BAG OM

champagnehuset Collery

Champagne Collery holder til i Aÿ midt i hjertet af nogle af Champagnes mest berømte Grand Cru-marker. Huset blev grundlagt helt tilbage i 1893 og har siden været tæt forbundet med områdets terroir og er champagner med struktur, fylde og elegance.

Men historien om Collery i dag handler i høj grad om Romain Levecque. Siden 2014 har han haft alle "ti fingre i bolledejen". Han elsker simpelthen at være med i hver eneste detalje og arbejder tæt sammen med kældermesteren Julien Lefevre om hele tiden at gøre champagnerne endnu bedre.

Og det lidt usædvanlige er, at Romain faktisk ikke er født ind i Champagne. Hans forældre arbejdede ikke med vin, selvom familien boede i Reims. Det var gennem sin hustru, som kommer fra en selvstændig champagnefamilie, at han for alvor blev introduceret til livet som champagneproducent - og senere kastede sig over opgaven med at føre det historiske Collery videre.

Romain har en enorm respekt for traditionerne, men han er ikke bange for at udvikle dem. For ham handler det om at forstå de enkelte vinmarker og deres terroir og derefter mestre kunsten at blende dem til den særlige Collery-stil.

Lang lagring, en stor andel reservevine og præcise blends er nogle af de værktøjer, huset bruger til at skabe dybde, finesse og balance.

Og Aÿ spiller selvfølgelig en helt særlig rolle. Her finder man nogle af Champagnes mest eftertragtede marker, og især Pinot Noir trives på de stejle skråninger. Det er med til at give Collery den kraft og struktur, som går igen i husets champagner.

Da vi spurgte Romain, hvorfor man skal elske Collery, kom svaret prompte: "Fordi alle kan lide dem. Jeg mener, vi kender vores vine, vi drikker dem ret ofte (for ikke at sige ret tit), men vi bliver ikke trætte af dem.



Det er som om, at hver gang vi drikker et glas, bliver vi overrasket over, hvor gode de er, hvor meget vi nyder og er glade for at drikke dem,"

Og det er faktisk også dét, Michael er faldet for. Ikke kun champagnerne, men Romains konstante lyst til at blive bedre. Den nysgerrighed og higen efter hele tiden at løfte kvaliteten mærker Michael, hver gang han besøger huset.

Vi er derfor MEGA stolte af at have Collery i vores sortiment. Champagnerne er faste gengangere til vores smagninger - simpelthen fordi de gang på gang viser sig at være en sikker vinder.



ÉDITION 05 | 2014

Millésime 2014

– Blanc de Blancs Grand Cru

LIMITED · C · KASSEN

Område
AŸ, CHAMPAGNE

Druer
100 % CHARDONNAY, CRAMANT

Sukker
9 GRAM PER LITER

ÅRGANG: Høst 2014 **DEGORGERET**: 7/2026

MALOLAKTISK GÆRING: Ja **LAGRINGSMETODE:** Ståltank

DRIK DEN F.EKS.TIL: Risotto med safran, parmesan, ristede hasselnødder og citron. Grillede kammuslinger med græskarpuré, ingefær og ristede græskarkerner

DRIKKEVINDUE: Drik nu - 2040

champagnekassen
CHAMPAGNE FOR ALLE

BAG OM

GENEVIÈVE

MILLÉSIME 2014

Denne champagne fra Collery er en årgangschampagne fra 2014 lavet på 100 % Chardonnay fra marker i Crament. Den er en hyldest til Geneviève. Hun var en driftig forretningskvinde, der sammen med sin mand Pierre genoplivede champagnehuset Collery under 1930'ernes økonomiske krise. Med sin stærke personlighed, sit netværk og sin kompromisløse tro på kvalitet fik hun Collery ind på nogle af Paris' fineste restauranter og gjorde huset til et anerkendt navn.

Det er ikke tilfældigt, at valget faldt på Chardonnay fra høst 2014. For her har de ønsket at skabe en champagne, der afspejler den kvinde, de hylder: elegant og fuld af finesse, men også med masser af karakter og sin helt egen vilje.

Der er kun produceret 1.000 flasker, og den blev degorgeret i juli 2026. Den lange lagring har givet en flot kompleksitet med modne, dybe smagsnuancer.

Champagnen er lavet helt uden fad og har gennemgået 100 % malolaktisk gæring, som bidrager til dens bløde og runde udtryk.

Farven er mørk gylden med et smukt grønligt skær, intensiteten middel med store aktive bobler.

I næsen mødes du af moden citron, hvide blomster, moden surdej, moden grape, tørrede abrikos og honning.

I munden er champagnen kompleks og generøs med honning, moden ananas, moden citron, ristet brød, ingefær, modne gule æbler og moden grape.

Det er en champagne med masser af dybde og karakter, hvor de modne frugtnoter og den lækre honning møder citrusens friskhed. Og netop den balance gør den SÅ dejlig at drikke. En champagne, der bliver ved med at give nye oplevelser, jo længere du har den i glasset.

2014 var året, hvor Champagne gik fra bekymring til begejstring!

Året begyndte ellers lovende med et mildt forår og en tidlig start på vækstsæsonen. Men sommeren havde helt andre planer... Juli og august bød på køligt, vådt og ustadigt vejr, og pludselig var der god grund til bekymring blandt bønderne. Ville druerne overhovedet nå at modne ordentligt?

Så kom september, og vendte det hele på hovedet. Heldigvis! Solskin, varme dage og kølige nætter gav druerne mulighed for at modne, samtidig med at de bevarede deres friske syre. Især Chardonnay klarede sig flot og leverede druer med både elegance, koncentration og en dejlig friskhed.

Champagnerne fra 2014 er ofte kendetegnet ved deres levende syre, flotte balance og elegante udtryk. Og med den rette lagring kan de udvikle en vidunderlig kompleksitet.

BEHIND THE SCENES

Fødselsdagen - Limitedkassen er også med

I er rigtig mange, der har spurgt os, om Limitedkassen OGSÅ er med på fødselsdagsfejringen - og SELVFØLGELIG er den det. Vi har nu sendt Champagnekassen ud i 8 år, og HOLD NU OP en vild rejse. Det har været 8 år med de sindssygeste champagneoplevelser og med et medlemskab, der år efter år har udviklet sig, forandret sig og fulgt med tiden. Limitedkassen er tilbage, nu i et nyt format, hvor den kommer fast hver anden måned. Det her er kassen for dig, der vil lidt mere og lidt dybere - og selvfølgelig har vi også gemt guldflasker i Limitedkassen.

Der er gemt 50 flasker i alt, og der er vilde præmier på spil. Hvis du har fået en guldflaske, vil den ligge nedenunder en af champagnerne - du er IKKE i tvivl. Der er 50 i fødselsdagskassen, men hver måned fremadrettet vil vi også gemme guldflasker i kasserne - i bedste "Charlie og Chokoladefabrikken"-stil.



Pinna & Michael

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

BAG OM

champagnehuset de Venoge

De Venoge har næsten 200 års champagnehistorie! Det hele begynder i 1837, da schweiziske Henri-Marc de Venoge sammen med sin søn Joseph grundlægger huset i Champagne. Og han spilder ikke ligefrem tiden. Allerede året efter skaber han den første illustrerede og farverige etiket i Champagnes historie. I 1851 kommer det ikoniske blå bånd, Cordon Bleu, til inspireret af både floden Venoge i Schweiz og Helligåndsordenen, den franske monarkis berømte ridderorden. Og herfra bliver historien næsten kun vildere.

I 1858 skaber huset Cuvée des Princes som en hyldest til prinserne af Orange. I 1876 vinder de Venoge Grand Prix d'Excellence ved verdensudstillingen i Philadelphia. Og i 1882 er huset med til at grundlægge Syndicat des Grandes Marques de Champagne for at beskytte Champagnes kvalitet og særlige status. Senere bliver de Venoge en favorit blandt det europæiske aristokrati.

Det er med andre ord et hus, der virkelig har været med til at skrive noget af Champagnes historie.

Og hvis du synes, huset har lidt royale vibes, er det ikke helt tilfældigt. Selv husets prestigecuvée Louis XV er en historisk reference. I 1728 gav Louis XV nemlig tilladelse til, at vin fra Champagne måtte transporteres på flasker. En ret afgørende detalje for udviklingen af den champagne, vi kender i dag.

Og den historie kan stadig mærkes i dag. Siden 2015 har de Venoge haft hjemme på 33 Avenue de Champagne i Épernay, hvor det imponerende Hôtel de Venoge nærmest er indbegrebet af huset: elegant, ekstravagant og med historien siddende helt ude i væggene. De køber nemlig originale værker som fortæller noget om husets historie.

Men alt det ville selvfølgelig være ligegyldigt, hvis ikke champagnen kunne følge med.



Druerne kommer fra nogle af Champagnes bedste crus, kun den første og fineste presning bruges, dosagen holdes lav og vinene får masser af tid til at udvikle sig.

Og så kommer vores måske yndlingsdetalje: Dybt nede i kældrene gemmer de Venoge på næsten 20.000 årgangsflasker. En af de største vinoteker i Champagne og en flydende tidslinje over husets historie.



ÉDITION 05 | 2014

Cordon Bleu 2014

– Første Cru

LIMITED · C · KASSEN

Område

ÉPERNAY, VALLÉE DE LA MARNE, CHAMPAGNE

Druer

75% PINOT NOIR, 25 % CHARDONNAY

Sukker

6,5 GRAM PER LITER

ÅRGANG: Høst 2014 **DEGORGERET**: 7/2024

MALOLAKTISK GÆRING: Nej

LAGRINGSMETODE: Ståltank

DRIK DEN F.EKS.TIL: Smørstegt pighvar med citronsauce. Fish and chips med sauce tartare.

DRIKKEVINDUE: Drik nu - 2040

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

BAG OM

Cordon Bleu 2014

Cordon Bleu Vintage 2014 er skabt udelukkende på druer fra Premier Cru-marker og består af 75 % Pinot Noir og 25 % Chardonnay. Her får Pinot Noir lov til at vise sin styrke med struktur, fylde og karakter, mens Chardonnay bidrager med friskhed og elegance. En kombination, der virkelig klæder denne årgang!

Som vi skrev ved Collery-flasken, var høst 2014 lidt af en rutsjebanetur i Champagne. Det er en årgang med flot modenhed og en levende syre, som giver champagnen en helt særlig spændstighed.

Hos de Venoge har man valgt at undlade den malolaktiske gæring, så den naturlige æblesyre bevares. Det giver champagnen en mere markant friskhed og en spændende kontrast til de modne frugtnoter. Vinen er udelukkende vinificeret på ståltanke, så druernes rene udtryk får lov til at træde tydeligt frem uden påvirkning fra egetræ.

I glasset står champagnen strågul med middel intensitet og få bobler, men en kraftig mousse. Duften åbner med moden citron, modne æbler, hvide blomster og mineralske noter, som giver et elegant og friskt udtryk.

I munden får du saftige røde æbler, frisk lime og et strejf af tropiske frugter. Smagen er både moden og levende, og den friske syre giver en dejlig energi, der løfter frugten og skaber en flot balance.

Champagnen blev først degorgeret i juli 2024. Den lange modning har givet mulighed for at udvikle dybde og kompleksitet, samtidig med at den friske syre er bevaret - lige præcis sådan får man det bedste frem i denne årgang.

De 75 % Pinot Noir giver champagnen en dejlig fylde og struktur, men det er især mødet med den præcise, friske syre, der gør indtryk. Den har både noget modent og næsten ungdommeligt over sig - selv efter alle de år i kælderen.

Sen degorgering: Tiden bliver en del af håndværket

Noget af det særlige ved champagnerne i denne Limitedkasse er, at de har ligget usædvanligt længe på gæren inden degorgering. Og det har altså stor betydning for det, du oplever i glasset!

Efter andengæringen bliver champagnen liggende med de døde gærceller. Her begynder en langsom proces kaldet autolyse, hvor gærcellerne nedbrydes og frigiver bl.a. aminosyrer og polysakkarider. Det kan give champagnen mere fylde, en cremet mundfornemmelse og komplekse noter af brioche, ristet brød og nødder. Samtidig er champagnen godt beskyttet mod iltning, mens den ligger på gæren. Det betyder, at den kan udvikle dybde og kompleksitet og stadig bevare en flot friskhed.

Ved degorgeringen fjernes gærresterne, og champagnen får sin endelige prop. To flasker fra samme årgang kan smage vidt forskelligt, afhængigt af hvornår de er degorgeret.



SENESTE NYT

Insiderviden direkte fra Champagne

Der er sket noget ekstraordinært - fordi høsten 2026 blev anderledes end noget, man nogensinde har set tidligere. For det første startede høsten den 6. august. Det er det tidligste nogensinde. I 1959 startede høsten den 9. august - den dato slog vi altså i år. Det er nu ikke, fordi det er en positiv ting og en dato, vi forsøger at overgå, for det er vejrets skyld, at vi pludselig måtte høste så tidligt. De mange hedebølger betød, at druerne blev modne meget hurtigt, og så er det med at få dem høstet. Som I ved, skal champagne være tørt og sprødt - og det rimer ikke ligefrem med overmodne druer.

Det næste vilde er faktisk, at man har ændret reglerne. Normalt laver man champagner, der indeholder 12-13 % alkohol. I år har man ændret reglerne, så man må lave champagner med 15 % alkohol - og det gælder KUN i år. Det er man nødt til, fordi druerne er så modne og dermed er sukkerindholdet meget højt - og det giver en høj alkoholprocent.