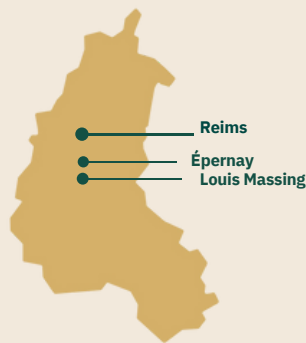




# Champagne Louis Massing

Champagnehuset Louis Massing ligger i hjertet af det prestigefyldte område Côte des Blancs. Huset har eksisteret siden 1936. I dag er det Estelle Moroy, der er 3. generation, samt hendes mand Jean-Bernard og deres søn Julien, der driver huset efter de gamle og værdifulde traditioner.

De dyrker hovedsageligt Chardonnay, og alle druerne kommer fra områder, der er klassificeret Grand Cru. De laver deres egne champagner fra nøje udvalgte parceller.

Jean-Bernard og sønnen er meget nørdede, når det kommer til blanding af deres vine, og de går altid meget op i at udvælge de helt rigtige marker til deres forskellige cuvéeer. DET kunne Michael snakke rigtig længe med dem om.

Noget andet, der også er ganske særligt, og som Michael hurtigt faldt for, er at de ikke blander årgangene på deres non vintage (ikke årgangs) champagner. De bruger altid rene høstår - også selvom de ikke deklarerer champagnerne som årgange.



## Michael valgte huset *fordi*

Det her er ren Chardonnay fra DE ABSOLUT BEDSTE Chardonnay-landsbyer i hele Champagne. Avize, Oger og Mesnil-sur-Oger.

Begge champagner er produceret af rene høstår - hvilket vil sige, at de ikke er deklarerede som årgangs (vintage) champagner, men de er begge fra enkelte årgange.

Man får fornemmelsen af "hertet" i Cote de Blancs i de her flasker, og jeg er stolt som bare pokker over, at vi kan sende 2 så spændende og smagsfulde champagner ud til jer her i årets første måned. Her kan man smage både høstår og sukkerindhold op mod hinanden. GLÆD DIG!

Januar 2025

## Månedens flasker

### Mineralis Nature, Grand Cru (høst 2020)

**Druesammensætning:** 100 % Chardonnay

**Duft:** Kalk, citron, lime, crispy æble

**Smag:** Elegant champagne med noter af "surdej", mandel, smør

**Drik den til:** Stenbiderrogn med stegte blinis og creme fraiche, hvid fisk (eksempelvis kulmule), spidskål og salat

**Sukkerindhold:** 3 gram pr. liter



### Mineralis Brut - Grand Cru (høst 2021)

**Druesammensætning:** 100 % Chardonnay

**Duft:** Anis, lime, ærteskud, let fornemmelse af "nytårskrudt"

**Smag:** Rund og sødmefuld. Mandarin, havtornmarmelade, vanilje, fudge, citron

**Drik den til:** Jordskokkesuppe med sprøde chips, risotto med kantareller og smørstegt brød - eller BARE FORDI

**Sukkerindhold:** 8 gram pr. liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



# Helt nøgen!

Hvorfor mon nogle champagneproducenter vælger at lave champagne "Nature" og "Zero Dosage"? Altså med en naturlig restsukker på 3 gram eller der under.

Druerne i Champagne når sjældent – eller nærmest aldrig – at udvikle fuld modenhed, før de skal høstes. Derfor er mosten tårnhøj af syre, og det er jo netop godt for dén friskhed, man gerne vil, at modne champagner skal kunne have - også efter flere års ophold i kældrene. Selv efter flere år på flasken kan den høje syre i vinen stadig godt virke rå og heftig – det er én af grundene til, mange producenter vælger at tilsætte lidt sukker på to helt vidt forskellige tidspunkter i produktionen. Inden anden gæring må der chaptiliseres (tilsættes sukker) – både for smagens skyld – men især som en hjælp til at øge alkoholprocenten i den færdige vin.

Næste gang sukkerposen er fremme er efter Tirage og Degorgering. Her kan der tilsættes fra nul til 50 g sukker, alt efter om champagnen skal være "Nature" eller helt op til "Demi-Sec" eller "Doux". En smule sukker kan hjælpe til at balancere en høj syre – og det er slet ikke sikkert, at man umiddelbart kan smage dosagen.

Champagnen kommer måske til at smage mere umiddelbar og dejlig harmonisk i glasset. Det vil sige, at sukker kan klæde en champagne på – og det vil så også sige, at når producenten vælger ikke at dosere, så står den færdige champagne frem ganske nøgen og er sin helt egen uden noget som helst at gemme sig bag. Det kræver stor stor omhu at gøre en Nature, med maksimal 3 gram restsukker, harmonisk, lækker og drikbar. Vores januarfamilie kan ❤️



**"Grand Cru" betyder champagnen fra en af de 17 bedste landsbyer i Champagne.**

**Der er i alt 324 landsbyer.**

## Hvorfor egentlig champagne?

Det spørgsmål får vi relativt ofte.

Svaret er relativ ligetil - fordi champagne er noget helt særligt. Ja, og så er der også den grund, at vi aldrig har forelsket os i rødvinen på samme måde. Champagne er et håndværk ulig noget andet. Champagne kræver så ufattelig meget kunnen og passion - ja og så selvfølgelig en hel masse andre ydre omstændigheder. Vejr, temperatur, jordbund, område - og så videre. Champagne ligger som bekendt i det nordligste Frankrig, og det er ikke nogen nem kunst at dyrke champagnedruerne.

Vi har forelsket os i hver og én af de passionerede champagnebønder, vi samarbejder med, og vi bliver inviteret HELT ind i deres private hjem og får deres passion og anekdoter ind under huden.

Vi har set, følt og mærket på egen krop, hvad champagne gør i et selskab. Det føles som den lille "JOKER" - det, der lige får smilene frem og bekræfter, at NU skal der fejres og festes. Der behøver ikke engang at være en særlig anledning, og det mest fantastiske ved det er, at man kan lade champagnen være selve anledningen.

TAK, fordi du er med på vores rejse - TAK, fordi du lader os forkæle og overraske dig måned efter måned. Vi gør os så utrolig meget umage, og vi glæder os som små børn til juleaften hver eneste gang en ny kasse skal pakkes og gøres klar til at blive sendt afsted til dig.

*Dina & Michael*

