



CHAMPAGNE BANDITS

Gældende sortimentsliste – Maj 2022

Champagne Bandits ApS
CVR-nr. 42 77 21 51
Edvard Thomsens Vej 13, 10. th.
2300 København S
E: contact@champagnebandits.com
T: + 45 20 63 57 28 / + 45 44 14 38 43

OM OS

Hos Champagne Bandits finder du et unikt udvalg af håndplukkede champagner fra mindre, familiedrevne huse til særdeles fordelagtige priser.

Vi er drevet af vores passion for champagne, som kommer til udtryk, både når vi tager på opdagelse i Champagne, og når vi afholder smagninger for private selskaber og virksomheder, men også når vi deler anmeldelser af og oplevelser med champagner i alle prisklasser og alle fra alle typer af producenter med vores mere end 7.400 følgere på Instagram.

Med dette projekt ønsker vi at sætte fokus på nogle af de champagnehuse, som vi har mødt på vores mange rejser til Champagne. Fælles for husene er, at de hver især har vækket vores interesse grundet deres unikke historier og deres champagner af høj kvalitet, som vi nu kan tilbyde til priser, hvor alle kan være med.

For champagne er ikke kun til festlige lejligheder. Champagne kan lige såvel nydes på en tirsdag aften med benene oppe efter en lang dag på arbejdet såvel som på en fredag aften med din bedre halvdel eller gode venner som den perfekte ledsager til et lækkert måltid.

Vi glæder os til at introducere dig for de huse, de historier og de champagner, du finder i vores sortiment.

VORES HISTORIE

Vi har drukket champagne gennem en længere årrække – både sammen og hver for sig.

Men det, der for alvor blev startskuddet på vores store dedikation og passion for champagne, var eventyret med Champagne Bandits, som begyndte i juni 2020. Kort tid efter genåbningen af det danske samfund efter den første lockdown som følge af udbruddet af Covid-19, der på kort tid lammede Danmark og begrænsede vores frihed.

Under lockdown kunne vi ikke gå ud at spise eller tage på vinbarer og dyrke vores passion for champagne. Det medførte, at vi i stedet for sad i vores stuer både sammen og hver for sig og på kort tid dykkede dybt ned i det magiske univers af champagner.

Det blev startskuddet til Champagne Bandits, som på mindre end 18 måneder er gået fra at være en spontan idé en lun sommeraften efter at have delt et par gode flasker til nu at være Danmarks største anmelderside for champagner på Instagram med mere end 7.300 følgere.

Efter utallige forespørgsler fra vores følgere, venner og netværk om at afholde smagninger og andre events med fokus på champagne har vi nu valgt at tage springet som selvstændige importører af champagne.

Vi vil ikke være en traditionel webshop med champagne, men derimod en virksomhed, som beskæftiger sig med alle aspekter af champagne. Vi har derfor ikke en hjemmeside lige pt., da vi alene udbyder vores champagner til dem, der ønsker at blive en del af vores kundenetværk, hvor vi tager vores kunder med helt ind til kernen af det, som champagne handler om – de store oplevelser og de unikke historier.

Gonet Sulcova

Champagne Gonet Sulcova er beliggende i Épernay, som er den næststørste by i Champagne og i manges øjne hjertet i Champagne. Gonet Sulcova er et traditionelt familiehus med stolte traditioner helt tilbage fra begyndelsen af 1900-tallet. Huset udspringer fra den kendte Gonet-familie, som indtil 1980'erne samarbejdede på tværs af familiens huse om at producere champagner i Le Mesnil-sur-Oger.

I 1985 besluttede Vincent Gonet og hans tjekkiske kone, Davy Sulcova, at forlade Le-Mesnil-sur-Oger for at slå sig ned i Épernay under navnet Gonet Sulcova. Vincent har sidenhen ladet sig pensionere, hvorfor Gonet Sulcova i dag ledes Vincents børn, Karla og Yan-Alexandre Gonet, der som fjerde generation overtog ansvaret for huset i 1997 og 2003.

Gonet Sulcova ejer ca. 20 hektar marker i Champagne-regionen, hvoraf 4 hektar er beliggende på øst- og sydøstvendte marker i Grand Cru-landsbyerne Le Mesnil-sur-Oger og Oger i Côte de Blancs, som er blandt de bedste landsbyer til dyrkning af Chardonnay. 12 hektar er beliggende i Montgueux i Aube-departement blot fem kilometer fra Troyes, mens de resterende marker er beliggende i Loches-sur-Ource ligeledes i Aube-departementet. Ca. 80 % af markerne er tilplantet med Chardonnay, mens de resterende marker er tilplantet med Pinot Noir og en lille smule Meunier.

Vi mødte Yan-Alexandre første gang i juli 2021, hvor vi blev inviteret til at besøge huset via vores side på Instagram. Der var fra begyndelsen en rigtig god kemi, og da vi forlod huset efter at have tilbragt en hel eftermiddag i hans kældre, der bugnede af både nye og ældre flasker, og i den hyggelige gårdhave, som var badet i solskin, havde vi både smagt på hele sortimentet samt nogle overraskelser, herunder degorgerede Yan-Alexandre en Special Club Blanc de Blancs 1995 med Chardonnay-druer udelukkende fra Le Mesnil-sur-Oger. Det var startskuddet på relationen, som gør, at vi kan præsentere Gonet Sulcovas champagner for jer.

Vores sortiment af champagner fra Gonet Sulcova er kendetegnet ved deres komplekse og mineralske udtryk, som dels skyldes den lange lagring på gærresterne (mellem 4-8 år) i den 1,3 kilometer lange kælder beliggende 12 meter under jordoverfladen og dels de gamle vinstokke, der er tilplantet på de meget kalkholdige marker i Le Mesnil-sur-Oger, Oger og Montgueux.



Champagne Bandits ApS
CVR-nr. 42 77 21 51
Edvard Thomsens Vej 13, 10. th.
2300 København S
E: contact@champagnebandits.com
T: + 45 20 63 57 28 / + 45 44 14 38 43

Gonet Sulcova: Brut Réserve NV

Gonet Sulcovas »Brut Réserve« er en vinøs og indbydende entry level champagne.

Med dens tydelige frugtpræg og friskhed vil den både gøre sig godt som en indbydende aperitif til begyndelsen på en god aften med dine venner eller som en sikker følgesvend til østers samt retter som nykogte skaldyr med en fuldfed aioli eller fjerkræ.

Hvis du vil bruge den som en aperitif, anbefaler vi, at du serverer den ved 7-8 grader, mens den har godt af lidt mere temperatur (9-10 grader), hvis du serverer den til mad, så de mere fyldige aromaer fra Pinot Noir-druen træder mere frem.



Duftnoter	Forførende næse med indbydende noter af saftige pærer, hvid fersken, hyldeblomster og citronærte.
Smagsnoter	Fine og delikate bobler samt tydelige noter af honning, brioche, klaret smør og kalk. Lang og vedvarende afslutning, som virkelig understreger den bemærkelsesværdige værdi for pengene.
Årgang	NV (Non-Vintage).
Druesammensætning	60 % Pinot Noir fra egne marker i Montgueux. 40 % Chardonnay, hvoraf 35 % er fra egne marker i Montgueux, mens de sidste 5 % er fra egne marker i Le Mesnil-sur-Oger.
Vinifikation	Vinifikation sker i rustfrie ståltanke, mens malolaktisk gæring sker spontant og gennemtvinges ikke. Vinen sammensættes af 66-75 % vin fra høståret (basevin) samt 25-33 % reservevin fra det foregående høstår.
Lagring	Minimum 48 måneders lagring på gærresterne (sur lie).
Dosage	8 gram pr. liter (Brut).
Alkoholprocent	12,5 %.
Tilsætningsstoffer	Indeholder sulfitter.
Årlig produktion	25.000 flasker.
Degorgering	Oktober 2021.

Gonet Sulcova: Blanc de Blancs NV

Gonet Sulcovas »Blanc de Blancs« er en frisk, kompleks og forførende champagne baseret på Chardonnay fra særdeles kalkholdige marker i Montgueux og Le Mesnil-sur-Oger. Du får således det klassiske og meget genkendelige citrus- og mineralske præg, som du kender fra Le Mesnil-sur-Oger.

Der er tale om en flaske, som vil gøre sig godt både som startskud til en hyggelig aften, når dine gæster ankommer, men den viser for alvor sit sande jeg frem, hvis du serverer den til kylling a la creme, kammuslinger (Saint Jacques) eller bløde oste.

Hvis du vil bruge den som en aperitif, anbefaler vi, at du serverer den ved 8-9 grader, mens den har godt af mere temperatur (11-12 grader), hvis du vil servere den til tungere madretter med fløde eller lignende.



Duftnoter	Dynamisk og præcis næse med delikate noter af kandiserede citroner, tørrede gule frugter, nyplukkede hvide blomster, ristet brioche og friskhakkede mandler pakket ind i flot mineralitet.
Smagsnoter	Meget struktureret på ganen med noter af hvide frugter, kandiseret citronskal, saftige grønne æbler og kalk. Udtryksfuld og vedholdende afslutning, der frister én til at tage endnu en tår.
Årgang	NV (Non-Vintage).
Druesammensætning	100 % Chardonnay, hvoraf 70 % er fra egne marker i Montgueux, mens de sidste 30 % er fra egne marker i Le Mesnil-sur-Oger.
Vinifikation	Vinifikation sker i rustfrie ståltanke, mens malolaktisk gæring sker spontant og gennemtvinges ikke. Vinen sammensættes af 66-75 % vin fra høståret (basevin) samt 25-33 % reservevin fra det foregående høstår.
Lagring	Minimum 60 måneders lagring på gærresterne (sur lie).
Dosage	8 gram pr. liter (Brut).
Alkoholprocent	12,5 %.
Tilsætningsstoffer	Indeholder sulfitter.
Årlig produktion	25.000 flasker.
Degorgering	Oktober 2021.

Gonet Sulcova: Cuvée Sakura NV, Rosé

Gonet Sulcovas »Cuvée Sakura Rosé« er en frisk, struktureret, kompleks og forførende roséchampagne udelukkende baseret på Pinot Noir-druer fra Montgueux, som ellers er mest kendt for Chardonnay.

Der er mange holdninger til roséchampagner, men når du smager Cuvée Sakura, så forstår du, hvorfor den stigende hype for roséchampagner er berettiget.

Det var kærlighed ved første blik, da Yan-Alexandre serverede denne flaske for os første gang, og forelskelsen har ikke aftaget siden da.

Der er ingen tvivl om, at denne roséchampagne vil gøre det godt i det japanske køkken, uanset om det er til sushi, ramen med svin eller fisk eller andre klassiske, japanske specialiteter, hvilket også er baggrunden for det lidt utraditionelle navn.

Vi anbefaler, at du serverer den ved 8-10 grader.



Duftnoter	Krydret, frisk og delikat i næsen med dominerende frugtige toner af små røde bær som ribs, vilde kirsebær, hindbær og rønnebær.
Smagsnoter	Indbydende og let perlende i munden med klare noter af vilde røde bær, krydderurter fra haven, hvid peber og en indbydende kalket afslutning, som virkelig overrasker.
Årgang	NV (Non-Vintage).
Druesammensætning	100 % Pinot Noir fra egne marker i Montgueux.
Vinifikation	Vinifikation sker i rustfrie ståltanke, mens malolaktisk gæring sker spontant og gennemtvinges ikke. Vinen sammensættes af stille hvidvin lavet på Pinot Noir tilsat op til 12 % stille rødvin lavet på Pinot Noir.
Lagring	Minimum 48 måneders lagring på gærresterne (sur lie).
Dosage	2-3 gram pr. liter (Extra Brut).
Alkoholprocent	12,5 %.
Tilsætningsstoffer	Indeholder sulfitter.
Årlig produktion	1.000 flasker.
Degorgering	Oktober 2021.

Gonet Sulcova: Millésime, Grand Cru

Gonet Sulcovas »Millésime, Grand Cru« er husets årgangschampagne, som er lavet på de bedste Chardonnay-druer fra familiens marker i Grand Cru-landsbyerne Le Mesnil-sur-Oger og Oger.

Begge årgangsvine byder på store oplevelser til små penge, da de med deres kompleksitet og forførende næser virkelig viser, hvordan champagner fra Le Mesnil-sur-Oger og Oger kan smage, når man giver druerne de bedste betingelser.

Årgangschampagnerne fra Gonet Sulcova kan både bruges til den lidt særlige anledning som en fødselsdag eller bryllupsdag, men den er så sandelig også oplagt til snacks og kanapéer til Dronningens Nytårstale eller til forretter med hvid fisk eller skaldyr til din nytårsaften.

Til denne pris finder du næppe et bedre bud på champagnen til din nytårsaften.



Duftnoter	Indbydende og meget forførende næse med tydelige noter af gule frugter, klaret smør, ristet brød, flint og kalk. Som en god kunde sagde til os, da hun duftede til den første gang: "Den er jo helt fantastisk. Forførende som min bedste Chanel-parfume".
Smagsnoter	Kompleks og velkomponeret med tydelige noter af tørrede gule frugter, kandiserede citroner, kalk og en lidt slikket afslutning, der lokker dig til at tage endnu en tår. Lang og vedvarende finish.
Årgang	2012 i standardflaske (75 cl) og 2005 i magnumflaske (150 cl).
Druesammensætning	100 % Chardonnay fra egne marker i Le Mesnil-sur-Oger og Oger.
Vinifikation	Vinifikation sker i rustfrie ståltanke, mens malolaktisk gæring sker spontant og gennemtvinges ikke. Al vin er fra høståret 2012 – ét af de bedste år i de seneste 30 år.
Lagring	Minimum 96 måneders lagring på gærresterne (sur lie).
Dosage	8-10 gram pr. liter (Brut).
Alkoholprocent	12,5 %.
Tilsætningsstoffer	Indeholder sulfitter.
Årlig produktion	25.000 flasker.
Degorgering	Juli 2021.

Henry De Vaugency

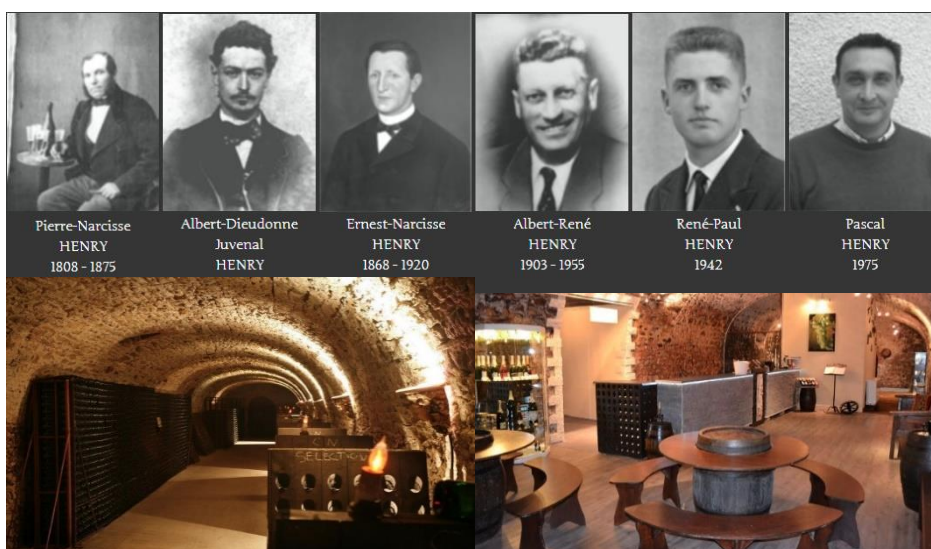
Champagnehuset Henry de Vaugency er et gammelt familiedrevet hus beliggende i den lille, hyggelige Grand Cru landsby Oger i Chardonnay-landet, Côte des Blancs. Huset er ejet af Pascal og Delphine Henry, der driver det som 8. generation, hvilket betyder, at huset har været i Henry-familiens hænder siden grundlæggelsen i 1732. Trods husets navn hedder parret ikke "de Vaugency" til efternavn – denne del af navnet stammer fra et gammelt slot, som familien ejede for århundreder siden, der hedder Vaugency. Husets navn betyder derfor 'Henry fra Vaugency'.

Pascal og Delphine holder aktivt liv i champagnehuset som en familiedrevet virksomhed, hvilket blandt andet ses ved, at tre af deres vine er opkaldt efter deres børn. Det er Cuvée Manon, Rosé d'Agathe og Cuvée Louis.

Huset er med en årlig produktion på ca. 150.000 flasker et mellemstort hus i det såkaldte "grower"-segment, som er betegnelsen for de små og unikke producenter, der har forladt de store huses produktionsstil og udtryk til fordel for at udvikle deres egne signaturer i vinen.

Henry De Vaugency laver udelukkende Blanc de Blancs-vine, og samtlige af husets marker er da også beliggende i Oger, hvor der stort set kun plantes Chardonnay. Og ja, vi ved godt de også producerer en rosé. Det tager dog ikke lang tid at konstatere, at huset ikke har en vintagechampagne i deres range. Ikke desto mindre er netop aldring og modning to af husets signaturer og specialiteter, idet de bruger store mængder af reservevin i samtlige af deres vine. Husets snart 300 års erfaring med Chardonnay og brug af reservevin ved blanding af årgange bibringer deres Blanc de Blancs-vine et stærkt kvalitativt udtryk, der med lethed konstateres allerede, når vinenes intense duft rammer næsen.

Vi mødte Pascal første gang i august 2019, hvor Jesper spontant besøgte huset som et af de få, der havde åbent for smagninger på en søndag efter – bogstaveligt talt – at være blevet jagtet væk fra et af nabohusene af en meget stor hund. Året efter blev en meget skeptisk Rasmus tvunget ned til huset for at smage rangen, og selv med munden fuld af tandpasta blev han så begejstret for vinene, at huset blev vores første officielle leverandør. En stor tak til nabohunden for bidraget til projektet!



Champagne Bandits ApS
CVR-nr. 42 77 21 51
Edvard Thomsens Vej 13, 10. th.
2300 København S
E: contact@champagnebandits.com
T: + 45 20 63 57 28 / + 45 44 14 38 43

Henry De Vaugency: Sélection NV

Henry de Vaugencys »Sélection« er en frisk og crispy entry level-champagne, der leverer en let og indbydende fornemmelse, men som samtidig har noget tyngde og bid fra de store mængder reservevin i flasken. Den fungerer rigtig fint som aperitif inden maden eller på en varm sommerdag, hvor vinen gerne må være frisk og let – uden at være kedelig selvfølgelig.

Vinens aktuelle sammensætning er en blanding af 2013, 2014 og 2015-årgangene, der bidrager med syrligheden fra 2013 og fyldigheden og strukturen fra 2015.

Vi anbefaler, at du serverer den ved 7-8 grader på en varm sommerdag ude på terrassen.



Duftnoter	Grønne og gule æbler, bagerforretning og karamel.
Smagsnoter	Friskhed og klassisk Chardonnay-syrlighed med noter af grønne æbler, forskellige gule frugter og kalk. Lang og vedvarende afslutning, som virkelig understreger den store værdi for pengene.
Årgang	NV (Non-Vintage).
Druesammensætning	100 % Chardonnay fra egne marker i Oger.
Vinifikation	Vinifikation sker i rustfrie ståltanke, hvor den malolaktiske gæring tillades. Vinen sammensættes efter kældermeesterens vurdering med 100 % reservevin fra 2013 (30 %), 2014 (35 %) og 2015 (35 %).
Lagring	60 måneders lagring på gærresterne (sur lie).
Dosage	7 gram pr. liter (Brut).
Alkoholprocent	12,5 %.
Tilsætningsstoffer	Indeholder sulfitter.
Årlig produktion	7.000 flasker.
Degorgering	August 2021.

Henry De Vaugency: Cuvée Manon NV

Henry de Vaugencys »Cuvée Manon« er husets kronjuvel – en stor flaske, der viser husets fulde potentiale i deres jonglering mellem alder, modning, friskhed og syrlighed.

Flasken er på en måde storebroren til »Sélection«, idet den er produceret på en lignende måde og efter tilsvarende koncept, blot med ældre reservevine.

»Cuvée Manon« har en imponerende stærk næse – det er nærmest som at få et æselspark lige i ansigtet. Vinen har et komplekst udtryk og en dyb struktur, der balancerer mellem det dybe, modne, aldrende udtryk og den skarpe, syrlige friskhed, som Chardonnay leverer i Côte des Blancs.



Duftnoter	Dybe, modne noter af honning, grønne og saftige Granny Smith-æbler, kalket mineralitet og lys sherry.
Smagsnoter	Grønne Granny Smith-æbler, mandler, vild honning og sherry. Meget lang og forførende finish. Meget høj værdi for pengene.
Årgang	NV (Non-Vintage).
Druesammensætning	100 % Chardonnay fra egne marker i Oger.
Vinifikation	Vinifikation sker i rustfrie ståltanke, hvor den malolaktiske gæring tillades. Vinen sammensættes efter kældermeesterens vurdering med 100 % reservevin fra 2012 (60 %), 2013 (20 %) og 2014 (20 %).
Lagring	84 måneders lagring på gærresterne (sur lie).
Dosage	6 gram pr. liter (Brut).
Alkoholprocent	12,5 %.
Tilsætningsstoffer	Indeholder sulfitter.
Årlig produktion	3.000 flasker.
Degorgering	Januar 2022.

Champagne Bandits ApS
CVR-nr. 42 77 21 51
Edvard Thomsens Vej 13, 10. th.
2300 København S
E: contact@champagnebandits.com
T: + 45 20 63 57 28 / + 45 44 14 38 43

Henry De Vaugency: La Miss NV

"Don't judge a book by its cover" – "man skal ikke skue hunden på hårene", siger man.

Disse citater gælder i sandhed for Henry de Vaugencys »La Miss«, som er en enestående god flaske vin! Don't be fooled! Selvom vi er helt vilde med den, må vi nok erkende, at vi ikke mener, at »La Miss« i dens indpakning får lov at komme visuelt helt til sin ret.

Der er tale om en virkelig raffineret og velafbalanceret vin, som er én af husets to vine, der fadlagres. Fadet er diskret og velintegreret, men alligevel meget tilstedeværende i udtrykket både på gane og i næse. Projektet lykkes imponerende godt, og potentialet for de ældgamle druer, der anvendes i denne produktion, kommer helt til deres ret.

Flasken er en hyldelse til de franske kvinder, som, Pascal mener, fortjener at få dedikeret en vin – her er vi trods alt helt enige med den gode Pascal!



Duftnoter	Burgundisk á la Meursault, silkeblødt fad fra eg, honning, brunet smør, vanilje og bourbon.
Smagsnoter	Diskret vaniljesødme fra egetræsfadet, mandler, smør og bourbon.
Årgang	NV (Non-Vintage).
Druesammensætning	100 % Chardonnay fra egne marker i Oger.
Vinifikation	Vinifikation sker i brugte egetræsfade fra Bourgogne, hvor den malolaktiske gæring tillades. Vinen sammensættes efter kældermesterens vurdering med 100 % reservevin fra 2009 (33 %), 2010 (33 %) og 2011 (33 %).
Lagring	60 måneders lagring på gærresterne (sur lie).
Dosage	6 gram pr. liter (Brut).
Alkoholprocent	12,5 %.
Tilsætningsstoffer	Indeholder sulfitter.
Årlig produktion	1.200 flasker.
Degorgering	Januar 2022.

Henry De Vaugency: Rosé d'Agathe NV

Hos Henry de Vaugency er der altid plads til overraskelser og oplevelser. Med »Rosé d'Agathe« viser huset sin dedikation til Chardonnay-druen ved at producere denne rosé med 100 % Chardonnay.

Men vent lige – kan det lade sig gøre? Svaret er ja!

Selvom roséchampagne normalt indeholder enten rødvin eller saft fra mørke druer, som gennem maceration (Saignée) leverer farven, har Pascal vist sin snilde og skarpsindighed og ganske enkelt hældt Chardonnay-saften på skallerne fra pressede Pinot Noir-druer fra Vandières i Vallée de la Marne.

Derved er champagnen produceret på 100 % Chardonnay samtidig med, at det er en rosé produceret på saignée-metoden. Fantastisk!



Duftnoter	Lethed og friskhed med klare noter af røde bær, eksempelvis jordbær og kirsebær.
Smagsnoter	Vilde jordbær, blandede røde bær, syrlig friskhed og frugtighed.
Årgang	NV (Non-Vintage).
Druesammensætning	100 % Chardonnay fra egne marker i Oger macereret på Pinot Noir-drueskaller fra Vandières.
Vinifikation	Vinifikation sker i rustfrie ståltanke hvor den malolaktiske gæring tillades. Vinen er sammensat med 50 % ung reservevin fra 2018 samt 50 % fra årets høst, i dette tilfælde 2019.
Lagring	36 måneders lagring på gærresterne (sur lie).
Dosage	7 gram pr. liter (Brut).
Alkoholprocent	12,5 %.
Tilsætningsstoffer	Indeholder sulfitter.
Årlig produktion	2.000 flasker.
Degorgering	August 2021.