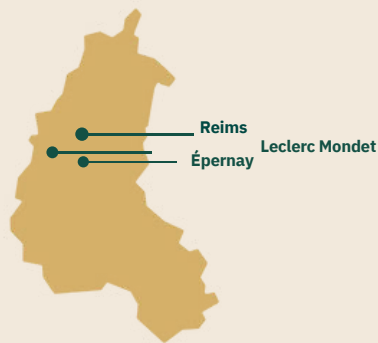




Champagne Leclerc Mondet

Champagnegården blev grundlagt af Renée Mondet og Henri Leclerc i Trélou-sur-Marne, hvor de i 1960'erne også begyndte at sælge deres egen champagne. Senere overtog deres søn, Christian Leclerc, driften sammen med sin hustru, Jacqueline. De videreførte traditionen med at skabe champagner, som blev kendte for deres udtryk, finesse og elegance.

Da Christian Leclerc pludseligt gik bort i 1992, besluttede Jacqueline, sammen med sine svigerforældre, at videreføre champagnegården – med de samme metoder og den samme dedikation til håndværket.

I dag er det sønnerne, Cédric og Fabien, der fører familiens arv videre. Med Cédric's viden om vinavl og Fabiens baggrund i ønologi, arbejder de dagligt på at bevare og forfine champagnerne. Overgangen til biodynamisk certificering var et naturligt valg – både for at skabe gennemsigtighed i deres metoder og for at fremhæve champagnens unikke karakter endnu tydeligere.

"Man arver ikke jorden fra sine forfædre – man låner den af sine børn." Det er med denne filosofi, de dedikerer sig til deres håndværk hver dag.



Michael valgte huset *fordi*

At finde biodynamiske champagner, som Blanc de Blancs i marts-kassen, er noget helt særligt. Det kræver en vinbonde med et dybt kendskab til sit terroir og en passion for at skabe unikke champagner. Cédric er ikke bare dygtig, han er super passioneret og en ægte champagne-nørd.

Med stor dedikation har han skabt cuvéeer, der virkelig skiller sig ud, - hvor både druer og terroir træder frem i smagen. Når Meunier- og Chardonnaydruer dyrkes i de små landsbyer langs Marnefloden, udvikler de en helt særlig frugtighed – og det kan smages her. Det her er ikke "bare en champagne" – det er en oplevelse, der giver et indblik i, hvordan en passioneret champagnebonde kan trylle med naturens råmaterialer.

Marts 2025

Månedens flasker

Blanc de Blancs - 100% biodynamisk

Druesammensætning: 100% Chardonnay (50% fra 2019, resten reservevin)

Duft: Mælkebøtte, karamel, skovjordsbær, yoghurt

Smag: Toffee, fudge, moden citron, jordbær, rød grape

Drik den til: Sæsonens retter med både rodfrugter og kål

Sukkerindhold: 8 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4-5 år



Blanc de Noirs

Druesammensætning: 100% Meunier

Duft: Vilde jordbær, citron, grape, gule stenfrugter

Smag: Fersken, abrikos, gult æble, nektariner

Drik den til: Boller i karry - eller til madvafler (ikke søde) med f.eks. krebsehaletalat

Sukkerindhold: 8 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4-5 år



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



Økologisk, biodynamisk - OG udfordrende!

Økologisk vinproduktion i Champagne er en udfordrende proces på grund af klimaet, traditionerne og strenge regler. Det kølige og fugtige klima gør vinstokkene sårbare over for svampesygdomme, eksempelvis meldug, som i konventionel produktion bekæmpes med syntetiske pesticider – noget økologiske vinbønder må undvære. I stedet anvendes naturlige metoder som pløjning og grøn gødning, hvilket øger arbejdsbyrden og produktionsomkostningerne.

For at opnå økologisk certificering skal champagnegården gennemgå en treårig omstillingsperiode uden syntetiske sprøjtemidler. I denne periode kan druerne ikke sælges som økologiske, hvilket skaber en økonomisk risiko, da produktionen bliver dyrere, uden at vinen kan sælges til en højere pris. Samtidig oplever økologiske producenter ofte lavere udbytte, da de ikke kan bruge kemiske hjælpemidler til at forbedre jordens næring eller beskytte vinstokkene.

Trods disse udfordringer vælger stadig flere producenter at gå den økologiske vej for at imødekomme den voksende efterspørgsel efter bæredygtige vine. Selvom økologisk champagne ofte er dyrere end konventionel, ser både producenter og forbrugere værdien i en mere naturlig og miljøvenlig tilgang til champagneproduktion.

Biodynamisk champagne bygger på de samme grundprincipper som økologi, men med en mere holistisk og spirituel tilgang. Den biodynamiske metode ser vinmarken som et levende økosystem, hvor alt hænger sammen. Dette indebærer brug af biodynamiske præparater (f.eks. kogøgødning fermenteret i kohorn, kamillete, brændenældeudtræk) for at styrke jordens sundhed, total forbud mod syntetiske kemikalier (som ved økologisk dyrkning) og højere fokus på biodiversitet (f.eks. dyr i vinmarken).

Ved biodynamisk champagneproduktion går man skridtet videre, for her behandles vinmarken som en hel organisme med fuld fokus på naturens - og de kosmiske kræfters samspil.



Kun 9% af det samlede areal, der dyrkes champagne på, er certificeret 100% økologisk/biodynamisk



Charity og noget at huske

Her hos os er der virkelig gang i den. Jeg, Dinna, har kastet mig helhjertet ind i Team Rynkeby-indsamlingsprojektet, og i år har vi valgt at bidrage på en lidt anderledes måde. Jeg træner sammen med holdet og cykler til sommer sammen med dem i Champagne – en oplevelse, der kombinerer passion, fællesskab og velgørenhed. At samle penge ind til gode formål ligger vores hjerte nær – og det vil det altid gøre.

På billedet ser I os til et event tidligere på året, hvor Girlstalk var i fokus. Her bidrog vi både med champagner og donationer, fordi det er vigtigt for os at give tilbage. Vores børn oplever en verden fyldt med champagneeventyr – takket være deres fars netværk i Champagne – men lige så vigtigt er det, at de lærer værdien af at give igen, når man har muligheden.

Livet, børnene og iværksætterrejsen betyder mere for os end nogensinde. 7 år er der gået, siden vi startede denne virksomhed – 7 år med hårdt arbejde og søvnløse nætter. 2025 bliver året for selvkærlighed, bevidsthed og balance i livet. For det er vigtigt – det med balancen. Husk det.