

Leopold Gourmel Age Des Fleurs 15 Carats Extra Коньяк Леопольд Гурмель Аж де Флер 15 карат Экстра

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Фэн Боа

Производитель: Leopold Gourmel

Сорта винограда: Уни Блан, Фоль Бланш, Семийон, Коломбар

Выдержка: 15 лет в необожженных дубовых бочках с мелкозернистой структурой (1 год выдержки = 1 карату)

Крепость: 42% об.

Особенность: спирты производились из урожая 2005 года, перегонка производилась с дрожжевым осадком, без холодной фильтрации

Цвет: золотисто - янтарный

Аромат: гармоничный, элегантный, с нюансами ванили, жасмина, липы, лилии и белой розы

Вкус: бархатистый, гармоничный, глубокий, с тонами жимолости, сухофруктов, древесины, десертных специй в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 20-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дигестива, в чистом виде, а также отлично сочетается с сигарой



Leopold Gourmel Age des Epices 20 Carats Tres Vieux Коньяк Леопольд Гурмель Аж де Эпис 20 карат Тре Вьё

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Фэн Боа

Производитель: Leopold Gourmel

Сорта винограда: Уни Блан, Фоль Бланш.

Выдержка: 20 лет в необожженных бочках из лимузенского дуба (1 год выдержки = 1 карату)

Крепость: 43% об.

Особенность: спирты производились из урожая 2000 года, без холодной фильтрации

Цвет: янтарный

Аромат: объемный, обволакивающий, с глубокими тонами острых и пряных специй, а также раскрывается медовыми, ванильными, мускусными, древесными и кожаными оттенками

Вкус: сложный, насыщенный, округлый, с нотками кориандра, черного перца, гвоздики, имбиря, какао и выпечки в продолжительном и согревающем послевкусии

Температура подачи: 20-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дигестива, в чистом виде, а также отлично сочетается с сигарой



Leopold Gourmel L Premier Cru Grande Champagne Коньяк Леопольд Гурмель Эль Премье Крю Гран Шампань

Страна: Франция

Регион: Коньяк

Субзона: Гран Шампань

Производитель: Leopold Gourmel

Сорта винограда: Уни Блан

Выдержка: 15 лет в специально отобранных французских дубовых бочках

Крепость: 43% об.

Особенность: деревянные рамки от подарочной упаковки были изготовлены из той же древесины, что и бочки для выдержки, пробка декантера украшена зеленым нефритом, ограниченный выпуск, без холодной фильтрации

Цвет: янтарно-золотистый

Аромат: утонченный, щедрый, многогранный, наполнен нежными оттенками душистых трав, диких цветов, боярышника, сухофруктов, лесного ореха, тоффи

Вкус: округлый, шелковистый, гармоничный, согревающий, с насыщенными нотками древесины дуба, цветов, флёрдоранжа (цветов апельсина), сухофруктов, сливочной карамели, фундука и пряностей в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 20-22°C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива, в чистом виде, а также отлично сочетается с сигарой



В 1972 году Пьер Вуазен совместно с Оливье Бланом, приобретя в собственность виноградники в Фэн Буа, решили создать коньячный дом и назвать его в честь своего деда — Леопольда Гурмеля — очень открытого и близкого к природе человека, который любил свой сад и маленький виноградник, животных, любил ловить рыбу на берегу острова Иль-де-Ре. По профессии Леопольд Гурмель был лошадиным шорником. По этой причине логотипом нового коньячного дома была выбрана голова лошади — знак, символизирующий стильный, элегантный и изысканный коньяк. До 1993 деятельность хозяйства Leopold Gourmel не отличалась особым успехом. К этому времени Пьер Вуазен отошел от дел, Оливье Блан, оставшись единоличным собственником, решил кардинально поменять политику производства коньяков и их продвижения. В основу решения был положен постулат "хорошие спирты можно получить только из хорошего вина", а также новый способ естественного старения коньяка. Оливье собрал новую команду профессионалов. Следующие годы прошли в череде непрерывных экспериментов с выбором лоз, почв, экспозиции виноградников, способами органического ухода, чистотой винтажа, древесиной для выдержки и, наконец, сетью дистрибуции. Титанический труд Оливье Блана не прошел даром, попытка создать принципиально новые коньяки увенчалась успехом. Сегодня коньячный дом Леопольд Гурмель, владеющий 44 гектарами превосходных виноградников в апелласьоне Фэн Буа, в окрестностях города Ангулем, по праву занимает почетное место в мировой элите крепкого алкоголя.

Одно из самых оригинальных нововведений Оливье Блана — это создание собственной классификации коньяков, основанной на ароматических характеристиках напитков, которой он заменил традиционную градацию по сроку выдержки. Самые молодые коньяки — это "Первые ароматы". За ними следуют категории "Возраст фруктов" и "Возраст цветов". Наиболее выдержанные — "Возраст специй" и "Квинтэссенция".

"Я всегда придерживался убеждения, что коньяк — это удовольствие, и для того чтобы понять наш стиль, людям вполне достаточно нескольких простых и правдивых слов: фрукты... цветы... специи... натуральный... возможно даже, единственный без добавок... чистый коньяк, свежий и гибкий", — Оливье Блан.