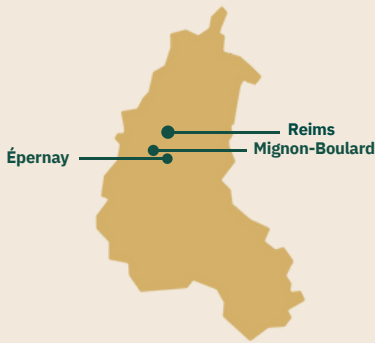




Champagne Mignon-Boulard

Mignon betyder lille og nuttet på fransk, men augustflaskerne er ingen af delene. Tværtimod. I spændet mellem tradition og knowhow kan du i denne måned lade dig rive med af fortællingen om den enestående historie om Huset Mignon-Boulard. Gennem de her vilde champagner vil du opdage en verden, hvor innovation rimer på passion.

DANIEL MIGNON & MONIQUE BOULARD grundlagde i fællesskab Huset Mignon-Boulard i 1970'erne. Som pionerer inden for champagneproduktion, engagerede de sig tidligt i integreret vinavl og banede vejen for fremtidige generationer – og i særdeleshed for deres søn Cyril.

Sønnen Cyril er laboratorietekniker – en født kemiker men med en håndværkers tilgang. Han er meget optaget af produktion – og var han ikke blevet vinmager, så var han blevet bager. Han er vild med at udarbejde komplekse diagrammer, manuelt arbejde og præcisionsopgaver.



Michael valgte huset *fordi*

At finde et hus, der laver 2 Meunier-champagner – den ene en hvid champagne og den anden en rosé champagne produceret på Saignéemetoden – det har jeg aldrig oplevet tidligere. At de to champagner så samtidig slog benene væk under mig, ja, så var augustkassen i hus. Faktisk HAR jeg været i dialog med Mignon Boulard i flere år, men pga antallet og prisen, så kunne de ikke være med i Champagnekassen. Jeg har været forbi dem MANGE gange, og nu er det endelig lykkedes, så vi kunne få de her skatte ud til Champagnekassens medlemmer.

Han indrømmer, at han er blottet for retningssans, undtagen når det gælder vine og terroir, hvor han ved præcis, hvor han er på vej hen. Cyril taler passioneret, gerne og længe om sine talrige eksperimenter.

Svigerdatteren Estelle deler sin mands metaforiske laboratorium og bidrager med sine analytiske og observante evner. Hun undersøger alt fra alle vinkler for at forstå processer og fremstilling. Som tidligere designer har hun et internationalt udsyn og flair for planlægning. Hendes naturlige nysgerrighed driver hende til at finde det, der befinder sig under overfladen. Intet går hendes skarpe øje forbi, og det passer perfekt til Cyrils tekniske krav.

Det her hus er særligt – champagnerne ligeså. GLÆD DIG.

August 2024

Månedens flasker

1911 - Sous Les Pavé, Cuvée

Druesammensætning: 100 % Meunier

Duft: Moden rød og gul æble, dragefrugt, mandarin, citron, vilde jordbær og abrikos.

Smag: Masser af vilde jordbær, rød og gul moden æble, abrikosmarmelade og honning. En dejlig 100 % Meunier-champagne, der kommer med meget andet, end man ville forvente af druen.

Drik den til: "Bare fordi"- eller med en salat med ristede nødder, jordbær og en let honning-vinaigrette. Stegt kulmule med porre og sensommer-grønt.

Sukkerindhold: 6,4 gram pr. liter



Matiere Noir - Rosé de Saignée, Cuvée

Druesammensætning: 100 % Meunier

Duft: Jordbær, rød og gul moden æble, søde ribs, moden stikkelsbær og lakridspiber.

Smag: På paletten går de røde bær igen, vilde skovjordbær, solbær og brombær. Dertil kommer en fin citrus og dejlige modne mirabelleblommer.

Drik den til: En pariserbøf med det hele eller grillet culotte med stegte grøntsager. Slagterens marinerede koteletter med små nye kartofler

Sukkerindhold: 6,4 gram pr. liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



Mageløse Meunier

Charmen i hver eneste champagne begynder med en hemmelighedsfuld drue; i denne - Meunierdruen. Med sin rige historie og sin evne til at tilføje en sprudlende personlighed til hver flaske, er Meunierdruen hjertet i mange af dine boblende øjeblikke.

Forestil dig en vinmark badet i solskin, hvor de små, mørke druer af Meunier langsomt modnes. Disse druer, med deres særegne karakter og friske aromaer, bringer en liflig frugtighed til hvert glas.

Fra duften af saftige æbler til en antydning af sommerens bær, synger Meunierdruen i harmoni med de andre druesorter og giver en rund og fuldendt smagsoplevelse.

Det er i kælderens, magien sker. Her forvandles Meunierdruen under kyndige hænder til et mousserende festfyrværkeri. Med sin naturlige friskhed og en skefuld med top af sin kendetegnende charme, tilføjer denne druesort kompleksitet til hvert sip. Den danser på tungen med noter af blomster og en diskret mineralitet, der giver mindelser om den franske jord, hvor den er blevet dyrket i århundreder.

Meunierdruen er mere end blot en ingrediens; den er et symbol på tradition og innovation i champagnens verden. Den bringer en sprudlende glæde til fest, fejring og hverdag, og dens evne til at overraske og begejstre er uovertruffen. Så næste gang du løfter glasset, så send en tak for Meunierdruen og dens bidrag til en uforglemmelig oplevelse. Skål for Meunier, skål for champagne, og skål for alle de glade øjeblikke, der endnu venter på os alle.

Få mere drueviden i landets eneste champagnepodcast via qr-koden til højre – vælg afsnit #3!



Her står Michael sammen med Cyril - stolt over at have fået det her samarbejde på plads, så vores medlemmer kan få lov til at opleve de her to champagne-skatte



Om at huske venskaberne

Månedens personlige hilsen er nok aller mest fra mig, Dinna. For jeg har noget vigtigt at sige. I alt for mange år har vi haft så travlt med vores iværksætterliv, at der har været for lidt tid til at se og være der for nogle af de vigtigste - vores venner. Det har jeg for kort tid siden besluttet mig for at gøre noget ved, og derfor arrangerede jeg en SURPRISEFEST for de 7 nærmeste.

Hvorfor fortæller du os det?

Det gør jeg, fordi jeg oplever flere og flere bruge Champagnekassen til at HUSKE VENNERNE. Faktisk hører jeg om vennepar, der SAMMEN skal UNBOXE og lave Mama Browns opskrifter. Den slags gør mit hjerte varmt - tænk at have en kasse, der har så mange funktioner og formål.

Husk på at rigtige venskaber består - selv igennem blæsevejr og regn. Husk altid at støtte dem, du VED, der går igennem en hård periode. Et opkald - et besøg med en flaske champagne i hånden - eller bare en sød SMS. It means the world ❤️

Dinna & Michael