

Champagne Juget-Brunet

September 2021

De siger selv, at de er to meget forskellige mennesker: Benoit er mere teknisk og pragmatisk end Caroline, og Caroline er mere dilettantisk og passioneret. Ægteparret med efternavnet Marx er begge vokset op i en vinfamilie, og de er født ind i champagne-livet. For 20 år siden overtog de Jugets og Brunets smukke 100 år gamle hus i Aÿ og har siden arbejdet skulder ved skulder i produktionen fra de 8 hektar vinmarker i Aÿ, Bouzy og Ambonnay. "En stor champagne kommer ikke af, at man tæmmer naturen, men ved at man følges med den", siger de. Jo mindre indgriben, jo bedre. "God champagne skabes, når vinmageren gentager de historiske arbejdsgange for at skabe den bedste smag fra druerne.

Huset producerer 25.000 flasker årligt. De stiler mod at producere 30.000, men i øjeblikket vil de hellere bruge så meget tid som muligt sammen med deres 2 børn på 12 og 16 år. De udvider altså derfor først produktionen om nogle år. De råder over i alt 8 hektar - 4 af dem har de arvet fra Carolines forældre - de sidste 4 har de selv investeret i. En hektar koster 1,5 millioner euro. Det gør champagnemarkerne til verdens dyreste landbrugsjord. Benoit går meget op i at skille saften fra de foreskellige plots (champagnemarker) i tankene, hvor han så vælger det aller bedste til deres egne champagner og sælger resten til de store champagnehuse. De har i alt druesaft til 80.000 flasker.

Månedens champagner

Juget-Brunet har fået nye labels denne måned. I er de aller første, der ser dem.

Champagne, Rosé Grand Cru

Druesammensætning: 85% Chardonnay, 15% Pinot Noir (rødvin)

Duft/smag: En cremet vedvarende mousse (duft) med bløde fyldige noter af flotte hindbær, kirsebær, søde klementiner, friske abrikoser og honning. Dejlig ristet toast i efternydelsen.

Passer godt til: Pasta Carbonara, Sprødstegt laks, retter med chorizo, røget makrel, grillede kæmperejer, gratineret hummer og til bløde gule oste med bærkompot.

Sukkerindhold: 8 gram/liter

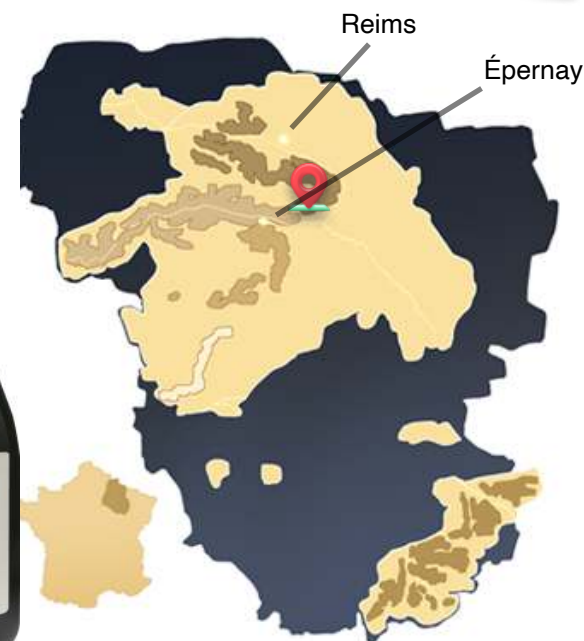
Champagne, 2012 Grand Cru

Druesammensætning: 40% Chardonnay, 60% Pinot Noir

Duft/smag: Silkeblød cremet, fyldig duft og smag af ristede mandler, appelsinskal, friske abrikoser, grøn æbleskræl og stikkelsbær. Virkelig delikat og lang eftersmag.

Passer godt til: Muslinge Toast, oplagt til slagterens bedste røde bøffer og grillstegt fisk tilberedt med skindet på. Vores favorit til denne 2012 er såmænd Fish and Chips.

Sukkerindhold: 7 gram/liter



“Grand Cru” – betyder det noget?

Dit ophavsland definerer ikke, hvem du er, eller hvad du kan.

Vi møder relativt ofte mennesker, der tror eller er overbeviste om, at vi er opvokset i familier med egen virksomhed. Det gør vi slet ikke - vi startede altså op med at google, hvordan man anskaffer et cvr.-nummer. Vi er ikke uddannede indenfor forretningsdrift eller iværksætteri - ALT er kommet fra og med hjertet. ALT.

På samme måde kan man sige om definitionen Grand Cru. Det definerer ikke champagnens kvalitet, eller om du kan li' den. Men det fortæller dig noget om, hvordan det område, druerne er høstet i, er klassificeret. Grand Cru bryder altså, at det kommer fra et område, der er klassificeret som det bedste af det bedste. Som vi tidligere har beskrevet, kan du få en Premier Cru champagne - eller en champagne uden klassificering - der er din all time favourite - og netop derfor må den overskrift, flasken har fået, ikke have for stor betydning, når du dufter/smager og vurderer champagnerne.

Vi begynder så småt at forberede os på årets sidste halvdel. Det er her, vi har aller mest travlt. Firmajulegaver, adventskalender, julegaver - nytårschampagnen, det hele kræver en masse forberedelse, og den forberedelse er allerede i fuld gang. Vi prøver at være “foran” i år, for sidste år blev vi nærmest væltet omkuld af travlheden. Det er jo fantastisk, men det er så sandelig også fedt at være 2 skridt foran i stedet for ét bagud :)

Har du husket at finde den lukkede Facebook-gruppe Champagnekassen Forum - der kun er for medlemmer?

BUBBLES MATTER!

Michael og Dinna



Rødvin i champagne

Somme tider er der rødvin i din champagne. Der er meget strenge regler i EU for, hvordan vinbønder må lave rosévin – en af de mange regler er, at man ikke må blande rødvin og hvidvin for at lave en rosé. Men i Champagne er det en ganske normal og tilladt fremgangsmåde at blande den lyse vin med en let, lidt spids rødvin, lavet på den blå Pinot Noir drue, før vinen bliver lagt til 2. gæring i flasken nede i de kolde, mørke kældre.

Når man blander pinot-rødvinen i den helt lyse champagnehvidvin, smager den færdige champagne anderledes, end når champagneroséen er lavet på saignée-metoden (hvor druesaften farves rosa under den langsomtløbende presning af druerne, hvor farven kommer fra skallerne) eller fra maceration, hvor mosten ligger og trækker på de blå skaller og dermed optager smag og farve gennem nogle timer, inden mostens filtrering. En færdig rosé kan have alt fra bare en lille elegant “blush” af noget rosa og helt op til en lysende pink.

Roséen i denne måneds Champagnekasse er degorgeret i november 2020. Degorgeringstidspunktet er der, hvor gæren fjernes fra flasken, og der sættes prop på.

Vintage 2012 er degorgeret i marts 2021. Den er lavet til at blive drukket nu - men kan gemmes op til 10 år.

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. 23 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