



Haton & Filles
Épernay



Champagne Haton & Filles

Oftest er det en perlerække af generationer, som møjssommeligt har lagt ryg til beplantningen af de skønne marker og det ekstremt hårde vinarbejde. Så bliver de unge gift på kryds og tværs af vinfamilierne i området, og vinhusenes marker bliver tilsvarende flere eller færre. Hos Haton & Filles var det bedstefar René, der siden 1986 drev familiens champagnehus sammen med sønnerne Philippe og Noel. I 2017 delte de to brødre boet, og Philippe etablerede, sammen med hustruen Isabelle og de to døtre Ophélie og Elodie, Champagne Haton & Filles. Bror Noel står bag huset Champagne Jean-Noel Haton, som I måske kender fra en tidligere champagnekasse.

Philippe og hustruen Isabelle arbejder tæt sammen med deres to døtre i produktionen. De er som hinandens for-

længede arme, som de siger. "Det var ikke oplagt, at jeg og min søster skulle indgå i vinhuset", fortæller Ophélie, der studerede ledelse, før hun joinede familien for 8 år siden. Storesøster Elodie studerede geografi, men har sammen med hendes mand Anthony været far Phillipes højre hånd de sidste 15 år. "Et filles" i navnet betyder – "og døtre".

Champagnen René Haton er en hyldet til bedstefaren, og derfor har den fået lov til at ligge hele 3 ½ år i kælderen, før den er frigivet på markedet. Den anden champagne er en hyldet til næste generation, for Philippes barnebarn Agathe lægger navn til de bare 10.000 flasker rosé champagne, og hun har allerede vundet sin første præmie, nemlig sølv i den kæmpestore blindsmagning på Concours Féminale i Paris.

Maj 2022

Månedens champagner

**Champagne Haton & Filles: René Haton
Premier Cru, Blanc de Blancs**
– 40.000 flasker

Druesammensætning 100% Chardonnay

Duft/Smag Gule æbler, ferskner, ananas, honning, virkelig frugtig og inviterende sommerchampagne, saftig, mundvandsdrivende, let charmerende kalket eftersmag.

Passer godt til Smørstegt torsk med kold fløde og dildolie, tapas, saltbagte mandler, grillet dorade (guldbrassen), farserede røgede lakseruller, fiskepakker på grillen, pizza med ananas, en grøn salat med ananas og hakkede ristede peanuts.

Sukkerindhold 9 g/liter



**Champagne Haton & Filles,
Cuvée Agathe, Rosé**
– 10.000 flasker

Druesammensætning 100% Pinot Noir

Duft/Smag Flot hindbærrød farve. Stikkelsbær, kirsebær, milde hindbær, violer og tørrede sommerblomster.

Passer godt til Osteavfler med parmaskinke og urtecreme, velkomstdrink, tatar med fritter, oksefilet med purerede kartofler, charcuteri, milde oste, og som fransk-mændene elsker: jordbærtærte.

Sukkerindhold 9 g/liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

Lige nu handler alt om høsten



Netop på denne tid her i foråret arbejder omkring 16.000 vinbønder i Champagnes vinmarker. Heraf er de ca. 2.000 selvstændige vinproducenter. Når man kører igennem landskabet og kigger ud over vinmarkerne, er der langt imellem menneskene. Men til september er det som om, at menneskemængden eksploderer. I den tre uger lange høstperiode vrir det med omkring 110.000 høstarbejdere. De kommer fra nær og fjern og endda andre lande, – og mange af dem er gengangere, som kommer og deltager i håndplukningen af druerne.

For i Champagne plukkes alle druer pr. håndkraft. Man kan vist roligt sige, at høstarbejdere er et ombejlet folkefærd, for de er stadigt sjældnere og samtidig livsnødvendige for vinbønderne. For ud over at der skal plukkes, så skal der slæbes og køres kasser, der skal fyldes i presserne, der skal presses, der skal laves god mad til alle, der skal administreres og styres. Man gør meget for

at holde fast i høstarbejderne, så de har lyst til at komme igen år efter år, for det er ikke let at finde nye.

Startskuddet for høsten bestemmes centralt af champagnekomitéen, CVIC. Alt efter druernes modenhed i de enkelte byer, starter høsten på forskellige datoer. Så vinbønderne skal være klar og forberedt til det øjeblik, hvor startskuddet lyder. Der er en større logistisk udfordring bag, hvordan høstfolkene skal starte, slutte og flyttes fra mark til mark i den rigtige rækkefølge. For vinbøndernes marker ligger ofte i forskellige landsbyer og modner på ulige tidspunkter.

Høsten er en intens periode, hvor det er knald eller fald for en hel årgang på ganske få uger. Til gengæld er det den tid, som bønderne går og glæder sig allermest til i disse dage, hvor det hele starter med knopper og forsigtige blomster på vinstokkene.

Vi er videre i finalen

Sidste måned hørte I om, at vi var blevet indstillet til E-handelsprisen i kategorien "Danmarks Bedste Abonnement". Sørme om ikke vi er blevet ringet op af Dansk Erhverv, at vi igen i år er i finalen. Det er simpelthen så vildt – og så for andet år i træk. Champagnepropperne sprang, den dag opkaldet kom. Den videre proces er, at vi skal ind i Dansk Erhverv og fremlægge Champagnekassen i starten af maj – foran 6-8 jurymedlemmer. Efterfølgende vil der så være en Award Fest i lufthavnen den 19. maj.

Det vilde i det her er, at præcis den 19. maj går vores events med Champagne-ture i luften. Vi har siden og før Corona haft Champagne-rejser i ærmet – og første tur har været udsat 5 gange. **Men nu sker det endelig.**

For at få det hele tid at gå op i en højere enhed bliver Dinna hjemme til Award Showet, og hun flyver så til Cham-



pagne næste morgen og er med på resten af rejsen. De her ture vil du komme til at høre meget mere om. Det her er som sagt vores første tur – hvor det hele skal finjusteres, og både rejsedeltagerne og vi skal evaluere på oplevelserne.

Efterfølgende vil det være endnu en gren af vores forretning. Det er en spændende tilføjelse til alt det andet, vi laver, for nu kan vi også tage vores medlemmer og kunder med derned, hvor det hele sker.

TAK - fordi du følger med.



#champagnekassen