

Champagne Jean-Noël HATON

Vi skal helt tilbage til 1928, hvor Haton-familiens champagneeventyr tager sin begyndelse. Octave Haton var en af de aller første "Récoltant-manipulant" (ordet betyder en vinbonde, der laver champagne af egne druer). De startede med at producere ganske få flasker, men populariteten bare steg og steg, og i 1970 oplevede de et decideret boom - mens de til stadighed holdt fast i gamle traditioner - og selvfølgelig stadig at være familiedrevet. Faderen, Jean-Noël, er stadig på toppen og med i produktionen, han er blevet 70 år og burde for længst være gået på pension, men han kan ikke lægge champagneproduktionen fra sig, og hvis han gjorde, ville livet ikke længere have nogen mening for ham. Dette er hele hans liv og livsværk. I dag er det sønnen Sébastien, der sammen med faderen driver huset. Vi er faldet PLADASK for de her champagner - faktisk er champagnehuset det største hus, vi har fået champagne fra. Men det ligger der en historie bag - det er nemlig det største familieejede og familiedrevne champagnehus i Champagne - de er kendt i hele Champagne-distriktet. Dette KUNNE vi ikke ignorere - og slet ikke da vi først havde smagt deres vilde champagner. Haton er kendt for sine kvalitetschampagner - deres champagner serveres bl.a. i det franske senat. Champagnehusets motto er: "Perfektion kræver mestring af alle detaljer. Det er helhedens udtryk, der skaber en enestående champagne".

Månedens champagner

Champagne, Brut Réserve, Cuvée, modnet mindst 3 år i kælderen

Druesammensætning: 35% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 35% Chardonnay

Duft/smag: Noter af sarte hvide frugter rammer næsen som det første. Så udvikles appelsin og citrus. Fyldig og generøs i munden. En kompleks cuvée med stor vedholdenhed.

Passer godt til: Fish Taco med en lys og let salat, let-ristet brød med emmentaler og gouda, skaldyr, "bare fordi" en smuk efterårsdag

Sukkerindhold: 8 gram pr. liter

Champagne, Brut Héritage, modnet mindst 4 år i kælderen

Druesammensætning: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Duft/smag: I næsen fornemmes noter af både fersken og citrus. I munden er champagnen cremet og elegant. Den er spændende og anderledes med noter af brioche, ristede mandler og kandiseret abrikos

Passer godt til: stegte ravioli, hjemmelavede fritter med trøffelsalt, sushi

Sukkerindhold: 9 gram pr. liter



Oktober 2020



🇩🇰 2 års fødselsdag – SÅ VILDT! 🇩🇰

Tiden flyver afsted - altså sådan for alvor. Det virker ikke som RET lang tiden siden, vi var ude med den aller første Champagnekasse. Michael brugte en hel weekend på at være ude og aflevere kasserne personligt, hvor han kunne - det var den VILDESTE weekend og den BEDSTE beslutning - sikke en oplevelse at få lov at overraske og forkæle medlemmerne på den måde. Den her gang forkæler vi jer med en gave fra en gudsbenådet kunstner, Nicoline. Vi fandt hende på Instagram - hun er civilingeniør men tegner i fritiden - og SIKKE nogle tegninger. Hun slog benene væk under os, og vi bookede hende til at tegne et KÆMPE kort over Champagne, som nu er forstørret i stor størrelse og pryder væggen i vores champagne-smagningsrum i Karslunde. Men hendes kreation synes vi også I skal have glæde af, så derfor har vi fået trykt kortet på rigtig lækkert papir, så du kan sætte det i en ramme og lade det pryde dine vægge. Eller du kan opbevare det sammen med dine infoark, så du altid kan danne dig et overblik over, hvor fra du har smagt champagne, eller hvilke byer du måske har besøgt.

Vi har travlt med at forberede JUL og NYTÅR. Det er uden tvivl champagne-SÆSONEN - og vi skal være klar. Vi har mange ting i ærmet - størst er nok vores champagne-advents-kalender. Den er altid årets største hit. Hver søndag i advent åbner vi overraskelsen sammen med jer på Facebook og fortæller samtidig historien om huset, champagnen og en masse andre spændende facts. Det er en hyggelig lille "special thing" - som også har stor betydning for os. Dinnas mor syer og syer - alt er MADE IN DENMARK WITH LOVE ❤️

Michael og Dinna



Réserve – hvad betyder det?

“Réserve” er faktisk præcis, som det danske ord indikerer - en ekstra beholdning af vin, som champagnebønderne gemmer de år, hvor høsten er ekstraordinær god.

Den bliver opbevaret i enten ståltanke, egetræsfade eller engang imellem endda på flaske.

Når en champagne defineres som “Réserve”, betyder det, at en non-vintage* champagne er blandet med vintage* champagne fra nogle af de bedste årgange. Der er forskel på, hvor stor andel af reserve-vin champagnebønderne tilsætter champagnen - alt fra 10-50%, afhængig af hvilken nuance bonden ønsker på champagnen. Når man tilsætter reserve-vinen, gør det noget ved champagnen. Den friske non-vintage champagne får rundhed og dybde fra årgangsvinen.

*non-vintage betyder champagne lavet på druer fra flere årgange

*vintage champagne er lavet på druer KUN fra én årgang

Kan jeg købe flere?

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 nogle måneder lidt ekstra flasker på lager, men som udgangspunkt samler vi bestillingerne sammen, og den sidste dag 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.

Når du logger ind på “Min side” på www.champagnekassen.dk, vil du som medlem have adgang til champagnerne. Du kan også skrive www.champagneforalle.dk/mere i din browser.



#champagnekassen