



André Dormay
Reims
Épernay

Champagne André Dormay

Det var ikke planen, at Stéphane skulle være ansvarlig for familiens vingård. Han var kun lige ved at uddanne sig indenfor vin, da faderen André, som kun 45-årig, pludselig gik bort, og moderen Annie Dormay overtog driften af vingården. Stéphane var på med det samme – han har i dag ansvaret for markerne og kældrene, godt hjulpet af broren Sylvain, der er uddannet landmand og søsteren Nadège, der står for salget. Mor Annie føler stadig forsørgeransvaret helt ind i marven. Hun sidder i dag mest på kontoret sammen med Stéphanes hustru, Caroline.

I dag er der styr på arbejdsgangene i familiens vingård i Cauroy-les-Hermonville. En helt perfekt beliggenhed for at have et optimalt champagne-patchwork af 15 hektar solrigt beliggende vinmarker, hvor alle de tre champagnedruer trives harmonisk.



Stéphane har i dag følgeskab af datteren, Charleyne på 25 år, der står for eksport, og lillebror Alexandre på 16 år, som vil specialisere sig indenfor vindyrkning og ønologi. Et stort ansvar, men som Charleyne siger: "Jeg er meget stolt af de værdier, jeg er opvokset med her på stedet. Det gælder såvel respekten for vinarbejdet, respekten for andre og ikke mindst for naturen.

Siden de første marker blev købt i 1962, har familien arbejdet non-stop for at spare sammen til at kunne købe de bedste marker i området. Alle markerne har opnået HVE certification og har derfor en høj miljøværdi.

"Certificeringen forpligter os til at producere med den største respekt for miljøet, samtidig med at vi selvfølgelig bevarer kvaliteten af vores druer," siger Stéphane.

"Jeg var nødt til at lære og overtage ansvaret meget tidligt efter min fars pludselige død. Lykkeligvis er mit arbejde også min livspassion, og jeg elsker stadig at arbejde i vinmarkerne og i kældrene."

Marts 2023

Månedens champagner

Cuvée Millésime Brut 2015

Denne champagne fremhæver et exceptionelt høstår. En sjælden oplevelse

Druesammensætning 30% Chardonnay - 40% Pinot Noir - 30% Meunier

Duft/Smag I duften er der ferskner, honning, brændte mandler, gule blomster, moden pomelo og søde appelsiner. Den er fyldig og eksklusiv i paletten, mundvandsdrivende saftig i den flotte længde og en flot forfriskende syre

Passer godt til Fasansalat med vol-au-vent med stenbiderrogn - eller "bare fordi"

Sukkerindhold 7 g/liter



Cuvée Prestige Brut

– ca. 8.000 flasker

Druesammensætning 50% Chardonnay - 50% Pinot Noir

Duft/Smag Behagelig citrus i duften sammen med en tydelig rund mineralitet. I smagen er der skovjordsbær, og i slutningen dukker sommermodne jordbær frem og sammen med lidt toast slutter den kødfuldt af med klassisk elegance

Passer godt til Meunierestegt pigvar med rodfrugtmos og sprød bacon eller en klassisk havfrisk pasta vongole

Sukkerindhold 7 g/liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



Hvad er egentlig bedst? Vintage eller Prestige?



Her i marts behøver du heldigvis ikke at skulle vælge. Du får nemlig en vanvittig god Vintage fra den fornemme årgang 2015 - og sammen med den får du champagnehuset André Dormay's bedste Cuvée. At det er husets bedste, kan man se på etiketten, hvor den smykker sig med ordet "Prestige". Det bedste af det bedste blend af de fineste druer og de fineste reservevine - det er helt sikkert.

I Champagne laver man årgangschampagner, når et høstår har været særlig vellykket. For vinen i en flaske Vintage er udelukkende fra selve det år, der står på etiketten.

Det almindelige i Champagne er, at producenten blander vine fra forskellige år og fra forskellige vinmarker. På den måde kan man opnå den særlige "husets smag", som man ønsker at være (vel)kendt for. Derfor gemmer champagneproducenterne omhyggeligt reservevine fra tidligere år i deres kældre, for kun på den måde er der noget at arbejde med. Vejret har fra de pågældende år sat sit personlige præg i disse vine - men den dygtige kældermester kender sit "vinbibliotek" i kældrene og kan smage sig frem til det helt korrekte blend.

På blendede champagner - som er de allermest almindelige i Champagne - står der "cuvée" på etiketten. Men i de år, hvor vejr og vind har været særligt gunstige for druematerialet, kan vinbonden vælge at bruge en del af sin høst på at lave Vintagechampagne. Det er altid forbundet med stor spænding, hvordan det endelige resultat udfolder sig i flaskerne, og kældermesteren følger udviklingen tæt, således at Vintagechampagnerne først bliver sendt ud på markedet, når de er klar og drikkemodne. Vintagechampagner ligger længere i kældrene end cuvéeer - bortset fra i nogle tilfælde, hvor huset lader Prestigechampagnerne ligge lige så længe i kældrene. Her hos André Dormay har både Vintage 2015 og Prestigen ligget 7 år nede i det kølige mørke, inden vi har fået dem herop til Danmark.

Der kan gå år imellem, at et champagnehus laver en årgangschampagne. Druerne skal nemlig være perfekte ved høst, og det er de bestemt ikke, hvis vejret har drillet.

Men glæd dig til din Vintage 2015 - det var en helt unik og vellykket årgang. Når flaskerne er solgt og trykket, får man aldrig chancen igen.

En Vintage er et øjebliksbillede, der udtrykker noget særligt fra et enkelt år, og som aldrig kommer tilbage på helt samme måde.

SÅ BLEV DET FORÅR

Der er en grund til at fejre, at kalenderen nu fortæller os, det er marts.

Det er nemlig første måned i den smukke årstid FORÅR. Her hvor alt springer ud, og det hele starter forfra.

Her hos os er der gang i den - vi får rigtig mange idéer og henvendelser omkring nye samarbejder og projekter.

Oftentimes bliver vi spurgt, om vi drømmer om at udvide - og sælge ANDET end champagne. De kigger lidt undrende på os, når vi siger "nej tak", for vores eneste passion er champagne.



Det er lidt utraditionelt ikke at blive drevet af at udvide - men vi ved dybt i maven, at vores forretning handler om passion og forelskelse i de smukke bobler. Vidste du, vi laver podcast? I afsnit 1 fortæller vi om, hvor den her passion stammer fra. Søg på Champagnepodcasten - der hvor du normalt lytter til podcasts.

TAK fordi du følger med.



#champagnekassen

Boblende hilsner Dinna og Michael

