



Champagne Hardy

Det myldrer med liv i vinmarkerne, lige dér og blot et langt stenkast øst for Épernay, i Tours-sur-Marne, hvor Stéphane og hustruen Carine har gennemført en årelang rejse væk fra traditionel vinproduktion over til at blive en certificeret biodynamisk producent. Dengang de i 1992 overtog familievingården, blev der brugt pesticider, kunstgødning og hele svineriet, men med et ungdommeligt gåpåmod fik de ændret det usunde arbejdsklima til gavn for hele familien – og 100 procent også til gavn for mikroklimaet over og under jorden. Nu hvor smukke sommerfugle, summende bier og andre arbejdende insekter er vendt tilbage i vinplanterne og det frodige græs, markblomsterne og den saftige kløver imellem vinrækkerne på familiens tilsammen 126 hektar. "Jeg arbejder minimalistisk. Jeg gør småmænd bare dét, der skal til i tæt samarbejde med naturen – og ikke mere. Resultatet er tydeligt – se bare ud over de sunde vinmarker," siger Stéphane og understreger, at arbejdet som vinbonde også er blevet sundere. Vinbonde, vinplanter, jord, klima, miljø – det hele hænger ubrydeligt sammen, og Stéphane er ret tilfreds med,

at han med den biodynamiske tilgang til vin-arbejdet giver Hardy-champagnerne en intens personlighed, som folder sig ud, når slørende kemikalier ikke er indblandet i produktionen. Sådan har det nu været hos Hardy siden 2015.

Her i septembers Champagnekasse får du to versioner af Stéphanes biodynamiske champagner. Ligheder: Begge er Premier Cru, begge har samme druesammensætning, begge har et blend med 20% 1 år fadlagret vin. Forskelle: Den ene er "Nature", det vil sige uden tilsat sukker – den anden har 6 ½ gram sukker pr liter. 80% af vinen i Nature-champagnen er fra 2017-høsten – den anden flaske indeholder 80% vin fra 2018-høsten.

Du behøver slet ikke at være en champagnenørd for at smage forskel – her får du oplevelsen i én og samme månedskasse – og det er en helt unik mulighed for at smage forskellen på to årgange fra samme biodynamiske vinproducent.

September 2022

Månedens champagner

Hardy Champagne, Premier Cru

20% på fad i 1 år - 80% fra vinhøsten 2018

Druesammensætning 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Duft/Smag Lad den bare folde sig ud i glasset og lad dig invitere ind i en kælen smag med gule æbler, blomster, fersken, lidt moden pæreskræl og honning. Den er supersaftig og herlig.

Passer godt til Prøv den til kalveschnitzel med brasede kartofler, svinekam med sprød svær og gule æbler i saucen eller bagt som tilbehør, indbagt paté en croute med svinekød.

Sukkerindhold 6 ½ g/liter



Hardy Champagne Premier Cru, Nature

20% på fad i 1 år - 80% er fra 2017

Druesammensætning 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Duft/Smag Denne champagne skal lige have lidt luft, så folder den sig ud med en duft af røde bær, skovbund og svampe, kirsebær, viktorablommer, kridt, honning og vanilje. Der er god balance mellem frugt og syre - og med lidt lækker fedme inviterer den til at ledsage retter med kød.

Passer godt til En salt snack, skaldyr, fasansteg med trøfler i saucen, franske patéer, vitello tonnato.

Sukkerindhold 0 g/liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

Hvad betyder det, når man drikker biodynamisk vin?



Er du hoppet på økologivognen og tænker over, om din champagne er købt økologisk? Nu skal du til at overveje, om du også vil med på den biodynamiske bølge, der energisk breder sig med de gode energier, sunde marker og overbeviste vinproducenter over hele verden. Interessen for biodynamik har nemlig overtaget ideen om økologi i produktionerne.

Men hvad betyder det overhovedet for champagnen, at der spilles Mozart via højtalere i markerne, at der graves kohorn ned med præparater i, og at man planter og høster efter en ældgammel tysk månekalender?

Er det hokus pokus og det rene bavl? Nej, lyder det fra stadig flere sider – det har en betydning, hvordan universet, jorden, dyrene og menneskene arbejder sammen, og det har en betydning for udbyttet og kvaliteten, om arbejdet foregår ved nymåne eller fuldmåne – ligesom vi eksempelvis kender det fra tidevandet, der synligt påvirkes af månens faser.

Biodynamiske fødevarerproducenter oplever, at deres afgrøder er mere modstandsdygtige mod sygdomme, samtidig med at man passer på naturen. Hvis man sprøjter vinmarkerne, så bruges et udtræk af komøg, kvarts, mælkebøtte, egebark, kamille og røllike, der graves ned i kohorn eller vædderblære for at modne over lang tid. Når

kohornene graves fri fortyndes små mængder af indholdet med vand, hvorefter man sprøjter det ud på markerne.

Dyr som gæs og får til græsning og heste til pløjning er en del af cyklus, ligesom man ønsker masser af summende insekter og kløver, blomster og græs mellem vinrækkerne.

Biodynamiske avlere har mange regler, de skal følge. Ikke alle gør alt – mange vælger til og fra i, hvad der nu lige passer ind i deres tankesæt – men stadig flere går 100% ind for det. Økologi handler nemlig mest om vinmarkerne, mens de biodynamiske vinbønder også har strenge regler, der skal overholdes for arbejdet i kældrene. Brugen af svovl er for eksempel stærkt begrænset i forhold til økologisk produktion.

Kan man smage alt dette hårde arbejde i champagnen, det er vist ikke kun baseret på at tro. Ved smagninger når de biodynamiske champagner tit helt op i førerfeltet, og der kan endda falde kommentarer om, at de opleves mere levende og vibrerende.



Vores nyeste "baby" – Champagnekassen Business

Det har været en sjov proces at udtænke og udvikle Champagnekassen Business. Businesskassen er opstået ud fra en drøm om at få lov at skabe mere glæde og fejring ude på arbejdspladserne. Efter laaaang tids research og test, er den nu blevet en realitet. Dinnas baggrund som HR-konsulent – og dermed indsigt i, hvor vigtigt det her er – og kombineret med stigende efterspørgsel fra virksomheder betød, at vi kastede os over det her koncept. Vi har et stort kartotek af tidligere bønder, vi har samarbejdet med gennem de 3 år Champagnekassen er blevet sendt ud, og det er nogle af disse bønder, vi send-

er flasker fra. Reaktionen er så fantastiske, og vi glæder os vanvittigt til at se, hvor meget glæde vi kan få lov at skabe derude på arbejdspladserne i andet halvår af 2022.

Sommeren har været fantastisk – masser af ferie og besøg i Frankrig – det er så dejligt at have børnene med dernede, og hvor alt det mor og far altid snakker om – virkelig sker.

TAK – fordi du følger med. Vi tør godt allerede nu afsløre, at andet halvår af 2022 bliver vildt for Champagnekassen.
HOLD nu op – I skal glæde jer venner.



#champagnekassen