

I hjertet af Montagne de Reims - kun 20 kilometer fra Reims og 15 kilometer fra Épernay, ligger Champgnehuset Yves Louvet. I 1835 købte Théophile det område, som champgnehuset råder over i dag. Den lyse hvide champagne i månedens Champgnekasse er opkaldt efter ham. Hans datter, der var 2. generation af champgneproducenten, hed Aglaée - og roséen er opkaldt efter hende. Igennem 6 generationer er der blevet dyrket og produceret nogle spændende champagner her - Frédéric Louvet er manden på billedet og ham, der står bag champagnerne i dag, og han og champagnerne kan altså noget meget meget specielt, som vi ikke kunne komme udenom. Området, de bor og dyrker champagnerne i, er rangeret som nogle af de bedste Premier Cru områder i hele Champagne. Bag på arket kan du læse meget mere om, hvad Premier Cru betyder. Huset producerer bare 40.000 flasker om året - det er altså et ganske lille champgnehus. Hele familien hjælper til - store som HELT små - selv familiens hund er med, når de værdifulde smukke druer skal høstes.



Månedens champagner

Champagne, Cuvée, Reserve de Théophile, Premier Cru, lagret 5 år

Druesammensætning: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

Duft/smag: Fine bobler og en delikat balance. En helt igennem ren og generøs fornemmelse. Lagringen giver en lækker modenhed og kompleksitet

Passer godt til: "bare fordi" på terrassen, svamperisotto, svinemørbrad på grillen med hjemmelavede fritter, hvide fisk og skaldyr

Sukkerindhold: 9 gram pr. liter

Champagne, Cuvée Rosé, Premier Cru, lagret 3 år i kælderen

Druesammensætning: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Duft/smag: frugtig i udtrykket, noter af hindbær og solmodne blåbær, LÆKKER!

Passer godt til: en sommerdag på terrassen, som velkomstdrink, til retter med kalv eller kylling eller til en bær-dessert uden alt for meget sukker

Sukkerindhold: 9 gram pr. liter



⚙️ ET KIG I MASKINRUMMET ⚙️

Vores dagligdag handler ikke om ret meget andet end CHAMPAGNE - fra vi vågner, og til vi går i seng. Det er privilegiet ved at få lov til at arbejde med sin dybeste passion og hobby. Det føles ikke RIGTIG som et arbejde, og der er langt mellem de sure tjaner og de kedelige dage - den sidste er der faktisk aldrig nogen af. Efterhånden som vi vokser, bliver opgaverne og projekterne både vildere og sjovere. Det BRÆNDER inden i os af lyst til at fortælle jer om alt det, vi har liggende i kalenderen og i støbeskeen. Der er kun ÈT at sige - I kan godt glæde jer. Som I kan se på de sociale medier, er vores børn en stor del af det her eventyr - ligesom det er for mange bønder i Champagne. Drømmen har aldrig været et verdensfirma og at indtage udlandet - vi drømmer om TID og NÆRVÆR - om at hente børnene tidligt og planlægge dagene, så vi kan være sammen med dem, der betyder aller mest. Vores mission er at få jer til at åbne en flaske champagne en helt almindelig tirsdag - også uden der er en særlig grund. Lad champagnen være anledningen - nyd de små ting - lyset, kærligheden, venskaberne - og forkæl dig selv og dem omkring dig. Med champagnestopperen kan du jo ALTID gemme det, du ikke lige fik drukket 🥴

Bubbles matter!

Michael og Dinna



Premier Cru – hvad betyder det?

Der er 319 landsbyer i Champagne, og 44 af dem er klassificeret Premier Cru. Oprindeligt var det en indikator for den pris, bønderne ville få for deres druer (procentdelen af drueprisen), men i praksis er det en indikation af kvaliteten på landsbyens marker og druer. Da du kan se, at denne klassificering er baseret på en druepris og geografi, må du aldrig lade disse klassificeringer afgøre, om det er gode eller mindre gode champagner. Markens kvalitet, beliggenhed og champagnehusets evne til at lave fantastisk champagne, er nemlig ikke med i denne klassificering. Du kan derfor nemt finde en champagne uden nogen form for Cru, som du elsker. Der er kun én vej frem. Det er at smage på champagnerne og ikke lade dig forblænde af klassificeringer og fancy navne, men dog stadig lade det være en reminder på din rejse rundt i og med de forskellige champagner. Bon voyage - god rejse 🍷

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 som regel altid 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