



Grand Champagne

SAMPPANJAA JA HERKKUJA

torstai 5.5.

kello 16–21

perjantai 6.5.

kello 15–21

lauantai 7.5.

kello 12–20

KÄSIOHJELMA | 2022 | PROGRAM



Bienvenue Champagne!

Vihdoinkin hetki on koittanut! Kahden vuoden tauon jälkeen Grand Champagne Helsinki -tapahtuma avaa taas kevään kuplien ja tuo Champagnen parhaat palat Helsinkiin. Nyt on aika nauttia!

Kiitos maineikkaiden tähtivieraiden, hienon samppanjatalokaartin sekä suomalaisten kasvavan samppanjainnostuksen, Grand Champagne Helsinki on vakiinnuttanut paikkansa samppanjanystävien kuplivampana kohtaamispaikkana ja maailmanlaajuisesti noteerattuna huipputapahtumana! Skål sille, että 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 vuoden Suomen Samppanjamestarin vuodelle 2022.

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

Maailman samppanjakeskus on tänä viikonloppuna Helsingissä. Kutsumme sinut nauttimaan ja viihtymään kanssamme samppanjan äärellä.

Malja samppanjalle!
Essi Avellan, Taru From ja Christian From

Grand Champagne guest stars 2022



VINCENT CHAPERON
kellarimestari
Dom Pérignon



EMILIEN BOUTILLAT
kellarimestari
Piper-Heidsieck



CLÉMENT PIERLOT
kellarimestari
Pommery



CLOVIS TAITTINGER
toimitusjohtaja
Taittinger



LUCIE PEREYRE DE NONANCOURT
brand ambassador Grand Siècle
Laurent-Perrier



ESSI AVELLAN
Master of Wine



HEIDI MÄKINEN
Master of Wine,
Suomen Sommelierit ry:n puheenjohtaja



Jukka Sinivirta
Viinin- ja samppanjantuntija



SAMUIL ANGELOV
sommelier ja ravintoloitsija

Grand Champagne Helsinki 2022

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 3,00 €. 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 yli 350 eri samppanjaa. Samppanjatalot ja maisteltavat viinit löytyvät listattuina tästä käsiohjelmasta.

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

Samppanjoiden hinnoittelu/Champagne pricing

1 DIGILIPUKE	Samppanjat alle 35€
2 DIGILIPUKETTA	Samppanjat 35–52,99€
3 DIGILIPUKETTA	Samppanjat 53–79,99€
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 hintoineen löydät sivulta 19–32 ja 35–41.

Tapahtuma on avoinna

to 5.5. klo 16–21:30 (anniskelu päättyy klo 21:00)
pe 6.5. klo 15–21:30 (anniskelu päättyy klo 21:00)
la 7.5. klo 12–20:30 (anniskelu päättyy klo 20:00)

Tapahtuman järjestävät:

Ceesta.
Nautinnollisiin viini- ja ruokahetkiin



Grand Champagne 2022 -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 3,00 €. Digilippukortti maksaa 3,00 €, voit käyttää myös edellisen vuoden korttia.
2. Lunasta Digilipukkeet sisältävä digilippukortti käteisellä tai pankkikortilla.
3. Lipukepisteissä voit ladata lisää Digilipukeita digilippukortille.

Digilipukkeilla maksaminen:

Tilaa haluamasi samppanja tai herku
Leimaa maksukortti pisteen QR-koodilaitteeseen
Myyjä veloittaa summan kortiltasi
Saat QR-lukijan näytöltä tiedon arvosta, joka digilippukortillesi jäi oston jälkeen

Jäljellä olevien Digilipukkeiden palautus lipukepisteeseen:

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



Huom! Pidä huolta korttiasi! Vahingoittuneella digilippukortilla ei voi maksaa. Tapahtuman järjestäjä ei vastaa vahingoittuneista tai kadonneista korteista.

Tapahtuman jälkeen kaikki digilippukortit nollataan.

Tapahtuman aikana Lipukepisteet auttavat mahdollisissa ongelmatapauksissa, ole meihin yhteydessä välittömästi.

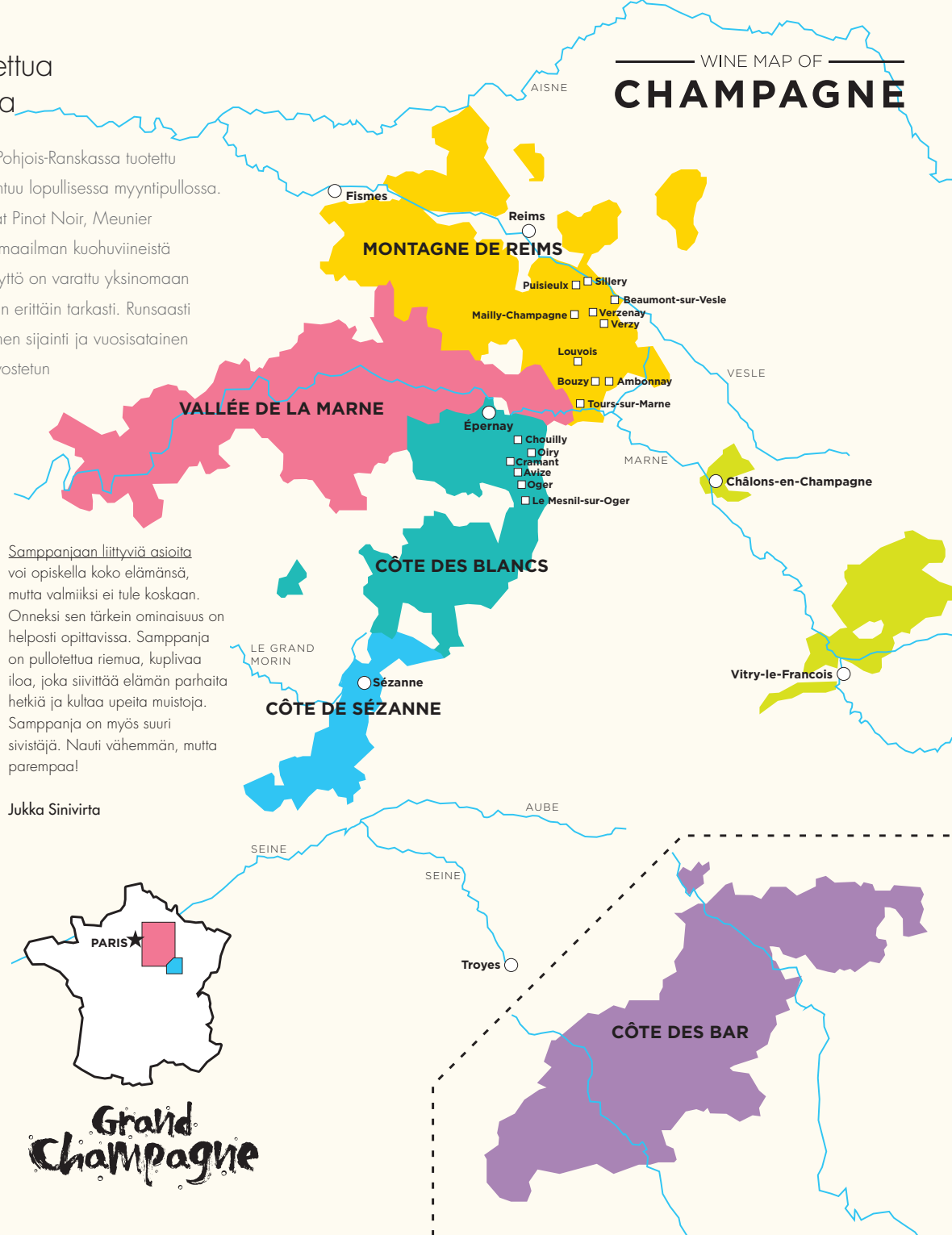
Samppanja on pullotettua riemua ja kuplivaa iloa

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 laatukselle yltävät 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.

Samppanjatyyppiä ovat vakiosamppanja, vuosikertasamppanja, rosésamppanja, luksussamppanja, Blanc de Blancs ja Blanc de Noirs, makea samppanja, myöhään korkitettu samppanja, erityisen kuiva samppanja ja kevyesti poreileva samppanja. Tyyli 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.



Jukka Sinivirta



DS AUTOMOBILES
Spirit of Avant-Garde

UUSI DS 4

MAAILMAN KAUNEIN
AUTO 2022



Vuoden kauneimmaksi autoksi 2022 valittu uusi DS 4 on uusimpien teknologisten innovaatioiden valovoimainen edelläkävijä. Saatavilla bensiini ja lataushybridi, jonka teho on 225 hv, CO₂-päästöt 29 g/km, kulutus 1,3 l/100 km ja toimintamatka täyssähköllä jopa 55 km (WLTP).

NYT DS STORESSA! | DS GO -YKSITYISLEASING ALK. 299 €/KK

[DSautomobiles.fi](https://dsautomobiles.fi)

Festival Automobile International on palkinnut uuden DS 4:n vuoden 2022 kauneimpana auton. **Uusi DS 4** -mallisto alkaen PureTech 130 autom. Performance Line, hinta 35 996 € (sis.tk. 600 €). CO₂ 135 g/km, kulutus 6,0 l/100 km. **DS GO Yksityisleasing alk.** 299 €/kk (36 kk/30 tkm), (sis. ALV), kokonaiskustannus 36 kk/30 tkm yht. 15 764 €. Ensimmäinen suurempi erä 5 000 €. Sopimus sis. kaikki auton rahoituskustannukset ja DS-liikkumisturvan. Palvelun tuottaa DNB Auto Finance Oy, Urho Kekkosen katu 7B, 00100 Helsinki. Sopimus edellyttää myönteisen luottopäätöksen ja kaskovakuutuksen.

DS STORE HELSINKI Kaakelikaari 4, 01720 Vantaa

Puh. 0207 997 860 | ma-pe 10-18 ja la 10-15

Puheluhinnat 0207-numeroon: 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min (sis. alv. 24 %).



Business France Champagne Balcony

Grand Champagnessa yläkerran parvella esittäytyy kuusi vielä Suomeen rantautumatonta samppanjataloa Champagnen eri alueilta. Mielenkiintoisia pientuottajia ja laatutaloja, tule tutustumaan näiden tarkkaan valikoitujen talojen persoonallisten samppanjoiden valikoimaan. Lisäksi parvella esittäytyy SGV-Champagne sekä Pamplemousse Ranskan matkat.



DOMAINE
La Borderie
CHAMPAGNE



GAMET
CHAMPAGNE

G
CHAMPAGNE
HENRI GIRAUD


CHAMPAGNE
MARGUET
GRAND CRU
DOMAINE EN BIO-DYNAMIE


CHAMPAGNE
CUVÉE DE
"La Rue des Noyers"
PAR
BENOÎT DÉHU
VIGNERON CONTEMPORAIN À FOSSEY



Exhibitors – Näytteilleasettajat

1 Edrington	23 Hedon
2 Vinoble	24 Hartwall
3 Redbev	25 Viinimaa
4 Solera	26 Viinimaa
5 Solera	27 Vinum
6 Cisa Drinks	28 Astra Wines
7 Vita Vinum	29 Vinetum
8 Santevin	30 Beverage Partners Finland
9 Wineworld	31 Nordalco
10 Winestate	32 Arvid Nordquist
11 Gusto Partners	39 Muru
12 Social Wines	40 Finnjävel
13 Bruket	41 Nokka
14 Norvin	42 Emo
15 Interbrands	43 Essi Avellan MW
16 Interbrands	44 DS Automobiles
17 Pernod-Ricard	45 Ceestashop
18 Viinitie	
19 Vindirekt	
20 Norex Selected Brands	
21 BBWINES	
22 Viking Line	

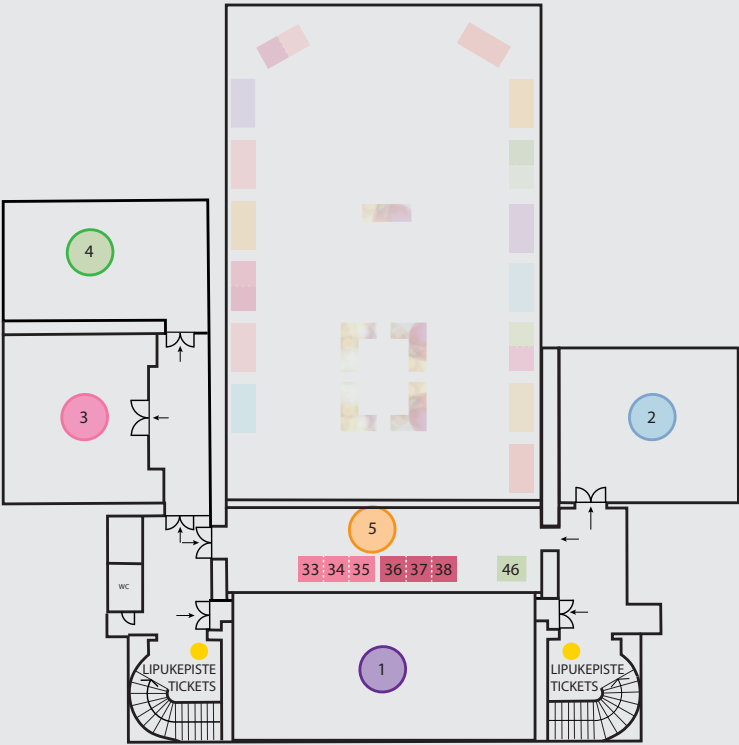


Info

Exhibitors at the 1st floor Näytteilleasettajien sijainti salissa, krs 1



Exhibitors and Master Class rooms, 2nd floor
Näytteilleasettajat ja Master Class -huoneet, 2. krs



YLÄKERTA

- | | | | |
|----|--------------------|---|---|
| 33 | Marguet & Sapience | 1 | Master Class -sali 1 & Grand Champagne Dinner |
| 34 | La Borderie | 2 | Master Class -sali 2 |
| 35 | Gamet | 3 | Master Class -sali 3 |
| 36 | Cattier | 4 | Master Class -sali 4 |
| 37 | Benoit Dehu | 5 | Business France Champagne Balcony |
| 38 | Henri Giraud | | |
| 46 | Pamplemousse | | |

Partners
Kumppanit





Grand Vin

VIINIÄ JA HERKKUJA

Grand Vin Helsinki 2022

Syksyn upea viinitapahtuma Vanhalla Ylioppilastalolla

PE 14.10. klo 15:00–21:00

LA 15.10. klo 14:00–20:30

Seuraa tapahtuman viestintää: [#grandvinhelsinki](#),
[facebook.com/grandvinhelsinki](#), [grandvinhelsinki.fi](#)

LEHMANN
REIMS • FRANCE

Ceesta.
Nautinnollisiin viini- ja ruokahetkiin

TEMPTECH
Discover the best of your wine



Temptech
viinikaapit
-10%
toukokuun loppuun
saakka

Ceesta.
Nautinnollisiin viini- ja ruokahetkiin

**SÄILYTÄ VIINISI AMMATTIMAISESTI.
TEMPTECH VIINIKAAPIT.**

Yhteydenotot ceesta@ceesta.com tai 040 5573084.
Tutustu malleihin: [ceestashop.fi](#)

Master Class -lectures/luennot:

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 45.
Please inquire for available seats for lectures from CeestaShop's stand number 45.**

Torstai / Thursday 5.5.		Sali
14:30	Pörssiklubi yksityisluento	3
14:30	Ceesta yksityistilaisuus	4
15:30	Cyril Brun: Charles Heidsieck variations in three sizes	2
16:00	Vincent Chaperon: Dom Pérignon memories	1
16:00	Clovis Taittinger: Taittinger Vintage meets Comtes de Champagne	3
18:00	Emilien Boutillat: Piper-Heidsieck Essentiel	1
18:00	Clément Pierlot: By Pommery – Exceptional terroirs, opposite vintages	2
18:00	Hervé Dantan: Biodynamics in Lanson's single vineyards	3
18:00	Jukka Sinivirta: Treasures from De Venoge Vinothèque	4
19:30	Rémi Vervier: When time is luxury – Palmer & Co	2
19:30	Guillaume Roffiaen: Spice up your life – Champagne and pepper by Nicolas Feuillatte	3
19:30	Kim Moliis: Le Mesnil-sur-Oger ja Bouzy – Chardonnayn eleganssi vs. Pinot Noirin voima	4
Perjantai / Friday 6.5.		
14:30	Denis Bunner: Profoundly Bollinger – 100% Pinot Noirs	1
14:30	Laurent Fédou: Canard-Duchêne and the secrets of disgorgement	4
15:00	Essi Avellan MW: Sokkotastingissa huippuvuosi 2012	2
15:00	De Sousa and Leclerc Briant – Mastering biodynamic production, moderated by Jukka Sinivirta	3
16:30	Vincent Chaperon: Dom Pérignon Rosé– The thrill of Pinot Noir	1
16:30	Samuil Angelov: Samuil ja ihanteellinen lasi oppainasi samppanjan maailmaan	2
16:30	Hervé Dantan: Biodynamics in Lanson's single vineyards	3
16:30	Guillaume Roffiaen: Spice up your life – Champagne and pepper by Nicolas Feuillatte	4
18:00	Clément Pierlot: By Pommery – Exceptional terroirs, opposite vintages	1

18:00	Lucie Pereyre de Nonancourt: Laurent-Perrier Grand Siècle – Blending the best with the best	2
18:00	Hubert de Billy: Vertical of Pol Roger Blanc de Blancs	3
18:00	Alain Pailley: Alexandre Bonnet – Mastering Pinot Noir in the Côte des Bar	4
19:30	Charles Heidsieck Cyril Brun: Charles Heidsieck variations in three sizes	1
19:30	Rémi Vervier: When time is luxury – Palmer & Co Vintage and Blanc de Blancs	2
19:30	François Huré: Huré Frères – Reflections of six vintages between 2012 and 1983	3

Lauantai / Saturday 7.5.		
12:30	Cyril Brun: Charles Heidsieck variations in three sizes	1
13:00	Essi Avellan & Denis Bunner: Bollinger for Glorian Ruoka & Viini	2
13:00	Laurent Fédou: Canard-Duchêne Charles VII	3
13:00	Deniz Löktaz & Toni Aikasalo: Eat & Drink with the Winners	4
14:30	Emilien Boutillat: Piper-Heidsieck – the very essence of Champagne	1
14:30	Clovis Taittinger: Taittinger Vintage meets Comtes de Champagne	2
14:30	Heidi Mäkinen: Champagnen alueelliset sankarit	3
15:30	Deniz Löktaz & Toni Aikasalo: Eat & Drink with the Winners	4
16:00	Essi Avellan MW: Blind tasting of the glorious 2012 Vintage	1
16:00	Lucie Pereyre de Nonancourt: Laurent-Perrier Grand Siècle – Blending the best with the best	2
16:00	Hubert de Billy: Vertical of Pol Roger Blanc de Blancs	3
17:30	Kim Moliis: Le Mesnil-sur-Oger ja Bouzy – Chardonnayn eleganssi vs. Pinot Noirin voima	4
18:00	Sébastien Legolvet: Henri Giraud – Effect of the perpetual reserve on the vintage	1
18:00	Benoît Marguet: Marguet & Sapience – In harmony with the nature	2
18:00	De Sousa and Leclerc Briant – Mastering biodynamic production, moderated by Jukka Sinivirta	3

Samppanjanystävän kirjat

Essi Avellan samppanjaoppaanasi

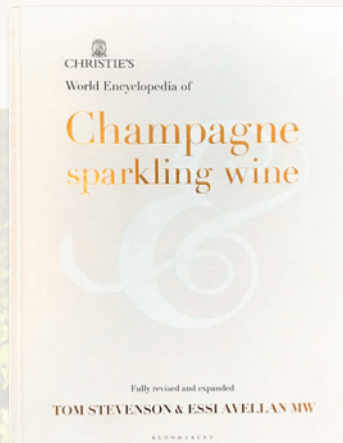


Essi Avellan's Champagne

Master of Wine Essi Avellan vie lukijan viiden tähden makumatkalle Champagneen.

Hinta 30 € tai 10 digilipuketta

Osta omat nimikirjoituksella varustettu kirjasi Essi Avellanin pisteeltä numero 43 kahvilasalista.



Christie's World Encyclopedia of Champagne and Sparkling Wines

Palkitun, ennennäkemättömän laajan kuohuviinintieteen neljäs laitos, jonka tekijöinä ovat samppanjaspecialistit Tom Stevenson ja Essi Avellan.

Hinta 150 € tai 50 digilipuketta
(ovh 220 €)

Essence of Champagne – www.essiavellan.com

Essi Avellanin samppanjasivusto on oppaasi samppanjan maailmaan. Grand Champagnen vieraana saat jäsenyyden vuodeksi erikoishintaan 30 € (norm 75 €) käyttämällä koodia GC2022.

Tarjous on voimassa toukokuun loppuun asti.



ESSIAVELLANMW

Maisteltavat samppanjat:

Näytteilleasettaja
Lipukkeet

Rypäleet

Erityismerkinnit Alkon hinta

Edrington Stand 1

PIPER-HEIDSIECK			
2	Cuvée Brut NV	P/C/M	43,74
2	Rosé Sauvage NV	P/C/M	49,9
3	Essentiel Blanc de Blancs NV	C	54,5
3	Vintage 2012	P/C	60,5
3	Vintage 2014	P/C	60,5
3	Cuvée Brut NV Jeroboam	P/C/M	
RARE CHAMPAGNE			
6	Rare Millésime 2008	P/C	179 *

Vinoble Stand 2

PIERRE PAILLARD			
2	Les Parcelles NV	P/C	50,31
3	Les Terres Roses NV	C/P	58,26
4	La Grande Récolte 2012	P/C	
4	Les Mottelettes 2014	C	84,18
4	La Grande Récolte 2008 Collection Privée	C/P	*

Redbev Stand 3

G.H. MARTEL			
1	Prestige Brut NV	C/P/M	29,99
1	Prestige Brut NV Magnum	C/P/M	69,9
1	Prestige Brut NV 37,5cl	C/P/M	16,99
3	Collection Familiale Millésime 2002	C	59,99
3	150 Ans Vintage 2009	P/C	64,9
2	Rosé Brut NV	P/C/M	
2	Rosé Brut NV 37,5cl	P/C/M	19,99
6	Collection Familiale 1979	M/C/P	*
5	Collection Familiale 1990	M/C/P	*
4	Collection Familiale 2000	M/C/P	*
CHÂTEAU DE BLIGNY			
3	Blanc de Blancs 2009	C	
4	Clos du Château 6 Cepages NV	M/P/PM/PB/C/A	94,9
M. HASLINGER & FILS			
1	Brut NV	C/M/P	26,9
ROBERT DE PAMPAIGNAC			
1	Brut NV	C/P/M	26,9

Solera Stand 4				
BARONS DE ROTHSCHILD				
3	Brut NV	C/P	56,8	
3	Rosé Brut NV	C/P	69,9	
4	Blanc de Blancs Extra Brut NV	C	93	
9	Rare Collection Blanc de Blancs 2012	C	269	*

Solera Stand 5				
BONNET				
2	Perle Rosée Brut NV	P	39,98	
2	Blanc de Noirs Brut NV	P	38,99	
2	Grande Réserve Brut NV 37,5cl	P/C	23,9	
DOMAINE ALEXANDRE BONNET				
3	Blanc de Noirs Extra Brut NV	P		
3	Rosé Extra Brut NV	P		
3	Blanc de Blancs Extra Brut NV	C/PB	59,89	
4	La Géande 7 Cépages 2017 Brut Nature	P/C/M/PB/PG/A/PM	86,9	
4	La Forêt Rosé de Saignée 2015	P	86,9	

CISA DRINKS Stand 6				
DRAPPIER				
2	Carte d'Or NV	P/M/C	42,99	
2	Rosé Brut Nature NV	P	52,99	
2	Rosé de Saignée NV	P	46,98	
2	Brut Nature NV	P	46,99	
4	Grande Sendrée 2010	P/C	84,99	
4	Grande Sendrée Rosé 2010	P/C	99,99	
2	Blanc de Blancs NV	C/PB	49,99	
4	Quatuor Blanc de Quatre Blancs NV	A/PM/PB/C	84,99	
2	Clarevallis Extra Brut NV	P/M/C/PB	39,99	
3	Blanc de Blancs Grand Cru 2015	C	68,9	
3	Millésime Exception 2015	C/M	59,98	
4	Trop M'en Faut NV	PG	99,9	*
3	Carte d'Or Jeroboam NV	P/M/C	280	*

Vita Vinum Stand 7				
LAURENT LEQUART				
2	Blanc de Meunier Brut Nature NV	M	46,5	
2	Blanche d'Andesyne Rosé Extra Brut NV	M/C	45,9	
3	Prestige Pur Meunier Extra Brut NV	M	57,5	
3	Millesimé 2012 Extra Brut	M/C	68,5	
2	L'Heritiere Extra Brut NV	C/P/M	39,95	
5	Millesimé 2000	M/C		*

CANARD-DUCHÊNE				
3	P.181 Extra Brut NV	C/P/M	○ V	53,5
2	Brut NV	C/P/M		49,3
3	Charles VII NV	P/M/C	V	54
3	Charles VII Blanc de Noirs NV	P/M	V	59,1
3	Charles VII Blanc de Blancs NV	C	V	59,1
3	Cuvée Leonie Rosé NV	C/P/M	V	53,8
6	Cuvée V 2010 Extra Brut NV Magnum	P/C/M		*

Santevin Stand 8				
MARION-BOSSER				
3	Brut NV	C/P		53,12
3	Extra Brut Blanc de Blancs NV	C		53,62
3	Rosé NV	C/P		55,84
3	Millésime 2012	C/P		70,11
LORIOT-PAGEL				
3	Carte d'Or NV	M/C/P		53,6
3	Blanc de Blancs 2017	C		60,29
2	Rosé NV	M/C/P		52,24
3	Cuvée N6 2006	M/C/P		75,6
BONNET-PONSON				
2	Non Dosé NV	P/M/C		52,98
3	Rosé NV	P/M/C		54,98
3	Blanc de Blancs 2009	C		69,79
HENRIET-BAZIN				
3	Blanc de Blancs Extra Brut NV	C		56,75
3	Rosé Grand Cru NV	C/P		58,64
4	Hypolite Blanc de Blancs NV	C		88,74

Wineworld Stand 9				
MAILLY GRAND CRU				
2	Brut Reservé NV	P/C		49,76
3	Brut Rosé NV 37,5cl	P/C		32,36
3	Blanc de Pinot Noir NV	P/C		58,89
3	Extra Brut Millesimé 2014	P/C		58,89
4	Cuvée L'Intemporelle 2013	P/C		89,99
5	Les Echansons 2012	P/C		135,5
3	Nature Millésime 2013	P/C		71,5
3	Coteaux Champenois Pinot Noir	P/C		58,89
GRATIOT-PILLIÈRE				
1	Brut Tradition NV	M/C/P		33,3
1	Extra-Brut Tradition NV	M/C/P		33,3
2	Brut Rosé NV	M/C		36

2	Millesimé 2014	M/C/P	43,29
2	Millesimé Blanc de Blancs 2014	C	42,5
1	Demi-Sec Tradition NV	M/C/P	33,3
3	Heritage 2013	M/C/P	64,9
Winestate Stand 10			
CHARLES HEIDSIECK			
3	Brut Réserve NV	C/P/M	58,9
3	Rose Réserve NV	C/P/M	70,89
3	Blanc des Blancs NV	C	
4	Vintage 2012	C/P	87,89
4	Rosé Millésime 2005	P/C	99,89
6	Blanc des Millénaires 2006	C	179,98
10	Collection Crayères 1989 Jeroboam	P/C	*
Gusto Partners Stand 11			
BRUNO PAILLARD			
3	Première Cuvée Extra Brut NV	P/C/M	57,13
4	Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut NV	C	81,61
8	Nec Plus Ultra 2008	P/C	227,53 *
Social Wines Stand 12			
POMMERY			
2	Royal Brut NV	P/M/C	46,99
4	Royal Brut NV Jeroboam	P/M/C	348,99
2	POP Extra Dry NV 20cl	P/M/C	12,99
3	Royal Rosé NV	P	67
3	Apanage NV	C/P/M	
3	Apanage Blanc de Blancs NV	C	
4	Apanage Rosé NV	C/P/M	
3	Grand Cru Royal Millésime 2008	C/P	79,4
3	Royal Blue Sky NV	C/P/M	65,99
6	Cuvée Louise 2004	C/P	165
8	Cuvée Louise Brut Nature 2004	C/P	*
Brukett Stand 13			
J.L.VERGNON			
2	Conversation Blanc de Blancs Grand Cru NV	C	43,80
2	Eloquence Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru NV	C	43,80
PAUL BARA			
2	Brut Réserve Grand Cru NV	P/C	42,30
2	Grand Rosé Grand Cru NV	P/C	47,60
3	Grand Millésime Grand Cru 2014	P/C	56,50
3	Spécial Club Grand Cru 2015	P/C	72,90 *
4	Comtesse Marie de France Blanc de Noirs 2012	P	93,80 *



CASTELNAU				
2	Brut Réserve NV	M/C/P	37,98 A	
2	Brut Rosé NV	M/C/P	43,90	
2	Brut Millésimé 2004 Magnum	C/P/M		*

Norvin Stand 14				
GOSSET				
2	Cuvée Extra Brut NV	P/M/C	43,9	
2	Grande Réserve NV	C/P/M	52,99	
3	Grand Rosé NV	C/P	59,9	
3	Grand Blanc de Blancs NV	C	64,9	
5	Celebris Vintage Extra Brut 2007	C/P		*
6	Celebris Rosé 2008	C/P		*
5	12 Ans de Cave à Minima	P/C		*

Interbrands Stand 15				
MOËT & CHANDON				
2	Impérial Brut NV	P/C/M	52,49	
3	Impérial Rosé NV	P/C/M	59,99	
3	Grand Vintage 2013	P/C/M	76,58	
4	Grand Vintage Rosé 2013	P/C/M	81,9	
DOM PÉRIGNON				
7	Vintage 2012	P/C	217,98	
13	Rosé 2008	P/C		*
15	Plénitude 2 2003	P/C		*

Interbrands Stand 16				
VEUVE CLICQUOT				
3	Brut	P/C/M	59,48	
3	Rosé	P/C/M	66,89	
4	Vintage 2012	P/C/M	84,98	
3	Extra Old Extra Brut 3 NV	P/C/M	79,98	
7	La Grande Dame 2012	P/C	183	*

RUINART				
3	Brut NV	P/C/M	69,98	
4	Blanc de Blancs NV	C	85,98	
4	Rosé NV	P/C/M	85,98	
KRUG				
8	Grande Cuvée 169ème Edition NV	P/C/M	228,99	
13	Rosé 24ème Edition NV	P/C/M		*

Pernod Ricard Stand 17				
G.H. MUMM				
2	Cordon Rouge NV	P/C/M	 39,98	
3	Le Millésime 2013	P/C/M	 64,99	

3	RSRV Cuvée 4.5 NV	C/P	 73,98	
4	RSRV Blanc de Blancs 2014	C	 89,98	
6	RSRV Cuvée Lalou 2008	P/C	 163,9	
PERRIER-JOUËT				
3	Grand Brut NV	P/M/C	 58,99	
5	Belle Epoque 2013	C/P/N	 149,98	
7	Belle-Epoque Rosé 2012	P/C/M	 n. 200	*

Viinitie Stand 18				
AUTRÉAU				
1	Premier Cru NV	M/P/C	 34,9	
2	Grand Cru Réserve NV	P/C	 39,5	
BERNARD ROBERT				
1	Réserve Brut NV	P/C/M	 29,9	
FLEURY				
2	Fleur de l'Europe Brut Nature NV	P/C	  42,9	
HURÉ FRÈRES				
2	Invitation Brut NV	P/M/C	 39,98	
3	4 Éléments Pinot Noir Extra Brut 2015	P		*

JM SÈLÈQUE				
2	Solessence Extra Brut NV	C/M/P	 42,5	
2	Quintette Chardonnay 5 Terroirs Extra Brut NV	C/M/P	 49,98	
3	Soliste Meunier Extra Brut 2014	M		*

LA CHOUETTE DE CHAMPILLON				
1	Blanc de Noirs NV	M/P	 32,95	
2	Premier Cru Rosé NV	C/P	 36,5	
2	Grand Cru Brut NV	P/C	 36,9	

LE BULLET				
1	Brut NV	M/P/C	 29,95	
MICHEL GONET				
2	Les 3 Terroirs Blanc de Blancs Extra Brut 2016	C	 39,95	
2	Grand Cru Blanc de Blancs Zero Dosage NV	C	 45,98	

PIERRE PÉTERS				
2	Grand Cru Cuvée de Reserve Blanc de Blancs NV	C		
5	Grand Cru Les Chétillons Blanc de Blancs 2014	C		*
RÉMI LEROY				
2	Rosé Extra Brut NV	P/C	 49,95	

Vindirekt Stand 19				
ANDRÉ CLOUET				
2	Grande Réserve Blanc de Noirs NV	P		36,4
2	Rosé NV	P		44,4
2	Silver Brut Nature NV	P		38,8

3	Un Jour de 1911 NV	P		69,98	12	Collection Vintage 1985 Blanc de Blancs	C		349	★
2	Chalky NV	C		47,9	11	Collection Vintage 1985 Magnum	C/P		590	★
BILLECART-SALMON										
3	Sous Bois NV	C/M/P		72,98	3	Brut Réserve Mathusalem	C/P/M		607,9	★
Viking Line Stand 22										
LE BULLET										
					1	Brut NV	M/P/C			
LA CHOUETTE DE CHAMPILLON										
7	Nicolas Francois 2002	C/P		★	1	Blanc de Noirs NV	M/P			
7	Cuvée Elisabeth Salmon Rosé 2008	C/P		★	PIPER-HEIDSIECK					
PASCAL DOQUET										
3	Diapason Grand Cru Le Mesnil Sur Oger NV	C	O	59,5	2	Essentiel by Essi Extra Brut NV	P/M/C			
PASCAL DOCQUET										
3	Longitude Blanc de Blancs Premier Cru NV	C	O 	64,99	4	Vertus 2008	C			★
BILLECART-SALMON										
DOMAINE NOWACK										
2	Assemblage S. A. Champagne Extra Brut NV	M/C		47,5	2	Brut Nature NV	M/P/C			★
Norex Selected Brands Stand 20										
NICOLAS FEUILLATTE										
2	Réserve Exclusive NV	P/M/C		43,9	7	Cuvée Elisabeth Salmon Rosé 2008	P/C			★
2	Réserve Exclusive NV Magnum	P/M/C		93,9	JACQUES LASSAIGNE					
2	Réserve Exclusive Rosé NV	P/M/C		49,99	4	Le Colet NV	C			★
5	Palmes d'Or 2006	C/P		124,9	Hedon Stand 23					
2	Extra Brut Collection Organic NV	C		49,99	TAITTINGER					
3	Grand Cru Blanc de Blancs 2012	C		55,9	2	Brut Réserve NV	C/P/M		51,5	
3	Grand Cru Blanc de Noirs 2012	P		55,9	3	Nocturne Sec NV	C/P/M		55,99	
2	Réserve Exclusive Jeroboam	P/M/C		189	3	Prestige Rosé NV	C/P/M		64,9	
5	Palmes d'Or Rosé 2000	P		147,9	★	3	Prélude Grands Crus NV	C/P/M	64,9	
5	Palmes d'Or Rosé 2006	C/P			3	Les Folies de la Marquetterie NV	C/P	67,9		
BBWINES Stand 21										
PALMER & CO										
2	Brut Réserve NV 37,5cl	C/P/M		24,99	3	Brut Millésimé 2015	C/P			★
2	Brut Réserve NV	C/P/M		45,99	6	Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2008	C		169,9	★
3	Rosé Solera NV 37,5 cl	C/P/M		29,99	6	Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2011	C		169,9	★
3	Rosé Solera NV	C/P/M		54,99	6	Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2007	C		150	★
3	Blanc de Blancs NV	C		60,99	7	Comtes de Champagne Rosé 2008	P/C		224,9	★
3	Blanc de Noirs NV	P/M		60,9	7	Comtes de Champagne Rosé 2007	P/C		224,9	★
3	Vintage 2015	C/P		72,91	Hartwall Stand 24					
5	Amazone NV	C/P		128	LANSON					
2	Brut Réserve NV Magnum	C/P/M		99,99	2	Le Black Label Brut NV	P/C/M		45,99	
3	Solera Rosé NV Magnum	C/P/M		122	3	Green Label Bio-Organic NV	P/M/C	O	56,98	
3	Blanc de Blancs NV Magnum	C		139	3	Le Rosé Label Brut NV	P/M/C		57,49	
3	Blanc de Noirs NV Magnum	P/M		139	3	Le Vintage 2009	P/C			
8	Grands Terroirs 2003 Magnum	C/P		430	★	3	Le Blanc de Blancs NV	C	68,48	
						3	Le Black Réserve NV	P/C/M	68,48	
						7	Clos Lanson 2007	C		★
						BESSERAT DE BELLEFON				
						2	Bleu Brut NV	M/C/P		

Dom Pérignon

EXPLOSIVE
HARMONY

VINTAGE 2012



Please drink responsibly

3	Millésime 2008	C/M/P	70,98	
3	Blanc de Noirs NV	P	70,65	
3	Blanc de Blancs NV	C	72,99	
9	Réserve Collection 1986	P/C		*
9	Réserve Collection 1992	P/C		*

Viinimaa Stand 25

BOLLINGER

3	Special Cuvée NV		62,49	
3	Rosé NV		78	
5	B13 2013		119,99	
6	La Grande Année 2012		149,9	*
6	La Grande Année 2014		152,49	
6	La Grande Année Rosé 2014		179	*
8	RD 2007 Magnum		434,9	*

Viinimaa Stand 26

LOUIS ROEDERER

3	Collection 242 NV	C/P/M	61,48	
4	Vintage 2014	P/C	81,49	
4	Rosé Vintage 2015	P/C	82,98	
4	Blanc de Blancs 2014	C/P/M	84,98	
9	Cristal 2014	P/C	244,98	

Vinum Stand 27

LECLERC BRIANT

2	Brut Réserve NV	P/M/C	○ V	50,98	
2	Brut Réserve NV Magnum	P/M/C	○ V	99	
3	Brut Rosé NV	C/P	○ V	55,9	
3	Brut Rosé NV Magnum	C/P	○ V	115	
3	1er Cru Extra Brut NV	P/M/C	○ V	57,9	
3	Extra Brut Millésime 2013	P/M/C	B ○ V	66,9	
7	Abyss 2016	P/M/C	V	184,9	*
7	Grand Blanc 2013	C	B ○ V		*

Astra Wines Stand 28

JOSEPH PERRIER

2	Cuvée Royale NV	C/P/M		42,9	
2	Cuvée Royale Vintage 2008	C/P/M		49,98	
2	Cuvée Royale Rosé NV 37,5cl	C/P/M		49,9	
2	Cuvée Royale Blanc de Blancs NV	C		28,9	
2	Cuvée Royale Brut Nature NV Magnum	C/P/M		94,9	
2	Cuvée Royale Extra Brut Organic NV	P/C/M			
5	Vintage 1982 Magnum				*
4	Vintage 2002 Magnum				*
3	Vintage 2012 Magnum				*

Vinetum Stand 29			
POL ROGER			
2	Brut Réserve NV	P/M/C	49,89
3	Pure Extra Brut NV	P/M/C	56,9
2	Rich Demi-Sec NV	P/M/C	48,9
3	Vintage 2015	P/C	69,99
3	Blanc de Blancs 2015	C	79,9
3	Brut Rosé 2015	P/C	76,9
6	Cuvée Sir Winston Churchill 2013	P/C	179
9	Cuvée Sir Winston Churchill 2002	P/C	*
7	Vintage 1999 Magnum	P/C	*

Beverage Partners Finland Stand 30

LAURENT-PERRIER			
3	La Cuvée Brut NV	C/P/M	54,9
4	Cuvée Rosé Metal Jacket NV	P	95
3	Millésimé 2012 Magnum	C/P	149,98
3	Ultra Brut NV	C/P	74,99
6	Grand Siècle 24	C/P	165
6	Grand Siècle 25	C/P	165
6	Grand Siècle 23	C/P	*
6	Grand Siècle 20 Magnum	C/P	299,81
7	Grand Siècle 22 Magnum	C/P	*

Nordalco Stand 31

BOIZEL			
2	Réserve Brut NV	P/C/M	53,49
3	Blanc de Noirs Brut NV	P/C/M	58,89
3	Grand Vintage 2012	C	78,98
4	Blanc de Blancs 2006	C	99,98
2	Rosé Brut NV 37,5cl	P/C/M	23,89
12	Collection Trésor 1985	P/C/M	329,9
9	Collection Trésor 1990	P/C/M	259,98

SALMON			
2	Meunier NV	M	52
3	Meunier Rosé NV	M	56,49

DELAVERNE PÈRE & FILS			
2	Grand Cru Brut Nature NV	P/C	49,98
2	Grand Cru Demi-Sec NV	P/C	49,98

PERTOIS-LEBRUN			
3	L'Extravertie Blanc de Blancs Extra Brut NV	C	55,49
4	Le Fond du Bateau No 12 Grand Cru Blanc de Blancs	C	*

PAUL-MARIE BERTRAND			
2	Extra Dry NV	P/C	43,5
2	Rosé NV	C/P	44,98

Arvid Nordquist Stand 32

CHAMPAGNE DE SOUSA			
3	Grand Cru Blanc de Blancs NV	C	59,9
3	Cuvée 3A Grand Cru Extra Brut NV	C/P	69,9
3	Mycorhize Grand Cru Extra Brut NV	C	74,9
4	Cuvée des Caudalies NV	C	*
7	Cuvée Umami Grand Cru NV	C	*

A. BERGÈRE			
2	Blanc de Blancs NV	C	44,5
2	Brut Nature NV	C	44,5
3	Les Clos 100% Meunier NV	M	*
4	Les Vignes de Nuit 100% Chardonnay 2014	C	80

LOMBARD			
2	Extra Brut Premier Cru NV	C/M/P	

Business France Champagne Balcony

Stand 33

MARGUET			
3	Shaman 18 Grand Cru NV	P/C	
4	Bouzy Grand Cru Village 2017	P	
4	Ambonnay Grand Cru Village 2017	C	
5	Les Crayères Grand Cru Lieu-Dit d'Ambonnay 2017	C/P	
SAPIENCE			
9	Premier Cru 2011	C/P/M	

Stand 34

LA BORDERIE			
3	Trois Contrées NV	P/C/PB	
4	Douce Folie NV	P	
5	De Quoi Te Mêles Tu? NV	P	
5	La Confluente 2017	C/PB	

Stand 35

GAMET			
2	Rive Gauche NV	P/M/C	
2	Rive Droite NV	M/P	
3	Caractères NV	M/P	
2	Rosé NV	M/P	
3	Rosé de Saignée NV	M	
3	Caractères NV Magnum	M/P	

CATTIER

2	Brut Icone NV	M/C/P	
4	Brut Rosé NV	P/M/C	
5	1er Cru Vintage 2012	M/C/P	
6	Vintage 1995	M/C/P	*

Stand 37

BENOÎT DÉHU

3	Initiation NV	M/P	○ B V	
5	Rue des Noyers NV	M	○ B V	
5	L'Orme NV	P	○ B V	
5	Coteaux Champenois Blanc La Rue des Noyers 2018	M		*

Stand 38

HENRI GIRAUD

3	Esprit Nature NV	P/C	V	
3	Hommage au Pinot Noir NV	P	V	
5	Fût de Chêne MV 17	P/C	V	
3	Ratafia Champenois Solera NV	P/C	V	
15	Argonne 2014	P/C	V	*
5	Aÿ Grand Cru Blanc 2014	C	V	*

Lyhennysten selitykset – Explanations:

NV Non-vintage

A Arbane	M Meunier	B Biodynaaminen
C Chardonnay	PM Petit Meslier	○ Orgaaninen
P Pinot Noir	PB Pinot Blanc	V Vegaaninen

- * Rajallinen saatavuus tai harvinaisuus
Limited availability or rarity

Tutustu Rare and fine -pullojen avausaikoihin sivuilla 35–41.

Please take a look at the opening times of the Rare and Fine bottles' at pages 35–41.

VIINITILARATKAISUT MITTOJEN MUKAAN.



OTA YHTEYTTÄ NIIN AUTAMME SUUNNITTELUSSA

Viinikellarin jäähdytyslaitteet, viinikellarin hyllyt,
viinikellarin mittatilaushyllyt, viinikaapit.

Ceesta.

Nautinnollisiin viini- ja ruokahetkiin

Myymölä: Töölöntorinkatu 5, Helsinki.

Avoimna ark. 10–18, la 10–15.

Yhteydenotot: ceesta@ceesta.com tai 020 754 5730



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

Esikarsinta suoritettiin nettikilpailuna ja parhaat kohtaavat toisensa finaalisissa torstaina 5.5. kello 16:15 alkaen. Finaalisissa kilpailijoiden osaamista mitataan niin nopeilla kysymyksillä kuin tarjoiluosaamisella Suomen Sommelierit ry puheenjohtaja Samuil Angelovin johdolla. Arvovaltaisina tuomareina kilpailussa toimivat Piper-Heidsieckin kellarimestari Emilien Boutillat, Master of Wine Essi Avellan 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

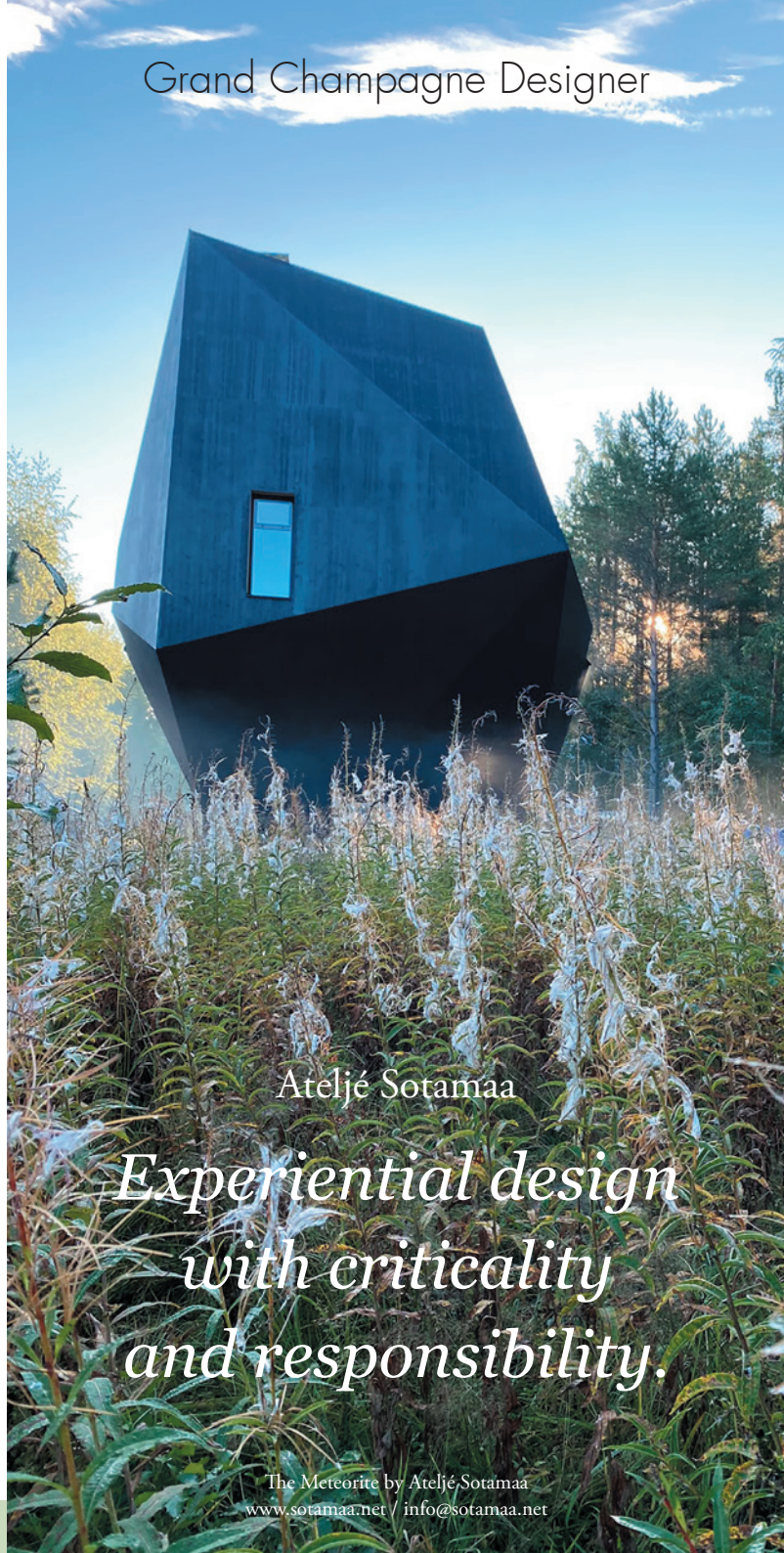
Upean valikoiman Grand Champagne Helsinki -tapahtumassa kruunaavat kymmenet rajallisen saatavuuden samppanjat. Nämä pullot avataan seuraavan aikataulun mukaisesti eikä maisteluannoksia voi varata etukäteen. Maisteluannoksen hinnan voi tarkistaa tämän käsiohjelman viinien listasta.

TORSTAI/THURSDAY		Stand
16:00	Gosset Celebris Vintage 2007	14
16:00	Billecart-Salmon Brut Nature NV	22
16:00	Henri Giraud Aÿ Grand Cru Blanc 2014	36
16:15	Marion-Bosser Millésime 2012	8
16:15	Paul Bara Comtesse Marie de France Blanc de Noirs 2012	13
16:30	De Sousa Cuvée des Caudalies NV	32
16:30	Laurent Lequart Millesimé 2000	7
16:30	Taittinger Millésimé 2015	23
16:30	Leclerc Briant Grand Blanc 2013	27
16:45	Billecart-Salmon Nicolas Francois 2002	19
16:45	Drappier Carte d'Or Jeroboom NV	6
16:45	Pol Roger Vintage 1999 Magnum	29
17:00	Gamet Caractères NV Magnum	35
17:00	G.H. Martel Collection Familiale 1979	3
17:00	Taittinger Comtes de Champagne Rosé 2008	23
17:00	Besserat de Bellefon Réserve Collection 1986	24
17:15	A. Bergère Les Clos 100% Meunier NV	32
17:15	Barons de Rothschild Rare Collection Blanc de Blancs 2012	4
17:15	Palmer & Co Grands Terroirs 2003 Magnum	21
17:15	Gosset Celebris Rosé 2008	14
17:30	Pierre Paillard La Grande Récolte 2008	2
17:30	Dom Pérignon Rosé 2008	15
17:30	Pertois-Lebrun Le Fond du Bateau No 12	31
17:30	Cattier Vintage 1995	34
17:45	Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill 2002	29
17:45	Loriot-Pagel Cuvée N6 2006	8
17:45	Bollinger La Grande Année 2012	25
17:45	Benoît Déhu Coteaux Champenois Blanc La Rue des Noyers 2018	33
18:00	Bruno Paillard Nec Plus Ultra 2008	11
18:00	Krug Rosé 24ème Edition NV	16
18:00	Leclerc Briant Abyss 2014	27
18:00	A. Bergère Les Vignes de Nuit 100% Chardonnay 2014	32

18:15	Joseph Perrier Vintage 1982 Magnum	28
18:15	G.H. Martel Collection Familiale 1990	3
18:15	Billecart-Salmon Cuvée Elisabeth Rosé 2008	19
18:15	Palmer & Co Collection 1985 Blanc de Blancs	21
18:15	Laurent-Perrier Grand Siècle 25	30
18:30	Taittinger Comtes de Champagne 2011	23
18:30	Castelnau Millésimé 2004 Magnum	13
18:30	Perrier-Jouët Belle-Epoque Rosé 2012	17
18:30	Taittinger Comtes de Champagne Rosé 2007	23
18:45	Sapience Premier Cru 2011	38
18:45	Bollinger RD 2007 Magnum	25
18:45	Lanson Clos Lanson 2007	24
18:45	Henriet-Bazin Hypolite Blanc de Blancs NV	8
18:45	Veuve Clicquot La Grande Dame 2012	16
19:00	JM Sélèque Soliste Meunier 2014	18
19:00	Taittinger Comtes de Champagne 2008	23
19:00	Canard-Duchêne Cuvée V 2010 Magnum	7
19:00	Palmer & Co Collection 1985 Magnum	21
19:15	Bollinger La Grande Année Rosé 2014	25
19:15	Pommery Cuvée Louise Brut Nature 2004	12
19:15	Dom Pérignon Plénitude 2 2003	15
19:15	Henri Giraud Argonne 2014	36
19:30	Rare Millésime 2008	1
19:30	Drappier Trop M'en Faut NV	6
19:30	Taittinger Comtes de Champagne 2007	23
19:30	De Sousa Cuvée Umami Grand Cru NV	32
19:45	G.H. Martel Collection Familiale 2000	3
19:45	Gosset 12 Ans de Cave à Minima NV	14
19:45	La Borderie La Confluente 2017	37
19:45	Bonnet-Ponson Blanc de Blancs 2009	8
19:45	Paul Bara Spécial Club Grand Cru 2014	13

PERJANTAI/FRIDAY		Stand
15:00	Loriot-Pagel Cuvée N6 2006	8
15:00	Dom Pérignon Rosé 2008	15
15:00	Taittinger Comtes de Champagne 2011	23
15:00	Henri Giraud Argonne 2014	36
15:15	Gamet Caractères NV Magnum	35
15:15	Drappier Carte d'Or Jeroboam NV	6
15:15	Gosset Celebris Vintage 2007	14
15:15	Palmer & Co Brut Réserve NV Mathusalem	21

Grand Champagne Designer



Ateljé Sotamaa

*Experiential design
with criticality
and responsibility.*

The Meteorite by Ateljé Sotamaa
www.sotamaa.net / info@sotamaa.net

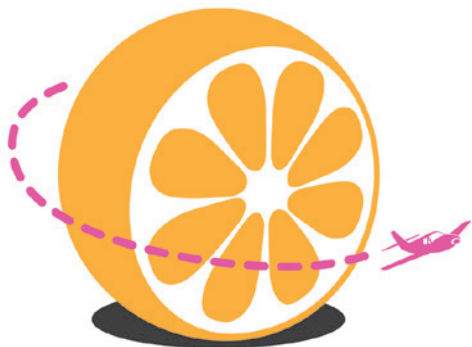
15:30	Pierre Paillard La Grande Récolte 2008	2
15:30	Charles Heidsieck Collection Crayères 1989 Jeroboam	10
15:30	Barons de Rothschild Rare Collection Blanc de Blancs 2012	4
15:30	Pol Roger Vintage 1999 Magnum	29
15:30	Joseph Perrier Vintage 2012 Magnum	28
15:45	G.H. Martel Collection Familiale 2000	3
15:45	Dom Pérignon Plénitude 2 2003	15
15:45	Lanson Clos Lanson 2007	24
15:45	A. Bergère Les Vignes de Nuit 100% Chardonnay 2014	32
15:45	Joseph Perrier Vintage 2002 Magnum	28
16:00	Joseph Perrier Vintage 1982 Magnum	28
16:00	Laurent-Perrier Grand Siècle 20 Magnum	30
16:00	Taittinger Comtes de Champagne 2007	23
16:00	Gosset Celebris Rosé 2008	14
16:00	Henriet-Bazin Hypolite Blanc de Blancs NV	8
16:15	Sapience Premier Cru 2011	38
16:15	Billecart-Salmon Brut Nature NV	22
16:15	Perrier-Jouët Belle-Epoque Rosé 2012	17
16:15	Bruno Paillard Nec Plus Ultra 2008	11
16:15	Benoît Déhu Coteaux Champenois Blanc La Rue des Noyers 2018	33
16:30	A. Bergère Les Clos 100% Meunier NV	32
16:30	Laurent Lequart Millesimé 2000	7
16:30	Palmer & Co Collection 1985 Blanc de Blancs	21
16:30	Huré Frères 4 Éléments Pinot Noir 2015	18
16:45	La Borderie La Confluente 2017	37
16:45	Billecart-Salmon Cuvée Elisabeth Rosé 2008	22
16:45	Castelnau Millésimé 2004 Magnum	13
16:45	Taittinger Comtes de Champagne 2008	23
17:00	Henri Giraud Aÿ Grand Cru Blanc 2014	36
17:00	Bollinger La Grande Année 2012	25
17:00	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé 2000	20
17:00	Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill 2002	29
17:15	De Sousa Cuvée Umami Grand Cru NV	32
17:15	Billecart-Salmon Nicolas Francois 2002	19
17:15	G.H. Martel Collection Familiale 1979	3
17:30	Laurent-Perrier Grand Siècle 25	30
17:30	Krug Rosé 24ème Edition NV	16
17:30	Paul Bara Spécial Club Grand Cru 2014	13
17:45	Pertois-Lebrun Le Fond du Bateau No 12	31
17:45	Canard-Duchêne Cuvée V 2010 NV Magnum	7
17:45	Leclerc Briant Abyss 2016	27

18:00	Bollinger RD 2007 Magnum	25
18:00	Palmer & Co Grands Terroirs 2003 Magnum	21
18:00	Besserat de Bellefon Réserve Collection 1992	24
18:15	De Sousa Cuvée des Caudalies NV	32
18:15	Pascal Doquet Vertus 2008	22
18:15	Laurent-Perrier Grand Siècle 23	30
18:30	Marion-Bosser Millésime 2012	8
18:30	Taittinger Comtes de Champagne Rosé 2007	23
18:30	Jacques Lassaigue Le Cotet NV	22
18:45	Bollinger La Grande Année Rosé 2014	25
18:45	Veuve Clicquot La Grande Dame 2012	16
18:45	G.H. Martel Collection Familiale 1990	3
19:00	Paul Bara Comtesse Marie de France Blanc de Noirs 2012	13
19:00	Gosset 12 Ans de Cave à Minima NV	14
19:00	Leclerc Briant Grand Blanc 2013	27
19:15	Taittinger Comtes de Champagne Rosé 2008	23
19:15	Bonnet-Ponson Blanc de Blancs 2009	8
19:15	Pommery Cuvée Louise Brut Nature 2004	12
19:30	Boizel Collection Trésor 1985	31
19:30	Drappier Trop M'en Faut NV	6
19:30	Cattier Vintage 1995	34
19:45	Billecart-Salmon Cuvée Elisabeth Rosé 2008	19
19:45	Taittinger Millésimé 2015	23
19:45	Palmer & Co Collection 1985 Blanc de Blancs	21

LAUANTAI/SATURDAY		Stand
12:00	Bonnet-Ponson Blanc de Blancs 2009	8
12:00	Charles Heidsieck Collection Crayères 1989 Jeroboam	10
12:00	A. Bergère Les Vignes de Nuit 100% Chardonnay 2014	32
12:15	Bollinger La Grande Année 2012	25
12:15	Drappier Carte d'Or Jeroboam NV	6
12:15	Taittinger Millésimé 2015	23
12:30	Gosset Celebris Vintage 2007	14
12:30	Palmer & Co Brut Réserve NV Mathusalem	21
12:30	Barons de Rothschild Rare Collection 2012	4
12:45	Bruno Paillard Nec Plus Ultra 2008	11
12:45	Krug Rosé 24ème Edition NV	16
12:45	Castelnau Millésimé 2004 Magnum	13
12:45	Veuve Clicquot La Grande Dame 2012	16
13:00	G.H. Martel Collection Familiale 1979	3
13:00	Gosset Celebris Rosé 2008	14

13:00	Taittinger Comtes de Champagne 2011	23
13:00	Laurent-Perrier Grand Siècle 23	30
13:15	Dom Pérignon Rosé 2008	15
13:15	Paul Bara Spécial Club Grand Cru 2014	13
13:30	Palmer & Co Grands Terroirs 2003 Magnum	21
13:30	Laurent Lequart Millesimé 2000	7
13:45	Rare Millésime 2008	1
13:45	Pascal Doquet Vertus 2008	22
13:45	Benoît Déhu Coteaux Champenois Blanc La Rue des Noyers 2018	33
14:00	Billecart-Salmon Nicolas Francois 2002	19
14:00	Pierre Péters Les Chétilons 2014	18
14:00	Besserat de Bellefon Réserve Collection 1992	24
14:15	Billecart-Salmon Cuvée Elisabeth Rosé 2008	22
14:15	Marion-Bosser Millésime 2012	8
14:15	G.H. Martel Collection Familiale 1990	3
14:30	Palmer & Co Collection 1985 Blanc de Blancs	21
14:30	Lanson Clos Lanson 2007	24
14:30	Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill 2002	29
14:45	Henri Giraud Aÿ Grand Cru Blanc 2014	36
14:45	Drappier Trop M'en Faut NV	6
14:45	Taittinger Comtes de Champagne 2007	23
15:00	Canard-Duchêne Cuvée V 2010 NV Magnum	7
15:00	Bollinger RD 2007 Magnum	25
15:15	Boizel Collection Trésor 1990	31
15:15	Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé 2000	20
15:15	Cattier Vintage 1995	34
15:30	De Sousa Cuvée des Caudalies NV	32
15:30	Billecart-Salmon Brut Nature NV	22
15:45	Laurent-Perrier Grand Siècle 20 Magnum	30
15:45	Pierre Paillard La Grande Récolte 2008	2
16:00	Pertois-Lebrun Le Fond du Bateau No 12	31
16:00	Taittinger Comtes de Champagne 2008	23
16:15	G.H. Martel Collection Familiale 2000	3
16:15	La Borderie La Confluente 2017	37
16:30	Veuve Clicquot La Grande Dame 2012	16
16:30	Leclerc Briant Grand Blanc 2013	27
16:30	Sapience Premier Cru 2011	38
16:45	Henri Giraud Argonne 2014	36
16:45	Perrier-Jouët Belle-Epoque Rosé 2012	17
17:00	Dom Pérignon Plénitude 2 2003	15
17:00	Jacques Lassaigne Le Cotet NV	22

17:00	De Sousa Cuvée Umami Grand Cru NV	32
17:15	Pol Roger Vintage 1999 Magnum	29
17:15	Pommery Cuvée Louise Brut Nature 2004	12
17:30	Billecart-Salmon Cuvée Elisabeth Rosé 2008	19
17:30	Paul Bara Comtesse Marie de France Blanc de Noirs 2012	13
17:45	Loriot-Pagel Cuvée N6 2006	8
17:45	Gamet Caractères NV Magnum	35
18:00	Taittinger Comtes de Champagne Rosé 2008	23
18:00	A. Bergère Les Clos 100% Meunier NV	32
18:15	Gosset 12 Ans de Cave à Minima NV	14
18:15	Leclerc Briant Abyss 2016	27
18:30	Laurent-Perrier Grand Siècle 25	30
18:30	Henriet-Bazin Hypolite Blanc de Blancs NV	8
18:30	Besserat de Bellefon Réserve Collection 1986	24
18:30	Bollinger La Grande Année Rosé 2014	25



PAMPLE MOUSSE

RANSKAN MATKAT

Asu samppanjatilalla

Tutustu Champagneen pyöräillen

Yhdistelmämatka Champagne ja Loire

Ryhmämatkat

**Parasta Ranskan matkaosaamista
kahden vuosikymmenen kokemuksella**

Pamplemousse Oy
Pamplemousse.fi
matkat@pamplemousse.fi
Puh. 09 455 11 21



LEHMANN
REIMS • FRANCE

LEHMANN GLASS GRAND CHAMPAGNE

Grand Champagne Helsinki -tapahtuman virallinen lasitoimittaja

Master Class -luennoilla käytetyt suupuhalletut Grand Champagne -lasit
edulliseen hintaan 120€ / 6 kpl laatikossa (normaalihinta 210€ / laatikko)

Osta omasi Ceestan pisteestä nro 45.

Ceesta.
Nautinnollisin viini- ja ruokahetkiin

Maisteltavat herkut

FINNJÄVEL

Menu:

Röpörieska ja mätii	4 digilipuketta
Finnish "Röpörieska" and Fish Roe	
Perunalepuska ja jääkellarinlohta	3 digilipuketta
Potato "Lepuska" and ice cellar salmon	
Finnjävelin Tartar	3 digilipuketta
Finnjävel's Tartar	
Karelian Kaviaari, 30g, sopii kaikkien annoksien kanssa	20 digilipuketta
Upgrade your dish with Carelian Caviar, 30g	

FINNJÄVEL SAUSSA, 5.-7.5.2022 tarjolla:
Grand Champagne MENU FINNJÄVEL 4-rl ja
lasillinen Millesime 2014, Gratiot-Pillière Champagne 73€/hlö
Ainonkatu 3



Menu:

Savuhaukea, kylmäsavustettua havenmätii ja ruistaco	3 digilipuketta
Smoked pike with cold smoked pike roe and rye taco	
Ylikypsää poronetuselkää, savustettua poronkuuta ja perunarieskaa	3 digilipuketta
Slow cooked reindeer chuck with smoked reindeer tallow and potato flatbread	
Kasviskevätkääryle ja salaattikreemiä	3 digilipuketta
Vegetable spring roll with salad crème	
Samppanja-raparperisorbet ja jogurttimoussea	2 digilipuketta
Champagne-rhubarb sorbet with yoghurt mousse	

RAVINTOLA NOKASSA 5.-7.5.2022
Nokassa nautitaan viinibaarin puolella pientuottajien herkkuja ja
Héritage Assemblage, Heucq Pere & Fils.
Kanavaranta 7F



Menu:

FREX perunaa, kananmunaa ja suolattua lohta	3 digilipuketta
FREX potato, egg and salted salmon	
Parsaa ja parmesaania	3 digilipuketta
Asparagus and parmesan	
Tryffeli pastaa	3 digilipuketta
Truffle pasta	
Mantelia, valkosuklaata ja mustikkaa	2 digilipuketta
Almond, white chocolate and blueberry	

RAVINTOLA EMOSSA 5.-7.5.2022
EMO:ssa paikanpäällä Sampanja-cocktail ja
kaviaaria ja perunaa, hintaan 25€
Kasarmikatu 44



Menu:

Risotto Primavera	4 digilipuketta
Charcuterie	3 digilipuketta
Pala juustoa/Piece of Cheese	2 digilipuketta
Macarons	2 digilipuketta
Osteri / Oyster 1 kpl / 1 pcs	2 digilipuketta
Osterit / Oysters 3 kpl / 3 pcs	4 digilipuketta

MURUSSA 5.-7.5.2022
Murussa viinibaarin puolella tarjolla herkullisia ostereita
Leclerc Briantin harvinaisuuksien kanssa! Lönnrotinkatu 14.

Pidetään yhteyttä! Let's keep in touch!



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
Lehmann Grand Champagne
-kuvausseinän edessä ja
voita liput Viking XPRS
samppanjaristeilylle!



Muistathan jakaa ikimuistoisimmat
samppanjahetkesi Instagramissa hashtagilla

#grandchampagnehelsinki

9.5. mennessä ja osallistut arvontaan!



Palkintona on Viking XPRS
samppanjaristeily kahdelle.

10.9.2022 kello 10:30 Helsingistä Tallinnaan lähtevä
risteily pitää sisällään Essi Avellanin samppanjaluennon
sekä kolmen ruokalajin samppanja-päivällisen.
Paluu takaisin Helsinkiin samana päivänä kello 19:30.

VIKING LINE

Palkinnon arvo on **360€**

Voittajat julkaistaan tapahtuman jälkeisellä viikolla ja heille ilmoitetaan henkilökohtaisesti.
Palkintoa ei voi vaihtaa toiseen Viking Linen risteilyyn.

Tarjous!

Grand Champagne Helsinki -tapahtumassa käytetyt Grand Champagne -lasit myymme edulliseen hintaan 120 € / 6 kpl:een laatikko (norm. hinta 210 €) tapahtuman jälkeen.

Tule Ceestashopin ständille ostamaan omasi.



LEHMANN
GLASS

Saatavana
myös 2 kpl:een
lahjapakkauksessa
tapahtuman aikana
hintaan **60€**
(norm 69,90)

Ceestashopin pisteestä
saatavana myös
Grand Champagne
kangaskassi,
hinta 10,00 € ja
IceBag 9,50 €



Ceesta.

Nautinnollisiin viini- ja ruokahetkiin

Töölöntorinkatu 5, 00260 Helsinki

Grand Champagne

Nähdään taas vuoden päästä 12.-14.5.2023

www.grandchampagnehelsinki.fi