



Уважаемые Господа!



Сеть винных бутиков «ОдеВи» и компания ООО «Вельд 21» выражает Вам свое уважение.

Позвольте представить Вам эксклюзивный продукт из самого сердца Нормандии: кальвадос Coeur de Lion от Christian Drouin.





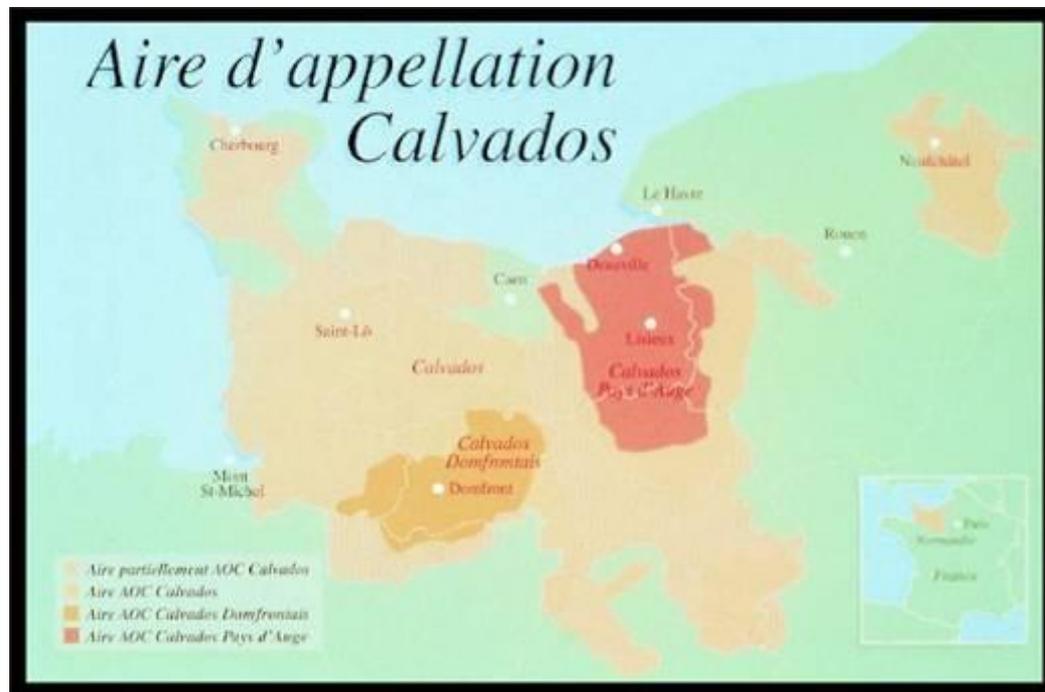
История кальвадоса



Кальвадос появился в Нормандии много столетий назад, примерно в XVI веке.

В настоящее время существует три основных субрегиона, где производится яблочный спирт: АОС Calvados du Pays d'Auge (Кальвадос Пэи д'Ож), АОС Calvados Domfrontais (Кальвадос Домфронтэ), АОС Calvados (Кальвадос). Самый старый из всех субрегионов - АОС Calvados du Pays d'Auge (Кальвадос Пэи д'Ож), здесь производятся кальвадос исключительно из яблочного сидра, самого лучшего качества. Благородный напиток подвергается строгому контролю качества и производства. Перед выпуском в продажу он должен быть одобрен Национальным Институтом (ИНАО), контролирующим по Происхождению Наименования (АОС). Кальвадос «Кристиан Друэн» соответствует всем критериям продукта АОС Pays d'Auge (Пэи д'Ож):

- производится только из фруктов, выращенных в Pays d'Auge (Пэи д'Ож) и предназначенных для изготовления сидра.
 - дистилляция сидра традиционным методом
 - двойная прерывная перегонка через перегонный куб
 - одобрение комиссии ИНАО после дегустации и химического анализа продукта
- Кальвадос





История кальвадоса



В 1942 году принимается указ, в котором впервые вводится Наименование «Кальвадос Пеи д’Ож» (АОС Calvados du Pays d’Auge), Контролируемое по Происхождению, а также 10 других Наименований Кальвадоса, разделив весь департамент по географическому признаку. С этого времени Кальвадос Пеи д’Ож начинает отсчет своей славной истории. Позже эта система была признана излишне сложной, и в 1984 году последовала реформа, которая упразднила те самые 10 наименований, объединив их в один субрегион - Наименование «Кальвадос» (АОС Calvados), Контролируемое по происхождению. Но одна область, благодаря своей известности и традициям, не могла остаться не выделенной. Начиная с 1991 года многие производители ратовали за то, чтобы их регион был обозначен в отдельную область, благодаря его особенностям. Это привело к выделению в 1997 году третьего субрегиона и самого молодого на сегодняшний день Наименования «Кальвадос Домфронтэ» (АОС Calvados Domfrontais), Контролируемого по Происхождению.

Каждый из трех субрегионов отличается от другого особенностями производства, и, как следствие, характером получающегося напитка.



Christian Drouin



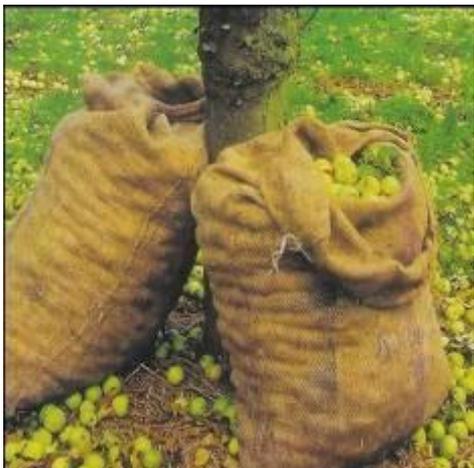
В 1960 году Кристиан Друэн, руанский промышленник, задался целью произвести лучший кальвадос Пэи доЖ и добиться для него заслуженного признания во Франции и на международном рынке. Свое увлечение производством и историей напитка Кристиан Друэн смог передать по наследству своему сыну. Поэтому с 1969 года отец и сын начинают работать совместно, занимаясь одновременно производством и продвижением марки на рынке. Но лишь в 1979 году запасы спиртов в хранилищах владения смогли удовлетворить спрос во Франции и за

ее пределами. Получив великолепное образование и проработав 10 лет за границей, Кристиан Друэн-сын смог добиться признания продукта на экспорте. С 2004 года уже третье поколение семьи Друэн приобщилось к деятельности семейного предприятия.





Особенности производства кальвадоса



Яблоневый сад

Яблоневые сады владения Coeur de Lion (Кёр де Лион) состоят из традиционных высокоствольных яблонь. Многие деревья были посажены в 1991-1993 году и смогут обеспечивать производство лишь в 2005-2010 годах. В настоящее время яблоневые сады хозяйства Coeur de Lion (Кёр де Лион) обеспечивают лишь 50% производства, а недостающее сырье поставляется с соседних владений. Для производства кальвадоса используется примерно 30 сортов яблок. Они

были отобраны специально, чтобы обеспечить производство четырьмя разновидностями яблок. Яблоки собирают, встряхивая деревья, в емкости под яблонями. Затем яблоки собираются вручную в мешки, при этом происходит сортировка: часть плодов откладывается для производства сидра, из которого затем изготавливают кальвадос. Яблоки, предназначенные для производства «Помо де Норманди» (нормандский аперитив), складываются в специальных хранилищах на несколько недель до достижения максимальной зрелости.





Особенности производства кальвадоса



Сидр

Для изготовления сидра используются лишь фрукты одинаковой спелости. Существует три периода созревания: первая партия яблок созревает в сентябре, вторая – с октября до середины ноября, а третья – в декабре и она может храниться до января. Для производства кальвадоса Cœur de Lion (Кёр де Лион) не используются плоды первого сбора урожая, так как теплая погода может повредить процессу изготовления сидра. Поэтому предпочтение отдается яблокам второго и третьего сезона. Современное оборудование состоит из мощной терки, двух емкостей и гидравлического пресса. С помощью терки мякоть яблока разрезается на равные части, но прессуется она не сразу, а сначала вымачивается несколько часов для размягчения. Это делается для облегчения процесса выжимки сока. Сок получается при помощи гидравлического пресса. Для кальвадоса «Christian Drouin (Кристиан Друэн)» используется только чистый сок: яблочная мякоть прессуется всего лишь один раз, поэтому в результате получается не более 65 % сока.





Особенности производства кальвадоса



Дистилляция

Владение «Christian Drouin (Кристиан Друэн)» обладает двумя перегонными кубами (аламбиками), один из которых, передвижной, был построен в 1946 году. К 1993 году объема этого перегонного куба стало недостаточно, поэтому был приобретен новый, вмещающий 1200 литров, что позволило удвоить объемы производства. Оба аламбика размещены на платформе. После первой перегонки получается промежуточный продукт, крепостью 30°. После отделения «голов» и «хвостов» «сердце» дистиллята подвергают вторичной перегонке, после которой полученный спирт имеет крепость 70°. Спирт кальвадоса – бесцветный, обжигающий, фруктовый. Затем кальвадос заливается в дубовые бочки и подвергаются процессу старения. Спиртовые пары, присущие молодым спиртам, со временем испаряются через поры бочки, а выдержанный кальвадос приобретает тело, цвет и аромат бочки.





Особенности производства кальвадоса



Выдержка

Во владении «Christian Drouin (Кристиан Друэн)» используются небольшие бочки объемом 240 литров, что обеспечивает хорошую циркуляцию воздуха. Поэтому спирты испаряются достаточно быстро и интенсивно. Чаще всего спирты заливаются в старые бочки, так как они в меньшей степени передают горечь танин, обеспечивая при этом красивый цвет, тело и необыкновенное разнообразие ароматов. Большие бочки, емкостью 1500 – 2500 литров применяются для переливания, смешивания и хранения выдержанного кальвадоса.





Ассортимент Coeur de Lion Calvados от Christian Drouin



Christian Drouin Pommeau de Normandie 17% Alc

Pommeau de Normandie – результат смешивания неперебродившего сока из яблок, собранных в особых садах, и яблочного о-де-ви, то есть Кальвадоса в пропорции 4 к 1 (1/4 Кальвадоса и 3/4 сока). Для производства Pommeau de Normandie используется более 30 сортов яблок. Pommeau от Christian Drouin выдерживается не менее трех лет в дубовых бочках прежде чем быть разлитым по бутылкам. Оно традиционно употребляется в качестве аперитива и подается охлажденным. (8-10 градусов). Pommeau de Normandie бесподобно в сочетании с фуа-гра, в сердцевине дыни или с яблочным десертом. Будучи продуктом своего региона, его подлинность гарантирована наименованием, контролируемым по происхождению.

0,7l



Christian Drouin Blanche de Normandie 40% Alc

Речь идет об о-де-ви, полученной в результате перегонки сидра из самых лучших сортов яблок и груш. Плеснув в заледеневший бокал немного Blanche de Normandie, вы почувствуете живительный аромат свежих нормандских фруктов. Blanche de Normandie используется как ингредиент коктейлей или в качестве Лонг-дринка. В чистом виде и со льдом – это очень освежающий дижестив.

0,7l



Christian Drouin Pomme Prisonniere 40% Alc

Для многих «Pomme Prisonniere» (что в переводе означает «Яблоко в плену») остается загадкой: каким образом яблоко могло попасть в бутылку? На самом деле все просто: яблоко выросло уже в бутылке. После сбора «урожая» бутылок с яблоками внутрь заливается молодой Кальвадос из Pays d'Auge крепостью около 65 градусов. В течение 18 месяцев настаивания происходит взаимодействие между яблоком и Кальвадосом: яблочный сок смешивается с Кальвадосом, естественным образом понижая его крепость. После этого бутылки опустошаются, полученный настой фильтруется (в случае необходимости происходит коррекция крепости до 40 градусов) и снова разливается по бутылкам. Яблоко может очень долго сохраняться, но при условии, если оно будет постоянно находиться в Кальвадосе. «Pomme Prisonniere» - изобретение Кристиана Друэна.

1l

Ассортимент Coeur de Lion Calvados от Christian Drouin (ассамбляжи)



**Calvados Coeur de Lion
Selection 40% Alc
(A.O.C. Calvados)**

Кальвадосы из области Домфрон могут дегустироваться и молодыми, так как в их ароматике господствуют фрукты. По этой причине гамма Кальвадосов Кристиана Друэна начинается с напитка родом из области Домфрон. Особенность этого региона – в его климатических условиях и почве, под небольшим слоем которой начинается гранитная порода. На этой почве хорошо растет груша, корни которой разрастаются горизонтально и неглубоко. Поэтому в Кальвадосах из этой области, помимо яблук, традиционно достаточно высок процент использования груш (около 30%). Однократная перегонка позволяет сохранить ароматы фруктов. Мы рекомендуем этот напиток тем, кто любит пить Кальвадос на aperitif в качестве Лонг-дринка, в чистом виде со льдом или с кофе (немного Кальвадоса в чашку, из которой Вы только что пили кофе). Этот напиток отлично подходит для приготовления коктейлей, требующих крепкий алкогольный напиток с фруктовым ароматом; для сопровождения яблочных десертов, а также для кулинарных изысканий.

0,7l



**Calvados Coeur de Lion
Fine 40% Alc
(A.O.C. Pays d'Auge)**

Выдержанный более трех лет в маленьких дубовых бочках. Светло-золотого цвета. Обладает насыщенным яблочным ароматом и чистым свежим вкусом. Рекомендуется в качестве джестива тем, кто ценит преобладание фруктовых нот. Более плотный и насыщенный, чем Selection, этот Кальвадос подходит для использования в коктейлях, построенных на базе ароматики и вкусовых качеств классического кальвадоса.

0,7l



**Calvados Coeur de Lion
Reserve 40% Alc
(A.O.C. Pays d'Auge)**

Ассамбляж спиртов четырехлетней выдержки и более. Приятного золотистого цвета. В аромате еще сильны ноты фруктов и цветов, но уже начинают проявляться легкие древесные оттенки. Более полнотельный, чем Fine, но аромат яблук остается доминирующим.

0,7l



**Calvados Coeur de Lion
VSOP 40% Alc
(A.O.C. Pays d'Auge)**

Этот Кальвадос представляет из себя ассамбляж спиртов различных возрастов, начиная от шести лет. В нем гармонично переплетаются ароматы фруктов, цветов и специй без ярко выраженного преобладания какого-либо из них. Вкус продолжительный и легкий одновременно. Отлично сочетается с сыром Livarot, идеален в качестве «Нормандской дырки».

0,7l

Ассортимент Coeur de Lion Calvados от Christian Drouin (ассамбляжи)



Calvados Coeur de Lion Hors d'Age 42% Alc (A.O.C. Pays d'Auge)

В этот великолепный ассамбляж входят спирты, выдержанные в небольших дубовых бочках в течение 15 лет и более. В бокале этот Кальвадос пылает золотистым янтарным пламенем. Аромат насыщенный, сложный и великолепно сбалансированный, в котором фруктовые оттенки мягко исчезают в раскрывающихся древесных и пряных тонах. Вкус округлый и очень продолжительный. Для того, чтобы этот напиток предстал во всей красе, ему необходимо дать подышать. Великолепен с сигарой.

0,7l

Calvados Coeur de Lion 50 ans d'age 40% Alc (A.O.C. Pays d'Auge)

Кальвадос 50-летней выдержки. Цвет – янтарный. Аромат орехов, сухофруктов и миндаля. Вкус танинный, мягкий и деликатный.

0,7l

Calvados Coeur de Lion Cuvée 800 Anniversaire 40% Alc

Уникальный ассамбляж, в состав которого входят исключительно миллезимные Кальвадосы, самый молодой из которых имеет выдержку 16 лет, а самый старый – Миллезим 1939 года.

Ограниченная серия в 800 бутылок (каждая из которых имеет свой номер) выпущена к 800-летней годовщине смерти Короля Ричарда Львиное Сердце, который, как известно, был нормандцем, и сердце которого похоронено в кафедральном Соборе города Руана, что в Нормандии. Уникальный коллекционный Кальвадос!

0,7l

Ассортимент Coeur de Lion Calvados от Christian Drouin (Миллезимы)



Миллезимный Кальвадос – это напиток определенного года дистилляции, а не года сбора урожая. Миллезимы выдерживаются в дубовых бочках и год разлива по бутылкам указывается на этикетке. Миллезимы от Christian Drouin поступают в продажу не ранее, чем после 20 лет выдержки. Делая Миллезимы, Кристиан Друэн хочет представить Кальвадос не как напиток с разными вкусами, но как благородный О-де-Ви, насыщенный ароматами и поражающей разнообразием своей палитры. Благодаря различным нюансам выдержки каждый год имеет свои неповторимые особенности. Попробуйте и Вы ощутить все богатство вкуса и аромата Кальвадоса, напитка, который сможет покорить Ваше сердце.



Миллезимные кальвадосы Coeur de Lion (A.O.C. Pays d'Auge) представлены годами: 1946, 1965, 1966, 1967, 1970, 1971, 1975, 1976, 1977, 1980, 1982, 1985, 1986, 1987



Миллезимные кальвадосы Coeur de Lion (A.O.C. Calvados) представлены годами: 1939, 1953, 1958, 1961, 1962, 1963, 1972



Кальвадос и сигары



У подавляющего большинства знатоков и любителей сигар неотъемлемой частью ритуала курения уже давно стало потребление хорошего портвейна, крепкого алкогольного напитка или другого О-де-Ви.

Существует великое множество сочетаний сигар и напитков, и наиболее удачные из них родились не сразу, так как нюансов очень много и видны они не сразу. Именно так произошло и с попытками сочетать сигары и Кальвадос.

«В романе Эриха Марии Ремарка «Триумфальная арка» практически на каждой странице упоминается, как главный герой пьет Кальвадос с «Гаваной». Я всесторонне его поддерживаю. Я попробовал! Это изумительно!» - писал Зино Давидофф в 1989 году в своем письме Кристиану Друэну, владельцу Дома Calvados «Coeur de Lion».

Во Франции любители сигар не сразу открыли для себя сочетание «Сигара-Кальвадос». В начале это были лишь изыскания энтузиастов. Вот, что было написано в мартовском выпуске журнала «Любитель сигар» («L'Amateur du Cigare») за 1996 год о дегустации, организованной в Отеле «Ритц» («Ritz») в Париже: «чарующее таинство этого О-де-Ви, наиболее сложного и утонченного, что может дать французская земля, наиболее элегантного в своей естественности», и далее: «присутствовавшие на дегустации были поражены качеством и насыщенностью ароматической палитры, а также утонченностью этого О-де-Ви, который способен вызвать больший восторг, чем Коньяк или Арманьяк». Сочетания «Сигара-Кальвадос» были оценены участниками как «союз, наполненный нежностью», «сочетание, рождающее сладостную страсть», «очень стройно сочетающаяся пара».

В издании «Navanoscope» за 1998 год можно прочесть следующее: «Сочетание Кальвадоса и Сигар может быть невероятно удачным при условии выбора старых и выдержанных О-де-Ви из Pays d'Auge, мягких и тающих во рту. Ароматическое разнообразие старых Кальвадосов потрясает и вскрывает очень интересные нюансы «Гаван».





Кальвадос и сигары



В барах самых престижных гостиниц к сигаре Вам могут предложить коктейль. Сочетание может оказаться также очень интересным при условии, что коктейль будет не слишком холодным, иначе вкусовые рецепторы языка сожмутся и будут не в состоянии воспринять все аспекты вкуса сигары.

Кристиан Друэн много лет посвятил тому, чтобы открыть знатокам и любителям разнообразие нюансов сочетания Сигар и Кальвадоса.

В ноябре 1995 года Токийский Сигарный Клуб (Tokyo Cigar Club) организовал вечер, на который были приглашены только избранные ценители хороших Сигар. На дегустацию были представлены пять Кальвадосов «Cœur de Lion» и кубинские сигары («Habana»): El Rey Del Mundo Gran Corona. Сочетание «Кальвадос-Сигара» было единодушно признано великолепным вкусовым союзом. С тех пор Токийский Сигарный Клуб предлагает своим членам старые Кальвадосы «Cœur de Lion» от Christian Drouin.



В 1999 году Кристиана Друэна приглашали для презентации сочетания «Кальвадос-Сигара» такие заведения, как Park Hotel в Роттердаме, Hotel Conrad в Брюсселе, Hotel Villa Serbelloni в Белладжио (Италия). С подобной миссией Кристиан Друэн побывал даже в Каракасе, столице Венесуэлы.

Для тех, кто еще не попробовал это удовольствие, мы советуем раздобыть бутылку старого Кальвадоса, налить немного напитка в дегустационный бокал и закурить хорошую сигару.

Великолепие выдержанного Кальвадоса, бесконечное разнообразие его ароматов, его таящая во рту мягкость доставят Вам удовольствие ощутить изысканное равновесие и гармонию между объемом и ароматической насыщенностью кубинских Сигар.



Кальвадос, Сидр и сыры из региона Pays d'Auge (Пеи д'Ож)



На столе у нормандцев вы всегда можете встретить знаменитые сыры из Пеи д'Ож, такие как:

Camembert



Pont l'Éveque



Livarot



Pave d'Auge



Camembert, Pont l'Éveque и Livarot уже успели приобрести поклонников во всем мире. Они все более и более востребованы за пределами Франции несмотря на свой специфический и чрезвычайно мощный аромат.

Традиционный и наиболее частый вопрос, который может возникнуть интуитивно: «С какими винами следует подавать эти сыры?» Нормандские сыры рождены в одном из редких регионов Франции, в котором не делают вино. Скорее всего, именно по этой причине нормандские сыры не любят вино: мощные и доминирующие по своей природе, они «убивают» любое вино, с которыми их пытаются сочетать. Но коли в Pays d'Auge не производят вина, там делают лучший Сидр и Кальвадос!

Выдающийся французский эксперт по сырам Pierre Androuet советует «подавать с нормандскими сырами, в зависимости от состояния их зрелости, следующие напитки: классический Сидр вместе с выдержанным Camembert; более плотный Сидр вместе с Pont l'Éveque; крепкий Сидр с таким же крепким Livarot». Pierre Androuet также рекомендует Кальвадос в сочетании с выдержанными сырами, такими как Livarot. Другой известный эксперт Charles Quittanson с восторгом отзываясь о сочетании мощных и пахучих сыров со старым Кальвадосом, который, благодаря сырам, раскрывается еще лучше: «Вы приятно удивите ваших сотрапезников, предложив им к этим сырам не великое вино (так как под натиском сыров, оно погибнет!), а старый Кальвадос. Что скажете, господа соммелы?»

Великолепное сочетание сыра Livarot и Кальвадоса уже стало гастрономической классикой и признано далеко за пределами Нормандии. В Париже, в знаменитом гастрономическом ресторане Lucas Carton Ален Сендеренс порекомендует вам Сидр в сочетании с Camembert и Кальвадос в сочетании с Livarot. Отмечая тончайшие нюансы сочетания Кальвадоса и нормандских сыров, многие производители начали продавать сыры Camembert и Livarot, выдержанные в Кальвадосе. Charles Quittanson предлагает добавить несколько чайных ложечек Кальвадоса в сыр на этапе его замеса, и тогда сыр получится необыкновенно легким и потрясающе вкусным.





Где купить Кальвадос?



Вся линейка кальвадоса Coeur de Lion от Christian Drouin представлена в наших магазинах:

«Винный клуб» ул. Ильинская, 41 тел. 430-98-50

«ОдеВи» ул. Алексеевская, 24г тел. 430-18-90

«GoodВин» ул. Горького, 117, бизнес-центр, 3 этаж

Также Вы можете заказать кальвадос по телефону 414-414-0 и Вам доставят его в удобное для Вас время