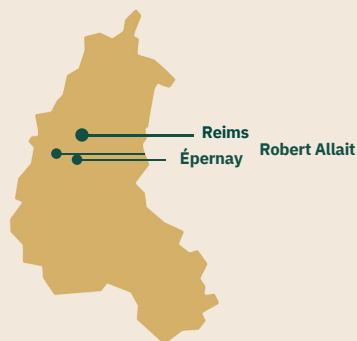




Champagne Robert Allait

Champagne Robert-Allait blev dannet i 1981 efter sammenlægningen af de to vinfamilier: Robert-familien og Allait-familien. Huset er beliggende i Villers sur Chântillon på de sydlige skrån timer ved Marne-dalen.

De dyrker alle 3 druer, Chardonnay, Pinot Noir og Meunier - og især den sidste - Meunier - har de stort fokus på i deres range.

Sylvie Allait og Régis Robert var 4. generation af vinbønder. Sylvies bedstefar var den første til at installere en uafhængig vinpresse i landsbyen. Det var stort - rigtig stort.

I dag driver Sylvie og Régis' datter, Stéphanie, familievirksomheden sammen med sin mand, Aurélien.

Aurélien har en stor passion for naturen. Han har formået at ændre måden, vinstokkene dyrkes på, så nutidens vinmarker er sunde, og økosystemet er blevet genopbygget.

I 2015 blev de tildelt den dobbelte certificering af høj miljøværdi og bæredygtig vindyrkning. De var et af de første huse, der modtog disse certificeringer.

Aurélien blev derefter uddannet biavl, og i 2018 installerede han sine første bistader på vingården. I dag har familien omkring tredive bistader, og de høster både forårs- og sommerhonning, som de faktisk også sælger.

Stéphanie fortæller os med stor entusiasme: "Vi er meget tæt på naturen. Vi har genplantet hækkene i vores vingård med frugttræer. Vi har installeret redekasser til chickadees (en fugleart) og flagermus, og vi har genetableret et vandhul, hvor vi har ænder og gæs - lige der midt i vores vinmarker.

Min mand og jeg er stolte af at fortsætte familietraditionerne. At være vinbonde kræver meget - at arbejde med vinstokkene, lave sin egen vin og markedsføre den over hele verden.

Vi har en 14 hektar stor vingård fordelt over 6 forskellige landsbyer i Marnedalen. Det, der gør os anderledes, er, at vi har 90 forskellige jordlodder, hvilket danner basis for en bred mangfoldighed af vine og aromaer".

Maj 2024

Månedens champagner

Cuvée Prestige Brut

Druesammensætning: 50% Meunier, 35% Chardonnay, 15% Pinot Noir

Duft/smag: Flot gylden med intense bobler. På næsen er der fersken, friskbagt brød, abrikos, ananas og hvide blomster. På paletten er der jordbær, grape, appelsin og kandiseret citronskal. En flot struktureret krop der nyder godt af den blokerede malolaktiske gæring

Drik den til: Spinatvafler med fjordrejer og ramsløgshollandaise. Stegt mulde med kartofler og morkelsauce - eller bare fordi

Sukkerindhold: 8 gram pr. liter



Cuvée Reserve Brut

Druesammensætning: 100% Meunier

Duft/smag: Flotte intense bobler. På næsen fornemmer man ananaskirsebær, jordbær, grape, citron og madæble. På paletten kommer der citron, rød grape, appelsin, mandarin, jordbær, mango, og tørre abrikoser

Drik den til: Ravioli med ricotta, spinat og revet citronskal. Risotto med kylling og stegte grønne asparges - eller bare fordi

Sukkerindhold: 8 gram pr. liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

Prestige, Cuvée og Reserve - hvad betyder det?

Prestige betyder, det er det ypperste, et champagnehus kan præstere at producere. Det er altså dermed "the best of the best", hvor der er kælet ekstra for druerne, og i det hele taget er de gået ALL IN hele vejen igennem produktionen. Den her type champagne laves som regel i et ret så begrænset antal. Det er husets stolthed.

Cuvée betyder, at det er første og fineste presning af druerne - altså den rene tænkkelige druesaft uden at der er smag, noter eller aftryk fra hverken skindet eller kernerne.

Reserve betyder, at champagnen er produceret af vine fra tidligere årgange. Disse er tilføjet til cuvéen for at sikre ensartethed, kvalitet og stil.

Malolaktisk gæring

Nåh ja - så er begge champagner i maj-kassen i øvrigt produceret uden malolaktisk gæring - og hvis du ikke ved, hvad det betyder, så bliver du, ved at scanne denne QR kode med din mobil, sendt videre ind på vores blog, hvor det er forklaret.



Anerkendelser

Cuvée Prestige fra Robert Allait har fået en del opmærksomhed på det seneste:

Guldmedalje ved den internationale champagne konkurrence i Lyon 🏆

Anbefalet i IWC konkurrencen 🏆

Sølvmedalje ved Concours des Grands Vins de France i Mâcon 🏆

Om at være personlig - og hvorfor?

"Hvor er I vilde - at I deler så meget af jer selv med os andre"

Det hører vi ofte. Det sjove ved den sætning er, at det slet ikke føles hverken "vildt" eller unaturligt. Det føles faktisk enormt naturligt. Det har været en del af vores DNA helt fra start - det med at tage medlemmerne og følgerne med ind i maskinrummet. Vi gør det, fordi det giver en særlig følelse af sammenhold. I er med os - I forstår os - og forstår I os ikke, så har I i det mindste været med i processen, da beslutningen blev taget eller tanken opstod. Ved at være så ærlige og åbne har vi også fået en helt særlig relation til jer derude. Det føles ikke som et traditionelt sælger/køber forhold. Det her føles som ægte autentiske relationer. Selv med jer vi ikke har mødt. Det gør det, fordi I også deler ud, når vi gør - og så går det hele pludselig op i en højere enhed. Vi elsker hver en lille del af det og ville hverken gøre det om eller ændre på det.

For det her er os - and what you see is what you get ❤️

Dina & Michael

