

Champagne Edouard Duval

Historien om Sainte Eulalie begynder længe før champagne, som vi kender den i dag. Allerede for flere hundrede år siden grundlagde munkene fra Cluny-klosteret vingården i Bligny, hvor de spillede en vigtig rolle i udviklingen af vinavl og vinfremstilling i Côte des Bar. I 1950'erne købte Charles Roger Duval både det historiske kloster og de tilhørende 28 hektar vinmarker, Monopole de Sainte Eulalie. I dag er det hans barnebarn, Edouard Duval, der med stor respekt fører familiens historie videre. Siden 2015 har han skabt champagner med et tydeligt personligt udtryk, som har opnået stor international anerkendelse.

Champagnehuset ligger i den sydligste del af Champagne, hvor landskabet adskiller sig markant fra resten af regionen. Monopole de Sainte Eulalie strækker sig fra 190 til over 300 meters højde og har en ideel sydøst- til sydvestvendt eksponering. Côte des Bar er præget af stejle skråninger, skovklædte bakker og en jordbund, der består af kalksten fra Kimmeridgien-perioden. Det kan du læse meget mere om på næste side.

Alle husets champagner bliver udelukkende lavet på druer fra familiens egne marker. Mange af vinstokkene er gamle, og familien har arbejdet bæredygtigt i mere end 20 år. I dag er markerne certificeret med både HVE niveau 3 og VDC. Dette er et bevis på deres store respekt for naturen og livet i vinmarkerne.

De her champagner skal opleves. GLÆD DIG!



Michael valgte huset *fordi*

I de her 2 champagne-skatte er der VANVITTIG meget smag på trods af den lave dosage (sukkerindhold). Og champagnerne er meget elegante samtidig. Noget af det skyldes fadlagringen og området - men bestemt også teknikkerne i kælderens og den lange lagring.

Champagnerne her ligger et helt år efter degorgering - det er længe, og det betyder virkelig noget for smagen.

September 2026

Månedens flasker

Noir d'Eulalie

Druesammensætning: 100 % Pinot Noir

Farve: Strågul **Lagring:** 23 % på fad

Intensitet: Middel **Mousse:** Mange aktive bobler

Duft: Viol, rødt æble, skovbær, mango, citron, yoghurt

Smag: Viol, skovbæryoghurt, frisk citron, rødt æble

Drik den f.eks. til: And med hoisin-sauce, asiatisk mad, sushi - eller bare fordi

Sukkerindhold: 2,5 gram pr. liter

Drikkevindue: Drik nu - 2035



Brut Eulalie

Druesammensætning: 20 % Chardonnay, 80 % Pinot Noir

Farve: Strågul med let rødligt skær
Lagring: 25 % på fad

Intensitet: Middel **Mousse:** Mange bobler

Duft: Sveske, brombær, figen, mandler, citron, røg

Smag: Sveskemarmelade, brombær, rødt æble, skovbær

Drik den f.eks. til: Asiatisk smørstegt fisk - eller andre asiatiske retter - ja eller bare fordi

Sukkerindhold: 5 gram pr. liter

Drikkevindue: Drik nu - 2035



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



Mere om Côte des Bar – området der ændrede Champagne

I utrolig mange år blev Côte des Bar betragtet som Champagne-regionens "baghave". De fleste druer herfra blev solgt videre til de store champagnehuse i Reims og Épernay, som brugte dem i deres blends. Derfor var det de færreste, der kendte navnet.

I dag er situationen derimod en helt anden.

Når nogle af verdens mest anerkendte vinskribenter og sommelierer taler om de mest spændende producenter i Champagne, dukker Côte des Bar op igen og igen. Men hvorfor, tænker du måske? Det vil vi forklare lidt mere om.

Svaret skal findes mere end 150 millioner år tilbage i tiden. Dengang var området tropisk hav. Da havet trak sig tilbage, efterlod det et tykt lag af kalksten fyldt med fossiler - især de karakteristiske fossiler af den lille østers *Exogyra virgula*. Denne jordtype kaldes Kimmeridgien, og den findes også i blandt andet Chablis, hvor den er kendt for at skabe vine med en markant mineralitet og præcision.

Kimmeridgien-jorden fungerer som en naturlig svamp. Om vinteren suger den store mængder vand til sig, mens den i tørre perioder langsomt frigiver fugten til vinstokkene. MEGA nørdet og MEGA sejt - synes vi. Samtidig tvinger den hårde kalk rødderne flere meter ned i undergrunden, hvor de henter både vand og næringsstoffer. Resultatet er druer med høj koncentration og en bemærkelsesværdig balance mellem moden frugt og frisk syre. Vidunderligt!

Côte des Bar adskiller sig også klimamæssigt fra den nordlige del af Champagne. Området ligger længere mod syd og oplever en anelse varmere temperaturer, hvilket især gavner Pinot Noir, som i dag udgør langt størstedelen af de plantede marker.



Druen opnår en modenhed, der giver dybere frugt, større fylde og ofte et mere krydret udtryk - uden at miste den elegante friskhed, som Champagne er kendt for.

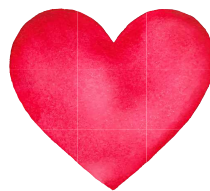
I de seneste 20 år har en ny generation af vinbønder valgt at beholde deres bedste druer og selv producere champagne i stedet for at sælge dem videre. Det har for alvor sat Côte des Bar på verdenskortet og gjort området til et af de mest spændende steder at følge, hvis man elsker karakterfuld champagne med tydeligt terroir.

Edouard Duval er en del af denne nye bølge. Huset viser, hvordan Côte des Bar kan levere champagner med masser af personlighed, hvor Pinot Noirs kraft og områdets kalkrige jord går op i en højere enhed.



**Côte des Bar står for omkring
23 % af hele Champagnes
vinmarksareal og omkring 85 % af
områdets beplantning er Pinot Noir.**

Medlemmerne betyder ALT!



Vi får ofte rektioner på vores community og vores medlemmer - for vi har ALDRIG mødt andre iværksættere, der har den type medlemmer og kunder, som vi har. Det er så VILDT at opleve, hvordan I deler, hepper, støtter og ALTID holder den positive og gode tone - og særligt i den lukkede gruppe Champagnekassen Forum på Facebook.

Det gør os stolte og enormt ydmyge HVER eneste dag.

Faktisk er det stedet, jeg, Dinna, tjekker som det første hver eneste morgen - for her får jeg god energi, og her bliver jeg bekræftet i, hvorfor vi skabte den her virksomhed for mere end 9 år siden. Vi drømte om at DELE champagne med andre og skabe OPLEVELSER, der går i hjertet. Den mission kan vi mærke, at vi i allerhøjeste grad er lykkedes med.

Når man tænker på, hvor GRIM tonen kan være på de sociale medier, så er det vanvittig fedt, at der hvor vi i fællesskab færdes, der er NUL mobning, NUL grimme ord og NUL nedladdenhed. Mere af det i verden. Tak for det - og for jer.

Dinna & Michael