

Champagne Régis Poissinet

Februar 2022

Hvor mange 14-årige vinfamilie-børn takker et stort nej tak til et hårdt liv i forældrenes fodspor, havde Régis allerede som stor knægt styr på sine fremtidsdrømme. Han ville udvikle familiens champagneproduktion til en mere bevidst produktion i overensstemmelse med naturen og for at nå dertil, ville han studere vin på universitetet og få masser af erfaring ved at arbejde hos andre vinproducenter. I 2008 satte han sig i chefstolen for det lille familiedynasti, og siden da har han omlagt **alle syv hektar** til biodynamik. Mellem vinrækkerne bølger det høje græs sammen med kløver og markblomster, og bier og andre livlige insekter summer lystigt. Sønnike Maxime er heldigvis tændt af samme passion for vin og natur, hvilket får det til at fungere usædvanligt perfekt mellem generationerne – med respekt for både traditioner og en fremtid langt mere på naturens betingelser. Poissinets vinmarker ligger spredt på begge sider af Marnedalen omkring den lille landsby Cuchery. Her er en perfekt jordbund med kalksten, ler og sand til Régis' Meunier-vinplanter, som trives her. Han supplerer med både 5% Pinot Noir for elegant fylde og 15% Chardonnay for mineralitet til Poissinet-husets herligt komplekse og vibrerende cuvéeer. Michaels reaktioner på de her to flasker var ikke til at tage fejl af - de her skatte blev hurtigt udvalgt til at være dem, der sendes ud i den sidste kasse i det "gamle format" af Champagnekassen - læs mere på næste side 



Månedens champagner

Poissinet Cuvée Heritage (der produceres kun 4.600 flasker)

Druesammensætning: 70% Meunier, 30% Chardonnay

Duft/Smag: Den dufter herligt af appelsiner, citron og tørrede citrusblomster. De forskellige citruselementer og den dejlige mineralitet går igen i den elegante smag.

Passer godt til: *Laksetatar*, Skaldyr og pil-selv-rejer med citron, fisk med citronsauce, tunbøffer og laks. Svinekød. Milde oste. Kan også sagtens nydes uden mad - og drikkes "bare fordi".

Sukkerindhold: 7 g/liter

Poissinet Carte d'Or Millésime 2010

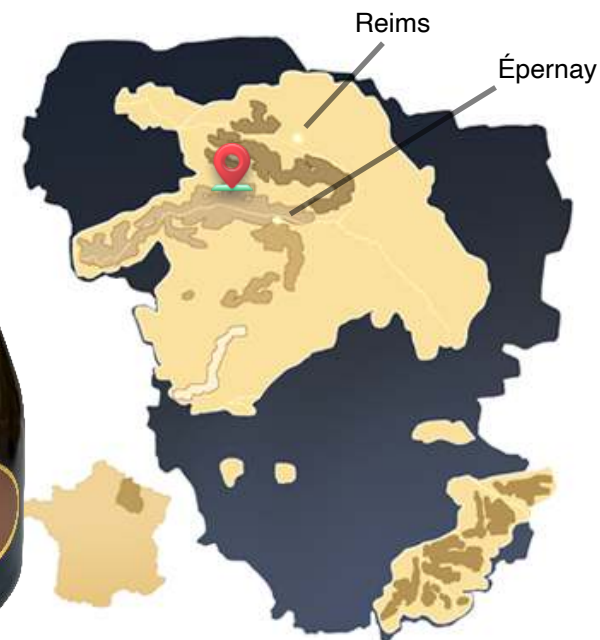
Dette er champagnehusets flagskibs-cuvée. Den har ligget ekstra længe i kælderen.

Druesammensætning: 50% Meunier, 30% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Duft/Smag: Virkeligt modne æbler, pærer, appelsin og abrikos. Samtidig smukt sødmefuld og rund. Den er fyldig og har en fin kompleksitet med kirsebær og noter af solmodne røde frugter i slutningen.

Passer godt til: *Vafler med Caviar*, Stegt andebryst gerne med kirsebær eller noget tørret frugt i tilbehøret. Faste fisk - stegt kuller eller årstidens helleflynder. Laks gerne med hollandaisesauce. Kan også nemt nydes til lidt salte snacks.

Sukkerindhold: 7g/liter



Det med at tage ansvar

Det ligger os dybt på hjerte og er en del af vores DNA.

Det er en særlig kasse det her - og det er den sidste kasse i en æra, der samtidig har været vild og fuldstændig vanvittig. Det her er en iværksætterrejse bygget på dybfølt passion og hobby - drevet hjemme fra vores private adresse til at begynde med. Det er transformationen, hvor vi begge gik all in på projektet i marts 2020, da alt lukkede ned, - og det er den sindssyge oplevelse at se sin egen virksomhed vækste og udvikles vildt gennem en coronakrise, hvor danskerne havde mere brug for forkælelse end nogensinde. Det er anerkendelser og priser for det vi "var", og NU kære champagnevenner - er det rejsen mod det nye og vanvittige, som vi har satset hele skuden på. Vi er så spændte - glade - og forventningsfulde.

Næste kasse er startskuddet på Champagnekassen VOLUME 2.0.

Vi er faldet PLADASK for Régis Poissinet. Selvfølgelig først og fremmest på grund af smagen og den følelse champagnerne satte i gang hos os begge. Selvom vi er MEGET forskellige i smagspræferencer, så var vi begge to fuldstændig enige meget hurtigt. De her flasker skulle med 100% sikkerhed ud og forkæle og fornøje jer.

Bøndernes syn på den jord, vi bruger ressourcer fra hver dag - deres omtanke og kærlighed til det, de laver, er gået direkte i hjertet på os. På selv samme måde forsøger vi altid at tænke: kan vi tage et valg, der er bedre for naturen og miljøet. For os er det DNA og hjerteblood - og ikke en dagligdagsopgave.

TAK fordi du følger med og tager med os ud på rejsens næste skridt - Champagnekassen vol. 2.0. Vi LOVE, fokus er 100% på dig og dine champagneoplevelser. Vi kan næsten ikke vente mere nu.

STAY TUNED ❤️

BUBBLES MATTER!

Michael og Dinna



Biodynamik vs. økologi - "Demeter"

Hvad er forskellen på de to ting? Det har vi sat os for at forklare her. En virksomhed eller forretning mærket med Demeter er ikke alene økologisk - den er OGSÅ biodynamisk. Bio-dynamik betyder livs-kraft. Biodynamisk jordbrug bygger på en holistisk forståelse af livs-kræfterne i naturen. De internationale Demeter-regler stiller en række krav UD over økologireglerne. Det tager længere tid at omlægge jorden til at blive godkendt. Der skal benyttes biodynamiske præparater i jorden og på planter. Der skal være husdyr med i gård-samarbejdet og dyrene må kun få biodynamisk - og økologisk foder.

Régis Poissinet er enormt stolte af deres Demeter-bevis. Faktisk så stolte at det fremgår flere steder - og de nævner det, så ofte det er muligt.



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 altså IKKE tilgængelige i webshoppen og for andre end jer.

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