

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 Клико, 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,

Hachette Wine Guide 2012

Крепость: 12%.



ШАМПАНСКОЕ 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

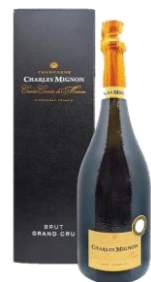


Шампанское Шарль Миньон Премье Крю, розовое брют 0,75

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

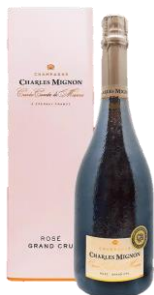
Gilbert et Gaillard Challenge 2019 90/100, золотая медаль

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. Рекомендуются употреблять охлажденным до t 6-8°C в качестве аперитива или как сопровождение к морепродуктам, рыбным блюдам, белому мясу.

Награды и рейтинги:

Catavinum WWSW 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-Ожé - 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 покупным 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-manipulateur), 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 фруктовыми. 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 Традишон 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 Традишон, 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 элегантном 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.

Семейный шампанский дом Жан Мутардье

Жан Мутардье (полное название Jean Moutardier et Petits) – семейный шампанский дом, история которого неразрывно связана с регионом, местной культурой и с людьми, которые создавали шампанское Мутардье на протяжении десятилетий. Семья Мутардье обосновалась в деревне Ле- Брёй, расположенной неподалеку от Эперне, в середине 18 века. Винодельческая династия семьи началась в конце 19 века с Октава Мутардье, ее продолжил его сын Камиль, который в 1920 году основал собственный погреб (этот год считается годом основания Дома), затем внук Жан, заложивший в 1946 году собственный виноградник, а в 1960 году выпустивший первые бутылки шампанского под своим именем. В 1992 году бразды правления перешли к его дочери Элизабет и ее мужу- англичанину Джонатану Саксби. С 2012 года семейным Домом управляют их дети Уильям и Саймон

Саксби-Мутардье – пятое поколение виноделов. Уильям после изучения виноградарства и энологии он взял на себя ответственность за производство, а его младший брат Саймон - за коммерческую часть. Они со своей энергией, креативностью, молодым задором и современным взглядом на виноделие Шампани, задали новый вектор развития компании, сохранив при этом верность традициям и уважение к семейной истории. Виноградники Мутардье общей площадью в 18 га расположены в 25 км от Эперне, в окрестностях деревни Ле-Брёй в долине речки Сюрмелен – небольшого притока Марны. Лозы растут на склонах с преимущественно южной экспозицией на глинисто - известковых почвах, которые идеально подходит для Пино Менье, этот сорт занимает 80% всех посадок, по 10% приходится на Шардоне и Пино Нуар. Часть винограда братья закупают у соседей-фермеров, поэтому дом является неогоциантом (NM), но это всегда виноградники, расположенные непосредственно по соседству с собственными, поэтому шампанское Мутардье можно уверенно назвать отражением уникального терруара долины Сюрмелен, позволяющего сохранить в винах свежесть и минеральность. Вина Дома высоко оценены профессионалами – в активе у Дома множество медалей и высоких оценок от



Gilbert & Gaillard, Le Cuide Hachett, Decanter; они пользуются популярностью во Франции и с успехом продаются за её пределами – почти во всех странах Европы, а также в США, Японии, Австралии.



Вино игристое выдержанное Шампань Мутардые Карт д'Ор белое брют

Произведено из винограда сортов Менье 84%, (в т.ч. 5% резервного вина, выдержанного в дубовой бочке), Шардоне (11%), Пино Нуар (5%), выдерживается на осадке не менее 36 месяцев. Вино золотисто-соломенного цвета. В нежном ароматном букете тона зеленого яблока, персика, апельсина, грейпфрута и лимонной цедры плавно переходят в ноты кураги, инжира, желтой сливы, айвового компота, ванили и цветов жасмина. Обладает мягким сливочным вкусом с

освежающей кислотностью, сочными нотками спелых цитрусовых фруктов и деликатными минеральными оттенками, которые обеспечивают долгое чистое послевкусие.

Рекомендуется употреблять охлажденным до t 8-10°C в качестве аперитива или как сопровождение к деликатесам и изысканным блюдам.

Награды и рейтинги:

Concours Général Agricole de Paris 2020 золотая медаль



Вино игристое выдержанное Шампань Мутардые Розе розовое брют

Производится из винограда сортов Менье (80%), Шардоне (20%), винификация в стальных емкостях, выдерживается на осадке не менее 60 месяцев. Вино яркого малиново-розового цвета с красно-рубиновыми бликами.

Соблазнительный аромат сложен из свежих фруктов, цветов и легкости. Тона спелой клубники, малины, вишни морелло и свежего граната гармонично сочетаются с оттенками пиона и перечной мяты.

Вкус свежий, насыщенный, с гладкой текстурой, сочной фруктовостью и тонкой минеральностью, приятной ягодной кислинкой и легкими пряными нюансами в долгом послевкусии.

Рекомендуется употреблять охлажденным до t 8-10°C в качестве аперитива или как сопровождение к деликатесам и изысканным блюдам.



Вино игристое выдержанное Шампань Мутардые Селексьон белое брют

Производится из винограда сортов Шардоне (40%), Пино Нуар (60%, в т.ч. 5% резервного вина, выдержанного в дубовой бочке), винификация в стальных чанах, после вторичной ферментации выдержка на осадке в течение не менее 48 месяцев.

Вино светлого золотисто-желтого цвета с лимонно-желтыми бликами, обладает красивым перляжем с мелкими пузырьками, образующими устойчивый мусс. В аромате восхитительные тона персика, груши, ананаса, желтого лимона, жимолости и бисквита гармонично переплетаются с оттенками меда, лакрицы, тостов со сливочным маслом и бриоши. Вкус яркий, свежий, с кремовой текстурой, сбалансированной кислотностью, выразительными минерально-фруктовыми нотками и долгим сливочным послевкусием с перечно-дымными акцентами.

Рекомендуется употреблять охлажденным до t 8-10°C в качестве аперитива или как сопровождение к мясным закускам, блюдам азиатской кухни.

Вино игристое выдержанное Шампань Мутардые Пюр Менье Брют натюр белое экстра брют



Менье (Пино Менье), который, по мнению виноделов дома Мутардые, не получает в Шампани того уважения, которого заслуживает, они сделали частью своего бренда, используя термин «современный Менье» — живое, волнующее вино, отражающее характер терруара долины Сюрмелен.

«Пюр Менье» производится из отборного винограда сорта Менье, собранного в долине Сюрмелен. После алкогольной ферментации и малолактической ферментации в стальных чанах в кюве добавляется до 15% резервного вина, выдержанного в дубовых бочках, вторичная ферментация в бутылках без добавления тиражного ликера («зеро дозаж»), выдерживается на осадке не менее 36 месяцев.

Вино светло-золотистого цвета, обладает красивым стойким перляжем с мелкими пузырьками. Чистый аромат раскрывается красивой минеральностью и нежными фруктовыми тонами (зеленое яблоко, персик, груша, розовый грейпфрут), подчеркнутыми оттенками засахаренного миндаля, апельсиновой цедры и песочного печенья. Обладает тонким, сбалансированным свежим вкусом с бархатистой текстурой, выразительными фруктовыми акцентами и стойким минеральным послевкусием.

Рекомендуется употреблять охлажденным до $t\ 8-10^{\circ}\text{C}$ в качестве аперитива или как сопровождение к деликатесам и изысканным блюдам.

Награды и рейтинги:

Gilbert & Gaillard 2019 91балл

Вино игристое выдержанное Шампань Мутардые Миллезим 2013 белое брют



Урожай 2013 года несмотря на сложные погодные условия оказался достаточно хорошим для производства винтажных кюве для большинства шампанских домов, особенно для Кот-де-Блан и Долины Марны, вина демонстрируют хороший баланс, готовы к употреблению сейчас и имеют потенциал к дальнейшему хранению.

Производится из винограда сортов Менье (80%), Шардоне (20%) урожая 2013 года. Ферментация в стальных емкостях, выдерживается на осадке не менее 8 лет.

Вино золотисто-соломенного цвета, в ароматном букете тона манго и маракуйи, груши и инжира, сливы и черники, поджаренного хлеба и лаврового листа и легкая минеральность. Обладает богатым свежим вкусом с мягкой текстурой, сбалансированной кислотностью, сочными нотками тропических фруктов и тонкой лимонной кислинкой, оттенками сладких специй и минеральными нюансами в долгом освежающем послевкусии.

Рекомендуется употреблять охлажденным до $t\ 8-10^{\circ}\text{C}$ в качестве аперитива или как сопровождение к деликатесам и изысканным блюдам.

Вино игристое выдержанное Шампань Мутардые Альшими 2014 белое экстра брют



Альшими (Alchimi) - в переводе с французского «алхимия». Алхимия в средние века считалась искусством превращения железа в золото, простого в благородное, природной материи в нечто, полное совершенства. Это исключительное кюве демонстрирует подобное превращение, настоящую алхимию сочетаний оттенков вкуса и аромата.

Произведено из винограда сортов Менье (90%), выдержанного в дубовых бочках и Шардоне (10%, выдержка в стальных емкостях), после вторичной ферментации выдержка на осадке 8 лет.

Вино золотисто-желтого цвета, аромат наполнен тонами сочного яблока, груши, экзотических фруктов и белых цветов, которые переходят в оттенки ванильного крема, сливочного масла, меда акации и тмина. Обладает сочным насыщенным вкусом с освежающей кислотностью,

сливочной текстурой, выразительными фруктовыми нотками и солоноватыми минеральными нюансами.

Рекомендуется употреблять охлажденным до t 8-10°C в качестве аперитива или как сопровождение к деликатесам и изысканным блюдам.

Награды и рейтинги:

Gault & Millau 2022 16/20

Семейный шампанский дом Шарпантье

Семейный шампанский Дом **Шарпантье (Charpentiere)** ведет свою историю с 1855 года, когда семья обосновалась в деревне Шарли- сюр-Марн, в западной части долины Марны. С тех пор 8 поколений семьи занималось здесь виноградарством и виноделием.

Но сама винодельня была построена не так давно под управлением Жана- Марка Шарпантье – представителя 9 поколения (до этого виноград и базовые вина доставлялись в кооперативный погреб). Первое шампанское под маркой Шарпантье, вышедшее на рынок в 2006 году стало не только его личным триумфом, но данью уважения и гордости за свою семью, и благодарности, прежде всего, отцу, который был агрономом, руководил школой виноделия в Шампани и привил любовь к винограду и научил жить в гармонии с землей и деду, который 40 лет назад попал в заголовки местных газет, посадив Шардоне на южных склонах своих участков, что для долины Марны, известной своими заморозками, было необычным. Первые урожаи были очень нелегкими, но сегодня эти старые лозы позволяют Шарпантье производить великолепные вина.

Виноградники **Шарпантье** занимают 24 га в окрестностях деревни Шарли-сюр-Марн. 45% всех посадок составляет Шардоне, что совершенно нетипично для долины Марны, остальные площади приблизительно в равной пропорции заняты Пино Менье и Пино Нуар.

Почвы - глинисто- известняковые и известняковые мергели.

Встав у руля хозяйства, Жан-Марк начал с того, что составил карту всех виноградников, отметив подпочву каждого участка, экспозицию, близость к реке и историческую производительность. На основании анализа этих данных он выделил 72 участка, каждый из которых ювелирной точностью управлять качеством вина.

Уважая окружающую среду и стремясь к внедрению устойчивого выращивания винограда, Жан-Марк Шарпантье с 2009 года практикует биодинамику - философию, рассматривающую виноградник как замкнутую экосистему с максимальным биоразнообразием. А в настоящее время 24 из 72 га виноградников переведены на органическое земледелие.

Пример «авантюрного агронома», как называют Шарпантье в регионе, вдохновил соседей, многие из которых продают сейчас тоже находятся на разных стадиях перехода на органическое сельское хозяйство. Жан-Марк покупает у них виноград для своего базового шампанского Традисьон брют, поэтому Дом считается неgociантским (NM).



Дом Шарпантье производит две линейки шампанского. Первая – традиционная, представленная невинтажными (NV) белым и розовым брютотом - непревзойденная классика, представляет собой квинтэссенцию терруара долины Марны, усовершенствованного личным мастерством Жана-Марка Шарпантье.



Вино Шампань Шарпантье Традицион игристое выдержанное белое брют

Произведено из винограда Пино Менье 80%, Шардоне 15%, Пино Нуар 5%. Ферментация, в т.ч. малолактическая, производится в стальных емкостях при контролируемой температуре. В ассамбляж добавляется в зависимости от урожая от 20 до 40% резервного вина (вина урожая прошлых лет), что придает более структурированный и округлый вкус и более сложный аромат; выдержка на осадке не менее 24 месяцев.

Вино золотисто-желтого цвета, обладает свежим элегантным ароматом с тонами спелых садовых фруктов и округлым сбалансированным вкусом с шелковистой текстурой, и освежающими минеральными нотками.

Рекомендуется употреблять охлажденным до t 6-8°C в качестве аперитива или как сопровождение к легким закускам, блюдам из рыбы и морепродуктов.



Вино Шампань Шарпантье Розе игристое выдержанное розовое брют

Произведено из винограда сортов Пино Менье (60%), Пино Нуар (25%, Шардоне (15%). Ферментация, в т.ч. малолактическая, производится в стальных емкостях при контролируемой температуре, в ассамбляж добавляется до 30% резервного вина. Выдержка на осадке не менее 24 месяцев.

Вино нежного оранжево-розового цвета, в аромате яркие тона спелых красных ягод и тонкие цитрусовые нюансы. Обладает мягким освежающим вкусом с выразительной минеральностью, сбалансированной кислотностью, нежными нотками экзотических фруктов и сочным послевкусием.

Рекомендуется употреблять охлажденным до t 6-8°C в качестве аперитива или как сопровождение к легким закускам, блюдам из рыбы и морепродуктов, фруктам, десертам

Терр д'Эмосьон (terre d'emotion – «земля эмоций») – премиальная линейка Дома Шарпантье. Это результат кропотливого труда, призванного опровергнуть сложившееся представление о Долине Марны как источнику винограда для крупных шампанских домов, из которого они производят стандартные базовые кюве, и доказать, что здесь можно производить выдающиеся вина, основанные на терруарных особенностях.

Вина этой линейки производятся исключительно из отборного винограда, собранного вручную со старых лоз с собственных виноградников, не менее 10 лет культивируемых по принципам биодинамики.

Особенности винификации: очень медленная ферментация в емкостях из нержавеющей стали при сверхнизких температурах с помощью специально отобранных дрожжей, выращенных в Шампани; цель состоит в том, чтобы процесс шел как можно медленнее, чтобы максимально бережно сохранить ароматы в вине.



Вино Шампань Шапрантье Терр д'Эмосьон игристое выдержанное белое брют
Verite («чистая правда» -фр.), так обозначает это кюве Жан-Марк Шарпантье, подразумевая «чистоту и искренность естественно раскрытого терруара».

Сортовой состав: Шардоне (70%), Пино Нуар (15%), Пино Менье (15%). Виноград собирается вручную со старых лоз собственных виноградников, культивируемых по принципам биодинамики. Лозы Шардоне возрастом 40 лет высажены на южных склонах, где под тонким слоем глинисто- известняковой почвы скрывается мягкий пористый известняк с каменистыми включениями – терруар, схожий с меловыми почвами Кот-де-Блан.

Винификация: медленная холодная ферментация в стальных чанах, включая малолактическую ферментацию, вторичная ферментация и выдержка на осадке не менее 24 месяцев.

Вино золотистого цвета, обладает тонким минеральным букетом с оттенками спелых белых фруктов и весенних цветов и сочным освежающим вкусом с нежной текстурой, сбалансированной кислотностью, фруктово-минеральными нотками и долгим чистым послевкусием.

Рекомендуется употреблять охлажденным до t 6-8°C в качестве аперитива или как сопровождение к легким закускам, блюдам из рыбы и морепродуктов, птице.

Награды и рейтинги:

JS 92/100 (август 2023)



Вино Шампань Шапрантье Терр д'Эмосьон Блан де Нуар игристое выдержанное белое брют

Произведено из винограда сортов Пино Нуар (80%), Пино Менье (20%) собранного вручную со старых лоз собственных виноградников, культивируемых по принципам биодинамики. Винификация: медленная холодная ферментация в стальных чанах, спонтанная малолактическая ферментация, ассамбляж с резервным кюве (до 15%), выдержанным в бочках из-под шампанских и бургундских вин, вторичная ферментация и выдержка на осадке не менее 24 месяцев.

Вино глубокого золотисто-желтого цвета, обладает тонким ароматным букетом с тонами спелых красных фруктов, ванили и поджаренного хлеба. Вкус полный, насыщенный, с кремовой текстурой, пряно-фруктовыми нотками и свежим минеральным послевкусием.

Рекомендуется употреблять охлажденным до t 6-8°C в качестве аперитива или как сопровождение к легким закускам, салатам, блюдам из рыбы и морепродуктов.

Награды и рейтинги: JS 91/100 (август 2023) Jancis Robinson 17/20



Вино Шампань Шапрантье Терр д'Эмосьон Блан де Блан игристое выдержанное белое брют

Произведено из 100% Шардоне ручного сбора с собственного виноградника в Шарли-сюр-Марн, культивируемого по принципам биодинамики. Возраст лоз 40 лет, на южных склонах, где под тонким слоем глинисто- известняковой почвы скрывается мягкий пористый известняк с каменистыми включениями – терруар, схожий с меловыми почвами Кот-де-Блан. Винификация: медленная холодная ферментация в стальных чанах, спонтанная малолактическая ферментация, ассамбляж с резервным кюве (до 15%), выдержанным в бочках из-под шампанских и бургундских вин, вторичная ферментация и выдержка на осадке не менее 24 месяцев.

Вино светло-золотистого цвета с зеленоватыми бликами, выдерживается на осадке не менее 36 месяцев. Изысканный аромат раскрывается тонами цитрусовых фруктов, свежей выпечки и белых цветов. Обладает богатым округлым вкусом с освежающей кислотностью, сливочной текстурой, нежными фруктовыми нотками, яркими минеральными акцентами и долгим послевкусием с морскими оттенками.

Рекомендуется употреблять охлажденным до $t\ 6-8^{\circ}\text{C}$ в качестве аперитива или как сопровождение к легким закускам, блюдам из рыбы и морепродуктов, птице.

Награды и рейтинги:

JS 91/100 (август 2023) Jancis Robinson 17/20



Вино Шампань Шапрантье Пино Менье Зеро Дозаж игристое выдержанное белое экстра брют

Эксклюзивное кюве из 100% Пино Менье (что само по себе является редкостью), производится ограниченным тиражом (около 3500 бутылок) из винограда, собранного вручную с семейного виноградника Ле-Шоффур, посаженного в 1961 году, последние 10 лет виноградник культивируется согласно принципам биодинамики. Жан-Марк уделяет Пино Менье особое внимание – ведь именно терруар Долины Марны с ее глинисто- известняковыми почвами позволяет наиболее ярко проявить характер этого хрупкого и ароматного сорта винограда. Высаженный на подходящих участках, где он достигает высокой спелости, Пино Менье дает мощные, глубокие вина, которые из-за своей насыщенности и фруктово-сладости совсем не требуют добавления дозажного ликера. Пино Менье Зеро Дозаж – чистое воплощение гармонии сорта и терруара.

Перед винификацией осуществляется строгая сортировка ягод, в результате остается только 50% от собранного урожая. Винификация: медленная холодная ферментация в стальных чанах, включая спонтанную малолактическую ферментацию, после вторичной ферментации выдержка на осадке не менее 36 месяцев.

Вино насыщенного золотисто-желтого цвета, выдерживается на осадке не менее 36 месяцев. В аромате душистые тона спелого белого персика, абрикоса, тонкие цитрусовые оттенки. Вкус свежий, насыщенный, с кремовой текстурой, сочными фруктовыми нотками и утонченной минеральностью.

Рекомендуется употреблять охлажденным до $t\ 6-8^{\circ}\text{C}$ в качестве аперитива или как сопровождение к легким закускам, блюдам из рыбы и морепродуктов.