

Champagne Trudon

August 2020

I landsbyen Festigny ligger Champagnehuset Trudon. De har marker med vinstokke spredt ud over hele området, hvilket giver en spændende diversitet i champagnerne. I dag er det Jérôme, der er ansvarlig for champagneproduktionen, og det har han været de seneste 10 år. Før det var han faktisk i 10 år ansat i kælderen hos Roederer/Cristal, hvor han var vinmager. Cristal er et aldeles velrenommeret champagnehus i den absolut høje ende. Jérôme mødte sin bedre halvdel Hélène hos Roederer/Cristal, hvor hun i 16 år arbejdede i administrationen. Jérôme har en diplomuddannelse i Ønologi - som er studiet om vinfremstilling. Han har derfor på alle måder nogle absolut fantastiske forudsætninger til at lave vilde champagner - hvilket han bestemt indfrier. Jérôme er 4. generation af champagnebønder og huset blev grundlagt i 1920 af Jérômes oldefar Licien Trudon. De producerer bare små 45.000 flasker champagne om året.

Månedens champagner

Champagne, Cuvée Vintage, Instant Année 2015

Druesammensætning: 65% Meunier, 35% Pinot Noir

Duft/smag: I næsen er lime, basilikum og jordbær tydelige. I munden er den cremet og den udvikler sig med masser af smagsfulde frugter, crunch og mineralitet - og eftersmagen er både vedholdende og raffineret

Passer godt til: Kalvekød med cremet risotto og kantareller, lidt kraftige oste og spanske tapas retter, crunchy kage med blomme eller mango

Sukkerindhold: 7 gram pr. liter

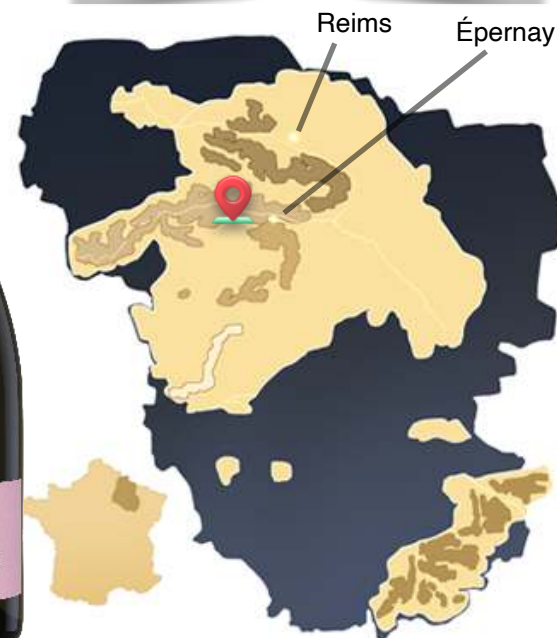
Champagne, Cuvée, Rosé, Roséphile

Druesammensætning: 100% Meunier

Duft/smag: I næsen fornemmes hindbær, appelsin og til slut lakrids. I munden er den blød og cremet, endnu mere rød frugt udvikles med en syre fuld af orangeroter og kandiseret frugt

Passer godt til: Retter med cherrytomater og feta, stegte nudler, grillet hvid fisk med ratatouille, pannacotta med friske jordbær og evt. finthakket basilikum

Sukkerindhold: 9 gram pr. liter



Sommeren i champagnefamilien ☀️

Der sker store ting i det lille champagne-firma - vi har simpelthen fået vores første faste medarbejder, og vi er OVENUD LYKKELIGE over den beslutning. Det betyder nemlig, at der bliver meget mere tid til alt NØRDERIET i fremtiden. Når en virksomhed vokser fra at blive ekspederet hjemme i privaten (vidste du egentlig, at vi det første år både pakkede og distribuerede Champagnekassen hjemme fra stuen) og nu til afsendelse af 14 paller champagne om måneden, skal der en del hænder til at tage sig af alle opgaverne - små som store. I fremtiden vil Susan være virksomhedens møtrik - hende der binder det hele sammen for os - og hende der sørger for at have akkurat samme kundefokus og kundeopmærksomhed som hidtil. Susan elsker champagne, Susan er en TAL-HAJ, og så faldt vi i hak fra aller første gang, vi så hinanden. Tag godt mod hende - hun er intet mindre end FANTASTISK.

Vi plejer jo at have champagnebarer på flere danske festivaler - og vi savner faktisk den del. Det er vores frirum - der hvor arbejde og fritid kombineres på aller fineste vis - der hvor vi møder kunder og medlemmer i et helt uformelt miljø - og der hvor champagne kommer ud, hvor det kan skabe endnu mere fest 🍾 Til næste år vender vi tilbage - for fuld skrue. Husk at fejre livet og kærligheden. Bubbles matter!

Michael og Dinna



Årgangschampagne - Vintage 2015

Vintage betyder champagne fra en enkelt årgang, og hvis der står et årstal på flasken, så ved du altså, det er en vintage. Non vintage er derimod champagner med druer fra flere forskellige årgange.

Året 2015 er et meget meget specielt år. Sommeren var meget varm - faktisk så varm at modningen nogen steder gik helt i stå på grund af tørke-stress. Høsten faldt tidligt, og under høsten jublede bønderne, for det regnede næsten konstant - og det var perfekte druer, de fik i hus.

2015 er en mere moden årgang end året 2012 - men det tyder på forholdsvis samme kvalitet på druerne (2012 er det nye stjerneår efter 2008).

Instant Année 2015 er ovenud lækker at drikke nu - men som andre vintage-champagner er der bestemt gemmepotentiale i den - helt op til 15 år. HVIS du altså kan lade den ligge så længe 😊

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 hverdag 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. Send en mail til genbestilling@champagnekassen.dk med din bestilling.



#champagnekassen