



Франция



CHAMPAGNE
NICOLAS
MAILLART



Традиции виноделия дома Maillart восходят к 1753 году, когда предки работали на виноградниках в близлежащей деревне Шамери. Существует документ, указывающий и на гораздо более древнее происхождение, «measure of vines», датированный 1533 годом, составленный Пьером Майяром - присяжным геодезистом в Шамери, от имени аббатства Сен-Никез.

Сегодня у руля стоит Николя - винодел в девятом поколении. Он начал карьеру в 2003 году после завершения учебы в области инженерии и виноделия. Николя заботится о семейной истории, которой более трехсот лет и увековечивает ее, выражая в винах потенциал терруарного шампанского.

В 2009 году винодельню оснастили фотоэлектрическими панелями, которые заняли 130 м². Этот шаг позволил сократить углеродный след и позитивно сказался на окружающей среде.

Лозы шампанского дома Nicolas Maillart расположены только на участках категории Premier и Grand Cru горного массива Реймс. За долгие годы существования винодельни, предки сумели отобрать и сохранить лучшие терруары, досконально изучив каждый уголок земли. Большую площадь посадок занимает сорт Пино Нуар, далее Шардоне.

Непременно стоит упомянуть о ценном участке, принадлежащем винодельческому хозяйству Nicolas Maillart.

Все помнят о страшном нашествии филлоксеры в начале XX века, которое обернулось кризисом для виноделов и многие были вынуждены высаживать виноградники заново подвоем. Однако, отец Николя заметил, что некоторые лозы все же уцелели и в 1973 году засадил участок непривитым Пино Нуар массальной селекции. Более тридцати лет спустя виноградники все еще живы и дают виноград высшего качества. Шампанское из этого урожая в высшей степени отражает и раскрывает истинный терруар поместья Nicolas Maillart.



Platine Premier Cru

Платин Премье Крю



Elegant
Noble
Delicate

Страна: Франция

Регион: Шампань

Апелласьон: Champagne AOC (Шампань)

Производитель: Nicolas Maillart (Николя Майяр)

Сорта винограда: Пино Нуар 80%, Шардоне 20%

Особенность: ручной сбор урожая с виноградников Виллер-Алеран Премье Крю, Экель Премье Крю, Бузи Гран Крю, возраст лоз более 30 лет, гравитационное прессование, винификация в терморегулируемых чанах из нержавеющей стали, часть сусла ферментируется в дубовой бочке, дегоржаж производится вручную, биодинамическое виноградарство, 40% резервные вина

Выдержка: после вторичной ферментации в среднем 24 месяца на дрожжевом осадке

Гастрономия: аперитив, легкие закуски из морепродуктов

Температура подачи: 8-10 °C

Награды:

Wine Advocate: 88/100

Decanter: 95/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Extra Brut Premier Cru

Экстра Брют Премье Крю



Elegant
Noble
Delicate

Страна: Франция

Регион: Шампань

Апелласьон: Champagne AOC (Шампань)

Производитель: Nicolas Maillart (Николя Майяр)

Сорта винограда: Пино Нуар 50%, Шардоне 50%

Особенность: ручной сбор урожая с виноградников Виллер-Алеран Премье Крю, Экель Премье Крю, Бузи Гран Крю, возраст лоз более 30 лет, гравитационное прессование, винификация в терморегулируемых чанах из нержавеющей стали, часть сусла ферментируется в дубовой бочке, биодинамическое виноградарство, от 30% резервные вина

Выдержка: после вторичной ферментации в среднем 36 месяцев на дрожжевом осадке

Гастрономия: аперитив, легкие закуски из морепродуктов

Температура подачи: 8-10 °C

Награды:

Wine Advocate: 90/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Millésimé Premier Cru

Миллезим Премье Крю



Elegant
Noble
Delicate

Страна: Франция

Регион: Шампань

Апелласьон: Champagne AOC (Шампань)

Производитель: Nicolas Maillart (Николя Майяр)

Сорта винограда: Пино Нуар 55%, Шардоне 45%

Особенность: ручной сбор урожая с виноградников Экель Премье Крю, Бузи Гран Крю, возраст лоз более 30 лет, гравитационное прессование, винификация в терморегулируемых чанах из нержавеющей стали, часть сусла ферментируется в дубовой бочке, биодинамическое виноградарство, дегоржаж производится вручную, используется только первая фракция (сусло самотёк)

Выдержка: после вторичной ферментации в среднем 60 месяцев на дрожжевом осадке

Гастрономия: аперитив, легкие закуски из морепродуктов

Температура подачи: 8-10 °C

Награды:

Wine Advocate: 90/100

Revue du Vin de France: 15,5/20



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Montchenot Villers Alleran 1er cru

Моншено Вилер Алеран Премье Крю



Elegant
Noble
Delicate

Страна: Франция

Регион: Шампань

Апелласьон: Champagne AOC (Шампань)

Производитель: Nicolas Maillart (Николя Майяр)

Сорта винограда: Пино Нуар 85%, Пино Менье 15%

Особенность: ручной сбор урожая с виноградника Виллер-Алеран Премье Крю, возраст лоз более 30 лет, гравитационное прессование, большая часть сусла винифицирована дубовой бочке, биодинамическое виноградарство, дегоржаж производится вручную

Выдержка: после вторичной ферментации не менее 24 месяцев на дрожжевом осадке

Гастрономия: аперитив, легкие закуски из морепродуктов

Температура подачи: 8-10 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Mont Martin Villers Allerand 1er cru

Мон Мартен Вилер Алеран Премье Крю



Страна: Франция

Регион: Шампань

Апелласьон: Champagne AOC (Шампань)

Производитель: Nicolas Maillart (Николя Майяр)

Сорта винограда: Пино Менье 100%

Особенность: ручной сбор урожая с виноградника Виллер-Алеран Премье Крю, возраст лоз более 30 лет, гравитационное прессование, винификация в дубовой бочке, биодинамическое виноградарство, дегоржаж производится вручную

Выдержка: после вторичной ферментации не менее 24 месяцев на дрожжевом осадке

Гастрономия: аперитив, легкие закуски из морепродуктов

Температура подачи: 8-10 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Jolivettes Bouzy Grand Cru

Жоливет Бузи Гран Крю



● Elegant
● Noble
● Delicate

Страна: Франция

Регион: Шампань

Апелласьон: Champagne AOC (Шампань)

Производитель: Nicolas Maillart (Николя Майяр)

Сорта винограда: Пино Менье 100%

Особенность: мацерация в дубовых бочках, возраст лоз более 30 лет

Выдержка: 8 месяцев на дрожжевом осадке

Гастрономия: аперитив, легкие закуски из морепродуктов

Температура подачи: 8-10 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Les Chaillots Gillis Ecueil 1er cru

Ле Шайо Жилис Экей Премье Крю



Страна: Франция

Регион: Шампань

Апелласьон: Champagne AOC (Шампань)

Производитель: Nicolas Maillart (Николя Майяр)

Сорта винограда: Пино Нуар 100%

Особенность: ручной сбор урожая с виноградника Экель Премье Крю, лозы были посажены в 1963 году, гравитационное прессование, винификация в дубовой бочке, биодинамическое виноградарство, дегоржаж производится вручную, не подвергается фильтрации перед розливом, производится только в лучшие годы

Выдержка: после вторичной ферментации не менее 24 месяцев на дрожжевом осадке

Гастрономия: аперитив, легкие закуски из морепродуктов

Температура подачи: 8-10 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Les Francs de Pied Ecueil 1er cru

Ле Фран де Пье Экей Премье Крю



● Elegant
● Noble
● Delicate

Страна: Франция

Регион: Шампань

Апелласьон: Champagne AOC (Шампань)

Производитель: Nicolas Maillart (Николя Майяр)

Сорта винограда: Пино Нуар 100%

Особенность: ручной сбор урожая с виноградника Экель Премье Крю, лозы были посажены в 1973 году, гравитационное прессование, винификация в дубовой бочке, биодинамическое виноградарство, дегоржаж производится вручную, не подвергается фильтрации перед розливом, производится только в лучшие годы

Выдержка: после вторичной ферментации не менее 24 месяцев на дрожжевом осадке

Гастрономия: аперитив, легкие закуски из морепродуктов

Температура подачи: 8-10 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Rosé Grand Cru

Розе Гран Крю



Страна: Франция

Регион: Шампань

Апелласьон: Champagne AOC (Шампань)

Производитель: Nicolas Maillart (Николя Майяр)

Сорта винограда: Пино Нуар 100%

Особенность: ручной сбор урожая с виноградника Бузи Гран Крю, возраст лоз более 30 лет, гравитационное прессование, винификация в терморегулируемых чанах из нержавеющей стали, часть сусла ферментируется в дубовой бочке, биодинамическое виноградарство, дегоржаж производится вручную, кратковременная мацерация, в ассамбляж добавляется 7% красного вина перед вторичной ферментацией

Выдержка: после вторичной ферментации не менее 24 месяцев на дрожжевом осадке

Гастрономия: аперитив, легкие закуски из морепродуктов

Температура подачи: 8-10 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram