



Verzey



Champagne Leo de Verzey

Når man bliver født ind i et solidt familiechampagnehus som Chaudron, der er placeret på listen over de 75 mest anerkendte champagnehuse i Champagne, så kan man godt have behov for at skabe sit helt eget champagne-univers. Charlotte Chaudron er 8. generation vinavler, og hun står på skuldrene af sin gamle champagnefamilie, men hun bruger bevidst erfaringerne til at skabe sine helt egne moderne og elegante champagner under det potente navn: Leo de Verzey.

Navnet er ikke hevet lige ud af luften, men er Charlottes hyldest til hendes markante bedstefar, Lionel Chaudron. Lionel kommer af det latinske navn for løve: Leo. Charlotte er sig i den grad bevidst om, at brandet repræsenterer

noget majestætisk og magtfuldt, og at hun med sit firmanavn tager kampen op med de helt store i Champagne. Hun arbejder med bæredygtighed i hver eneste beslutning og er endda på vej henimod 100% biodynamisk drift.

En helt vidunderlig Premier Cru og en lige så livssprudlende Grand Cru. Begge champagner er kraftfulde, stolte "løvinder", som har vundet mange priser og - selvfølgelig også i Feminalise-konkurrencerne i Paris, hvor hundredvis af professionelle kvindelige vindommere en gang årligt blindsmager og bedømmer de indsendte champagner. Vi kan bare konstatere, at det ikke altid er så vigtigt, om champagner er Grand Cru eller Premier Cru.

Marts 2022

Månedens champagner

Champagne Leo de Verzey, Ekstra Brut Grand Cru

– delvist (1/3) fadlagret 6-8 måneder

Druesammensætning 47% Chardonnay,
53% Pinot Noir

Duft/Smag Vild duft med dejlige noter fra opholdet på fadene. Skovbær, Belle de Boskoop æbler, kantareller og friske mandler og toast i afslutningen.

Passer godt til Poussin med bolsjebeder. Helstegte fasaner med bacon, svampe og sprødstegte røsti. Kan også sagtens nydes med et stykke ost eller salte snacks.

Sukkerindhold 6 g/liter



Champagne Leo de Verzey, Ekstra Brut Premier Cru

– har ligget 5 år på gæren i flaskerne

Druesammensætning 52% Chardonnay,
48% Pinot Noir

Duft/Smag Fyldig, koncentreret og fuld af indbydende frugt. En dejlig struktur blød og rank på samme tid. Her får du duft og smag af moden blodappelsin, ananasæbler, abrikos og marcipan. En perfekt forårs-champagne.

Passer godt til Saltimbocca. Hele middagen – fra velkomst til bærdesserten. Rejer, nænsomt stegte kalveschnitzler og halve bagte kartofler, brie og endda en ikke for sød Charlottekage med hindbærfyld.

Sukkerindhold 6 g/liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

En premiere giver sommerfugle i maven



Vi har arbejdet intenst på det her nye univers til dig. Der ligger maaaaange måneders arbejde bag, og nu kommer du med behind the scenes. Vi står bag både Champagne For Alle og Champagnekassen. Champagne For Alle er webshop, rejser, smagninger og andre events. Champagnekassen er medlemskabet, du kender. Vi har længe ønsket at skabe større sammenhæng mellem de to "brands", så det var vores designbureaus største opgave at samle de to dele – og vi er SÅ stolte af resultatet.

Ansvarlighed fylder meget i vores hverdag, også hvad angår selve kassen. Vi sender derfor fortsat i en brun papkasse uden for meget farve, og fyldet indeni er bionedbrydeligt og produceret af danske Honeycomb Cellpack – helt som I kender. Denne indpakning gør, at vi ALDRIG sender flasker ud, der eksploderer undervejs. Det postkort, vi plejer at sende med, er nu en

integreret del af kassen – for at spare på papiret og dermed miljøet.

På indersiden af kassen vil du opleve forskellige "statements" i kasserne – det er tænkt som samme tekstgimmick, du finder på indersiden af Gajol-flappen – og vil skifte i årets løb. Infoarket er trykt på genbrugspapir og har fået et nyt og opdateret look – en visuel streg, du vil se gå igen i hele universet.

Selve hjemmesiden og medlemsuniverset er på vej. Du vil blive inviteret med til en virtuel- og fysisk release-fest – men først skal alt testes og færdiggøres. Du hører mere, så snart der er nyt omkring datoen.

**Boblende hilsner
Dinna & Michael**

Hvad betyder Grand Cru og Premier Cru?

Marts måneds champagnefamilie råder over både Premier Cru og Grand Cru marker rundt om i blandt andet Verzy, Verzenay og Mailly, Vaudemange og Villers. Området er kendt for en særlig moden frugtighed, som tydeligt kan smages i den færdige champagne.

"Échelle des Crus", som er den officielle skala til klassificering af markernes kvalitet bestemmer, at vinbonden kan få 100% af den fastsatte pris for sine druer, hvis hans mark ligger i en af de 17 Grand Cru landsbyer. Ligger markerne i de 42 klassificerede Premier Cru landsbyer, kan han sælge sine druer for mellem 99-90 %. Det er en

klassificering fra gamle dage – og derfor kan det i dag virke lidt mærkeligt, at champagnehuset får lov til at kalde sig Grand Cru eller Premier Cru ud fra prisen, man kan få for druerne – men det er nu en gang sådan, systemet er skruet sammen. Der i alt 320 små byer i hele Champagne-regionen.

Grand Cru og Premier Cru handler også om den unikke undergrund: Består den af kalket Belemnitekridt eller af Kimmeridge-ler? Hvor dyb er det porøse kalk- og kridtlag, der kan opmagasinere vand og varme til vinstokkene.

Er der flere af månedens flasker?

Som medlem har du helt eksklusivt mulighed for at købe ekstra af månedens champagner – så længe vi har flere på lager. Prisen er en medlemspris og er KUN for Champagnekassens medlemmer. Flaskerne er altså dermed ikke tilgængelige i vores almindelige webshop.

For at tilgå flaskerne skal du logge ind på din medlemsside via vores hjemmeside. Her vil genbestilling af flaskerne være tilgængelige – i det omgang vi har flere tilbage. Vi har kun de flasker, vi har. Men til gengæld **lover** vi dig, der også kommer nye spændende champagner i din **næste** kasse.



#champagnekassen