

Champagne Eric Isselée

Månedens champagner kommer fra et område, der er kendt for at producere champagne med en sjælden kombination af intensitet og elegance. Det gør det til en VILD og eftertragtet Grand Cru.

Champagne Eric Isselée er et ungt, kompromisløst champagnehus. Med rødder, der går dybt ned i Champagnes kridt. Huset tog sin nuværende form i 2004, men bygger på generationers arbejde i én af de mest eftertragtede landsbyer i hele Champagne: Cramant Grand Cru. Og det er netop her, magien opstår.

Cramant ligger i hjertet af Côte des Blancs og er kendt for at levere noget af den reneste, mest præcise Chardonnay, Champagne kan præstere.

Eric Isselée arbejder udelukkende med familiens ældste og fineste parceller i Cramant, som tidligere dannede grundlag for forældres og bedsteforældres champagner. I dag tappes de under eget navn med et klart mål: at lade terroiret tale så rent som muligt.

Vi elsker, at vi kan finde de her små perler til jer. Produktionen er nemlig lille - omkring 30.000 flasker årligt fra blot 5 hektar. Det viser sig også i de flasker her, hvor der kun bliver produceret 10.000 flasker årligt af Grand Cru'en og 3.000 af roséen.



Hver beslutning tages med respekt for både naturen og håndværket. De arbejder parcelvist, der vinificeres både på tank og fad og flaskerne ligger i kældre hugget direkte ind i kridt (så smukt!). Alt sammen for at bevare den finesse og mineralitet, som gør Cramant så ekstraordinær.

Stilen er klassisk Blanc de Blancs, men med dybde og ro - elegant, levende og ekstremt præcist.

Du kan godt glæde dig til at smage Chardonnay fra øverste hylde!

Marts 2026

Månedens flasker

L'accomplie Grand Cru

Druesammensætning: 100 % Chardonnay (udelukkende høst 2020)

Duft: Rød pomelo, hvide stenfrugter, hvide blomster, honning, ærtebælg

Smag: Ærteskud, solmoden og sød citron, moden lime, hvide stenfrugter, mineralsk i udtrykket

Drik den f.eks. til: Bare fordi, moules frites, rødspætte med kartofler og persillesovs, sushi. Blåmuslinger i champagne med yellow rice

Sukkerindhold: 6 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4-5 år



Cuvée Idylle Rosé (3000 flasker årligt)

Druesammensætning: 90 % Chardonnay, 10 % Pinot Noir (udelukkende høst 2016)

Duft: Abrikos, rødt madæble, viol, skovjordsbær, hindbær og blodappelsin

Smag: Frugt, rødt madæble, sød rød grape, rød pomelo, moden appelsin

Drik den f.eks. til: Jomfruhummer med blodappelsin og brunet smør - let saltet svinebryst med æblepuré og rød grapefrugt. Gris på skaft med stegte ris

Sukkerindhold: 7 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4-5 år



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE





Côte des Blancs - et af de mest prestigefyldte områder i Champagne

Området ligger syd for Épernay og strækker sig ca. 20 km gennem et landskab, hvor kalk og kridt dominerer undergrunden.

Det er netop her, Chardonnay har sit naturlige hjem og udvikler den friskhed, præcision og elegance, som området er kendt for. Champagner herfra byder ofte på noter af citrus, grønne æbler, hvide blomster og en markant, kridtet mineralitet. Den særlige jordbund dræner effektivt, holder på fugt i tørre perioder og giver både spændstighed og stort lagringspotentiale.

Midt i Côte des Blancs finder vi Cramant, hvor månedens flasker er fra. En 100% Grand Cru-landsby og et af de absolut fineste steder for Chardonnay i Champagne.

Om sommeren lyser jorden næsten hvid af kridt, og vinstokkenes rødder søger dybt ned for at finde næring. Her opstår en helt særlig kombination af renhed, mineralitet og struktur, som gør Cramant til leverandør af druer til nogle af verdens mest prestigefyldte champagner.

Grand Cru-byerne

Côte des Blancs er hjemsted for nogle af Champagnes mest anerkendte landsbyer herunder:

- Le Mesnil-sur-Oger
- Avize
- Cramant (bemærk med A - ikke med E)
- Oger

Landsbyerne er klassificeret som Grand Cru. Det er et kvalitetsstempel, der fortæller, at her er noget helt særligt på spil. Exceptionel kvalitet.

Champagne fra Côte des Blancs er kendt for sin elegance, friskhed og knivskarpe præcision. Unge vine kan du opleve som stramme og ranke, men med tid udvikler de kompleksitet, cremethed og dybde. Det er champagne, der elsker mad. Fisk, skaldyr og lette retter er et naturligt match. Men det er også champagne, man kan nyde helt for sig selv, når man vil smage terroiret uden filter.

Kort sagt: Côte des Blancs repræsenterer Champagnes mest rene og mineralske udtryk - et sted hvor Chardonnay og kridtjord smelter sammen og skaber noget, der er både præcist, elegant og uforglemmeligt.



Michael valgte huset *fordi*

Det her er Chardonnay fra øverste hylde. Flasker, vi ganske enkelt er heldige at få fingrene i. Selv roséen er overvejende Chardonnay - og det smager af lysere dage, forår i luften og sol, der endelig titter frem. Det er champagne, man læner sig tilbage med og bare nyder.

Det særlige? Roséen kommer udelukkende fra høsten 2016 - meget sjældent nu. Begge flasker er fra 2016 og 2020, uden at være deklareret som vintage, men med al den dybde og karakter, man forbinder med årgangschampagne. Der laves kun 3000 af roséen.

Og netop derfor er de med i kassen. Var vi større, kunne vi ikke få roséen med. Det er præcis derfor, vi værner om størrelsen på fællesskabet - så vi kan blive ved med at dele de her sjældne oplevelser.

E-handelsprisen 2026

Det er sket venner - jeres mange indstillinger har båret frugt. E-handelsdirektøren fra Dansk Erhverv, Niels Ralund, har ringet til os med beskeden: I ER GÅET VIDERE I 2 KATEGORIER: "Danmarks bedste sammenhængende kundeoplevelse" og "Danmarks Bedste Community". Det er så vildt - og vi er helt overvældede og rorte over det her.

Nu venter en lang proces med papirer, der skal indsendes - og går vi videre, skal vi ind og fremlægge fysisk - og går vi videre her, er der finale i maj. Vi skal nok dele det hele med jer - og lad os så vinde den pris i år :)



Pinna & Michael