



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Дубовые бочки для выдержки вина в доме Roederer. В зависимости от стиля дома вино может быть выдержано или не выдержано в дубовых бочках



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Металлические бочки для вина в доме Lanson



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Один из самых живописных и шикарных отелей-шато Реймса L'Assiette Champenoise с мишленовским рестораном



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Специальные топтеры для выдержки в погребах дома Roederer. Каждый день специалист «ремуажер» поворачивает каждую бутылку влево-вправо и придает положение, чуть вертикальнее прежнего. Таким образом он обрабатывает до 50 тыс. бутылок в день. Это делается для того, чтобы сместить осадок к горлышку — постепенно осадок фиксируется на пробке и производится дегоржаж: горлышко бутылки замораживают до -20 градусов, выбивают пробку и удаляют замороженный осадок. При этом теряется незначительная часть вина

участков, коммун и разных годов урожая. После первого брожения вино разливают по бутылкам и добавляют так называемый тиражный ликер — начинается процесс вторичного брожения. Когда брожение заканчивается, бутылки помещают на специальные стойки для выдержки. Чем дольше выдержка, тем более тонким и изысканным получается букет. Сроки выдержки разных видов шампанского — от 15 до 60 месяцев.

«Несколько месяцев назад нам повезло: купили 12 гектаров земли», — рассказывает Эммануэль Ганте, менеджер по экспорту шампанского дома Lanson, одного из трех старейших, история которого началась в 1760 году. — Такая покупка является скорее исключением из правил. Глава семейства скончался, а сыновья не захотели заниматься виноделием. Из 25 гектаров семья оставила себе один — можно сказать, для настроения».

«Живем мы, в принципе, дружно», — характеризует отношения с соседями — производителями шампанских вин Эммануэль Ганте. — Уважение к традициям друг друга и соблюдение негласного этического кодекса — основополагающие принципы. Если, оказавшись в сложной финансовой ситуации, один из нас начнет резко демпинговать, он тем самым сыграет против интересов корпорации».

Дом Lanson производит 5 млн бутылок шампанского в год, а в погребах шампанского дома хранятся около 20 тыс. бутылок, старейшие из которых относятся к 1910-м годам. Особенно теплые отношения у бренда исторически сложились с Великобританией. В 1900 году дом был удостоен звания официального поставщика королевского двора, которое несет и по сей день. Шампанское Lanson подавали летом 2012 года на праздновании 60-летия пребывания на троне королевы Елизаветы II.

Кстати, именно Lanson стал в середине 1950-х годов одним из первых в мире, предложившим розовое шампанское. Полвека спустя Rose Label Brut является лидером рынка в своем сегменте в нескольких европейских странах, а также в Северной Америке. Для производства шампанского Rose Label используется виноград трех сортов — шардоне, пино нуар и пино менье — в результате чего получается многогранный и неординарный напиток.

Главного энолога Lanson, Жан-Поля Гандона, связывают 40-летние узы сотрудничества с шампанским домом. Это самые длительные отношения между энологом и производителем вина в Шампани. На крохотном клочке земли площадью всего в один гектар — единственный виноградник в черте города — собирают урожай винограда шардоне для Clos Lanson, нового эксклюзивного юве, гордости шампанского дома. С гектара можно ежегодно получить не более 8,5 тыс. бутылок Clos Lanson. Шесть лет назад идея сочинить новое шампанское пришла в голову Жан-Полю, и в следующем году первые бутылки Clos Lanson, требующего шестилетней выдержки, окажутся на полках энотек. «Мы частенько бываем в погребах, чтобы взглянуть на бутылки, и сгораем от нетерпения не меньше, чем наши потенциальные клиенты», — признается Эммануэль Ганте.

Елена Федотова,
Галина Столярова



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА