



Grand Champagne

SAMPPANJAA JA HERKKUJA

To 11.5.
klo 15–21

Pe 12.5.
klo 15–21

La 13.5.
klo 12–20

KÄSIOHJELMA | 2017 | PROGRAM



Bienvenue Champagne!

Grand Champagne Helsinki tapahtuma tuo Champagnen keväiseksi viikonlopuksi Helsinkiin jo kolmannen kerran. Kiitos upeiden fähtivieraiden, mahtavan samppanjatalokaartin sekä suomalaisten kasvavan samppanjainnostuksen, olemme kasvaneet lyhyessä ajassa maailmanlaajuisestikin mittavaksi samppanjatapahtumaksi! Samppanjavalikoimamme on tänä vuonna mittavampi ja monipuolisempi kuin koskaan!

Haluamme ruokaherkkujen ja Suomen Sommelierien tietotaidon avulla korostaa myös samppanjan monipuolisia mahdollisuuksia ruokapöydässä. Grand Champagne Helsinki kruunaa taas uuden Suomen Samppanjamestarin vuodelle 2017.

Ihana juoma ansaitsee toki myös ihanteellisen lasin. Grand Champagne -tapahtuma onkin lainannut nimensä Lehmann Glassin upealta, suupuhalletulta Grand Champagne -samppanjalasilta. Sitä pääset kokeilemaan kaikissa asiantuntijatasteingeissä.

Champagnen parhaat palat ovat luonamme tänä viikonloppuna. Kutsumme sinut nauttimaan ja viihtymään kanssamme samppanjan äärellä.

Malja samppanjalle!

Essi Avellan, Taru From ja Christian From



Jean-Baptiste Lécaillon
Kellarimestari
Champagne
Louis Roederer



Benoît Gouez
Kellarimestari
Champagne
Moët & Chandon

Michel Drappier
Omistaja
Champagne
Drappier



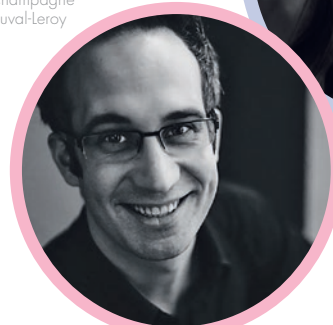
Charles Philipponnat
Johtaja
Champagne
Philipponnat



Sandrine Logette
Kellarimestari
Champagne
Duval-Leroy



Essi Avellan
Master of Wine



Samuil Angelov
Suomen Sommelierit Ry
puheenjohtaja



Jukka Sinivirta
Viinin- ja samppanjantutija

Grand Champagne Helsinki 2017

Vanhalla Ylioppilastalolla järjestettävässä rennossa ja tunnelmallisessa tapahtumassa pääsee maistelemaan niin tunnettuja samppanjaklassikoita kuin harvinaisempia herkuja. Niiden ohella tapahtumassa on tarjolla samppanjaan sopivia maistelupaloja.

Samppanjoiden ja herkkujen maistelu tapahtuu maksukortilla ladattavilla Digilipukkeilla. Digilipukkeen hinta on 2 €. Digilipukkeet ladataan digilippukortille Lipukepisteissä, joissa lataamisen voi maksaa pankki- ja luottokortilla sekä käteisellä.

Maisteltavien samppanjoiden hinnat vaihtelevat yhdestä useampaan lipukeeseen riippuen samppanjan hintaluokasta. Tapahtumassa tarjottava maisteluannos on 4 cl. Tarjolla on noin 280 eri samppanjaa. Samppanjatalot ja maisteltavat viinit löytyvät listattuina tästä käsiohjelmasta.

Sisäänpääsylippuun kuuluu Lehmann Glassin Opale 21 -samppanjalasi, josta samppanjoita voi maistella.

KUPLIVAT EDUT kaikille vieraille; varaa paikkasi suoraan ravintolaan.

Digilippukorttia ei kannata heittää pois, sillä sitä näyttämällä voi hyödyntää useita yhteistyökumppaniemme tarjouksia. Tarjoukset ovat listattu sivulla 32–34.

Samppanjoiden hinnoittelu:

1 DIGILIPUKE	Samppanjat alle 35€
2 DIGILIPUKETTA	Samppanjat 35–49,99€
3 DIGILIPUKETTA	Samppanjat 50–79,99€
4 DIGILIPUKETTA	Samppanjat 80–99,99€
5 DIGILIPUKETTA	Samppanjat 100–149,99€
6 DIGILIPUKETTA	Samppanjat 150–179,99€

Erityisen arvokkaat rajallisen valikoiman samppanjat voivat olla hinnaltaan enemmänkin kuin 6 lipuketta. Listan maisteltavista samppanjoista hintoihin löydät sivulta 13–23 ja 26–29.

Tapahtuma on avoinna

to 11.5. klo 15–21:30 (anniskelu päättyy klo 21:00)
pe 12.5. klo 15–21:30 (anniskelu päättyy klo 21:00)
la 13.5. klo 12–20:30 (anniskelu päättyy klo 20:00)

Tapahtuman järjestävät:

ceestashop.fi
Nautinnollisiin viini- ja ruokaketkiin



Grand Champagne 2017 -tapahtumassa maksuvälineenä toimivat Digilipukkeet

Samppanjoita ja herkuja voit maksaa vain digilippukortilla lataamillasi Digilipukkeilla.

Digilipukkeiden ostaminen:

1. Kerro Lipukepisteellä Digilipukemäärä, jonka haluat ladata digilippukortillesi. Yhden Digilipukkeen arvo on 2€. Digilippukortti maksaa 2€, voit käyttää myös edellisen vuoden korttia.
2. Lunasta Digilipukkeet sisältävä digilippukortti käteisellä tai pankkikortilla.
3. Lipukepisteissä voit ladata lisää Digilipukkeita digilippukortille.

Digilipukkeilla maksaminen:

Tilaa haluamasi samppanja tai herku
↓
Leimaa maksukortti pisteen NFC-laitteeseen
↓
Myyjä veloittaa summan kortiltasi
↓
Saat NFC-laitteen näytöltä tiedon arvosta, joka digilippukortillesi jäi oston jälkeen

Jäljellä olevien Digilipukkeiden palautus Infopisteellä:

1. Leimaa digilippukorttikortti Kassapisteen NFC-laitteeseen
2. Saat tiedon maksukortin arvosta
3. Rahan palautuksesta ei veloiteta



Huom! Pidä huolta korttiasi ja rekisteröi se! Vahingoittuneella digilippukortilla ei voi maksaa. Jos olet rekisteröitynyt, vahingoittuneen tai kadonneen digilippukorttisi tiedot voidaan siirtää uudelle digilippukortille. Tapahtuman järjestäjä ei vastaa vahingoittuneista tai kadonneista kortteista.

Tapahtuman jälkeen kaikki digilippukortit nollataan.

Tapahtuman aikana Lipukepisteet auttavat mahdollisissa ongelmatapauksissa.

Samppanja on pullottettua riemua ja kuplivaa iloa

Samppanja on Champagnen alueella Pohjois-Ranskassa tuotettu kuohuviini, jonka toinen käyminen tapahtuu lopullisessa myyntipullossa. Samppanjan perusviinien rypäleinä ovat Pinot Noir, Meunier ja Chardonnay. Vain noin 7 % kaikista maailman kuohuviineistä on samppanjaa. Nimen samppanja käyttö on varattu yksinomaan näille kuohuviineille. Tuotantoa valvotaan erittäin tarkasti. Runsaasti kalkkikiveä sisältävä maapohja, pohjoinen sijainti ja vuosisatainen perinne tekevät samppanjasta hyvin arvostetun ja sen laatuosalle yltyvät vain hyvin poikkeukselliset muualla tuotetut kuohuviinit.



Eri rypälelajikkeiden, eri kylien ja palstojen sekä eri vuosien ajalta varastoitujen viinien sekoittaminen on samppanjan sielu ja sydän, joka antaa sille vivahteita, moniulotteisuutta ja tasalaatuisuutta. Perinteisesti valmistamisesta vastaavat samppanjatalot, jotka ostavat rypäleet viljelijöiltä, mutta roolit ovat sekoittuneet. Noin 300 talon lisäksi samppanjaa tuottavia osuuskuntia on noin 60 ja viljelijöitä noin 5000.

Samppanjatyyppejä ovat vakiosamppanja, vuosikertasamppanja, rosésamppanja, luksussamppanja, Blanc de Blancs ja Blanc de Noirs, makea samppanja, myöhään korkitettu samppanja, erityisen kuiva samppanja ja kevyesti poreileva samppanja. Tyyllit vaihtelevat myös paljon kevyistä seurusteluviineistä runsasmakuisiin ruokaviineihin.

Samppanjan käyttö ruokajuomana on lisääntynyt jatkuvasti. Samppanjasta on tullut osa gastronomiaa. Erityisesti kala, äyriäiset, osterit ja simpukat saavat siitä hienostunutta seuraa, mutta myös muut ruokalajit aina riistaa, juustoja ja jälkiruokia myöten ovat onnistuneesti yhdistettävissä samppanjaan.

Samppanjaan liittyviä asioita voi opiskella koko elämänsä, mutta valmiiksi ei tule koskaan. Onneksi sen tärkein ominaisuus on helposti opittavissa. Samppanja on pullottettua riemua, kuplivaa iloa, joka siivittää elämän parhaita hetkiä ja kultaa upeita muistoja. Samppanja on myös suuri sivistäjä. Nauti vähemmän, mutta parempaa!

Jukka Sinivirta

Carte du vignoble de Champagne



Näytteilleasettajat – Exhibitors

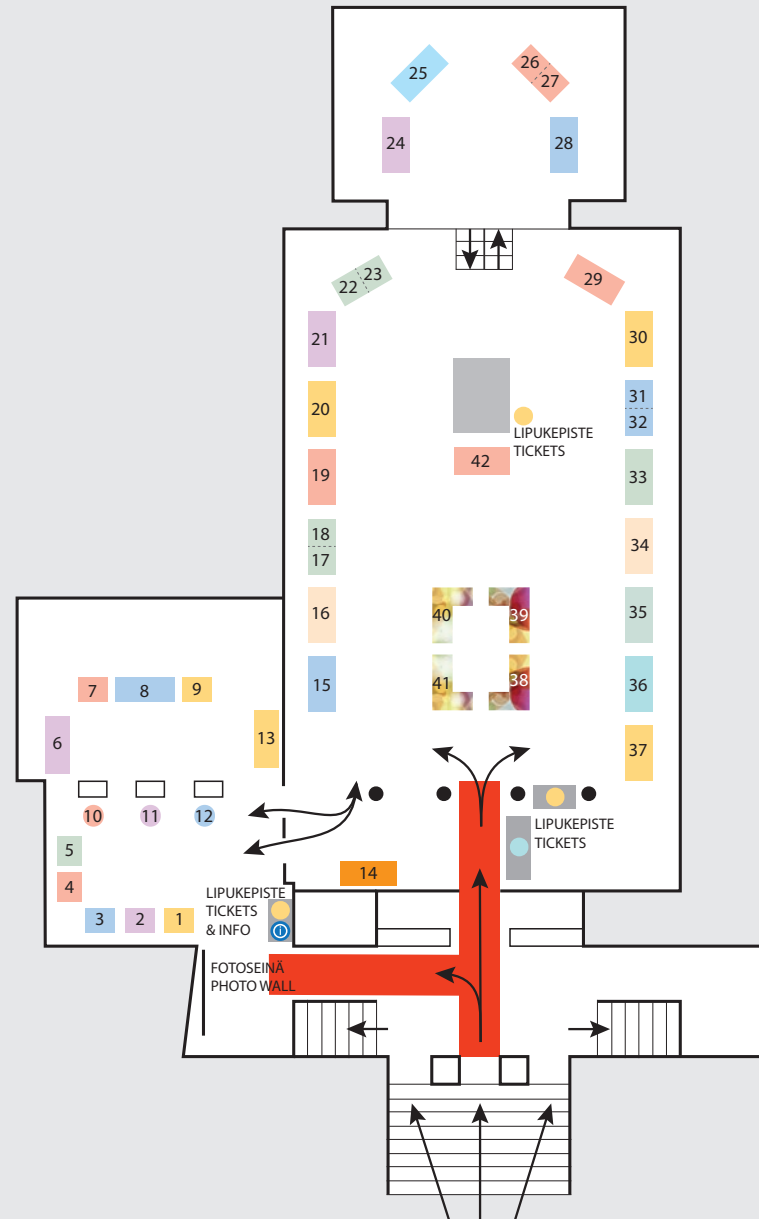
- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1 Vinum Import | 22 Nordic Cellars |
| 2 Altia | 23 Henkell Suomi |
| 3 Edrington | 24 Vindirekt |
| 4 Lindbohm & Partners | 25 Norex Selected Brands |
| 5 Solera Finland | 26 BB Wines |
| 6 Cisa Drinks | 27 Astra Wines |
| 7 Domaine Wines | 28 Viking Line |
| 8 Sari Wines | 29 Carelia Wines |
| 9 Bottlescouts | 30 Social Wines |
| 10 Suomen Sommelierit | 31 Alpha Beverages |
| 11 Jukka Sinivirta | 32 Wennerco |
| 12 Essi Avellan | 33 Hartwa-Trade |
| 13 Arvid Nordquist Kahvi | 34 BPF Finland |
| 14 Ceestashop.fi | 35 Fine Brands |
| 15 Viinitie | 36 Pernod-Ricard |
| 16 Interbrands | 37 Arvid Nordquist |
| 17 Tampereen Viinitukku | 38 Ravintola Roster |
| 18 Nordalco | 39 Ravintola Emo |
| 19 Moët Hennessy Suomi | 40 Ravintola Pastic |
| 20 Moët Hennessy Suomi | 41 Ravintola Muru |
| 21 Vinetum | 42 Carelian Caviar |



Info



Näytteilleasettajien sijainti salissa Exhibitors at the event



Master Class -luennot/lectures:

Tapahtuman yhteydessä järjestetään ainutlaatuisia samppanjaan liittyviä luentoja ja tasting-tilaisuuksia, joissa pääsee sekä suomalaisten että Champagnesta saapuvien asiantuntijoiden johdolla tutustumaan tarkemmin samppanjan saloihin ja maistamaan samppanjatalojen harvemmin saatavilla olevia samppanjoita.

Liput Master Class -luennoille ovat olleet ennakkomyyntissä.

**Tiedustele vapaita paikkoja CeestaShop-pisteestä, ständiltä n:ro 14.
Please inquire for available seats for lectures from CeestaShop's stand number 14.**

Torstai / Thursday 11.5.

15.00

ESSI AVELLAN MW: Blanc de Noirs on the rise	sali 1
RAYMOND RINGEVAL: Palmer's top vintages in magnum	sali 3
JUKKA SINIVIRTA: Champagne's delicious but different vintages 2008 and 2009	sali 4
CEESTA asiakastilaisuus	sali 2

16:30

JEAN-BAPTISTE LÉCAILLON: Louis Roederer – A Cristal-clear vision	sali 1
CHARLES PHILIPPONNAT: The Philipponnat style based on Pinot Noir	sali 2
JUKKA SINIVIRTA: Spécial Club – Club Trésors de Champagne	sali 3
VIKING LINE asiakastilaisuus	sali 4

18.00

BENOÎT GOUEZ: The eternal style of Moët	sali 2
MICHEL DRAPPIER: Drappier – Magnificent diversity from one terroir and one winemaker	sali 3
SAMUIL ANGELOV: Food Loves Champagne	sali 4

19.30

DAMIEN VALTIER: Live the Charles Heidsieck Experience	sali 3
MARIE VORSTERMANS: Nicolas Feuillate Palmes d'Or – The Diva of Champagne	sali 4

Perjantai / Friday 12.5.

15.00

DENIS BUNNER: One pillar of Bollinger style: fermentation in oak	sali 1
MARIE VORSTERMANS: Nicolas Feuillate Palmes d'Or – The Diva of Champagne	sali 2
SANDRINE LOGETTE: Duval-Leroy's precious parcels	sali 3
JUKKA SINIVIRTA: Champagne's delicious but different vintages 2008 and 2009	sali 4

16.30

ESSI AVELLAN MW: Blanc de Noirs on the rise	sali 1
CHARLES PHILIPPONNAT: Blend vs Terroir approach at Philipponnat	sali 2
JUKKA SINIVIRTA: Spécial Club – Club Trésors de Champagne	sali 3
RAYMOND RINGEVAL: Palmer's top vintages in magnum	sali 4

18.00

JEAN-BAPTISTE LÉCAILLON: Louis Roederer – A Cristal-clear vision	sali 1
MICHEL DRAPPIER: Drappier – Magnificent diversity from one terroir and one winemaker	sali 2
DAMIEN VALTIER: Live the Charles Heidsieck Experience	sali 3
CÉDRIC THIÉBAULT: Besserat de Bellefon's smooth sensations	sali 4

19.30

BENOÎT GOUEZ: The eternal style of Moët	sali 1
RAYMOND RINGEVAL: Champagne Palmer	sali 3
SAMUIL ANGELOV: Food Loves Champagne	sali 4

Lauantai / Saturday 13.5.

13.00

RAYMOND RINGEVAL: Palmer's top vintages in magnum	sali 1
NICOLAS JAEGER: Tradition passed from father to son	sali 2
SAMUIL ANGELOV: Food Loves Champagne	sali 3

14.30

Glorian Ruoka & Viini lukijatasting: Michel Drappier & Essi Avellan MW	sali 1
DAMIEN VALTIER: Live the Charles Heidsieck Experience	sali 2
CÉDRIC THIÉBAULT: Besserat de Bellefon's smooth sensations	sali 3
JUKKA SINIVIRTA: Champagne's delicious but different vintages 2008 and 2009	sali 4

16.00

ESSI AVELLAN MW: Blanc de Noirs on the rise	sali 1
DENIS BUNNER: Bollinger – The prestigious collection	sali 2
SANDRINE LOGETTE: Duval-Leroy's precious parcels	sali 3

17.30

DIDIER GIMONNET: Reflections of terroir – Pierre Gimonnet Spécial Club	sali 1
CYRIL JANISSON: Janisson-Baradon – Chardonnay, Pinot Noir, Meunier and beyond	sali 3

19.00

JUKKA SINIVIRTA: Spécial Club – Club Trésors de Champagne	sali 2
---	---------------

Maisteltavat samppanjat:

Vinum Import

Leclerc Briant

2	Brut Réserve NV	M/P/C	44,95 €
2	Brut Rosé NV	P/M	
5	Blanc de Meunier 1er Cru NV	M	
3	Brut Vintage 2009	P/M	

Altia

Ayala

1	Wine Gallery Suomi Finland 100 Brut NV	C/P/M	34,90 €
2	Brut Nature NV	C/P/M	44,89 €
3	Blanc de Blancs 2008	C	69,90 €
4	Cuvée Perle d'Ayala Brut 2006	C/P/M	*

Edrington

Piper-Heidsieck

2	Cuvée Brut NV	P/M/C	41,91 €
3	Rosé Sauvage NV	P/M/C	51,90 €
2	Cuvée Sublime NV	P/M/C	48,90 €
3	Essentiel Cuvée Brut NV	P/M/C	46,91 €
3	Vintage 2008	P/C	54,90 €
6	Cuvée Rare 2002	C/P	159,01 € *
6	Cuvée Rare Magnum 1998	C/P	*

Lindbohm & Partners

Armand de Brignac

9	Brut Gold NV	C/P/M	252,90 €
19	Blanc de Blancs NV	C	492,50 €
16	Rosé NV	C/P/M	417,10 €

Solera Finland

Barons de Rothschild

3	Brut NV	C/P	52,90 €
3	Blanc de Blancs 2010	C	69,90 €
3	Rosé 2011	C/P	69,90 €
3	Extra Brut NV	C/P	59,90 €
9	Vintage 2006	C	245,00 € *

Cisa Drinks

Drappier

2	Carte d'Or Brut NV	P/C/M	39,90 €
2	Carte d'Or (37,5cl) NV	P/C/M	19,91 €
2	Carte d'Or Jeroboam NV	P/C/M	225,49 € *
3	Carte d'Or Millésime 2002	P/C	69,93 €
3	Quatuor Blanc de Quatre Blancs NV	C/A/PM/PB	64,95 €
2	Blanc de Blancs NV	C	49,99 €
3	Grande Sèndrée 2008	P/C	69,94 €
3	Grande Sèndrée Rosé 2005	P/C	79,95 €
2	Brut Nature NV	P	41,95 €
2	Brut Nature Rosé NV	P	44,93 €
2	Rosé de Saignée (37,5cl) NV	P	21,99 €

Grand Champagnessa tähtivieraana
 Moët & Chandonin kellarimestari
Benoît Gouez

Domaine Wines**Louis Massing**

1	Réserve Brut NV	M	29,90 €	
2	Grand Cru Blanc de Blancs Brut Magnum NV	C	70,00 €	
2	Premier Cru Rosé Brut NV	C/P	36,49 €	
3	Cuvée Prestige Millésimé 2012	C		*
3	Cuvée Prestige Grand Cru NV	C		*

Blondel

1	Premier Cru Brut Carte d'Or NV	P/C	34,49 €	
3	Cuvée Prestige Brut NV			*
2	Blanc de Blancs Premier Cru NV	C		*

Sari Wines**Janisson Baradon**

1	Brut Tradition NV	P/C/M	34,91 €	
2	Extra Brut NV	P/C	39,49 €	
2	Non Dosé NV	P/C		
2	Brut Rosé NV	C/P		
4	Toulette 2008	C		

Cattier

3	Brut Antique 1er Cru NV	P/C/M		
2	Brut Rosé 1er Cru NV	P/M/C		
2	Brut Icône NV	P/C/M		
3	Clos du Moulin Brut (05/06/07)	P/C		
4	Clos du Moulin Rosé (06/07/08)	P/C		

Bottlescouts**J.L. Vergnon**

2	Conversation Grand Cru Brut NV	C	36,50 € BS	
2	Eloquence Grand Cru Extra Brut NV	C	36,50 € BS	
3	Confidence Grand Cru Brut Nature 2010	C	63,50 € BS	*

Francois Vallois

1	Brut Réserve NV	C, P	27,90 € BS	
1	Brut Rosé 2012	C, P	31,20 € BS	

Jérôme Prévost

3	La Closerie Les Béguines NV	M	78,00 € BS	*
---	-----------------------------	---	------------	---

Viinitie**Autréau & Viinitie**

1	Chouette de Champillon Brut Blanc de Noirs NV	P/M	29,95 €	
2	Chouette Rosé Premier Cru NV	C/P	35,50 €	

Philippinotat

3	Royale Réserve Non Dosé NV	P/C/M	50,00 €	
3	Royale Réserve Brut (37,5cl) NV	P/C/M	28,80 €	
3	Royale Réserve Brut Rosé NV	P/C/M		
3	Blanc de Noirs 2009	P		
5	Grand Blanc 2002	C		
4	Cuvée 1522 2006	P/C		
5	Cuvée 1522 Rosé 2006	P/C		*
7	Clos des Goisses 2007	P/C		*



La Chouette
de Champillon
Champagne

Samppanjatestin voittaja



Helsingin Sanomat 12/2016



Vakiovalikoima
La Chouette de Champillon
Brut Blanc de Noirs

29,95€ / 0,75 l

Tuotenumero: 910537



Tilausvalikoima
La Chouette de Champillon
Premier Cru Brut Rosé

35,50€ / 0,75 l

Tuotenumero: 956457

Interbrands**Charles Heidsieck**

3	Brut Réserve NV	P/C/M	52,90 €
3	Rosé Réserve NV	P/C/M	
3	Brut Vintage 2005	C/P	74,90 €
4	Rosé Vintage 2006	C/P	97,90 €
6	Blanc des Millénaires 1995	C	165,00 €
9	Brut Vintage Jeroboam 1989	P/C/M	960,00 € *

Tampereen Viinitukku**Deutz**

2	Brut Classic NV	P/M/C	47,75 €
3	Brut Vintage 2009	P/C/M	58,80 €
3	Rose NV	P	
3	Blanc de Blancs 2009	C	69,76 €
5	Cuvée Amour de Deutz 2006	C	123,25 € *

Geoffroy

2	Expression Brut 1er Cru Magnum NV	M/P/C	39,91 €
2	Pureté Brut Nature 1er Cru NV	M/P/C	40,91 €

Nordalco**Jacquart**

2	Mosaïque Brut NV	C/P/M	41,99 €
2	Mosaïque Rosé NV	C/P/M	49,99 €
3	Blanc de Blancs 2009	C	57,98 €
5	Cuvée Alpha 2006	P/C	134,98 € *

Boizel

2	Rosé Brut (37,5 cl) NV	P/C/M	19,99 €
2	Brut Réserve NV	P/C/M	39,98 €
2	Blanc de Noirs NV	P	49,99 €
3	Grand Vintage 2007	P/C	69,99 €

Moët Hennessy Suomi**Moët & Chandon**

2	Impérial Brut NV	P/C/M	45,90 €
3	Impérial Brut Rosé NV	P/C/M	53,90 €
3	Grand Vintage 2008	P/C/M	68,89 €
3	Grand Vintage Rosé 2008	P/C/M	74,65 €
5	Grand Vintage Collection 1999	P/C/M	*
7	Grand Vintage Collection 1992	P/C/M	*

Dom Perignon

6	Brut 2006	P/C	163,90 €
13	P2 1998	P/C	344,01 € *
13	Rosé 2004	P/C	335,94 € *

Veuve Clicquot

2	Brut Yellow Label NV	P/C/M	49,90 €
3	Vintage 2008	P/C/M	73,50 €
6	La Grande Dame 2006	P/C	150,40 €

Ruinart

3	Brut NV	P/C/M	54,00 €
3	Rosé NV	P/C	74,90 €
3	Blanc de Blancs NV	C	74,90 €
7	Dom Ruinart 2004	C	211,10 € *



Let life surprise you

**COMET**

In 1811, an exceptional year for the harvest, a spectacular comet crossed the sky in Champagne. Three years later, Madame Clicquot paid tribute to this celestial wonder by stamping the comet on her bottles' corks as a symbol of prosperity.

ANCHOR

At the end of the 18th century, the founder chose an anchor as the House's emblem, a symbol of hope and faith in the future.

LABEL

In 1877, in keeping with the avant-garde and audacious spirit of Madame Clicquot, the House distinguished itself by putting a yellow label on its bottles.

SIGNATURE

When Madame Clicquot took over the reins of the House at just 27 years old, she set out to make Veuve Clicquot a name of excellence and put it on every label.

12	Dom Ruinart Rosé 2002	P/C	303,20 €	*
Krug				
6	Grande Cuvée NV	P/C/M	179,70 €	
14	Rosé NV	P/C/M	352,10 €	*

Vinetum				
Pol Roger				
2	Brut Réserve NV	P/M/C	45,90 €	
2	Rich Demi-Sec NV	P/M/C	43,90 €	
3	Brut Vintage 2008	P/C	69,97 €	
3	Brut Rosé 2008	P/C	74,00 €	
3	Blanc de Blancs 2009	C	76,96 €	
6	Cuvée Winston Churchill 2004	P/C	151,99 €	
3	Pure Extra Brut NV	P/M/C	52,90 €	
6	Vintage 1996	P/C		*
8	Cuvée Winston Churchill 1998	P/C		*

Nordic Cellars				
Gosset				
2	Excellence Brut NV	P/C/M	38,90 €	
2	Grande Réserve Brut NV	C/P/M	49,90 €	
3	Grand Rosé Brut NV	C/P	59,90 €	
5	Célébris Extra Brut 2004	C/P	115,00 €	
5	15 Ans de Cave à Minima Brut NV	C/P	115,00 €	*
4	Grand Millésime Brut 2006	P/C	85,00 €	*

Henkell Suomi				
Alfred Gratien				
2	Brut NV	C/P/M	42,94 €	
2	Rosé Brut NV	C/P/M	43,94 €	
	Brut Millésime 2004	C/P/M		
3	Blanc de Blancs Grands Crus 2008	C		
3	Brut Millésime 2000	C/P/M	56,90 €	*
4	Brut Millésime 1999	C/P/M	83,48 €	*
4	Cuvée Paradis 2008	C/P		

Vindirekt				
André Clouet				
1	Grande Réserve Blanc de Noirs Brut NV	P	29,98 €	
2	Brut Rosé NV	P	39,95 €	
2	Silver Brut Nature NV	P	35,96 €	
4	Le Clos de Bouzy Grand Cru Magnum 2008	P	199,00 €	*
3	Un Jour de 1911 NV	P	67,50 €	
3	Dream Vintages 2006	C	54,90 €	*
3	Dream Vintages 2009	C	54,90 €	*
Jacquesson				
3	Cuvée 740 Extra Brut NV	C/M/P	51,40 €	
Billecart-Salmon				
2	Brut Réserve NV	P/M/C	42,95 €	
3	Blanc de blancs NV	C	66,90 €	
3	Brut Rosé NV	C/P/M	69,95 €	
3	Vintage 2006	P/C	72,49 €	
Baron-Fuente				
1	Grande Réserve NV	M/C/P	24,90 €	

Pascal Doquet				
3	Le Mont Aimé 2006		C	*
Dufour				
3	Le Champ du Clos' Pinot Blanc Brut Nature 2013		PB	*
Bereche at Fils				
3	Montagne Grand Cru 48 mois NV		C/P	*
Savart				
3	L'Accomplie NV		P/C	*

Norex Selected Brands				
Nicolas Feuillatte				
2	One Four (20cl) NV		C/M/P	
2	One Four Rosé (20cl) NV		C/M/P	
2	Brut Réserve NV		C/M/P	
2	Brut Rosé NV		C/M/P	
2	Brut Chardonnay 2006		C	
5	Palmes d'Or 2006		C/P	
5	Palmes d'Or Rosé 2006		P	
3	Grand Cru Blanc de Blancs 2006		C	
3	Grand Cru Pinot Noir 2006		P	
2	ICE White NV		C/M/P	
2	ICE Rosé NV		C/M/P	
2	Fondamental Organic NV		C/M/P	
5	Cuvée Spéciale Magnum 2000		C/M/P	*
6	Palmes d'Or 2002		C/P	*
6	Palmes d'Or Magnum 1999		C/P	*
6	Palmes d'Or Magnum 1998		C/P	*
6	Palmes d'Or Magnum 1992		C/P	*

BB Wines				
Palmer & Co				
2	Brut Réserve NV		C/P/M	40,00 €
2	Brut Réserve Magnum NV		C/P/M	89,00 €
3	Brut Réserve Jeroboam NV		C/P/M	259,00 €
3	Brut Blanc de Blancs NV		C/P/M	50,00 €
3	Brut Blanc de Blancs Magnum NV		C	119,00 €
3	Brut Blanc de Noirs NV		P/M	50,00 €
3	Brut Blanc de Noirs Magnum NV		P/M	
2	Rosé Réserve NV		C/P/M	45,00 €
2	Rosé Réserve Magnum NV		C/P/M	
3	Vintage 2008		C/P	60,00 €
3	Vintage Magnum 2005		C/P	
4	Amazone NV		C/P	99,00 €
5	Vintage Collection 1999		C/P	*
7	Vintage Collection Magnum 1985		C/P	*

Astra Wines				
Joseph Perrier				
1	Cuvee Royale Brut NV		P/C/M	34,90 €
2	Cuvée Royale Brut Rosé NV		P/C/M	44,90 €
3	Esprit de Victoria Brut Rosé 2005		P/C/M	59,90 €
3	Cuvée Royale Blanc de Noirs Brut Nature NV		P	72,90 €

Viking Line

Bérèche

3	Rive Gauche Pinot Meunier NV	M	VL 54,90 € *
2	Brut Réserve NV	P/M/C	VL 28,90 € *
3	Campania Remensis Rosé NV	P/C	VL 54,90 € *

Jacques Lassaigue

2	Vin de Montgueux NV	C	49,95 € (VL 33,90 €) *
---	---------------------	---	------------------------

Henriot

3	Blanc de Blancs NV	C	59,99 € (VL 39 €)
3	Vintage Rosé 2008	P/C	VL 53,90 €
2	Demi-Sec NV	C/P/M	VL 28,90 €

Charles Heidsieck

3	Brut Réserve NV	C/M/P	52,90 € (VL 36,90 €)
6	Blanc des Millénaires 1995	C	165 € (VL 99 €) *
3	Rosé Réserve NV	P/C/M	VL 44,90 €
4	Rosé Vintage 2006	P/C	97,90 € (VL 64,90 €) *

Carelia Wines

Pierre Gimonnet & Fils

2	Cuvée Cuis 1er Cru Brut NV	C	
3	Cuvée Fleuron Brut 1er Cru 2009	C	
3	Spécial Club Grands Terroirs de Chardonnay Magnum 2010	C	63,80 €
4	Millesime de Collection Vieilles Vignes de Chardonnay 2005	C	169,28 €

Roger Coulon

3	Réserve de l'Homme Premier Cru Brut NV	M/P/C	51,89 €
3	Esprit de Vignay Premier Cru Brut Nature NV	M/P/C	60,00 €

Jean Vesselle

3	B3 Blanc de Blanc de Bouzy Brut Nature 2012	C	78,46 €
2	Oeil de Perdrix Brut NV	P	44,44 €

Vilmart & Cie

3	Grand Cellier 1er Cru Brut NV	C/P	68,90 €
5	Grand Cellier Rubis 1er Cru Brut 2010	P/C	127,14 € *
5	Coeur de Cuvée 1er Cru Brut 2009	C/P	125,20 € *

Vollereaux

1	Rosé de Saignée Brut NV	P	29,05 €
3	Cuvee Marguerite Millésime Brut 2008	C/P	66,70 €
2	Ratafia		39,96 €

Social Wines

Taittinger

2	Brut Réserve NV	C/P/M	49,98 €
3	Brut Millésimé 2008	C/P	*
3	Brut Millésimé 2009	C/P	59,90 € *
3	Prestige Rosé Brut NV	P/M/C	59,94 €
3	Prélude Grands Crus Brut NV	C/P	59,94 €
3	Les Folies de la Marquetterie Brut NV	C/P	63,94 €
3	Nocturne Sec NV	C/P/M	53,55 €
5	Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2006	C	145,90 € *
7	Comtes de Champagne Rosé 2006	C/P	*

Alpha Beverages

Louis Roederer

3	Brut Premier NV	C/P/M	52,90 €
---	-----------------	-------	---------



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims



3	Brut Vintage 2012	P/C	69,90 €
3	Rose Vintage 2012	P/C	72,90 €
3	Blanc de Blancs 2010	C	74,90 €
7	Cristal 2009	P/C	193,90 €

Wennerco

Bollinger

3	Special Cuvée NV	P/C/M	56,40 €
3	Rosé NV	P/C/M	69,80 €
5	La Grande Année Brut 2007	P/C	110,94 €
5	La Grande Année Rosé 2005	P/C	133,95 €
6	R.D. 2002	P/C	169,98 € *
19	Vieilles Vignes Francaises 2006	P	490,90 € (2004)

Hartwa-Trade

Lanson

2	Black Label NV	P/C/M	42,90 €
2	Green Label Brut NV	P/M/C	
3	Gold Label Vintage 2008	P/C	57,30 €
2	Rosé Label NV	P/C/M	
2	Ivory Label Demi-Sec NV	P/C/M	
3	Extra Age NV	P/C	
3	Extra Age Rosé NV	P/C	
10	Vintage Collection Magnum 1979	P/C	*
7	Vintage Collection Magnum 1996	P/C	*
5	Noble Cuvée 2000	C/P	*

Besserat de Bellefon

3	Cuvée des Moines Millésime 2006	C/M/P	
3	Cuvée des Moines Rosé NV	M/C/P	
3	Cuvée des Moines Blanc de Blancs Grand Cru NV	C/M/P	
3	Cuvée des Moines Blanc de Noirs NV	P	*
6	Cuvée des Moines Millésime 1985	C/P/M	*
6	Cuvée des Moines Millésime 1988	C/P/M	*
6	Cuvée des Moines Millésime 1989	C/M/P	*

BPF Finland

Laurent-Perrier

2	La Cuvée Brut NV	C/P/M	44,90 €
3	Ultra Brut NV	C/P	62,50 €
3	Brut Millésime Magnum 2007	C/P	117,00 €
3	Cuvée Rosé Brut NV	P	74,90 €
5	Grand Siècle NV	C/P	144,00 €
2	Demi-Sec (37,5cl) NV	C/P/M	23,91 €
9	Alexandra Rosé 2004	P/C	249,90 € *

Delamotte

3	Blanc de Blancs Brut NV	C	54,90 €
---	-------------------------	---	---------

Henri Abelé

3	Le Sourire de Reims 2008	C/P	79,9 *
---	--------------------------	-----	--------

Fine Brands

Duval-Leroy

10	Femme de Champagne 1996	C/P	*
4	Petit Meslier 2007	PM	
2	Brut Réserve NV	C/P	

2	Brut Organic NV	C/P	39,90 €
3	Femme de Champagne Brut Grand Cru NV	C/P	
2	Blanc de Blancs Grand Cru 2006	C	49,66 €
3	Rosé Prestige Brut Premier Cru NV	C/P	

Pernod-Ricard

G.H. Mumm

2	Cordon Rouge Brut NV	P/C/M	39,98 €
3	Le Rosé Brut NV	P/C/M	49,98 €
2	Le Demi-Sec NV	M/P/C	39,98 €
3	Le Millésimé Brut 2006	P/C/M	55,49 €
4	Cramant Blanc de Blancs Brut NV	C	89,9
6	Cuvée R. Lalou 2002	P/C	*

Perrier-Jouët

3	Grand Brut NV	P/M/C	50,98 €
---	---------------	-------	---------

Arvid Nordquist

Collet

2	Brut NV	P/M/C	39,90 €
2	Brut Art Deco NV	P/M/C	44,90 €
3	Blanc de Blancs NV	C	
2	Millésime 2006	C/P	
3	Brut Rosé NV	P/C/M	
7	Esprit Couture NV	P/C/M	195,00 € *

De Sousa

2	Brut Reserve Grand Cru Blanc de Blancs NV	C	49,90 €
7	Cuvée Umami NV	C/P	*
5	Cuvée Caudalies Rosé Grand Cru Vieilles Vignes NV	C/P	*
3	Grand Cru Vieilles Vignes Blanc de Blancs NV	C	
3	Cuvée 3 A Grand Cru NV	C/P	62,90 €
3	Blanc de Noir Grand Cru Brut NV	P/M	61,90 €
3	Mycorhize Grand Cru Extra Brut NV	C	67,90 €

Lyhennysten selitykset – Explanations:

NV Non-vintage

A Arbane

C Chardonnay

P Pinot Noir

M Meunier

PM Petit Meslier

PB Pinot Blanc

* Rajallinen saatavuus tai harvinaisuus
Limited availability or rarity

Tutustu Rare and fine -pullojen avausaikoihin sivuilla 26–29.

Please take a look at the opening times of the Rare and fine bottles' at pages 26–29.



Grand Champagne Challenge

Grand Champagne Challenge -kilpailun tavoitteena on kehittää samppanjaosaamisen ja -tarjoilun tasoa Suomessa. Jokavuotisessa kilpailussa etsitään Suomen samppanjamestaria, joka hallitsee niin samppanjan faktat kuin käytännön toiminnan. Kolmatta kertaa järjestettävä kisa on avoin kaikille samppanjasta kiinnostuneille, yhtä lailla harrastajille kuin ammattilaisille.

Esikarsinta suoritettiin nettikilpailuna ja parhaat kohtaavat toisensa finaalissa torstaina 11.5. kello 17:45 alkaen. Finaalissa kilpailijoiden osaamista mitataan niin nopeilla kysymyksillä kuin tarjoiluosaamisella Suomen Sommelierit ry puheenjohtaja Samuil Angelovin johdolla. Arvovaltaisina tuomareina kilpailussa toimivat Louis Roedererin kellarimestari Jean-Baptiste Lécaillon, Master of Wine Essi Avellan, Lehmann Glassin Mateo Bouatta ja Ceesta Oyn omistaja Taru From.

Palkinnoksi voittaja saa mm. näyttävän Lehmann Glassin lahjoittaman kiertopalkinnon. Grand Champagne Challenge -kilpailun käytännön järjestelyistä vastaa Suomen Sommelierit ry.

Kilpailun järjestää Ceestashop yhdessä Suomen Sommelierit ry:n, Lehmann Glassin ja AvelVino Oy:n kanssa.

Rare and fine -pullot/bottles

Upean valikoiman Grand Champagne Helsinki -tapahtumassa kruunaavat kymmenet rajallisen saatavuuden samppanjat. Nämä pullot avataan seuraavan aikataulun mukaisesti eikä maisteluannoksia voi varata etukäteen. Maisteluannoksen hinnan voi tarkistaa tämän käsiohjelman viinien listasta.

Torstai / Thursday 11.5.		Ständi Stand
15:00	G.H. Mumm Cuvée R. Lalou 2002	36
15:00	Besserat de Bellefon Cuvée des Moines 1988	33
15:15	Gosset 15 Ans de Cave à Minima Brut NV	22
15:30	Dom Perignon P2 1998	19
15:30	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 2002	25
15:45	Ruinart Dom Ruinart 2004	20
16:00	Charles Heidsieck Vintage 1989 Jeroboam	16
16:00	Vilmart & Cie Coeur de Cuvée 2009	29
16:00	De Sousa Cuvée Caudalies Rosé NV	37
16:15	Jérôme Prévost La Closserie Les Béguines	9
16:15	Bollinger Vieilles Vignes Francaises 2006	32
16:30	Piper-Heidsieck Cuvée Rare 2002	3
16:30	Duval-Leroy Femme de Champagne 1996	35
16:30	Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2004	34
16:45	JL Vergnon Confidence Brut Nature 2010	9
16:45	Alfred Gratien Brut Millésime 1999	23
17:00	Drappier Carte d'Or Jeroboam	6
17:00	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 2002	25
17:00	Vilmart & Cie Grand Cellier Rubis 2010	29
17:15	Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1998	21
17:15	Deutz Amour de Deutz 2006	17
17:30	Louis Massing Cuvée Prestige 2012	7
17:30	Collet Esprit Couture NV	37
17:30	Lanson Vintage Collection 1979 Magnum	33
17:45	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 1992 Magnum	25
17:45	Lanson Noble Cuvée 2000	33
18:00	Palmer & Co Vintage Collection 1999	26
18:00	De Sousa Cuvée Umami NV	37
18:00	Vilmart & Cie Coeur de Cuvée 2009	29
18:15	Jacquart Cuvée Alpha 2006	18
18:15	Gosset Grand Millésime 2006	22
18:30	Barons de Rothschild Vintage 2006	5
18:30	Blondel Cuvée Prestige Brut NV	7
18:30	G.H. Mumm Cuvée R. Lalou 2002	36

18:45	JL Vergnon Confidence Brut Nature 2010	9
18:45	Gosset 15 Ans de Cave à Minima Brut NV	22
18:45	De Sousa Cuvée Caudalies Rosé NV	37
19:00	Philipponnat Cuvée 1522 Rosé 2006	15
19:00	Ruinart Dom Ruinart 2004	20
19:00	Palmer & Co Vintage Collection 1985 Magnum	26
19:15	Philipponnat Clos des Goisses 2007	15
19:15	Alfred Gratien Brut Millésime 2000	23
19:15	Duval-Leroy Femme de Champagne 1996	35
19:30	Jérôme Prévost La Closserie Les Béguines	9
19:30	Pol Roger Vintage 1996	21
19:30	Lanson Vintage Collection 1996 Magnum	33
19:45	Dom Pérignon Rosé 2004	20
19:45	Gosset Grand Millésime 2006	22
20:00	Piper-Heidsieck Cuvée Rare 2002	3
20:00	Krug Rosé NV	20
20:00	Palmer & Co Vintage Collection 1999	26
20:15	Louis Massing Cuvée Prestige Grand Cru NV	7
20:15	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 1999 Magnum	25
20:30	Blondel Blanc de Blancs Premier Cru NV	7
20:30	Vilmart & Cie Grand Cellier Rubis 2010	29

Perjantai / Friday 12.5.		Ständi Stand
15:00	Lanson Vintage Collection 1979 Magnum	33
15:00	De Sousa Cuvée Umami NV	37
15:15	Gosset 15 Ans de Cave à Minima Brut NV	22
15:30	Vilmart & Cie Coeur de Cuvée 2009	29
15:30	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 2002	25
15:45	Ruinart Dom Ruinart 2004	20
16:00	Charles Heidsieck Vintage 1989 Jeroboam	16
16:00	Jérôme Prévost La Closserie Les Béguines	9
16:00	De Sousa Cuvée Caudalies Rosé NV	37
16:15	G.H. Mumm Cuvée R. Lalou 2002	36
16:15	Duval-Leroy Femme de Champagne 1996	35
16:30	Piper-Heidsieck Cuvée Rare 2002	3
16:30	Vilmart & Cie Grand Cellier Rubis 2010	29
16:30	JL Vergnon Confidence Brut Nature 2010	9
16:45	Dom Perignon P2 1998	19
16:45	Alfred Gratien Brut Millésime 1999	23
17:00	Drappier Carte d'Or Jeroboam	6
17:00	Jacquart Cuvée Alpha 2006	18
17:00	Palmer & Co Vintage Collection 1999	26
17:15	Besserat de Bellefon Cuvée des Moines 1989	33
17:15	Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1998	21
17:30	Louis Massing Cuvée Prestige 2012	7

17:30	Nicolas Feuillatte Cuvée Spéciale Magnum 2000	25
17:30	Bollinger Vieilles Vignes Francaises 2006	32
17:45	Blondel Cuvée Prestige Brut NV	7
17:45	Collet Esprit Couture NV	37
18:00	Deutz Amour de Deutz 2007	17
18:00	Gosset 15 Ans de Cave à Minima Brut NV	22
18:00	Palmer & Co Vintage Collection 1985 Magnum	26
18:15	Jacquart Cuvée Alpha 2006	18
18:15	Gosset Grand Millésime 2006	22
18:30	Barons de Rothschild Vintage 2006	5
18:30	Krug Rosé NV	20
18:30	Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2004	34
18:45	JL Vergnon Confidence Brut Nature 2010	9
18:45	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 1999 Magnum	25
18:45	De Sousa Cuvée Caudalies Rosé NV	37
19:00	Philipponnat Cuvée 1522 Rosé 2006	15
19:00	Ruinart Dom Ruinart 2004	20
19:00	Vilmart & Cie Coeur de Cuvée 2009	29
19:15	Philipponnat Clos des Goisses 2007	15
19:15	Alfred Gratien Brut Millésime 2000	23
19:15	Duval-Leroy Femme de Champagne 1996	35
19:30	Jérôme Prévost La Closerie Les Béguines	9
19:30	Pol Roger Vintage 1996	21
19:30	Lanson Noble Cuvée 2000	33
19:45	Dom Pérignon Rosé 2004	19
19:45	Gosset Grand Millésime 2006	22
20:00	Piper-Heidsieck Cuvée Rare 2002	3
20:00	G.H. Mumm Cuvée R. Lalou 2002	36
20:00	Palmer & Co Vintage Collection 1999	26
20:15	Louis Massing Cuvée Prestige Grand Cru NV	7
20:15	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 2002	25
20:30	Blondel Blanc de Blancs Premier Cru NV	7
20:30	Vilmart & Cie Grand Cellier Rubis 2010	29

Lauantai / Saturday 13.5.

Ständi
Stand

12:30	Gosset 15 Ans de Cave à Minima Brut NV	22
12:45	Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1998	21
13:00	Philipponnat Clos des Goisses 2008	15
13:15	Drappier Carte d'Or Jeroboam	6
13:30	Louis Massing Cuvée Prestige 2012	7
13:45	Blondel Cuvée Prestige Brut NV	7
14:00	JL Vergnon Confidence Brut Nature 2010	9
14:15	Ruinart Dom Ruinart 2004	20
14:30	Jérôme Prévost La Closerie Les Béguines	9
14:30	De Sousa Cuvée Caudalies Rosé NV	37

14:45	Piper-Heidsieck Cuvée Rare 2002	3
15:00	Philipponnat Cuvée 1522 Rosé 2007	15
15:00	Duval-Leroy Femme de Champagne 1996	35
15:15	Philipponnat Clos des Goisses 2007	15
15:30	Deutz Amour de Deutz 2007	17
15:30	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 2002	25
15:45	Jacquart Cuvée Alpha 2006	18
16:00	Charles Heidsieck Vintage 1989 Jeroboam	16
16:00	Vilmart & Cie Coeur de Cuvée 2009	29
16:00	Besserat de Bellefon Cuvée des Moines 1985	33
16:15	Dom Pérignon P2 1998	19
16:15	Bollinger Vieilles Vignes Francaises 2006	32
16:30	Piper-Heidsieck Cuvée Rare 1998 Magnum	3
16:30	Vilmart & Cie Grand Cellier Rubis 2010	29
16:30	Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2004	34
16:45	Gosset Grand Millésime 2006	22
16:45	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 2002	25
17:00	Alfred Gratien Brut Millésime 1999	23
17:00	Krug Rosé NV	20
17:00	De Sousa Cuvée Umami NV	37
17:15	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 1998 Magnum	25
17:15	Palmer & Co Vintage Collection 1985 Magnum	26
17:30	Lanson Vintage Collection 1996 Magnum	33
17:30	Palmer & Co Vintage Collection 1999	26
17:30	Collet Esprit Couture NV	37
17:45	Dom Pérignon Rosé 2004	19
18:00	Pol Roger Vintage 1996	21
18:00	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 1999 Magnum	25
18:15	Jacquart Cuvée Alpha 2006	18
18:15	Vilmart & Cie Coeur de Cuvée 2009	29
18:30	Jérôme Prévost La Closerie Les Béguines	9
18:30	Vilmart & Cie Grand Cellier Rubis 2010	29
18:30	Lanson Noble Cuvée 2000	33
18:45	Piper-Heidsieck Cuvée Rare 2002	3
18:45	Alfred Gratien Brut Millésime 2000	23
18:45	De Sousa Cuvée Caudalies Rosé NV	37
19:00	JL Vergnon Confidence Brut Nature 2010	9
19:00	Ruinart Dom Ruinart 2004	20
19:00	Palmer & Co Vintage Collection 1999	26
19:15	Louis Massing Cuvée Prestige Grand Cru NV	7
19:15	Gosset 15 Ans de Cave à Minima Brut NV	22
19:15	Duval-Leroy Femme de Champagne 1996	35
19:30	Blondel Blanc de Blancs Premier Cru NV	7
19:30	Gosset Grand Millésime 2006	22

Maisteltavat herkut

CARELIAN CAVIAR

Kaviaarissa kiehtoo historia ja perinteet sekä hienoinen mystiikka, samoin kuin sen ainutlaatuinen ja ihasuttava maku. Carelian Caviarissa perinne ja intohimo hyvään elämään on risteytetty innovaatiolla, modernilla tekniikalla ja vastuullisuudella. Tuotantolaitoksemme sijaitsee Itä-Suomessa Varkaudessa.

Menu:

- 3 digilipuketta Nordic Royal 3g
- 3 digilipuketta Tradition 3g
- 5 digilipuketta Nordic Royal & Tradition 5g
- 5 digilipuketta Caviar Spoon

Osta mukaan:

- 30 digilipuketta Nordic Royal 30g (€60)
- 125 digilipuketta Nordic Royal 125g (€250)



GASTROBAR EMO

Joko olet piipahtanut Emoon Kasarmikadulla? Keittiömme tarjoaa eurooppalaista ruokaa modernilla otteella.

Menu:

- 3 digilipuketta Katkarapuja ja briossia
- 3 digilipuketta Linnunmaksamoussaa
- 3 digilipuketta Parsaa & keltuaista
- 1 digilipuke Mantelia, mascarponea & mansikkaa



RAVINTOLA MURU

Murun ruoka edustaa perinteistä ranskalaista keittiötä, jossa keskiössä ovat käsityö ja herkäät maut. Keittiöpäällikkö Henri Alenin filosofia on yksinkertainen. Valitse paras saatavilla oleva raaka-aine, valmista se suorasukaisesti ja viiniä kunniottaen. Muuta ei tarvita.

Menu:

- 3 digilipuketta Risotto Primavera
- 3 digilipuketta Juusto
- 4 digilipuketta Leikkeleet
- 2 digilipuketta Grand Champagne hot dog



RAVINTOLA PASTIS

Pastiksen ruokatyylin kulmakiviä ovat ranskalaisen keittiön klassiset herkut. Pastis tarjoaa vierailleen maalaiskeittiöstä tuttuja selkeitä, runsaita ja houkuttelevia makuja.

Menu:

- 2 digilipuketta Osteri 1 kpl
- 5 digilipuketta Osteri 3 kpl
- 4 digilipuketta Paistettua Mustekalaa
- 2 digilipuketta Macarons 2 kpl



RAVINTOLA ROSTER

Roster on baari ja ravintola, elävä kohtaamispaikka Helsingin ytimessä, jossa turhat muodollisuudet jätetään narikkaan. Lähde kansainväliselle ruokamatkalle, jonka sinulle tarjoilevat Kari Aihinen, Paul Hickman ja koko Rosterin tiimi.

Menu:

- 4 digilipuketta Hummeri slider
- 5 digilipuketta Rangers Valley Tartar maalaisleivällä
- 3 digilipuketta Juusto ja tryffelihunajaa
- 4 digilipuketta Paahdettua maa-artisokkaa, soijaa ja osterivinokasta

ROSTER

PHOTO EXHIBITION

"Vive la Champagne"

by Essi Avellan – Michaël BOUDOT
Collection #05



Michael Boudot esittelee ja myy upeita samppanja-aiheisia valokuviaan yläkerran parvella.

Tervetuloa tutustumaan!

#mkb_champagne

Michael Boudot

Grand Champagne tapahtuman digilippukortilla saat monia etuja!

Grand Champagne Helsinki -tapahtuman vieraana voit käyttää hyväksesi lukuisia etuja. Seuraavat ravintolat tarjoavat Grand Champagne -digilippukorttia näyttämällä tapahtumapäivinä tai tulevina viikkoina rahanarvoisia etuja. Varaa pöytä ajoissa ja ilmoita varatessasi, että haluat hyödyntää Grand Champagne Helsinki -tapahtuman edun.

RAVINTOLA EMO – Kasarmikatu 44, Helsinki, p. 010 505 0900

Classic Three menu 39,00 €, lasi talon samppanjaa 12,00 €. Etu voimassa 11.5.–27.5. Varaukset info@emo-ravintola.fi

OLO GARDEN – Helenankatu 2, Helsinki, p. 010 320 6250

10 % alennus laskun loppusummasta. Etu voimassa 11.5.–10.6. Avoinna ti-la klo 17:30, viimeinen varaus klo 22:00.

RAVINTOLA MURU – Fredrikinkatu 41, Helsinki

Samppanjan ja ruoan yhdistämistastingin yhteistyössä Laurent Perrierin kanssa LA 20.5. klo 12.00, 60,00 €/hlö. Samppanja on juomien kunnoitettu kuningatar, mutta miten sen yhdistäminen onnistuu ruoan kanssa.

Maamme johtaviin sommeliereihin kuuluva Samuil Angelov demonstroi meille samppanjan gastronomisia mahdollisuuksia. Tastingissä tutustutaan Laurent-Perrierin eri samppanjoihin, joiden seurana tarjotaan Murun charcuterieta ja risottoa.

Liput tastingiin ostettavissa Murun lahjakorttikaupasta

RAVINTOLA ROSTER – Pohjoisesplanadi 17, Helsinki, p. 050 462 2939

TAITTINGER loves LOBSTER!!

Roster Slider: grillattua hummeria, kevään vihreää parsaa ja Caesarkastiketta

CHAMPAGNE TAITTINGER, REIMS FRANCE

– Brut NV Réserve 6 cl

– Brut NV Prestige Rosé 6 cl

– Les Folies de la Marquetterie 6 cl

Yhteishintaan 20,00 €

RAVINTOLA PASTIS – Pieni Roobertinkatu 2, Helsinki, p. 0300 472 336

Lasi (10cl) Veuve Clicquot La Grande Dame 2006 -samppanjaa ja talon pieni charcuterie yhteishintaan 19,00 €. Etu on voimassa 23.6. saakka.

RESTAURANTE OLÉ – Kouvolankatu 34, Kouvola, p. 05 311 6961

Toukokuun ajan Champagne Palmerin Blanc de Blancs samppanja à 50,00 €/pullo!

RAVINTOLA REGINA – Neitsytpolku 10, Helsinki, p. 010 501 4696

Ravintola Regina tarjoaa lasillisen Laurent-Perrier Ultra Brut -samppanjaa ruokailun yhteydessä. Etu on voimassa 11.–13.5.

RAVINTOLA LUDU – Linnankatu 17, Turku, p. 020 734 0310

Turussa, Grande Champagne 2017 -hengessä Ravintola Ludussa, 5 ruokalajin Champagne -menu erikoishintaan 100,00 €. Menu sisältää 5 eri tyylistä samppanjaa Champagne Palmerilta. Etu voimassa rajoitetun ajan 11.–27.5.

CHAMPAGNE BAR SANTÉ – Hatanpään valtatie 2, Tampere, p. 050 368 6465

Ruinart-tasting 13,50€ (3x4cl). Mielenkiintoinen Ruinart kokonaisuus, tule kokeilemaan Ruinart Brut, Blanc de Blancs ja Rosé. Voimassa 2.5.-13.5.

CHAMPAGNE BAR SANTE – Hatanpään valtatie 2, Tampere, p. 050 368 6465

Deutz-tasting 13,50€ (3x4cl), Brut, Demi-sec ja Rosé.

Tule maistamaan ja valitsemaan oma suosikkisi. Voimassa 2.5.–13.5.

RAVINTOLA MYLLÄRIT – Åkerlundinkatu 4, Tampere, p. 020 773 9444

5 ruokalajin menu 5 samppanjan juomapaketilla à 100,00 €.

Grand Champagne-pääsylippua näyttämällä 10% alennus Vapusta Äitienpäivään.

Huom. Varaukset etukäteen; myynti@myllarit.fi

RAVINTOLA WANHA MAKASIINI BISTRO – Satamatie 4, Lappeenranta, p. 010 666 8611

Grande Champagne hengessä 5 ruokalajin menu 5 samppanjan juomapaketilla Champagne Palmeria erikoishintaan à 100 €. Tarjous on voimassa Vapusta Äitienpäivään! Huom. Varaukset etukäteen; myynti@ravintolawanhamakasiini.fi

RAVINTOLA LEHTOVAARA – Mechelininkatu 39, Helsinki, p. 09 440 833

Lasillinen Pol Roger Brut Reserve -samppanjaa 9,90 €. Tarjous voimassa 2.5–31.5.

RAVINTOLA KOLMON3N, RAVINTOLA LOUNG3 – Kolmas linja 11, Helsinki, p. 044 775 3333

Aitoa helsinkiläisyyttä paikallisin lähituottein tarjoava Ravintola Kolmon3n sekä kansainvälisiä ruokailukokemuksia omin käsin tehdyn drinkin valmistava Ravintola Loung3 tarjoavat lasillisen (10cl) Pol Roger Champagnea koko toukokuun ajan erikoishintaan 9,90 €.

RAVINTOLA AINO – Pohjoisesplanadi 21, Helsinki, p. 09 624 327

Grand Champagne-tapahtuman kunniaksi Ravintola Aino tarjoaa koko toukokuun ajan lasillisen (12cl) Pol Roger Brut Réserve samppanjaa erikoishintaan 10,50 €.

Edut jatkuvat seuraavalla sivulla.

TÖÖLÖNRANTA – Helsinginkatu 56, Helsinki, p. 09 6128 5700

Lasi Taittinger Brut Réserveä ja Töölönranan salaatti 25,00 €.

Tarjous voimassa 8.–12.5.

STRINDBERG – Pohjoisesplanadi 33, Helsinki, p. 09 6128 6900

Lasi Taittinger Brut Réserveä ja macarons 12,90 €. Tarjous voimassa 8.–13.5.

SALUTORGET – Pohjoisesplanadi 15, Helsinki, p. 09 6128 5950

Pullollinen Taittinger Brut Réserve –samppanjaa Afternoon Tean kera 59,00 €/plo

(1 pullo/seurue). Salutorgetin Afternoon Tea ma-la klo 14–18. Tarjous voimassa 8.–11.5.

BRASSERIE KÄMP JA KÄMP BAR – Pohjoisesplanadi 29, Helsinki, p. 09 5840 9530

Grand Champagne-tapahtuman asiakkaille

– Lasi Dom Pérignon 2006 -samppanjaa ja keittiön tervehdys 29,00 €

– Lasi Dom Pérignon Rosé 2004 -samppanjaa ja keittiön tervehdys 49,00 €

Tarjous voimassa ke-su 10.5–14.5.

RAVINTOLA F8 – Aleksanterinkatu 52, Helsinki, p. 020 729 6803

Amuse Bouche ja lasi Veuve Clicquot Rich tai Rich Rosé 18,00 €.

Tarjous voimassa 13.8. saakka.

BAR LASIPALATSI, RAVINTOLA LASIPALATSIIN YHTEYDESSÄ – Mannerheimintie 22-24, Helsinki, p. 020 742 4290

Lasi Collet Brut -samppanjaa (12 cl) ja pieni suolainen herkkupala yhteensä 12,00 €.

Etu voimassa 11.5.–30.6. välisenä aikana.

Pidetään yhteyttä!
Let's keep connected!



facebook: www.facebook.com/grandchampagnehelsinki



instagram: [#grandchampagnehelsinki](https://www.instagram.com/grandchampagnehelsinki)



twitter: [#grandchampagnehelsinki](https://twitter.com/grandchampagnehelsinki)



Vanhan wi-fi-salasana / Vanha's wi-fi password: **rr-vanha**

Ikuista itsesi tai ystäväsi **Grand Champagne** -kuvausseinän edessä!



Muistathan jakaa ikimuistoisimmat
samppanjahetkesi Instagramissa hashtagilla
#grandchampagnehelsinki
15.5. mennessä ja osallistut arvontaan!



Palkintona 2 kpl
Grand Champagne
-laseja Essi Avellan
lahjapakkauksessa.

Voittaja julkistetaan tapahtuman jälkeisellä viikolla.

Samppanjanystävän kirja Essi Avellanin Champagne

Master of Wine Essi Avellan vie lukijan viiden tähden makumatkalle Champagneen. Kirjan kuvat on ottanut Grand Champagne Helsinki -tapahtumassa mukana oleva valokuvaaja Michael Boudot.

Osta oma nimikirjoituksella varustettu kirjasi Essi Avellanin pisteeltä numero 12 kahvilasalista.

Hinta 30 € tai 15 digilipuketta

New book in English: Essi Avellan's Champagne

Essi Avellan takes readers on a 5-star tasting journey around Champagne. The photography is by Michael Boudot, who you can meet at Grand Champagne Helsinki.

Buy your own signed copy at Essi Avellan's stand number 12.

Price 30 € or 15 digital tickets



Essence of Champagne – www.essiavellan.com

Essi Avellanin samppanjajäsenistö on oppaasi samppanjan maailmaan. Tilaesittelyt, tastingnotet ja perusopas samppanjoihin löytyvät yhdestä osoitteesta. Grand Champagnen vieraana saat jäsenyyden vuodeksi erikoishintaan 30 € (norm 75 €) käyttämällä koodia GC2017!

Tarjous on voimassa toukokuun ajan.



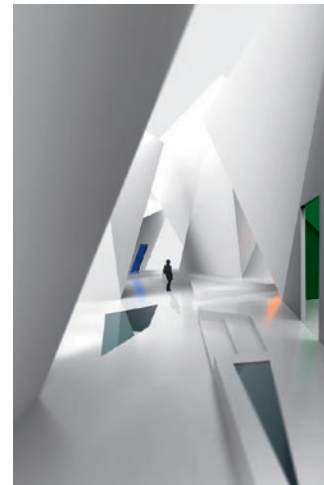
ESSIAVELLAN MW



Fazer Visitor Centre, 2016. Kuva: Ateljé Sotamaa

Ateljé Sotamaa - Tavoitteena elämys

"Luomme arkkitehtuuria ja muotoilua, jotka vetoavat tunteisiin. Haluamme teostemme herättävän mielikuvia ja luovan aistillisia kokemuksia, sillä uskomme, että elämyksellisyys, aitous ja älyllinen stimulaatio ovat nykyajan luksusta täydellisimmillään. Tavoitteenamme on rakentaa puitteet rikkaalle elämälle."



Suomen maailmannäyttely paviljonki 2017
Kuva: Ateljé Sotamaa



Finnjavel-ravintola 2016
Kuva: Kimmo Syväri

Ateljé Sotamaan perustajat, sisarukset Tuuli ja Kivi Sotamaa toimivat laajasti taiteen, arkkitehtuurin ja muotoilun kentillä päämääränään luoda eheitä käyttäjäkokemuksia. Sotamaiden työt ovat kokonaistaideteoksia, joissa kaikki yksityiskohdat arkkitehtuurista esineistöön syntyvät samasta kynästä.

www.sotamaa.net
www.atelierhouse.fi

GRAND CHAMPAGNE -TUTUSTUMISTARJOUS YLI 100€ OSTOKSESTA 20€ ALENNUS.



Verkkokaupasta ja Töölön myymälästämme,
löytyy laaja valikoima lasveja, viini- ja
keittiötarvikkeita sekä herkkuja.

Kotiin, mökille tai lahjaksi.

Tervetuloa tutustumaan.

ETUKOODI: **GCH17ETU**

Etu voimassa verkkokaupassamme
ja myymälässämme 30.6.2017 asti.

ceestashop.fi
Nautinnollisiin viini- ja ruokahetkiin

Myymälä: Töölöntorinkatu 5, Helsinki.
Avoinna ark. 10–18, la 10–15.

Yhteydenotot: ceesta@ceesta.com tai 040 177 9003

Muistiinpanoja – Notes

Tarjous!

Grand Champagne Helsinki -tapahtumassa käytetyt Grand Champagne -lasit myymme edulliseen hintaan 80 € / 6 kpl:een laatikko (norm. hinta 147 €) tapahtuman jälkeen.

Tule Ceestashopin ständille ostamaan omasi.



LEHMANN
GLASS

Saatavana myös 2 kpl:een lahjapakkauksessa tapahtuman aikana hintaan 50€ (norm 59,90)

Grand Champagne Samppanjakulho
Hinta 20,00 €

Grand Champagne Samppanjapullonsulkija
Värit musta tai oranssi
Hinta 5,00 €

Ceestashopin pisteestä saatavana myös Grand Champagne Helsinki T-paita, hinta 20,00 € ja kangaskassi, hinta 10,00 €.



ceestashop.fi
Nautinnollisiin viini- ja ruokahetkiin

Töölöntorinkatu 5, 00260 Helsinki

Nähdään taas vuoden päästä 19.4.–21.4.2018

www.grandchampagnehelsinki.fi