 gram/liter



www.champagneforalle.dk | Tlf.: +45 3060 6155 | Email: kontakt@champagneforalle.dk



🍇 Den sjældne drue 🍇

Det er spændende at prøve noget nyt - det ved alle I medlemmer alt om - hver måned er noget nyt for jer. Den her måned har også været EKSTRA spændende for os - vi har nemlig fundet et champagnehus, der bruger en drue, der ikke er særlig udbredt i Champagne. DET måtte udforskes. Vi havde et lille champagnehold til at smage dem sammen med os, og der var heldigvis bred enighed - sikke en spændende smagsoplevelse.

Alt, hvad vi laver, handler jo netop om at finde de små unikke og spændende champagnehuse, så hver måned er en oplevelse og en overraskelse ud over det sædvanlige. Der er rigtig mange ting, der skal spille sammen, før vi vælger de champagner, der skal i Champagnekassen. Duften, smagen og hele udtrykket i champagnen er naturligvis det aller vigtigste - den går vi aldrig på kompromis med. Men passionen, familiehistorierne, de små skæve anekdoter og alt det udenom er akkurat ligeså vigtigt. Det er oplevelser, vi sender ud - ikke bare en drikkevare. Det er vi enormt opmærksomme på og ydmyge overfor. Det er vigtigt, at I både kan mærke sjæl og krop i det, I modtager fra os. Det er der igen i den her kasse, og vi er rigtig spændte på, hvordan I tager imod "den sjældne drue". For husk:

"Champagne is always the answer".

Michael og Dinna



Druerne - og det de kan hver især

0,3 procent af Champagne er beplantet med druetyper, der ikke er Chardonnay, Pinot Noir og Meunier. Det er altså meget meget lidt. Pinot Blanc er en af dem.

Den stammer fra Bourgogne, og den kan ligne Chardonnay så meget, at man har svært ved at skelne. I Alsace og steder i både Tyskland og Italien får man vine lavet på denne drue, der smager som at række tungen ud af vinduet - desværre. Men - og der ER heldigvis et men - går man ned i udbytte og giver den lov til at blive rigtig moden, så giver den nogle fantastiske smagsnuancer som gule frugter, honning, svampe og ligefrem flødekaramel. Søren Frank (champagne-guruen kan man vel nærmest kalde ham) skriver i sin bog "Champagne", at der synes at være gang i en dille med at lave Pinot Blanc champagner. Det er vi vilde med, og vi har været MEGET spændte på at sende de her champagner ud til jer ❤️

Er der mere champagne?

Som medlem har du helt eksklusivt mulighed for at købe ekstra af månedens champagner! Prisen er eksklusivt og KUN 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