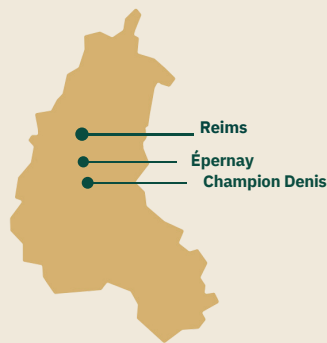




Champagne Champion Denis

I Bergères-lès-Vertus finder vi Champagne Champion Denis, et familiedrevet og helt fantastisk champagnehus, hvor Patricia, hendes søn Robin og hans hustru Mégane i dag styrer forretningen. Familien har gennem generationer opbygget deres 6 hektar store vinmarker, hvor de primært dyrker Chardonnay (95%).

Huset ligger i det enormt populære Côte des Blancs - hvor de ubetinget bedste Chardonnaydruer dyrkes.

I 1988 tog Patricia og hendes mand Denis en stor beslutning: de ville ikke bare sælge druerne, men ville nu i stedet lave deres egne champagner. De allierede sig med kooperativet i Bergères-lès-Vertus, og sådan startede deres egen smukke champagnerejse.

Patricia fandt hurtigt en lidt kreativ måde at skaffe kunder på: Hun fandt frem til alle med efternavnet Champion i Frankrig – og solgte dem så champagne med deres eget navn på etiketten.



Succesen kom ikke ligefrem fra dag ét – de første år på vinmesser var så stille, at de spillede kort med de andre producenter. Men hårdt arbejde betalte sig, og de voksede stille og roligt fra at producere 0 til 120.000 flasker årligt.

Efter Denis' bortgang valgte familien at fokusere mere på kvalitet end kvantitet og producerer i dag 40.000 flasker om året. Næste generation står klar, hvor Robin, hans partner Mégane og datteren Louison vil tage champagneproduktionen til næste niveau. Det smager man tydeligt i hver eneste tår.

Champagne Denis Champion er ægte familiepassion på flaske – og hvor er vi bare MEGA stolte over at kunne præsentere huset i denne Champagnekasse.

April 2025

Månedens flasker

Blanc de Blancs Vintage 2017

Alle druer er fra 2017 i denne årgangschampagne

Druesammensætning: 100 %
Chardonnay

Duft: Moden citron, modent grønt æble, gule stenfrugter og stjerneanis

Smag: Frisk rødt æble, abrikos, citron og kalk

Drik den f.eks. til: Stegt hornfisk med persillesauce og kartofler eller et Stjernesud

Sukkerindhold: 6 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 6-7 år



Blanc de Blancs Extra Brut

Der produceres udelukkende 4000 flasker årligt

Druesammensætning: 100 % Chardonnay

Duft: Frisk citron, rød grape, smagsfuld limeblomst og kalk

Smag: Moden gul pære, abrikos, rød grape og frisk mandarin. Dejlig champagne med en fin bitterhed og behagelig syre

Drik den f.eks. til: Stegte nudler med rejer og grøntsager eller til vegetariske forårsruller

Sukkerindhold: 5 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4 år



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



April måned er champagnebøndernes mareridt

For champagnebønderne er april en måned fyldt med uro, da risikoen for nattefrost truer vinstokkene netop efter knopskydning. De spæde knopper er ekstremt sårbare, og hvis frosten rammer, kan hele årets høst være i fare. Et skræmmende eksempel var i året 2016, hvor en kraftig nattefrost i april ødelagde op til 70 % af høsten hos mange bønder.

For at beskytte deres marker benytter bønderne forskellige metoder mod forårsfrosten. En af de mest anvendte løsninger er små petroleumsovne, der tændes i vinmarkerne om natten – en metode, som også store huse som Mumm benytter.

En anden mulighed er sprinkleranlæg, der overrisler vinstokkene med vand. Dette skaber en beskyttende is-hinde omkring knopperne, men virker kun ned til minus fem grader – ved lavere temperaturer tager knopperne skade.

Ikke alle bønder har dog adgang til disse løsninger. Mange små producenter må i stedet sætte deres lid til naturens nåde, krydse fingre – og håbe, at nattefrosten holder sig væk.



Michael valgte huset *fordi*

VINTAGE og LIMITED – den fulde pakke i april. Jeg har besøgt dette hus et par gange, og første gang var en ganske særlig oplevelse. Robin, som jeg står sammen med på billedet på side 1, var netop blevet far for første gang få dage forinden. Han stod med en helt nyfødt baby i armene – en rørende og intim oplevelse at komme så tæt på.

Hvis du var blandt de heldige, der sikrede dig årets champagne-adventskalender, kender du allerede husets navn. Finaleflasken – nummer 4 – kom nemlig fra netop Champagne Champion Denis.

Huset ligger i den sydlige del af Côte des Blancs, et område, der uden tvivl er kendt for at producere nogle af de absolut bedste Chardonnay- og Blanc de Blancs-champagner.



Det der slot - hvad er der med det?

Den trofaste følger på de sociale medier har sikkert bemærket, at vores hjerte banker for Møgeltønder. Det skyldes vores samarbejde med Schackenberg Slot og Slotskro – et sted, vi virkelig har forelsket os i.

Allan er direktør for fonden bag Schackenberg, og vi deler en fælles vision: Vi vil udfordre oplevelsesindustrien i Danmark og skabe noget helt unikt. Vores mission er at forene historiefortælling med betagende omgivelser, udsøgt gastronomi og exceptionelle champagner. Schackenberg bærer på en vidunderlig og enestående historie, og der sker utroligt mange spændende ting - både fysisk og åndeligt.

Vi er både stolte og begejstrede over, at Schackenberg har valgt os som samarbejdspartner til disse særlige events.

Du kan komme med os på både en kongelig weekend og Jul på Slottet – læs mere ved at scanne QR-koden her ved siden af. Det her er magisk.



Dinna & Michael