



## Nyhedsbrev ~ Champagne 2008

### *Årets champagnebegivenhed*

Lørdag den 22. november afholdes den årlige **Top-20 Champagne** smagning for 10. gang i København. I år for første gang med temaet de bedste de luxe cuvée rosé-champagner.

Som tidligere år efterfølges smagningen af en soirée med en middag, der i år er helt unik, idet 12 af landets bedste kokke præsenterer en **Champagne-middag** med 10 étaper, hvor hver étape præsenterer 2 versioner af samme ret/råvare til akkompagnement af 2 champagner fra samme producent.

Middagen er en let udvidet udgave af en fantastisk Champagne-middag, der blev afholdt på Grenen i juli i anledningen af Skagens Museums 100-års jubilæum – den bedste Champagne-middag til dato ...

Såvel smagningen som middagen finder i år sted på **Hotel Skt Petri**. Program med Top 20-smagningens kandidater og menuen for Champagne-middagen samt de medvirkende kokke kan ses på vort website [www.esprit-du-vin.com](http://www.esprit-du-vin.com) med information om tider og tilmelding m.v.

\*

Følgende producenter deltager personligt i smagningen og middagen den 22. november:

#### **Verdenspremiere**

Mme. Delphine og M. Philippe Charlemagne fra Champagne Guy Charlemagne i Grand Cru Le Mesnil giver deres nye cuvée « Brut Nature » verdenspremiere i København.

#### **Danmarkspremiere**

Fra Champagne Henri Giraud i Grand Cru Aÿ deltager Mme. Emmanuelle Giraud og præsenterer for første gang i Danmark bl.a. Grand Cru Champagnerne « Code Noir » og « Code Noir Rosé ».

#### **Vigneron de l'année 2008**

Champagne Fleury Père & Fils er af Michel Bettane i Le Grand Guide des Vins de France 2008 kåret som vigneron de l'année. Fleury var i 1989 den første i Champagne til at omlægge til biodynamisk produktion. Monsieur Jean-Sebastien Fleury deltager sammen med fru Monica.

\*