



# Philippe Landreat

"Hvem vi er?" gentager Philippe Landreat, da jeg spørger, om han vil fortælle noget mere om sig selv og sin vinfamilie i Vertus i det attraktive Côte des Blancs, 21 km fra Epernay og 50 km fra Reims. "Vi er såmænd stolte og storsnakende bønder, der helst vil tjene vores penge ved selv at lave champagne i stedet for at sælge druer, som vi har gjort siden år 1900. Vi tog springet som lille selvstændig champagneproducent i 1992, og det har vi ikke fortrudt et sekund," fortæller han. 30 år i markerne og i kældrene slider på en fransk vinbonde, og derfor ville de to voksne børn, Julien og Mélissa, slet ikke være gået i forældrenes fodspor. Mélissa var i gang som diætist, og Julien læste økonomi og management, men så kom corona-epidemien, og dermed genovervejede de begge deres fremtid og indså, at arbejdet i familien med champagnen var det, der alligevel gav allermest mening for dem. Mélissa gik dernæst straks i gang med at

studere vin, og Julien ændrede studieretning med business og marketing, nu med fokus på vinindustrien. Helt naturligt lytter de anderledes end tidligere godt efter papas guldskat, fordi det også er herfra, at de får den viden og visdom til at kunne fortsætte husets stil med de tre druetyper, bæredygtigheden i produktionen, ønsket om at købe mere jord, etablering af eget presseri på ejendommen og mulighederne for at udvikle markedet for det lille brand. "Vi elsker at arbejde sammen som familie, og den bedste tid for os på året er efteråret, hvor høsten er færdig, og årets anstrengelser er til "eksamen". Det er dér, vi ser, om vi har gjort det godt, i året der gik," siger Julien, der især er betaget af landskabet i sensommeren og efteråret med mangfoldigheden af farver.

Philippe Landreats vingård er på 9 hektar, og familien har valgt kun at lave 15.000 flasker årligt, i stedet for 90.000, som de faktisk har jord til. "Vi skal kunne følge med og markedet ligeså," siger Philippe. Af de 9 hektar er der Chardonnay på 5 hektar, Pinot Noir på 1 hektar og Meunier på 3 hektar.

Juni 2023

## Månedens champagner

### Champagne Fidelia, Blanc de Blanc, Grand Cru

**Druesammensætning:** 100% Chardonnay fra Mesnils sur Oger.

**Duft/smag:** Gulgrønne sommeræbler, abrikos, honning og wienerbrød. God intensitet og dejlig aromatisk. Behagelig mineralitet og en spændende snert af "Kongen af Danmark" i slutningen. Den er stringent, flot frisk og ret elegant. Denne Blanc de Blanc har masser af potentiale til at kunne udvikles over tid. Hvis du altså kan nænne at gemme den i kælderen.

**Drik den til:** Kalvesteg med svampesauce, en lækker skaldyrspalte med lidt af hvert og en halveret grillet citron, stegt rødspætte med smørsauce, grønne asparges fra grillen og persilledrys over nye delikate kartofler, kogt kylling i citrussauce og selvfølgelig som aperitif på terrassen til chips, pommes frites, tynde skiver af pata negra.

**Sukkerindhold:** 9,6 g/liter.



### Champagne Propensio, Rosé Brut, Grand Cru

**Druesammensætning:** 49% Chardonnay (fra Mesnil sur Oger), 51% Pinot Noir (fra Bouzy).

**Duft/smag:** Den er elegant og lovende med sart laksefarve i glasset og bløde inviterende bobler. Her er dejlige sommerbær i duft og smag af hindbær og kirsebær, den er let og lækker med en cremet fornemmelse i eftersmagen. Virkelig sofistikeret, smækkert indladende og har en særligt kompromisløs stil.

**Drik den til:** Det er en absolut perfekt sommer-aperitif, når der skal skåles med studenterne eller festgæsterne og til den særligt lækre picnic. Til sommerens andesteg eller stegt andebryst fra grillen, kalveroulade med urter og mos af nye kartofler, laksessoufflé og fasanrillette.

Lyst til dessert? Drik den til en hindbær-jordbær-brombær-Sabayonne og til de ikke for søde franske frugttærter.

**Sukkerindhold:** 8 g/liter.



champagneforalle

BUBBLES MATTER

# De (vigtigste) 3 champagne- områder

Côte des Blancs, Montagne de Reims og Vallée de la Marne er de tre mest fashionable vinområder i champagneregionen. Det er også her, at Champagnes 17 Grand Cru landsbyer er placeret.

Når det er sagt, så skal man endelig ikke hænge sig vildt meget i, om en champagne er Grand Cru eller Premier Cru. Grunden er helt enkelt den, at i Champagne er det hele landsbyen, der har Grand Cru status, men indenfor hver landsby er der ret forskellige jordbundsforhold, lige fra mineralsk kalk til ler, vinmarkerne kan vende mod eller væk fra solens eksponering, og man skal huske, at hver enkelt vinproducent laver sin champagne ud fra sin helt egen overbevisning om, hvordan "den ged skal barberes". Så jo, Grand Cru er formentlig altid godt, men Premier Cru kan faktisk være lige så godt, eller nogle gange endda bedre, afhængigt af de vildt mange forskellige forudsætninger.

I Montagne de Reims er den blå Pinot Noir klart den dominerende drue, Chardonnay ligger et pænt stykke under med 30%, og Meunier er med dens kun 14% en behersket blenddrue.

På østsiden af det lille under 300 meter høje bjerg, trives Pinot Noir let og elegant i den nordlige del af

regionen; længere sydpå er udtrykket mere fyldigt og kraftigt. 10 Montagne de Reims vinlandsbyer ud af 25 mulige har Grand Cru status.

Vallée de la Marne starter østpå med en overvægt af Pinot Noir, men jo længere man kommer mod Paris, overtager Meunier druen i landskabet. Trods hele 12.000 hektar vinmarker har Marne dog kun én Grand Cru landsby, Aÿ, ud af omkring 100 vinlandsbyer.

Côte des Blancs kalkede undergrund harmonerer fantastisk med den grønne Chardonnaydrue, hvorfor det er den vigtigste drue her. Den dyrkes af et utal af små producenter med vinmarker fordelt over mindre end 3.500 hektar. Her finder man seks Grand Cru landsbyer; som perler på en snor fra nord til syd.



## Der sker rigtig store ting her hos os

Hvis du nogensinde har været forbi os i Karlslunde, enten til en smagning eller for at hente dine varer, så ved du, at vi ligger gemt væk i et ret gråt og ikke-inspirerende hardcore industrikravter. Der kører en bus en gang hver 3. time, og ofte kan taxaerne ikke finde os.

Dagligt hører vi gennem døråbningen: "Undskyld - der står champagne på facaden - er det muligt at KØBE champagne her?"

Vi har længe DRØMT om en beliggenhed TÆT PÅ EN STATION - og drømt endnu mere om at kunne give deltagerne på smagningerne en NEM MÅDE at overnatte på tæt på os.

Det vilde er sket - CHAMPAGNE FOR ALLE og CHAMPAGNEKASSEN flytter til en ny lokation - alle drømmene ovenfor bliver indfriet.

I dag har vi skrevet under på kontrakten - Greve Strandvej 18 (overfor Strandmotellet) vil snart blive forvandlet til det mest fortryllende champagneparadis, du kun tør drømme om.

Drømmene er vilde - vi tager champagnesmagningerne og kundeoplevelserne til NEXT LEVEL nu.

**Boblende hilsner Dinna og Michael**



#champagnekassen