



Champagne Jean-Marie Bandoek



Sylvain Bandoeks oldemor, Maurizette, var vinbonde i Bouzy, da hun blev forelsket i en polsk vinarbejder, som var kommet til Champagne for at arbejde for Clicquot-huset (dem med den berømte "Gule Enke"). Efter de blev gift, fik de i 1950 etableret deres eget lille champagnehus, og med tiden lykkedes det dem endda at købe mere jord til. 4 generationer har nu ført arven videre, og det er nu Sylvain Bandoek, der driver champagnehuset. Sylvain drømmer om engang at kunne overlevere til sin søn, men indtil det sker, er det bare ham og en sæsonarbejder, der klarer det hele i markerne og i kælderen. Sylvain har i dag 15 parceller fordelt over 11 Grand Cru hektar i Bouzy – 90% Pinot Noir og 10% Chardonnay – champagne Grand Cru fra Bouzy er nemlig som regel

Pinot Noir baseret, mens den smule Chardonnay, der dyrkes her, kan tilføre pinot'erne noget "særligt". "Det er lykkedes for mig at producere bæredygtigt ved især at være ekstrem omhyggelig med beskæring af vinplanterne, så druerne bliver godt fordelt, og på den måde kan jeg undgå at skulle sprøjte mod for eksempel meldug i planterne," siger Sylvain og tilføjer, at det udstyr, som han arbejder med, er gammelt, men at det passer til hans marker. "Og fremfor alt løser det en vigtig opgave med at begrænse CO2 i produktionen." Champagne Jean-Marie Bandoek producerer 20.000 flasker pr. år. Michael er helt vildt glad for at have fundet de her to champagneskatte til jer. Det er udelukkende Grand Cru druer fra Bouzy – det er ret specielt.

April 2023

Månedens champagner

Cuvée Rosée, Grand Cru

Druesammensætning 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Duft/Smag Indsmigrende og frugtig med moreller og grape - og en behagelig cremet fylde. Den er frisk og let krydret med en god intensitet, god syre og med en gavmild mousse.

Passer godt til Quiche Lorraine med salat eller drik den gerne til påskemiddagen: æg i kokotte med creme fraiche, muskat og stenbiderrogn på toppen, lammegryde med forårsgrønt som ærter, gulerødder og grønne bønner. Crepes Suzette til dessert.

Sukkerindhold 8 gram/liter



La Cuvée Séduisante, Grand Cru

Druesammensætning 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay

Duft/Smag Fuld af charmerende hvide blomster og skovjordsbær, gule æbler og pærer, valnødder, ristede mandler og nyristet toast. Hvide blomster, citron, citronskal og lemoncurd kantet så fint af en let cremet granit-mineralitet.

Passer godt til Blomkål på to måder, Apéritif, tapas, crustader med lys fisk eller hønsekød, friskpillede rejer på let toastet surdejsbrød eller en klassisk rejecocktail, Svinekød stegt med abrikoser,

Sukkerindhold 8 gram/liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

Søvnløs i Champagne

Hvad taler vinbønderne om i Champagne her i april måned? Påske, påskefrokoster og en snarlig hyggetur til Paris, måske?

Mest sandsynligt er det dog, at de taler om vejret. Om at de følger vejsituationen minut for minut eller måske i anfald af frost har været ude i markerne, på særligt kritiske dage og nætter, for at tænde op i de små petroleums-ovne, "chaufrettes", der stilles i vinmarkerne for at løfte temperaturen nede ved jorden. Nogle vinbønder bruger blæsere, andre overiser knopperne med sprinklervand for på den måde at beskytte de sårbare knopper på vinplanterne. Der bliver løbet stærkt i nattemørket med pandelamper på, for at krisehåndtere imellem vinrækkerne - i kampen for at begrænse skaderne i de iskolde nætter. For hvis frosten først får ødelagt de sårbare knopper på vinplanterne, bliver der ingen druer, ingen høst, ingen vin dét år. En fuldbyrdet katastrofe. Der er meget på spil for vinbønderne. Har ugerne op til frosten været milde, har vinplanterne nemlig frimodigt startet deres frodige arbejde, men er helt ude af stand til at be-



skytte sig mod frost-angreb. Derfor bliver tidlige saftige knopper hilst velkomne med en stor del nervøsitet.

April har ry for at være lidt af en drilsk vejrfætter – fra frost til bikini og tilbage igen, også heroppe hos os. I den nordfranske champagneregion er vejret i april ligeså egenrådigt - fra 5°- 15°, og lige meget tørvejr som vådt vejr med i gennemsnit 8 timers dagligt solskin. Længere sydpå er vi trods alt ikke.

Champagnebønderne er især i april måned sande vin-helte. Kun ved at være på stikkerne døgnet rundt kan de sikre vores champagne-trang i fremtiden. For vejrguderne er ikke sådan at lægge arm med.



Halløj på badehotellet

Her hos os er der gang i en masse nye sjove projekter. Mange af jer har sikkert set, at vi har indgået et samarbejde med Bandholm Badehotel - vi skal lave gourmet- og champagneoplevelser sammen.

Dette her er kun begyndelsen, og du kan se frem til en masse nye tiltag i samme kategori i løbet af 2023. Vi ELSKER at kombinere vores univers med andre forretninger, der virkelig går op i oplevelsen og detaljen. Michael har kæmpe fokus på turene til Champagne - han er afsted hver anden måned lige for tiden, og der bruges rigtig meget energi på at sikre os skatte og særlige champagner. Der er rift om flaskerne, og det er enormt vigtigt, vi er i god tid og ved, hvad vi vil have. Michaels krav om originalitet og kvalitet går vi som sagt aldrig på kompromis med - så det kan du som altid forvente masser af. TAK fordi du følger med og er en del af champagneeventyret.

Boblende hilsner
Dinna & Michael

Grand Cru

Alle landsbyer i Champagne er delt ind efter deres kvalitet. Denne kvalitet angives i procent fra 80-100. De landsbyer, der er klassificerede som 100%, kaldes Grand Cru. Der er for tiden 17 Grand Cru-klassificerede landsbyer i Champagne – herunder Bouzy, som månedens flasker kommer fra. I modsætning til f.eks. Bourgogne, er det altså ikke enkelte marker, der er klassificerede. I mange år var klassifikationen i Grand Cru og Premier Cru blot et internt spørgsmål for champagnebønderne, der afgjorde prisen af deres druer, men i dag, hvor flere og flere selvstændige vinbønder tapper deres egen champagne (ofte med Grand Cru eller Premier Cru benævnelsen på etiketten), bliver vigtigheden af - og det rigtige eller urigtige i - de enkelte landsbyers klassifikation mere og mere noget, man taler om. Det er vigtigt, du ikke lader klassifikationen have for stor indflydelse – for en champagne uden Grand Cru eller Premier Cru klassifikation, kan smage MINDST ligeså godt – det er altså blot et pejlemærke for, hvordan landsbyen er placeret.