

**Champagne Tarlant La Lutetienne Millesime**  
**Вино игристое Шампань Тарлан Ла Лютетьен Миллезим, белое**  
**экстра брют**

**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань, Валле-де-ла-Марн

**Производитель:** Champagne Tarlant

**Крепость:** 12%об.

**Сортовой состав:** Пино Нуар 80%, Шардоне 20%

**Выдержка:** 13 лет на дрожжевом осадке в бутылке (миллезим 2005 года бутилирован в 2006 году, дегоржаж проведен в 2020 году)

**Особенность:** корнесобственные лозы в аппелласьоне Oeuilly, ручной сбор урожая; первичная ферментация без использования коммерческих дрожжей с последующей выдержкой в бургундских бочках в течение 6 месяцев; без дозажа

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** богатый, многослойный, выражен нотами спелого персика, выпечки с садовыми фруктами, лимонного курда, варенья из жимолости, апельсиновых цукатов, заварного крема, сливочного масла и круассанов

**Вкус:** округлый, маслянистый, с деликатным тонким перляжем и кремовой текстурой, сбалансированной кислотностью, яркими тонами фруктовой пастилы, запеченного яблока, крем-брюле, соленой карамели, тостов и изящной сухой минеральностью в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 8-10°C

**Гастрономия:** аперитив, к устрицам, моллюскам, с блюдами из морепродуктов, приготовленных в сливочном масле, копченому лососю, а также к рыбе средней жирности (форель, осетр) и птице



**Champagne Tarlant L'Aerienne Millesime**

**Вино игристое Шампань Тарлан Л'Аэрьен Миллезим, розовое**  
**экстра брют**

**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань, Валле-де-ла-Марн

**Производитель:** Champagne Tarlant

**Крепость:** 12%об.

**Сортовой состав:** Шардоне 50%, Пино Нуар 35%, Менье 15%

**Выдержка:** 13 лет на дрожжевом осадке в бутылке (миллезим 2004 года бутилирован в 2005 году, дегоржаж проведен в 2019 году)

**Особенность:** корнесобственные лозы в аппелласьоне Oeuilly, ручной сбор урожая; первичная ферментация без использования коммерческих дрожжей с последующей выдержкой в бургундских бочках в течение 6 месяцев; без дозажа

**Цвет:** лососевый с вишневыми бликами

**Аромат:** комплексный, выразительный, сложен из нот засахаренных красных ягод (смородина, малина, калина, земляника), апельсиновой цедры, грейпфрута, яблока в карамели, лакрицы и сливочного крема

**Вкус:** округлый, плотный, с деликатным тонким перляжем и кремовой текстурой, сбалансированной кислотностью, яркими тонами лесных ягод, запеченной сливы, сладкой выпечки, белого перца и ванили в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 8-10°C

**Гастрономия:** аперитив, к прижаренной красной рыбе (лосось, нерка, тунец), ракообразным, тар-тару из тунца, теплomu салату с уткой, мягким ароматным сырам (нормандские, бургундские или английский «зловонный епископ»)



CHAMPAGNE  
**TARLANT**  
VIGNERONS DEPUIS 1687

Champagne Tarlant — это семейный дом в Уйи, Долина реки Марна. Он особенно ассоциируется с винами Brut Nature или Zero Dosage, на долю которых приходится подавляющая часть продукции.

Его история восходит к 1687 году, и это был один из первых десяти независимых производителей шампанского, образованных после создания АОС Champagne в 1927 году. В настоящее время у руля стоят Бенуа Тарлан и его сестра Мелани — представительницы двенадцатого поколения.

Вина производятся в основном из классического бланда Шампани: Пино Нуар, Шардоне и Пино Менье. Также выращиваются менее распространенные сорта Арбанне, Пино Блан и Пти Мелье.

Виноградники поместья занимают 14 гектаров в крю Уйи, Бурсо, Сен-Аньян и Сель-ле-Конде. Всего имеется 55 различных участков. Почвы варьируются от мела, глины-известняка, известняка, до песка и мелкой гальки. Виноградники засажены травой для борьбы с эрозией почв. Плотность лоз составляет около 9000 растений на гектар, а средний возраст лоз составляет около 40 лет.

Борьба с вредителями специализируется на ловушках с феромонами и поощрении полезных хищных клещей, называемых тифлодромами. В зависимости от требований к почве на каждом участке используются сидераты или органические удобрения.

Виноград собирается вручную при оптимальной зрелости и немедленно прессуется. Два новых пресса Coquard обеспечивают точный контроль. Сок вытекает под действием силы тяжести.

Базовые вина ферментируются как в бочках, так и в небольших чанах из нержавеющей стали с контролируемой температурой. Используется комбинация нового и бывшего в употреблении дуба. Малолактическая ферментация отсутствует. После начала вторичной ферментации вино выдерживается в подземных погребах. Добавляется от нуля до 6 граммов сахара на литр, в зависимости от кюве.

В последние годы были добавлены винтажные кюве с нескольких виноградников: Tarlant La Lutetienne и Tarlant L'Aerienne. Выбор участков зависит от того, как терруар способен отразить конкретный винтаж. Перед выпуском вина выдерживаются в бутылках на осадок в течение десяти и более лет. Такие вина обладают длительным потенциалом к хранению в бутылке, свыше 20 лет.