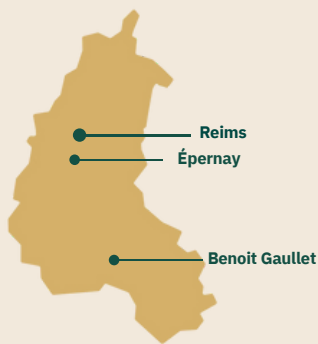




Champagne Benoit Gaulllet

Hos Champagne Benoit Gaulllet er det nu den fjerde generation, der stolt fører traditionerne videre.

Champagnehuset råder over 17 smukke hektarer, hvorpå de dyrker alle 3 champagnedruer - Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier. De siger selv, at champagnerne, der er produceret på deres druer, har en helt særlig aromatisk fylde, og vi er meget enige. Det her er en smagsoplevelse af format.

Champagnehusets filosofi kan sammenfattes med få - dog meget vigtige - ord. "Respekter jorden og vegetationen, respekter vinmarkerne og respekter slutforbrugeren ved at tilbyde dem vilde champagner produceret med kærlighed og balance". De ord faldt vi for med det samme.

Champagne Benoit Gaulllet er piv-stolte af deres HVE-certificering. High Environmental Value står det for. De bruger minimalt med sprøjtemidler, nogle marker er økologiske, for at sikre både konstant høj kvalitet og derudover sikre bæredygtigheden.

Huset producerer i alt 50.000 flasker om året.



Michael valgte huset fordi

At finde en Brut Nature som den her i januarkassen, er ikke nemt. Derfor var jeg ABSOLUT ikke i tvivl, da jeg fik muligheden for at kombinere det vilde område Aube med en champagne uden sukker. Smagen er så vild - faktisk er den en af de mest smagsfulde Brut Nature, jeg nogensinde har smagt. En smagsoplevelse af en anden verden.

Januar 2024

Månedens champagner

Cuvée Brut Nature

Druesammensætning: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Duft/smag: Fyldig og blid champagne. Fin mousse. På næsen fornemmes citrus, grape, pekan og blåbær. På paletten solbær, blåbær og skovens svampe

Drik den til: Pasta Bolognese eller retter med bacon, svampe og bagt tomat. Faste oste som comté med lækre bornholmske rugkiks

Sukkerindhold: 0 gram pr. liter



Blanc de Noir

Druesammensætning: 100% Pinot Noir

Duft/smag: I næsen er der noter af karamel, brioche, fudge og tyk ren honning. På paletten fornemmer du kakaobønne, vanilje og karamelstang

Drik den til: Bagt Camembert med (hjemmelavet) solbærkompot. Fondue. Svinekæber eller en langtidstilberedt mørbradgryde

Sukkerindhold: 6 gram pr. liter



champagneforalle

BUBBLES MATTER

KÆMPE HYPE - I får Aube igen



Vi har tidligere skrevet om Aube - men nu har vi altså fundet 2 nye vilde skatte, der berettiger området lidt mere opmærksomhed. Aube er et enormt spændende område i Champagneregionen. Der er meget hype omkring Aube netop nu blandt champagne-kendere - og det forstår vi så sandelig godt.

Aube ligger aller sydligst og ligger geografisk tættere på Chablis end på resten af de områder, der dyrkes champagnedruer på. Det var først i starten af 1900 tallet, at Aube blev godkendt som en del af Champagneregionen.

I Aube gør producenter oprør mod normen. De betragter sig selv som landmænd og håndværkere, og laver små mængder spændende, individualistiske champagner.

For dem, der planlægger at bryde væk fra normen, er Aube svaret.

Hvad betyder Nature?

Sukkeret i champagne er spændende at nørde ned i. Et lavt sukkerindhold betyder nemlig ikke, at en champagne er sur. Ligesom et højt indhold heller ikke nødvendigvis betyder, at den smager af saftvand.

Her er, hvad vi synes, du skal vide:

Sukkeret i champagne - også kaldt dosage

#Champagnekassen

“Den klassiske Champagne er BRUT”

0-1 gram pr. l.: Nature
2-5 gram pr. l.: Extra brut
6-12 gram pr. l. Brut
13-32 gram - Sec
33-50 gram: Demi Sec
50 gram og op: Doux

En champagne helt uden sukker går også under navnet Zero Dosage

Januar er fantastisk - især hvis vi beslutter det

Det er blevet en del af vores filosofi - det med at tage ejerskab over, om noget er fantastisk eller ej. For det hele kommer an på øjnene, der ser. Vi har aldrig været glattere på vores iværksætterrejse, end vi er lige nu - i dag.

En del af det handler også om, at vi har besluttet at nyde livet NU - på rejsen - og ikke altid være på vej mod noget nyt. For det sker som ved et trylleslag, at vi er på vej "videre". Sådan er iværksætteri - sådan er livet. Ved at være mere tilstede og betragte og huske alt det fantastiske, så skaber vi minder - smukke evige minder.

Krydr dem med en god champagne, så har også DU opskriften på en perfekt januar.

Nu vil vi tage på ski og starte det nye år med den friske norske bjergluft og tid til familien.

TAK fordi du er med og rigtig godt nytår ❤️



Denise & Michael