

Om huset bag Romain Billette

Vi elsker de huse og historier, hvor man virkelig mærker passionen - og drømmen. Og i denne kasse har vi fat i en vaskeægte drengedrøm, der er gået i opfyldelse! I mere end 100 år har familien Billette dyrket vin i Urville i Côte des Bar. Det begyndte med ganske få vinmarker og Charles Bogé, siden kom sønnen Gaston, og i 1948 overtog datteren Yvonne sammen med sin mand Lucien Billette. De grundlagde Domaine Billette og gjorde med tiden vindyrkningen til familiens levevej. I dag er det 5. generation, Romain Billette, der er ved roret. Han overtog først arbejdet sammen med sin far, Robert, og siden slutningen af 2016 har han drevet familiens knap 8 hektar alene.

Men i mange år var der faktisk ikke nogen Romain Billette-champagne. Familien leverede gennem mere end et halvt århundrede deres vine til de store champagnehuse. Først i 2019 tog Romain springet og begyndte at skabe champagner under sit eget navn. En drengedrøm, som han selv beskriver det. Og når man endelig gør det efter fem generationer, kan man lige så godt gøre det på sin egen måde. Romain arbejder parcel for parcel og vinificerer høsten fra de enkelte marker separat. På den måde kan han arbejde helt præcist med forskellene i jordbund, eksponering og druernes karakter. Og jorden her ER interessant! Under vinstokkene finder man ler og kalk med årer af både Kimmeridgien- og Portlandien-kalksten, som bidrager med struktur, dybde, balance og den mineralske præcision, Romain gerne vil have frem i sine champagner.

Men hans helt store signatur finder vi i kælderens. Hele sortimentet vinificeres og modnes på egetræsfade. Ikke bare enkelte prestige-cuvée. Alt!



Og fadene er endda lavet af egetræ fra de lokale skove i Champagne. Efterfølgende får champagnerne minimum 36 måneder på bærmen og en lav dosage. Det er SÅ next level! Det giver Romain sin helt egen stil: Mineralitet og finesse kombineret med den dybde, fylde og kompleksitet, fadene giver. Det er samtidig et MEGET lille champagnehus. De producerer omkring 10.000 flasker om året, og produktionen holdes bevidst lille med fokus på eksklusive cuvée og gastronomiske champagner. This is LIMITED!

Også ude i markerne går Romain sine egne veje. Huset er både HVE- og VDC-certificeret, og han arbejder målrettet på at give biodiversiteten mere plads med plantedække mellem rækkerne, mekanisk jordbearbejdning og bistader ved vinmarkerne. Chardonnay-markerne er desuden under omlægning til økologisk dyrkning.

For Romain handler det hele i sidste ende om, at stedet kan smages i glasset. Som han selv siger, kan champagnen fortælle om både jorden, druerne og menneskene bag. Det følger fuldkommen vores filosofi i Champagne For Alle. Og efter fem generationer er det nu hans fortolkning af familiens marker, der står på etiketten.



Sommeren lakker mod enden

Det har været en rolig en af slagsen for os. Den slags sommer hvor telefonerne har været mere stille end de har ringet, og hvor batterierne bliver ladet op mange dage i træk. Det har været dejligt - og aldeles tiltrængt. Livet med champagne bliver jo en livsstil - og interesse og arbejdstid flyder meget nemt sammen. Det er helt normalt, og det er der ikke noget galt med. Det kræver blot, at man er bevidst om det. Halvdelen af vores ferie foregår også i Champagne - men det er nu drengene, der er med til at bestemme det. Vi tror hvert år, at de gerne vil noget andet. Men faktum er, at de elsker både byfesten hos Jacques og Glennie i Reuil (Marquette Champagne) og bastille fejringen på Avenue de Champagne. Så vi fortsætter med at tage derved, så længe de også nyder det.

Nu venter et travlt efterår. Der er mange projekter og mange sjove ting i støbeskeen - glæd dig - vi lover dig, at det ikke bliver kedeligt.

Romain & Yvonne

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

Om Sur le bois

Romain Billette Sur le Bois 2020 er en enkeltmarkschampagne fra den sydvendte parcel Sur les Haies i Urville i Côte des Bar. Den er lavet på 66 % Pinot Meunier og 34 % Pinot Noir - og udelukkende på druer fra høsten 2020.

Under vinstokkene ligger ler og kalk med årer af både Kimmeridgien og Portlandien. En jordbund, der bidrager med spændstighed, mineralitet, saltpræg og aromatisk finesse. Og fordi Romain vinificerer sine parceller separat, får lige præcis den her mark lov til at stå helt tydeligt i den færdige champagne.

Men så bliver det for alvor nørdet! Efter presning og klaring begynder den alkoholiske gæring i temperaturkontrollerede ståltanke. Efter 24-48 timer flyttes vinen til 300- og 350-liters egetræsfade fra Champagne, hvor den alkoholiske gæring afsluttes, og den malolaktiske gæring begynder. Herefter bliver 100 % af vinen lagret på fad i otte måneder. Fadene er ikke nye, men har tidligere været anvendt til én årgang – så træet får lov til at sætte sit tydelige aftryk på champagnen. Og Romain er ikke færdig med at give den tid. Efter aftapning får champagnen 60 måneder sur lattes. Altså fem år hvor den ligger på gæren i flasken.

Farven er strågul med middel intensitet og få, flotte bobler. Allerede i næsen viser den en anderledes og kompleks side af Champagne: hø og halm, fyrnåle, citron, rav, honning, krydret kage og vanilje. Træet er tydeligt til stede og bliver en del af champagnens karakter.

I munden fortsætter hø, halm og fyrnåle sammen med citron, honning, krydret kage og vanilje. Den er generøs og fyldig med ristede og toastede toner og en lang eftersmag. Det er enormt lækkert!

Det er en champagne, hvor mark, årgang, fad og tid alle får lov til at sætte deres aftryk. En seriøs og usædvanlig lækker flaske!



Édition 4 - Agrafe

Druesammensætning: 66 % Pinot Meunier, 34 % Pinot Noir

Landsby: Urville i Côte des Bar

Årgang: Non Vintage men ren høst 2020

Sukker: 2,5 gram pr. liter

Degorgeret: 6. februar 2026

Malolaktisk gæring: Ja

Lagringsmetode: 8 mdr. på 100 % egetræsfade

Terroir: Ler- og kalkholdig jord med årer af Kimmeridgien og Portlandien

Foodpairing: Vild ragout med mos og tyttebær, Gråand med champignon à la crème

Drikkevindue: 2026 - 2032

Hvorfor er enkeltmarkschampagner særlige?

En klassisk champagne kan være sammensat af druer fra mange forskellige marker, landsbyer og årgange for at skabe præcis den stil, bonden ønsker. Selv marker få hundrede meter fra hinanden kan have forskellig jordbund, hældning, soleksponering, højde og mikroklima. Det påvirker druernes modning, syre og aromatiske udtryk - og derfor den færdige champagne. Så ved enkeltmarkschampagne giver bonden afkald på et af Champagnes vigtigste værktøjer: muligheden for at blende forskellene væk. Derfor kan enkeltmarkschampagner være et mere præcist - og ofte mere årgangsfølsomt - udtryk for det sted, druerne kommer fra.

60 måneder sur lattes - WOW!

60 måneder sur lattes betyder, at champagnen har lagret 5 år på bundfaldet i flasken. Det giver finere bobler, større dybde og er langt ud over minimumskravet for champagne.

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

AGRAFE: Når champagnen gæres under kork

Langt de fleste champagner gennemgår andengæringen og den efterfølgende lagring på gæren under en helt almindelig metalkapsel - lidt som den, du kender fra en ølflaske. Men nogle få producenter vælger en langt mere traditionel og besværlig metode: tirage sous liège.

Her lukkes flasken allerede inden andengæringen med en korkprop, som holdes på plads af en kraftig metalbøjle - en såkaldt agrafe. Den lille agrafe afslører en stor detalje. For ja, den er der af en meget praktisk grund: Når andengæringen går i gang, opbygges et voldsomt tryk i flasken, så der skal virkelig være styr på, at proppen ikke popper!

Men hvorfor overhovedet besværet? Fordi kork ikke er et fuldstændig neutralt materiale. Når champagnen ligger sådan i måneder - eller år - er kontakten mellem vin, kork og omgivelser anderledes end under en metalkapsel.

Det kan påvirke champagnens udvikling og aromatiske udtryk. Det betyder ikke nødvendigvis, at champagnen bliver bedre, men den kan udvikle sig anderledes. Bønder, der bruger metoden, beskriver ofte champagnerne som mere åbne og ekspressive efter lang lagring.

Og så bliver det rigtig nørdet! Når champagnen er færdig med sin lagring på gæren, skal både agrafe og korkprop fjernes ved dégorgement, så gærresterne kan komme ud.

Først derefter får champagnen sin endelige korkprop og den metaltråd, muselet, som du kender fra den færdige flaske. Agrafe og muselet er altså to helt forskellige ting. I nogle tilfælde - som her - bruger man også agrafe efter degorgeringen og i den færdige flaske.

Metoden er sjælden i Champagne i dag, fordi den både kræver mere arbejde og kan give større variation fra flaske til flaske. Men den lever videre hos bønder, der mener, at besværet er det værd. Selv Bollinger har gennem generationer brugt kork og agrafe til dele af sin produktion.

Så næste gang du støder på ordene tirage sous liège, ved du, at der gemmer sig noget ret særligt bag.

Agrafen er måske bare et lille stykke metal - men den fortæller historien om en bonde, der har valgt en gammel, langsommelig og temmelig nørdet vej til den færdige champagne.

Og vi kan godt lide, når der ikke altid bliver valgt den lige vej!



20 + 40 + 40 fadlagring med millimeterpræcision

Det er ikke bare dét, at Romain bruger egetræ, der er interessant. Det virkelig nørdede ligger i, hvordan han sammensætter sine fade. 20 % af vinen kommer på helt nye fade, 40 % på fade, der har været brugt én gang, og de sidste 40 % på fade, der allerede har været brugt tre gange. Alle fade har medium ristning.

Og hvorfor så gøre det så kompliceret? Fordi et egetræsfad ændrer karakter, hver eneste gang det bliver brugt.

Et nyt fad har langt mere at give af. Her kan champagnen hente tydeligere noter fra træet og ristningen - krydderi, toast, vanilje og struktur. Jo flere gange fadet bliver brugt, desto mindre smag afgiver træet, og efter flere gange fungerer fadet i langt højere grad som modningsbeholder end som smags giver. Romain arbejder derfor nærmest med fadene som forskellige ingredienser.

De 20 % nye fade giver intensitet og struktur. De 40 % yngre, brugte fade ligger i mellemzonen og tilfører mere diskret kompleksitet. Og de 40 % ældre fade giver champagnen mulighed for at udvikle sig i egetræ uden samme tydelige aftryk af selve træet. Men selv et gammelt fad er ikke neutralt. Egetræets mikroporøse struktur tillader en meget langsom udveksling med omgivelserne. Det kan påvirke champagnens tekstur og udvikling samt give en anden modning end eksempelvis en lukket ståltank.

Det er dét, der gør fordelingen 20/40/40 så interessant: Romain ønsker tydeligvis ikke en Chardonnay, der smager af fad. Han bruger forskellige aldre af fade til at bygge lag, tekstur og kompleksitet, mens Chardonnayens friskhed og finesse stadig skal stå forrest.



Om Sur la Finesse

Romain Billette Sur la Finesse 2022 er også en enkeltmarkschampagne lavet på 100 % Chardonnay fra den sydvendte parcel La Drouenne i Urville i Côte des Bar. Druerne kommer udelukkende fra høsten 2022, og marken dyrkes økologisk. Ligesom Sur le Bois vokser vinstokkene på ler og kalk med årer af både Kimmeridgien og Portlandien. Det bidrager med spændstighed, mineralitet, saltpræg og aromatisk finesse - og her får vi lov til at opleve, hvordan netop Chardonnay fortolker det særlige terroir.

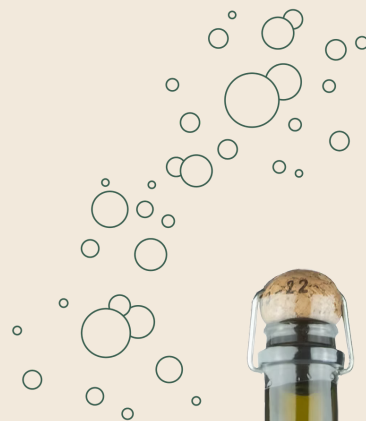
Op så til kælderen. For her har Romain virkelig leget med detaljerne, hvor det er samme proces som på den anden flaske. Efter de første 24-48 timers alkoholisk gæring på ståltank flyttes 100 % af vinen til 300- og 350-liters egetræsfade fra Champagne. Her afsluttes den alkoholiske gæring, den malolaktiske gæring begynder, og vinen får derefter otte måneder på fad.

Men det er sammensætningen af fadene, der er ekstra interessant. 20 % er helt nye, 40 % har været brugt én gang tidligere, og de sidste 40 % har været brugt tre gange. Alle har medium ristning. På den måde arbejder Romain med forskellige grader af påvirkning fra træet - og lader fadet tilføre karakter uden at overdøve Chardonnayens friskhed og finesse. Herefter får champagnen yderligere 36 måneder sur lattes - tre år liggende på gæren i flasken.

I glasset er den mørk strågul med middel intensitet og få, store bobler. Næsen er kompleks og indbydende med hø, akacieblomster, honning, krydret kage, vanilje og brioche. Her mødes det florale og friske med de mere modne, ristede noter fra tiden på fad og gær.

I munden bliver den generøs, rund og fyldig uden at miste sin friskhed. Hø og halm følges af moden citron, honning, florale noter og pære Belle Hélène. De ristede og let smøragtige toner giver dybde, mens Chardonnayens livlighed holder det hele elegant og præcist.

Sur la Finesse lever virkelig op til sit navn.



Édition 4 - Agrafe

Druesammensætning: 100 % Chardonnay

Landsby: Urville i Côte des Bar

Årgang: Non Vintage men ren høst 2022

Sukker: 2,5 gram pr. liter

Degorgeret: 7. april 2025

Malolaktisk gæring: Ja

Lagringsmetode: 100 % egetræsfade

Terroir: Ler- og kalkholdig jord med årer af Kimmeridgien og Portlandien

Foodpairing: Tærte med gedeost, porre og citrus, Braiseret kanin med porre, honning og urter

Drikkevindue: 2026-2032

Intet på flasken er tilfældigt

Romain og Lucie har skabt champagnehuset sammen, og derfor var det vigtigt for Romain, at de begge blev en del af flaskens udtryk.

Agrafen er Romains. Den traditionelle lukning er en hyldest til hans oldefar, som brugte samme metode, da han producerede champagne i Urville generationer tidligere.

Bien på etiketten er Lucies. Hun har altid været fascineret af bier og havde allerede bistader stående ved foden af vinmarkerne - helt uden kommercielt formål. Da etiketten skulle udvikles, blev bien derfor hendes personlige aftryk.

To små detaljer på samme flaske. Den ene fortæller historien om, hvor familien kommer fra. Den anden om de to mennesker, der har ført den videre.

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

