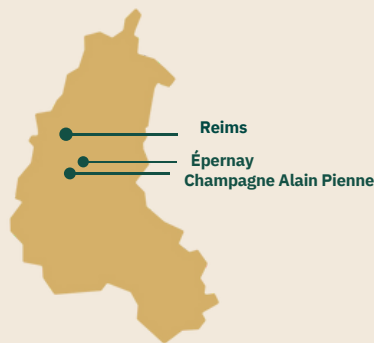




Champagne Alain Pienne

Champagnehuset Alain Pienne ligger højt placeret på skråningerne af Coteaux Sud d'Epernay, Vallée de l'Ardre, Côte des Blancs og Vallée de la Marne.

Selve gården er fra 1100-tallet, og man begyndte at dyrke champagne cirka i 1880. Huset drives i dag af efterkommerne af Alain Pienne – mor og datter, Chantal og Emeline. Emeline overtog driften i 2015.

Hun har implementeret bæredygtige og naturorienterede metoder – hvilket for eksempel vil sige ingen pesticider og brug af lokale gærtyper. Det indbefatter også en økologisk køkkenhave, blomster og fuglekasser – og vi er vilde med det hele. I 2019 fik Emeline en "Young Talent of Champagne"-pris – endnu et cadeau til dem for deres fortsatte udvikling af deres bæredygtige champagne.

Huset er klassificeret som Récoltant-Manipulant (RM). Det betyder, at familien selv står for hele processen: dyrkning af egne druer, vinificering i egne kældre, degorgering og flaskning.



Michael valgte huset *fordi*

Det her er lækre mundvandsdrivende champagner. I mine noter nede fra bonden er der lavet en TYK streg under ordene: god balance og fyldig. Der er produceret lige under 11.000 flasker af hver. Til sammenligning producerer Moët 35 mio. flasker årligt.

Carte d'Or er lavet på druer, der har vokset på 55 år gamle vinstokke. De gamle vinstokke giver ganske få druer – men de druer, der så kommer, er ENORMT frugtige og smagfulde.

Prestige har lagret hele 40 måneder i kælderen – hvor kravet for en non-vintage champagne er 15 måneder. Huset har altså prioriteret TID – og det smages.

August 2025

Månedens flasker

Carte d'Or

Druesammensætning: 72 % Meunier, 26 % Chardonnay, 2 % Pinot Noir

Duft: Gul pære, ananaskirsebær, moden citron, gule og røde æbler

Smag: Meget frugtig, moden gul pære, honning, tørret appelsin, brioche, modne jordbær

Drik den f.eks. til: Spagetti med squash og valnødder. Grillet kylling med bulgur salat – eller bare fordi

Sukkerindhold: 8 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4-5 år



Prestige

Druesammensætning: 75 % Chardonnay, 23 % Meunier, 2 % Pinot Noir

Duft: Rødt æble, fersken, kirsebær, gul pære, mandarin, valnød

Smag: Jordbær, abrikos, fersken, jordbund/skovbund, gul pære

Drik den f.eks. til: Seafood pasta. Pastasalat á la charcuteri med smørstegt pankø – eller bare fordi

Sukkerindhold: 8 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4-5 år



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



Champagnekældrene i Champagne – en hel verden under jorden

Under de frodige vinmarker i Champagne gemmer der sig en hel verden af historie, håndværk og magi – de berømte champagnekældre. Her, dybt under jorden, modnes nogle af verdens mest prestigefyldte bobler i et roligt og konstant klima. Kældrene er udgravet i kalksten, som har eksisteret i millioner af år og giver perfekte forhold for lagring: kølig temperatur, høj luftfugtighed og total mørke.

Mange af kældrene blev gravet ud i romertiden, og i dag snor de sig kilometer efter kilometer under byer som Reims, Épernay og Ay. Nogle huse, som eksempelvis Veuve Clicquot og Ruinart, råder over flere kilometer lange gange, hvor flaskerne ligger i sirligt organiserede rækker og udvikler deres karakteristiske smag.

Kældrene er ikke blot lagerrum – de er en aktiv del af champagneproduktionen. Det er her, flaskerne gennemgår den anden gæring, og hvor de roteres og til sidst degoreres. Mange kældre rummer også små "helligdomme": nicher og rum, hvor særlige årgange eller historiske flasker opbevares som en del af husets arv.

Et besøg i champagnekældrene er som at træde ind i et levende museum. Duften af kalk og vin, den dæmpede belysning og de tusindvis af flasker skaber en stemning, der både er majestætisk og intim.



Det er her, man for alvor forstår, hvorfor champagne er mere end bare en vin – det er et resultat af tålmodighed, tradition og dyb respekt for naturen og håndværket.

Champagnekældrene er hjertet af regionens identitet og en central del af det, der gør området Champagne til noget ganske særligt.

Hvis du nogensinde er på besøg i Champagne, så skal du virkelig unde dig selv et besøg i flere forskellige champagnekældre. De er forskellige, og de er smukke og oplevelsesrige på hver deres særlige måde.

Vi er udvalgt som årets Røde Kors-ambassadører i Klub 10

Klub 10 består hvert år af omkring ti markante personligheder fra kultur- og erhvervslivet, der i fællesskab sætter gang i kreative, anderledes og indbringende projekter til støtte for Røde Kors' livsvigtige arbejde – både i Danmark og ude i verden.

Velgørenhed har altid stået vores hjerte nær, og med det her projekt går vi et både travlt og meningsfuldt år i møde. Vi har masser af idéer og spændende tiltag i ærmet – og vi glæder os til at dele dem med jer.

Lige nu er meget af vores fokus rettet mod årets sidste måneder. Her hos os er der gang i den hele året, men der er ingen tvivl om, at efteråret og især julemånederne er de vildeste.

Her ligger vi vandret – især Emil og hans dygtige team på lageret – og vores fornemmeste opgave er at forberede os grundigt, så alt glider så godt og gnidningsfrit, at ingen opdager, hvor stærkt hjulene faktisk kører rundt.

Dinna & Michael

