Champagne L'Hoste

I den lille by Bassuet, i det mindre kendte Vitryat-område i Champagne, ligger Maison L'Hoste. Et familiehus grundlagt i 1970 af Jean og Suzanne L'Hoste. I dag er det allerede 3. generation, der fører arbejdet videre. Her handler det først og fremmest om kærligheden til jorden, håndværket og det at gøre tingene ordentligt.

Vitryat er et helt særligt område. Der findes kun omkring 480 hektar vinmarker her ud af Champagnes i alt 34.000 hektar - og det giver området en næsten skjult perle-status.

Jordbunden adskiller sig fra resten af Champagne og er særligt velegnet til Chardonnay, som udgør hele 95 % af husets marker. Det giver champagner med en markant mineralitet kombineret med noter af eksotisk frugt og en helt særlig friskhed. Maison L'Hoste var blandt de første til at producere champagne i området for mere end 50 år siden.

Familien råder over 18 hektar marker og står selv for hele processen fra arbejdet i marken til den færdige flaske. Alt udføres af familien selv: beskæring, høst, presning, vinifikation og lagring. For dem starter god champagne nemlig med gode druer. Det er vi vilde med.

Druerne høstes manuelt og presses kort efter høsten. Herefter vinificeres hver parcel separat i temperaturstyrede ståltanke, inden de forskellige champagner sammensættes til de blends, huset ønsker i deres sortiment.

Champagnerne bliver derefter lagret 3-4 år i kældrene for at udvikle finesse, spændende dybde og de små fine bobler, der kendetegner husets stil.

For os er Maison L'Hoste et perfekt eksempel på, hvordan et mindre hus og et mindre kendt område stadig kan skabe noget helt særligt. Her er det ikke de store ord, der fylder. Det er håndværket og champagnernes smag - GLÆD DIG!

Juli 2026

Månedens flasker

L'Hoste, Prestige, Brut

Druesammensætning: 100 % Chardonnay

Farve: Strågul **Lagring**: Stål

Intensitet: Middel **Mousse**: Let

Duft: Citron, grønt æble, litchi, fersken

Smag: Grøn pære, mild ananas, bagt citron, mild grape, fersken marmelade, fudge

Drik den f.eks. til: Tartar af kammusling med agurk, lime og grønne æbler eller burrata med grillede nektariner, olivenolie og basilikum

Sukkerindhold: 8 gram pr. liter

Drikkevindue: Drik nu - 2031

L'Hoste, Millésime, Vintage 2018, Brut

Druesammensætning: 100 % Chardonnay

Farve: Lys gul **Lagring:** Stål

Intensitet: Middel **Mousse**: Få bobler

Duft: Sprittusch, gul pære, brød, havtorn

Smag: Gær, brød, bagt citron, moden pære, bagt ananas. ærteskud

Drik den f.eks. til: Hvide asparges med hollandaise og ristet rugbrød eller pizza blanco med parmaskinke og rucola.

Sukkerindhold: 7 gram pr. liter

Drikkevindue: Drik nu - 2033

champagnekassen
CHAMPAGNE FOR ALLE

BUBBLES MATTER

Michael valgte huset *fordi*

Det her hus fangede mig med det samme!

Vitryat er et ret overset område i Champagne, men når Chardonnay lykkes her… så kan det noget helt særligt. Der er en mineralitet og friskhed, som jeg virkelig elsker. Kombineret med mere eksotisk frugt og fylde i udtrykket. Det er altså bare lækkert!

Prestige-cuvéen er nærmest definitionen på området. Den samler forskellige parceller fra huset og viser virkelig, hvad Blanc de Blancs fra Vitry-bjergsiderne kan.

Og årgang 2018… wauw! Solmodne druer med fremragende kvalitet, fantastisk balance mellem mineralitet og frugtighed - og en smøragtig, let ristet afslutning efter otte års lagring.

Helt i dybden med Chardonnay druen

Chardonnay er den eneste hvide drue blandt champagnens tre klassiske sorter. Det særlige ved Chardonnay er, at den i sig selv er ret neutral aromatisk. Den har ikke de meget blomstrede eller tropiske aromaer, du (måske) kender fra druer som Riesling, Muscat eller Sauvignon Blanc. Og netop derfor er Chardonnay så spændende i champagne. For druen fungerer nærmest som et spejl for terroiret og tiden. Den viser jordbunden, klimaet og arbejdet i kælderen meget tydeligt.

I Côte des Blancs, hvor nogle af de største Chardonnay-champagner bliver til, består undergrunden primært af kridt. Det giver champagner med høj syre og lav pH, faktisk ofte under 3,2. Det er vigtigt, fordi den høje syre både stabiliserer champagnen, hæmmer uønsket mikrobiel aktivitet og giver Chardonnay et helt exceptionelt lagringspotentiale på 20-30 år i nogle tilfælde.

Under den lange lagring sur lie - altså mens champagnen ligger med gæren - sker der noget ret magisk. Gærcellerne begynder langsomt at nedbryde sig selv i en proces som hedder autolyse. Her frigives bl.a. mannoproteiner, som binder sig til boblerne og gør dem finere, mere cremede og mere stabile. Det er også her de klassiske noter af brioche, ristede toner og den cremede mousse opstår.

Løber I nogensinde tør for nye huse?

Vi forstår godt spørgsmålet - for nu har vi sendt 2 nye champagner ud i Champagnekassen hver eneste måned siden 2018. Vi har besøgt MANGE huse, utrolig mange champagner er valgt fra - men også rigtig mange der er valgt til. 186 forskellige har vi nu sendt ud - det er virkelig mange champagner og ligeså mange historier. Og nej - vi er ret sikre på, at vi ikke løber tør for champagnehuse. Der er mange huse, vi endnu ikke har præsenteret jer for. Det magiske er desuden, at vi lige nu oplever en del generationsskifte, og det betyder, at børnene ofte laver en helt ny stil og nye udtryk på deres champagner.

Sommerferien er over os, og vi håber, at du skal nyde den med venner og familie. Husk nu, at vi selv skaber minderne. Det behøver ikke være det vildeste af det vildeste hver gang. Nogle gange er det 3 timers ægte nærvær og samtaler fra hjertet - plus en god flaske champagne til - der bliver et minde, du aldrig glemmer.

Pernille & Michael