

To generationer - fra 1960 til i dag

Det er Sophie Bauser, der ærligt og autentisk fortæller os familiens helt særlige livshistorie: "Vores far og hans belgiske forældre ankom til Frankrig lige efter Anden Verdenskrig. Til at begynde med arbejdede han som landarbejder på forskellige vingårde og blev i flere tilfælde ikke behandlet særlig godt. Han tilegnede sig en masse viden og lovede sig selv, at han ville mere end bare at arbejde for andre, han ville være herre i eget hus. Han begyndte at opkøbe små jordlodder, som ingen andre viste interesse for. Derefter ryddede han markerne med de bare næver og begyndte at plante. I 1975 besluttede han at skabe sit eget brand og lavede derefter vin i sine forældres lille hus.

Historien tog en helt anden drejning, end de havde regnet med, da vore bedsteforældre sammen med vores mor begyndte at avertere i forskellige brochurer og blade, eksempelvis "le chasseur français", i forsøg på at nå ud til forskellige gourmeter og sælge den første produktion. Vi tre børn er fulgt i vores forældres fodspor og har arbejdet videre på den drøm og det arbejde vore forældre startede.

I dag arbejder vi sammen som én stor familie, og vi mangler ikke idéer til at udvikle og forbedre forretningen og frem for alt: At tilfredsstille vores kunder og tilbyde dem skræddersyede champagner."

Bauser kan godt lide at lave champagner ved hjælp af traditionelle teknikker og ædle materialer som jord og træ, det vil sige egetræer og amforer, og de drømmer om netop at blive anerkendt for den ekstra tidskrævende produktionsmetode. En af sønnerne havde et ønske om at fadlagre vinen, men det havde faren sagt nej til, da det var alt for dyrt. Sønnen købte dog alligevel fadene i nattens mulm og mørke – og i dag er fadlagring og solera en stor del af deres brand.

Michael mødte dem på vinmessen Prowein – det der først fangede hans opmærksomhed var, at det her champagnehus ligger så meget sydpå, at hvis han var kørt videre, var han kørt ud af Champagne.



September 2023

Månedens champagner

Bauser - Grand Reserve

Druesammensætning: 100% Pinot Noir.

Duft/smag: Lys strågul champagne med en let intensitet på moussen. I næsen fornemmer man brombær, hindbær, rosenvand og en fin citrus. På paletten er den dejlig blød og behagelig med mango, gul moden æble, honning og karamel.

En flot champagne i god balance som nyder godt af Solera-metoden.

Passer godt til: Hvidskimmeloste som brie de meaux, en camembert med en solbærkompot eller stegte kammuslinger. En mad-champagne – skal ikke nydes alene.

Sukkerindhold: 5 gram pr. liter.



Bauser - Cuvee Excellence

Druesammensætning: 100 % Pinot Noir – høst 2018.

Duft/smag: Lys klar champagne med en lav mousse. I næsen fornemmer man appelsin, blomme, blåbær og violer. På paletten er den laktisk med tørrede abrikoser, figen, ristet brød og kaffe. Moden og komplet i sit udtryk og viser flot karaktererne fra området Aube. Afslutningsvis en spændende underliggende syre.

Passer godt til: Asiatisk inspireret mad med for eksempel and, forårsruller, nudler eller den klassiske mexicanske chili con carne eller burrito.

Sukkerindhold: 2,5 gram pr. liter

Bør nydes i et større glas, hvor den virkelig kan komme til sin ret.



champagneforall

BUBBLES MATTER

Aube - så sydligt som det kan blive

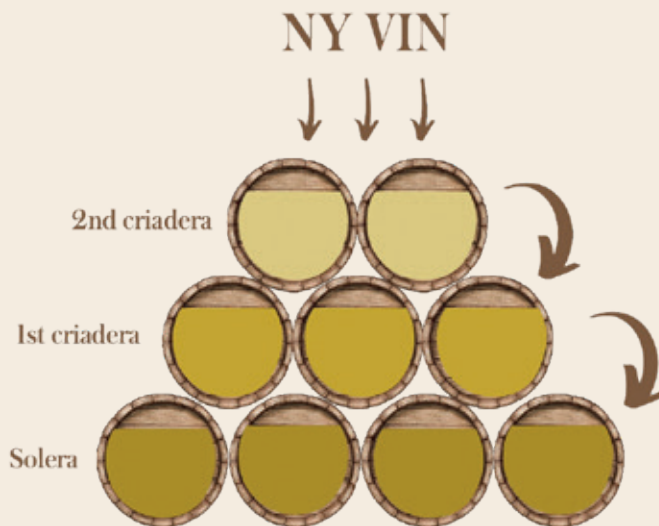
Aube, opkaldt efter Aube-floden, er en champagne-region beliggende et par timer syd for Epernay – helt nede ved den sydlige grænse. Selvom området er mindre kendt, producerer Aube-vinmarkerne i Côte des Bar helt utrolig særlige og særprægede champagner. Området her i Côte des Bar står for nogle af de mest smagfulde champagner, der findes. Kvaliteten af de vine, der kommer fra det her område, bliver altså bemærket.

Aube har rent faktisk kalksten/lerjord svarende til den nærliggende Chablis i Bourgogne-regionen - som jo netop er kendt for sine karakteristiske Chardonnay-champagner - men på Côte des Bar-vinmarkerne produceres der hovedsageligt Pinot Noir-druer. Det giver champagnerne en frisk og kompleks smag.

På et tidspunkt måtte den sydlige region faktisk ikke engang producere champagne. I 1911 udelukkede den nordlige del af Champagne-regionen Aube fra Champagne-betegnelsen, fordi de troede, at de importerede druer uden for regionen.

Til sidst arbejdede den franske regering sammen med vinproducenterne om at skabe Appellation d'Origine Contrôlée, der kontrollerede klassificeringen af champagne, og hvad der kvalificerer det til at bære navnet som sådan.

I dag anser man champagnehusene i Aube som kvalitets-champagneproducenter, og de får opmærksomhed fra champagneinteresserede over hele verden.



Solera

I lang tid har vinproducenter brugt et unikt modningssystem for sherry, kaldet solera-systemet. Processen går ud på at tage vin fra de nederste tønder, der indeholder en blanding af hver årgang, siden soleraen blev startet. Tomrummet i de tønder fyldes så med vin fra en anden serie af tønder, og så videre, indtil der er plads i den yngste serie af tønder. Vinen fra den seneste årgang tilsættes oppefra.

Solera-systemet er en måde at sikre "stoflighed" på - den vin, der til sidst tages ud af den sidste serie af fade, skal være af samme stil og kvalitet hver gang. Når der tilføjes ny vin til systemet, får den desuden karakteristikaerne fra den ældre vin, som den bliver blandet med.

Med tiden bliver vinen mere og mere kompleks - de friske vine fra den seneste årgang får de modne kvaliteter fra dem, der kom før den.

Praksis vedrørende champagne og solera er langt fra udbredt, og kun ganske få champagneproducenter benytter metoden.

Vi forbereder os

Vi går nu ind i årets mest travle måneder, – og lige nu er der fuld tryk på forberedelserne her hos os. At have alt klar til årets mest populære "gimmick" – adventskalenderen – er lidt af et puslespil og en helt særlig opgave. INTET er overladt til tilfældighederne, og flaskerne har taget et lille år at finde – nu er det alt det "udenom" der får vores fokus. Dansk designet – dansk produceret – du ved det fokus, vi altid har. Desuden er jul og nytår jo alt andet lige også noget, vi bruger mange måneder på at forberede. Det er fedt – vi kan mærke det her år bliver noget ganske særligt – med nogle virkelig spændende flasker, som meget nøje er udvalgt.

Boblende hilsner Dinna og Michael



#champagnekassen

