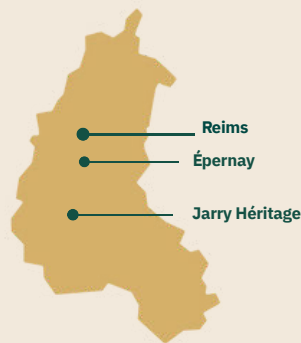




Champagne Jarry Héritage

I den lille landsby Bethon, i det sydlige Champagne, har Michael fundet et vidunderligt champagnehus, hvor generationers viden og stolthed lever videre i hver eneste flaske.

Huset drives i dag af Johan. Det er ham, du ser sammen med Michael på billedet ved siden af. Johan er ikke bare født ind i champagnelivet – han har studeret og arbejdet i nogle af Champagnes mest anerkendte huse (bla. Mumm) og bringer i dag både teknisk kunnen og ydmyghed med sig tilbage til familiens kælder. Jarry-familiens marker ligger spredt ud over tre forskellige terroirs: Sézanne, Vallée de la Marne og Côte des Bars.

Herunder kan du selv læse den historie, Johan har fortalt os – det her er en perfekt introduktion til den vilde champagneoplevelse, der venter dig.

Min vej til at blive vinmager har været lidt usædvanlig. Min passion for vin og vinmarker førte tidligt til, at jeg fokuserede mine studier på ønologi.



Da jeg fik mit nationale ønologdiplom i 2005, blev jeg en del af blandingsteamet og produktionsledelsen hos et stort champagnehus, som viste mig stor tillid – allerede i en ung alder. Samtidig havde jeg en kommunikationsrolle, og derfor kunne jeg ikke offentligt fortælle, at jeg også arbejdede med champagneproduktion på min egen vingård.

Jeg fokuserede kun på at tilegne mig så meget viden som muligt og sugede til mig af andres ekspertise, før jeg vendte tilbage til min familiegård.

I 2017 forlod jeg det store hus for at blive direktør for et mindre champagnehus med internationalt fokus. Samtidig begyndte jeg at lagre mine egne cuvées i kælderen som forberedelse til fremtiden. I 2020 trak mine forældre sig tilbage, og jeg valgte at fokusere fuldt ud på vores familiehus og dets udvikling.

Jeg ændrede navnet fra Champagne Jean-Pascal Jarry et fils til Champagne Jarry Héritage – som et symbol på forbindelsen mellem mine tidligere blends og fremtidens kreationer.

September 2025

Månedens flasker

Spirituelle, Extra brut

Druesammensætning: 100 %
Chardonnay

Duft: Grønt æble, frisk grøn pære, hvide blomster, limeblomst, mild ingefær

Smag: Mineralitet, kalk, rød grape, moden pære, røgede mandler

Drik den f.eks. til: Grillet hvid fisk med jordskokkepuré og finthakkede røgede mandler. Mixet salat med avocado og pinjekerner. Fish curry - eller bare fordi

Sukkerindhold: 1,5 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4-5 år



Alliance, Brut

Druesammensætning: 30 % Chardonnay,
30 % Pinot Noir, 40 % Meunier

Duft: Gul blomme, abrikos, gul pære, jordbær, hvide blomster, røde og gule æbler

Smag: Mandarin, hvid fersken, mirabelle, blomme, citrus

Drik den f.eks. til: Bagt knoldselleri med vesterhavssost og grillet grønt. Stegt kylling supreme med græskarpuré og polenta

Sukkerindhold: 8 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4-5 år



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



Et indblik i stoltheden og tankerne bag

Historien bag cuvéen Spirituelle

Spirituelle blev til i 2018 på opfordring af en god ven, som er restauratør, og som efterspurgte en champagne med et mere jodet og maritimt udtryk – perfekt til hans køkken. Jeg udvalgte derfor blandt mine Chardonnay-vine, de der havde mest mineralitet og struktur, og brugte dem til at skabe cuvéen Spirituelle.

Tre år senere, da jeg skulle afgøre dosage-niveauet, havde jeg brug for at finde en løsning, der kunne give lav sødme – en extra brut – men stadig bibeholde et udtryk i selve dosagevinen. Jeg udvalgte derfor reserve-Chardonnay lagret på egetræsfade og lavede min egen dosage-likør med 600 g sukker pr. liter. Denne likør gemmer jeg stadig i kælderens.

Det særlige ved Spirituelle er, at dosagen fremstilles ved at blande den fadlagrede likør med fadlagret reservevin aftenen før degorgering, så den samlede sukkerkoncentration kun er ca. 200 g/l. Ved selve dosagen tilsættes meget lidt – ca. 1,5 g/l – men alligevel giver det en forstærkning af det salte og maritime udtryk i champagnen.

Resultatet er en champagne, der passer perfekt til skaldyr, østers og endda caviar. Andelen af fadlagret vin er faktisk under 1%, men metoden giver stadig en fornemmelse af krydderi og salt uden deciderede træaromaer.

Michael og Johan var sammen i Fransk TV, hvor de talte om forholdet mellem importør og vinmager

Hemmelige detaljer bag cuvéen Alliance

Cuvéen Alliance har eksisteret i mere end 30 år, selvom den tidligere har haft andre navne. Vi befinder os i Bethon, hvor Chardonnay-druen dominerer landskabet, og derfor fik min far en ret utraditionel idé:

Han ville skabe en cuvée, der gik mod strømmen – og blende en vin med hovedvægt på Pinot Meunier og Pinot Noir, i stedet for Chardonnay, som ellers var normen i området.

Han købte derfor marker med Pinot Noir i Côte des Bars og Meunier i Vallée de la Marne og begyndte at lave denne anderledes cuvée. Hvert år gemte han en del af vinen i en reservebeholder.

Da jeg i 2005 overtog ansvaret for blanding, begyndte jeg gradvist at øge mængden af reservevin i Alliance ved at indføre princippet om réserve perpétuelle (evig reserve).

Det betyder, at hvert år bliver 50 % af blandingen ikke tappet, men i stedet gemt som base til næste år. Det skaber en cyklus, hvor fortid og nutid blandes sammen i ét.

Derfor indeholder den Alliance, du smager i dag, vin fra mere end 25 forskellige årgange, fra alle tre druesorter og fra de tre forskellige områder, vi arbejder med.

Det giver vinen en afbalanceret stil med citrus, frugt og florale noter, silkeblød rundhed og en delikat kompleksitet.

Det er også et bevis på, hvor mange måder man kan tolke ordet "assemblage" på i Champagne:

Man kan blande årgange, terroirs, druesorter og vinifikationstyper – og hver af mine cuvéer er netop resultatet af én eller flere af disse fortolkninger.



Vi har bestemt ikke ligget på den lade side. Tværtimod – der er mere fart på hjulene end nogensinde før. For nylig kiggede vi på hinanden og sagde: "Nu har vi faktisk været i gang i 8 år" Det føles vildt.

Vi er ikke længere en lille start-up – vi er blevet en etableret familievirksomhed, der har overlevet både opture, nedture og alt det midt imellem. At drive sin egen forretning er ikke for sarte sjæle.

Udefra kan det ligne en dans på roser – og det er det også... indimellem. Har det været hårdt? OMG JA. Har det været sjovt – og det hele værd? – også JA.

Pinna & Michael