

Champagne Secondé-Simon

December 2020

Champagnehuset i denne måned ligger for foden af "The Mountain of Reims" i byen Ambonnay. Her driver de to dedikerede mænd, Nicolas Secondé og Jerome Bôel champagnehuset Secondé-Simon, de er nu 5. generation. Nicolas er ønolog (en universitetsuddannelse i viden om vin/champagne), og hans svoger Jerome er kældermester. Huset producerer udelukkende Grand Cru champagner. Grand Cru betyder, at champagnen kommer fra en af de 17 bedste landsbyer i Champagne. I over 20 år har de haft fokus på at skade miljøet mindst muligt, og de har nu opnået 2 certificeringer. I 2018 fik de High Environmental Value, og i 2019 fik de certificeringen VDC (Sustainable Viticulture in Champagne). For 2 år siden stoppede de helt med at bruge gift i markerne, og de fjerner nu alt ukrudt maskinelt eller med håndkraft. De er det ældste champagnehus, der samarbejder med det store anerkendte champagnehus Krug - siden 1878 og frem til i dag har Krug fået presset deres druer hos Secondé-Simon. Der venter en oplevelse ud over det sædvanlige.

Månedens champagner

Champagne, Cuvée Valerie Rosé (cuvée betyder første og fineste druesaft)

Druesammensætning: 60% Pinot Noir, (8% Rødvin) 40% Chardonnay

Duft/smag: I næsen fornemmes jordbær, kirsebær og granatæble - med et hint af citrus fra Chardonnay. I munden er der en eksplosion af røde frugter, citrus og blodappelsin - smagen er både lang og fyldig

Passer godt til: Julemaden - and og flæskesteg og som velkomstdrink

Sukkerindhold: 10 gram pr. liter

Champagne, Cuvée Millésime 2015 (druer udelukkende fra året 2015)

Druesammensætning: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir

Duft/smag: I næsen er søde tørrede frugter og fersken - i munden er den insisterende og kompleks - både frugtig og floral - har noter af lakrids

Passer godt til: Fisk og skaldyr, torsk, til en let snack til nytårstalen

Sukkerindhold: 7 gram pr. liter



...”DET KIMER NU TIL JULEFEST”

Nu er det endelig nu - vores yndlings-tid på hele året. Der er så meget kærlighed, sammenhold og samhørighed forbundet med julen - omend dette års jul selvfølgelig bliver noget anderledes på grund af situationen her og rundt omkring i verden. Men heldigvis kan vi allesammen stadig finde ro og nærhed sammen med de ALLER vigtigste og værne om dem. Også her kan champagne noget - skabe minder - forkæle - minde os om at fejre selv de små ting i hverdagen.

De sidste maaaaange måneder har vi arbejdet på noget nyt - stadig på en måde ”lidt det samme”, men alligevel noget helt andet.

Som I kan fornemme, er vi stadig hemmelighedsfulde omkring det, men I kan godt regne med, at I bliver de første til at få besked.

Ordet ”Limited” indgår - nogle små specielle gemte skatte.

Martin er startet på lageret samtidig med, at I modtager denne Champagnekasse. Vi har glædet os som bare pokker. Indtil nu har familie og venner hjulpet os med at pakke, når vi ikke selv havde hænder nok, men NU og i fremtiden har vi en fast mand på lageret - endnu en møtrik til at udleve champagneeventyret sammen med os. Det er så vildt at tænke på, og vi kniber ofte os selv i armen - I er med til at gøre alt dette muligt - TAK - af hjertet TAK.

Bubbles matter!

Michael og Dinna



Champagnekassens nytårsanbefaling

Der er egentlig i bund og grund ganske få retningslinjer, hvad angår nytåret. Men - der er nogle få vigtige ting, du skal vide.

Mange drikker champagne til kransekagen til midnat. MANGE har dermed også oplevet, at champagnen smager SURT. Det er helt korrekt, da kransekagen mest af alt består af sukker, og en klassisk champagne er tør. Så VORES anbefaling er at åbne den bedste champagne til Dronningens Nytårstale kl. 18 og NYDE alle smagsnuancerne, mens du stadig ”har alle sanser i behold”.

Fortsæt med den ekstra gode champagne til forretten, tag så en tungere cuvée til hovedretten og slut af med en sødere champagne til kransekagen, når det nye år ringes ind ved midnat.

På den måde passer tingene sammen - du drikker de bedste flasker, mens alle sanser og smagsløg er på sit højeste.

Det vigtigste er at nyde livet ❤️

Er der mere champagne?

Som medlem har du helt eksklusivt mulighed for at købe ekstra af månedens champagner! Prisen er eksklusivt og KUN for Champagnekassens medlemmer: 250,- pr. flaske.

Havde vi disse flasker til salg på webshoppen på hjemmesiden, ville prisen være en helt anden.

Vi har købt ALT vintage 2015, champagnebonden havde. En hel årsproduktion er sendt til Danmark til jer. Derfor HAR vi kun det, vi har. Der er cirka 100 flasker gemt til Genbestilling til jer. Max 4 flasker pr. person for at tilgodese så mange som muligt. Cuvée Valerie har vi skaffet lidt mere af.

Log ind på ”Min Side” og vælg ”Genbestilling.”



#champagnekassen