

Champagne Froment Griffon

Der er champagner, man drikker - og så er der champagner, man husker! Froment Griffon hører til den sidste kategori. I Sermiers, en lille landsby klassificeret som 1er Cru på nordsiden af Montagne de Reims, skaber Marie og Mathias champagner, der sprudler af både passion, kærlighed og personlighed.

Historien om Froment Griffon er lige så levende som boblerne i glasset. Marie og Mathias mødte hinanden under deres ønologstudier i Bourgogne, rejste til Australien og New Zealand og vendte hjem til Champagne med en brændende drøm: at skabe champagner, der smager af kærlighed og livet selv. For Marie var det også en rejse tilbage til sine rødder i Gratien- og Krug-familierne og til familiedomænet, som de overtog for 23 år siden.

Deres 7,4 hektar vinmarker dyrker de med kærlighed. Kærlighed til naturen: bier summer mellem vinrankerne, bivenlige planter giver liv i markerne, og solpaneler leverer energi til kældrene. Siden 2019 har de været certificeret med både Haute Valeur Environnementale og Viticulture Durable en Champagne. Hver flaske er et bevis på, at kærlighed til naturen og stor smag går hånd i hånd.

Men det, der gør Froment Griffon uforglemmelig, er tålmodigheden. Champagnerne ligger i kældrene år efter år. Nogle gange mere end et årti. Indtil de er præcis dér, hvor de folder sig ud med fuld generøsitet.



Når du fylder op i glasset, mærker du det straks: duften af modne frugter, friskhed og dybde, som kun tiden kan give.

Resultatet er champagner, der er både elegante og gavmilde. Champagner, der insisterer på at blive delt. Champagner, hvor hver tår føles som et øjeblik, du ikke vil slippe.

Froment Griffon er ikke bare champagne i en flaske. Det er to menneskers kærlighedsprojekt - og en invitation til at åbne, smage og mærke livet boble.

Oktober 2025

Månedens flasker

Grand Reserve, Premier Cru

Druesammensætning: 50% Chardonnay, 35% Meunier, 15% Pinot Noir

Duft: Kalk, hvide blomster, havtorn, grøn/gul æble, citron, brioche, gul pære

Smag: Abrikosmarmelade, citron, grape, appelsin, gul pære, havtormarmelade

Drik den f.eks. til: Kartoffel/porre suppe. Cremet kylling med havtorn og svampe. Bagt knoldselleri med Vesterhavssost og grillet asparges

Sukkerindhold: 9 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4-5 år



Grand Rosé, Premier Cru

Druesammensætning: 50% Chardonnay, 25% Meunier, 25% Pinot Noir (10-15% rødvin fra Pinot Noir)

Duft: Rødt æble, jordbær, hindbær, solbær, tyttebær

Smag: Solbær, brombær, tyttebær, jordbær, rød grape, kaffe, champignon, anis - OBS: bemærk de blide bobler

Drik den f.eks. til: Grillet kalveculotte med flødekartofler og mix salat. Kylling danois med det hele. Ikke for søde frugtdesserter

Sukkerindhold: 9 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4-5 år



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



“GRAND” - en forklaring

Som du måske har bemærket, står der GRAND på månedens to champagner: GRAND Reserve og GRAND Rosé. Det er der en HELT særlig grund til, som vi vil forklare lidt mere om her.

Det kan variere fra hus til hus, hvad begrundelsen er, når de vælger at kalde deres champagner “Grand”.

Det kan være, man vil signalere “et niveau op” – ofte mere aldrig, at de er fra den bedste mark, eller bare en cuvée, der har en særlig betydning for huset.

En Grand er typisk mere eksklusiv og særlig end husets standardchampagne. Den kalder de som regel “Tradition” - og som du måske har bemærket, har vi kun haft én eneste “Tradition” med i Champagnekassen nogensinde, og den havde vi med, fordi den var ALT andet end standard.

På fransk betyder “Grand” ikke kun stor (direkte oversat), men også betydningsfuld og vigtig.

Vi har selvfølgelig spurgt Marie (som du ser på billedet sammen med Michael) og hendes mand Mathias, hvorfor de har valgt, at deres to champagner er “Grand”.

“Champagnerne er lavet på de bedste druer fra de allerbedste plots (marker). Det her er vores crème de la crème.”

Pinna & Michael



Michael valgte huset *fordi*

Da jeg mødte Marie og Mathias og smagte deres champagner, var jeg IKKE ET SEKUND I TVIVL. Deres Rosé ligger mellem 24 og 36 måneder, og deres Reserve ligger mellem 36-48 måneder i kælder, inden den kommer op og får tilsat sukker og sat korkprop i. Den lange lagringstid giver kraft og smag. Reglen i Champagne siger, at en ikke årgangschampagne minimum skal ligge 15 måneder. Hos Fremont har de ikke travlt - de gør sig umage.

Roséen er lavet på deres ældste Meunier vinstokke, og selvom det ikke er en årgangschampagne - så er druerne plukket i samme år.



Ikke bare en papkasse

Når man arbejder intenst med noget igennem lang tid, så føles det som en kæmpe forløsning, når man endelig er i mål. Sådan er det med den her kasse. For en kasse er absolut ikke “bare en kasse”. Vi har længe været bevidste om, at indmaden i jeres Champagnekasser har fyldt meget i jeres papcontainer. Men sikkerheden har selvfølgelig været PRIO 1.

Så i månedsvis har vi udviklet, testet, designet, vurderet og testet igen. NU ER DEN HER ENDELIG - den nye kasse. Unboxing-delen er SÅ vigtig - forventningen og forkælelsen. Det skete MEGET ofte, at medlemmer simpelthen ikke fik infoarkene og opskrifterne - fordi de åbnede i bunden.

Med den nye kasse kan vi fortsætte med at overraske dig - igen og igen. Infoarket har fået nyt kort - et kort vi har fået designet og produceret ud fra Michaels ønsker. Vi HÅBER, at du kan mærke, hvor meget overvejelse og kærlighed der ligger bag. ALT handler om DIG og DIN oplevelse med din Champagnekasse. TAK for at være med.