

Champagne Collard Picard

Champagne Collard-Picard er et familieejet champagnehus, skabt i 1996 af Olivier Collard og Caroline Picard. Huset er resultatet af to stærke vinfamilier, der hver især har rødder langt tilbage i Champagne - og som sammen har skabt deres egen stil og filosofi.

Olivier kommer fra Collard-familien i Marne-dalen, hvor hans bedstefar, René Collard, var kendt for sin passion for gamle årgange og som specialist i 100 % Pinot Meunier-champagner. Faktisk var han pioner inden for Pinot Meunier-druen og videregav sin passion til sin søn Daniel og derefter til Olivier.

Caroline stammer fra Picard-familien i Côte des Blancs, hvor arbejdet med Chardonnay Grand Cru-marker går flere generationer tilbage.

Da de to familier blev forenet, opstod en klar idé: at kombinere kraften og rundheden fra Pinot-druerne i Marne-dalen med finessen og renheden fra Chardonnay i Côte des Blancs.

Eventyret begyndte med 2,5 hektar vinmarker i Villers-sous-Châtillon. I dag råder huset over omkring 16 hektar, som dyrkes med respekt for naturen og med fokus på balance i både jord og plante.

I kælderens arbejder de med samme tilgang: en kombination af tradition og innovation, hvor målet er at fremhæve terroret og lade vinene udvikle sig med så stor præcision som muligt.



Siden 2024 er næste generation også trådt ind i huset. Sønnen, Alexandre, er blevet en del af arbejdet og bidrager med nye idéer og energi. Og der bliver lyttet til de nye idéer og muligheder, da de er et hus, som i høj grad har fokus på at udvikle sig - og hele tiden gøre det lidt bedre.

Det betyder lang lagring, fad og en bevidst brug af reservevine, som er med til at give champagnerne dybde, kompleksitet og en særlig sammenhæng i stilen.

Collard-Picard er et hus, hvor tid, håndværk og passion går hånd i hånd - og hvor hver cuvée er et udtryk for både oprindelse og personlighed.

Maj 2026

Månedens flasker

Champagne ADN Noir

Druesammensætning: 50 % Pinot Noir, 50 % Pinot Meunier

Farve: Strågul **Lagring:** 12 mdr. på fad

Intensitet: Høj **Mousse:** Store bobler

Duft: Skovbær, rose, viol, nektarin, citron, honning, kirsebær

Smag: Gær, kaffe, kirsebær, modent rødt æble, mango, avocado, brioche

Drik den f.eks. til: Stegt vagtel med kirsebærglace og rosen peber. Grillet hjortefilet med syltete ribs og urter

Sukkerindhold: 3 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 5 år



Champagne ADN Rosé

Druesammensætning: 92 % Chardonnay, 4 % Pinot Meunier, 4 % Pinot Noir (rødvin)

Farve: Mørk kobber **Lagring:** 12 mdr. på fad

Intensitet: Høj **Mousse:** Store bobler

Duft: Moden jordbær, brombær, solbær marmelade, viol, lakrids

Smag: Jordbær, brombær, solbær, viol, citrus, rød grape, citronpeber

Drik den f.eks. til: Sprød porretærte med brombær og ristede pinjekerner. Skaldyrs fad - eller bare fordi

Sukkerindhold: 4 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 5 år



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



Hvad er reservevin?

Reservevin er vin fra tidligere årgange, som gemmes og blandes i den nye champagne.

Det er ikke bare et supplement. Det er her, meget af magien sker. Det er reservevinen, der giver dybde. Kompleksitet. Lag. Den binder champagnen sammen og giver den den der ro og sammenhæng, man virkelig kan mærke i glasset. Det løfter hele oplevelsen!

I champagnerne i månedens kasse kan du virkelig fornemme netop dybden og kompleksiteten.

Roséen er fx sammensat af vin fra 2019 (rigtig god årgang) og 2017, mens den anden arbejder med en såkaldt perpetual reserve fra 2015–2019.

Det er med til at give champagnerne en helt særlig karakter. Og helt ærligt... det er også derfor, de smager så vanvittigt godt!



Michael valgte huset *fordi*

De ligger midt i det, man kalder "Meunier-land" - og det mærker man. Familien har arbejdet med druen i generationer, og allerede tidligere var de med til at vise, hvad Meunier kan, når den bliver taget seriøst.

Men det, der virkelig fangede mig, er stilen. Lang lagring, fad og den der bevidst brug af reservevine, som giver en dybde og kompleksitet, der bare smager... vanvittigt godt!!

Og samarbejdet mellem far og søn er så interessant. Det er tydeligt, at de har en fælles retning. De holder fast i det, der virker - men er samtidig nysgerrige og vil hele tiden gøre det endnu bedre. Det giver nogle champagner med både ro, dybde og energi.

Det er præcis den balance, jeg leder efter.



Hvad betyder fadlagring?

Når en champagne er fadlagret, betyder det, at hele eller dele af vinen har ligget på egetræsfade, før den kommer på flaske.

I modsætning til stål, som holder vinen helt ren og kølig i udtrykket, giver fadet en langsom iltning. Det gør vinen mere afrundet og giver en større dybde og tekstur.

Smagsmæssigt kan det give noter af fx nødder, krydderi og en let cremet fornemmelse - uden at det nødvendigvis smager af "træ".

Samtidig får champagnen ofte mere ro og balance, fordi den udvikler sig langsommere og mere naturligt. Det kan give en champagne, der føles mere sammenhængende og harmonisk i glasset.

Det er ikke alle champagner, der lagres på fad. Men når det bruges rigtigt, kan det give en ekstra dimension af kompleksitet og gøre champagnen mere gastronomisk.

VI GIK VIDERE!!!!!!

Vi kan slet ikke være i os selv - DET ER SÅ SINDSSYGT DET HER!

Kan du huske sidst, da Dansk Erhverv ringede og sagde, vi var nomineret i TO kategorier sammen med 20 andre seje (store) virksomheder? De 20 er nu blevet til 5! Det er en drøm, der er gået i opfyldelse - og I er en kæmpe stor del af den drøm. For på grund af jer er det her sket. Det er ikke OS, der bliver hyldet her - DET ER OS ALLESAMMEN <3

Nu er næste og sidste step: Finalen i maj - kryds lige fingre sammen med os 🍀

Denise & Michael



Bedste sammenhængende kundeoplevelse

Babysam

Bog & idé

Champagne for alle

Imerco

Matas