

Champagne Jean-Noël Haton

Historien om Champagne Haton begynder i 1928, hvor Octave Haton valgte at forlade jobbet som bødker for at grundlægge sit eget champagnehus sammen med sønnen René. Et modigt skridt, der markerede begyndelsen på Champagne Haton – skabt af en vilje af stål, stor passion og en helt særlig respekt for jorden.

Jean-Noël, barnebarn af Octave, overtog familieejendommen i 1970. I dag arbejder han sammen med sin søn Sébastien og sine børnebørn Baptiste og Rémi – den 16. generation i Haton-familien.

Huset ligger i Damery, tæt på Épernay i Marne-dalen, og har gennem de seneste ti år oplevet stor bevågenhed. I dag regnes det blandt et af de fem mest autentiske, familieejede champagnehuse.

For familien Haton handler champagne om helhed. Alt skal spille sammen - fra den første duft i glasset til den sidste perlende tår.

Deres motto siger det hele: "Perfektion kræver mestring af alle detaljer. Det er helhedens udtryk, der skaber en enestående champagne."

Haton er i dag et familiedrevet champagnehus, kendt for sin præcision, elegance og kompromisløse kvalitet.



Champagnerne er elegante, men med power. De har den der særlige balance mellem friskhed og dybde, som kun få formår at skabe.

2020-årgangen markerer et nyt kapitel - en lille høst med enormt høj kvalitet. Roséen, lavet på Grand Cru-druer fra fire af de bedste landsbyer og lagret seks år i kælderen, viser alt, hvad Haton står for: modenhed, kompleksitet og balance. Champagne Haton er historien om generationers passion - og et hus, hvor perfektion stadig er målet for hver eneste flaske.

December 2025

Månedens flasker

Noble Vintage 2020 Grand Cru

Druesammensætning: 60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir

Duft: Toffee, fersken, pomelo, figen, frugtig abrikos og tørret frugt

Smag: Moden citron, ribs, skovjordbær, rødt æble. Intens og frugtig

Drik den f.eks. til: Blinis, krustader med skaldyr, anderillette - NYTÅR

Sukkerindhold: 6 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4-5 år



Héritage, Rosé Grand Cru

Druesammensætning: 60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir (10 % rødvin fra Bouzy)

Duft: Boysenbær, skovbær, revet appelsinskal, rød grape, ribs

Smag: Granatæble, skovjordbær, blodappelsin. Generøs med en særlig dybde

Drik den f.eks. til: JULEMADEN

Sukkerindhold: 6 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4-5 år



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE





Lær mig med få teknikker at sable en champagne

Det er nytår, og det er ofte her, at sablen findes frem. Det kan være farligt at eksperimentere, så derfor er her en HOW TO til dig, der skal prøve det her for første gang - og kopiere seje Sæpór på billedet overfor.

Flasken skal være ISKOLD, når du sabler - og stil den gerne på hovedet med halsen nede i en spand is.

Find det sted, hvor flasken er limet sammen. Du finder en streg op langs flasken - det er HER, du skal sable - flaskens svageste punkt.

Tag al folie af - plus ståltråden, men pas på her fra - der er 3 gange trykket i et bildæk, og proppen KAN springe af selv.

Sabl i lange stræk langs flasken. Du skal altså ikke HAKKE toppen af - men føre sablen (eller champagneglassets fod) op langs flasken. Hold evt. flasken med en serviet eller et viskestykke - den KAN eksplodere.

Husk at sable væk fra mennesker og dyr - proppen kommer ud med en skarp kant.

En ny generation tager over

Dig, der har været med længe, vil måske føle en vis gensynsglæde her - for det her hus er et champagnehus, vi har stiftet bekendtskab med tidligere (i Champagnekassen for mere end 5 år siden). Dengang havde vi selvfølgelig 2 helt andre flasker med, og der er nu sket et stort skifte internt i champagnehuset, idet søn og barnebarn har overtaget driften af huset.

Det er ikke første gang, vi har en genganger i Champagnekassen - og det vil helt sikkert ske igen på et senere tidspunkt. Men det vil kun forekomme, når der sker noget særligt, så der er en grund til at have huset med endnu en gang

Haton har rumsteret i Michaels tanker LÆNGE - og sikke en forløsning at have fundet de her to skatte til årets GRAND FINALE kasse.



Michael valgte huset *fordi*

Jeg er vildt imponeret over, hvor meget karakter og fylde der er i de her champagner. 2020-årgangen har en dybde og kompleksitet, der normalt hører hjemme i langt ældre champagner. Det er virkelig noget særligt.

Roséen er et kapitel for sig. Den har en elegance og balance, som man sjældent finder - og den måde, de har udvalgt de bedste marker på, løfter kvaliteten til et helt andet niveau.

Det er utroligt, at de kan have så meget modenhed og struktur. Man mærker tydeligt, hvor præcist og passioneret arbejdet er udført. Kort sagt: Det her er Haton på sit absolut bedste.

Ikke mærkeligt, at Haton-champagner i dag serveres i blandt andet det franske senat.

Et ægte kvalitetsstempel!

GLÆDEDELIG JUL OG GODT NYTÅR

Så nåede vi årets sidste Champagnekasse - og sikke én. Det her er voksenslik på flaske, og begge champagner er 100% udvalgt, så de passer til både jul og nytår, helt som vi plejer. Vi ved godt, mange af jer er vant til at drikke rødvin til jul. Men giv lige den her roséchampagne en chance. Det er fuldstændig magisk at opleve, hvordan den fede lækre julemad kan løftes til helt nye niveauer, når alt er afstemt til perfektion.

Der er ikke andet tilbage end et ønske dig og din familie en smuk og boblende jul og et FULDSTÆNDIG FANTASTISK OG MAGISK nytår.

Drømme Michael

