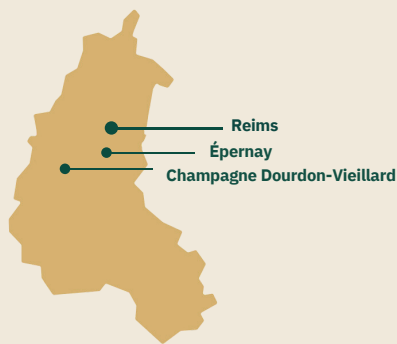




Champagne Dourdon-Vieillard

Fabienne - her afbildet sammen med Michael - har i dag ansvaret for det lille familiehuse Dourdon-Vieillard, og hun fortæller os familiehistorien med et særligt glimt i øjet: Mine bedsteforældre, oldeforældre, og generationer helt tilbage til 1812, var vinbønder. Vi begyndte at lave vore egne champagner i 1960'erne. Tidligere solgte familien hele deres druehøst.

Jeg voksede op blandt vinstokkene. Jeg så min familie passe og pleje deres marker og tale om dem, ligesom vi taler om vores børn. Jeg hjalp mine forældre på messer og ved særlige arrangementer. Da jeg blev ældre, arbejdede jeg i Eiffeltårnet i Paris i nogle år, men jeg savnede glæden ved at dele særlige øjeblikke med vores kunder. Det er grunden til, jeg kom tilbage for at overtage familiens vingård. At arbejde med et ædelt produkt, druen, at følge vejen fra drue til champagne - og at tilbyde kun det bedste til kunderne.

Markerne er placeret 2 steder, i Reuil og Troissy (6 km fra Reuil) i Marnedalen. Vi har i alt 10 ha. og producerer kun 50.000 flasker årligt - en ganske lille produktion.



"The pinots de Zéphirin" er en meget lille produktion (mindre end 2000 flasker pr. årgang), og de produceres kun i helt usædvanlige år. Druerne kommer fra gamle parceller, der er mere end 40 år gamle. Det er meget sjældent kun at lave en champagne af gamle vinstokke. Dette gør det muligt at fremstille en champagne med karakter og med en høj koncentration af sukker og aromaer. Det her er en gastronomisk champagne: kraftfuld med en masse finesse.

Hvad er du stolt af - og hvorfor? Jeg er stolt af at have overtaget driften, at have bevaret husets sjæl og samtidig have kunnet få det til at udvikle sig. En evolution knyttet til miljøændringer med nye metoder og stor omhu i produktionen, efter at have udviklet sig til også at imødekomme kundernes "smag". Jeg er stolt af at sige til mig selv, at et eller andet sted bidrager min champagne til at skabe nogle ekstraordinære øjeblikke.

November 2023

Månedens champagner

Les Pinots De Zéphirin, Vintage 2018

Druesammensætning: 80% Meunier, 20% Pinot Noir (40 år gamle vinstokke)

Duft/smag: Kraftig intensitet på næsen, Gul moden æble og pære, anis, violer, surdej og gær. På paletten kommer appelsin, brombær, hindbær, chokolade, kaffebønner og ristede hasselnødder. En champagne der giver en dejlig følels og en kraftig fylde i munden

Drik den til: ostefad med faste oste som comté og hvidskimmelost, knækbrød og ristet rugbrød med kompot. Skindstegt mulle med blanquette-sauce. Anderillette med sennep. Pasta med gorgonzola-sauce

Sukkerindhold: 8 gram pr. liter



Le Rituel De Fernand

Druesammensætning: 60% Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay

Duft/smag: Flot klar farve i glasset med en mild mousse. På næsen fornemmer man kirsebær, solbær, brombær, fersken og hvid the. På paletten kommer vilde jordbær, mandarin, abrikos, violer og honning. Den har en middel syre med meget smag og en lækker bitterhed, som gør den god som madchampagne

Drik den til: Braiseret svinekæber, vildtragout, bagt græskar med svampe eller laks med hollandaise

Sukkerindhold: 9 gram pr. liter



champagneforall

BUBBLES MATTER

Årgang 2018 - og hvorfor den er særlig

2018 rummer både kvalitet og kvantitet. Heldigvis blev en våd forsommer ledsaget af en kærdkommen ændring i vejret, der bragte varme, solrige og endnu vigtigere tørre dage. Lejlighedsvis byger bragte lindring til de udtørrede vinstokke, hvilket muliggjorde optimal modning i et gradvist tempo under ideelle forhold, hvilket resulterede i en tidlig høst, der startede den 20. august. Gilles Descôtes, Bollingers kældermester, fortæller: 'Jeg oplevede denne årgang som en lettelse. Som i 2017 begyndte vi at plukke i august, men denne gang var alt fantastisk. 2018 er min 26. årgang, og jeg har aldrig set noget lignende.'

Sådanne gunstige klimatiske forhold gav ikke kun en moden og ren afgrøde, men også en generøs høst, hvilket førte til, at CIVC tillod ret høje udbytter på 10.800 kilo druer pr. hektar.

Røde druer – både Pinot Noir og Meunier – så ud til at have haft en lille fordel i forbindelse med sommervarmen i 2018 og opnåede dermed et vanvittigt godt modningsniveau.



Michael valgte huset fordi

Meunier druen bliver mere og mere populær - og hvis man kombinerer den popularitet med over 40 år gamle vinstokke - så har du altså en champagneoplevelse af en anden verden. Reuil er et af de aller bedste områder at få champagne på Meunier druen fra - så det her er en kasse jeg er rigtig rigtig stolt af.

EFTERÅR



Det kan altså noget - det med efterår. Regnen og blæsten inviterer næsten til inaktiviteter med et dejligt glas champagne i hånden. Nærvær - samtale - kærlighed. SELVFORKÆLELSE. Vi er privilegerede her i Danmark, at vi har så forskellige årstider. For med forskellighederne følger også muligheder for at holde af dem hver især.

Udvælgelsen af flasker til Champagnekassen er enormt sæsonbestemt. Det betyder, at hver eneste kasse er afstemt efter vejret, begivenheder og højtider. I november har vi fokus på simremad, at skynde sig langsomt og på forkælelse under et stort uldtæppe. Det håber vi, I kan mærke.



#champagnekassen



40 år gamle vinstokke

Jo ældre vinstokkene bliver, jo færre druer producerer de. Det er man ikke som sådan interesseret i, og derfor planter vinbønderne hele tiden nye vinstokke på markerne - MEN dem der beholder de gamle vinstokke kan producere noget meget særligt.

Selvom de volumenmæssigt ikke præsterer særligt godt, så giver de utrolig meget kraft og smag, jo ældre de er. Det vil sige, at årgang 2018 i udgangspunktet burde have et relativt ungt og sprødt udtryk, men eftersom samtlige vinstokke er mere end 40 år gamle, så bliver champagnen også derefter. Kraftfuld, intens og fuld af smag.

