

Trendy og sjældne champagnedruer

Vi er vant til at se Chardonnay, Pinot Noir og Meunier på etiketterne – men der findes druer, som innovative vinproducenter i disse år finder frem fra glemslen, og som dyrkes på ny.

Selv efter mange år med champagne har Franck Vollereaux stadig masser af mod på at eksperimentere og udforske familiens muligheder med de druer, der er tilladt i fremstillingen af champagne-vine. Derfor har familien genplantet de tre "sjældne" druer, Pinot Gris, Petit Meslier, Pinot Blanc, for fem år siden, og her i år kan de så begynde at høste. Så skal der eksperimenteres med helt nye champagner.

Druerne Pinot Blanc, Pinot Gris, Petit Meslier udgør sammen med Arbanne, Gamay bare 0,3% af den totale drue-produktion.

Bedre end George Clooney

Bedstefar Pierre Vollereaux holder stadig af at komme på vingården for at snuse atmosfæren ind - og skulle der være et par champagneinteresserede gæster på besøg, så kan de være heldige at høre denne historie:

"Mit natbord er skiftet ud med et lille køleskab, som dem vi kan finde på hoteller. Jeg fylder det med vores

champagner, og klokken 6 om morgenen, når min alarm ringer, åbner jeg køleskabet og tager et glas. Når jeg så står op og går i bad, synger jeg glade sange. Når jeg tænder for fjernsynet, ser jeg kun glade historier, ingen krig, ingen pandemi... Når jeg ser på vejrudsigten, ser jeg kun solskin." Når jeg ser i spejlet, siger jeg altid til mig selv: Jeg ser meget bedre ud end George Clooney." Om Pierre Vollereaux stadig vil tage sig bedre ud end George Clooney i spejlet, når han drikker husets kommende champagner med Pinot Gris, Petit Meslier og Pinot Blanc, kan kun tiden vise.



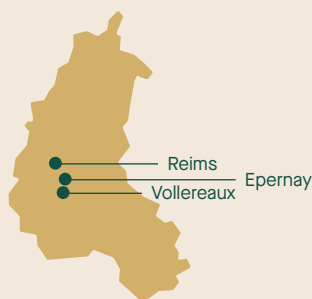
TUA MEA - din og min

Ja, det var ikke noget, vi var forberedte på, eller noget vi i vores vildeste fantasi havde forestillet os - men nu er det en realitet. Marianne kontaktede os og spurgte, om ikke vi ville høre lidt om hendes fantastiske smykkeunivers og passion for historier og håndværk. Det ville vi selvfølgelig gerne. Det blev til flere fortryllende møder - snakke om smukke boblende former - og det er nu blevet til en lille fin og eksklusiv kollektion af smykker, der kan købes i sølv, guld og hvidguld. Marianne er en af de få, der har fået lov til at sælge de smukke grønlandske rubiner. Det er et eventyr for sig. TuaMea er dansk design og håndlavede smykker, som er præget af en tidløs og elegant stil. Smykkerne er lavet af ædelmetal med ægte sten og diamanter. Hvert TuaMea smykke er unikt. Vi producerer dem sammen på bestilling - og måske skal der smukke champagnesmykker under årets juletræ?

Boblende hilsner
Dinna og Michael



#champagnekassen



Champagne Vullereaux

Det er 20-årige Camille, der som 7. generation kommer til at overtage den 100 år gamle champagnevingård efter sin far, Franck, og mor, Hélène. Passionen har hun, men først skal hun ud i verden for at få vigtige erfaringer – altså først ud – så hjem. Til ansvaret, økonomien og familiestoltheden. Kvinderne har altid været vigtige på Vullereaux-vingården – ikke mindst under 2. verdenskrig, hvor de var ladt alene tilbage og måtte tage over i både markerne og i kældrene. Men det er første gang, at en Vullereaux-kvinde overtager ansvaret for vinframstillingen. Det giver bare så god mening i familien, at det er Camille, som overtager stafetten, for som de siger, så er fremtiden i vinverdenen kvindernes. Indtil den dag kommer, så styrer forældrene, mens onkel Jean-Marie tager sig af deres vigtige vingård i Sezanne. Mange andre i familien har arvet, og driver derfor egne vinmarker i regionen – og videresælger druerne til Vullereaux.

”At arbejde sammen som en familie er ikke altid let. Men vi har altid kunnet holde sammen. Udelukkende derfor er vi i dag en af de største uafhængige og familieejede vingårde. Tænk bare, at vi efter 100 år stadig kan overlevere metoder, visioner og teknik fra generation til generation. Det er en kæmpe gave,” siger Franck Vullereaux.

For ham handler det om, at Vullereaux-champagnerne får os til at mødes og nyde. ”Mange champagne-vingårde af vores størrelse ønsker at være ”Haute Couture”, men vi promoverer meget hellere ”Casual Chic Style”.

Vullereaux ejer 40 hektarer, hvoraf de seks er Premier Cru – fordelt over 13, producerer 400.000 flasker på vingården i Premier Cru Pierry og leverer champagne til 45 lande. Det er stort – men familien har en personlig vin-stolthed, der kan smages i de friske og lækkert ukrukkede champagner.

November 2022

Månedens champagner

Champagne Vullereaux, Brut Nature
Guldmedalje, AWC Vienna Wine
Challenge 2018

Druesammensætning: 100% Pinot Noir

Duft/Smag: Æbler og citrus, modne peberfrugter. Aromatisk gul citrusskal, rød grapefrugt og appelsin. Den er indbydende og forfriskende. Afbalanceret, harmonisk og med finesse. Behagelig mineralsk afslutning.

Passer godt til: Her er den perfekte og elegante ledsager til brunchen. Også til forretter med krebs og skaldyr - østers af enhver art, sprøde crustader med lys fisk og cremet citronsauc. Uanset til hvad, så bidrager den til en god fest.

Sukkerindhold: 0 g/liter.



Champagne Vullereaux, Rosé de Saignée Brut
93 points i Wine & Spirits Magazine på listen
over de bedste 100 champagner i 2019 og
2020. 91 points i Wine Spectator Magazine.
Flere guldmedaljer.

Druesammensætning: 100% Pinot Noir.

Duft/Smag: I glasset er den perfekt hindbærfarvet med aromaer af knuste, modne jordbær og hindbær. Giv den lidt luft i glasset og der tilføjes noter af indsmigrende brioche og wienerbrød, frisk citrus og vanilje. Den har en virkelig livlig og lang mineralsk afslutning.

Passer godt til: Som de fleste roséchampagner passer den godt til mad. Drik den til en hyggestund med tapas og anti-pasti, skaldyr som blåmuslinger, venusmuslinger og kammuslinger. Kogt kylling i hvid sovs med asparges. Efterårsgryder med noget sødmefuldt tilbehør. Eller gør som franskmændene - drik den til vidunderlige fløreflette macarons.

Sukkerindhold: 10 g/liter.



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE