

Champagne Maurice Grumier

November 2021

Fabien og Hélène Grumier er nok det mest passionerede champagneægtepar, vi indtil nu har mødt. Hver eneste morgen, når de vågner, trækker de gardinerne fra til den mest vidunderlige udsigt ud over Marne dalens blide bølgende bakker med deres egne frodige vinmarker - og midt i dette "billede" ligger simpelthen et gammelt eventyrslot med tårne. Champagnen "Ô Ma Vallée" (Oh my Valley) er opkaldt efter morgen-udsigten fra vingården, for selv om de begge er født og opvokset her, så er de for altid forelsket i deres sted. "Ô Ma Vallée" er husets flagskip, og den eneste cuvée champagne som forfædre på gården producerede, men som nu selvfølgelig er totalt opgraderet til tidens smagspræferencer: Fabien blander op til 30 forskellige vine for at ramme husets præcise stil - år efter år. Den anden "darling" i husets vinkælder er Réserve Perpétuelle, den "evige" vin. Unge Pinot Noir-, Meunier- og Chardonnay-vine føres igennem et sindrigt "solera-system" bestående af både små og meget store vintønder, hvor de blandes med moden og ældre vin - i en evig (=perpétuelle) udveksling af smag, kompleksitet og vinøsitet. Det er ved brugen af de lidenskabelige måder at producere champagne på, at Fabien og Hélène for alvor får proppet smagen af deres helt unikke vinmarker på flaske, og som ved smagningen imponerede os så meget, at vi lynhurtigt besluttede, at det var præcis disse to, der skulle lyse for os i Champagnekassen i novembermørket. Champagnehuset er HVE-certificeret - certificeringen der bekræfter, at de dyrker champagne med respekt for miljøet. De har kæmpe fokus på biodiversitet og bæredygtige dyrkningsprincipper.



Månedens champagner

Maurice Grumier, Ô Ma Vallée Blanc de Noir, Extra Brut

Druesammensætning: 80% Meunier, 20% Pinot Noir

Duft/Smag: Virkelig rig og koncentreret duft af mandariner, appelsiner, blomster, abrikos, kiwi og mandler. I munden kommer der eksotiske frugter som passionsfrugt, mango, sammen med kvæde, figner og mynte.

Passer godt til: Brioche aux canard. Koldt røget kød, sortfodsskinke, kalvekød med svampe, stegt andelever med druer, spidstegt lam, brie og osten Münster med mangokompot. Familien Grumier drikker den også til hvid chokolademousse.

Sukkerindhold: 4 g/liter

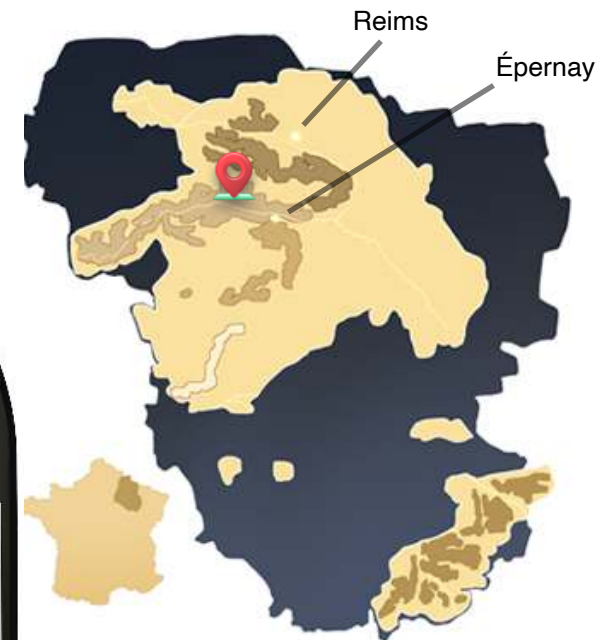
Maurice Grumier, Réserve Perpétuelle

Druesammensætning: 34% Meunier, 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir

Duft/Smag: Den dufter af kaprifolier, roser, syrlige æbler, mango og klementiner. I smagen er den cremet og frugtig med noget citron og pomelo/rød grapefrugt, blomster og blåbær.

Passer godt til: Veau aux Carottes. Fyldig salat med røget laks i tern med mango, rødløg, avocado, purløgscreme og quinoa, frisk tuntartar, tunbøf med ingefær og soja, torsk med citrus og dild, oksetatar, kraftige grøntsags-gryderetter.

Sukkerindhold: 7 g/liter



Er I nogensinde nervøse?

JA DA - og nu skal du få historien om sidste gang det skete.

Vi var - som I jo ved - i Champagne for at deltage i høsten. På vej hjem ville vi besøge huset, der skulle sendes ud i den kommende måned - november. Vi bliver inviteret ind, som vi plejer, og får serveret et dejligt glas champagne, hvorefter bonden lidt alvorligt kigger på os og fortæller, at der er et problem: den leverandør, de bruger til deres labels (etiketter), har oplyst, at han ikke kan levere til tiden. Det betyder, vi ikke kan få vores flasker op til Danmark - ja og det betyder så også, at vi pludselig havde travlt.

For det handler ikke kun om at FINDE og UDVÆLGE de rette flasker - bonden skal også have nok flasker klar til at sende.

Ydermere er der det problem, at vi ikke bare kan "bytte rundt" på månederne, da decemberkassen altid er udvalgt helt specifikt, så der er en perfekt champagne til julemaden plus en HELT særlig nytårschampagne i kassen. Januar kan heller ikke "ombyttes" - da der altid er fokus på "NO SUGAR" - ja og februar er KÆRLIGHEDS-MÅNEDEN, så den ligger også fast. Men - alt kan jo løses, så der blev pludselig meget meget travlt med at kontakte bønder og koordinere. GUDSKELOV kunne Grumier levere - hurtigt - og Dinna især blev ovenud lykkelig, for de her nye champagner er hun FULDSTÆNDIG FORELSKET i.

Vores podcast, "Champagnepodcasten" - som er Danmarks første kun om champagne - opnår flere og flere lytninger. Det er vi selvfølgelig enormt stolte af. Vi forsøger hele tiden at forbedre og udvikle os. I denne sæson vil der komme gæste-deltagere og andre anderledes indslag. Vi håber, du vil lytte med - og giv os endelig feedback og gode råd - eller giv et pip, hvis du har lyst til at være med i et afsnit ;)

BUBBLES MATTER!

Michael og Dinna



"Unge talenter i Champagne"

Hvert år kåres "Les Jeunes Talents du Champagne" - en konkurrence hvor champagnebønder bliver kåret for deres håndværk og kunnen. Det er første gang, vi falder over et champagnehus, hvor bonden har vundet en pris i netop den her konkurrence, og det er vi selvfølgelig stolte over, og det er Fabien også. Vi kan godt forstå, han vandt.

Begge champagner i novemberkassen er enten nævnt eller har fået flotte point i Guide Hachette, Gault et Millau og Wine Advocate, Robert Parker. Fabienne råber ikke højt om det - vi skulle næste hive det ud af ham - hvilket egentlig er ret typisk for bønderne - de råber ikke sådan op om deres bedrifter. Så må vi jo gøre det for dem.



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 webshoppene og for andre end jer.

Du kan genbestille månedens flasker i indeværende måned - den sidste dag på måneden kl. 19 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