

Champagne Yveline Prat

Det hele startede i 1974 - med en dans. Yveline og Alain Prat mødte hinanden til rock'n'roll... og kort tid efter begyndte de at bygge deres liv i Champagne. De startede med én hektar vinmark og en fælles drøm om at lave deres egen champagne. I dag er huset stadig familieejet, og næste generation står nu i kælderens og fører det hele videre - med de samme værdier: håndværk, kærlighed og en kompromisløs tilgang til kvalitet.

Det særlige ved Yveline Prat er deres måde at arbejde med terroir på. Mange producenter holder sig til ét område, men Prat arbejder med hele 42 parceller fordelt på 14 hektar vinmarker i forskellige dele af Champagne. Det giver en helt særlig frihed i kælderen.

De sammensætter deres champagner på tværs af terroirs - lidt som en kok, der bygger en ret op lag for lag. Resultatet er champagner med balance, dybde og en meget bevidst stil.

De arbejder primært med Pinot Noir, Chardonnay og Meunier, som hver især bidrager med struktur, friskhed og frugt.

Sammen skaber de champagne, hvor alt bare spiller – uden at noget stikker ud eller er i ubalance. GLÆD DIG - lækreste flasker.



Når du smager, så læg mærke til, hvor afrundet og harmonisk udtrykket er. Syren, frugten og fylden er balanceret, og udtrykket føles fuldendt. Det er champagne, du gerne vil drikke igen - og igen - og igen.

For os er Yveline Prat et perfekt eksempel på, hvordan håndværk og præcision kan føre til ren drikkeglæde.

42 parceller samlet i én flaske. Skabt til balance – det bliver ikke meget mere lækker og interessant!

Juni 2026

Månedens flasker

Yveline Prat, Selection, Blanc de Blancs

Druesammensætning: 100 %
Chardonnay

Farve: Klar **Lagring:** stål

Intensitet: Middel

Duft: Limeblomst, hvide blomster, moden pære, fudge, smuttede mandler

Smag: Bagt citron, moden grøn pære, biscotti, honning

Drik den f.eks. til: Friteret blomkål med honning/mandel sauce, stegt kammusling med mandelpuré, bare fordi til en salt snack i solen

Sukkerindhold: 9 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4-5 år



Yveline Prat, Rosé

Druesammensætning: 35 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir, 25 % Meunier

Farve: Lys rød **Lagring:** stål

Intensitet: Middel

Duft: Brombær, lakrids, viol, kaprifolie, nelliker, rødt æble

Smag: Slik-jordbær, solbær, rødt æble, moden mango, abrikosmarmelade

Drik den f.eks. til: Al grillmad - fx grillet gedeostsalat med brombær og ristede nødder. Røget ørred med røde æbler og kaprifol

Sukkerindhold: 10 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 4-5 år



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE





Michael valgte huset *fordi*

SOMMER, SOL OG GRILLMAD på terrassen i juni - det er præcis dét, månedens champagner er valgt til.

Her får du fylde, dybde og friskhed i én og samme flaske - noget jeg faldt pladask for. Huset ligger syd for Côte des Blancs, hvilket betyder mere sol - og dermed mere og flere solmodne druer. Så du får friskhed, mineralitet og jordbunden fra Côte des Blancs kombineret med mere frugtige og fyldige champagner.

Vi var forbi huset sammen, mødte dem og fik deres historie under huden. Det var en speciel oplevelse, da det som regel kun er mig, der er dernede alene, mens Dinna er hjemme med børnene.

Vi var begge solgt - pga. både champagner og menneskene bag. Magisk at dele oplevelserne dernede sammen. Det her besøg glemmer vi ikke.



Récoltant Manipulant - hvad betyder det?

Récoltant Manipulant (RM) står der på labelen på dine champagner - og det er en officiel betegnelse i Champagne. Det betyder, at champagnen er lavet af en producent, som selv står for det hele: dyrker sine egne druer, laver champagnen og flasker den. Kort sagt - fra mark til flaske er det de samme hænder, der har haft ansvaret hele vejen.

Det står i kontrast til de store champagnehuse (de kaldes Négociant Manipulant (NM)) som ofte køber druer fra mange forskellige bønder for at skabe en ensartet stil år efter år. RM-producenter arbejder typisk med deres egne parceller og i mindre mængder. Det giver dem en helt anden frihed - og et helt andet udtryk.

For dig betyder det ofte champagne med mere personlighed. Mere tydelig terroir. Mere variation fra år til år. Og en stil, der i højere grad afspejler både jorden, klimaet og de valg, bonden træffer undervejs.

Derfor forbinder man ofte RM-champagner med håndværk, autenticitet og en mere "levende" oplevelse i glasset.

Det er ikke nødvendigvis champagne, der smager ens hver gang. Til gengæld er det champagne, der fortæller en historie 🍷 Og det kan vi rigtig godt lide!

En varm sommerhilsen fra os

Drømmen om at skabe balance mellem arbejdsliv og privatliv er gået 100 % i opfyldelse. Det kræver noget særligt det her. Det med at være iværksættere og fortsætte dag efter dag efter dag. Vi har et barn hjemme på fuld tid i fuld skolevægning - det er blevet vores liv, og vi har skabt nogle rammer med hjemmeundervisning, ro og forudsigelighed, som vores yngste søn kan være i. Heldige os, at vi har muligheden for at være hos ham - og at vi har så gode mennesker omkring os, så familien til enhver tid kan komme før alt andet.

Det er bestemt ikke, fordi der ikke er gang i hjulene. Med venteliste på begge vores medlemskaber og en webshop, der er rødglødende dag efter dag, skal vi ikke be' om mere. Vi vil bare fortsætte med at være os - fortsætte med at gøre os umage - og kysse ekstra på familiens yngste - hver eneste dag. TAK for at være en del af champagnefamilien.

Dinna & Michael

