



PERRIER-JOUËT
BELLE ÉPOQUE®

"КРАСОТА – ЭТО ФОРМА ГЕНИАЛЬНОСТИ"
(ОСКАР УАЙЛД)



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.



ШАМПАНСКОЕ

Шампанское: история и география

Текст
Ирина Сабина



В отличие от винной истории региона, берущей начало еще в незапамятной древности (о винах из этих мест упоминает даже Плиний Старший), биография собственно шампанского — любимого вина церковных иерархов и королей, лихих гусар и очаровательных актрис, президентов и премьер-министров — не столь уж длинна. Виноделы Шампани подчинили себе капризное пенящееся вино лишь в конце XVII века, до этого времени «шампанского» в привычном нам виде не существовало. Природные биохимические процессы, происходившие в бочках, сильно зависели от природных же колебаний температуры: начавшаяся осенью ферментация зимой, «по холодку», замедлялась, зато к весне снова набирала силы. До того, как процесс научились контролировать, вино резвилось, как вздумается — то затихало, выпустив весь скопившийся углекислый газ без толку, то разрывало вдребезги бочки и бутылки — по настроению... Неудивительно, что особо суеверные люди списывали все на проделки дьявола.

Как и положено в готическом романе, усмирителем дьявола выступил благочестивый монах. Дом (так во Франции XVII века было принято обращаться к лицам духовного звания) Пьер Периньон, эконоом бенедиктинского аббатства Овиле, окончил колледж иезуитов, дававший крайне разностороннее образование. Он был уроженцем Шампани, и о том, что по весне вино ведет себя совершенно непредсказуемо, знал не понаслышке. Когда его попечению были вверены погреба аббатства, отец эконоом стал экспериментировать с винами, стараясь понять природу явления и найти способ уберечь ценный напиток от «происков дьявола». В ходе множества опытов он сделал немало передовых для своего времени открытий. Ему принадлежит идея ассамбляжа, т.е. купажирования вин разных урожаев и виноградников (крю), а также разработка технологии, позволившей изготавливать белое вино из красных сортов винограда. Последнее, помимо всего прочего, позволило увеличить срок хранения вина. Он стал инициатором поэтапного сбора урожая, предложил закупоривать бутылки не промасленными тряпками или деревянными колышками, а пробками, вытесанными из упругой коры пробкового дуба, и даже, как говорят, создал первые бокалы-флейты для шампанского. Но главным, поистине судьбоносным для Шампани изобретением упорного монаха стало установление





ШАМПАНСКОЕ

контроля над процессом вторичной ферментации. Он предложил добавлять к «спокойному» вину сахар и дрожжи, а смесь заточать в бутылки с очень толстыми стенками. Образующийся при брожении углекислый газ послушно растворялся в вине и не рвался на волю, пока бутылку не открывали. Так появилось игристое вино, и Шампань сделала первый шаг к тому, чтобы вскружить голову всему миру. ►



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.



Perrier-Jouët Blanc de Blanc

Одно из самых престижных и редких шампанских вин, сочетание исключительного терруара и исключительного года. Виноград для этого кюве берется только с двух исторических участков Дома, расположенных в сердце самого знаменитого Grand cru в Кот де Блан (Cotes des Blanc). Кюве Belle Époque Blanc de Blanc производится только из белого винограда Шардонне. По шкале классификации, принятой в провинции Шампань, ему присвоено 100 % Grand Cru.

Эрве Дешам (Herve Dechamp), шеф погребов шампанского дома Perrier-Jouët, так описал это исключительное шампанское: «Кюве сочетает чистоту и деликатность Шардонне с силой и характером уникального виноградника. Букет раскрывается ароматом сирени, розового грейпфрута и легкими нотками гуавы. Это изысканная гармония, чей мягкий элегантный вкус продолжается в чувственном послевкусии».

арт. 0721005859

Perrier-Jouët Belle Époque Rose

Кюве Belle Époque Rose является розовой версией знаменитого кюве Belle Époque Дома Perrier-Jouët. Кюве Belle Époque Rose — великолепное розовое шампанское, которое дарит удивительную мягкость и превосходный букет, изысканно нежный, утонченный, с едва уловимым ароматом фруктов.

арт. 0721008806

Perrier-Jouot Belle Epoque

Великолепная бутылка с кружевами изящных анемонов, декорированная выдающимся художником по стеклу школы Нанси Эмилем Галле еще в 1902 г., хранит самое замечательное шампанское Дома Perrier-Jouot, одно из известнейших в мире престижных кюве — Cuvée Belle Epoque. «Кюве Бэль Эпок» было запущено в производство в 1969 г., и было призвано напомнить миру историю Дома и стиля Ар Нуво. Шампанское Cuvée Belle Epoque стало эмблемой Дома Perrier Jouot. Кюве Belle Epoque отличается высокой долей сорта Шардонне с лучших склонов округа Кот-де-Блан. Нежность и изящество этого сорта винограда придают вину изысканность, фруктовость и неповторимый букет.
арт. 0721008805





ШАМПАНСКОЕ

Moët & Chandon

В 1743 году Клод Моэ основал в Эперне собственную фирму — Дом Моэ. Завоевание европейского рынка начал внук основателя фирмы, Жан-Реми Моэ. В 1814 году, когда в погребах Эперне похозяйничали российские казаки, он заявил: «Все эти офицеры, которые сейчас разоряют меня, завтра сделают меня богачом. Залог будущего — те, кто пьют мое вино, а потом становятся моими гонцами, по всему свету прославляющими его», и, как видим, оказался прав...

Имя Moët & Chandon предприятие получило в 1832 году, когда Жан-Реми уступил место главы фирмы своему сыну Виктору Моэ и зятю Пьеру-Габриэлю Шандону. Фирменный стиль шампанского Moët & Chandon — ноты трав, фруктов, орехов, специй, зрелый и свежий вкус. Среди знаменитых почитателей Дома в разное время числились королевская фаворитка маркиза де Помпадур и Наполеон (в честь первого консула, дружившего с Жаном-Реми Моэ и гостившего у него в Шампани, названо шампанское Brut Imperial). Дом — официальный поставщик королевских дворов Европы.

www.moët.com



Moët & Chandon Brut Imperial

Купаж Шардонне, Пино Нуар и Пино Менье рождает тонкий вкус с оттенками липы и цветов винограда и нежную финальную нотку. Благородное, гармоничное вино бледно-желтого цвета с зеленоватыми отблесками обладает фруктовым вкусом и цветочным ароматом с ноткой бриошей.

арт. 0721005857

Moët & Chandon Blanc Millesime Vintage 2000 год

Последний урожай прошлого века, о котором можно говорить в превосходной степени, и 66 миллезим в истории Дома. Ассамбляж: Шардонне 31%, Пино Нуар 38%, Пино Менье 31%. Цвет: бледно-желтое золото. Аромат: белые фрукты (персик, груша), сухофрукты, ноты сдобы и солода. Пленяет ощущение мощи, сопровождаемое лучистой обильной фруктовой нотой. Яркость разрастается и становится более напряженной, сопровождаемая настойчивыми нотами засахаренных цитрусов, которые затем переходят в минеральные нюансы.

арт. 0721005276

Moët & Chandon Brut Imperial Rose

Соблазнительное, свежее и нежное шампанское с натуральным живым вкусом. Ароматы ярко выраженные, с отчетливыми нотами земляники и красной смородины. Это вино отражает яркость, живость и многообразие средиземноморского

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.



ЗАКАЗ ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ: WWW.SMOKING.RU ЗАКАЗ ПО ТЕЛЕФОНУ: (495) 105 66 32, 542 12 27



Lanson Black Label Brut Millesime 1996

Искрящийся, ясный цвет шампанского сияет соломенными оттенками с янтарным отблеском, характерными для Пино Нуар. Аромат живой, с нюансами «поджаренного хлеба» с медом. Вкус зрелых фруктов и цитрусов оставляет ощущение завершенности и легкости.

арт. 0721005933



Lanson Rose Label Brut

В букете доминируют тона роз и фруктов с нюансами красных плодов. На вкус вино очень нежное, свежее, округлое, обладает гармоничным балансом и длительным послевкусием.

арт. 0721004034



Lanson Gold Label Brut 1996

Лансон Голд Лейбл Брют 1996 года обладает бледно-золотистым цветом. Букет свежий, прохладный, щедро раскрывает ароматы цитрусовых, постепенно развивая нотки папоротника, вереска, липового цвета. Полнотелый вкус с оттенками грейпфрута и лайма.

арт. 0721007127



Lanson

Дом Lanson — один из старейших шампанских домов Франции, входивший в Ассоциацию 23 великих Домов шампанских вин. Он был основан в 1760 г. рыцарем Мальтийского Ордена Жаном-Баптистом Лансоном (Jean-Baptiste Lanson). В память об этом символом Дома Lanson является мальтийский крест. В XIX веке Дом был избран официальным поставщиком королевских дворов Испании, Швеции и Англии.

Умело ассамблируя лучшие кюве Пино Нуар, Пино Менье и Шардонне, мастера получают неизменно высокие результаты. Дом Lanson производит шампанское методом всего лишь одной ферментации. Отсутствие второй, молочнокислой, ферментации придает шампанскому необыкновенную свежесть, яркий фруктовый аромат и замечательное длительное послевкусие. Разрешение на подобную технологию получают только Дома, гарантирующие высочайшее качество своих вин.

В купаж шампанского Lanson могут входить только три сорта винограда: Пино Нуар, дающий этому напитку тело и структуру, Пино Менье, известный своей округлостью и фруктовыми тонами, и Шардонне — символ утонченности, легкости и элегантности. При изготовлении винтажного шампанского используется только виноград с классифицированных земель (крю). В случае производства невинтажного напитка обязательное содержание в нем винограда с классифицированных земель составляет 96%.



Mumm

Богатство и утонченность виноградников шампанского дома Mumm великолепно проявились в кюве Кордон Руж. В конце 19 века это шампанское было украшено знаменитой красной лентой Почетного Легиона. Купаж Mumm Cordon Rouge составлен из 77 вин. Он отличается прекрасной структурой, освежающим, элегантным и очень длительным вкусом.

арт. 0721008839

С 1887 года «шампанским» имеет право именоваться лишь вино, сделанное на территории этого французского региона. За честь считаться главным городом Шампани с незапамятных времен спорят Реймс и Эперне... В 1908 году зона апелласьона Шампань занимала около 15 тыс. га, с 1927 и по сей день «узаконенная» площадь АОС составляет ►





Champagne Ayala Brut

Это вино цвета бледного золота с нежными пузырьками и богатой ароматической гаммой. Во вкусе доминирует Пино Нуар. Благодаря добавлению Шардонне из виноградников класса Гран Крю и Премьер Крю фруктовый вкус продолжителен и мягок. Это шампанское выдерживается в бутылках от 2 до 5 лет, выстаивается после дегоржажа в течение 4–6 месяцев. Шампанское «Аяла Брют» идеально в качестве аперитива. Оно прекрасно сочетается с крабами, моллюсками Saint Jacques, лангустами, омарами, тушеной или жареной рыбой, рыбным паштетом, карпаччо из лосося или говядины, суши и блюдами восточной кухни.

арт. 072100840

Champagne Ayala Brut Majeur Zero

Данный брют отражает стиль знаменитого производителя. Ассамбляж Брют Zero тот же, что и для Брют, но вино абсолютно не содержит сахара. Стиль ассамбляжа постоянен, это сбалансированное сочетание мощи и изящества, насыщенности и тонкости. Это вино цвета бледного золота с нежными пузырьками и богатой ароматической гаммой. Во вкусе доминирует Пино Нуар. Благодаря добавлению Шардонне из виноградников класса Гран Крю и Премьер Крю фруктовый вкус продолжителен и мягок. Виноград класса Крю составляет 93% процента всего объема сырья, используемого при производстве этого вина. Это шампанское выдерживается в бутылках от 2 до 5 лет, выстаивается после дегоржажа в течение 4–6 месяцев. Шампанское «Аяла Брют Мажор Zero» идеально в качестве аперитива. Кроме того, «Брют Мажор Zero» можно порекомендовать подать в завершение вечеринки с сигарой.

ЗАКАЗ ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ: WWW.SMOKING.RU ЗАКАЗ ПО ТЕЛЕФОНУ: (495) 105 66 32, 542 12 27



Ayala

В 1750 году испанский гранд дон Антонио Айала Вергара был отправлен королем Фердинандом VI в Новую Гренаду (будущую Колумбию) в качестве канцлера (министра финансов). Сын дона Вергара подписывал мир с Симоном Боливаром, а его внук был консулом Колумбии во Франции.

Потомок дона Вергара, Эдмон де Айала (1831–1902), учился искусству виноделия в Шампани. Он влюбился в племянницу своего учителя, виконта де Монтрей, красавицу Габриэль д'Альбрэш, и после свадьбы стал владельцем великолепного замка Шато д'Аи и превосходных виноградников Аи и Марей сюр Аи.

Так история любви дала начало истории знаменитой марки шампанского. В Великобритании представителем Дома Айала стал брат Эдмона.

В 1882 году этот Дом стал одним из 18 основателей Синдиката Великих Марок, а перед Второй мировой войной являлся поставщиком королевских дворов Великобритании и Испании.

С 2005 года марка «Айала» принадлежит компании «Жак Боллинже», которой владеет семья Болинже.

Дом Айала, расположенный в долине Аи, сердце виноградников Шампани, выбрал для своих Брютов Мажор и Миллезим сорт Пино Нуар. Айала — небольшая компания, что позволяет ей делать вино «от кутюр», уделяя основное внимание шампанским Гран Крю (17 видов) и Премье Крю (44 вида). Высокое качество винограда, отбор лучшего кюве, уникальный дар ассамбляжа, долгое созревание в подвалах и безмерная страсть к вину — такими критериями руководствуются создатели шампанского «Айала».

Для этой компании шампанское — великое вино, которое должно в полной мере раскрыть ценителям свой букет вкусов и ароматов.

Чтобы помочь в выборе шампанского, на контр-этикетках дана информация о составе кюве, указана дата дегоржажа.



Champagne Ayala Brut Rose

Это вино светло-вишнёвого цвета, украшенное россыпью нежных и долго играющих пузырьков. Букет сочетает аромат мелких красных ягод (земляники, малины, кислой вишни) и ноты специй. Стойкий вкус вина дополняется танинной терпкостью красных сортов винограда и тонкостью фруктов. Данный ассамбляж состоит в основном из винограда урожая 1999 г. Выдержка в погребе более 5 лет придает ему полноценный вкус. Розовое шампанское «Аяла Брют» — отличный аперитив. Подходит к теплым закускам, но отлично сочетается также с лососем и с розовым мясом ягненка. Дополнит десерт из красных фруктов или ягод, апельсинов или выпечки.

арт. 0721008842

Champagne Ayala Brut Vintage

Это шампанское отличается насыщенностью сорта Пино Нуар, типичной для данного года. Шардонне придает ему нотку свежести. Вкус приятный, яркий, но не резкий. В аромате чувствуются ноты меда, акации, каштана. Это одно из лучших вин десятилетия 1990–2000. Почти весь виноград класса Гран Крю. Сорт Пино Нуар составляет 80% ассамбляжа, виноград доставлен из Аю (100%) и Mareuil sur Ay (99%). Виноград Шардонне происходит из владений Le Mesnil, Cramant и Chouilly, на долю каждого из этих хозяйств приходится по трети всего поставляемого Шардонне. Вино выдерживается в погребе 6 лет. Это шампанское станет отличным аперитивом или же дополнением к жаркому из сморчков, блюдам из дичи, филе судака в промасленной бумаге, паштету из гусиной печени или мяса



ШАМПАНСКОЕ

34 тыс. га. Кроме того, чтобы с чистой совестью называться шампанским, вино должно соответствовать 35 требованиям и ограничениям, касающимся сортов винограда, высоты и плотности лоз, урожайности, технологии сбора и обработки сырья и, разумеется, рецептов изготовления вина.

Уникальные условия местного терруара — сочетание холодного для виноградарства климата (среднегодовая температура составляет немногим больше 10 °С) и высокой влажности с сильноминерализованными известковыми почвами, благоприятным для лоз количеством солнечного освещения и сложным рельефом местности — заставляют виноградарей по-особому относиться к своей работе. Каждый из 260 тысяч виноградников апелласона обрабатывается с учетом присущих только ему особенностей, и почти каждый наречен каким-нибудь благозвучным именем — например, «Капля золота». В Шампани официально зарегистрировано около 7000 производителей шампанского.

Шампанское: рецепты и секреты

Шампанское сегодня, как и во времена дома Периньона, изготавливают путем вторичного брожения вина, производимого уже в бутылке. Чаще всего для завершения процесса требуется не менее года, причем все это время за бутылками присматривают, переворачивают под нужным углом. Конечный продукт должен содержать не более 14% алкоголя. Марочные шампанские вина требуют для изготовления 3-5 лет, зато свои свойства сохраняют на протяжении как минимум десятилетия (вино попроще такой стойкостью не обладает). Вообще считается, что приобретенное шампанское не следует хранить дольше, чем оно «прожило» в погребах у винодела, и для качественных сортов эта цифра колеблется от 3-4 до 7 лет.

С 1935 года шампанское разрешено изготавливать всего из трех сортов винограда — красных Пино Нуар и Пино Менье (соответственно, занимающих 35% и 40% площади виноградников Шампани) и белого Шардонне (25%). Виноград, из которого будут делать благородный напиток, собирается только вручную. Для того, чтобы наполнить шампанским одну бутылку, нужно собрать и обработать около полутора кг винограда...

За века изготовления шампанского было установлено, что Пино Нуар придает вину аромат и силу, нежный Пино Менье — округлость и яркий букет, Шардонне «отвечает» за зрелость, тонкость и элегантность, попутно сообщая букету цветочные и минеральные ноты, тона бриоши, ореха и миндаля.

Исключительно из Шардонне производят вино blanc de blancs («белое из белого»). Blanc de noirs (соответственно, «белое из красного») может быть изготовлено как отдельно из любой разновидности Пино, так и из их сочетаний в разных пропорциях. Rose («розовое») представляет собой купаж красного (до 20%) и белого вина и обладает редкостно тонким цветочным ароматом. Brut — сухое шампанское — традиционно считается лучшим, нежели полусладкое и сладкое. Причина предубеждения проста: до введения жестких стандартов качества и контроля за производством большое количество сахара было призвано замаскировать недостатки и позволить виноделу сбывать не слишком качественный продукт.

Существуют также cuvee speciale, элитная разновидность шампан-





Champagne Ayala Brut Blanc des Blanc

Это вино имеет бледно-золотистый цвет, во вкусе преобладают ноты citrusовых. В букете сочетаются ароматы цветов акации, жимолости и липового цвета. Несмотря на то, что это сравнительно молодое шампанское, оно имеет полноценный и прекрасно сбалансированный вкус, свежий без резкости, устойчивый и приятный. Вино выдерживается в погребе 6 лет. Это шампанское станет отличным аперитивом, а также прекрасным дополнением к жаркому из рыбы с трюфелями, к моллюскам Saint Jacques или миндальному печенью с грушевым джемом

и анисом.

арт. 0721008482

Champagne Ayala Perle D'Ayala, 1998

Это прозрачное и сияющее, яркое и свежее шампанское бледно-золотистого цвета с нежными пузырьками, душистое, с ароматом белых цветов, меда, орехов и сдобного хлеба. Весь виноград — исключительно класса Крю «Старение» в течение 6 лет с осадком в бутылках, закупоренных пробками из коры пробкового дуба, позволяет развить богатство вкуса, глубину и изысканность ароматов. Это один из редчайших видов шампанского, произведённый с использованием «Vague saignée». Вино выдерживается в погребе 6 лет. Благодаря своей свежести, это вино подходит для изысканных блюд, например, карпаччо из гусиной печени, лосося, барабульки, равиоли с нежной телятиной или омаров. После нескольких лет выдержки оно станет отличным аперитивом.

ЗАКАЗ ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ: WWW.SMOKING.RU ЗАКАЗ ПО ТЕЛЕФОНУ: (495) 105 66 32, 542 12 27



ШАМПАНСКОЕ

ского и миллезимы, изготавливаемые из урожая одного года и выдерживающиеся перед продажей не менее 3 лет. Лишь каждая десятая бутылка шампанского является миллезимной.



Gosset

Винодельческий Дом Gosset (Госсе) является старейшим производителем вин в провинции Шампань. Пьер Госсе с 1584 года начал производить «тихие вина» из сырья с собственных виноградников. Первое шампанское от Gosset появилось в XVIII веке, сразу после внедрения технологии шампанизации. В наши дни вина, разливаются в точные копии бутылок XVIII-XIX веков. Ассамбляж Gosset включает вина, полученные из винограда с лучших участков категорий Гран Крю и Премье Крю Шампани. Процесс ферментации и выдержки лучших вин Gosset по старинной традиции проходит в дубовых бочках. По мнению главного винодела Дома Gosset, это позволяет придать вину сложный аромат и увеличить срок хранения. Виноделы Дома принципиально не применяют вторую (малолактическую) ферментацию, считая, что высокий естественный уровень яблочной кислоты обеспечивает натуральную фруктовость и кислотность вина. Благодаря своему насыщенному и сложному вкусу шампанское Gosset прекрасно сочетается с блюдами «высокой кухни».



арт. 0721008804

Gosset Grande Reserve

«Госсе Гран Резерв» – символ стиля Дома Gosset. Для получения этого кюве мастер Дома использует вина трех урожаев, самый молодой из которых выдержан в течение 3-х лет. Выдержка в бочках делает вино необычайно округлым, дает нюансы ванили и сдобы. В составе 46% Шардонне и 54% Пино Нуар и Пино Менье. Цвет: нежный, соломенно-золотистый. Аромат: сильный, цветочный, с тонами вишни, черники, жареного кофе и ванили. Вкус: богатый, насыщенный с оттенками плодов инжира, сладкой вишни и жареного миндаля.

арт. 0721007703

Gosset Grand Millesime 1999

«Госсе Гран Миллезим» – великолепное шампанское. Необычайно мелкие пузырьки подчеркивают выдающийся характер этого вина. В составе 56% Шардонне и 44% Пино Нуар. Цвет: чистый, блестящий, с искрящимся золотисто желтым оттенком. Аромат: очень тонкий, сложный и элегантный. В аромате – тона спелых абрикосов, персиков и груш, ноты жасмина и сирени. Заметны также тончайшие нюансы цитрусовых, медовые нотки, тона свежего сока красного грейпфрута и засахаренного лимона. В финале ароматы нежной выпечки, бисквита и свежего масла. Это насыщенное, полнотелое шампанское с легкой медовой нотой, живое и пьянящее, его вкус полностью отражает букет.

арт. 0721007704

Gosset Celebris

«Госсе Селебрис» – великое шампанское, созданное в честь удивительной истории семьи Gosset. Для этого престижного кюве был отобран виноград с 8 виноградников Гран Крю. В составе 64% Шардонне Гранд Крю и 36% Пино Нуар Гран Крю. Глубокий, мощный аромат, необычайно насыщенный выразительный букет и изящные струйки тончайших пузырьков украсят торжество.

арт. 0721008804

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.



ЗАКАЗ ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ: WWW.SMOKING.RU ЗАКАЗ ПО ТЕЛЕФОНУ: (495) 105 66 32, 542 12 27



ШАМПАНСКОЕ

Шампанское: знаменитые имена

Если у истоков биографии шампанского стояли мужчины, то впоследствии к благородному делу приобщились и дамы. Да как приобщились! Начнем с того, что практически все связанные с этим вином легенды на разные лады склоняют имя фаворитки Людовика XV мадам де Помпадур, грудь которой послужила «моделью» для любимого королевского бокала чашеобразной формы (не так давно английская фирма Bravissimo заявила, что объем такого бокала «устарел» — дескать, миниатюрная королевская любовница могла похвастать лишь бюстом размера В по международной классификации, в то время как средне-



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.



Dom Perignon 1998 год

«Дом Периньон» — единственное шампанское, которое я знаю, люблю и пью», — признается знаменитый модельер Карл Лагерфельд.

Кюве 1998 года созревало в погребах в течение 7 лет, до 2005 года. Оно изысканно и чувственно, обладает шелковистой текстурой и вибрирующими финальными нотами. Длительное послевкусие с нюансами цедры и цветочных бутонов.

www.domperignon98.com

арт. 0721005276

Krug Vintage

Krug стал последним Домом шампанского, выпустившим в свет свою интерпретацию урожая 1990 года, считающегося одним из самых выдающихся урожаев XX века. Миллезимное шампанское — уникальный способ интерпретировать характер каждого исключительного года урожая, и Krug 1990 года держали в погребах до 2004 года, оставив созреть полные 14 лет. Ожидание того стоило — шампанское было единодушно признано лучшим представителем этого года.

арт. 0721005859

Krug

История Дома началась в 1843 году. Сегодня Krug производит исключительно юве престиж (Prestige Cuvees). Шампанское Krug получило высокую оценку винных критиков и ценителей вина во всем мире, оно признано величайшим шампанским.

Дом Krug использует виноград со сложной мозаики небольших участков, некоторые из них — не больше простого сада. За ними ухаживают потомственные виноградари, которые веками поставляли виноград Дому. Для индивидуальной ферментации и естественного замедления брожения всех своих вин Krug использует небольшие дубовые бочки.

Кульминация мастерства Дома — процесс ассамбляжа. Он производится раз в год, в феврале, и длится неделю. Используется виноград, собранный с разных виноградников в разные годы. Поскольку не бывает двух одинаковых урожаев, не существует ни формулы, ни рецепта этого шампанского, и для воссоздания стиля семья Krug каждый год полагается исключительно на свой вкус и память.

Чтобы обеспечить постоянство высочайшего качества и стиля Дома, семья использует тщательно сохраняемые в погребах запасы резервных вин — специально отобранных неигристых вин прошлых урожаев. Больше ни один производитель шампанского не использует в смеси столь значительный процент резервных вин — до 50%.

Результат будет известен только через шесть лет после розлива, а то и позже, когда ингредиенты превратятся в шампанское Krug, и бутылка будет откупорена.

www.krug.com





ШАМПАНСКОЕ

статистические габариты современных дам никак не меньше D, и предложила «сменить формат»). К популяризации шампанского приложила руку и Сара Бернар — великая актриса не скрывала, что регулярно выпивает по половине бутылки шампанского за обедом и ужином. Но речь не о них, а о тех незаурядных женщинах, чьи имена стали названием известнейших марок шампанских вин: Клико-Понсарден, Лоран-Перрье, Поммери, Энрио.

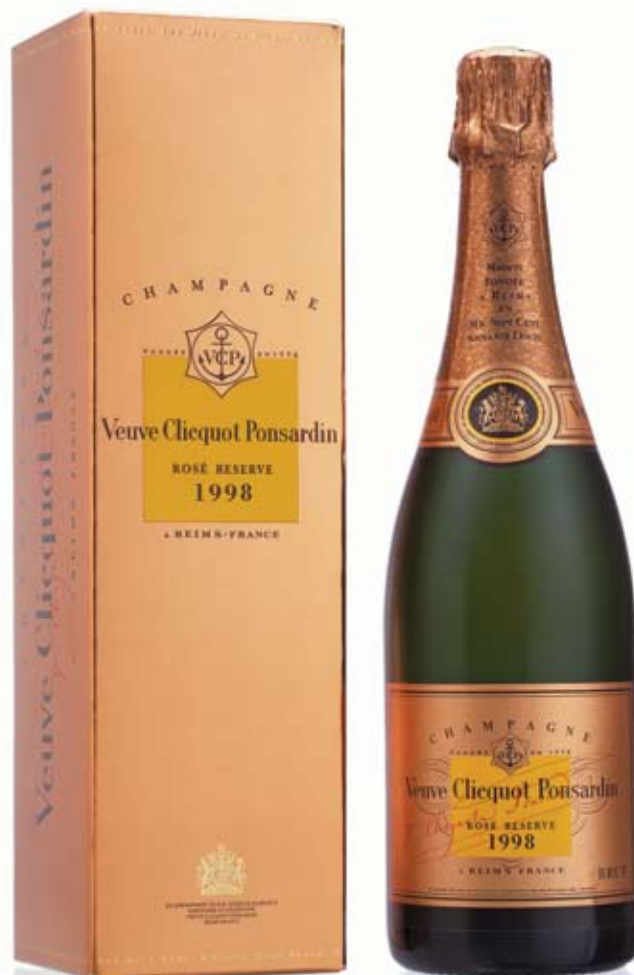
Все они, знаменитые «вдовы шампанского», унаследовали предприятия своих мужей-виноторговцев. И в историческую эпоху, когда общественное мнение предписывало женщине ограничить свои интересы домом, детьми и церковью, дамы сумели не просто продержаться на плаву — хотя и это, наверное, заслуживало бы уважения — а сделали из обычных неплохих семейных предприятий бренды, ставшие символами Шампани. Для того, чтобы добиться своего, они были готовы на самые отчаянные поступки — например, Николь Клико-Понсарден тайно, не дожидаясь отмены введенного во время войны эмбарго на торговые поставки из Франции, отправила в Россию судно с вином из Шампани. Новый рынок сбыта был покорен, а на эмблеме марки в память о гербе завоеванного «шампанским десантом» Санкт-Петербурга появилось изображение якоря.

Тем не менее, неверно было бы называть шампанское «дамским вином». В любви к шампанскому признавалось множество мужчин, причем некоторые делали это весьма изысканно, в стихах — достаточно почитать Пушкина, Дениса Давыдова или Блока. Хемингуэй уважал брют, Уинстон Черчилль любил повторять вслед за Наполеоном: «Я не могу жить без шампанского»... Да, пожалуй, не встретишь знаменитость, которая была бы равнодушна к этому сверкающему и искрящемуся вину: ведь по традиции ни один официальный прием немислим без шампанского, им везде и всегда отмечают самые важные даты, от коронации монархов до победы на крупных соревнованиях.

Шампанское: цифры и факты

Шампанское следует приобретать незадолго до употребления и относиться к нему бережно. Чтобы испортить чудесное вино, достаточно выставить неоткупоренную бутылку на полчаса под яркие солнечные лучи или заморозить до ледяного крошева вместо того, чтобы подавать как положено, охлажденным до 6-8 °С. Можно навредить, надолго убрав бутылку на хранение: увы, шампанское — не бордо или порто, лучше оно не станет...

Требовательное к хранению и транспортировке вино забывает обо всех капризах, когда речь заходит о «правилах употребления». Это демократичный напиток, уместный всегда и везде, как в качестве аперитива, так и «соло» или в роли сопровождения к блюдам. Классические сочетания с икрой и морепродуктами, фуа-гра, трюфелями или дичью, фруктами и десертами сегодня не возбраняется развивать, подавая шампанское к блюдам из курицы или рыбы.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.



Veuve Clicquot Brut Yellow Label

Это истинная гордость Дома. Уникальный брют желто-золотого цвета с удивительным запахом белых фруктов и винограда, постепенно переходящим в оттенки ванили и сдобы, покоряет сразу же. Полный и одновременно свежий вкус, характерный для Veuve Clicquot, заканчивается симфонией фруктовых нот.

www.veuve-clicquot.com

арт. 0721005860

Veuve Clicquot
LA GRANDE DAME
Champagne

ЗАКАЗ ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ: WWW.SMOKING.RU ЗАКАЗ ПО ТЕЛЕФОНУ: (495) 105 66 32, 542 12 27

3STARS media

совершенство технологий

чистота красок

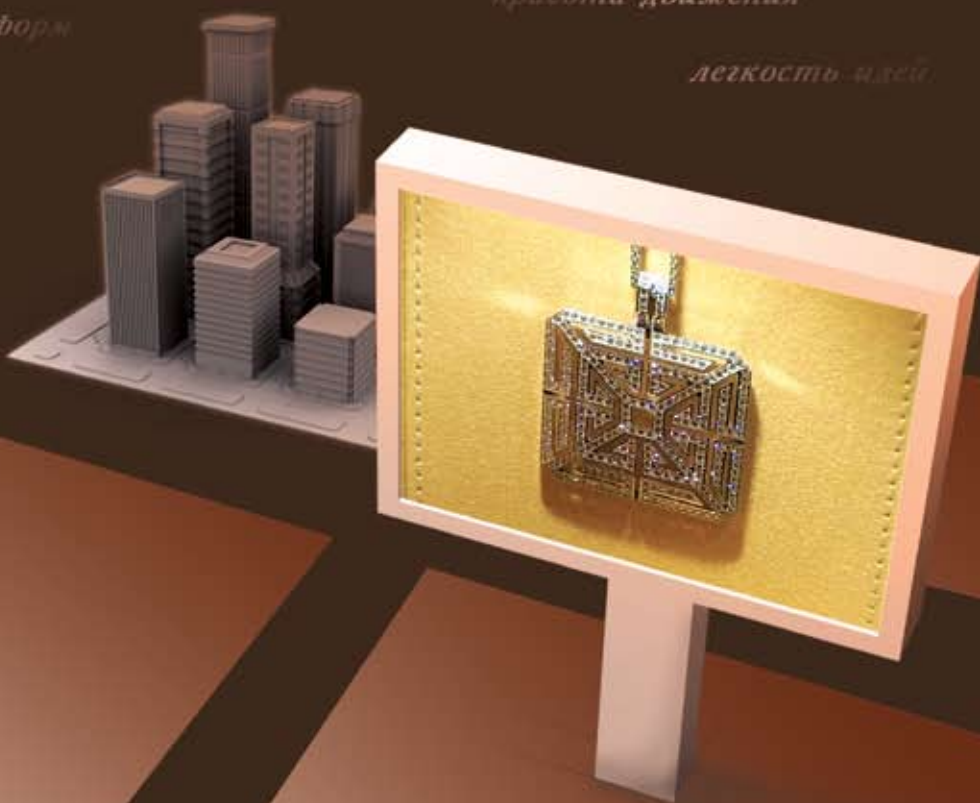
гармония образов

красота движения

бескоризненность форм

легкость идей

волшебство воплощения



РЕКЛАМА НА ВИДЕОЭКРАНАХ

Площадь Европы, 2, отель "Рэдиссон - Славянская"

Бизнес - центр, этаж 4

941 - 89 - 89

www.3stars.ru

При размещении рекламы участникам программы предоставляется скидка в размере 25%

MAKE DESIGN WITH



Зимние сады, окна, двери, витражи

BASK  ELITE

Владельцам карт **Prestige club**

www.bask21.ru

(495) 940-9694 748-2921 E-mail: bask@bask21.ru