BAG OM

champagnehuset

Marcel Moineaux



Domaine Marcel Moineaux holder til i Grand Cru-landsbyen Chouilly, hvor familien har dyrket vin siden slutningen af 1800-tallet. Det startede med oldeforældrene, Henri og Germaine Moineaux, som dyrkede familiens jord med stor omhu. Det var på en tid, hvor arbejdet i vinmarkerne udelukkende foregik med håndkraft og håndværksmæssig kunnen.

Det var Marcel Moineaux, der for alvor ændrede familiens historie. I 1945 besluttede han, at familien ikke længere kun skulle sælge sine druer. Han ville nemlig lave sin egen champagne og lade Chouillys solmodne druer fortælle sin egen historie i flasken.

I dag er det barnebarnet Thibault, der står i spidsen for huset. Egentlig arvede han ikke sin bedstefars efternavn, men han arvede noget, der viste sig at være vigtigere: historierne, minderne og kærligheden til familiens terroir. Derfor har han valgt at lade Marcel Moineaux-navnet leve videre på flaskerne.

Og navnet passer faktisk ret godt. Moineaux betyder "spurve" på fransk - en lille, fri, livlig og lettere drilsk fugl. Den er blevet en del af husets identitet og fortolkes på ny fra cuvée til cuvée. Er det ikke bare de FINESTE labels?

Nå - tilbage til historien. Thibault vendte hjem til familiehuset i 2008 efter først at have studeret IT og siden vin i Avize. Her begyndte han at sætte sit eget præg på det hus, som generationerne før ham havde bygget op.

I dag er hans store passion Chardonnay. Målet er at vise de forskellige nuancer af Chouilly gennem Blanc de Blancs med personlighed og deres eget lille twist.

Faktisk førte passionen for Chardonnay ham i 2015 helt til finalen i konkurrencen Jeunes Talents (unge talenter) - en anerkendelse, der har motiveret ham til hele tiden at blive bedre med både ydmyghed og høje ambitioner.

NOVEMBER 2026

Månedens *flasker*

VIRTUOSE VINTAGE 2018



Druesammensætning: 100 % Chardonnay

Farve: Strågul **Lagring:** Stål

Intensitet: Middel **Mousse:** Få elegante bobler

Duft: Halm, kalk, hvide blomster, brioche, fudge, mandarin

Smag: Bagt citron, mandarinskræl, kridt, gær, brioche

Drik den f.eks. til: Kyllingefrikassé, kammusling med blomkålspuré og brunet smør, skaldyr eller hvide fisk

Sukkerindhold: 3 gram pr. liter

Drikkevindue: Drik nu - 2032

BOHÈME



Druesammensætning: 100 % Chardonnay, 80 % 2021 og 20 % reservevin

Farve: Strågul **Lagring**: Stål

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

Duft: Grønt æble, kalk, gær, autolyse, gul pære, kaprifolie, amarettokirsebær

Smag: Mineralsk, mynteblade, hvide blomster, gær, anis

Drik den f.eks. til: Champagne-pilaf, moules frites, sushi, salte snacks eller bare fordi

Sukkerindhold: 1 gram pr. liter

Drikkevindue: Drik nu - 2030

BUBBLES C MATTER

CHAMPAGNESKOLEN

Chouilly i Côte des Blancs

Helt mod nord i Côte des Blancs - kun få kilometer fra Épernay - ligger Chouilly. En lille landsby omgivet af vinmarker - ja og så er det én af blot 17 landsbyer i hele Champagne, der må kalde sig Grand Cru. Og her er Chardonnay den HELT store stjerne!

Under vinmarkerne finder vi den kalkrige jord, som Côte des Blancs er så berømt for. Kalken fungerer nærmest som et naturligt vandreservoir for vinstokkenes rødder, samtidig med at jorden dræner godt. Det er virkelig gode betingelser for Chardonnay - også når vejret bliver varmt og tørt.

Og her bliver det altså interessant. For Chardonnay fra Côte des Blancs smager ikke bare af Chardonnay fra Côte des Blancs. Chouilly har sit helt eget udtryk.

Hvor Chardonnay fra nogle af landsbyerne længere mod syd kan være rank, stram og meget mineralsk som ung, er Chouilly ofte mere rund, generøs og imødekommende. Her får du stadig den friske syre og kalkede karakter, men ofte sammen med mere fylde og en næsten cremet fornemmelse.

Og selv inden for Chouilly er der forskel! Markernes placering, hældning, eksponering og dybden ned til kalken varierer. Derfor kan Chardonnay fra to parceller i den samme lille landsby faktisk udvikle sig ret forskelligt.

Det er lige præcis dét, familien bag Marcel Moineaux nørder. Deres marker ligger i Chouilly, og Chardonnay er hele omdrejningspunktet.

Så når du sidder med Marcel Moineaux i glasset, får du ikke bare en Blanc de Blancs. Du får et lille stykke Chouilly Grand Cru og en smagsprøve på den mere generøse side af Côte des Blancs - og det er DET Michael er faldet for denne måned og en af grundene til, at de her flasker er i fødselsdagskassen.

Huset producerer desuden blot 30-40.000 flasker champagne årligt - så det er en ganske champagneoplevelse, vi har fået fingrene i her.

GLÆD DIG!

Muselet

Der er et tryk på omkring 6 bar i en champagneflaske - næsten tre gange så meget som i et bildæk. Derfor er både selve proppen OG ståltråden rundt om vigtige for at holde flasken sikkert lukket.

Champagneproppen er lavet af kork. Før den sættes i flasken, er den cylinderformet, men når flasken lukkes, bliver proppen presset hårdt sammen og ned i flaskehalsen. Med tiden får den sin karakteristiske "svampeform".

Ståltråden omkring proppen kaldes en muselet. Elsker det ord. Den holder proppen på plads og forhindrer, at den bliver presset ud af flasken. Den lille metalplade oven på proppen fordeler trykket og beskytter korken mod ståltråden.

En muselet åbnes traditionelt ved at dreje øjet på ståltråden seks omgange.

Hold altid en hånd på proppen, mens du åbner flasken - også før ståltråden er fjernet.

BAG OM CHAMPAGNEKASSEN

8 års fødselsdag

Tiden flyver afsted - altså VIRKELIG! Det er slet, slet ikke til at forstå, at vi har sendt Champagnekassen ud i SÅ mange år. Den her måned er speciel for os - og derfor skal den også være speciel for vores medlemmer. Traditionen tro har vi gemt 50 guldflasker i jeres kasser - hver enkelt guldflaske repræsenterer en helt særlig gave - en gave fra os til dig.

Måske har du lagt mærke til, at infoarket har ændret sig en lille smule. Vi forsøger hele tiden at opgradere og forbedre universet - og der er så mange sindssyge overraskelser på vej. Selvom der er gået 8 år, læner vi os LANGT FRA bare tilbage. Faktisk giver det os blod på tanden hele tiden at være tre skridt foran og at overraske måned efter måned.



Pernille & Michael

champagnekassen
CHAMPAGNE FOR ALLE