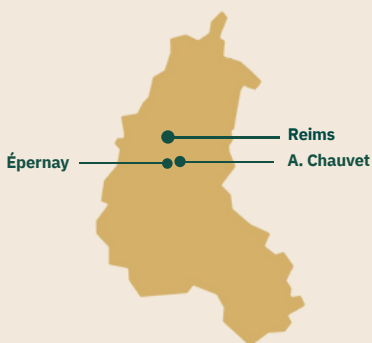




Champagne A. Chauvet

Øst for Épernay, i det ret så kendte champagneområde Montagne de Reims, ligger den lille by Tours-Sur-Marne. Her har champagnehuset A. Chauvet ligget og produceret champagne siden 1848.

De råder over fem enestående terroirs, alle placeret i de mest prestigefyldte områder i Champagne. Syv parceller beplantet med udelukkende Pinot Noir og Chardonnay ★★★★★

Vi elsker alt ved det her hus - og Jacques, der driver huset i dag, har fortalt os den her særlige historie:

"I slutningen af 90'erne ønskede en anerkendt champagne-anmelder at skrive en bog om Champagne. Vores champagnehus blev udvalgt blandt mange andre. Anmelderen havde et meget stramt program, maksimalt 15 minutter pr. producent, inklusive smagning.

Min mormor, Jeannine Paillard Chauvet, bød ham velkommen.



Hun startede med at invitere ham ind for at se pressen og kældrene, hvilket tog en time. Hun var en elegant ældre kvinde, som anmelderen ikke turde afvise. Da han endelig skulle smage på champagnerne, bad han som det første om en spytskand. Svaret fra min mormor kom prompte: "Jeg laver champagne til at DRIKKE - ikke til at SPYTTE UD". Efter at have smagt vores 3 cuvées - og naturligvis drukket det hele op, skrev han et afsnit om vores hus.

Dette afsnit bestod af 3 linjer om vores cuvée og et langt afsnit om, hvor vidunderlig min mormor var.

Sætningen, "Jeg laver champagne til at DRIKKE - ikke til at SPYTTE UD", har været berømt lige siden."

Juni 2024

Månedens champagner

Blanc de Blancs

Druesammensætning: 100% Chardonnay

Duft/smag: På næsen fornemmer man pære, citron, kalk, limeblomst og honning. På paletten kommer der pære, toffi, mild abrikosmarmelade, smuttede mandler og sød grape.

En virkelig behagelig champagne der er i god balance og perfekt til "bare fordi" eller aperitif.

Drik den til: Den kan sagtens drikkes til sommerfrikassé med kylling og friske urter. Stegte grønne asparges med fjordrejer eller en klassisk moule frites.

Sukkerindhold: 6 gram pr. liter



Grand Rosé - druerne er fra 2018

Druesammensætning: 70% Chardonnay 16% Pinot Noir 14% Bouzy Rouge

Duft/smag: På næsen fornemmer du rød grape, blodappelsin, limeblomst, citrusfrugter, modne skovhindbær, brombær og en anelse kalk.

På næsen kommer blåbær, citron, grøn frisk æble, hindbær, jordbær og kandiseret appelsin.

Drik den til: Drik den bare fordi, som aperitif eller til bruschetta med burrata. Klassisk kylling danois med nye danske kartofler og rabarberkompot. Eller en friskhakket tartar med bagte tomater og tomatmayo.

Sukkerindhold: 6 gram pr. liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



Michaels champagneerfaring

Jeg tænker nogle gange på, at det må være svært, for især de nye medlemmer og følgere på vores kanaler, at sætte sig ind i, hvordan Michael kan finde og udvælge 12 nye champagnehuse - og 24 champagner - til Champagnekassen, år efter år.

Hvad er hans belæg for at finde de her skatte - hvordan kan man regne med, at det her ikke "bare" er en hyldevare bestilt hjem fra en hjemmeside. Det vil jeg forklare lidt mere om her.

Michael er i Champagne 8-10 gange om året, og han smager hvert år på cirka 800 nye champagner. Det har han gjort i efterhånden mange år (første Champagnekasse kom ud i november 2018), så der er oparbejdet stor know-how og et navn, de kender nede i Champagne. Det er vildt at mærke, at i starten skulle vi selvfølgelig kæmpe for at finde husene - hvor imod vi i dag er så heldige, at mange champagnehuse også kontakter os, da de kan se en stor ære i at komme med i Champagnekassen - i Danmark.

Michael deltager i store champagnesmagninger rundt omkring i hele verden - hvor kendte kældermestre, sommelier-uddannede og vinskribenter også deltager. Det betyder, han virkelig ved, hvad der rører sig, hvad der er fokus på i Champagne, og hvor de gode champagner kommer fra.

For nyligt var Michael i nationalt TV i Frankrig - en kanal med fokus på Champagne - hvor det netop handlede om eksport til eksempelvis os heroppe i lille Danmark.

Sommeren er over os - Champagnebaren i Greve

Champagnebaren er nu åben - anden sæson er godt i gang. Hold nu op et vildt eventyr det er at drive den bar. Det var i starten en skør idé - fordi der er et bredt fortov lige der foran butikken - og vupti - så opstod tanken om at åbne op for udeservering om sommeren.

Det er helt særligt og helt vildt meningsfyldt at møde vores medlemmer og kunder på den her måde. Der er så mange grin, så god energi og så utrolig mange sjove minder fra sidste år.

Alt det gentager vi i år - på 8 udvalgte fredage. Vi har også andre events hen over sommeren, så derfor er det ikke hver fredag. Find åbningstiderne på vores hjemmeside.

Håber vi ses.



Pinna & Michael