



# Niezapomniany smak szampana Météyer Père et Fils



*„Champagne” to słowo zrozumiałe we wszystkich językach świata. Kojarzy się z zabawą, śmiechem, radością. Szampanem delektują się politycy, artyści, biznesmeni, a także zwykli ludzie. Najpiękniejsze wydarzenia, święta, okazje, spektakle, imprezy nie mogą się odbyć bez tego „królewskiego trunku”.*

Pierwsze krzewy winne w rejonie Szampanii posadzili Rzymianie. Jednak uprawa winorośli przetrwała dzięki staraniom kleru. Za panowania Henryka IV utrwaliło się w Paryżu określenie „wino szampańskie”, ale w regionie ta nazwa przyjmowała się trudno, ponieważ słowo „champagne” oznaczało nieużytki nadające się tylko na pastwiska dla owiec. Gdy winiarze zauważyli, że wina szampańskie źle dojrzewają w beczkach – zaczęto butelkowanie. Wprawdzie zachowano aromat, ale w zamian szampan stał się naturalnie gazowany. Ta cecha musowania przysparzała wielu trosk winiarzom, do tego stopnia, że szampan nazwano „winem diabelskim” lub „wyrzeliwaczem” z powodu wyrzeliwanych pod ciśnieniem korków. Dopiero Dom Pérignon, mnich opactwa benedyktyńskiego w Hautvillers, poprawił jakość i wyeliminował niektóre wady wina. Także Dom Pérignon wprowadził używanie korka z dębu, przywiązanego do butelki włóknem konopnym nasączonym olejem, co pozwalało winu zachować świeżość i pianę. Ponadto kazał wzmocnić butelki, aby uniknąć ich pęknięcia.



syn Annette Clément i Jacky Météyer. Absolwent szkoły winogrodniczej, ma ambitne plany rozwoju winnic, które uprawia. Franck Météyer poślubił Annę, Polkę, która stara się poznać tajemnice „szlachetnego trunku”. Anna zamierza rozpropagować szampana w Polsce. Pomaga jej w tym znajomość polskiej kultury oraz polskojęzyczna strona internetowa ([www.champagnemeteyer.com](http://www.champagnemeteyer.com)). W listopadzie planuje urządzić w Warszawie i Krakowie degustację dla dystrybutorów i potencjalnych odbiorców szampana.



## Szampan z tradycją

Znakomitej jakości szampan, na rodzinnych gruntach produkuje Champagne Météyer Père et Fils. Tradycja eksploatacji sięga pięciu pokoleń. Winnice rozciągają się na południowej stronie doliny rzeki Marne, w trójkącie między Reims, Epemay, i Château-Thierry. Dla całej rodziny praca jest pasją, w którą wkłada się odziedziczone rzemiosło, ale przede wszystkim serce. Wszystko zaczęło się od Pierre'a Clément, winogrodnika w Trélou, który odziedziczył hektar winnic od swojego teścia Arthur'a Narcy. Pierre Clément był pierwszym w okolicy, który zainstalował własną prasę o pojemności 2000 kilogramów. Dla swojej miejscowości, wycisnął za jej pomocą równowartość 156 sztuk wina (1 sztuka – 205 litrów). Jego syn Jean kontynuował tradycję rodzinną, przejmując 1 ha 50 winnic. Jean pomnożył swoje dobra, skupując i wymieniając grunty. Zięć Jean'a Clément – Jacky Météyer, nie pochodził z rodziny winogrodników, ale kochający naturę postanowił ze swoją żoną, córką Jean'a Clément, pozostać w środowisku winogrodników i kontynuować tradycję rodzinną. Jacky Météyer systematycznie powiększał firmę, skupując i wymieniając grunty i winnice. Obecnie szefem rodzinnej firmy jest Franck Météyer,

## Uznanie i prestiż

Champagne Météyer Père et Fils ma ugruntowaną markę i renomę. Świadczy o tym przynależność do federacji „Champagne de Vignerons” (szampan winogrodników), RM (Récoltant Manipulant), który we Francji jest zaliczany do wyższej klasy produktów. Należy również do bardzo wąskiego grona „Vigneron Independant”, które promuje wyłącznie wina i alkohole przestrzegające określone warunki produkcji, konserwacji i handlu. We Francji Champagne Météyer Père et Fils dociera wyłącznie do prywatnych osób, sklepów z alkoholami, bardzo dobrych restauracji i „gwiazdkowych” hoteli. Jeśli ktoś ich zasmakował nigdy nie zapomni wyjątkowego smaku i aromatu. Co roku pełna pomysłów i energii rodzina Météyer stara się zaproponować coś nowego – o zaskakującym smaku, oryginalnym wyglądzie, niepowtarzalnej jakości. W ten sposób akcentuje otwartość na rynek. Champagne Météyer Père et Fils z przyjemnością udostępnia klientom i turystom swoje piwnice oraz muzeum, w którym znajduje się bardzo rzadka kolekcja narzędzi i maszyn. Otwartość rodziny wyraża się także w urządzaniu degustacji i dni otwartych, a przede wszystkim w polskiej gościnności.

