



Champagne Beaumont des Crayères

Beaumont des Crayères er et traditionsrigt champagnekooperativ, grundlagt i 1955 af dedikerede vinavlere i Mardeuil i Vallée de la Marne. Navnet hylder landsbyens ypperste skråning, som er beplantet med de mest lovende vinstokke og kilden til nogle af kooperativets fineste druer.

Med fælles ambitioner og fokus på høj kvalitet gik disse vinbønder sammen for at skabe noget nyt og enestående i en ellers traditionsbunden champagneregion. I dag består kooperativet af flere end 250 avlere, som tilsammen dyrker 85 hektar druer, og deres samarbejde har resulteret i helt exceptionelle champagner.

Kooperativerne i Champagne tog form i slutningen af 1800-tallet, og det første kooperativ blev etableret i 1921. Récoltants-coopérants er vinavlere, der bidrager med deres drueudbytte til kooperativet. Flaskerne sælges enten under kooperativets navn eller et særligt varemærke, som kooperativet har udviklet.



Michael valgte huset fordi

Jeg var til Tasting Week i Reims tidligere på året, hvor forskellige kooperativer var samlet. Det er altid enormt spændende at deltage i messen, for ofte dukker der små stjerner op, og det skal jeg love for, der gjorde



Jeg faldt over dem, fordi de skiller sig ud. Både smagsmæssigt, men også med deres historie. Champagnerne er KRAFTIGE – og har en masse power og smag. Akkurat dét, vi søger til kassen, der skal passe til jul. Faktisk er begge champagner de PERFEKTE julechampagner – og derfor er kassen døbt JULEKASSEN.

December 2024

Månedens champagner

Champagne Vintage 2016, Fleur Noire

Druesammensætning: 100 % Pinot Noir

Duft/smag: Brombær, blåbær og rødt madæble

På paletten er violer, citron, mandarin, appelsin, blåbær og brioche

Drik den til: JULEMADEN – fra and og flæsketeg til medister - og "bare fordi"

Sukkerindhold: 8 gram pr. liter



Champagne Grand Rosé

Druesammensætning:

25 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 40 % Meunier (10 % rødvin)

Duft/smag: Næsen fornemmer en eksplosion af hindbær og vilde jordbær. På paletten er frisk citron, appelsinskal og jordbær

Drik den til: JULEMADEN – fra and og flæsketeg til medister - og "bare fordi"

Sukkerindhold: 8 gram pr. liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

Champagneproduktion fra A til Å

HØSTEN

Foregår i september måned og varer ca. tre uger. Alt foregår ved håndkraft, og i omegnen af 100.000 høstarbejdere strømmer til Champagne fra hele verden for at hjælpe til. Michael inklusive. De første druer presses og betegnes "Cœur de cuvée". Denne betegnelse anvendes om champagner fremstillet med det allerbedste af den første presning, som kun omfatter den mest delikate og aromatiske fra druerne. Det er den saft, du får i denne kasse.

FØRSTE GÆRING

Når presningen er gennemført hældes druemosten på fade eller i ståltanke for at gære. Herefter tilsættes den sukker (chaptalisering), der er med til at bringe alkoholprocenten op på minimum 11 %. Gæringen foregår henover et par uger og overvåges nøje, så gæringen ikke går i stå.

BLANDE VIN – ASSEMBLAGE

De forskellige vine blandes for at opnå et ensartet udtryk på champagnerne. Årgangschampagne må naturligvis kun bestå af vin fra samme årgang, mens en ikke årgangschampagne (NV = Non Vintage) må blandes med vin fra tidligere årgange (reservevin).

ANDEN GÆRING

Herefter indledes andengæringen, som står på i 6-8 uger. Gæren "spiser" sukkeret, som omdannes til alkohol, og der frigives bl.a. kulsyre – et voilà – så er der bobler.

MODNING

Nu opbevares flaskerne i kælderen hos bonden, hvor der konstant er 10-12 grader. Champagne skal lagre i minimum 15 måneder (non vintage) og 36 måneder (vintage) efter den er hældt på flaske.

Særligt om flaskerne i decemberkassen: Vintage 2016 modner fem år, Grand Rosé modner tre år i kælderen.

Der udvikles bundfald i flasken, der primært stammer fra gærrester – altså den gær, som har spist sukkeret. Bundfaldet skal nu ud af flasken, hvorfor man langsomt øger hældningen på flasken i en proces, der kaldes remuage. Her drejes flasken manuelt eller automatisk dagligt en smule for derved at sikre, at bundfaldet samles i toppen af flasken.

Dernæst fjernes bundfaldet ved at fryse flaskehalsen ned til minus 27 grader, hvorefter kapslen fjernes. Bundfaldet skydes rent faktisk ud som et projektil, og processen kaldes i øvrigt dégorgement.

DOSAGE

Når bundfaldet er skudt ud af flasken mangler der lidt væske i flasken. Derfor tilføjes liqueur d'expédition – dosage, som består af vinen, som allerede er i flasken tilsat sukker.

Umiddelbart efter tilsætning af dosage sættes en korkprop i efterfulgt af ståltråd og kapsel (capsul).

Til slut vendes flasken et par gange for at sikre, at den tilsatte væske blandes optimalt.

LAGRING

En hel del bønder sender nu champagnerne ud til kunderne. Andre vælger at lagre den længere tid i deres egen kælder inden den frigives til salg.

Glædelig jul og godt nytår

HOLY MOSES, 2024 har været et vildt år. Det føles nærmest som om det lige var jul. Men tiden FLYVER og hold nu op, hvor er det vigtigt at nyde rejsen. Som iværksætter er man hele tiden "på vej", men rejsens rute kan ændre sig mange gange i løbet af et år. Man skal være omstillingsparat og klar til at sætte kursen påny undervejs. Derfor er det snarere vejen dertil end målet i sig selv, der er vigtigst. Målet har ikke ændret sig for os, nemlig at være en lille, nærværende og autentisk virksomhed. Vi prøver vilde ting af, udfordrer status quo og eksperimenterer. Men det er en del af det. Vores DNA ændrer vi ikke på. TAK, fordi I følger med derude. Glædelig jul og godt nytår!



#champagnekassen

Pinna & Michael

