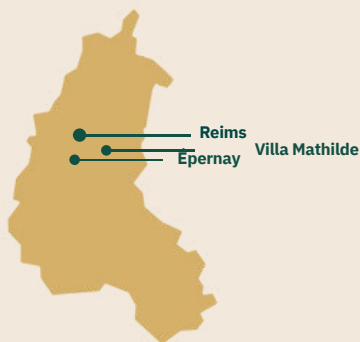




Champagne Villa Mathilde

Nogle af jer kender champagnehuset, der står bag februartaskens to champagner. Det gør I, fordi dette champagnehus også var med helt tilbage i 2019 - Champagnehuset Secondé Simon. Her er en helt ny range fra det populære hus - som I bare MÅ opleve.

Kældermester Jérôme fortæller os: For mere end hundrede år siden besluttede vores gamle onkel at bygge en villa til familien og opkaldte den efter sin kone Mathilde. På husets facade hænger et skilt med navnet Villa Mathilde. Denne villa fejrer 100 års jubilæum i år, og til ære for vores onkel besluttede vi at skabe det lille Limited champagnebrand "Villa Mathilde".

Mathilde var meget glad for smykker, og til minde om hende er vores champagner opkaldt efter ædelstene - Emeraude og Opaline.

Villa Mathilde ligger for foden af "The Mountain of Reims" i byen Ambonnay. Her driver de to dygtige mænd, Nicolas Secondé og Jerome Bôel, champagnehuset Secondé-Simon, de er nu 5. generation.

Nicolas er ønolog (en universitetsuddannelse med viden om vin/champagne), og hans svoger Jerome er kældermester. I over 20 år har de haft fokus på at skade miljøet mindst muligt, når de producerer champagne.

Jerome studerede nuklear-kemi, inden han fik ansvaret for produktionen og champagnerne. Han har fortalt os, at den videnskabelige indsigt har hjulpet ham i processen med at udvikle champagnerne.

Secondé Simon er det ældste champagnehus, der samarbejder med det store anerkendte champagnehus Krug - og siden 1878 og frem til i dag har Krug fået presset deres druer hos Secondé-Simon.

Der venter jer her en oplevelse ud over det sædvanlige.

Februar 2024

Månedens champagner

Cuvée Emeraude Premier Cru

Druesammensætning:

70% Meunier, 30% Chardonnay

Duft/smag: På næsen fornemmer man abrikos, fersken, ananaskirsebær, mandarin, gul pære og citron

På paletten er der igen abrikos, fersken og gul madæble. En ung champagne som er meget nem at drikke trods en høj smagsintensitet. Den er frugtig og med en fin syre i god balance

Drik den til: Hummer i orangesauce. Pulled pork burger med coleslaw. Kylling i sur/sød sauce med ris. Eller bare fordi

Sukkerindhold: 7 gram pr. liter



Cuvée Opaline Grand Cru

Druesammensætning:

70 % Pinot Noir, 30% Chardonnay

Duft/smag: På næsen er der brombær, blåbær, rose, hvide blomster, grapefrugt og citron

På paletten kommer der skovbær, hindbær, jordbær, brombær, rød frisk æble og grapefrugt. En champagne med en flot frugt og god bitterhed

Drik den til: Koteletter i fad med ris. Ratatouille med kylling og couscous

Sukkerindhold: 8 gram pr. liter



champagneforalle

BUBBLES MATTER

Hvad er forskellen på Grand Cru og Premier Cru

Vidste du, at landsbyerne i Champagne er delt ind efter en skala, der er defineret efter kvaliteten af stedet, hvor duerne vokser - altså kvaliteten af jorden og selve undergrunden.

Den skala hedder "Échelle-des-crus". Kvaliteten angives i procent fra 80 til 100%.

Grand Cru klassificeringen giver man til de landsbyer, der er klassificeret som 100%.

Der er i alt 324 landsbyer i Champagne, hvoraf kun 17 er Grand Cru. Premier Cru tildeles de landsbyer, der klassificeres mellem 90 og 99%.

Champagner, der ikke er Grand Cru eller Premier Cru, er stadig af tårnhøj kvalitet - det er al champagne. Lad aldrig klassificeringen få betydning for, om du skal købe en champagne eller ej - og heller ikke om du synes, champagnen er god.

Men kend blot til forskellen på de forskellige områder.



Michael valgte huset *fordi*

Der produceres blot 2000 flasker Emeraude og Opaline om året. Ja - vi har altså igen fået fat i sjældne skatte fra det her hus.

Druesammensætningen er sindssygt spændende her. Det er lidt nørdet - men det er jo min verden og også min største interesse.

Der er 30% Chardonnay i begge - og 70% Pinot Noir i den ene og 70% Meunier i den anden. En oplevelse hver for sig - eller sammen 😊

The Date Box - hvorfor?

Det har i hele Champagnekassens levetid været sådan, at februar har fokus på kærligheden. Det er selvfølgelig ikke 100% tilfældigt, da Valentines Day også ligger i februar - men vi har faktisk ikke selv dyrket Valentines så sindssygt meget tidligere. Men - vi har kæmpe fokus på at fejre og elske og kysse mere - og det er da perfekt at hapse en højtid som Valentines til DET fokus.

Vi har i år tænkt, at den her Champagnekasse skal danne rammen om en smuk DATENIGHT, som vi har planlagt for dig. Herunder finder du en QR kode med et link til en "kærlighedsunderside" med forskelligt indhold - udviklet helt specielt til en date (som også sagtens kan være mellem gode venner, hvis du er single).

Vi har vi fokus på events og smagninger i de kommende måneder - og vi glæder os til at skabe endnu flere fysiske champagneminder sammen.

Det KAN noget det med at mødes - i det virkelige liv. Mere af det.



Dina & Michael



#champagnekassen