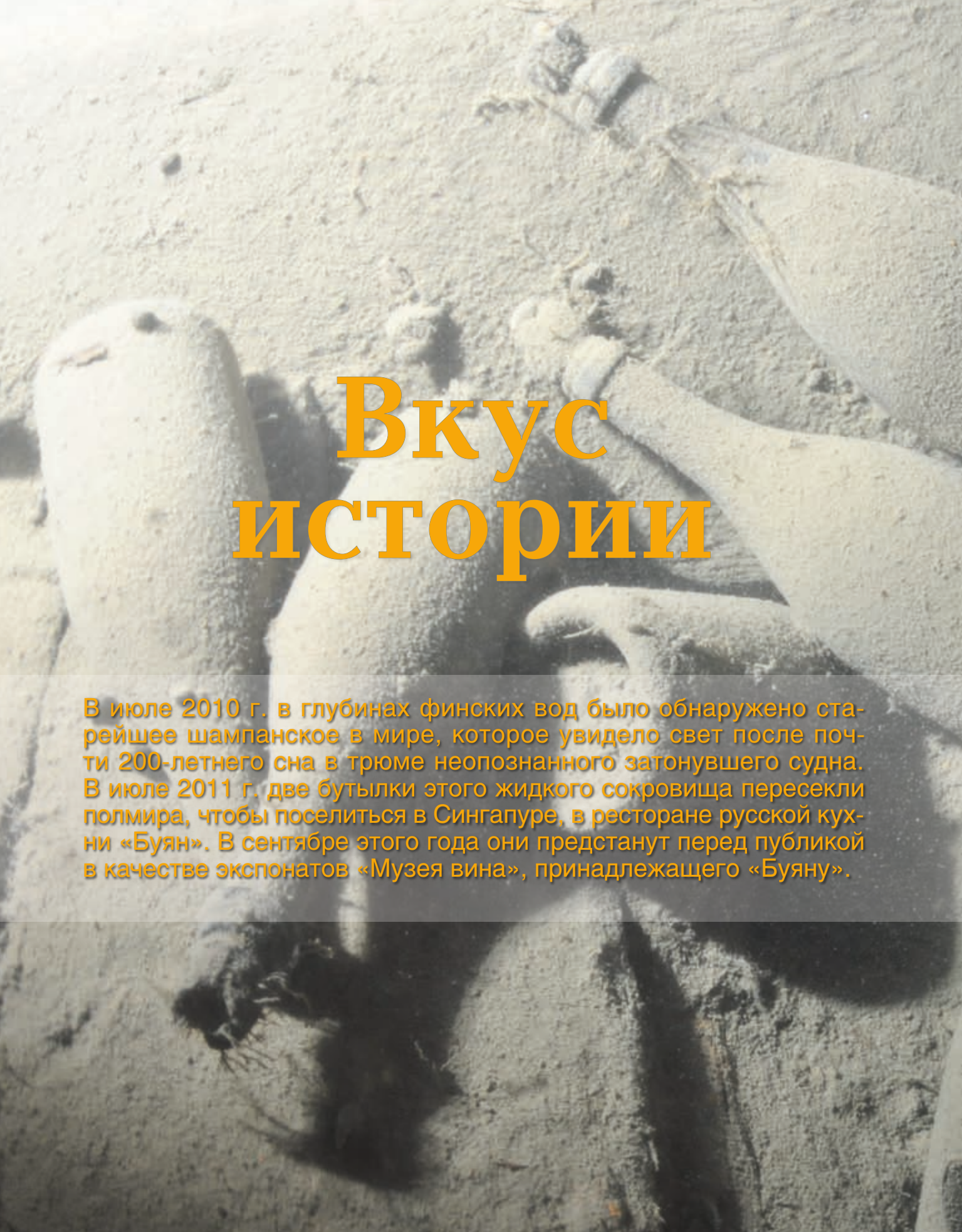
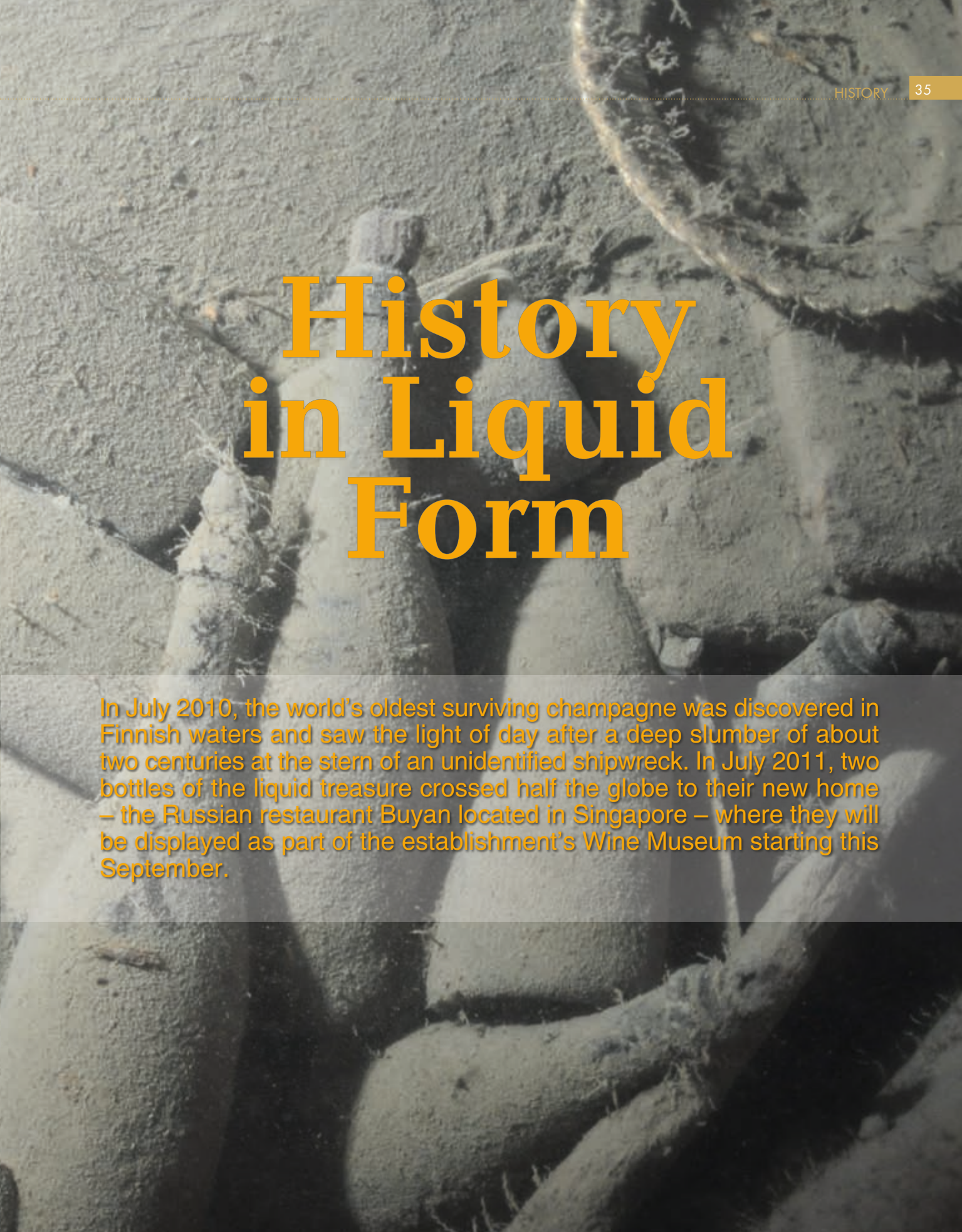


Вкус истории

В июле 2010 г. в глубинах финских вод было обнаружено старейшее шампанское в мире, которое увидело свет после почти 200-летнего сна в трюме неопознанного затонувшего судна. В июле 2011 г. две бутылки этого жидкого сокровища пересекли полмира, чтобы поселиться в Сингапуре, в ресторане русской кухни «Буян». В сентябре этого года они предстанут перед публикой в качестве экспонатов «Музея вина», принадлежащего «Буяну».



History in Liquid Form

In July 2010, the world's oldest surviving champagne was discovered in Finnish waters and saw the light of day after a deep slumber of about two centuries at the stern of an unidentified shipwreck. In July 2011, two bottles of the liquid treasure crossed half the globe to their new home – the Russian restaurant Buyan located in Singapore – where they will be displayed as part of the establishment's Wine Museum starting this September.

Технические характеристики и артефакты, найденные на борту затонувшей шхуны, позволяют датировать её первой половиной XIX в.

The technical details and artefacts found on-board the sunken schooner allowed it to be dated to the first half of the 1800s

Мечта любого дайвера

Вот уже больше года мировое внимание приковано к Эландским островам – принадлежащему Финляндии архипелагу из более 6 тыс. островов, и их столице Мариехамн с населением в 30 тыс. человек, родным языком которых является шведский. Свою недавнюю известность острова приобрели благодаря дайверам Андерсу Несману и Кристиану Экстрёму, одному местному рыбаку, подавшему им идею, и трагедии, произошедшей, как оказалось, на окраине архипелага в начале XIX в.

Именно там, на глубине 47 м дайверы обнаружили обломки 20-метровой шхуны. Впрочем, слово «обломки» в данном случае некорректно – у судна не обнаружилось серьёзных повреждений. Обе мачты были целы и глядели вверх, так что казалось, что шхуну осторожно поставила на дно чья-то гигантская рука. Андерс и Кристиан, вооружившись против плохой видимости придонного слоя мощными лампами, начали исследовать её с носа. Первой находкой стали навигационные инструменты, практически неповреждённый чайник и несколько тарелок. Но настоящее сокровище таилось на корме

Над подъёмом бутылок дайверы работали по 16 часов в день в течение двух недель

The hauling of the bottles took two weeks of 16-hour diving days

Андерс Несман и Кристиан Экстрём

Anders Näsman and Christian Ekström

Every Diver's Dream

The Åland Islands, a group of over 6,000 islands under Finnish administration but with Swedish as the spoken language, and the capital of Mariehamn with a population of about 30,000 people, have been in the international limelight for over a year. All thanks to two divers, Anders Näsman and Christian Ekström, a local fisherman who tipped them off and a tragic event that had taken place in the outer archipelago of Åland in the first half of the 19th century.

There, at a depth of 47 m, the divers found the wreck of a 20-metre-long schooner. Well, "wreck" seems a bad choice of word in this case as the ship manifested no serious damage. Both its masts, intact, were pointing up toward the surface as if the ship had been gingerly put on the seabed by some giant hand. Näsman and Ekström, powerful lamps in their hands to fight the poor near-bottom visibility, started their investigation from the bow. Their first finds were navigation instruments, a kettle in nearly mint condition and some plates. But it was the schooner's stern that housed the real treasure: stacks of unbroken bottles lying embedded in straw.

The divers brought one bottle to the surface hoping to study it for indications that could help date the ship. They opened it and took a swig, anticipating that it would be nothing more than seawater. But boy were they wrong! Inside was perfectly drinkable champagne, complete with the fizz! The constant cold (only 4 to 5 degrees Centigrade) and zero UV light penetration at the dark bottom of the Baltic Sea had created an amazing maritime wine cellar!

The rest of the bottle was taken ashore for local sommelier Ella Grüssner Cromwell-Morgan to evaluate, who found it fizzy and "absolutely fabulous".

Первый глоток Рикарду Юлину преподнесли Жан-Эрве Шике, владелец Дома «Жаксон», и Франсуа Откёр из Дома «Вдова Клико»

Jean-Hervé Chiquet, owner of Champagne Jacquesson, and Veuve Clicquot's François Hautekeur serving Richard Juhlin the first sip

Richard Juhlin's Tasting Notes

1830's Veuve Clicquot

Apart from the characteristic aroma of farmyard, mature Brie de Meaux cheese and mushroom, there are exciting tones of leather, honey and crème brûlée. There is a very unexpected green and youthful spectrum, in which lime and linden blossom are leading notes. The wine's mystique and intensity are almost numbing.

1830's Juglar

I want to describe Juglar as somewhat more robust and more rustic. Juglar reflects peach, mandarin and orange liqueur. It is a joy for all the senses. Considering that this is one of the oldest champagnes in the world, its friendly drinkability and vivacity are a gift to humanity.

судна: там, укутанные соломой, покоились ряды целёхоньких бутылок.

Аквалангисты подняли одну из них на поверхность в надежде изучить её признаки, по которым можно было бы определить возраст судна. Дайверы бутылку открыли и, уверенные, что там всего лишь морская вода, осторожно отхлебнули из неё. Как же они ошибались! Внутри было шампанское в отличном состоянии, даже с пузырьками! Постоянный холод (всего 4–5° С) и отсутствие ультрафиолетового излучения на дне Балтийского моря сделали его потрясающим природным винным погребом!

Аукцион в Эландской автономии, где «Буян» приобрёл оба лота
The auction in Åland in which Buyan bid for both lots

Остальные бутылки доставили на берег, где местный сомелье Элла Грюсснер Кромвел-Морган оценила шампанское как шипучее и «абсолютно сказочное». 16 июня новость о том, что в Финляндии обнаружено «старейшее шампанское в мире» облетела весь мир. Местные власти Эландских островов ограничили погружения в районе кораблекрушения и продолжили извлечение из воды бутылок и других предметов, каждый из которых был прилежно задокументирован Эландским советом по работе с древностями.

Нордическая одиссея жидких сокровищ

17 ноября 2010 г. в историю шампанского была вписана новая страница – в этот день 10 бутылок «балтийского» шампанского возрастом примерно в 180 лет были откупорены, опробованы и вновь закупорены. Руководить этой процедурой правительство Эландских островов пригласило одного из экспертов по шампанскому Рикарда Юлина. С 1 по 3 декабря 2010 г. проходила дегустация ещё 140 бутылок, поднятых с морского дна. По словам Юлина, лично опробовавшему содержимое каждой бутылки, одна треть из них может быть оценена по шкале от «имеющее товарную

Дегустационные записки Рикарда Юлина

«Вдова Клико» 1830-х гг.

Кроме специфических ароматов фермы, зрелого сыра «бри дё мо» и грибов чувствуются волнующие оттенки кожи, мёда и крем-брюле… Также очень неожиданный спектр зелени и юности, где лидируют ноты лайма и липового цвета. Вино очень загадочное, его интенсивность практически вводит в ступор.

«Жюгляр» 1830-х гг.

Могу описать его как более крепкое и деревенское… У «Жюгляра» присутствуют нотки персика, мандарина и апельсинового ликёра. Оно – праздник для всех органов чувств. Учитывая, что это одно из старейших шампанских в мире, его пригодность для питья и живость – дар для человечества.

On 16 July, news of the discovery of the "world's oldest champagne" in Finland was published around the world. The local Åland government imposed restrictions on diving around the shipwreck, and raised the bottles and other items, which were dutifully documented by the Åland Board of Antiquities.

Bubbly Nordic Experience

17 November 2010 has forever marked the history of champagne as the day when the nearly 180-year-old "Baltic" bottles numbering 10 were opened, tasted for assessment and recorked. Richard Juhlin, one of the best champagne experts in the world, was invited by the Åland government to supervise the process. From 1 to 3 December 2010, another 140 salvaged bottles were handled in the same way. According to Juhlin, who personally tasted each and every bottle, one third of them could be classified from "tradable good" to "outstanding". Another third was graded in the middle tier, whereas the remainder was found undrinkable due to seawater penetration.

In June 2011, two of the best bottles – one Juglar, the other Veuve Clicquot – were put up for auction. When my French husband, a wine connoisseur, learnt about it, he recommended that we bid on them. Why? The reasons are manifold.

Firstly, the champagne was assessed as drinkable by the world's leading experts, thus presenting a once-in-a-lifetime opportunity to taste history itself. The salvaged bottles were dated to the 1830s, which means their contents had been produced before phylloxera – insects feeding on vines – had led to the creation of a treatment against them. The treatment had in turn caused additional damage to the vine plants of the Champagne region, so they had to be grafted on to American rootstock. In the case of the Veuve Clicquot bottle auctioned, it was sheer jubilation to know that it had been produced while the Grand Dame of Champagne had been alive (Mme Clicquot died in 1866) and under her personal supervision, as she had always been involved in the production, bottling and shipment of her bubbly.

Secondly, the sunken schooner was believed to be bound for St. Petersburg, meant for Veuve Clicquot's main admirers: Russian aristocrats and the Tsar's family. Thirdly, the ship sank in the waters of the territory, which at the time was technically Russian: from 1809 to 1919, Finland was a Grand Duchy of Finland, a part of the Russian Empire.

All these facts made for an amazing historical link for Buyan, the Russian restaurant in Singapore which, apart from the obvious gustatory experience, strives to offer its patrons a glimpse of Russian history in any imaginable form.

So, to cut a long story short, through anonymous Internet bidding, we, as the owners of Buyan, bid for the two bottles of liquid history, paying €30,000 for a bottle of Veuve Clicquot, and €24,000 for the Juglar, a now-defunct

Due to the numerous imitations of her product in Russia, Mme Clicquot published a strongly-worded notice in the Russian press:

"I, the undersigned, Veuve CLICQUOT-PONSARDIN, declare that the proliferation of forgeries of my former V.C.P. trademark made it necessary, a year ago, to abolish it and replace it with a new mark, for which the model is: V.CLICQUOT P. The public must therefore regard only those Champagne wines whose corks are stamped with the new mark as originating from my Company. I am determined to bring any person intimating this new trademark before the courts and prosecute them as forgers." – Reims, 18 August 1821.

Veuve Clicquot's *shipments to Russia and ports of the Baltic*

1820: 189,064 bottles

1850: 430,336 bottles

1870: 623,361 bottles

ценность» до «выдающегося» шампанского. Качество ещё одной трети было признано средним, а остаток – непригодным для питья из-за просочившейся внутрь морской воды.

В июле 2011 г. лучшие из поднятых бутылок (одна – шампанского дома «Жюгляр», другая – «Вдова Клико») были выставлены на аукцион. Когда мой муж-француз, знаток вин, узнал об этом, он посоветовал нам поучаствовать в торгах. Почему? Причин много.

Во-первых, шампанское было признано пригодным для питья ведущими мировыми экспертами, что даёт уникальный шанс отведать историю на вкус. Спасённые бутылки датируются 1830-ми гг., а это значит, что вина были произведены до нашествия филлоксеры – вида виноградной тли, в защиту от которой было изобретено средство. Обработка винных лоз этим средством повредила виноградники Шампани, поэтому пришлось делать новый привой на корни лоз из Америки.

Что же касается «Вдовы Клико», то искренний восторг вызывал сам факт, что напиток был произведён ещё при жизни Великой Госпожи Шампани (мадам Клико скончалась в 1866 г.) и под её собственным руководством, так как она всегда принимала участие в производстве, бутилировании и отправке своего шампанского.

Франсуа Откёр и Юлия Шерстюк во время первой встречи в Гонконге
François Hautekeur and Julia Sherstyuk during their first meeting in Hong Kong

Во-вторых, предполагается, что затонувшая шхуна держала курс на Санкт-Петербург, где проживали главные поклонники «Вдовы Клико» – русские аристократы и царская семья. В-третьих, корабль затонул в водах, которые в то время принадлежали России: с 1809 по 1919 г. Финляндия называлась Великим княжеством Финляндским и входила в состав Российской империи.

Все эти факты сложились в удивительную историческую связь, интересную для «Буяна» – русского ресторана в Сингапуре, который помимо очевидного кулинарного аспекта стремится предложить своим гостям прикоснуться к истории России в любой возможной форме.

Таким образом, как владельцы «Буяна» мы сделали анонимную заявку через Интернет и приобрели две бутылки, наполненные историей. За «Вдову Клико» было заплачено €30 тыс., и ещё €24 тыс. – за шампанское ныне не существующего винодельческого дома «Жюгляр», фаворитом Наполеона, кто в 1810 г. наградил этого производителя золотой медалью. Позднее поместье было куплено домом «Жаксон», который до сих пор производит шампанское на землях, ранее принадлежавших «Жюгляру».

Из первых уст

Бутылки не отправились в Сингапур сразу после аукциона – было необходимо обеспечить соответствующие условия транспортировки, чтобы исключить потерю качества шампанского. В какой-то мере необходимо было воссоздать условия морского дна – чтобы была темнота, постоянная температура не выше 4° С и отсутствие вибрации. Горя желанием узнать побольше о нашем бесценном сокровище, в июне я отправилась в Гонконг на встречу с Франсуа Откёром, виноделом дома «Вдова Клико», который по просьбе властей Эландских островов участвовал вместе с Рикардом Юлином в оценке качества поднятых бутылок в августе, ноябре и декабре 2010 г.

Мы встретились в баре отеля «Айланд-Шангри-Ла» и заказали бутылку La Grande Dame – престижного кюве Дома «Вдова Клико» – для создания подходящей атмосферы для беседы.

champagne house that used to be one of the favourites of Napoleon I, who had awarded a gold medal to the House of Juglar in 1810. Later, the estate was bought over by Jacquesson, who today produces champagne on the old Juglar lands.

Straight from the Horse's Mouth

After the auction, we couldn't get the bottles to Singapore straight away as proper transportation conditioning had to be found to ensure that the champagnes did not suffer from any loss in quality. There had to be no UV exposure, with the temperature maintained no higher than 4 degrees Centigrade, and no vibration – a recreation of the sea bottom of sorts.

Eager to learn more about our treasured purchase, I flew last June to Hong Kong to meet François Hautekeur, Veuve Clicquot's winemaker who, like Juhlin, had been called by the Åland government for the assessment of the salvaged bottles in August, November and December 2010.

We met at the Shangri-la Island bar and ordered a bottle of Veuve Clicquot's La Grande Dame, the House's prestige cuvée, to set the mood for the conversation.

"So, you are one of the few people in the world who have already tasted the contents of the bottles that we bought. How was it?" I asked my first question.

"Absolutely fabulous! The mouth was so complex – I could definitely smell some flowers, sweetness and yet freshness!" Hautekeur replied with a sincere smile. "It was perfectly preserved, partly due to the cold and dark environment, partly to the higher level of sugar content in it. Just imagine – there is only eight grams of sugar per litre in La Grande Dame that we are now drinking, while in the bottle you bought, there is 144 g/l, as we measured it in the sample brought to France. In the Veuve Clicquot archives, which have been kept since the foundation of the house in 1772 till now, the highest sugar content registered was 300 g/l!"

"How was the sugar added and why?"

"In the form of a liqueur or syrup. As to why, the champagne of those times was more like a dessert wine with bubbles. The sweetest taste was that of the Russians, who were Mme Clicquot's most enthusiastic admirers and consumers! Her successful trade with Russia continued till the 1870s."

"Yes, their love is reflected in the works of Pushkin, Gogol, Chekhov."

"And we are very proud that our champagne was even called '*klikofskoye*' in Russia at some stage! Even though the first shipment to Moscow took place as early as 1780 and to St. Petersburg in 1781, the true story of the Russian success of Veuve Clicquot champagne started in 1814," continued Hautekeur. "After the Napoleonic wars, maritime routes were cleared of the blockade, and Mme Clicquot used this new opportunity to ship her first batch – more than 10,000 bottles – to the Russian market where it immediately became popular with aristocrats and the royal family." (Later, I read that the price for a bottle of Veuve Clicquot was quite hefty – 12 roubles – for which one could rent a flat in St. Petersburg together with a maid and a cook.)

"How did Veuve Clicquot get involved in the "Baltic" bottles case? Was it the bottles' shape that led to the conclusion?" I asked.

"Not, not at all. In the 18th century, bottles were handmade of blown glass, so they looked more or less the same for all champagne producers. The initial association with us was due to the fire mark on the corks of the first raised bottles, which retained the trace of an anchor, today a widely-recognised logo of Veuve Clicquot, so it was quite logical to jump to the conclusion. But after the corks dried, the initially indiscernible smudge below the anchor took the shape of the word 'Juglar'. It's no secret that the anchor had for long been a symbol of hope in Christianity and, as such, was widely used, even by fellow champagne producers. Our spirits were dampened, of course, but we continued to be involved in the project and soon the divers salvaged 47 bottles of Veuve Clicquot! 19 of them were damaged, but 28 were in outstanding condition!" Hautekeur happily exclaimed.

Виноградники «Вдовы Клико» в окрестностях Реймса
Veuve Clicquot's vineyards, outside Reims

Поставки «Вдовы Клико» в Россию и порты Балтийского моря:

1820: 189 064 бутылки

1850: 430 336 бутылок

1870: 623 361 бутылка

Из-за того, что в России появились многочисленные имитации её продукции, мадам Клико опубликовала в русской прессе следующее резкое объявление:

«Я, нижеподписавшаяся вдова Клико-Понсардэн, заявляю, что рост числа подделок моего бывшего фирменного знака V. C. P. вынудило меня аннулировать его год назад и заменить на новый знак, который выглядит как V. CLICQUOT P. В силу этого публике следует считать произведённым моей Компанией исключительно те шампанские вина, на пробках которых отпечатан новый знак. Я решительно намерена призвать к суду и преследовать за подделку любого, кто будет имитировать новый знак». – Реймс, 18 августа 1821 г.

– Вы – один из немногих людей в мире, кто уже попробовал содержимое приобретённых нами бутылок. Каково оно на вкус? – задала я свой первый вопрос.

– Совершенно сказочное! Букет был очень сложный – я мог отчётливо ощутить несколько цветочных ароматов, сладость, но при этом и свежесть! – ответил Франсуа с искренней улыбкой. – Оно идеально сохранилось, отчасти благодаря темноте и холоду, отчасти из-за высокого содержания сахара. Только представьте, в La Grande Dame, которое мы сейчас с вами пьём, содержится всего 8 грамм сахара на литр. В бутылке, которую вы купили, сахара 144 г/л, согласно проведённому нами уже во Франции лабораторному анализу. В архивах «Вдовы Клико», которые ведутся со времени основания дома в 1772 г. и до сего дня, самое высокое зарегистрированное содержание сахара было 300 г/л!

– Как добавлялся сахар и зачем?

– В виде ликёра или сиропа. Что касается вопроса «зачем», то шампанское в те времена было скорее десертным вином с пузырьками. А самыми большими любителями сладкого были русские, которые являлись наиболее активными поклонниками и покупателями продукции мадам Клико! Её успешная торговля с Россией продолжалась вплоть до 1870-х гг.

– Да, эта любовь нашла отражение в произведениях Пушкина, Гоголя, Чехова.

– И мы очень гордимся тем, что наше шампанское в какой-то момент в России называли «кликовское»! Хотя первая поставка в Москву была ещё в 1780 г., а в Санкт-Петербург в 1781 г., по-настоящему история успеха шампанского «Вдова Клико» в России началась с 1814, – продолжает Франсуа. – После войны с Наполеоном с морских путей была снята блокада, и мадам Клико воспользовалась открывшейся возможностью для поставки первой партии – более 10 тыс. бутылок – на русский рынок, где напиток мгновенно завоевал популярность среди аристократии и царской семьи.

(Позже я прочитала, что стоимость бутылки «Вдовы Клико» была довольно внушительной – 12 рублей, сумма за которую в Санкт-Петербурге можно было на месяц снять квартиру с прислугой и поваром).

– Как так получилось, что первоначально именно дом «Вдова Клико» привлекли к исследованию истории «балтийских» бутылок. На эту мысль навела форма бутылок? – спрашиваю я.

– Отнюдь. В XVIII в. бутылки изготовлялись вручную – выдувались из стекла, поэтому у всех виноделов они

In the Land of the Grande Dame of Champagne

My next meeting with Hautekeur took place a couple of weeks after, in Reims, capital of the Champagne region in France. There, I also met Edouard de Nazelle, a descendant of Edouard Werlé, Mme Cliquot's business partner, whose name can be found on the cork of the "Baltic" bottle, in addition to the widow's name. Ambassador of the House, de Nazelle was a well of knowledge and gave us a wonderful tour of the Veuve Clicquot 20-metre deep cellars, which once had been used by Roman soldiers as a food chiller in summer and sleeping quarters in winter.

We also had the pleasure of meeting Veuve Clicquot's cellar master, Dominique Demarville, one of the fortunate few to have tasted the Baltic bottles, who estimated the wine to date to the first third of the 19th century.

When we resurfaced, we were invited by Fabienne Moreau, Veuve Clicquot's in-house historian and researcher, to the House's archives. There, surrounded by hefty volumes of letters,

Эдуард де Назелль (слева) и Франсуа Откёр (справа) показывает нам погреба

Edouard de Nazelle (left) and François Hautekeur (right) gave us a tour around the cellars

Доминик Демарвиль, дегустатор Дома «Вдова Клико», подал нам уникальное шампанское Veuve Clicquot Brut 1962 г. – в честь года рождения моего супруга

Dominique Demarville, the Veuve Clicquot cellar master, served us the unique 1962 Veuve Clicquot Brut in honour of my husband's birth year

Дух захватывает при входе в пещеры, где расположены погреба Дома «Вдова Клико»
The breathtaking entrance to the cave cellar of the House of Veuve Clicquot

Выжженные знаки на ящике, выставленном в пещерном погребе, демонстрируют логотип «Вдовы Клико» и пункт назначения
Fire marks on the chest displayed in the cave cellar show the Veuve Clicquot logo and the final destination

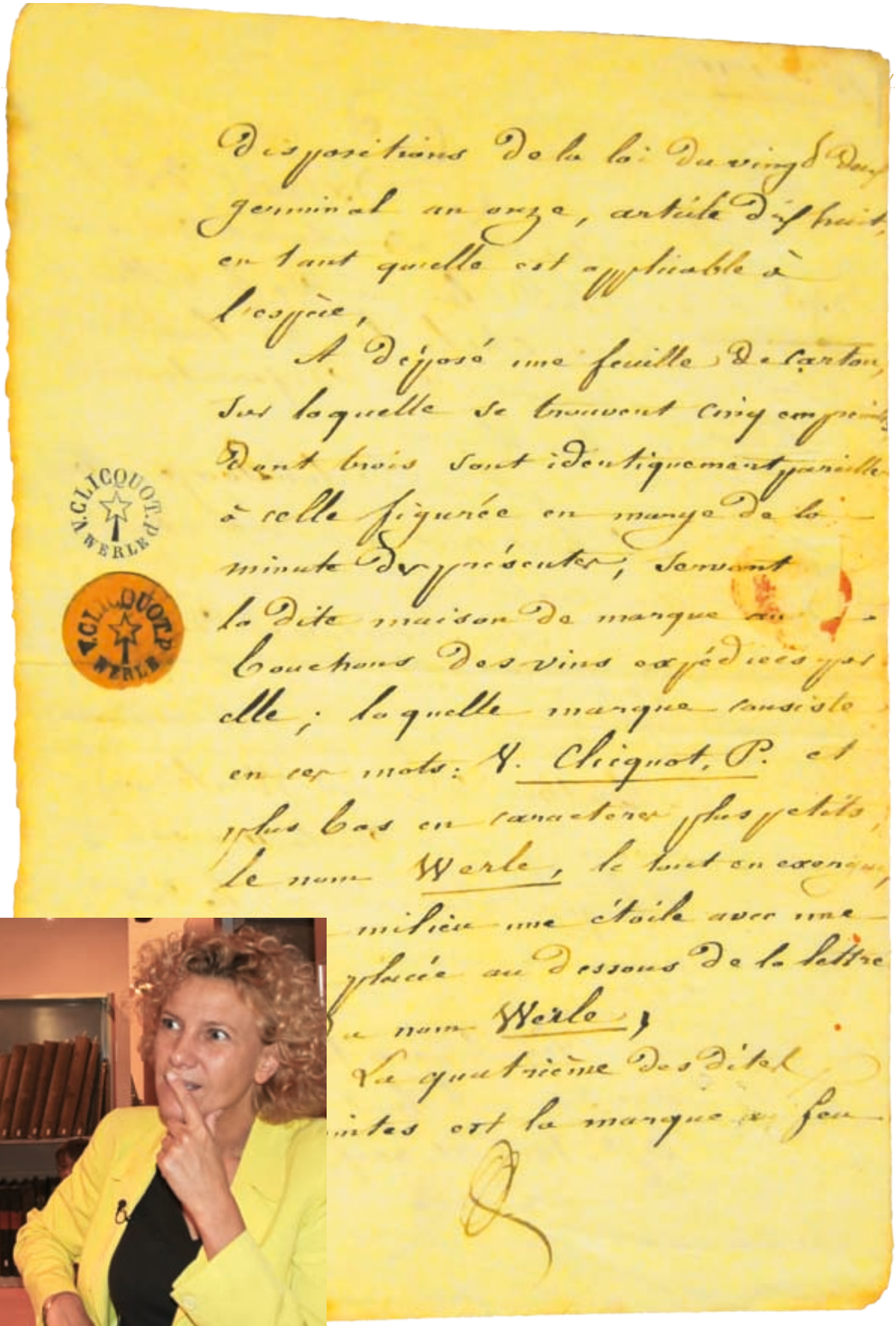
выглядели примерно одинаково. Ассоциация с нашим домом возникла из-за выжженного знака на пробках первых поднятых из глубин бутылок. На этом знаке угадывались остатки якоря, который сейчас является общепризнанным логотипом «Вдовы Клико», из чего сделали логичный вывод. Но после того как пробки просушили, размытое пятно под якорем сложилось в слово «Juglar». Не секрет, что в христианской традиции якорь издавна является символом надежды и как таковой использовался многими, в том числе и коллегами по виноделию в Шампани. После этого мы приуныли, но продолжали участвовать в проекте, а вскоре дайверы подняли 47 бутылок «Вдовы Клико». 19 из них пострадали, но 28 отменно сохранились! – радостно восклицает Франсуа.

В гостях у Великой Госпожи Шампани

Следующий раз мы встретились с Франсуа спустя две недели в Реймсе, столице французской провинции Шампань. Там же я познакомилась с Эдуардом де Назеллем, потомком Эдуарда Верле, который был деловым партнёром мадам Клико и чьё имя можно увидеть на пробках «балтийских» бутылок под именем самой вдовы. Официальный представитель «Вдовы Клико», г-н Назелль стал для меня поистине кладезем информации, когда он провёл для нас замечательный тур по погребам Дома. Расположенные на 20-метровой глубине, они служили ещё римским солдатам: летом – погребом, а зимой – казармами.

Также мы имели удовольствие познакомиться с главным дегустатором «Вдовы Клико» Домиником Демарвилем, который, будучи одним из немногих избранных, кто отведал содержимое «балтийских» бутылок, отнёс время их производства к первой трети XIX в.

Выбравшись на поверхность земли, мы воспользовались приглашением собственного историка и исследователя компании «Вдова Клико» Фабиан Моро и посетили архивы Дома. Именно там, в окружении объёмных томов писем, рецептов и финансовых документов, бережно хранимых с 1772 г., я спросила



dispositions de la loi du vingt deux
germinal an onze, article dix huit,
en tant qu'elle est applicable à
l'espèce,

A déposé une feuille de carton,
sur laquelle se trouvent cinq empreintes
dont trois sont identiquement pareilles
à celle figurée en marge de la
minute des présentes, servant
la dite maison de marque au
bouchons des vins expédiées par
elle; laquelle marque consiste
en ces mots: V. Clicquot, P. et
plus bas en caractères plus petits,
le nom Werle, le tout en exergue,
milieu une étoile avec une
placée au dessous de la lettre
nom Werle;
La quatrième des dites
intes est la marque au feu

Фабиан Моро, историк и архивариус «Вдовы Клико»
Fabienne Moreau, Veuve Clicquot's historian and archivist

мнение эксперта о предполагаемом пункте назначения затонувшего судна.

– Пока не найдено никаких архивных упоминаний относительно происхождения судна или крушения, но работа продолжается. На мой взгляд, самая логичная гипотеза – то, что судно направлялось в Россию, для какой-нибудь торговой фирмы или даже для царского двора в Санкт-Петербурге. Также есть вероятность, что груз предназначался для русских офицеров, базировавшихся в крепости Бомарсунд на Эландских островах, построенной в период между 1832 и 1854 гг., когда Финляндия была частью Российской империи, – ответила Фабиан.

«Только одно качество – высшее»

Все представители Дома искренне восхищены личностью Мадам Клико, урождённой Николь Барб Понсардэн. В один голос они представляли её как провидца, как первую в традиционно мужской сфере деятельности бизнес-леди, девиз которой в отношении шампанского был «Только одно качество – высшее».

Статус вдовы давал финансовую независимость, позволив ей управлять бизнесом и владеть банковским счётом. В случае повторного замужества она бы всё это потеряла. Мадам Клико была администратором со стратегическим мышлением. Как стало известно из архивов Дома, она не только руководила своеобразной научной лабораторией, но и сама лично изобрела ряд новшеств.

Портрет мадам Клико
A portrait of Mme Clicquot

Так, она создала первое в истории шампанского винтажное кюве, использовав для этого виноград одного лишь урожая (в данном случае речь идёт о 1810 г.) Эти престижные бутылки она отметила жёлтыми ленточками, повязанными на горлышках, и позже лично преподносила их своим верным клиентам.

Самым крупным изобретением мадам Клико стала техника ремюажа, когда после выдержки бутылки хранили в наклонных отверстиях, просверлённых в столе. В результате осадок собирался в горлышке. При откупоривании бутылки он вылетал вместе с небольшим количеством шампанского, а внутри оставалось прозрачное газированное вино.

Благодарности

Я выражаю глубочайшую признательность Дому «Вдова Клико» за горячий приём, оказанный моей семье во время нашего двухдневного пребывания в Реймсе: президенту «Вдовы Клико» г-ну Стефану Баскьера и упомянутым выше Эдуарду де Назеллю, Доминику Демарвилю, Фабиан Моро и Франсуа Откёру. Также благодарю Аделаид д'Орлеан, руководителю отдела корпоративной коммуникации, за организацию интересных экскурсий по Реймсу и окрестностям для нашей семьи.

Текст *Юлия Шерстюк*
Фото *Visit Åland, Юлия Шерстюк*

receipts and accounting carefully preserved since its foundation in 1772, I asked her opinion as a historian about the possible final destination of the sunken ship.

"No archive references to the ship's origin or sinking have yet been found, but work is on-going. For me, the most logical hypothesis would be that the champagne was en route to Russia destined for some trading house or even the Tsar's court in St. Petersburg. Another possibility is that it was meant for the Russian officers stationed at Bomarsünd Fortress in Åland, which had been built between 1832 and 1854, the period when Finland was part of the Russian Empire," replied Moreau.

Мадам Клико изобрела стол для ремюажа (справа), прародителя современных наклонных полок (слева), используемых с тех пор во всех Домах Шампани
Mme Cliquot invented the riddling table (right), the ancestor of the oblique racks (left), which have been taken up by all champagne houses ever since

"One Single Quality: The Finest"

All the House's representatives seemed to be genuinely impressed with the personality of Mme Clicquot, born Nicole Barbe Ponsardin. They all spoke about her as a visionary, the first woman in the traditionally male-dominated trade whose motto was "One single quality: the finest" with regards to her champagne.

Her position as a widow made her financially independent, allowing her to run a business and hold a bank account. Had she remarried, she would have had to relinquish it all. She was a manageress with a strategic vision. On reading the House's archives, it is clear that Mme Clicquot ran a research laboratory and had a certain number of inventions attributed to her.

For instance, she created the first vintage cuvée in the history of champagne, using grapes exclusively from the 1810 harvest and tying a yellow ribbon to bottlenecks to distinguish these prestigious bottles, which she personally presented to her faithful clients. To this day, no other champagne house has claimed to have had an earlier vintage.

Her other great invention was the riddling technique, which involved inclining bottles over a table after aging to allow for the lees to gather in the bottleneck. When a bottle was opened, the deposits would readily pop out, leaving a clearer and more sparkling wine inside.

Acknowledgment

I would like to express my deepest gratitude to the House of Veuve Clicquot for the warm hospitality shown to my family in Reims over the course of two days: to Stéphane Baschiera, Veuve Clicquot's Chairman, and the abovementioned Edouard de Nazelle, Dominique Demarville, Fabienne Moreau and François Hautekeur. I would also like to thank Adélaïde d'Orléans, Veuve Clicquot's Corporate Communication Manager, for arranging the most interesting tours around Reims and its surroundings for my family.

Text *Julia Sherstyuk*
Photos *Visit Åland, Julia Sherstyuk*