# ИМПЕРАТОРСКИЕ ПУЗЫРЬКИ О LOUIS ROEDERER CRISTAL — ИЛЬЯ НАГИБИН

**Вторичное брожение**, благодаря которому в шампанском появляются пузырьки, происходит в бутылках

**Луи Родерера** привечали русские императоры Александр II, Александр III и Николай II

Шампанское Louis Roederer Cristal, которое у нас называют просто «КрИстал» или «КристАль»,— непременный герой светской хроники. Если откупорили «Кристал», значит, вся богема в сборе.

Когда открываешь коробку с бутылкой Louis Roederer Cristal, среди прочих надписей на французском и английском под крышкой обнаруживается кириллица: «Поставщикъ двора Его Императорскаго Величества 1909», а также герб Российской империи.

При дворе русского самодержца Louis Roederer Cristal появилось в 1876 году. Легенда гласит, что император Александр II, по известным причинам опасавшийся за свою жизнь, боялся, что в непрозрачной темно-зеленой бутылке во дворец революционеры могут пронести бомбу. И потребовал, чтобы шампанское, вопреки правилам виноделов, подавали к столу в светлом стекле. По другой версии, однажды царь, большой ценитель вин, выразил неудовольствие по поводу того, что ему приходится пить шампанское, ничем не отличающееся от того, что пьет весь высший свет. Так или иначе, Луи Родерер, тоже II (сын основателя компании), немедленно призвал к ответу специалиста по хрусталю. Тот и изготовил уникальную бутылку с плоским «графинным» дном: таким образом, специально для Александра II было произведено Louis Roederer Cristal.

Бронзовый бюст российского императора довольно внушительных размеров и по сей день украшает штаб-квартиру Louis Roederer в Реймсе — столице провинции Шампань.

Надо сказать, что еще до появления Cristal Луи Родерер успешно торговал в России. Сохранились, например, сведения, что в 1873 году в Санкт-Петербург и Москву было отправлено 670 тысяч бутылок, что составляло около 60% экспорта. Статус официального поставщика двора его величества Луи Родерер получил уже при Николае II в 1909 году.

Так что неудивительно, что Ипполит Матвеевич (он же Киса Воробьянинов) из «Двенадцати стульев» Ильфа и Петрова вспоминает именно о шампанском Louis Roederer, как об одном из главных символов красивой старорежимной жизни: «Ему захотелось быть богатым, расточительным и неотразимым. Ему хотелось увлекать и под шум оркестров пить редереры с красоткой из дамского оркестра в отдельном кабинете».

Главное достояние дома Луи Родерер — независимость, что на языке виноделов обозначает наличие собственных виноградников. Для производства Cristal используется 55% сорта пино нуар и 45% шардоне. 600 человек собирают урожай вручную, затем виноград быстро доставляют к прессу, в котором ягоды давятся традиционным для Шампани методом, очень нежно. Нежность важна для того, чтобы сок не окрасился от контакта с кожицей ягод. Потом будущее вино помещают в бочки для первичного брожения — отдельно с каждого виноградника, для того чтобы позднее использовать в купаже. О тщательности отбора говорят цифры. 20% урожая в «трудный год» может быть забраковано на стадии ухода за виноградниками, 50% отжатого сока в дело не идет вовсе — его продают другим компаниям, наконец, еще до 20% вина может быть устранено после первичного брожения.

Подземные хранилища Louis Roederer напоминают подземный монастырь. Редким гостям, которых туда пускают, выдают одеяла, отчего при тусклом свете они похожи на монахов в рясах. Свет и тепло для шампанского вредны: в подвалах 10 градусов тепла, и экскурсантам не помешает свечка или фонарик.

Вторичное брожение, благодаря которому в шампанском появляются пузырьки, происходит в бутылках. Этот процесс неизбежно ведет к образованию осадка, и шампанское подвергают «ремюажу» — очень медленно из горизонтального положения бутылки переворачивают вниз горлышком. Чтобы удалить осадок, за 10 минут горлышко охлаждают до минус 10 градусов, и, превратившись в лед, под давлением до 6 атмосфер он вылетает вон. Такая будничная пальба из бутылок называется красивым словом «дегоржаж». Естественные потери от дегоржажа восполняют так называемым ликерным вином, которое выдерживается отдельно в дубовых бочках от 6 до 10 лет,— оно компенсирует естественную кислотность шампанского. После «стресса» шампанское покоится в подвалах еще полгода. Louis Roederer Cristal выдерживается шесть–семь лет, и урожай далеко не каждого года удостаивается чести стать этим шампанским. Сейчас, например, продается самый молодой Cristal 2002 и 2004 года.

Впрочем, главу компании Фредерика Рузо, потомка Луи Родерера, тот факт, что производство каждый год ограничено определенным количеством бутылок, не расстраивает. Более того, он считает, что Louis Roederer Cristal — напиток не только для торжественных случаев, но и для неспешного обеда. Почти треть всего Cristal выпивают во Франции, остальное идет на экспорт. Кстати говоря, если Минздрав России постоянно «предупреждает», то Минздрав Франции «рекомендует» употреблять за трапезой бокал вина.

Уже точно известно, что, к сожалению, уходящий год не стал настолько хорошим, чтобы появился Louis Roederer Cristal-2010. Остается лишь пожелать урожаю года наступающего стать достойным звания царского продукта.