



SPECIAL
bubbles
CHAMPAGNE MAGAZINE

GRAND JOUR
de CHAMPAGNE
Prague 2011

PARTNEŘI



MEDIÁLNÍ PARTNEŘI



Vážení milovníci champagne, dostává se Vám do rukou speciální vydání časopisu Bubbles, které vychází při příležitosti již pátého ročníku Grand Jour de Champagne. Jakožto hlavní sommelier House Champagne Group se budu této akce účastnit poprvé. Tím pro mě končí role návštěvníka jedinečných banketů s celou plejádou špičkových kuchařů, kteří za těch několik ročníků zkusili klasické i neuvěřitelné kombinace se champagne, končí svobodné komentování exklusivních degustací. Nesmazatelně se mi do paměti vryl uchvacující Salon 1982, Dom Perignon Enotheque 1964, vítěz degustace Richarda Juhlina ročníku 1996 Les Echansons, nebo premiéra Cristalu 2004 či Louis XV. 1996. Při této reminiscenci je nutné zmínit variace šéfkuchařů Jiřího Štífta, Jiřího Krále, Ricardo Luque, Vladimíra Douši, Romana Pauluse a Jacquese Auffraye.

Pátým ročníkem se pro mě otvírá role nová, dosud nepoznaná, tedy samotná realizace tohoto světově ojedinělého festivalu a role vašeho průvodce světem bublinek. Pátý ročník není jen oslavou půlkulatého výročí svátku champagne v Praze, ale přináší sebou celou řadu novinek, od zajímavých degustací, přes exotický banket „Asia invites Champagne“, až po netradiční lanýžovou snídani.

V neposlední řadě musím zmínit časopis samotný, na jehož stránkách vám přinášíme exklusivní informace ze zákulisí champagne, příprav Grand Jour, ale i zajímavé rozhovory s lidmi nejpovolanejšími, tedy zástupci champagne domů a našimi již stálými partnery.

Naší ambicí není ani tak zařadit se mezi několik málo odborných časopisů o víně, ale díky naší jedinečné pozici na trhu champagne a přístupu k exklusivním informacím chceme vám milovníkům „bubbles“ zprostředkovat hlubší propojení s tímto vinným králem.

Slyšíte, jak už to krásně šumí?

Aleš Pokorný,
head sommelier House Champagne Group



Při příležitosti 5. ročníku Grand Jour de Champagne vydal Krekom s. r. o.

www.champagne-grandjour.cz

GRAND JOUR
de CHAMPAGNE



Prague 2011

PROGRAM

Sobota 22. října 2011

Golfový turnaj Grand Jour de Champagne

Prague City Golf Club Zbraslav

*Sushi a steaky z loveného tuňáka a povinná sklenka champagne na každé jamce
(Pouze 9 jamek – Nebojte se!)*

Čtvrtek 3. listopadu 2011

Sushi a champagne

17.00–18.00 Soho Restaurant

Ideální a již klasická kombinace... Nevěříte?!?

Edourd Artzner uvádí: Champagne a Foie Gras

17.00–18.00 Riegrův sál, Obecní dům

Osobní prezentace zástupce prestižního výrobce Edouard Artzner této slavné kombinace.

Champagne deVenoge – Magnum tasting

17.00–19.00 Chagall's Club Restaurant

*Znalci champagne si cení lahve MAGNUM. Na degustaci pochopíte proč, a budete mít možnost srovnání.
(MAGNUM 1988, 1989, 1990, 1996)*

Louis Roederer Rosé

17.00–19.00 Boudoir-Prague

Vertikální degustace Roederer Rosé Millésimé 2003, 2004, 2005, 2006 v líbezném prostředí Maltézského náměstí.

Banket „Asia Invites Champagne“

20.00 SaSaZu Prague

Unikátní menu asijského šéfkuchaře Shahafa Shabtaye Vás bude šokovat neuvěřitelnou harmonií s champagne, ostatně propojení champagne s asijskou kuchyní koresponduje s trendy nových trhů.

Pátek 4. listopadu 2011

Mezinárodní sommelierská soutěž

9.00 Obecní dům

Jediná mezinárodní soutěž se zaměřením výhradně na champagne.



Champagne Exhibition

13.00–19.00 Smetanova síň

Tradiční představení champagne domů různých stylů, velikostí a vlastnické struktury.

Richard Juhlin Silent Tasting

17.00–19.00 Primátorský salonek, Obecní dům

Tradiční degustace čestného prezidenta festivalu a guru Champagne zaměřená na vrcholná Blanc de Blancs – Salon, Delamotte, Bonnaire, Diebolt Vallois, Grand Vin des Princes...

Mailly Grand Cru Range tasting

17.00–19.00 Palace Hotel Prague

Tradiční účastník a spoluzakladatel Grand Jour de Champagne – dům Mailly Grand Cru – představí zcela unikátní full range tasting 11 typů champagne!!!

Svatá trojice

17.00–19.00 (bude upřesněno)

*Champagne Salon 1964, Domaine de la Romanée Conti 1964, Chateau Petrus 1964
Champagne SALON je řazen do této takzvané Svaté trojice.*

„Grand Jour Gourmet“ Banket

20.00 Francouzská restaurace, Obecní dům

Závěrečný banket francouzského šéfkuchaře Jacquese Auffrayse

Sobota 5. listopadu 2011

Snídaně se champagne a lanýži

9.30–12.00 Hotel Kempinski Hyberská Prague

Další kombinace, bez které milovníci champagne nemohou žít

◆ MENU ◆

Míchaná vejce s černým lanýžem

Duet rizot s černým a bílým lanýžem

Bio hovězí tournedos Rossini s bílým lanýžem

Lískooříškový krém s lanýžovou zmrzlinou a čokoládovým sirupem

Grand Jour After party

20.00 Buggy's bar

Zakončení festivalu v Buggy's baru s Champagne Casinem, které prověří Vaše znalosti. Champagne poteče proudem!!!

Úterý 15. listopadu 2011

Cooking show + champagne menu

17.00–19.00 SaSaZu Prague

Změny v programu vyhrazeny.

www.champagne-grandjour.cz



USPOKOJIT I TA NEJNÁROČNĚJŠÍ PŘÁNÍ: K NEZAPLACENÍ™

*Vítejte ve světě výsad MasterCard ELITE programu,
který je určen držitelům prestižních karet MasterCard®!*

*Využijte exkluzivní benefity a speciální nabídky
u vybraných partnerů po celé České republice.*

*Staňte se i vy váženými zákazníky, které každý
obchodník rád přivítá ve svém obchodě!*

Více na www.eliteprogram.cz



Jsou věci, které si za peníze nekoupíte.
Na všechno ostatní je tady MasterCard®.



ELITE
PROGRAM

SOMMELIER TROPHEE de CHAMPAGNE

Jediná mezinárodní soutěž zaměřená pouze na champagne se zúčastní soutěžící letos nejen z ČR ale i z Estonska, Litvy, Dánska, Lotyšska, Švýcarska, Řecka, Finska, Rumunska a Slovenska.

V porotě letošního třetího ročníku zasednou: Richard Juhlin, prezidentka rakouské asociace sommelierů, zástupce CIVC a prezident a viceprezident Asociace sommelierů ČR a další.

Kdo letos přijede:



IVO DVOŘÁK, VICEPREZIDENT ASOCIACE A DIDAKTICKÝ KOMISAŘ SOUTĚŽE

Jakými slovy byste pozval přítele na Grand Jour de Champagne?

Pozval bych ho do úžasného prostoru, který se k Champagne přímo snoubí, na jednu z největších degustací tohoto úžasného moku zvaného Champagne.

Raději Salon 1997, nebo Dom Perignon 1964?

Pro mě je tato otázka, jako když bych měl dvě děti a měl bych si vybrat, které mám radši. Dal bych si samozřejmě obě v pořadí Salon a pak DP a to nejraději v lahvi Magnum. Magnum je totiž ideální velikost pro dva, když ten druhý nepije J.

Letos se koná již třetí ročník sommelierské soutěže...

Díky spolupráci House Champagne Group a Asociace sommelierů ČR se podařilo do Prahy dostat sommelierskou špičku z Evropy a to svědčí o mimořádném zájmu o fenomén Champagne, protože je soutěž fokusovaná pouze na jediný region. Ostatně, pokud vím, není taková mezinárodní soutěž na světě.

Jaké vidíte možnosti rozvoje této soutěže ?

Budoucnost je především v její mezinárodní působnosti a popularitě „milionů“ bublinek.



MILAN KREJČÍ, SOMMELIÉR MERLOT D'OR A VINOTÉK LE BOUCHON

Která kombinace s champagne vám utkvěla? A která na banketech GJ?

Miluji kombinaci šampaňského s ústřicemi Tsarskaya. Jemná, minerální, lehce slaná chuť moře ve spojení se svěžestí a ovocností šampaňského Delamotte blanc de blancs je pro mě přímá a ve své přímosti geniální.

Z banketů mi utkvěl excelentní dezert, který noblesně zakončil jeden z večerů v Obecním domě. „Šampaňská bublina s karamelovým parfait“ v kombinaci s Carte blanche od Champagne Louis Roederer, to bylo opravdové splnění chutí s dlouhým vyrovnaným závěrem.

Váš vrcholný zážitek se champagne?

Jedním z nejužasnějších zážitků byla vertikální degustace Champagne de Venoge a jejich prestižního cuvée Champagne des Princes. Ochutnat v jeden večer ročníky 1982, 1985, 1989, 1990 a 1993 je opravdu vrcholný zážitek. O nic méně hodnotná byla možnost přímo v degustační místnosti Champagne Salon ochutnat jejich skvosty, z nichž nejuchvatnější byla již 24 hodin otevřená lahev ročníku 1996. Intenzivní krémová komplexní jemná chuť na jakou se nezapomíná.

Bez kterého vína (kromě champagne) nemůžete být?

Je mi blízké Burgundsko a tak zralá elegantní Chardonnay a opulentní Pinot Noir jsou vína, bez kterých by byl můj život o mnoho chudší.

Jak hodnotíte jako vítěz loňského ročníku, kvalitu soutěže? Byl jste spokojen se zájezdem do Champagne, který jste vyhrál v předloňském ročníku?

Zájezd byl po organizační stránce excelentní. Možnost strávit 4 dny ve společnosti enologů šampaňských domů de Venoge, Mailly Grand Cru, Henriot a Salon – Delamotte, je takový sen sommeliera. Děkuji tedy House of Champagne group za jeho splnění.



Champagne Maily Grand Cru bylo založeno v roce 1929. Vlastní 70 hektarů výlučně klasifikace grand cru – Pinot Noir a Chardonnay.

Roční produkce 450 000 lahví.

Vína zrají v křídových sklepích, 19 metrů pod zemí.

Velmi progresivní firma, nové moderní technologie, sudy pro vína dosage z Chateau Margaux, Pavillon Blanc. Millésimé, cuvée Les Échansons a L'Intemporelle jsou opakovaně vysoce hodnocena.

Jean Francois Preau – Maily Grand Cru

Můžete uvést 1–3 slova symbolizující váš dům?

Grand Cru – jemný luxus – klasické, umělecké a prestižní – vášně.

Jste vyznavačem klasického cuvée nebo jednodrůdových cuvée?

Líbí se mi oba, ale mám velké zaujetí pro 100% Pinot Noir cuvée z důvodu typičnosti našich vín.

Která kombinace s champagne vám utkvěla? A která na banketech GJ?

Vzpomínám si a zajímavý pokrm respektující přírodní chuť dané suroviny, například restované mušle svatého Jakuba. Nejbláznivější, co si pamatuji, je champagne s čokoládou.

Jakou vesnici v Champagne považujete za nejmalebnější? Doporučte jedno zákoutí v champagne, nebo restauraci...

Tady v naší oblasti, je asi nejmalebnější Hautvillers, kde žil a zemřel Dom Pérignon.

Udělejte si čas na procházku po „Les Faux de Verzy“ v obci Verzy – les buků velmi zvláštní formy, poté oběd nebo večeře v „Le Relais de Sillery“. Restaurace je velmi příjemná zejména na její letní terase.

Nejbizarnější kombinace se champagne, která vás mile překvapila?

Nejvíce mě asi překvapují kombinace champagne a různých sýrů.

Jak byste svého přítele pozval na GJ – jakými slovy?

Pozvat několik přátel na Grand Jour? Mohl bych říct, „Rendez-vous v ráji!“.

Champagne Alfred Gratien
EPERNAY FRANCE

Vinařství Alfred Gratien vytváří šampaňské od roku 1864. Cuvée vznikají mísením těch nejlepších Crus ze tří hlavních regionů (Côte des Blancs pro Chardonnay, Montagne de Reims pro Rulandské modré a údolí Marne pro Pinot Meunier). Alfred Gratien záměrně omezuje svou výrobu na 250 000 lahví ročně.



Jeden z nejvyhlášenějších biodynamických statků v oblasti Champagne. Jejich cuvée Robert Winner bylo zařazeno mezi 10 nejlepších šumivých vín světa a ostatní vína z produkce se rozhodně nenechají zahanbit...

MENU

Welcome drink – sake, čaj a kanapky
Lilkový krekr, Togarashi kozí sýr

Amuse bouche:
Sashimi z mořského okouna

1. chod:
SaSa Crispy Roll
Lososovo tuňáková rolka v řase nori s wasabi
a omáčkou z černého sezamu

2. chod:
Coconut Corn polévka
Kuře, zelené papriky, yakitori, bazalka a houby
shitak

3. chod:
Foie Gras s bílou čokoládou
Foie gras, tofu papír, togarashi koření, bílá čokoláda

4. chod:
Kobe na vietnamsko-japonský způsob
Kobe hovězí, saké, citrónová omáčka, hořčice

Dezert:
Honkongská rolka s hruškou
Sezamová krusta, máta, oříšková pasta



Banket „Asia Invites Champagne“ v SaSaZu Prague



Šéfkuchař Shahaf Shabtay.

NA OTÁZKY ODPOVÍDÁ: SALES & MARKETING DIRECTOR PETR VENCLÍČEK

Která kombinace s champagne vám utkvěla? A která na banketech GJ?

Ústřice s champagne jsou nesmrtelné. Objevem bylo champagne s červeným masem.

Váš vrcholný zážitek se champagne?

Přilís intimní pro tento dotazník :)

Nejbizarnější kombinace se champagne, která vás mile překvapila?

Champagne s likérem hpnotiq.

Kdy skončí nalévání přechlazeného champagne do sektových fléten?

Až muži přestanou nosit ponožky do sandálů; až ženy přestanou chodit do Rudolína s lodičkami v igelitkách, popř. až pravda a láska zvítězí nad lží a nenávisť.

Bez kterého vína (kromě champagne) nemůžete být?

Gavi di gavi.

V čem vidíte největší přínos GJ?

Edukativní osvěta v té nejmilejší formě.

Jste vyznavačem klasického cuvée nebo jednodrůvých cuvée?

Nikdy mi nezachutnalo žádné blanc de blanc, mimo něj rád poznávám různé kombinace všech tří odrůd.

Známý bonmot říká, že champagne lze pít v jakoukoliv denní dobu, ale jakou preferujete vy?

Myslím, že nejde tak o denní dobu jako o okamžik. Champagne je dobré pít s přáteli ale zároveň má neuvěřitelnou schopnost pozvednou skleslou mysl a působí i jako antidepressivum když je člověk sám.

Které z českých jídel byste doporučili k champagne?

Husí confit, popř makové koláčky.



V roce 1776 založili otec a syn Duboisovi v Reims vinařství, které později prodali Nicolasovi Schreiderovi. Od roku 1819 jej vlastní a spravuje jedna stejná rodina. Louis Roederer se narodil v roce 1809 ve Štrasburku a společníkem ve vinařství svého strýce Nicolase Schreidera se stal již ve svých osmnácti letech. O šest let později pak podnik zdědil, pojmenoval ho podle sebe a v následujících letech dovedl k nečekanému rozmachu. Vinařství Louis Roederer je dnes jedním z posledních velkých stále nezávislých „Maison de Champagne“. 214 hektarů vinic se rozkládají ve třech hlavních výrobních zónách v Champagne Montagne de Reims, Vallée de la Marne a Côte des Blancs. Množství hroznů z těchto vinic pokryje dvě třetiny potřeb vinařství, což umožňuje perfektní kontrolu nad výrobou šampaňského.



Rodinné vinařství s tradicí z konce 19. století jehož vína po dlouhém zrání na kvasnicích vyjadřují podstatu Champagne Gardet – mimořádnou eleganci a skvělou cenu...



G. H. Mumm byl v Remeši formálně založen v roce 1827. Aby měli jeho majitelé jistotu, že jejich šampaňské bude co nejkvalitnější, nakupovali hrozny přímo od pěstitelů z těch nejlepších oblastí namísto nákupu šťávy nebo moštu z hroznů. S téměř osmi miliony lahví prodaných každý rok po celém světě je dům G. H. Mumm v současné době třetím největším výrobcem šampaňského.

Damien Mott – Louis Roederer

Můžete uvést 1–3 slova symbolizující váš dům?

Rodinné vinařství hledající jedinečnost, výjimečnost a eleganci.

Jakou vesnici v Champagne považujete za nejmalebnější? Doporučte jedno zákoutí v champagne, nebo restauraci...

Hautvillers, v Montagne de Reims vyčnívající nad Vallée de la Marne. Les Faux de Verzy, se svými 800 pokřivenými buky (jež jsou pro botanisty stále záhadou). V Remeši – Restaurant Les Crayères s úžasným parkem nebo Café du Calais (Art Deco) u katedrály. V Epernay – La Grillade Gourmande.

V čem vidíte největší přínos GJ?

Účast dobrých maisons de Champagne soustředěných na prestižním místě v Praze, kde je možné ocenit širokou paletu chutí, tedy stylů více vinařství.

Váš vrcholný zážitek se champagne?

Ústřice nebo plody moře s Brut Premier nebo Cristal.

V čem vidíte zásadní rozdíl mezi exkluzivním zastoupením a černým či šedým dovozem?

Exklusivní zastoupení umožňuje velmi selektivní distribuci našich champagnes uskutečněnou odborníky, kteří znají naše vína. Další výhodou jsou ideální podmínky skladování našich vín a dobrá logistika.

Distributorům garantuje zavedení dlouhodobé distribuční strategie s celou škálou našich vín.

Umožňuje také nabídnout nejlepší cenu finálnímu zákazníkovi, který není vystaven spekulacím na šedém či černém trhu s víny.

MENU

- ◆ Hovězí tartar s čerstvými foie gras v mini kornoutku
- ◆ Velká pečená langustýnka s lanýžovou espumou
- ◆ Žabí stehýnka s petrželovým coulis
- ◆ Konfitované domácí kachní stehno a šneci v šátečku z křupavého těsta Brick a omáčka Périgueux
- ◆ Sorbet zřapíkatého celeru a sečuánského pepře
- ◆ Pomalu pečené telecí koleno s hříbkovým pyré a omáčkou ze syrových foie gras
- ◆ Lehce zauzená zmlina z kozího sýra přelitá karotkovo-paprikovým crème Anglais



Banket „Grand Jour Gourmet“ ve Francouzské restauraci

CO NÁM PROZRADILI?

JACQUES AUFFRAYS, ŠÉFKUCHAŘ

Která kombinace s champagne vám utkvěla? A která, na banketech GJ?

Asi filet z kambaly, který jsem podával na velmi jemném rieslingovém zelí s lehkou krémovou omáčkou a kaviárem.

Váš vrcholný zážitek se champagne?

Zatím Louis XV 1995, champagne de Venoge, uvidíme, co mě překvapí dále.

Nejbizarnější kombinace se champagne, která vás mile překvapila?

Osobně pro mě je velmi zajímavá kombinace se zvěřinou.

Kdy skončí nalévání přechlazeného champagne do sektových fléten?

S podchlazením champagne to je problém, také si radši vychutnám jeho plnou chuť a co se tyče sklenic pro jakékoliv šumivé víno, také upřednostňuji cokoli jiného než flétnu.

Bez kterého vína (kromě champagne) nemůžete být?

Rád si pochutnám na bílém víně z oblasti Gros Plan a Muscadet odkud pocházím.

Které z českých jídel byste doporučil k champagne?

Určitě sladkovodní ryby, kvalitní telecí, které se tu dá už sehnat nebo třeba drůbež, ale z dobrého chovu.

MARTIN KOLÁŘ, MANAŽER RESTAURACE

Která kombinace s champagne vám utkvěla? A která na banketech GJ?

Nejvíc se mi vryl do paměti dezert z minulého ročníku, a to sice „Papriko-zázvorový cheese cake se sorbetem z ovčího jogurtu a omáčkou z tonka beans“, který jsem ochutnal v kombinaci s ROSÉ.

Váš vrcholný zážitek se champagne?

Nemůžu říci, že šampaňské piji každý den, ale mám rád k snídani vejce benedict nebo blíny s crème fraiche, ke kterým si šampaňské dám vždycky velmi rád. Rovněž je pro mě přirozená kombinace s ústřicemi, kterým také nikdy neodolám.

Nejbizarnější kombinace se champagne, která vás mile překvapila?

Kombinace champagne a choucroutu z předešlých degustací, to pro mě bylo opravdu hodně milé překvapení a smekám před Jacquesem.

Které z českých jídel byste doporučil k champagne?

Každý rok při sestavování menu přemýšlíme s panem Balíkem a naším šéfkuchařem nad nějakou variantou králíka, a i když jsme vždy zatím dali přednost jiným kombinacím, věřím, že příště již králík vyhraje.



I voda může nadchnout...

Před 15 000 lety, na konci období horského zalednění severních Čech, začaly tát ledovce. Tající voda prosakovala v geologicky příznivých místech do podzemí a hromadila se v hlubinách země, kde si výjimečnou čistotu uchovala dodnes.

Aby se VODA Z DOBY LEDOVÉ dostala stejně čistá a nedotčená až k Vám, je do lahví plněna pod ochrannou atmosférou za dodržení nej přísnějších hygienických podmínek.



RICHARD JUHLIN – PREZIDENT FESTIVALU, GURU CHAMPAGNE

Která kombinace s champagne vám utkvěla? A která na banketech GJ?

Existuje tolik fantastických kombinací šampaňské / jídlo a já jsem dělal stovky šampaňských menu s různými super kuchaři. Tendencí je jít stále více a více do klasických kombinací, ale například, když jsem byl v El Bulli s nejšílenějším jídlem na světě, Blanc de Blancs Gosset pasovalo ke všemu. Často šampaňské je nejlepším výběrem, když ostatní vína nefungují. Nejlepší kombinace z Grand Jour je pro mě malá koule foie gras. Hodně často teď servírují kořen řepy, kozí sýr Chevre s piniovými oříšky a houbami v kombinaci s champagne založenými na modrých odrůdách. Pro míchaná champagne používám kambalu se smetanovou omáčkou. Blanc de Blancs piju jako aperitiv, nebo

Nejlepší kombinace z Grand Jour je pro mě malá koule foie gras.

s lehkými rafinovanými pokrmy, jako je kaviár a různé saláty a křepelčí vajíčka. Hovoříme-li o vejcích... nejlepší a zároveň nejlevnější kombinace se champagne jsou vajíčka se slaninou.

Jakou vesnici v Champagne považujete za nejmalebnější? Doporučte jedno zákoutí v champagne, nebo restauraci

Tam je tolik krásných míst, ale pohled z Cramantu, Avenay nebo Champillon, to je čistá magie.

Tajemné místo v Champagne je faux de Verzy. Skrytě v lesích za Verzy najdete 2000 let staré stromy, které vypadají jako vytažené z pohádky. Vezměte s sebou láhev nebo dvě spolu s piknikovým košíkem a skryjte se pod listy. Miluji vyhlášené restaurace v Champagne, jako Crayeres a Assiette champenois, ale také některá místa v malých vesničkách jako restaurace Le Mesnil nebo Tourraine champenois u řeky Marne v Tour-sur-Marne.

Jaký moment či historickou fázi považujete v historii champagne za zásadní?

Nepokoje v Champagne v roce 1911 kdy se oblast Aube stala součástí Champagne.



CHAMPAGNE
JACQUART



Když Robert Quantinet zakládal v roce 1962 spolu s dalšími 30 vinaři toto družstvo, vyráběli 100 tisíc lahví. Dnes Jacquart patří s produkcí 9 mil. lahví mezi největší domy. Družstvo má již 1800 členů a kontroluje víc jak 2400 ha vinic v 60 vesnicích. Pouze 350 ha z vinic je použito na výrobu Champagne Jacquart. Jacquart disponuje s hrozny vysoké kvality s průměrným ratingem 93 % na cru škále.

CHAMPAGNE
BONNAIRE



Champagne Bonnaire sídlí v Cramantu, který se nachází jižně od Epernay směrem ke Côte de Blancs. Vinice v Cramantu mají klasifikaci Grand Cru a jsou doménou chardonnay. Firma vlastní víc jak 22 ha vinic Grand Cru, ze kterých produkuje příkladná komplexní vína. Složitá aromatická paleta se vyznačuje máslovou grilovanou chutí s nuancemi citrusových plodů, kdoulí a chlebového koření, které vždy okouzlí porotu. Blanc de Blancs Grand Cru od pana Bonnaira uchvacuje Richarda Juhlina (****) a uchvátí jistě i vás.

Jean Emmanuel Bonnaire

Můžete uvést 1–3 slova symbolizující váš dům?
Nezávislost a vašeň.

Která kombinace s champagne vám utkvěla?
Mám rád horké vařené ústřice se šampaňským! (s extra brut Blanc de Blancs). Z Grand Jour si vzpomínám na polévku Kulajdu s vejci a můj ročník 2004, to bylo fantastické!

Jakou vesnici v Champagne považujete za nejmalebnější? Doporučte jedno zákoutí v champagne, nebo restauraci...

Pocházím z Bouzy – takže nejsem příliš objektivní – scénérie je tu velmi půvabná, ale na krajině v Cote des Blancs mezi Avize a Cramant také cosi je.

Jaký bod programu byste doplnil do programu GJ?

Jen těžko lze něco zlepšit, ale možná by se mohla přidat nějaká akce v kombinaci s uměním, Praha je velmi krásné a kulturní město.

FONDE EN 1785 A REIMS FRANCE
CHAMPAGNE
PIPER-HEIDSIECK

Syn luteránského kněze Florens-Louis Heidsieck přišel do Remeše jako obchodník s látkami. Vinařství ho však očarovalo natolik, že v roce 1780 začal vyrábět vlastní vína. Firma po staletí udržuje blízký vztah s dodavateli kvalitních hroznů z více než 180 vesnic v regionu Champagne. Díky tomu Piper-Heidsieck disponuje velkým výběrem jednotlivých cru z mnoha rozdílných terroirů a všechna vyráběna cuvée mají stálou kvalitu.

COMITÉ INTERPROFFESIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE – CIVC

Mezioborová rada šampaňského vína, která sdružuje vinaře a šampaňské domy, působí ve prospěch vinice a vína, přispívá akcemi ekonomickými, technickými, environmentálními, kvalitativním pokrokem, organizací oboru, komunikací, vývojem všeobecného povědomí a ochranou apelace po celém světě.

CIVC je organizace vytvořená francouzskými zákonodárci, aby chránila zájmy vinařů a negociantů s šampaňským.

Tato mezioborová organizace se nachází uprostřed mezi privátním a veřejným sektorem. Je to poloveřejný orgán. Organizace byla jako jedna z prvních založena roku 1941. Zkušenost realizovaná v tomto vinařském regionu je obecně považována jako jedna z nejkompaktnějších a nejcharakterističtějších ze všech.

CIVC má ambice stát se nástrojem ekonomického pokroku. Chce postavit na nohy spolupráci mezi vinaři a velkoobchodníky (negocianty). Propaguje politiku trvalé kvality, směřuje také k dobrému zhodnocení dědicství založeného šampaňskou apelací.

CIVC si přeje spojení dvou velkých komplementárních aktivit ve znamení reality a dobré vůle. Jedná se o snahu překročit jejich momentální rozdíly zájmu. Je to hledání bezpečnosti a prosperity pro ty, kteří žijí z Champagne.

ZÁSTUPCE CIVC POPRVÉ NA GRAND JOUR – THIBAUT LE MAILLOUX

Které fáze výroby šampaňského vás nejvíce fascinuje?

Osobně jsem nadšen celým procesem výroby, protože představuje technické zázemí za kouzlem našich vín. Vědět stále více o výrobě samotné dává stejný dojem, jako vstup do zákulisí při koncertu slavného hudebníka: dává pocit, dozvědět se více o zákulisních tajemstvích a zjištění ve kterém stadiu produkce se vytváří to speciální kouzlo. Pokud jde o Champagne, míchání základních vín, na jaře po předchozí sklizni, je nejvíce fascinující, protože je velmi specifický pro Champagne. Toto míchání je místem, kde vinaři a domy použijí většinu z svých specifických a odborných znalostí, když se chuť a směs stovky až tisíců nových vín, z poslední sklizně skládá chuťový profil, který pak stárne a mění se na Champagne. To vše činí míchání nejvíce fascinující částí výroby – jeden magický moment na počátku zrodu Champagne.

Který okamžik či historické fáze Myslíte si, že je velmi důležité v historii šampaňského?

To je asi 1728, kdy francouzský král Ludvík XV povolil, aby vína z Champagne mohla být přepravovaná v lahvích a ne v sudech. To umožnilo ochranu spotřebitele proti většině podvodů v té době, protože víno již nebylo možné míchat na místě určení – to byl první známka ochrany této apelace a jména Champagne. Druhotný efektem bylo symbolické opuštění světa statných vín. Tento bod znamenal zrození světa Champagne tak, jak jej známe dnes.

Jste fanoušek klasické odrůdy kupáže, nebo dáváte přednost jedné odrůdě? Je-li jeden odrůdě, tak které?

Stejně jako všechny milovníky Champagne, mám rád oba směry – některé ročníky, odrůdy hroznů a některé oblasti a někdy champagne jen jedné odrůdy. Upřímně si nemůžu vybrat svého favorita. To opravdu záleží na příležitosti, na lidech s kterými jsem a závisí to také na jídlu a kombinacích. Občas sáhnu po ročníkovém Blanc de Blancs (jedna z mých nejoblíbenějších kombinací s mořskými plody), někdy po kupáži nebo Blanc de Noirs Ale pro mě, Pinot Meunier má něco zvláštního, protože je naprosto unikátní v této oblasti a přináší do vína některé ovocné vůně, které nenajdete v žádném jiná hrozne.

Která vesnice v Champagne za vás nejkrásnější? Mohl byste doporučit, prosím, jeden tajemné místo v Champagne, nebo nějakou příjemnou restauraci?

Doporučoval bych navštívit všechny místa v Champagne! Ale možná Crayères, křídlové jeskyně hloubené v Gallo-Rímany v 3. Století, jsou nejvíce dech beroucí část naší místní krajiny. Tato jedinečná součást naší krajiny se skrývá 30 metrů pod zemí města Reims a patří mezi nejtajemnější místa k návštěvě v Champagne.

Rok 2010 v číslech

Rozloha vinic	33 344 ha
Odrůdy	Pinot noir 39 % Pinot Meunier 32 % Chardonnay 29 %
Výnos	10 903 kg/ha
Ve sklepích bylo uloženo ke dni 31. 7. 2010	1 384 miliónů lahví.
Produkce:	
Champagne domy	219 100 890 lahví
Družstva	100 512 296 lahví
Distribuce:	
Francie (58 %)	185 098 656 lahví
Export (42 %)	134 514 530 lahví
např.:	Anglie – 35,5 mil. Německo – 13 mil.



Champagne de Venoge založil v roce 1837 Henri-Marc de Venoge. Ve dvacátých letech XX. století to byla spolu s Moët Chandon největší firma v Champagne. Produkovaly shodně 1 milion lahví ročně. Henri-Marc byl prvním, kdo začal používat ilustrované etikety vlastní výroby, což bylo v Champagne něco zcela nového. Navrhoval etikety nejen pro de Venoge, ale i pro Moët a další značky. V současnosti produkuje de Venoge cca jeden milion lahví a díky svým špičkovým vínům se řadí mezi prestižní producenty champagne, což potvrdilo i jeho zařazení mezi top deset výrobců nezávislou komisí odborníků a sommelierů. Ročníkové Blanc de Blancs 2000 bylo vyhlášeno jedním ze tří nejlepších Blanc de Blancs na trhu!



Náš příběh začíná roku 1240, kdy Theobald IV z Champagne, král Navarrský, básník hluboce zamilovaný do královny Blanky Kastylské, přiveze z křížové výpravy dva poklady pro svou lásku. První z nich byla růže z Damašku, nejkrásnější květina na světě. Tím druhým potom réva, předchůdce odrůdy Chardonnay, která se stala symbolem Maison Taittinger, elegantního rodinného vinařství. O sedmset sedmdesát let později stále nacházíme v lahvích poezii, sklizenou z nejlepších vinic v Champagne, lahvovanou po prvním lisování a uloženou po několik let v jedinečných sklepech vyhloubených Římany. Poté na svět přichází elegantní Brut Réserve, ženské Prestige Rosé, osobitý Brut Millésimé, harmonické Taittinger Prélude a Nocturne, šperk šampaňských vinic Marquetterie a samozřejmě jedinečná a neopakovatelná Comtes de Champagne. Rodina Taittinger je pyšná na své jméno, historii a práci a každý rok nám dokazuje, že dokonalost není mýtus ale realita.

Ĥodnocení ročníků Champagne

1900 ★★★★★	1944 ★★	1970 ★★	1992 ★★
1904 ★★★★★	1945 ★★★★★	1971 ★★★★★	1993 ★★★
1906 ★★★★★	1947 ★★★★★★	1973 ★★★	1994 ★★★
1907 ★★	1948 ★★★	1974 ★	1995 ★★★★★
1911 ★★★★★	1949 ★★★★★★	1975 ★★★★★	1996 ★★★★★★
1914 ★★★★★★	1950 ★	1976 ★★★★★★	1997 ★★★
1915 ★★★★★	1951 ★	1977 ★	1998 ★★★★★
1919 ★★★★★	1952 ★★★★★	1978 ★★★	1999 ★★★★★
1921 ★★★★★★	1953 ★★★★★	1979 ★★★★★★	2000 ★★★
1923 ★★★	1954 ★★★	1980 ★★	2001 ★
1928 ★★★★★★	1955 ★★★★★★	1981 ★★★★★	2002 ★★★★★
1929 ★★★★★	1958 ★★★	1982 ★★★★★★	2003 ★★★
1932 ★★	1959 ★★★★★★	1983 ★★★	2004 ★★
1933 ★★★	1961 ★★★★★★	1985 ★★★★★	2005 ★★★★★
1934 ★★★★★	1962 ★★★	1986 ★★★	2006 ★★★
1937 ★★★★★	1964 ★★★★★★	1987 ★★	2007 ★★★
1938 ★★★★★	1965 ★	1988 ★★★★★★	2008 ★★★★★★
1941 ★★★	1966 ★★★★★★	1989 ★★★★★	2009 ★★★
1942 ★★	1967 ★	1990 ★★★★★★	2010 ★★
1943 ★★★★★	1969 ★★★★★	1991 ★★	...



VELIKOSTI LAHVÍ

Nabuchodonosor	20 lahví	15 litrů
Balthazar	16 lahví	12 litrů
Salmanazar	12 lahví	9 litrů
Mathusalem	8 lahví	6 litrů
Reoboam	6 lahví	4,5 litru
Jeroboam	4 lahve	3 litry
Magnum	2 lahve	1,5 litru
Lahev		0,75 litru
Demie		0,375 litru
Quart		0,188 litru



K vyjádření kvality a pozice Salonu stačí jedno slovo – unikátní. Hrozny jediného terroir (Cote de Blanc), jediného Cru (Les Mesnil sur Oger), jediné odrůdy (Chardonnay) a jediného ročníku. Produkce je přísně limitována, vyrábí se pouze 50 tisíc lahví a to pouze ve výjimečných ročnících. Salon je vrcholem elegance a smyslného potěšení, vždyť je společně s Chateau Petrus a Domaine de la Romanée Conti řazen do tzv. Svaté trojice.



Salon Blanc de Blancs

- ☑ 100% Chardonnay
- ☑ zrání na kvasinkách: 8-12 let

☑ 750 ml **kód 1101**

☑ 1500 ml **kód 1102**

*Ve 20. století bylo vyrobeno
pouze 37 ročníků:*

1905, 1909, 1911, 1914,
1921, 1925, 1928, 1934,
1937, 1942, 1943, 1946,
1947, 1948, 1949, 1951,
1953, 1955, 1956, 1959,
1961, 1964, 1966, 1969,
1971, 1973, 1976, 1979,
1982, 1983, 1985, 1988,
1990, 1995, 1996, 1997,
1999

(2002, 2004)

VÝHRADNÍ ZASTOUPENÍ



Láhev vína má leckdy dobrodružnou cestu do sklenky na našem stole. Aukce, vrácené objednávky, zkrachovalé obchody, výprodeje, nelegální prodej, doprava při vysokých teplotách, mohou a většinou mají na kvalitu vína negativní vliv. Nejinak je tomu u champagne, které je na některé podmínky ještě citlivější. Sedý import, nemluvě o nelegálním, nese s sebou všechna výše zmíněná rizika.

Nejen z těchto důvodů doporučujeme nakupovat veškerá vína od oficiálních, výhradních importérů dané značky. Takový nákup má nesporné výhody:

- Rychlá cesta od výrobce do temperovaného skladu.
- (House Champagne Épernay Prague používá dopravu v teplotně kontrolovaném režimu.)
- Garance kvalitního skladování a dopravy ke konečnému zákazníkovi – dobrá výchozí pozice pro archivaci ve sklepech.
- Záruka perfektní kondice vína a možnost reklamace jakékoliv chyby (korek, oxidace apod.).
- Dokonalá znalost produktu, ročníků, šarží apod.

- Dostupnost celého portfolia produktů výrobce (ročníky, různé velikosti lahví).
- Možnost návštěvy sklepů a další benefity například v kmenových restauracích, barech apod.
- Firemní POS materiály a podpora prodeje.
- Před paralelním dovozem varují nejen výrobci, ale i francouzské Ministerstvo obchodu a Ministerstvo zemědělství, protože každá špatná lahev dělá negativní vizitku tomuto skvostnému produktu.



Záruka perfektní kondice vína

Diebolt-Vallois



Rodina Dieboltů žije od konce 19. století ve 100% grand cru vesnici Cramant, která patří vedle Mesnilu k perlám Cote de Blancs.

Rodičům Jacquesovi Dieboltovi a Nadie Vallois výrazně pomáhají jejich děti Isabelle a Arnaud – je to typická rodinná firma, která co nejdříve získá 5 hvězd v hodnocení Richarda Juhlina!

V Cramantu je celá řada vynikajících producentů, ale Diebolt dává terroiru ještě jinou dimenzi, zvláště ve vínech bez malolaktické fermentace z poloh Les Pimonts a Les Buzons.

Zvláště pozoruhodné je cuvée Fleur de Passion, Blanc de Blancs, které se stává legendou Champagne.

Zraje v dubových burgundských sudech převážně z Mersault. Je to typické champagne starého stylu.

Jacques Diebolt – Diebolt-Vallois

Můžete uvést několik slov symbolizujících váš dům?

Nezávislost a svoboda jsou popisem naší rodiny, vašeň je to hlavní slovo pro vyjádření charakteru našeho domu.

Která kombinace s champagne vám utkvěla? A která na banketech GJ?

Prestige cuvée Fleur de Passion, ročník 1995 s lanýží nebo bílou rybou je super! Nebo krémový ročník 1998 (Fleur de Passion) s humrem a nebo 1999 s parmezánem nebo comté...

Jakou vesnici v Champagne považujete za nejmalebnější? Doporučte jedno zákoutí v champagne, nebo restauraci...

Bydlíme v Cramantu nedaleko vesnice Les Mesnil sur Oger... Moje oblíbené restaurace jsou Les Berceaux v Epernay a L'assiette champenoise v Remeši.



Dům Perrier-Jouët byl založen v roce 1811 po sňatku Pierra Nicolase Perriera a Rose Adelaide Jouětové. Nyní vlastní 65 hektarů vinic, z nichž prakticky všechny vinice jsou klasifikovány jako tzv. Grand Cru. Perrier-Jouët má neustále zásoby svých nejstarších ročníků, jako je Perrier-Jouët 1825 – nejstarší dnes dochované šampaňské.

R&L Legras



Champagne R&L Legras je špičkové rodinné vinařství (klasifikace **** dle Champagne guide Richarda Juhlina) s dlouholetou tradicí a dávnou historií, která se datuje již od roku 1789, kdy Honoré Legras (1765–1824) zakládá první vinice.

Rodina Legrasů začala s pěstováním vína v XVI. století. Ale zásadní obrat nastává v roce 1808 zásluhou Honoré Lergase, který vysadil jedny z nejlepších vinic na území označované Côte des Blancs. Jedna z nejznámějších oblastí Champagne dává díky odrůdě Chardonnay, krásná a noblesní šumivá vína.

SKLADOVÁNÍ A SERVIS

Champagne je svou podstatou víno jako každé jiné a při dlouhodobém skladování pro něj platí stejná pravidla. Láhev naležato, pokud možno stabilní teplota a tma (ta je především důležitá u lahví z průhledného skla).

- Častou chybou při servírování champagne je nízká teplota – pro vyšší ročníky a cuvée je doporučená teplota až 14 °C! Pro základní neročnicková champagne lze doporučit teplotu podávání 7–8 °C, pro ročnicková a prestige cuvée 9 °C a výše.
- Velmi důležité jsou sklenice, které by měly mít uzavřený kalich a větší průměr než obvyklé flétny – pro vyšší ročnicková cuvée plného těla lze použít i sklenice na bílé víno. Skleničky nikdy nefrapujte (nechláďte ledem!).
- Kvalitní champagne bývá citlivé na prudké pohyby (doprava autem apod.), pokud je to jen trochu možné, nechte před konzumací 1–2 dny v klidu.
- Po otevření láhve nechte víno alespoň 15 minut vydýchat.
- Dekantace champagne je iskantnější než u tichého vína, ale na druhé straně mnohdy víno okamžitě zvýrazní, zmírní agresivní perlení a víno neuvěřitelně rozvoní. Pro dekantaci není příliš vhodná karafa na červené víno, měla by být užší, baňkovitého tvaru bez ostrých zakřivení.



Lze champagne skladovat? A jak dlouho? A v jakém stáří je ideální starou láhev otevřít? – na tyto časté otázky nelze jednoznačně odpovědět. Každé víno se vyvíjí v odlišných podmínkách, každý ročník má jiný předpoklad ke zrání vína. Každý styl champagne má své příznivce, někdo má rád mladá svěží vína, někdo obdivuje starou medovou chuť. Zbývá otázka kdy je vlastně champagne staré? Někteří výrobci nechávají zrát svá prestige cuvée i 10 let. Například Champagne de Venoge uvede cuvée Louis XV. 1996 teprve na konci roku 2009 (!) a lze předpokládat, že toto víno bude mít před sebou dalších minimálně 5 let ke svému vrcholu. Důležitým faktorem je délka zrání na kvasinkách, respektive na jejich zbytku, před degorzáží. V této době se champagne výrazně vyvíjí a víno získává svou kulatost a plnost. Proto kvalitní výrobci výrazně překračují zákonnou lhůtu pro zrání champagne. K archivaci jsou předurčená ročnicková

Trésor de Champagne

champagne, ideálně v lahvích Magnum, ale na druhou stranu základní non vintage Charles Heidsieck po 10 letech ve sklepě byl nezapomenutelným zážitkem. Jak z této šlamastyky ven? Ideální je konzultovat nákup ročnickových champagne a starých velkých ročníků přímo s výhradním zástupcem daného domu. Dalším vodítkem může být hodnocení ročníků nebo nejlépe kniha Richarda Juhlina 4000 Champagnes. Trésor de Champagne patří do uskupení House Champagne Group a vlastní rozsáhlý sklep počínaje ročníkem 1928 a několika ucelenými ročnickovými komplety prestige cuvée. Existuje řada možností jak získat staré champagne. Ideální je samozřejmě nakupovat staré ročníky přímo ze sklepa. Další dobrou možností jsou nákupy z prověřených privátních sklepů. Sázkou do loterie jsou ovšem aukce. Jedním z hlavních benefitů Trésoru je transparentní původ dané láhve. Dobrou zprávou pro milovníky starých champagne je, že Trésor de Champagne kontinuálně doplňuje sklep víny kvalitních a prestižních producentů v aktuálních ročnících a dodává tak všem milovníkům těchto pokladů naději do daleké budoucnosti.



CHAMPAGNE

R&L Legras



špičkové rodinné vinařství (klasifikace **** dle Champagne guide Richarda Juhlina)



CHAMPAGNE BRUT R&L LEGRAS

Základní řada Champagne R&L Legras, s fantastickým poměrem cena/kvalita. Vyniká jemností, příjemnou svěžestí a charakteristickou chutí pro odrůdu Chardonnay. Víno s jemnou zlatavou až zářivou barvou, s plným, intenzivním perlením a krásnou dlouhou pěnou. Celkově působí starším dojmem.

Oceňeno nezávislou komisí odborného časopisu jako víno měsíce prosinec 2010 se skvělým hodnocením 90 bodů.

Složení odrůd: 100% Chardonnay
Ročník: NV
Dozáž: 7 g/l
Dostupnost: 0,75l, Magnum
Cena: 675 Kč



CHAMPAGNE BRUT NATURE (ZERO) EVANESCENCE 2002 R&L LEGRAS

Výjimečné víno s přívlastkem BRUT NATURE. Toto šampaňské s nulovým obsahem cukru je k dispozici pouze ve speciální limitované sérii 5000 lahví. Víno je neskutečně svěží, jemná chuť dává vyniknout typickým nazrálým tónům odrůdy Chardonnay.

Toto šampaňské je naprosto ojedinělým vínem R&L Legras s bonusem netradiční sběratelské korunky.

Složení odrůd: 100% Chardonnay
Ročník: 2002
Dozáž: 0 g/l
Dostupnost: 0,75l
Cena: 1500 Kč



CHAMPAGNE BRUT SAINT VINCENT 1996 R&L LEGRAS

Vyzrálé víno s mimořádnou vitalitou, pro znalce a milovníky ušlechtilých aromatických a chuťových zážitků. Snoubení bude ideální s mořskými plody, langustou, humrem, nebo paštičkou z husích jater. Pro ideální vychutnání je vhodné toto ročníkové Champagne otevřít minimálně 1,5 hodiny před podáváním a aristokracie vína vynikne ve sklenkách typu Bourgogne.

Výborné hodnocení i na tradiční profesionální degustaci v historické restauraci Nimb v Dánském Copenhagenu, kdy se umístilo hned za víny Bollinger a Krug se získáním 94 bodů.

Složení odrůd: 100% Chardonnay
Ročník: 1996
Dozáž: 4 g/l
Dostupnost: 0,75l, Jéroboam
Cena: 1900 Kč

R&L Legras

Uvedené ceny jsou včetně DPH, při odběru ucelených beden – 6 lahví, další sleva 7,5%

Jéroboam s r.o., Milady Horákové 2786, 272 01 Kladno, tel. +420 605 294 546, +420 733 519 187, www.jeroboam.cz

MICHAL ŠETKA, ŠÉFREDAKTOR ČASOPISU WINE & DEGUSTATION

Jak byste svého přítele pozval na GJ – jakými slovy?

Tento svátek Champagne si určitě nesmíš nechat ujít!

Známý bonmot říká, že champagne lze pít v jakoukoliv denní dobu, ale jakou preferujete vy?

Souhlasím se známým bonmotem, tedy opravdu jakoukoliv.

V čem vidíte největší přínos GJ?

Pravděpodobně tím největším přínosem je to, že umožní milovníkům Champagne ochutnat a porovnat vína od mnoha domů ve stejnou dobu na jednom místě. Mají tedy možnost seznámit se s různými styly velkých i malých Champagne domů a poznat, že i v oblasti Champagne je slovo terroir velmi důležité. Oceňuji i velké množství specializovaných degustací, které seznamují s nejnovějšími trendy, srovnávají velké ročníky a umožňují konfrontovat své názory s největšími odborníky světa Champagne.

Kdy skončí nalévání přechlazeného champagne do sektových fléten?

Nevim, možná nikdy. Jsou lidé, kteří raději chodí do nejménovaných řetězců „amerických výkrmen“ a dokonce tam vodí své děti, místo toho, aby si za stejnou cenu dali oběd v solidní, poctivé restauraci. A také už asi někdy slyšeli, že existuje i lepší a zdravější gastronomie. Stejně tak jsou určitě lidé, kteří Champagne pijí pouze pro nápis na láhvi a podstata, krása a kultura tohoto vína



jím vůbec nic neříká... Já osobně si Champagne vždy, když je to možné, nechám nalévat do vinné slenice od dobrých výrobců, velká Blanc de Blancs pak do burgundských sklenic. Pokud je příliš chladné, počkám, až se vytemperuje na optimální teplotu. Pokud jsem sám hostitelem, přechlazené Champagne ode mne nikdy nedostanete a o tvaru skla budu také rozhodovat já sám. Těm, kteří to chtějí pochopit, se budu snažit tyto rozdíly vždy vysvětlit a napovědět jim, jak si to své Champagne co nejlépe vychutnat.

Bez kterého vína (kromě champagne) nemůžete být?

Určitě bych byl nerad bez burgundských vín. A je mi v podstatě jedno, jestli mluvíme o bílých nebo červených. Burgundská vína mne fascinují, stejně jako celá tato oblast. Historie, tradice, styl a obrovská rozmanitost, kterou zdejšími vínům dává půda a pouhé dvě odrůdy. Vlastně, jak jistě víte, stejné dvě odrůdy, které jsou tak významné i pro Champagne...

Která fáze výroby champagne vás nejvíc fascinuje, nebo jí dáváte největší pozornost?

Tato otázka mi připadá, promiňte, nesmyslná. Podstata a krása Champagne spočívá právě v celém náročném a velmi komplexním způsobu jeho výroby. Když kteroukoli část výroby vytrhnete z kontextu nebo nezvládnete, nevzniká Champagne, ale disharmonie. A pro mne je Champagne v první řadě o harmonii a eleganci.

... přechlazené Champagne ode mne nikdy nedostanete.

PETRAJANŮV - CHEF DE CUISINE, CHAGALL'S RESTAURANT

Mohl byste se s námi podělit o Váš vrcholný zážitek se champagne?

Jednoznačně degustace Salon 1982.

Nejbizarnější kombinace se champagne, která vás mile překvapila?

Pulard pečený na lékořici s uzenyými jablky a curry omáčkou. Toto jídlo bylo jako hlavní chod v mém loňském Champagne menu a sklidilo za kombinaci s Champagne úspěch.

Kdy skončí nalévání přechlazeného champagne do sektových fléten?

Ve chvíli kdy se servisu champagne začne věnovat větší pozornost a přestane se brát v mnoha případech pouze jako welcome drink.

Jste vyznavačem klasického cuvée nebo jednodřůdových cuvée?

Rád ochutnám obojí a snažím se v tom vždycky najít to své.

Známý bonmot říká, že champagne lze pít v jakoukoliv denní dobu, ale jakou preferujete vy?

Myslím, že bych se přidal k uvedenému bonmotu...

Které z českých jídel byste doporučil k champagne?

Napadl mě králík na smetaně, ale přiznám se, že jsem to ještě nezkoušel.

CHAMPAGNE
DELAMOTTE

DEPUIS 1760
LE MESNIL-SUR-OGER



Starou rodinnou firmu založil roku 1760 v Remeši François Delamotte, majitel vinohradů. Patří mezi pět nejstarších domů v Champagne. Jedná se o sesterský dům Champagne Salon a společně jsou v seskupení Laurent-Perrier Group. Vysoce jsou hodnocena ročníková Blanc Blancs připravená ze tří odlišných 100% cru Côte des Blancs a určitě zaujme Brut Rose s dominancí Pinot noir. Ve firmě pracuje pouze 10 lidí, stejný enolog jako pro Salon! Delamotte je noblesní champagne, ke kterému se stále budete vracet.

CHAMPAGNE
HENRI GIRAUD



Vinařství Henri Giraud bylo založeno v roce 1625 ve vesnici Ay, která se nachází v samém srdci Champagne. V současnosti se Claud Giraud, patřící do 12. generace rodu Giraudů, stará o pokračování rodinné tradice. Champagne Henri Giraud je vyráběno v jedné ze 17 oblastí uvnitř Champagne, které jsou klasifikovány jako „Grand Cru“ a Claud Giraud je jedním z mála výrobců, kteří pokračují v používání dubových sudů při výrobě svých šumivých vín. Henri Giraud Champagne je v nabídce londýnských restaurací Gordon Ramsay nebo Fat Duck, které získaly 3 hvězdičky prestižního ocenění Michelin, The Square a The Capital, které získaly po dvou hvězdičkách, ale také v Lucemburku ve vinném sklepě Evropského parlamentu.

CHAMPAGNE
LE MESNIL
BLANC DE BLANCS
GRAND CRU



Le Mesnil-sur-Oger je okouzující vesnice ležící 20 km jižně od Epernay v samém srdci Cotes des Blancs. Je klasifikována jako Grand Cru, čímž se může pochlubit pouze 17 obcí a pochází odsud jedno z nejlepších Champagne Salon. Vinice jsou osázeny jen na svazích s křídovým podložím a vyrábějí se pouze z bílých hroznů Chardonnay. Tato odrůda, vyhledávaná hlavně pro vintage champagne, dává vínu lehkost, jemnost, kulatost a svěžest. Společnost byla založena v roce 1937 a s hrdostí představuje velkou nabídku šampaňského s bohatou chutí získanou z křídové půdy prestižního terroiru. „Champagne Le Mesnil blanc de blancs Grand Cru brut“ je skvělé, svěží šampaňské s jemným perlením, delikátní vůní bílých květů a příjemnou chutí citrusových plodů.

LIBOR BOUČEK, MODERÁTOR A PRŮVODCE GRAND JOUR DE CHAMPAGNE

Jaký program byste doplnil do programu GJ?

Přemýšlím, jestli ještě vyšperkováný program lze doplnit. Bylo by ideální, kdyby se lidem, kteří Grand jour navštěvují, poštětilo vidět Champagne na vlastní oči. Bylo by tedy úchvatné udělat warm-up party někde v útulné restauraci v Epernay. Pak by byl zážitek ještě umocněný.

Jak byste svého přítele pozval na GJ – jakými slovy?

Chceš zažít stoprocentní koncentrovanou radost? Chceš si užít tu nejlepší večeři roku? Chceš se usmívat celý listopad i advent? Pojď se mnou na Grand jour. A možná ještě – chceš strávit pár hodin ve společnosti, kde není hlavním tématem měna a řeči nejsou kecy?

Stoupá počet erudovaných klientů nebo naopak podléhají tlaku marketingů velkých domů a jejich kvalita klesá?

Za těch pět let, kdy se i díky Grand Jour daří šířit osvětu s podtitulem champagne, je evidentní, že lidé již neobjednávají lahve ovlivnění marketingovou kampaní. Lidé hledají, vybírají a chutnají. Což je radost sledovat. Ale samozřejmě se to ještě může vylepšovat. A taky bude?

Která kombinace s champagne vám utkvěla? A která, na banketech GJ?

Myslím, že absolutní legendou se již stala velká koule, kterou graduje každoroční banket ve Francouzské restauraci. A ještě nemohu opomenout delikátní králičí velouté. To bylo něco neskutečného.

Nejbizarnější kombinace se champagne, která vás mile překvapila?

Pamatuji si, kterak jsem pod hlavičkou Grand Jour a Václava Vojíře absolvoval kombinaci české kuchyně a champagne. Kachna se zelím a cuveé – dokonalost. Kulajda a Blanc de Noirs – naprostá senzace!

Váš vrcholný zážitek se champagne?

Těch je hned několik a těžko vybrat jen jeden. Na straně jedné – začátek července, západ Slunce, já a moje žena na terase Briquetterie v Epernay a fantastické rosé. Na straně druhé – neděle po Grand jour 2008. Absolutní vyčerpání. Proviant v podobě čerstvého tuňáka na kuchyňské lince. Otázka co s tím. Jemný dotek olivového oleje. Pánev. A debutové otevření Salonu. Obývací pokoj. Já a moje žena. A také nekonečná degustace na zahradě rodiny Balíkových. Všechny momenty plné radosti a štěstí. K tomu nemůže champagne chybět.



Libor Bouček a Richard Juhlin.

Jaký moment či historickou fázi považujete v historii champagne za zásadní?

Narození Doma Perignona.

Bez kterého vína (kromě champagne) nemůžete být?
Sancerre – a obecně lehké bílé.

Dokážete si představit rozšíření Grand Jour do dalších zemí?

Myslím, že je to další logický krok ve vývoji tohoto velkolepého eventů. Předpokládám, že poptávka na asijském trhu by byla enormní.

V čem vidíte největší přínos GJ?

V setkávání lidí, které spojuje láska k radosti. Zároveň vzdělávání těch, kteří champagne pijí. Obecně je to každoročně rozšiřování vlastních obzorů. A vzhledem k přítomnosti zásadních producentů champagne je to také výraz poděkování jim za to, co po staletí tvoří.

Známý bonmot říká, že champagne lze pít v jakoukoliv denní dobu, ale jakou preferujete vy?

Ideální je odpoledne – fakt. Člověk ještě stoprocentně vnímá a zážitek je tak maximální.

Chceš se usmívat celý listopad i advent? Pojď se mnou na Grand jour.



VIP Service
Club **CONTINENTAL**

Travel with glamour

TAKÉ BYSTE SE CHTĚLI NECHAT PŘIVÉZT
LIMUZÍNOU AŽ K LETADLU?

...nebo popíjet šampaňské v luxusním salonku ještě pět minut před startem letadla?

Objednejte si odbavení přes salonky VIP Service Club CONTINENTAL.

Stačí být na letišti jen 45 minut před odletem. Navíc vás zdarma přivezeme limuzínou přímo před Club CONTINENTAL.

VIP Service v Clubu CONTINENTAL poskytuje

- okamžité a privátní odbavení cestujícího i zavazadel bez čekání
- all-inclusive občerstvení s obsluhou
- diskrétní bezpečnostní kontrolu
- odvoz přímo k letadlu vozem a samostatný vstup na palubu letadla
- Škoda Limousine Service s řidičem zdarma



VIP Service Letiště Praha, a. s., K Letišti 6/1019, 160 08 Praha 6
+420 220 114 490, +420 220 562 525, +420 724 888 914
vip.service@prg.aero

 **Letiště
Praha**

ČESKO-FRANCOUZSKÁ CESTOVNÍ AGENTURA

Golf & Gourmet
Haut gastronomie
Bussines
Rodinné zájezdy
Exkluzivní privátní servis

Zájezdy do Champagne Tailor made zájezdy do Francie

Česko-francouzská cestovní agentura patří do uskupení House Champagne Group, využívá kapacit, obchodních vztahů a znalosti prostředí všech subjektů skupiny. Francouzské zázemí umožňuje vytvářet autentické, zcela originální programy zájezdů, při kterých můžete zažít např. degustaci champagne ve vinicích Grand Cru, piknik s „michelinovým“ kuchařem, delikatesní bufet v TGV, prvotřídní golfový servis, aj. Agentura se specializuje na privátní a firemní individuální programy.

Gastronomie • Champagne je známé svou exkluzivní gastronomií a svými „michelinovými“ restauracemi. Nejen v nich můžete vyzkoušet champagne jako doprovod celého menu. Humrovou variaci v dvouhvězdičkové restauraci L'Assiette Champenoise prostě vynechat nesmíte. Champagne ovšem není pouze champagne! Zajistíme návštěvu naší domovské čokoládové manufaktury Deléans nebo výroby slavných Biscuits de Roses Fossier, šnečí farmy klasifikace Grand Cru či michelinová restaurace Aux Armes de Champagne.

Golf • V oblasti Champagne je celá řada golfových hřišť, která mají jedno společné – širokou nabídku champagne pro 19. jamku. Rezervaci tee-timu doporučujeme zásadně před degustací...

Shopping • Dámská část zájezdu bude trvat na návštěvě známých outletů v Troyes, kde se potkává celá Paříž. (cca 1 hodina autem z Remeše). Troyes je sice krásné město s významnou katedrálou a starobylým centrem, ale značky jako Armani, Burberry a stovky dalších pravděpodobně zvitězí. Přes velmi výhodné ceny doporučujeme pánům prověřit limit na kartě.

Kultura / turistika • Nelze opomenout remešskou katedrálu a celou řadu památek s velkou historií. Vždyť Remeš byla dlouhou dobu korunovačním městem francouzských králů a Champagne byla považována za jedno z kulturních center Francie. Projížďka na člunu po řece Marně nebo pocházka přírodním parkem „Parc Naturel Régionale“ je vhodným programem mezi degustacemi...

Champagne není pouze Moët Chandon, Remeš není pouze katedrála, Michelin není pouze pneumatika...

Jiří Lešikar, SOHO restaurant

Nejbizarnější kombinace se champagne, která vás mile překvapila?

Jednou jsem zapomněl, že budu mít degustaci champagne od nového dodavatele. Bylo to někdy předloni, a kolega, který se vrátil z víkendů od babičky z venkova, přivezl pro nás na ochutnání zabíjačkové delikatesy. Tak jsem si pořádně „naložil“ tlačenkou, jitrnici, jelítka. No jenže v tom přichází hosteska a říká: „Jirko, máš tady pána na degustaci“ a já v tu chvíli zkameněl a říkal si, jak tohle může dopadnout, když tu zabíjačku ucítím na patře ještě zítra... No výsledek byl nad moje očekávání a v tu dobu jsem si potvrdil, že champagne není jen aperitivní záležitost, ale plnohodnotný nápoj k jídlu.

Kdy skončí nalévání přechlazeného champagne do sektových fléten? Domníváte se, že povědomí o champagne a vínech obecně se u klientů zvyšuje?

To je těžká otázka. Každý produkt má svá specifika servisu a personál by měl umět s těmito věci pracovat. Určitě kultura pití obecně u hostů vzrostla, mají zájem se dozvídat nové věci a učit se jim. Nicméně champagne je

Sushi a champagne v SOHO

1. Variace sushi s růžovým zázvorem a wasabi
 2. Sashimi z mušlí Sv. Jakuba s řeřichovou emulzí
 3. Sake Kimchee maki s rukolou v sojovém papíře
 4. Tempura unagi maki se sezamovým olejem
 5. Binnaga maki s kaviárem z létajících ryb gratinovaná Sabayone
-

pořád dost drahou záležitostí a tím i určena především velkým milovníkům a tak se ještě chyby pořád dělají. A je to především na nás profesionálech, abychom ukázali hostům, že champagne se dá díky komplexnosti odrůd, zkombinovat k celému menu a perlení jen na kráse přidává. A zde samozřejmě je i odpověď na Vaši otázku. Každý nápoj a tak i každá champagne má svou opodstatněnou sklenici. Pokud je to jednoduché champagne na party tak asi budu používat klasickou flétu, ale zrovna tak použiji na mohutné champagne třeba sklenici na burgundská vína.

Jaký program byste doplnil do programu GJ?

Myslím, že děláte skvělou práci a Váš záběr je velmi široký. Ukazujete lidem, že champagne není jen něco „výjimečného pro výjimečnou událost“. To byla taková politická odpověď. Jen tak dál!

Jak ve vaší restauraci pracujete se champagne? Vnímají vaši hosté champagne stále jako aperitiv nebo si ho objednávají i k jídlu? Pracujete tímto směrem i s vaším personálem?

U nás v restauraci jsme nastavili koncept kuchyně, že si mohou hosté objednat sushi a zároveň třeba ryby či masa, k tomu v netradičním pojetí za použití moder-

ních trendů přípravy i molekulární gastronomie, což mimochodem můžou čtenáři vyzkoušet na našich pravidelných akcích pod názvem Soho Fusion Winemakers Evening, kde za účasti konkrétního vinařského sklepa mohou ochutnat více vzorků v kombinaci s harmonizujícím jídlem. Dále rozléváme champagne po skleničkách a nabízíme rovněž poloviční láhve, takže hosté mohou ochutnat více druhů. Pro personál pořádám pravidelná školení a samozřejmě se i jezdíme za vinaři podívat přímo k nim do sklepa, což mi oplácí dobrou znalostí a prezentací při prodeji. Na závěr bych všechny čtenáře vyzval, aby se řídili takovým mým příslovím: „Věřte svému lékaři a věřte svému sommeliérovi“, našťastí když udělá sommelier chybu, neutrpí Vaše životní pojistka...



CLOVIS TAITTINGER

Můžete uvést 1–3 slova symbolizující váš dům?

Ženský, elegantní, precizní.

Jakou vesnici v Champagne považujete za nejmalebnější? Doporučte jedno zákoutí v champagne, nebo restauraci...

Chatillon sur Marne s obří sochou papeže Urbana II. a jeho nádherný výhled na údolí Marne. Jako tajemné místo, myslím, že katedrála v Remeši je určitě místo, které shromažďuje všechna tajemství: monarchie, křesťanství a sláva Francie.

V čem vidíte největší přínos GJ?

Každý má díky ní přístup k různým značkám, stylům, chutím a historii Champagne.

Jaký bod programu byste doplnil do programu Grand Jour?

Já bych přidal velkou champagne noc!

Váš vrcholný zážitek se champagne?

Sdílet lahev s někým koho milujete.

V čem vidíte zásadní rozdíl mezi exkluzivním zastoupením a černým či šedým dovozem?

Zásadní – servis poskytovaný výhradním zástupcem je jiný. Je to osobní přístup, garance původu vín a kvality a vztahu k dané značce.



Václav Vojíř – Buggy's bar

Jaký program byste doplnil do programu GJ?

Kromě squashového turnaje mne nenapadá nic, co by tomuto svátku vína chybělo! Ale vážně... S ohledem na to, co mne při prvních návštěvách Champagne zaujalo, byla možnost ochutnat první (základní) vína, ze kterých vznikne druhotným kvašením v lahvi skvost. Teprve v tuto chvíli si člověk uvědomí výjimečnost lidí, kteří tvoří cuvée a rozhodují o délce zrání. Ochutnat tato tichá vína by mohl být krok pro větší poznání a porozumění šampaňských vín běžnými návštěvníky.

Jak byste svého přítele pozval na GJ – jakými slovy?

Jedinečná příležitost stát se součástí největší oslavy šampaňských vín a za cenu cca jedné lahve ochutnat až 16 různých domů vedle sebe, včetně malých producentů. Nehledě na doprovodné programy, které jsou pestré, ale vždy velmi rychle vyprodané, takže to bych asi ani nezmiňoval, abych neprovokoval...

Která kombinace s champagne vám utkvěla? A která, na banketech GJ?

Obecně ta, když jsme zkusili propojit Champagne se staročeskou kuchyní. Babiččina kulajda, či kachna doprovázená šampaňským může znít poněkud bizardně, ale právě na tomto příkladě jsme si vyzkoušeli, že Champagne je plnohodnotné gastronomické víno a lze s ním skutečně doprovodit celé a to i extravagantní menu.

Z banketů mě nejvíce zůstala v paměti forma servisu kuličky z foie gras servírované na odriznutém hrdle lahve, která byla navíc efektně prosvícena a servírovalo se v potměšlém sále. Opět jen potvrzení, že gastronomie je o vnímání všemi smysly.

Váš vrcholný zážitek se champagne?

Z každé návštěvy Champagne si odnesu něco nezapomenutelného a těžko říci, který ze zážitků je emotivnější. Jestli to byl celodenní ruční sběr hroznů na vinici, či vertikální degustace starých vín Salon, či Dom Pérignon, gastronomické večeře a noclehy na Chateau de Saran, nebo ruční degoržování starých lahví přímo ve sklepích a okamžitá konzumace... Ale nejvíce uvolněně jsem se cítil při pickniku ve vinicích, kdy jsme si nakoupili nějaké občerství a lahev vína na farmářském trhu v Épernay a rozbalili ležení za slunného dne na louce uprostřed vinic v Coté de Blanc.

Jaký moment či historickou fází považujete v historii champagne za zásadní?

Z mého pohledu tři... Prvně když bylo objeveno a následně využíváno druhotné kvašení v lahvích (ať už to bylo kdekoliv a kýmoli), pak vznik CIVC, která drží souborem pravidel ochrannou ruku nad kvalitou a prestiží celého regionu a třetí zásadní moment byl rok 1992, kdy jsem tudy náhodně projížděl autem, neboť jsem nechtěl při cestě do Paříže platit mýtné a poprvé a náhodně navštívil šampaňské domy.

Bez kterého vína (kromě champagne) nemůžete být?

Bez toho vypáleného, tedy Cognac, či brandy...



Václav Vojíř (druhý zprava) při degustaci.

Dokážete si představit rozšíření GJ do dalších zemí?

Myslím, že ten model je přenositelný a určitě GJ patří mezi nejsilnější marketingové nástroje na propagaci šampaňského. Tedy proč ne? Ale je za tím pořádný kus práce a tu musí někdo udělat...

V čem vidíte největší přínos GJ?

Oslovení nové skupiny lidí, kteří dosud neměli se Champagne takové zkušenosti, možnost srovnání mnoha domů a vín na jednom místě, možnost seznámit se s lidmi, kteří dům vybudovali a vlastní, či s vinaři, kteří jsou za víno zodpovědní. Fascinují mne řízené degustace jako spojení Champagne s Foie gras, či Champagne a doutníky. Ať už si závěry z degustací každý udělá podle svého subjektivního vjemu, je to pro tuto komoditu nesmírně přínosné. Jedná se o osvětovou akci s tak bohatým doprovodným programem, že nemá široko daleko obdoby.

Která fáze výroby champagne vás nejvíce fascinuje, nebo jí dáváte největší pozornost?

Jako klíčové vnímám dvě. První je fáze míchání tichých vín, kdy enologové spojují i několik stovek vín různých odrůd, z různých vesnic, vinic a poloh, ale také různého stáří za účelem dokonalé a vyvážené směsi, která putuje spolu s cukrem a kvasinkou do lahví k druhotné fermentaci. Paradoxní na této činnosti je fakt, že výsledné cuvée, které mistr enolog tak pracně a svědomitě připravuje, je ve výsledku nepitelná směs vín nízkého alkoholu a vysoké kyseliny a jen blázen si dokáže představit, že z tohoto může vzniknout něco tak výjimečného. Opravdu obdiv...

Tou druhou fází, která mne nesmírně fascinuje je staření. Vliv autolýzy, tedy kontaktu kvasinek, které požírajíc veškerý cukr poměli při sebezáhubném procesu, s vínem po dobu zrání, změna vína, zraje-li zazátkované, či zakorkované, různost prestižních cuvée, zraje-li ve sklepech na kvasinkách, či v privátním sklepech již po degoržování... Zanedlouho budeme mít v nabídce víno, které zrál od roku 1921 na kvasinkách a degoržováno bylo před půl rokem výhradně pro Buggy's bar. Kéž bych měl možnost jej ochutnat. 90 let na kvasinkách, to je bezesporu vzácná příležitost...

Vinné království u vás doma ...



Specialisté na archivaci vína vám rádi navrhnu a zrealizují vinný sklep kdekoliv ve vašem domě.

www.aktivni-vinne-sklepy.cz

*Aktivní vinné
sklepy*

KAPSLE



Šampaňská vína jsou známa zhruba od 17.století, ne vždy však měla dobrou reputaci. Během transportu často explodovala a proto se začaly používat pro bezpečnější utěsnění korkové zátky konopné provázky. Bylo to ovšem časově náročné a tak v roce 1844 přišel Adolphe Jacqueson s geniálním nápadem a použil místo konopných provázek drátky. Mezi ně umístil plechový plíšek a první kapsle byla na světě. Konopné provázky začaly mizet a v roce 1884 vznikla první továrna. Na začátku XX. století se vyráběly velmi jednoduché 3 nebo 4 větrové „muselet“ s malým otvorem ve středu.

Je těžké přesně určit, kdy se začaly uvádět na kapslích jména domů, ale pravděpodobně to bylo kolem roku 1890. Uváděly se i vinice, odrůdy, ročníky. Nyní jsou kapsle používány jako marketingová zbraň, dokonce mnohé domy vydávají speciální kolekce určené ke sběratelským účelům, aniž by se použily k zátkování.

Plíšky, destičky pod drátky, vršky, agrapy, kapsle či jak v českém jazyce nazvat „capsules de champagne“ milovníky champagne přitahují. Sběratelé se dělí na několik typů, někteří ukládají pouze ty kapsle z lahví, které skutečně vypili a to pouze v jediném exempláři, někteří hromadí šampaňský plech z každé lahve, kterou pokaří. Někteří ukládají pouze ty s názvem domu, jiní zásadně bez, druzí baží po provedení v mo-

Plíšky, destičky pod drátky, vršky, agrapy, kapsle či jak v českém jazyce nazvat „capsules de champagne“...



nochromu, další v polychromu... Zvláště ve Francii se konají burzy, aukce, zakládají se sběratelské kluby, kapsle se mění v salonech i na blešáku, mnohdy se stávají šampaňským platidlem. Ať ti či oni, všichni mají co dělat, protože každý rok přibude několik set nových kapslí a k tomu se na stávajících změny barvy, text, ornament, prostě to co sběratele obvykle zajímá.

Nemohu se ovšem ubránit podezření, že všechno je spíše záminka, aby člověk mohl nedočkavě protrhnout ten blyštivý, tak nějak příjemně pomačkaný staniol, vysvobodit drátky, otáčet smyčkou, sevřít hrdlo a zase otáčet a čekat na toužené pšouknutí korku, který tak tak zůstal v prstech – a už to šumí...! Prostě není sběratel jako sběratel.

V úvodu aukčního katalogu se uvádí, že základem sbírky a to co jí dává duši, jsou výměny mezi sběrateli v klubu, na výstavách nebo mezi přáteli. Zásadně nesouhlasíme – podnětem a duší takové sbírky jsou přeci společné chvíle – s lahví champagne!

FOIE GRAS

Tradice foie gras existuje již dvacet století. Již v prvním století našeho letopočtu se latinský přírodovědec Plin L'ancien zajímal o „jecur ficantum“.

Ovšem má se za to, že tato lahůdka má mnohem starší původ. Na úsvitu třetího tisíciletí př.n.l. v Egyptě byly foie gras objeveny u divokých hus, které migrovaly ze severských zemí do delty Nilu, kde v močálech přečkávaly zimu. Faraonovi kuchaři byli nadšeni j velikostí a chuti jater těchto opeřenců. Zkoumali toto tajemství a vyzpozovali, že husa se před dlouhou cestou hodně nají a tím pádem se jí tuk ukládá do jater. Stačilo jen napodobit práci přírody a první „krmená“ foie gras byly na světě. Egypťané byly patřičně hrdí na tuto pochoutku, kterou šířili do celého světa.

Foie gras se obecně podávají na začátku menu, kdy je naše chuť ještě neporušená dalšími chody. Je to sblad jediný způsob, při kterém můžeme ocenit jejich jkemné aroma. Dříve se foie gras podávaly po masu, stejně tak jako další vnitřní orgány.

Kombinace foie gras s vínem je téma nikdy nekončící diskuse. Ke studeným terinám jsou vhodná velká sauternes, ale snad ještě lepší jsou vysoké tokaje. Není třeba zavrlovat méně prestižní apelace jako je Pinot Blanc s Loiry nebo Gewürztraminer. Vynikající je Coudrieu a samozřejmě champagne a to jak Blanc de Noirs nebo vyzrálé vyšší ročníky Blanc de Blancs.

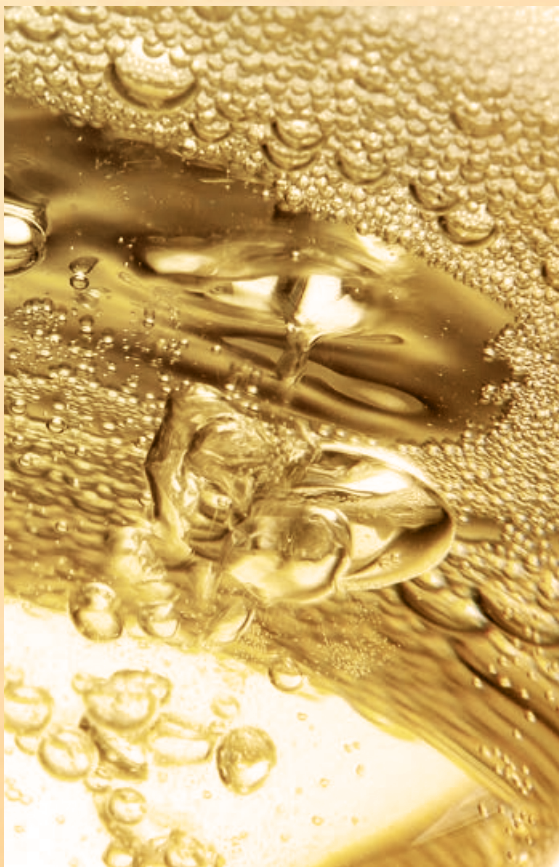


Kategorizace foie gras

- I. **Celá (entier) foie gras-husí / kachní**
jeden nebo více kusů, tvarovaných dle nádoby
játra, želé, kyselina askorbová, lanýže, sůl výrobek
nesmí obsahovat víc než 30 % tuku
- II. **Foie gras husí / kachní s kousky jater**
játra, želé, lanýže, sůl, kyselina askorbová
nesmí obsahovat více než 30 % tuku
- III. **Bloc de foie gras**
mechanicky plněné
játra, voda, tuk, želé
min. 30 % kousků foie gras, max. 10 % vody
- IV. **Parfait de foie gras**
mechanicky zpracované společně s husím nebo
kachním tukem
játra, tuk, žele, sůl
procentuální podíl foie gras musí být označen
na obalu
- V. **Paté, paštiky**
jádro foie gras nebo bloc je obložen nádivkou
játra, žele, lanýže, tuk a přísady se neuvádí v procentech
jádro by mělo představovat 50 % celkové hmotnosti
- VI. **Galantine**
50 % foie gras a nádivka
tuk, játra, přísady
- VII. **Mousse**
alespoň 50 % foie gras se mísí s nádivkou na jemno
tuk, játra, přísady

Vzkypění (šumění): jev zesilující aroma?

Kromě tří nejdůležitějších součástí, vody, alkoholu a uhličitého plynu jsou v šampaňském zároveň i stovky aromatických sloučenin. Zajišťují jeho komplexnost, bohatost a strukturu. Díky své molekulární struktuře tyto sloučeniny vykazují dvojitou podobu: jedna část těchto molekul je hydrofilní, zatímco druhá část je hydrofobní. Říká se jim amfifilní. Pro uspokojení dvou částí protikladného vztahu se molekuly přednostně umísťují na hranici mezi plynem a tekutinou - hydrofilní část v kontaktu s proudem. Proud se tedy tříští na jemné kapičky, každá v průměru o setině mikrometru. Je to stejný úkaz, který tříští na kapičky tenký pramínek vody protékající úzkou částí vodovodního kohoutku. Okamžitě po přerušení proudu se objeví dvě kapičky, velmi deformované, které se rychle vrátí do své obvyklé kulovité formy. Na začátku degustace se několik set bublinek tříští na povrchu šampaňského. Každá z nich umožní zrod malého proudu tekutiny. Jsou to stovky malinkatých stříků, které zatímco se tříští na malé kapičky, jsou ve skutečnosti perlením šampaňského nad typickou úzkou sklenkou.



MICHAEL TRETTER - TRETTER'S BAR



Jaký program byste doplnil do programu GJ?

Barmanská show s využitím molekulární mixologie. Myslím, že molekulární mixologie a šampaňské je velká výzva

Jak byste svého přítele pozval na GJ – jakými slovy?

Zvu tě na Grand Jour – popubláme!

Stoupá počet erudovaných klientů nebo naopak podléhá tlaku marketingů velkých domů?

Je to půl na půl – spousta klientů se opravdu vyzná a pije své oblíbené a osvědčené značky. Druhá polovina je v tahu momentální módy.

Která kombinace s champagne vám utkvěla? A která na banketech GJ?

Rozhodně se sushi.

Nejbizarnější kombinace se champagne, která vás mile překvapila?

Opět sushi. Sushi rovná se saké, alespoň pro mne do určité doby.

Jaký moment či historickou fázi považujete v historii champagne za zásadní?

Asi dobu kdy champagne vzniklo!

Kdy skončí nalévání přechlazeného champagne do sektových fléten?

Až si všichni uvědomí, že návrat zpět může být přínosem a začne se nalévat do misek jako za první republiky.

Dokážete si představit rozšíření GJ do dalších zemí?

Rozhodně, vlastně nechápu, že expanze již neproběhla.

Která fáze výroby champagne vás nejvíc fascinuje, nebo jí dáváte největší pozornost?

Ruční sběr hroznů.

Známý bonmot říká, že champagne lze pít v jakoukoliv denní dobu, ale jakou preferujete vy?

Dříve dokud jsem byl mladší a bez závazků v jakoukoli denní dobu dnes si ho vychutnám raději večer.

V čem vidíte zásadní rozdíl mezi exkluzivním zastoupením a černým či šedým dovozem?

V jistotě a záruce dobrého čistého obchodu.

Koktejl se champagne ano – ne?

Rozhodně ano.

Champerol

Aperol, pomerančová šťáva, champagne

Do sektové sklenky vložíme dvě kostky ledu, nalijeme aperol, poté opatrně pomerančovou šťávu a nakonec champagne.

Melí bychom vytvořit tři stejné vrstvy, ozdobíme pomerančovými žilienami a přiložíme míchátko.

Povstání v Champagne

Na začátku XX. století se stalo několik událostí, které měly velký vliv na postavení Champagne tak, jak jí známe dnes. Vrcholný bod byla nejspíš vzpoura v roce 1911. Jednalo se o region Aube, který je geograficky blíže Chablis než Champagne. Víno z Aube bylo tak nekvalitní, že žádný vinař by ho nepoužil do svého champagne. Proto se strhla diskuse o tom jestli má Aube spadat do Champagne. Rivalita mezi oběma stranami (vinaři z okolí Epernay a Remeše a vinaři z Aube) byla natolik vyhrocena, že 17. prosince 1908 musela zakročit vláda. Vydala ustanovení, že Aube do Champagne nepatří. To se Aubským vinařům samozřejmě vůbec nelíbilo. Vinaři z Aube začali de-



Ale jak poznamenává Courier de la Champagne ze 14. ledna 1911: „aktuálně ve vinicích vládne klid... klid před prvním konfliktem“.

17. 1. 1911, následkem odjezdu sporného konvoje, se 1500 lidí hrne do Damery za zvuku trubky. Vinaři z Venteuil, Fleury-la Riviere, Damery a Cumières se shromažďují před vinnými sklepy negocianta Achille Periera. Městské úřady se marně snaží upokojit dav. Strhává se povyk a útok je jasný. Brány jsou proráženy a zboží z valníku je zničeno. Běsnění se neomezuje na tento jediný náklad. Údery sekerami a motykami je vše zpustošeno. Příjezd četníků a podprefekta Epernay je zbytečný:

„dav se rozplynul. Škody jsou značné: zničeno je 2400 lahví, 25 demi-muids a 80 hektolitřů v sudech. Speciální vydání Courier de la Champagne vyzdvihuje poctivost demonstrantů, poněvadž žádná lahev nebyla „vy-pita nebo zpronevěřena vinaři“

Doplňková opatření, o kterých se předpokládalo, že vše vyřeší, se zpozdují. Dochází trpělivost a vření se obnovuje. 5. ledna je zadržen konvoj červeného a bílého vína na nádraží v Damery.

monstrovat v Troyes a 11. dubna 1911 ve dvě hodiny ráno vyrazili dveře vinařů z Cumières a z Damery. Za svítání armáda 5000 mužů dorazila do Ay a všem vinařům, kteří byli podezřelí z používání hroznů z Midi, brutálně rozbila sudy i láhve. Ulice byly zatopené vínem. Region byl vyhlášen válečnou zónou a byly tam vyslány ozbrojené jednotky, aby udržely pořádek

Fámy o budoucích násilných činech mají za následek povolání vojska.



19. 1. 1911 se podobný incident přihodil v Hautvillers. V noci muži vzali útokem vinný sklípek Savoy. Hlídač, který nic neslyšel, mohl konstatovat jen zkázu a uvědomit majitele: padesátka demi-muid (speciální sudy z dubového dřeva na 600l vína) a více než 40 kusů měly vylomené dno.

Vinice údolí Marny je ve stavu obléhání. 31. regiment dragounů a jednotek s posilami čtyř okolních regimentů zakázal vstup do Epernay a postavil hlídky na nádraží a k negociantům, rozdělil se mezi Damery, Venteuil, Cumières, Hautvillers, Ay, Mareuil – sur – Ay, Oiry a Dizy.



by *Tonino Lamborghini*

Dokonalé složení



www.allin.cz

Oficiální distributor cyklistických kol © Tonino Lamborghini

HOUSE CHAMPAGNE GROUP

House
CHAMPAGNE
Eprenay - Prague

**CHAMPAGNE
STORE.**

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

GRAND JOUR
de CHAMPAGNE

SOMMELIER TROPHEE
de CHAMPAGNE

Unikátní champagne festival
Jediná mezinárodní sommelierská soutěž zaměřená na champagne

Trésor
CHAMPAGNE
Eprenay - Prague

Kontinuálně budovaný sklep vysokých a raritních ročníků champagne

Česko-francouzská
CESTOVNÍ AGENTURA

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

bubbles
CHAMPAGNE MAGAZINE

Exkluzivní magazín pro milovníky champagne a „haut cuisine“.

**ATELIER
de
SOMMELIER**

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