

Prestige des  
Sacres

Reims

Épernay

# Champagne Prestige des Sacres

Champagne Prestige des Sacres har rødder tilbage til 1964 i landsbyen Janvry, vest for Reims. Her gik en gruppe vinbønder sammen for at samle deres kræfter og skabe deres egne champagner med ét klart mål: at fremhæve deres terroir på solsiden af Montagne de Reims.

I dag arbejder de udelukkende med egne druer. 100 % estate grapes. De køber ikke én eneste drue udefra - faktisk er det internationale, kendte champagnehuse, der køber druer af dem. Det siger en del om kvaliteten.

Markerne dækker 115 hektar fordelt på 40 crus (heraf 5 Premier Crus) på de vestlige skråninger af Montagne de Reims. Druerne består af 55 % Pinot Meunier, 28 % Pinot Noir og 17 % Chardonnay, som trives utrolig godt i husets ler- og sandede kalkstensjord.

Navnet "Prestige des Sacres" er en direkte reference til kroningerne i Reims, hvor 33 franske konger blev kronet. Under festlighederne blev vinene fra deres marker nemlig serveret.

Blandt andet ved Louis XV's kroning i 1722, hvor der blev drukket flere hundrede flasker. Den royale blå farve og kronesymbolet på etiketten er en hyldest til den historie.

Kældermester Jean-Christophe Lenfant står i dag for vinifikationen. Husets champagner lagrer markant længere end lovgivningen kræver. Hvor minimumskravet er 15 måneder for non-vintage og 3 år for vintage, lagrer de i gennemsnit 4 år for non-vintage og 6 år eller mere for vintage.

Efter degorgering hviler champagnerne yderligere omkring 6 måneder, så dosage kan integreres fuldt ud.

Den ekstra tid på bærmøn giver mere dybde, kompleksitet og struktur.

De arbejder samtidig målrettet med bæredygtig vitikultur og er i gang med ISO 26000-certificering.

April 2026

## Månedens champagner

### Brut Prestige

**Druesammensætning:** 1/3 Meunier, 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir

**Duft:** Grønt/gult æble, grøn/gul pære, citron, grape, fersken, tjerneblomst (gul blomst)

**Smag:** Skovbund, mos, brombær, hasselnød, rose, hindbær

**Drik den f.eks. til:** Perlehøne med svampe, urter og brombærglace eller Brillat-savarin med syltet pære, ristede hasselnødder, honning og brioche

**Sukkerindhold:** 9 gram pr. liter



### Cuvée Grenat Millésime Vintage 2018

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

**Duft:** Grønt æble, grøn pære, citron, lime, slik jordbær, sukalt

**Smag:** Blodappelsin, abrikos, frisk tobak (ikke cigaretrøg), kaffebønner, rød grape og moden lime

**Drik den f.els. til:** Tuntartar med rød grape, lime, hvid soya og sesam eller kalvemørbrad med citrus-beurre noisette og kartofler

**Sukkerindhold:** 9 gram pr. liter



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

# Om årgangen 2018

2018 bliver set som en af de rigtig stærke årgange i Champagne. Året begyndte ellers lidt udfordrende med en våd vinter og et regnfuldt forår, hvor bønderne måtte være ekstra opmærksomme i markerne. Men da sommeren først satte ind, ændrede billedet sig markant.

En lang, varm og meget solrig sommer gav druerne næsten ideelle betingelser for at modne. Varmen kom stabilt og jævnt, og mange steder kunne druerne udvikle både flot modenhed og en fin koncentration. Samtidig lykkedes det i mange marker at bevare en god syre - noget der er helt afgørende for balancen i champagne. Høsten begyndte relativt tidligt, omkring slutningen af august og starten af september.

Stilen i mange 2018-champagner er præget af en generøs og moden frugt, ofte med en rund og imødekommende struktur. De fremstår derfor åbne og tilgængelige allerede som unge, men har samtidig en koncentration, der gør dem spændende at følge med lidt lagring.

Pinot Noir og Meunier leverede generelt meget flotte resultater i årgangen, mens Chardonnay - især fra de klassiske kalkrige terroirs - viser en smuk balance mellem friskhed, elegance og dybde.

Alt i alt er 2018 en årgang, hvor både kvalitet og volumen var høj. Champagnerne kombinerer moden frugt med den klassiske friskhed, der gør dem både dejlige at drikke nu - og interessante at følge i glasset i årene frem. Michael fremhæver ofte netop 2018 som en årgang, hvor man får en rigtig flot balance mellem modenhed, energi og drikkeglæde.



## Michael valgte huset *fordi*

Det er et lidt større hus end dem, vi normalt har med i Champagneskassen - og det er faktisk ret sjovt en gang imellem at få et indblik i, hvad de lidt større producenter også kan. Det her hus KUNNE jeg ikke slippe igen.

Jeg har haft fokus på, at det er blevet forår. Det skal være lidt lækkert om foråret - nemt at drikke (men stadig med god kompleksitet og lang eftersmag) og så gør det ikke noget, at det er pænt at kigge på. Det her er bare nogle vanvittig flotte flasker!

Samtidig faldt jeg for den lange lagring, som giver champagnen en flot balance mellem kompleksitet og drikkeglæde. Det er champagne, der ikke skal være svær - bare læn dig tilbage, nyd forårssolen og hæld et glas mere op.

Og ja... de kongebå etiketter gør altså også noget ret godt for helhedsoplevelsen, hvis du spørger mig 🍷

## Anerkendelser

Prestige Brut og Cuvée Grenat har begge markeret sig internationalt med guld og sølv ved bl.a. Mundus Vini, DWWA og Sakura Japan Women's Wine Awards.

Det er et tydeligt kvalitetsstempel fra nogle af verdens mest anerkendte vinkonkurrencer.



## Konge-champagne

Det ord i overskriften ligger bare så godt i munden. Det er ord, vi gudskelov hører relativt ofte. "Det er virkelig konge-champagne, I sender ud" - og det er en anerkendelse, der er til at tage at føle på. Vi tager INTET for givet - og vi kan faktisk blive helt rørt af at læse de mange, mange anmeldelser, der ligger på både vores sociale medier og Trustpilot. Hårdt arbejde, EVIGT fokus på kunderne og kundeservice betaler sig. Det er vi meget bevidste om - og det stopper vi aldrig nogensinde med.

Her hos os kan foråret mærkes. Det hele bobler - champagnen OG blodet i årerne. Græsset er grønnest der, hvor man vander det - og hver dag er der en grund til champagne - hvis vi altså beslutter os for det.

TAK for at være med.

*Dinna & Michael*

