

Champagne Paul Laurent

I byen Bethon, lidt syd for Epernay, ligger champgnehuset Paul Laurent. Vi skal tilbage til 1952, hvor Gilbert Gruet skabte champgnehuset Gruet. I 1987 var familien på en rejse i Albuquerque, New Mexico, hvor de stødte på en gruppe europæiske vinbønder. De var begyndt at dyrke vin her, og familien Gruet fik lyst til at kaste sig ud i samme eventyr. To af de fire børn blev i New Mexico, mens de sidste 2 og forældrene rejste tilbage til Frankrig, da de savnede deres fædreland. I 1993 ændrede de navnet fra Grouet til Paul Laurent - opkaldt efter børnene.

Huset har været certificeret "Bæredygtig" siden juni 2018. Det er en certificering, man opnår ved at agere med respekt for miljøet - jorden, vandet, spildevand, affald og biodiversitet. På etiketten er der en stor flot smedjernlåge - det er indgangen til familiens vingård. Selvfølgelig er der en helt speciel grund til, at denne har fået en plads på alle deres flasker. Det fører os helt tilbage til bedsteforældrene, der fik lågen lavet, for at den skulle symbolisere gæstfrihed og imødekommenhed. Gæster hos dette champgnehus skal vide og føle, at de er velkommen i både familiehjemmet og i champgnekældrene, hvor alle deres champgneskatter modnes.

Månedens champagner

Begge champagner har lagret 48 måneder i kælderen (det er længe!)

Champagne, Cuvée, Blanc de Blancs fût de chêne (Fadlagret) Premier Cru

Druesammensætning: 100% Chardonnay

Duft/smag: spændende noter af brioche og nød. Den vil føles som smør i munden - på den virkelig gode måde - og noter af tørrede solmodne smagsfulde frugter vil indhylle eftersmagen

Passer godt til: Grillet laks, kan også være spændende til en ovnstegt kylling med bagte grøntsager - eller bare til en let saltet snack

Sukkerindhold: 7 gram/liter

Champagne, Cuvée Prestige, (Chardonnay-druen fadlagret)

Druesammensætning: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Duft/smag: noter som sprøde gule æbler og hvide frugter slår igennem i både smag og duft. God balance og en spændende sød parfumeret eftersmag med et touch af citrus og hvide blomster.

Passer godt til: en forfriskning inden middagen eller "bare fordi", til fyldt frisk pasta med stegte svampe eller til friskbagt baguette dyppet i en god olivenolie

Sukkerindhold: 7 gram/liter



www.champagneforalle.dk | Tlf.: +45 3060 6155 | Email: kontakt@champagnekassen.dk

Marts 2021



🌱 Endelig - en snert af forår 🌱

Marts måned er første forårsmåned - bare at få lov til at SKRIVE det, kan få kroppen til at sitre. Nu er vi på vej til lunere vejr, mere lys og mere energi - ja og mere champagne i solskinnet ☀️

Vi arbejder på højtryk på flere nye spændende ting - det der fylder rigtig meget er tilblivelsen af Danmarks første CHAMPAGNE PODCAST. Det er SÅ spændende at arbejde med mediet "podcast", og vi har simpelthen øvet og øvet og øvet - for at få formatet på plads og for at være 100% skarpe på indhold og temaer. Det er nemlig hele tanken - at den skal boble over med spændende fakta om champagne; men samtidig have masser af humor og kant, plus historier fra vores mange ture til Champagne. Marts måned i år er også her, vi lancerer den aller første "Champagnekassen Limited". En medlemsfordel for eksisterende medlemmer, hvor vi kun har 400 kasser i alt. Limited betyder, at vi har fået fingre i ganske få flasker af nogle unikke skatte, som vi her får mulighed for at præsentere for de af jer, der simpelthen ikke kan lade være. Vi kan slet ikke vente - det her er endnu en drøm, der går i opfyldelse. At få mulighed for det her, er vi så enormt taknemmelige for.

Michael og Dinnas bedste råd til at komme i forårshumør kommer her: POP en champagne på en helt almindelig hverdag. Lad CHAMPAGNEN være anledningen og se det som en GAVE - til DIG, fordi du er noget ganske særligt. På en helt almindelig hverdag.

BUBBLES MATTER!

Michael og Dinna



Hvad GØR CHAMPAGNE så speciel?

Området Champagne i det nordøstlige Frankrig er ikke særlig stort. Selve regionen er mindre end Jylland. Jorden her er meget meget speciel - den er kalkholdig og faktisk helt hvid, hvis du skærer ned igennem overfladen. Klimaet i det nordlige Frankrig er kølig meget af tiden, hvilket betyder, det kræver en hel del at dyrke og modne druerne netop her. Alt plukkes BY HAND under høsten. Druerne må ikke beskadiges og stødes, da dette vil medføre, der starter en gæringsproces - og fra druerne er klippet af grenen til de skal presses, må der max gå 5 timer. Bønderne har fat i en enkelt flaske cirka 100 gange, og der ligger så utrolig meget håndværk bag. Der er nedskrevne regler for, hvordan champagnen skal håndteres, hvad man må, og hvad man ikke må. Hvor meget saft der må presses, hvor høje vinstokkene må være og meget mere. På vores YouTube kanal "Champagne For Alle" uploader vi ugentligt film om alt fra produktion, til hvordan man sabler en champagne. Her kan du få et ENDNU dybere indblik i, hvilket arbejde der ligger bag hver eneste unikke flaske.

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. 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.



#champagnekassen