



Reims
Épernay
Champagne Berthereau Collard



Champagne Berthereau Collard

Beliggende i La Mesnil sur Oger, i hjertet af den berømte Côte des Blancs-region, bor juli måneds champagne-familie med far, mor og to døtre på 22 år – så arvefølgen er skam på plads. Deres lille 3 hektar store Grand Cru-vingård er fordelt over flere forskellige parceller, som er beplantet med Chardonnay-druesorten. De laver vin af druerne på i alt 1 hektar: Chardonnay fra Les Mesnil og lidt Pinot Noir fra et plot i Ambonnay, der er kendt for sine Pinot-Noirs – og for champagnehuset Krugs verdensberømte lille "clos", den muromkransede lille mark, hvorfra en flaske Pinot-Noir koster i omegnen af 22.500 kr.

"Vi er frem for alt bønder", siger Stephane Berthereau.

"Min bedstefar købte sine marker efter krigen for at

plante vinstokke dér. Jeg må sige, at det er med stor stolthed, at både jeg og mine to døtre kan fortsætte hans arbejde i en fælles passion og med årtiers knowhow."

Tredje og fjerde generation Berthereau Collard arbejder nu side om side i vinproduktionen. Selv laver de bare 4-6.000 flasker champagne om året – mens resten af druerne sælges for en rigtig god pris til større vinproducenter. Det er virkelig et mikro-oplag, vi her helt unikt har fået fingre i.

Her får vi en rigtig god start på sommeren. Glæd dig til Mediterranean livsstil, gæsterne på terrassen og samværet omkring de hyggelige langborde.

Juli 2022

Månedens champagner

Champagne Berthereau Collard Grand Cru, Blanc de Blancs

Druesammensætning 100% Chardonnay

Duft/Smag Virkelig sommerligt indbydende med en let lille diskret fedme – let crisp, saftig, citrus, søde små gule golden delicious-æbler, let mineralsk, hvide blomster, lime.

Passer godt til Salat med mozzarella, Lækre happer, sojaristede mandler, lettere asiatiske retter (ikke for tunge curryer eller chilistærke), crispy snacks-saltbagte asparges broccoli, pasta med hjertemuslinger, en let moules frites (uden fløde).

Sukkerindhold 8 g/liter



Champagne Berthereau Collard, Grand cru, Rosé

Druesammensætning 83% Chardonnay, 17% Pinot Noir – fra Ambonnay

Duft/Smag Meget venlig og super saftigt indbydende rosé og endda perfekt laksefarvet, trækker mundvand. Røde sommerbær og en diskret note af finsk lakrids. Virkelig indbydende sommerstemning.

Passer godt til Rimmet torsketatar, Grillede grøntsager og pighvar, hvide asparges med stegt pighvar med en let hollandaise.

Sukkerindhold 8 g/liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



Côte des Blancs

Lille, fænomenalt og ret hurtigt at blive klog på. På Côte des Blancs omkring 3.362 hektar vinmarker dyrkes næsten udelukkende chardonnaydruer, her er 6 klassificerede Grand Cru og 7 Premier Cru landsbyer. Regionen med den kalkede undergrund er omgivet af de store og allerstørste champagneproducenter i hele Champagne-regionen, der ønsker at få fingre i de stringente champagnevine herfra til deres egne blends. Mange vinbønder sælger derfor deres høst, men stadig flere er i allerhøjeste grad opmærksomme på deres eget "guld", og ønsker som uafhængige vinproducenter selv at gå hele vejen fra jord til færdig champagne - også selv om de så selv skal stå for det udfordrende markedsføringsarbejde bagefter.

Hver uafhængige champagneproducent har deres eget personlige passionerede afsæt, som vil kunne smages i en champagne. Men uanset producenterens

champagnepersonlighed, vil den eftertragtede kalkede undergrund generelt give champagnerne en god koncentration uden fare for at komme til at fremstå overmodne eller eksotiske, men med megen opstrømmende friskhed og en udtalt mineralitet.

Champagne Berthereau Collard ligger i det meget berømte Grand Cru champagnedistrikt Les Mesnil-sur-Oger, hvis 434 hektar Grand Cru vinmarker breder sig over bare små otte kvadratkilometer. Her er selve det bankende hjerte i Côte des Blancs i Marne. Det lange navn forkortes som regel til blot Le Mesnil. Den kalkede undergrund giver elegante, fokuserede, friske, ringlende champagner.

I denne måneds champagnekasse får du en klassisk Grand Cru Blanc de Blancs champagne fra Les Mesnil-sur-Oger, Côte de Blancs.

Sommer i champagnefamilien

Vi skal selvfølgelig til Champagne i sommerferien. Vi skal ned at støtte og servere champagne for Team Rynkeby, velgørenhedscykelholdet, på deres vej til Paris – præcis som vi plejer. I år skal vi også have vores børn med ned og hilse på de bønder, de kender. Vi bliver ofte spurgt, om der er noget for børn at se i Champagne. Svaret er, at det jo ikke er et sted, der er gearret til børn - og så alligevel. Vi synes, det er vigtigt, de kender til håndværket, ser markerne og mærker den fantastiske "vibe", der er dernede. Vi har tidligere kombineret et besøg i det smukke bjergklædte område med et besøg i Disneyland Paris. Det var et hit uden lige – og Disneyland kan altså virkelig anbefales.

TAK – fordi du følger med.



#champagnekassen