



„BRILLARE MEISTRIKLASS on iga-aastaselt uuenev ürituste ja koolituste sari, need on hetked toidu ja jookide maailma professionaalidele, meistritele, entusiastidele ning kõikidele kirglikele selle valdkonna huvilistele. Ellu kutsutud kogemused lubavad igaühel süveneda sellesse keskkonda, kust need maitsed on pärit.“

## MEISTRIKLASS

---

*„I do not feel good when I'm sure about something“. Because that's how you measure the hunger in a man's soul“.*

Alexandre Chartogne

Nii on ennast väljendanud noor Alexandre Chartogne, Chartogne-Taillet RM šampanjatootja. Olla kahtlev ja otsustamatu on igati arusaadav ja normaalne nähtus neile, kes suhtuvad kirglikult veinidesse. Neile, kes on juba aru saanud, et nii palju on ikka veel vajalik juurde õppida siin maises elus. Kuna meitelgi pole enam aega olla rahul sellega, kui palju energiat kulutame erinevatele kahtlemistele, siis soovime sõbralikult teada anda, et juba **6. märtsil käesoleval aastal, aadressil Väike-Karja 10**, esitleme privaatse, konsultatiivse ja unikaalse **Brillare Meistriklassi**, mida **esmakordselt Eestis viivad läbi Peter Liem ja Alexandre Chartogne**.

Tähelepanu keskpunktis on **Champagne' veinipiirkonna erinevad *terroir*'d**, mille kestel käsitleme ülevaatlikult ka muid teemasid seoses ***grower champagne'* valdkonna** reaalsustega.

Meie degusteerimiste „mikrokliimas“ soovib Peter Liem esile tuua kogemuslikke elamusi nii **Charles Philipponnat'**, **David Leclapart`i**, **Olivier Collin`i**, **Emmanuel Brochet'**, **Aurélien Suenen`i** kui ka **Anselme Selosse`i** loomingu näidetest. Alexandre Taillet' „lahingurivi“ koosneb aga ainult tema erinevate iseloomudega ***single vineyard*** šampanjadest, mis illustreerivad kõige paremini Merfy küla erinevaid ***terroir*'sid**.

**Kes on Peter Liem?** Peter Liem on Ameerika veinikirjanik, kes on kõrgelt tunnustatud ja auhinnatud ChampagneGuide.net looja, omanik ja kirjastaja, lisaks raamatu „Champagne: The essential Guide to the Wines, Producers, and Terroirs of Iconic Region“ autor. Professionaalne šampanja degusteerija üle 20 aasta, elab Champagne'i piirkonnas viimased kümme aastat.

**Kes on Alexandre Chartogne?** Alexandre Chartogne on tagasihoidliku olemusega, kuid oma vestlustes ja väljendustes kõmmutab ta piits-täpselt. Ennekõike aga on tal süvenenud kavatsus tõestada, et tema elukoht imeväike **Merfy küla** oma pinnasega

väärib samuti ülistust ja kiitust kui üks **tähelepanuväärse minevikuga Champagne`** piirkonna küla. Tema viinamarjakasvatuse-alased ideed ja käsitlused on väga tugevalt mõjutatud Anselme Selosse`i poolt. Selleks, et alustada šampanja valmistamist, on Alexandre`i arvates ennekõike vajalik leida üles oma elukohta ehk Merfy küla *savoir-faire*.



Peter Liem



Alexandre Chartogne

---

### 6. märtsi päevakord:

10.45 - 11.00 Kogunemine ja hoovõtmine

11.00 - 12.15 Peter Liem

12.15 - 12.30 Virgutav vaheaeg

12.30 - 13.30 Alexandre Chartogne

Kuni 14.30... Meeleolukad järelkajad. Räägime, vahetame arvamusi ja kogeme maailma ilu läbi šampanja pokaali.

Kergeid suupisteid ja ergutavaid vahepalasid valmistavad kohapeal **kokad Maido Maiste ja Tõnis Saar**.

Kui Meistriklass leiab Sinu heakskiidu ja oled otsustanud tulla, siis **palume täita allpool olevad väljad ja saata meile teade oma osalemise kohta. Osalejate arv on piiratud.**

**Brillare Meistriklassis osalemise tasu on 90€.** Ole hea anna oma tulekust kindlasti meile varakult teada, samuti kirjuta kommentaari lahtrisse, kelle nimele teeme arve.

**Kohapeal tasuda pole võimalik ning etteteatamata Meistriklassis osaleda ei saa.**

**Küsimustele vastab ja lisainfot jagab Elo Kõmper telefonil 50 91 781.**

REGISTREERIMINE

---