



Champagne Michel Henriet

Om "Michel Henriet" kan skrives en boblende lykkelig familiehistorie, med generationers evne og lyst til at ville arbejde tæt sammen. Her kan vi netop føle en tæt sammenlignelighed til vores egen iværksætterfamilie. Champagnehuset ligger på Paradisvejen 12 (Rue de Paradis), midt i den lille Grand Cru landsby Verzenay i Montagne de Reims. Alle tre nulevende generationer er på lykkelig vis indblandet i produktionen, hvor Magali leder driften. Magalis lillesøster er også med, og sønnen Quentin glæder sig til snart at få det fulde ansvar i vinkældrene. Ja, når man er så heldige som os at få lov til at møde dén familie, oplever man umiddelbart, at alt hvad de gør sammen er nøje og smukt orkestreret - som i en velsmurt maskine. De taler endda om grundbegreber som "ånd, charme, sjæl og hjerte". Vi er mildest talt vilde med dem - for det er også sådan, deres Grand Cru champagne er.

Når familiens gamle og unge samles omkring bordet for at smage og udvælge vine og årgange til husets cûveer - eller blends, om man vil, giver alle deres besyv med og således kan alle uanset alder stå ved de afgørende beslutninger. Det er ren familie-power.

Michel Henriets tre generationer ejer fem Grand Cru hektar med i alt 28 parceller. De producerer 45.000 årlige flasker fordelt på syv forskellige cûveer, hvoraf yngste skud på vinfamiliens stamme, Quentin, allerede har stået for udviklingen af de to af dem.

Michael forelskede sig for længe siden i de her 2 vidunder - og vi var fuldstændig enige om, at de her flasker skulle i fødselsdagskassen.

Oktober 2022

Månedens champagner

**Champagne Michel Henriet, GC,
Blanc de Blancs
Uden malolaktisk gæring**

Druesammensætning: 100% Chardonnay

Duft/Smag: I næsen ristet toast og nybagte marengs. Så kommer cremet flødekaramel og duftende saltet smør frem. I smagen er der friske, lyse, modne ferskner efterfulgt af pære i afslutningen sammen med noget lækkert kalket kridt.

Drik den til: Cremet omelet med urter. Drik den som aperitif med gode hapsere til og drik den sammen med Moules frites med tændstiktynde gulerødder, porrer og en smule piskefløde. Llskens japanske retter. Drik den til supper eller en cremet ostesoufflé.

Sukkerindhold: 8 g/liter.



**Champagne Michel Henriet, GC,
Blanc de Noirs**

**90 flotte point ved international
konkurrence i 2021 fra Gilbert & Gaillard
Uden malolaktisk gæring**

Druesammensætning: 100% Pinot Noir.

Duft/Smag: Blodappelsin og appelsin-blomster, ferskner, rabarber og bergamotte.

Passer godt til Mad og aperitif - her skal i den grad mad til. Stegt andebryst med blommekompot, bagte karamelliserede rodfrugter som rødbeder, gulerødder og pastinakker. En frugttærte med røde bær som for eksempel hindbær og jordbær med luftig sabayonne med champagne i.

Sukkerindhold: 8 g/liter.



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



Blanc de Blancs & Blanc de Noirs

Her i Danmarks ultimative kartoffelmåned, oktober, får du en dejlig mulighed for at smage de to forskellige klassiske champagne-typer: en Blanc de Blancs og en Blanc de Noirs.

Blanc de Blancs betyder en champagne, der udelukkende indeholder "hvide" druer. Eller som vi siger, grønne druer. I Champagne er de hvide druer stort set altid og udelukkende Chardonnay, men der kan være en lille bitte mulighed for, at der kan være andre godkendte grønne druer, som for eksempel den helt for nyligt godkendte grønne drue, Voltis, eller druer som Arbanne, Petit Meslier eller Pinot Blanc i blendet.

Unge Blanc de Blancs er som oftest lyse og grønne i glasset med en duft og smag af hvide blomster, grønne æbler og citrus. De opleves rene, friske og elegante - tit med en herlig kalket mineralitet. Kommer der så noget alder på, så dukker andre mere eksotiske og cremede noter op som for eksempel abrikos, fersken og gylden mango - man kan endda finde forførende kaffe, brødkrummer og ristede hasselnødder.

De mere sjældne Blanc de Noirs er lavet udelukkende på de "sorte" druer, som vi kalder blå, Pinot Noir og/eller

Meunier. Ligesom med Pinot Noir i Bourgogne-regionen, matcher den blå drue især fuglevildt og fjerkræ utrolig godt. For her træder allerede som ung en mere mørk frugt frem i aroma-billedet, og som lidt ældre med champignon, flødekaramel, kaprifolier, honning og somme tider noget animalsk. Helt klassisk passer østers og bløde, modne oste også godt til et glas Blanc de Noirs.

Du vil indimellem kunne se forkortelserne BdB og BdN, når de to champagnetyper omtales.



4 ÅRS FØDSELSDAG

Det er simpelthen ikke til at forstå. Tænk, at det er 4 år siden, Michael var ude og aflevere de første Champagne-kasser personligt. Vi drømte om, at der ville være 40 medlemmer der skulle modtage kasse nummer 1 - tænk sig der var 160 medlemmer, og Michael leverede over 3 hele dage, så mange han kunne.

Sikke et eventyr - sikke mange vilde oplevelser, prisuddelinger, events, anerkendelser og annoncer det er blevet til. Vi kniber os engang imellem i armen - det hele er gået så hurtigt, at vi nogle gange slet ikke når at stoppe op og nyde det. Det vil vi blive bedre til. En fødselsdag skal fejres med gaver, og vi synes den nye webshop er så lækker, at gaven til medlemmerne er et gavekort til webshoppen. På den måde kan det være, du får smagt en flaske, du ellers ikke ville have fået kendskab til.



#champagnekassen