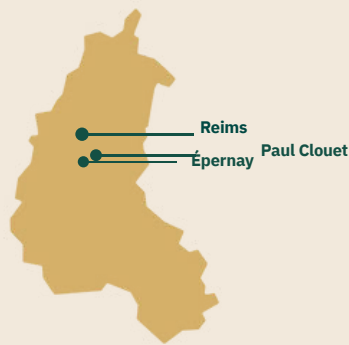




Champagne Paul Clouet

Vi har en KÆMPE forkærlighed for de små, passionerede og DYGTIGE champagnehuse – og Paul Clouet er præcis sådan et sted, hvor historien, håndværket og kærligheden til champagnerne går op i en højere enhed.

Huset ligger i Grand Cru-by landsbyen Bouzy, hvor Pinot Noir-duen dominerer. En landsby Michael KNUS elsker. Der er kraft, karakter og vanvittig frugtighed i champagnerne her fra, og der venter dig en vild smagsoplevelse.

Historien om Paul Clouet-huset går flere generationer tilbage. Familien Clouet har produceret vin i området siden 1700-tallet, og i dag er det Jean-Emmanuel Clouet-Bonnaire, der viderefører det stolte håndværk. Han ses her på billedet sammen med Michael.

Hos Paul Clouet er intet overladt til tilfældighederne, og det mærkes tydeligt, når du smager på resultatet.



De arbejder med klassiske metoder og har stor respekt for terroret i Montagne de Reims.

Der bruges traditionel metode (Méthode Champenoise), og mange af vinene lagres væsentligt længere på gæren end minimumskravet, hvilket giver en meget større kompleksitet, end hvad man ville forvente.

Og så er det altså ret så særligt, at de kun producerer omkring 80.000 flasker om året – hvilket gør hver enkelt flaske til noget unikt.

Maj 2025

Månedens flasker

Sélection - Grande Réserve

Druesammensætning: 50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Meunier

Duft: Citron, sød ananas, papaya, havtorn

Smag: Rund og afbalanceret champagne, brioche, pære, abrikos, moden citron, kalk (mineralsk)

Drik den f.eks. til: Risotto med squash, asparges og citron - eller til tarteletter med høns i asparges

Sukkerindhold: 4 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4-5 år



Rosé - Assemblage

Druesammensætning: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir (heraf 12% Coteaux Champenois de Bouzy - rødvin)

Duft: Rødt æble, brombær, blomme, vilde jordbær og rose

Smag: Kirsebær, brombær, solbær og moden appelsen

Drik den f.eks. til: Kyllingeburger (linseburger hvis du er vegetar), stegt torskerogn med danske kartofler

Sukkerindhold: 4 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4-5 år



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE





Michael valgte huset *fordi*

De to champagner i din Champagnekasse i maj afspejler tydeligt det terroir, de kommer fra – det vil sige den kalkrige jord, de sydvendte skråninger og ikke mindst de sindssygt dygtige champagnebønder, der har produceret dem.

Her får du champagner fra marker beliggende i de to ABSOLUT mest prestigefyldte og anerkendte Grand Cru-landsbyer i Champagne.

Resultatet er en balance og kompleksitet, der rammer helt rent. Elegant, struktureret og fuld af dybde.

Til de nørdede blandt jer: ja, du har måske spottet logoet på flaskens hals. Paul Clouet er faktisk i familie med Bonnier fra Cramant.

If you know, you know – det her er champagner i en klasse for sig.

Fra to af de mest prestigefyldte områder

Bouzy

Bouzy er en af Champagnes mest prestigefyldte landsbyer og er beliggende i Montagne de Reims-området. Byen har OGSÅ særlig status som en af kun 17 Grand Cru-klassificerede landsbyer,

Bouzy ligger på sydøstvendte skråninger, hvilket giver vinmarkerne optimal solindstråling og gode vækstbetingelser for især Pinot Noir.

Bouzy er særligt kendt for at producere fyldige og kraftfulde champagner med struktur og frugtintensitet – ofte baseret på - tadaaaa - Pinot Noir.

Flere champagnehuse uden for Bouzy køber druer herfra til deres prestige-cuvée, netop på grund af områdets høje kvalitet.

Cramant

Landsbyen Cramant (ikke at forveksle med Crémant, som er mousserende vin lavet uden for Champagne) - er både berømt og aldeles anerkendt - og er beliggende i det eksklusive område Côte des Blancs.

Byen er klassificeret som Grand Cru, hvilket betyder, at dens vinmarker er anerkendt som nogle af de bedste i Champagne. Mange af de største champagnehuse bruger druer fra Cramant i deres prestige-cuvée – fordi den kalkholdige jord her skaber struktur og livslængde, som kun få steder i verden kan matche.

Chardonnay dominerer fuldstændig i Cramant – det er én af de vigtigste og mest mest anerkendte byer for produktionen af vilde Blanc de Blancs-champagner (champagne lavet udelukkende på hvide druer).



“Den gamle dame”

De seneste måneder har der været lidt mere stille fra vores side end normalt, for vi har stået midt i en stor forandring i vores liv.

Vi er nemlig flyttet i et gammelt, smukt og bevaringsværdigt hus fra 1930'erne. Et hus fuld af historie og sjæl – men også et hus, der kræver en særlig form for pleje og opmærksomhed. Vi elsker ALT ved det, og vi har endda givet huset et navn. Vi kalder hende "Den gamle dame med det smukke grønne tag."

Huset er gammelt, ja – men der er selvfølgelig en grund til skiftet. Det vigtigste for os har været at komme tættere sammen som familie, og det er vi, nu hvor vi bor tættere på butikken. Med et barn, der kæmper med næsten fuld skolevægring, betyder afstande virkelig meget – og den her flytning er en kæmpe opgradering for vores liv sammen.

Og er det ikke netop dét, det hele handler om? At bruge tiden rigtigt – og fornuftigt – sammen.

Pinna & Michael