

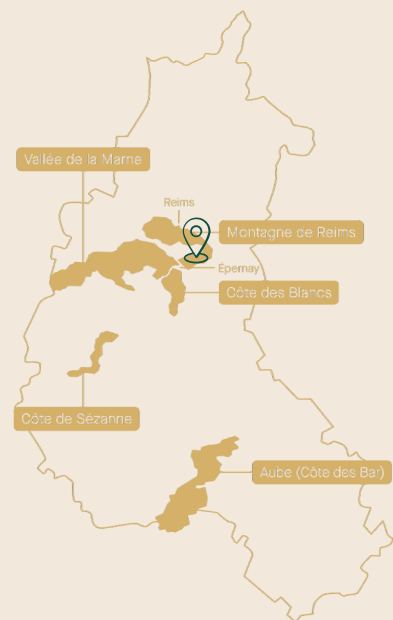
Om huset bag Champagne Augustin

Champagne Augustin er et familieejet champagnehus med rødder tilbage i ni generationer i Avenay-Val-d'Or i Montagne de Reims. I dag drives huset af Emmanuelle og Marc Augustin sammen med deres to sønner og producerer omkring 30.000 flasker årligt fra egne marker, primært baseret på Pinot Noir.

Men Augustin er mere end et champagnehus. Det er en måde at leve på.

Siden 2013 har markerne været dyrket biodynamisk, og arbejdet tager udgangspunkt i idéen om, at jord, plante og menneske hænger uløseligt sammen. Hos Augustin taler man ikke om arbejde. Man taler om håndværk. Om at lytte. Om at reagere på naturens signaler. Månekalenderen spiller en rolle, biodiversitet er en selvfølge, og ambitionen er at efterlade så lille et aftryk på jorden som muligt.

I kælderen fortsætter filosofien. Minimal intervention. Ingen filtration, meget lav eller ingen dosage og kun et minimum af svovl. Vinifikationen sker i stål, træ eller amfora, alt efter hvilket udtryk man ønsker at fremhæve. For Marc er vin et levende væsen, og hans tilgang kalder han selv *cœurviculture* – vinmageri med hjertet.



Familiens historie er fyldt med modige valg. Marcs far sagde nej til kemikalier, længe før det blev moderne. Hans oldemor var blandt de første kvinder, der selv vinificerede og solgte sin egen champagne. Hver generation har turdet gå sin egen vej – også når omgivelserne syntes, det var lidt skørt.

Resultatet er champagner, der bliver lagt mærke til. Ikke mindst på nogle af Danmarks mest ambitiøse restauranter, hvor Augustin i perioder har været at finde på kortene hos flere Michelin-restauranter.

Stilen er vinøs, levende og kraftfuld med tydelig struktur og dybde. Augustins vine er ikke lavet for at være polerede eller ensartede, men for at vise druernes oprindelse og husets håndværk. Det er ærlige vine med energi, nerve og personlighed – skabt til dem, der vil smage noget, der føles.

Insiderviden fra Champagne

Verden ændrer sig - og det gør champagnemarkedet også.

2025 har været et mere udfordrende år for champagne. Det globale salg ligger omkring 260 millioner flasker, og både uro i verden, inflation og et generelt lavere alkoholforbrug har sat tempoet ned.

Vi så - og ser fortsat -, at det især er luksussegmentet, der mærker presset. De store, dyre brands har det sværere, mens mindre producenter med stærk kvalitet og mere fair priser står mere stabilt. Markedet forsvinder ikke – det bevæger sig.

Champagne er stadig et symbol på fejring, fællesskab og livsglæde. Vi åbner den, når noget skal markeres - og oftere og oftere også bare fordi en helt almindelig dag fortjener lidt ekstra. Vi mærker det tydeligt, når vi taler med folk dernede: Så snart uroen lægger sig, begynder hjulene at dreje igen.

Champagne har prøvet modvind før - og den finder altid tilbage til sin rytme.



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

Om Cuvée Terre

Terre betyder jord på fransk. Fundament. Stabilitet.

Cuvée Terre er en Blanc de Noirs lavet på 100 % Pinot Noir fra Premier Cru-landsbyen Avenay-Val-d'Or i Montagne de Reims. Champagnen er høstet i 2021 og repræsenterer det "jordnære" element i Augustins univers – med fokus på struktur, mineralitet og stabilitet.

Druerne kommer fra 35 år gamle vinstokke, plantet på ler- og kalkholdige jorde, som bidrager med både dybde, spændstighed og et tydeligt aftryk af terroiret. Markarbejdet er biodynamisk og følger naturens og månens rytmer. Målet er at bevare livskraften i både plante og jord - og lade energien flyde frit fra mark til flaske.

I kælderens er indgrebene minimale. Gæringen er spontan med naturlig gær, og champagnen får lov at udvikle sig i sit eget tempo. Basevinen lagres ca. 11 måneder sur lie, fordelt på 30 % terracotta-jarre (cementæg), 30 % egetræsfade og 40 % emaljerede tanke. Kombinationen giver både præcision, tekstur og ilt - uden at overdøve druens oprindelse.

Vinen filtreres ikke og dégorgers uden dosage (Brut Nature, 0 g/l). Den er dégorgeret i 2025.

Udtrykket er ærligt og levende. Vinøs, rank og elegant med fine bobler, livlig syre og tydelig mineralitet. Smagen bevæger sig mellem citrus, let karamelliserede toner, tørret frugt og en diskret bitterhed, som giver greb og en lang, spændstig afslutning.

En karakterfuld champagne, der kan åbne en aften – eller bære et dejligt måltid. Den bør åbnes 10 minutter før servering, så den får noget luft. Serveres ved 10 grader og i de medfølgende glas, så den kan åbne sig.



Édition 1 - Michelin

Druesammensætning: 100 % Pinot Noir

Landsby: Avenay-Val-d'Or i Montagne de Reims

Årgang: Høst 2021

Sukker: 0 gram pr. liter

Degorgeret: 2025

Malolaktisk gæring: Ja **Sulfitter:** Nej

Lagringsmetode: 30 % egetræsfade, 30 % leramforer og 40 % emaljerede tanke

Terroir: Argilo-calcaire (ler- og kalkholdige) jord

Foodpairing: Hummer risotto eller langtidsbagt selleri med brunet smør - det er en MAD champagne, der skal drikkes med mad

Argilo-calcaire er en klassisk jordtype i Champagne og består af en naturlig blanding af ler og kalksten. Kombinationen skaber en særlig balance i vinmarken: leret holder på vand og næring, mens kalkstenen sikrer dræning, reflekterer lys og bidrager til den karakteristiske spændstighed i vinene.

I glasset opleves argilo-calcaire ofte som en champagne med mere struktur og dybde end ren kridtjord kan give alene. Der er både friskhed og fasthed, men også en vis rundhed. Den kalkede undergrund kan give en let saltet mineralitet og en stram, lineær afslutning, mens leret bidrager med tekstur og en mere vinøs karakter.

Resultatet er champagne med både energi og substans - en kombination af spændstighed og tyngde, der gør vinene særligt velegnede til gastronomi.

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



Oxidativ champagne

Hvorfor elsker nørder oxidativ champagne?

“Det her... det er ikke begynderschampagne. Men når man først forstår den, er der ingen vej tilbage,” sagde Michael, da jeg spurgte ham.

Oxidativ champagne er en stil, hvor vinmageren giver ilten lov til at spille en rolle i produktionen. Kontrolleret, bevidst og med fuld intention.

Målet er ikke sprød citrus og ungdommelig friskhed. Målet er dybde, struktur og kompleksitet. Det er champagne, der ikke bare smager godt - den fortæller noget. Noget anderledes.

Når man bevæger sig i den her retning, ændrer aromabilledet sig markant. I stedet for lime og grønne æbler begynder man at finde nødder, brioche, bagt frugt og honning.

Boblerne føles mindre vilde og mere integrerede i champagnen, og teksturen bliver rundere, næsten cremet. Det er mindre festfyrværkeri og mere fordybelse. Man sætter tempoet ned, fordi der hele tiden dukker nye nuancer op. Det er enormt spændende at smage den her type champagner!

Hvordan opstår stilen?

Ofte gennem lagring på fade, hvor ilten langsomt arbejder med champagnen. Nogle gange gennem lang tid på gærresterne, andre gange ved brug af ældre reservevine eller mindre tilsætning af svovl. Det er vinmagerens værktøjskasse, og den kræver erfaring og mod.

For hvis balancen ikke er perfekt, falder udtrykket fra hinanden.

Og det er vigtigt at forstå forskellen: oxidativ er ikke det samme som oxideret. Her taler vi om noget levende, præcist og fuld af energi. Ikke en træt champagne. Syren er der stadig, men den opleves mere afrundet. Helheden føles større, dybere og mere sammenhængende.

“Det er også præcis derfor, nørder elsker det. Fordi der simpelthen sker mere,” siger Michael.

Du kan sidde med det samme glas længe og opleve, hvordan duften ændrer sig, hvordan temperaturen åbner nye lag og hvordan champagnen hele tiden viser nye sider af sig selv.

Det er champagne, man går på opdagelse i. Og når du først begynder at finde de lag, kan det være svært at gå tilbage til det mere enkle og umiddelbare udtryk.

Mange bliver overraskede over, hvor vinøs oplevelsen er. Det kan næsten minde mere om en hvid Bourgogne end det, man forbinder med klassiske aperitifbobler.

Der er vægt, der er struktur og eftersmagen bliver hængende længe efter, du har taget din tår.

For Michael er magien størst, når man giver champagnen plads.

Når den får det rigtige glas, når maden har lidt dybde og når du har tid til at lade den folde sig ud. Det er ikke den champagne, du skynder dig igennem. Det er den, du lærer at elske stille og roligt.

“Det er champagne, man bliver forelsket i langsomt.”



WOW det er vildt det her

Følelsen er svær at forklare. Det er maaaaange måneders overvejelser, research, beslutninger, omgørelse af beslutninger, beregninger - og søvnløse nætter. For vi gør ikke noget halvt - det opdagede du nok også, da vi egentlig havde meldt ud at starte op med det her koncept i januar - men så gik der lige et par måneder mere. Det sker, fordi vi gør os UIMAGE - og kan vi gøre noget endnu bedre eller endnu vildere, ja så udsætter vi hellere og venter, til den er 200% i mål. Sådan har vi det lige nu - konceptet og de flasker Michael har fundet til de første mange kasser - det er VILDERE end vi turde håbe på.

TAK for at bakke op om den her NEXT LEVEL kasse - der ligger så utrolig meget arbejde bag det her - det håber vi, at du kan mærke.

PinnaX Michael



Om Cuvée Feu

Feu betyder ild. Energi. Varme. Intensitet.

Cuvée Feu er en Blanc de Noirs lavet på 100 % Pinot Noir - også fra Premier Cru-landsbyen Avenay-Val-d'Or i Montagne de Reims. Champagnen er høstet i 2019 og repræsenterer "ild"-elementet i Augustins univers - med tydelig dybde og koncentration.

Druerne kommer fra meget gamle vinstokke, omkring 80 år, plantet på argilo-calcaire (ler- og kalkholdige) jorde. Det giver en markant dybde, kompleksitet og en mere seriøs struktur end husets yngre parceller. Markarbejdet er kompromisløst biodynamisk, med permanent vegetation, manuel bearbejdning og arbejde i tæt samspil med naturens og månens rytmer. Det er ikke en metode. Det er et livssyn.

I kælderen fortsætter samme filosofi. Vinifikationen er konsekvent low-intervention. Der anvendes udelukkende spontan gæring, baseret på gær fra foregående år, som reaktiveres og genbruges. Basisvinene lagres ca. 11 måneder sur lie, fordelt på 50 % egetræsfade, 20 % leramforaer og 30 % emaljerede tanke. Augustin anvender ikke rustfrit stål, da de anser det for at være for sterilt i en biodynamisk kontekst.

Vinen filtreres ikke og dégorgers uden dosage (Brut Nature, 0 g/l). Den blev dégorgeret i 2025 efter lang flaskelagring. Det giver både en utrolig teksturel finesse og aromatisk dybde.

Stilen er kraftfuld og vinøs, men samtidig smidig og balanceret. På paletten er ingefær, citrus, røde og gule blomster samt diskrete ristede og te-agtige nuancer. Munden er energisk, levende og spændstig, men altid harmonisk og afslappet.

En dybt gastronomisk champagne med varme, længde og markant personlighed. Den bør også åbnes 10 minutter før servering, serveres ved 10 grader og i de medfølgende glas, så den kan åbne sig.



Édition 1 - Michelin

Druesammensætning: 100 % Pinot Noir

Landsby: Avenay-Val-d'Or i Montagne de Reims

Årgang: Høst 2019

Sukker: 0 gram pr. liter

Degorgeret: 2025

Malolaktisk gæring: Ja **Sulfitter:** Nej

Lagrimsmetode: 50 % egetræsfade, 20 % leramforaer og 30 % emaljerede tanke

Terroir: Argilo-calcaire (ler- og kalkholdige) jord

Foodpairing: Confitet svinebryst med langtidsbagt rødbede og skysauce eller poulet de bresse au vin jaune et aux morilles - det er en madchampagne

Hvad betyder "New Grower" champagne?

"New Grower" er ikke en officiel betegnelse i Champagne, men en uformel term, der bruges om den nye generation af selvstændige vinbønder.

Kendetegn ved en New Grower:

Terroir i centrum.

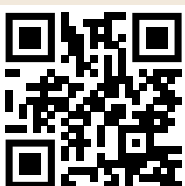
Målet er at udtrykke jordbund og mikroklima frem for en fast stil på champagnen.

Bæredygtig dyrkning

Mange arbejder økologisk eller biodynamisk og med stor respekt for biodiversitet og jordens sundhed.

Minimal intervention i kælderen

Naturlig gæring, lav eller ingen dosage, begrænset filtrering og ofte lang lagring på bærmen.



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

