

CHAMPAGNE SOIRÉE

22. oktober 2023



D'ANGLETERRE

COPENHAGEN

EST. 1755

Hôtel d'Anglerre · Kongens Nytorv 34 · 1050 København K

www.danglerre.com

Østersbar v/ Victor Monchamp

Fleury Père & Fils

Blanc de Noirs · Extra Brut · Courteron · Biodynamique · WWF
Magnum

Launois Père & Fils

Blanc de Blancs Brut Réserve · Extra-Brut · Grand Cru Le Mesnil
Magnum

De Sousa & Fils

Blanc de Blancs Réserve · Extra Brut · Grand Cru Avize · Biodynamique · WWF
Magnum

Les Cinq Filles

'Les Chapelles' Blanc de Blancs · Zero Dosage · Grand Cru
Magnum

Philippe Lancelot

Les Hauts d'Epemay · Extra Brut · Biodynamique

Marguet Père & Fils

SHAMAN 19 · Brut Nature · Grand Cru · Biodynamique
Magnum

Menu

Oscietra Caviar en surprise

Jakob de Neergaard · Restaurant Marchal · Hotel d'Angleterre

Krug Grande Cuvée
170^{eme} Edition

Blæksprutte og agurk

Årets Ret vinder 2023

Christoffer Sørensen · Restaurant Studio

De Sousa & Fils

2008 Cuvée des Caudalies Extra-Brut · Grand Cru Avize · Biodynamique

Pighvarre og kammusling

Bocuse d'Or vinder 2023

Brian Mark Hansen · Søllerød Kro

Jacques Selosse

Version Originale · Extra Brut · Grand Cru Avize

Fasan, selleri og efterårets svampe

Christian Ebbe · Christiansholm

Benoit Marguet

2009 Sapience · Brut Nature · Premier Cru · Biodynamique · sans soufre ajouté

→

Comté & Brillat-Savarin
Sprøde surdejs croissant croutoner med citronconfit,
koldt smør med Tuber Magnatum Pico
Jack Cramer · Ruths Hotel · Skagen

Philippe Lancelot
2008 Bas de Saran · Extra Brut · Grand Cru Cramant & Chouilly
Magnum

Homage à Skagen & Hip Hip Hurra !

YSC
SKAGEN
Rosé · Extra-Brut

Klorofyl – kærnemælksparfait – hyldeblomst – pistacie
Syltede æbler med kærnemælksparfait og sommerens hyldeblomst saft, saltet pistacie
namelaka creme fra basilikum og granité på havsyre
Nomineret til årets dessert ved Den Danske spiseguide 2023
Jack Cramer · Ruths Hotel · Skagen

Jacques Selosse
Cuvée Exquise · Sèc



De Luxe Cuvée Champagne Bar

Dom Pérignon
2013 Cuvée Dom Pérignon · Epernay

Launois Père & Fils
2013 Blanc de Blancs Spécial Club · Grand Cru Cramant & Le Mesnil

De Sousa & Fils
2013 Cuvée des Caudalies · Grand Cru Avize · Biodynamique

Fleury Père & Fils
2013 Sonate · Extra Brut · Courteron · Biodynamique · sans soufre ajouté

Benoit Marguet
2013 Sapience · Brut Nature · Premier Cru · Biodynamique · sans soufre ajouté

Guillaume Selosse
Largillier · Extra-Brut · Blanc de Pinot Noirs · Ville-sur-Arce

Jacques Selosse
Rosé · Brut · Grand Cru Avize & Ambonnay

Krug
Rosé 25^{eme} Edition





D'ANGLET & CO

COPENHAGEN

EST. 1755

Årets Champagne Soirée afholdes for 25. gang siden 1999.

Champagne Soirée'en indledes med
appetizers og aperitif i Louis XVI salen kl. 18⁰⁰
til toner fra nogle af Danmarks bedste musikere

Sinne Eeg
akkompagneret af Henrik Gunde og Lis Wessberg

Middagen i Palmehaven forestås af nogle af landets bedste kokke

Jakob de Neergaard · Marchal
Christoffer Sørensen · Studio
Brian Mark Hansen · Søllerød Kro
Christian Ebbe · Christiansholm
Jack Cramer · Ruths Hotel

Traditionen tro efterfølges middagen af en
ad libitum de luxe cuvée champagnebar
med årgangen, der runder 10 år
~ 2013 ~

til inspirerede toner fra

Kira Skov
Mette Lindberg · AC · Nikolaj Hess



Resultatet af Top 20 smagningen af 2008-årgangen
fra eftermiddagens smagning på Frankrigs Ambassade
offentliggøres under middagen



L'Esprit du Vin · Snaregade 6 · 1205 København K

☎ +45 70 20 10 60 · email@esprit-du-vin.com · www.esprit-du-vin.com