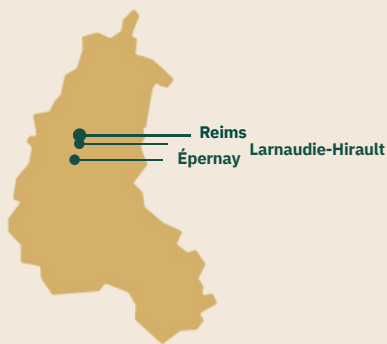




Champagne Larnaudie-Hirault

Med base i Trois-Puits, en Premier Cru landsby i Montagne de Reims, har Larnaudie-Hirault produceret champagner i næsten et halvt århundrede. De fremtryller små 40.000 flasker om året.

Clarisse & Michaël arbejder sammen som par, som det altid har været tilfældet i Michaëls familie – og som vi jo også gør hos os. Rent faktisk blev de gift den 30. august 2003 under druehøsten.

I dag står Michaël ved roret med ambitionen om at fastholde familiens arv og samtidig præge champagnerne, så de matcher hans stil og værdier: sund fornuft, frækhed og nysgerrighed.

Larnaudie-Hirault strækker sig over 6 hektar og 18 grunde. Efter at have opnået certificeringerne High Environmental Value og Sustainable Viticulture i Champagne, var det helt naturligt, at de begyndte omstilling til økologisk vindyrkning i 2020.

Alle stadier af produktionen af champagnerne udføres på familiens gård fra "A til Z" – de er altså dermed uafhængige vinavlere (Vignerons Indépendants)

De benytter både rustfrie stålkår og egetræsfade. Det varierer afhængigt af det ønskede mål for udtrykket på champagnerne.

De er begge meget taknemmelige og respektfulde for det arbejde, som tidligere generationer har udført, men de føler sig også meget frie i måden, hvorpå de arbejder med vinstokkene (skift til økologiske) og vinene.

"Det var virkelig et valg for os at overtage familievirksomheden - og ikke en fastlagt vej eller en forpligtelse."

Michaël er afhængig af sport generelt og fodbold i særdeleshed. Så i øjeblikket deler han tiden mellem beskæring af vinstokkene, forberedelse af næste aftapning og coaching af et lokalt fodboldhold 3 gange om ugen. Hans energi er virkelig til stede i champagnerne.

Champagne Blanc de Blancs

Druesammensætning:

100% Chardonnay - 50% årgang 2018 (stål) og 50% årgang 2019 (fadlagret)

Duft/smag: Høj intensitet på næsen. Floral med lime blomster, hvide blomster, violer og citrus. På paletten er der moden gul pære, mandarin, abrikosmarmelade, mandler og kaffe. En fyldig champagne der med sin lange eftersmag gør sig fantastisk til mad

Drik den til: Et lækkert charcuteribræt med gode pølser og oste. Pasta Alfredo eller risotto med svampe og parmesan

Sukkerindhold: 5-6 gram pr. liter



Champagne Les Trois Puits

Druesammensætning:

1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay

Duft/smag: På næsen fornemmer man røde bær, frisk rød æble, solbær, brombær og moden citron. På paletten kommer der fersken, appelsin, mandarin, kirsebær, brombær, citron, hasselnød og figen. En meget afbalanceret champagne med en behagelig syre, som samtidig er frugtig og sødmefyldt

Drik den til: Perfekt til aperitif, friterede østers, bagt Mont d'or eller Fish and Chips

Sukkerindhold: 8 gram pr. liter



champagneforalle

BUBBLES MATTER



Marts 2024

Mini-guide: foodpairing



Champagne er fremragende som ledsager til din mad. Faktisk er champagnens "rensende og opfriskende" egenskab helt unik og løfter din gastronomiske oplevelse til nye højder. Ved at have lidt basis-viden - og være modig - venter der nogle vilde smagsoplevelser derude.

Men HUSK - det her er generelle guidelines. Månedens Blanc de Blancs er en særlig champagne - og derfor er vores foodpairing ikke traditionel i forhold til de gængse anbefalinger her. Vi lægger et KÆMPE forarbejde i vores infoark og opskrifter, og alt er jo netop håndplukket og fundet på rejser i Champagne - så du er sikret de her ekstraordinære smagsoplevelser.

Tilbage til guiden. Første råd er at lade de lette og fine champagner fungere som aperitif og lade de kraftigere champagner følge maden.

Chardonnay (Blanc de Blancs) er mere elegant og raffineret i udtrykket - og passer derfor rigtig godt til fisk og skaldyr, sushi og japanske retter.

Pinot Noir (Blanc de Noirs) champagne går fantastisk til stegte svampe og retter med fjerkræ. Denne champagne er mere intens og kraftig i smagen - og derfor kan den også gå til de mere kraftige kødretter. Faktisk også til oste der er både cremede og smagfulde.

Champagne til din østers - gå efter Zero Dosage eller Nature - der med sin friskhed og syre passer perfekt til den sarte smag fra østers.

Skal du have vildt - ja eller en kødret generelt - vil vi anbefale en vintage (årgangs) champagne eller en champagne med fadlagring.

Til desserter skal du altid vælge en champagne med lidt højere sukkerindhold. Jo sødere en dessert - jo mere sukker i champagnen. Er det en dessert på bær, der ikke er super-sød, kan en rosé champagne faktisk være rigtig spændende.



Michael valgte huset *fordi*

Virkelig hjertevarme og dejlige mennesker. De kommer fra et område, vi ikke har haft med før - det ligger lige syd for Reims og har en jordbund, som giver en ekstra rundhed og struktur til champagnerne. Bønderne er igang med at blive økologiske og arbejder benhårdt ud fra devicen om, at det de giver til jorden, får de igen. Druerne fra markerne bliver delt op i forskellige tanke, så de virkelig kan blande de stille vine ud fra, hvad den enkelte mark har givet dem det enkelte år. JEG ER VILD MED DET!

Dinna og Michael, hvad laver I for tiden?

Hvor er det vildt, som tiden går - nu er vi officielt trådt ind i den første forårsmåned. Her hos os flyver tiden afsted som aldrig før.

Der er gang i forberedelserne til E-handelsprisen 2024 - hvor vi pludselig fandt ud af, at nogen havde indstillet os igen igen - ja faktisk for 4. år i træk. 20 abonnements-virksomheder er gået videre, og vi er en af dem. Så nu skal vi ind på Børsen og fremlægge vores lille champagneeventyr for 5 dommere. Det er helt vildt - og WOW hvor er vi taknemmelige.

'Det er også lidt skørt - for som mange af jer ved, så stiler vi hverken efter kæmpe vækst eller at indtage 4 nye lande om året. Vi har FULD FOKUS på eksisterende medlemmer og kunder og deres ★★★★★ champagneoplevelser. Det er ikke helt i tråd med E-handelsprisens success-kriterier - men det passer os nu også meget fint at udfordre et eksisterende kriterie og måske få dommerne til at indse, at succes også kan måles i livskvalitet for dem, der driver forretningen - og tilfredsheden blandt dem, der er med.

