

Der er så meget kærlighed og omtanke i det her champagnehus, at vi næsten ikke ved, hvor vi skal begynde. Champagnehuset ligger i Bouzy, et Grand Cru område vi uden tvivl sværmer omkring. Grand Cru betyder, huset ligger i en af de 17 bedste landsbyer i Champagne. Her finder vi nogle champagnehuse, der kan noget helt og aldeles specielt. Louvet råder over 3 hektar landjord med champagnestokke. Francois driver huset i dag - han overtog det fra sin far Rémy, da han gik på pension. Francois har valgt, at lade huset fortsætte med at producere champagner i farens navn.

De ser ikke ukrudt som ukrudt - de mener, alle beplantninger har lige meget ret til eksistens. Derfor er deres vinmarker MEGET anderledes end noget andet, vi har set. Der vokser græs og planter ind imellem vinstokkene - og for enden af hver række med vinstokke, er der plantet en buksbom, så de kan se, hvor rækken starter. De fremmer på den måde bestanden af insekter og bestøvere. De bruger af samme grund ingen kemi til at fjerne hverken ukrudt eller insekter. Huset her producerer kun cirka 20.000 flasker om året - og det er ikke ret mange.



Månedens champagner

Champagne, Cuvée de Prestige (cuvée betyder første og fineste saft)

Druesammensætning: 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay

Duft/smag: I næsen fornemmes nød, kandiseret frugt og brioche. I munden er den moden, men afsluttes alligevel med en frisk spændende finish

Passer godt til: Som "Bare fordi" uden tilbehør, til en pastaret med trøffel, mild risotto med kalvekød eller til nogle salte snacks under et varmt tæppe

Sukkerindhold: 8 gram/liter

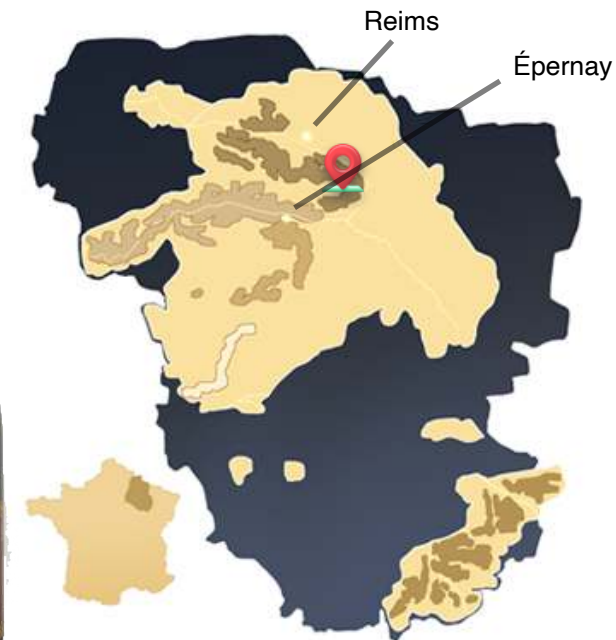
Champagne, Rosé, Grand Cru

Druesammensætning: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Duft/smag: Intens med masser af noter som jordbær, hindbær og blåbær- helt klart domineret af jordbær. Lidt grape i slutningen af den lange eftersmag

Passer godt til: Tartar (hvis du er til den slags) eller små mini-pandekager med røget laks. Passer også til "ikke-så-søde desserter" med bær

Sukkerindhold: 8 gram/liter



♥ LOVE-IS-IN-THE-AIR ♥

Kærlighed - det kan virke så cliché-agtigt - men det er det ikke. Kærlighed er en grundfølelse og en vigtig del af os. Kærlighed kan udtrykkes på mange forskellige måder - følelser til et andet menneske - til flere - eller til jorden og naturen - ja og på så mange andre måder. Den måde, Louvet udtrykker sin kærlighed til jorden og vinstokkene, er gået direkte i vores hjerter. Vi er allesammen ved at være sultne på nærvær - på at ses og mødes og bekræfte hinanden. Der er mere end nogensinde brug for, at vi omfavner og kysser og krammer de aller nærmeste - at vi fylder hinanden op og HUSKER kærligheden ♥

Her hos os er vi i fuld gang med at forberede og udvikle på Champagnekassen Limited, en lille ekstra champagneklub, hvor der kun er plads til 400 medlemmer, og hvor vi sender flasker ud i et MEGET begrænset antal. Små perler som Michael falder over - som der er produceret så få af, at de aldrig kan komme med i Champagnekassen - men som vil være en del af Limited-medlemskabet. Du kan skrive dig op ved at finde linket inde på "Min Side" - det er ikke en bindende tilmelding - blot et ønske om at vide mere. Vi har lavet en YouTube kanal, hvor vi løbende vil dele en masse viden og know how. At lave film har fanget os - så det bliver vi ved med i 2021. Kanalen hedder "Champagne For Alle!". TAK fordi du følger med.

Husk at elske - mens du tør det ♥
Husk at leve - mens du gør det.

Michael og Dinna



Et håndværk at degorgere flaskerne

Når gæringsprocessen er færdig nede i flasken - når gæren har dannet både alkohol og bobler (hvis du vil have mere viden om hele produktionsprocessen, skal du gå på vores blog), er det blevet tid til at fjerne gær-resterne fra flasken. Denne proces kan foregå maskinelt, men for champagnebonden Louvet, foregår alt BY HAND. Flaskerne bliver i løbet af en måned roteret fra side til side, så halsen til sidst vender ned af. Det er det, der foregår i de pupitres, mange af jer sikkert har set champagnerne hænge i (reoler med en stribe af huller).

Når alle gærresterne er endt i flaskehalsen, køles denne ned til minus 28 grader, og gærresterne SKYDES så ud ved hjælp af trykket i flasken. Denne proces foregår BY HANDE hos Louvet. Når alle gærresterne er ude, tilføjer man dosage, som er en blanding af den vin, der er i flasken i forvejen plus den mængde sukker, som man ønsker champagnen skal indeholde. Korkproppen sættes i og flasken rystes et par gange. Flasken skal så ligge i kælderens endnu et par måneder, før champagnen kan få label på og komme til salg.

Er der mere champagne?

Som medlem har du helt eksklusivt mulighed for at købe ekstra af månedens champagner! Prisen er eksklusivt for Champagnekassens medlemmer: 250,- pr. flaske. Vi har nogle måneder lidt ekstra flasker på lager, men som udgangspunkt samler vi bestillingerne sammen, og den sidste dag i måneden vil vi så bestille de ekstra flasker hjem.

Den sidste dag i måneden vil altså være sidste chance for at bestille ekstra flasker af månedens champagner.

Når du logger ind på "Min side" på www.champagnekassen.dk, vil du som medlem have adgang til champagnerne.



#champagnekassen