



Mondet



Champagne Mondet

Far og mor, 2 søstre og deres mænd og 3 børn tilsammen – 9 familiemedlemmer, der lever i en perfekt symbiose med vin – nat og dag. Far Francis og mor Marie-France har trukket sig tilbage, men når man egenhændigt har stået med skovlen 30 meter under jordens overflade og brugt sin ungdom på gennem flere år at grave dybe gange, for at champagneflaskerne kan få de allerbedste betingelser, så holder man sig ikke væk. Heldigvis! For de to døtre Line og Laurence er sammen med deres vin-mænd Laurent og Frederic lykkelige over Francis' hjælpende hænder i marken og kældrene.

Alle i familien er fyldt op med vin-DNA og arbejder i et velsmurt champagne-maskineri, hvor rollerne er godt fordelt ud fra faglighed og interesser: Line står for eksport og regnskab, Laurence er uddannet indenfor vinproduk-

tion og står for ekspedition og shipping. Frederic sælger deres champagner i Frankrig og Belgien - og Laurent har ansvar for arbejdet i vinmarkerne og i kælderen. Børnene på 2 x 18 år og 11 år går til hånd i deres fritid, og ser frem til engang at overtage efter deres forældre.

"Vores vigtigste øjeblik sammen er nok de dage, hvor vi skal hælde vinen på flasker. Vi arbejder alle super intenst med blending og at stakke vores i alt 70.000 flasker op, min søster Laurence laver mad til os alle, og jeg udfylder alle de påkrævede dokumenter og hjælper med at lave Jéroboam-flaskerne på 3 liter. Den tid på året er vores familie-yndlingstid", siger Line Mondet. Familien har stort fokus på miljøet – hver eneste dag - og de arbejder intenst på at sætte mindst muligt aftryk.

April 2022

Månedens champagner

Champagne Mondet, Brut Nature
Decanter 2020 – Sølv
– 10.000 flasker

Druesammensætning 65% Meunier,
20% Pinot Noir, 15% Chardonnay

Duft/Smag Masser af delikate bobler, diskrete hvide blomster efterfulgt af fersken og abrikos. Den slutter fint af med frisk citrus. Ren og rank i glasset, med en virkelig behagelig struktur.

Passer godt til Små lækre delikatesser eller en spændende tapas, østers, fisk, rejecocktail, bagt laks med mango.

Sukkerindhold 0 g/liter



Champagne Mondet, Brut Grande Réserve
Decanter 2019 – Sølv
– 25.000 flasker
Modnet minimum 4 år i kælderen

Druesammensætning 65% Meunier,
20% Pinot Noir, 15% Chardonnay

Duft/Smag Modne ribs, gule frugter som modne mirabeller og sharon, et hint af lakrids. Den er rund, blød og frugtig og har en flot og behagelig fyldig finish.

Passer godt til Oksekødscarpaccio, en saftig Paella med kylling og en anelse chorizo, Comté ost

Sukkerindhold 8 g/liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

Mød mig i mørket!

Hvad er "crayères"? Den porøse, kridtholdige, 95 mio. år gamle undergrund under byerne Reims eller Epernay er gennemhullet af lange underjordiske gange, der udhuler kalken som hullerne i en Emmentalerost. Mange af gangene stammer helt tilbage fra romerne, der fandt på et sindrigt system til at grave og hejse kalkblokke op til deres mange bygningsværker. Langt senere har innovative champagnébønder lagret champagner i de efterladte romerske kalkgange – og nye gange er blevet boret ud for at kunne lægge millioner af flasker i en attraktiv konstant og kølig temperatur, i mørke og helt i ro.

Papa Francis Mondet har selv for 30 år siden stået for udgravningen af de 200 meter gange, 30 meter under jordoverfladen, således at Mondet-champagnerne kan ligge roligt og koldt ved konstant 10°. Man er velkom-

men til at komme på besøg, hvis man kommer forbi. Ind i mellem arrangeres endda champagnemiddage for gæster nede i det eventyrlige dyb.

De vildeste kalkgange er formentlig under Champagne Mercier i Epernay, hvor man med et lille tog kan tage turen 30 meter nedad gennem de 18 km lange gange, der for 150 år siden blev boret på kun seks år. Moët & Chandon har et 28 km langt underjordisk labyrintsystem, Champagne Mumm i Reims tager dig gerne 14 meter ned under jorden, Champagne Tattinger i Reims gemmer sine 15 mio. flasker i underjordiske kældre, Veuve Clicquot, Lanson, Ruinart og Vranken-Pommery inviterer dig også gerne ned til unikke, uforglemmelige oplevelser i det kolde, fugtige mørke.

Champagnekældrene og historierne

Kælderen hos familien Mondet gjorde et stort indtryk på Michael. Det smitter selvfølgelig af, at familien er stolte af deres bedrifter – og som du kan læse, har Mondet gravet en stor del af deres egen kælder ud. Hvis du har været i Champagne, så ved du, at kældrene er dybt fascinerende. De er meget meget forskellige, og hver eneste kælder fortæller sin egen historie. Nogle er lave og dunkle – andre kældre er prægtige med meget højt til loftet. Hvis du ikke har besøgt Champagne før – men overvejer det – så skal du forære dig selv den oplevelse, at besøge forskellige kældre. Både hos de store etablerte huse, men absolut også hos de små bønder.

Familien Mondet og dosage

Dosage er ikke bare en tilsætning af sukker for at opnå en bestemt sødme i en bestemt champagnestil. De fleste champagneproducenter køber det færdigt, men Laurence laver sin helt egen dosage, sådan som hendes far Francis altid har gjort det. Det vil sige, at en champagnevin af egne druer fadlagres mindst to år i kældrene. Vinen laves til en liqueur, og der tilsættes for eksempel 8 gram sukker til én liter brut champagne.



Nyheder fra os – Danmarks Bedste Abonnement

Her hos os sker der mange spændende ting – vi er igen i år blevet indstillet til prisen som Danmarks Bedste Abonnement, og i marts var der frist på at indsende en two-pager, der skal forklare med få ord, hvad Champagnekassen er og kan. Vi har gjort os **MEGA** umage og er meget spændte på, om vi går videre til finalen. Vi krydser alt, hvad vi har.

Nu er vi **MEGET** tæt på launch af den nye hjemmeside. Det har været så intenst og vildt, at det er svært at sætte ord på. At skifte systemer – og bygge et nyt univers – har været en rejse uden lige. Vi glæder os som børn til juleaften til at vise jer det hele. **TAK fordi du er med!**

Kærligst Dinna & Michael



#champagnekassen