

Välkommen te Champagneprovning

2022-12-03

Med viner från

Svensk Champagneimport

Champagnebolaget

&

Magnus Fritzell





Philippe Brugnon

Brut

Ett passionerat familjedrivet champagnehus

Champagne Philippe Brugnon är ett familjedrivet hus som etablerades år 1984 av Philippe Brugnon och drivs idag av Lucie som tillhör den femte generationen vinodlare i familjen. Husets vision är att blanda druvor från sina två olika vinodlingar för att på så sätt skapa cuvéeer med större komplexitet och finare elegans. Årsproduktionen ligger på 35 000 flaskor per år och nästan all produktion exporteras. Champagnerna är välgjorda, lätt-druckna och tilltalande vilket har gjort att huset är exklusiv leverantör till det franska sällskapet La Confrerie du Sabre d'Or.

Vininformation

Artikelnr:	700302
Druvor:	65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Meunier
Dosage:	8 g/l
Doft:	Frisk och något utvecklad doft med inslag av apelsinblomma och citrus.
Smak:	Frisk smak av citrus, sommaräpplen och mineraler.
Passar till:	Aperitif eller lättare rätter.



Svensk Champagneimport AB - se hela vårt sortiment på champagneimport.se



Vazart-Coquart Brut Reserve

En mycket ansedd och prisbelönad champagnetillverkare

Familjen Vazart-Coquart har producerat smakrika champagner i tre generationer sedan år 1954. Den nuvarande ägaren Jean-Pierre Vazart är en karismatisk man som utvecklat företaget till att bli en mycket ansedd producent i Champagne. Han har dessutom erövrat ett stort antal medaljer för sina cuvéeer och är även ordförande i "Club Trésors de Champagne" som producerar de prestigecuvéeer vi känner till som "Special Club". Vazart-Coquart har samtliga odlingar i Grand Cru byn Chouilly som ligger utanför Épernay i ett område som kallas för Côte de Blancs och som är känt för sina Chardonnaychampagner. En viktig del av Champagne Vazart-Coquarts arbete är att värna om miljön och cuvéeerna karaktäriseras av smakfullhet, finess och elegans.

Vininformation

Artikelnr:	100102
Druvor:	100% Chardonnay
Dosage:	6,5 g/l
Doft:	Frisk med dofter av citrus, sommaräpplen och mogen grapefrukt.
Smak:	Mogen elegans och frisk smak av sommaräpplen, mineraler och citrus.
Passar till:	Aperitif, ostron, fisk eller kyckling.



Svensk Champagneimport AB - se hela vårt sortiment på chamagneimport.se



Éric TAILLET

Exklusiv'T Brut

En producent som framförallt kännetecknas av sin stora kärlek till Meunier

Champagnehuset Éric TAILLET ligger i Baslieux-sous-Chatillon i Vallée de la Marne och här har man producerat champagne sedan år 1961. Verksamheten drivs idag av Éric TAILLET som tillhör den fjärde generationen i familjen och hans filosofi är att den bästa smaken uppnås när jorden och vinrankorna lever i symbios med varandra. Det är därför av yttersta vikt att jorden tas hand om på rätt sätt, vilket gör att man arbetar efter hållbara lösningar. Champagnerna från Éric TAILLET kännetecknas av hög kvalitet och naturlig elegans, men framför allt av den stora kärleken till druvan Meunier. Éric brinner verkligen för Meunier vilket han visar genom sitt gedigna engagemang i Meunier Institutet och i den egna champagneproduktionen. Cuvéerna från Éric TAILLET har blivit uppmärksammade världen över och han är en av de absolut bästa på att producera champagner gjorda på enbart Meunier.

Vininformation

Artikelnr:	640202
Druvor:	100% Meunier
Dosage:	2 g/l
Doft:	Frisk med välintegrerade rökiga toner.
Smak:	Komplex och fyllig med ett rökigt avslut.
Passar till:	Rökt kött och fisk - tänk dig denna till kolgrillat kött med extra ekspån.



Svensk Champagneimport AB - se hela vårt sortiment på champagneimport.se



Henriet-Bazin Blanc de Noirs

En kvinnlig vinmakare med djupa rötter i Champagne

Champagnehuset Henriet-Bazin grundades år 1890 av Gaston Henriet och drivs idag av Marie-Nöelle Henriet-Rainon som tillhör den femte generationen vinmakare inom familjen. Marie-Nöelle driver huset tillsammans med sin man Nicolas Rainon där deras vision är att visa stor respekt för naturen och att leva i symbios med jorden, vinrankorna och vinet. Belägna i byn Villers-Marmery, som ligger längst ut på kalkstensåsen Montagne de Reims, har den söndervittrade kalkstenen stor påverkan på champagnerna. Av den anledningen hittar vi de torraste och mest kritsmakande cuvéeerna här.

Vininformation

Artikelnr:	200302
Druvor:	100% Pinot Noir
Dosage:	7 g/l
Doft:	Fyllig doft med inslag av rostat bröd, röda äpplen och svarta vinbär.
Smak:	Kraftfull, pepprig och fruktig med en tydlig ton av krita.
Passar till:	Hummer, grillade räkor och lammstek. Eller gör som oss och prova till tacos!



Svensk Champagneimport AB - se hela vårt sortiment på chamagneimport.se



Didier Ducos Millesime 2015

Champagne Didier-Ducos – En producent med stor passion för druvan Meunier.

Champagnehuset Didier-Ducos grundades år 1946 efter giftermålet mellan Yvonne Ducos och Adrien Didier. Sedan dess har vinmakeriet levt kvar inom familjen och idag drivs huset av barnbarnet Nicolas och hans fru Clotilde. Nicolas och Clotilde brinner för att odla druvan Meunier och arbetar hårt för att bevara tidigare värderingar samtidigt som de vill utveckla verksamheten. Huset ligger i den lilla byn St Martin d'Ablois och här strävar man efter att arbeta hållbart.

Vininformation:

Årgångschampagne från 2015 gjord på 55% Chardonnay, 30% Pinot Noir och 10% Meunier som lagrats länge i källaren. Aromen är frisk med härliga toner av krita. Smaken är frisk, fruktig och välbalanserad med mogna toner, fin elegans och avslutande mineralitet. Passar som aperitif och till maträtter med fisk.

Artnr: 600902





Heucq

Rosé Meunier Phase 1

**En ambitiös vinmakare som plöjer med häst,
följer måncykeln och brinner för att odla Meunier**

Champagnehuset André Heucq är namngivet efter den nuvarande ägarens farfar som grundade företaget år 1936. Huset ligger i Cuisles i Vallée de la Marne och drivs idag av André Heucq som tillhör den tredje generationen vinmakare tillsammans med sina barn Fanny och Alexandre. Vinodlingarna är idag helt biodynamiska vilket innebär att man bland annat plöjer marken med häst och följer måncykeln vid produktionen av champagne. Alla odlingar ligger inom en radie av 10 km från egendomen och domineras av druvsorten Meunier. Champagnehusets filosofi att leva i symbios med naturen, vilket även återspeglas på flaskornas etiketter. "H":et som är målat med en pensel kan också tydas som siffran "4" vilket syftar till de fyra elementen: jord, luft, eld och vatten.

Vininformation

Artikelnr: 500302
Druvor: 100% Meunier
Dosage: Extra Brut
Doft: Krispig och intensiv arom med smak av röda frukter och lakrits.
Smak: Kraftfull och livlig smak med fina toner av röda bär, pioner och lakrits.
Passar till: Köttträtter, tänk dig en god carpaccio eller perfekt stekt oxfilé. Passar också till kryddstark asiatisk mat.



Svensk Champagneimport AB - se hela vårt sortiment på champagneimport.se



Janisson-Baradon

7C

Ett familjeföretag med stort engagemang där gamla traditioner och nytänkande går hand i hand.

År 1922 grundades huset Janisson-Baradon när George Baradon och hans svärson Maurice Janisson bestämde sig för att slå ihop sina namn och börja producera champagne från sina redan etablerade vinodlingar vid Épernay, huvudstaden i Champagne. Idag ägs och drivs företaget av bröderna Cyril och Maxence. De två bröderna utgör den femte generationen vinmakare inom familjen och satsar på ekologisk hållbar odling och har till stor del ersatt traktorn med häst för att ploga sina marker i slutningarna i Montage de Reims. För Cyril och Maxence är det viktigt att bevara gamla familjetraditioner inom företaget men samtidigt utveckla champagnehuset för att skapa nya, intressanta cuvéeer. Detta är något som syns tydligt i Cyrils idé om att skapa en parcell där alla druvor som är tillåtna i Champagne får växa tillsammans för att sedan skapa en 7C cuvée innehållandes lika stora delar av alla 7 druvor: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier, Arbane, Petit Meslier, Pinot Gris och Pinot Blanc.

Vininformation

Artikelnr:	230602
Druvor:	12% Chardonnay, 13% Pinot Noir, 15% Meunier, 15% Pinot Blanc, 15% Arbane, 15% Pinot Gris & 15% Petit Meslier.
Dosage:	4,5 g/l
Doft:	Frisk och fruktig arom med blommig karaktär.
Smak:	Frisk, fruktig och välbalanserad smak med tydliga toner av Italien.
Passar till:	Att avnjutas som den är.



Svensk Champagneimport AB - se hela vårt sortiment på champagneimport.se

Sammanställning av kvällens viner

1. Philippe Brugnon, Brut, Cuvée, NV	299:00
2. Vazart-Coquart, Brut reserve, BdB	385:00
3. Éric Taillet, Exclusiv'T Brut, BdM	395:00
4. Henriët-Bazin, Blanc de Noirs	405:00
5. Didier Ducos, Millesime 2015	425:00
6. Heucq, Rosé Meunier Phase 1	455:00
7. Janisson-Baradon, 7C Rosé	799:00