



Champagne Pierre Launay

Det regner med priser over det lille uafhængige champagnehus Pierre Launay i Sezanne-regionen. Pierre Launay plantede sine vinmarker til med Chardonnay helt tilbage i 1973. De omkring 10 hektar ligger syd for Côte de Blancs i Barbonne-Fayel med den attraktive kalkede undergrund, hvor Pierre selv bor med sin hustru og deres tre sønner – og i Broyses, hvor jorden er mere leret. Her kan der blive temmelig varmt om sommeren – helt op til 35°C, og sommerstorme er et velkendt fænomen. Chardonnaydruerne er her kendt for at blive mere modne og få lidt mere runde, eksotiske smagsnoter, end de særdeles mineralske chardonnay'er oppe fra Côte de Blancs er. Det er netop disse noter, der er så attraktive, kølige og lækre her i sommeren. En times kørsel syd på ligger husets sidste tredjedel i Cote de Bar, og det er her

familien dyrker deres Pinot Noir druer. Pierre Launay og hans vin-sønner, Jérôme, Laurent og Lionel, vinificerer de høstede druer fra de forskellige marker hver for sig. De 20.000 flasker, det bliver til hvert år, udtrykker sig meget forskelligt fra år til år, på grund af skift i klimaet. Uanset vejr og vind, så er Pierre Launays champagnestil altid blød, indbydende og harmonisk. Hvor 2017 var et skidt år i store dele af Champagne, var det for eksempel lige her super godt, druerne var sunde, og resultatet var super lækkert. Sélection præsterer igen og igen i mange af de vigtigste konkurrencer, eksempelvis Grand Gold Medal ved Mondial i Bruxelles, guldmedalje ved International Wine Challenge i London og sølvmedalje i Wine and Spirit Competition. Behøver vi at sige, at Pierre Launay selvfølgelig også er økologisk, bæredygtigt og miljømæssigt certificeret?

Juni 2022

Månedens champagner

Champagne Pierre Launay

Prisvinder – fx GULD i International Wine 2018

Sélection

Druessammensætning 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Duft/Smag En sjælden skøn duft og smag af modne druer, gule søde sommeræbler, pink grape, honning. Den er supersaftig med en fin mineralitet i den behagelige længde.

Passer godt til Grillstegt laks med asparges, grillede ferskener, lammekoteletter med radiser i salaten, frisk grøn sommersalat med jordbær og pinjekerner.

Sukkerindhold 8 g/liter



Champagne Pierre Launay, Millésime 2017

Druessammensætning 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Duft/Smag Fyldig og mundvandsdrivende med gule saftige stikkelsbær, æbler, blomster, en anelse appelsinskal med noget herlig kalk i slutningen. En virkelig harmonisk og inviterende sommerchampagne

Passer godt til Krabbeklør med spæde nye kartofler, gule cremede oste, fransk æbletærte med nødder og french toast med masser af frugt og bær.

Sukkerindhold 6 g/liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



Hvad er en: "Vigneron indépendant"?

Der findes omkring 300 Independent Winegrowers i Champagne. Indépendant betyder, at vinbonden laver sin vin fra egne vinmarker til og med det færdige produkt, i stedet for at sælge druer, most eller vin videre til en vinkøbmand. En uafhængig vinbonde står selv for sine vine – fra A-Z.

I hele vin-Frankrig findes der mere end 7.000 "Vigneron indépendant". Kravet til medlemmerne er, at den enkelte vinproducent udvikler sine vine med respekt for terroir og bidrager med sin ypperste vin-knowhow i hele produktionen fra spæd vinstok til færdigt resultat fra egne kældre.

Tidligere solgte de fleste mindre vinbønder deres druer, most eller stillevin til større champagneproducenter, som har faciliteterne til den omkostningstunge champagneproduktion, ligesom de også kan sætte virkelig mange muskler bag markedsføringen – både nationalt og internationalt.

Det er gået godt, så længe det gik godt. Men et ustadigt verdensmarked har betydet, at de normalt store aftagere har sprunget vinindkøbet over i et eller flere år. Hvad gør en lille champagnebonde så med sin vin og sin manglende indtjening, når den traditionelle handelskæde går i stykker? Nød lærer som bekendt nogen kvinde at spinde – i hvert fald har de seneste årtiers kriser lært de små vinbønder at gøre sig uafhængige af de store vinindkøbere (NM= Negociant-Manipulant).

Stadig flere vælger i stedet at lave deres egne champagner og står selv for arbejdet med at opbygge deres eget brand. De fylder på med egne traditioner og sætter et aftryk af det terroir, de ejer.

For os, der elsker champagne, betyder det, at vi har fået SÅ meget mere at vælge imellem. Masser af individuel smag, kvalitet, historie og eventyr i glasset. Meget mere at tale om og være fælles om – vi elsker det.

Petanquebane og springende champagnepropper

Vi er simpelthen så glade – udendørsarealet her på Metalgangen er nu ved at tage form. Da vi flyttede ind, var vi så heldige, at der allerede var etableret en petanquebane på matriklen – den er nu blevet renoveret og har også fået nyt stenmel – og nye kugler er klar til at komme i spil.



Det eneste vi nu mangler er at sætte et par datoer i kalenderen, hvor vi vil holde åbent, efter kontoret er lukket ned. Vi håber, nogle af jer har lyst til at kigge forbi – der skal nok komme info ud. Faktisk har vi stort fokus på events den kommende tid. Der har været færre events end ellers den seneste tid – så vi føler, der er noget, der skal indhentes.

På den nye hjemmeside kan du under "oplevelser" læse mere om, hvad der er i vente.

TAK - fordi du følger med.



#champagnekassen