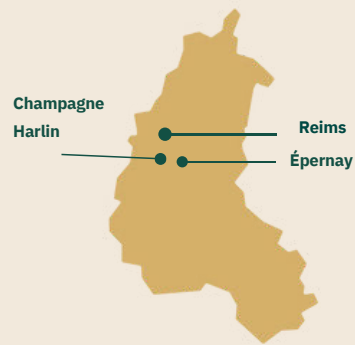




Champagne Harlin

Champagne Harlin Père & Fils er et familiedrevet champagnehus beliggende i Port à Binson, midt i hjertet af Vallée de la Marne. Her, hvor floden slynger sig mellem kalkholdige bakker og lerede skråninger, har Harlin-familien dyrket vin siden 1947, og det er i dag tredje generation, der står bag kældrene og markerne.

Huset råder over cirka 7 hektar vinmarker, fordelt på 40 parceller i og omkring Port à Binson. Den dominerende drue er Pinot Meunier, som trives særligt godt i denne del af Marne-dalen, men de dyrker også Pinot Noir og Chardonnay. Harlin arbejder bæredygtigt og med stor respekt for terroiret – noget vi sætter stor pris på, og som med det samme fanger vores interesse.

Vinifikationen foregår i temperaturstyrede ståltanke, og Harlin arbejder med lang lagring på bærmene, ofte i 3–5 år, for at opnå kompleksitet og finesse. Dosagen holdes lav – og champagnerne er dermed friske, tørre og elegante.



Vingården er økologisk certificeret.

Siden 2015 har de gradvist udfaset syntetiske sprøjtemidler – længe før det blev et krav. I 2017 tog de skridtet videre og begyndte udelukkende at bruge naturlige, plantebaserede sprøjtemidler.

Klassisk håndværk, balance og det terroir, druerne er dyrket på – er lig med Harlin champagnerne, og det er netop det, vi elsker ved dem, og som Michael er helt vildt stolt over at have fundet til din unikasse.

En flaske, man rækker ud efter, når man vil nyde champagne uden filter – men med karakter og dybde.

Juni 2025

Månedens flasker

Les Sentes de Mareuil

Druesammensætning: 93% Meunier, 7% Pinot Noir

Duft: Viol, solbær, abrikos, gult æble og gul blomme

Smag: Nektarin, gult æble, blåbær, figen og abrikosmarmelade

Drik den f.eks. til: Raclette/fondue, kartoffel/porretærte - eller til din grillmad en smuk sommerdag

Sukkerindhold: 1,5 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4-5 år



L'escapade

Druesammensætning: 43% Chardonnay, 27% Pinot Noir, 30% Meunier

Duft: Grønt æble og grøn pære, frisk citron og kandiseret appelsin

Smag: Appelsin, mandarin, moden ananas, moden citron, gult æble, stikkelsbær

Drik den f.eks. til: Kold ærtesuppe med brødcroutoner, bruchetta med frisk buratta, østers, små forårsruller - eller "bare fordi"

Sukkerindhold: 1,5 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4-5 år



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



Druerne i din champagne

- altså de tre hoveddruerarter

Chardonnay udgør 31 % af det beplantede areal i Champagne.

Den er den dominerende og mest anerkendte druesort i Côte des Blancs.

Chardonnay er en robust og tidligt modnende drue. Den tilfører champagnen en vidunderlig friskhed.

Chardonnay giver delikate aromatiske vine med noter af blomster, citrus og undertiden mineralitet. Det er en ideel drue til vine, der skal modnes og udvikle sig over tid.

Pinot Noir udgør 38 % af det beplantede areal i Champagne. Den kaldes "Précoce", fordi den modner tidligt.

Den trives særligt godt i kølige, kalkholdige jorde. Pinot Noir tilfører champagnerne fylde, kraft og struktur. Vine lavet på Pinot Noir har karakteristiske aromaer af røde frugter og blomster.

Meunier udgør 31 % af beplantningerne i Champagne. Denne robuste druesort er mindre følsom over for frost end de to andre, da dens knopskydning sker senere. Druen har fået sit navn – Meunier betyder "møller" – fra det melagtige, hvide udseende på bladene og knopperne i begyndelsen af vækstsæsonen.

Meunier tilfører champagnerne rundhed og producerer bløde, frugtdrevne vine med karakteristiske aromaer af gule frugter.

Vine på Meunier har en tendens til at modne hurtigere end vine lavet på de to andre hoveddruer.



Michael valgte huset *fordi*

I 2024 gentænkte Harlin fuldstændigt deres tilgang til høsten. De traditionelle 45 kg druekasser blev erstattet af kasser på under 20 kg for bedre at bevare druernes kvalitet.

Så snart druerne ankommer til champagnehuset, placeres kasserne i en kølecontainer, hvilket sikrer, at aromaerne bevares indtil druerne presses.

I gæringsrummet har de udskiftet de gamle tanke med små temperaturstyrede ståltanke og egetræsfade, så hver parcel kan holdes adskilt (1 tank = 1 parcel, 1 jordtype og 1 druesort). Magisk.

Dinna & Michael

En sommerhilsen fra os

Det er månedens vigtigste opgave at lave dette infoark – og det her er absolut ikke noget, der "bare skal fixes". Det kræver mange timers overvejelser og "gøren sig umage", for det er vigtigt for os, at du som læser både føler dig underholdt, bliver klogere på champagne, og ikke mindst, at du får et lille indblik i vores liv gennem denne hilsen.

Har du været med længe, så ved du, at infoarket altid er bygget op omkring tre elementer: oplevelse, læring og personlighed.

Vi er ved at forberede sommeren. Der venter to ture til Champagne – både en arbejdstur og en familietur. Helt som det plejer at være. Vi holder vores sommerferie i Champagne (eller i hvert fald halvdelen af den) – hvor børnene kommer med ned og ser de områder, hvor deres mor og far bruger mange timer.

Ved at involvere dem i meget af det, der vedrører champagne, og give dem relationer dernede, tror vi på, at familieliv og arbejde kan kombineres, så vores iværksættereventyr også bliver et familieeventyr – og ikke "bare et arbejde". Ja, og så håber vi, at vi ved at involvere dem giver dem et indblik i, hvad det vil sige at drive egen forretning med hjertet. Den investering vil aldrig være forgæves ❤️

