

Champagne Marc Chauvet

Juli 2021

Bror og søster – heldigvis er de helt enige om, hvordan vin og champagne skal laves – med masser af lytning til naturen og fingrene stukket godt ned i jorden. Bror Nicolas er den passionerede vinbonde, ham kan man altid finde ude i de over 13 hektar spredte vinmarker i Rilly la Montagne, hvor han med al sin fokus på klima og jordbundsforhold sikrer sunde druer og undgår sprøjtemidler mod sygdomme og skadedyr. Søsteren Clotilde mestrer til gengæld vinkældrene. Her laver hun vin med alle sanser, for at vinene i de enkelte år skal kunne folde sig ud på lige præcis den måde, de egner sig bedst til. Det er dog ikke sanser og fingerspitzengefühl det hele – Clotilde er uddannet ønolog fra universitetet i Montpellier og i Beaune, Bourgogne, og hun har desuden arbejdet med vin i Australien og New Zealand. De to søskende vinder igen og igen flotte medaljer i internationale konkurrencer, og deres Millésime 2014 er især højt værdsat på det franske marked, hvor den seriøse avis "Le Monde" imponeret fremhæver den anerkendelse og efterspørgsel netop denne Marc Chauvet årgang fra Nicolas og Clotilde har fået.

Månedens champagner

Champagne, Brut Sélection

Druesammensætning: 40% Chardonnay, 60% Pinot Noir - (uden malolaktisk gæring)

Duft/smag: Den dufter skønt af hvide blomster, citrus og æbler. I smagen kommer der nogle friske pærer til, og den runder af med en afbalanceret champagne-mineralitet (lidt kridtet).

Passer godt til: Krabbe med Aioli, denne champagne har noget sødme og vil derfor passe rigtig godt til en sprødstegt kylling med hvidløg og mandler i saucen.

Franskmændene drikker den også gerne til pandekager og frugttærter og til en forfriskende, kold vandmelonsuppe.

Sukkerindhold: 10 gram/liter

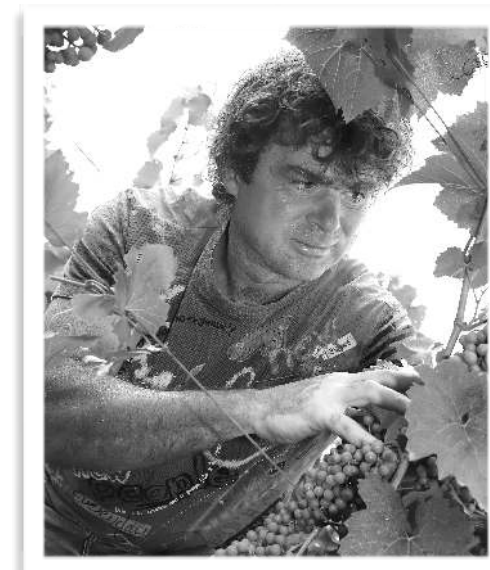
Champagne, Millésime 2014 - Den har ligget 6 år og modnet i flasken inden frigivelse

Druesammensætning: 40% Chardonnay, 60% Pinot Noir - (uden malolaktisk gæring)

Duft/smag: Den dufter og smager af brombær, lakrids, grapefrugt, hasselnødder, lime, pære og figer, samtidig er den harmonisk og sprød.

Passer godt til: Wasabi Oysters, alle de klassiske partnere som f.eks. skaldyr, caviar, sushi og østers. Men prøv den også til en gang tagliatelle-spaghetti med stegt kyllingelever og hakkede hasselnødder og en stor skål sprød hjertesalat med grapefrugtfileter og en hakket figen vendt i en nem dressing af lidt citronsaft, olivenolie og peber.

Sukkerindhold: 9 gram/liter



DRØMMEN - og fremtiden

Vi forestiller os, de fleste har en mission med det, de foretager sig. Det samme gælder naturligvis for os. Selvom vores virksomhed ikke er skabt ud fra en nedskrevet plan, så har vi løbende LAGT planerne og har været meget åbne ved at fortælle om vores drømme. Derfor har du måske også læst eller hørt et eller andet sted, at vores ypperste drøm er et chateau - i Champagne selvfølgelig.

Måske har du set serien "Han, hun og drømmeslottet" - for ja - den serie æder vi rådt - hvert eneste afsnit. Vi fantaserer om at investere i et sted, hvor vi kan invitere medlemmerne ned. Et sted fyldt med liv og stemning - og champagne naturligvis. Et sted vi kan skabe særlige og uforglemmelige oplevelser for de vigtigste i det her - heriblandt DIG.

Men - er det her overhovedet realistisk?

Ja, helt sikkert. For i vores verden er ALT realistisk - okay det er måske ikke planen at drive et "French Bed and Breakfast a la Chateau" i år - eller næste år - men hvis ikke man drømmer og rækker ud efter stjernerne, så opnår man heller aldrig det ypperste.

Vi kan mærke dybt i maven, at den her fælles drøm skaber en samhørighed og en dybere mening - det er en følelse, vi altid vil værne om.

Never stop dreaming - just add champagne.

BUBBLES MATTER!

Michael og Dinna



Hvad er malolaktisk gæring?

Får du også Limited-kassen, er du sikkert skarp i denne gæringsform, da vi i marts havde fokus på netop dette. I denne måneds Champagnekasse er der 2 champagner uden malolaktisk gæring - so here goes:

Den malolaktiske gæring sker efter alkoholgæringen er færdig.

Alkoholgæringen er den første gæring, hvor sukkeret bliver spist og omdannet til alkohol.

Malogæringen er faktisk slet ikke en "rigtig" gæring - men en bakteriel omdannelse af æblesyre til mælkesyre.

Malolaktisk gærede champagner får rundhed og en blød signatur af gæringen.

MEN - det betyder ikke, at champagner uden malolaktisk gæring er det modsatte - det tager bare længere tid for dem at få samme signatur, og de har tilmed et langt bedre gemmepotentiale.

Producenterne laver den malolaktiske gæring af flere årsager. Nogle gør det for at opnå en stabil vin, men de store huse siger, de gør det for at opnå en mere frisk og elegant vin.

Blokering af malolaktisk gæring er en af hemmelighederne bag store champagnehuse som Krug og Salon. Carbon-champagnerne, som vi importerer, produceres OGSÅ uden malolaktisk gæring.

Champagneeksperten Søren Frank udtaler, at han ikke er i tvivl om, at æblesyren (at undgå den malolaktiske gæring) er en af grundene til, at Krug klarer sig så godt på den lange bane.

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 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.



#champagnekassen