

Champagne Hautbois

Det var slet ikke svært at vælge champagnerne til fødselsdagskassen. Fødselsdagskassens fokus er kvalitet og WOW-faktor. Nu har champagnerne været i hænderne på 2 sommelierer, uddannede champagnenørder, og begge har reageret med "det her er noget af det bedste, der har været med i kassen nogensinde". Derfor er de her to flasker de helt rette at fejre en 5 års fødselsdag med. Familien Hautbois har vundet vores hjerter. Champagnehuset drives i dag af de to helt enormt talentfulde søskende Fabien og Sandrine. De er femte generation af champagnehuset Hautbois, som er beliggende i Pévy i den smukke by Massif de Saint Thierry. De har 8 hektar jord fyldt med smukke vinstokke. Landsbyen Pevy ligger lige nord for Reims, hvilket er et område, vi ikke har været ret meget i. Når vi spørger Fabien, hvorfor hans champagner er særlige, kommer svaret prompte: I Pevy er der let jord på sand i bunden af bjergsiden og gult kridt på toppen. Dette giver den saltholdige tekstur i champagnerne, som kendetegner os. Jeg tester og implementerer ting, som andre ikke har prøvet endnu. Vil kalde mig selv "avantgarde" indenfor champagne.



Michael valgte huset fordi

"2014 er et helt særligt champagne-år, og jeg er Så stolt over at kunne præsentere en så vild vintageflaske her i fødselsdagskassen. Vejret var atypisk i 2014, et varmt og tørt forår, som var efterfulgt af en måned med hedebløge. I sommermånederne blev det nærmest efterår med kulde og regn - og det gode vejr kom først igen under høsten i september. Nøglen til succes lå hos bønderne - i deres jordbund og i deres håndværk - passe og pleje vinstokkene under de svære vejrforhold."

Oktober 2023

Månedens champagner

Champagne Trésor de Cave

EN SKAT FRA KÆLDEREN

Extra Brut Vintage 2014

Druesammensætning: 50% Pinot Noir (25% på fad), 50% Chardonnay

Duft/smag: En lys gul champagne med dejlige blide bobler. På næsen fornemmer man citron, moden pære og mango. På paletten kommer hindbær, brombær, appelsin, moden grøn æble, karamelliseret citron, frisk surdej, let ristede nødder, vanilje og en masse honning. En flot champagne med en høj syre, som stadig er i utrolig god balance.

Drik den til: God som "bare fordi", til en hummerbisque med smørstet brød, til pasta vongole, østers eller lette grønsagssupper som fx. blomkålssuppe.

Sukkerindhold: 4 gram pr. liter



Champagne Grande Reserve

HUSETS STØRSTE RESERVEVINE

Druesammensætning:

50% Pinot Noir (25% på fad)
50% Chardonnay

Duft/smag: Smuk lys gul champagne med en mild mousse og fine bobler. På næsen fornemmer man sød pære, blodappelsin, figer og hvide blomster med en svag underliggende syre fra citrusfrugt. På paletten kommer lavendel, moden blomme, honning, vanilje, og fudge.

Drik den til: Passer godt til hvid fisk med struktur i kødet såsom pighvar, helleflynder og havtaske. En kalkunschnitzel med en lys svampesauce eller som aperitifglas eller "bare fordi".

Sukkerindhold: 7-8 gram pr. liter



champagneforall

BUBBLES MATTER



Høsten 2023 er netop slut



Man kan vist roligt sige, at september, som vi netop er gået ud af, er den travleste og mest betydningsfulde tid på året i Champagne. Ca. 110.000 høstfolk er kommet fra mange dele af landet og endda også fra udlandet, og den største del af dem deltager i håndplukningen af druerne. Mange kommer igen år efter år. Da al høst foregår med de bare næver, så er høstfolket både særdeles nødvendigt og yderst populært. Udover selve plukningen, så skal druerne læsses og transporteres. Druerne skal i presserne, der skal forberedes og laves god mad til alle, der skal sørges for logierne og rengøring etc. Jo bedre høstarbejderne behandles, jo større er chancen for, at de vender tilbage igen næste år, hvilket er meget vigtigt, da disse arbejdere "ikke just hænger på træerne".

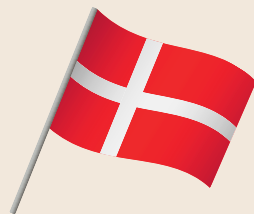
Det er champagnekomitéen, CVIC, der bestemmer, hvornår høsten må gå i gang. Høsten starter på forskellige tidspunkter alt efter druernes modenhed i de forskellige byer. Vinbønderne og deres arbejdere skal derfor være mere end klar, når fløjten lyder. Bøndernes marker er ofte spredt over forskellige områder, og druerne modner slet ikke på samme tid, så der er megen logistik bag at få høsten i hus i den rigtige rækkefølge. Meget afhænger af, at modenheden og høsten går op i en højere enhed, for alt arbejdet skal overstås inden for blot nogle få uger. Selvom det er en yderst presset og intens tid for bønderne, ser de alle frem til høsten. Michael har selv deltaget i høsten gennem de sidste 4 år, det har også for ham været en vild inspirerende og meget indsigtfuld tid - og et hårdt og varmt arbejde. Han får her igennem så stor viden om hele forløbet og druernes udtryk i netop denne årgang - samtidig med at kærligheden til champagne forstærkes.

5 ÅRS FØDSELSDAG

Det er slet slet ikke til at forstå, at der er gået FEM ÅR siden, den ALLER første Champagnkasse så dagens lys - personligt leveret af Michael. Det har været et eventyr af en anden verden - men det har også været ualmindeligt hårdt til tider. Vi har sammen med medlemmerne vundet vilde priser, vi er blevet kåret som Danmarks 3. bedste abonnement af Dansk Erhverv, vi har været med på de vildeste events, vi kun turde drømme om, og vi har oplevet vores IT-systemer fejle frygteligt, og vi har kæmpet os gennem eftervirkningerne af krigen i Ukraine. Men vi er her endnu - klogere, stærkere, gladere. Det er med den største ydmyghed og gigantiske lyst til at tage 5 år mere, at vi står her i dag. I år er fødselsdagsgaven speciel - og er delt ud på 50 overraskelser, som sendes ud i Champagnekassen. Du er ikke i tvivl, hvis du er THE LUCKY ONE - husk at dele din kasse og din overraskelse med os i Champagnekassen Forum på Facebook. Vi er så spændte og nysgerrige og glæder os til at dele de her overraskelser sammen med jer. Billedet er fra udsendelse af KASSE NUMMER ET - spændt og stolt!



#champagnekassen



Jeune Talents du Champagne - unge talenter

Fabien har vundet denne betydningsfulde pris for ganske få år siden, og han fortæller os, hvad det har betydet for ham:

Det her var en kæmpe stor udmærkelse for mig, og belønning for alt arbejdet og alle de nye tiltag, jeg havde sat igang på gården.

"Jeunes Talents du Champagne" afholdes hvert år i oktober måned. I ugen op til konkurrencen har 12 unge nervøse og top-ambitiøse champagne-finalister én af gangen præsenteret deres egne champagner og deres families vindomæne overfor en jury, der består af nogle af verdens bedste sommeliers og ønologer. Til sidst udnævnes en vinder i hver af kategorierne: Pinot Noir, Chardonnay, Rosé og Blends.

"Jeunes Talents du Champagne" er en eftertragtet konkurrence for alle upcoming winemakers i Champagne at blive nomineret til. For det er et kæmpe løft, hvis man ved hjælp af prisen kan profilere sig i forhold til de mange andre unge og ambitiøse champagneproducenter.

