



Champagne Hervé Mathelin

Fra kirsebær til vin. Alle veje, siger man, fører til Rom, men der er i hvert fald én vej, der specifikt går til Paris, og det er "Route de Paris", som begynder i landsbyen Troissy, kun halvanden times kørsel fra Notre Dame i Paris' inderste hjerte. Her i nummer 2, ligger såmænd familien Mathelins vingård, og her er der blevet produceret champagne siden 1950. Oldefar Gaetan havde tidligere dyrket kirsebærtræer på sine jorder, men nu blev træerne hevet op med rødder for at blive erstattet med vinplanter – det var nemlig dér i 50'erne, at champagneproduktion blev en god forretning i Champagne. Så Gaetan blev nu vindyrker og som en ældre herre, kom han så småt i gang med champagnen. Sønnen Hervé gik til gengæld all in og investerede i såvel kælder som udstyr. Næste generation, Nicolas og Janique, fik dernæst styr på markedsføringen og formåede at bygge familiebrandet op - til nu at producere 100.000 flasker årligt. Florian er den unge generation på stedet, og som



31-årig har han allerede arbejdet sammen med sine forældre, Nicolas og Janique, i 10 år. Florian brænder for at producere bæredygtigt og ansvarligt, og heldigvis er der fuld opbakning fra papa og mama, der er med hele vejen. Florian har taget idéen om terroirbaseret champagnestil op, og ligesom hans bedstefar Hervé gjorde for 50 år siden, laver også han en elegant Privilege cuvée champagne, modnet på egefade i begrænsede 15.000 flasker, og en Cuvée Exaltante, der bare produceres i 7.000 flasker. "Maj er den mest nervepirrende måned hele året", fortæller Florian. "Maj er begyndelsen på en ny cyklus for vinplanterne, og jeg kan godt fortælle, at vi er over dem 24-7 for at beskytte dem mod forårsfrost, som med den globale opvarmning faktisk bliver værre og værre. I 2020 mistede vi hele 40% af vinmarken til frost på få dage."

Florian har netop her i foråret lavet champagner med vin fra sin 10. høst, og endnu engang må han erkende, at alle år falder helt forskelligt ud. "Hvert år er helt sit eget, og vi kan aldrig forudsige, hvad fremtidige årgange vil byde på. Nogle gange bliver det heldigvis til hyggelige overraskelser, hvor naturen er særligt gavmild mod os."

Maj 2023

Månedens champagner

Champagne Cuvée Exaltante

Druesammensætning: 50% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 10% Chardonnay.

Duft/smag: Den dufter og smager af gule ferskner, modne hindbær, abrikoser og blomster. Men også af lidt rugbrød, rød grape og rødkindede æbler. En kompleks, gavmild og inspirerende champagne.

Drik den til: Sprøde andecroquettes med comtéost, bouillabaisse, ostesoufflé, "elefantører" af butterdej rullet med vesterhavssost og hakkede sorte oliven, sødmefulde tynde skiver af sortfodsskinke, stegt svinemørbrad à l'orange.

Sukkerindhold: 6 g/l.



Champagne Privilege cuvée

Druesammensætning: 95% Chardonnay, 5% Pinot Noir.

Duft/smag: Dufter af elegance og en smidig kalket mineralitet sammen med sarte jasminblomster, indbydende og saftige hvide pærer, citron, honning og friske mandler i smagen. Piskefløde og brioche. Virkelig både aromatisk og raffineret.

Drik den til: Helstegt rødspætte med brunet smør, hvide asparges og kapers. Svampeterrine med æg og creme fraiche, knasende sprød tarte flambée, grillede jomfruhummere med bygotto, "Eggs Benedict" eller måske endda en perfekt hjemmelavet parisertoast.

Sukkerindhold: 7 g/l.



champagneforalle

BUBBLES MATTER

"Limited" igen i Champagnekassen i maj

Vi elsker de små champagnehuse, der ud over deres faste cuvées og vintages, vælger at lave små oplag af særligt personlige og forkælede cuvées. I denne måneds champagnekasse er der tale om virkeligt begrænsede antal på henholdsvis kun 7.000 og 15.000 flasker. Selvfølgelig er der både hus-prestige, stolthed og masser af kærlighed i disse sjældnere darlings, hvilket er heldigt for os, så vi kan smage de passionerede champagnehuses ypperste champagner. Til sammenligning producerer det verdensberømte champagnehus Moët & Chandon omkring 35 mio. flasker champagner årligt. Det sætter denne måneds lille familiechampagnehus ret meget i perspektiv. Her hos Hervé Mathelin i maj er der masser af familiens personlighed og markernes forskellighed inde bag etiketterne.

Hvornår ligger champagnevin på egefade? For at blive omdannet fra frugtig most til attraktiv vin, må der gær til. Druemosten gærer enten i tank eller på egetræsfade, før champagnevinen hældes på flasker sammen med lidt gær og sukker til den boblefremkaldende andengæring. Den første gæring og modning på de dyre egefade er mere bekostelig og arbejdskrævende, end når processen sker i tank, men en producent kan alligevel vælge



at forkæle en eller flere af sine champagner på denne måde, når han ønsker et helt særligt resultat. Champagne skal ifølge champagneloven ligge minimum 15 måneder, hvor den med tiden udvikler mere kompleks smag, mens den hviler på de døde gærceller.

Tips: Hvis du har lidt tålmodighed og kan vente med at åbne månedens champagner til efter et par dage, har dine bobler fået stresset af efter transporten - og vil smage bedst.

Hvad er I to egentlig drevet af?

Det er et spørgsmål, vi ofte bliver stillet. Hvad vi drømmer om – hvor vi er på vej hen? Vi er nok utraditionelle – i hvert fald langt hen ad vejen. Vi er drevet af at få lov til at stå op til vores største passion og hobby hver eneste dag. Men mest af alt er vi drevet af friheden til at kunne være der for vores børn – til at have friheden til at planlægge vores liv ud fra dem. Det går ikke altid efter planen – og iværksætteri er ikke noget, der er "a walk in the park" – men når vi helt nøgternt ser på det, så HAR vi i dag friheden til at prioritere de vigtigste – børnene. Vi drømmer om en dag at kunne investere i et fransk chateau, som vi kan bruge som Bed and Breakfast til vores medlemmer, og som vi selv kan bo i, når vi er i Champagne (som er næsten hver måned). Drømme er fantastiske. Her i maskinrummet er der fuld tryk på – vores største fokus lige nu er medlemsuniverset og medlemsoplevelser. Med en sådan opgave er man aldrig "i mål" – det kan altid gøres bedre og sjovere. Husk din feedback ALTID er mere end velkommen.



#champagnekassen