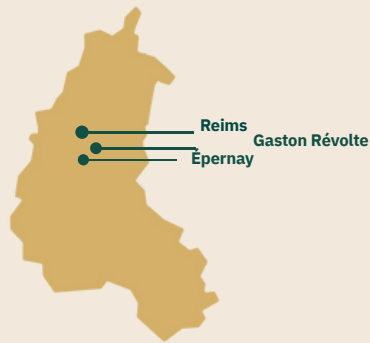




# Champagne Gaston Révolte

Champagnehuset Gaston Révolte er et familieejt champagnehus beliggende i Avenay-Val-d'Or, en Premier Cru landsby lige midt i hjertet af Champagne-regionen. Her har de dyrket deres druer siden 1963.

Michael mødte dem på en vinmesse i Paris i 2024 - og tog så efterfølgende ned for at besøge dem i Champagne. Her forelskede han sig hovedkulds i deres historie og selvfølgelig også i deres champagner.

Huset anvender heste til at pløje vinmarkerne, hvilket de har gjort i 3 generationer nu. De lytter til jorden og respekterer den - og som de selv siger: "Bæredygtighed er ikke en trend; men en del af vores arv".

Vinmarkerne strækker sig over 6 hektar og er beplantet med 90% Pinot Noir og 10% Chardonnay.

De er stolte af, at deres champagner serveres på Michelin-restauranter flere steder i verden.



## Michael valgte huset *fordi*

Huset ligger i smukke omgivelser lige nord for den vidunderlige Grand Cru landsby Ay. De bruger kun heste i marken, og alt de arbejder for er at forbedre den allerede fantastiske kvalitet i deres champagner. Udover at passe bedre på deres jord ved brugen af heste og ingen sprøjtemidler, så har de for nogle år siden fået specialfremstillet en traditionel presse, - lavet i rustfrit stål, hvilket gør, at der under presningen er minimal påvirkning af druerne, som dermed højner den rene saft og kraft.

Juli 2025

## Månedens flasker

### Gaston Révolte Tradition

**Druesammensætning:** 50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir

**Duft:** Limeblomst, kalk, friske grønne æbler, violer, brombær

**Smag:** Røde æbler, mango, mørke blommer, moden citron, jordbær.

**Drik den f.eks. til:** Snobrød. Salat med stegte tomater og bagt halloumi

**Sukkerindhold:** 6 gram pr. liter

**Lagringspotentiale:** 4-5 år



### Gaston Révolte Cuvée Speciale

**Druesammensætning:** 20 % Chardonnay, 80 % Pinot Noir

**Duft:** Rød moden æble, viol, brombær, solbær, moden lime, rose

**Smag:** Moden citron, kaffe, kakao, figen-marmelade, moden grape, viol

**Drik den f.eks. til:** Hjemmelavet burger med cheddar og rucola. Grillede pølser med kartoffelsalat

**Sukkerindhold:** 7 gram pr. liter

**Lagringspotentiale:** 4-5 år



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



# Pressen - der hvor magien starter

Lige så snart druerne er høstet, bliver de kørt direkte til et af Champagnes cirka 1.900 autoriserede presningscentre. Her bliver de vejret, registreret og noteret i en carnet de pressoir – en presningslogbog, der følger reglerne til punkt og prikke. Det hele handler om sporbarhed og præcision.

Og her skal man vide: Champagne må kun presses i hele drueklaser – hvilket er en fast regel i Champagne. Der presses nænsomt og langsomt – uden at mase kernerne – og med trykket gradvist stigende. Alt dette for at få den reneste og fineste most ud af druerne.

Man skiller den første og den anden presning ad – og det gør en kæmpe forskel. Den første presning kaldes cuvée – og det er den, alle går efter. Elegant, raffineret og med det bedste udtryk af terroiret. Den anden presning kaldes taille og er mere kraftig og frugtig – og kan være fantastisk i bestemte blends, men bruges ikke altid.

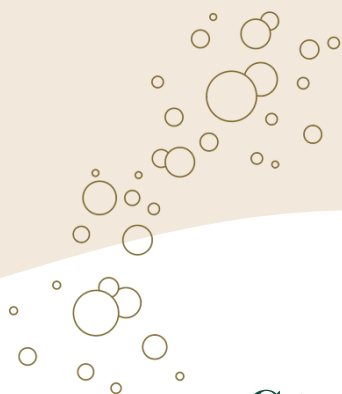
Når presset er færdigt, bliver alt registreret. Selv skaller og kerner – les aigues – bliver sendt videre til destillation. Alt bliver brugt, og alt bliver gjort med respekt for både håndværket og naturen.



Huset i denne måneds Champagnekasse har en presse, der er meget anderledes, end hvad Michael ellers nogensinde har set.

Den er lavet af rustfrit stål i stedet for af træ – og det er nørdet, men spændende at opleve, hvad det betyder for champagnen.

På billedet herover ser du Michael på besøg hos dem. Champagnerne i Champagnekassen er hver og en udvalgt specielt af Michael på en af hans mange ture til Champagne.



## Store overraskelser i ærmet

Vi er gået igang med et sindssygt projekt – et af de projekter, der kræver utrolig meget ben-arbejde, tests og research. Men samtidig et af de projekter, der virkelig får stor betydning BÅDE for os og for jer. Intet er overladt til tilfældighederne her – og bedst som man skulle tro, at der er mere stille, end der plejer at være, så viser det sig, at vi bare har været i arbejdstøjet i flere måneder for at release noget helt nyt og anderledes. Hvorfor fortæller I ikke bare, hvad det er? Jamen, som med alt andet, skal det være en overraskelse – for sådan er det nu en gang sjovest.

Der er godt gang i Champagnebaren – hold nu op, hvor vi elsker, når I kommer forbi og besøger os. Der er fredagsbar 6 gange hen over sommeren. Vi gør det for at møde vores kunder og medlemmer – på en lidt anderledes måde – og vi elsker det. TAK for at følge med og være en del af champagneeventyret.

*Pinna & Michael*

