

Champagne Jean Comyn

Juni 2020

I Mont-Saint-Père i Marne dalen (se kortet) ligger champagnehuset Jean Comyn. Huset har eksisteret siden begyndelsen af sidste århundrede og er gået i arv fra far til søn i 5 generationer. I dag drives champagnehuset af Emmanuel Comyn, der har været ansvarlig for driften og champagnerne siden 1997. Hans 2 brødre ville ikke lave champagne, men Emmanuel vidste fra han var HELT lille, at det her var hans store drøm. I dag producerer de champagnerne efter de gamle traditioner. Deres most ligger på ståltanke, og der er som minimum 30% Chardonnay drue i alle champagner. Det gør de, fordi de altid arbejder hen i mod den friskhed og det frugtige udtryk, som undergrunden i Marne-dalen giver. So Blendy har fået navnet, fordi den champagne viser hvilket vildt resultat, du kan få ud af at blande de 3 druer dyrket i Champagne. So Dandy champagnen på 100% Chardonnay druer bliver KUN produceret i de år, hvor høsten er HELT i top. Der bliver dermed kun lavet 7.000 flasker af den champagne. Flasken er en cuvée champagne, hvilket betyder reneste og fineste saft fra druerne. Huset producerer bare 80.000 flasker om året. Det er altså et ganske lille hus med unikke flasker.



Månedens champagner

Champagne, So Blendy, brut

Druesammensætning: 36% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 49% Meunier

Duft/smag: I næsen fornemmes toastet brød, eksotisk frugt som lychee. Smagen har noter af ananas og citrus - med en spændende kompleksitet

Passer godt til: snobrød, milde hvide oste, letroget laks på nybagt brød

Sukkerindhold: 9,4 gram pr. liter

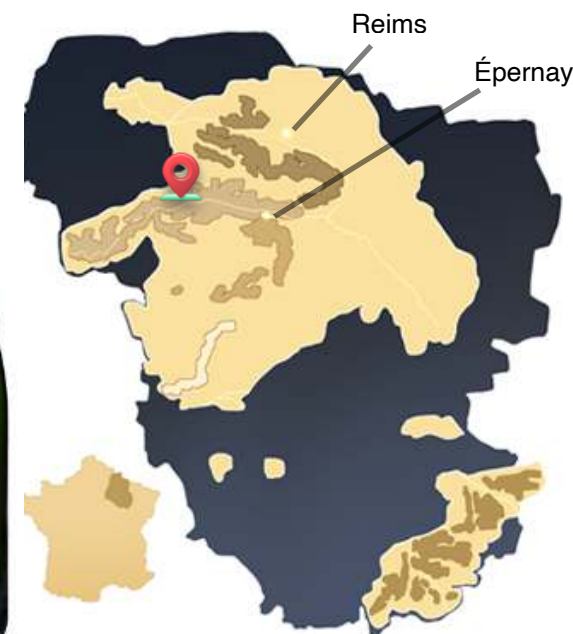
Champagne, So Dandy, brut, Cuvée, Blanc de Blancs

Druesammensætning: 100% Chardonnay

Duft/smag: Fersken, citrus og mentol fylder næsen. Den er let mineralsk og har noter af både citrus og hvide bær. Har vundet en hel del priser!

Passer godt til: hvide asparges og nypillede rejer, friskfanget rødspætte, "bare fordi" på terrassen med en lille salt snack

Sukkerindhold: 10 gram pr. liter



★ BLENDY AND DANDY ★

Nu er det her endelig - solen og varmen og udsigt til lange sommeraftner på terrassen. Bliver helt varm inde i tanken - vi har brug for det her - brug for smilene og latteren og at fejre livet. Det er det, champagne kan. Når du vælger at åbne en flaske champagne, vælger du også at fejre og skabe minder. Vi elsker den del - og også at gemme på propperne fra specielle anledninger og mindes. Vi kan mærke, vi begynder at længes efter at holde champagnesmagninger nu. Det har været nyt og anderledes at afholde online-smagninger, men snart er vores store nye champagnesmagningsrum i Karlslunde klar, og vi glæder os HELT utrolig meget til at skrive ud om alle de spændende events, vi har på programmet. Det har været specielt at måtte aflyse alle turene til Champagne i de seneste måneder. Heldigvis havde vi fundet og udvalgt champagner til de kommende Champagnerkasser, men det bliver nu dejligt at komme tilbage og udforske og opdage en masse nye spændende huse - vi tager, som altid, jer med på rejsen derned gennem både Facebook og Instagram. Vi glæder os til det hele.

Er du nyt medlem, håber vi du vil finde os på de sociale medier - vi deler ud om ALT, vi kan vedrørende champagne.

TAK fordi du er med.

Michael og Dinna



Vallée de Marne – Marne Valley

Området dækker over 100 vinlandsbyer og 12.000 beplantede hektar, og er det største af Champagnes distrikter. Her er så mange spændende områder og her dyrkes både forskellige men også utrolig spændende champagner. Mange af vinlandsbyerne er ikke ret store, og champagneproducenterne er både små og ofte ret ukendte - det er vi vilde med, for her finder vi små champagnehuse perler på række - unikke historier og ditto champagner. Regionen ligger op af Marne floden, og jorden er meget kalkholdig i hele området. Mange af de store champagnehuse ligger her - blandt andet Billecart-Salmon, Deutz og Bollinger (I ved - James Bond champagnen). Man siger, Marne dalen er fuld af innovative unge champagnebønder, der er i gang med at lave området til "deres eget" - det synes vi er både spændende, og noget der skal udforskes.

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