

Champagne J. Pérard

I Ambonnay, en af Champagnes særlige Grand Cru-landsbyer, finder du Pérard-familien. Et hus med rødder så dybe, at de strækker sig tilbage til 1647. I 1930 planter Édouard-Julien Pérard de første vinstokke i Ambonnay. Det bliver fundamentet for det champagnehus, der i dag står som et levende vidnesbyrd om over 375 års familiearv.

Siden har fire generationer overtaget faklen - hver med deres egen tilgang, men alle med samme løfte: at bevare husets sjæl, terroir og håndværk.

I dag er det Patrick og hans søn Virgile, der driver huset. Et makkerpar, hvor erfaring og modernisering går hånd i hånd. De arbejder side om side i marken og i kælderen. Kompromisløst fokuseret på kvalitet, autenticitet og modet til at udvikle sig uden at miste rødderne.

Pérards marker dækker 9 hektar i hjertet af Montagne de Reims. Her er solen gavmild og jorden kalkrig. En gave for Pinot Noir, der er husets signatur. Chardonnay spiller også en vigtig rolle og er helt afgørende for balancen, præcisionen og nerven i cuvéeerne.

I kælderen arbejder de med temperaturstyrede ståltanke for at bevare renheden og strukturen i vinene.

Pérard skiller sig ud på deres forhold til jorden.



Siden 2000 har de bevidst valgt at vende tilbage til traditionelle dyrkningsmetoder: intet tungt mekanisk udstyr, manuel pløjning og fokus på jorden. Hver mikroorganisme i jorden tæller, og resultatet kan smages.

Med deres HVE-certificering (High Environmental Value) er deres filosofi klar: Champagne skal være resultatet af harmoni mellem natur og menneske.

Og det mærker man, når man smager deres champagner. Ikke kun i de intense Grand Cru-nuancer fra Ambonnay, men i følelsen af et hus, der bærer historien med sig.

Januar 2026

Månedens flasker

Blanc de Blancs

Druesammensætning: 100 % Chardonnay

Duft: Moden ananas, moden grøn pære, hvide blomster, citronskal, let kalk

Smag: Grønt æble, pære, ingefær, karamel, mandarin, moden ananas

Drik den f.eks. til: Paneret rødspætte med persillesauce, grillet jomfruhummer, aperitif eller bare fordi

Sukkerindhold: 7 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4-5 år



Reserve

Druesammensætning: 75 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay

Duft: Limeblomst, grønt frisk æble, yoghurt, fersken, friskbagt brød

Smag: Grillet citron, sød grape, limeblomst, røde bær, dragefrugt

Drik den f.eks. til: Flækestegssandwich, grillet spidskålssalat med salte mandler, friskbagt flute

Sukkerindhold: 7 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4-5 år



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



Champagne er ikke sundt - men måden, vi drikker det på, er

Alkohol er - som vi alle ved - ikke sundt. Og det bør indtages i moderate mængder. Men hvis du vælger det til, er champagne en af de alkoholiske drikke, der gør oplevelsen lettere for kroppen og større for sanserne. Og den har faktisk nogle ret interessante egenskaber. Her er hvorfor:

1. Champagne har lavere alkohol. De fleste champagner ligger omkring 12 %, hvor cocktails ofte er på 18-25 % og spiritus over 40 %. Lavere alkohol + høj syre betyder, at kroppen belastes mindre pr. glas, og ruseffekten er ofte lettere og kortere.
2. Champagne indeholder antioxidanter. Ny forskning viser, at champagne indeholder plantestoffer, der minder om dem i rødvin - og som kan være hjertestøttende i små mængder. Det gør naturligvis ikke champagne sundt, men det er værd at tage med.
3. Champagne og hukommelse. Forskning peger på, at de samme antioxidanter kan have en positiv effekt på aldersrelateret hukommelsestab og mental skarphed. Der er stadig meget, forskerne undersøger, men resultaterne er lovende.
4. Champagne er et lettere valg kaloriemæssigt, ca. 95 kalorier pr. glas. Markant lavere end rødvin, dessertvin, øl og cocktails.
5. Boblerne får os til at drikke langsomt og nyde mere. Duft, syre, tekstur og eftersmag gør, at champagne typisk drikkes i langsomme tårer. Bevidst nydelse fremfor forbrug.

Alkohol er ikke sundt.

Men måden, vi drikker champagne på, kan noget sundt:

- Langsomt
- Sammen med dem, vi holder af
- For nydelsens skyld - ikke mængdens

Og det er måske den allerbedste grund til at åbne en flaske. Også i januar :-)



Start året med selvomsorg

Januar er landet. For mange betyder det "hvid januar". Tidligere år har vi også fundet champagner uden sukker, men i år handler det om noget andet hos os. Det handler mere om trække vejret dybt og mærke roen sænke sig.

Hos os handler januar ikke om store nytårsforsæt, stramme mål og mere og mere. Det handler om selvomsorg. Om bløde værdier. Om at gøre noget godt for sig selv, fordi vi fortjener det - ikke fordi vi skal. Derfor er flaskerne i denne måneds kasse nøje udvalgt med hjertet: Bløde, behagelige, varme og fulde af komfort. Nogle rigtige hyggeflasker - Grand Cru - fra Ambonnay. Det er flasker, du drikker langsomt - for at nyde.

Fx mens hvor du mærker vintersolen i ansigtet. Eller flammerne fra pejsen. Eller i den varme spa mens sneen daler. Eller....hvis du er til ski. Oppe på toppen af bjerget. Sammen med gode venner. Ahhh... Du kan næsten mærke det, kan du ikke?

Det handler om lidt men GODT. Tusind tak, fordi du er her. Og tak, fordi vi må være en del af dine øjeblikke - også de stille og rolige.

Pinna & Michael

