



Champagne Collery

Direktøren Romain Levecque har siden 2014 haft alle "ti fingre i bolledejen". Altså på den måde at forstå, at han elsker at være med i hver eneste detalje i vinframstillingen hos Champagne Collery, hvor han har en mening og en passion for det hele, samtidig med at han er en respekteret og afholdt sparringspartner for kældermeesteren Julien Lefevre. Romain arbejder dag og nat for at blive endnu bedre til champagneproduktion, for ulig andre champagne-producenter er han slet ikke skolet til det. Hans forældre var ikke indenfor champagne - uanset, at familien boede i Reims. Til gengæld er Romains hustru vokset op i en selvstændig champagnefamilie - og det er på grund af hendes familie, at Romain lærte alt om, hvad det ville indebære, at gå ind og løfte det hæderkronede champagnehus, Collery i Grand Cru Ay. Siden 1893 har Collery udviklet champagner af meget høj kvalitet.

"Jeg har en dyb respekt og forståelse for både vindyrkningen og for firmaet, der opkøber druer fra de bedste vinbønder. De enkelte vingårde skal afspejle deres unikke terroir, deres stil, deres historie. Som "negociant" skal vi kunne kunsten at blende og definere stilen i vores cham-

pagnehus. Sådan blev champagne skabt, og vi skal være vogteren af denne arv, respektere den ved at perfektionere den med den nye teknik, ny læring og konstant udviklende smag hos vores forbrugere", siger Romain.

Romain svarer prompte, da vi spørger ham om, hvorfor vi skal elske netop Collery-champagnerne?

"Fordi alle kan lide dem. Jeg mener, vi kender vores vine, vi drikker dem ret ofte (for ikke at sige ret tit), men vi bliver ikke trætte af dem. Det er som om, at hver gang vi drikker et glas, bliver vi overrasket over, hvor gode de er, hvor meget vi nyder og er glade for at drikke dem," fortæller Romain.

Michaels fascination af dette champagnehus er netop Romains interesse for hele tiden at ville stile højere. Den passion Michael gang på gang mærker dernede - den higen efter hele tiden at ville gå nye veje og gøre det endnu bedre - er gået direkte i hjertet på os. Romains passion og ambitioner for champagne går så meget i tråd med os selv, og derfor har vi valgt at have dette hus med i vores faste sortiment.

Januar 2023

Månedens champagner

Champagne Collery Extra Brut, Grand Cru
20% af vinen er modnet i fade fra Sauterne.

Druesammensætning: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay.

Duft/Smag: Den har en smuk gylden farve og en umiddelbar duft af pink grape, lime, kandiserede citroner og appelsiner. Noter, der også går igen i munden fulgt af mandariner, bergamot og mineralitet.

Passer godt til: Koldrøget laks med pasta og hvidkålssalat, til østers, kammuslinger, gravad laks og sashimi. Jordskokkesuppe. Ovnbagt laks med flødekartofler og aspargesbroccoli. Der må gerne være både noget salt og noget cremet i retter til denne Extra Brut.

Sukkerindhold: 2 g/liter



Champagne Collery Brut, Grand Cru
20% af denne vin er modnet i fade fra Sauterne.

Druesammensætning: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay.

Duft/Smag: Nektariner, mirabeller og søde gule blomster i duften og i smagen lidt kant af kardemomme og mandariner. Virkelig dejlig - et meget højt niveau på en NV.

Passer godt til: Grøn salat med mandelpanerede muslinger og strandurter, som aperitif til Nytårskuren, til den hjemmelavede rejebisque eller stegt fjerkræ, til skalrejer med sauce tartare, moules frites.

Sukkerindhold: 8 g/liter.



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



Forskellen på Brut og extra Brut

De to cuvéeer (første og fineste presning af druerne) fra Champagne Collery i januar Champagnekassen er helt forskellige oplevelser i glasset – selv om det er præcis den samme vin i såvel Brut som i Extra Brut. De er lavet med samme blend (druesammensætning) og samme lagring.

En Brut champagne må indeholde op til 12 gram sukker pr. liter. Extra Brut op til 6 gram pr. liter.

Det er der en særlig god grund til. På den måde kan man tydeligt smage den forskel, som tilsætning af sødme gør for en vin. Sukkeret fungerer som en åbner/lukker af nogle aromaer og tekstur i vinen. Derfor vil de to versioner egne sig til forskellige retter og forskellige situationer. Denne nonvintage vin er sammensat af 80% Pinot Noir og 20% Chardonnay. Primært med vin fra 2018 høsten tilsat 20% reservevine fra kældrene.

Champagne Collery er en champagne-negociant-manipulant – eller bare NM. Det vil sige, at de køber druer fra udvalgte vinbønder i Aÿ, og derfor har fordelen af ikke at være afhængige af egne vinplanter og høstresultater. De køber druerne ud fra særligt ønskede kvaliteter og aromaer, for at kunne have det perfekte druemateriale til at blende husets champagner, når basisvinen er færdig i foråret.

Så skal der smages, designs og blendes af kyndige smagere, som kan/skal forudsige, hvordan de færdige champagner vil smage efter 4-8 år i kældrene. Smagningerne er et kæmpe puslespil, der skal gå op samtidigt med, at det er en slags uovertruffen legeplads for kreativiteten og en søgen mod harmoni mellem aromaer og mineralitet.

Det er nogle vanvittigt spændende dage.

WHITE JANUARY

Tja, vi dyrker det nu ikke “som sådan” - men nu hvor januarflaskerne nærmest BE’R om det, både hvad angår udseende og indhold - så er det næsten oplagt. For der er såmænd ikke noget galt i, at vi i januar tager den lidt med ro og indtager med omtanke. Hvorfor ikke spare lidt på sukkeret - for champagner uden sukker ER nu altså ret særlige. Man kunne tro, de er SYRLIGE, og at munden laver hønserøv, - men det er slet slet ikke tilfældet. Her i januar er der dømt HARDCORE FORKÆLELSE - glæd dig ❤️ Her hos os er januar ensbetydende med NEW BEGINNING. Der skal tænkes tanker - lægges planer - optimeres, og det alt sammen skal gennemtænkes. Det er en spændende tid og en givende proces, som vi elsker og altid glæder os til.

**Boblende hilsner
Dinna og Michael**



#champagnekassen