



Grand Champagne

SAMPPANJAA JA HERKKUJA

torstai 19.4.
kello 15–21

perjantai 20.4.
kello 15–21

lauantai 21.4.
kello 12–20

KÄSIOHJELMA | 2018 | PROGRAM



Bienvenue Champagne!

Grand Champagne Helsinki -tapahtuma avaa kuplivan kevään ja tuo jälleen Champagnen parhaat palat Helsinkiin. Kiitos upeiden tähtivieraiden, hienon samppanjatalokaartin sekä suomalaisten kasvavan samppanjainnostuksen, olemme kasvaneet lyhyessä ajassa maailmanlaajuisestikin mittavaksi samppanjatapahtumaksi! Samppanjavalikoimamme on tänä vuonna mahtavampi 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 2018.

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

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

Malja samppanjalle!

Essi Avellan, Taru From ja Christian From

Grand Champagne tähtivieraat



Richard Geoffroy
Kellarimestari
Champagne Dom Pérignon



Gilles Descôtes
Kellarimestari
Champagne
Bollinger



Antoine Roland-
Billecart
Varatoimitusjohtaja
Champagne
Billecart-Salmon



Fabrice Rosset
Toimitusjohtaja
Champagne
Deutz



Didier Mariotti
Kellarimestari
Champagne G.H.
Mumm



Essi Avellan
Master of Wine



Jukka Sinivirta
Viinin- ja
samppanjantuntija



Samuil Angelov
Suomen Sommelierit
ry:n puheenjohtaja
ja ravintola Murun
perustaja



Philippe Jamesse
Head Sommelier
Les Crayères Champagne

Grand Champagne Helsinki 2018

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 2,50 €. 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 291 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 36–37.

Samppanjoiden hinnoittelu/Champagne pricing

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 15–25 ja 28–33.

Tapahtuma on avoinna

to 19.4. klo 15–21:30 (anniskelu päättyy klo 21:00)
pe 20.4. klo 15–21:30 (anniskelu päättyy klo 21:00)
la 21.4. klo 12–20:30 (anniskelu päättyy klo 20:00)

Tapahtuman järjestävät:

ceestashop.fi
Nautinnollisiin viini- ja ruokaketkiin



Grand Champagne 2018 -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 2,50 €. Digilippukortti maksaa 2,50 €, 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 pulloitettu 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 samppanja. 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 lautasolle yltävät vain hyvin poikkeukselliset muualla tuotetut kuohuviinit.

Eri rypälelajikkeiden, eri kyltien 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. Tyylit vaihtelevat myös paljon kevyistä seurusteluviineistä runsasmakuisiin ruokaviineihin.

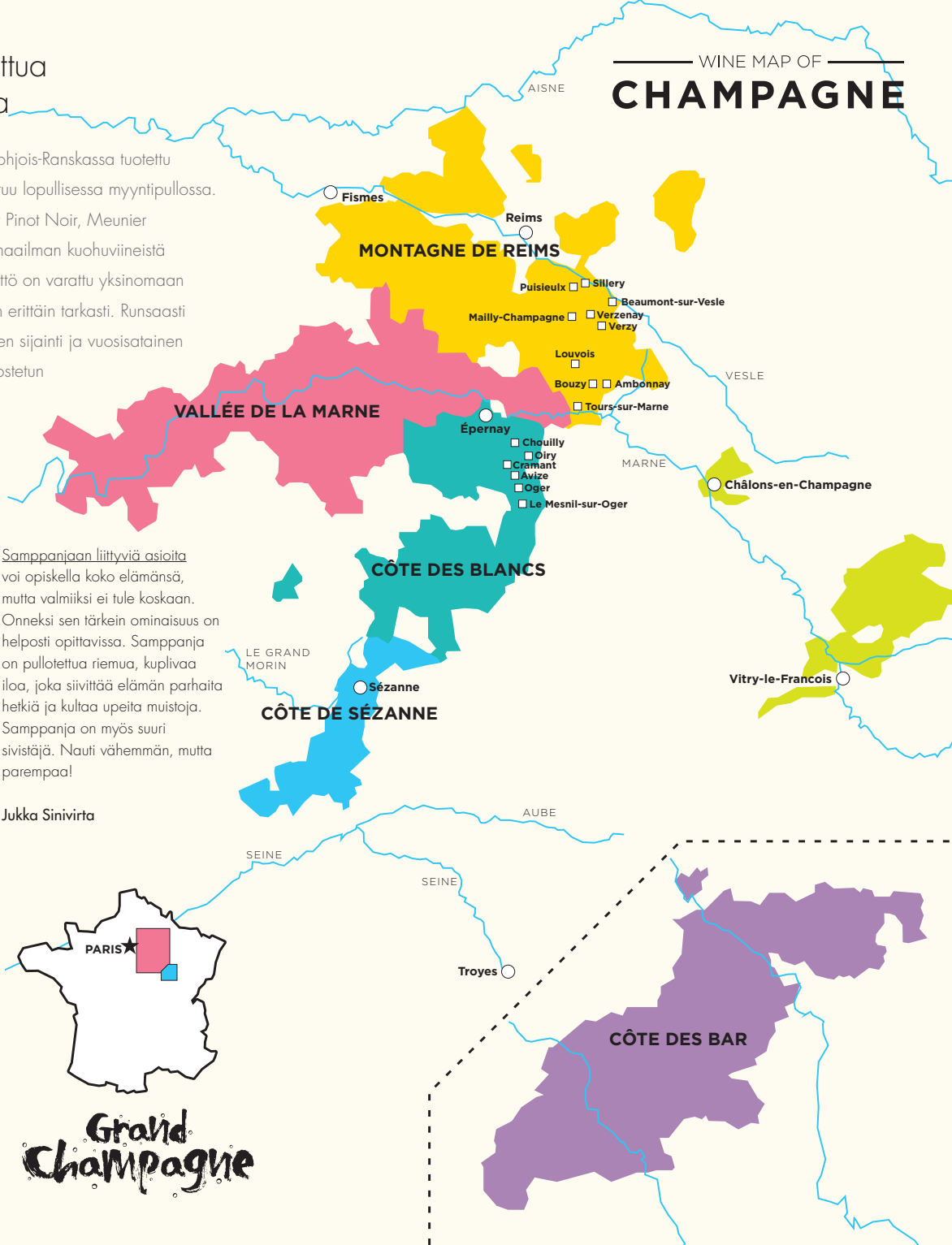
Samppanjan käyttö ruokajuomana on lisääntynyt jatkuvasti. Samppanjasta on tullut osa gastronomiaa. Erityisesti kala, äyriäiset, osterit ja simpukat saavat siitä hienostunutta seuraa, mutta myös muut ruokalajit aina riistaa, juustoja ja jälkiruokia myöten ovat onnistuneesti yhdistettävissä samppanjaan.

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

Jukka Sinivirta



WINE MAP OF CHAMPAGNE

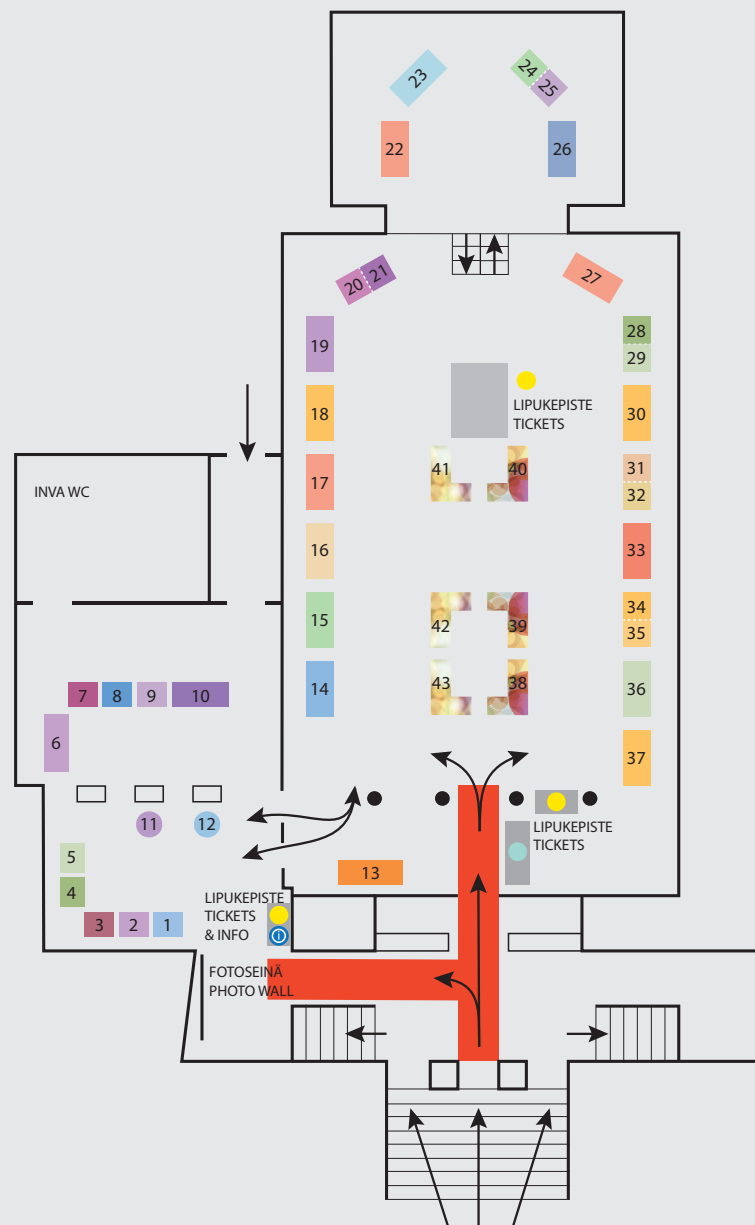


Näytteilleasettajat – Exhibitors

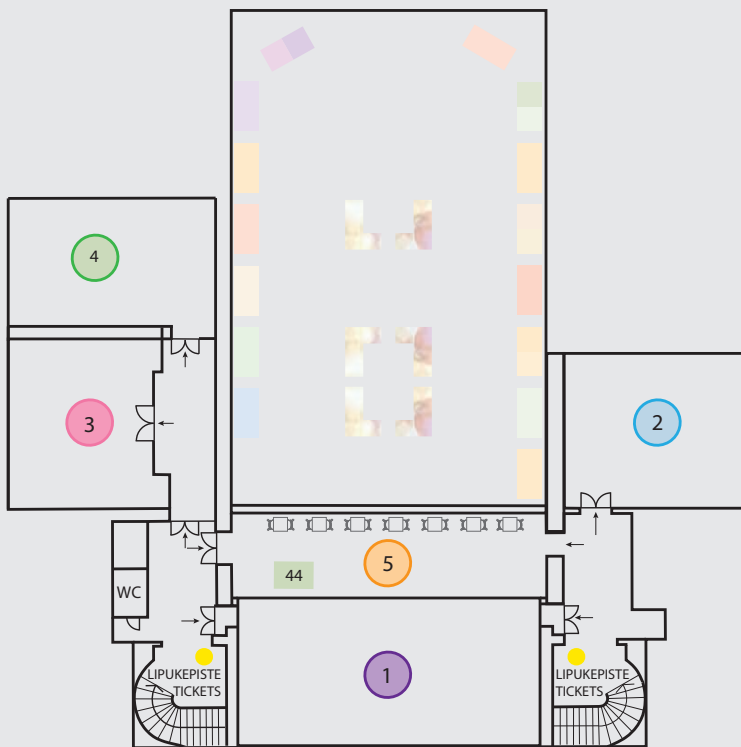
1 Edrington	23 Norex Selected Brands
2 Lignell & Piispanen	24 BB Wines
3 Lindbohm & Partners	25 Altia
4 Solera	26 Viking Line
5 Solera	27 Carelia Wines
6 Cisa Finland	28 Alpha Beverages
7 Millevin	29 Wennerco
8 Vita Vinum	30 Social Wines
9 Domaine Wines	31 Vinum
10 Sari Wines	32 Pernod Ricard Finland
11 Jukka Sinivirta	33 Beverage Partners Finland
12 Essi Avellan	34 Bottlescouts
13 Ceestashop	35 Astra Wines
14 Tampereen Viinitukku	36 Hartwa-Trade
15 Nordalco	37 Arvid Nordquist
16 Interbrands	38 Garden by Olo
17 Moët Hennessy Suomi	39 Emo
18 Moët Hennessy Suomi	40 Restaurant Jord
19 Vinetum	41 Carelian Caviar
20 Nordic Cellars	42 Pastis
21 Henkell & Co Suomi	43 Muru
22 Vindirekt	

 Info

Näytteilleasettajien sijainti salissa Exhibitors at the event



Yläkerran Master Class -huoneet Master Class rooms upstairs



- 1 Master Class -sali 1 & Grand Champagne Dinner
- 2 Master Class -sali 2
- 3 Master Class -sali 3
- 4 Master Class -sali 4
- 5 Lounge
- 44 Pamplemousse Ranskan matkat

Kumppanit



Zenith

BALMUIR

Balmuir



Pamplemousse



Business France



Suomen Sommelierit Ry

Master Class -luennot/lectures:

Tapahtuman yhteydessä järjestetään ainulaatuisia 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 ennakkomyynnissä.

**Tiedustele vapaita paikkoja Ceestashop-pisteestä, ständiltä n:ro 13.
Please inquire for available seats for lectures from CeestaShop's stand number 13.**

Torstai / Thursday 19.4.

15.00

ESSI AVELLAN MW: Champagne and Caviar	sali 1
FABRICE ROSSET: Deutz – The Art of Cuvée	sali 2
SAMUIL ANGELOV: Viini kuplien takana – Samppanjan ABC	sali 3
PHILIPPE JAMESSE: In the search for the perfect Champagne Glass	sali 4

16:30

RICHARD GEOFFROY: Dom Pérignon – Harmony achieved	sali 1
ANTOINE ROLAND-BILLECART: Billecart-Salmon – Celebrating 200 years of excellence	sali 2
FRÉDÉRIC MAIRESSE: Champagne Barons de Rothschild – Excellence, a family tradition	sali 3
VIKING LINE asiakastilaisuus	sali 4

18.00

GILLES DESCÔTES: Bollinger – The prestigious collection	sali 2
DIDIER MARIOTTI: G.H. Mumm Vintages - A step into the exceptional	sali 3
CYRIL BRUN: Charles Heidsieck Blanc des Millénaires vertical tasting	sali 4

19.30

FABRICE ROSSET: Deutz - The Art of Cuvée	sali 2
HUBERT DE BILLY: Pol Roger Vintages	sali 3
JUKKA SINIVIRTA: Samppanjan ja juustojen liitto	sali 4

Perjantai / Friday 20.4.

14.30

SPÉCIAL CLUB: Treasures of Champagne	sali 3
HERVÉ DANTAN: The art of crafting Lanson Black Label	sali 4

15.00

ANTOINE ROLAND-BILLECART: Billecart-Salmon – Celebrating 200 years of excellence	sali 1
--	--------

16.00

GILLES DESCÔTES: Blind tasting experience of Bollinger R.D. vintages	sali 2
--	--------

16.30

RICHARD GEOFFROY: Dom Pérignon – Harmony achieved	sali 1
---	--------

EDOUARD COSSY: Laurent-Perrier Grand Siècle – Blending the best with the best **sali 3**

HUBERT DE BILLY: Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill **sali 4**

18.00

ESSI AVELLAN MW: Champagne and Caviar	sali 1
FABRICE ROSSET: Deutz - The Art of Cuvée	sali 2
SAMUIL ANGELOV: Viini kuplien takana – Samppanjan ABC	sali 3
RAYMOND RINGEVAL: Palmer Vintage, a timeless signature	sali 4

19.30

DIDIER MARIOTTI: G.H. Mumm Vintages – A step into the exceptional	sali 1
CYRIL BRUN: Charles Heidsieck Blanc des Millénaires vertical tasting	sali 2
ALEXANDRE PONNAVOY & MIKAEL FALKMAN: Taittinger – The House of Chardonnay	sali 3
LAURENT CHAMPS: Vilmart & Cie - Wine first	sali 4

Lauantai / Saturday 21.4.

12.30

SPÉCIAL CLUB: Treasures of Champagne	sali 1
--------------------------------------	--------

13.00

ESSI AVELLAN MW & RAYMOND RINGEVAL: Glorian ruoka ja viini lukijatasting	sali 2
CYRIL JANISSON: Janisson-Baradon – Blanc de blancs, young vs. mature	sali 3
LAURENT CHAMPS: Vilmart & Cie - Wine first	sali 4

14.30

CYRIL BRUN: Charles Heidsieck Blanc des Millénaires vertical tasting	sali 1
ESSI AVELLAN MW: Champagne and Caviar	sali 2
PHILIPPE JAMESSE: In the search for the perfect Champagne Glass	sali 3
DENIZ LÖKTAS & TONI AIKASALO: Eat & Drink with the Winners	sali 4

16.00

ALEXANDRE PONNAVOY & MIKAEL FALKMAN: Taittinger – The House of Chardonnay	sali 1
EDOUARD COSSY: Laurent-Perrier Grand Siècle – Blending the best with the best	sali 3

17.30

SAMUIL ANGELOV: Viini kuplien takana - Samppanjan ABC	sali 1
DIDIER MARIOTTI: G.H. Mumm Vintages - A step into the exceptional	sali 2
JEAN-FRANÇOIS CLOUET: André Clouet	sali 3

18.00

DENIZ LÖKTAS & TONI AIKASALO: Eat & Drink with the Winners	sali 4
--	--------

19.00

JUKKA SINIVIRTA: Samppanjan ja juustojen liitto	sali 3
---	--------

Samppanjanystävän kirja Essi Avellanin Champagne

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

Osta oma nimikirjoituksella varustettu kirjasi Essi Avellanin pisteeltä numero 11 kahvilasalista.

Hinta 30 € tai 12 digilipuketta

Available also 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 11.

Price 30 € or 12 digital tickets



Essence of Champagne – www.essiavellan.com

Essi Avellanin samppanjajäsenistö on oppaasi samppanjan maailmaan. Tilaussittelyt, tastingnotet ja perusopas samppanjoihin löytyvät yhdestä osoitteesta. Grand Champagnen vieraana saat jäsenyyden vuodeksi erikoishintaan 30 € (norm 75 €) käyttämällä koodia GC2018.

Tarjous on voimassa toukokuun loppuun asti.



Maisteltavat samppanjat:

Lipukkeet	Näytteliasettaja	Rypäleet	Alkon hinta
Edrington / STAND 1			
PIPER-HEIDSIECK			
2	Cuvée Brut NV	P/M/C	42,50 €
3	Brut Rosé Sauvage NV	P/M/C	52,90 €
2	Cuvée Sublime NV	P/M/C	48,90 €
2	Essentiel Cuvée Brut NV	P/M/C	46,91 €
3	Vintage 2008	P/C	54,90 €
6	Cuvée Rare 2002	C/P	159,01 €
13	Cuvée Rare Rosé 2007	C/P	*
Lignell & Piispanen / STAND 2			
JEEPER			
3	Grande Réserve NV	C	51,90 €
2	Grand Assemblage NV	C/P/M	46,90 €
3	Grand Rosé NV	C/P	61,90 €
3	Extra Brut Naturel NV	C/P	74,90 €
Lindbohm & Partners / STAND 3			
ARMAND DE BRIGNAC			
9	Gold Brut NV	P/M/C	253,31 €
16	Rosé NV	P/M/C	417,62 €
19	Blanc de Blancs NV	C	492,50 € *
Solera / STAND 4			
ALEXANDRE BONNET			
2	Perle Rosée Brut NV		34,99 €
2	Blanc de Noirs NV		34,99 €
1	Viinilinna Champagne Brut NV		32,99 €
3	Trézor Caché Brut NV		69,99 € *
GREMILLET			
2	Blanc de Noirs Limited Edition NV	P	53,99 €
2	Brut NV	P/C	39,99 €
2	Cuvée Prestige Organic NV	P/C	43,99 €
Solera / STAND 5			
BARONS DE ROTHSCHILD			
3	Blanc de Blancs NV	C	71,98 €
3	Brut NV	C/P	56,99 €
3	Extra Brut NV	C/P	61,99 €
3	Rosé NV	C/P	71,98 €
9	Blanc de Blancs Vintage 2008	C	246,00 € *
Cisa Finland / STAND 6			
DRAPPIER			
2	Carte d'Or Brut NV	P/C/M	40,78 €
3	Carte d'Or NV Jeroboam	P/C/M	229,90 €
3	Carte d'Or Brut 2002	P/C	72,99 €
3	Quattour Blanc de Quatre Blancs NV	C/A/PM/ PB	69,79 €
2	Blanc de Blancs NV	C	49,98 €
3	Grande Sèndrée 2008	P/C	72,98 €
4	Grande Sèndrée Rosé 2008	P/C	82,39 €
2	Brut Nature NV	P	43,89 €

2	Brut Nature Rosé NV	P	48,90 €
2	Rosé de Saignée NV Demi-Bouteille	P	19,99 €
Millevin / STAND 7			
MARION-BOSSER			
2	Brut Tradition 1er Cru NV	C/P	46,10 €
3	Brut Rose 1er Cru NV	C/P	53,11 €
3	Extra-Brut Blanc de Blancs NV	C	50,50 €
3	Millésime 2008	C/P	64,89 € *
Vita Vinum / STAND 8			
LAURENT LEQUART			
2	L'Héritière Extra Brut NV	M/P/C	37,21 €
2	Blanc de Blancs Brut NV	C	43,19 €
2	Blanc de Meunier Brut Nature NV	M	43,19 €
2	Blanc de Noirs Brut Nature NV	P	43,19 €
3	Prestige Pur Meunier Extra Brut NV	M	51,68 €
3	Millésime Brut 2008	C/M	68,00 €
5	Millésime Brut 2000	C/M	*
Domaine Wines / STAND 9			
LOUIS MASSING			
1	Brut Reserve NV	P/M/C	29,99 €
2	Rosé Premier Cru NV	C/P	37,82 €
2	Grand Cru Blanc de Blancs NV	C	71,60 €
5	Cuvée Prestige 2010 Magnum	C	*
4	Rose Premier Cru NV Magnum	C/P	*
Sari Wines / STAND 10			
JANISSON-BARADON			
2	Brut Tradition NV	P/C/M	35,32 €
2	Extra Brut NV	P/C	39,90 €
2	Non Dosé NV	P/C	45,40 €
4	Toulette	C	81,81 €
7	Brut Grande Réserve NV	P/C	200,00 € *
LOUIS DE SACY			
2	Original NV	P/C/M	36,50 €
2	Rosé de Saignée NV	P/C	48,00 €
2	Grand Cru Brut NV	P/C	45,40 €
4	Grand Soir Millésimé 2008	P/C	81,81 €
5	Cuvée XII Magnum	P/C	200,00 € *
Tampereen Viinitukku / STAND 14			
DEUTZ			
2	Brut Classic NV	P/M/C	48,16 €
3	Brut Vintage 2012	P/C/M	59,21 €
2	Rosé NV Demi-Bouteille	P	24,27 € 37,5 cl
3	Blanc de Blancs 2010	C	70,16 €
4	Hommage à Willam Deutz 2010	P	*
5	Cuvée Amour de Deutz 2007	C	123,66 €
CHARLES ELLNER			
1	Grande Reserve NV Magnum	C/P	59,97 €
3	Prestige Vintage	C/P	*
3	Seduction 2005	C/P	*



BALMUIR

FASHION ACCESSORIES | HOME COLLECTION

POHJOISESPLANADI 25-27, HELSINKI | BALMUIR.COM

Nordalco / STAND 15**JACQUART**

1	Mosaïque Brut NV	C/P/M	29,99 €
3	Mosaïque Rosé NV	C/P/M	52,00 €
3	Blanc de Blancs 2009	C	59,00 €
5	Cuvée Alpha 2006	P/C	135,00 € *

BOIZEL

2	Boizel Rosé Brut NV (37,5 cl)	P/C/M	19,99 €
2	Brut Réserve NV	P/C/M	40,00 €
2	Blanc de Noirs NV	P	50,00 €
3	Grand Vintage 2007	P/C	69,99 €
4	Blanc de Blancs 1996	C	99,00 € *

Interbrands / STAND 16**CHARLES HEIDSIECK**

3	Brut Réserve NV	P/C/M	53,49 €
3	Rosé Réserve NV	P/C/M	67,00 €
4	Brut Vintage 2006	C/P	81,99 €
4	Rosé Vintage 2006	C/P	98,30 €
6	Blanc des Millénaires 2004	C	178,86 €
9	Brut Vintage 1989 Jeroboam	P/C/M	*

Moët Hennessy Suomi / STAND 17**MOËT & CHANDON**

2	Imperial Brut NV	P/M/C	47,26 €
3	Imperial Brut Rosé NV	P/M/C	54,26 €
3	Grand Vintage 2009	C/P/M	69,79 €

DOM PÉRIGNON

6	Brut 2009	P/C	168,76 €
15	P2 2000	P/C	377,00 € *
13	Rosé 2005	P/C	344,00 € *

Moët Hennessy Suomi / STAND 18**VEUVE CLICQUOT**

3	Brut Yellow Label NV	P/C/M	50,30 €
3	Rosé NV	P/C/M	60,31 €
6	La Grande Dame 2006	P/C	150,35 €

RUINART

3	Brut NV	P/C/M	54,76 €
3	Rosé NV	P/C	76,74 €
3	Blanc de Blancs NV	C	76,74 €
7	Dom Ruinart 2006	C	214,50 € *

KRUG

7	Grande Cuvée NV	P/C/M	184,75 €
9	Vintage 2004	P/C/M	249,75 € *

Vinetum / STAND 19**POL ROGER**

2	Brut Réserve NV	P/M/C	46,90 €
3	Pure Extra Brut NV	P/M/C	53,80 €
2	Rich Demi-Sec NV	P/M/C	44,80 €
3	Brut Vintage 2008	P/C	69,50 €
3	Brut Rosé 2008	P/C	74,80 €
3	Blanc de Blancs 2009	C	76,90 €
6	Cuvée Winston Churchill 2006	P/C	154,00 €

IF ONLY ONCE
IN YOUR LIFE



COMTES
DE CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS

TAITTINGER

5	Brut Vintage 1998	P/C	★
7	Cuvée Winston Churchill 2000	P/C	★

Nordic Cellars / STAND 20

GOSSET

2	Excellence Brut NV	P/C/M	39,99 €
3	Grande Réserve Brut NV	C/P/M	50,00 €
3	Grand Rosé Brut NV	C/P	59,99 €
5	Celebris Extra Brut 2002		★
5	Celebris Extra Brut 2007		★

Henkell Suomi / STAND 21

ALFRED GRATIEN

2	Brut NV	C,P,M	45,00 €
2	Rosé Brut NV	C,P,M	45,00 €
3	Blanc de Blancs Brut 2008	C	
3	Millésimé Brut 2005	C,P,M	
3	Millésimé Brut 2004	C,P,M	70,00 € ★
4	Cuvée Paradis Brut 2008	C,P	96,00 €

Vindirekt / STAND 22

ANDRÉ CLOUET

1	Grande Réserve Blanc de Noirs NV	P	31,80 €
2	Rosé Brut NV	P	39,95 €
2	Silver Brut Nature NV	P	36,90 €
3	Un Jour de 1911 NV	P	69,00 €
3	Vintage 2009	P	55,00 €
9	Clos de Bouzy 2009 magnum	P	250,00 € ★

BILLECART-SALMON

2	Brut Réserve NV	P/M/C	44,90 €
2	Blanc de Blancs Brut NV	C	69,00 €
3	Vintage Extra Brut 2007	P/C	69,00 €
3	Sous Bois Brut NV	C/P/M	64,90 €
3	Rosé Brut NV	C/P/M	69,90 €
13	Clos Saint-Hilaire 1999	P	350,00 € ★

BARON-FUENTÉ

1	Grande Réserve Brut NV	M/C/P	25,99 €
---	------------------------	-------	---------

PANNIER

2	Sélection Brut NV	C/P/M	37,98 €
---	-------------------	-------	---------

PASCAL DOQUET

3	Diapason Le Mesnil-sur-Oger Brut NV	C	55,00 € ★
---	-------------------------------------	---	-----------

SAVART

3	l'Accomplie 1er Cru Extra-Brut NV	P/C	55,00 € ★
---	-----------------------------------	-----	-----------

BÉRÊCHE

3	Montagne 1er Cru Rilly la Montagne 1999	P/C	75,00 € ★
---	---	-----	-----------

EGLY-OURIET

3	Tradition Grand Cru Brut NV	P/C	70,00 €
---	-----------------------------	-----	---------

JACQUES SELOSSE

11	Substance Brut NV	C	300,00 € ★
----	-------------------	---	------------

Norex Selected Brands / STAND 23

2	Brut Reserve NV	C/M/P	39,99 €
2	Brut Reserve NV Magnum	C/M/P	85,54 €
2	Brut Rosé NV	C/M/P	46,90 €
2	Brut Chardonnay 2006	C	48,90 €

5	Palmes d'Or 2006	C/P	113,91 €
5	Palmes d'Or Rosé 2006	P	
2	Brut Fondamental NV	C	44,99 €
2	Ice White NV	C/M/P	39,99 €
2	Ice Rosé NV	C/M/P	
3	Grand Cru Blanc de Blancs 2006	C	54,90 €
5	Palmes d'Or Rosé 2005	P	★
8	Palmes d'Or Rosé 2004	P	★
8	Palmes d'Or Rosé 2000	P	★

BB Wines / STAND 24

PALMER & CO

2	Brut Réserve NV	C/P/M	40,00 €
2	Extra Réserve NV	C/P/M	45,00 €
2	Rosé Réserve NV	C/P/M	45,00 €
3	Blanc de Blancs NV	C/P/M	50,00 €
3	Blanc de Noirs NV	P/M	50,00 €
3	Vintage 2009	C/P	60,00 €
5	Amazone NV	C/P	119,00 €
5	Vintage Collection 1999	C/P	★
2	Brut Réserve NV Magnum	C/P/M	89,00 €
2	Rosé Réserve NV Magnum	C/P/M	
3	Blanc de Blancs NV Magnum	C	119,00 €
3	Blanc de Noirs NV Magnum	P/M	
3	Vintage 2005 Magnum	C/P	
6	Vintage Collection Blanc de Blancs 1996 Magnum	C/P	★
3	Brut Réserve NV Jeroboam	C/P/M	255,00 € ★
3	Brut Réserve NV Mathusalem	C/P/M	585,00 € ★

Altia / STAND 25

AYALA

2	Wine Gallery Suomi Finland 100 Champagne NV	C/P/M	35,00 €
2	Rosé Brut Majeur NV	C/P/M	49,90 €
2	Brut Nature NV	C/P/M	44,89 €
2	Blanc de Blancs 2010	C	69,90 €
5	Perle d'Ayala 2006	C/P	99,90 €
5	Blanc de Blancs 1995	C	★
4	Blanc de Blancs 1999	C	★
4	Rosé N°8	C/P	★

Viking Line / STAND 26

PIPER-HEIDSIECK

2	Essentiel Cuvéé Brut NV	P/M/C	
---	-------------------------	-------	--

HENRIOT

3	Blanc de Blancs NV	C	
3	Vintage Rosé 2008	P/C	
4	Brut Millésimé 2006	P/C	★
6	Cuvée des Enchanteleurs 2000	P/C	★
10	Cuve 38 Magnum	C	★

A. MARGAINE

3	L'Extra Brut Blanc de Blancs NV	C	★
3	Spécial Club 2012	C	★

MOUSSÉ FILS

2	L'Or d'Eugène NV	M/P	★
---	------------------	-----	---

3	Spécial Club 2013	M	*
MARIE-COURTIN			
2	Resonance Extra Brut NV	P	*
BÉRÈCHE			
2	Brut Réserve NV	P/C/M	*
3	Campania Remensis Rosé NV	P/C	*
JACQUES LASSAIGNE			
3	Le Côtet NV	C	*
JACQUES SELOSSE			
5	V.O. Extra Brut NV	C	*

Carelia Wines / STAND 27

VILMART & CIE

3	Grande Réserve 1er Cru Brut NV	P/C	56,00 €
3	Grand Cellier 1er Cru Brut NV	C/P	69,00 €
5	Coeur de Cuvée 1er Cru Brut 2009	C/P	126,00 €
5	Grand Cellier Rubis 1er Cru Brut Rosé 2010	P/C	127,00 € *

PIERRE GIMONNET & FILS

2	Cuis 1er Cru Blanc de Blancs Brut NV	C	49,00 €
3	Cuvée Fleuron Blanc de Blancs 1er Cru Brut 2010	C	59,00 €
3	Special Club Grands Terroirs de Chardonnay 2010	C	64,00 €
5	Special Club Blanc de Blancs Grand Cru Oger 2012	C	*
5	Special Club Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly 2012	C	*
5	Special Club Blanc de Blancs Grand Cru Cramant 2012	C	*

VOLLEREAUX

1	Rose de Saignée Brut NV	P	29,46 €
3	Cuvée Marguerite Brut 2008	C/P	67,18 €
3	Grande Réserve Brut Magnum	C/P/M	
2	Ratafia		€40,38

JEAN VESSELLE

2	Extra Brut NV	P/C	44,85 €
2	Cuvée Friandise Rosé Demi-Sec NV	P	48,00 €
3	Pur B3 Blanc de Blancs de Bouzy Grand Cru 2012	C	78,46 €
5	Cuvée Le Petit Clos Grand Cru Bouzy 2002	P	*

Alpha Beverages / STAND 28

LOUIS ROEDERER

3	Brut Premier NV	C/P/M	53,90 €
3	Rosé Vintage 2012	P/C	73,95 €
3	Blanc de Blancs 2011	C/P/M	75,95 €
3	Louis Roederer et Philippe Starck Brut Nature 2009	P/C	79,90 €
7	Cristal 2009	P/C	196,90 € *

Wennero / STAND 29

BOLLINGER

3	Special Cuvée NV	P/C/M	57,59 €
3	Rosé Brut NV	P/C/M	70,99 €
5	La Grande Année 2007	P/C	115,89 €
4	Vintage Rosé 2006	P/C	89,90 €
6	R.D. 2004	P/C	179,90 €
20	Vieilles Vignes Françaises 2007	P/C	*

Social Wines / STAND 30

TAITTINGER

3	Brut Réserve NV	C/P/M	50,39 €
---	-----------------	-------	---------



CHANGING THE RULES, LEADING THE WAY

Exactly 200 years ago, Madame Clicquot innovated and completely re-created the rosé champagne of the time and created the first ever blended rosé champagne.

3	FIFA Brut NV	C/P/M		*
3	Brut Millésimé 2012	C/P	59,90 €	*
3	Prestige Rosé Brut NV	P/M/C	60,40 €	
3	Prélude Grands Crus Brut NV	C/P	60,40 €	
3	Les Folies de la Marquetteria Brut NV	C/P	64,39 €	
3	Nocturne Sec NV	C/P/M	54,88 €	
5	Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2006	C	149,85 €	*
7	Comtes de Champagne Rosé 2006	C/P	181,50 €	*
9	Comtes de Champagne 2006 Methuselah	C		*

Vinum / STAND 31

LECLERC BRIANT

2	Brut Réserve NV	P/M/C	45,90 €	
3	Extra Brut Premier Cru NV	P/C/M		
2	Brut Rosé NV	C/P	49,50 €	
3	Vintage Extra Brut 2010	C/P/M	55,90 €	
6	Abyss 2012	C/P/M		*
5	Blanc de Meunier Premier Cru NV	M		*

Pernod Ricard Finland / STAND 32

G.H. MUMM

2	Cordon Rouge NV	P/C/M	39,99 €	
2	Cordon Rouge NV Magnum	P/C/M	99,90 €	
2	Le Rosé Brut NV	P/C/M	49,98 €	
2	Le Demi-Sec NV	M/P/C	39,99 €	
4	Cramant Blanc de Blancs NV	C	90,50 €	
3	Le Millésime 2008	P/C/M	56,80 €	*
6	Cuvée R. Lalou 2002	P/C		*

Beverage Partners Finland / STAND 33

LAURENT-PERRIER

2	La Cuvée Brut NV	C/P/M	47,98 €	
3	Ultra Brut NV	C/P	66,49 €	
3	Brut Millésime 2007 Magnum	C/P	125,99 €	
3	Cuvée Rose Brut NV	P	76,99 €	
5	Grand Siècle NV	C/P	144,98 €	
2	Demi-Sec NV Demi-Bouteille	C/P/M	26,50 €	
9	Alexandra Rosé 2004 Magnum	P/C	249,90 € 75cl/599,40 € 150cl	*

Bottlescouts / STAND 34

J.L.VERGNON

2	Eloquence Grand Cru Extra Brut NV	C	36,50 € BS	
3	Confidence Grand Cru Brut Nature 2010	C	59,90 € BS	*

J. LASSALLE

1	Cuvée Preference Brut NV	M/P/C	34,90 € BS	
2	Cuvée Rosé Brut NV	P/C/M	45,90 € BS	
4	Special Club 2008	C/P	68,90 € BS	*

PAUL BARA

2	Brut Reserve Grand Cru NV	P/C	38,50 € BS	
3	Brut Millesime Grand Cru 2010	P/C	49,80 € BS	
4	Special Club 2008	P/C	68,90 € BS	*

Astra Wines / STAND 35

JOSEPH PERRIER

1	Cuvee Royal Brut NV Magnum	P/C/M	34,90 €	
2	Cuvée Royale Brut Rosé NV	P/C/M	44,90 €	

3	Cuvée Royale Blanc de Noirs Brut Nature 2008	P	72,90 €	
2	Cuvee Royal Blanc de Blancs NV	C		
6	Joséphine 2008 Magnum	CP		*

Hartwa-Trade / STAND 36

LANSON

2	Black Label NV	P/C/M	45,90 €	
2	Rosé Label NV	P/C/M	49,98 €	
3	Gold Label 2008	P/C	61,38 €	
2	Lanson Green Label NV	P/M/C	49,98 €	
3	Lanson Extra Age NV	P/C	61,51 €	
7	Clos Lanson 2007	C		*
7	Vintage Collection 1990 Magnum	P/C		*
7	Vintage Collection 1988 Magnum	P/C		*

BESSERAT DE BELLEFON

3	Cuvée des Moines Brut NV	M/C/P	55,00 €	
3	Cuvée des Moines Rosé NV	M/C/P	59,36 €	
3	Cuvée des Moines Blanc de Blancs Grand Cru NV	C/M/P	67,37 €	
3	Cuvée des Moines Millesime 2006	C/M/P	59,50 €	
3	Cuvée des Moines Millesime 2008	C/M/P	59,50 €	
3	Cuvée Triple B 2013	P/M/C	55,00 €	

CHANOINE FRÈRES

2	Tsarine Brut NV	C/M/P	39,94 €	
2	Tsarine Rosé Brut NV	C/M/P		

Arvid Nordquist / STAND 37

COLLET

2	Brut NV	P/M/C	40,90 €	
2	Brut Art Deco NV	P/M/C	45,90 €	
3	Millésime 2006	C/P	56,89 €	
7	Esprit Couture NV	P/C/M	198,89 €	*

DE SOUSA

3	Brut Reserve Grand Cru Blanc de Blancs NV	C	51,89 €	
7	Cuvée Umami NV	C/P	198,89 €	*
3	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	€64,95	
3	Mycorhize Grand Cru Extra Brut NV	C	€68,30	

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 28–33.

Please take a look at the opening times of the Rare and fine bottles' at pages 28–33.



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. Neljättä kertaa järjestettävä kisa on avoin kaikille samppanjasta kiinnostuneille, yhtä lailla harrastajille kuin ammattilaisille.

Esikarsinta suoritettiin nettikilpailuna ja parhaat kohtaavat toisensa finaaliassa torstaina 19.4. kello 17:45 alkaen. Finaaliassa kilpailijoiden osaamista mitataan niin nopeilla kysymyksillä kuin tarjoiluosaamisella Suomen Sommelierit ry puheenjohtaja Samuil Angelovin johdolla. Arvovaltaisina tuomareina kilpailussa toimivat Deutzin johtaja Fabrice Rosset, Master of Wine Essi Avellan, Grand Champagne -lasin suunnitellut sommelier Philippe Jamesse 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 19.4.		Stand
15:00	Taittinger Comtes de Champagne 2006 Methuselah	30
15:00	Vilmart Grand Cellier Rubis Rosé 2010	27
15:00	G.H. Mumm Le Millésime 2008	32
15:00	De Sousa Vieilles Vignes Blanc de Blancs NV	37
15:15	Bérèche Brut Réserve NV	26
15:15	Alexandre Bonnet Trésor Caché Brut NV	4
15:15	J.L. Vergnon Confidence Brut Nature 2010	34
15:15	Lanson Clos Lanson 2007	36
15:15	Ruinart Dom Ruinart 2006	18
15:30	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé 2005	23
15:30	Jean Vesselle Cuvée Le Petit Clos 2002	27
15:30	J. Lassalle Special Club 2008	34
15:45	Marie-Courtin Resonance Extra Brut NV	26
15:45	G.H. Mumm Cuvée R. Lalou 2002	32
15:45	Lanson Vintage Collection 1990 Magnum	36
15:45	Dom Pérignon P2 2000	17
16:00	De Sousa Cuvée Umami NV	37
16:00	Palmer & Co Vintage Collection 1999	24
16:00	Jacques Selosse V.O. Extra Brut NV	26
16:00	Louis Massing Cuvée Prestige 2010 magnum	9
16:15	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé 2004	23
16:15	Janisson Baradon Brut Grande Réserve NV	10
16:15	Paul Bara Special Club 2008	34
16:30	Boizel Blanc de Blancs 1996	15
16:30	Charles Heidsieck Brut Vintage 1989 Jeroboam	16
16:30	Krug Vintage 2004	18
16:30	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé 2000	23
16:45	Jacques Selosse Substance Brut NV	22
16:45	Deutz Amour de Deutz 2007	14
16:45	Leclerc Briant Abyss 2012	31
17:00	De Sousa Cuvée Caudalies Rosé NV	37
17:00	Piper-Heidsieck Cuvée Rare Rosé 2007	1
17:00	Henriot Cuvée des Enchanteurs 2000	26

17:00	Pol Roger Brut Vintage 1998	19
17:00	Jacquart Cuvée Alpha 2006	15
17:15	Bollinger Vieilles Vignes Francaises 2007	29
17:15	André Clouet Clos de Bouzy 2009 magnum	22
17:15	Palmer & Co Vintage Collection Blanc de Blancs 1996 Magnum	24
17:15	Dom Pérignon Rosé 2005	17
17:15	Drappier Carte d'Or NV Jeroboam	6
17:30	Ayala Blanc de Blancs 1999	25
17:30	Laurent Lequart Millésime 2000	8
17:30	Louis de Sacy Cuvée XII magnum	10
17:30	Charles Ellner Seduction 2005	14
17:45	Gosset Celebris Extra Brut 2002	20
17:45	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé 2000	23
17:45	Ruinart Dom Ruinart 2006	18
17:45	J. Lassalle Special Club 2008	34
18:00	G.H. Mumm Cuvée R. Lalou 2002	32
18:00	Lanson Vintage Collection 1988 Magnum	36
18:00	Leclerc Briant Blanc de Meunier NV	31
18:00	Barons de Rothschild Blanc de Blancs Vintage 2008	5
18:15	Krug Vintage 2004	18
18:15	Pol Roger Cuvée Winston Churchill 2000	19
18:15	Billecart-Salmon Clos Saint-Hilaire 1999	22
18:15	Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2004 Magnum	33
18:15	De Sousa Vieilles Vignes Blanc de Blancs NV	37
18:30	Henriot Brut Millésimé 2006	26
18:30	Lanson Clos Lanson 2007	36
18:30	Deutz Hommage à Willam Deutz 2010	14
18:30	Gosset Celebris Extra Brut 2007	20
18:30	Palmer & Co Vintage Collection 1999	24
18:30	De Sousa Cuvée Caudalies Rosé NV	37
18:45	Joseph Perrier Joséphine 2008 Magnum	35
18:45	Paul Bara Special Club 2008	34
18:45	Dom Pérignon Rosé 2005	17
18:45	Alfred Gratien Millésimé Brut 2004	21
18:45	Bérèche Campania Remensis Rosé NV	26
18:45	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé 2005	23
19:00	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé 2004	23
19:00	Alexandre Bonnet Trésor Caché Brut NV	4
19:00	Louis Massing Rosé Premier Cru NV magnum	9
19:00	Pierre Gimonet Special Club Oger Brut 2012	27
19:00	Pierre Gimonet Special Club Chouilly 2012	27
19:00	Pierre Gimonet Special Club Cramant 2012	27
19:15	Leclerc Briant Abyss 2012	31
19:15	Dom Pérignon P2 2000	17

19:15	Jacques Lassaigne Le Cotet NV	26
19:15	G.H. Mumm Le Millésime 2008	32
19:30	Vilmart Grand Cellier Rubis Rosé 2010	27
19:30	J.L. Vergnon Confidence Brut Nature 2010	34
19:30	Collet Esprit Couture NV	37

Perjantai / Friday 20.4.

Stand

15:00	De Sousa Vieilles Vignes Blanc de Blancs NV	37
15:00	Leclerc Briant Abyss 2012	31
15:00	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé 2005	23
15:00	Laurent Lequart Millésime 2000	8
15:15	Charles Heidsieck Brut Vintage 1989 Jeroboam	16
15:15	Henriot Cuvée des Enchanteleurs 2000	26
15:15	J.L. Vergnon Confidence Brut Nature 2010	34
15:15	Lanson Clos Lanson 2007	36
15:15	Ruinart Dom Ruinart 2006	18
15:30	Janisson Baradon Brut Grande Réserve NV	10
15:30	Jean Vesselle Cuvée Le Petit Clos 2002	27
15:30	Paul Bara Special Club 2008	34
15:45	Boizel Blanc de Blancs 1996	15
15:45	G.H. Mumm Cuvée R. Lalou 2002	32
15:45	Lanson Vintage Collection 1990 Magnum	36
15:45	Dom Pérignon Rosé 2005	17
16:00	De Sousa Cuvée Umami NV	37
16:00	Deutz Hommage à Willam Deutz 2010	14
16:00	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé 2004	23
16:00	Drappier Carte d'Or NV Jeroboam	6
16:15	Palmer & Co Vintage Collection 1999	24
16:15	Bérèche Brut Réserve NV	26
16:15	Joseph Perrier Joséphine 2008 Magnum	35
16:30	Vilmart Grand Cellier Rubis Rosé 2010	27
16:30	Charles Ellner Seduction 2005	14
16:30	Krug Vintage 2004	18
16:30	Pol Roger Brut Vintage 1998	19
16:45	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé 2000	23
16:45	Billecart-Salmon Clos Saint-Hilaire 1999	22
16:45	G.H. Mumm Le Millésime 2008	32
17:00	De Sousa Cuvée Caudalies Rosé NV	37
17:00	Palmer & Co Vintage Collection Blanc de Blancs 1996 Magnum	24
17:00	Alexandre Bonnet Trésor Caché Brut NV	4
17:00	Taittinger Comtes de Champagne 2006 Methuselah	30
17:00	J. Lassalle Special Club 2008	34
17:15	Louis Massing Cuvée Prestige 2010 magnum	9
17:15	Deutz Amour de Deutz 2007	14
17:15	Gosset Celebris Extra Brut 2002	20

17:15	Dom Pérignon P2 2000	17
17:15	Henriot Brut Millésimé 2006	26
17:30	Jacques Selosse V.O. Extra Brut NV	26
17:30	Alfred Gratien Millésimé Brut 2004	21
17:30	Jacquart Cuvée Alpha 2006	15
17:30	André Clouet Clos de Bouzy 2009 magnum	22
17:45	Pierre Gimonnet Special Club Oger Brut 2012	27
17:45	Pierre Gimonnet Special Club Chouilly 2012	27
17:45	Pierre Gimonnet Special Club Cramant 2012	27
17:45	Ruinart Dom Ruinart 2006	18
18:00	Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2004 Magnum	33
18:00	Collet Esprit Couture NV	37
18:00	Louis de Sacy Cuvée XII magnum	10
18:00	Leclerc Briant Blanc de Meunier NV	31
18:15	Ayala Blanc de Blancs 1995	25
18:15	Jacques Selosse Substance Brut NV	22
18:15	Lanson Vintage Collection 1988 Magnum	36
18:15	J.L. Vergnon Confidence Brut Nature 2010	34
18:15	Dom Pérignon P2 2000	17
18:30	Alexandre Bonnet Trésor Caché Brut NV	4
18:30	Bérèche Campania Remensis Rosé NV	26
18:30	G.H. Mumm Cuvée R. Lalou 2002	32
18:30	Pol Roger Cuvée Winston Churchill 2000	19
18:30	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé 2004	23
18:30	De Sousa Vieilles Vignes Blanc de Blancs NV	37
18:45	Lanson Clos Lanson 2007	36
18:45	J. Lassalle Special Club 2008	34
18:45	Dom Pérignon Rosé 2005	17
18:45	Leclerc Briant Abyss 2012	31
18:45	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé 2000	23
18:45	Laurent Lequart Millésime 2000	8
19:00	Boizel Blanc de Blancs 1996	15
19:00	Louis Massing Rosé Premier Cru NV magnum	9
19:00	Bollinger Vieilles Vignes Françaises 2007	29
19:00	Gosset Celebris Extra Brut 2007	20
19:00	Palmer & Co Vintage Collection 1999	24
19:15	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé 2005	23
19:15	Krug Vintage 2004	18
19:15	Marie-Courtin Resonance Extra Brut NV	26
19:15	Vilmart Grand Cellier Rubis Rosé 2010	27
19:30	G.H. Mumm Le Millésime 2008	32
19:30	Paul Bara Special Club 2008	34
19:30	De Sousa Cuvée Caudalies Rosé NV	37

Lauantai / Saturday 21.4.		Stand
12	Vilmart Grand Cellier Rubis Rosé 2010	27
12:15	De Sousa Cuvée Caudalies Rosé NV	37
12:15	Taittinger Comtes de Champagne 2006 Methuselah	30
12:30	Lanson Clos Lanson 2007	36
12:30	Leclerc Briant Abyss 2012	31
12:45	Jean Vesselle Cuvée Le Petit Clos 2002	27
13	Boizel Blanc de Blancs 1996	15
13	Henriot Cuvée des Enchanteleurs 2000	26
13:15	Krug Vintage 2004	18
13:15	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé 2004	23
13:30	Charles Ellner Seduction 2005	14
13:45	Palmer & Co Vintage Collection 1999	24
14:00	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé 2005	23
14:00	Piper-Heidsieck Cuveé Rare Rosé 2007	1
14:00	Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2004 Magnum	33
14:15	Pierre Gimonet Special Club Oger Brut 2012	27
14:15	Pierre Gimonet Special Club Chouilly 2012	27
14:15	Pierre Gimonet Special Club Cramant 2012	27
14.15	Drappier Carte d'Or NV Jeroboam	6
14:30	Laurent Lequart Millésime 2000	8
14:30	Pol Roger Brut Vintage 1998	19
14:45	Jacques Seloisse V.O. Extra Brut NV	26
15:00	Dom Pérignon P2 2000	17
15:00	G.H. Mumm Le Millésime 2008	32
15:00	Janisson Baradon Brut Grande Réserve NV	10
15:00	J.L. Vergnon Confidence Brut Nature 2010	34
15:15	Charles Heidsieck Brut Vintage 1989 Jeroboam	16
15:15	Alexandre Bonnet Trésor Caché Brut NV	4
15:15	J. Lassalle Special Club 2008	34
15:15	De Sousa Vieilles Vignes Blanc de Blancs NV	37
15.15	Ruinart Dom Ruinart 2006	18
15:30	Joseph Perrier Joséphine 2008 Magnum	35
15:30	Bollinger Vieilles Vignes Francaises 2007	29
15:30	Joseph Perrier Joséphine 2008 Magnum	35
15:45	Gosset Celebris Extra Brut 2002	20
15:45	G.H. Mumm Cuvée R. Lalou 2002	32
15:45	Lanson Vintage Collection 1990 Magnum	36
15:45	Dom Pérignon Rosé 2005	17
16:00	Ayala Rosé N°8	25
16:00	André Clouet Clos de Bouzy 2009 magnum	22
16:00	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé 2000	23
16:00	Alfred Gratien Millésimé Brut 2004	21
16:15	Bérèche Brut Réserve NV	26

16:15	Deutz Amour de Deutz 2007	14
16:15	Paul Bara Special Club 2008	34
16:30	De Sousa Cuvée Umami NV	37
16:30	Leclerc Briant Blanc de Meunier NV	31
16:30	Louis Massing Cuvée Prestige 2010 magnum	9
16:45	Billecart-Salmon Clos Saint-Hilaire 1999	22
16:45	Henriot Cuve 38 magnum	26
17:00	Krug Vintage 2004	18
17:00	Palmer & Co Vintage Collection Blanc de Blancs 1996 Magnum	24
17:00	Louis de Sacy Cuvée XII magnum	10
17:15	De Sousa Vieilles Vignes Blanc de Blancs NV	37
17:15	Jacques Lassaigne Le Cotet NV	26
17:15	Collet Esprit Couture NV	37
17:30	Jacquart Cuvée Alpha 2006	15
17:30	Lanson Vintage Collection 1988 Magnum	36
17:30	Jacques Seloisse Substance Brut NV	22
17:45	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé 2000	23
17:45	Bérèche Campania Remensis Rosé NV	26
17:45	Louis Massing Rosé Premier Cru NV magnum	9
17:45	G.H. Mumm Cuvée R. Lalou 2002	32
18:00	Leclerc Briant Abyss 2012	31
18:00	Ruinart Dom Ruinart 2006	18
18:00	Pol Roger Cuvée Winston Churchill 2000	19
18:00	Vilmart Grand Cellier Rubis Rosé 2010	27
18:15	Henriot Brut Millésimé 2006	26
18:15	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé 2004	23
18:15	Palmer & Co Vintage Collection 1999	24
18:15	J.L. Vergnon Confidence Brut Nature 2010	34
18:15	Dom Pérignon P2 2000	17
18:30	Alexandre Bonnet Trésor Caché Brut NV	4
18:30	Lanson Vintage Collection 1990 Magnum	36
18:30	Laurent Lequart Millésime 2000	8
18:30	Gosset Celebris Extra Brut 2007	20
18:30	Deutz Hommage à Willam Deutz 2010	14
18:30	De Sousa Cuvée Caudalies Rosé NV	37
18:45	Lanson Clos Lanson 2007	36
18:45	J. Lassalle Special Club 2008	34
18:45	Dom Pérignon Rosé 2005	17
18:45	Boizel Blanc de Blancs 1996	15
18:45	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé 2005	23
18:45	Marie-Courtin Resonance Extra Brut NV	26
19:00	G.H. Mumm Le Millésime 2008	32
19:00	Paul Bara Special Club 2008	34

Maisteltavat herkut

PASTIS

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

Menu:

Oyster 1 pc	2 digilipuketta	5 €
Fried pulpo with clam foam.....	4 digilipuketta	10 €
Oysters 3 pcs.....	5 digilipuketta	12.5 €
Macarons	1 digilipuketta	2.5 €



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 suorakäisesti ja viiniä kunnioittaen. Muuta ei tarvita.

Menu:

Risotto Primavera	3 digilipuketta	7.5 €
Pastrami & Focaccia	4 digilipuketta	10 €
Cheese Brie de meaux & Ossay, chutney ja "näkkäri"	3 digilipuketta	7.5 €



OLO GARDEN

Olo Garden on palkitun Olo ravintolan "takatasku". Ravintolamme sijaitsee Lampan talon lämmitetyllä sisäpihalla. Gardenin ruokalista koostuu tutuista Pohjoismaisista raaka-aineista maustettuna hitusella Aasiaa.

Menu:

Västerbotten & nuts	2 digilipuketta	5 €
Fresh spring roll & dragon sauce ..	3 digilipuketta	7.5 €
Beef tataki & Asian coleslaw	4 digilipuketta	10 €
Nordic ceviche	4 digilipuketta	10 €



RESTAURANT JORD

Restaurant Jord on Kampin Korttelin 5.kerrosessa sijaitseva Restaurant Askin rennempi pikkusisko. Jordissa yhdistyvät luomuruoka, luomujuomat, rento ilmapiiri ja loistava näköala, jotka yhdessä takaavat unohtumattoman elämyksen keskellä Helsinkiä.

Menu:

Carrot & Tagetes	2 digilipuketta	5 €
Baltic Herring, Turnip & "Piimä"	3 digilipuketta	7.5 €
Tartar of Beef & Ramsons	4 digilipuketta	10 €
White Chocolate & Berries	2 digilipuketta	5 €



EMO

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

Menu:

Celeriac & Truffle	2 digilipuketta	5 €
Poultry liver mousse.....	3 digilipuketta	7.5 €
Langoustine	4 digilipuketta	10 €
Almond & Mascarpone	1 digilipuketta	2.5 €



CARELIAN CAVIAR

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

Menu:

Nordic Royal 5 g	3 digilipuketta	7.5 €
Tradition 5 g	3 digilipuketta	7.5 €
Nordic Royal & Tradition 6 g	4 digilipuketta	10 €
Caviar Spoon.....	4 digilipuketta	10 €
Nordic Royal 30 g	25 digilipuketta	62.5 €
Nordic Royal 125 g	100 digilipuketta	250 €



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**

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 LASIPALATSI – Mannerheimintie 22–24, Helsinki, p. 020 742 4290, ravintolalaspalatsi.fi

Piper-Heidsieck Bar: Grand Champagne attendees get 2 € off of any glass of Piper during the event days. Offer valid 19.4.–21.4.2018.

CHAMPAGNE BAR SANTÉ – Hatanpäänvaltatie 2, Tampere, p. 050-3686465 www.champagnebarsante.fi

Deutz Blanc de Blancs 2011 18,50 €/12cl laseittain
Dom Perignon 2009 28 €/12cl laseittain
Voimassa 19.4.–1.5.2018.

RAVINTOLA LUDU – Linnankatu 17, Turku, ludu.fi

5 ruokalajin Champagne -menu erikoishintaan 100 €. Menu sisältää 5 eri tyylin samppanjaa Champagne Palmerilta. Voimassa 20.4.–1.5.2018.
Varaukset etukäteen ravintola@ludu.fi tai 020 734 0310

RAVINTOLA WANHA MYLLY – Linnanrakentajantie 12, Helsinki, vanhamyly.fi

Ravintola Wanhassa Myllyssä herkutellaan neljän ruokalajin Champagne Palmer & Co Grand Champagne -menulla erikoishintaan 99 €
Voimassa 19.4.–29.4.2018. Varaukset ja tiedustelut 09 7597 520

KIILA FOOD & BAR – Kalevankatu 1, Helsinki, ravintolakiila.fi

Kiila Food & Bar LOVES Champagne Palmer & Co, Go with the flow, Come and enjoy, Palmer Brut Reserve Magnum and Palmer Blanc de Blancs Magnum By the glass 9 € / 10 cl! Voimassa 19.4.–31.5.2018. Varaukset: 040 511 89 52

RAVINTOLA MYLLÄRIT – Åkerlundinkatu 4, Tampere, myllarit.fi

Grand Champagne 2018 hengessä Ravintola Mylläreissä herkutellaan, 5 ruokalajin Champagne -menu erikoishintaan 100 € (min. 4 hlön seurueille). Menu sisältää 5 eri tyylin samppanjaa Champagne Palmerilta. Voimassa 20.4.–1.5.2018.
Varaukset etukäteen myynti@myllarit.fi tai 020 7739 444

OLO GARDEN – Helenankatu 2, Helsinki, p. 010 320 6250, olo-ravintola.fi

Ravintola Olo Garden tarjoaa lasillisen Laurent-Perrier La Cuvée -samppanjaa ruokailun yhteydessä. Voimassa 19.4.–21.4.2018. Varaukset p. 010 320 6250

RAVINTOLA TÖÖLÖNRANTA – Helsinginkatu 56, Helsinki, p. 09 6128 5700, toolonranta.fi

Lasi Taittinger Brut Réserveä ja Töölönrannan salaatti 25,00 €. Voimassa 19.4.–29.4.2018. Varaukset p. 09 6128 5700

RAVINTOLA STRINDBERG – Pohjoisesplanadi 33, Helsinki, p. 09 6128 6900, strindberg.fi

Lasi Taittinger Brut Réserveä ja macarons 12,90 €. Voimassa 19.4.–29.4.2018. Varaukset p. 09 6128 6900

LÖYLY – Hernesaarenranta 4, Helsinki, p. 09 6128 6550, loylyhelsinki.fi

Jasperin lohikeitto + 12cl Taittinger Brut Reserve 25 € (norm. 31 €). Voimassa 19.4.–29.4.2018. Varaukset p. 09 6128 6550

EMO – Kluuvikatu 2, Helsinki, p. 010 505 0900, emo-ravintola.fi

Emon etu: Lasi talon samppanjaa 15 € (norm. 18 €),
Chef Six Pack Menu 62 € (norm. 69 €)
Voimassa 19.4.–21.6.2018 iltaisin klo 17:00 alkaen
Varaukset p. 010 505 0900

RESTAURANT JORD – Kampin Keskus, Urho Kekkosen katu 1, Helsinki, restaurantjord.fi

Nauti lasi Pascal Doquet sjampanjaa ja talon tartaria Chefs Barissa 20 €. Njut av ett glas Pascal Doquet champagne och husets tartar i Chefs Bar 20 €. Voimassa 19.4.–30.4.2018. Erbjudandet gäller: 19.4.–30.4.2018.
Varaukset/Reservationerna p. 040 582 8100

RAVINTOLA CARELIA – Mannerheimintie 56, Helsinki, ravintolacarelia.fi

Kolmen samppanjan tasting 24 € (3*6 cl). Voimassa 19.4.–21.4.2018.
Varaukset p. 09 270 9076

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

Happy Hours After Party 3.4.–28.4.2018. Happy Hour aikaan, päivittäin klo 16–17.30 ja 20.30–21.30, nautit kaikista listamme samppanjoista -20 % edulla.
Salutorget Pop Up Champagne Bar 3.4.–28.4.2018. During the Grand Champagne Saturday the 1 hour evening discount 20:30–21:30 will be 5 hours 20:30–01:30am.

BALMUIR HELSINKI BRAND STORE – Pohjoisesplanadi 25–27, Helsinki, p. +358 50 406 2830

Balmuir tarjoaa Grand Champagne -tapahtumaan osallistuville 10 % ostosedun normaalihintaisista tuotteista Helsinki Brand Store:ssa 19.4.–13.5.2018.
Lämpimästi tervetuloa!

PAMPLEMOUSSE OY – p. 09 455 1121 ja 050 531 6341, matkat@pamplemousse.fi, pamplemousse.fi

Lähde omanlaisellesi viinimatkalle Champagneen. Pamplemousse rakentaa sinun toiveittesi mukaisen kokonaisuuden niin vierailujen, majoituksen kuin matkan pituuden suhteen. Grand Champagne Helsinki kävijöille tarjousena huhtikuun aikana tilatuista Champagnen matkapaketin palvelupalkkion osuus (etu 24 € / hlö).

Ikuista itsesi tai ystäväsi
Grand Champagne
-kuvauseinin edessä!

Organic food for everyone

Jord

restaurantjord.fi

Monday-Friday 11:00-22:00, Saturday 13:00-22:00



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



Palkintona 2 kpl
Grand Champagne
-laseja Essi Avellan
lahjapakkauksessa.

Voittaja julkaistaan Vapun jälkeisellä viikolla.

★
ZENITH
SWISS WATCH MANUFACTURE SINCE 1865

ZENITH, THE FUTURE OF SWISS WATCHMAKING

DEFY | El Primero 21
1/100th of a second chronograph

www.zenith-watches.com



Lindroos
Oy Osk. Lindroos Ab

Aleksanterinkatu 46, Helsinki. 09 624 188
www.lindroos.fi

VIINIKELLARIRATKAISUT
MITTOJEN MUKAAN.

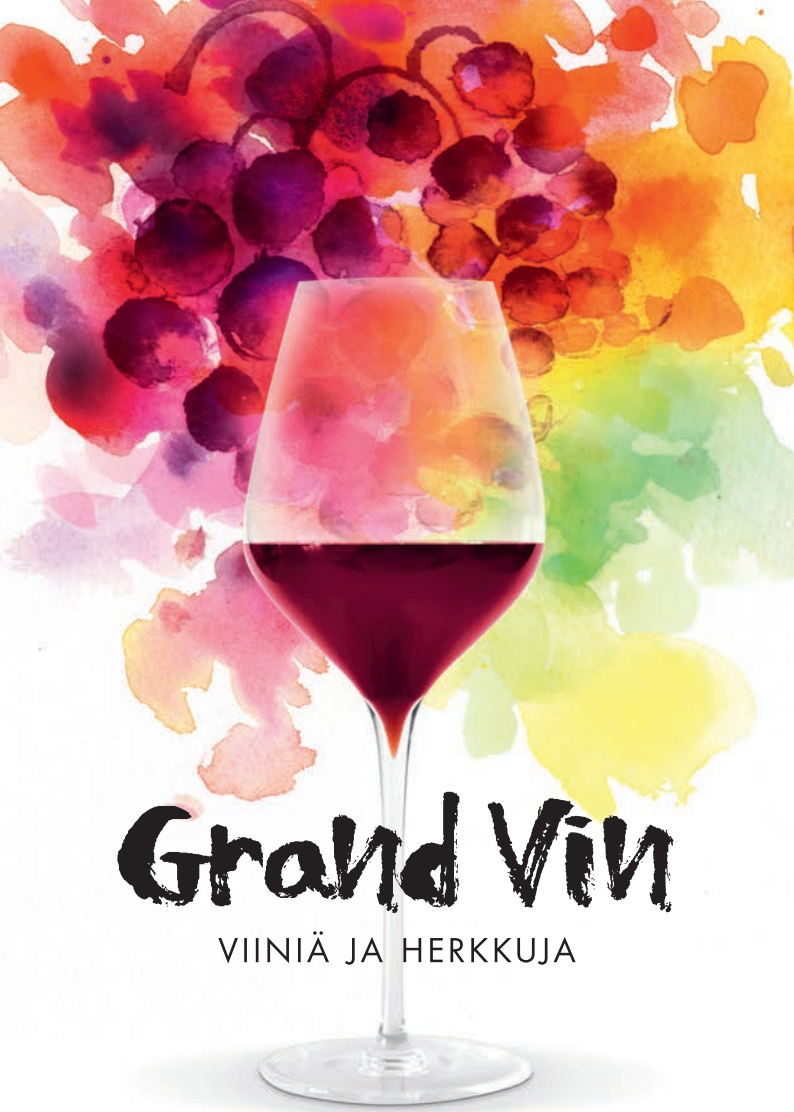


OTA YHTEYTTÄ NIIN
AUTAMME SUUNNITTELUSSA

Viinikellarin jäähdytyslaitteet, Viinikellarinhyllyt,
Viinikellarin mittatilaushyllyt, Viinikaapit.

ceestashop.fi
Nautinnollisiin viini- ja ruokahetkiin

Myymäla: Töölöntorinkatu 5, Helsinki.
Avoimna ark. 10-18, la 10-15.
Yhteydenotot: ceesta@ceesta.com tai 040 177 9003



Grand Vin

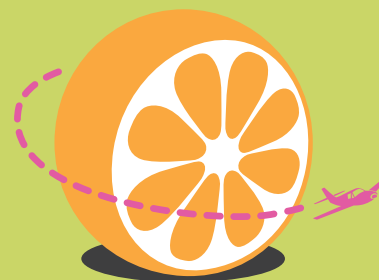
VIINIÄ JA HERKKUJA

Grand Vin Helsinki 2018

Syksyn upea viinitapahtuma Vanhalla Ylioppilastalolla

PE 12.10. klo 15:00–21:00
LA 13.10. klo 14:00–20:30

Seuraa tapahtuman viestintää: #grandvinhelsinki,
facebook.com/grandvinhelsinki, grandvinhelsinki.fi



PAMPLE MOUSSE

Champagnen matkat

Asu viinitilalla

Yhdistä reissuun Loire ja Alsace

Oma ryhmä matkaan

Tutustu Champagneen pyöräillen

Pamplemousse Oy

Ranskan matkailun erikoistoimisto Suomessa

pamplemousse.fi

matkat@pamplemousse.fi

Puh. 09 455 11 21

Tarjous!

Grand Champagne Helsinki -tapahtumassa käytetyt Grand Champagne -lasit myymme edulliseen hintaan 89 € / 6 kpl:een laatikko (norm. hinta 152 €) 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 18,00 €

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 9.-11.5.2019

www.grandchampagnehelsinki.fi