

CHAMPAGNE MAGAZINE

bubbles

září 2012

GRAND JOUR de CHAMPAGNE

Prague 2012

Praha – Brno 8.–10. listopadu 2012

Šestý ročník největšího evropského champagne festivalu



Bonnaire ♦ Diebolt Vallois ♦ Fleury ♦ Henri Giraud ♦ Alfred Gratien
Charles Heidsieck ♦ Piper Heidsieck ♦ Jacquart ♦ R&L Legras
Mailly Grand Cru ♦ Les Mesnil ♦ G.H.Mumm ♦ Perrier-Jouët
Roederer Louis ♦ Salon / Delamotte ♦ Taittinger ♦ deVenoge

Champagne Exhibition a Banket poprvé v Brně

Pod záštitou:



OBCHODNÍ INSTITUT
INSTITUT DE COMMERCE
TOPICOHRAJ RUCHETET



Partneři:



Mediační partneři:



House Champagne Épernay-Prague
tel.: (+420) 605 232 018, (+420) 725 915 685
event@champagne-grandjour.cz, www.champagne-grandjour.cz

Obsah:

bubbles

CHAMPAGNE MAGAZINE

Vydává

Krekom s. r. o.
Štefánikova 43a
150 00 Praha 5

Redakce a inzerce

Štefánikova 43a
150 00 Praha 5
Tel: (+420) 241 485 033
Tel: (+420) 702 013 434
Email: info@champagne-bubbles.cz

Fotografie

Pavel Vitek, CIVC a House Champagne Group

Grafická úprava a zlom

Atelier Degas

Vychází

září 2012

Povoleno Ministerstvem kultury ČR E 20710

Fotografie na straně 32

Pavel Vitek: de VENOGÉ Louis XV. rosé zero brut 2004

Avenue de Champagne	2
Zastavení v domě de Venoge	4
De Venoge tvůrce obrázkové etikety	5
Severní pól Poslední lahev champagne de Venoge před smrtí	6
Splasknutí bubliny	10
Champagne v roce 2011 v číslech	12
Šampaňské duely	13
Champagne a sýry Langres	20
Speciální nabídka	21
Arnaud Lallement	22
a omáčky mojí maminky...! Ryba v páře se šampaňskou omáčkou	24
Aktivní vinný sklep – moderní trend archivace vína konečně i u nás	25
Trésor Champagne Dom Perignon 1964	26
Historické poklady mezi kapslemi	27
Počátky vína v Champagne	28
Umění a champagne	30



Avenue de Champagne je neprestížnější ulicí v Epernay, hlavním městě Champagne. Třída je lemována sídly mnoha velkých šampaňských domů, jako jsou Moët&Chandon, Veuve Clicquot, Pol Roger, de Venoge a další. Honosných paláce převážně z 19. století jsou postavené ve stylu renesance nebo klasicismu. Možná „nejdražší“ ulice světa, Avenue de Champagne v Epernay, skrývá jeden z největších a nejcennějších pokladů, snad hned po švýcarském zlatu ukrytém pod bernským Bundesplatzem. Pod kamennými chodníky avenue a okolními ulicemi je uloženo ve 110 kilometrech křídových sklepů asi 200 miliónů lahví!





Champagne... víno králů, král vín. (Guy de Maupassant 1850–1893)

ZASTAVENÍ V DOMĚ DE VENOGE

De Venoge se řadí mezi prestižní domy z Avenue de Champagne. Od začátku mezi jeho klienty patří členové měšťanstva a aristokracie.

Švýcarská řeka a tradiční šampaňský dům mají společné jméno: de Venoge. Je to také příjmení staré rodiny ze švýcarského patriciátu, která přišla do regionu Epernay na začátku 19. století. Henri-Marc de Venoge založil v roce 1837 společnost, která dodnes nese jeho jméno a která pokračovala prostřednictvím syna Josepha, vnuka Gaëtana, jeho potomky až po markýze a markýzu de Mun. Všichni byli váženými osobnostmi, řediteli společnosti a znalci Champagne.

Dům de Venoge vždy patřil a patří mezi nejprestižnější a nejvýznamnější domy v Champagne a to nejen z hlediska vynikající kvality vín, ale zanechal hlubokou stopu i v oblasti ekonomiky, marketingu, technologie. Historie champagne je tak úzce spjata s domem de Venoge, jehož vína patří dlouhodobě na absolutní vrchol.

Richard Juhlin uvádí ve své knize 4000 champagnes, že pochopit styl domu de Venoge není snadné, protože osciluje mezi Blanc de Blancs a Blancs de Noirs. Společným jmenovatelem vín je nádech kouřového prachu. Neročnicková champagne domu mají nejlepší poměr kvalita/cena hned po úžasném Champagne des Princes. Richard Juhlin prozrazuje, že právě toto krémové cuvée de prestige s chutí karamelového másla je jedním z jeho posledních a nejdůležitějších objevů při hledání pokladů Champagne. Dvě vína domu de Venoge se nacházejí mezi 12 nejlepšími champagne vybranými degustační komisí tisíciletí.



Sídlo champagne de Venoge na Avenue de Champagne v Epernay



de VENOGE

tvůrce obrázkové etikety

Etiketa se v Champagne používá zhruba dvě a půl století. Za rozšíření šampaňských etiket vdčíme Ludvíkovi XV. a jeho slavnému ediktu, který umožňoval převoz vína z Champagne v lahvích a už ne v sudech. Od té doby se na lahvi uváděl především typ vína, odrůda a místo produkce. Etiketa nejčastěji z bílého papíru byla ručně psaná. Žádný obrázek, motiv, jenom písmo.

V roce 1837 se všechno změnilo... Henri-Marc de Venoge je nejenom zakladatel domu, muž činu, ale také průkopník v oblasti marketingu. Od roku 1838 se rozhodl dekorovat své lahve vinětou. To by nebylo nic originálního, ale on se chtěl odlišit hlavně tím, že vytvoří ozdobný motiv, a to vše v barvách; zkrátka opravdovou ilustraci.

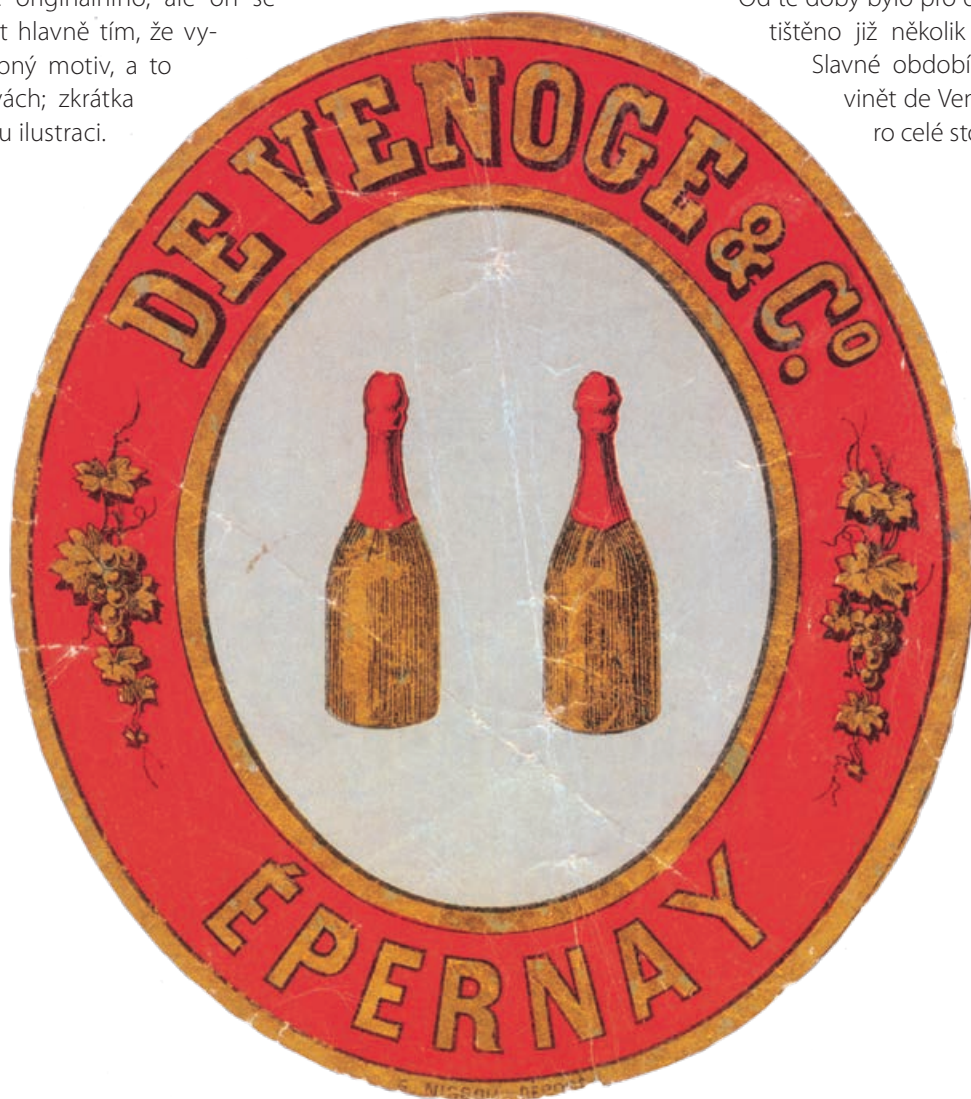
Zanedlouho představuje de Venoge „revoluční“ vinětu – je oválná, se dvěma lahvemi champagne s červeným hrdlem na bledě modrém pozadí. Úplně dole je malým písmem uvedeno „B. Nissou“, jméno vyhlášené pařížské tiskárny.

První obrázková viněta je na světě a vytvořil ji de Venoge. Bude brzy následována dalšími.

Následuje etiketa stejného stylu, od stejného výtvarníka, se stejným okrajem, ale tentokrát s šedým pozadím a se znakem de Venoge, který se takto objevuje na etiketě poprvé.

Od té doby bylo pro de Venoge vytištěno již několik stovek vinět.

Slavné období obrázkových vinět de Venoge trvá skoro celé století.



Od září 1895 se vínice v Champagne začaly klasifikovat na – grand crus, premiers crus a seconds crus.



Sarah Bernhardt „madona“ champagne de Venoge!

„Velká“ dáma pařížského divadla Sarah Bernhardt (1844–1923), členka francouzské la Comédie, která mimo jiné koupila v roce 1898 Národní divadlo na náměstí Châtelet v Paříži, kterému dala své jméno. Sarah Bernhardt je bez pochyb nejslavnější klientka domu de Venoge. Ještě lépe řečeno „milovnice“, která pila výhradně champagne de Venoge, a to i před vstupem na scénu.

9. prosince 1896 u příležitosti třicátého výročí své kariéry, uspořádala v Grand Hôtelu velký banket pro tři sta osob. Banketu se účastnil ministr umění, prezident Republiky a významné osobnosti Paříže. Součástí excelentního menu bylo právě champagne de Venoge. (Obrázek menu a portrét Sarah Bernhardt namaloval malíř Krásného umění, Louise Abbém (1853–1927). Proč toto zalíbení právě v champagne de Venoge? Bez pochyb pro jeho charakteristickou chuť, ale také velice pravděpodobně za její vášní stál Gaetan de Venoge, ke kterému měla velice blízko. Prostě bez de Venoge, tak jak sama velká Sarah říkávala, nemohla žít!



GRAND JOUR de CHAMPAGNE



8.-10. listopadu 2012
PRAHA - BRNO - PLZEŇ

Jacques Auffrays opět vaří excelentní menu



“Narozen v Nantes, region Pays de la Loire, Francie. Od roku 1996 působí v České Republice. Své stopy zanechal v několika pražských restauracích, například Restaurant Bellevue, Zátíší... Kuchařskému řemeslu se věnuje už od roku 1988, má za sebou praxi v řadě významných restauracích po celém světě, Hotel Restaurant Zum Ochsen (Michelin), Restaurant Michel Chabran (** Michelin)... “*

** MICHELIN na Grand Jour de Champagne !!!

Francouzská restaurace je typem prestižní výběrové restaurace vysoké kvality ve slohu pražské secese a je vysoce hodnocena mezi odbornou veřejností (Gurmán, Grand Restaurant) pro svou kvalitu kuchyně a neopakovatelnou atmosféru umocněnou jazzovou nebo živou klavírní hudbou.

Stůl pro 8-9 osob 59 000,-CZK (bez DPH)



“Grand Jour Gourmet Banket, Pátek 9. listopadu 2012”



Severní pól

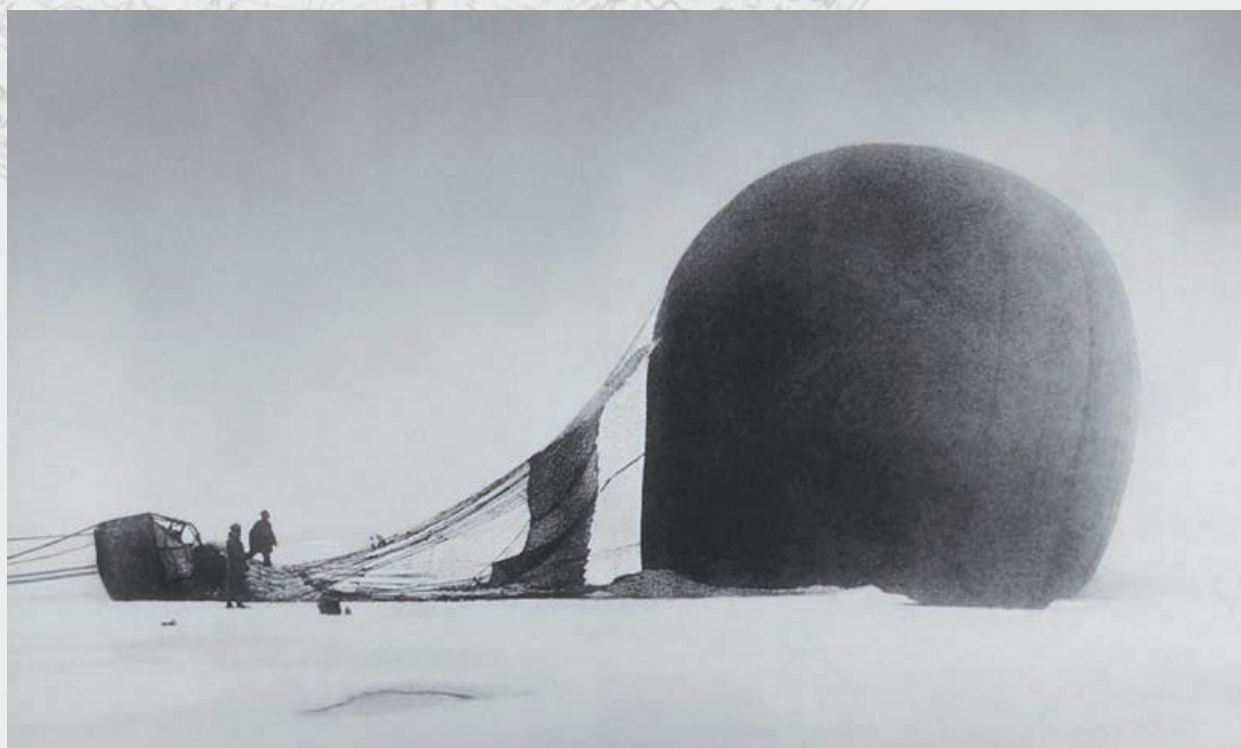
poslední láhev champagne de Venoge před smrtí

Švédsko je dějištěm dobrodružného příběhu, jehož hrdinou je láhev de Venoge. V roce 1897 se švédský inženýr, vědec a objevitel Salomon Auguste Andre, vydává se dvěma kamarády na expedici, jejímž cílem je dosáhnout severního pólu balónem. Balón pokřtěný Őrnen (Orel) se vznáší do vzduchu na Špicberkách a mizí na sever. O výpravě už nikdy nikdo neuslyší.

Až do roku 1930. V tomto roce pluje norská loď kolem Špicberk v oblasti odříznuté sněhem a ledem. Ale je léto a je možné vstoupit na ostrov s názvem Kvitoya (Bílý ostrov). Tam najde norská posádka zbytky Andréovy expedice: těla badatelů, vybavení, noviny a dokonce fotoaparát s filmem. Fotky vyvolané z filmu zachycují přistání balónu na led v polovině cesty na Severní pól a úsilí cestovatelů dostat se po zamrzlém moři zpátky na základnu.

Všechny objekty včetně fotografií byly převezeny do Greny, rodného města Andreho, a vystaveny v malém muzeu postaveném na jeho památku. V roce 1981 švédský advokát Georg Lous informoval Luca Trouillarda, člena rodiny, která v té době vlastnila de Venoge, že navštívil toto muzeum a viděl mezi památkami po expedici i prázdnou láhev šampaňského de Venoge! Uzavírá: „Když opouštěli balón, určitě museli členové expedice za sebou nechat neskladné a těžké předměty, ale ne šampaňské! Je zřejmé, že bylo jejich posledním nápojem předtím, než podlehl hladu, zimě a vyčerpání...“

*Balón Őrnen s posádkou po přistání
v polovině cesty na severní pól*





VÍTE, ŽE UŽ NEBUDETE CHTÍT LÉTAT JINAK?

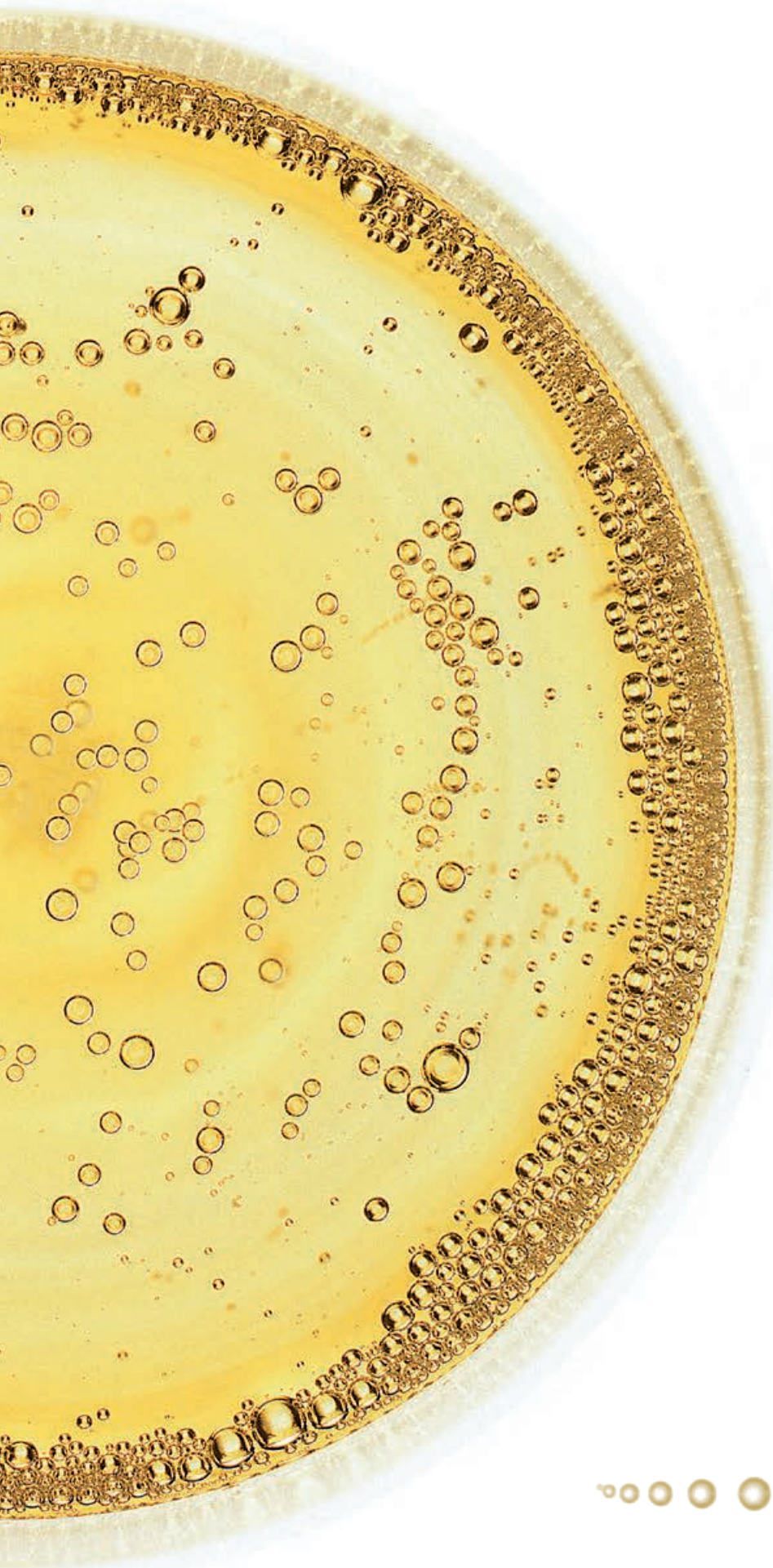
- ❑ přivezeme Vás limuzínou zdarma na letiště
- ❑ stačí být na letišti jen 45 minut před odletem
- ❑ luxusní salonek s all-inclusive občerstvením budete mít jen pro sebe
- ❑ nemusíte se o nic starat - odbavíme Vás i zavazadla
- ❑ odvezeme Vás limuzínou přímo po ploše k letadlu

Neváhejte a objednejte si VIP Service v Clubu CONTINENTAL na Letišti Praha.

Splasknutí bubliny

Bublinka champagne podobně jako ledovec vystupuje nad hladinu jen z malé části. Hlavní část jejího objemu se nachází pod hladinou. Vystupující část bublinky je od okolního vzduchu oddělena tenkou vrstvou tekutiny, která má tvar kulového vrchlíku. Nad hladinou se část této vrstvy postupně ztenčuje až do chvíle, kdy má vrstvička tekutiny jen desetinu mikrometru (1 mikrometr = 1 tisícina milimetru) a na vrcholku se přeruší. To je konec... jakmile praskne, vrstva tekutiny už není schopna existence a fenomenální rychlostí se doslova rozloží na částice. Zmizí během několika desítek mikrosekund (1 mikrosekunda = 1 milióntina sekundy). Během tohoto časového intervalu ponořená část bublinky na chvíli ustrne na hladině champagne. Ale její čas je spočítaný. Za jednu nebo dvě mikrosekundy už nebude existovat.





Situace, kdy se tenká vrstva tekutiny přeruší a v hladině vína se vytvoří prohlubeň, je velmi nestabilní a nemůže dlouho trvat. Hladina tekutiny chce přirozeně nalézt svou horizontální polohu. Následuje proces zacelení hladiny. Při uzavírání dutina vymrští nahoru tenký pramínek vína, který vytryskne rychlostí několika metrů za sekundu. Pramínek je však také velmi nestabilní a roztříští se na jemné kapičky o průměru jedné setiny mikrometru. Jde o stejný jev, jaký nastává při puštění jen tenkého proudu vody z kohoutku, kdy voda teče po kapkách. Na začátku degustace se na hladině champagne tříští stovky bublinek a každá z nich způsobuje malý gejzír. Tak se stovky malých gejzírů tříští na malé kapičky, které jsou původem tryskání kapek champagne nad hladinou.



CHAMPAGNE V ROCE 2011

v číslech (CIVC)

Lidský faktor	4 722 pěstitelů – výrobců	
	67 družstev	
	299 obchodníků	
Plochy vinic	33 568 hektarů	z čehož:
		24 024 ha v departmentu Marne
		7 090 ha v departmentech Aube a Haute-Marne
		2 454 ha v departmentech Aisne a Seine-et-Marne
Odrůdy	Pinot Noir	39 %
	Pinot Meunier	32 %
	Chardonnay	29 %
Skizeň (výnos)	385 000 000 lahví (v ekvivalentu lahví)	
	13 261 kg/hektar	
Zásoby (uložené ve sklepích)	1 368 miliónu lahví (k 31. 7. 2011)	
Obrat	4,4 miliardy EUR	z toho:
		2,2 miliardy EUR z exportu
Distribuce	322 967 455 lahví	z toho:
		Francie 181 644 194 lahví (56 %)
		Export 141 323 261 lahví (44 %)
Prvních 10 světových trhů	1. Velká Británie	34 533 887 lahví
	2. Spojené státy americké	19 369 573 lahví
	3. Německo	14 202 834 lahví
	4. Belgie	9 558 684 lahví
	5. Japonsko	7 963 898 lahví
	6. Itálie	7 636 520 lahví
	7. Švýcarsko	5 685 394 lahví
	8. Austrálie	4 862 783 lahví
	9. Španělsko	3 685 667 lahví
	10. Švédsko	2 421 105 lahví
		Pro srovnání do České republiky bylo v roce 2011 dovezeno 258 359 lahví. Dovoz má rok od roku vzrůstající tendenci.

Převzato od Comité interprofessionnel du vin de Champagne.

CHAMPAGNE DUELY



„Spálené toasty s kdoulovou zavařeninou, možná s trochou citrusů...“ a než si stačím vzpomenout zda a kdy jsem jedl kdoulovou, tak mne dorazí „mineralita obklíčená pinotovými tóny“.

Zírám tupě do sklenky Dom Perignonu ročníku 1964, a bezmezně obdivuji toho chlapíka, který to fantastické víno rozložil na prvočinitele.

Mezitím moje ubohá nevzdělaná duše myslí tajně na tu uchvacující sílu skrytou v láhvi skoro 50 let, na mořskou tříšť příboje, který se vzápětí mění na hedvábné šumění letního deště, které se bůhvíjak octlo ve sklence přede mnou. A nikde žádná kdoule!

A mě by se chtělo říct... (pokud vůbec něco...)

Nic proti someliérům. Je nutno říci, že v Čechách je mnoho fundovaných profesionálů, kteří nás laiky převádějí přes bažiny špatných ročníků, ukvapených dekantací, absurdních kombinací s pokrmy. Otvírají před námi nikde nekončící svět chutí a vůní a ti nejlepší, když na to přijde, dokonce s námi rádi vypijí sklenku i beze slov.

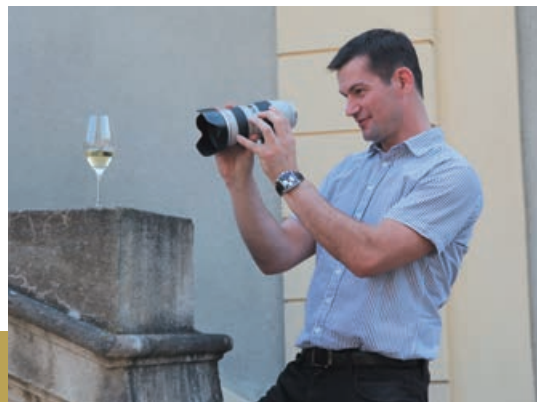


**Dejme tedy hlas oběma stranám při hodnocení champagne tohoto testu.
Dovolte, abychom představili dnešní soupeře – hodnotitele:**



DEAN BRABEC (DB)

- ◆ Managing Partner CEE, Arthur D. Little
- ◆ Prezident Klubu finančních ředitelů



MILAN KREJČÍ (MK)

- ◆ Sommelier Merlot d'Or
- ◆ Sommelier ČR 2010
- ◆ 1. místo Champagne Trophée 2010
- ◆ 1. místo Burgundský hrozen 2007
- ◆ 2. místo Miglior Sommelier Europa 2009, San Marino
- ◆ Miglior Sommelier del Mondo 2010, Santo Domino

Champagne Blanc de Blancs non vintage

Vrtbovská zahrada / Hotel Aria, 26. července 2012

Od každého vinného časopisu se očekává, že bude přinášet různá hodnocení, testy, soudy. Tak ho tedy máte! Výsledky testů nestavíme na úroveň hodnotitelských encyklopedií, jejichž klasifikace vyplývá z dlouhodobého sledování celé produkce domů, sledování standardu kvality apod. Naše testy vnímáme pouze jako zajímavé srovnání pohledů laika a odborníka na několik vzorků champagne. Nemusíte je brát vážně, vždyť se jedná pouze o pohled dvou chlapíků, kteří se sešli nad pár lahvemi champagne a povídají si o nich.

Na druhou stranu test je test. Abychom umožnili maximální objektivitu hodnocení, tak jsme se drželi těchto pravidel:

Důležité pro degustaci samotnou je určitě volba vzorků. Tentokrát jsme se zaměřili na víno kategorie neročnickových Blanc de Blancs, tedy čisté Chardonnay. Všechna vína jsou přibližně stejně stará (degoržovaná ve shodném období).

Počet vzorků jsme stanovili na deset. Dostatečně reprezentuje zvolenou kategorii i odlišné styly prestižních vesnic.

Vzorků je zároveň tak akorát, aby vín nebylo příliš mnoho a aby zvláště laičtí hodnotitelé byli schopni rozpoznat nuance v testovaných vínech.

Vzorky vín byly 2 dny předem dopraveny na místo degustace.

Striktně dbáme na stejnou teplotu při podávání.

Hodnotilo se ve dvou kolech, to první proběhlo jako slepé, s lahvemi označenými čísly, zabalenými do alobalu. V druhém kole se vína degustovala odkrytá, aniž by ovšem hodnotitelé tušili, jak tato vína hodnotili v předchozím kole. Cílem tohoto dvoukolového systému bylo porovnání, respektive kontrola nakolik jsou degustátoři ovlivněni hodnocením vína, pokud znají jeho název, značku. (Toto ovlivnění osobními preferencemi se našťáště neprokázalo a vzorky byly v obou kolech hodnoceny prakticky totožně.)

Pro hodnocení byla použita dvacetibodová stupnice, která je obecně pro champagne více užívána a dle našeho názoru srozumitelněji vystihuje ohodnocení vín. A navíc je snadněji uchopitelná pro laické hodnotitele.

1. Philippe Gonet, Le Mesnil sur Oger



- DB** Výrazně voňavější.
- MK** Jiskrná barva, bude jednat pravděpodobně o víno, které není dlouho po degor-
záži, vyšší intenzita vůně, poměrně příjemná, evokuje jablíčka, svěží, hodně plné,
tóny citrusů, pěkně udělané, střední tělo.
- DB** Pro mne je lehčí, vůně se mi ztratila, ostřejší bublinky, chuť po hořkých mandlích,
připadá mi to nevyrovnané, první dojem je fajn ale pak to spadne. Jako aperitiv
proč ne. Dochuť pro mne divná, nijaká.
- MK** Není to víno, které by mělo nějakou výraznou osobitost, tóny lehké nahořklosti,
což Chardonnay má, ale není to žádné velké víno.
- DB** A co byste si k tomu dal?
- MK** Tady k tomu mi nic výrazného nenapadá, možná sýr
Brillat Savarin, ta kůrka je lehce hořká, žádná komplikova-
vaná kombinace.
- DB** tak to bych si k tomu vůbec nedal!!

slepá/odkrytá
MK 14. b./13,5 b.
DB 4. místo

2. Le Mesnil, Le Mesnil sur Oger



- MK** Vůně o poznání plnější než první vzorek, ale úplně jiného charakteru. Spíš se
tu projevují briošky, trochu máslo. Když se člověk napije, cítí atak bublinek, až
exploze bublinek, není to úplně elegantní. Dochuť se tak trochu hledají, možná
až se nadýchne v druhém kole, tak bude atraktivnější. Víno vyznívá do nějaké
struktury ale harmonie v tom víně není. Ale možná po dvou letech se k tomu
dopracuje. To jsou takoví ještě mladoši.
- DB** Není to jednoduché být odvážný, ale musím to říct jak to cítím. Když jsem si
k tomu poprvé přivoněl, tak ta chuť mi připadla taková jarová, saponátová. Žád-
né ovoce jsem tam vůbec necítil. Není to elegance, vůně až nepříjemná, primitivní vůně bylinek, připomíná
mi to svým charakterem drsný sprostý sauvignon. Něco primitivního zeleného...
- MK** Já bych k tomu jedl chorizo to by tu chuť pěkně přebilo!! (smích).

slepá/odkrytá
MK 14,5 b./14 b.
DB 3. místo

3. Delamotte, Le Mesnil sur Oger



- DB** Vůně jarního listnatého lesa ať jsem trochu kreativní, zdá se mi, že je vyvážený
od začátku až do konce, připadá mi trochu zaleželejší a blíží se to mé chuti. Tak by
z mého pohledu mělo chutnat Blanc de Blancs, pohladí mne na jazyku. Příjemné
bubliny. Chuť zůstává na patře, příjemný pocit dlouho, perlení na jazyku zůstává.
- MK** Velmi příjemná měkká vůně, elegantní, jsou tam zralé hrozny, akát, jarní, velmi
jemný dotek medového melounu, ajak jste říkal ten les, jarní tóny – je to velmi
příjemné víno s takovým tím pocitem, když je květný den a vy se procházíte,
a ty vůně stojte kolem, jedno jestli kvetou pampelišky. Akáty. Perlení je excelent-
ní, měkké, oproti přecházejícím vzorkům, kde to bylo
velmi razantní, až útočný, div vám nevyhrkly slzy. Tady
je krémové, elegantní naplní, ústa, ale řekl bych něžně!
Chuť velmi elegantní, minerální, je tam citrus, kompak-
tní dobře postavené, má pěknou dochuť – tak trochu
mi to připomíná lemon tart (citronový dortík).

slepá/odkrytá
MK 15,5 b./16 b.
DB 1. místo

4. Pierre Peters, Le Mesnil sur Oger



- DB** Nejsm schopen identifikovat tu vůni, je to pro mě složité to rozpoznat. Cítím
úplně takovou cejlonskou vůni, která mi jde velmi příjemně do nosu a nejsm
schopen ji poznat, ... zkusím to ještě jednou... nevím, nepoznám to... Bublinky
jsou trochu ostřejší, mám pocit, že to není tak vybalancované jako ten předchozí
vzorek, ale ta vůně, není tak výrazná, ... je to pro mě těžké.
- MK** Identifikoval bych tam tóny oxidační a je to cítit ořechy, ne úplně zdravá jablka
a spíš oxidační tón v začátku-dost patrný a to perlení je agresivní a silné a ta
dochuť je poměrně kratší s kyselinou, jako by mi to svíralo spodní dásně, což
není úplně příjemný pocit a ty oxidační tóny tam cí-
tím i teď, takže tohle šampaňské nemá moc eleganci.
Může to být styl vinaře a nebo problém jedné lahve,
korek může být trochu prasklý, je tam víc vzduchu a je
to naoxidovanější.
- DB** Připadá mi takové v uvozovkách komplexní.

slepá/odkrytá
MK 14 b./13,5 b.
DB 4. místo

5. Guy Charlemagne, Le Mesnil sur Oger



DB Dlouho jsem přemýšlel co tam je, a mě přišlo, že je tam vlastně taková přezralá chuť meruňky, která jde do hořkosti. Co se týká šampaňského jako takového, tak jsem spokojený, tohle se mi líbí, rád bych to zatím skoro až na druhé místo. Dal bych si k tomu grilovaná telecí játra, zkaramelizovaný broskve, a s tím by to dalo krásný kontrast.

MK Ta vůně není úplně lehce rozklíčovatelná, lehce tam cítím meruňku, takže v kombinaci takové ty rostlinné vůně s citrusem, mandle, potom už to v chuti připomínalo víno, které zraje už delší dobu, ale spíš v takovém stylu, že ta chuť není tak úplně osvěžující, ale to perlení je elegantní jako u toho vzorku č. 3, ale tady v tom závěru chuti byla taková čistota, to ovoce až teď...

DB Evokuje to zralost a nebo ještě takové ty žluté špendlíčky, jedli jsme to jako malý, žlutomasý peckový ... Nějakou sladkost prostě má

slepá/odkrytá

MK 15 b./14,5 b.
DB 2. místo

6. Larmandier Bernier, Vertu



DB Není to vůbec jednoduchý, to jsem si pěkně zavařil!

MK Vůně jako dotyk mandle, lehce nektarinka, ale i s tou slupkou, trocha jemného tónu hořkosti v pozitivním slova smyslu, zralé hrozny a trošku šafránu, ale jenom jemňoučké. Dominantním parametrem je kyselost a střední perlení a potom v závěru angrešt, citron... ale jen lehce, vyváženě. Jsem rozpačitý...

DB Když se člověk napije, tak spíše tahá, co v tom víně je, než aby to řeklo jo takhle, a v pohodě... Řekl bych, slušně udělané víno, mě se líbí ta vůně, podsaditější...

MK Připadá mi vyvážené, středně dlouhé

DB Líbilo by se mi k tomu dát salát s čekankou a na to lehce udělaný pupek

slepá/odkrytá

MK 14,5 b./14,5 b.
DB 3. místo

7. Billecart Salmon, Mareil sur Ay



DB Na začátek taková jemná ovocná vůně, chuť příjemně zhořkne a poté polozralé nektarinky, bublinka je taková menší, příjemná ... ta chuť mi v puse zůstala docela dlouho.

MK Tohle šampaňské je oproti některým předtím v krásné kondici, která si udržuje noblesu a eleganci, to víno už při tom přivonění je elegantní, jemné tóny meruňky, broskve a potom to perlení osvěží jak mořská pěna a potom se stáhne a zůstane jen příjemný pocit. Nevysušuje, není agresivní, nepálí to a zůstává pestrá chuť... v závěru se zase dostáváme k tomu ovoci, bílé broskve, hrozny bez pecek, meloun... jemné, vyvážené. Není to nic, co by mi svíralo pusu, ta perlivost se rozplyne, ale není nijak ultra minerální.

DB Když si dám toto champagne Blanc de Blancs, tak budu spokojený... to champagne má tělo. Co bychom k tomu jedli?

MK Já bych klidně mušle Svatého Jakuba jen na másle.

slepá/odkrytá

MK 16 b./16 b.
DB 3. místo

8. Diebolt Vallois, Cramant



DB Já se omlouvám, ale mě to strašně evokuje chuť princezny (cuvée Grand vin des Princes od deVenoge), opravdu, jako mladá princezna. Cítím nějaké těžké, lesní plody, je potřeba vyhledat, co je ten těžký, masitý blok. Pak mi ta chuť přechází do vína, do angreštu, s perlením jsem velmi spokojen, příjemný bublinky.

MK Já cítím vůni mladých hroznů ve spojení s elegantní, šťavnatou chutí manga, dobře zralý hrozny a trošku pečené jablko... harmonické, vyrovnané champagne a to je něco, co vás opravdu pohladí, začnou vás napadat zajímavé myšlenky, má v sobě energii, kouzlo.

DB Je to asi nejkompaktnější víno, co jsem tady zažil, takže kompaktní, všechno do sebe zapadá, nemusíte na to čekat, perlení je příjemné, pro mě je velmi dobré.

MK Co se týče jídla, má to hodně variant, ...

DB Včera jsem dělal perličku s omáčkou z foie gras, a to by mi k tomu sedělo nejlíp, nebo něco s koriandrem.

slepá/odkrytá

MK 16,5 b./16,5 b.
DB 1. místo

9. Bonnaire, Cramant



MK Já jsem ze začátku cítil poměrně zajímavě vůně na champagne, cítím křížaly, anýz, ... Je příjemně plné. Perlení první vteřinu trochu jakoby víc, ale pak se zjemní, dominuje mineralita, citrusy – je to svěží styl ... není to víno úplně plné ... spíš na refresh.

DB K těm citrusům bych řekl to, že to jsou zralý citrusy.

MK Není to ale jednoduché víno.

DB Na patře cítím hořké tóny, toho anýzu je tam jen lehce, kdyby ho bylo víc, tak by mi to vadilo, nemám ho rád. Příjemné perlení, hezká svěžest, ovocný je to, má to všechny ty atributy, jako Blanc de Blancs by mělo být ale svěžejší a tohle je hlubší... Ten název vína a ta chuť mi nejde dohromady.

slepá/odkrytá

MK 15,5 b./15,5 b.

DB 4. místo

10. De Sousa, Avize



DB Musím jednoznačně říct, cítím kyselý zelí, i je to cítit, šlapaný kyselý zelí... stačí že si člověk přivoní.

MK Cítil jsem to jen na první závan, potom už jsem se tím nenechal zavádět.

DB Vařená řepa.

MK Vařenou řepu neznám. Bublinka která tam je, je úplně malinká ale hodně agresivní... cítím hořkost mandlí... Když jsem si k tomu přivoněl, tak jsou tam zeleninový tóny... pak jsem začal cítit náznak akáciového medu, bílý toust, ... pak mineralita, perlení je bohatý – maličko i nad hranou. Potom tam cítím trochu do ovoce, meruňkový koláč, lehce pečená jablka a ta dochuť je taková hezky dlouhá, harmonická, má to tělo. To víno může procházet zajímavými etapami, proto je zvláštní, že tam laik cítí zeleninu.

DB Kdybych chtěl pozvat někoho na šampaňský, tak bych vybral vzorek č. 3 a chtěl bych ho naučit to pít.

slepá/odkrytá

MK 16 b./16 b.

DB 3. místo

pořadí vín podle Deana Brabce

1. místo	Diebolt Vallois
	Delamotte
2. místo	Guy Charlemagne
3. místo	Le Mesnil
	Larmandier Bernier
	Billecart Salmon
	De Sousa
4. místo	Piere Péters
	Bonnaire
	Philippe Gonet

pořadí vín podle Milana Krejčího

		slepá	odkrytá	průměr
1. místo	Diebolt Vallois	16,5	16,5	16,5
2. místo	Billecart Salmon	16	16	16
	De Sousa	16	16	16
3. místo	Delamotte	15,5	16	15,75
4. místo	Bonnaire	15,5	15,5	15,5
5. místo	Guy Charlemagne	15	14,5	14,75
6. místo	Larmandier Bernier	14,5	14,5	14,5
7. místo	Le Mesnil	14,5	14	14,25
8. místo	Philippe Gonet	14	13,5	13,75
9. místo	Piere Péters	14	13,5	13,75

Dean Brabec **VERSUS** Milan Krejčí

Champagne je pro vás spíše styl nebo víno?

DB Champagne je pro mě lahodný mok, ze kterého číší noblesa, se kterou bylo vyrobeno.

MK Skvělé champagne pro mě není jen víno, jelikož má v sobe nenapodobitelnou eleganci. Dá se říci, že je to součást životního stylu, ale to zavání snobstvím. Pro mě je každá sklenka champagne takový malý svátek. Něco podobného, jako když se ve Francii zúčastníte rodinné večere, při které je nejen vše velmi chutné, ale hlavně skvělá atmosféra. Champagne zkrátka nemá jen výjimečnou vůni a chuť, ale i duši.

Jaký ročník champagne vás nejvíc rozechvěl?

DB Asi by mě rozechvěl ročník 1969, kdy jsem se narodil. Zážitkem pro mě byl Dom Perignon 1966, ale favoritem pro mě zůstává de Venoge Grand Vin des Princes 1992.

MK Největším zážitkem pro mě bylo ochutnání Champagne Cristal ročníku 1967. Stále ve skvěle kondici a nabitě energii. Z mladších ročníků rozhodne 1996, který dal vínům skvělé tělo, svěžest a neuvěřitelnou noblesu.

Jaké máte pocity, když vítězové Formule 1 po sobě stříkají champagne?

DB Pokud si vzpomínám dobře, tak je to champagne Mumm a kromě velikosti lahve asi není co závidět.

MK Při vyhlášení Velkých cen F 1 a následném gejzíru champagne naprázdno polknu a říkám si, škoda vína. Na druhou stranu champagne díky své hravé lehkosti vzbuzuje rozmařilost, je symbolem radováněk a bujarých oslav, takže puritánským postojem bychom mu ubrali kus jeho osobitosti. Champagne je něco jako elixír štěstí, tak kdo by se bránil takové příjemné spršce.

Sugestivní otázka zvláště v Bubbles – co si objednáte například ke kuřeti s lanýžovou omáčkou?

DB Já osobně asi nic, protože kuře s lanýžovou omáčkou bych si asi nedal. Naopak k lanýžovému rizotu či grilovanému lobstru na bylinkách bych si dal de Venoge Blanc de Blancs či starší Salon.

MK Ke kuřeti s lanýží bych v Champagne sáhl po starším ročníku Chardonnay a nebal bych se jeho oxidativnějšího charakteru. Chuť evokující ořechy ve spojení s tony jablečných křížal, briošky, kdouli s dlouhou dochutí světlého karamelu. Volil bych Champagne de Venoge Cuvee des Princess 1989.

Poděkování Aria hotel Praha za pomoc při organizaci.





Arthur D Little

PROPOJENÍ STRATEGIE, TECHNOLOGIÍ A INOVACÍ

**První poradenská společnost
na světě od roku 1886**

Expertiza v oblasti energetiky:

- **Strategie:** Podpora při tvorbě strategie, sestavení business plánu, definování a nastavení KPI's, implementace
- **Inovace/nové technologie:** Strategie a implementace SMART technologií; rozvoj nových oblastí podnikání s využitím optických vláken; využití IT pro tvorbu nových produktů a marketingových kampaní
- **Regulace:** Strategie regulace a modelování scénářů; tvorba regulačního vzorce; regulační účetnictví a reporting; vyjednávání s regulačními autoritami
- **Asset Management:** Inovativní přístup ke správě a údržbě majetku; optimalizace výdajů spojených s investicemi a údržbou majetku, regulací a řízením rizik; investiční scoring; řízení údržby na bázi rizik
- **Řízení hodnoty zákaznického portfolia:** Segmentace trhu; tvorba produktů; kalkulace cen; příprava marketingové strategie
- **Zvýšení výkonnosti:** Zvýšení příjmů; optimalizace nákladů; zvýšení efektivity plánování; optimalizace časových norem; outsourcing; sdílené služby
- **Jaderná energetika:** Bezpečnost a regulace; procesy (řízení provozu a odpad); instalace/odstavení; dopadové studie
- **Obnovitelné zdroje:** Vyhledávání investičních příležitostí; feasibility studies; oceňování; due diligence; monitoring regulačního prostředí

Champagne a sýry

Víno a sýry budí na první pohled dojem harmonického páru, ale jak to bývá, každé manželství má svoje úskalí. V případě červeného vína je to skoro na rozvod – kromě klasické kombinace vyzrálého burgundského a sýru Epoisse. Champagne je kupodivu k sýrům vstřícné – Comté (čím starší sýr tím vyšší ročník), starší Parmazán, jemný St. Marcellin, krémový Chaurce... a také Langres. Pozor jen, aby nebyl příliš přezrálý!

LANGRES

Langres je měkký sýr se žlutou až cihlově červenou kůrkou, která je charakteristická a nezaměnitelná mezi všemi sýry. Langres má válcovitý tvar a v jeho středu se v průběhu zrání vytváří prohlubeň. Jeho omytá kůrka je hebká a vybarvená od světle žluté po hnědočervenou podle stupně zralosti. Jde o přírodní rostlinné barvivo orelan (z orelániku barvířského), které je přidáváno do slaného roztoku na potírání a které dodává sýru jeho charakteristickou barvu. Sýr se vyrábí z plnotučného nepasterovaného (!!) kravského mléka, soli, kvásku a obsahuje až 50% tuku v sušině. Je jemný a krémový, má sladké citronové aroma s příchutí slaniny.

Sýr se vyrábí ve dvou rozměrech: velký od 16 do 20 cm v průměru, o váze alespoň 800 g a malý o 7 až 9 cm v průměru, o váze alespoň 150 g.

Už v roce 1790 byl Langres oceňován jako vynikající sýr, další písemné zmínky z roku 1839 prozrazují, že sýry z Langres se prodávají stejně jako Brie nebo Gémoromé v krabičkách z jedlového a bukového dřeva.

Sýr Langres se těší ochranné známce místa původu od května 1991 a tato oblast se rozkládá

od Côte d'Or až po Vosges. Od roku 1981 existuje odborová organizace na jeho ochranu. V roce 2009 se vyrobilo 435 tun sýru Langres a celá produkce pocházela od 4 výrobců, z toho jednoho farmáře. Mléko je dodáváno od 23 chovatelů.

Langres je pochoutka pro milovníky dobrých sýrů a slaný koláč s Langres je součástí neopominutelných receptů departementu Haute-Marne. Odjakživa mají znalci zvyk zakončovat zrání tak, že nalijí brandy Marc de Champagne do prohlubně uprostřed sýru.

Doporučení headsommeliéra House Champagne Épernay Prague Aleše Pokorného:

K tomuto krémovějšímu sýru se skvěle hodí vína postavená na modrých odrůdách Pinot Noir a Pinot Meunier nebo alespoň s více než 50% podílem těchto odrůd. Vzhledem k přeci jen výraznější kůře sýra bych volil spíše ročníkové champagne.

Já osobně bych si k tomu dal champagne z naší „rodiny“ – například Mailly Grand Cru Millesime 2004 nebo de Venoge 2000.

Pro ty pošetilé, co ještě pijí tiché víno, lze doporučit výraznější burgundské nebo cru beaunjolais Moulin à Vent.



SPECIÁLNÍ

ATELIER
de
SOMMELIER

NABÍDKA



1150,-
~~1775,-~~

Jacquart Mosaïque + ice bucket

Příjemné mohutnější champagne postavené na klasické trojkombinaci odrůd chardonnay, pinot noir a pinot meunier. Ovocné, svěží s příjemně dlouhou dochutí a elegantním perlením. Zaujme laika, potěší milovníka champagne.



620,-
~~725,-~~

Eduard Artzner Duck set

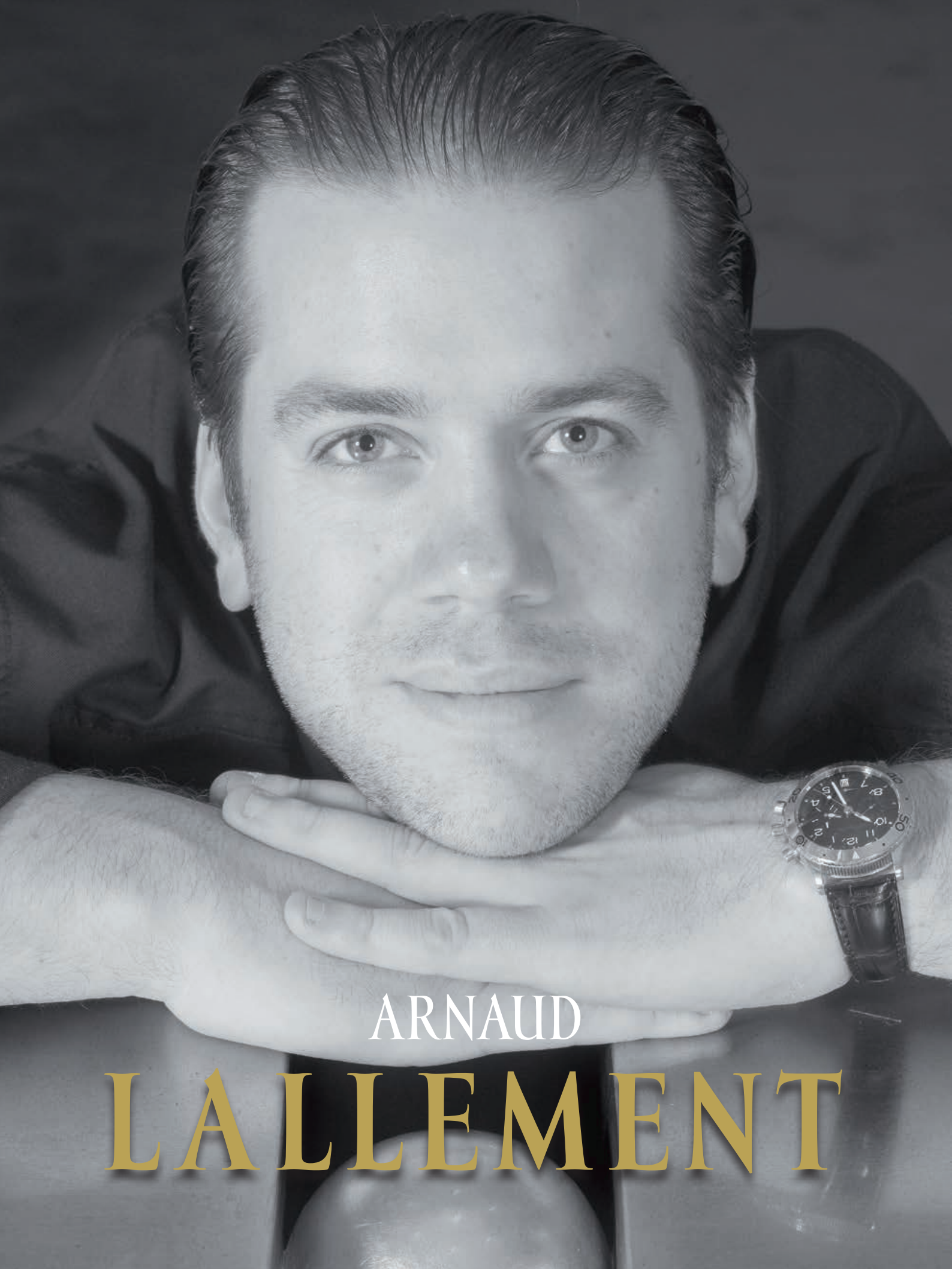
Celá kachní foie gras ve skle (50g), kachní paté, chutney ze sušeného ovoce v košíku tvaru kachny. Skvělá kombinace špičkových produktů předního producenta foie gras z Alsaska ve stylovém balení!

Delamotte Brut + Delamotte Blanc de Blancs (3+3)

5699,-
~~7620,-~~

Skvělé spojení odrůd Chardonnay a Pinot Noir nabízí variantu svěžího citrusového vína s krásnou mineralitou v chuti. Když Blanc de Blancs tak Le Mesnilu! Hvězda mezi Chardonnay, elegantní perlení, dlouhá minerální dochuť. Skvělé k mořským plodům a rybám!





ARNAUD

LALLEMENT

Arnaud Lallement je významným francouzským šéfkuchařem a majitelem gastronomické restaurace L'Assiette champenoise v remešském Tinqueux, která je oceněna dvěma hvězdičkami Michelin. Mnozí se domnívají, že když prošli remešskou katedrálou, pár sklepů a vinic, tak že byli v Champagne – nebyli, pokud jim osobně při dezertu nestisknul ruku Arnaud ve své restauraci.

A tato hvězda (se dvěma hvězdičkami) ozdobí letos Grand Jour de Champagne! Arnaud Lallement připraví exkluzivní menu na čtvrtěčním banketu.

Arnaud, jak dlouhá cesta je k získání dvou michelinových hvězd? Jestli se nemýlím, získal jste je poměrně rychle a jste jedním z nejmladších michelinových kuchařů...

První hvězdičku jsem dostal v roce 2001 a druhou v roce 2005. To vyžadovalo spoustu práce. Nalezení produktů u malých výrobců, dokázat zhodnotit tyto produkty díky různým způsobům přípravy a ochucení. Ve skutečnosti to byla spousta práce, která měla za cíl střídmost a kreativitu přípravy pokrmů.

Jaká je vaše nejoblíbenější kombinace s champagne? Co říkáte například na kombinaci s pernatou zvěřinou?

Zbožňuji staré ročníky okolo 15 let s velmi jednoduchými jidly, která zdůrazňují svou sílu. Vezměte si například ročník 1995 s pobřežní rybou jako bretaňská kambala doprovázenou omáčkou z mušlí na vyzrálém bílém víně.

Co se týká pernaté zvěře, champagne rosé s krásně rozvitým buketem je perfektní kombinace.



Při kombinaci pokrmu s champagne využíváte víno spíše jako kontrapunkt acidity a perlení vůči pevnějším „materiálům“, tučným jídlům apod., anebo raději kombinujete jemnou noblesní chuť a buket champagne s podobně jemnými omáčkami a surovinami?

Pracuji hodně s aciditou, abych dosáhl echa mezi jídlem a champagne. Například pilobřích ostnítý (mořská ryba Saint Pierre) na grilu plancha s omáčkou z mušlí s remešským octem a citrusy nebo konfitovaný telecí brzlík ve vlastní šťávě s řepou na kaparech a bílém víně ze svahů Champagne.

Jak často měníte menu i s ohledem na sezónu?

Měním menu každých 5 týdnů, neustále zkouším s kolegy nové recepty. Ve chvíli, kdy vám odpovídám, zkouším hráškovou zmrzlinu s kari bujónem.

Máte nějakou surovinu nebo konkrétní chod, bez které si vaši restauraci L'Assiette Champenoise neumíte představit?

Aciditu.

Kdo více navštěvuje vaši restauraci – domácí či zahraniční klientela? A využívají vaši hosté často ubytování ve vašem hotelu?

Nejvěrnější klienti jsou ti, kteří milují poctivé jídlo. Takže stejně tak Francouzi jako cizinci. Pro ty vzdálenější je výhodou, že máme zcela zrenovovaný hotel.

Kdy si dáváte svou první skleničku champagne?

První skleničku šampaňského jsem měl hned při narození... od té doby non stop!!

www.assiettechampenoise.com

a omáčky její maminky...!

RYBA V PÁŘE SE ŠAMPAŇSKOU OMÁČKOU

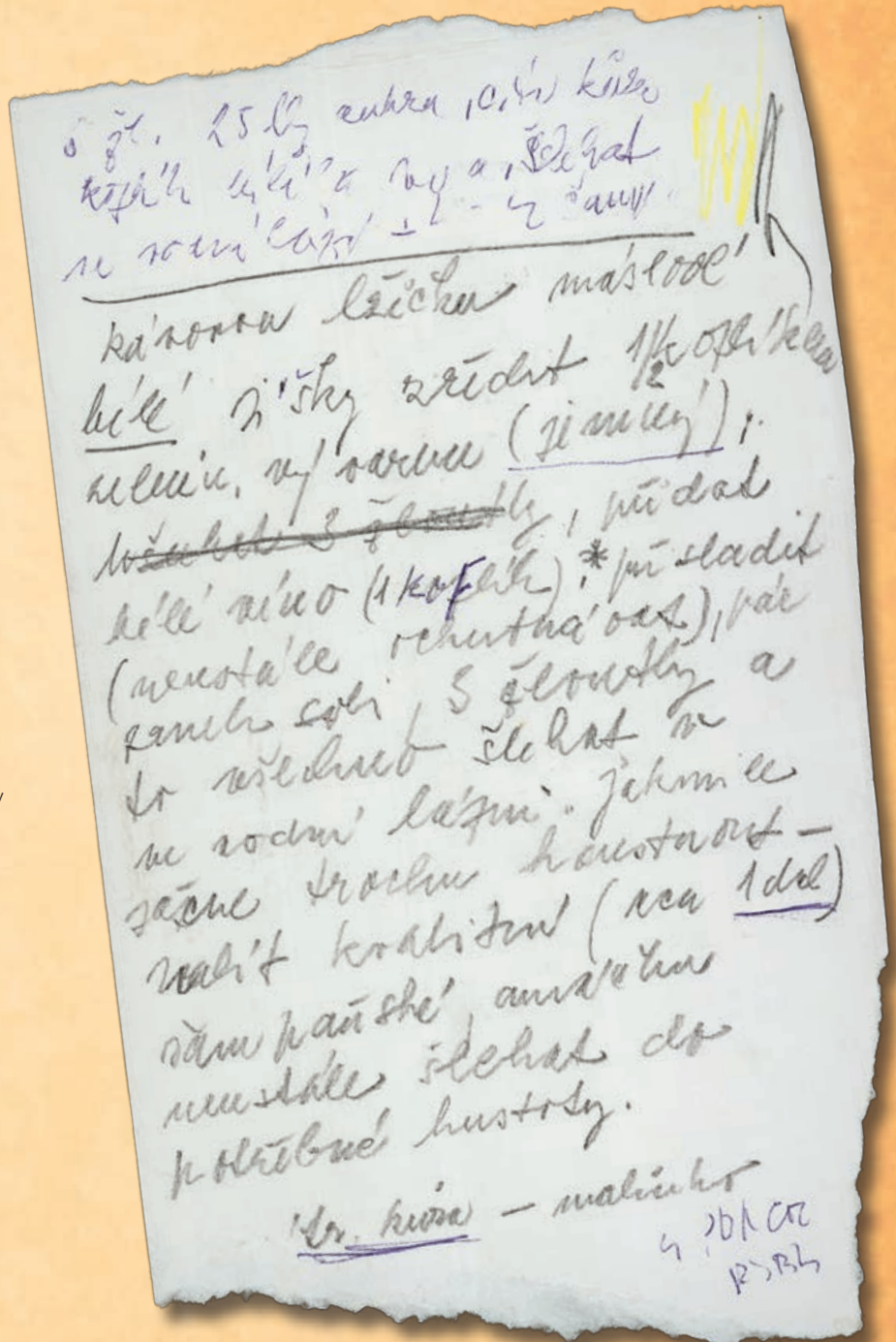
(ideální pro klasického mořského vlka či tresku, ale i pro výraznější rybu, např. kambalu)

- ◆ 3 žloutky
- ◆ 250 g cukru
- ◆ citronová kůra
- ◆ cca 1 dcl bílého plnějšího vína
- ◆ sklenice champagne plnějšího těla
- ◆ zeleninový vývar
- ◆ jíška

Kávovou lžičku máslové bílé jíšky zředit ½ koflíkem zeleninového vývaru (jemný!), přidat koflík bílého vína, přisladit, neustále ochutnávat, pár zrněk soli, 3 žloutky a to všechno neustále šlehat ve vodní lázni. Jakmile začne trochu houstnout tak zalít cca sklenicí champagne a omáčku neustále šlehat do potřebné hustoty. Přidáme malinko citronové kůry.

(Zbytek champagne samozřejmě dopijeme k rybě, ale nezapomeňte připravit ještě jednu láhev – aby nebylo málo!!)

Francouzský gastronom Grimaud de la Reynière (1758–1838), autor slavného **Almanachu** labužníků byl ustavičně hladový (ovšem velmi vybíravý) člověk, který z nadšení neznajíce mezi na jedné hostině zvolal: „Člověk by snědl v této omáče i vlastního otce!“



AKTIVNÍ VINNÝ SKLEP – MODERNÍ TREND ARCHIVACE VÍNA KONEČNĚ I U NÁS

Každý, kdo má rád dobré víno, určitě ví, že nejlepší podmínky pro archivaci vína poskytuje vinný sklep. Ovšem stavba klasického vinného sklepa je složitá a vyžaduje speciální místo pro realizaci. Díky moderní technologii je ale nyní možné kvalitně uchovat víno i v domě či bytě. Stačí mít poměrně malý nevyužitý prostor, který se může proměnit v dokonalý archiv vína. S takovým jednoduchým a elegantním řešením archivace vína, jež simuluje prostředí ideálně postaveného vinného sklepa, přichází na český trh společnost Aktivní vinné sklepy s.r.o.

„Technologii aktivních vinných sklepů jsme převzali přímo ze země vína, z Francie. Zatímco u nás jde o poměrně nový koncept, v USA a v západní Evropě takto uskladňují vína již od 70. let minulého století. V žádném případě se tedy nejedná o nevyzkoušenou metodu, ale o prověřený a tradiční postup archivace,“ vysvětluje Jiří Pešek, spolumajitel společnosti Aktivní vinné sklepy s.r.o., která nabízí kompletní řešení při stavbě aktivního vinného sklepa.

Základní myšlenkou aktivního vinného sklepa je nabídnout stejné prostředí pro uskladnění vína jako v pasivním sklepě, tedy sklepě klasického typu, známého například z Moravy. Znamená to tedy stabilní teplotu kolem 13 stupňů Celsia a relativní vlhkost vzduchu v rozmezí od 60 do 80 procent. Těchto podmínek se v aktivním vinném sklepě dosahuje použitím speciálně vyvinuté klimatizace s možností regulace teploty a monitorování případných změn v klimatu sklepa. Nespornou výhodou aktivního sklepa je také možnost jeho realizace pouze v části místnosti. Aktivní sklep tak zároveň může sloužit i jako reprezentativní místnost.

„Umístění aktivního vinného sklepa je nejvhodnější zvolit tak, aby byl situován alespoň částečně pod zemí. Není to ale podmínkou. Jeho stavba je možná i v případě, že dispozice prostoru takové řešení nedovoluje. V takovém případě zvolíme vhodnou izolaci, dveře a vybereme optimální chladicí jednotku. Při jejím výběru je nutné brát v potaz velikost chlazeného prostoru a možnost odtahu teplého vzduchu ven z místnosti. A právě na tomto místě se opravdu vyplatí nechat si poradit od odborníků, kteří mají s realizací zkušenosti,“ doplňuje Jiří Pešek.

Důležitý je také výběr zařízení interiéru aktivního vinného sklepa. I zde je nutné dobře uvážit použitý materiál, který musí být dostatečně pevný, aby nepodléhal



destrukci vyšší vlhkostí. Z konstrukčního hlediska nelze opomenout ani velikost archivovaných lahví, nutnost stálého vlhčení korkových uzávěrů, správné rozdělení a co nejefektivnější využití prostoru společně s konstrukční stabilitou a estetickou stránkou návrhu.

„Pozornost je třeba věnovat i osvětlení, které se většinou řeší bodovými světly a LED diodami odolnými vůči vlhkosti. Osvětlení dokáže nejen navodit příjemnou atmosféru sklepa, ale je důležité i z hlediska orientace v prostoru a vínech,“ dodává Jiří Pešek, spolumajitel společnosti Aktivní vinné sklepy s.r.o.

Firma Aktivní vinné sklepy s.r.o. nabízí klientům odborný kompletní servis od zpracování návrhu až po realizaci stavby aktivního vinného sklepa. Umí se ale také postarat o stávající neaktivní sklepy, o monitorování vlhkosti a teploty a navrhnout řešení k jejich efektivnějšímu využití.

Více na www.aktivni-vinne-sklepy.cz



Tresor
CHAMPAGNE
Eprenay - Prague

DOM PERIGNON 1964

Ernest Hemingway vydal Pohyblivý svátek ♦ Beatles vystoupili v show Eda Sullivana ♦ Měly premiéru filmy My Fair Lady, Mary Poppins a Řek Zorba ♦ Hlavní hygienik USA potvrdil, že kouření způsobuje rakovinu ♦ Na silnici vyjel první Ford Mustang ♦ Elizabeth Taylorová si konečně vzala Richarda Burtona ♦ Mariner 4 poslal na Zemi fotografie povrchu Marsu ♦ Písnička Giglioly Cinquetti Non Ho l'Éta vyhrála Cenu Eurovize ♦ Rolling Stones vydávají svoje první album ♦ Kongres prohlašuje Bourbon whiskey jedinečným produktem Spojených států ♦ Pablo Picasso maluje čtvrtou verzi obrazu Hlava vousatého muže



Richard Juhlin o tomto víně

Poměrně chladné jaro, zato teplé a suché léto. Sklizeň začala 16. září za příjemného teplého počasí. Vynikající ročník (srovnatelný s ročníkem 1966) s vůní čokolády, bergamotu a čerstvého chleba. Cuvée: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay. Věřte nebo ne, ale ročník 64 má dokonce ostřejší, mladší projev než ročník 66. Je to vítězný ročník degustace 12 nejlepších vín Dom Perignon, Krug a Bolinger. Víno v sobě kombinuje výrazné ořechové tóny zralosti s mladou kyselostí a svěžím projevem. Má, chuť mléčného bonbónu, která je oddělena od ovocnosti a ořechových vůní. Tato chuť mléčného bonbónu přetrvává po celou dobu trvání chuti. Víno má výjimečně dlouhou dochuť. Jeden z mých třech vítězů při velké ochutnávce Millennium Tasting ve Villa Pauli. Od té doby nebylo nikdy tak působivé.

Aleš Pokorný, Head Sommelier

– Tresor de Champagne

Pro mě velký krok do světa raritních champagne. Jednak svěžest, fascinující svěžest! A to víno je skoro padesátiletý kmet!! Čas vnesl do vína rozvážnou eleganci, ale jeho mohutná, plnotělná chuť se rozvíjí několika směry. Při prvním doušku jsem byl zahlcen tropickým ovocem, rázem jsem se ocitnul uprostřed Karibiku. Po druhém napití jsem se přesunul do koncertní síně a vnímal se zavřenýma očima sílu každého tónu velkého orchestru. Ražinované tóny marockých ořechů, karamelu i čokolády rozehrály party celých skupin chutí – snad je ani nedokážu všechny zachytit. Na konci jsem měl pocit, že se zastavil čas – zdálo se že chuť v ústech nikdy neskončí a konečně se projevila hloubka zralého věku. Noblesa, elegance, nádhera!



MEZI KAPSLEMI

Kapsle je stará více než 160 let. Svě jubilejní 150. výročí od vynalezení Adophem Jacquesonem v roce 1844 oslavila v Epernay hlavním městě Champagne v roce 1994. Kapsle se za dobu své existence posunula z pozice pouhého technického nástroje také na objekt sběratelského zájmu.

Nejdříve se objevovaly kapsle se zářezy, a to od roku 1880 až do 60. let 20. století. Zářezy v místech, kde se kapsle stýkají s drátky košíčku, zabraňovaly přehybům při jejich lisování. Mezi plíšky se zářezy můžeme najít dvě velké skupiny: malované a ražené.

První skupina – malované kapsle – je nejvíce vyhledávaná, protože kapsle jsou nejen starobylé, ale i krásné. Na těchto kapslích ve vícebarevném provedení najdeme znak nebo erb šampaňského domu a někdy je uváděn i ročník.

Kapsle z druhé skupiny – ražené – jsou vždy jednobarevné (v barvě oceli, červené, modré a v dalších barvách) a reliéfy vytvořené lisováním nejsou vždy úplně zřetelné.

Základní kapsle, na kterých se objevuje slovo Champagne, sběratele až na pár výjimek nezajímají. I když se vyskytují ve velkém množství variant písma a barev, text je neměnný: slovo champagne je zpravidla doprovázeno hvězdičkou. Sběratele zajímají hlavně personalizované kapsle malované nebo ražené, které prošly revolucí technik.

Mezi plíšky se zářezy existují kapsle s malým jazýčkem. Tyto kapsle pocházejí od tehdejšího výrobce z Bordeaux a byly používány v letech 1900 až 1930. Značky, které tyto plíšky používaly, jsou: Pol Roger, Charles Heidsieck, Monopole, Montebello a Perrier-Jouët.

V jednotvárnosti kapslí existují další výjimky zajímavé pro jejich odlišnosti:

- ◆ Plíšky určené k použití s drátěnými košíčky se smyčkou: jsou vypouklé a mají 4 dírky v zářezech na okraji destičky
- ◆ Tři zářezy místo čtyř u Moët et Chandon.
- ◆ Plíšek od Mumm, kterému se kvůli vroubkovanému okraji říká koláčová forma.
- ◆ Kapsle Duminy se svým čtvercovým otvorem ve středu.

Většina kapslí je ze železa, ale několik málo je z hliníku (Henry Goulet, Monopole, Joseph Perrier, Veuve Cliquot, atd.) Ještě vzácnější jsou z mědi a jsou charakteristické jemností písma.

Kapsle se zářezy začaly od roku 1960 pomalu mizet a byly nahrazeny plíšky bez zářezů. Způsob výroby se vyvinul tak, že bylo možné se vyhnout přehybům plechu při lisování i bez zářezů.

Některé šampaňské domy vytvářejí kapsle, které nejsou určeny k uzavírání lahví, ale pouze k prodeji sběratelům. Někteří vinaři si také nechávají vyrobit kapsle pouze pro toto využití a schovávají je pro své nejlepší klienty nebo členy spolku, jako například vinařský spolek Svatého Vincenta v Cramantu.



BLANC DE BLANC
GRAND CRU

BRUT
1995



Počátky vína v Champagne

Historie šampaňského je propojena s historií kraje Champagne. Oblast Champagne je svědkem prvního vysazování vinic v galorománské době. Remešané byli spojenci Césara a Remeš si dodnes zachovala stopy těchto obyvatel v podobě Marsovy brány (Porte Marse), která zdobí remešské náměstí. Vinice v Champagne začaly svou dlouhou historií navzdory válkám, vracejícím se ekonomickým potížím a nejrůznějším zkázám včetně révokazu.



Obrázek na zdi – sklep: dlouhou historií výroby vína dokládají staré vitráže



Jestliže Římané stáli na počátku vinic, byli to nesporně kněží, biskupové a mniši, kteří byli po staletí odpovědní za jejich rozvoj. Po vítězství Chlodovíka nad Alamany na konci 5. století, oblast procházela obdobím příznivým pro rozvoj křesťanství. Nedílnou součástí mše se stalo víno. Všechny náboženské komunity proto vlastnily vinice a každé nově vytvořené opatství nebo biskupství bylo doprovázeno výsadbou vinné révy. Biskupové jako vlastníci vinic rozvíjeli také obchod s vínem; příjmy z něj dovolovaly financovat náboženské stavby. Symbolika vinné révy a vína je také proto všudypřítomná v písemnostech a památkách křesťanství.

Už tehdy se proslavují jména: Saint-Thierry, Saint-Pierre-de-Hautvillers, Montagne de Reims. Od konce 9. století a na začátku 10. století vinice v Champagne získávají svou pověst. Remešský arcibiskup vychvaluje vína z Epernay a Mailly.

V této době se začíná více pečovat o kvalitu vína, za což vdčíme duchovenstvu a jeho posvátnému přístupu k vínu. Je třeba upřesnit, že vína vyráběná v té době, se v ničem nepodobala dnešním vínům. Nešlo o stejné odrůdy a víno nebylo šumivé.

Od 10. století do poloviny 15. století zaznamenala Champagne rozšiřování a zušlechťování vinic i přesto, že šlo o katastrofické období spojené s drancováním, válkami a ekonomickými pohromami. Stoletá válka (1337–1453), která proti sobě postavila Francii s Anglií, přispěla ke zničení vinic nebo k jejich opuštění zruinovanou populací. Vinice ponechané ladem znovu našly svou slávu až v polovině 15. století. Ale během čtyř set let zaznamenaly vinice také lepší časy. Křída byla pozvolna pokryta úrodnou půdou a údolí řeky Marny a Montagne de Reims se potvrzují jako přední místa kvalitní produkce.

Začíná se rozvíjet propagace vín z Champagne. Velkými příznivci byli šlechtici jako Thibaud IV., kníže ze Champagne, nebo místní básníci, kteří opěvují výrobu ve vesnicích Damery, Aÿ nebo Cumières.

Ale velký sousední vinařský region je vážnou konkurencí pro obchod s vínem. Burgundsko rozšiřuje svou pověst, zejména díky odrůdě pinot

Vitráž z 18. století: řez révy vinné,
sběr a lisování hroznů, kování sudů;
C. Eric Glatre

noir. Region Beaune prodává víno dvakrát tak draho, než Champagne. Až v 16. století se tato odrůda vysazuje v Champagne, kde si velmi dobře zvyká. Dnes představuje jednu ze tří odrůd používaných pro výrobu šampaňského spolu s pinot meunier a chardonnay. Díky pěstování pinot noir v tradičních vinařských oblastech Champagne dohánějí oblasti Montagne de Reims a Rivière burgundské konkurenty.

Známost vín z Champagne se zvyšuje během 16. a 17. století. Jsou oceňována na dvoře a velicíny své doby, jako byl Nicolas Brulart – kancléř Francie. V této době, kdy byla uznávána kvalita červených vín z Bouzy, Aÿ, Verzenay, Ambonnay nebo Saint-Thierry a bílých vín ze Sillery, ještě zdaleka nešlo o dnešní champagne. Až koncem 17. století se začala přenášet pozornost k perlení vína a k podobě šampaňského, jak ho známe dnes.



U stolu je jediné místo, kde se první hodinu nikdy nenudíme. (Brillat Savarin)

UMĚNÍ A CHAMPAGNE

Na první pohled neprokazují malíři příliš vášně pro plavě žluté perlivé víno, které bylo tak drahé Appolli-nairovi. Sotva dokáže milovník umění z paměti citovat příklady děl. Přesto to tak ale není. Jistě, například loď, květiny nebo pes jsou na plátně k vidění častěji. Ale při podrobnějším zkoumání zjistíme, že champagne značně inspiruje malíře, kreslíře a grafiky; důkazem je více než 150 identifikovaných děl. Navíc champagne, jak ho známe dnes, se těší pouze 300 leté existenci. I když není přesně identifikováno datum jeho zrození, jakmile se začalo objevovat, stalo se uznávaným a oceňovaným panovníky a jejich dvorem. Tak začalo champagne inspirovat i malíře připravené zvětšovat chutě svých sponzorů.



Nicolas Lancret: *Oběd se šunkou*

Oběd s ústřicemi (Le Déjeuner d'huîtres) je obraz Jeana-Françoise z Troy namalovaný v roce 1735 a uschovaný v muzeu Condé v Chantilly. Vznikl na základě královské objednávky jako protiklad k dílu *Oběd se šunkou (Le Déjeuner de jambon)* od Nicolase Lancreta, na ozdobu malého apartmánu v zámku Versailles. Obraz představuje historickou zvláštnost, první vyobrazení lahve champagne.

Obraz znázorňuje scénu aristokratického oběda v bohatě vyzdobené síni. Zobrazuje oběd s ústřicemi v doprovodu champagne. Čtyři osoby zvedají zrak ke korku, který vyletěl k mramorovému sloupu. Obraz je dokumentární prvek, který zaznamenává umění stolování v XVIII století: „*rafraichissoirs*“ (servírovací stůl s ledem k chlazení vína), porcelán, slánky. Stůl situovaný uprostřed díla je kulatý, aby se vyhnuli pravidlům společenského chování. Židle jsou potažené rákosem a na stole je stříbrné kuchyňské nádobí. Lahve champagne jsou oblejší než dnes. Sklenice jsou položeny v malých porcelánových džbánkách z Číny nebo Japonska. Před kulatým stolem je umístěn servírovací stůl s ledem, který sloužil k uchování lahví champagne v chladu. Bez pochyb jeden z nejstarších způsobů chlazení vína, který vynalezl Dom Perignon na konci XVII století. Účastníci stolování jedí pouze jeden pokrm: ústřice, které byly v této době velice v módě, doprovázené máslem, solí a česnekem. Ústřice byly velice oblíbené pro jejich afrodiziakální účinek: tato pověra vysvětluje, proč u stolu jsou pouze muži a žádná žena, což je opakem uměleckého díla *Oběd se šunkou*.

Jedná se o první jídelnu v zámku Versailles, která byla speciálně upravená k tomuto účelu, neboť do této doby se stolovalo bez rozdílu v jakékoliv místnosti.



François de Troy – *Oběd s ústřicemi*





Pavel Vítek (RVV studio) – Rosé Louis XV

Autorský tisk na malířském plátně – 60 x 90 cm – 4900,- Kč

Prodejní výstava – Restaurace SOHO od 28. října 2012

GRAND JOUR de CHAMPAGNE

BRNO
IL MERCATO - HOTEL GRANDEZZA
10. listopadu 2012

Pod záštitou města Brna

“6. ročník Grand Jour de Champagne premiérově v Brně”



Semplicità, tradizione, passione...

“Jednoduchost, tradice, vášeň.....kombinace nejvyšších italských surovin a champagne. Snažím se vcítit do lidí u stolu a nabídnout jim co nejjednodušší jídlo z těch nejvyšších surovin. Chce to poctivou práci a péči. To jsou věci ve které věřím. Vybírám si tradiční italská jídla, která přizpůsobuji moderním trendům”

*Riccardo Lucque
Restaurace Il Mercato*

Riccardo Lucque uvádí “Le Banquet Menu Champenois”

“5-ti chodové champagne menu”

*Amuse bouche květáková mousse s kaviárem Sevruga
Sépie se sýrem Stracchino a šampaňská mlha
Vařené vejce v parmezánové krustě s lanýžovým krémem
Raviola plněná tekutým parmazánem a hovězím tartarem Fassone
Gratinované pomalu vařené telecí s kostí s bílým lanýžem z Acqualagna
Čokoládová a champagne pěna v kombinaci s jahodou a champagne želé*



Stůl pro 8-9 osob 52 000,- CZK (bez DPH)

“Grand Champagne Exhibition”- Sobota 10. listopadu 2012

*Bonnaire - Diebolt Vallois - Fleury - Jacquart - Mailly Grand Cru
Roederer Louis - Salon/Delamotte - Taittinger - de Venoge - Henri Giraud a další*



HOUSE CHAMPAGNE GROUP

House
CHAMPAGNE
Épernay - Prague

**CHAMPAGNE
STORE.**

Exkluzivní zastoupení několika desítek hlavně francouzských firem,
maloobchodní a velkoobchodní prodej značek především
výhradně zastoupených, catering.

GRAND JOUR
de CHAMPAGNE

SOMMELIER TROPHEE
de CHAMPAGNE

Unikátní champagne festival.
Mezinárodní someliérská soutěž zaměřená na champagne.

Trésor
CHAMPAGNE
Épernay - Prague

Kontinuálně budovaný sklep vysokých a raritních ročníků champagne od roku 1928.

Česko-francouzská
CESTOVNÍ AGENTURA

Business Trips – Haut Gastronomie Trips – Golf&Gourmet
– Special Family Programme – Exclusive Private Travel Service.

bubbles
CHAMPAGNE MAGAZINE

Exkluzivní magazín pro milovníky champagne a „haut cuisine“.



Tým předních sommeliérů a odborníků poskytuje kvalifikované
poradenství a vydává vlastní značku kvality.