

אלדד לוי | אוצר היין



Boutique de
Champagnes



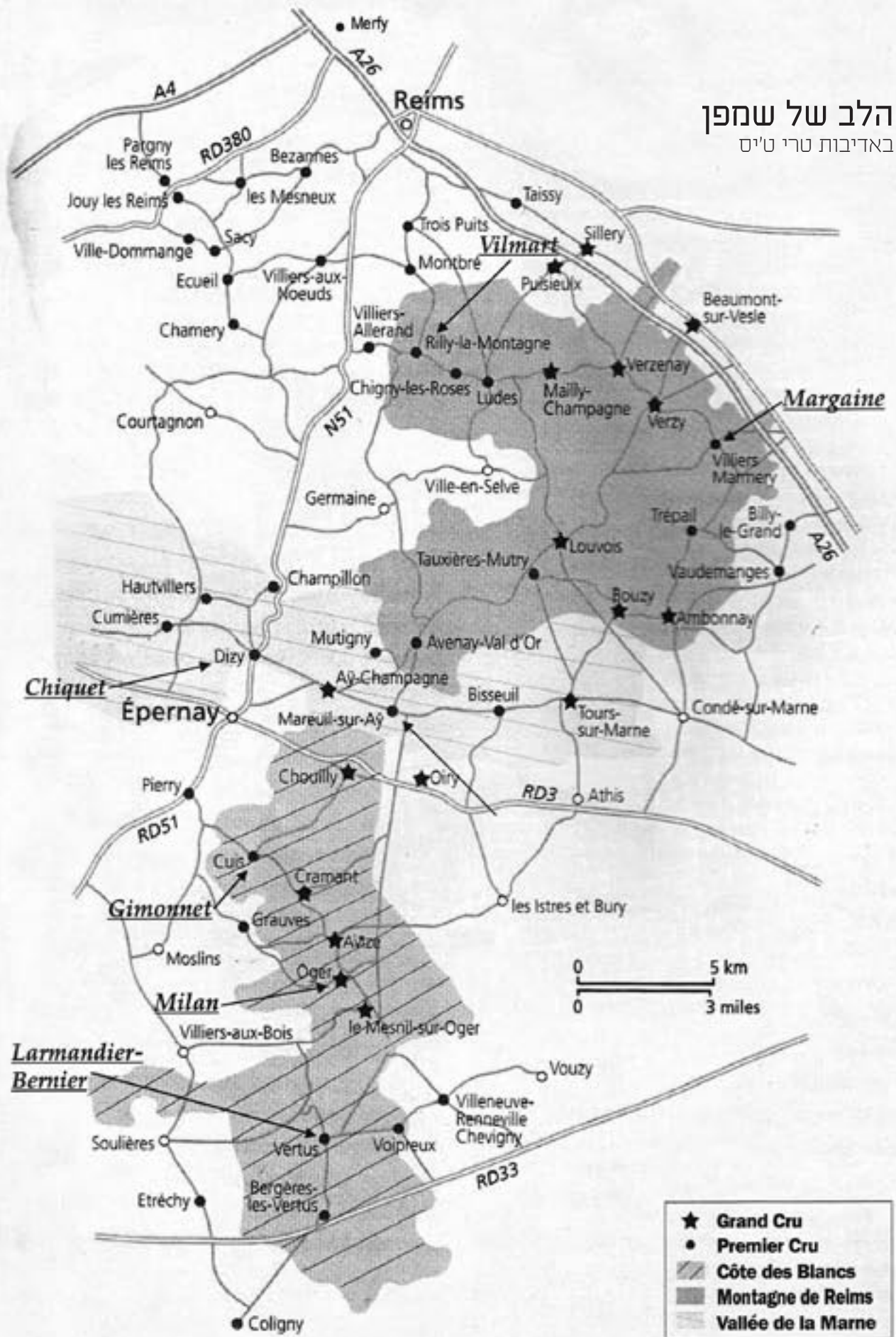


מדוע צריך לשתות שמפניית מגדלים

- ◀ אתה צריך לשתות שמפניית מגדלים אם שכחת ששמפניה היא יין.
- ◀ אתה צריך לשתות שמפניית מגדלים אם אתה מעדיף להיות "חובב יין" על פני "צרכן מוצרי יוקרה".
- ◀ אתה צריך לשתות שמפניית מגדלים אם אתה מעדיף לקנות את המשקה שלך מכורס-מגדל ולא מבית חרושת.
- ◀ אתה צריך לשתות שמפניית מגדלים אם אתה מחפש יין עם אופי, זהות וייחוד ולא תווית עם משהו סתמי מאחוריה.
- ◀ אתה צריך לשתות שמפניית מגדלים אם אתה רוצה לחוות ביטוי של כרם ספציפי ואת הקשר של המגדל לכרם הזה.
- ◀ אתה צריך לשתות שמפניית מגדלים אם המובחנות הברורה של הטרואר חשובה לך יותר מאשר מכנה משותף צרכני שהוגדר בידי תאגידי-על שעניינם שיווק מוצרי יוקרה.
- ◀ אתה צריך לשתות שמפניית מגדלים אם חשוב לך לשתות יין שנעשה בידי "הוא" ולא בידי "זה".
- ◀ אתה צריך לשתות שמפניית מגדלים אם איכפת לך מה אתה אוכל, אם איכפת לך מהיכן הגיע הדג שעל צלחתך או העוף שבתנור, אם אתה מעדיף את עגבניות הקיץ העסיסיות ומלאות הטעם על פני עגבניות החממה החיוורות של אמצע החורף, ואם איכפת לך בכלל - זה סימן שאתה צריך לשתות שמפניית מגדלים.

הלב של שמפן

באדיבות טרי ט'ים



תוכן

4 לפני המבוא - אגדה אמיתית

5 מבוא / טרי ט'יס, אלדד לוי

Côte des Blancs

16 Pierre Gimonnet [Cuis]

19 Larmandier-Bernier [Vertus]

22 Jean Milan [Oger]

Vallée de la Marne

25 Gaston Chiquet [Dizy]

Montagne de Reims

28 Vilmart & Cie [Rilly la Montagne]

31 A. Margaine [Villers-Marmery]

תודות רבות:

למר טרי ט'יס (Terry Theise), היבואן האמריקאי של רוב היינות שבקטלוג

למר חירם סימון

Jon Wyand, צלם, www.burgundywinephotos.com

עריכה וכתיבה: אלדד לוי, Boutique de Champagnes

עריכה גרפית: ורדה עמיר

בתמונת השער: הכנסיה של cuis בלב הכרמים

לפני המבוא - אגדה אמיתית

לייצר כל שנה מוצר זהה, כך שלא נציין אפילו את שנת הבציר על הבקבוק.

"את רצינית?" שאלתי בתדהמה.

"אני לא סגורה על זה, אבל ייתכן ובשנים מיוחדות נקדיש

מהדורה מוגבלת לאספנים ומבינים בלבד. ואולי אולי, פעם

בעשור ננפיק איזה יין מענבי Vosne Romanee בלבד, אתה

מבין, יין שיהיה על טהרת הפינו נואר! אבל זה יקרה רק בשנים

מאוד מיוחדות."

"ומה עם כל היינות מחלקות גרנד ופרמייר קרו ספציפיות, את

מתכוונת להפסיק לייצר אותם?" שאלתי באי אמון מוחלט.

"אין בזה צורך, את מי זה כבר מעניין. והאמת? זה סתם חתיכת

כאב ראש. 3 חביות מזה, 7 משם, מי צריך את הבלגן הזה? אני

רוצה להפוך לעסק גדול. לעסק ענק. אין לי זמן לפרטים השוליים הללו."

נשימתי נעצרה. זה הסוף של השמברטן האדיר של לרואה? או

של המוזיני המדהים שזה עתה טעמתי? כל הייחודיות תיעלם,

ובשביל מה? בשביל איזה בלנד משמים, שיוגש שנה אחר שנה,

ושעבורו תוכל גברת לרואה לגבות טונה של כסף? גוש גדול

חסם את גרוני. זיעה קרה נטפה וצרבה את עיני, זעקה מרה בקעה

מגרוני. זה לא יכול להיות!

התיישבתי במיטתי, רועד ושטוף זיעה קרה.

איזה חלום נורא, חשבתי לעצמי. איזה חלום נורא.

אכן, חלום. לא נפגשתי עם גברת לרואה מעולם, וקשה להאמין

שאלו הן תוכניותיה. אבל ישנו אזור אחד בעולם הישן, בצרפת,

אזור בו מיוצרים יינות יוקרתיים ויקרים, שרובם הינם לא יותר

מאשר מוצרים תעשייתיים חסרי זהות וייחוד. זהו אזור שנשלט

בידי קומץ בתי ענק ותאגידי שיווק מולטי-מולטי מיליארדרים,

שמנסים - ומצליחים - לטשטש כל סימן של טרואר וייחוד מקומי,

כדי לחבר אליהם את "צרכן מוצרי היוקרה" ולא את "חובב היין".

האזור הזה נמצא מעט מזרחה לפריז, ומייצרים בו את היין

היוקרתי ביותר בעולם - השמפניה.

ברוכים הבאים לשמפן.

אבל בשמפן נשמעים יותר ויותר קולות אחרים.

בסיוור שערכתי לא מכבר בבורגונדי, הקדישה לי גברת לרואה

(Leroy) חצי יום מזמנה היקר. אחרי טעימה של עשרות דגימות

מבציר 2005, היא הכניסה אותי למשרדה, וברוב טקס שלפה

בקבוק שהיה מוטמן במגירה נעולה. "זה הדבר הבא שלי," היא

אמרה בגאווה בלתי מסויגת, מושיטה לי את הבקבוק. הצצתי

על התווית, עליה היתה מילה אחת בלבד, בטיפוגרפיה המוכרת:

Bourgogne.

אחרי שתיקה של כמה דקות, שאלתי אותה: "זה הדבר הבא,

בורגון?"

גברת לרואה נשענה לאחור, עצמה עין מהורהרת, עינה השנייה

ננעצה בנקודה כלשהי בחלל החדר. אחרי רגע קט המשיכה

בדבריה, בנימה החלטית שעד עתה לא מצאתי בקולה. "העולם

השתנה," היא אמרה, "ולרוב האנשים אין סבלנות לזכור שמות

של אפליסיונים מסובכים כמו: שמברטן, שארם שמברטן, ג'בריי

שמברטן, וון רומנה, רישבורג, פומאר. אני אעשה להם את הכל

הרבה יותר קל. הם יצטרכו לזכור רק שם אחד, שיהיה משמעותי

הרבה יותר מכל שמות הכרמים הללו: בית לרואה. בינינו, הרי אין

כזה הבדל בין כל הכרמים והאפליסיונים האלו."

"אבל עד הרגע חשבתי שיש," יריתי אימפולסיבית.

"כמובן שיש, כמובן," היא ענתה. "אל תבין אותי לא נכון, אבל

ההבדלים הללו משמעותיים רק כשהם משמשים כמרכיבים

בבלנד. מהשנה אני לא מתעסקת בקטנות. הבקבוק שאתה עומד

לטעום מכיל 17% Gevrey שמעניקים גוף ומבנה, 12% Morey

שתורמים עוצמה וצבע, Vosne romanee 15% שמוסיפים

תיבול ותייחום, Pomard 13% שמעניקים גוון גברי, ולצידם

11% Volnay שתורמים טאץ' נשי ורך. 8% של Musigny ושל

Puligny מגוונים את העסק בפרחוניות ובשרניות מענגים."

"אבל... אבל... ערבבת שרדונה עם פינו נואר... ובכלל, מה עם עוד

16%?" שאלתי אותה בתדהמה אמיתית.

גברת לרואה השתתקה.

"יקירי," היא אמרה לבסוף, "אני לא יכולה לפרט, וגם ככה

נסחפתי וחשפתי באוזניך יותר ממה שהתכוונתי. אותם 16%

אחראים בין היתר לכך שטעם היין שלי יישמר אחיד משנה לשנה.

אתה יודע, אני אקנה רק ענבים שלגביהם אצליח ליישם את

ההקפדה הידועה שלנו בכרמים. זה יבטיח שבית לרואה יצליח

מבוא

- טרי ט'ים -

שוחחתי עם הצוות במסעדת Per Se בניו יורק, שם מגישים כוסות מהשמפניות של Gimonnet החל מיומה הראשון של המסעדה. אני מודה כי לא נאלצתי "למכור" להם את היין או את התפיסה שעומדת בבסיס הרעיון של שמפניות בוטיק. ציינתי רק כי לקוחותיהם נחשבים למבינים, אנשים שיודעים ממי להשיג את הבזיליקום הטוב ביותר, או היכן רוכשים את נתח העגל המשובח ביותר ומי גידל אותו בדיוק. מכיוון שכך, מדוע עליהם לשתות שמפניה תעשייתית? מדוע עליהם לצרוך שמפניה מבתים שמתגאים כי יינותיהם מיוצרים ללא מגע יד אדם? ראיתי איך העונג מתפשט על פני האנשים, כאשר הם הבינו את המשמעות של הדברים.

אנשים רבים נרתעים מהמונח "משמעות". אנחנו חוששים שלא נבין אותה, או שאולי נבין אך לא נצליח להתאים את עצמנו לדרישותיה. חלקנו מרגישים "ארציים" כך שהמושג "משמעות" נתפש עבורנו כמופשט מדי. אבל רובנו עוסקים בכל הדבר הזה שנקרא "יין" מתוך רעב אובססיבי לפרטים: מגדלים, זנים, שנות בציר, קרקעות, ציונים - וזו הנקודה בה אני שואל אם אנו מוכנים לבזבז זמן ומאמץ על דבר מה שהוא **חסר משמעות**. אני מעלה את הנקודה הזו כיוון שמכל היינות בעולם עם יומרה כלשהי לאיכות, אין אחד שעוין את התפיסה הזו יותר מאשר שמפניה תעשייתית. ככל שניראים הדברים מצדו של הלקוח, נראה כי הפרטים הוסרו בצורה עיקבית מהיינות הללו. אינני רואה שום סיבה מדוע עלינו לקבל זאת, בוודאי לא כאשר ישנם בשמפן למעלה מ-2,200 כורמים שמגדלים, מייצרים ומבקבקים שמפניה תחת שמם.

היה זה לא אחר מאשר Andrew Jefford שבספרו רחב היריעה "צרפת החדשה" פתח את הפרק על שמפניה במלים הבאות: "שמפן ניצבת על סיפו של שינוי עמוק. ישנה הכרה גוברת כי הכורמות באזור הפכה לחרושת, וכי העדינות המובחנת של הטרואר הוזנחה כליל. עידן המגדלים הטובים והכרמים המצטיינים רק החל."

"שמפן ניצבת על סיפו של שינוי עמוק. ישנה הכרה גוברת כי הכורמות באזור הפכה לחרושת, וכי העדינות המובחנת של הטרואר הוזנחה כליל. עידן המגדלים הטובים והכרמים המצטיינים רק החל"



כרמים באזור הכפר Ay

"רחוק מזה", השבתי, "מה שלא תקין זה לשקר בנוגע לזה." השנה דחקנו החוצה מאחת המסעדות החשובות את אחד מענקי השמפניה בקטגוריית ה"שמפניה בכוס". הסומליה העדיף למזוג משהו עם סיפור אנושי מאחוריו. "אנחנו לא מגישים רטבים תעשייתיים שמגיעים באריזות של גלון", הוא אמר, "אז מדוע עלי להגיש שמפניה של LVMH?" דוד עודנו אותו בחור צנום וגוליית הוא אותו ענק מגושם וגס, אבל אחרי שדוד דרך לו על הרגל, החל גוליית לצלוע מעט. משעשע איך יבלת קטנה יכולה להרוס את היום כולו...

בין העיניים!
בואו נחזור לרגע לאגדה על בית לרואה. עבורי ועבורכם זה היה חלום, אבל בשמפן זוהי המציאות היומיומית. והעניין הוא שאנחנו

מהירה, ובסיומה מוסיפים שמרים מלאכותיים, אנזימים שונים וכמובן חנקן. התוצר - שלרוב כבר איבד את רוב טעמיו המקוריים - מיושן במיכלי נירוסטה, עובר שפיות לא מעטות כדי למנוע היווצרות H₂S, עובר סינון והופך למעשה לנייטרלי בטעמיו (Pierre Aubry טען בפני ג'פורד כי הדרך בה מטופלים חומרי הגלם בשמפן גרמה לו להרגיש כ"יצרן של סוכר יוקרתי"). אין בכך דבר מזעזע - אלו הם הליכים תעשייתיים שמוכתבים על-ידי מחקרי שווקים ושיקולים תועלתניים. עיקר הבעיה טמון במה שמגיע בהמשך. מה שמכתיב את "סגנון הבית" המהולל של הבתים הגדולים תלוי פחות בענבים ויותר בתוספים השונים שמוחדרים למשקה באמצעות ליקר הדוסאז'. "לאחר שהם עשו כל שביכולתם על מנת למחוק כל טעם מהיין, הם בונים אותו מחדש בסיום התהליך באמצעות הדוסאז' המהונדס שלהם," זוהי רוח הדברים.

אבל אולי צריך לקחת צעד אחד לאחור דווקא בנקודה זו. מדוע זה צריך להיות אכפת לנו? נכון שרוב השמפניות הקיימות הן מוצרים תעשייתיים. אז מה? יש לי חבר ששבוע טרם נישואיו קיבל יחד עם ארוסתו את הידיעה המרה כי היא חולה בסרטן. סרטן רע, סרטן רוצח. הם לא ויתרו על החתונה, ושמונה-עשר חודשי נישואיהם עמדו בצל המחלה, הטיפולים, הסבכים הבלתי-נמנעים של רופאים ומומחים, כשבסוף הדרך המתינה הדרמה של מותה. היא היתה בשנות השלושים המוקדמות שלה, והם היו אהבת חיים איש של רעהו. חבריו

עשו כל שביכולתם כדי לעודדו. בשבוע שלאחר מותה התקבצו כמה מאיתנו כדי לבשל יחדיו ארוחת ערב ולאחר לו לחברה. שוחחתי עימו קודם לכן, והזלנו דמעות, אך זו היתה פגישתנו הראשונה אחר מותה. לפיכך הבאתי עימי יין מיוחד, coeur de cuvée של וילמאר, מבציר 1991 (הערה: בארצות רבות מקובל להביא שמפניה הן לחתונה והן לסעודה שלאחר הלוויה, א.ל.) וזה הדבר הראשון שברצוני לשאול: איזה יין אחר יכול היה להתאים לארוע כזה?

שורות הבעות הקטנות קיפצו במעלה הכוס, נושאות עימן תקווה שאינה ניתנת לרוויה. השמפניה עצמה היתה כובשת לב, וכשהבטתי כיצד חברי צולל למורכבות המרתקת של היין, ידעתי כי זה אחד מאותם רגעים בהם הוא התחבר שוב לחיים, מתעלה מעל הכאב שבאובדנו הגדול. השמפניה החזירה אותו לחיים - איזה עוד יין יכול היה לעשות זאת? לא יכולתי להעניק לו שמפניה מ"בית גדול" באותו הרגע. אלו הם בעיקרון דברים, מוצרים. השמפניה של וילמאר הגיעה ממשפחה, מאנשים שאני

מוכנים לקבל את הבינוניות הזו. אנו נשאבים למצב של ציטנות עיוורת אותה כופים עלינו אשפי השיווק של תאגידי מותגי העל היוקרתיים, אותם אלו ששולטים על חלק גדול מ"השמות הגדולים" של תעשיית השמפניה. מר Regis Camus מבית השמפניה "צ'ארלס היידסיק" התיר לג'פורד לצטט משפט מדהים פרי מחשבתו ודעתו: "אנחנו נגד טרואר, אנחנו מצדדים בבלנד במידה רבה." ג'פורד לא נותר אדיש. "תפיסת הטרואר מביכה אותם, כיוון שהם יודעים כי היינות שלהם מנפנת החוצה כל ביטוי שלה. ותררו על התפיסה כי שמפניה גדולה חייבת להיות מוצר 'בלנד'. תפיסה זו פשוט אינה נכונה."

באחת מהשיחות שקיימתי השנה הותקפתי על-ידי עיתונאי שנון שחש כי הוא מצא סתירה בסיסית בטענות אלו. "כיצד אתה מיישב את הסתירה בין תפיסת הטרואר בשמפן ובין העובדה כי הערבוב הוא פרקטיקה מקובלת בכל האזור? כיצד אתה מיישב את הפרדוקס הזה?" אני לא מיישב אותו. ישנן שמפניות בודדות שהן מונוקרו (monocru), מכפר אחד ויחיד), אבל מספרן הולך ועולה וניתן להניח כי בשנים הקרובות המגמה תתגבר. זו הדרך בה פוסעים המגדלים הצעירים, מצדדי הטרואר. ואולם, ישנו הבדל עקרוני בין שמפניה מבית גדול שמיוצרת מערבוב של כמה מאות חלקות שפרוסות על פני כל שמפן (הערה: שטח של 200 ק"מ על 120, בקירוב), לבין ערבוב מבית גידולו של כורם שבבעלותו 70 דונם כרמים, כולם במרחק זעום מהיקב שלו. זה איננו הבדל בסדר

הגודל, זהו הבדל במהות. איש אינו מתעמת עם Chave בנוגע ליין ההרמיטאז' שלו, למרות שידוע כי הוא עשוי מפרי שמגיע מתריסר או יותר חלקות שפזורות על פני הגבעה כולה. התוצאה מובחנת, שונה ואומנותית מספיק עבור כולנו. הסיפור שונה לחלוטין עם יין קוט דה רון שמגיע מתאגיד גדול. לפיכך, אני דוחה את הטענה השקרית לפיה אין לנו זכות לדון בטרואר אלא אם השמפניה היא לגמרי לא מעורבת. בקיצור, אני דוחה את הטענה כי מתקיים כאן פרדוקס.

הבחור לא ויתר. "אם כן, מדוע ה-'Grandes Marques' אינם יכולים לחסות בצילה של הטענה הזו?" זו אינה השאלה הנכונה. ההבדל העיקרי בין היצרנים הגדולים לבין המגדלים הוא ההבדל בין מוצר תעשייתי לבין מוצר אומנותי. זה לא נפתר על-ידי הטענה כי "גם המגדלים מערבבים". אחד המגדלים עימם אני עובד תיאר בפני איך נראית העבודה בתוך אחד מאותם היקבים הגדולים. בתחילת הדרך עוברים הענבים צנטריפוגה ושפטליזציה (הוספת סוכר טרם התסיסה). הסחיטה



שמפניה, כמו כל יין אחר, מקסימה בדיוק כמידת המיוחדות שלה



כרמים בשמפן, תמונה באדיבות ד"ר אייל גרוס

מכיר ואוהב, היא הגיעה ממקום ייחודי בעולם, מלווה בסיפור אנושי שנישא בכל בועת גז: מהאדמה הסבלנית דרך האנשים שעיבדו אותה, דרכי ואל חברי האבל, כאילו ידי כולנו היו שלובות יחדיו. **זה היה יין עם משמעות.**

סיפרתי את הסיפור ללורן שאמפ מווילמאר. היתה לו הזכות לדעת. אי אפשר למדוד את השמפניה שהוא עושה רק במונחים אסתטיים. לעיתים היא מנחמת אנשים במצוקה, לעתים היא מלווה אנשים ברגעי שמחה, אך היא אינה יכולה לעשות זאת אם היא חסרת משמעות. לכן שמפניה חשובה, ולכן צריך להיות לכם איכפת. שמפניה, כמו כל יין אחר, מקסימה בדיוק כמידת המיוחדות שלה.

היינות מהכפרים השונים נבדלים להפליא, וההגיון שצריך לתקן את "פגמיהם" סביר בדיוק כמו הרעיון לזרוק את כל היינות מהחלקות המופלאות של המחול לתוך בקבוק אחד, כדי ליצור יין מוזל "מושלם"! בעבודת אומנות מוצאים את המובחנות האישית של הידיים והלב שיצרו אותה, ובגלל שהיא אנושית, השלמות אותה היא משיגה לעתים היא בעלת ערך.

באחד הגליונות של *The Art Of Eating* מביא העורך ציטוט מאחד מבעלי בתי השמפניה הגדולים: "צריך סדר גודל מסוים כדי לייצר יין טוב... כדי לעמוד בעלויות של הציוד היקר. יינן קטן יצליח לייצר לעיתים יין טוב, אבל הוא לא יידע כיצד זה קרה."



אח, איך עליתם עלינו! האיש שחתום על הציטוט המעליב הזה הוא לא אחר מאשר פרנוטה רולאן בילקאר (Billecart), כן, אותו האיש מיקב "הבוטיק" נטול הרבב. חלקת את הציטוט הזה עם רוב הייננים עימם אני עובד, ותגובתם נעה בין מבוכה ללעג. ובכל זאת, הבה ניתן לשטן את ליטרת הבשר שלו.

יש מספר ענק של "יצרנים" שבאמת אינם רוצים או אינם יכולים להרשות לעצמם לרכוש את הציוד הנדרש. הם מעבירים את ענביהם לאגודות שיתופיות (co-op) שמייצרות את השמפניה עבורם. המוצר המוגמר חוזר לידי ה"יצרן", זוכה לתווית עצמאית ומשווק כמוצר בוטיק לכל דבר, זאת בעוד הוא זהה לחלוטין לשמפניה של כל חברי הקואופרטיב! אם לא תדע לחפש את הסימון הזעיר RC (Récoltant-Coopérateur) על התווית, אתה עלול לחשוב שזו אכן שמפניה שיוצרה כולה ביקב עצמאי. אני מחשיב את הפרקטיקה הזו כמעציבה ומחפירה. אם נדבר על

2,200 המגדלים האמיתיים, הרי רובם מייצרים מוצרים סטנדרטיים. היחס בין זהב לפסולת אינו שונה בשמפן מאשר בשאר העולם. זה מזלי הטוב, כי אחרת איך אוכל להתפרנס? אני מעריך שישנם כמאה עד מאתיים מגדלים-יצרנים מעניינים בכל אזור שמפן. לשמחתי, מספרם הולך ועולה, כיוון שההצלחה של החלוצים מעודדת את השאר ללכת בעקבותיהם.

אני מוכן גם לקבל את נכונות הטענה בדבר אומנות הערבוב. ערבוב הוא בהחלט אומנות כשהוא נעשה היטב, אם כי אין בכך מענה לשאלה אם ומתי הוא בכלל נחוץ. אם נוציא מהדיון את קומץ השמות הגדולים של שמפן (וכולנו יודעים מיהם), העובדה הפשוטה היא כי אין מגדל הגון

אחד שמוכר את ענביו הטובים ביותר לנגוסיאנט! ההיפך הוא הנכון. ועל כל נגוסיאנט שאמון על "אומנות הערבוב" ישנם שני תריסרים שדוחפים כמויות של פרי בינוני לסיר אחד גדול. אולי אפילו גרוע מזה - הם קונים עשרות אלפי בקבוקים מוכנים של משקה אנונימי ומדביקים עליהם את התוויות שלהם. אל תחשבו לרגע אחד שזה לא קורה, ותאמינו לי - קרוב לוודאי שברגע זה יושב עיתונאי תורן בחדר מפואר של בית שמפניה גדול כלשהו, מולעט בסיפורים על "סגנון הבית" אליו מגיעים בזכות "אומנות הערבוב" המעודנת, בעוד שבמרתף מדביקים את תוויות היקב על בקבוקים שהגיעו מהקואופרטיב השכן.

בשמפן מתקיים מאזן כוחות שברירי. הבתים נזקקים למגדלים על מנת שיספקו להם ענבים. המגדלים מצידם טוענים שהם צריכים את הבתים הגדולים כדי שהללו ישאו בעבורם את הדגל ויבנו את שמה הטוב של שמפן ברחבי העולם. אחד המגדלים עימו שוחחתי

אני מוכן גם לקבל את נכונות הטענה בדבר אומנות הערבוב. ערבוב הוא בהחלט אומנות כשהוא נעשה היטב, אם כי אין בכך מענה לשאלה אם ומתי הוא בכלל נחוץ.



Jon Wyand



Jon Wyand



Jon Wyand

להשיק בימים אלו? שמפניה טובה אינה צריכה ארוע, שמפניה טובה היא הארוע עצמו! שמפניה מפלרטטת עם הקסם, אבל היא בראש ובראשונה יין - או שהיא שום דבר.

כמה מה"גדולים" החלו לאחרונה להציע שמפניות מכרם יחיד. אחד מהקופצים על העגלה - והאירוניה מקסימה ברמה שלא תאומן - הוא הגדול שבגדולים, מואט שאנדון. יינות הכרם היחיד שלו יקרים פי כמה מיינות מקבילים של המגדלים, שאינם מחויבים להעמיס עלויות שיווק ויחסי ציבור שמקפיצים את המחיר לשחקים. אבל מה שמדהים הוא המשחק הכפול של הבתים הגדולים: "שמפניה היא יין מעורבב", הם מדקלמים. "שמפניה גדולה לא יכולה להגיע מכפר אחד, אלא רק מערבוב רב כישרון של יין מעשרות כפרים שונים, כפי שעושים הייננים שלנו הרבה לפני השנה בה זכתה

הפועל תל אביב באליפות הליגה בכדורסל". בוודאי, חברים, והאם זאת הסיבה שאתם מוכרים את יינות הכרם היחידני שלכם במחיר גבוה פי 10?

מה זה בדיוק הדבר הזה, ברוט?

- טרי ט'יס -

באמת, מה? בזמנו שתיתי בלאן דה בלנק ברוט "וינטייג" של אחד הנגוסיאנט הטובים יותר. זה אמור היה להיות יין טוב, והוא אכן היה יין טוב. מתוך סקרנות השארתי בצד חצי כוס עד לסוף הערב. כשטעמתי מהיין בסיום הארוחה נדהמתי לראות כמה מתוק הוא היה.

למחרת היום טעמתי אצל Gimmonnet את ה-N.V. ברוט שלו, שמכיל סוכר ברמה של 6 גרם לליטר. זו היתה שמפניה יבשה, שמכונה בצדק "ברוט". אבל שמפניה מסחרית עם 15 גרם לליטר (הרמה הגבוהה ביותר המותרת בשמפן ליין "ברוט", ונהוגה בלא מעט מהבתים הגדולים, א.ל.), חמיצות נמוכה, ואופי נייטרלי שמטושטש בידי CO₂ - זה יין מתוק. הטעם הבסיסי של שמפניה כזו הוא כשל ריזולינג גרמני שמכיל כמות כפולה של סוכר. ושתי השמפניות הללו מכונות "ברוט"!

ליקר הדוסאז' בניו באחד משני אופנים: יין בסיס אליו מוסף סוכר, או רכז ענבים. וכרגיל, הדעות חלוקות. נראה כי ברוב המקרים מגיע רכז הענבים מאזור הלנדוק, והוא פופולרי בעיקר בקרב מגדלים ששואפים לצמצם את הדוסאז'. אישית, זה מעורר בי ספקות. במקרה אחד טעמתי יין אליו הוספו שני סוגי דוסאז'



למעלה: סחיטה תעשייתית; בעמוד ממול למטה: סחיטה מסורתית

אמר לי כי "אנו לא נמצאים בעמדה נוחה להעביר ביקורת על ה'גרנד מרק', כיוון שהם פורצים בעבורנו את הדרך, כובשים שווקים חדשים, ובסופו של יום גם אנו זוכים לנתח הקטן שלנו. לעולם לא נצליח בכך לבדנו, אנו קטנים מדי. תבין, אנחנו טועמים את היינות שלהם ויודעים כמה הם בינוניים, אבל אנחנו צריכים אותם".

"זה נראה כאילו אתם צריכים גם אותנו", אמרתי, "כדי להילחם את המלחמה הזו בעבורכם, ולומר את הדברים שאתם אינכם יכולים לומר".

"בדיוק כך!" באה התשובה.

בחודש אפריל 2003 חווה חבל שמפן קרה אכזרית: גשם קר שבעקבותיו קפאו הניצנים הצעירים. כ-70% מפרי השרדונה קפא למוות עוד טרם לידתו. מה יעשו אותם "אומני הערבוב" כעת? אני חושד שמכונות יחסי הציבור שלהם כבר פולטות טיוטות של הודעות לעיתונות: "מחקרי השוק שלנו מראים כי הצרכן המודרני מחפש שמפניות יותר מלאות, וגאוני הערבוב שלנו יגיבו בהתאם!" מדוע עלינו להניח כי שמפניה צריכה להיות עשויה מערבוב חובק כל? כיוון שהם הביאו אותנו למקום בו פשוט לא עצרנו לחשוב על זה. כי אם אנחנו, כחובבי יין, נחשוב על כך, ההגמוניה שלהם תעמוד בסכנה. זה הלך להם די בקלות, מבלי לכבד אותנו אף לא לרגע אחד במהלך הדרך. גם אני שמעתי, יחד איתכם, כי שמפניה היא שוק ממותג להפליא, וכי שמפניה "ללא שם" היא בעצם חסרת סיכוי. ואני אומר כי זו נבואה שמגשימה את עצמה. היא מתגשמת כיוון שאנו מניחים לעצמנו לשכוח כי שמפניה היא בראש ובראשונה יין. ברוני השיווק עושים לנו עוול כשהם מוכרים שמפניה כמשקה לחגיגה בלבד. לכמה מאיתנו יש ספינות חדשות

Official name	Sugar (grams per liter)
Brut nature	< 3 g/l
Extra-brut	0-6 g/l
Brut	0-15 g/l
Extra dry	12-20 g/l
Sec	17-35 g/l
Demi sec	33-50 g/l
Doux	> 50 g/l

גרנד קרו - עניין משמעותי?

- טרי ט'ים -

כן ולא.

ישנם שבעה-עשר כפרי גרנד קרו בשמפן (מתוך כמה מאות בסך הכל), וכפי שניתן לנחש גם בעניין זה ישנן דעות לכאן ולכאן. אסכם זאת כך: ישנם כמה כפרי גרנד קרו שצריכים לרדת בדרוג, ויש כמה כפרי פרמייר קרו שצריכים לקבל קידום, אבל בראייה רחבה - החלוקה טובה ונכונה. היא נעשתה בצורה הוגנת מתוך התבססות על פרמטרים גיאולוגיים וגיאוגרפיים (בעיקר חשיפה לשמש, א.ל.). ועדיין, באופן מוזר, הדרוג אינו ניתן לכרם אלא לכפר שלם, ואיש אינו מעלה בדעתו לחלוק על כך. וזה לא עומד להשתנות. השד יצא מהבקבוק, וקל יותר לחיות עם דרוג פגום מאשר להתמודד עם המשימה הבלתי אפשרית של דרוג מחדש לכל כרם וכרם.

Cramant-ו Cuis הם שני כפרים סמוכים, וכל מגדל הגון יאמר לך כי הכרמים הטובים של קואי, שהם בדרגת פרמייר קרו, טובים יותר מהכרמים הפחות טובים של קראמאן - כפר שמדורג כגרנד קרו. עמיתיי, קווין פייק וקורי מאלאס, מתעמקים בעניין הזה, חוקרים ושואלים שאלות לגבי כרמים יחידניים - מהם הטובים יותר ואילו יינות מופקים מכל אחד ואחד מהם. ואולם, חשוב לדעת כי המגדלים בשמפן מנועים מלציין את שמות הכרמים על-גבי תווית היין. ההסבר קשור לתאולוגיה גאלית, ואני לא בטוח שאני זוכר אותו. ובינתיים, יש הסכמה גורפת כי ברוב המקרים הייחוס של גרנד קרו יראה, בהינתן כי כל שאר הפרמטרים

שונים, ואהבתי יותר את ה"רגיל" (כלומר זה עם הסוכר), אבל באופן כללי אני אוהב יינות רבים להם הוסף רכו, ואני מודה כי לא הייתי יכול לציין את מקור הדוסאז' בלמעלה מחצי מהמקרים בהם טעמתי שני סוגים זה לצד זה. ועדיין, קשה לי עם השפתיים שמדברות איתי על טרואר ומספרות לי מאוחר יותר על כך שליון הוסיפו רכו ענבים מלנגדוק.

שמפניה - לפחות במקרה של מגדלים רציניים - הופכת פחות ופחות מתוקה. זה דבר רע שנעשה עבור סיבה טובה. אני בעד יושר וטוהר מוחלטים, אבל אני מחויב אפילו יותר לאלגנטיות מענגת, ואני מרגיש כי פעמים רבות היצרנים עושים מה שהם מרגישים שהם חייבים לעשות, אבל אינני בטוח אם הם טועמים את התוצאה.

15 גרם לליטר שנהוגים בחלק מהבתים הגדולים הם צחוק מהעבודה. כמות של 5-8 גרם לליטר שנהוגה בקרב רבים מיצרני הבוטיק היא ישרה יותר, אך היא עלולה להיות לא מאוזנת באופן דומה. רוב יינות ה-N.V., ששוהים פחות מ-30 חודשים על השמרים, יהיו נוקשים וחומציים מדי אם יוסיפו להם פחות מ-10 גרם לליטר של דוסאז'. היינות הללו גם לא יתיישנו היטב. הטעות הבסיסית היא להתייחס לדוסאז' כאל כלי מתקן שנועד להפוך יין לא ראוי למשקה קביל. לפיכך, אפשר לשמוע מגדלים שטוענים כי "היין שלי טוב כל-כך שהוא אינו זקוק לדוסאז' גבוה". מה שמסבך את הדברים אף יותר הוא כי הדבר נכון - אבל רק בחלק מהמקרים! התפיסה כי הדוסאז' הוא רע הכרחי אותו חייבים לצמצם בכל מחיר היא לטעמי קצרת ראות. היא גם עלולה לעוות את ראיית המגדל את יינותיו, כיוון שכך הוא בוחר אותם אך ורק דרך פריזמת הסוכר. התאמת הדוסאז' צריכה להיעשות מתוך התייחסות ליופיו של היין וליכולת ההתיישנות שלו.

לטעמי, המדיניות הרגילה ביחס לדוסאז' צריכה להיות מוגדרת כ"אין מדיניות". על היינן מוטלת המשימה לחפש ולמצוא בכל יין את נקודת האיזון הייחודית לו. לפיכך, אינני מסנגר על תיאוריית ה"פחות דוסאז'" וגם לא על זו ההפוכה. אני רק יכול לקוות כי היצרנים יהיו גמישים מספיק כדי לתת ליין את מה שהוא צריך. הקווים המנחים צריכים להיות שאיפה להרמוניה וליכולת יישון, וכמובן לעונג שהיין יוכל להעניק בעת שתייתו.

הערת המתרגם: אין ספק כי טרי ט'ים מכיר את נפש לקוחותיו, ואני מאמין כי זהו גם טעמו האישי, אבל "הטעם האנגלי", למשל, מחפש דברים אחרים, שמפניות הרבה פחות מתוקות, הרבה יותר ישנות, כשגם הערכות המבקרים וציוניהם - ניתנים בהתאם.

עדיין קשה לדבר על "טעם ישראלי" במקרה של שמפניה, אבל אין ספק כי הוא יהיה קרוב יותר לזה האמריקאי.





העשבייה בכרמי לארמנדייה-ברנייה לצד כרם של שכן

אצל מגדל טוב מכפר טוב אתה מקבל
את החומר הטוב ביותר שיש בכל
שמפן כבר ברמת ה"נון-וינטייג"!

על הטרואר של שמפן

לשמפניה יש ערך שיווקי-מיתוגי גבוה. למעשה אלו הם היינות הממותגים ביותר בעולם, אבל אם רוצים ליהנות מהיופי הפנימי של שמפן ולגלות את הטרואר שלה, צריך להכניס רגל לעולם המגדלים-יצרנים, עולם של סדרות ייצור קטנות עם שונות מובחנת וברורה של אזורי גידול.

על פניו, קל להשוות בין שמפן לבורגונדי. זני הענבים דומים (למעט פינו מוניה), שיטת הדרוג דומה, ואם נתעלם לרגע מהבועות, הרי שגם פרופיל הטעם בשני האזורים בנוי על אלגנטיות ולא על עוצמה. ובכל זאת, למרות שיצרני שמפניה רשאים להשתמש במונח "גרנד קרו" ואף לרשום אותו על תוויות בקבוקיהם, הם ממעטים לעשות זאת. למעשה, שמפן קרועה בין שתי תפיסות סותרות: "The blend or the land", מכנים זאת היצרנים הקטנים. ענקיות השיווק כדוגמת LVMH, לורן פרייה ודומיהן מספרות בשבחי גישת הבלנד. שליטתן השיווקית המוחלטת בשוק השמפניה מכתובה את הטון הכללי. כפועל יוצא מכך, התפיסה של הטרואר כמעט ואינה קיימת בשמפן. עד לפני כחצי עשור ניתן היה לספור על אצבעות יד אחת את יינות המונקרו (כפר יחיד) שמגיעים מבתי השמפניה הגדולים, כשלוש יחידים אלו היינות היקרים והיוקרתיים ביותר בפורטוליו. המצב לא השתנה מאז בהרבה.

לאחרונה ככלי בלעדי לקביעת מחירי הענבים. לכל כפר מוצמד

שוים. זוהי בדיוק הנקודה בה העסק הזה הופך להיות חשוב עבור הצרכן, כיוון שמגדל טוב בכפר גרנד קרו מציע את התמורה הטובה ביותר בכל שמפן!

בניגוד לדינזאורים של ריינס-אפרנה, שם עליך לעלות עד לקצה הקטלוג כדי לפגוש ענבי גרנד ופרמייר קרו (וגם אז לא תמיד תקבל 100% מזה), הרי שאצל מגדל טוב מכפר טוב אתה מקבל את החומר הטוב ביותר שיש בכל שמפן כבר ברמת ה-N.V! (וכששותים את היינות הללו - מבינים שיש משמעות לדרוג הרשמי של שמפן).

אז מה זה ה-Special Club?

כיום כבר ברור כי היינות של המגדלים העצמאיים בשמפן הם סיפור הצלחה מסחרר. אך בעבר הלא רחוק היו הדברים מעט שונים. הראשונים לפתח מודל של "מועדון יצרנים" סגור ואיכותי היו יצרני העל של גרמניה. אירגון ה-VDP המפורסם כבר בן כמאה שנה, ואין מחלוקת כי איכות היינות המיוצגים בו תרמה רבות למיצוב המחודש של יינות גרמניה בעולם.

מחשבות דומות היו לתריסר יצרני שמפניה קטנים, עת הם ייסדו בשנת 1971 את מוסד ה-Club. המטרה היתה ליצור דריסת רגל רחבה יותר בשוק היין הצרפתי. האמצעי - ייצור יין שיתפוס את תשומת הלב הן על-ידי איכותו והן על-ידי הסיפור שמאחוריו.

יצרן אחד לא יכול היה לעשות זאת לבד, אבל תריסר (כיום חברים בארגון כ-25 חברים, יינות של שלושה מהם מוצגים בקטלוג זה) - זה כבר היה משהו אחר.

יינות ה"ספיישל", שכולם אגב מבוקבקים בבקבוקים זהים ונושאים תוויות דומות להפליא, מיוצרים מהענבים הטובים ביותר שברשות בעל היקב, כולם פרי גידול עצמי. הם מבטיחים איכות מוקפדת וייחוד אסתטי, כל אחד בדרכו שלו. אינני בטוח כי המיזם נושא את עצמו ברמה הכלכלית, אך אין חולק כי רמת היין מרקיעה שחקים. ריצ'ארד יולין (Juhlin) התייחס לכך בספרו המונומנטלי "4,000 שמפניות" באומרו כי "מעולם לא שתיתי בקבוק Special Club שלא היה יוצא מגדר הרגיל". יינות הקלאב יהיו תמיד יינות "שנת בציר", וכפי שלמדנו ממר יולין - הם יהיו תמיד מצוינים וייחודיים בתמורה שהם יעניקו.

"כיום", מודה בפנינו ניקולה שיקה (Chiquet), "יינות הקלאב מיוצרים בעיקר מתוך כבוד למסורת". יינות הבוטיק של שמפן כבר מוכרים היטב בעולם כולו, והפן השיווקי של המועדון משמעותי פחות. הוא משמש יותר כמקום להעלות רעיונות ולהחליף דעות, אבל ההערכה אל היינות המוצגים לא פחתה: אלו יינות מהשורה הראשונה בשמפן כולה, הם מופקים מהענבים הטובים ביותר באזור, בידי ייננים נפלאים שמשקיעים את כל הידע והמרץ באלפי הבקבוקים הבודדים שהם מייצרים (ולא בכל שנה, כמוכן).

Vallée de la Marne

רצועה לא רחבה במיוחד שמשתרעת מצידו עמק המארן. הרבה פינו מוניה, שמלבלב מאוחר ומבשיל מוקדם, מה שמגן עליו מגלי הקור של האביב כמו גם מגשמי הסתיו. שני כפרי גרנד קרו מצויים באזור, אחד מהם הוא Aÿ. בכרמיו נטועים 88% ענבי פינו נואר, רובם במפנה דרומי (מול השמש). יינות Aÿ ניחנים בעוצמה וגוף יוצאי דופן. בית Chiquet נחשב למייצג האיכותי והמעניין ביותר מקרב מגדלי האזור.

Côte des Blancs

לא צריך לנחש - זוהי ארץ השרדונה. תת האזור מתחיל מעט מזרחה לאפרנה, ואורכו הכולל כ-25 ק"מ. רוב הכרמים פונים צפונה, ומכאן מגיעות השמפניות הסקסיות, המבוקשות והיקרות

חספר (80 עד 100), שקבע את התמורה שתשולם למגדליו עבור הענבים, כאחוז מהמחיר המקסימלי שנקבע לעונה נתונה. כיום השוק הוא שוק חופשי, אבל הדרוג עדיין מהווה כלי היררכי יעיל. מתוך 318 כפרים מדורגים זוכים 257 לדרוג של 89%-80, 44 כפרי הפרמייר קרו מדורגים 99%-90, ו-17 כפרים בלבד זוכים לציון של 100%, והם ורק הם נקראים "גרנד קרו". אני מוכן לקבל את הטענה כי החלוקה הרשמית הקיימת בשמפן אינה קפדנית כמו זו הנהוגה בבורגון, אבל לא זו הסיבה להיעדר המונח "גרנד קרו" מעל גבי תוויות השמפניה. הסיבה העיקרית היא היסטורית. היין העיקרי של שמפן, ה-N.V., נבנה משנות בציר שונות, מזני ענבים שונים שמגיעים מכל מקום מ-320,000 הדונם הנטועים בשמפן. הדבר נועד בראש ובראשונה להבטיח אחידות סגנונית באזור שהיה ידוע בהבשלה הבעייתית של ענביו.

Jon Wyand



ביותר בעולם. בית Gimonnet נחשב כאחד משלושת היצרנים-מגדלים החשובים בשמפן, לצידו אנו גאים להציג את בן דודו, פייר מבית Larmandier - השמפניה אותה אוהבים לאהוב הסומליה הגדולים בעולם, ואיתם מוגשים היינות היפהפיים של בית Milan, אותו סימן יו ג'ונסון כדבר הגדול הבא. אז יש דרוג היררכי בשמפן, ויש גם טרואר הטרונגי. השאלה היא כמה הוא חשוב אל מול אמנות הערבוב, כפי שאוהבים לכנות אותה בשמפן. הקביעה כי השמפניה הטובה ביותר מושגת על-ידי ערבוב בלבד היא קביעה פשטנית, אומר אנדרו ג'ורד, אחד מהאנשים שמכירים את שמפן לעומקה ולרוחבה. קביעה זו משרתת את האינטרסים של הבתים הגדולים בלבד, בוודאי מול המגדלים הפרטיים להם אין גישה למגוון של מקורות גידול. ג'ורד נדרש לנקודה הזו בטורו בירחון "דקנטר" מול לא אחר

אבל כצפוי משטח שאורכו כ-200 ק"מ, יש הבדלים בין האזורים השונים. אזור הקוט דה באר, למשל, שוכן כ-45 ק"מ בלבד ממזרח לשבלי, לעומת מרחק של כ-100 ק"מ מאפרנה (Epernay), האזור בו נמצאים שלושת תתי האזורים היוקרתיים ביותר בשמפן, שבהם ממוקמים כל 17 כפרי הגרנד קרו. הנה סקירה קצרה של האזורים הללו, מהם בנוי "הלב של שמפן".

Montagne de Reims

רוב של ענבי פינו, בעיקר פינו נואר. תשעה מתוך 17 כפרי הגרנד קרו שוכנים בתחומי תת האזור הזה. Vilmart, אולי שמפניית ה-Cult האולטימטיבית של שמפן, מגיעה משם, כמו גם היינות המקסימים של Margaine, אנומליה של שרדונה בתוך ים של פינו נואר.



שמפן במספרים

- ישנם יותר מ-19,000 בעלי כרמים בשמפן, מהם רק כ-15,000 עוסקים בטיפול בכרמיהם.
- מאותם 15,000 כורמים, מעט מעל 5,000 מוכרים שמפניה תחת 7,300 שמות מותג שונים.
- בבעלות המגדלים 88% מכרמי "אפלטיון שמפניה", אך הם אחראים רק על 12% מהמכירות הגלובליות (29% אם מחשיבים גם את מכירות הקואופרטיבים). כלומר, הבתים הגדולים חייבים לרכוש כשני שלישים מסך כל ענבי המגדלים הפרטיים אם ברצונם לשמר את נפח הייצור הנוכחי שלהם.
- ישנם 3,450 מותגים ששייכים ל-2,300 בעלי כרמים שמייצרים ומוכרים שמפניה מענבים אותם הם מגדלים. יינות כאלה ניתן לזהות לפי צמד האותיות **RM** (Récoltant Manipulant) שמוטבע על התווית הקדמית.
- ישנם עוד 3,850 מותגים ששייכים ל-2,740 מגדלים שמאוגדים בקו-אופים השונים. בתמורה (חלקית) לענביהם הם מקבלים שמפניה מוכנה, אותה הם מוכרים כאילו והיתה שלהם, גם אם היא לא שונה במאום משמפניות אחרות של שאר חברי הקואופרטיב. הללו נושאים על התוויות את הסימון **RC** (Récoltant Coopérateur).
- הבתים הגדולים ושאר קוני הענבים מזוהים על-ידי צמד האותיות **NM** (Negociant Manipulant), שמופיעות בקטן על התווית הקדמית.
- המגדלים נהנים מיתרונות מיסוי מול הבתים הגדולים אולם הם אסורים בקניית ענבים, והם מוגבלים בייצור מגידול עצמי בלבד. למרות האמור לעיל, מותר למגדלים לרכוש ממגדלים אחרים עד 5% מסך תנובתם ועדיין להיקרא **RM**. בתחילה יועדה תקנה זו למגדלי שרדונה שביקשו לייצר רוזה ונזקקו לפינו נואר, אולם כיום לא בודקים בציציות, והחוק ישים לכל המגדלים ולכל הזנים.

מאשר רמי קרוג, איש בית השמפניה הנחשב משמפן. מדוע השרדונה והפינו נואר, מבטאי הטרואר האולטימטיביים של בורגון, אינם מסוגלים לרקוד גם עם הטרואר של שמפן? "האם ייתכן", שואל ג'פורד, "כי שמפן התפתחה בכיוון ה'בלנד' כדי לסייע ליצרנים הגדולים לשווק את יינותיהם באופן שימקסם את רווחיהם? והאם תוך כדי כך הוקרבו הניואנסים של כרמי שמפן על מזבח השייווק?"

רמי קרוג, כצפוי, דוחה את הטענה בשתי ידיו. בדיוק להפך, הוא טוען. יינות הבלנד היו תגובה לחוסר השלמות של יינות הכרם היחיד שקדמו להם. ג'פורד לא מוותר. ומה עם קלו דה מניל, היין היוקרתי והיקר ביותר שמייצר קרוג, יין שמקורו בכרם יחידני מאזור הקוט דה בלנק? זה היוצא מן הכלל שמחיש את הכלל, טוען רמי, כיוון ש"רוב הכרמים בשמפן אינם מסוגלים להפיק יין מושלם."

אבל השאלה ממשיכה להטריד: האם יהיה זה נכון לטעון כי פילוסופיית הערבוב מייצרת כמויות ענקיות של משקה אחיד אך חסר ייחוד? האם דגש רב יותר על הכרמים יכול להניב שמפניות ייחודיות, מעניינות ואולי גם טובות יותר? רמי קרוג דוחה גם את הטענה הזו. "להפך", הוא מגן בלהט על האקסיומה, להפך, "הערבוב הוא מה שמציל את הלוקחות מלשתות יינות לא ראויים."

אבל ג'פורד טוען כי העולם לומד שהדברים אינם כל כך חד משמעיים. ערבובים מוצלחים מכסים תחום מסוים בספקטרום הרחב של האסתטיקה של השמפניה, אולם יינות מכרם או כפר יחיד מייצגים חלק לא פחות מרכזי וחשוב בשמפן. נכון כי לצד היינות הרכים, החפנים והמתקתקים יכולים יינות הבוטיק להיראות קיצוניים, מרוכזים, מאתגרים ואפילו מיוחדים מדי, אם אפשר לטעון כלפי יין שהוא **מיוחד מדי**. העולם כולו כבר השתכנע: פלח השוק של היינות הללו גדל בארה"ב ביותר מפי 10 תוך עשור. בתי השמפניה הגדולים מדווחים בהיסטריה, אין מילה אחרת, על מחסור הולך וגובר בענבים. אלו הן שתי פנים של אותה תופעה: העולם רוצה לשתות יותר "שמפניות של איכרים", והללו מייצרים מהן יותר ויותר.

גם בבורגנדי, וההשוואה בלתי נמנעת, הפציעו היינות האמנותיים הראשונים אחרי שנים בהן ל"טעם הבורגוני" היו אחראים בעיקר ענבים מאלג'יריה. לקח להם שני עשורים, אבל "יינות הבוטיק" השתלטו בקלילות על תעשיית הפרימיום באזור. קשה לבוא ולטעון כי שמפן הופכת להיות לבורגון. השליטה והעוצמה שיש לבתים הגדולים ולמותגיהם לא יאפשרו זאת. אבל אם רוצים משמפניה קצת יותר מאשר להעיף פקק לשמיים, כדאי להפנות מבט לעבר המגדלים העצמאיים. הטובים שביניהם יודעים לבטא היטב את הטרואר הייחודי של כרמיהם. הם מביאים לידי מיצוי מלא את הפוטנציאל האמיתי והמרשים של שמפן, הם אלה שדוחפים את תקרת הזכוכית כלפי מעלה, ומהם יוצאת הבשורה שמכריחה את הבתים הגדולים להתחיל ולהתנער. יש טרואר בשמפן, יש שונות ויש ייחוד, ואפשר לחוות אותם בבקבוק.

מה אנחנו מקבלים עם "שמפניות בוטיק"? - טרי טיס -

- טרי טיס -

בראש ובראשונה, אנחנו מקבלים אופי. ואנחנו מקבלים נתח של טרואר.

אכליל ואומר כי אנחנו מקבלים יין צעיר יותר מאשר יינות ה-Grande Marque, כיוון שלמגדלים הקטנים אין את המשאבים הכלכליים הנדרשים בכדי לשמר מלאים גדולים של יין ישן כדי לערבבו בבלנד של יינות ה-N.V. עדיין, להוציא מספר זעום של יוצאים מן הכלל, אינני מאמין כי "היין השמור" של הבתים הגדולים באמת כל-כך מורכב ואיכותי כפי שהם היו רוצים שנאמין. שותי שמפניה מנוסים יודעים כי יש עליות ומורדות באיכויות שמפניות ה-N.V. "זהות", ללא קשר להובלה או לאחסנה. כאשר מגיעים בצירים טובים, הרמה של כולם מזדקרת אל על, וזה נכון לגבי הסוחרים והמגדלים כאחד. אצל רוב המגדלים, הרכב היין אינו סוד. אני חושב שזו זכות לדעת מהו. עובדה זו לכדה די בה כדי לבדל את שמפניות המגדלים מהמוצרים של הבתים, שמעדיפים להותיר את הפרטים

הללו תחת מסך כבד של ערפל. הרכבי היינות אכן משתנים, וישנם הבדלים קטנים אך משמעותיים בין יין N.V. של השנה לבין זה של השנה הבאה או הקודמת. הסגנון של מגדל מסוים מתבטא יותר דרך עניינים כמו בחירה בתסיסה מלולקטית, או איזה וכמה דוסאז' היה בשימוש, כמה זמן שהה היין על השמרים, ושאר ענייני יינות בסיסיים. הסגנון של הכפר והטרואר מוצא את ביטויו במבנה היין ובטעם הבסיסי שתורמת האדמה, ועוד קודם לכך - בבחירת הענבים אותם מגדלים וביחס הסופי ביניהם בבלנד. ובואו נודה, יש כמובן את התבנית האסתטית הקבועה שנתפסת כ"סגנון הכפר" ומספרת למגדל כיצד יינותו "צריכים" להיראות. לבסוף יש את אופיו של היין עצמו, לטוב או לרע. אין לי ספק כי רבים מבין 2,200 היצרנים העצמאיים בשמפן מייצרים יין נעים אך לא יוצא דופן. הקרם של הקרם הוא אותו דבר בכל מקום - כמה "פריקים" אוטופיים שנחושים לייצר את המשקה האולטימטיבי. אם עד כאן שוררת בינינו הסכמה, הרי שזהו הרגע בו העסק מתחיל להיות מעניין. יינות המגדלים מאפשרים לנו להיכנס לתוך החך של היין, אל היינות אותם הוא עצמו אוהב. ישנה יותר מדרך אחת לייצר יין גדול. אדם אחד יאהב יינות אינטנסיביים, נמרצים ו"עצבניים". שכנו, קפדן ומחויב לאיכות באותה המידה, יאהב אותם אלגנטיים וחלקים יותר. כל אחד מהם יספר לך מדוע שמפניה "צריכה" להיות כפי שהוא מייצר אותה. כמה מהם אפילו מאמצים יותר מסגנון ייצור אחד. אבל כך בדיוק אני מגדיר "כיף". הכיף טמון במציאת גיוון יצירתי, שמציין את השונות האנושית של כל אחד מאיתנו. "כיף" לא נועד למצוא את "הטוב ביותר", את "היחיד" או את "הנכון ביותר". הכיף הגדול הוא לגלות שיש יותר מדבר אחד ש"עושה לך את זה".

שמפניה ואוכל

שמפניה שותים מייד אחרי הצעת הנישואין, הנועזים יותר ישתו אותה כאפריטיף מרענן טרם הארוחה, ואולי אפילו בשלב קבלת הפנים בארוע נוצץ. אבל תהיה זו טעות קשה להתעלם ממנה בהמשך הארוחה, כפי שיוודע כל דרדק באזור "לב השמפניה". כמה מהארוחות המהנות ביותר בהן השתתפתי השנה היו בשמפן, הרבה בזכות רמת היינות המלווים. שמפניה היא אחד היינות האלגנטיים האחרונים שאפשר למצוא בעולם שמקדש עצמה, ריכוז ועושר, ומכל יינות ה"אלגנט" שמפניה היא המשקה המעודן והחושני ביותר, והיא אחד היינות הידודתיים ביותר לאוכל שקיימים בכלל.

כמו בהרבה התאמות אחרות, גם כאן מומלץ ללכת מהקל אל הכבד. היינות החומציים יותר ויינות ה-N.V. הקלים יותר ילוו את השלבים הראשונים של הארוחה. אויסטרים שמלווים בשמפניית אקסטרה ברוט הם חוויה שאין דומה לה, וגם בהמשך - המתאבנים ומנות הדגים הקלות יתנהגו נפלא עם כל ברוט ובמיוחד יינות בלאן דה בלנק. בהמשך הארוחה יגיע זמנם של

Jon Wyand



והוא סינרגטי לפינו נואר בצורה שיוצרת טעמים חדשים בערבוב ביניהם. ותמיד, כאשר למגדל כלשהו יש שתי דרגות איכות של יינות N.V., ביין הטוב יותר יהיה אחוז גבוה יותר של שרדונה, בלי קשר לכך אם הוא שווה זמן ארוך יותר על השמרים, ומועשר בפחות דוסאז'.

מה קורה עם הרוזה, למען השם?

- טרי ט'יס -

אין מספיק רוזה - לא לך, לא לנו ולא לכל העולם, ואיש אינו מבין מדוע. כל מגדל עימו שוחחתי מדווח על ביקוש היסטרי לשמפניה ורודה. מישהו יודע מדוע הפכו הבועות הוורדרדות ליין חובה? בעבור רוב הסוחרים והמגדלים כאחד, שמפניות רוזה מהוות "מתיחת מותג" והן נועדו לפלח שוק מצומצם שמעריך אותן. מעטים הם יינות הרוזה שזוכים לאותה תשומת הלב שמקבלות השמפניות ה"לבנות", ואותם יינות מושקעים הם היינות המבוקשים יותר. זיכרו, אי אפשר לייצר שמפניה ברגע אחד. אם מישהו מזהה ביקוש עכשיו, הוא יוכל להגיב אליו עוד שלוש שנים לפחות, ואז כולנו כבר נהיה עמוק בדבר הגדול הבא. ישנן שתי שיטות ייצור עיקריות לרוזה. כמה מגדלים מתקשים להשתמש בשיטת ה"דימום" (הוצאת מיץ של ענבים אדומים כמעט מייד אחרי ההשריה). כך, הם טוענים, מתקבלים טעמים פירותיים יותר. המתנגדים טוענים לחוסר אחידות בטעם ובצבע ששיטה זו עלולה לגרום. הללו יוסיפו יין אדום לשמפניה לבנה - כך הם יכולים לשלוט בכל הפרמטרים, ואפילו להוסיף מורכבות בעזרת יין בוגר ומישן. טעמתי יינות מוצלחים ולא-ממש-מוצלחים שנעשו בשתי השיטות - ואין לי העדפה חד-משמעית לאחת מהן. אני רק מבקש שהיין יתייחס ברצינות ליין שלו.

נקודה אחרונה לאנשי ה"ענף". אני מרגיש שאנשים שמטה לחמם מגיע בלעדית מייצור יין זכאים מאיתנו לנאמנות ראשונית. האחוזות המשפחתיות הללו, שאינן נשלטות בידי תאגידים חוצי יבשות, חיות או מתות ממכירת היין שלהן. היצרנים הקטנים אינם מוכרים צעיפים, שעוני יד, עטים נובעים, מעילי פרווה או בשמים נוצצים. שמפניה היא בעבורם יין איתו הם חיים, וממנו ורק ממנו הם מתפרנסים. עבורם זה איננו עוד פריט של "סגנון חיים". יינותיהם אינם מוגשים בפיקניקים על הדשא של וימבלדון, או מנוערים עד מוות בסיום מרוץ גרנד פרי. אם נרצה לגרד מעט מהתדמית הסנובית של שמפן, אפשר לעשות זאת על-ידי תמיכה באותם אלו שיש להם אדמה מתחת לציפורני ידיהם.

זיכרו! אם אנחנו רוצים שאנשים יעריכו את הקטגוריה הספציפית, אנחנו צריכים להתחיל בזה שניצור אותה. זה עובד על מדפי החנויות, זה עובד ברשימות היין במסעדות. קיראו לה איך שתמצאו שמפניית בוטיק, שמפניית מגדלים, שמפניה חקלאית, שמפניה משפחתית. לא חשוב, כל שם ייטב - בדלו את הקטגוריה והביטו כיצד המכירות נוסקות!



זיכרו! אם אנחנו רוצים שאנשים יעריכו את הקטגוריה הספציפית, אנחנו צריכים להתחיל בזה שניצור אותה

היינות הכבדים יותר. שמפניות ה"וינטיג" מציגות לרוב פרופיל ארומטי מורכב ובוגר יותר, שלא נדיר למצוא בו רמזים של שמרים, פטריות ובצק. מנות של עוף, ברווז ועגל יתגלו כמלות מצוינות לסגנון הזה של היין, וגם יינות הבלאן דה נואר, אותן שמפניות שבנויות מענבי פינו בלבד מתנהגות גם הן בידידותיות כלפי מנות עיקריות "קלות" יחסית. נתח קצבים בוגר ועשוי מדיום? חכו עם השמפניה לקינוח או לגבינות - שמפניה היא אחד היינות הבודדים שמצליח להתידד גם עם גבינות עשירות וכבדות יחסית.

ומילה על שרדונה. שרדונה צריך להיות טוב למשהו, לא? נראה כי אפשר לעשות שמפניה טובה, אפילו שמפניה מעניינת מענבים אדומים בלבד - אולם לעתים נדירות מוצאים שמפניה גדולה ללא שרדונה. ולטענה ההפוכה - בהחלט אפשרי לייצר שמפניה מעולה רק משרדונה. הרבה "יינות בסיס" מעבירים את חוויית השרדונה בצורה טובה יותר מדודנים רחוקים ממקומות אחרים. השרדונה מוסיף לבלנד יותר מטעם: הוא מוסיף עמוד שדרה ורעננות.



Pierre Gimmonnet [Cuis]

Gimmonnet אינו נחשב כ"עוד יקב", לפחות ככל שאמורים הדברים בהיסטוריה הפרטית שלי. לפני שנים לא מעטות נתקלתי ביינותיו בקטלוג שהתמחה ביינות בורגון ובורדו. המחירים הנוחים (במונחי שמפניה) צדו את עיני, אבל לקח לי חודש-חודשיים נוספים עד שהשתכנעתי להזמין צמד בקבוקים. אני מודה שלא ממש התעניינתי בשמפניה באותם ימים רחוקים, אבל החלטתי לנסות, גם עקב הבטחתו של בעל החנות: לא טוב - לא כסף. מאז לא הבטתי לאחור. הבנתי שיש בשמפן גם משהו אחר. ידידיה ג'ימונה (Didier Gimmonnet) הוא אחד השמות המוכרים והמוערכים ביותר בין יצרני השמפניה הקטנים. אחרי פגישה ארוכה איתו זה הופך להיות ברור מדוע. 250 דונם של כרמים הופכים אותו לאחד מיצרני הבוטיק הגדולים באזור, כשגם המיקום האופנתי תורם: שמפניות השרדונה מתת-האזור של Côte des Blancs נחשבות כיום ליינות האלגנטיים והמבוקשים ביותר בשמפן. ועם כל זאת, נדמה כי במקרה של ג'ימונה הכל מתחיל באדם המרתק. שעות הבוקר הוקדשו לשיחה ארוכה על הפוליטיקה הצרפתית, כמו גם על זו הישראלית. אגב, לא היה לנו ברור איזו מהן הוא מכיר טוב יותר. תבואו באביב, הוא הפציר בנו. אז אפשר יהיה לטעום את יינות הבסיס של הבציר האחרון, ולהבין טוב יותר את מאפייניהם וטעמיהם של היינות מהכפרים השונים. רשמנו לפנינו את ההזמנה, אבל גם מבלי שנזכה לטעום לעומק - מה שטעמנו היו יינות בתהליך, 10 ימים אחרי התסיסה - כבר אז ניתן היה להבחין בהבדלים ברורים בין היינות השונים, שמוסתסים כולם בנפרד.

השיחה עם ידידיה קולחת ומרתקת להפליא. אין סודות, אין התחמקויות, אין בולשיט. דיברנו על יבולים. 800 וגם 900 ליטר לדונם (שווי ערך ל-1.5 טון ענבים) הם מספר מקובל ולגיטימי בשמפן. ידידיה מביא דוגמא מיקב שכן שטוען כי היו לו בשנה שעברה 350 ליטר מדונם. "כן, הוא מגחך, באמת זה מה שהיה לו. את שאר ה-500 הוא מכר לנגוסיאנט. היבול לדונם כמספר בפני עצמו הוא חסר משמעות, טוען ידידיה. צפיפות הנטיעה,

במבט חטוף:

250 דונם, הרבה יין (יחסית, יחסית) - וזה מצוין כי אלו יינות מקסימים ומהנים להפליא, חבילות של אלגנטיות ריחנית ומלאת טעם. גם המחירים סבירים ביותר בהתחשב במעמדו של היקב וברמת יינותיו. אלו יינות מעודנים, קרמיים ומענגים. אפשר גם לתאר אותם כנינוחים ורגועים, משיים ומסוגננים. הרבה מזה מושג בזכות גילן הגבוה של הגפנים - רובן בנות יותר מ-40 שנה. הדוסאז' אינו גבוה במיוחד - ברוב היינות הוא נע בגבולות של 6-8 גרם לליטר. היינות מתאפיינים באיזון, הרמוניה ובעיקר באלגנטיות מעודנת. חובה לכל חובב שמפניה, ואלה בינינו שעדיין לא התמכרו - זו נקודה מצוינת להתחיל.



Pierre Gimmonnet במספרים:

שטח כרמים: 250 דונם

תיבות בשנה: 17,900

קרקע: גיר

זנים: 100% שרדונה (או אם לדייק

- 98%, 2% פינו נואר)

של ג'ימונה ושל יצרני בוטיק רבים אחרים. היינן מכוון את התוצאה כרצונו, בהתאם להעדפותיו ולאהבותיו. הם ממשיכים וטוענים כי גישת היינן חשובה לא פחות, ואולי אף יותר מהטעמים השונים שעשויים לנבוע מהאדמה. טרי דוחה את הגישה הזו, וטוען כי לשיטתו מתקיימים שני טרוארים שונים: הגיאולוגי (שהוא הראשוני) והאנושי, ורק השילוב של שניהם יוצר את תמונתו הסופית של היין. במקרה של Gimmonnet, אין חולק כי הכפרים הספציפיים הם שאחראים בראש ובראשונה לתמונת הטעם הסופית של השמפנית.

בשנת 2002 הפך יקב Gimmonnet לבעלים הגאה של חמישה דונמים של כרם (פינו נואר) באזור Aÿ. דידייה מצהיר כי הפרי משם לא יילך לאיבוד בבלנד סתמי עם הפרי מאזור הקוט דה בלנק. תוצאה ראשונה שמכוונת לשוק האמריקאי בעיקר היא ה-Paradoxe, יין שבנוי מ-50% פינו נואר ריחני ומענג. לא, אין לנו בינתיים מהיין הזה. אבל כשהוא מספר לנו על הרכישה החדשה יחסית הזו, אני תמה בקול האם לא יהיה זה חכם לנצל את המחירים המטורפים, למכור את הקרקע, לממש 25 מיליון יורו ולפרוש לחיים שכולנו רק יכולים לחלום עליהם.

"את הכרמים הללו קיבלתי מאבי, ואני מקווה שילדי ימשיכו את הדרך," עונה דידייה. "לכסף אין הרבה משמעות, ולשמפניה שאני מייצר - יש, והרבה. חומרית איני חסר דבר, אז מדוע למכור?" זו התשובה ששמענו גם אצל Chiquet, ואנחנו אוהבים אותה. גם אתם תאהבו אותה כשתטעמו את היינות המופלאים שמייצר היקב ותודו

- כמוני - למשפחת Gimmonnet על כך שהמיץ הנפלא הזה אינו אובד במרחבים האינסופיים של עולמות הנגוסיאנט. היינות של Gimmonnet מייצגים את טעם "העיר הגדולה" בצורה הטובה ביותר, טוען טרי. אלו יינות אנרגטיים, מלאי חיים, בוהקים מנקיון. הם נמזגים בכוס (גם) במסעדת Arpege (פריז), 3 כוכבי מישלן, אולם לא זו הסיבה להתלהבות הגדולה מהם. היינות הללו מבליטים אלגנטיות משיית שהיא זו שמגדירה את חוויית השמפניה עבור חובבי יין כה רבים. ישנה סיבה לכך שבכל רשימה שהיא של יצרני הבוטיק הטובים ביותר בשמפן - יכבב שמו של יקב Gimmonnet. למעשה, ישנן כ-200,000 סיבות חדשות כאלו מדי שנה. אני מבטיח כי מהיינות הללו לקשה - אי אפשר בעצם - להתאכזב.

גיל הגפנים, ואפילו אופי השנה הספציפית חשובים הרבה יותר מאשר הכמות לדונם כפרמטר לאיכות חומר הגלם. דידייה טוען כי העיתונאים פשוט אינם מבינים את הנושא הזה לעומק. ביקב Gimmonnet, צריך לדעת, אין יומרה להציג יבולים נמוכים. יבולים נמוכים מייצרים יינות מרוכזים, כמו רוטב שצומצם שעות על הלהבה, טוען דידייה. הם יוצרים יינות שמרגישים כמו "חורים שחורים" של עוצמה ששום טעם אינו יכול לחדור בעדם. כאשר טועמים את היינות של Gimmonnet מבינים כי אין מה לחשוש מיינות דלים. נהפוך הוא. היינות כולם פירותיים להפליא (כולל ה-Oenophile שמתהדר באפס אחוזי דוסאז'), אלגנטיים ביותר,



כרמי הכפר Cuis

ישירים ומרתקים. הם אינם מסתירים דבר, והם "שקופים" בדיוק כמו שדידייה מתאר אותם, בדיוק כמו שדידייה מייצר אותם, בדיוק כמו דידייה האדם. יומיים לאחר מכן ביקרנו את פייר וסופי לארמנדייה (Larmandier). פייר ודידייה הם בני דודים, ופייר לארמנדייה מציג בלהט זהה בדיוק את הצד הקוטבי של בן דודו ביחס ליבולים: אצלו הם נמוכים באופן מדהים, יינותיו ביו-דינמיים, עוצמתיים ואינטנסיביים ביותר. הם גם ישירים ו"שקופים" לחלוטין, בדיוק כמו אלו של Gimmonnet - הם רק אחרים ומקסימים בדרכם שלהם.

פסק זמן: לא מעט אנשים מצביעים על התופעה הזו כדי להדגים את הפן האנושי של הטרואר, טוען טרי ט'יס, היבואן האמריקאי

Pierre Gimonnet et Fils "Cuis" 1^{er} Cru Brut, N.V.
Pierre Gimonnet et Fils "Cuis" 1^{er} Cru Brut, N.V. 375ml

כמו מרבית היינות של Gimonnet, גם יין זה הוא Blanc de Blancs, וכמו כל יינות ה-N.V. הדוסאז' הוא ברמה של 8 גרם לליטר. היין הוא ברובו מבציר 2004 (77%) עם חלקים שווים של 2002, 2000 ו-1999. אגב, היין הישן נשמר אצל Gimonnet בבקבוקים - פרקטיקה שלטענתו (והוא לא לבד בדעה זו) עושה את העבודה הטובה ביותר. כאן פגשנו את הספר הנפלא Empreinte de Vins של היינן-אמן הצרפתי Jacques Puisais, שיצר ספר ציורים בהשראת יינות ידועים אותם הוא טעם. אחד היינות שתרמו להשראה הוא זה של Gimonnet, והוא מובע בעזרת גוונים צהובים-ירקרקים עזים ועדינים כאחד. טעימת היין משלימה חוויה אסתטית יוצאת דופן: המון פרי בשל, מי שיתעמק ימצא אגס ולימון, וניחוחות עשבוניים קלילים ומחמיאים. לא לדאוג - גם המינרליות שם. על החך היין נותן בדיוק כל מה שתמצו מאפריטיף משובח: הוא רענן להפליא, פריך משהו, מאוד נקי, ויחד עם זאת הוא מפגין מידה נאה של מורכבות ועניין. קלאסה אמיתית, שמוכיחה כי שמפניה היא יין נפלא לאוכל.



Pierre Gimonnet et Fils "Fleuron" 1^{er} Cru, 2002 ♥♥

"בציר 2002 הוא הטוב ביותר מאז 1990", אומר לנו דידייה. היין המרשים הזה הוא יין הווינטיג' הבסיסי של היקב, אם אפשר לכנות יין כזה בתואר "בסיסי". מסורתית, כל אחד משלושת הכפרים בהם יש ליקב כרמים תורם כשליש מתכולת הענבים ל-cuvée. במקרה של 2002 היחסים הם 31% Cramant (גרנד קרו), 35% מהכפר Chouilly (גרנד קרו) והשאר, 34%, מגיעים מכרמי Cuis (פרמייר קרו). יש ליקב מספיק חומר משובח כדי לייצר יין גרנד קרו "נקי", אבל דידייה טוען בלהט כי הוא מעדיף את העירוב הזה: שילוב של עוצמה ואלגנטיות, באיזון מרשים שיוצר חבילה מושלמת. "Fleuron 2002" הוא יין מבציר קלאסי, שמתאים לסגנון הבית כמו כפפה ליד. פרחוניות, עומק, מורכבות שלא באה על חשבון הרעננות, סיום ארוך ושכבות טעם שהופכות את היין למלווה מושלם לאוכל. יין מבריק, אין מילה אחרת.



Pierre Gimonnet et Fils "Cuvée Oenophile" Extra Brut, 2000 ♥

Cramant 21%, מגפנים בוגרות בנות 40 עד 80 שנה, 37% מהכפר Chouilly והיתרה (42%) מגיעה מכרמי Cuis. כפי שהשם מרמז, זו שמפניה נטולת דוסאז', ולמרות זאת היא מפתיעה ברכותה. הריחות השולטים הם של קרמל, שמרים ובצק, אבל מעל הכל מתנשאת הפירותיות של בציר 2000. ה-"Oenophile" הוא יין מאוזן להפליא, ועל החך מורגשת מליחות קלילה ומרתקת שמתגנבת לקראת הסיום. "שש שנים 'על השמרים' מעניקות ליין מבנה וגוף ומרככות את החמיצות", אומר דידייה, "ואז אין צורך בדוסאז'". שתינו את היין ודימינו אותו מוגש לצד אויסטרים עסיסיים או סביצה שזועקת טריות. אוהבים שאבלי טוב? תשתגעו על היין הזה.

Pierre Gimonnet et Fils "Special Club", 1999 ♥

עיקר המיץ (45%) מגיע מכרמי Cramant, כולל מהחלקה הוותיקה ביותר בה מצויות גפנים בנות 88 שנים (!). לצד המיץ האולטרה מרוכז ועוצמתי הזה מורכב היין מ-25% Cuis ועוד Chouilly 30% (גם כאן הגפנים בנות כמעט 50 שנה). כללית, היין הזה מפגין את העוצמות הגבוהות בהיצע של היקב - אבל אין זה דבר חריג ל"קלאב" של Gimonnet. בציר 1999 היה תובעני משהו, במיוחד בהתחשב בסגנון המלוטש והמעודן של יינות Gimonnet. חלק מיינות הבציר עשויים להיראות גסים, אולי אף חסרי עידון. לא כאן. מילת המפתח ביין הזה היא עדיין "אלגנטיות", גם אם לצידה יש הרבה בשלות, עוצמה ומבנה רחב ושופע. לניחוח הפרחוני האופייני לשנה מתוספים ריחות דר, והחך נהנה מיין חלק ומשיי, עם לוויית טעם גירנית-מעושנת והרבה פרי לבן. הסיום ארוך, כמעט ולא נגמר, וגם כאן המושג המעורפל "ספיישל קלאב" מקבל חיים משלו, וחותרת ברורה של איכות בלתי מתפשרת.





Larmandier-Bernier [Vertus]

במבט חטוף:

כרמים באזורים המובחרים ביותר בקוט דה בלאן, מרביתם ברמת גרנד קרו. שמפניות שרדונה קלאסיות וללא רבב, שמתאפיינות במינרליות חודרת לצד נינוחות מענגת. היינות ממוקדים להפליא, חדים כתער אך לצד העוקצנות מתגלה פירותיות נדיבה ושופעת. זו השמפניה שהמומחים אוהבים לאהוב, אבל אל תחששו מכך שצריך "נסיון" או "הבנה" כדי להתחבר ליינות הללו. חכו דקה אחרי המזיגה, ותיהנו מכל מה שיש ליינות הנפלאים הללו להעניק. אפריטיף נפלא, יין מרשים למנות הראשונות, ואפילו משקה מושלם לשתיית "סולו". קלאסיקה אמיתית, מהיינות הטורואריסטיים ביותר של שמפן, צלולים כבדולח ומשקפים את בית הגידול הגיאולוגי והאנושי של יצרן יוצא דופן.

פייר וסופי לארמנדייה סיימו לאחרונה לשפץ את חדר-הארוח המקסים ביקב שלהם בכפר ורטו (Vertus), אחד מהכפרים הדרומיים ביותר בקוט דה בלאן. לא הייתי נדרש לעניין אלמלא הפסל המקסים שניצב בפנית החדר, יצירה של האמנית הישראלית טולה. אבל זה לא הדבר היחיד שחדש ביקב, ובוודאי לא החשוב ביותר.

פייר לארמנדייה הוא אדם ייחודי גם בנוף ההטרונגי של שמפן. אחרי שנים של הליכה על הסף הפכו הוא ואשתו סופי את היקב לביו-דינמי לחלוטין. "אין לנו ספק שזו הדרך הנכונה ביותר", הוא אומר. "הכל מתחיל בטרואר, וכדי שהוא יבוא לידי ביטוי בענבים, לא צריך הרבה: גפנים בוגרות שמשגשגות ללא התערבות כימית, יכולים מתונים, וענבים בשלים שנבצרים ידנית בזמן הנכון." זה אולי לא נשמע הרבה, אבל זה לגמרי לא פשוט. "ראה למשל את הבציר של 2007. כולם בצרו כמו משוגעים - מהר מהר מהר, כיוון שירד גשם. אצלנו, העשבייה העבותה ספחה חלק גדול מהמים, והענבים חזקים ובריאים כך שלא היה אפילו סימן קל לריקבון ולדלילות בטעמים. חיכינו, ובצרנו ענבים נפלאים הרבה אחרי כולם, תחת שמש חייכנית ושמיים כחולים לגמרי."

ההבדלים בין הכרמים של פייר לאילו של שכניו ניכרים גם לעין לא מקצועית. כמו בבורגון, גם כאן יש חמש שורות לזה, שבע להוא, וכולם שכנים של כולם. בחלקה סמוכה לזו של לארמנדייה עובד טרקטור ומרסס במרץ. "אסור להם לעשות זאת על פי חוק", רוטן פייר. "לא כעת. אבל לאנשים הללו אין כבוד לאדמה, למסורת, ליין, לשכנים. ואם אני אפתח את הפה - מי יודע מה יקרה לכרם שלי." המונח "כבוד לאדמה" הוא מונח המפתח כדי להבין את מה שסופי ופייר עושים, ואחרי ששומעים ורואים זאת בכרמים הכל הופך להיות יותר ברור ומובן.

כבר שנתיים שהיינות של לארמנדייה משווקים בארה"ב בידי



Larmandier-Bernier במספרים:

שטח כרמים: 150 דונם

תיבות בשנה: 9,500

קרקע: גיר

זנים: 85% שרדונה, 15% פינו נואר

את הקרקע העדיפה את לארמנדייה - עקב קשרי שכנות טובים וארוכי שנים. הנגוסיאנט העלה את הצעת המחיר בעוד 20%, ואחר כך העלה אותה עוד ועוד. "היו אלה שבועיים וחצי מתוחים להפליא עד להכנת החוזה וגיוס ההון", הוא אומר. "אבל הגברת עמדה במילתה ומכרה לנו במחיר המקורי." זה לא קורה הרבה. Moët רכשו השנה נתח קרקע מעולה באזור הכפר, ולטענתו של פייר רוב המוכרים מעדיפים למכור קרקעות, אם וכאשר, לבתים הגדולים. "זה עצוב, כיוון שהיחוד של הטרואר הולך לאיבוד במרתפי הענק שלהם, אבל ככה זה. אני לא אמכור, ובטח לא להם."



כרמי לארמנדייה-ברנייה

"Only Larmandier-Bernier Premier Cru Blanc de Blancs 2000, subtle and well made as ever, had much to say for itself."
Jancis Robinson

"Some of the purest Chardonnay Champagnes today."
Richard Juhlin, 4000 Champagnes

"One of the top six producers on the Côte des Blancs."
Tom Stevenson

"Few growers' ranges in Champagne are as consistently outstanding as that of Larmandier-Bernier."
Andrew Jefford, The New France

חברה שמתמחה ביינות אורגניים וביו-דינמיים. פייר וסופי - שותפים מלאים בעבודה - מרגישים שהם בראש ובראשונה חקלאים ביו-דינמיים, אחר-כך ייננים ורק לבסוף יצרני שמפניה. כפועל יוצא הם מעדיפים להיות מיוצגים על-ידי חברה שמתמחה ביינות הללו, אבל לא הייתי מסיק כי מדובר באנשים שמהלך הירח מכתוב להם מתי לבצור. "הענבים שלנו מספיק בריאים בכדי שנתחשב בפרמטרים אחרים, ומזג-האוויר חשוב לנו לא פחות, אולי אפילו יותר", הוא אומר.

הירידה לפרטים והעבודה המוקפדת נמשכות גם הלאה. השמרים טבעיים לחלוטין, וכפי שפייר מציין אין ביקב אף חבית זוהה, מכיוון שבכל חלקה (יש להם בסך הכל כ-50) ישנם שמרים אחרים. השמרים הם הראשונים להיפגע מהריסוס, אבל כאן לא מרססים. גם בנושא הדוסאז' נעשים הדברים אחרת. השימוש בו מינימלי להפליא, אם בכלל. 5 גרם לליטר הוא המקסימום, לרוב הרבה פחות. שמפן הוא אחד האזורים היחידים בעולם בהם מותר ליצרן להתערב בהליך הייצור שלוש פעמים: בתחילת התסיסה האלכוהולית (שמרים למשל), בבקבוק (ליקר הטיראז') ולפני הפיקוק הסופי - ליקר הדוסאז'. ישנן אגדות רבות שעניינן הרכבו של הליקר הזה, אבל אצל לארמנדייה הכל ברור: כאן לא מקבלים "יין קוקה קולה" עם איזו נוסחה סודית שנועדה לשמר את "סגנון הבית". כאן מקבלים פיסת טרואר בבקבוק, ולמרות כמות הסוכר המינימלית - היינות עשירים, מלאי טעם, רעננים להפליא אך גם אלגנטיים ביותר. הערת אגב: 5 גרם

לליטר, ועוד כגרם אחד שקיים מחילא בבקבוק, נותנים יין שלפי ההגדרה הישראלית "מגרד" את הגבול לכיוון החצי יבש. רק למען הפרופורציות.

פייר משתמש בחביות עץ גדולות, בבאריק אך גם במיכלי נירוסטה. רוב היינות ייבנו מעירוב של כל שלושת הסוגים. כל היינות עוברים תסיסה מלולקטית, וכמות היין הישן ביינות N.V. היא כ-40%, עוד משהו שתורם לריכוך ולעידון של היינות. הכרמים ממוקמים בכפרים המובחרים של הקוט: Vertus הוא הפרמייר קרו היחיד, והשאר מגיע מכפרי גרנד קרו: Cramant, Chouilly, Oger, Avize. אגב Vertus, פייר רכש שם לפני כשלוש שנים 40 דונם, במהלך שהיום נראה בלתי אפשרי. בסוף המכרז נשאר שלושה מתחרים אחרונים, נגוסיאנט ושני מגדלים עצמאיים. פייר והמגדל השני הציעו הצעה זוהה, והגברת שמכרה

Larmandier-Bernier Brut Tradition 1^{er} Cru, N.V.

שרדונה (80%) עם פינו נואר של Vertus, שמסורתית לפחות היה הענב המרכזי בכפר, בעיקר בחלקות הדרומיות יותר. הביקוש הגובר ליינות בלאן דה בלנק "העלים" רבים מכרמי הפינו הללו, אבל לפייר נשאר משהו מהם. בלב היין נמצאים ענבי בציר 2004, שמקבלים חיזוק מהאגפים בדמות בצירי 2002-3. אני לא מכיר בשמפן "יין כניסה" עם רמת דוסאז' של 5 גרם לליטר. אם נרצה לדייק, הרי שהיין הזה רשאי להיקרא בשם "אקסטרה ברוט".

כמו בכל יינות היקב, גם כאן התסיסה נעשית עם שמרים טבעיים בלבד. בעוד התסיסה של יין הבציר נעשית במיכלי נירוסטה, היין הישן נשמר בעץ, לרוב בחביות גדולות. כל היינות של היקב עוברים תסיסה מלולקטית ספונטנית – וגם היין הזה אינו יוצא דופן.

התחושה הכללית על החך רכה ונעימה, הפינו נואר תורם רמזים של פרי אדום ואוכמניות, שמשתלבים היטב עם הפרחוניות והפירותיות של השרדונה. זהו יין יוצא דופן ברענותו החדה והמוקדת. בקיצור, אחת משמפניות ה-N.V. המקוריות והמהנות שאפשר לשתות בכלל.

**Larmandier-Bernier Brut Blanc de Blancs 1^{er} Cru, N.V. ♥**

100% שרדונה שרובו מגיע מכפרי גרנד קרו (Cramant, Avize, Oger) וחלקו מהכפר Vertus. היין מבוסס על בציר 2004 עם תוספת של 2002-3 (כ-40%). "הדוסאז' ביין הזה ירד ל-4 גרם לליטר(!), והוא מיוצר מרכז ענבים, "אומר פייר, מה שמאפשר לו להשתמש בפחות ופחות ממנו. ככלל, פייר אינו רואה בדוסאז' אויב, ובכל זאת הוא שואף למזער את השימוש בו, כדי להראות את היופי של הטרואר. קשה לי לראות בלאן דה בלאן שיכול להאפיל על היין הזה: הוא עשיר ורחב מצד אחד, צלול, אינטנסיבי ובעל עוצמה חודרת מצד שני, ובסך הכל הוא מהווה ביטוי מקסים לייחודיות הקסומה שבשמפן. פירותיות עשירה על האף, פרי מתקתק על החך, רמזים ללחם ולבצק – והרבה עושר ונפח, שמורגשים עמוק לתוך הסיים. יין מרשים, כבר אמרתי?

**Larmandier-Bernier "Terre de Vertus", N.V. ♥**

שלושה "בלבדים" בבקבוק אחד: כפר בודד (Vertus), זן בודד (שרדונה) ובציר אחד (2004). חוקי הייצור אוסרים לציין את שנת הבציר אלא אם היין יושן 3 שנים בבקבוק. חוקי הייצור של שמפן אכן חשובים, אבל חשובה מהם היא האיכות הבלתי מתפשרת של פייר וסופי לארמנדייה. חודשיים לפני המועד ה"חוקי" הם הרגישו שהיין מוכן, והרחיקו את השמרים. מישהו אמר מינרליות ולא קיבל? הנה ההזדמנות לכל חובבי שאבלי לטעום משהו ברמה ובריכוז של גרנד קרו. אין תחושת עץ, אין דוסאז', והתוצאה מרשימה. החמיצות קיימת אך היא לא חדה מדי, היין מרגיש בתחילה קל ומרענן, אבל יש לו נוכחות ממוקדת על החך וסיום שהופך ל"שמך" ורחב. "היין הזה נמצא הרבה מעל כל שמפניה של השמות הגדולים בקטגוריית המחיר שלו", כותב Matthew Jukes, "וגם שאר ההיצע – מהמם."

Larmandier-Bernier Cramant Grand Cru "Vieille Vignes" Extra Brut ♥♥

גם כאן מתקיים שילוש של יחידנות טהרנית: זן אחד – שרדונה, בציר בודד – 2004, וכפר יחיד – Cramant. לרוב מעדיף פייר להמתין ולציין את הבציר על התווית של היין הזה, אבל גם במקרה הזה הוא חשב כי היין "ישב" מספיק זמן על השמרים, וקיצר בכמה חודשים את זמן היישון. זה יין שהסומליה אוהבים לאהוב, אבל לא רק הם. החלקה סמוכה לזו של ג'ימונה – זוכרים, הם בני דודים, וכאן הגפנים בנות 44 שנה ויותר – הבוגרות ביותר בנות 77! הן ניהנות ממפנה דרום מזרחי, על מדרון הגבעות של קראמאן, מה שמעניק להן חשיפה מקסימלית לשמש. שם המשחק בשמפניה הזו הוא "מורכבות". היין תסס בחביות עץ גדולות ועבר תסיסה מלולקטית. הרבה ריחות של תפוז ואגס, פרחוניות מעודנת ותחושה שמנתית על החך. זה יין רחב, ארוך, מרשים ולמרות העוצמות היחסיות – הוא אלגנטי להפליא. אפשר ליישנו שנתיים כדי לקבל עוד מעט נפח ועידון, ואפשר ליישנו לעשור או שניים. טעמנו את היין של 1996 – אין מילים. אני לא מתעייף לחזור ולומר – פייר וסופי מייצגים פנים אחרות בשמפניה, אם כי רבים טוענים כי מגיעים זמנים טובים בהם הם כבר לא יהיו לבד.





Jean Milan [Oger]

שעה קלה אחרי הפגישה עם קרולין מילן בכפר אוז'ה (Oger), נפגשנו לגמרי במקרה בפתח המלון בו שהינו באפרנה. להפתעתנו גילינו כי היא מתגוררת בבניין הסמוך ("רק עכשיו הגעתם? אני כבר אספתי את הילדים ועשיתי קניות", היא אומרת בחיוך). עוד אגדה התנפצה. אוז'ה הוא אחד הכפרים היפים בשמפן כולה, ולא בכדי הוא הוכרז כאתר מורשת עולמית. הרחובות מטופחים ובוהקים, הבתים - צבעוניים ומלוקקים, וגם המבנה בו שוכן היקב אינו יוצא מן הכלל: הוא "גלוייתי" להפליא, מטופח ומלא קסם. "הבעיה היא שאין לילדים מה לחפש במקום כזה", מנחיתה אותנו קרולין אל קרקע המציאות. צריך בית ספר, צריך חנות, צריך חברים... צריך עיר. הרומנטיקה תישאר בספרים, אולי היא תנדוד לכפר רק בסופי השבוע. אבל היינות - שם האגדה ממשיכה. המגמה של דוסאז' נמוך מורגשת בכל מקום בשמפן, והמחוללים שלה הם אנשים כמו מילן. קרולין נותנת לנו לטעום שני יינות שניתן לכנותם "רמת כניסה". ההבדל העיקרי הוא ברמת המתקנות, או הדוסאז', שזה לרוב היינו הך. בבקבוק של ה-"Special" יש כמחצית מכמות הדוסאז' שיש ב-"Carte Blanche", ואי-אפשר להתעלם מהחן של היין האחרון, שמרגיש כמו ריזלינג מתקתק. אבל האיכות של הספסיאל זועקת לשמיים, וקרולין מחייכת בהנאה מהניסוי הקטן שהיא ערכה. הנטיה שלה ושל אביה היא להוציא לגימלאות את הגירסה עתירת הדוסאז'. Oger נמצא בבקעה קטנה שמשני צידיה נמצאות הגבעות של Mesnil-ו-Cramant. זה האחרון הפך להיות אחד השמות המוכרים ביותר בשמפן, בעיקר בזכות יקב Salon. אבל יותר מאדם אחד טען בפני כי היינות של אוז'ה הם המועדפים עליו בקוט דה בלנק. ה"קערה" בה הם גדלים נותנת להם מעט יותר חום, והתוצאה היא שרדונה מעט יותר בשל ועוצמתית. 55 דונם כרמים יש ביקב, שמחולקים על פני 42 חלקות שונות סביב הכפר. הגיל הממוצע של הגפנים הוא 31, והגישה הכללית לייצור יין - מאוד קלאסית, שלא לומר שמרנית. חדי העין יבחינו כי על התווית רשום N-M. אופס! נגוסיאנט?

במבט חטוף:

יקב מקסים בלב הקוט דה בלנק. שמפניות גרנד קרו משרדונה, יינות ממוקדים ונקיים שמבטאים באופן מקסים את המיטב שיש לאזור להציע. היינות מתאפיינים במינרליות ברורה שמציצה מתחת לפני הבשל. אלו הם יינות מעודנים ומדויקים מיקב שרק עכשיו פורץ לתודעה העולמית. המחירים נוחים, בוודאי ביחס לאיכות ולייחוס הכרמים, אבל האמריקאים, היפנים והרוסים גילו גם הם את העובדה הזו... לנו לא נשאר הרבה. לא לפספס.



Jean Milan במספרים:

שטח כרמים: 55 דונם
 תיבות בשנה: 7,100
 קרקע: 60 סנטימטר של אדמה, תחתיה אדמה גירית
 זנים: 100% שרדונה

שייצרו את היין שאנחנו שותים. מילן נשאר עסק משפחתי לא גדול, שמייצר יינות מדויקים וייחודיים להפליא, יינות שהם מספיק טובים גם לאנשים הקפדניים ביותר. אגב, זו אחת הסיבות שלמילן אין בקבוק של "ספיישל קלאב", אבל נסו את הסימפורין - ונשימתכם תיעתק.

השנה האחרונה היתה חשובה מאין כמוה עבור משפחת מילן. אחרי תקופה קשה הגיעו הבחירות הכלליות לנשיאות, שעבור אנשי אדמה רבים היוו מקרה מבחן. "אנחנו החלטנו שאם סגולן רויאל הסוציאליסטית עולה לשלטון - אנחנו מוכרים הכל ועוזבים: את החקלאות, את שמפן ואת צרפת," היא אומרת בלהט. "המדינה חייבת להכיר בתרומתנו ובמאמצינו, ותחושת המיאוס שלנו הגיעה לנקודת הרוויה." למזלנו הבחירות נטו לטובתו של סרקוזי, והיינות של מילן ימשיכו להתקיים עוד זמן, נקווה שארוך. אבל הסיפור הזה מדגים את הכיוון אליו הולכת הבעלות על הקרקעות בשמפן, לפחות כרגע: מהמגדלים הפרטיים לנגוסיאנטים, שתמיד יהיו מוכנים לשלם יותר. כמה חבל. אחיה של קרולין, כך למדנו, נכנס גם הוא לעסק, והוא אמור להיכנס לנעלי אביו ולעשות את היין. לא פגשנו אותו - בדיוק נולד לו בן והוא עסוק בליהנות מהחוויה. "בבציר הוא כמעט ולא הגיע הביתה," היא אומרת, "ועכשיו יש לו שבוע להוריד הילוך, עד שהתסיסה תסתיים לגמרי."

"Jean Milan: One of the 10 growers to look for in 2008. Chardonnay Champagnes, very dry - ripeness, minerality and expression of terroir in perfect balance. Exceptional Symphorine." Hugh Johnson, pocket wine book



יקב מילאן - המשרדים

כבר דנתי בעניין, אבל זו הזדמנות מצוינת לחזור ולהדגיש את העניין. חוקי היין בשמפן מאפשרים ליצרנים לרכוש עד 5% מענביהם מבלי לאבד את התואר Recoltant - פרקטיקה שהיתה נהוגה בעיקר כדי לאפשר למגדלי השרדונה לייצר יינות רוזה. כל כמות נוספת - 5.1% עד 100%, ואסור לרשום על התווית "יצרן" אלא "נגוסיאנט". 55 דונם זה לא מעט, אבל צריך יותר יין בכדי לעשות את העסק לכלכלי. הבעיה מוכרת: אי אפשר לרכוש קרקעות "גרנד קרו", ומשפחת מילן לא רצתה להתפשר על פחות מכך - כל היינות המיוצרים מגיעים מכרמים של 100%, כולם מהכפר. הפתרון היחידי היה לרכוש ענבי גרנד קרו משכנים וחברים בכפר. "לא מכל אחד," אומרת קרולין. "אין סודות בכפר, כולם יודעים הכל על כולם, ואנחנו רוכשים ענבים רק ממגדלים שאבי מכיר זמן רב, וסומך עליהם לחלוטין." ככה זה בשמפן - האנשים מעדיפים הכנסה קבועה מאשר למכור ולשלם מסים. אז נכון שחוקי היין הצרפתיים חשובים - אבל האנשים חשובים מהם, ואלה של משפחת מילן הם בדיוק האנשים שהיינו רוצים

Jean Milan Brut "Spécial", N.V.

בלי הרבה כותרות ושמות מפוצצים, אבל אם לדייק צריך להיות כתוב כאן גם Grand cru, וגם Blanc de Blancs. וזה נכון לגבי כל היינות של מילן: הכל שרדונה, הכל גרנד קרו, ואין כמו היקב הזה כדי להדגים את הטענה - מה שמקבלים ב"בסיס" אצל המגדלים הטובים עולה לאין שיעור על כל דבר אחר, בוודאי בקריטריון של "איכות לשקל". יינות הבסיס מגיעים מבצירי 4-2003, והיין הזה יצא רק עכשיו לשוק. רמת הדוסאז' עומדת על 6 גרם לליטר, וקרולין מספרת לנו כי היקב נמצא בהליך מתמיד של הורדתו. לראיה, היא נותנת לנו לטעום את ה-carte blanche - היין הבסיסי של היקב לשוק האמריקאי, והוא מתקתק הרבה יותר. קרולין שוללת מכל וכל את האפשרות למכור אותו לשווקים חדשים, כיוון שהוא ייצא בקרוב מהקטלוג. אבל אנחנו ממילא לא רוצים דבר אחר - היין הזה מרשים ומקסים. מרענן וחד, נקי, מינרליות ברורה ומעט מעט שמרים, סיום ארוך שמשאיר גוון לימוני בפה. אח, כמה טוב יכול להיות בלאן דה בלנק "בסיסי"...



Jean Milan "Millénaire" N.V.

והנה, זו הסיבה מדוע "ויתרנו" על היין ה"אמריקאי". נכון, הוא עולה כמה שקלים יותר - אבל נותן הרבה הרבה יותר. דוסאז' של 8 גרם לליטר, ויין בסיס שחציו מגיע משנת 2003 (השאר - 2002) מספרים את כל הסיפור. הבשלות הפנומנלית של 2003 מתגלית כאן במלוא יופיה. עוד נידרש בהמשך להשוואה הזו, אבל היין הזה מרגיש כמו ריזלינג גרמני מרוכז, רק עם בועות. הבועות, אגב, אינן נראות כלל ביין, וקרולין מספרת לנו כי זה בגלל הכוס המבריקה. אנחנו לא מוותרים ועורכים ניסוי קטן - ואכן, שרשראות הבועות מתחילות להיראות במלוא הדרן. פרי מרשים לצד מינרליות עזה, יין נקי וקלאסי, עם ריחות טרופיים ואפילו אגס מבושל קמעא. מותר להשתמש במילה חנפן? אז היין הזה מלטף את החך ואת האגו כמו שרק שפיטלזה עשיר במיוחד יודע לעשות. כיף בכוס.

**Jean Milan "Symphonie", 2002 ♥♥**

סימפון הוא פרח בר קטן וקוצני, אומרת קרולין, אבל זה גם חיבור של "סימפוני" ו"קרולין", מחווה של אב לביתו הרקדנית לשעבר. זהו היין הראשון מצמד יינות ה-vintage של היקב. יש שתי דרכים בהן "נולד" יין משנת בציר מוכרזת בשמפן. דרך אחת היא הדרך השיווקית: איכות ענבים סבירה במהלך הבציר גוררת הכרזה על שנת בציר, מבקבים - והולכים הלאה. התופעה הזו מסבירה כמה מיינות הבציר החלשים של שנות התשעים - היצרנים לא רצו להיתקע בלי יינות וינטיג' במילניום. המסלול השני ארוך יותר. רק אחרי התסיסה וההתיישנות בודקים מה התקבל, ועל סמך האיכות הסופית מכריזים על שנת בציר. "גם אם כל השכנים מכריזים וינטיג', אנחנו מחכים לשנה הבאה", אומרת קרולין. זהו יין צעיר שכדאי לשמור שנתיים או עשרים, אבל אין הנאה גדולה מזו: הבקבוק בולט ביופיו, פשוט תענוג לעיניים, אריזת מתנה לשמפניה משובחת. המון פרחים, שמנת, מעט לקריץ, עושר בלתי רגיל לצד רעננות ואנרגיות בלתי רגילות. אם תרצו שמפניה עם גוף מלא ללא תיווך עץ - זוהי הבחירה הראשונה שלי.

**Jean Milan "Cuvée de Réserve", N.V. ♥**

"כשהעץ נכנס לעיניים אני צריך שהוא ישכנע אותי. היין הזה משכנע", כותב טרי ט'יס על היין. הוא מורכב מחלקים שווים של בצירי 2001-2002, והוא תסס בחביות עץ גדולות משך 10 חודשים, מבלי שעבר תסיסה מלולקטית. הדוסאז' לא גבוה במיוחד, אבל המתיקות קיימת ומורגשת, עוברת כחות השני מהטעימה הראשונה ועמוק אל תוך הסיום. במילה אחת הייתי אומר כי היין "מעודן". ריחות נעימים של קרמל ושמרים בהרמוניה מלאה עם ריחות חימצון קלילים, והעץ מורגש אבל לגמרי ברקע. אגב, חימצון אינו בהכרח פגם בשמפניה. רבים מאלו שמתמשים בעץ עושים זאת בדיוק מהסיבה הזו - להשיג גוון קל של חימצון בטעם. על כל פנים, ליין מרקם חלק, קרמי, והוא ישמש מלווה מצוין לאוכל, בזכות הנפח הרחב שהוא מפגין על החך.

Jean Milan "Cuvée Tendresse" Sec, N.V. ♥

על התווית מופיעה דמות של אשה צעירה, סבתה של קרולין כפי שצוירה בידי סבה, שהיה השמרטף הקבוע שלה. היין הזה הוא מחווה לאנשים שהשתקפו באהבה מבעד לעיניה של ילדה קטנה. אביה של קרולין מסרב לייצר Demi sec (30 גרם לליטר), כיוון שלטענתו זה מבייש את היין. ביין הזה הדוסאז' מגיע ל-21 גרם, לא הרבה יותר מהמקסימום המותר בברוט (15 גרם לליטר). אבל תהיה זו טעות להתייחס אל היין הזה כאל ברוט עם סוכר, באותה מידה שתהיה זו איולת להגדיר אאוסלוזה כיוון יבש עם סוכר. זהו בלאן דה בלנק מושלם - למעשה זהו אותו הרכב כמו הספסיאל - עם מתיקות קלה ומחמיאה. זה לא יין מתוק: למעשה הוא הרבה יותר פרחוני מסוכרי: לילך, יסמין ולבנדר, עם צוף ומעט דבש. אשתי אומרת שאין מי שתעמוד בפני הקסם של היין - ואם אפשר להשתמש בקלישאה כי שמפניה היא יין רומנטי, אז זו השמפניה הרומנטית מכולן. הראש השיווקי של קרולין פגע בול במטרה: לצד היין האלמותי של Selosse זוהי שמפניית הגרנד קרו המתוקה היחידה, ולא מעט טוענים כי האלגנטיות והקלילות עושות אותה לשלמה יותר מאשר ה-Exquise.





Gaston Chiquet [Dizy]

ניקולה שיקה (Nicolas Chiquet) הפך להיות החלוץ שהולך לפני המחנה הצנוע שלנו. הבחור פשוט עושה את הדברים מהר, מדויק ויעיל. הוא היה הראשון לשלוח סימני חיים לכיוון האיתותים מישראל, הראשון להזמין אותנו לפגישה ולביקור, והוא גם היה היקב הראשון אליו הגענו אחרי שנת לילה קצרה מדי, מיד לאחר טיסה ונהיגת לילה מפריז לאפרנה.

ניקולה היה אדיב מספיק כדי לא לציין את העובדה שהגענו מוקדם מדי לפגישה, אפילו להפך. "טוב שיש לנו זמן," הוא אמר, "נוכל להספיק ולסייר ביקב ובכרמים." באמצע ספטמבר 2007 הללו היו עדיין בשיא תפארתם. אחרי הבציר (כולו ידני, כמובן) שמפן עדיין עדייה ירוק רענן. מזג האוויר המשיך לתעתע. אחר שהבציר התמהמה בגלל גשמי אוגוסט, חודש ספטמבר היה כולו חמים ושטוף שמש. בכלל, שמפן הוא אזור יפהפה, רחב ידיים ובעיקר אזור שהעושר ניכר בו. אבל הראש שלנו היה כבר במקום אחר – בטעימת היין.

ידענו מדוע. חלק מהיינות כבר טעמנו בארץ, ולשמחתנו ניקולה נתן לנו הזדמנות לטעום שוב את כולם, מתחילת הקטלוג ועד לסופו. ידענו למה לחכות, אבל התמונה המלאה הרשימה אותנו הרבה יותר. היינות של Chiquet הם מינרליים במידה, פירותיים להפליא, מדויקים ונקיים. אם נידרש לסכמם במשפט קצר אחד, אפשר לומר כי הם מלוטשים ומענגים להפליא, או אולי מענגים ומלוטשים להפליא.

ההיסטוריה של משפחת Chiquet מתחילה ב-1746, עת ניטעו הגפנים הראשונות בחלקות השונות שהיו בבעלות המשפחה. רק בשנת 1935 החלו האחים פרדיננד וגסטון לנסות ולייצר יין משל עצמם. בכך הם היו מהמגדלים הראשונים שהעזו לקרוא תיגר על ה"Grande Marques", אבל ההחלטה הזו תרמה רבות לכך שכיום נחשב Chiquet לאחד מה-Recoltant (מגדלים) הטובים ביותר. זה גם השאיר למשפחה מספיק כסף פנוי כדי לנצל הזדמנויות ולהרחיב את שטחי הכרמים שלה. כיום אין מה לדבר על קרקע למכירה בשמפן – מחירו של הקטר בכפרים הנחשבים

במבט חטוף:

220 דונם זו בשורה טובה – ההקצאה שקיבלנו מיינות Chiquet נדיבה יחסית. השמפניות של Chiquet הן מהטופ של תת אזור ה-Vallée de la Marne, יינות מענגים, הדוניסטיים, הנאה צרופה שכל חובב יין יעריך. ניקולה עצמו טוען כי ייתכנו הבדלים מינוריים בין יינות ה-N.V. משנים שונות. התכבדנו בטעימת צמד יינות משנים עוקבות וההבדל שמצאנו אינו גדול, אם כי הוא בהחלט קיים. בסך הכל קיימת עקביות משנה לשנה ביחסים בין החלקות, כמו גם ביחסים בין הזנים בבלנד הסופי. בכל מקרה, אלו יינות שבמרכזם עומד פרי – המון פרי – והם תמיד משאירים בפה טעם של עוד. הרבה עוד.

Gaston Chiquet במספרים:

שטח כרמים: 220 דונם
 תיבות בשנה: 16,700
 קרקע: גיר
 זנים: 20% פינו נואר, 40% פינו מונייה, 40% שרדונה

עומד על מיליון יורו - 100,000 יורו לדונם, וגם במחיר הזה אין היצע בשוק. קל להבין כי 220 דונם למגדל פרטי הם הרבה, אולי כמעט הכי הרבה שאפשר. במקרה של Chiquet זה אומר לנו בעיקר דבר אחד: קיבלנו הקצאה גדולה יחסית מהיינות, כך שאפשר להתפרע ולחטוף מכל מה שרוצים - ואין לי ספק כי אלו יינות שתאהבו ותרצו.

ליקב יש אדמות באזור הכפרים Ay (מבוטא אֵי, כמו ה-איי של חקייני אולמרט), Mareuil-sur-Ay וגם ב-Hautviller, שם שחובבי הטריוויה יכירו ככפר בו חי, פעל ונקבר הנזיר המזוהה יותר מכל עם שמפניה, דום פריניון. אנב Ay, מכרמיו בכפר זה מייצר Chiquet שמפניית Blanc de Blancs מרשימה, יין יוצא דופן מכפר שידוע דווקא בזכות גפני הפינו נואר שלו. כל יינות הבסיס עוברים תסיסה מלולקטית אולם אף לא אחד מהם עובר הליך של תסיסה או יישון בחבית עץ. זה פשוט לא עובד באזור, טוען ניקולה - והאמת היא שלא מצאנו אף לא יין אחד בכל תת האזור כולו שיסתור את הטענה הזו.



למעלה: סחיטת ענבים מסורתית ביקב שיקה; למטה: כרמי הכפר Ay





Gaston Chiquet "Tradition" Brut, N.V. Gaston Chiquet "Tradition" Brut, N.V. 375ml

45% פינו מונייה, 35% שרדונה, 20% פינו נואר, דוסאז' בכמות של 8.8 גרם לליטר. כמו רבים מעמיתיו, מוריד ניקולה בעקביות את כמות ליקר הדוסאז' - למעשה הכמות הממוצעת כיום היא כ-2/3 ממה שהיתה אך לפני עשור ומחצה. היינות שוהים "על השמרים" יותר זמן מבעבר, וגם גיל הגפנים עלה והתייצב על ממוצע מרשים של 25 שנה. היין הזה הוא כל מה שיש N.V. צריך להיות. למעט דוגמא אחת או שתיים, השמפניה הזו משאירה הרחק מאחור כל יין של כל אחד מהבתים הגדולים בשמפן, ועדיין לא דיברנו על המחיר.

ה-"Tradition" שעלה לישראל מורכב מ-80% ענבים מבציר 2004, והשאר מהבצירים של 2001 ו-2002, עם קמפוז של 1998. הבציר של 2003 כלל אינו מיוצג בבלנד - הכמות היתה קטנה מהרגיל ונראה כי כל החומר אזל בשנה שעברה. הפינו מונייה נותן כאן הופעה מקסימה, ובונה יין קל לשתייה, אבל כזה שאינו נעדר סממנים של תחכום. זהו יין משיי, חלק, מציג שלל ריחות תפוז, מעודן וארוך, אבל בעיקר זהו יין של געגועים לקיץ - לא תמצאו הרבה יינות מרוויים ומרעננים ממנו.

Gaston Chiquet Blanc de Blancs d'Aÿ Brut, N.V. ♥

Aÿ הוא כפר של כרמי גרנד קרו, רובם ככולם נטועים פינו נואר. היין הזה הוא אחד משני יינות Aÿ הבודדים שעשויים אך ורק משרדונה. הריח הכללי של השמפניה המיוחדת הזו לא נשלט על-ידי התפוח הירוק שאופייני לשרדונה, אלא מציג ניחוח של פרי אפוי - מאפיין מוכר לכרמי הכפר. למרות שעל התווית לא מופיעה שנת בציר, ה-Blanc de Blancs d'Aÿ מיוצר כמעט תמיד מיבול של שנה בודדת. אנו טעמנו את היין של 2003 לצד זה של 2004, וההבדלים קיימים. בחרנו להביא את הגירסה הצעירה יותר, בעיקר כיוון שהיא הרבה יותר "שמפניה", והיא קלה ואלגנטית מהיין של 2003. התחושה הכללית היא של רעננות ממוקדת אבל המורכבות עולה כיתה. ריחות של בצק ותפוז לצד ניואנסים ירקרקים משהו, ולמרות שהדוסאז' ברמה דומה ל-"Tradition" (8 גרם לליטר), התחושה על החך אפילו מתוקה יותר, בוודאי יותר מרוכזת. ביטוי מקסים לשרדונה של שמפן, שונה מכל מה שמוציאים בארץ השרדונה הדרומית, Cote des Blancs, אבל לא פחות מקסים ונפלא.

Gaston Chiquet Or Millesime, 1999 ♥

60% פינו נואר (הרוב מאזור הכפר Mareuil), 20% מאזור Aÿ, 40% שרדונה (60% מהם מהכפר Aÿ והשאר מ-Hautvillier הסמוכה).

שנת 1999 מתאפיינת בחמיצות נמוכה לצד בשלות גבוהה יחסית, אמנם לא כמו 2003, אבל זו שמפניה של הרבה פרי. זהו יין "רחב" ומסיבי יחסית, מוגש בסגנון שיסחוט הרבה קריאות "וואו". חימצון קליל, שמרים ומעט ריחות של בצק, אבל הללו עטופים בהמון פרי מרוכז ובשל, מעט קרמלי. אם היינות הראשונים היו של קיץ ואביב, הרי שזו שמפניה שמעוררת אסוציאציות של סתיו. משהו מהאלגנטיות והקלילות הולכים לאיבוד - אבל ה-trade off משתלם ביותר: מורכבות, נוכחות, וכאמור "וואו פקטור" גבוה להפליא.

Gaston Chiquet "Special Club", 1998 ♥

יין בוגר יחסית, בייחוד אם נזכור כי רוב חברי ה"קלאב" (ר' הרחבה בהקדמה) משחררים עכשיו את יינות ה-1999 שלהם. 70% שרדונה, השאר פינו נואר. "אחרי שש שנים היין התעורר ותפס נפח ורוחב מרשימים", טוען ניקולה. לא הכרתי את היין בשלב העוברי של חייו, אבל קל להסכים עם התאור. ה-"Special Club" מבציר 1998 מבושם להפליא, מציע שילוב של פרי שחור עם תפוח בשל ואפילו פרחוני. למרות ההבדל הלא מבוטל בשנים, היין הזה מזכיר את החיוניות והאלגנטיות של ה-Tradition, אבל עם אקסטרה גדול של מורכבות, עושר ושכבות של טעם ופרי שפשוט מתנפצות בחינניות על החך. הסיום ארוך, מינרלי ומתובל להפליא - בקיצור, מופע מרשים של שמפניית "קלאב" שבהחלט ראוייה לתוארה.





Vilmart & Cie [Rilly la Montagne]

הדבר הראשון שעשיתי אחרי שטעמתי את שמפניות ה"בוטיק" הראשונות היה לרכוש את ספרו המונומנטלי של ריצ'ארד יולין (Richard Juhlin) "4,000 שמפניות". אני מרשה לעצמי לצטטו בהקשר של וילמאר:

"יינות וילמאר זכו במהרה למעמד של יינות פולחן... מאז שלורן שאמפ הצעיר לקח את ניהול העסק לידי בשנת 1991, הוא הפך את היקב לאחת מאבני החן האמיתיות (באזור), עם היין המושלם Coeur de Cuvée ככוכב המבריק ביותר. היין הזה היה הטוב ביותר בשמפן דווקא בשנים 'הרוזות', כגון 1991, 1992, 1993 או 1997. צודו בטירוף את אחד מ-5,000 הבקבוקים שמיוצרים בכל שנה מהיהלום הזה."

היין הראשון שטעמתי מהיקב היה הרוזה N.V. שלו. יין בסיסי מבחינת המורכבות, אבל נקי, מדויק וטעיסססם כל כך! היה לי ברור שאני רוצה את היינות של וילמאר בקטלוג הזה. הבעיה היחידה היא שאני לא ממש לבד בעולם. חודש ה-Vacance המקודש חלף, ונכנסנו לתקופת הבציר שהקדים מאוד בשנת 2007. אין קול ואין עונה. חלפו חודשיים, ורק אחריהם הצלחתי לתאם מועד לשיחת טלפון עם לורן - זו אמורה היתה להתקיים 48 שעות טרום ההמראה המתוכננת לצרפת.

קיצורו של דבר - נשאר לנו בלוח הזמנים "חור" אחד קטן לפגישה. לורן עשה דבר שלא עושים בצרפת. הוא ויתר על שעה מהפסקת הצהריים המקודשת וקבל אותנו לפגישה. שני דברים - שלושה, אם לדייק, קרו בעקבות אותה מחווה. הפגישה הבאה של לורן נדחתה, כיוון שבשלב מסוים הפך להיות לו חשוב להראות ולהסביר לנו יותר. לנו התפנה מקום לפגישה נוספת אחר הצהריים, פגישה שהביאה אלינו את היינות הנהדרים של Margaine השכן, והעיקר - קיבלנו הקצאה (בינתיים היא לא גדולה, נראה מה הלאה) מהשמפניות המדהימות לבית וילמאר.

במבט חטוף:

שימוש מושכל ומדויק להפליא בעץ - בעיקר חביות גדולות - יוצר יין מלוטש ועמוק, אפשר לומר בורגוני בסגנונו. לורן מככב בכל רשימה של שלושת היצרנים הקטנים המובילים בשמפן.

למרות שקשה להישאר אדיש מול היינות של וילמאר, אלו יינות שדורשים בראש ובראשונה סבלנות. מי שיטעם יין בן עשור ויותר יבין כי אלו יינות מהמעלה הראשונה ככל שאמורים הדברים בתכונם ומורכבות. גם היינות הבסיסיים ביותר עשירים ומלאי טעם. טעימת התירוש מעלה חיוך גאוזה על פניו של לורן: חלק לא מבוטל מהשרדונה מגיע מגפנים לא מורכבות, כלומר גפנים מעידן הטרום פילוקסרה, ולהן יש טעם אחר, פירותי ו"שמך" במודגש.



Vilmart & Cie במספרים:

שטח כרמים: 110 דונם

תיבות בשנה: 8,750

קרקע: אבן סיד, חימר

זנים: 60% שרדונה, 36% פינו נואר,

4% פינו מונייה

להיות משרת טוב, אבל הוא תמיד אדון גרוע, ולעיתים אני מרגיש כי היינן חושב לעצמו 'מה הטעם לקנות את הצעצועים היקרים הללו, אם אני לא משחק בהם מספיק?' אבל לורן הפך כל כך מיומן בשימוש בעץ, ואין איש מתאים ממנו ללמד את המלאכה."

לורן מודה כי לוקח זמן ללמוד לעבוד נכון עם עץ, ובכל מקרה תיתכן תחושה כי ביינותיו החבית אינה מחוברת לפרי. שנה אחרי הדיסגורג' התחושה הזו עוברת, והיינות מופיעים במיטבם, אם כי ה-cuvée הגבוהים ירוויחו מכל יום של סבלנות שתהיה לכם, אם תהיה לכם. במקרה של וילמאר החביות הן כבר לא לב העניין. לורן מעבד את כרמיו באופן אורגני לחלוטין, היבולים נמוכים (ולא רק במונחים של שמפניה) והיינות כולם עתירי פרי, ומפגינים עושר ומורכבות מעוררי התפעלות. חבילת היינות שטעמנו אצלו היתה פשוט פנומנלית, ואי אפשר שלא להזכיר את דבריו של טום סטיבנסון, כנראה מבקר השמפניה החשוב ביותר בעולם, שטען כי ה"קר דה קווה" משנת 1990 היא אחת משלוש השמפניות הגדולות ביותר שנוצרו במהלך 25 השנים האחרונות. מה שוודאי הוא כי מאז הסטנדרטים לא התרופפו, אולי להפך, וכי וילמאר ממשיך להיות אחד מהיצרנים המרשימים והמקוריים ביותר באזור שמפן ובעולם כולו.

לורן נראה צעיר בהרבה מ-38 שנותיו. חשבון קל יגלה כי הוא נכנס לניהול העסק (בשנת 1990) כשהוא בן 21 בלבד. היקב המשפחתי נוסד בשנת 1872, והניהול עבר מאב לבן משך הדורות. אמו של לורן, ניקול, נישאה לאחד מהעובדים ביקב - Rene Champs שמו, והם היו אלה שהחלו לשנות את תפיסת הייצור של היין, בהכניסם את חביות עץ גדולות בהן תוססים רוב היינות עד היום.

לורן רואה את עצמו בראש ובראשונה כיינן. "אנחנו עושים יין, ורק אחר כך הוא הופך לשמפניה", הוא טוען. ובכל זאת עולה השאלה: כיצד התחילו דווקא כאן להתעסק עם חביות, פרקטיקה שקשה לומר שהיתה מקובלת בשמפן של לפני 30 שנה? "סבי היה נגר", מסביר לורן. "כך שהוא תמיד שיחק ביחסים בין שתי האבות - היין והעץ. אני מאמין שזה היה מהלך טבעי עבור משפחתנו." הצעד הגדול שלורן עשה בתורו היה להכניס ליקב חביות באריק משומשות ואף חדשות, שמשמשות להכנת יין הדגל של היקב, ה-Coeur de Cuvée המהולל. כאמור, גם שאר היינות ביקב תוססים ושוהים כולם בחביות עץ בגדלים שונים כ-10 חודשים, לעיתים אף יותר.

בנקודה זו אצטט את טרי ט'יס: "אני תמיד זהיר כאשר החבית מגיעה לסביבה. מעטים הם הייננים שיש להם את האיפוק, את האיזון ואת החך כדי לדעת שהיין הגיע לנקודה הנכונה. העץ עשוי

Vilmart & Cie grande reserve N.V.

כבר היין הבסיסי של וילמאר מפגין את מה שיש ליקב המרשים הזה לתת. יין הבסיס שהה 10 חודשים בחביות פודרה (Foudre), ואין קושי לזהות זאת במבנה הרחב של היין. 70% פינו נואר, השאר שרדונה, והוא מורכב מחלקים שווים של 2003 ו-2004. אינני יודע כיצד ייראה היין של השנה הבאה, אבל האופי של 2003 מופיע כאן במלואו, אם כי הבשלות המעיקה שגרמה לכל כך הרבה ייננים לפסול את הפרי - אינה קיימת כאן. אגסים בשמנת, עם כמה טיפות לימון בגוף בינוני אבל עשיר. אלו מביניכם ששמעו על וילמאר מוכנים ודאי ללכת "עד הסוף" עם הקטלוג. אם אינכם מכירים אותו, זה מקום טוב להתחיל, אבל לא הייתי מחכה את השנתיים עליהן ממליץ לורן. אפשר לשתות את השמפניה המקסימה הזו כבר מחר, ואז להמשיך הלאה במעלה ההיצע כי אחרי הנקודה הזו אי אפשר יהיה לעצור.

Vilmart & Cie "Grand Cellier", N.V.

N.V. נוסף, עם קווי דמיון ליין הקודם אבל עם אופי של "יותר מכל דבר". 50% מבציר 2004 והשאר שווה בשווה 2002-3, וכרגיל ביין הזה הרוב הוא שרדונה (70%), היתרה פינו נואר. אבל ההבדל העיקרי, שבעטיו אפשר לראות את היין הזה כבסיסי בין ביקבוקי העל, הוא מקור המיץ. במקרה הזה - ובכל שאר היינות מכאן והלאה - מקור המיץ הוא ב-Cuvée, אותה סחיטת Free run שמניבה את התירוש העסיסי והנקי ביותר. העץ לא מורגש כלל באף או על החך - אלא רק בעקיפין, במבנה וברוחב הנפלאים של היין. גם כאן מורגשות שכבות של תיבול על גבי האגס בשמנת, והפרחוניות עולה מדרגה וממש מבשמת את החדר. אחד הסודות הגלויים בשמפן הוא כי N.V. אינו באמת אחיד ברמתו משנה לשנה, למרות המאמצים של היצרנים, גדולים כקטנים. כאן, השילוב של שלושה בצירים כל כך שונים - וטובים! - נותן יין נדיר באיכותו.



Vilmart & Cie "Grand Cellier d'Or", 2001 ♥

שנת 2001 לא היתה שנה גדולה בשמפן, אבל בואו לא נשכח את העובדה הפשוטה - שמפן הוא אזור ענק. "אצלנו הגשם לא היה נורא בכלל", אומר לורן, "ואת הכרם הספציפי הזה, בו גדלות הגפנים הבוגרות ביותר שלנו אפילו בצרנו בשמש, דבר נדיר בשמפן של 2001". לורן מצא את ענבי החלקה הזו טובים מספיק כדי לייצר וינטייג', ובאופן אישי אני אסיר תודה על כך כיוון ששנת 2001 היא שנה משמעותית בקורות חיי משפחתנו. זהו יין עם אופי ואישיות כובשת, יין שיתיישן באופן מקסים, ויחד עם זאת הוא מהנה כבר כעת. 80% שרדונה, 20% פינו נואר, ריחות מעודנים של אפרסק טרי ובריוש קלוי, עם מעט וניל ברקע. החבית תורמת את שלה לנפח המצוין, הסיום ארוך ואלגנטי להפליא, היין פשוט מתנגן ומתנגן על החך. זהו יין לאוכל, לא לטעות. דג, עוף, שקדי עגל - שילוב נפלא עם יין קלאסי שמוכיח בפעם המי יודע כמה - שמפניה היא יין לאוכל.



Vilmart & Cie "Coeur de Cuvée", 1999 ♥♥

היין הזה הוא הגאווה הגדולה של לורן, ובמידה רבה הוא זה שאחראי לכך שהיקב הפך ל"קאלט". אל תטעו - זה יין למרחקים ארוכים, ארוכים מאוד, אבל כמו כל היינות הגדולים בעולם, הוא לא מעניש כשהוא צעיר. להפך. 80% שרדונה, השאר פינו נואר, גפנים בנות 50 פלוס, והמיץ מגיע (כפי שמרמז השם) מלב הסחיטה הראשונה. יין הבסיס נם משך 10 חודשים בחביות באריק חדשות, והיין התיישן עוד שש שנים בבקבוק טרם הדיסגורג'. הדבר הראשוני שתופס אותך ביין הוא הנפח והאחיזה המרשימים, ואחרי הסיום האינסופי מגיעה ההכרה כי כל החוויה היתה בסך הכל מעודנת להפליא, והעוצמה מצליחה לשחק כינור שני לצד האלגנטיות. המון פרי, תפוח בשל לצד טרופיות שופעת, בייקון מעושן לצד קוקוס קלוי, אגוזי לוז, וכאמור - נפח וטעם סיום שנשאר עוד שעה ארוכה בפה. אני חייב להודות כי זה הבציר היחידי שטעמתי מימי מהיין הזה, אבל טום סטיבנסון, למשל, בחר אותו לא פעם כיון השנה שלו בכל מחוז שמפן. לסיכום: יין מרשים, שהזמן יעשה לו רק טוב.



Vilmart & Cie "Coeur de Cuvée", 1993 Magnum ♥♥♥

התלבטתי ארוכות אם להציג את היין הזה בקטלוג, וזאת משתי סיבות. האחת - לא טעמתי אותו, וזהו היין היחיד שאני מציע למכירה מבלי שנטעם קודם לכן על ידי. הסיבה השנייה - הכמות המינורית שקבלנו.

מכיוון שאין לי מה לומר מעבר לכך, אני מצטט את טרי ט'יס, ברשותו:

"כשהצעתי בזמנו את היין הזה בבקבוק רגיל, כתבתי כי זו השמפניה הטובה ביותר אותה קניתי ומכרתי מעודי. לפיכך, ניגשתי אל בקבוק המגנום הזה בחשש מסוים: האם הוא יצדיק את התואר? או, כן. הוא מצדיק בהחלט.

...הדיסגורג' האחרון הוא מ-11/06. אומר זאת כך: היין לא הולך ונעשה פחות טוב... זהו היין הכי 'קרוגי' מכל היינות של וילמאר, הוא עמוק כים ויחד עם זאת הוא עוטף אותך בעוצמה ובמורכבות שלו..."

אני מניח שלא נעמוד בפיתוי וננסה אחד מהבקבוקים. עוד אחד נשים בצד, לעשור הבא. נדווח, ודאי שנדווח.

Vilmart & Cie "Cuvée Rubis" N.V. ♥

אני לא מכיר עוד שמפניית רוזה כל כך מהנה. 90% פינו נואר, השאר שרדונה, 40% פרי של 2003 והיתרה מגיעה מהשנה העוקבת. צבע בהיר ומפתה, אבל זה לא יין לפיתוי - זה יין לרומנטיקה. איש עוד לא פענח את סוד הקסם המחודש של השמפניות הוורדרדות. טעימה אחת מהיין המשובח הזה יכולה להסביר הכל. צבע מקסים ועמוק, פרי בשל, מאוזן, מעודן ואלגנטי להפליא. אי אפשר להפסיק לשתות אותו, ולא, זה לא יין גדול. זה יין טעיםסססס.





A. Margaine [Villers-Marmery]

טילפנתי לארנו מארגיין (Arnaud Margaine) ערב קודם הביקור. לוח הזמנים השתנה ולפתע נוצרה הזדמנות לבקר ביקב, אפשר לומר כמעט "על הדרך". ארנו לא עשה סיפור ולא ניסה להיראות עסוק או חשוב מדי. "אשמח לארח אתכם, נתראה בצהריים, ביי."

הדרך לכפר הקטן היא אחת היפות שהזדמנה לי בשמפן כולה. גבעות רכות, כרמים מלוא העין, כמעט ואין נפש חיה בדרכים. קצת לפני הכפר התחלנו לשים לב לשלטים של Veuve Cliquot. מתברר שיש להם לא מעט כרמים באזור, אבל (כמובן) שאין להם ביקבוק ספציפי שמוקדש להם. השרדונה הייחודי שגדל באזור הכפר הזה נבלע בתוך הבלנד - ולא נודע כי בא אל קרבו. היקב שונה למדי מכל מה שראינו בביקורנו הקצר בשמפן. צנוע, כמעט ספרטני, אך בוהק מנקיון ועטוף ריחות תסיסה שמקבלים את פנינו עוד בכביש הראשי. חדר האירוח עבר עיצוב מחדש, הגענו יומיים אחרי הצביעה ואת היינות המצוינים יצאנו לרחרח בחוץ. התחושה במקום נעימה, ביתית מאוד. זה נראה מקום שחיים בו, לא מקום שעובדים בו, כך שלא הופתענו לגלות כי בית המגורים המשפחתי נמצא קומה אחת מעל. ארנו קיבל את פנינו בחמימות מופגנת, איש ישיר, צנוע ונעים הליכות. רוב אנשי שמפן שפגשנו היו כאלה, אבל היה בהם עוד משהו מאוד מודע לעצמו, מלא בחשיבות עצמית. אצל ארנו אין דבר וחצי דבר מזה: הוא מביט בך בעיניים כחולות ונקיות, מדבר באהבה על 50,000 הבקבוקים שלו, ומזכיר את הימים היפים של פיימונט, רגע לפני שהייננים שם התחילו להאמין באמת למה שכותבים עליהם. וילר מרמרי היא אנומליה באזור ה"מונטן דה ריינס". יש מי שמגדיר את הכפר כ"אי של שרדונה בים של פינו נואר". לעומת עשרת הסנטימטרים של אדמה מעל לגיר של הקוט דה בלנק, כאן ישנה שכבת אדמה של מטר. השרדונה הגיע לכפר במקרה.

במבט חטוף:

אי של שרדונה בים של פינו נואר מייצר שמפניה עסיסית וטעימה שפשוט אי אפשר לעמוד בפניה. המחיר - מציאה של ממש, והתווית החגיגית משלימה חבילה חד-פעמית. בית קטן, צנוע, שמזכיר לנו איך צריך יין להיראות ולהיעשות: בהרבה תשומת לב ואהבה, ובעיקר בצניעות.



Margaine במספרים:

שטח כרמים: 65 דונם

תיבות בשנה: 4,600

קרקע: חימר-סיד

זנים: 90% שרדונה, 10% פינו נואר

אחד המגדלים ניסה, זה עבד היטב, עוד אחד הצטרף - ורבים אחרים נסחפו בזרם. השרדונה כאן שונה לחלוטין מזה שפגשנו בדרום. ישנם הטוענים כי מדובר בתת זן אחר, שיהיה זה ההסבר, אבל השרדונה כאן פרחוני הרבה יותר, בשל ואפילו טרופי. מי היה מאמין שאפשר למצוא כאלה גוונים "חמים" באזור כה צפוני בשמפן. כשחלקנו את ההתרשמות עם ארנו, הוא קרא לאחד העובדים ומלמל משהו בצרפתית. אחרי חמש דקות טעמנו יין מחצרו של השכן. אמרתם טרואר? הפרופיל הארומטי דומה להפליא, ואין ספק כי מקור הפרי הוא מהכפר, אם כי היין נעדר את העומק והריכוז של מארגיין. אבל הנקודה עברה. "זה היופי שבעניין", אומר לנו ארנו. "יש טרואר בשמפן, ואפשר לגלות אותו." הוויכוח שניטש מאז ימיו של דום פריניון, "The land or the blend", מקבל כאן תפנית מפתיעה. כן, שמפן זה blend, אבל יש גם land, אם רק מוכנים להקשיב. טעימה של כל אחד מארבעת היינות של מארגיין מבהירה עובדה זו בנקל, אבל לצערי הבאנו השנה רק שניים מהם. את הרוחה הנפלא נזכה לקבל רק בשנה הבאה. שווה לחכות אבל אל תטעו, שני היינות הללו מקסימים בכל קנה מידה, "טרואריסטיים" להפליא - ההנאה מובטחת.



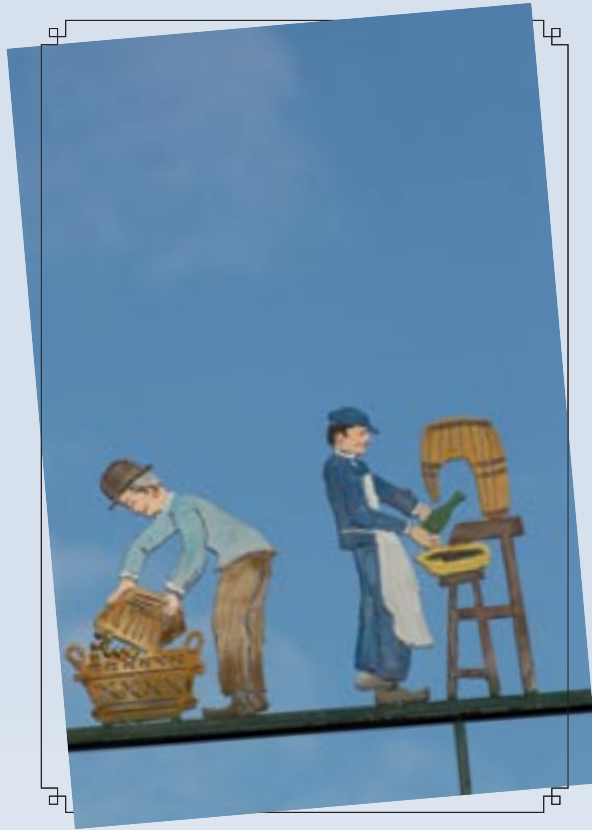
A. Margaine "Cuvée Traditionelle" Brut, N.V.

ארנו מחזיק הרבה יין ישרן, בוודאי ביחס לעמיתיו המגדלים. היין הזה מורכב מ-57% יין מבציר 2004, השאר מתחלק בין 1996, 2002-1999. 90% שרדונה, 10% פיננו נואר, והדוסאז' עומד על 8 גרם לליטר. זהו השרדונה הבשל והחם ביותר בו פגשנו בכל שמפן, ושימו לב - לא מדובר על הבציר הייחודי של 2003. טעמנו גם יין בסיס מתיישן - והתחושה הזו מתקבלת גם מיין לבן בוגר ונטול דוסאז'. יש בכרמי הכפר הזה משהו שעושה את השרדונה לאחר. היין פירותי להפליא, ועל החך הוא משאיר תחושה רכה ומתמסרת, יין ידידותי שלא לומר חנפן - ובכל מקרה הוא fun טהור.

A. Margaine "Special Club", 1999 ♥♥

כמו תמיד הביקבוק הזה מורכב אצל מארגיין משרדונה בלבד, הפעם מגפנים שרובן בנות 33 שנה. בניגוד לרוב יינות הקלאב של 1999, ארנו נמנע מלהעביר את היין הזה תסיסה מלולקטית. 8 גרם לליטר הוספו ליין עם ביקבוקו בשלהי 2006, וארנו טוען כי הכמות הולכת ויורדת משנה לשנה, אך לא בגלל צו אפנתי כלשהו. לדעתו הענבים נקטפים עם רמות חמיצות נמוכות יותר ויותר, מה שמאפשר להפחית את כמות הדוסאז'. האף כבד יותר מה-N.V., מעט לחם ובצק טרי אבל הרבה פרי ששומר על האף הרענן והחד של היין. מינרליות מתובלת מורגשת היטב על האף ועל החך, והצלחתו של ארנו להימנע מלהעביר את היין תסיסה מלולקטית מעניקה לו אנרגטיות מופלאה ששמה אותו בשורה הראשונה של יינות ה"קלאב" של שמפן.





"There is absolutely no doubt in my mind that the best value in champagne is to be found chez the best individual growers rather than the most familiar names."

Jancis robinson