

Шампанское Коллекции Сомелье

Дом Гардэ

Дом Гардэ был основан в 1895 году предпринимателем и энтузиастом Шарлем Гарде в городе Эперне, знаменитом центре винодельческого региона, где находится большинство известных шампанских домов. Имя Гарде не стало громким, но в истории прославленного пенного вина оно занимает достойное место – Дом Гардэ производит шампанское той же старой школы, того же стиля, что и продукция Вёв Кликко, Мумм или Боланже. После смерти Шарля Гардэ имя Дома было на некоторое время забыто. В 30-е годы прошлого века его сын Жорж Гардэ приехал в небольшую деревушку Шини-ле-Роз, в самом сердце Монтань де Реймс, с целью возродить семейное дело и прославить собственную марку шампанского.



В наши дни винный дом Гардэ по-прежнему является семейным предприятием. Оно принадлежит семье Приё, коренным жителям Шампани. Приё считают, что производить такой тонкий напиток, как шампанское, возможно, лишь сохраняя баланс между традициями и современностью.

Дом Гардэ владеет всего 5 га виноградников в Шини-ле-Роз, классифицированных как Премье Крю. Однако хозяйство закупает виноград у соседей и пользуется для выпуска миллионов бутылок в год урожаем со 100 гектар земли. С 2007 года вина Гарде создает энолог Стефани Сюшейр. Выпускница знаменитой высшей школы виноделия в Монпелье, она получила два диплома – энолога и виноградаря – и работала на виноградниках Бургундии и Лангедока. «Наше шампанское имеет яркую индивидуальность и характер, носящий отпечаток одновременно зрелости и современности. Я считаю себя хранительницей ценной традиции, но хранительницей, идущей в ногу со временем и желающей покорить все большее количество любителей исключительного качества шампанскими винами Гарде», – говорит Стефани.

Символом Дома Гарде стала роза. Название деревушки Шини-ле-Роз, где находится Дом Гарде, говорит само за себя. Здесь с виноградниками исконно соседствовали цветущие розовые кусты, ведь именно розы оберегают виноград от болезней: когда нежный цветок, посаженный рядом с лозой, начинает заболеть, виноградарь заранее узнает об опасности и успевает спасти свой драгоценный виноградник. Разнообразие сортов королевы цветов, пленяющие ароматы и бархатистость хрупких лепестков будто бы нашли отражение в шампанских винах Гардэ.



ШАМПАНСКОЕ ГАРДЭ 12% 0,75

Шампанское с приятным розовым оттенком.

В нежном аромате раскрываются ноты красных ягод – клубники, малины, тона цитрусовых и легкие пряные оттенки. Сбалансированный и свежий вкус.

Состав: Пино Нуар (45%), Пино Менье (45%), Шардоне (10%).

Награды: Decanter World Wine Awards 2012 - бронзовая медаль, Vinalies Internationales 2012 - серебряная медаль, Gilbert & Gaillard Guide 2013 - 86 баллов.

Крепость: 12%.



ШАМПАНСКОЕ ГАРДЭ ПРЕМЬЕ КРЮ 12% 0,75

Бледно-золотистый цвет. Насыщенный фруктовый аромат. Мягкий освежающий вкус

Состав: Пино Нуар (60%), Пино Менье (40%)

Награды: Wine Spectator 2010 - 91 балл, Gilbert & Gaillard 2012- 84 балла,

Nachette Wine Guide 2012

Крепость: 12%.



ШАМΠΑНСКОЕ ГАРДЭ БРЮТ ТРАДИСЬОН 12% 0,75

Золотисто-медовый цвет.

Аромат наполнен свежими фруктовыми нотами и выразительными оттенками. Обладает сливочной текстурой и полным хорошо сбалансированным вкусом с приятной кислотностью и долгим послевкусием.

Состав: Пино Нуар (45%), Менье (45%), Шардоне (10%).

Награды: Jancis Robinson 2016: 16/20, Wine Spectator: 90/100, Decanter 2012: Золотая медаль.

Крепость: 12%.



ШАМПАНСКОЕ ШАРЛЬ ГАРДЭ ПРЕСТИЖ ШАРЛЬ РОЗЕ ДЕ СЭНЬЕ ПРЕМЬЕ КРЮ 12% 0,75

Шампанское с насыщенным розовый оттенком

В выразительном аромате цветочные и цитрусовые тона сочетаются с оттенками засахаренных фруктов.

Бархатистый прекрасно сбалансированный вкус наполнен нотками ягод – красной и черной смородины, ежевики.

Состав: Пино Нуар (50%), Пино Менье (50%).

Награды: Hachette Wine Guide 2012 -1 звезда.

Крепость: 12%.



ШАМПАНСКОЕ ШАРЛЬ ГАРДЭ ПРЕСТИЖ ШАРЛЬ ПРЕМЬЕ КРЮ 12% 0,75

Шампанское с насыщенным золотистым оттенком.

В изысканном букете сочетаются аромат цитрусовых и оттенки спелого персика и груши. Тонкий сложный вкус с легкими ванильными и пряными нотками обладает одновременно мягкостью и минеральной свежестью

Состав: Шардоне (70%), Пино Нуар (30%)

Награды: Decanter World Wine Awards 2011 - серебряная медаль, Hachette Wine Guide 2011 -1 звезда, Vinalies Internationales - золотая медаль, Gilbert & Gaillard Guide - 85 баллов.

Крепость: 12%.

Дом Шампань Труйяр

Дом Шампань Труйяр – один из старейших шампанских домов Франции, основанный в 1896 году. Мастерство его основателя Люсьена Труйяра и по сей день находит свое воплощение в искристых пузырьках. Первый опыт и базовые знания в виноделии Люсьен получил, когда начал работать в винном погребе в Пьери – деревне в окрестностях Эперне. В возрасте 17 лет он произвел свои первые 1,5 тысяч бутылок шампанского. Винодельня Труйяр оснащена самым современным оборудованием, сочетающим новые методы обеспечения качества с традициями шампанского. Резервуары из нержавеющей стали с регулируемой температурой позволяют получать чистые вина с натуральными и свежими ароматами. Выдержка осуществляется частично в новых кондиционированных помещениях, а частично в просторных подземных подвалах, вырытых в натуральном известняке, где естественным образом сохраняется постоянная температура, что позволяет достигать идеального созревания. Главный винодел (и один из владельцев компании) Тьерри Гобийяр сохранил фирменный стиль шампанского Труйяр - утонченный, легкий, фруктовый, со свежим, но все же сливочным вкусом, ассоциирующийся с изяществом и элегантностью.



ШАМПАНСКОЕ ТРУЙЯР БЛАН ДЕ НУАР 12% 0.75

Шампанское золотистого цвета.

Богатый вкус с многогранными фруктовыми оттенками развивается в долгое освежающее послевкусие. В ярком аромате преобладают ноты свежих красных ягод.

Состав: Пино Нуар (100%)

Классический метод шампанизации, выдерживается на осадке в течение 2-х лет



ШАМПАНСКОЕ ТРУЙЯР ЭЛЕКСИУМ 12% 0.75

Шампанское красивого розового цвета.

Обладает свежим сбалансированным вкусом с приятной кислотностью, нежными фруктовыми оттенками, элегантными цветочными нюансами и долгим послевкусием. В аромате ноты красных ягод.

Состав: Пино Нуар (34%), Пино Менье (33%), Шардоне (33%).

Классический метод шампанизации, выдерживается на осадке в течение 2-х лет



ШАМПАНСКОЕ ТРУЙЯР ЭЛЕКСИУМ 12% 0.75

Бледно-золотистый цвет.

Обладает бодрящим насыщенным вкусом с тонами сочных белых фруктов и деликатными минеральными нюансами в изысканном послевкусии. Легкий ароматный букет наполнен цитрусовой свежестью и нотками весенних цветов

Состав: Шардоне (50%), Пино Нуар (30%), Пино Менье (20%)

Классический метод шампанизации, выдерживается на осадке в течение 2-х лет



ШАМПАНСКОЕ ТРУЙЯР ШАРДОНЕ 12% 0.75

Светло-золотистый цвет с зеленоватыми бликами.

Вкус свежий, сбалансированный, с деликатной текстурой, изысканной минеральностью и мягкими фруктовыми тонами

Обладает тонким букетом с нотками белых цветов, цитрусовых фруктов и жареного миндаля

Состав: Шардоне (100%)

Классический метод шампанизации, выдерживается на осадке в течение 2-х лет



ШАМПАНСКОЕ ТРУЙЯР ЭКСТРА СЕЛЕКСЬОН 12% 0.75

Светло-золотистый цвет.

Сочная текстура с живым тонким вкусом с приятной освежающей кислинкой.

Обладает ароматным букетом с нотками белых фруктов и свежей выпечки

Состав: Шардоне (100%)

Классический метод шампанизации, выдерживается на осадке в течение 2-х лет

Семейный дом Шарль Миньон



Шарль Миньон (Champagne Charles Mignon) – семейный шампанский дом, его владельцы, Лоранс и Брюно Миньон – представители пятого поколения старинной династии виноградарей из виноделов из маленькой деревушки Мениль-ле-Ютье, расположенной в нескольких километрах от Эперне, занимающейся производством шампанского уже более 100 лет. В 1995 году Брюно решил создать свой собственный дом, назвав его в честь своего прадеда

Шарля Миньона. С 2003 года - это один из немногих семейных домов, который имеет честь быть частью Union des Maisons de Champagne (Союза Шампанских Домов). Сейчас в семейном бизнесе принимают участие уже их дети, Манон и Гийом – шестое поколение семьи.

Виноградники Шарль Миньон расположены в долине реки Марна, в их числе участки в Пьери Премье Крю, хозяйство владеет также виноградниками в самом центре Гран Крю Шуйи в престижной винодельческой области Кот-де-Блан, которая славится своим Шардоне. Средний возраст лоз – 35 лет. Кроме того, дом Шарль Миньон закупает виноград от независимых производителей в Монтань-де-Реймс, Кот-де-Блан и Кот-де-Сезанне. Производственная площадка расположена в самом центре Эперне и оснащена самым современным оборудованием. В 2011 году дом Шарль Миньон сертифицирован в соответствии со стандартом ISO 22000, что гарантирует высокий уровень качества и безопасности. Годовой объем производства – не большой, не более 1 млн. бутылок.

Шарль Миньон — один из немногих сохранившихся домов шампанского с семейным характером. Работая с виноградом с лучших виноградников Шампани, Брюно Миньон и его энолог стремятся передать в своих винах лучшие свойства терруара, сохранить минеральность и свежесть винограда. Структура, утонченность и чистота – вот основной девиз дома, характеризующий его стиль. За этот уникальный стиль их высоко ценят в лучших ресторанах Парижа, Лиона и Ниццы. Многие винные критики называют кюве дома Шарль Миньон лучшими после шампанского Salon. За свою относительно недолгую историю, дом получил более 200 наград и рейтингов престижных винных конкурсов и изданий.



Шампанское Шарль Миньон Премиум Резерв, белое брют 0,75

Вино чистого светло-золотистого цвета производится из сортов винограда Менье (55%), Шардоне (25%), Пино Нуар (20%), выдерживается на осадке не менее 18 месяцев. Насыщенный фруктовый букет наполнен тонами спелого персика, абрикоса, тонкими медовыми оттенками. Обладает богатым, хорошо сбалансированным, округлым вкусом с освежающей кислотностью, сливочной текстурой, щедрыми фруктовыми нотками и долгим соблазнительным послевкусием. Рекомендуется употреблять охлажденным до t 6-8°C в качестве аперитива или как сопровождение к закускам, морепродуктам, белому мясу.

Награды и рейтинги:

91 pts /100 at the Catavinum WWSC competition
Mondus Vini 2021 золотая медаль

Catavinum WWSC 2021 91/100

WE 2020 90/100

Gilbert & Gaillard 2020 золотая медаль

IWSC 2020 серебряная медаль

International Wine Challenge 2020 бронзовая медаль



Шампанское Шарль Миньон Премиум Резерв, розовое брют 0,75

Вино красивого лососево-розового цвета производится из сортов винограда Менье (55%), Шардоне (25%), Пино Нуар (20%), выдерживается на осадке не менее 24-х месяцев. В свежем аромате тона красной смородины и клубники гармонично переплетаются с деликатными цветочными нотками. Обладает богатым, хорошо сбалансированным вкусом с выразительными фруктово-ягодными оттенками, утонченной кислинкой и долгим элегантным послевкусием. Рекомендуется употреблять охлажденным до t 6-8°C в качестве аперитива или как сопровождение к блюдам из рыбы и морепродуктов, десертам.

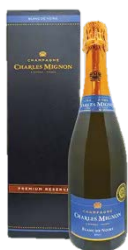


Шампанское Шарль Миньон Блан де Блан, белое брют 0,75

Вино блестящего золотистого цвета производится из сорта винограда Шардоне, выдерживается на осадке не менее 24-х месяцев. Букет открывается ароматами персика и абрикоса, к которым добавляются тона белых цветов, грейпфрута, лимона, минеральные оттенки. Вкус чистый, хорошо сбалансированный, со сливочной текстурой, приятной свежестью белых фруктов и тонким цитрусовым послевкусием. Рекомендуется употреблять охлажденным до t 6-8°C в качестве аперитива или как сопровождение к блюдам из рыбы и морепродуктов.

Награды и рейтинги:

Gilbert & Gaillard 2020 90+
Gilbert et Gaillard 2017 золотая медаль
Silver Medal IWC 2017 серебряная медаль
Berliner Wein Trophy 2016 золотая медаль



Шампанское Шарль Миньон Блан де Нуар, белое брют 0,75

Вино светло-золотистого цвета производится из сортов винограда Пино Нуар (70%), Менье (30%), выдерживается на осадке не менее 18 месяцев. В ярком аромате тона красной смородины и белых фруктов. Обладает легким свежим вкусом с бархатистой текстурой и сочными фруктовыми нотками. Рекомендуется употреблять охлажденным до t 6-8°C в качестве аперитива или как сопровождение к легким закускам, белому мясу.

Награды и рейтинги:

Gilbert & Gaillard 2020 золотая медаль
Gilbert & Gaillard 2020 золотая медаль



Шампанское Шарль Миньон Премье Крю, белое брют 0,75

Вино красивого золотистого цвета производится из сортов винограда Пино Нуар (75%), Шардоне (25%), выдерживается на осадке не менее 24-х месяцев. Богатый аромат наполнен тонами груши, яблока, цитрусовыми нюансами и деликатными цветочными оттенками. Мягкий элегантный вкус отличается свежестью и богатством спелых фруктов. Рекомендуется употреблять охлажденным до t 6-8°C в качестве аперитива или как сопровождение к закускам, белому мясу, ризотто.

Награды и рейтинги: Catavinum WWSC 2021 93/100 Gilbert & Gaillard challenge 2020 90+ Decanter 2020 бронзовая медаль IWSC 2020 бронзовая медаль WE 2019 91/100 IWC 2019

бронзовая медаль Berliner Wein Trophy 2019 золотая медаль



Шампанское Шарль Миньон Премье Крю, розовое брют 0,75

Вино цвета розовых лепестков производится из сортов винограда Пино Нуар (75%), Шардоне (25%), выдерживается на осадке не менее 24-х месяцев. В богатом аромате свежие нотки красных ягод – вишни, клубники, малины. Обладает насыщенным, хорошо сбалансированным вкусом с выразительными фруктовыми тонами и мягким послевкусием. Рекомендуется употреблять охлажденным до t 6-8°C в качестве аперитива или как сопровождение к рыбе и морепродуктам.

Награды и рейтинги: Gilbert & Gaillard Challenge 2020 90+ Challenge Gilbert & Gaillard 2019 90/100, золотая медаль Wine & Spirits 2019 92/100 CWWSC 2019 золотая медаль Berliner Wein Trophy серебряная медаль



Шампанское Шарль Миньон Кюве Конт де Марн Гран Крю, белое брют 0,75

Произведено из сортов винограда Шардоне (70%) и Пино Нуар (30%), собранного с виноградников категории «Гран Крю» в Монтань-де-Реймс и Кот-де Блан. Элегантное гармоничное вино насыщенного золотистого цвета выдерживается на осадке 36 месяцев. Роскошный букет наполнен тонами спелых желтых фруктов, душистой груши, сливы Мирабель, оттенками поджаренного миндаля и лесных орехов, меда и цветов акации. Вкус демонстрирует свежесть Шардоне и мягкость Пино Нуара, сладость сухофруктов и деликатность цветочных нот, кремовую текстуру и долгое приятное послевкусие. Рекомендуется употреблять в качестве аперитива или как сопровождение к морепродуктам, птице, белому мясу.

Награды и рейтинги:

Catavinum WWSC 2021 96/100
Gilbert & Gaillard Challenge 2020 92/100
IWC 2020 серебряная медаль
WE 2019 93/100
Gilbert et Gaillard Challenge 2019 90/100, золотая медаль
CWWSC 2019 большая золотая медаль
Mondus Vini 2019 золотая медаль
Berliner Wein Trophy 2019 золотая медаль
IWSC 2019 серебряная медаль



Шампанское Шарль Миньон Кюве Конт де Марн Гран Крю, розовое брют 0,75

Произведено из сортов винограда Шардоне (70%) и Пино Нуар (30%), собранного с престижных виноградников категории «Гран Крю» в Монтань-де-Реймс и Кот-де Блан (Шампань). Элегантное гармоничное вино блестящего розового цвета выдерживается на осадке не менее 24-х месяцев. Ароматный букет наполнен тонами клубники, красной смородины, темной вишни, розового конфитюра, цветов акации и пикантными ореховыми нюансами. В насыщенном полном вкусе прекрасный баланс свежести и богатства красных фруктов, легкая сладость и тонкие минеральные оттенки. Рекомендуется употреблять охлажденным до t 6-8°C в качестве аперитива или как сопровождение к морепродуктам, рыбным блюдам, белому мясу.

Награды и рейтинги:

Catavinum WWSC 2021 95/100
Gilbert & Gaillard Challenge 2020 93/100
IWSC 2021 серебряная медаль
WE 2019 92/100
Wine & Spirits 2019 92/100

Семейный дом Врэн-Оже

Врэн-Оже - очень маленький семейный шампанский дом, владеющий всего 6 га виноградников в коммуне Курма к северо-западу от Реймса (субрегион Монтань-де Реймс).



Дом был основан в 1895 году Жоржем Оже, с тех пор поместье передавалось из поколения в поколение, делилось между детьми, снова объединялось. В 1991 году основная часть хозяйства оказалась во владении внучки основателя Клодин и ее мужа Жерара - Филиппа Врэна. В течение нескольких лет семья вкладывала средства в обновление и переоборудование хозяйства.

В 2000 году дом Врэн-Оже начинает выпуск шампанского под своим именем. В 2008 году Жерар-Филипп передал управление своему сыну Седрику.

Годовой объем производства невелик – всего порядка 20 000 бутылок, и владельцы хозяйства не планируют его увеличивать. Все дело в том, что Врэн-Оже - дом с чисто рекольтантским концептом. Рекольтанты -

(récoltant manipulateur, RM) это производители Шампани, которые в отличие от негосиантов, работающих с поупным виноградом, делают вино из винограда с собственных виноградников (имеют право использовать не более 5% чужого винограда), в своих владениях и под своей торговой маркой. Информация о том, к какой категории относится дом, всегда присутствует на контрэтикетке в виде буквенных обозначений. Большинство шампанских домов являются негосиантами и имеют обозначение NM (negociant-manipulant), т.к. большую часть винограда покупают у других виноградарей. В отличие от негосиантов, для которых важна стабильность вкуса, шампанское от рекольтантов – это всегда аутентичные вина, отражающие особенности терруара. На долю рекольтантов приходится всего около 3% всего производства в Шампани, и этим, и еще растущим интересом к таким винам объясняются довольно высокие цены.

Виноградники Врэн-Оже располагаются на вершине Монтань-де-Реймс и его пологих склонах. Почвы довольно разнообразны: известняковые и глинистые с большим содержанием мела. Средний возраст лоз 45 лет, возраст самых старых более 90 лет. 2/3 виноградников составляет Пино Менье – и это еще одна особенность дома - из 6 га общей площади Менье занимает 4 га, Пино Нуар занимает 1,5 га, Шардоне 0,5 га.

Пино Менье – это такой «гадкий утенок» Шампани, он находится в тени Пино Нуар и Шардоне, обычно его содержание в шампанских невысоко. Считается, что этот сорт в ассамбляже придает округлость, смягчая острые углы своей фруктовоcтью. Считается, что вина из Пино Менье не предназначены для выдержки, но множество больших и малых производителей опровергают это мнение, в т.ч. известный дом Крюг. В линейке Врэн-Оже Брют Традиcьон и Розе на 100% состоит из Пино Менье, что является редкостью. Эти вина могут жить 5 лет и более, высокий потенциал достигается за счет возраста лоз: для Брют Традиcьон, например, используется виноград с лоз, средний возраст которых 70 лет.



Шампанское ВРЭН-ОЖЕ ТРАДИСЬОН выдержанное белое брют 0,75

Производится из винограда Пино Менье 100%, собранного со старых лоз, средний возраст 70 лет, выдерживается на осадке 5 лет.

Вино золотисто-медового цвета, отличается тонкой и длительной игрой пузырьков. Аромат наполнен тонкими тонами красных фруктов и зеленого яблока. Обладает сливочной текстурой и свежим округлым вкусом с мягкими фруктовыми нотками.

Рекомендуется подавать охлажденным до t 6-8°C в качестве аперитива.

Шампанское ВРЭН-ОЖЕ БЛАН ДЕ БЛАН выдержанное белое брют 0,75

Производится из сорта винограда Шардоне 100%, средний возраст лоз 20 лет. Выдерживается на осадке не менее 10 лет.

Вино бледно-золотистого цвета, в тонком эlegantном букете - свежесть цитрусовых фруктов, нежные цветочные нотки и ароматные оттенки домашней выпечки. Обладает насыщенным, хорошо сбалансированным вкусом с освежающей кислотностью, шелковистой текстурой, пикантными фруктово-минеральными нюансами и долгим послевкусием.

Рекомендуется подавать охлажденным до t 4-6°C в качестве аперитива или как сопровождение к блюдам из морепродуктов.





Шампанское ВРЭН-ОЖЕ РОЗЕ выдержанное розовое брют 0,75

Производится из сорта винограда Пино Менье 100%, средний возраст лоз 60 лет. Выдерживается на осадке 5 лет.

Вино насыщенного малиново-розового цвета с медными отблесками. В ярком аромате - тона малины и клубники, обладает гладкой текстурой и деликатным вкусом с тонкими нотками свежих красных фруктов.

Рекомендуется подавать охлажденным до t 6-8°C в качестве аперитива или как сопровождение к фруктам, десертам.



Шампанское ВРЭН-ОЖЕ ПРЕСТИЖ выдержанное белое брют 0,75

Производится из сортов винограда Пино Менье 40%, Шардоне 30%, Пино Нуар 30%. Средний возраст лоз 40 лет. Выдерживается на осадке не менее 7 лет.

Утонченное, хорошо структурированное вино ярко-золотистого цвета с тонами спелых красных ягод, аппетитными нотками сдобных булочек и свежего сливочного масла, тонким ароматом черного трюфеля в сложном многогранном букете. Вкус насыщенный, округлый, с приятной кислотностью, сочными фруктовыми акцентами и теплыми оттенками поджаренного хлеба.

Рекомендуется подавать охлажденным до t 6-8°C в качестве аперитива или как сопровождение к блюдам из рыбы и морепродуктов, белому мясу, сырам.