

Chartreuse Jaune Ликёр Шартрёз Жён

Страна: Франция

Производитель: Chartreuse Diffusion

Категория: Травяной ликёр, биттер

Крепость: 43 % об.

Выдержка: непродолжительная выдержка в дубовой бочке

Особенность: в составе 130 видов растений и трав, и только два монаха монастыря Гранд Шартрез обладают секретом смешения этих составляющих особым образом для получения насыщенных цветов разных оттенков

Цвет: жёлтый

Аромат: интенсивный, с оттенками меда, цветов и специй

Вкус: насыщенный, с оттенками цветов, специй и меда, послевкусие продолжительное, освежающее

Рекомендации по употреблению: в чистом виде после еды или использовать для приготовления коктейлей.



Chartreuse Verte Ликёр Шартрёз Вёрт

Страна: Франция

Производитель: Chartreuse Diffusion

Категория: Травяной ликёр, биттер

Крепость: 55 % об.

Выдержка: непродолжительная выдержка в дубовой бочке

Особенность: в составе 130 видов растений и трав, и только два монаха монастыря Гранд Шартрез обладают секретом смешения этих составляющих особым образом для получения насыщенных цветов разных оттенков

Цвет: ярко-зелёный

Аромат: насыщенный, с множеством травяных оттенков и нотками ягод можжевельника

Вкус: богатый, изобилует травяными нотами, послевкусие продолжительное, освежающее

Рекомендации по употреблению: в чистом виде после еды или использовать для приготовления коктейлей.



Chartreuse Cuvée des MOFS Ликёр Шартрёз Кюве дес Мофс

Страна производства: Франция

Производитель: Chartreuse Diffusion

Категория: Травяной ликёр, биттер

Крепость: 45 % об.

Выдержка: непродолжительная выдержка в дубовой бочке

Особенность: в составе более 130 видов растений и трав, произведен в партнерстве с французской гильдией Мастеров Сомелье, MOFS (это расшифровывается как «Meilleurs Ouvriers de France-Sommeliers»)

Цвет: ярко-соломенный с зеленоватым отблеском

Аромат: выразительный, освежающий с нотами полыни, базилика, лимона, меда и хвои

Вкус: сладковатый, плотный, с легкой горчинкой с длительным послевкусием с тонами ромашки, горечавки, других луговых трав, мяты, меда и аниса

Рекомендации по употреблению: в чистом виде после еды или использовать для приготовления коктейлей.



Релиз 2008 года, специальной серии Chartreuse, произведенной в партнерстве с французской гильдией Master Sommeliers, MOFS (это расшифровывается как «Meilleurs Ouvriers de France-Sommeliers»).

MOFS творили вслепую, так как им не разрешалось увидеть оригинальный рецепт, и это, как говорят, менее сладкий и гораздо более сложный ликёр, нежели оригинальный желтый Шартрез. Шартрез крайне редко делает специальные издания или новые рецепты, так что это крупное событие.

Легендарный Французский ликер, живая барная классика имеет более чем 400-летнюю историю. В 1605 году маршал д'Эстре подарил монастырю Шартрез-де-Вовер в Париже рукопись, раскрывающую формулу «эликсира» (содержащего почти все лекарственные растения того времени). В то время только монахи и аптекари обладали необходимыми знаниями для работы с растениями. В 1737 году монастырь Гранд-Шартрез (близ города Гренобль) в Альпах решил провести комплексное исследование формулы. Аптекарь Гранд-Шартрез, брат Жером Мобек, смог определить формулу, впоследствии ставшую Эликсиром Вежеталь 69%, который монахи продавали на рынках Гренобля, а в 1764 году появился Chartreuse Verte, сразу добившийся успеха, но Великая Французская революция 1789 года разгоняет монахов и им с большим трудом удаётся сохранить формулу. А в 1838 году формула зелёного шартреза будет адаптирована для производства более мягкого и менее алкогольного ликёра, «Chartreuse Jaune», быстро получившего прозвище «Королева ликёров». В 1903 году картезианцы были высланы из Франции. Они забирают свой секрет и открывают винокурню в Таррагоне, в Испании. Во Францию они вернутся только через несколько десятков лет и откроют винокурню в Альпах, в городке Вуарон.