

# CHAMPAGNE MAGAZINE



bubbles

říjen 2012



Klient si přál vnukovi založit hodnotnou sbírku.  
**Pomáháme mu s nákupem zlatých mincí.**

**Představte si, co může nadstandardní  
bankovníctví udělat pro Vás.**

**ERSTE**   
Premier

Ze všech vín je champagne  
jediné, které se hodí  
jako nápoj po celý den,  
univerzální lék na všechny  
rány, nejlepší láhev  
pro každou příležitost  
a samozřejmě jediné  
řešení pro oslavu.

# bubbles

CHAMPAGNE MAGAZINE

## Vydává

Krekom s. r. o.  
Štefánikova 43a  
150 00 Praha 5

## Redakce a inzerce

Štefánikova 43a  
150 00 Praha 5  
Tel: (+420) 241 485 033  
Tel: (+420) 702 013 434  
Email: info@champagne-bubbles.cz

## Fotografie

Pavel Vítek, CIVC a House Champagne Group

## Grafická úprava a zlom

Atelier Degas

## Vychází

říjen 2012

Povoleno Ministerstvem kultury ČR E 20710

## Fotografie na straně 32

Pavel Vítek: Salon 1943

# Obsah:

Účastníci Grand Jour de Champagne 2012	2
<b>Bublínkové teorie</b> Zrození bublinek	4
Speciální nabídka	6
<b>Champagne Duel</b> Brut non vintage	7
Účastníci Grand Jour de Champagne 2012	14
Program Grand Jour de Champagne 2012	16
Menu banketů Grand Jour de Champagne 2012	19
<b>a omáčky mojí maminky...!</b> Mirabelková	22
<b>Delikatesy z Champagne</b> Lanýže z Champagne	23
Účastníci Grand Jour de Champagne 2012	24
<b>Champagne v číslech</b> Export champagne do Evropy	26
Jean-Luc Barbier – rozhovor	27
<b>Trésor de Champagne</b> Krug – Clos du Mesnil 1982	28
<b>Historie Champagne</b> Champagne – Historie zázraku	29
<b>Umění a Champagne</b> Večírek v Pré-Catelan	30
<b>Foto z Champagne</b> Pavel Vítek	32

## ÚČASTNÍCI GRAND JOUR DE CHAMPAGNE 2012

CHAMPAGNE  
GRAND CRU  
Michel **ARNOULD** & Fils  
VERZENAY



Vinařské kořeny rodiny Michela Arnould sahají až do konce minulého století. V těchto dobách prarodiče z rodiny Lefevre vysadili révu v Grand Cru vinicích ve Verzenay. V roce 1929 se Henri Lefevre rozhodl, že vytvoří vlastní značku champagne a jeho syn André poprvé investoval do koupě nových tanků, lisu a tím zvýšil jejich produkci vína. Sňatkem jeho vnučky Francoise s Michel Arnould, na začátku 60. let minulého století, se zrodila značka Champagne Michel Arnould. Dnes jsou to syn Patrik a jeho zeď Thierry, kteří pokračují v rodinné tradici.

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.



*Diebolt-Vallois*



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

## ÚČASTNÍCI GRAND JOUR DE CHAMPAGNE 2012

### CHAMPAGNE FLEURY L'Art d'Être nature

Champagne Fleury bylo založeno Emilem Fleurem v roce 1895 a nachází se v jižní části Côte des Bar v malebné vesničce Courteron. Jsou skutečnými průkopníky biodynamiky v Champagne. Emil Fleury byl vůbec prvním, kdo po epidemii phylloxery znovu osadil zdejší vinice odrůdou Pinot noir. Rozhodnutí produkovat vlastní šampaňské bylo učiněno jeho synem Robertem Fleurem kvůli krizi v roce 1929, kdy došlo k významnému poklesu ceny hroznů. Tímto krokem se Champagne Fleury stalo jedním z prvních výrobců vlastního šampaňského v Côte des Bar.



### 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, patří 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.

### Champagne Alfred Gratien E P E R N A Y - F R A N C E

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 Pinot Noir a údolí řeky Marny pro Pinot Meunier). Alfred Gratien záměrně omezuje svou výrobu na 250 000 lahví ročně.



# Zrození bublinek

Zákony fyziky neumožňují bublinkám rodit se spontánně uvnitř tekutiny – ex nihilo (v doslovném překladu „z ničeho“). Molekuly tekutiny jsou těsně spojeny jedna s druhou. Zformovat spontánně bublinky v tekutině vyžaduje rozbít tato spojení, což vyžaduje spoustu energie, kterou představuje rozpuštěný oxid uhličitý. V šampaňském není rozpuštěno takové množství oxidu uhličitého na to, aby se bublinky tvořily samovolně.

Jak tedy příroda vyřeší tuto obtížnou teoretickou situaci, aby dovolila šampaňskému ve skleničce bublinkovat?

Abychom odpověděli na tuto otázku a mohli pozorovat perlení ve skleničce v reálném čase, enologická laboratoř Remešské univerzity pořídila superrychlou kameru schopnou natočit až 2000 snímků za sekundu, která je vybavena mikroskopickým objektivem s rozlišením blízcímu se mikrometru (1 mikrometr = 1 tisícina milimetru).

Oko kamery nám přináší důkaz, že se bublinky šampaňského nerodí ex nihilo. Na začátku každého perlení najdeme vždy mikroskopickou částičku hmoty.

Na rozdíl od rozšířené myšlenky to nejsou nedokonalosti skla, které by byly důvodem tvoření bublinek v šampaňském. Ve většině případů jsou to duté trubicovité struktury dlouhé několik desítek mikrometrů. Nejčastěji se jedná o vlákna celulózy pocházející ze vzduchu, která se usazují na povrchu skleničky. Po nalití šampaňského tato celulózová vlákna zůstávají přichycena k povrchu skleničky. Přestože jsou úplně ponořena, nejsou tekutinou, která je obklopuje, úplně smočena. Jejich fyzické a geometrické vlastnosti způsobují uvěznění miniaturní vzduchové kapsy. Zde spočívá tajemství perlení... Skrze ponořené částičky celulózy je do šampaňského vneseno trochu vzduchu. Tyto maličké vzduchové kapsy v šampaňském jsou těmi únikovými cestami, kterými může rozpuštěný oxid uhličitý uniknout, aby se vrátil do vzduchu. Nyní může bublinkové představení začít.

Molekuly oxidu uhličitého vnikají do vzduchových kapes z vlákna celulózy a zvětšují je. Velmi rychle se stane celulózové pouzdro pro vzduchovou kapsu příliš těsné. Jakmile se vzduch dostane až k okraji vlákna, vzduchová kapsa se zbaví části svého objemu a uvolní miniaturní bublinku oxidu uhličitého. Právě se zrodila bublinka šampaňského...

Její zrození v dutině vlákna trvá jen několik desítek milisekund (1 milisekunda = 1 tisícina sekundy). Vzduchová kapsa se pak vrátí do své výchozí pozice v dutině vlákna a začne se znovu zvětšovat vyživovaná oxidem uhličitým. Na konci vlákna se zrodí nová bublinka a tak dále až do vyčerpání rozpuštěného oxidu uhličitého... V pravidelných intervalech jako metronom stojí každé vlákno celulózy u zrození miniaturní bublinky oxidu uhličitého. Nejplodnější vlákna můžou zrodit více než třicet bublinek za sekundu. Během degustace šampaňského, která trvá několik minut, se tak z jednoho vlákna může zrodit více než deset tisíc bublinek.



Ten kdo nikdy neriskuje, nikdy nepije champagne. (staré ruské přísloví)





# SPECIÁLNÍ



# NABÍDKA

## Láhev champagne Jacquart Brut Mosaïque + vstupenka na Grand Jour Champagne Exhibition

Mozaika cru, odrůd, ročníků, aroma a chutí. Jedna se o cuvée tří odrůd. Dominující odrůdou je Charodonnay, které dodává Brut Mosaïque výraznou svěžest a delikátní aroma. Odrůda Pinot Noirs přináší strukturu a Pinot Meunier ovocnost a plnost. Hrozny pocházejí z výjimečných terroirs, včetně grand cru vinic z Côte des Blancs a Montagne de Reims.

Champagne Exhibition proběhne stejně jako loni ve Smetanově síni Obecního domu. Kromě tradičních účastníků jako například Mailly Grand Cru, Louis Roederer, Salon, Giraud, Delamotte, Alfred Gratien, de Venoge, Les Mesnil, se v letošním roce objeví několik nových domů – Charles Heidsieck, Fleury, Diebolt Vallois a další. Součástí Exhibition bude i finálové kolo soutěže Sommelier Trophée de Grand Jour de Champagne pod taktovkou Ivo Dvořáka.



1800,-  
~~2250,-~~

Objednávejte:  
email: [info@champagne-bubbles.cz](mailto:info@champagne-bubbles.cz)  
telefonicky: (+420) 241 485 033, (+420) 702 013 434





# CHAMPAGNE DUELY

Tato rubrika je svým způsobem alibismem, vytáčkou pro všechny, kteří od vinného časopisu očekávají nějaká nejlépe příkrá hodnocení typu nejlepší/nejhorší.

Výsledky takových testů na sebe ovšem mnohdy berou roli nemilosrdného kritika, který rozhoduje co nám obyčejným pijákům vína má a nemá chutnat a sice nechtěně, ale často nespravedlivě odsuzuje vynikající vína do role outsiderů. A co je horší, ovlivňují samozřejmě i obchodní výsledky výrobců, potažmo dovozců. Nechceme a nemůžeme na sebe brát tak odpovědnou roli soudce, protože jím především nejsme. Nejsme Richard Juhlin, který opakovaně degustoval několik tisíc champagne, nejsme ani renomovaná encyklopedie, která sleduje produkci domů v souvislostech a dlouhodobě.

Náš test má formou poměření názorů profesionála a laika představit deset vybraných vzorků v daný den, který se již nikdy nebude opakovat. Přejde ovšem další, změní se povětrí, chutě degustátorů, vína v láhvi a vše bude třeba jinak.

Proto berte body a hodnocení s rezervou, na druhou stranu vezměte na vědomí naši nespornou snahu o objektivnost a evidentní upřímnost degustátorů.

Při přípravě a průběhu testu se řídíme těmito pravidly:

- ◆ Testujeme vždy pouze deset vzorků. Tento počet dostatečně reprezentuje zvolenou kategorii a na druhou stranu je uchopitelný především pro laické hodnotitele.
- ◆ Pořadí deseti vzorků losujeme jak pro skrytou tak otevřenou degustaci.
- ◆ Test probíhá ve dvou kolech – se zakrytými a odkrytými lahvemi. (zajímavé je porovnání jak hodnotitele ovlivnila znalost výrobce).
- ◆ Vzorky vín jsou dodány minimálně dva dny předem na místo degustace.
- ◆ Striktně dbáme na stejnou teplotu podávání všech vzorků v obou kolech.
- ◆ Používáme dvacetibodovou stupnici, která dle našeho názoru srozumitelněji vystihuje hodnocení vín a je snáze uchopitelná pro laické hodnotitele.

**Dovolte, abychom představili dnešní soupeře – hodnotitele:**



**KAREL VÁGNER**  
Majitel Hästens v České Republice



**MARCEL LÁZNIČKA**  
působí v současnosti jako sommelier  
v restauraci Bílkova 13

## Champagne Brut non vintage

Pro duel tohoto čísla jsme zvolili základní Brut non vintage cuvée. Tato vína tvoří „brutální“ většinu celkové produkce champagne. (více jak 90 %). Kromě toho, že jsou základní příjmovou položkou většiny producentů, tak by měly společně s prestige cuvées být jakousi vizitkou domu, vystihovat charakter jeho produkce.

Obvykle se jedná o kombinaci více odrůd. Podle toho, z které části Champagne pochází výrobce, respektive odkud pochází hrozny pro výsledné cuvée, tvoří složení více modré odrůdy Pinot Noir a Pinot Meunier nebo bílá Chardonnay. My jsme do tohoto testu zvolili vína, která mají více než poloviční podíl odrůd

modrých, a to proto, že tato vína jsou poměrně hojně na našem trhu zastoupená a také jsou pro svou výraznější strukturu konzumenty velmi oblíbená.

Český trh je velmi specifický, konzumujeme v poměru k základním non vintage champagne velké množství dražších ročníkových a prestige cuvée. V tomto parametru výrazně předstihujeme i takové tradiční velké trhy jako je Belgie, Německo ap. Přesto jsme ale s brut non vintage poněkud více v kontaktu. Nejčastěji jsou rozlévána v různých gastronomických zařízeních na skleničku, jsou používána pro welcome drinky ap.

## 1. Gosset Brut Excellence, Aÿ



**ML** Barva je světlejší, než vyložené zlatavá. Ve vůni cítím větší podíl chardonnay, chlebovinku, kvasinky... není tam ta ovocnost pinotu... vůně je dost expresivní. Perlení střední až jemnější, v chuti pro mne převládá masitá hruška, trošku vyšší kyselinka v závěru... celkově voňavé, expresivní, ale bez harmonie především mezi chutí a vůní.  
Nevím, jestli vám lahodí na nose...?

**KV** Mám úplně jiné favority! Chuť mě přijde lepší než vůně... to mne po napití zaskočilo. Rozhodně je to takové kapku kyselejší, ale možná by to bylo dobré, kdyby si to člověk dal k nějakému tuňáku nebo k něčemu, s čím by se ta kyselinka spojila...

slepá/odkrytá

**KV** 4. místo

**ML** 14 b./14 b.

## 2. Jacquart Brut Mosaïque, Reims



**KV** No ještě nejsem úplně doma... to víno má rozhodně atraktivnější vůně, to se mi líbí a i jemnější chuť, ale má víc ostřejších bublinek, které trošku přidávají na hrubosti... nějaké další vědecké výklady už neumím k tomu přidat...

**ML** Mě se toto champagne líbí víc, než první vzorek... Diametrálně rozdílné víno, už ve vůni je lehčí, svěžejší, více vyváženější. Barva je světlejší se zlatavým odleskem. Ve vůni cítím sušenky, čerstvě upečený croissant... v chuti je příjemná, kultivovaná kyselinka. Víno je více vyzrálé, jistě překročilo zákonnou hranici zrání, takže je kulatější, připraveno k pití. Potenciál u tohoto vína moc nevidím, ale to ani není úkolem základních brut!

slepá/odkrytá

**KV** 3. místo

**ML** 17 b./16 b.

## 3. Boizel Réserve, Épernay



**ML** Jsme u třetího vzorku a na nose je každý velmi rozdílný. Ve vůni se krásně prolínají pečené kaštiny a ořechy... dost zvláštní vůně, není taková ta suchá, ale je svěží, navozuje očekávání svěžihého vína. V chuti přetrvávají ořechy, podzimní hruška, ovoce... mám tam i jemnou tríslovinu, chuť je potom trochu svíravější... výraznější, než u toho druhého vzorku a perlení je trochu jemnější. Specifické víno.

**KV** Pro mě trojka reprezentuje mix dvou předchozích. Má lepší nos, prostě příjemnější vůni, ...není to zrovna lehké pití, roste v puse a líbí se mi jemné perlení. Z mého pohledu možná nejatraktivnější z těch, co jsme zatím chutnali, ...ale ještě nejsme doma...ještě to není to, co bych vyhledával.

slepá/odkrytá

**KV** 4. místo

**ML** 16 b./16,5 b.

## 4. Pommery Royal Brut, Reims



**KV** Líbí se mi barva, je takové lehké, jednoduché, pitelné, jemně perlivé... svádivé víno, které si člověk otevře na plachetnici a nechá se tam prostě ofoukávat...

**ML** Z hlediska profesního a prodejního si myslím, že ze všech dosavadních vzorků, bych s tímto uspěl u nejvíce lidí, je univerzální, komplexní, ve vůni není tak výrazné, jako předcházející vzorek, je kulatější, jemnější. Jemně perlivé. V chuti jsou oříšky, sušené meruňky... všechny vjemy se příjemně střídají, víno je komplexnější, není takové to „nabušené“ a jednosměrné šampaňské.

slepá/odkrytá

**KV** 2. místo

**ML** 17 b./16 b.

## 5. Mumm Cordon Rouge, Reims



**ML** Pro mě tenhle vzorek „ne“. Barva jde do zlatavých tónů, ale bez té jiskrnosti, ve vůni je kromě máslové noty ovoce, ale takové to špatné, nedozrálé... není tam svěžest, která by mne oslovila. Chuť je pro mě nevyvážená, až rozpolcená a na konci delší, výraznější kyselinka.

**KV** Cítím nějakou pavůni, asi kvasinky? – postupně ale mizí. Postrádám svěžest, na můj vkus asi zbytečně komplikované...

slepá/odkrytá

**KV** 4. místo

**ML** 13 b./13 b.

## 6. de Venoge Cordon Bleu, Épernay



**ML** Už ta barva je fantastická... úplný západ slunce, krásné perlení... tak teď jsem zvědav, jestli se rozjedeme nebo jestli pojedeme spolu...

**KV** Souhlasím, má to hezkou barvu, vypadá to jako šampaňský... má to jiskru a mě to přijde svěží, sice to má trošku větší perlení ale neroste mi to v puse, jak já říkám.

**ML** Vůně taková kulatá, vyžralá... ovoce, broskve, medová plástev, prostě, už ta barva vás láká si přivonět, napít se. Cítím, jak tam běží ta tříslovina s kyselinkou a chtějí donést tu chuť k vám. Velmi harmonický soulad. Vyvážené komplexní víno. Dlouho zůstává v ústech, dlouhá perzistence, ještě teď ho tam cítíte...

slepá/odkrytá

**KV** 1. místo

**ML** 17,5 b./17,5 b.

## 7. Barnaut cuvée Tradition, Bouzy



**ML** Barva? Hezká, ale v porovnání s tím vzorkem předtím nemá tu jiskru, vůně je výrazná, různě intenzivní, ale přesto vyvážená... je tam cítit opět medová plástev, med, ale trošku i připálená oplatka, ve vůni celkově kulatá a bohatá... Perlení je středně plné a ovocnost se projevuje jak v té vůni, tak v chuti, celkově komplexní, ale pro mne není zábavné, schází mi esprit.

**KV** Když jsem to víno viděl, tak se mi barva docela líbila, myslel jsem si, že bude zajímavé. Ale vůně mi přišla fádni... a nakonec i chuť, která pro mne byla příliš kyselá. Jestli je to víno, které si kupuju, tak ho asi přestanu kupovat... (smích)

**ML** Jestli jste si ho vůbec někdy koupil... (smích)... ale není to úplně průšvih...

slepá/odkrytá

**KV** 3. místo

**ML** 15,5 b./15,5 b.

## 8. Mailly Grand Cru Brut Réserve, Mailly



**KV** Víno je mnohem ovocnější, jakési „frišno“ tam cítím. Kapičku mě kouše, není úplně klidné v puse... něco jak když člověk čerstvě udělal řidičák...

**ML** ... baví ho řídit, ale ještě to neumí... tak bych to viděl.

**KV** Přijde mi, že to ještě není hotový.

**ML** Souhlasím... barva světlejší, ale ve vůni je vyvážené, komplexní, stejně tak jako v chuti. Ve vůni zkouší našeptávat, co všechno tam je, opatrně a když se napijete, tak je až noblesně plné ovšem s lehkým otazníkem co přijde. Kyselinka zatím dlouho zůstává v ústech.

slepá/odkrytá

**KV** 3. místo

**ML** 16,5 b./16,5 b.

## 9. Duval Leroy Brut, Vertus



**ML** Bronzová plnější barva. Už ve vůni je ztelná svěžest i plné pinotové tóny. Kombinace ovoce s oříšky prochází do chuti, která je plná, dlouhotrvající. Líbí se mi, jak je svěží a zároveň plné, vyvážené. Vyšší perlení mi v této souvislosti nevdá.

**KV** Přes vyšší perlení se mi to víno líbí, i když nemá tu svěžest, kterou v šampaňském vyhledávám. Nemá ovšem ten dobéh. Nevdá, považuji za příjemné šampaňské...

slepá/odkrytá

**KV** 4. místo

**ML** 16 b./16 b.

## 10. Louis Roederer Premier Brut, Reims



**KV** Barva je sice lehčí, ale je to šampaňský. Je to víc perlivé, ale postupně se to zklidňuje. Vůně je atraktivnější než chuť. Není příliš komplexní, žádné sofistikované víno, ... je to takové pitelné, konzumní šampaňské... z mého pohledu. Ale kyselina a perlení je tam víc, než bych si přál.

**ML** Barva je světlejší, ale živá, se zelenkavými tóny. Vůně umírněná, příjemná až opatrná, ale evidentně „šampaňská“ v tom dobrém smyslu. Ale chuť je spíš kyselá. Perlení zůstává dost dlouho, ale na konci zbude spíš kyselina, než dochuť. Opět se mi zdá, že toto champagne má ještě čas. Kdyby nebylo toho agresivního perlení, tak bych bodoval výše.

slepá/odkrytá

**KV** 3. místo

**ML** 16,5 b./15,5 b.

### pořadí vín podle Karla Vágnera

1. místo	de Venoge
2. místo	Pommery
3. místo	Louis Roederer
	Jacquart
	Mailly Grand Cru
	Barnaut
4. místo	Mumm
	Duval Leroy
	Gosset
	Boizel

### pořadí vín podle Marcela Láznického

		slepá	odkrytá	průměr
1. místo	de Venoge	17,5	17,5	17,5
2. místo	Jacquart	17	16	16,5
	Mailly Grand Cru	16,5	16,5	16,5
	Pommery	17	16	16,5
3. místo	Boizel	16	16,5	16,25
4. místo	Louis Roederer	16,5	15,5	16
	Duval Leroy	16	16	16
5. místo	Barnaut	15,5	15,5	15,5
6. místo	Gosset	14	14	14
7. místo	Mumm	13	13	13



# Karel Vágnér **VERSUS** Marcel Láznička

## **Champagne je pro vás spíše styl nebo víno?**

**KV** Champagne je u mně sice velmi populární víno, ale beru ho primárně jako slavnostní pití, proto stále hledám nový důvod k oslavě. Je pravda že sklenička champagne mně vždy zvedne náladu.

**ML** Je to víno s nenapodobytelem stylem, je to určitě víc než víno a nikdy neříkám ne u tohoto moku. A těším se na každý den, kdy si jej, nejlépe s přáteli mohu vychutnat.

## **Jaký ročník champagne vás nejvíc rozechvěl?**

**KV** Jsou ročníky které ještě musím ochutnat jako je Dom Perignon 1946, nebo 1953 až 1964 v nejlepším BOND stylu... Je dobré mít se na co těšit... Dodnes můj největší zážitek byl Cristal od Roederera z roku 2002. Celý večer, v malé skupině přátel, jsme se propíjeli pár lahvemi Krugu a Cristalu vedle dalších „normálních“ bublinek z oblasti Champagne...

**ML** Salon 1982.

## **Jaké máte pocity, když vítězové Formule 1 po sobě stříkají champagne?**

**KV** Jak už jsem říkal, pro mne je champagne symbolem vítězství nebo oslavy, ale pravda je, že mne přijde hodně líto, když vidím, že většina tohoto posvátného moku jde nazmar. Obzvlášť když jde o famózní láhev Magnum nebo Jeroboam. Asi bych neuměl tak vyvádět s takovou lahví, kdybych vyhrál F1..., ale to asi fakt nehrozí!

**ML** Říkám si, že je určitě musí pálit oči a jinak proti tomu nic nemám, vždyť to oslavují tím nejlepším možným způsobem.

## **Sugestivní otázka zvláště v Bubbles – co si objednáte například k telecímu steaku s foie gras?**

**KV** Telecí steak je velmi jemné maso v kombinaci s husími játry to přímo vybízí k objednání láhve Louis Roederer nebo Mailly rose. A pak se ten večer může vyvíjet správným směrem... S tím by určitě souhlasila i moje žena...

**ML** Hodně zajímavá kombinace a pro champagne výzva, já bych osobně sáhl po Mailly Exception 1999 blanc de blanc.



Hästens   
since 1852

**We sleep.**  
**Do you?**

**HÄSTENS CONCEPT STORE**

Vinohradská 1420/33  
120 00 Praha 2  
Tel: +420 222 254 292

**SOHO INTERIÉROVÉ CENTRUM**

Svratecká 989  
664 42 Brno - Modřice  
Tel: +420 543 217 032

**160**  
*years*  
OF CRAFTSMANSHIP, TRADITION AND PASSION

[www.postele-hastens.cz](http://www.postele-hastens.cz)  
[hastens.com](http://hastens.com)

## ÚČASTNÍCI GRAND JOUR DE CHAMPAGNE 2012

CHAMPAGNE  
**CHARLES  
HEIDSIECK**

*Maison fondée à Reims en 1851*



V roce 1851 přichází do šampaňského domu Charles-Camille Heidsieck, který mu později dal své jméno. Zavedl přísnější kritéria při sběru hroznů a zvýšil produkci vín zrajících v lahvi. Koupil křídové lomy v Remeši, aby jeho vína mohla zrát v dobrých podmínkách. Tento neúnavný propagátor vycestoval v roce 1852 do Ameriky a byl jedním z prvních producentů ze Champagne, který se vydal do New Yorku. Jeho úspěch byl prakticky okamžitý. Podnikl ještě několik cest do Ameriky a stal se významnou a uznávanou osobou amerického společenského života.

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 vyráběná cuvée mají stálou kvalitu.



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.



## ÚČASTNÍCI GRAND JOUR DE CHAMPAGNE 2012

*R & L Legras* Я

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 neznámějších oblastí Champagne dává díky odrůdě Chardonnay, krásná a noblesní šumivá vína.



CHAMPAGNE  
*MAILLY*  
GRAND CRU



Champagne Mailly 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.

CHAMPAGNE  
*LE MESNIL*  
BLANC DE BLANCS  
GRAND CRU

Le Mesnil-sur-Oger je 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 terroir.





# Program Grand Jour

## Sobota 20. října

**10:00–13:00** **Golfový turnaj Grand Jour de Champagne**  
Prague City Golf Club Zbraslav, Praha

## Pátek 26. října

**Celosvětový den Champagne**  
Oslavte svátek bublinek

## Čtvrtek 8. listopadu

**17:00–19:00** **Grand Cru Tasting z Montagne de Reims v podání Mailly Grand Cru**  
Bílková 13, Praha  
Prezentuje osobně ředitel domu Jean-François Préau

**17:00–19:00** **Humr, ústřice, kaviár & champagne**  
Zdenek's Oyster Bar, Praha

**17:00–19:00** **Sushi a champagne**  
SOHO Restaurant, Praha

**18:00–19:00** **Kulatý champagne stůl / Table ronde de champagne**  
Primátorský salónek, Obecní dům, Praha  
Téma: podpora podnikání, exportu a vzájemná česko-francouzská spolupráce.

**20:00** **Champagne Tasting Menu Banket**  
Francouzská Restaurace, Obecní dům, Praha  
Arnaud Lallement \* \* Michelin L'Assiette Champenoise

## Pátek 9. listopadu

**9:00** **Sommelier Trophée de Champagne**  
Obecní dům, Praha  
Mezinárodní someliérská soutěž





# de Champagne 2012

**13:00–19:00 Champagne Exhibition**

Smetanova síň, Obecní dům, Praha

**17:00–19:00 Blanc de Blanc Tasting – Richard Juhlin**

Primátorský salónek, Obecní dům, Praha

**17:00–19:00 Hvězda Blanc de Blancs – champagne Salon**

Prezentuje osobně prezident domu Didier Depond.

**17:00–19:00 Ročník 1964 v Champagne**

**17:00–19:00 TOP lahev Grand Jour de Champagne (de Venoge)**

Aria, Praha

**20:00 Grand Jour Gourmet Banket**

Francouzská Restaurace, Obecní dům, Praha  
Jacques Auffrays (Francouzská restaurace)

## Sobota 10. listopadu

**09:30–12:00 Snídaně s champagne a lanýži**

Restaurace La Truffe, Praha

**13:00–18:00 Grand Champagne Exhibition**

Hotel Grandezza, Brno

**20:00 Le Banquet Menu Champenois**

Il Mercato, Brno

## Další programy

**Vaříme s champagne**

Prakul, Praha

Kurz vaření s degustací champagne.

Změny v programu jsou vyhrazeny



# AKTIVNÍ VINNÝ SKLEP – MODERNÍ TREND ARCHIVACE VÍNA KONEČNĚ I U NÁS

Každý, kdo má rád dobré víno, určitě ví, že nejlepší podmínky pro archivaci vína poskytuje vinný sklep. Ovšem stavba klasického vinného sklepa je složitá a vyžaduje speciální místo pro realizaci. Díky moderní technologii je ale nyní možné kvalitně uchovat víno i v domě či bytě. Stačí mít poměrně malý nevyužitý prostor, který se může proměnit v dokonalý archiv vína. S takovým jednoduchým a elegantním řešením archivace vína, jež simuluje prostředí ideálně postaveného vinného sklepa, přichází na český trh společnost Aktivní vinné sklepy s.r.o.

„Technologii aktivních vinných sklepů jsme převzali přímo ze země vína, z Francie. Zatímco u nás jde o poměrně nový koncept, v USA a v západní Evropě takto uskladňují vína již od 70. let minulého století. V žádném případě se tedy nejedná o nevyzkoušenou metodu, ale o prověřený a tradiční postup archivace,“ vysvětluje Jiří Pešek, spolumajitel společnosti Aktivní vinné sklepy s.r.o., která nabízí kompletní řešení při stavbě aktivního vinného sklepa.

Základní myšlenkou aktivního vinného sklepa je nabídnout stejné prostředí pro uskladnění vína jako v pasivním sklepě, tedy sklepě klasického typu, známého například z Moravy. Znamená to tedy stabilní teplotu kolem 13 stupňů Celsia a relativní vlhkost vzduchu v rozmezí od 60 do 80 procent. Těchto podmínek se v aktivním vinném sklepě dosahuje použitím speciálně vyvinuté klimatizace s možností regulace teploty a monitorování případných



změn v klimatu sklepa. Nespornou výhodou aktivního sklepa je také možnost jeho realizace pouze v části místnosti. Aktivní sklep tak zároveň může sloužit i jako reprezentativní místnost.

„Umístění aktivního vinného sklepa je nejvhodnější zvolit tak, aby byl situován alespoň částečně pod zemí. Není to ale podmínkou. Jeho stavba je možná i v případě, že dispozice prostoru takové řešení nedovoluje. V takovém případě zvolíme vhodnou izolaci, dveře a vybereme optimální chladicí jednotku. Při jejím výběru je nutné brát

v potaz velikost chlazeného prostoru a možnost odtahu teplého vzduchu ven z místnosti. A právě na tomto místě se opravdu vyplatí nechat si poradit od odborníků, kteří mají s realizací zkušenosti,“ doplňuje Jiří Pešek.

Důležitý je také výběr zařízení interiéru aktivního vinného sklepa. I zde je nutné dobře uvážit použitý materiál, který musí být dostatečně pevný, aby nepodléhal destrukci vyšší vlhkostí. Z konstrukčního hlediska nelze opomenout ani velikost archivovaných lahví, nutnost stálého vlhčení korkových uzávěrů, správné rozdělení a co nejefektivnější využití prostoru společně s konstrukční stabilitou a estetickou stránkou návrhu.

„Pozornost je třeba věnovat i osvětlení, které se většinou řeší bodovými světly a LED diodami odolnými vůči vlhkosti. Osvětlení dokáže nejen navodit příjemnou atmosféru sklepa, ale je důležité i z hlediska orientace v prostoru a vínech,“ dodává Jiří Pešek, spolumajitel společnosti Aktivní vinné sklepy s.r.o.

Firma Aktivní vinné sklepy s.r.o. nabízí klientům odborný kompletní servis od zpracování návrhu až po realizaci stavby aktivního vinného sklepa. Umí se ale také postarat o stávající neaktivní sklepy, o monitorování vlhkosti a teploty a navrhnout řešení k jejich efektivnějšímu využití.

Více na [www.aktivni-vinne-sklepy.cz](http://www.aktivni-vinne-sklepy.cz)



# Menu Arnouda Lallementa

8. listopadu 2012

Francouzská restaurace, Obecní dům, Praha

Kroketa s foie gras na langustinovém krekru, bylinková tartaletka  
s kvěťákovým krémem a kaviárem

Modrý humr a hovězí tartar

Kukuřičná emulze

Mořský okoun na zeleném citronu

Sorbets champenois

Holub s foie gras a dvě omáčky

Čokoládový krém a bisquit Roses de Reims

Gourmandises



# Menu Jacquese Auffrays

9. listopadu 2012

Francouzská restaurace, Obecní dům, Praha

Roberto Coin prsten plněný pěnou foie gras

Salátek z čerstvého kraba se zeleným mangem a citrónovým kaviárem

Pěnová polévka z jeruzalémského artyčoku s olejem z bílých lanýžů  
doplněná křupavým chipsem

Parmentier z telecího kolínka s filátkem ze Svatého Petra a omáčkou  
ochucenou granátovými jablky

Pluma z iberských prasátek s konfitovanou cibulkou a hroznovým vínem  
přelitá redukcí z karotky

Dezert z lesních hub



# Menu Riccarda Lucque

10. listopadu 2012

Il Mercato, Hotel Grandezza, Brno

Amuse bouche květáková mousse s kaviárem Sevruga

Sépie se sýrem Stracchino a šampaňská mlha

Pošírované vejce v parmezánové krustě s lanýžovým krémem

Raviola plněná tekutým parmazánem a hovězím tartarem Fassone

Gratinované pomalu vařené telecí s kostí s bílým lanýžem  
z Acqualagna

Čokoládová a champagne pěna v kombinaci s jahodou  
a champagne želé



a omáčky její maminky...!

# MIRABELKOVÁ

Mirabelky na omáčku  
k rybě.

Mirabelky podusíme  
na másle, vypeckujeme  
a zalejeme bílým vínem,  
zředíme karamel-  
em (z 1 lžice cukru)  
+ 1 lžice strouhanky  
\* ochutnáme, přisolíme.  
Přidáme 1/2 sklenice  
portského vína.  
Šleháme na ohni na  
vláčnou omáčku.  
\* přecedíme

Přes!

Druhá hodina  
a kus másla  
a 1/2 kg mirabelk  
Děk v.

Kdo přijímá své  
přátele a sám  
se nestará  
o jídlo, jež pro ně  
připravuje, není  
hoden mítí přátel.

(Brillat Savarin)

Mirabelky podusíme na másle, vypeckujeme a zalejeme bílým vínem, zředíme karamel (z 1 lžice cukru), přidáme 1 lžici strouhanky, přecedíme, ochutnáme, přisolíme. Přidáme 1/2 sklenice portského vína. Šleháme na ohni na vláčnou omáčku.

...

Lze doporučit k výrazné mořské rybě (ropušnice, okouník). Champagne by mělo být plnějšího těla s převahou odrůdy Pinot noir. Ideální by bylo kvalitní Blanc de Noirs nebo i plnější základní brut, konkrétně např. deVenoge Cordon Bleu.



# LANÝŽE

## z Champagne

Lanýže sbírané v Champagne se podobají burgundským lanýžům. Oba patří ke stejnému druhu „Tuber incinatum“, což je symbiotická podzemní houba tvořená hrbolatou hlízou. Má oválný bradavičnatý vzhled, černou barvu a průměrná váha je 30 gramů. Rekordní lanýž (573 g) byl nalezen v roce 2005 v okolí města Frismes. Jeho dužina je bíle protkána a jemná vůně připomíná lískové oříšky.

Jeho milovníci vědí, že je lepší ho nevařit, aby si zachoval své aroma a že je vynikající mírně zahřátý v odvaru a nebo jednoduše syrový. Je časnější než perigorský lanýž. Jeho sběr začíná zpravidla v září (někdy dokonce okolo 15. srpna) a končí s prvními mrazy.

Champagne je známá jako země lanýžů už dlouho, ale druhy, které se zde vyskytují, jsou považované za podřadnější oproti perigorským. V roce 1863 bylo zaznamenáno v remešských horách alespoň pět druhů a v roce 1869 byla produkce oblasti Marne 100 kg, oblasti Aube 5 000 kg a oblasti Haute-Marne 10 000 kg. V té době byly organizovány porovnávací degustace a kompetentní osoby povolané ochutnávat lanýže z Champagne nenalezli rozdíl mezi nimi a lanýži z Périgordu. V remešských horách se nacházejí vynikající a chutné lanýže jen trochu méně aromatické než jsou ty z Périgordu.

Lanýže se nacházejí volně rozseté po lesích v Marne a Haute-Marne. Od roku 1998 je jejich produkce založena také

na pěstování „lanýžových stromů“. 5600 lísek, černých borovic, bříz, lip, dubů nebo habrů bylo vysázeno v oblasti Marne a Haute-Marne. Hustota na hektar je 600–800 stromů. Je potřeba asi 12 let, než se začnou lanýže pod lanýžovými stromy sklízet. Lanýže můžou být hledány pouze psy a ne prasaty ani mouchami, protože na tento druh lanýžů nejdou. Samotní sběratelé lanýžů je vyhledávají podle spáleniny, což je lehce vypálená skvrna v trávě přesně nad houbou skrytou pod zemí.

Produkce může být velmi variabilní podle let. Cena osciluje kolem 40 EUR za 100 g.

V departementu Marne existuje asociace na propagaci a ochranu „Tuber incinatum“, která zastupuje region Burgundska a Champagne-Ardenne.

(zdroj: Atlas du patrimoine gastronomique de Champagne-Ardenne)



## ÚČASTNÍCI GRAND JOUR DE CHAMPAGNE 2012



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.



Dům Perrier-Jouët byl založen v roce 1811 po sňatku Pierra Nicolase Perriera a Rose Adelaide Jouëtové. 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.



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“.

## ÚČASTNÍCI GRAND JOUR DE CHAMPAGNE 2012

CHAMPAGNE  
**S**  
SALON  
*Grand Cru*

Champagne Salon je dílem jednoho muže, velkého znalce champagne, který byl okouzlen a nakonec dokonale sveden vinicemi v Les Mesnil. V roce 1911 založil Aimé Salon maison Salon a naplnil tak svůj sen vytvořit do té doby neznámé jednodrůdové champagne – čisté Blanc de Blancs. Vinice Les Mesnil (100 % chardonnay, 100 % grand cru), která leží v srdci Cote de Blancs, je považována za královnu vinic v Champagne. Champagne Delamotte založil roku 1760 v Remeši majitel vinohradů François Delamotte a patří mezi pět nejstarších v Champagne. Jedná se o sesterský dům Champagne Salon.

CHAMPAGNE  
**DELAMOTTE**  
FONDÉ EN 1760  
LE MESNIL SUR OGNON



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
*Reims*



V roce 1240 Theobald IV z Champagne, král Navarrský, básník hluboce zamilovaný do královny Blanky Kastylské, přivezl z křížové výpravy dva poklady pro svou lásku. První z nich byla růže z Damašku, druhým potom réva, předchůdce odrůdy Chardonnay, která se stala symbolem Maison Taittinger, elegantního rodinného vinařství. Rodina Taittinger je pyšná na své jméno, historii a práci a každý rok nám dokazuje, že dokonalost není mýtus ale realita.

  
CHAMPAGNE  
**de VENOGÉ**  
DEPUIS 1837

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.



# EXPORT CHAMPAGNE DO EVROPY

do zemí / v letech	2007	2008	2009	2010	
	objem v lahvích (0,75 l)			hodnota (€)	
Albánie	306	1 083	7 227	13 439	325 212
Andorra	96 146	74 689	64 517	80 036	1 443 952
Belgie	9 950 587	9 910 584	8 168 399	8 806 008	117 017 041
Bělorusko	18 120	24 048	3 468	12 390	231 512
Bosna a Hercegovina	2 664	3 288	1 530	2 352	56 031
Bulharsko	23 900	50 108	19 791	35 204	736 973
Česko	185 308	202 888	194 475	246 236	4 404 396
Dánsko	1 029 831	860 027	684 620	893 789	14 600 864
Estonsko	117 457	93 532	30 428	81 418	1 644 678
Finsko	554 691	639 166	511 489	695 870	10 104 489
Gibraltar	9 159	11 827	5 862	4 585	98 963
Chorvatsko	76 042	84 333	38 043	28 717	589 779
Irsko	1 077 734	868 890	337 323	421 068	6 538 529
Island	67 810	43 983	22 296	18 108	339 599
Itálie	10 347 573	9 438 950	6 804 858	7 183 113	129 645 385
Kanárské ostrovy				1 650	24 091
Kosovo			1 128	120	2 059
Kypr	124 688	135 182	95 197	108 025	2 060 451
Lichtenštejnsko	1 560	1 434	2 988	1 412	24 701
Litva	41 941	47 957	16 451	40 101	700 559
Lotyšsko	99 141	104 358	17 481	19 075	354 277
Lucembursko	713 877	643 987	657 511	697 840	11 660 304
Maďarsko	50 031	60 134	28 413	32 812	728 471
Makedonie		5 281	888	1 482	41 186
Malta	47 328	52 970	47 255	51 641	1 017 256
Melilla (Španělsko)	510				
Moldávie	3 000	1 500	10 908	11 317	212 357
Německo	12 914 657	11 573 601	10 947 973	13 076 153	167 686 376
Nizozemsko	4 082 358	3 511 893	2 735 860	2 474 876	37 405 390
Norsko	694 880	702 803	584 287	685 943	11 197 474
Polsko	211 933	236 897	139 544	152 867	2 416 310
Portugalsko	560 565	581 803	436 273	461 594	8 544 007
Rakousko	1 066 611	1 216 998	675 048	1 109 500	20 441 645
Rumunsko	118 334	176 979	61 553	133 332	2 785 039
Rusko	1 033 477	1 307 300	574 829	1 078 214	23 988 343
Řecko	542 648	555 295	405 971	303 866	6 029 160
San Marino	5 429	6 933	3 402	4 311	59 820
Slovensko	11 235	27 689	42 052	29 821	665 648
Slovinsko	30 584	49 959	38 578	32 360	768 192
Srbsko	6 446	1 182	3 308	4 048	64 624
Španělsko	4 572 468	4 090 506	2 979 997	3 689 307	61 760 461
Švédsko	2 070 025	2 055 471	1 947 346	2 271 714	34 766 096
Švýcarsko	6 067 867	5 439 139	4 846 515	5 442 295	88 007 225
Turecko	105 405	122 546	98 068	141 207	2 147 046
Ukrajina	123 968	146 884	79 656	107 319	2 410 519
Vatikán		150			
Velká Británie	39 052 278	35 997 252	30 517 461	35 488 401	454 914 008

Převzato od Comité interprofessionnel du vin de Champagne.

# J e a n - L u c B A R B I E R



**Jean-Luc Barbier, generální ředitel Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC)**

## **Mohl byste krátce definovat hlavní funkce CIVC?**

CIVC je organizace která byla založena před více než 70 lety na popud producentů „professionnels“ z Champagne, aby kontrolovala aktivity producentů od zasazení vinic až po jejich komercializaci do všech zemí světa. Producenti, kteří zabezpečují dvě třetiny prodeje z Champagne a jsou vlastníky 90% vinic a domů, jsou představitelé řízení „interprofessionnelles“. Představitelé platí povinné finanční příspěvky, ze kterých jsou financovány určité akce. Tyto akce se týkají tří velkých témat:

- ♦ Kvalita hroznů a vína v perspektivě trvalého vývoje i s ohledem na ochranu životního prostředí.
- ♦ Ekonomická vyváženost obchodu s hrozny a právní nařízení mezi prodávajícími a kupujícími.
- ♦ Poskytování ochrany „l'appellation d'origine contrôlée“ Champagne všude ve světě.

CIVC rozhoduje, která kritéria se po souhlasu představenstva stanou povinné pro všechny producenty v Champagne.

## **Jaká je současná pozice champagne ve světě?**

Champagne je přítomné ve všech zemích světa, jen Evropská unie tvoří více než 80% celkového prodeje. Přesto vidíme nevyhnutelný vývoj: zralý obchod jako je Francie, Grande-Bretagne a Belgie jsou na poklesu. Oproti tomu Čína, Rusko, Brazílie a Indie jsou na vzestupu.

Champagne je vzácné víno. Pochází ze všech v současné době certifikovaných území, která jsou schopná produkovat i s takovým množstvím pravidel, která přísně působí na všechny fáze zpracování hroznů a kultivaci vinic. Hlavní zájem producentů v Champagne tzv. „Champenois“ je vyrábět především kvalitní autentické víno v limitovaném počtu.

## **Jaké je postavení champagne v České republice z vašeho pohledu?**

Konzumace champagne ve velkých městech východní Evropy jako je Vídeň, Budapešť a Praha je tradicí již od 18. století. V 19. století a na začátku 20. století je champagne prezentována také vašimi muzikanty Antonínem Dvořákem a Bedřichem Smetanou a spisovatelé jako je Jaroslav Seifert nebo Franz Kafka. Zcela neopomenutelný je Alfons Mucha, který je autorem několika nejhezčích grafik na oslavu champagne.

K silnému poklesu konzumace champagne došlo během sovětského období. Po konci tohoto období, během 20 následujících let konzumace stoupla na 260 000 lahví ročně, což je množství daleko vyšší oproti všem ostatním zemím východní Evropy. V České republice jsou oblíbené především „les cuvées de prestige“.

## **Jaké je Vaše oblíbené champagne?**

Každé champagne vyjadřuje svou osobitost, která plyne ze seskupení vinic, odrůd a sklizní. Různé druhy Champagne jsou přizpůsobené pro každý moment dne a jako doprovod každého pokrmu. Nepiju pouze jedno champagne se všemi lidmi, s každým si vychutnávám jiné. Tato rozdílnost obnovuje neustále moji radost z champagne.



*Tresor*  
**CHAMPAGNE**  
*Epervay - Prague*

Jediné čeho ve svém životě lituji, že jsem nevpil více champagne. (John Maynard Keynes, 1883–1946, ekonom)

**1982** Helmut Kohl se stal spolkovým kancléřem **1982** Argentina obsadila Falklandy, Jižní Georgii a Jižní Sandwichovy ostrovy **1982** poprvé byl užit termín bod G **1982** Michael Jackson vydal album Thriller **1982** narodil se Petr Čech, český fotbalový brankář **1982** zemřel Leonid Brežněv, sovětský politik **1982** byla založena americká metalová kapela Metallica **1982** Zlatého slavíka získal Miro Žbirka **1982** první MS ve skládání Rubikovi kostky v Budapešti, zvítězil Minh Thai s časem 22,95 vteřiny **1982** Martina Navrátilová vyhrála Wimbledon



#### Richard Juhlin o tomto víně

Vino ročníku! Více stylu klasického Krug než výraz typického terroir Mesnilu. Barva připomíná velká bílá vína, která prošla Burgundským novým dubovým sudem, dokonce i vůně se vydává tímto směrem. Vůně je orientální, kořeněná, připomínající karamely, med, kávu, lipový květ, smetanu, mléčné bonbony, červené pomeranče, má prostě vše! Chuť mi připomíná Corton-Charlemagne – svojí plností, tělnatostí a enormní intenzitou chuti. Kyselina je velmi vysoká, ale dobře schovaná mezi tóny sladkého ovoce. Je to jeden z mých vítězů Millenium Tasting (100 % Chardonnay, 99 b).

#### Aleš Pokorný, Head Sommelier – Tresor de Champagne

K degustaci tohoto vína jsem přistupoval s respektem, ale i zvědavostí. Osobně nepreferuji přeshraničnou komplexitu a mohutnost, někdy přecházející až v agresivitu bohaté chuti vín od Krugu. První ovonění tohoto vína skutečně nabídlo tóny připomínající tu charakteristickou výraznost, mohutnost tak typickou pro Krug. Nicméně postupně, jak se víno mísilo se vzduchem, a jemné mikročástičky oxidu pronikaly do vína, začaly se mi do nosu dostávat stále více elegantní a zajímavé tóny. Nejprve se objevil náznak zahradního ovoce, zralých letních jablíček, máslových hrušek, poté se otevřela další úroveň přinášející tousty, briošku a v konci lehký náznak karamelu. Nedalo se než smočít rty v tomto lákavém „koktejlu vůní“! Chuť, mohutná až explozivní, úžasně komplexní s projevy krémovosti připomínající crème brûlée. Druhé napití bylo opět šokem, ta tam je krémovost a najednou se v ústech rozehrává příběh daleké Asie s náznaky čajového listí, jasmínu, bergamotu, koriandru. Ta délka! Několik minut trvající, ležící v ústech a nutící člověka přemýšlet o jednotlivých atomech vesmíru nekonečně se rozkládající prostorem.

# Champagne – historie zázraku

Jean-Paul Kauffmann říkal, že šampaňské je historie zázraku. Ve skutečnosti jde spíše o sérii zázraků. Jak si vysvětlit, že přes tak komplikované geografické a klimatické podmínky Champagne, vzniklo zde víno, které je jako žádné jiné na světě?

Z křídý jako živné půdy vína, které vidí slunce zřídka. Z hroznů chudých na cukernatost, zrajících v chladu, jejichž kyselost děsila obyvatele Bordeaux. Z nového kvašení na jaře, které způsobovalo pění v lahvích. Všechno to, co by jinde bylo považováno za odrazující katastrofy, se stalo díky urputnosti, přizpůsobivosti, odvaze a vynalézavého ducha obyvatelů Champagne charakteristikami nenapodobitelného vína.

To, co by v jiných podmínkách bylo považováno za ohavnou trpkost, se zde stává faktorem svěžesti, živosti a elegance. Je to záhadná alchymie, když sklepy vyhloubené v křídě dovolují přeměny, ze kterých vzejde tekuté zlato a vzdušné bublinky. Je třeba říci, že to tajemství má jméno: práce, práce a ještě práce.

To, co slunce nepřinese, co klima nepodpoří, nahradí práce lidí z Champagne díky znalostem, které se využijí během celého roku na vinici stejně jako ve sklepech. Sklepy vyhloubené v křídě, která vyživuje kořeny révy, podporuje tak i zrání vína, jehož stárnutí dává objevit netušené aroma. Je to neobyčejná křída, která přispívá k magii šampaňského. Je vzpomínkou na moře, které pokrývalo tuto oblast v pradávných časech. Obsahuje mikroskopické fosilie z druhohor ve tvaru šipek nazývané „belemnity“, které bezpochyby ovlivňují šťávu z hroznů. Není to také vzpomínka na pění vln, které je slyšet a vidět ve skleničce?

Zdroj: Bulle de Champagne



# VEČÍREK V PRÉ-CATELAN

## HENRI GERVEX (1852–1929)

Strategickým momentem rituálu svádění je závěr večeře. Zobrazilo ho již více umělců, mezi nimi Henri Gervex v roce 1909 na velkoformátovém obraze uchovaném v muzeu Carnavalet v Paříži. Nazvaný Večírek v Pré-Catelan je živoucím okamžikem, zastavením při pohledu na slavný podnik v Bouloňském lesíku v závěru večeře. Pohled z venku restaurace zobrazuje zároveň vstup a vnitřek budovy skrz velká prosklená francouzská okna. Zatímco venku mladý portýr volá šoféra a Anna Gould a její druhý manžel Hélié de Ta-

lleyrand-Périgord se chystají nastoupit do svého automobilu, vidíme stoly stále ještě obsazené hosty. To je to, co nás zde zajímá. Bližší pohled na stůl obsazený Liane de Pougny vyzývá ke komentáři. Svým křestním jménem Anne-Marie Chassaigne, pro jedny kurtizána, pro druhé umělkyně, přítelkyně Natalie Barney a sokyně Belle Otero, byla velkou milovnicí champagne. Jako důkaz stojí na stole vedle šálku s kávou lahev plavého vína rozpoznatelná odtrženou folií ponořená ještě ve stříbrné nádobě.







Ohnutý loket podepírá nakloněnou jakoby příliš těžkou hlavu, pozice je malátná, pohled sladce zasněný a nástin úsměvu tvaruje dětské rty. Liane de Pougny možná sní nad pocity slečny La Bringue, kterou nechává říct na stránkách napsaných o pět let dříve v roce 1904: „Večeře končila. Svíčky bledly v mohutných stříbrných stojanech. Ajax a kreolka, nyní úplně nazí, po sobě házeli květy z jedné postele na druhou. Do pasu odhalené Američanky je polévaly šampaňským...“

„Champagne je jednou z nejdůležitějších pochutin mondénního života“ napsal Thierry Mantoux. Umění je toho důkazem tak, jako na tomto obraze. Večeře



ve vyhlášené restauraci v Bouloňském lesíku v Paříži je přesně tím příkladem mondénního života v době Belle Époque. Champagne je na všech stolech a potvrzuje úspěch hostů. A jakých hostů! V pravé části obrazu sedí markýz Albert de Dion. Legendární postava celé Paříže v letech kolem roku 1900 a průkopník automobilismu zosobňuje úspěch. Je s doutníkem v ruce v doprovodu elegantní mladé ženy a právě dojedli večeři. Servíruje se káva, sklenice už jsou sklizené, ale číšník ještě neměl čas odklidit kyblík na šampaňské s prázdnou lahví, která se v něm vznášá. Scéna je koncentrací blahobytu.

**Champagne je jediné víno, které dělá ženu krásnou i poté co ho vypila.**

(Madame de Pompadour, 1721–1764, milenka Ludvíka XV.)



**Pavel Vítek (RVV studio) –  
Salon 1943**

Autorský tisk na malířském  
plátně – 60 x 90 cm – 4900,- Kč



# PRIMADONNA

## EXCLUSIVE

### *Chocolate*



S novým kávovarem PrimaDonna Exclusive ESAM 6900.M De'Longhi získáte jediným stiskem tlačítka sametové italské Espresso, nadýchané Cappuccino, krémové Latté Macchiato či lahodnou horkou čokoládu. Stačí jeden dotyk a proměníte každý okamžik v nezapomenutelný zážitek.

[www.delonghi.cz](http://www.delonghi.cz)

**De'Longhi**

Better Everyday

# HOUSE CHAMPAGNE GROUP

*House*  
**CHAMPAGNE**  
*Épernay - Prague*

**CHAMPAGNE  
STORE.**

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

**GRAND JOUR**  
*de CHAMPAGNE*

**SOMMELIER TROPHEE**  
*de CHAMPAGNE*

Unikátní champagne festival.  
Mezinárodní someliérská soutěž zaměřená na champagne.

*Trésor*  
**CHAMPAGNE**  
*Épernay - Prague*

Kontinuálně budovaný sklep vysokých a raritních ročníků champagne od roku 1928.

*Česko-francouzská*  
**CESTOVNÍ AGENTURA**

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

**bubbles**  
CHAMPAGNE MAGAZINE

Exkluzivní magazín pro milovníky champagne a „haut cuisine“.



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