



ШАМПАНСКОЕ

Что такое шампанское?



Шампанское — игристое вино, произведенное во французском регионе Шампань из установленных сортов винограда методом вторичного брожения вина в бутылке.

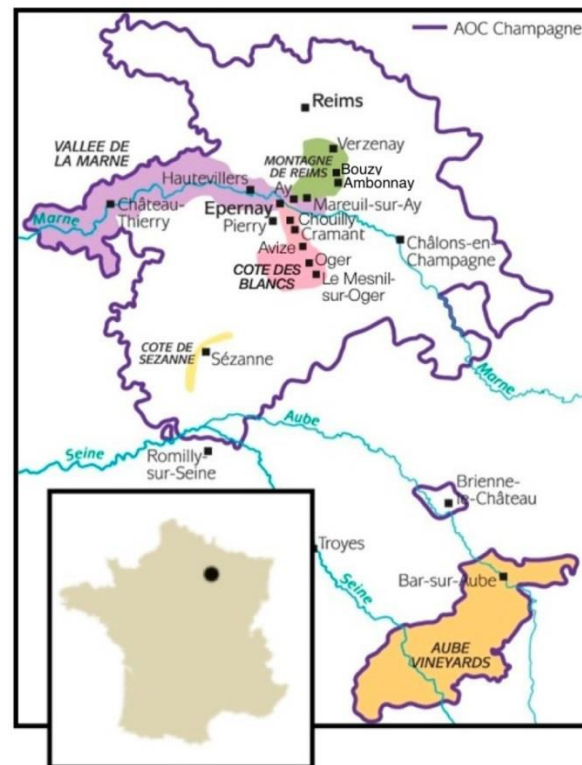
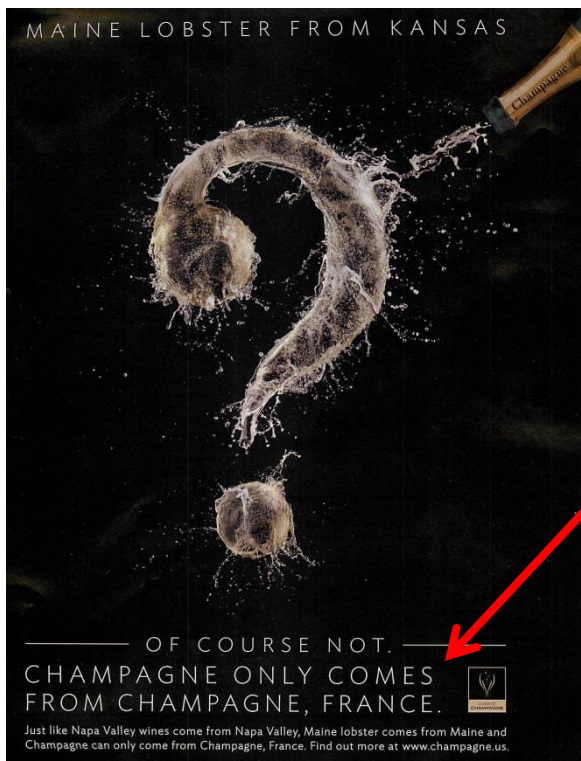
Название напитка происходит от названия **провинции Шампань**, где расположен данный регион.

Открытие шампанского – дело случая. Ориентировочная дата рождения – XVII век.

Началось все с церковных виноградников, где монахи изготавливали вино для использования в таинстве причастия.

Помазание французских королей традиционно происходило в Реймсе. Шампанское вино было частью коронационных торжеств.

Говорят, что история шампанского - это история совершенствования «дьявольского» вина.



Шампанское Bollinger

Правильно произносим название дома Bollinger:

- французское произношение - Боланже;
- английское произношение - Болинджер.



CHAMPAGNE
BOLLINGER

Элитный шампанский дом Боланже был основан в **1829 году** Жаком Боланже, Полем Реноденом и графом Атаназом де Вилермо в городке, исторической родине самых выдающихся шампанских вин, под названием **Аи**.

Это предприятие и по сей день семейное. Оно владеет **152 гектарами** виноградников класса **Гран Крю (70%)** и **Премье Крю (30%)** в самом сердце Шампани.

Офис компании расположен в Аи, как и раньше.

Дом имеет **2 винодельни**.

Под двором и городком расположены **5 км винных погребов** (10 млн. бутылок).

Объемы производства шампанского Боланже – **1 000 000 бутылок в год**.

С 1977 года управляет домом **Жислан де Монгольфье**, прямой потомок основателя и родственник известных братьев-воздухоплавателей.



Вдова Боланже

«Фамильный нос» дома Bollinger – вдова Жака Боланже, мадам **Лили Боланже** (1899-1977) – за около 40 лет своего управления увеличила продажи **до 1 млн. бутылок в год и удвоила** производство вина. Хозяйство Боланже **в 20 раз меньше** самого крупного в Шампани.



В 1941 году вступила в права по управлению «мужским» бизнесом - винодельней. Каждый этап изготовления вина она самолично инспектировала.

В годы войны, в оккупации, в отсутствие рабочей силы она продолжала производить шампанское превосходного качества, пешком обходила виноградники и курировала процесс.

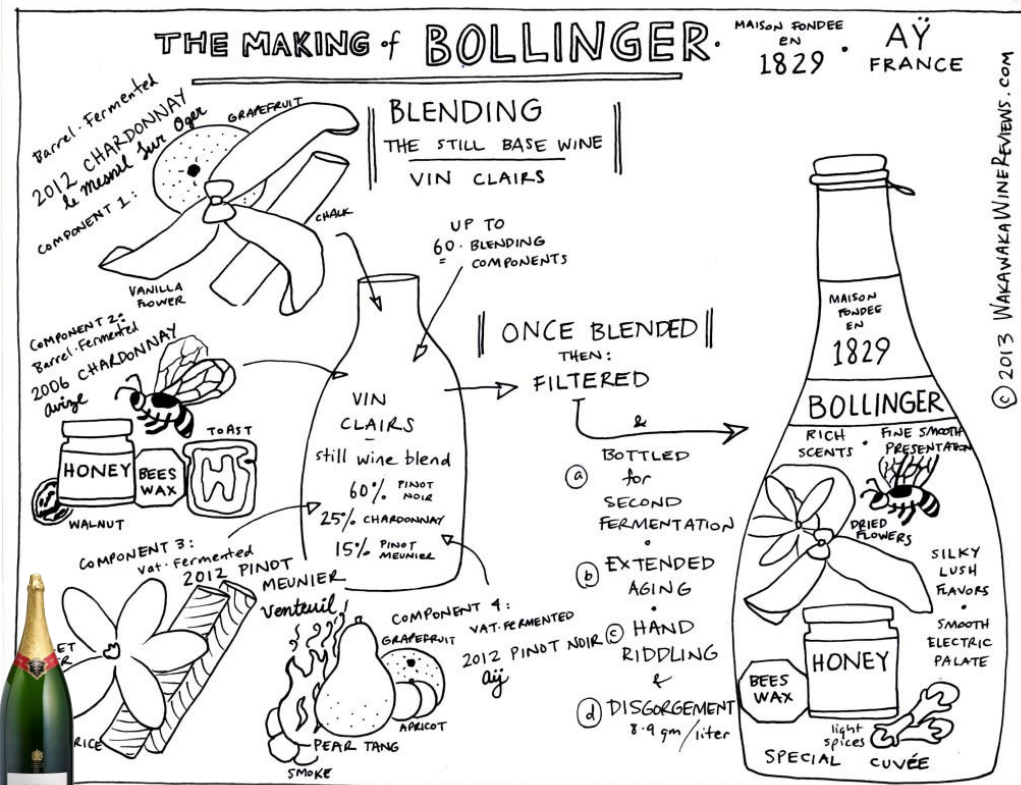
После войны расширила свои владения - приобрела первоклассные земли в Аи и других перспективных регионах.

«Тетушка Лили» была настоящим энтузиастом и пропагандистом стабильно высочайшего качества, уникального стиля и вкуса Боланже, она **совершенствовала технологию производства шампанского**, поддерживая при этом традицию.

В истории виноделия легендарная и энергичная Лили Боланже стала феноменом наряду с вдовой Клико, вдовой Лоран-Перрье, вдовой Энрио, сумела сохранить и развить семейное дело в годы Второй Мировой войны и поднять его на недосягаемые высоты престижа...

Технология изготовления Bollinger

Уникальность шампанского **Боланже** обусловлена меловым и известняковым составом местной почвы и среднегодовой температурой, требующейся для вызревания винограда. **Вкус Боланже** – это результат долгих экспериментов винодела, это риск и страсть. Мастер воплощает идею шампанского, существующую только в своем воображении.



Ягду прессуют исключительно на собственных винодельнях. Для производства шампанского используют только первые 2050 литров кюве (сусло первого отжима, сок первой выжимки) с виноградников класса **Гран Крю** или **Премье Крю**. Процесс ферментации проходит отдельно для каждого виноградника и сорта в небольших **дубовых бочках** (еще так «бродит» только шампанское у Дома Krug). Укупориваются бутылки натуральными пробками. Производится только брют. Далее происходит длительная (более законных 15 месяцев) выдержка шампанского на осадке.

Мировое призвание Bollinger

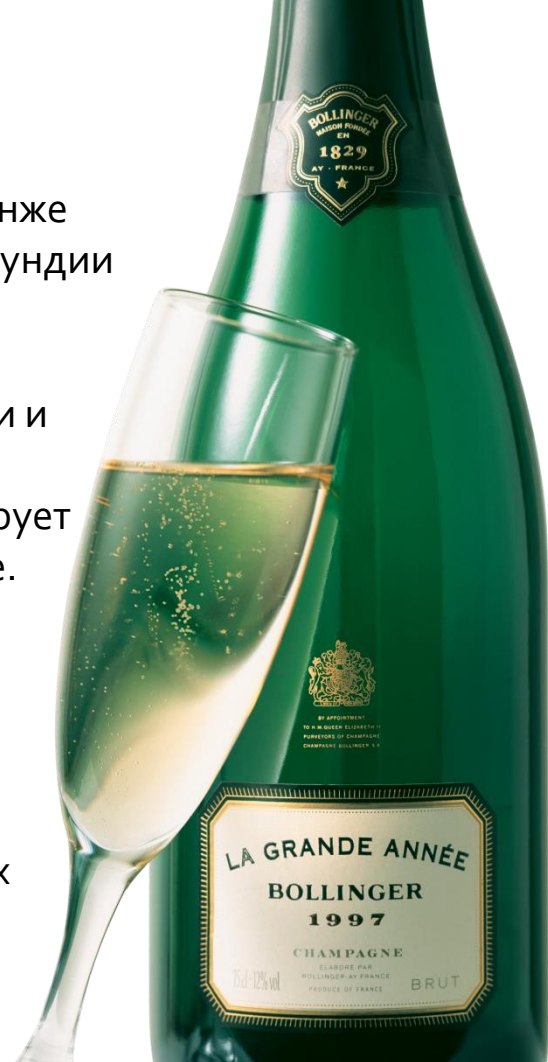
Все авторитетные мировые критики ставят шампанское Боланже выше всех остальных. Его пьют даже лучшие виноделы Бургундии и Бордо. **Шампанское Боланже - №1 в мире!**

В основе высочайшего качества шампанского Боланже, гарантируемого принятой Домом собственной Хартией Этики и Качества, лежат уникальные черты его производства и девиз «**Приоритет качества над количеством**». Компания контролирует качество урожая и поддерживает постоянство стиля Боланже.

Дом Боланже в XIX веке одним из первых отправил партию в Великобританию. С тех пор оно стало любимым шампанским **Принца Уэльского, Генриха IV, королевы Виктории**. Шампанское Боланже традиционно поставляется ко двору **британских монархов**, а также его можно встретить в винных картах ресторанов высокой кухни.

Американский Президент **Томас Джефферсон** восхищался качеством шампанского от «тетушки Лили»!

Роберт Паркер причисляет Боланже к великим хозяйствам мира, специализирующимся на шампанском и включает в **список 5 лучших шампанских домов мира (!)** наряду с **Krug, Lois Roederer, Dom Perignon и Pol Roger!**



Линейка Bollinger

Знаменитый аристократический стиль шампанского Боланже **узнаваем и неповторим!**

Марка Боланже в мире стала **синонимом качества**. Боланже – это точно выверенное искусное сочетание традиционных ценностей и таланта винодела правильно смешивать сорта вин.

Боланже поставляет **идеальное вино** от мастеров-виртузов.



Линейка Боланже состоит из 6 видов:

- Special Cuvée* - урожай текущего года;
- Bollinger Rose;
- La Grande Année* - винтажное шампанское;
- La Grande Année Rose;
- R.D. – выдержка 12 лет вместо положенных 8;
- Vieilles Vignes Francaises (единственное шампанское из дофиллоксерной лозы) – самое желанное среди коллекционеров.

Bollinger Special Cuvée Brut/ Боланже Спесиаль Кюве Брют

Страна производитель: Франция

Регион: Шампань

Объем: 0,75 л

Крепость: 12%

Содержание сахара: брют

Цвет: белое

Особенности производства: ассамбляж составлен из 60% винограда Пино Нуар, 25% Шардоне, 15% Менье, собранного с виноградников на 85% Гран Крю и Премье Крю. Проводится длительная ферментация в дубовых бочках, под корковой пробкой. Вино выдерживается в погребе от 3 лет. Иконное шампанское в своем классе.

Дегустационные характеристики:



цвет золотой, зрелый, с чертами черного винограда, с прекрасными пузырьками



комплексный аромат зрелых и пряных фруктов, с тонами жареного яблока и персика



очень деликатные, бархатистые пузырьки, удивительная комбинация структуры, длительности и живости, послевкусие с ароматами персика, бриоша, специй и грецкого ореха



Bollinger La Grande Année/ Боланже Ля Гранде Анни

Страна производитель: Франция

Регион: Шампань

Объем: 0,75 л

Крепость: 12%

Содержание сахара: брют

Цвет: белое

Особенности производства: ассамбляж составлен из 65% Пино Нуар, 35% Шардоне только с виноградников Гран Крю и Премье Крю. Длительная ферментация в дубовых бочках, 5-летняя выдержка под корковой пробкой. В каждую страну поставляется строго квотированное семьей Боланже количество бутылок, т.к. спрос превышает предложение.

Дегустационные характеристики:



цвет слегка розоватый или старого золота, отражающий характерный метод Боланже



ароматы ревеня, плодов с косточкой, тостов, заспиртованных фруктов, экзотических специй как доказательство длительной выдержки в бочке



пузырьки шелковистые как подтверждение длительной выдержки на осадке, вкус полнотелый с послевкусием



Шампанское Джеймса Бонда

В 1973 году бутылка шампанского Болажане появляется в фильме о Джеймсе Бонде. В фильме «Умри, но не сейчас» (2002) магнум Болажане была показана в течение нескольких секунд.

Поклонники бондианы помнят, что шампанское Болажане – это любимый напиток агента 007, который он томно потягивает в половине отснятых фильмов.

Накануне премьеры последнего фильма с Дэниэлом Крэйгом была выпущена лимитированная коллекция шампанского **La Grande Année 1999 года (207 бутылок)** в стальном кейсе в форме пули с гравировкой «Bollinger 007». Цена его достигает 6000\$ и даже в Москве его не достать.

007 BOLLINGER,
THE CHAMPAGNE OF JAMES BOND

WIN A LUXURY TRAVEL
TO LONDON AND THE
LIMITED EDITION
PACK SKYFALL.

MIG.HQ.COM



Bollinger "007" Champagne Cooler

A BOND LIFESTYLE EXCLUSIVE AUCTION

Подача шампанского

Шампанское обычно подается в **специальных фужерах** для шампанского в форме флейты на длинной ножке и с высокой узкой чашей.

«Стекло» наполняют на 2/3 объема.

Шампанское всегда подается охлажденным, **лучше всего при температуре 7°C**. Часто бутылку охлаждают в специальном ведре с водой и льдом перед и после раскупоривания.

Боланже – это великолепный аперитив. Идеально как само по себе, так и в качестве сопровождения рыбных блюд, морепродуктов, икры, хороших сыров, фруктов и десертов.



Считается, что в бокале хорошего шампанского **пузырьки** образуются в течение 10-20 часов после откупоривания бутылки.

ВАЖНО! Помешивать в бокале провололочкой (мюзле) для выгона пузырьков – моветон. **Пузырьки** – это плод таинства винного художника, поэзия бликов искрящегося золота, волшебство и символизм.

Особенности Боланже

Шампанское имеет собственный винодельческий почерк и достижения:

- для производства используется исключительно первое кюве – 2050 литров;
- категории виноградников этого Дома Grand Cru (70%) и Premier Cru (30%);
- уникальная технология изготовления позволяет хранить резервные вина в течение длительного времени без потери свежести и характера;
- использование старых дубовых бочек для брожения винного сусла для обеспечения неповторимого полнотелого вкуса и насыщенного аромата;
- только у Боланже есть коллекционное уникальное шампанское из дофиллоксерной лозы - Bollinger Vieilles Vignes Francaises;
- Боланже – последний шампанский дом, у кого есть собственный бочар, который чинит 100-летние бочки на 400 литров;
- сам Роберт Паркер включил шампанское Боланже в 5-ку лучших шампанских мира;
- спрос настолько превышает предложение, что семья вынуждена была ввести квоты по странам;
- элитная марка со стабильным неизменным качеством на протяжении всех лет с момента основания в 1829 году;
- винный стиль Боланже предпочитает Британский Монарший Двор;
- шампанское поставляется в самые лучшие рестораны мира;
- Боланже является знаковым шампанским для России – это то самое золотое Аи, которое обожали русские поэты Серебряного века;
- шампанское Боланже пьют даже виноделы Бордо и Бургундии.

*Шампанское Боланже – это всегда обещание
чуда, руководство к празднику, гарантия
наслаждения...*

