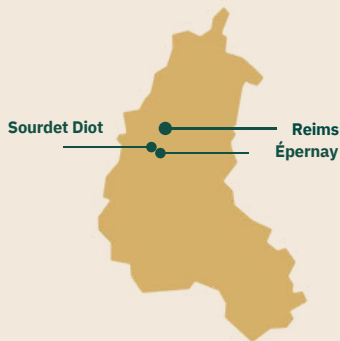




Champagne Sourdét Diot

Det er et spændende champagnehus, I skal stifte bekendtskab med her. Champagnehuset Sourdét Diot blev grundlagt helt tilbage i 1962 af Raymond Sourdét og hans hustru. I starten var hovedaktiviteten kun avl af druer, som de solgte videre til andre store champagnehuse.

I 1975 er det sønnen, Patrick, og hans hustru, Nadine, der kombinerer deres to smukke navne, og champagnehuset Sourdét-Diot er født. I 2008 tilslutter datteren Ludivine sig, nu 3. generation i Sourdét Diot champagnehuset.

Sourdét Diot-familiens 11 hektar med vinstokke ligger i den kalkrige region i Marne-dalen, hvilket på den måde bidrager til Sourdét Diot champagnens typiske karakter. Dette terroir er uden tvivl det bedst kendte i hele Champagne AOP, og er det foretrukne område for "Blanc de Noirs" champagner.

Champagnehuset benytter sig af en mere miljøvenlig praksis og bliver i 2020 anerkendt og bekræftet ved opnåelse af High Environmental Value (H.V.E)-mærket.



Da vi bad Ludivine fortælle om noget, som hun er særligt stolt over, var der ikke megen tøven i hendes stemme:

"Mine bedsteforældre var rent faktisk mælkeproducenter, og de drev et landbrug med køer. Takket være udvidelsen af AOC CHAMPAGNE i netop vores landsby, er en del af jorden blevet udviklet til, at vi nu må producere AOC CHAMPAGNE druer på markerne. Siden 1980 har mine forældre lavet deres egen champagne fra A til Z. Det var en vild udvikling og rejse for vores familie".

Stoltheden lyser langt ud af dem, og som I kan læse på næste side, har begge champagner vundet i hobetal af priser og anerkendelser.

November 2024

Månedens champagner

Champagne Cuvée de Reserve

Druesammensætning: 80% Meunier, 15% Chardonnay, 5% Pinot Noir

Duft/smag: gule/røde æbler, gul pære, citrus, limeblomst, mandarin, fersken, jordbær, toast og mandel.

På paletten er moden pære, citron, mango, mandler, tørret abrikos, honning, brioche og appelsin. En blid og rund champagne med god balance mellem syre og bitterhed.

Drik den til: Drik den "bare fordi" eller til jordskokkesuppe med stegte kammuslinger og sprøde jordskokkechips på toppen. Stegt torsk med karamelliseret rosenkålsblade og en blanquette-sauce.

Sukkerindhold: 7 gram pr. liter



Champagne Cuvée Prestige

Druesammensætning: 55% Chardonnay, 45% Meunier

Duft/smag: I næsen er der citrus, limeblomst, gul/grøn æble, vilde jordbær, appelsin, mango, moden fersken og rugbrød. På paletten lime, hvide blomster, mango, fersken, abrikosmarmelade og surdejsbrød.

Drik den til: Drik den "bare fordi" eller til Coq au vin blanc med røget spæk, champignon og luftig mos. En svampetoast på ristet surdejsbrød med syltede rødløg og frisk purløg på toppen.

Sukkerindhold: 7-8 gram pr. liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

Insiderviden fra høsten 2024

Michael fortæller herunder lidt om høsten, som han deltog i midt i september måned.

“Man havde frygtet, at det skulle blive en skidt høst på grund af sen nattefrost, storm og store hagl.

Der var sygdomme, der viste sig på vinstokkene og druerne tidligt på året - og det blev desuden en kold og våd sommer i Champagne.

I nogle områder, herunder bl.a. Aube, som nogle af jer husker fra tidligere måneders champagne, har de kun høstet 3000 kilo pr. hektar - hvor det optimale er 11.000 kilo.

I Grand Cru landsbyer som Bouzy og flere steder i Côte de Blancs har de høstet 7000-8000 kilo pr. hektar, hvilket igen bevidner en lille høst.

Allerede efter de første dage af høsten stod det klart, at kvantiteten er mindre, men kvaliteten er langt langt bedre, end man turde håbe på.

Så alt i alt en acceptabel høst i forhold til hvad man havde frygtet hos de fleste bønder.

Konklusionen er, det bliver en god og spændende Millésime 2024 - når den engang er klar.



Michael valgte huset fordi

“Cuvée de Réserve og Cuvée Prestige ligger på bæremen (druesaften ligger med gærresterne og sukkeret i kælderen) i hele 5 år i modsætning til den obligatoriske minimumslagring på 15 måneder. Denne lagringstid giver mere komplekse aromaer i champagnerne, men samtidig bevares en helt eksistentiel friskhed, da vinene hos dette hus heller ikke gennemgår den malolaktiske gæring.

Den bevarede syre tillader lang lagring, og de her flasker er intet mindre end vidunderlige”.

Alle priserne - vi kan godt forstå, de er stolte



Seneste nyt fra os

Så blev det november - dermed årets andensidste måned. Nu er det virkelig blevet tid til at finde tæpperne og de varme dyner frem - og vi har som altid fuld fokus på, at champagnerne passer til årstiden. Efteråret.

Det er ikke kun noget, vi har fokus på i denne kasse - det er en del af det kæmpe arbejde, der ligger bag udvælgelsen til Champagnekassen.

Hver eneste måned er det årstiden, højtiderne, vejret, mærkedagene - eller hvad man som medlem ville foretrække den specifikke måned, som vi har fokus på.

Ellers er der fuld gang i julegave-forberedelserne. For vi kan mærke, at efterspørgslen på at forære champagneoplevelser i gave bliver større og større år efter år. Vi tror simpelthen, at de fleste af os har svært ved at skrive ønsker ned - og dermed bliver det svært at finde en gave. Men en oplevelse man kan have SAMMEN enten som et ophold eller en hjemme-champagnesmagning - er måske en af de mest betydningsfulde gaver, vi kan komme på.



#champagnekassen

Pinna & Michael

