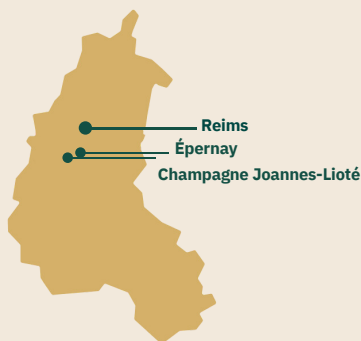




Champagne Joannes-Lioté

Champagne Joannes-Lioté er foreningen af to store dygtige familier af vinbønder. I 1929 producerede Robert Lioté sine første årgange, og på samme tid producerede Emile Joannes sin egen champagne. Som mange andre champagnehuse begyndte det hele her også med et ægteskab mellem to champagnefamilier - Joannes og Lioté. Champagnehuset blev senere udvidet med 2 anerkendte og historiske vinmarker, Damerys crus og Fleury-la-rivière, som også er beliggende i den lille populære vinregion i Marne-dalen. Det er 4. generation, Jeremie og Maxime, der i dag driver huset. Alle deres champagner, bortset fra vintage (årgangs) champagnerne, lagres på egetræsfade. Det har de gjort siden 1929 og til nu. Vinificering og lagring på fadene giver champagnen en langsom oxidation (iltning) og særlige aromaer, som definerer deres stil og dermed deres champagner. Størstedelen af druesorterne i markerne er Pinot Meunier, som repræsenterer 70 % af deres vinstokke. Dette giver dem mulighed for at producere mere frugtige champagner med en ualmindelig smuk rundhed. Rosé champagnen i kassen denne måned har en særlig historie.



Helt i starten producerede Lioté familien udelukkende rødvin. I dag videreføres deres traditionelle teknikker under produktionen af deres egen rødvin, som så bliver brugt i den fantastiske roséchampagne, du får mulighed for at smage her. På billedet smager Jeremie og Michael på rødvinen. "Hvordan skiller I jer ud?", spurgte vi Jeremie: "Da vi var bekymrede for økosystemet i markerne og dermed i den vin, vi producerede, stoppede vi brugen af insekticider for mere end 40 år siden. Vi lod naturligt græs vokse mellem vinstokkene og ophørte derfor med at bruge kemiske ukrudtsmidler i vores vinmarker. Det betyder, at alle vores champagner er HVE-mærket (High Environmental Value), og det er vi meget stolte af.

December 2023

Månedens champagner

Rosé Cuvée

Druesammensætning: 15% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 55% Pinot Meunier
15% Coteau Champenois Red

Duft/smag: I næsen fornemmer du violer, ribs, kirsebær, og solbær. På paletten vilde jordbær, solbær, blåbær, figer og kandiseret frugt. En frugtig champagne med middel syre. God fylde og sødme med lang eftersmag.

Drik den til: Julemaden - flæsketeg, and, medister - eller vær fræk og smag den til franske kartofler dyppet i saucen.

Sukkerindhold: 11 gram pr. liter

Der produceres 7000 flasker årligt



Vintage 2018

Druesammensætning: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Duft/smag: Pære, abrikos og frisk gult æble i næsen. På paletten fornemmer du limeblomst, mango og vilde bær. Champagnen er frugtig og bitter på den lækreste måde - høj syre og lang eftersmag. En vild årgang 2018.

Drik den til: Blinis med caviar, crustader med jomfruhummer, ristede rugbrødshapsere med hønsesalat eller cougeres med emmentaler.

Sukkerindhold: 6 gram pr. liter

Der produceres 6000 flasker årligt



champagneforalle

BUBBLES MATTER

Rosé Extra Dry

Hvorfor er Extra Brut virkelig tør og Extra Dry slet ikke?
Det er fransk – og desværre ikke ret logisk.
Man kan kalde det charmerende, hvis man er til den slags.

Franskmændene gør det, og vi er så småt begyndt. Men altså: Hvis der står Extra Brut på etiketten, så er der tale om en champagne, der har helt ned til 2 gram sukker. Altså tør, som i nærmest knastør.

Står der Extra Dry på etiketten, kan der være op til 20 gram sukker pr. liter, og det gør alligevel en forskel, du kan smage.

Er der mere end 17 gram sukker i champagnen, vælger nogle champagneproducenter at skrive Sec på etiketten, i stedet for Extra Dry.

Hvem sagde, at det skulle være nemt?

Det er ret svært at finde roséer i Extra Dry - vi er stolte af at sende en champagne ud her, der tilmed indeholder Solera reservevin tilbage fra år 1950.



Michael valgte huset fordi

Michael og Kevin (Kevin er champagnesommelier og hjælper os engang imellem både nede i Champagne og også med smagninger herhjemme) forklarede så fint, at det er ret svært at finde den perfekte jule- og nytårschampagne fra det samme hus, men da de faldt over de her to flasker, var de **absolut** ikke i tvivl. Faktisk havde huset så mange skatte, at en af champagnerne var en af surprise-flaskerne i fødselsdagskassen, og I kommer til at høre meget mere om huset i 2024. De har nemlig endnu flere spændende skatte gemt i kælderen.

ÅRET GÅR PÅ HÆLD

Det er tid til at se tilbage på året, der er gået. Det her år har stor betydning for os. Vi har virkelig mærket efter i maven - vi har kigget hinanden dybt i øjnene, og vi har omstruktureret hele vores lille familievirksomhed. Det hele har været med fokus på "BACK TO BASIC" - tilbage til kernen, hvor det hele startede. Tilbage til at have tid og overskud og være nærværende - BÅDE overfor jer og overfor vores lille familie. Iværksætterier er ikke for børn - det er hele tiden en balance mellem at følge med - og tage valg, der føles rigtige. Vores 2 mindste drenge er stadig så små, at tiden og nærværet med dem tæller højest. Og netop den forudsætning har vi forsøgt at skabe en forretning ud fra. Det er lykkedes - og vi føler, vi er 100% på den rette vej. Glædelig jul og godt nytår derude.



#champagnekassen

Denise & Michael



Hvad siger Jeremie om deres årgang 2018

2018 blev et gavnligt år for os: vi høstede i høj sol, og der var smukke druer i store mængder. Det blev en meget sund høst - kvaliteten og kvantiteten var helt i top.

Året gav os en meget lækker og frugtig champagne.

Der kom 6000 flasker i kælderen det år.

