

CHAMPAGNE SOIRÉE

2. november 2024



J O R D N Æ R



Restaurant Jordnær · Gentoftegade 29 · 2820 Gentofte

www.restaurantjordnaer.dk

Aperitif & Amuse-bouches

Østers, champagne & caviar

Hummer, yuzu & sansho peber

Bluefin otoro, myoga & wasabi

Fleury Père & Fils

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

Larmandier-Bernier

Longitude Blanc de Blancs · Extra Brut · Biodynamique
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

Philippe Lancelot

Les Hauts d'Epernay · Extra Brut · Biodynamique

Benoit Marguet

SHAMAN 19 Rosé · Brut Nature · Grand Cru · Biodynamique
Magnum

Menu

Kammusling, ribs & rose

Larmandier-Bernier

2017 Terre de Vertus 'Les Barillers' · Brut Nature · Premier Cru · Biodynamique

Jomfruhummer, tomat & vanille

De Sousa & Fils

2010 Cuvée des Caudalies · Extra-Brut · Grand Cru Avize · Biodynamique

Chawanmushi, kongekrabbe & søpindsvin

Fleury Père & Fils

2012 Sonate · Extra Brut Nature · Courteron · Biodynamique
sans soufre ajouté

Blæksprutte, togarashi & grillet løg

Philippe Lancelot

2016 Fine Fleur · Extra Brut · Grand Cru Chouilly
sans soufre ajouté

Pighvar, sake & matsutake

Jacques Selosse
Substance · Blanc de Blancs · Extra Brut · Grand Cru Avize

Vagtel, trøffel, vin jaune & figen

Benoit Marguet
2017 Ambonnay Rosé · Brut Nature · Grand Cru Ambonnay · Biodynamique
sans soufre ajouté

Mælk, melon & lavendel

Trøffel, hasselnød & chokolade

2002 Veuve Cliquot Ponsardin
Vintage Rich

De Luxe Cuvée Champagne Bar

Larmandier-Bernier

2014 Vielle Vigne du Levant · Extra Brut · Grand Cru Cramant · Biodynamique

Philippe Lancelot

2014 Bas de Saran · Blanc de Blancs · Extra Brut · Grand Cru · Biodynamique
sans soufre ajouté

Krug

Grande Cuvée 170^{ème} Edition

Benoit Marguet

2014 Sapience · Brut Nature · Premier Cru · Biologique
sans soufre ajouté

Guillaume Selosse

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

De Sousa & Fils

Cuvée des Caudalies Rosé · Grand Cru Avize & Aÿ · Biodynamique

Jacques Selosse

Rosé · Brut · Grand Cru Avize & Ambonnay

Krug

Rosé 28^{ème} Edition



J O R D N Æ R



Årets Champagne Soirée afholdes for 26. gang siden 1999.

Champagne Soirée'en indledes med
aperitif og amuse-bouches fra kl. 18 til 19.

Traditionen tro efterfølges middagen af en
ad libitum de luxe cuvée champagnebar
med årgangen, der runder 10 år
~ 2014 ~

&

Midnatsjazz
med
Hess/AC/Hess & Sinne Eeg



Resultatet af dagens Top 20 smagningen af de bedste Champagne Rosé
offentliggøres af Deloitte under middagen.



Pris for deltagelse i soiréen: 6.000 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