

Champagne Lasseaux Pole Position brut

Вино игристое Шампань Лассо́ По́ул По́зишн, белое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань, Долина Марны (Champagne, Vallee de la Marne)

Производитель: Lasseaux et Fils

Крепость: 12,5% об.

Дозаж: 7 г/л

Сорт винограда: 100% Менье

Метод производства: классический (традиционный), вторичная ферментация в бутылке

Выдержка: от 2 лет на дрожжевом осадке

Особенность: категория Blanc de Noir (Блан де нуар – белое из черного, т.е. белое вино из красного винограда), купаж из урожая 2017 года и резервного вина 2000 года (фракционный купаж по методу солера)

Цвет: светло-соломенный с золотистыми бликами

Аромат: освежающий букет из нот белых фруктов, тонов фисташки, бергамота и сладкого миндаля, через несколько минут развивается в цветочно-травянистые оттенки с тоном ледяной мяты и оттенком айвы

Вкус: нежный, кремовый, элегантный, с минеральными оттенками йода и соли, подчеркнутые цитрусовой кислинкой, освежающая кислотность остается в средней длительности послевкусии

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: аперитив, сочетать с устрицами, омарами, лобстерами, блюдами из лосося



Champagne Lasseaux Match Play Millesime brut

Вино игристое Шампань Лассо́ Матч Плей Миллезим, белое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань, Долина Марны (Champagne, Vallee de la Marne)

Производитель: Lasseaux et Fils

Крепость: 12,5% об.

Дозаж: 6 г/л

Сорт винограда: Шардоне 50%, Менье 25%, Пино Нуар 25%

Метод производства: классический (традиционный), вторичная ферментация в бутылке

Выдержка: от 3 лет на дрожжевом осадке

Особенность: миллезимное (винтажное)

Цвет: бледно-золотистый

Аромат: богатый, яркий, выражает ноты лимона, поджаренного фундука, сладкого миндаля, бергамота, розы, акации и засахаренной груши, далее раскрывается в ноты йода, персика, инжира, черной смородины, ежевики, земляники, тоста, помело

Вкус: нежный, кремовый, свежий, с яркой цитрусовой кислотностью, нотами мясистых спелых фруктов, бузины, лайма, лесных ягод, меда, марципана и выпечки, послевкусие дополнено минеральностью глинистого известняка, придающей объем

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: аперитив, сочетать с фуа-гра и гусиным паштетом, говяжьим карпаччо или томленными щечками с грибным соусом, утиной грудкой с ягодным соусом



Кооператив виноделов, основанный в 1956 году семьей Лассо, создатель Жан Лассо. Винодельня расположена в центре природного парка Реймс Маунтин и принадлежит семье.

Семья Лассо (ныне братья Винсент и Батист) всегда выращивала сорт винограда Менье. Сегодня он составляет 80% от общей площади виноградников (3,6 га), оставшиеся 20% распределены между Шардоне (0,6 га) в одной руке и Пино Нуар (0,4 га) в другой. Общая площадь виноградников Лассо составляет всего 4,6 га, они разделены между Невиль-

о-Ларрис, Бельваль-су-Шатийон, Кушери, Рей, Дамери и Виль-ан-Тарденуа. В результате многочисленных обменов семейный виноградник теперь насчитывает 30 различных участков

виноградника.

С возрастом от 30 до 40 лет виноградники выигрывают от определенного разнообразия, привнося свежесть и легкость в вина. Семья Лассо подсчитала, что в возрасте от 25 до 30 лет лозы достигают своего пика, оставляя старые лозы отдыхать и участвовать в качестве и разнообразии дома. Участки, предназначенные для выкорчевывания, могут менять сорта винограда, таким образом адаптируясь к будущим потребностям и в зависимости от местоположения, а также от наиболее подходящей техники обрезки.

Большинство виноградников посажены в наиболее удачной экспозиции – на юг/юго-восток. Виноградники также имеют интересное разнообразие состава почвы, между глиной, илом, песком и известняком. Это богатство придает винам замечательную специфику, такую как округлость Шардоне, развивающегося на глине. Практикуя выращивание трав на своих виноградниках, Батист следует по стопам своего отца, который принял решение сократить объемы обработки виноградных лоз.

С годами Дом постепенно перешел к устойчивому (природосообразному) виноградарству. Хотя сокращение расходов и оптимизация качества урожая являются одними из основных мотивов, сокращение тяжелой и контрпродуктивной работы также является определяющим фактором. Выбор растений, обзор методов обрезки и методов возделывания по сортам винограда, приобретение инновационного оборудования (метеостанция, гидравлические тракторы) — все это участвует в этом все более качественном подходе.

Батист постоянно прислушивается к земле, и для того, чтобы иметь возможность проверить ее пульс, абсолютно необходимо быть на виноградниках каждый день. Метеорологическая станция помогает предвидеть наиболее целенаправленные обработки, с гибкостью и отзывчивостью.