

Champagne Nicolo & Paradis

Familien Nicolo er pavestolte af deres 4 forskellige champagnedruer. For David, der er tredje generation i lige linje siden bedstefar Henri Nicolo i 1951 grundlagde vingården, er siden 2011 den glade arvtager af nogle af de meget få tilbageværende Pinot Blanc vinstokke, som stadig findes i Champagne. Netop i familien Nicolos vinområde trives de sjældne – nogle vil sige nærmest hemmelige druer – utrolig godt i denne den sydlige del af champagneregionen, her i Arsonval, Côte des Bars i Aube-dalen. Her er der varmere, jordbunden er mergel og kalksten, og den dræner godt, når der er overskud af nedbør. I 2013 kom Champagne Paradis ind i familien, som herefter blev til: Champagne Nicolo & Paradis med i alt 17 hektar vinmarker. David og Agnes Nicolo har fokus på Pinot Noir, mens den sjældne Pinot Blanc champagnedruer bruges som en helt uundværlig blandingdrue, når vinene blendes i den klassiske bæredygtige familie-stil.

Helt eller skurk?

Her i 200-året for Napoleons død diskuteres det stadig følsomt, om han var en helt eller en skurk. Uanset status, så er familien Nicolo glade for deres bogstavelige tilknytning til en vigtig del af Frankrigs historie. Deres smukt restaurerede chateau fra 1802, blev bygget af General Armand Nicolas Vouillemont (1753-1846), der var en anerkendt "tapper og krigerisk" general i Napoleons hær. Napoleon selvkronede sig selv i 1804 i Notre Dame i en pomp og pragt, der omregnet til dagspriser kostede 8.5 mio. dollars. Herefter adlede denne "Søn af Revolutionen" sin familie og stedbørn - i alt fik 3.500 franskmænd både adelige titler og mange privilegier af Napoleon.

Champagne Cuvée Bonaparte, Brut, Blanc de Blanc

Druesammensætning: 80% Chardonnay, 20% Blanc Vrai

Duft / smag: I glasset kan man dufte hvide blomster, modne stenfrugter og en lille snas vanilje. Fra første tår er der velvære i en flot balance mellem sødme og frisk syre, med en behagelig lang længde i eftersmagen. Gule saftige blomster, honning, lidt flødekaramel og en fyldig cremethed maner til ren nydelse.

Passer godt til: SVAMPEGALETTE, aperitif, sashimilaks, stenbiderrogn, sprøde tarteletter - gerne med høns i asparges, en sandwich med lakserilette eller en frisk kyllingesalat med ærter og ærteskud.

Sukkerindhold: 7 g/liter

Champagne Cuvée Prestige (Det betyder, at det er husets fineste vin)

Druesammensætning: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

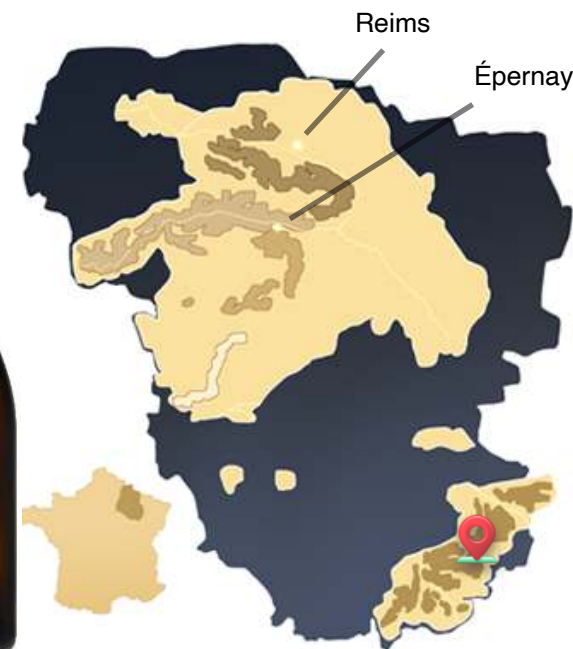
Duft / Smag: Dejlig kompleks duft med appelsin, nyristet toast, lidt saftigt dansk wienerbrød. Men også mandler, marcipan, modne hindbær og hvid peber i en rund og lækker cremet smag. Mundvandsdrivende og en virkelig dejlig struktur.

På samme tid robust og elegant - simpelthen perfekt til begejstring

Passer godt til: CITRONPASTA, kyllinge- og kalvebryst, en let andeleverterriner - pasta med kammuslinger - eller en frisk salat toppet med ristede nødder og hurtig smørstegte kammuslinger i tern.

Sukkerindhold: 7 g/liter

Oktober 2021



🇩🇰 3 års fødselsdag 🇩🇰

Vi kniber os i armen - både fordi vi slet ikke kan forstå, der allerede er gået 3 år, men også fordi det her eventyr er så vildt og ofte helt ubegribeligt, at vi må blinke en ekstra gang. Tænk at få lov til at leve med og af sin største passion og hobby. At få lov til at overraske og glæde andre mennesker - og så endda i et "længerevarende fast forhold" hvor hvert eneste medlem får en helt særlig plads hos os. Det er altså for sindssygt.

En stor mærkedag lægger også op til at se tilbage. Det har været det vildeste år nogensinde. Da Corona lukkede landet ned, fik danskerne for alvor øjnene op for selvforsyning leveret til døren.

I foråret flyttede vi over på den anden side af vejen - Metalgangen 13. Vi manglede konstant lager-plads det gamle sted - måtte ofte låne plads hos samtlige naboer. Vi vidste godt, det ikke var en holdbar løsning. Så da nummer 13 blev en mulighed, forelskede vi os flaks i både faciliteter og omgivelser - og 1. maj var vi nye lejere.

Det var også i Champagnekassens 3. år, at vi gennem Dansk Erhverv blev indstillet til prisen Danmarks Bedste Abonnement. Det var et vanvittigt finalefelt, vi var fuldstændig målløse over overhovedet at STÅ i den finale med nogle af Danmarks største abonnementsvirksomheder. Vi VANDT en 3. plads - for os var det en KÆMPE sejr og en oplevelse, vi ALDRIG glemmer.

Vi har fået special-designet en plak at til dig i anledning af fødselsdagen. Håber du synes om den. Der produceres muligvis også andre senere 😊

TAK fordi du er med på rejsen, tak fordi du er med til at skabe et fantastisk fællesskab med og om champagne, og tak fordi du støtter op om os og vores lille virksomhed.

Det betyder mere, end du aner ❤️

Michael og Dinna



Pinot Blanc - en sjælden drue

David Nicolo kalder den Blanc Vrai. Men man kunne også have kaldt den så meget andet.

For eksempel: Pinot Blanc, Klevner, Fehér Burgundi, Weissburgunder, Pinot Bianco, og ja måske endda på russisk: Rulandské Bílé.

Kært barn har virkelig mange navne, men fælles for alle versioner er en drue, der især er anerkendt for sine gode egenskaber som blandingsdruer, fordi den bidrager med friskhed, bæraromaer, æbler, citrus, noget floralt, stenfrugter og en populær underspillet mineralitet til mere potente druesorte.

Druen er velkendt i Alsace, Tyskland og Østrig, hvor producenterne laver lyse, friske og tørre hvidvine og endda mousserende vine af den.

I Champagne er druen en gammel kending, men de fleste vinbønder har for længst revet stokkene op med rode og udskiftet med Chardonnay-druen. Nu er der kun i alt 35 hektar med Pinot Blanc tilbage fordelt over hele Champagnerregionens 35.000 hektar vinmarker. Den er blevet lidt trendy på dens gamle dage, men stræber i virkeligheden nok i første omgang blot efter at beholde dens sparsomme plads, hvor den tolereres med andre mikro-perifere champagnedruer som Arbane, Petit Meslier og Pinot Gris.

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