

TÖRTÉNETEK A PALACKOK MÖGÖTT



Egy champagne-i kirándulás nem lehet teljes a borvidék ikonikus pezsgőházainak meglátogatása nélkül.

Az évszakok változásaival más-más arcukat mutató, festővásonra (vagy inkább Instagram-sztoriba) kívánczó szőlőültetvények, a maisonok emblemikus épületei és a föld alatti pincerendszerek felfedezése által igazán közel kerülhetünk Champagne lényegéhez, és még inkább értékelni fogjuk az itt születő pezsgők kivételes minőségét. Bár méretét tekintve

maga a régió a világ összes borvidéki területének mindössze fél százalékát teszi ki, Champagne adja a világ teljes pezsgőfogyasztásának 10%-át; értékben mérve pedig 28%-át!

MEGKÓSTOLNI A CSILLAGOKAT

Mint minden utazás során, érdemes előre tervezni. Ne feledjük, hogy a champagne-házakban – ugyanúgy, ahogy minden pincészetben, borászatban – egész évben komoly munka folyik; a szőlőskertek folyamatos gondozást igényelnek, a szüreti idő-

szak kiemelten fontos és megerőltető; a pezsgő alapborának elkészítése, majd a pezsgősítés komoly szakértelmet és figyelmet kíván. A pezsgőházak természetesen tudatában vannak annak, hogy működésükbe sokan szeretnének bepillantást nyerni, így vezetett túrákat és kóstolókat kínálnak, megismertetve a vendégeket az adott ház történetével, egyedi stílusával, a bor- és pezsgőkészítés folyamatával és a palackok mögött rejlő történetekkel.

Számos helyi programszervező ajánl komplex szolgáltatást, idegenvezető-

vel, transzferrel és étkezésekkel; az ilyen kiscsoportos látogatások kényelmes, gondtalan megoldást jelentenek, ha még csak ismerkedünk a régióval és a champagne-okkal. Természetesen, önállóan is megszervezhetjük látogatásunkat az adott pincészet honlapján megadott elérhetőségek ismeretében; ilyenkor mindenképp egyeztessünk időpontot, és érkezzünk pontosan. A késő őszi hónapokban a szőlőtőkék színpompás lombozata lenyűgöző látványt nyújt, a borászok és a pincemesterek pedig már az adott évjárat ismeretében tudnak első kézből tájékoztatást adni a várható minőségről.

A SOKSZÍNŰSÉG VARÁZSA

A neves pezsgőházak mellett a kisebb termelőknek is szenteljünk figyelmet, így teljesebb képet kaphatunk ezen csodálatos borvidék sokszínűségéről. A kóstolás során ügyeljünk a mértékletességre; kóstoljunk tisztelettel és felelősségteljesen. Figyeljük meg a pezsgő illatát; keressük a gyümölcsök mellett a tradicionális eljárásra jellemző autolízises jegyeket; a kenyérhéjat, piritóst, vajjas süteményeket idéző aromákat. A kortyban a zamatok mellett a szerkezetet, a buborékok mennyiségét és jellegét is ízelgessük; a krémes habzás, a vastag mousse a kiemelkedő minőség csillogó jele.

A vintage champagne-ok mindig az adott évjárat jellegzetességeit tükrözik, míg az évjárat nélküli, azaz non-vintage champagne-ok a friss és a reserve alapborok tökéletes házasításnak köszönhetően kiegyensúlyozottak és következetesen képviselik az adott ház stílusát. A prestige cuvée pedig valóban az ünnepek itala, az adott maison büszkesége, a legjobb szőlők, a hosszas érlelés, a szakértelem, a tapasztalat és a kiválóság szofisztikált csúcsterméke. Champagne a történelem és a kultúra, a természeti szépségek és a kifinomult ízek olyan különleges „házasítását” kínálja, amely feledhetetlen élményt nyújt.



”

Bár méretét tekintve a régió a világ összes borvidéki területének mindössze fél százalékát teszi ki, Champagne adja a világ teljes pezsgőfogyasztásának 10%-át!

HGY A kötelezők

6 fontos champagne-ház



Az ikonikus MOËT & CHANDON

TÖRTÉNELEM A POHÁRBAN

Az évszázados hagyományok, a folyamatos és sokszor merész újítások, a minőség iránti megingathatatlan elkötelezettség a Moët & Chandont a világ egyik legtekintélyesebb és leg-egyedibb champagne-házává emelte. A Moët palackjai Napóleon hódításaitól a királyi esküvőig, a rangos társasági eseményektől az exkluzív partikig és családi ünnepekig az elmúlt negyed évezredben végigkísér-

ték a történelmi és a személyes nagy pillanatokot, de ennek a márkának köszönhetjük a hajók pezsgővel való megkeresztelésének rituáléját, az autóversenyek győztesinek pezsgőolcsolással egybekötött örömmámorát és a pezsgőspoharokból épített üvegpiramison végigömlő aranyló buborékok látványát is.

Túlzás nélkül állíthatjuk tehát, hogy az idén fennállásának 280. évfordulóját ünneplő márka népszerűsége

törtélen, jelentősége pedig megkerülhetetlen. Jean-Rémy Moët – akiről kortársai azt tartották, hogy amint megjelenik egy társaságban, akár csak a nevét viselő ház által készített champagne, azonnal elúzi az unalmat – elérte célját: sikerült a champagne varázsát az egész világgal megosztania.

MINDEN ITT KEZDŐDIK

A Moët & Chandon champagne-ok megbízhatóan magas minőségének egyik zálogát a kiterjedt és a fenntarthatósági elvek alapján a természettel összhangban gondozott szőlőültetvények jelentik. Az összesen mintegy 1200 hektárnyi ültetvény parcellái Champagne öt régiójában, elszórtan találhatóak, 50%-ban grand cru, 25%-ban premier cru területeken, biztosítva a kiváló alapanyagot a kiemelkedő szüretnek egyediségét közvetítő Grand Vintage és az évszázadonkénti Brut Impérial champagne-sorozatához. A Moët & Chandon zászlóshajójaként számon tartott Brut Impérial élénken gyümölcsös, friss és elegáns champagne; a birtokközpont alatt 10-30 méteres mélységben húzó-dó, 28 kilométeres pincelabirintusban rejtőző, több millió liternyi reserve bor kínálta házassági lehetőségeknek köszönhetően minden évben ugyanazt a kiegyensúlyozottságot és a házra jellemző stílust képes mutatni. A mészköves-krétás talajba vájt pincerendszer egész évben egyenletes, 10-12 °C fok körüli hőmérsékletet, magas páratartalmat, csendes és zavartalan környezetet biztosít mind a palackokban érlelődő, mind a korábbi évszázadok féltve őrzött pezsgői számára egyaránt. A pince bizonyos szakaszai az érdeklődők előtt is nyitva állnak: előzetes bejelentkezéssel a látogatók többféle kiscsoportos vezetett túra között választhatnak, érdeklődésüknek megfelelően. A pincelátogatások az UNESCO



világörökség részévé választott Avenue de Champagne-on álló, impozáns épülettől indulnak; a bejáratnál a pezsgőkészítés atyjának tartott Dom Pérignon szobra köszönti az érkezőket, a lenyűgöző belső fogadótérben pedig könnyű ráhangolódni a másfél-két órás, kóstolóval egybekötött sétára, amelynek során a champagne-ház történetén túl a tradicionális pezsgőkészítés, a házassítás és az érlelés

művészetével is megismerkedhetnek a vendégek. A még teljesebb élményre vágyók a szőlőültetvényeket is meglátogathatják, ugyancsak szakértő kaulauzolás mellett. Aki pedig magával vinné a champagne-élményt, az ajándékbolt gazdag kínálatában nemcsak különleges palackokat, de hasznos és szép kiegészítőket is talál.

Mit kóstoljunk?
Moët & Chandon Brut Impérial

A kiválóság
DOM PÉRIGNON

A champagne-ok világában fiatalnak nevezhető, az 1921-es szüretből az első prestige cuvée-jét 1936-ban piacra dobó márka a pezsgőkészítés úttörőjeként hivatkozott, legendás bencés szerzetesről kapta a nevét. A Dom Pérignon különlegességét az adja, hogy kizárólag kiemelkedő évjáratokban készít kivételes pezsgőket, amelyek jellemzően 10 éves seprőn tartást követően kerülnek piacra. Bár a legfiatalabb évjáratú tételek is csúcsmínőséget képviselnek, meghálálják a további érlelést, még összetettebb ízekkel jutalmazva a türelmes gyűjtőket. A P2 (azaz „Plénitude Deuxième”) jelölésű Dom Pérignon champagne-ok még hosszabb, legalább 15 éves érlelést kapnak, ami fokozott komplexitást, gazdagságot és izmelységet eredményez. A következetesen képviselt irány, a fényűző megjelenés, a legnagyobb művészekkel való együttműködések, limitált szériás kiadások és a luxus életérzéstől elválaszthatatlan hírnév együttállása ellenállhatatlanul vonzóvá teszi a márkát. Nem csoda hát, hogy a korábbi évjáratok és a nagy formátumú palackok rendre felbukkannak a neves aukciósházak árverésein, és csillagászati összegekként cserélnek gazdát.



Mit kóstoljunk?
Dom Pérignon 2013

A művészi
CHAMPAGNE RUINART

Az 1729-ben, Reims városában alapított Ruinart a legrégebbi champagne-háznak számít; a pezsgőkészítés történetének és fejlődésének élő bizonyítéka. A Ruinart champagne-ok érlelésére és tárolására használt „crayères” néven ismert, ragyogó fehér krétába vájt pincék egyedülállóak. A kétszintes pincerendszer 40 méteres mélységben, 20 kisebb, összesen 8 kilométernyi nyúlványból áll, története pedig egészen az 5. századig nyúlik vissza, amikor az építőanyagot ezekben a kőfejtőkben bányászták. A Maison Ruinart mély és régi kapcsolatot ápol a kortárs művészettel, amelyet az inspiráció forrásának, a kreativitás kifejezésének tekint. 1896-ban megbízták Alfons Mucha cseh festőművészt, hogy készítsen plakátot a pezsgőjükhöz; az évek során pedig olyan neves művészekkel dolgoztak együtt, mint Erwin Olaf, Hubert Le Gall, Liu Bolin és mások.

Mit kóstoljunk?
Dom Ruinart Rosé 2009



Az összetéveszthetetlen
VEUVE CLICQUOT

Az 1772-ben alapított Veuve Clicquot úttörő szellemiségéről és a pezsgőiparhoz való innovatív hozzájárulásáról ismert. Az 1805-ben, 27 évesen megözvegyült fiatalasszony, Barbe-Nicole Ponsardin, vagy ahogy a világ ismeri, Madame Clicquot felvirágoztatta férje örökségét: nem csupán a champagne-ház több mint kétszázötven éve tartó nemzetközi sikertörténetét alapozta meg, de a pezsgőkészítést forradalmasító rázóállvány feltalálása, a száraz pezsgőstílus, valamint a rozé kialakítása is az ő nevéhez fűződik. A Veuve Clicquot-nál és a reimsi pincékben tett látogatás bepillantást nyújt ezen ikonikus pezsgőház a kreativitásnak és a vállalkozó szellemnek emléket állító történetébe. A Veuve Clicquot a világ minden pontján felhívja magára a figyelmet összetéveszthetetlen napsárga címkéjével és konzekvens márkamegjelenésével; a Yellow Label sorozat, az évjáratos champagne-ok és az alapító „nagyasszony” előtt tisztelgő La Grande Dame cuvée-k a pezsgőrajongók számára változatos ízvilágot kínálnak.

Mit kóstoljunk?
Veuve Clicquot Brut Yellow Label



A kifinomult
CHAMPAGNE DEUTZ

Az 1838-ban, porosz bevándorlók által alapított Deutz champagne-ház alatt három kilométernyi pincerendszer húzódik, körülötte pedig a legnagyobb presztízsű grand cru dűlök terülnek el. Amikor belépünk a Champagne Deutz kapuján, egy különleges atmoszférájú birodalomba jutunk: az udvaron máris megcsodálhatjuk a Deutz védjegyévé vált Amor-szobrot. A ház különlegessége, hogy három prestige cuvée-t is készítenek; érlelési idejük 7–10 év. A William Deutz karakterét az Aÿban szüretelt pinot noir és a legjobb dűlőkről válogatott chardonnay adja, míg az Amour de Deutz kifinomultságának köszönhetően a legkeresettebb blanc de blancs prestige cuvée-k egyike. Az Amour de Deutz nemcsak értékes beltartalmával, de szemet gyönyörködtető küllemével is könnyen belopja magát a szívünkbe.



Mit kóstoljunk?
Amour de Deutz Blanc de Blancs 2011

A gyöngyszem
CHAMPAGNE PAUL BARA

A Paul Bara champagne-házat Bouzyban, 100%-ban grand cru besorolású termőhelyen találjuk. A 190 éves, hat generáción keresztül továbbadott szakértelem, a modern technológiával ötvözve, a ház stílusát kifejező karakteres, összetett és gazdag ízvilágú, finom habzású champagne-okat eredményez. A nagy champagne-házakkal összehasonlítva méretét és éves palackmennyiségét tekintve a Paul Bara szinte eltölpül, hiszen „grower”-ként (azaz kizárólag saját szőlőiből pezsgőt készítő termelőként) mindössze 11 hektáron gazdálkodnak, évi 100 ezer palackos mennyiséggel. A náluk tett látogatás épp ezért különleges élmény, hiszen a család részt vesz a vendégek fogadásában, a hangulat pedig közvetlen és baráti.



Mit kóstoljunk?
Paul Bara Special Club 2015