Champagne Albert Beerens

Historien om Champagne Albert Beerens går helt tilbage til 1862. I seks generationer har familien arbejdet med vin i Aube og undervejs har især kvinderne sat deres aftryk. Anne-Laure Beerens har især arvet kærligheden til vinmarkerne fra sin farmor Lucette - en kvinde med ben i næsen, som var den første lokale kvinde til selv at køre portaltraktor i vinmarkerne.

Næste generation var hendes far, Albert. Han udviklede huset markant og lagde navn til Champagne Albert Beerens. Og også han gik gerne sine egne veje: I 1980'erne var han blandt de første i Aube til at investere i en horisontal vinpresse. I 2003 vendte Anne-Laure hjem til familieejendommen efter uddannelser inden for både vin, teknik og marketing.

I dag står hun alene i spidsen for husets 7 hektar vinmarker og er med hele vejen fra vinstok til færdig champagne. Og hun har også sat sit helt eget præg på huset. For Anne-Laure handler champagne om at være tæt på naturen og forstå, hvad der sker i vinmarkerne. I 2021 begyndte hun omlægningen af samtlige marker til økologisk dyrkning, og i 2024 blev hele vingården økologisk certificeret. Hun ville gerne kunne observere mere, arbejde tættere med naturen og skabe levende jord, der kan give sunde og aromatiske druer.

Balance, liv og respekt for naturen er blevet hendes måde at føre familiens mere end 160 års historie videre på.



Noget af det særlige ved huset er deres brug af usædvanligt gamle reservevine. Cuvée Signature blander vin fra 2016 med reservevine helt tilbage fra 2015 og 2014. Blanc de Noirs har 2020 som baseårgang og indeholder reservevine fra 2019 og 2018. Samtidig har huset ikke travlt med at degorgere flaskerne. De giver champagnerne god tid på gæren. Gamle reservevine og lang lagring er med til at skabe den ekstra dybde og kompleksitet, som er så karakteristisk for husets stil.

Oktober 2026

Månedens flasker

Cuvée Signature



Druesammensætning: 60 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay, 15 % Meunier. Med ældre reservevine fra årgang 14, 15, 16

Farve: Mørk stråguI **Lagring:** Fad

Intensitet: Høj **Mousse:** Mange aktive bobler

Duft: Tobak, modne jordbær, gær, viol, figen

Smag: Honning, gær, brombær, tobak, skovbærmarmelade, appelsin, citron

Drik den f.eks. til: Hakkebøf med brun sovs, kartofler og rødbede, Ristet knoldselleri med brunet smør og hasselnødder eller Tarte Tatin

Sukkerindhold: 8 gram pr. liter

Drikkevindue: Drik nu - 2031

Brut Blanc de Noirs - NV



Druesammensætning: 80 % Pinot Noir, 20 % Meunier. NV høst 2020 reserve vin fra 18 og 19

Farve: Mørkegul, rødligt skær

Intensitet: Høj **Mousse:** Kraftig

Duft: Modne skovbær, tobak, gær, tørrede frugter, appelsinskal

Smag: Abrikos, mango, figen, viol, rose, tobak, mandarin

Drik den f.eks. til: Stegt andebryst med ristet fersken og timian, Ristet græskar med gedeost og honning eller bare fordi

Sukkerindhold: 7-9 gram pr. liter

Lagringspotentiale: Drik nu - 2030

champagnekassen
CHAMPAGNE FOR ALLE

BUBBLES C MATTER



Hvad betyder sen degorgering?

Når champagnen har gennemgået sin andengæring på flaske, bliver den liggende med gærceller - det, man kalder lagring på gæren eller sur lie. Og her begynder noget af det, der gør champagne helt særligt. Med tiden nedbrydes gærcellerne langsomt og frigiver stoffer til vinen. Det kaldes autolyse og kan være med til at give champagnen mere fylde, kompleksitet og de klassiske noter af fx brioche, toast og nødder. Lovgivningen kræver min. 15 måneders lagring for non-vintage champagne og min. tre år for vintage, men mange bønder vælger bevidst at vente meget længere. Inden degorgering modnes vinen nemlig kun - men den ældes ikke. Først ved degorgeringen fjernes gærresterne, og flasken får sin endelige prop.

Denne måneds Blanc de Noirs har 2020 som baseårgang og blev først degorgeret i oktober 2024. Cuvée Signature går endnu længere tilbage, da halvdelen af vinen stammer fra 2016 og er blandet med vine fra 2015 og 2014. Flaskerne blev først degorgeret i maj 2021. Bonden har altså helt bevidst valgt at give den ekstra tid på gæren netop for at skabe mere dybde og kompleksitet.

TOBAK - WHAT?

Jeg har faktisk nogle gange undladt at skrive det, når Michael og Kevin har brugt ordet "tobak" om en champagne. For det lyder måske ikke ligefrem lækkert. Men tobak er en helt ægte og ret klassisk note - så selvfølgelig skal vi ikke være bange for den.

Og nej: Vi taler IKKE om lugten af en, der lige har røget og stiger på bussen en regnfuld dag. Det er slet ikke dén slags tobak.

Tænk i stedet på friske, tørrede tobaksblade. I champagnen opleves tobak typisk som en tør, varm og let krydret nuance, der kan give mere dybde og kompleksitet.

Og der er selvfølgelig ikke tilsat tobak. Noten opstår naturligt, når vinen udvikler sig og aromaerne forandrer sig under lagringen. Det lyder lidt skørt – men det er faktisk ret spændende.



Michael valgte huset *fordi*

Det er meget specielt at finde et hus med SÅ gamle reservevine, som der er på Cuvée Signature. Det giver champagnerne en dybde og kompleksitet, som du simpelthen ikke finder på samme måde i yngre vine. Og især når champagnen får lidt tid og luft i glasset, begynder alle de ekstra lag virkelig at vise sig.

Brut Blanc de Noirs er lidt af en gylden trekløver af årgange. Tre ubetinget gode og lune år, som sammen med det varmere klima i Aube giver ekstra fylde og solmodenhed i druerne. Det kan smages!

Hvordan fordeler I arbejdsopgaverne mellem jer?

Det kræver en hel del disciplin og respekt at drive forretning med hinanden, når man også er gift med hinanden. Vi har altid været meget opdelte i vores ansvarsområder. Jeg, Dinna, står for alt i maskinrummet, og Michael står for alt, der vedrører champagnerne. Vi har lov at bestemme egenrådigt over vores eget område. Den anden må gerne have en mening eller holdning - men vi har hver især veto-ret, hvad angår beslutninger. Vi ved hver især, vi er bedst til vores arbejde - og netop DEN erkendelse, tror vi på, er grunden til, at det her altid har fungeret.

Dinna & Michael

