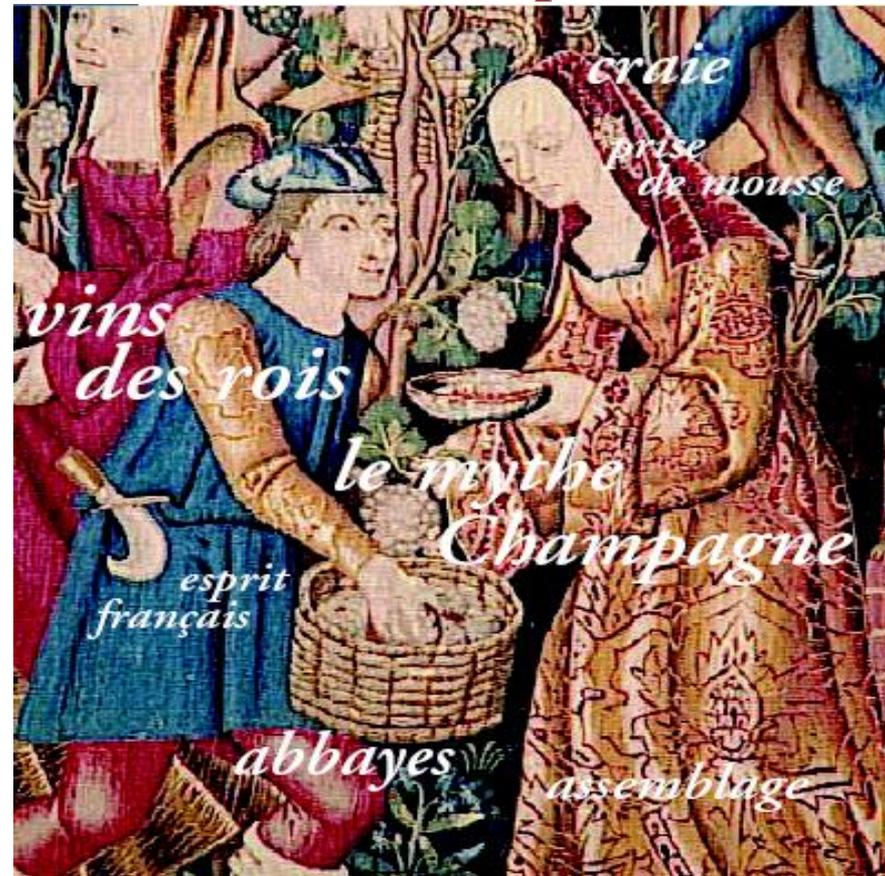
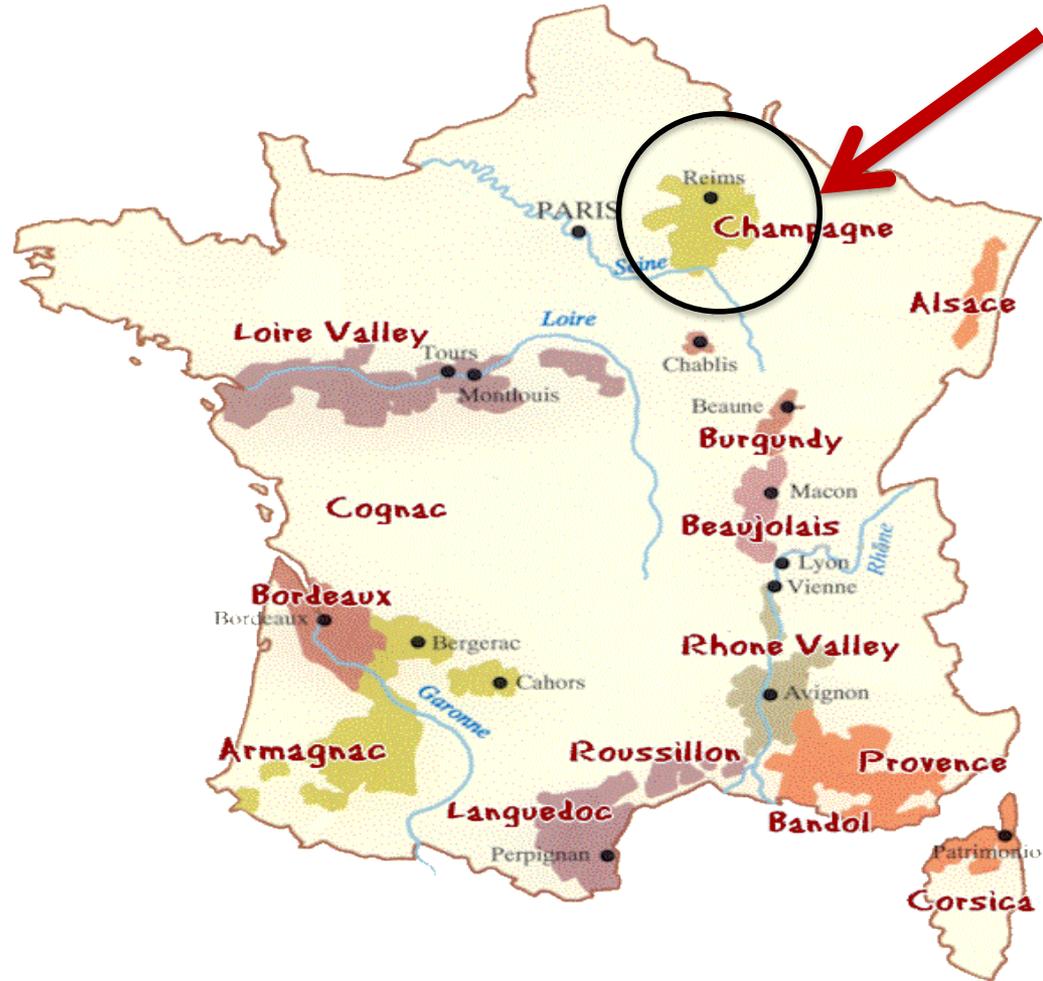


Шампань

Вотчина королей



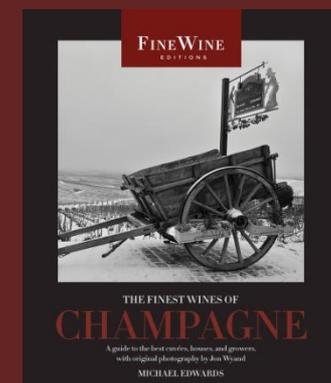
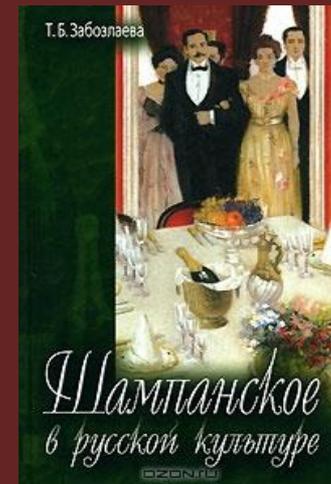
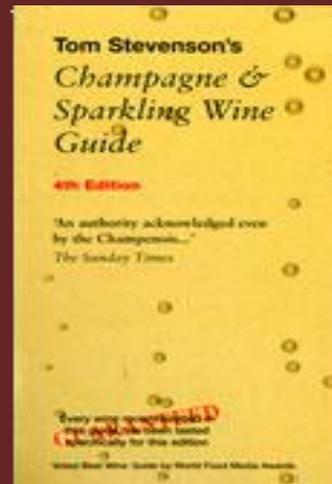
Винодельческие регионы Франции



Литература

1. Книга «**Шампанское в русской культуре**»
Забозлаева Т.Б.
2. Книга «**Champagne & Sparkling Wine Guide**»
Том Стивенсон (Tom Stevenson)
3. Книга «**The Finest wines of Champagne**»
Michael Edwards, изд. Fine Wine
4. Сайт **CIVC** - www.champagne.fr
5. Сайт **Антонио Галлони**
www.vinousmedia.com

Antonio Galloni
presents
vinous
explore all things wine

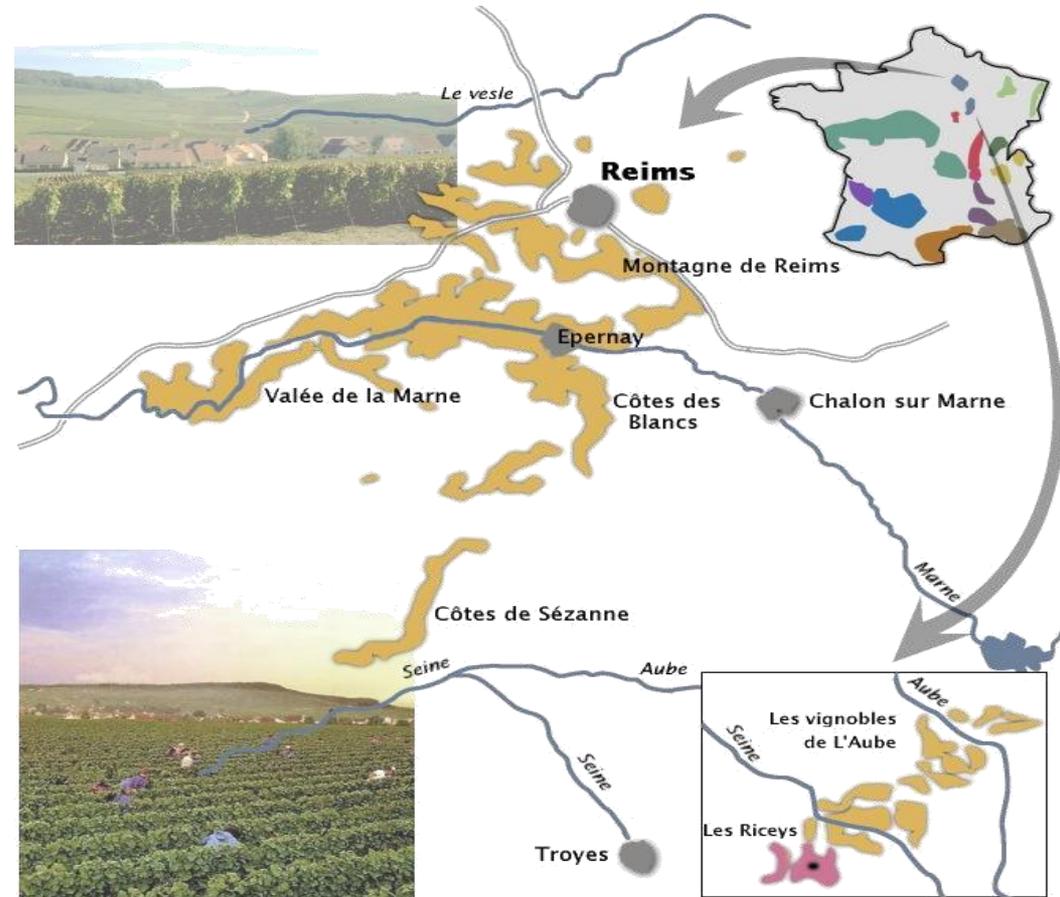


Провинция Шампань

Название провинции «Шампань» происходит от латинского слова *campania*, что означает «равнина», а слово *campania* в свою очередь от латинского *campus* – «поле».

Провинция расположена в 150 км к востоку от Парижа и включает 319 коммун (cru), расположенных на территории 5 департаментов:

Марн (Marne) (66% виноградников)
Об (Aube) (23%),
Эн (Aisne) (10%)
О-Марн (Haute-Marne)
Сен-э-Марн (Seine-et-Marne)



История



- Первые виноградники в Шампани появились в период римских завоеваний (**III – IV вв.**) тогда же появились километры подземных лабиринтов в Реймсе и его окрестностях.
- Св. Ремигий в **498 году н.э.** крестил в Реймсе первого франкского короля Хлодвига I (фото).
- **Около 533 года** - первое письменное свидетельство о виноделии в Шампани
- **816 год** – коронация в Реймсе Папой Римским Стефаном IV Людовика Благочестивого, сына Карла Великого. Реймс становится «священным городом», в котором происходит коронация французских королей.
- **XIII век** - вина Шампани делятся на два вида: «vins de la Montagne» («**вина горы**», то есть из виноградников, расположенных на холмах Сен-Тьерри и Реймса) и «vins de la Rivière» («**вина реки**», то есть виноградников долины реки Марны). «Речные вина» ценятся значительно выше.

История



- **1493 год** - первое упоминание о «Шампанском вине»: Генеральный госпиталь в Париже впервые заказал вино с названием «*vin de Champaigne*», однако это вино было обычным тихим вином, а не игристым.
- **1537 год** – первое упоминание о вине из деревни Аи, родине будущего знаменитого шампанского.
- **1584 год** – основание старейшего винного Дома Gosset, однако шампанские вина в то время по-прежнему оставались еще тихими, а не игристыми.
- **1667 год** – первое упоминание об игристом шампанском в литературе.
- **1668 год** - в пьесе *She Would if She Could* Джорджа Этереджа один из героев произносит реплику: «Выпей эту бутылку искрометного шампанского, она станет для тебя любовным напитком». С этого момента игристое шампанское приобретает статус «любовного напитка».

История. Дом Периньон (Dom Pérignon)

1668 – бенедиктинский монах Дом Периньон назначен экономом аббатства Овиле.

Благодаря его деятельности началась всемирная слава шампанских вин.



❖ Довел искусство ассамбляжа до совершенства и установил **«золотые правила виноделия»:**

- ✓ *Использовать только лучшие ягоды и удалять поврежденные*
- ✓ *Обрезать лозу ранней весной*
- ✓ *Собирать урожай в прохладные утренние часы*
- ✓ *Давить виноград мягко*
- ✓ *Не сливать вместе соки каждого отжима*

❖ Первым в Шампани стал использовать кору пробкового дерева для закупоривания бутылок

Кристофер Меррет (Christopher Merrett) – английский ученый, в **1662** году представивший Королевскому научному обществу в Лондоне работу о методе искусственного обогащения вина углекислым газом посредством добавления в него сахара.

Первым понял природу и научился управлять процессом.

**“Завтрак с устрицами” –
первое известное
изображение
шампанского
на картине.**

Jean François de Troy's
“Le Déjeuner d'Huîtres”, 1735



Золотой век Шампани

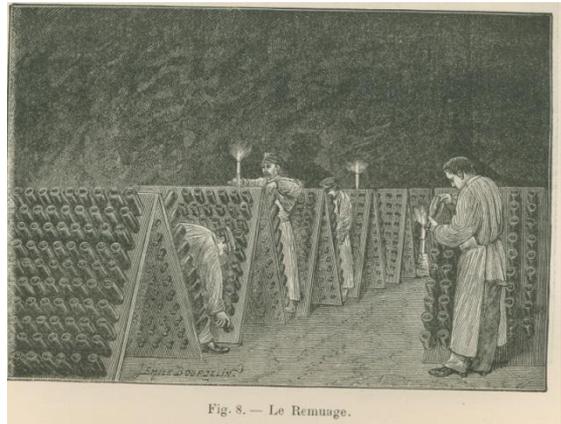


Fig. 8. — Le Remuage.

1729 Первый дом шампанского – Ruinart.

1805 Изобретение под руководством Вдовы Клико ремюажа

1811 «Вино Кометы» – первый миллезим

1814 Русская армия в Шампани. Вдова Клико везёт вина в Петербург.

1860 Первое шампанское брют.

1876 Первое престижное кюве: Louis Roederer Cristal.

1884 Дегоржаж с замораживанием осадка, электричество в погребах.

1908 – Издание декрета французского правительства, определившего границы апелласьона Шампань.

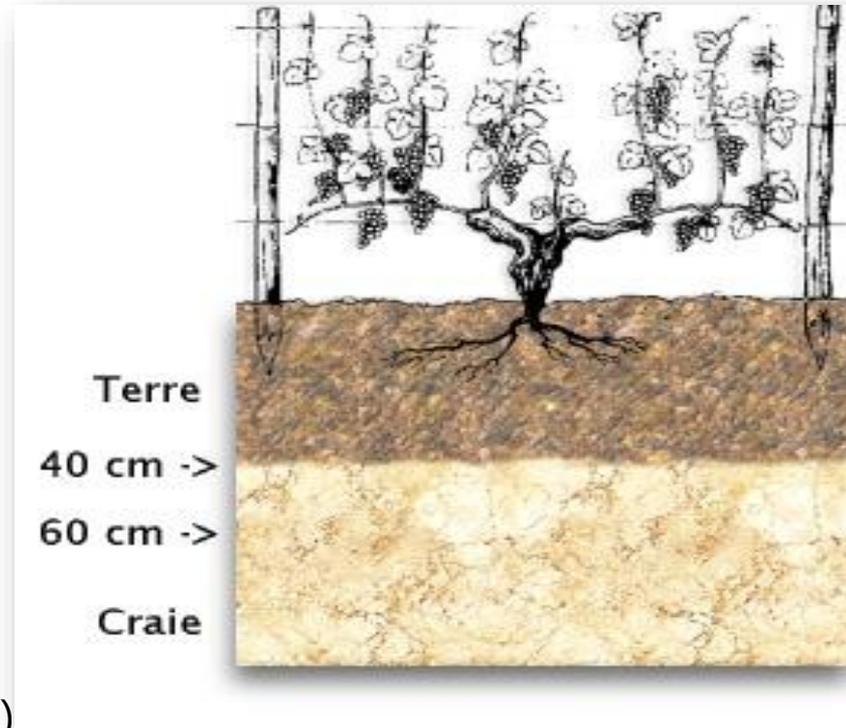
1911 «Шампанская революция».

1918 Первая мировая. Спад производства.

2007 Рекордная цифра: продано 337 млн. бутылок шампанского

Терруар

- ❖ Шампань — один из самых северных винодельческих регионов Европы.
- ❖ Площадь виноградников — 34 300 га.
- ❖ Объем производства более 320 млн. бут/год.
- ❖ Климат континентальный, влажный; виноградники страдают от града, сильных зимних морозов и весенних заморозков.
- ❖ Преобладают меловые почвы (известняк).



Сорта винограда



Шардоне (29%)

- ✓ Элегантность
- ✓ Утонченность
- ✓ Цитрусовые и минеральные ароматы



Пино нуар (39%)

- ✓ Сила и структура
- ✓ Насыщенность
- ✓ Яркая ягодная палитра



Мёнье (32%)

- ✓ Мягкость
- ✓ Богатые фруктовые ароматы
- ✓ Быстрое созревание

Второстепенные сорта (менее 0,3 %)

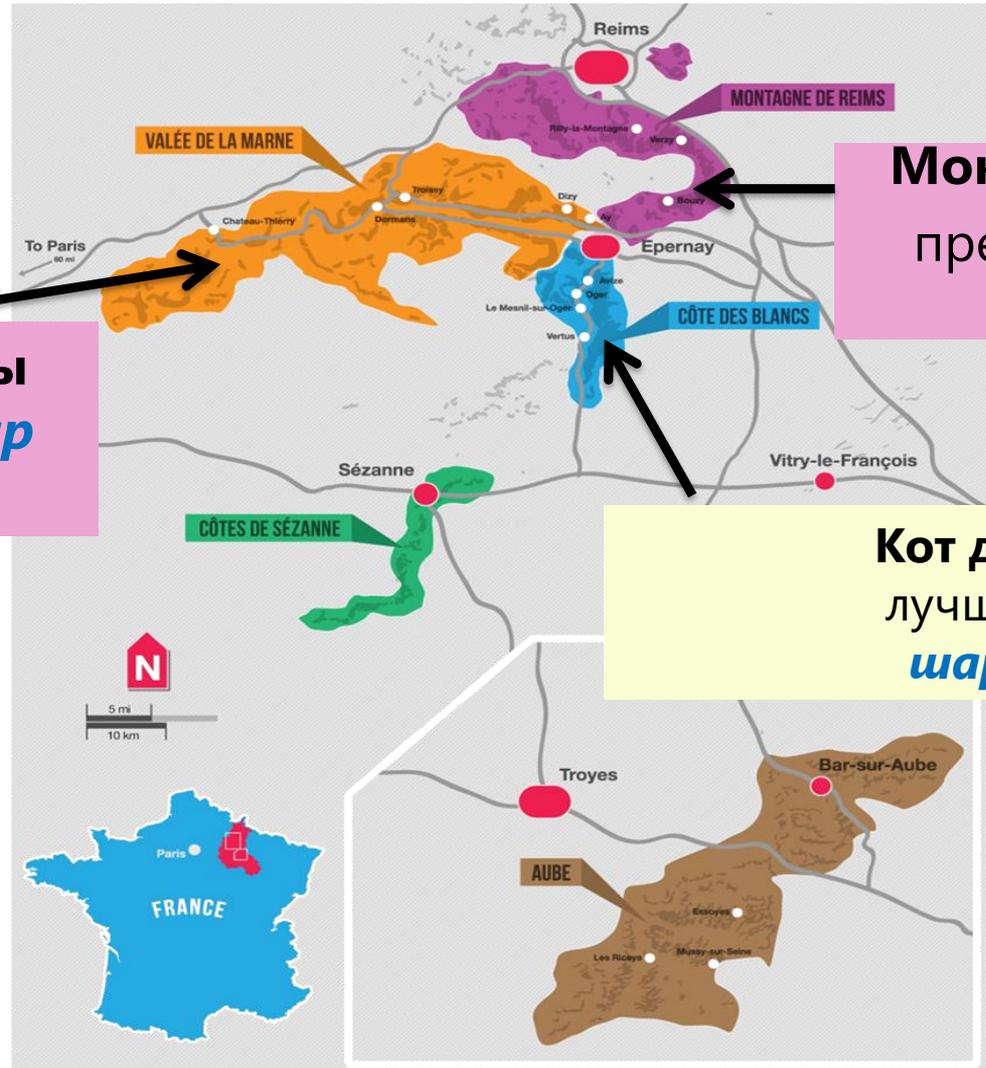
Arbanne

Petit Meslier

Pinot Gris

Pinot Blanc

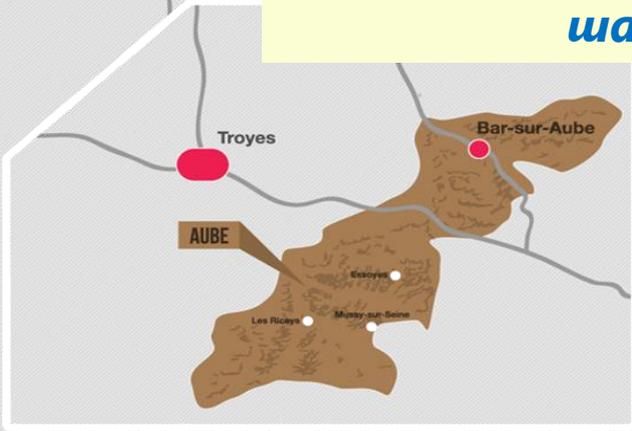
Лучшие области



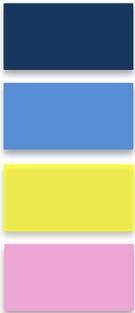
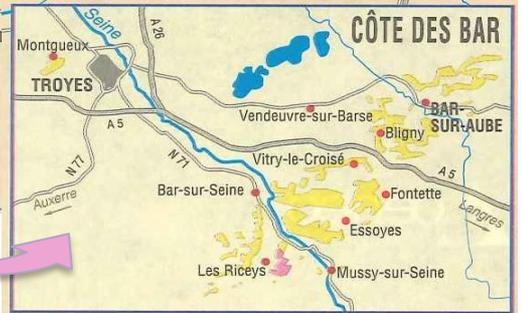
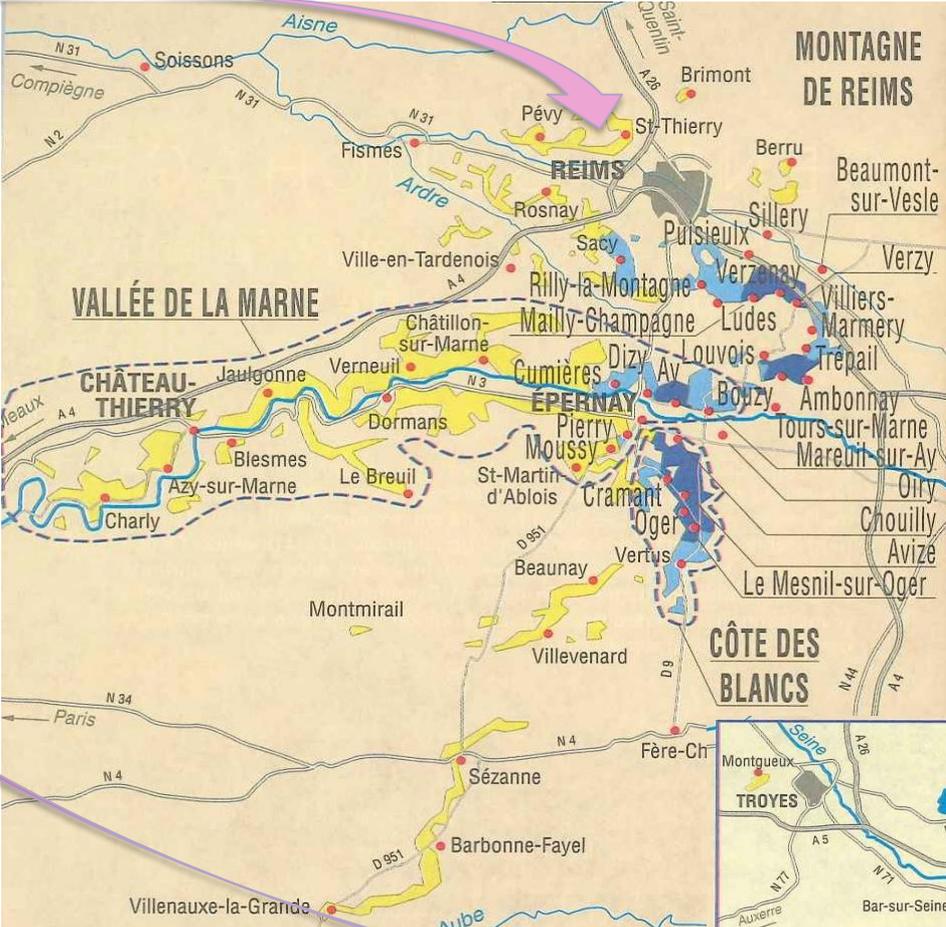
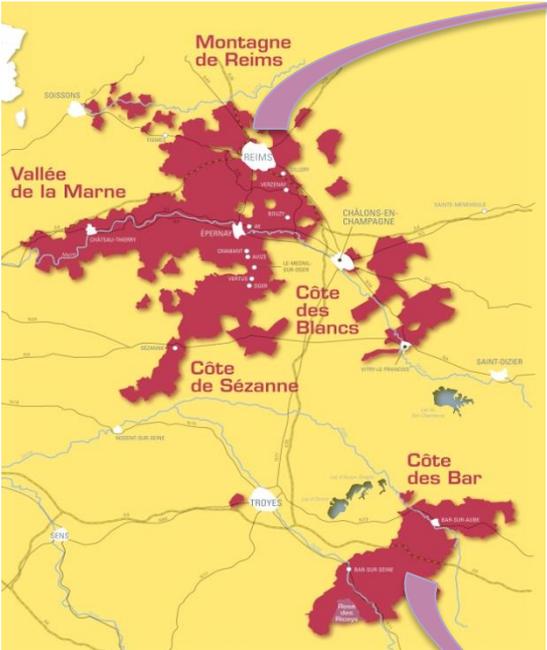
Долина Марны
сорта *пино нуар*
и *менье*

Монтань де Реймс
преобладает сорт
пино нуар

Кот де Блан
лучший терруар для
шардоне



Коммуны Шампани



- Grands Crus**
- Premiers Crus**
- Другие Крю**
- Rosé des Riceys**

Grand Cru

Côte des Blancs

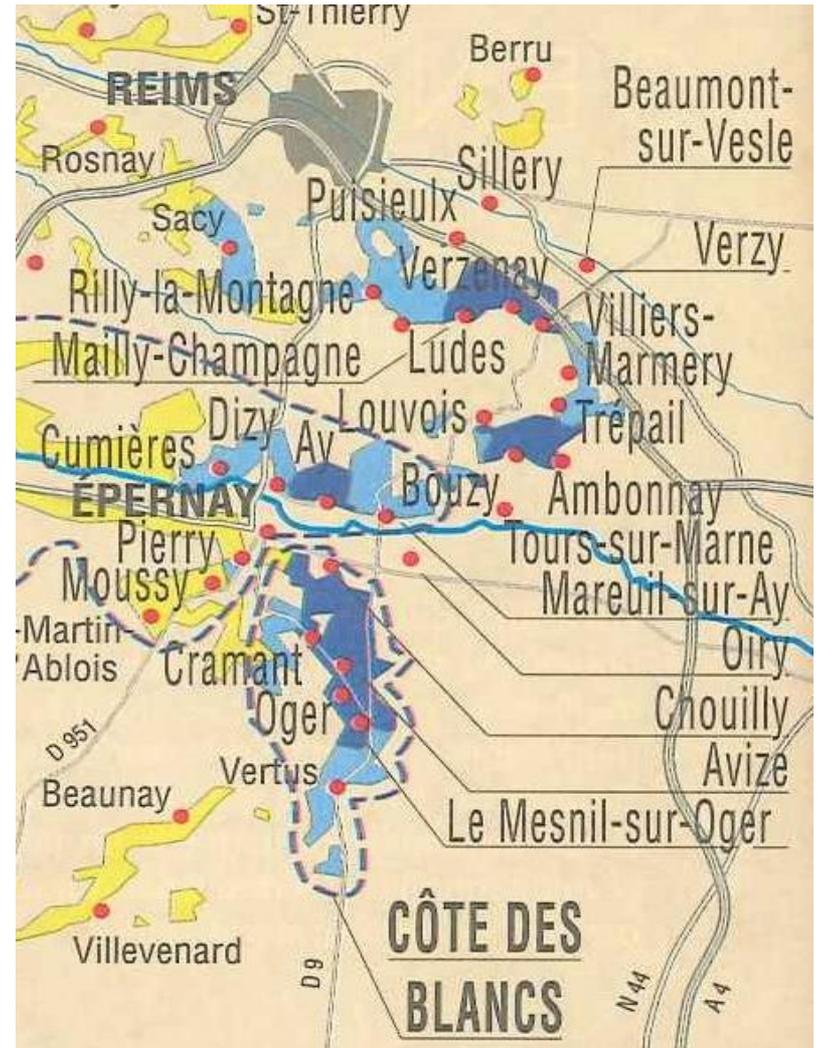
- Avize
- Chouilly
- Cramant
- Le Mesnil-sur-Oger
- Oger
- Oiry

Montagne de Reims

- Ambonnay
- Beaumont-sur-Vesle
- Bouzy
- Louvois
- Mailly-Champagne
- Puisieulx
- Sillery
- Verzenay
- Verzy

Vallée de la Marne

- Aÿ
- Tours-sur-Marne



Премье Крю на этикетке

На этикетке разрешено указывать Premier Cru в случае, если в вине содержится 100% винограда с коммун Premier Cru , либо Grand Cru.



Гран Крю на этикетке

На этикетке разрешено указывать Grand Cru в случае, если в вине содержится 100% винограда с коммун Grand Cru.



Классификация

- Создана для упорядочивания системы закупки винограда негосударственными домами
- Классифицированы **не виноградники, а коммуны (cru)** !
- **Межпрофессиональный комитет шампанских вин (CIVC)** создан в 1911 году для защиты прав виноградарей. Он ежегодно устанавливал цены на виноград, исходя из урожайности виноградников за год.

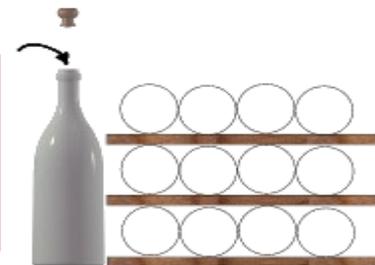


- Сегодня в Шампани **17 коммун Гран Крю** и 42 коммуна Премье Крю
- Цена за 1 кг винограда с виноградников:
Гран Крю = 100%
Премье Крю = 90-99%
Крю = 80-89%
- Статус коммуны и ее коэффициент оставался **неизменными**

Метод «шампенуа» Первый этап



Главное особенность – **двойная ферментация**,
при этом
вторичная – в бутылках.



Виноград собирается только вручную.

Традиционные шампанские прессы вмещают 4т винограда («мар»). С мара делают две выжимки: первая – *cuvée/кюве* 2050л, вторая – *taille/тай* 500л. На лучшие вина идет только *cuvée*.



Первичная ферментация. *Vin Claire*. На первом этапе создание шампанского неотличимо от производства белого вина.

Ассамбляж готовых «тихий» вин.



Метод «шампенуа» Второй этап



Тиражный ликер
(тростниковый сахар
+ дрожжи)

В апреле-мае vin claire разливают по бутылкам, добавляют тиражный ликер, закрывают временной пробкой.



Вторичное брожение

Бутылки спускают в погреб, укладывая на полки.
Выдержка на осадке (минимум):
немиллезимное шампанское: мин.15 месяцев,
миллезимное – от 3 лет.

**Вина помещают на
пюпитры**

Каждый день специалист-ремюёр, переворачивает бутылки, встряхивая, чтобы сместить осадок к горлышку. Сегодня чаще всего эту функцию выполняет машина — жиропалет.

Дегоржаж или дегоржман
(degorgement)

Горлышко бутылки замораживают до -20°C, выбивают пробку и удаляют замороженный осадок.

Дозажный ликер

(Резервное вино + сахар)

Восполняет потерю вина в результате дегоржажа. С его же помощью можно изменить категорию шампанского, добавив большее или меньшее количество сахара: Non Dosage, Dozage Zero, Brut Nature, Extra Brut, Ultra Brut, Brut, Sec, Demi-Sec, Doux ит.п.



Укопоривание бутылки

Укупоривание постоянной пробкой + мюзле.
Наклеивание этикетки, кольеретки.



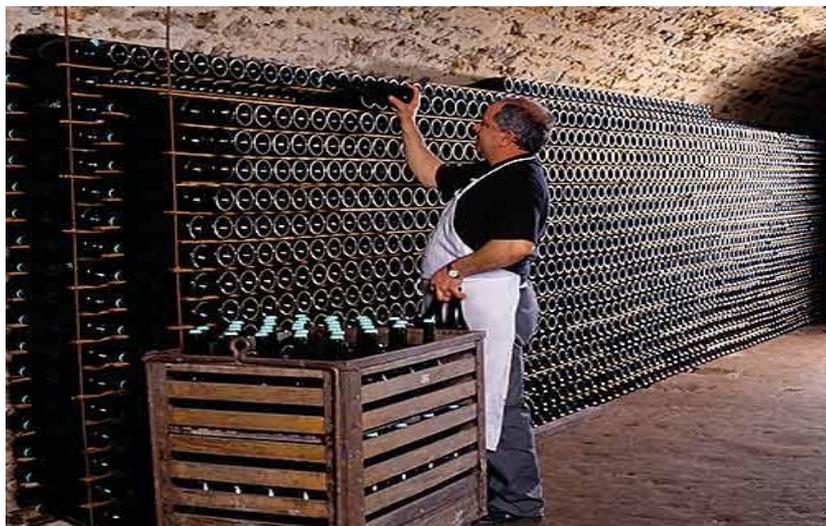
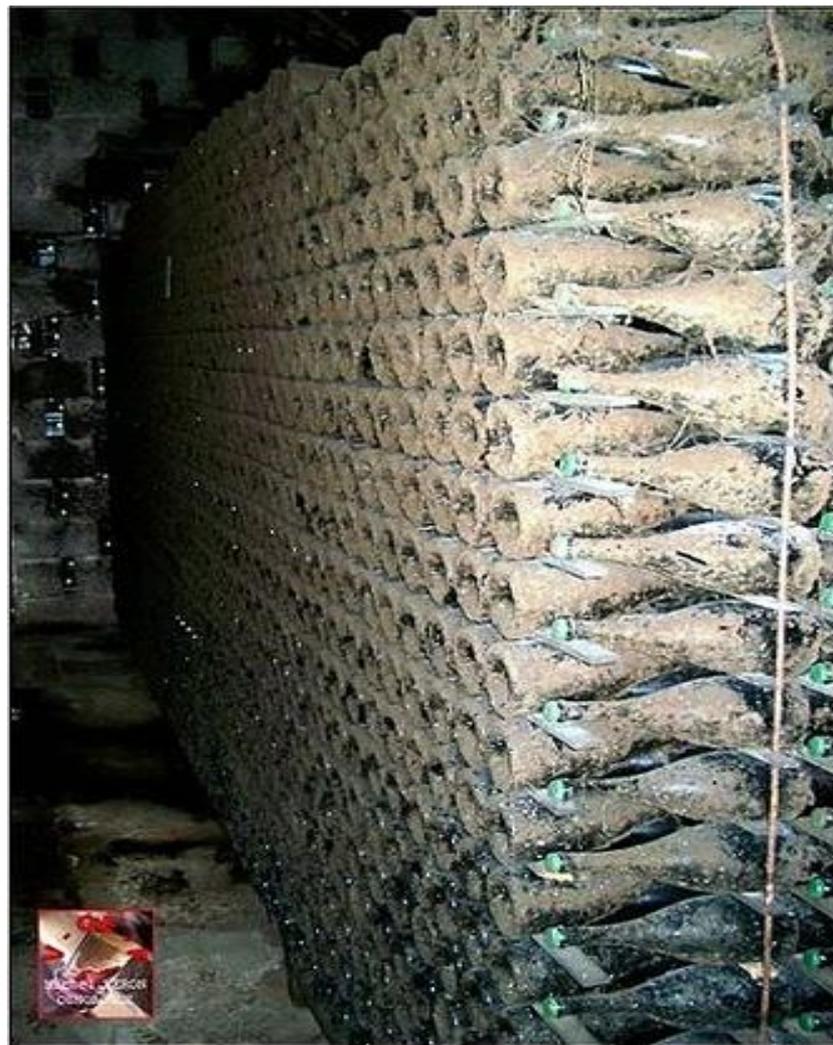
Технология производства



Технология производства



Технология производства



Технология производства - ремюаж



- Осадок перемещается к горлышку бутылки
- Процесс занимает в среднем 2-3 месяца
- Ремюёр - человек, который проводит процедуру ремюажа



Технология производства - дегоржаж



Классификация по содержанию сахара (г/л.)

Brut Nature, Pas Dosé, Non Dosage, Dosage Zéro	0-3
Extra Brut, Ultra Brut и др.	0-6
Brut	до 12
Extra Dry, Extra Sec	12-17
Sec, Dry	17-32
Demi-Sec, Semi Dry	32-50
Doux, Sweet в настоящее время практически не выпускается	более 50



Этикетка

Апелласьон



Марка
шампанского

Название кюве

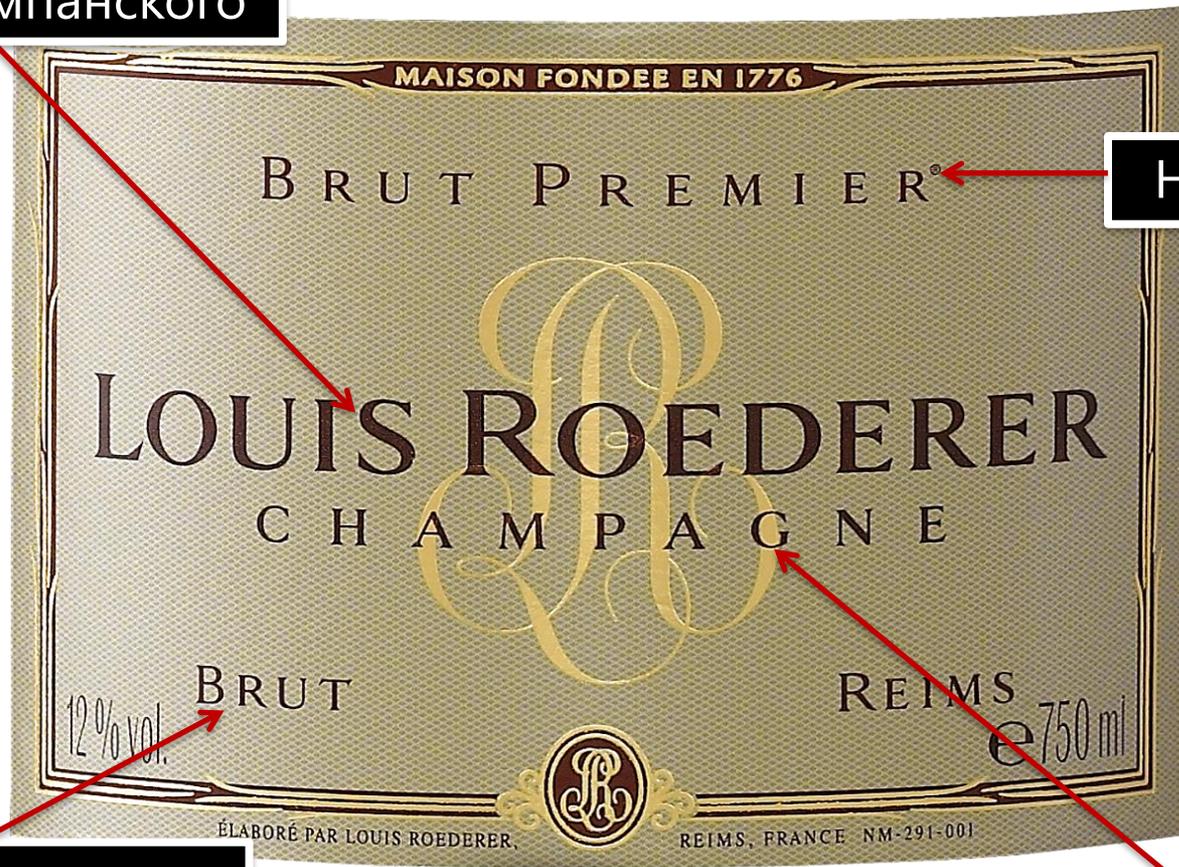
Содержание сахара

Категория

шампанского

Этикетка

Марка шампанского



Название кюве

Содержание сахара

Аппеласьон

NM RM CM RC

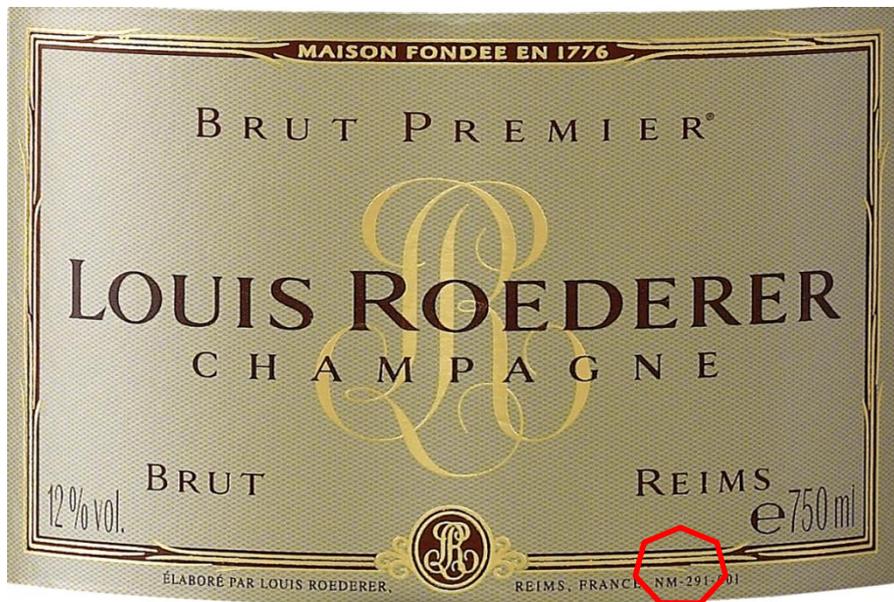
Отличия домов по типу владения (особая маркировка в юр. адресе)

NM (négociant-manipulant)

RM (récoltant-manipulant)

CM (coopérative de manipulation)

RC (récoltant coopérateur)



Категории шампанского



- I. **Невинтажное**
- II. **Миллезимное** (Millésime, Vintage)
- III. **Блан де Блан** (Blanc de Blancs)
- IV. и **Блан де Нуар** (Blanc de Noirs)
- V. **Розовое** (Rosé)
- VI. **Престижное кюве**

РЫНОК ШАМПАНСКОГО

2019 Full Year Top 10 Brands Volume, 000's L

		2016	2017	2018	2018 vs 2017	2019	2019 vs 2018
	Volume (000s L)	1 038	1 208	1 362	13%	1 391	2%
1	(1) MOET and CHANDON	306	344	431	25%	386	-10%
2	(2) VEUVE CLICQUOT	138	145	177	22%	155	-13%
3	(3) LOUIS ROEDERER	71	83	93	11%	96	4%
4	(4) RUINART	86	83	91	10%	79	-12%
5	(5) DRAPPIER	2	11	72	548%	77	8%
6	(7) LANSON	63	77	46	-41%	55	21%
7	(15) BOLLINGER	7	11	11	-8%	51	386%
8	(11) MUMM	22	20	19	-4%	34	76%
9	(6) TAITTINGER	28	40	54	33%	25	-52%
10	(9) DOM PERIGNON	24	16	26	61%	25	-6%
	TOP10	746	832	1 019	23%	985	-3%

2019 Full Year Top 10 Brands Value, 000's €

		2016	2017	2018	2018 vs 2017	2019	2019 vs 2018
	Value (000s €)	23 406	29 512	33 386	13%	37 020	11%
1	(1) MOET and CHANDON	5 121	6 862	8 466	23%	8 656	2%
2	(3) LOUIS ROEDERER	2 694	3 132	3 809	22%	4 241	11%
3	(2) VEUVE CLICQUOT	2 718	3 360	3 953	18%	3 965	0%
4	(4) RUINART	2 146	2 249	2 202	-2%	2 339	6%
5	(5) DOM PERIGNON	1 492	1 425	2 015	41%	2 280	13%
6	(11) BOLLINGER	270	409	377	-8%	1 513	302%
7	(8) LANSON	1 188	1 519	1 111	-27%	1 310	18%
8	(7) DRAPPIER	42	241	1 284	434%	1 310	2%
9	(9) LAURENT PERRIER	726	825	645	-22%	876	36%
10	(27) BILLECART SALMON	228	225	158	-30%	785	397%
	TOP10	16 626	20 246	24 020	19%	27 275	14%

Производители:

Крупные дома:

LVMH: Moët et Chandon, Vve Clicquot, Mercier, Ruinart, Montaudon, Krug, Dom Perignon

Lanson-BCC: Lanson, Besserat de Bellefon, Boizel, Chanoine, Philipponat, De Venoge, Alexandre Bonnet

Vranken-Pommery: Vranken, Pommery, Charles Lafitte, Heidsieck Monopole, Bissinger

Laurent-Perrier: Laurent-Perrier, De Castellane, Salon, Delamotte, Lemoine

Pernod-Ricard: Mumm, Perrier-Jouët

Средние и небольшие:

Louis Roederer + Deutz

Taittinger + Irroy

Bollinger + Ayala

Piper Heidsieck + Charles Heidsieck

Thienot + Canard-Duchêne + Joseph Perrier

Billecart-Salmon

Duval-Leroy

Pol Roger

Henriot

Gosset

Barons de Rothschild

Lenoble

Brice

Bruno Paillard

Cattier

Abelé

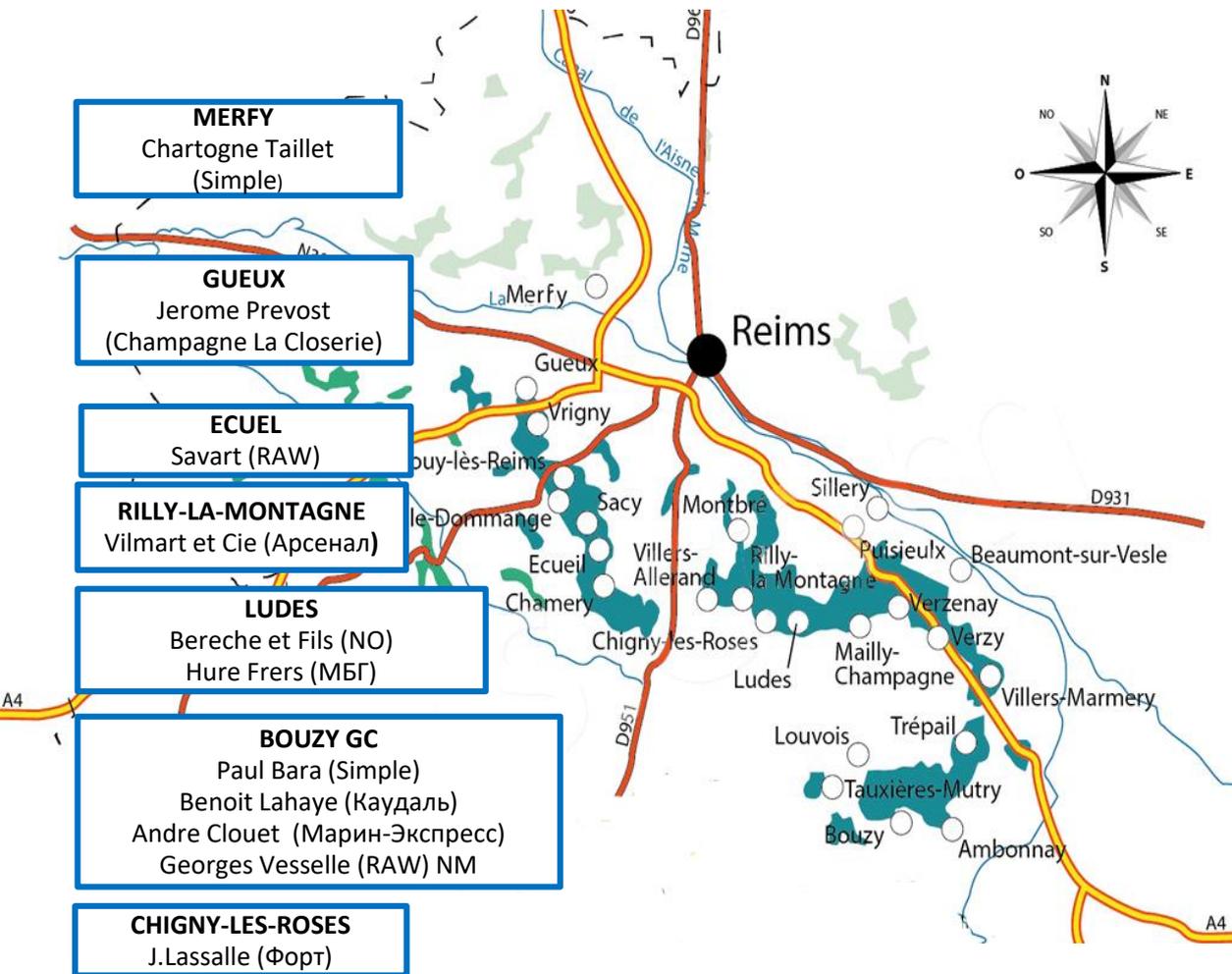
Henri Giraud

Jacquesson

Lallier

Moutard

Montagne de Reims



Специализация субзоны:

Пино нуар 40%
Пино Менье 36%
Шардоне 24%

Северная часть (коммуны Rilly-la-Montagne, Maille-Champagne, Verzney, Verzy) – более структурированные и строгие вина

Южная часть (Ambonnay и Bouzy) – насыщенные, мощные вина. Эти коммуны дают красное вино, которое используется для производства розе

Vallée de la Marne

Специализация субзоны:

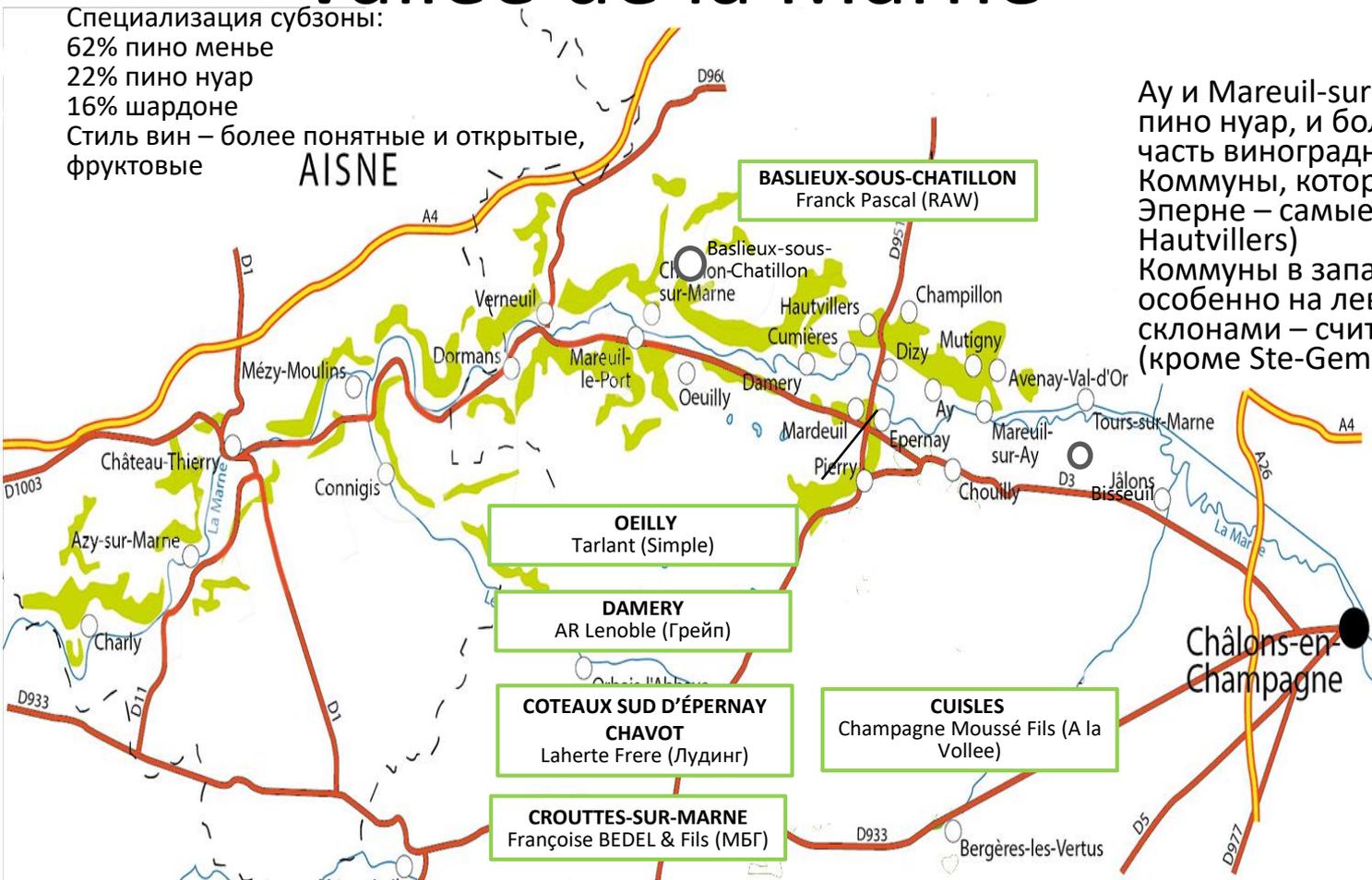
62% пино менье

22% пино нуар

16% шардоне

Стиль вин – более понятные и открытые,
фруктовые

AISNE



BASLIEUX-SOUS-CHATILLON

Franck Pascal (RAW)

OEILLY

Tarlant (Simple)

DAMERY

AR Lenoble (Грейн)

COTEAUX SUD D'ÉPERNAY

CHAVOT

Laherte Frere (Лудинг)

CROUTTES-SUR-MARNE

Françoise BEDEL & Fils (МБГ)

CUISLES

Champagne Moussé Fils (A la Vollee)

CUMIÈRES

Geoffroy (Simple)

AY GC

Henri Goutorbe (RAW)

BISSEUIL

Gonet-Medeville (Винотеппа)

BISSEUIL

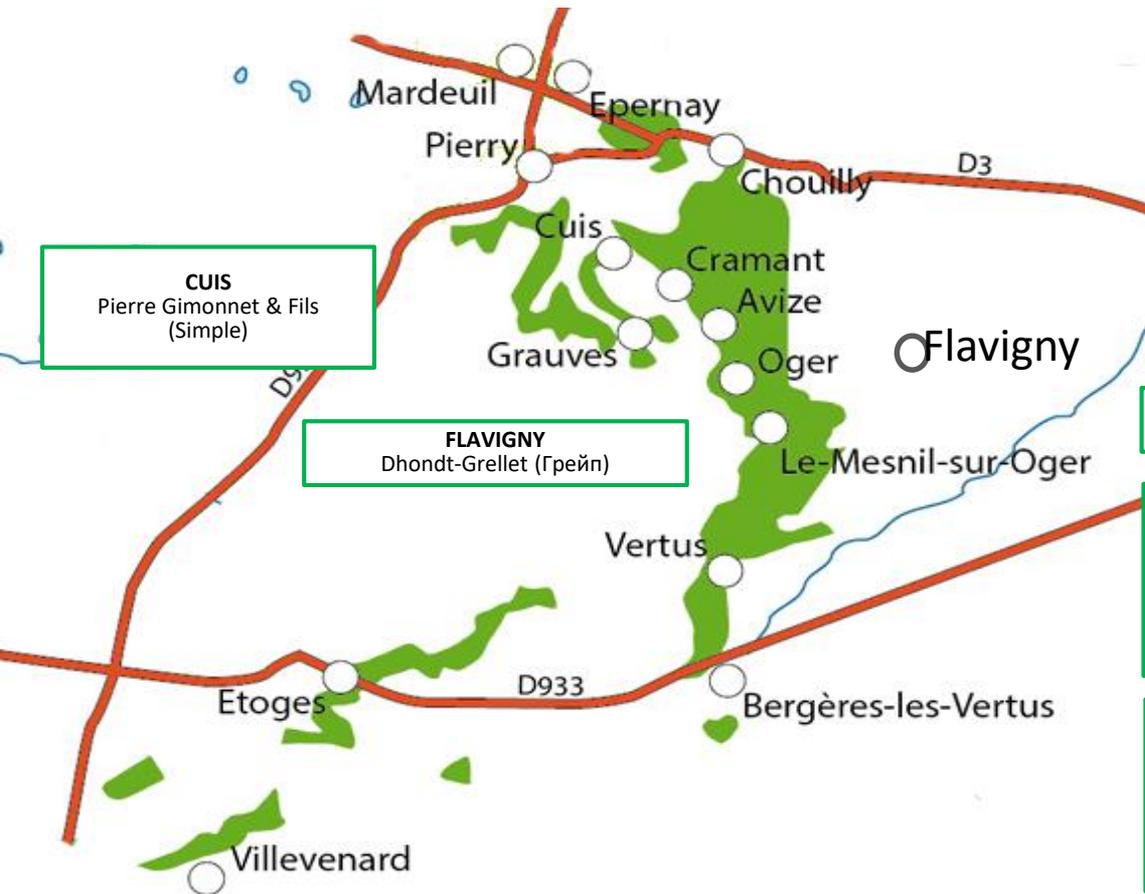
Gonet-Medeville

(Винотеппа)

Ау и Mareuil-sur-Ay – специализируются на пино нуар, и больше похожи на южную часть виноградников Montagne Коммуны, которые обращены к югу и Эперне – самые лучшие (Cumieres, Dizy, Hautvillers)

Коммуны в западной части субзоны, особенно на левом берегу, с северным склонами – считаются ниже качеством (кроме Ste-Gemme, Leuvrigny)

Côte de Blancs



CUIS
Pierre Gimonnet & Fils
(Simple)

FLAVIGNY
Dhondt-Grellet (Грейп)

Специализация субзоны:

82% шардоне

9% пино нуар

9% пино менье

Самые лучшие коммуны и сердце субзоны – Cramant (самые деликатные и изящные вина), Avize (очень гармоничные), Oger и Le Mesnil-sur-Oger (квинтэссенция минеральности)

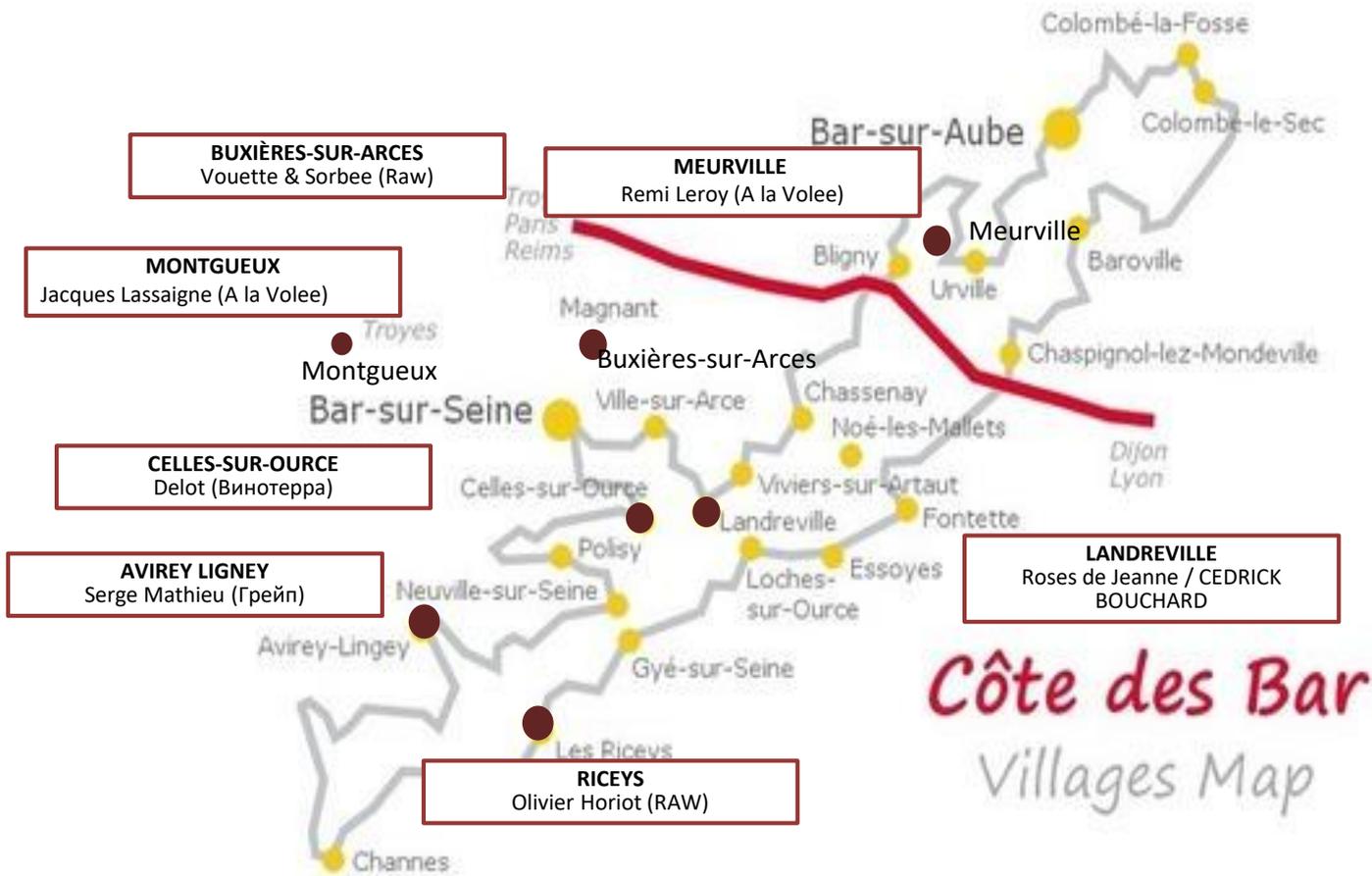
CHOUILLY
M. Hostomme (RAW)

AVIZE
Jacques Selosse (Simple)
Agrapart & Fils (RAW)
De Sousa & Fils
Ettiene Calsac (Грейп)

LE MESNIL SUR OGER
Pierre Peters (Simple)
Salon (Simple)
Robert Moncuit (Грейп)
Pierre Moncuit
Clos du Mesnil (Krug)
Guy Charlemagne

VERTUS
Larmandier-Bernier (Винотеппа)

Côte de Bar



Некоторые Clos Шампани

- Clos Lanson (Reims) Lanson
- Clos des Goisses (Mareuil-sur-Aÿ) Philipponnat
- Clos du Mesnil (Mesnil sur Oger) Krug
- Clos d'Ambonnay (Ambonnay) Krug
- Clos Saint-Hilaire (Mareuil-sur-Aÿ) Billecart-Salmon
- Clos du Moulin (Chigny les Roses) Cattier
- Clos Saint Jacques y Clos Chaudes (Aÿ) Bollinger
- Clos des Faubourgs de Notre Dame (Vertus) Veuve Fournay



Производители

NM:

Ayala
Billecart-Salmon
Besserat de Bellefon
Bollinger
Delamotte
Deutz
Drappier
Duval-Leroy
Henri Giraud
Gosset
Charles Heidsieck
Henriot
Jacquesson
Krug
Lanson
Laurent-Perrier
Bruno Paillard
Philipponnat
Pol Roger
Pommery
Louis Roederer
Ruinart
Salon
Taittinger

RM:

Agrapart
Paul Bara
Bérèche et fils
Franck Bonville
Cédric Bouchard
Guy Charlemagne
Chartogne-Taillet
Diebolt-Vallois
Egly-Ouriet
Pierre Gimonnet
Rene Geoffroy
Henri Goutorbe
Laherte freres
Larmandier-Bernier
Georges Laval
J.Lassalle
A Margaine
Serge Mathieu
P. Moncuit
Pierre Péters
Eric Rodez
De Sousa
Tarlant
Vilmart et Cie

Крупные дома (NM):

- Moët et Chandon
- Veuve Clicqout
- Mumm
- Perrier-Jouët
- Piper-Heidsieck
- Chanoine
- Mercier

Кооператив

Nicolas Feuillatte (CM)