

CHAMPAGNE SOIRÉE

1. november 2025



epicurus

Rosenborggade 15

1130 København K

www.epicurus.dk

Aperitif & Amuse-bouches

Fleury Père & Fils

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

Launois Père & Fils

Mesnil Quartz · Blanc de Blancs · Extra-Brut · Grand Cru Le Mesnil

Larmandier-Bernier

Longitude · Blanc de Blancs · Extra Brut · Premier Cu · Biodynamique
Magnum

De Sousa & Fils

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

Paul Déthune

Brut Nature · Grand Cru Ambonnay

Yvonne Seier Christensen

SKAGEN · Blanc de Noirs · Extra-Brut · Grand Cru

Benoit Marguet

SHAMAN 20 Rosé · Brut Nature · Grand Cru · Biodynamique
Magnum



NYD JAZZLEGENDEN · KONCERT MED DARRYL JONES

Efter nogle år som musiker på Chicagos musikscene tog Darryl Jones' internationale karriere fart, da han som 21-årig blev engageret af jazz-ikonet Miles Davis. Kort efter fulgte jobs med bl.a. Sting, Herbie Hancock, Madonna, Eric Clapton, og siden 1993 har han været bassist for The Rolling Stones. Udover at turnere og indspille musik holder Darryl sig travlt beskæftiget med at komponere.



Menu

Gillardeau-østers med granité af grøn chili og havesyre

Paul Déthune

2020 PURE · Extra Brut · Grand Cru Ambonnay · sans soufre ajouté

Friteret kylling med Rossini Private Label caviar og vanilje sirup

Guillaume Selosse

Largillier · Blanc de Pinot Noirs · Extra Brut

Let saltet rødfisk med hvide ribs, citrus og kærnemælk

Philippe Lancelot

2018 Le Fond du Bateau · Extra Brut · Grand Cru Chouilly · Biodynamique · sans soufre
ajouté

Kuller en croûte med spædkål, røget fiskefumé og hvidløgspuré

Benoît Marguet

2010 Sapience · Brut Nature · Premier Cru · Biologique · sans soufre ajouté

Grillet and med glaseret rødbede, pebersauce og frisk vintertrøffel

Larmandier-Bernier

2021 Rosé de Saignée · Extra Brut · Premier Cru Vertus · Biodynamique

Chokoladetærte med olivenolie, havsalt og is på aromatisk kaffe

Jacques Selosse

Cuvée Exquise · Sèc



De Luxe Cuvée Champagne Bar

Dom Pérignon

2015 Cuvée Dom Pérignon

Launois Père & Fils

2015 Cuvée Maxime · Blanc de Blancs · Extra-Brut · Grand Cru Le Mesnil

Larmandier-Bernier

2015 Vieille Vigne du Levant · Extra Brut · Grand Cru Cramant · Biodynamique

Paul Déthune

2015 Cuvée à l'Ancienne · Extra-Brut · Grand Cru Ambonnay

Benoît Marguet

2015 Sapience · Brut Nature · Premier Cru · Biologique · sans soufre ajouté

Jacques Selosse

Rosé · Brut

Krug

Rosé 27ème Edition · Brut



Årets Champagne Soirée afholdes for 27. gang siden 1999.

Aftenen begynder med aperitif og amuse-bouches i Jazz-salen kl. 18 - 20
til en koncert med Darryl Jones & Co.

« In The Blood »
{18.45 - 19.45}

Efter koncerten, aperitif-champagnerne og amuse-bouches
serveres champagne-middagen i Epicurus' restaurant kl. 2015.

Traditionen tro efterfølges middagen af en
ad libitum de luxe cuvée champagnebar i Jazz-salen
med årgangen, der runder 10 år
~ 2015 ~



Resultatet af dagens Top 20 smagningen af de bedste champagner fra 2015
offentliggøres af Deloitte under middagen.



Pris for deltagelse i soiréen fra kl. 18 – 01:

7.500 kr. p.p.



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

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