



Champagne Breton Fils

De var nogle af de ALLER første!

Breton Fils ligger i Congy, en lille by i Marne, som er beliggende cirka en halv time fra Epernay, mellem Côte des Blancs og Sézannais.

Historien begynder i 1945, da Olivette og Ange Breton besluttede at producere og sælge deres egen champagne. De startede med 5 hektarer og producerede 3.000 flasker om året.

Ange Breton var en naturkraft.

Han stod op før dag gry og var som regel på arbejde før klokken fem om morgenen, sommer og vinter.

Han er kendt i hele regionen for at have trukket traktorer fri, når de sad fast i marken - kun ved at bruge sine armkræfter. Denne herkuliske styrke tillod ham også at trække vinstokke op uden værktøj. Man skulle se det for at tro det.

Det var med kun en hakke og helt alene, at han i 60 år gravede flere hundrede meter kælder i kridtet under sit eget hus.

Næsten uovervindelig døde han i en alder af 89 i sit hjem efter at have overlevet både krigen og halvfjerds års hårdt arbejde.

På spørgsmålet om, hvad der gjorde ham stærk og i god form, svarede han roligt: "arbejd meget, sov lidt og ryg så meget som muligt".

Siden da er vigtig og værdifuld "know-how" blevet overleveret fra far til søn gennem flere generationer.

I dag har de 17 hektar med vinstokke spredt rundt i Congy, Ferebrianges, Beaunay, Etoges, Sézanne, Mareuil-sur-Ay, Ay, Passy-sur-Marne og Saacy-sur-Marne.

Breton Fils' kældre, der er typiske for Champagne-regionen, er på omkring 1.200 kvadratmeter.

FUN FACT: faktisk var Breton Fils en del af de aller første champagneproducenter i Champagne.

April 2024

Månedens champagner

Champagne Blanc de Blancs

Druesammensætning: 100% Chardonnay (Blanc de Blancs betyder hvid vin på hvide druer)

Duft/smag: Lys gul med livlige bobler. På næsen er der hvid fersken, hvid grape, litchie frugt og frisk umoden grøn pære. På paletten er den mineralsk med et "støvet" slør, appelsin blomst, citrus og en behagelig grape

Drik den til: En klar aperitif, men kan også nydes til en let muslingesuppe eller østers

Sukkerindhold: 9 gram pr. liter



Champagne Rosé

Druesammensætning: 20% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 40% Chardonnay

Duft/smag: Lys rød champagne med livlige bobler. På næsen fornemmes appelsinskal, ribs, grønne solbær og hindbær. På paletten er der brombær, solbær og hindbær

Drik den til: En lækker balanceret champagne der er perfekt til "bare fordi", aperitif eller krustader med krebsehale. Passer også godt til brie eller andre lette hvidskimmeloste

Sukkerindhold: 9 gram pr. liter



champagneforalle

BUBBLES MATTER

“Champagne- metoden”

Hvad pokker betyder det egentlig?

I denne måned vil du lære lidt mere om, hvad der præcis skal til for at skabe den ægte vare: champagne. Mange tror fejlagtigt, at al mousserende vin må kaldes champagne - men det må det ikke. Den må KUN kaldes champagne, hvis den kommer fra det smukke Champagne-område i det nordligste Frankrig.

Sådan helt forenklet er champagne egentlig “bare” vin, som du kender den - blot med bobler. Kunsten er så at udvikle de berømte bobler i flasken. Du tror måske, at man bare tilsætter kulsyre, som i sodavand - men du vil blive meget klogere.

Man igangsætter en andengæring, mens vinen er i flasken, ved at tilsætte sukker og gær til vinen - og denne proces ender med at gøre vinen mousserende. Ved at tilsætte gær og sukker og proppe flaskerne solidt til, så de holder på trykket, der opstår - så er magien i gang.

Undervejs i processen dannes der bundfald i flasken, døde gærrester, der får lov at blive i der i et eller flere år - afhængigt af om der er tale om vintage eller non-vintage champagne.

Nogle uger før dette bundfald skal fjernes fra champagnen, begynder man at dreje på flaskerne. Små daglige vrid gør at de døde gærceller kommer i bevægelse og til sidst bliver samlet i flaskehalsen som en prop. Proppen fryses ned ved at dyppe flasken i et isbad og skydes ud af det tryk, der frigives, når kapslen fjernes. Herefter tilsættes i de fleste tilfælde dosage (en særlig sukkerlikør), og flaskerne proppes til igen med den blivende korkprop.



Her står Michael med en champagne, hvor næste step er at få samlet gærresterne i halsen



Michael valgte huset *fordi*

Jeg faldt virkelig for historien denne gang - for Breton Fils ER kendt for at være blandt de ALLER første champegnebønder i Champagne. Da jeg så fik smagt, var der ingen tvivl - for aprilkassen repræsenterer en måned, hvor solen for alvor titter frem, og vi begynder at mødes med vennerne igen. Breton champagnerne er SOCIALE CHAMPAGNER - dem der sikrer, at dine gæster aldrig vil have andet end champagne. Undskylder på forhånd!

Team Rynkeby i hjertet

I 4 år har vi samarbejdet med Team Rynkeby - det er rigtig vigtigt for os at være med til at gøre en forskel. Nu cykler Team Rynkeby tilfældigvis til Frankrig, nærmere bestemt Paris - og turen går GUDSKELOV igennem smukke Champagne, så ud over de events, vi kan lave sammen hjemme i Danmark, så mødes vi også med alle rytterne, få dage før de er i mål, og hylder dem med champagne hos en lille champagnebonde.

Det har været nogle følelsesladede år - med nogle historier, der er gået DIREKTE i hjertet på os og vores børn. Det her er et samarbejde, hvor hjertet er med hele vejen. Derfor er vi stolte over dette samarbejde - og derfor samler vi ind til dem.

Det vil du høre og se meget mere til på vore sociale medier i løbet af april.



Dinna & Michael

