

Les Amis du Vin

INTERNATIONAL WINE SOCIETY
INCORPORATING
DET DANSKE VINSELSKAB

Aalborg Chapter: Strøbergavej 17, 9000 Aalborg, tlf. (08) 13 82 74

Chapters in:

Alabama
Alaska
Arizona
Arkansas
California
Colorado
Connecticut
Delaware
Florida
Georgia
Hawaii
Idaho
Illinois
Indiana
Kansas
Kentucky
Louisiana
Maine
Maryland
Massachusetts
Michigan
Minnesota
Mississippi
Missouri
Montana
Nebraska
Nevada
New Jersey
New York
North Carolina
Ohio
Oklahoma
Oregon
Pennsylvania
South Carolina
Tennessee
Texas
Utah
Virginia
Washington
Washington, DC
West Virginia
Wisconsin
Wyoming

Bahamas
Denmark
England
France
Hong Kong
Italy
Japan
West Germany

Aalborg, den 15. april 1985

Kære vinvenner.

Medlemmerne af LES AMIS DU VIN får nu lejlighed til at smage vin under andre former end de i Aalborgområdet kendte, idet vi har modtaget følgende invitationer:

- 1) Firmaet H.J. Hansen i Odense tilbyder medlemmer af LES AMIS DU VIN at deltage i de af firmaet arrangerede CHAMPAGNESMAGNINGER i Frederikshavn tirsdag den 7. maj, i Århus onsdag den 8. maj eller i Odense onsdag den 15. maj 1985.
- 2) Første vinrejse i LES AMIS DU VIN regi.
Turen går som tidligere omtalt i Det Danske VINblad til Rhonedalen og Provence.

Nærmere oplysninger om arrangementerne og tilmeldingsfrister fremgår af vedlagte programmer.

Med venlig hilsen

LES AMIS DU VIN


Thomas Jørgensen

Bilag

*Invitation til
Champagne-
smagning*



DET GULE PAKHUS
Frederikshavn



Århus



*Restaurant
Under Lindetreet*

Odense

H. J. Hansen

VIN & DELIKATESSER A/S
VESTERGADE 97-101 · 5000 ODENSE C
TELEFON (09) 11 83 83

Champagne-smagning og gastronomisk middag i maj

Udviklingen i 1984 viste, at champagne nu er kommet på mode igen, og denne udvikling giver inspiration til at indbyde til smagning af en række champagnekvaliteter i en sammenlignende smagning med mousserende kvalitetsvine fra Loire, fremelsket efter Champagnemetoden.

Smagningerne vil blive ledet af lektor Søren Holm, formand for Les Amis du Vin, Odense Chapter, og kendt for sin store vinentusiasme.

Arrangementerne afholdes i Frederikshavn, Århus og i Odense. Tirsdag den 7. maj 1985 på restaurant Det Gule Pakhus i Frederikshavn, onsdag den 8. maj 1985 på restaurant Kellers Gaard i Århus og onsdag den 15. maj 1985 i vore egne kældre samt på restaurant Under Lindetræet.

Alle 3 dage er der kl. 17.00 en kommenteret smagning og kl. 19.30 en udsøgt gastronomisk middag, hvor de sprudlende drikke skænkes til køkkenchefens specielt komponerede champagne-menuer.

Gå ikke glip af disse enestående arrangementer, som er de sidste i rækken af vore forårsarrangementer.

Odense, den 12. april 1985.



DET GULE PAKHUS

Champagne-menu den 7. maj kl. 19.30.

APERITIF:

Cuvée Privée
Rosé Brut

MENU:

Assiette de poisson et fruits de mer
Château Midouin, Brut
Cremant de Loire

Asperges au beurre frais
Duval Leroy 1978
»Grande Réserve«
Fleur de Champagne, Brut

Caille farci servi avec son jus
Duval Leroy
Champagne-Rosé, Brut

Sorbet

**Fraise au Muscat de Beaumes
de Venise et mousse au chocolat blanc**
Duval Leroy
Fleur de Champagne, Sec

Pris: 395,00 kr. (incl. vine)

Tordenskjoldsgade 14
9900 Frederikshavn
Tlf. (08) 42 98 10



Champagne-menu den 8. maj kl. 19.30.

APERITIF:

Cuvée Privée
Rosé Brut

MENU:

Coquille Saint Jacques

aux herbes de safran

Château Midouin, Brut

Cremant de Loire

**Saumon sale et mariné avec queue
de langoustine sauce ecrevisse**

Duval Leroy 1978

»Grande Réserve«

Fleur de Champagne, Brut

Sorbet Rosé

Filet de veau farci, sauce ciboulette

Duval Leroy

Champagne-Rosé, Brut

Assiette de dessert

Duval Leroy

Fleur de Champagne, Sec

Pris: 395,00 kr. (incl. vine)

Frederiksgade 84-86

8000 Århus C

Tlf. (06) 12 35 66



Restaurant
Under Lindetreet

Champagne-menu den 15. maj kl. 19.30.

MENU:

Filet de sole farci sauce Champagne

Château Midouin, Brut

Cremant de Loire

**Fond d'artichaut avec parfait
d'ecrevisse sauce ecrevisse**

Duval Leroy

Fleur de Champagne, Brut

Entrecote Pinot de France

Duval Leroy

Champagne-Rosé, Brut

Fromage de la region

Duval Leroy 1978

Cuvée des Roys

Champagne Prestige

Les trois sorbets

Cuvée Privée

Rosé Brut

Pris: 395,00 kr. (incl. vine)

Ramsherred 2

5000 Odense C

Tlf. (09) 12 92 86

Eftermiddagssmagning

Forud for de gastronomiske middage afholdes kommenteret eftermiddags-smagning kl. 17.00 til ca. 19.00 på de respektive restauranter. I Odense dog i vore kældre, Vestergade 97-101.

VINE: CHAMPAGNE:

Duval Leroy
Fleur de Champagne, Brut

Duval Leroy
Fleur de Champagne, Sec

Duval Leroy 1978
»Grande Reserve«
Fleur de Champagne, Brut

Duval Leroy 1978
Cuvée des Roys
Champagne Prestige

Duval Leroy
Champagne-Rosé, Brut

MOUSSERENDE:

Cuvée Privée, Rosé Brut
Cremant de Loire
Ackerman-Laurance

Château Midouin, Brut
Cremant de Loire
Ackerman-Laurance

Pris pr. deltager: 65,00 kr.

Tilmelding

Tilmeldingsfristen udløber den 30. april 1985 og da deltagerantallet desværre er begrænset, reserveres pladserne i takt med tilmeldingsblanketternes indgang.

Send hellere kuponen til os i dag, adressen er:

H. J. Hansen, Vin & Delikatesser A/S

Vestergade 97-101

5100 Odense C

Skriv venligst antal deltagere

i nedenstående skema:

	Eftermiddag antal deltagere	Aften antal deltagere
Tirsdag den 7. maj 1985	_____	_____
Onsdag den 8. maj 1985	_____	_____
Onsdag den 15. maj 1985	_____	_____

Vedlagt i check kr. _____

Navn _____

Adresse _____

Postnr./By _____

NB: De vil modtage denne tilmeldingskupon retur med kvittering som bekræftelse på Deres tilmelding.

Duval Leroy

Huset Duval Leroy er grundlagt 1859, og resultatet af en sammenslutning af firmaerne Jules Duval & Söhne og Eduard Leroy.

Siden grundlæggelsen har husets vigtigste mål været at forarbejde vine af bedste kvalitet og til en altid ensartet champagne.

Huset Duval Leroy, der har sæde i Vertus i hjertet af det berømte Cote des Blancs, besidder her betydelige vingårde, som altid garanterer Chardonnay-vinen en højt prioriteret og tilstrækkelig forsyning af druer.

Duval Leroy kan rose sig af at være et af de få Champagne-huse, der garanterer for kvaliteter med og uden årgang, hvortil der anvendes druer med et klassifikationstal på ikke under 95 %.

Husets egne kældre er udstyret efter traditionel metode og garanterer den bedst mulige kvalitet.

Efter blandingen af op til 30 forskellige cuvées, bliver den bedst mulige champagnekvalitet budt forbrugeren efter strenge og langvarige prøver.

Efter tapning på flasker, bliver vinene bragt ned i de dybe kridtkældre til beskyttelse mod lys og opbevares her ved en konstant temperatur for at modnes og blive fuldendte.

De fineste champagner bærer navnet „Fleur de Champagne“ og findes både med og uden årgang. Disse champagner fremstilles hovedsageligt af den hvide Chardonnay-druer, der giver vinen sin exceptionelle bouquet, finhed og friskhed.