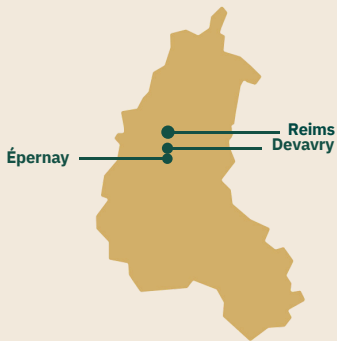




CHAMPAGNE
ALEXANDRE
MÉA-DEVAVRY
CHAMPILLON - FRANCE

Champagne Alexandre-Méa Devavry

Det er en sød hemmelighed, vi har holdt tæt ind til kroppen, for da Alexandre ringede og fortalte Michael, at han alligevel ville overtage champagnehuset Devavry efter sin mor, så var der ingen tvivl: "VI MÅ HAVE DEVAVRY MED I CHAMPAGNEKASSEN, ALEXANDRE!"

Vi har importeret Devavry fra vores champagneeventyrs begyndelse og champagnerne herfra hører til blandt de mest populære. Det skyldes bredden i husets sortiment, de vanvittig smukke flasker OG selvsagt den udsøgte kvalitet, som tilbyder de vildeste smagsoplevelser. Devavry er HØJT SKATTET af vores kunder og medlemmer, så da vi for et par år tilbage fik besked om, at huset ville lukke, var vi knust. Indehaveren, Mme Gisèle Devavry-Méa, magtede ikke længere opgaven og generationsskifte var ikke en mulighed, da sønnerne ikke ville overtage. Alexandre kører racerbil og havde travlt med sit eget ULTRA EKSKLUSIVE brand; Carbon Champagne.



Carbon Champagne sælges på verdens mest eksklusive lokationer – og tænk; der er Devavry-champagne i flasken og Carbon udenpå!

I 2021 var Carbon officiel Formel 1-sponsor og Alexandre ønskede at fortsætte med motorsport og Carbon-brandet. Det var ikke til at holde ud at tænke på. Men i dag er Alexandre vendt tilbage og glæder sig til at føre arven efter Mme Gisèle videre. Alexandre er 5. generation af familien Méa-Devavry, som har dyrket og produceret champagne på 12 hektar i den smukke by Champillon siden 1920.

Juli 2024

Månedens flasker

Blanc de Blancs (base 2020)

Druesammensætning 100 % Chardonnay

Duft Limeblomst, mild toffee, papaya, sød ananas, moden citron og hvid peber med florale undertoner

Smag Eksotisk frugt en masse, mandarin og smuttede mandler

Drik den til Bare fordi, som aperitif, til en sprødstegt rødspætte med nye danske kartofler og en let persillesovs eller til en frisk salat med spidskål, stegt grønkål, jordbær og pinjekerner med hjemmebagt surdejsbrød og pisket smør

Sukkerindhold 7 gram pr. liter



Blanc de Noir, Premier Cru (base 2020)

Druesammensætning 100 % Pinot Noir

Duft Rose, bly viol, brombær, hindbær og skovbærmarmelade

Smag Rød frisk æble, jordbær, hindbær, brombær, kakaobønner og bergamotte. En flot Champagne med en god frugt og syre

Drik den til Bare fordi, som aperitif eller fx til en spansk æggekage med courgetter, kantareller, og seranoskinke, en grillet skaftekotelet med en bagt kartoffel og smør med blåristet snobrød

Sukkerindhold 6,5 gram pr. liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



Turen går til Champagne

Indbakken er RØDGLØDENDE op til sommerferien. Der er nemlig RIGTIG mange af jer, som drømmer om at besøge Champagne og opleve magien helt tæt på, og det forstår vi om nogen. Vi har forlængst forelsket os i dråberne såvel som distrikterne. Derfor dedikerer vi dette info-ark til NICE TO KNOW, hvis I overvejer en tur til champagnens hjemegn.

For det første vil vi anbefale, at I kører derned. I får brug for bilen og for pladsen til det overflødhedshorn af boblende perler, I med sikkerhed falder over på de kanter – og det er ret besværligt med fly.

For det andet anbefaler vi til enhver tid, at I overnatter i pittoreske Épernay i Marne-distriktet i det nordlige Frankrig. Byen er nemlig tilpas stor med hyggelige og karakteristiske spisesteder, caféer og barer og så er byen mindre end Reims, der også kan noget, men har mere "storby-vibe" og bestemt et besøg værd. Reims er samtidig hjemsted for flere af de store champagnehuse, katedralen og byder på en stemningsfyldt atmosfære med gode shoppemuligheder.

I bør slentre ad Avenue de Champagne i Épernay og lade jer bære mod himlen i den store luftballon i bymidten, hvorfra der er et pragtfuldt oven-vue over marker og by.

Der er flere champagnehuse og det kan være svært at vælge. Vi foreslår, at I besøger de store huse først; Ruinart, Moët & Chandon, Veuve Clicquot – og hvad I ellers er til. Husk at bestille tid til rundvisninger, der er rift om pladserne, og det er lidt "turistet" – men det skal opleves!

Dernæst trækker de små landsbyer, kørt fx specifikt efter et par af "vores" huse såsom Collery eller Voirin-Jumel, hvor I kan smage deres champagner MIDT ude i markerne blandt rankerne.

Hvis historien om benediktinermunken og kældermesteren Dom Pérignon har fanget jer, så besøg Hautvillers og se det gamle kloster. Det er en vild oplevelse og byen er vidunderlig. Og ved I, at I kan blive vist rundt i Champagne i en tuktuk? Find bubblestuktuk på Instagram.

Vores seneste podcast-afsnit har endnu flere anbefalinger, lyt med via qr-koden herunder.



Næsten på MAX - og hvad det betyder for DIG

Måske har du allerede hørt det – måske har du vidst det hele tiden. Vi har et LIMIT på antal medlemmer af Champagnekassen – og det har vi altid haft. Artiklen i Børsen er fra 2022, hvor vi allerede havde aktiveret ventelisten.

Grænsen kommer sig af, at de små bønder, hvis champagner vi har med i vores kasser, ikke producerer ret mange flasker om året. HVIS vi fx havde 8.000 medlemmer, så måtte Michael vælge en masse champagner fra simpelthen, fordi der ikke produceres nok.

Vi er ikke drevet af at være "STORE!" Vi drømmer om at være en lille autentisk og nærværende familievirksomhed – og det betyder, at vi to gange har takket nej til en invitation fra DR om at deltage i Løvens Hule. Vi ånder for at være tro mod vores DNA og koncept. Vi er nu igen meget tæt på at nå vores MAX, faktisk forventer vi, at ventelisten igen kommer i spil fra begyndelsen af juli 2024.

**BØRSEN**

Ægtepar sælger champagne på abonnement og sætter nye kunder på venteliste:
"Mange synes, det er skørt, at vi driver en forretning med en vækstgrænse"



PinnaX Michael