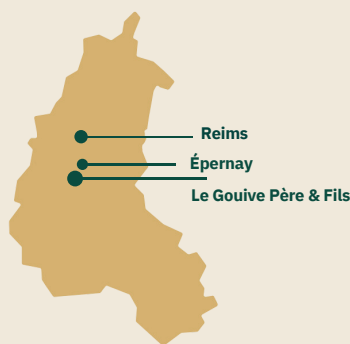




Le Gouive Père & Fils

Champagnerne i denne måneds Champagnekasse er fra Le Gouive Père & Fils; et vildt spændende familieejet champagnehus beliggende i Monthelon, en charmerende landsby i hjertet af Coteaux Sud d'Épernay, blot fem kilometer fra Épernay og 30 kilometer fra Reims.

Huset er grundlagt i 1963 af Joseph Le Gouive. Måske nogle af jer husker den meget populære champagne, vi havde i den seneste adventskalender - den med Joseph på labelen? Det er ham Joseph, det er fra samme champagnehus - men selvfølgelig 2 nye spændende flasker fra huset.

Le Gouive Père & Fils har gennem tre generationer udvidet deres vinmarker fra beskedne 0,14 hektar til mere end 5,5 hektar.

I 1991 installerede familien deres første vinpresse og fra da af begyndte de at producere deres egne cuvées. Lige siden har de båret mærkatet Vignerons Indépendants, hvilket afspejler deres engagement i selvstændig vinproduktion.

I dag drives gården af Loïc Le Gouive, der overtog driften i 2005. Han er tredje generation i familien. Alle deres champagner er kendt for at blive vinificeret uden malolaktisk gæring, hvilket bevarer champagnens naturlige friskhed og delikate syre. På billedet ved siden af ser du Loïc og Michael.



Michael valgte huset *fordi*

Jeg faldt over det her vidunderlige champagnehus i sommers - lige før høsten faktisk. Loïc er en champagnebonde med karakter og vild sans for at producere fantastiske champagner - det her besøg glemmer man ikke sådan lige. Begge champagner i månedens Champagnekasse er produceret uden malolaktisk gæring, og de er samme blend (altså samme type og helt samme procentdel af druer). Normalt presser champagnébønderne druerne hver for sig - og så blander man dem senere, når de ER blevet til stille vine - men i Les Houvies er Meunier og Chardonnay blandet sammen I SELVE PRESSEN. Smagsforskellene på disse to champagner er enormt spændende. Det her er to særlige og håndplukkede champagneskatte, som jeg har glædet mig helt sindssygt til at præsentere for jer.

Februar 2025

Månedens flasker

Cuvée Le Gouive

Cuvée betyder det er første og fineste presning af druerne

Druesammensætning: 75% Meunier, 25% Chardonnay

Duft: Brioche, citron og hjemmelavet abrikosmarmelade

Smag: Moden mango, sødmefuld appelsin, grønt æble og pære. En lækker cremet fylde

Drik den f.eks. til: Pad Thai med kylling, Gordon Bleu eller Comté ost med parmaskinke

Sukkerindhold: 9 gram pr. liter



Cuvée Les Houies

Cuvée betyder det er første og fineste presning af druerne

Druesammensætning: 75% Meunier, 25% Chardonnay

Duft: Hvide limeblomster, citrus, grønt æble og kalk

Smag: Gul pære, citron, brød, grønt æble, mandarin, abrikos og valnødder

Drik den f.eks. til: Stenbiderrogn, buratta og stegt brød, tofubowl med cashewnødder eller "bare fordi"

Sukkerindhold: 0,8 gram pr. liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



Vigneron Indépendant

Når små champagneproducenter sætter sit eget præg

I Champagne-regionen findes omkring 300 Vigneron Indépendants. Begrebet "Indépendant" betyder, at vinbonden fremstiller sin vin fra egne vinmarker og selv tager sig af hele produktionsprocessen – fra druerne i marken til den færdige flaske. I modsætning til de fleste vinproducenter, der sælger deres druer, most eller vin videre til store champagnehuse, står den uafhængige vinbonde selv for at skabe vinen fra start til slut.

I hele Frankrig er der mere end 7.000 Vigneron Indépendants, og for at blive medlem kræves det, at vinproducenten udvikler sin vin med respekt for terroiret og bidrager med sin ekspertise i hele produktionsforløbet – fra vinstokken til den færdige vin, som stammer fra deres egne kældre.

Tidligere solgte mange små vinbønder deres druer, most eller stille vin til større champagneproducenter, som kunne håndtere de store omkostninger ved champagneproduktion og samtidig markedsføre deres produkter på både nationalt og internationalt plan. Dette samarbejde fungerede fint, så længe markederne var stabile.

Men de seneste års udsving på verdensmarkedet har ført til, at de store aftagere ofte har sprunget indkøb over i flere år. Når den traditionelle handelskæde bryder sammen, hvad gør den lille champagnebonde så med sin vin og manglende indtjening?

Som man siger, lærer nød nogen kvinde at spinde – og de seneste kriser har lært de små vinbønder at stå på egne ben, - uafhængige af de store Négociant-Manipulants (NM). Flere og flere vælger nu at producere deres egne champagner og opbygge deres eget brand. De indarbejder deres egne traditioner og giver et personligt præg på det terroir, de selv ejer.

For os, der elsker champagne, betyder det, at vi nu har langt flere valgmuligheder. Vi kan vælge mellem champagner med unik smag, høj kvalitet, spændende historier og en personlighed i hvert glas. Det er noget, vi kan dele og tale om – og vi elsker det.

Champagne



de A à Z!...

Lad kærligheden boble og sprudle!

Februar er kærlighedens måned, og hvad er mere romantisk end at fejre Valentins Dag med champagne? Flaskerne i februar er som altid nøje udvalgt, men denne gang med et særligt blik for at sprede kærlighed og ekstra varme i vinterkulden – uanset om du deler den med din udkårne eller forkæler dig selv med lidt ekstra og fortjent luksus.

Det går vi rigtig meget op i - det med engang imellem at tjekke ud og fejre livet og kærligheden. Det kan være enormt svært i en travlt hverdag, men det er så pokkers vigtigt, at vi husker det - OG GØR DET IGEN OG IGEN.

I februarkassen finder du champagner, der emmer af elegance og passion. Perfekte til en middag i stearinlysets skær eller en hyggelig aften med tæpper og gode samtaler om stort og småt, om planer og drømme.

Planer og drømme har vi rigtig mange af - det er bestemt ikke, fordi vi keder os. Planerne handler om at leve livet fuldt ud.

Hvorfor ikke lade kærligheden boble lidt ekstra i februar?

Skål for kærligheden.

Dennis & Michael

