



Reims
Champagne Mignon-Boulard & Fils
Épernay



Champagne Mignon-Boulard & Fils

Ægteparret Mignon-Boulard har i den grad en holdning til, hvordan deres 35.000 årlige flasker champagne produceres bedst muligt. Cyril og Estelle har nemlig overtaget driften af familiens gamle vingård fra 1911, og overtog også familiens unikke vinmarker på perfekte sydvendte skrånninger, med misundelsesværdig kalket undergrund. What's not to like?

Selvom alt er godt, kan det blive endnu bedre, mener Cyril og Estelle. Derfor gik Cyril i gang med at grave en lang, dyb og kølig kælder direkte under vinmarkerne, for her i jorden, kan magien i champagnerne ske. Over jorden foregår dyrkning, høst og pres i den gamle 2.000 kg presse, som i mere end 100 år tilbage. Fx løfter den gamle plov jorden mellem vinplanterne i lodrette furer, som er gode for naturlig nedbrydning af organisk affald. Respekt for miljø

og bæredygtighed er ikke bare noget, de er enige om – nødvendigheden løber i deres årer. Al deres vin gærer to gange – for alkohol og blødhed.

Cyril og Estelle er enormt stolte af at være uafhængige champagnebønder, og har endnu et trick i ærmet: Ved at bruge deres smukke amfora (se bagsiden), kan de lave harmoniske, komplekse, elegante champagner, som får lov at være under jorden i flere år, end reglerne siger. Prestigen er i sandhed 'Prestige', der er frisk, let, fyldig og vibrerende til en særlig flot anledning. Esprit Terroir viser alt det bedste, når terroir og knowhow spiller sammen. Et usædvanlig champagnehus med charmerende champagner til dig – og dem, du holder allermost af.

August 2022

Månedens champagner

Champagne Mignon-Boulard & Fils, Esprit Terroir, brut

(Vinen er fra høstårene 2015 og 2016 og blendet med 50% reservevin)

Druesammensætning 60% Pinot Noir, 30% Meunier, 10% Chardonnay

Duft/Smag Den åbner sig dejligt op med en umiddelbar mineralitet, med bølger af modne, spændstige gule æbler og citrusfrugter samt aromaer af hvide blomster af kaprifolier. Derefter er der søde friske abrikoser, lidt banan og en snert af anis.

Passer godt til Vi foreslår grillet fisk med sprødt skind eller gravet laks, en blækspruttesalat og gerne søde luksuøse sommerærter. Den kan også gå godt med asparges, artiskok og majroe.

Sukkerindhold 6 g/liter



Champagne Mignon-Boulard & Fils, Cuvée Prestige, Brut

Druesammensætning 70% Chardonnay, 30% reservevine af Pinot Noir og Meunier

Duft/Smag Skøn, frisk og voldsomt elegant. Boblerne er bløde og insisterende og man smager lækker kridt med noter af citrusfrugter og aromatiske urter, som fransk estragon, forførende milde citronblomster og basilikum. Den er cremet, harmonisk og desværre drukket alt for hurtigt.

Passer godt til Kan du skaffe en guldbras eller aborre og kaste på grillen, vil den smage dejligt hertil med en cremet sauce og faste kartofler. Kammuslinger i enhver form vil også være perfekt. Toast med kaviar.

Sukkerindhold 5 g/liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



Solera – gammelt og splinternyt

I Champagne er solera noget ganske andet end et solerasystem i Jerez, hvor de laver Sherry i solerasystemer med 400 liter gamle, sorte egetræstønder stablet ovenpå hinanden. I Champagne lader man sig inspirere af vinbønder fra Georgien, der stadig har tradition for at lave vin i keramiske "qvevri", der minder om formen på antikke amforas. Nu producerer man moderne amforæer til moderne vinfremstilling, og som store dinosaurlignende æg graves de ned eller balanceres i et stativ på kølige kældergulve. Her er Cyrils vinkælder perfekt. En amfora troner midt i gangen og her foregår et solera-arbejde, hvor halvdelen af vinen fra årene forud suppleres med ny vin, som dermed tilføres kompleksitet

og modenhed via den modne vin – og fra de tidligere vine, der stadig er i amforæen. Hvert høstår sker det samme - halvdelen af vinen i amforæen kommer på flaske – mens resten får lov til at blive og ligesom være med til at "opdrage" på den nye vin. Alt imens vinen kan ånde frit og udvikle sig uden spor af træsmag.

Tag forbi og tjek det ud på et besøg, hvis du er på vinruten i Marne-dalen mellem Dormans og Epernay og nærmer dig landsbyen Tincourt. Cyril og Estelle er superglade for besøg – bare man lige ringer først. De kan være optagede af andre gøremål – måske arbejder de med solera-systemet dybt inde i kælderens under markerne.

Sommer i champagnefamilien

August er en fantastisk oplevelsesrig og sjov måned her hos os – for i august er vi på Bornholm. Som altid er der Wonderfestiwall på Bornholm, og for 3. gang har vi vores helt egen Champagnebar på festivalen - og vi ELSKER det. Wonderfestiwall-pladsen ligger ret overfor Hammershus i det smukkeste klippefyldte landskab, der er så vild en stemning og så sindssyg en energi derovre. Det er så vildt, at vi her i Danmark har så smukt et sted som Bornholm, og endnu vildere er det, at Champagne For Alle igen i år er med derovre. Vi har en masse gode minder om flere medlemmer, som nu er en del af Champagnekassen

efter en champagnesmagning derovre. Man kommer tæt på hinanden til en sådan festival, og vi ELSKER at få de her nære relationer med jer.

**Boblende hilsner
Dinna og Michael**



#champagnekassen