



Berceau du Champagne

Det var en overbevisning om bedre at kunne løfte i fællesskab, at mange af vinbønderne i Hautvillers i 1931 slog sig sammen, og ved den socialistiske borgmesters hjælp fik de formaliseret den fælles brug af byens fantastiske klosterkældre fra 1600-tallet og dertil et fælles presserhus. I dag ejer 180 vinbønder kooperativet i fællesskab, så her er tale om et moderne fransk vinkollektiv, som de seneste seks år er blevet styret af ønolog og kældermester Paul Censier.

Efter at have arbejdet i champagnehusene Louis Roederer og Moët Chandon, har han arbejdet med vin i tre så forskellige lande som Moldova, Canada og i New Zealand.

Men så kom han hjem til Champagne for at være ønolog og kældermester i Hautvillers Cooperative. Paul Censier fortæller, at han "er mega stolt over at have fået ansvaret for champagneproduktionen". Her startede benediktiner-munkene fra Abbaye de Hautvillers på at grave de kølige vinkældre ud i 1673. Nogenlunde samtidig ankom munken, Dom Pierre Pérignon, til det berømte kloster, hvor han kom til at arbejde med champagne.



"Jeg laver champagne efter mit hjerte", siger Paul Censier, der tryller vinbøndernes høst af Pinot Noir, Meunier og Chardonnay fra de smukke vinmarker omkring landsbyen, om til kooperativets forfriskende champagner i en lidt kølig sommerstil, med en delikat mineralitet og en genkendelig vibrerende livskraft.

Kældrene i Hautvillers er kommet på Unescos Verdensarvliste i 2015, da de er særligt bevaringsværdige for nutiden og eftertiden.

De 180 vinbønder fra kooperativet er sammen med kældermester Paul Censier med til at vedligeholde de unikke kældre, samtidig med at de bidrager med masser af god smag.

Hurra for de gamle munke, deres legendariske kældre og deres passion for god vin og champagne. Dem har vi virkelig meget at takke for.

Paul Censier har ladet månedens Blanc de Blancs ligge 6 år i kældrene. Roséen har ligget i 3 år. Kravene i champagne er blot 15 måneder.

August 2023

Månedens champagner

Berceau du Champagne - Blanc de blancs
En Blanc de blancs betyder hvid vin på hvide druer

Druesammensætning: 100% Chardonnay.

Duft/smag: i duften er der honning, solmoden fersken, hvide blomster, mandariner og citronskal. Delikat afslutning af en kalket mineralitet. Den er ren og mundvandsdrivende saftig.

Passer godt til: "Bare fordi" på terrassen, sushi, grillede svinekoteletter med æblekompot, indbagt laks med cremede rejer, smørstegte laksesteaks med ristede hasselnødder, ostesoufflé, skaldyrstærte.

Sukkerindhold: 7,5 g/liter



Scan mig

Berceau du Champagne, Rosé - Premier Cru
Dette er en Rose d'assemblage - rød vin blandet i den hvide vin

Druesammensætning: 62 % Pinot Noir (heraf 15% rødvind), 38% Chardonnay.

Duft/smag: En herlig duft af sommermodne hindbær og jordbær. Den er moden og indbydende, saftig, med en god fylde og en let mineralitet.

Passer godt til: Lammeryg med grillet grønt og Pommes Anna, kyllingpaella med chorizo og kylling, cremet brie med knasende sprød fransk flute og råsyltede hindbær - eller prøv den til en fransk ikke for sød bærtærte.

Sukkerindhold: 9 g/liter



Scan mig

champagneforalle

BUBBLES MATTER

Hvad laver en ønolog med min champagne?

En dygtig ønolog er guld værd for en vinproducent. Nogle vinhuse har en fastansat ønolog til at overvåge vinproduktionen hele året, andre booker sig ind hos en dygtig ønolog, der kan være arbejdende konsulent for flere forskellige vinhuse og stå bag flere forskellige vinudtryk.

En ønolog forestår det, der sker med vinen, fra sødmen og syreindholdet i druerne op til høst, om betydningen af de afgørende temperaturforhold, sortering når druerne modtages i pressehallen, om evt. ophold på kvas, anvendelse af gær, om overpumpning, filtrering, oxidering, processerne på fade og i tanke etc.

For at en champagne skal smage dig godt, er det altså helt afgørende, at en dygtig ønolog har haft fingrene godt nede i netop din champagne.

Tilbage i 1955 kunne man for første gang tage en 4-årig universitetsuddannelse i Frankrig med studier i ønologi. Ønolog kommer af det græske ord oinos, der betyder vin. På studiet studeres fysik, mikrobiologi, botanik og kemi. En ønolog rådgiver om valg af sorter, om arbejdet i markerne med vinplanterne, tidspunkt for høst, selve vinifikationen, dossering, modning etc.



Nogle ønologer opnår international stjernestatus, fordi de også er særligt dygtige til at aflæse markedet. Generelt er der dog ingen tvivl om, at ønologernes arbejde gennem mere end 60 år har øget kvaliteten i vinene generelt.

August måneds champagner er et resultat af ønolog Paul Censiers arbejde. Han er også kooperativets ansvarlige kældermester, hvor han med viden og indsigt beslutter hvilke vine og årgange, der skal blendes for at få det ønskede Berceau du Champagne-resultat.

Hvordan gik flytningen?

Det har nok været den sindssygeste sommer nogensinde. At kaste sig ud i det eventyr det er, at drive en Champagnebar (oveni alt det andet vi har gang i) krævede altså en hel del mere, end vi havde forudset. Hvem havde troet, at det at få en alkoholbevilling skulle vise sig at være den største udfordring i de 6 år, vi har været selvstændige. Men sådan blev det - og den udfordring nåede vi gudskelov også. Baren har været stuvende fuld hver eneste fredag - og hold nu op et eventyr det er. Vi NYDER at møde jer i det format - at komme endnu tættere på medlemmer og kunder - for det bliver hurtigt ret festligt.

Vi er så småt kommet helt på plads i nummer 18, og her den 1. august har vi afleveret nøglerne til Metalgangen 13. Vi er så forelskede i vores nye sted, at savnet ikke vil blive ret stort. Minderne har vi jo gudskelov med os. TAK fordi du læser med.

Boblende hilsner Dinna og Michael



#champagnekassen

