

Som far så søn: Hjertet banker for årgangs-champagne!

I udkanten af Marne-dalen helt mod øst, og ved foden af Montaigne Reims, bor champagneægtesparret Pierre-Yves og Maurisette ligesom 1400 andre medborgere i champagnebyen Tours-sur-Marne. Champagnehuset Yves Delporte blev stiftet i 1961 af faren, Yves Delporte, hvor han begyndte at producere egne champagner. Og med det klassiske franske navnevalg til sønnen, har generationsskiftet nemt og enkelt bundet historien i det unge hus sammen. Pierre-Yves ejer nu 8 ha vinmarker fordelt ved Grand Cru landsbyerne Tours-sur-Marne og Bouzy, og med Premier Cru marker i Bisseuil med en produktion på i alt 40.000 årlige flasker. Så der er tale om en ganske lille, fokuseret produktion.

I modsætning til normen i Champagne har Pierre-Yves valgt at lave champagne udelukkende med afsæt i det enkelte års høstmateriale, og blander altså ikke husets champagner med reservevine fra andre høstår. Derfor får hvert år sit helt eget unikke champagne-udtryk.

2014 blev året med en blanding af en meget våd sommer med en meget tør sensommer, men lige præcis ved Tours-Sur-Marne og Bouzy blev vejrkombinationen i et noget besværligt år til en smuk kombi!

Delportes rosé-champagne er et blend af 90% Chardonnay og 10% med husets Pinot Noir rødvin, lavet på gamle stokke. Frisk og med god stil i glasset!

Månedens champagner

Champagne, Rosé

Druesammensætning: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir (rødvin)

Duft/smag: En rosé med smukke noter af jordbær fra skovbunden, den er dejlig rund og afbalanceret og smagen holder ved længe. Den perfekte sommer rosé

Passer godt til: **SVAMPE TOAST**, andeleverpaté, krebs- eller hønsekøds-tarteletter, sprødstegt toast med milde cremede oste, eller "bare fordi" på terrassen

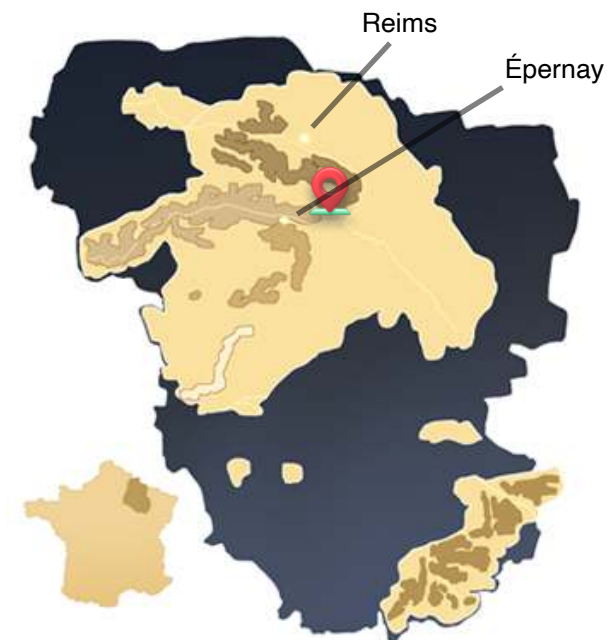
Sukkerindhold: 8 gram/liter

Champagne, Vintage 2014,

Druesammensætning: 75% Chardonnay, 25% Pinot Noir

Duft/smag: Fine bobler, en let og yderst elegant frugtighed men alligevel spændende friske noter i ganen, du vil opdage tydelige noter af hvide frugter

Passer godt til: **TORSK MED ASPARGES**, Pasta med røget laks og fløde, kølediskens allerbedste kylling på grillen



SOMMERCHAMPAGNEKASSEN

Endelig kan vi begynde at bruge ordet “sommer” - det føles rart - og befriende på samme tid. Vi trænger til det her - solens stråler, de lyse sene aftner og energien fra humøret der helt naturligt følger med. Champagnekassen repræsenterer de forskellige højtider og årstider, og vi har set MEGA meget frem til at sende den her kasse ud til jer. Den er udvalgt mens kulden hærgede, og vi smagte med det samme, at de her flakser skulle repræsentere noget sommerligt.

Emilie er startet hos os - hun er studentermedhjælper indtil august, hvor hun starter fuld tid i en praktikperiode på et helt år. I vil møde hende i mange forskellige sammenhænge, for hun får lov at være med til det hele men hendes store fokus er den nye Champagnekasse vi lancerer til august. Navnet er Champagnekassen Business og er en kasse målrettet virksomheder. Det er et spændende projekt, for det bliver noget andet og så alligevel det samme. Tanken er, at kassen skal sprede glæde og fejring ude i virksomhederne. Den skal forkæle og fornøje medarbejderne en gang månedligt - skabe sammenhold og samhørighed i teams og afdelinger - og så skal den være med til at få os til at huske at fejre selv de små sejre. Kassen vil være en form for fredagsbar-koncept med champagner, danske snacks og en quiz om champagne - den fulde pakke til at værdsætte alle dem, der får hjulene til at dreje rundt ude i det danske land.

HUSK du ikke behøver have en anledning til at drikke champagne - lad champagnen være anledningen.

BUBBLES MATTER!

Michael og Dinna



Et eftertragtet smørhul i Champagne

Junis champagnehus Yves Delporte ligger i den pittoreske middelalderby Tours-sur-Marne, smukt og charmerende ved foden af Montagne de Reims ved floden Marne. Her findes de top-ikoniske champagnehuse vestover i retning mod Paris, som perler på en snor. I Grand Cru landsbyen Tours-Sur-Marne ligger fx champagnehusene Laurent-Perrier og Lemoine, og bevæger man sig langs floden mod vest ind i Vallée de la Marne, et godt stenkast på ca. 20 km fra Tours-Sur-Marne, kører man ind i landsbyen Mareuil-sur-Ay, hvor champagnehusene Billecart-Salmon og Philipponnat ligger. En solid spytklat på ca. 10 km længere mod vest, i Grand Cru landsbyen Ay, finder man Bollinger, Deutz, Henri Giraud og Gosset! Sikken selskab. At de ligger her side-by-side er der selvfølgelig gode grunde til: jordbund, klima, beliggenhed ved floden osv. Og ikke mindst det faktum, at her i området trives alle tre champagnedruer, Chardonnay, Pinot Noir og Petit Meunier. At have adgang til de tre druer, inden for den lovlige radius på 10 km fra et champagnehus' presseri, betyder, at man kan lave lige præcis den champagneprofil, man ønsker at brande.

Vinmarkerne i Champagne er spredt over 25.000 m² fordelt på omkring 280.000 vinmarker, der i gennemsnit kun er på godt én hektar. Markerne ved Grand Cru landsbyen Tours-Sur-Marne er nogle af mest ombejlede i vinregionen Champagne.

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 og vælger “Genbestilling”, vil du have adgang til champagnerne.



#champagnekassen