



Scan mig for at se
Masterclass-boxen

Champagne Jacques Sonnette

Vi befinder os denne måned i landsbyen Porteron i Charly-sur-Marne, lige der hvor Marne-floden bugter sig og risler liftligt i baggrunden, mens livet går sin gang i champagnemarkerne. Kvaliteten af druerne her er kendt i vide kredse. Pinot Meunier er den historiske druesort i regionen og giver vinene deres frugtige fylde. På Rue du Port Picard finder du huset Champagne Jacques Sonnette, der står bag de flasker, Michael har håndplukket til septemberkassen.

Jacques Sonnette er en familievirksomhed, der blev grundlagt i 1973 af Monsieur Sonnette. Familien har siden fremstillet deres champagne i respekt for traditionerne og er klassificeret "Récoltant Manipulant", som betyder, at de står for det hele selv – fra mark til vin og til salg. Alle de historiske trin, fra produktion af druer til fremstilling af champagne, er bevaret, men er i dag mindre arbejdsstunge takket være udviklingen af forskelligt udstyr.



Michael valgte huset *fordi*

Der ligger et kæmpe forarbejde bag det at finde c hampagnerne til Champagnekassen. På mine mange rejser derned er jeg ALTID på udkig efter champagne-skatte - og faktisk har Charly-sur-Marne været i kikkerten i flere år. Det her område er for sindssygt - HELT ude i øst på. Jordbunden kan noget særligt herude - og de c hampagner, man kan finde i det her område er noget helt og aldeles unikt. Det samme gælder for de to flasker i din Champagnekasse. En vintage (årgangs-champagne) og roséchampagne; der vinder priser igen og igen. Det her skal du glæde dig VILDT til at opleve. Vil du nørde ENDNU mere Charly-Sur-Marne, så har vi faktisk lavet en MASTERCLASS-box fra PRÆCIS dette område. Følg blot QR-koden for at finde den.

De udfører med andre ord selv alle trin i vinificeringen, og det er med til at garantere en ensartet og konstant høj kvalitet. Huset er derfor udstyret med egen presse, eget gæringsanlæg og egen kælder, og så vinificerer de kun vine af druer fra egne marker.

Champagne Jacques Sonnette præmieres ret så ofte i forskellige konkurrencer, bl.a. Guide Hachette des Vins, Concours Général Agricole de Paris, Concours des Vignerons Indépendants - et helt særligt kvalitetsstempel.

September 2024

Månedens flasker

Vintage 2017

Druesammensætning: 45 %
Chardonnay, 45 % Pinot Noir, 10 %
Meunier

Duft: Gule frugter, mandarin, papaya,
abrikos, solbær, citron, viol og brioche

Smag: Citron, gul modent æble, abrikos,
solbær, hindbær, kandiseret appelsin.
Fyldig, blød og med en fin balance

Drik den til: Stegt flæsk med
persillesauce, salat med røget makrel
og kirsebær. En lækker all round
champagne

Sukkerindhold: 9 gram pr. liter



Rosé

Druesammensætning: 45% Meunier, 20%
Pinot noir, 35% Chardonnay

Duft: Rose, jordbær, hindbær, solbær,
brombær, blåbær

Smag: Citron, rød grape, mineralitet.
Enormt frugtig og fyldig champagne

Drik den til: Stegt aborre med salat med
havtorn, let salat med solbær og brombær,
flæsketeggs sandwich med hjemmebagt
surdejsbrød

Sukkerindhold: 9 gram pr. liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE





Lidt om høsten generelt og forventningerne til høsten 2024

Høstperioden varer i 3 uger, og her vimler det med omkring 110.000 høstarbejdere i Champagne. De kommer fra nær og fjern og tilmed også fra andre lande – og mange af dem er gengangere, som kommer og deltager. ALT foregår BY HAND. For i Champagne plukkes alle druerne pr. håndkraft. Høstarbejdere er et ombejlet folkefærd, for de er stadig sjældnere og samtidig livsnødvendige for vinbønderne. For ud over at der skal plukkes, så skal der slæbes og køres kasser, der skal fyldes i presserne, der skal presses, der skal laves god mad til alle, der skal administreres og styres. Man gør meget for at holde fast på dem, så de har lyst til at komme igen år efter år – for det er ikke let at finde nye.

Startskuddet for høsten bestemmes centralt af champagnekomitéen CVIC. Alt efter druernes modenhed i de enkelte byer, starter høsten på forskellige datoer, så vinbønderne skal være klar og forberedt til det øjeblik, hvor startskuddet lyder.

Høsten er en meget intens periode, hvor alt skal "flaske sig" indenfor ganske få uger. Til gengæld er det den tid, som bønderne går og glæder sig allermost til.

Sommeren har været kold, blæsende og regnfuld, så i 2024 falder høsten sent - faktisk først midt i september. Michael deltager som altid i høsten - igen i år hos Jacques Marquette. Følg med på de sociale medier, hvor vi deler ud af oplevelserne fra høsten 2024.

Hvad betyder "vintage"?

Hvis en champagne indeholder druer, der er høstet i SAMME høstår, som denne i septemberkassen fra 2017, så kalder man flasken en vintagechampagne. På fransk hedder det "Millésime" - så det ord kan du også støde på.

Årgangschampagner er typisk dyrere end non-vintage champagner, de er sværere at skaffe - og når al champagne fra en specifik årgang er solgt, så kommer de aldrig igen.

Modsat ikke-årgangs-champagner - de indeholder druer fra forskellige høstår, der blandes sammen indtil champagnen har den stil, smag og det udtryk, man ønsker - og herefter kan den så laves igen og igen for at fastholde stilen. De aller fleste champagner er ikke-årgangs-champagner.

Om flødeskum og et jubilæum

Der er virkelig fart på for tiden, og det er alt sammen vildt sjove og spændende opgaver. Da vi i juli nåede vores MAX - 2100 medlemmer, og ventelisten til at blive medlem af Champagnekassen blev aktiveret, besluttede vi os for, at der skal FULD FOKUS på medlemsuniverset og på alt "flødeskummet". Vi kalder det "flødeskummet", for det er alt det ekstra, der ikke er i selve Champagnekassen. Det kan være events, fordele, sjove gimmicks etc.

Vi besluttede derudover, at der også skal være et univers til dem, der venter. Så vi har lavet forskellige konkurrencer og events for pre-medlemmer, så ventetiden både er sjov - og tiden værd. Så nu er der ind imellem muligheder for at komme foran i køen - og for at blive introduceret til Champagnekassens univers, selvom man venter.

I næste måned har vi fødselsdag - JUBILÆUM - og vi ville lyve, hvis ikke vi skrev, at det har fyldt meget. Det bliver en af de vildeste kasser til dato. PROMISE ❤️

Denise & Michael

