

PEZSGŐTÖRTÉNELEM

ÖTVEN ÉV EGY KORTYBAN



SZERZŐ:
HAJDU MÁTÉ
@BIRDCAGE_MATE

FOTÓK: HAJDU MÁTÉ,
PIPER-HEIDSIECK



Az 1785-ös alapítású Piper-Heidsieck champagne-ház 2021 őszén jelentette be, hogy limitált mennyiségben, 2021 számozott palack formájában újra forgalomba hozza 1971-es évjáratú tételét, amely ötven évet pihent egy reimsi pince mélyén.

Adátum: 1971. A világ az Apollo-14 holdra szállásáért izgul, München a 20. nyári olimpiai játékokra készül, megalakul a világhírű Queen zenekar, és hazánkban az LGT zenekar is. Ebben az évben született Pete Sampras amerikai teniszező, Ricky Martin énekes, vagy épp Pokorny Lia színésznő. Több mint ötven év, fél évszázad minden egyes ember életében, de a 20–21. század történelmében is jelentős idő. Számos változást hozott ez az időszak az élet minden területén, legyen szó politikáról, gazdaságról, kultúráról, tudományról. Nem volt még például mindennapi életünk szerves része

a számítógép, az internet, a mobiltelefon – a champagne-házak is papíron vezették még adataikat.

Egy különleges évjárat

De miért is különleges maga az évjárat? 1971 kemény téllal köszöntött be Champagne-ba, majd hűvös, fagyokkal tarkított tavasz következett. A tavaszt 1722 óta nem tapasztalt viharokkal és jégesővel tűzdelt nyár követte. A helyzet, mint Champagne-ban oly sokszor, a szeptemberi meleg, száraz idő mentette meg. Az 1971. szeptember 18-án megkezdődött szüret korlátozott mennyisé-

„AZ ÉVJÁRATOS CHAMPAGNE-OK MINDEN ESETBEN EGY ADOTT ÉVI SZÜRETBŐL SZÁRMAZÓ ALAPBOROKBÓL KÉSZÜLNEK, ÉS MINIMUM HÁROM ÉV – A NAGY HÁZAK ESETÉBEN JELLEMZŐEN ÖT-HAT ÉV – ÉRLELÉST KÖVETŐEN KERÜLNEK FORGALOMBA.

ÉMILIEN BOUTILLAT,

a Piper-Heidsieck fiatal pincemestere döntött úgy, hogy új életre kelti az ötvenéves champagne-t.

get, de ennek is köszönhetően cukrokban és savakban koncentrált fűtöket adott, amelyekből egy kivételesen kimagasló évjárat kerekedett.

A házassításra 1972 márciusában került sor. Claude Demiére, a ház akkori pincemestere kitett magáért: eredeti piacra kerülésekor a tételt egyenesen remekműnek tartották. Hozzájárult ehhez, hogy érdekes módon a cuvée ugyanarról a 12 területről ('cru') tartalmaz borokat, mint a ház 1785-ös házassítása, amellyel az alapító Florens-Louis Heidsieck egykoron elnyerte Marie Antoinette és a királyi udvar nagyrabecsülését. Mai digitális világunkban magától értetődőnek vesszük, hogy minden részlet ismerhető a borról. Azonban ez nem volt mindig így; a pontos összetétel egy, a ház archívumát sújtó tűz miatt nem maradt fent. Annyi bizonyos, hogy közel 50-50% az arány: 50% pinot noir, a ház fő fajtája, olyan területekről, mint például a Grand Cru Verzy, és 50% chardonnay a híres Côte des Blancs területekről, mint Avize. A házassítások végül 1972 júliusában kerültek palackozásra. A champagne első debütálása a 80-as évek első felében, tíz év seprőn tartás után 'Florens-Louis 1971' néven történt. Ám ahogy az a champagne-házaknál



mindig is szokás volt, nem minden palack került azonnal forgalomba; egy részük továbbra is seprőn tartva a ház gyűjteményi ('library') kollekcijába került. Ezek felett a későbbi pincemesterek szabadon rendelkezhetnek. Általában időről időre kóstolnak belőlük, hogy átfogóan ismerjék a ház stílusát. De az is előfordul, hogy privát vevők részére degorzsálnak néhány palackot.

Újjászületés

Ez esetben a jelenlegi fiatal pincemester – mind ez idáig a legfiatalabb a champagne-i nagy házaknál dolgozó kollégái közül –, az alig 35 éves Émilien Boutillat döntött úgy, hogy új életre kelti a tételt. 2020-ban kóstolt az évjáratból, és meg-

pődött annak komplex aromaprofilján és frissességén. 2021 februárjában aztán eggyessel, kézzel kezdték degorzsálni a palackokat, és minden egyes tételt megkóstolt a borász, hogy csak a megfelelő állapotban lévőket kerüljenek aztán forgalomba – valóban voltak palackok, amik fennakadtak a rostán. Végül 2021 számozott palacknál álltak meg, amelyek 2019-es chardonnay alapborból készült dozázslikört kaptak, hiszen a 70-es évek champagne-készítési gyakorlatához, almasavbontás nélkül. Ezzel a mai trendekhez képest kissé magasabbra, 10 gramm/literre állították be a cukorszintet, amely azonban kifejezett lendületet kölcsönöz ennek a fél évszázados tételnek. Egy teljesen új champagne született. Monsieur Boutillat kérdésemre így fo-

MINDÖSSZE HÁROM PALACK
JUTOTT EL HAZÁNKBA
A LIMITÁLT SZÉRIÁS
CHAMPAGNE-BÓL



galmazott: „*Habár ugyanabból a borból származnak, a Hors-Série 1971 mégis egy egészen más bor lett, köszönhetően a 49 év seprőn tartásnak és a friss degorzálásnak*”. Az eredeti degorzálásokból is elérhető még néhány palack a másodpiacon, de ezek a tételek inkább érdekességek lehetnek a gyűjtőknek, csúcsukon már túljutottak. A most debütált, az elmúlt évek során továbbra is a ház pincéjében seprőn tartott társaik, amelyek ezáltal védve voltak az oxigén borok számára kártékony munkájától, egy egészen más élményt ígérnek.

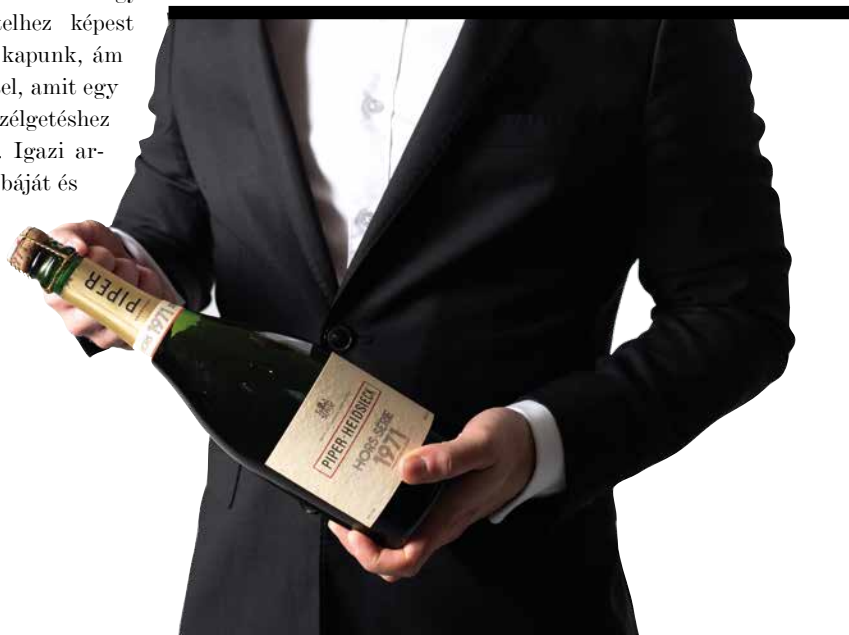
Mit tud egy ötven- éves champagne?

Magyarországra hivatalos csatornákon keresztül mindössze három palack érkezett, amelyből egy palackot volt szerencsém megkóstolni. Több mint ötven évvel a szüret, a borkészítés, a házasság és a palackozás után, 2022 februárjában Budapesten került a poharunkba az 1360-as sorszámu palack. A sorszám azért is fontos, mert egy ilyen korú tételnél még a gondos előválogatás ellenére is bizony előfordulhatnak különbségek az egyes palackok között.

A palackban rejlő champagne kiváló formát mutatott. A pohárban mély arany-színnel tündöklött, egészen apró, kecses buborékok társaságában. Illata egészen rendkívüli – aromák sokasága tárul fel, amelyeket nem kell keresni: szinte betöltik a szobát a fűszeres, szegfűszezes, kávé, aszalt füge/datolyás illatok. A korty harmóniában van azzal, amit láttunk, amit az illat ígért: a bor bársonyos szerkezete betölti a száját, az aromákat pedig mazsolás, diós, pirított mogyorós és nugátos jegyek egészítik ki. Egy ilyen idős tételhez képest frissességet is kapunk, ám ez nem az a tétel, amit egy keddi esti beszélgetéshez bont az ember. Igazi arcát, szépségét, báját és eleganciáját

egy kis levegőztetéssel és ételpárosítással fedi fel. A kóstoló során friss gyömbérrel tálalt Comté sajtfalatkákkal fogyasztva új dimenziók nyíltak.

A ház pincéjében számos kincs várja még, hogy 1971-es társához hasonlóan új életre keljen; a tervek szerint minden évben számíthatunk arra, hogy a Hors-Série egy újabb tétellel bővül. Egy tétellel, amely így vagy úgy, de biztosan egy újabb izgalmas időutazásra invitálja a champagne szerelmeseit. ♥



K L U B
Vince

EGY KÖZÖSSÉG,

AMELYHEZ TARTOZNI KIVÁLTSÁGOS ÉRZÉS.

EGY VÁLOGATÁS,

ELLENÁLLHATATLAN BOROKKAL ÉS MEGLEPETÉSEKKEL.

VINCE KLUB.

CSATLAKOZZ MÉG MA!

Fedezd fel a VINCE KLUB világát, ahol minden hónapban új és minőségi borokkal lépünk meg, izgalmas rendezvényeken és kóstolókon vehetsz részt, ráadásul a havi csomagodban exkluzív ajándékokat is találsz.

TAGSÁGI CSOMAGUNK MÁR HAVI 5900 FT-TÓL ELÉRHETŐ. NE MARADJ LE!
WWW.VINCEKLUB.HU