





На основе истории о Меликстве Еган в августе 2015 года швейцарской компанией AME Holding AG был зарегистрирован Товарный знак «ALEXANDER MELIK EGAN».

Параллельно велась работа по разработке внешнего вида продукции, которая проводилась известным французским Художником — дизайнером Филиппом Се. На протяжении 2015 - 2016 г. шел поиск площадок для производства выдержанного высококачественного коньяка в Араратской Долине, которая граничила с Меликством Еган. Для этой цели был приглашен Matre de Chaî Эрик Рей с «Maison Voïnaud» Франция.





Ерасх — самая южная точка Араратской Долины, где произрастают самые ароматные сорта винограда. Для производства коньяка используют сорта винограда Кангу, Мсхали и Кахет. Перепады температур самые наивысшие, поэтому виноград созревает с оптимальным содержанием кислотности и уровня сахара. В контакте с древесиной дуба коньячный спирт приобретает благородную выдержку. Выбор был сделан в пользу Ерасхского винного завода, под руководством Размика Тевоняна, имея собственные виноградники, на заводе осуществляется полный цикл производства от сбора винограда до производства готовой продукции.

По оценке французского винодела на этом заводе были сохранены лучшие традиции и старейшие спирты. Для выпуска готовой продукции были созданы две композиции выдержанного семилетнего и двенадцатилетнего армянского коньяка высокого качества.



Процесс двойной дистилляции малыми объемами позволяет получить наиболее яркие краски солнечной Араратской Долины.



Драгоценный коньячный спирт созревает в бочках не менее семи лет. Древесина дуба придает данному коньяку тонкий аромат, а сочные ноты спелых фруктов мягкость и гармоничность вкуса.

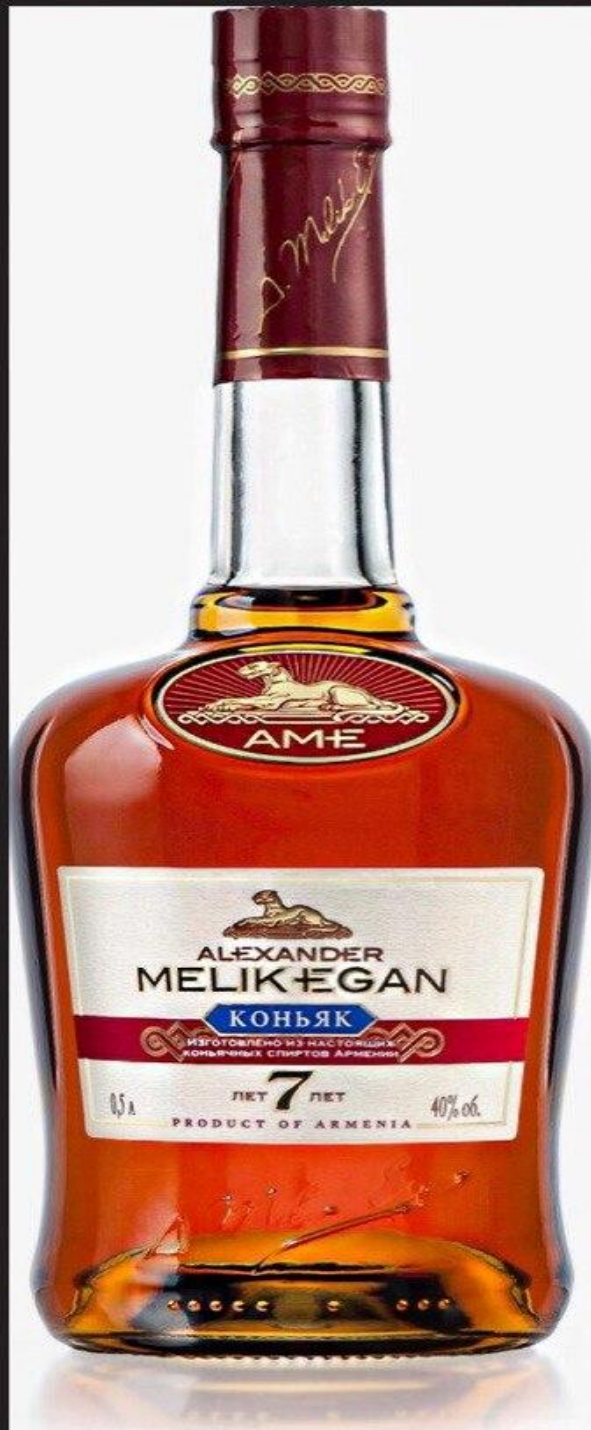




Округлый мягкий вкус придает данному коньяку элегантность и утонченность с длительным и деликатным послевкусием.

В аромате вы откроете для себя нежные армянские абрикосы, а так же горный миндаль и грецкий орех.





Коньяк выдержанный семилетний ALEXANDER MELIK EGAN (Александр Мелик Еган)

- Сок отборного винограда, собранного на пике своего созревания, путем ферментации превращается в алкоголь. Процесс двойной дистилляции малыми объемами позволяет получить наиболее яркие краски солнечной Араратской Долины. Драгоценный коньячный спирт созревает в бочках не менее семи лет. Древесина дуба придает данному коньяку тонкий аромат, а сочные ноты спелых фруктов — мягкость и гармоничность вкуса.



*Коньяк выдержанный
двенадцатилетний **ALEXANDER
MELIK EGAN** (Александр Мелик
Еган).*

*Рожден из ассамбляжа лучших
коньячных спиртов возраста от
двенадцати лет, которые придают
данному коньяку **утонченный вкус,
силу и уверенность.***



Мастер купажа в данном коньяке подчеркнул многогранность и богатство палитры коньячных ароматов.

В букете ощущаются нотки инжира и какао, за ними следует мягкое и роскошное послевкусие, которое, кажется, продолжается бесконечность.





*Данный коньяк
прекрасно сочетается с
благородными десертами
и шоколадом.*

Легенда Alexander Melik Egan

Не рассказывай о ней

*Армения, провинция Карабах, селение Туг
Первая половина 19-го века*

Сентябрь

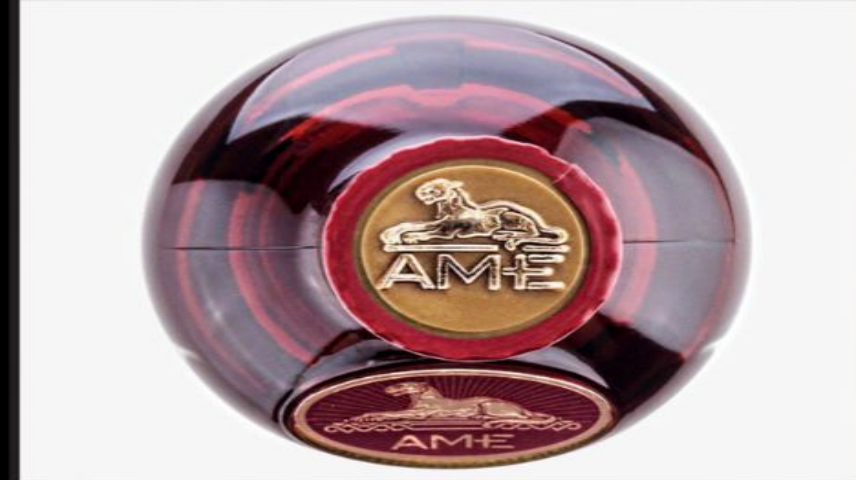
5 часов утра. От света восходящего солнца окружающий пейзаж наполнился многообразными оттенками красок, палитре которых позавидовал бы художник.

Александр проснулся рано, он планировал пойти на охоту в долине среди холмов, куда еще ребенком начал приводить его отец. Быстро собравшись и взяв подаренное отцом ружье, Александр вышел на улицу. Обогнув родной дом, он оказался среди семейных виноградников. Это единственное сокровище семьи, наследие поколений, раскинулось всего на нескольких сотках земли. Уже более 200 лет отцы и деды Александра делают вино, которое является гордостью всего их народа.

Проходя рядами, юный винодел с легкостью констатировал, что виноград созрел, и через несколько дней начнется сбор урожая. Ему нравилась эта пора, когда воздух уже не столько горячий, особенно по вечерам. И вокруг чувствуется пленительно сладкое благоухание ранней осени.

Дойдя до края виноградника, Александр стал подниматься по еле заметной тропинке. Он знал, в конце этого пути он обязательно встретит какую нибудь дичь : зайца или куропатку.

Проходя по самому узкому участку тропы, он услышал странный и непривычный ему звук, похожий на выдох...Еще... Дыхание...И спустя мгновение его взору пристает красивый силуэт, воплощение грации, гибкости и силы стальных мышц...Это пантера. Здесь, вдали от обычного обитания этой горделивой кошки. Руку с ружьем на плече словно парализовало. Александр знал, что в Армении обитают персидские пантеры, но не здесь, не у его дома. Что сподвигло кошку отдалиться от места ее охоты?



Время, казалось, остановилось, когда вдруг, в десятые доли секунды, грациозное животное исчезло также быстро, как и появилось.

Последние сотни метров, разделяющие Александра с домом, он бежал со всех ног.

Следующей ночью Александр не сомкнул глаз : все его мысли были о пантере, гордой и красивой. Что делала она вдали от своей земли? Что может заставить кого бы то ни было подвергать себя риску, меняя привычные ориентиры? « Любопытство, жажда познания, открытия...», - подсказывало ему сознание. А если это была символическая встреча, если это был сигнал для него? Может, настало время взглянуть на мир по-новому, открыть глаза на море возможностей, открытых перед ним, если только рискнуть, если сменить привычные ориентиры?



Вне всякого сомнения пантера указала ему путь. В семье Александра никто никогда не пересекал границы Армении, ну так что же...Он станет первым...

На следующий день крепко обняв отца, поцеловав покрытые слезами щеки матери и по-мужски пожав руку брату, Александр отправился в свой долгий путь. С тяжестью на душе, но с множеством идей и мечтаний в голове, Александр ушел. Ушел, чтобы вернуться другим. Вернуться лучшим!

Чем больше он путешествовал, тем больше открывал для себя новые культуры и изучал иностранные языки. Не подозревая, куда это путешествие в несколько лет приведет его, Александр оказался на самой окраине Европы, во Франции. Впереди был только океан и далекая Америка.

Регион Франции, который особо запал в душу Александру, Арманьяк, страна басков, вдохновившая Александра Дюма на написание романа о трех мушкетерах. Место, населенное простыми, но гордым людьми с режущим глух акцентом, с землями под низкорослыми виноградниками и фруктовыми деревьями, рождающими плоды, насыщенные сахаром и соком. Все больше и больше это начинало напоминать Александру его родной край.

Именно в этом регионе он открыл для себя медный аламбик, узнал, что такое коньячный дистиллят и овладел мастерством перегонки вин. Именно здесь увидел, как после выдержки в дубовых бочках дистилляты улучшались : их цвет насыщался янтарем, мощный и одновременно утонченный вкус скользил и менялся с годами.



Любознательность Александра подтолкнула его продолжить путь в Коньяк, регион Шаранта, где он узнал еще один метод перегонки вин в шарантских аламбиках, тоже медных, но отличных по своей конструкции. Более года он совершенствовал свое мастерство на виноградниках в Тузаке, небольшом селении, расположенном в сердце региона. Тогда тоска по Армении стала давить на него с большей силой.

Прошло 5 лет, как он уехал из отчего дома. За это время он многое увидел и многое узнал. И вот пришло время вернуться в родной край, вернуться другим, более опытным и более решительным.

Александру потребовалось всего несколько смен времен года, чтобы реализовать на родной земле то, что он узнал о перегонке и выдержке, и сделать из семейного вина дистилляты цвета золота.

Говорят, что именно так армянский коньяк появился на свет.

Правда или нет, сложно сказать. Но одно известно наверняка, если коньяк Alexandre Melik Egan существует сегодня, то благодаря именно таким людям, как герой нашей небольшой легенды. Благодаря людям, которые смогли раздвинуть границы своих знаний, чтобы подарить рождение великим дистиллятам и исключительному коньяку; коньяку, несущему все ценности, богатство и щедрость Армении.

«NIL NISE BENE» Ничего кроме хорошего

Lozacompany77@gmail.com

+7 (925) 493-94-55

Московская область, г. Подольск, ул. Быковская,
д. 11, литер Б, этаж 2, помещение 2, комната 3

www.amevostok.ru

www.loza.com.ru