

# Champagne Waris Hubert

April 2021

## Olivier taler med sin vin: Ægte biodynamisk kærlighed

Når man er kommet igennem champagnelandsbyen Cramant og derfra kører videre sydpå af D10 igennem Avize, kører vi forbi champagnehuset Waris Hubert, som i én lang ubrudt kæde af generationer, siden det tidlige 1800 tal, har dyrket champagnevin i Côte de Blancs.

I dag er det champagneægtesparret Olivier og Stéphanie Waris, der siden 2001 selv har produceret deres vibrerende champagner, fremfor - som det er helt almindeligt for mange vinproducenter i Champagne - fortsat at sælge deres vine videre til de store champagnehuse. Med egen presse og vinkælder har Olivier og Stéphanie nu i 20 år satset al deres kærlighed og vin-knowhow på at sætte det bedste aftryk fra de efterhånden mange vin-terroir, de kan høste vin fra.

Olivier er, som han selv siger, perfektionist. Han er altid i gang i markerne eller i kælderen og elsker sin vin, som både han og hans Stéphanie opfatter som deres fjerde barn. (De tre andre børn er 11, 18 og 21 år).

Jorden mellem vinrækkerne pløjer han med hest, for at jorden kan blive luftet og rødderne kan få hjælp til at trænge endnu dybere ned i det dybe, udtryksfulde kalklag. For jo længere ned rødderne går, jo mere personlighed og terroir-afsæt kan Olivier frembringe i sine champagner.

Og han kunne ikke drømme om at sprøjte sin vin mod eventuelle sygdomme.

Waris Huberts vinmarker er såvel nedarvede gennem generationer som opkøbt hen ad vejen. Olivier og Stéphanie bor og arbejder i Avize. Familien laver vin fra marker på i alt 13 hektar fordelt i Chouilly, Cramant, Oger, Ay, Grauves, Bisseuil, Barbonne-Fayel, Marfaux, Merrey-sur-Acre og Monthelon. I 2001 producerede huset 637 flasker champagne. I 2020 70.000 flasker champagne. Druerne er Chardonnay og Pinot Noir. Alle fire generationer i familien Waris Hubert hjælper helt selvfølgelig til i familiens vinproduktion.

## Månedens champagner

**Albescent Champagne, Blanc de Blancs, brut, Grand Cru**

**Druesammensætning:** 100% Chardonnay

**Duft/smag:** Ekstrem ren og elegant, med frisk citrusskal, hvid pære, æblekerner og sprød moden hasselnød. Tør og vibrerende appetitvækker.

**Passer godt til:** **CHEESE BITES**, dampet hvid fisk med cremet svampesauce, dampet pære og med et drys af hakkede hasselnødder - også meget stilig som apéritif.

**Sukkerindhold:** 7 gram/liter

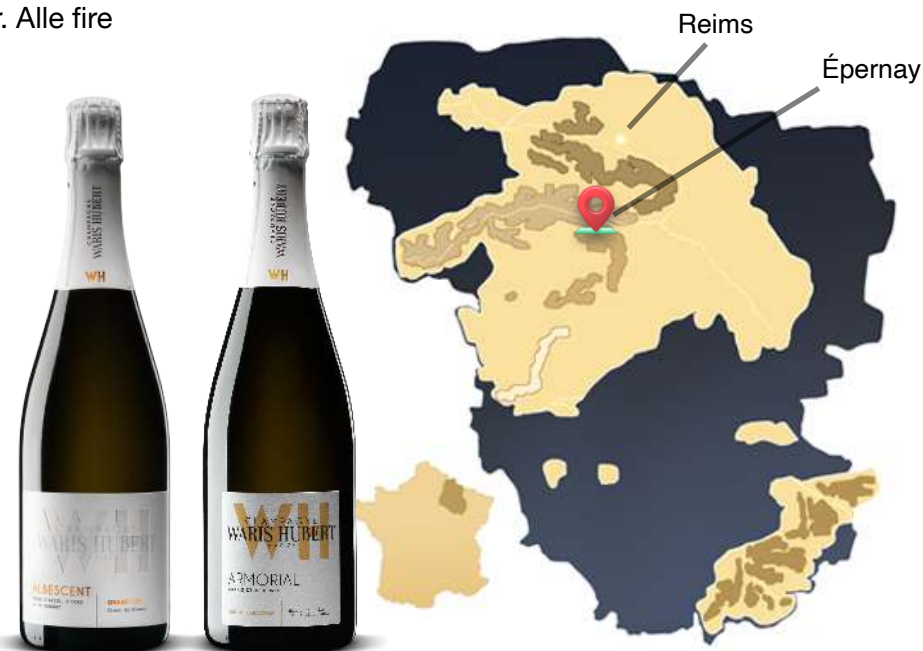
**Armorial Champagne, Blanc de Noirs,**

**Druesammensætning:** 100% Pinot Noir fra 2018

**Duft/smag:** Dufter og smager silkeblødt og balanceret aromatisk med solmodne røde bær/hindbær. Hvide blomster og smørbagt brioche.

**Passer godt til:** **LOBSTER ROLLS**, Stegt laks og sprødstegt kylling. Retter med sursødt.

**Sukkerindhold:** 8 gram/liter



[www.champagneforall.dk](http://www.champagneforall.dk) | Tlf.: +45 3060 6155 | Email: [kontakt@champagnekassen.dk](mailto:kontakt@champagnekassen.dk)



# Den fantastiske forskellighed

Vi priser den selv - forskelligheden. Diversiteten og ikke mindst MODET til at være anderledes. Det er temaet i denne måned - og noget vi sådan helt generelt ønsker at have fokus på. De to flasker i kassen er fra hver deres ende af drue-skalaen - den sprøde Chardonnay og den runde og fyldige Pinot Noir. Åbn dem samtidig - hvis du har lyst - det vil give dig en spændende indsigt i, hvad druerne kan.

Men forskellighed kommer til udtryk i mange sammenhænge. Vi drømmer helt generelt om at skille os ud - gøre alting anderledes og vende tingene på hovedet. Det er blevet helt tydeligt for os - og nu skrevet ned med ord i den skriftlige indstilling, vi er blevet bedt om at lave, fordi vi er blevet indstillet til Årets abonnement 2021 af Dansk Erhverv. Det er en KÆMPE ære at modtage en sådan indstilling - og vi har derfor gjort os ENORMT umage med de to sider, vi fik til rådighed til at beskrive vores forretning. Her kom vores kerneværdier og mission virkelig frem i lyset. Vi drømmer om at være Danmarks førende indenfor champagneoplevelser, og det at være en del af vores champagneeventyr, skal være både en personlig og særlig oplevelse. Det blev en noget anderledes indstilling, da der typisk i sådan en er fokus på vækst, ekspansionspotentiale og udlandsplaner - hvorimod vores strategi er at være DYGTIGST og BEDST til det vi laver. Vi vil hele tiden investere overskuddet i at blive bedre og bedre, og det er HER, vi tror, vi kommer til at skille os ud fra de andre. HER vi er forskellige. Men nu må vi se - vi kan ikke gøre andet end at krydse fingre - for ærlig talt - vi ville da ELSKE at få lov at vinde prisen som bedste abonnement 2021 sammen

med ALLE jer 🙌

BUBBLES MATTER!

Michael og Dinna



# Chardonnay eller Pinot Noir

Selvfølgelig kan man smage forskel på Chardonnay og Pinot Noir i champagne! Eller kan man nu det? Moderne vinproducenter nørder i disse år videre med gamle udtryk, tryller med mulighederne i jordbundstyperne og finder på nyt og genopfinder gammelt. Man fadlagrer, forlænger eller forkorter modningsperioder. Blender varme årgange med kolde - og måske endda med vin fra våde og kritiske høstår. Nogle sprøjter for sygdomme og kunstgøder, mens andre jonglerer med økologiske og biodynamiske principper.

Ren Chardonnay fra Champagne kan ofte kendes på dens knitrende rene saftige friskhed, ofte med noget mundrensende citrus og grønne æbler og en eftersmag af hasselnødder og lidt cremet smør. Ren Pinot Noir er gerne fyldigere samtidig med, at den er elegant og med aromaer af hindbær og jordbær.

Men pas på, at du ikke bliver vildledt af, hvilken af de to druer, du oplever at smage i glasset. For hvad tænker du fx om udtrykket "Chardonning Pinot Noir"? Pinot Noir der smager som Chardonnay? Det er drilsk - og ganske champagne-vidunderligt.

# 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](http://www.champagnekassen.dk) og vælger "Genbestilling", vil du have adgang til champagnerne.



#champagnekassen