



Reims
Epernay Champagne Arnaud Beaufort

Champagne Arnaud Beaufort & Fils

Arnaud Beaufort bruger gerne enhver lejlighed til at gøre opmærksom på, at "Beaufort" er det ældste familienavn i landsbyen, hans champagnehus ligger i. Landsbyen Trépail, på den sydøstlige skråning af Montagne de Reims, har faktisk haft en Beaufort-familie boende siden 1591.

Ude godt, men hjemme bedst. Arnauds søn, Gauthier, vender nu næsen hjemad for at overtage driften af familiens fantastiske vingård efter faderen, Arnaud. Han drømmer nemlig om at være den, der stolt kan føre familietraditionerne videre. Efter at have rundet de 30 år har han besluttet sig for en fremtid fyldt med mening og passion. Arnaud Beaufort går nemlig på pension allerede om et par år, så det er i sidste øjeblik, at et generations-skifte kommer på tale, nu hvor sønnike stadig kan få uvurderlig hjælp og gode råd fra forældrene. Forude venter et liv med hårdt fysisk arbejde i vinmarkerne og

i kældrene. Arnaud har i flere år forfulgt en gammel drøm om at omlægge de 5,6 hektar til bæredygtig drift, så nu er der sikret masser hårdt manuelt arbejde i vinmarkerne.

Vi ELSKER, når bønderne prioriterer bæredygtighed. Jorden er smuk og levende med smukke blomster fyldt med travle insekter. Mellemste bror, Bastien, på 28 år har hjulpet forældrene på vingården undervejs i processen. Arnauds hustru, Myriam arbejder på kontoret, og det er også hende, der tager sig tid til at fortælle os et par anekdoter fra familiens historie: "Vi har et par 100 år gamle tøndere i vores vinkældre, som har krydset Atlanterhavet flere gange. "På udturen var de fyldt med cognac, og på hjemturen med amerikansk whisky", fortæller Myriam. "Arnauds bedstefar Robert købte dem, Arnauds far Claude anvendte dem, og den dag i dag bruger Arnaud tønderne.

Hvorfor har Michael valgt disse 2 champagner?

Michael har ledt efter champagner fra det her område længe. Faktisk er det et område i Champagne, han aldrig rigtig har brudt sig om. Men under et møde med den finske vinskribent Essie i Champagne sidste år, overbeviste hun ham om, at det er en KÆMPE fejl at gå uden om Trépail. Så jagten gik igang - og Beaufort har været med i Limitedkassen i 22 og nu også her - og I kommer helt sikkert til at høre mere.

Juli 2023

Månedens champagner

Blanc de Blancs, Premier Cru, Brut
Blanc de Blancs betyder hvid vin på hvide druer

Druesammensætning: 100% Chardonnay.

Duft/smag: Lækker cremet duft hvor du fornemmer kiks og gule blomster. Giv den et par minutter i glasset og dufter af ananas og en smuk sødme kommer til. Forfriskende citrus tilføjes i smagen og i den lange afslutning fuldender en balanceret mineralitet helhedsindtrykket. Den har virkelig dejlige bløde bobler.

Drik den til: På terrassen med en snack. Nyd den til friske rejer, kammuslinger eller grillede jomfruhummere med hjemmebagt fransk flute eller sprødstegte forårsruller med jomfruhummerhaler.

Sukkerindhold: 9 g/liter



Scan mig

Cuvée de Réserve, Premier Cru, Brut
Cuvée betyder champagneren er lavet af den første og fineste druesaft

Druesammensætning: 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir.

Duft/smag: Der er fokus på friskhed i den behagelige duft af syrlige frugter. I smagen dukker desuden sprøde kiks og søde modne kirsebær op i en flot og afrundet smagsprofil. I slutningen anes moden ananas.

Drik den til: Den er perfekt som aperitif med diverse nødder og oste til. Til mad passer den godt til en lakseside på grillen sammen med grillstegte skiver af ananas og et drys hakkede hasselnødder, en old fashion rejecocktail eller til indisk rispilaf med kylling og hakkede mandler.

Sukkerindhold: 10 g/liter



Scan mig

champagneforalle

BUBBLES MATTER

”Le Malo” - malolaktisk gæring

Hvilken type champagne kan champagne-lovers bedst lide? Er det de bløde, cremede, indsmigrende, som er mest populære? Eller er det de forfriskende, mundvandsdrivende, der kan give det lille syrlige spark for at få festen i gang? Hver champagne til hver sin tid, siger vi såmænd bare, for vi elsker begge typer champagner og nyder dem, som det nu passer til situationen, vejret, maden eller festen.

Jo koldere vin-klimaet er – og der er ret køligt i Champagneregionen – jo mere markant æblesyre vil præge den færdige vin.

Ønsker kældermesteren at mildne en champagnevins kantede syrlighed, efter en kølig og uvenlig sommerperiode, kan han lade vinen gennemgå en såkaldt malolaktisk gæring, hvor den skarpe æblesyre i vinen bliver omdannet til blød mælkesyre ved hjælp af mælkesyrebakterier.

Bliv endelig ikke forvirret over begreberne, for dét man i sin tid kaldte en malolaktisk gæring, er faktisk en enzymatisk proces og ikke en gæring.

”Le malo” går ofte i gang i vinen helt af sig selv, og ellers kan kældermesteren varme vinen i gæringskarrene op, for på den måde at få sat fut i processen.

Premier Cru - hvad betyder det?

”Échelle des Crus” er den officielle skala til klassificering af markernes kvalitet, og bestemmer at vinbonden kan få 100% af den fastsatte pris for sine druer, hvis hans mark ligger i en af de 17 Grand Cru landsbyer. Ligger markerne i de 42 klassificerede Premier Cru landsbyer, som juli måneds flasker er fra, kan han sælge sine druer for mellem 99-90 %. Der er i alt 324 landsbyer i Champagne. De resterende landsbyer er dermed uden klassifikation.

Skal ”malo” derimod forhindres, og det ønsker stadig flere moderne champagneproducenter, så køles vinen ned, eller der tilsættes svovl, så ”le malo” stoppes.

En malolaktisk proces vil altid præge udviklingen i en vin. Resultatet kan dog tage overhånd, så vinens sprøde friskhed forsvinder, og det er der ingen, som ønsker for en champagne.

For at redde friskheden, kan det endda være nødvendigt for den uheldige kældermester at tilsætte syre efter ”le malo”, for at genskabe en frisk vin.

Arnaud Beaufort sværger til champagne uden ”malo”.

Det kan du måske godt smage, når du nyder hans to flotte champagner her i juli måned, hvor sommervarmen er med til, at vi hilser friskheden særligt velkommen.

Champagne-familien om sommeren

Vi har de seneste 3 år tilbragt vores somre i Champagne, og det er der en helt særlig grund til. Vi samarbejder med Team Rynkeby – og i år med Team Storstrøm – hvor vi både samler penge ind til dem, mens de træner, men vi mødes også med dem på deres lange cykeltur til Paris. Sidste år mødtes vi hos Jacques og Glennie. Det skal vi igen i år – og vi glæder os HELT VILDT. Vi får nemlig på den her måde mulighed for at involvere vores 2 drenge endnu mere i vores hjertesag – nemlig at gøre en forskel. Drengene hjælper serviceholdet med alt forefaldende – og de føler det kæmpe sammenhold teamet har. Ja, og så skal vi jo selvfølgelig holde åbent i vores Strandvejsbutik hen over sommeren også. Mon ikke der kommer op til flere nye og sjove events på tapetet dernede. Det tror vi godt, du kan regne med.

Nyd solskinnet derude – og nyd champagnen.

Boblende hilsner Dinna og Michael



#champagnekassen