

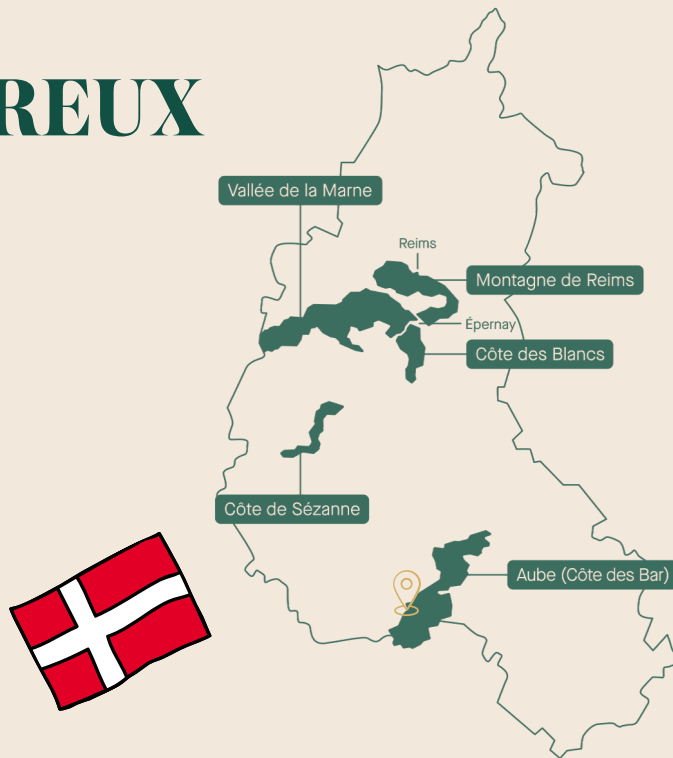
# Champagne LAMOUREUX Jean-Jacques

I Les Riceys finder du Lamoureux-familien. Her er druerne noget ganske særligt: dybere, mere intense, mere levende. Druerne henter kraft fra skråningerne, karakter fra den kalkholdige jord og sjæl fra generationers omsorg. Og når du åbner en flaske fra Jean-Jacques Lamoureux, er det netop den magi, du får lov at smage.

Familiehistorien begyndte i 1947, da René Lamoureux plantede sine første stokke. Han anede ikke, at han lagde fundamentet til en arv, som tre generationer senere stadig bobler af liv. Siden har både hans søn Jean-Jacques og barnebarnet Vivien lagt sjæl og krop i markerne. Jean-Jacques, husets autodidakte pioner, skabte cuvéeer, der satte huset på landkortet langt ud over Côte des Bar. I 2016 modtog de Grand Prix d'Excellence i Paris, en af de største anerkendelser i fransk landbrug.

I dag er det Vivien, uddannet ønolog, der viderefører arven med samme passion og respekt - men også med en nysgerrighed og fornyelse, der giver champagnerne deres helt særlige nerve.

Det unikke terroir i Les Riceys giver vinene en struktur og mineralitet, der nærmest sidder i glasset. Når champagnerne åbner sig, oplever du hele tiden noget nyt, som kun det her sted kan frembringe.



Fordi familien arbejder med bæredygtighed og biodiversitet i fokus - bivenlige planter og minimal indgriben - smager champagnerne ikke bare fantastisk. De smager vidunderligt.

Når du åbner en flaske Lamoureux Jean-Jacques, åbner du derfor mere end champagne. Du åbner tre generationers livsværk, et terroir med en lang historie og en vin, der er skabt til at blive delt. Det mærker du i hver eneste duft, i hver eneste perlende tår og i hvert eneste minde, der skabes omkring glasset.

November 2025

## Månedens flasker

### Alexandrine, Vintage 2021

Enkelmarksvin

**Druesammensætning:** 100 %  
Chardonnay

**Duft:** Ananas, citrus, flint

**Smag:** Mandarin, litchie, mango, lime, citrus, ananas, peberkage

**Drik den f.eks. til:** Kartoffelpizza med kantareller, laks med hollandaise og kartofler, bagt torsk - eller bare fordi

**Sukkerindhold:** 8-10 gram pr. liter

**Lagringspotentiale:** 4-5 år



### Florine, Vintage 2020

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

**Duft:** Rødt æble, violer, fersken, mango, lime, ananas

**Smag:** Abrikos, rødt æble, kvæde, fersken, brombær, appelsin

**Drik den f.eks. til:** Krondyrmørbrad (vildt) med bagt græskar, vegetarburger med kartoffel-pastinak-bøf

**Sukkerindhold:** 8-10 gram pr. liter

**Lagringspotentiale:** 4-5 år



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



# VINTAGE - årgangschampagne



Årgangschampagne – eller vintage – er champagne, der udelukkende er fremstillet af druer fra ét bestemt høstår. Hvor langt det meste champagne er non-vintage (NV), altså en blanding af flere årgange for at sikre en stabil stil, er årgangschampagne et øjebliksbillede af naturen i netop det år. Producenten vælger kun at lave en vintage, når druekvaliteten vurderes så høj, at den kan stå alene og vise sin særlige karakter.

Årgangschampagne lagres altid længere end NV, typisk 3–5 år eller mere, så den kan udvikle dybde, kompleksitet og de elegante noter, der kendetegner moden champagne.

## Vintage 2020 i Champagne

2020 er et år, mange producenter er begejstrede for. Vækstsæsonen var varm og solrig med tidlig blomstring og en hurtig modning af druerne. Høsten begyndte rekordtidigt – allerede i august – og druerne var meget sunde, med højt sukkerindhold og god aromatisk intensitet.

Resultatet er vine med rigdom, frugtighed og generøs struktur. Mange omtaler 2020 som en “stor årgang” med potentiale til at blive en klassiker, især for champagner med lidt fylde og kraft.



## Michael valgte huset *fordi*

Jeg var ikke et SEKUND i tvivl, da jeg fandt de her to skatte. At finde enkelmarksvin OG 2 vintage (årgangs) champagner i den her kaliber på en og samme tid – så VIDSTE jeg bare, fødselsdagskassen var hjemme.

Man kan virkelig fornemme husets stil – men alligevel er de to champagner vidt forskellige, da den ene er ren Chardonnay fra en enkelt mark og den anden er blend af Chardonnay og Pinot Noir.

GLÆD DIG til en smagsoplevelse af de helt særlige – hvor HAR jeg glædet mig til det her.

## Vintage 2021 i Champagne

2021 var langt mere udfordrende. Foråret bragte frost, regn og hagl, hvilket reducerede høstudbyttet markant. Sommeren var kølig og fugtig, hvilket gjorde arbejdet i markerne krævende og betød stor selektion under høsten. Kvaliteten varierer meget fra producent til producent – de, der lykkedes, fik druer med friskhed, syre og et mere klassisk, køligt udtryk. 2021 anses ikke som en “stor årgang” i Champagne, men der kan komme elegante og raffinerede vine, især fra marker og producenter, der havde mulighed for at arbejde selektivt.

## Der er 50 guldflasker gemt i kasserne - præmierne kan du se i Champagnekassen Forum på Facebook



# 7 ÅRS FØDSELSDAG

Åh, hvor er det her nervepirrende. For en ting er en idé – en anden ting er at eksekvere på idéen. Ikke nok med at vi fejrer fødselsdag denne måned – 7 VILDE ÅR – men vi fejrer også, at vi snart får “en lille ny champagnebaby”.

Det er jeres “skyld” – for en hel del af jer, der har været med nærmest siden start, har ønsket jer det her længe. I har drømt om “fortsætter-kassen” – til dem der har smagt en hulans masse champagne og nu er klar til, at det bliver endnu mere nørdet – endnu mere kompleks.

Det handler ikke om, at det er mere lækkert eller eksklusivt – men for dem, der ligesom har smagt en hel del, og gerne vil avancere. Derfor kan vi nu (trommehvirvel) afsløre: VINTAGEKASSEN. Den kommer ikke før i 2026 – vi kommer ikke til at lave medlemsantallet ret stort. På medlemsuniverset på vores hjemmeside kan du læse mere. TAK for at du er med.

*Pinna & Michael*

