

bubbles

MAGAZINE

CUVÉE N°
BRE DE

October 2026



SAGA

NEJVĚTŠÍ PRODEJCE VOZIDEL MERCEDES-BENZ

Největší
AMG Performance Center
v České republice

Praha 4 – Chodov



1860. William Deutz applies a tin foil collar around the neck of the bottle so that waitresses do not get their hands dirty when serving. His invention is a great success.

bubbles
CHAMPAGNE MAGAZINE

Published by

Eventaction, s. r. o.
Štefánikova 51
150 00 Prague 5

Editorial office and advertising

Štefánikova 51
150 00 Praha 5
Email: info@champagne-bubbles.cz

Photography

Pavel Vítek, CIVC a Eventaction

Graphic design and layout

ALL IN AGENCY

Published

September 2026

Obsah:

Program Grand Jour de Champagne	2–3
Počátky vína v Champagne	4–5
Grand Jour Collection	7
Stoupání bulblinek	8–9
Foie gras	10
Co všechno prozradí etiketa láhve champagne	12–13
J'adore champagne	14–16
Society club	18–19
Habits de Lumière	20–21
Duel	22–27
Gala banquet & champagne menu	28–29
Art & champagne	31
Speciální nabídka	32
Sklep Mailly Grand Cru foto: Pavel Vítek	33



XIX. ročník 2026

Neděle 1. listopadu
Opening Casino party

Pondělí 2. listopadu
Art & Champagne

Středa 4. listopadu
Champagne dinner with Jelena van Eerdenburg

Čtvrtek 5. listopadu
Champagne Exhibition
blok 13–14 pouze pro profesionály
blok 14–17 / blok 17–20

Čtvrtek 5. listopadu
Masterclass by Jelena van Eerdenburg
+ Masterclass Prestige Cuvée

další program bude doplněn

Pátek 6. listopadu
Round table – marketing & sales at new markets

Pátek 6. listopadu
Banket – champagne menu – Valentin Loison ()**

Neděle 8. listopadu
Top Champagne Growers – cult status Domaines and cuvées
Miloš Danihelka

Pondělí 9. listopadu
Festival partner session I.





Úterý 10. listopadu

**Foie Gras Fermier from Sud-Quest X Alsace
& Champagne Magnum De Venoge 96 BdB**

Středa 11. listopadu

Champagne Tresor

Čtvrtek 12. listopadu

Cristal Champagne session

Pátek 13. listopadu

Champagne cocktails – Tretter's bar

Sobota 14. listopadu

Caviar & Champagne

Neděle 15. listopadu

Champagne & oysters on the Vltava river

Pondělí 16. listopadu

Cigars & Champagne

Ivo Dvořák

Úterý 17. listopadu

Asia welcomes Champagne

Středa 18. listopadu

Festival Partner session II.

Čtvrtek 19. listopadu

Vintage 1964 & Mercedes veteran car & champagne Millésimé

Sobota 21. listopadu

Breakfast with truffles

Středa 15. října

Brno – Hotel International party



Počátky vína v Champagne

„Campania“ je latinské označení kraje, které poukazovalo na podobnost s jihoitalským regionem Kampánie. Od toho je odvozen název kraje Champagne, kde se vysazovali vinice již v galorománské době. Remešané byli spojenci Césara a Remeš si dodnes zachovala stopy těchto obyvatel v podobě Marsovy brány (Porte Marse), která zdobí remešské náměstí.

Všude, kde se Římané usadili, zasazovali vinnou révu. V této době byly vinice zakládány také na jihu Anglie a v Normandii - ve stejné zeměpisné šířce jako „Campania“. Anglické vinařství přetrvává dodnes, ale normandské bylo zničeno v důsledku svatby Elenory Akvitánské a Jindřicha II. Plantageneta, krále Anglie, který dovolil Angličanům, aby objevili vína z Bordeaux, což vedlo pochopitelně k opuštění vín normandských.

Jestliže Římané stáli na počátku vinic, byli to nesporně

kněží, biskupové a mniši, kteří byli po staletí odpovědní za jejich rozvoj. Po vítězství Chlodovíka nad Alamany na konci 5. století, oblast procházela obdobím příznivým pro rozvoj křesťanství. Nedílnou součástí mše je používání vína. Všechny náboženské komunity proto vlastnily vinice a každé nově vytvořené opatství nebo biskupství bylo doprovázeno výsadbou vinné révy. Biskupové jako vlastníci vinic rozvíjeli také obchod s vínem; příjmy z něj financovaly náboženské stavby. Symbolika vinné révy a vína je tak logicky všudypřítomná v písemnostech a památkách křesťanství.

Již v těch dobách se proslavují jména: Saint-Thierry, Saint-Pierre-de-Hautvillers, Montagne de Reims. Od konce 9. století a na začátku 10. století vinice v Champagne získávají svou pověst. Remešský arcibiskup vychvaluje vína





z Epernay a Mailly. Začíná se rozlišovat mezi víny z vyšších poloh: typické jsou Bouzy, Verzenay, Montagne de Reims a z údolí Ay, Valée de la Marne.

Od 10. století do poloviny 15. století zaznamenala Champagne rozšiřování a zušlechťování vinic i přesto, že šlo o katastrofické období spojené s drancováním, válkami a ekonomickými pohromami. Stoletá válka (1337 – 1453), která proti sobě postavila Francii s Anglií, přispěla ke zničení vinic nebo k jejich opuštění zruinovanou populací. Vinice ponechané ladem znovu našly svou slávu až v polovině 15. století. Ale během čtyř set let zaznamenaly vinice také lepší časy. Křída byla povolna pokryta úrodnou půdou a údolí řeky Marny a Montagne de Reims se potvrzují jako přední místa kvalitní produkce.

Je třeba upřesnit, že vína vyráběná v té době, se v ničem nepodobala dnešním vínům. Nešlo o stejné odrůdy a víno nebylo šumivé.

Ve 13. století se objevuje nový typ držení půdy. Po zrušení nevolnictví dostávají rolníci půdu na doživotí s podmínkou na nich pěstovat vinnou révu a platit ve formě dodávek vína.

Začíná se rozvíjet propagace vín z Champagne. Champagne propagují šlechtici jako Thibaud IV., kníže ze Champagne, nebo místní básníci, kteří opěvují výrobu ve vesnicích Damery, Ay nebo Cumières.

Ale velký sousední vinařský region je vážnou konkurencí pro obchod s vínem. Burgundsko rozšiřuje svou pověst, zejména díky odrůdě pinot noir. Region Beaune prodává víno dvakrát tak drahé, než Champagne. Až v 16. století se tato odrůda vysazuje také v Champagne, kde si velmi dobře zvyká. Dnes představuje jednu ze tří odrůd používaných pro výrobu šampaňského spolu s pinot meunier a chardonnay.

Známost vín z Champagne se zvyšuje během 16. a 17. století. Jsou oceňována na dvoře a velikány své doby, jako byl Nicolas Brulart – kancléř Francie původem ze Sillery. V této době, kdy byla uznávána kvalita červených vín z Bouzy, Ay, Verzenay, Ambonnay nebo Saint-Thierry a bílých vín z Sillery, ještě zdaleka nešlo o dnešní champagne. Až koncem 17. století se začíná přenášet pozornost k perlení vína.



NEJLEPŠÍ RESTAURACE 2027

Více než 140 restaurací.
Dvě nové známky.
Jeden výběr toho nejlepšího.

Projekt Nejlepší restaurace už patnáct let mapuje českou gastronomii a vybírá podniky, které stojí za pozornost. Ročenka 2027 představí více než 140 restaurací hodnocených ZLATÝMI LVY a známkami GUIDE a TIP.

Nově přidává také ocenění
UDRŽITELNOST
a PRÁCE S VÍNEM.



PRÁCE S VÍNEM

Víno dnes není jen doplňkem menu, ale součástí celkového gastronomického zážitku.

Nová známka oceňuje restaurace, které nabízejí promyšlenou vinnou kartu, citlivé párování s kuchyní a fundovaný servis.



JAK HODNOTÍME



Doporučená



Nadějná



Vynikající



Mimořádná



Excelentní



Odpovědná



Someliérská

Grand Jour Collection

Autorské hedvábné šátky

Monika Nowak je autorem limitované kolekce hedvábných šátků ze 100% morušového hedvábí nejvyšší kvality speciálně vytvořených pro festival Grand Jour de Champagne.

Důležitou součástí šátků je jejich variabilita. Každý roh má své vlastní rozložení motivu, takže při různém uvázání vzniká pokaždé trochu jiný vzhled. Jeden šátek tak může nabídnout několik různých podob a podle způsobu nošení vytvořit barevnou variantu outfitu.



„Champagne caps“ 90 x 90 cm, limitovaná série 15 ks, cena 2 900 CZK



„Champagne Mailly Grand Cru“, 5 x 90 cm, limitovaná série 30 ks, cena 1 200 CZK



„Champagne bubbles“, 5 x 90 cm, limitovaná série 30 ks, cena 1 200 CZK



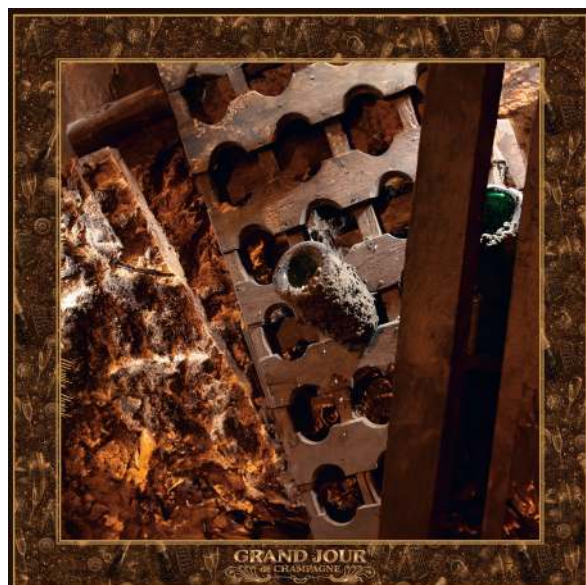
„Champagne de Venoge“, 5 x 90 cm, limitovaná série 30 ks, cena 1 200 CZK



PRODEJ BUDE ZAHÁJEN PRVNÍ DEN FESTIVALU 1. LISTOPADU 2026.
OBJEDNÁVKY PROSTŘEDNICTVÍM APLIKACE NEBO emailem info@grandjour.cz.



„Côte des blanc“, 90 x 90 cm, limitovaná série 15 ks, cena 2 900 CZK



„Champagne heritage“ 90 x 90 cm, limitovaná série 15 ks, cena 2 900 CZK



Stoupání bublinek

Bublinka, která se právě zrodila, je ještě okem neviditelná. Její průměr několika mikrometrů je srovnatelný s velikostí vlákna, které ji zrodilo. Osvobozená z celulóзовé kukly a vlivem slavného Archimedova zákona začíná bublinka svou cestu vzhůru, aby zrychlujíc po celou cestu dorazila na hladinu. Cestou nahoru se bublinka sytí molekulami oxidu uhličitého, které potká. Takto postupně roste a po uběhnutí vzdálenosti několika desítek mikrometrů se stává nakonec viditelná. Během této vzestupné fáze bublinka dosahuje konečné velikosti a stává se dospělou. Mezi jejím narozením a příchodem na hladinu se objem bublinky zvětší zhruba milionkrát! Archimedův vztlak, který na bublinku působí, je přímo úměrný jejímu objemu. Na fotografiích si můžeme všimnout, že vzdálenost mezi bublinkami vypouštěnými z jednoho místa nukleace postupně narůstá, tak jak se přibližují k hladině. Je to proto, že bublinky vznikají v pravidelných intervalech a jak postupně během své cesty zrychlují, tak se vzdálenost mezi nimi zvětšuje. Na začátku degustace bublinky vypuštěné ze dna skleničky, jejichž cesta je nejdelší, mají u hladiny průměr 1 milimetr a dosahují rychlostí zhruba 15 až 20 centimetrů za sekundu (to je běžná rychlost 0,5 kilometru za hodinu). Tato celkem pomalá rychlost je srovnatelná s rychlostí suchozemské želvy. Velké množství bublinek a jejich blízkost dělají dojem, že jsou mnohem rychlejší.

Zhruba jednu nebo dvě sekundy po jejich zrození na ponořených částech se dostávají bublinky na hladinu. Konec jejich života se blíží. Některé budou mít nicméně možnost se na hladině shluknout a putovat na okraj skleničky, aby byly součástí tenkého řetízku bublinek – nezbytné koruny perlení.

FOIE GRAS

Tradice foie gras existuje již dvacet století. Již v prvním století našeho letopočtu se latinský přírodovědec Plinius Starší zajímal o „jecur ficatum“. Ovšem má se za to, že tato lahůdka má mnohem starší původ. Na úsvitu třetího tisíciletí př. n. l. v Egyptě byly foie gras objeveny u divokých hus, které migrovaly ze severovýchodních zemí do delty Nilu, kde v močálech přečkávaly zimu. Faraonovi kuchaři byli nadšeni velikostí a chutí jater těchto opeřenců. Zkoumali toto tajemství a vypožadovali, že husa se před dlouhou cestou hodně nají, a tím pádem se jí tuk ukládá do jater. Stačilo jen napodobit práci přírody a první „krmené“ foie gras byly na světě. Egypťané byli patřičně hrdí na tuto pochoutku, kterou šířili do celého světa.

Foie gras se obecně podávají na začátku menu, kdy je naše chuť ještě neporušená dalšími chody. Je to snad jediný způsob, při kterém můžeme ocenit jejich jemné aroma. Dříve se foie gras podávaly po masu, stejně tak jako další vnitřní orgány.

Kombinace foie gras s vínem je téma nikdy nekončící diskuse. Ke studeným terinám jsou vhodná velká Sauternes, ale snad ještě lepší jsou vysoké tokaje. Není třeba zavrňovat méně prestižní apelace, jako je Pinot Blanc z Loiry nebo Gewürztraminer. Vynikající je Condrieu a samozřejmě Champagne, a to jak Blanc de Noirs, tak vyzrálé vyšší ročníky Blanc de Blancs.



Kategorizace foie gras

- I. Celá (entier) foie gras husí / kachní**
jeden nebo více kusů, tvarovaných dle nádoby
játra, želé, kyselina askorbová, lanýž, sůl výrobek
nesmí obsahovat více než 30 % tuku
- II. Foie gras husí / kachní s kousky jater**
játra, želé, lanýž, sůl, kyselina askorbová nesmí
obsahovat více než 30 % tuku
- III. Bloc de foie gras**
mechanicky plněné játra, voda, tuk, želé min.
30 % kousků foie gras, max. 10 % vody
- IV. Parfait de foie gras**
mechanicky zpracované společně s husím nebo
kachním tukem játra, tuk, želé, sůl procentuální
podíl foie gras musí být označen na obalu
- V. Pâté, paštiky**
jádro foie gras nebo bloc je obloženo nádivkou
játra, želé, lanýž, tuk a přísady se neuvádí
v procentech jádro by mělo představovat 50 %
celkové hmotnosti
- VI. Galantine**
50 % foie gras a nádivka tuk, játra, přísady
- VII. Mousse**
alespoň 50 % foie gras se mísí s nádivkou na jemno
tuk, játra, přísady





Partner banketu Grand Jour de Champagne

Voda Velleminfroy je pro své zdraví prospěšné vlastnosti známá od nepaměti. Oficiálně byla uznána jako „přírodní minerální voda“ výnosem Císařské lékařské akademie v roce 1859, za vlády Napoleona III. Nový stáčecí závod nacházející se mezi městy Lure a Vesoul dnes potvrzuje její obnovenou tradici.

Prémiová voda Velleminfroy pramení ve francouzském regionu Haute-Saône poblíž Vogéz. Své jedinečné vlastnosti a chuť čerpá z půdy chráněného přírodního prostředí. Výjimečně čistá minerální voda neobsahuje dusičnany, pesticidy, stopy léčiv ani mikroplasty naopak v ní naleznete vysoký obsah vápníku a hořčíku.

Její výrazná, ale harmonická mineralita a jemný chuťový profil osvěžují patro a přirozeně doprovázejí gastronomický zážitek. Právě proto se skvěle hodí k Champagne – podpoří vnímání jemnosti a mineralitního charakteru šampaňského a zároveň neruší jeho aromatu.

Voda Velleminfroy bude doprovázet champagne menu banketu Grand Jour de Champagne.



Co všechno prozradí etiketa láhve champagne

I. část – typ výrobce

Novým trendem v Champagne je doplňovat etikety podrobnějšími údaji, jako jsou například doba degorzáže, konkrétní vinice a poměry jednotlivých odrůd, doporučený rok otevření láhve, teplota podávání atp. Je toho poněkud moc, udělejme si v tom pořádek. Slovo Champagne musí být na etiketě jasně viditelné. Stojí za povšimnutí, že Champagne je jediná francouzská apelace, která není povinná uvádět « appellation d'origine contrôlée » (označení původu vína); slovo „Champagne“ stačí.

Jméno výrobce je nejdůležitějším údajem na etiketě. Může to být vinař nebo značka, ale producent musí být jasně identifikovatelný. Zmínka malým písmem dole na etiketě ve stylu « Élaboré par R.L. 51870 » (vyrobil R.L. 51870) není vůbec dobrým znamením...

Typ výrobce je také důležitým označením. Je většinou uveden v rohu etikety formou dvou počátečních písmen následovaných registračním číslem. Pro milovníky šampaňského jsou nejzajímavější RM, NM a SR.


RM

Récoltant-Manipulant
(pěstitel výrobce)

Vinař, který sám zpracovává a prodává své champagne. Hrozny mohou pocházet výhradně z jeho vinic... nebo ne: pro právo být RM ve skutečnosti dnes stačí, aby sám prováděl degoržování (tj. odstranění kvasinek po druhotném kvašení). Takto člen družstva, který si vyzvedne lahve ještě před degoržováním, může champagne prodávat jako RM, i když logika věci by spíše chtěla, aby byl považován za RC, protože se nejedná o jeho vlastní hrozny, ale o hrozny družstva. Není tedy možné spoléhat se pouze na označení RM (nejlepším kritériem by nejspíše bylo vlastnictví lisu na hrozny). V Champagne je více než 2000 RM.



Champagne PAUL DETHUNE

NM

Négociant-Manipulant

(obchodník výrobce)

Vinař nebo společnost, která zpracovává a prodává champagne, bývá označována také jako Maison de Champagne (šampaňský dům). Hrozny pocházejí z vlastních vinic nebo jsou nakupovány – všechny, nebo jen jejich část. Jsou to velké značky, ale také vinaři, kteří si tento statut volí z daňových důvodů nebo proto, že jim umožňuje nakupovat další hrozny. Celkem jich je zhruba 250. Za zmínku stojí, že asi 20–25 největších NM kontrolyje 50 % trhu.



Champagne DE VENOGE



Champagne BOLLINGER

SR

Société de Récoltants

(společnost pěstitelů)

Malá skupina vinařů, často z jedné rodiny, která vyrábí a prodává společnými silami (eventuálně s účastí družstva na některých operacích). Je jen malé množství SR

RC

Récoltant Coopérateur

(pěstitel družstevníků)

Vinař přinese své hrozny do družstva, které zajišťuje výrobu. Onese si lahve před nebo po degoržování, aby je prodával svým vlastním jménem. Jestliže si lahve odebere po degoržování, etiketa musí obsahovat zmínku « Elaboré par la coopérative X à Y pour Z » (zpracováno družstvem X v Y pro Z). Jestliže je to před degoržováním, jméno družstva se neuvádí. V Champagne je zhruba 3000 RC.

CM

Coopérative-Manipulante

(výrobní družstvo)

Družstvo samo prodává champagne vyrobené z hroznů členů družstva. V Champagne je zaregistrováno asi 100 CM.



Champagne MAILLY GRAND CRU

MA

Marque Auxiliaire / Marque d'Acheteu

(značka zástupce / kupujícího)

Jde o ochrannou známku fyzické nebo právnické osoby, která chce prodávat champagne pod vlastním jménem. Nejčastěji se jedná o obchodní řetězec, maloobchodníka, restauraci nebo dokonce prodejce vína. Někdy se na etiketě objevuje zmínka « Elaboré par NM-xxxx » (vyroběno NM + číslo), což umožňuje dozvědět se (po určitém pátrání) pravý původ champagne. Existuje asi 3000 MA. Kromě některých zvláštních případů je pro milovníka champagne lepší se MA vyhnout, protože jako MA se obvykle prodávají champagne nižší kvality.

ND

Négociant-Distributeur

(obchodník distributor)

Fyzická nebo právnická osoba, která nakupuje hotové lahve a označuje je svou etiketou.







J'adore CHAMPAGNE

Když se něco opakuje podruhé, tak se konalo dvakrát, když potřetí, tak už to je tradice. Hosté třetího ročníku, tedy již tradičního J'adore champagne se letos poprvé sešli v zahradách paláce Žofín. Nejednalo se o žádnou odbornou degustaci, bylo to jen letní podvečerní setkání milovníků vína, které vytváří veselou náladu. J'adore svou atmosférou připomíná prvorepublikové odpolední čaje s doprovodem jazzové kapely. K dobovému nádechu přispělo i vystavení vozu Mercedesu XY z roku 1964 z nabídky SAGA Classic. Hlavní partner SAGA Mercedes se ale pochlubil nejnovějším modelem...

CHAMPAGNE
AYALA
MAISON FONDÉE EN 1860

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT

Palmer & Co.
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**
Maison fondée à Reims en 1851

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

CHAMPAGNE
Vincent
Père et fils

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

CHAMPAGNE
PIPER-HEIDSIECK
Reims France



Ondřej Balík a Lucie Mišková / Grand Jour de Champagne



Martin Chmelík / Vino Marty / Champagne Palmer



Vlevo: Alexander Lochman / Bacchus / Champagne Taittinger



BOSS

Elegance spojuje svět módy i champagne.

BOSS přináší prémiovou kvalitu, precizní tailoring a nadčasový design. Objevte kolekce BOSS v našich prodejnách, vychutnejte si skleničku prvotřídního champagne a pozvedněte svůj styl na novou úroveň.



BOSS Eurovea, Bratislava | BOSS Na Příkopě, Praha | BOSS Westfield Chodov, Praha

DEREZA

„Stavební společnost DEREZA s.r.o. je již 34 let součástí českého stavebního trhu a specializuje se na realizaci staveb v pozici generálního dodavatele. Zajišťuje komplexní koordinaci stavebních, technických i inženýrských činností a svým obchodním partnerům nabízí kvalitní provedení, profesionální přístup a řešení přizpůsobená jejich individuálním potřebám.“



„DEREZA oslavila tento úspěch champagne Bollinger MAGNUM“ – např. LM



SOCIETY CLUB



Prague

private cellars & champagne & wines & cigar room & tours & events & concierge & club lounge

ČLENSKÉ BENEFITY

Nákupy vín, champagne, doutníků a delikates
za bezkonkurenčních podmínek

&

Privátní boxy v klubovém sklepě

&

Klubové prostory s přístupem 24/7

&

Tailor-made zájezdy

&

Benefity prestižních partnerů klubu

&

Dámský klub „Cherchez la femme“

&

Someliérský a concierge servis

&

Výhody privátního a firemního členství

KLUB POSKYTUJE:

Mimořádně výhodný princip klubových cen vín a champagne od prověřených dodavatelů
Příplatek k ročnímu fee umožňuje nákupy dalších produktů (např. vánočních dárků apod.)

KLUBOVÉ PROSTORY

Uskladnění a tvorba vlastního archivu s jeho následnou konzumací v club lounge nebo takeaway
Prostory jsou k dispozici členům a jejich doprovodům 24/7 s vlastním klíčem
V prostoru jsou volně k použití vybrané delikatesy

CIGAR ROOM

Přístup 24/7. Nabídka vybraných produktů z humidorů.

KLUBOVÉ AKCE

Klub pořádá pro členy řadu exkluzivních gastronomických akcí a originálních degustací s účastí externích partnerů
V rámci členství klub poskytuje VIP přístupy na prestižní akce klubu, případně na akce partnerů
Přednostní rezervace na akce Grand Jour de Champagne včetně VIP servisu

ZÁJEZDY

Klub pořádá zájezdy do vybraných vinařských oblastí (Champagne, Bourgogne, Provence, Korsika, Wachau ad.)
nebo tématické zájezdy – (Le Mans, F1 Monaco, Habits de Lumière, Picasso, Cézanne, Dali a slavné dostihy)
Someliérské poradenství a concierge servis především v oblasti gastronomie a vinařského prostředí i mimo ČR

PARTNEŘI

Partneři poskytují své produkty a služby členům klubu

TYPY ČLENSTVÍ

Klub poskytuje tři cenové stupně členství a členství pro Dámský klub „Cherchez la femme“
Výše členství se odvíjí od konkrétních požadavků a zájmů jednotlivých členů.
Partneři poskytují své služby a produkty dle typu členství

ALTERNATIVA I. – 80 000,– bez DPH

(limit pro nákup vín 30 tis.)

Další čerpání klubových benefitů dle výběru do výše ročního fee

ALTERNATIVA II. – 150 000,– bez DPH

(limit pro nákup vín 55 tis.)

Další čerpání klubových benefitů dle výběru do výše ročního fee

ALTERNATIVA III. – 300 000,– bez DPH

(limit pro nákup vín 100 tis.)

Další čerpání klubových benefitů dle výběru do výše ročního fee

DÁMSKÝ KLUB – 40 000,– bez DPH (pouze pro nečleny)

Speciální program pro dámy

Etiketa nošení šperků – by Cartier

Troyes – zájezd do Champagne + shopping

Delor – zájezd do manufaktury výroby exkluzivních látek

Provence – Beauty a Wellness hotel v Baux-de-Provence – cooking show

Čokoládová cooking show + škola vaření

DEPUIS 1837

de VENOGÉ

CHAMPAGNE



Česko-francouzská
CESTOVNÍ AGENTURA

Přednostní rezervace pro členy Society klubu

Habits de Lumière

Slavnosti světla na Avenue de Champagne v Epernay

9.–12. prosince 2026
(max. 8 osob)

Rezervace na info@eventaction.cz



Duel



Degustační set je totožný s portfoliem champagne, které se prezentovalo na J'adore champagne.

„Duel, který vám předkládáme není souboj na jehož konci zůstává jeden ležet v krvi. Je to pouze porovnání pohledů odborníka s laikem (tentokrát s poměrně zkušeným laikem) na dané láhve champagne. Naší ambicí není oslavovat vítěze pomyslného bodování a zatracovat posledního v pořadí. Každá kvalitní láhev (to snad můžeme v tomto případě směle potvrdit) má svůj důvod pro otevření. Berte prosím naše pořadí s rezervou, vztahuje se pouze ke dni degustace. Cílem této specifické degustace tak zůstává případné rozšíření povědomí o dalších champagne domech, se kterými se naši ctění čtenáři možná ještě nesetkali.“

Na zdraví!

Už slyším to nenapodobitelné šumění ve vašich skleničkách.

Lucie Mišková, Headsommelier Grand Jour de Champagne, Ambassador Society club.



Mgr. Kateřina Koziak

Advokátka a partnerka v advokátní kanceláři A3K. Je aktivní členkou České advokátní komory a Unie obhájců ČR. Ve své praxi se zaměřuje zejména na obchodní, trestní a občanské právo a na zastupování klientů v složitých kauzách a sporech. Klientům rovněž poskytuje právní podporu při řešení nestandardních obchodních případů, korporátních transakcích, restrukturalizací i každodenní podnikatelské činnosti.

Ondřej Balík (Prezident Grand Jour de Champagne):

„Kateřino, když jsme přemýšleli, koho vyzveme k účasti na pravidelném degustačním duelu, napadla jsi mě jako první. Není divu, když jsi pravidelným hostem snad všech akcí festivalu Grand Jour de Champagne (kromě programu s doutníky). Je to fakt neuvěřitelný výkon! Ani si už bez tebe festival nedokážu představit. Přijdeš i letos?“

Mgr. Kateřina Koziak: „Ano, samozřejmě. Už se s manželem moc těšíme, zejména na galavečer, který byl loni i naprosto fantastickým kulinářským zážitkem.“

OB: „Na banketu se při každém chodu na tebe po očku podívám a sleduji tvůj výraz, zda je vše v pořádku, či nikoliv. Vypili jsme už spolu pár skleniček, takže vím, že máš pro champagne vytříbený vkus. Souhlasíš?“

Mgr. Kateřina Koziak: „Především jsem poctěna, že to říkáš Ty jako jedinečný znalec champagne. Myslím si, že se ještě mám mnoho co učit, což mi ale vůbec nevadí.“

OB: „Champagne je noblesavtom nejlepším slovem smyslu. Art de vivre. Coty? Předpokládám, že champagne miluješ.“

Mgr. Kateřina Koziak: „Nebyla to láska na první pohled, ale champagne se postupně úplně propadla. Vedle divingu je to druhý koníček, který mě časem nezačal nudit, naopak mě baví víc a víc. Takže když nepotápíme s manželem někde ve světě, tak spolu pijeme champagne, nejlépe v dobré společnosti.“



OB: „Hledám souvislost mezi tvým povoláním a champagne a myslím, že je to snadné. Advokát musí být precizní, nemůže dělat chyby. Na konci musí být velmi sofistikovaný právní závěr. Je to výsledek tvé každodenní praxe. Stejně tak výroba champagne vyžaduje péči každý den a záleží na každém kroku výrobního procesu. Teprve pak přichází uspokojení z výsledku.“

Mgr. Kateřina Koziak: „Je to vlastně skvělá paralela! U mnoha složitých případů, které jsme v naší kanceláři řešili a řešíme, se výsledek dostaví po letech náročné práce. Stejně jako u výroby dobrého champagne.“

OB: „Předpokládám, že ve své advokátní praxi máš mnoho úspěchů, které oslavíš podle jejich náročnosti. Víím, že pracuješ na velmi komplikovaných a významných kauzách, takže přípitků bude asi dost. V každém případě je champagne osvobozující ve všech situacích.“

Mgr. Kateřina Koziak: „Champagne si dám ráda u každé příležitosti, ale samozřejmě v případě úspěšného případu mi chutná vždy o něco víc!“

Martin Parýzek

Trojnásobný Sommelier roku ČR
Dvojnásobný Sommelier roku SR
Držitel titulu Advanced Sommelier, Court of Master Sommeliers
Level 3, WSET – Wine & Spirit Education Trust
Účastník MS sommelierů, Lisabon 2026



1. Vincent Père et Fils à Romeny-sur-Marne, Blanc de Blancs (100% chardonnay)

Neročnickové champagne, které zraje minimálně 24 měsíců v lahvi.

KK: V dochuti má až lehce hořké tóny, v chuti i vůni převládá zelené jablko, z vína mám takový svěží pocit. Já bych si toto víno nalila do ústřice, tam by se mi velice líbilo.

MP: BARVA – se zelenými odlesky,

PERLENÍ – velmi krémové, ale ne drobné,

VŮNĚ – zdrženlivá, elegantní,

CHUŤ – primárně zralé cistusy, citronový koláč

Příjemná champagne, svěží, ovšem s trochu širšími rameny, pravděpodobně blend Chardonnay, vhodné na začátek menu, kratší dochuť

KK: Pro mě je v dochuti hořčí. ...prostě ten závěr se mi úplně nelíbí.

OB: K ústřicím jde úplně všechno. Já osobně nemám rád kombinaci Champagne a ústřice, připadá mi to nerovnocené

– spíš Muscadet, Sancerre, Crémant – aby to nebylo komplikované.

KK: Já ano, ale musíš mít vyloženě k tomu sedící champagne, což je pro mě toto víno.

www.francouzske-speciality.cz



2. Taittinger Brut Réserve

40 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 25 % Meunier. Neročnickové cuvée sestavené z hroznů z více než 40 crus a čtyř různých ročníků. Vysoký podíl Chardonnay je pro klasický Brut sans année poměrně neobvyklý. Taittinger tím staví svou základní cuvée výrazněji na Chardonnay než mnoho jiných velkých domů.

KK: Chuťově nazrálejší, příjemný v dochuti, hezky drží na patře, cítím hrušky a ostružiny. Bude se hodit k pečeným rybám, krémovějším sýrům, drůbežím paštikám.

MP: BARVA – zlatavá,

PERLENÍ – lehce pikantní na jazyku,

hrubší VŮNĚ – velmi elegantní, možná trošku až stydlivá

CHUŤ – plné, pravděpodobně odrůda PN/Meunier, jablečný koláč, pečené citrusy, nezralá brusinka, plnější styl champagne, vhodnější k těžším jídlům

www.bacchus.cz



3. Piper-Heidsieck Cuvée Brut

Neročnickové Champagne z více než 100 crus, jehož základ tvoří vína z různých ročníků doplněná min. 30% rezervních vín. Víno zraje min. 24 měsíců na kalech, po „degoržování“ ještě minimálně 6 měsíců.

Zajímavost: PN zde tvoří polovinu cuvée, takže jde o poměrně „pinotově“ postavený Brut. Použití více než 100 crus je jeden z nástrojů pro dosažení konzistentního stylu.

KK: V chuti sušené ovoce, meruňka, broskev bílá, v dochuti jemné listové pečivo ale není tolik zralé - podobně jako vzorek č. 2. Zvolila bych ho ke kanapkám, nebo tvrdým sýrům, například Comté nebo i zralejší gouda, napadá mně taky sušená šunka.

MP: BARVA – zlatavá s růžovými odlesky,

PERLENÍ – lehce hrubší, příjemně hravé,

VŮNĚ – zralé citrusy, grep,

pomelo CHUŤ – větší podíl modrých odrůd, tělnatější, kulatější v ústech, primárně postavená na zralých citrusech a červeném

bobulovitém ovoci.

CELKOVÝ DOJEM – vyvážené z hlediska struktury vína, dostatečně intenzivní aroma, hravé perlení, dlouhý závěr

MP: Já mám rád zralejší champagne. Zřejmé jsou zralé citrusy, červený grep a pomelo. Víno je tělnatější. Když porovnám s Taittinger, tak Piper je pro mne zajímavější, je šťavnatější, delší a hlavně vyváženější.

1er.cz



4. Bollinger Special Cuvée Brut

Jemná kompozice, která snoubí vína z aktuální sklizně s vysokým podílem rezervních vín – z nichž některá zrála v lahvích typu magnum po dobu 7 až 15 let.

Cuvée Special se skládá z více než 85 % hroznů z vinic klasifikace Grand Cru a Premier Cru tří hlavních šampaňských odrůd: 60 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay a 15 % Meunier. Víno zraje ve sklepě dvakrát déle, než vyžadují předpisy dané apelace. Vyznačuje se střední dávkou dozážního likéru v rozmezí 7 až 8 gramů na litr.

KK: Chuť ovlivněna lehkým korkem, ale přesto jde poznat delší dochuť, čokoládu, černý rybíz, zralé drobné ovoce.

MP: I přes lehký korek lze mimo pořadí popsat

BARVA – relativně intenzivní

PERLENÍ – elegantní, příjemné

VŮNĚ – trochu zemitější, intenzivní kandované citrusy, kořenité

CHUŤ – plná s elegantním perlením, pikantní, šťavnatá kyselina, dlouhý vrstevnatý závěr

CELKOVÝ DOJEM – intenzivní strukturované avšak elegantní zároveň, sofistikované

KK: Škoda, potenciál má veliký.

MP: Chápu, i přes ten korek bylo znát, že je to velké víno.

KK: Podle mě to mohlo být nejlepší víno.

MP: Musím souhlasit, z mého pohledu super dlouhé, skvěle vyvážené, hezky voňavé, i přes ten korek, tento vzorek mezi ostatními vynikal.

MP: Při druhém ochutnání je korek už více rozvinutý, není tak skrytý jako na začátku – velká škoda, vynikající víno

KK: Asi nebude soutěžní, ale musím se k němu vyjádřit velice pozitivně. V dochuti zatím nejlepší i přes ten korek.

www.domaine.cz



5. Perrier-Jouët Grand Brut

40 % Pinot Noir, 40 % Meunier a 20 % Chardonnay, sestavený přibližně z 50 crus (50 z nejlepších terroirů v Montagne de Reims, Vallée de la Marne a Côte des Blancs) Obsahuje 15–20 % rezervních vín, která pomáhají udržovat charakter cuvée napříč jednotlivými ročníky. Minimální zrání 3 roky. Dosage 8–10 gramů na litr

MP: BARVA – jemná s odlesky

PERLENÍ – velmi krémové

VŮNĚ – jablka, svěží citrusy, limety, citron

CHUŤ – aperitivní styl champagne, super svěží, ovocné, minerální, velmi příjemná kyselinka i v dochuti

KK: A tady Vám řeknu, co jsem si hned napsala. Jakmile jsem si k tomu přivoněla, napadl mě bezinkový květ, to je můj první dojem... bezinka, a platí to i na podruhé, hlavně ve vůni.

MP: mně vlastně překvapilo, jak je tohle víno fresh, hodně šťavnaté, super krémová perlage

KK: Ano, velmi krémová. Vyloženě mě toto víno bavilo.

www.bernot-ricard.cz



6. Charles Heidsieck Brut Réserve

40 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay, 20 % Meunier, přičemž mimořádně důležitou součástí tvoří 50 % rezervních vín, jejichž průměrné stáří je kolem 10 let. Vinifikace probíhá odděleně podle cru a odrůdy v nerezových tancích; 5–10 % vína zraje ve starých burgundských dubových sudech.

TŘI ZÁKLADNÍ CRU – KLÍČ K CHARAKTERISTICKÉMU STYLU ZNAČKY CHARLES

Oger: (Grand Cru Chardonnay z oblasti Côte des Blancs)

Ambonnay: (Grand Cru Pinot Noir z oblasti Montagne de Reims)

Verneuil: (Meunier z údolí Vallée de la Marne)

KK: V chuti nazrálé, určitě brioška, medové tóny, akácie, sušená hruška, máslové. Dobrá volba k lanýžům, sušeným salámům, steakům, k jemnějším krémovým dezertům.

MP: BARVA – jemně zlatavá

PERLENÍ – velmi jemné a elegantní

VŮNĚ – lehce zdrženlivá zelená hruška, zralé citrusy, minerální, mokry kámen, křída

CHUŤ – plnější, působí trochu starším, nazrálým dojmem, křížaly, hruška, velmi minerální, dlouhé

CELKOVÝ DOJEM – velmi vyvážené, precizní víno, které nutí k zamyšlení a vzbuzuje emoce, velmi dlouhé

KK: ...a tady to začíná být zajímavé, mám tady jasnou briošku, máslovou chuť, máslová hruška. Dostávám chuť na lanýž...

MP: ...sušené hrušky tam mám taky, výrazně vyhrály a mokrá kámen

KK: já to neumím tak pěkně říct

MP: Tohle je jedno z vín, nad kterým je potřeba se zamyslet, není přímočaré, prvoplánové, prostě velice vrstevnaté a postupně se odkrývá

KK musela jsem přemýšlet, co bych si k němu dala, protože nejdřív si člověk řekne dezert, ale pak zase ne moc sladký.

Katka: Tohle je prostě skvělé víno k lanýži nebo k houbovým smetanovým omáčkám.

1er.cz

7. Palmer & Co. Blanc de Noirs



50 % Pinot Noir a 50 % Meunier, doplněné přibližně 30–35 % rezervních vín. Součástí blendu je také sole-
ra z Pinot Noir, pocházející převážně z Grand a Premier Cru Montagne de Reims. V lahvi zraje minimálně
3 roky na kalech (Magnum: 5 let) a Dozáž: 6–7 g/l. Toto cuvée představuje moderní pojetí stylu Blanc de
Noirs a vyznačuje se dokonalou rovnováhou mezi odrůdami Pinot Noir a Meunier.

KK zralé tóny, elegantní, vyvážená chuť, dlouhá dochuť, ale kyselejší, příjemné, (zatím nejlepší), lískové
oříšky, sušené švestky, vitello tomato, krémová chuť, výrazné omáčky, sneslo by i pálivé chutě

MP: BARVA – velmi jemná

PERLENÍ – krémové, velmi příjemné

VŮNĚ – citrusová marmeláda, chlebová kůrka, pomeranče

CHUŤ – plná, avšak svěží zároveň, dostatek ovoce a nazrálé tóny po zrání v lahvi, velmi vrstevnaté

CELKOVÝ DOJEM – opět pravděpodobně větší podíl modrých odrůd, plné vrstevnaté víno, které unese
i plnější, složitější chody (gastro)

Martin: já mám jako top 3 vína – Bollinger, Perrier Jouet, Piper

Palmer je skvělý, na můj vkus možná trochu víc tělnatý, plnější styl vína. Brioška by byla skvělá, hodí se k plnějším masům
ve složitější gastronomii, skvěle to zvládne. Napadá mi ideální párování s perličkou s nádivkou z kaštanů.

KK: Závěr byl famózní, já k tomu nemám co dodat

Oba degustující se shodli na obecném hodnocení, i když s různým pořadím: 1. Charles 2. Perrier Jouet, Palmer a výbor-
ný Piper Heidseick jako veliké překvapení. Ayala rosé „moc fajn“.

www.vinomarty.cz

8. Ayala Rosé Brut Mayeur



51 % Chardonnay, 39 % Pinot Noir a 10 % Meunier. Barvy je dosaženo přidáním přibližně 5 % červeného
vína z Grand Cru Aÿ. Jednotlivé složky jsou mikrovinifikovány v malých nerezových tancích a cuvée násled-
ně zraje průměrně 3 roky na kalech. Dosage : 6 g/L

KK „gastronomické“ k červeným masům, soté, krémové omáčky, houby, krab, humr, chuť: lesní jahody, kešu
ořechy, mandle (bez slupek), broskev, dlouhé,

MP: BARVA – středně intenzivní lososová barva ses stříbrnými odlesky

PERLENÍ – jemné krémové perlení, velmi elegantní

VŮNĚ – pomerančový květ, červené bobulovité ovoce, zralé svěží, minerální

CHUŤ – plnější, primárně se svěžím, červeným ovocem, doplněné tony kynutého těsta a příjemné minerality

CELKOVÝ DOJEM – plná champagne s příjemným perlením, která zvládne i složitější gastronomii a těžší jídla

KK: Růžová champagne, když jsou dobrá, tak jsou vyloženy gastro, od začátku až do konce doprovodí celé
menu, tam člověk nemusí moc přemýšlet, velice elegantní víno.

MP: Souhlasím, velice elegantní

www.domaine.cz



Pořadí podle Katariny Kožiakové

1. místo	Palmer Blanc de Noirs
2. místo	Charles Heidsieck Brut Réserve
3. místo	Bollinger Special Cuvée Brut
4. místo	Taittinger Brut Réserve
5. místo	Piper – Heidsieck Cuvée Brut
6. místo	Ayala Rosé Majeur
7. místo	Perrier-Jouët Grand Brut
8. místo	Vincent Blanc de Blancs Brut Réserve

Pořadí podle Martina Parýzka

1. místo	Charles Heidsieck Brut Réserve
2. místo	Bollinger Special Cuvée Brut
3. místo	Palmer Blanc de Noirs
4. místo	Piper – Heidsieck Cuvée Brut
5. místo	Perrier-Jouët Grand Brut
6. místo	Vincent Blanc de Blancs Brut Réserve
7. místo	Taittinger Brut Réserve
	Ayala Rosé Majeur

Rosé mimo hodnocené pořadí

GALA BANKET & CHAMPAGNE MENU

Pátek 6. listopadu 2026, 20 hod., restaurace Obecní dům, Nám. Republiky, Praha 1

Každý stůl je zasvěcen portfoliu jednoho z prestižních champagne domů. 5 chodů á la „haut gastronomie“ je párováno s champagne od neročnickových brut, přes blanc de blancs, blanc de noirs, rosé až po prestige cuvée.
1 stůl pro 10 osob / 83 000 Kč (bez DPH) / 1 osoba / 9 400 Kč

Valentin Loison (**)

bude autorem letošního champagne menu banketu
Grand Jour de Champagne!

Valentin Loison: mladý talent, který proměňuje terroir v zážitek

Pokud Laurent Petit bez váhání tvrdí, že Valentin Loison je nejtalentovanější kuchař, kterého za posledních 30 let potkal, není to náhoda. Teprve dvaatřicetiletý šéfkuchař dnes vede kuchyni restaurace **Bulle d'Osier v hotelu Clos Vauban v Langres**, projektu Laurenta a Martine Petitových. Po zkušenostech z legendárního **Mirazuru** a **Clos des Sens** se zde v roce 2024 postavil poprvé do čela vlastní kuchyně – a raketový start na sebe nenechal čekat. První michelinskou hvězdu získal už v roce 2025, o rok později přibyla druhá.

Mladý šéfkuchař pochází z **Champvans v oblasti Jura**, kde lásku ke kuchyni získal od své chůvy:

„Milovala vaření a především přípravu stejných surovin na tisíc různých způsobů. Každý rok chodila sbírat akáciové květy, které potom připravovala jako smažené křupavé kousky a rozdávala je lidem z vesnice.“

Sbíral zkušenosti v řadě špičkových restaurací, včetně **Mirazuru** a následně **Clos des Sens**, kde se vypracoval až na pozici šéfkuchaře. Právě Laurent Petit mu později svěřil kuchyni svého nového projektu v Langres.

Valentinova kuchyně je **přírodní, lesní a především lokální**. V rozsáhlé zahradě pěstuje květiny, byliny, zeleninu a další rostliny – nejen pro okamžitou spotřebu, ale také pro jejich uchování. Z každé suroviny připravuje různé produkty a fermentace, které mu umožňují přenést „dotek zahrady“ do kuchyně po celý rok.

„Díky tomu mám v kuchyni dotek zahrady po celý rok a zároveň do ní mohu vnést prvek cestování.“





Z místních surovin tak vytváří přípravy inspirované jinými částmi světa – například kimchi, harissu nebo originální oleje a octy z ovoce a zeleniny. Fermentace mu zároveň přináší kyselost, kterou má ve své kuchyni velmi rád. Jeho přístup dokonale vystihuje ikonický pokrm ze šalotky, která se po dobu 60 dnů uchovává přibližně při 45 °C ve vakuu, dokud téměř nezčerná. Podává ji s polypodem, kapradinou s chutí připomínající lékořici.

„Rád se stavím k surovině, kterou všichni znají, z opačné strany. Mozek očekává určité chutě, ale my ho úplně zmateme.“ V jeho kuchyni je vždy přítomná snaha nic nevyhazovat. Ryby, například candáta nebo pstruha nechává zrát vcelku bez soli, aby získal strukturu podobnou drůbežímu masu. Maso nakupuje v celých kusech a snaží se využít každou jeho část. Stejná filozofie prostupuje celým Clos Vauban – od surovin přes výzdobu z proutí až po práci se zahradou a místními zdroji.

Surovina je sice zásadní, ale podle Valentina přichází host také kvůli estetickému a chuťovému zážitku. Degustaci proto vnímá jako hudbu, která musí mít rytmus, kontrast a proměnlivost:

„Degustaci vždy rytmuji tak, aby první sousto vyvolalo jeden pocit a druhé jiný. Představuji si to jako hudbu. Aby byla krásná, musí být nuancovaná: kyselá, lahodná, dušená, redukováná, koncentrovaná...“

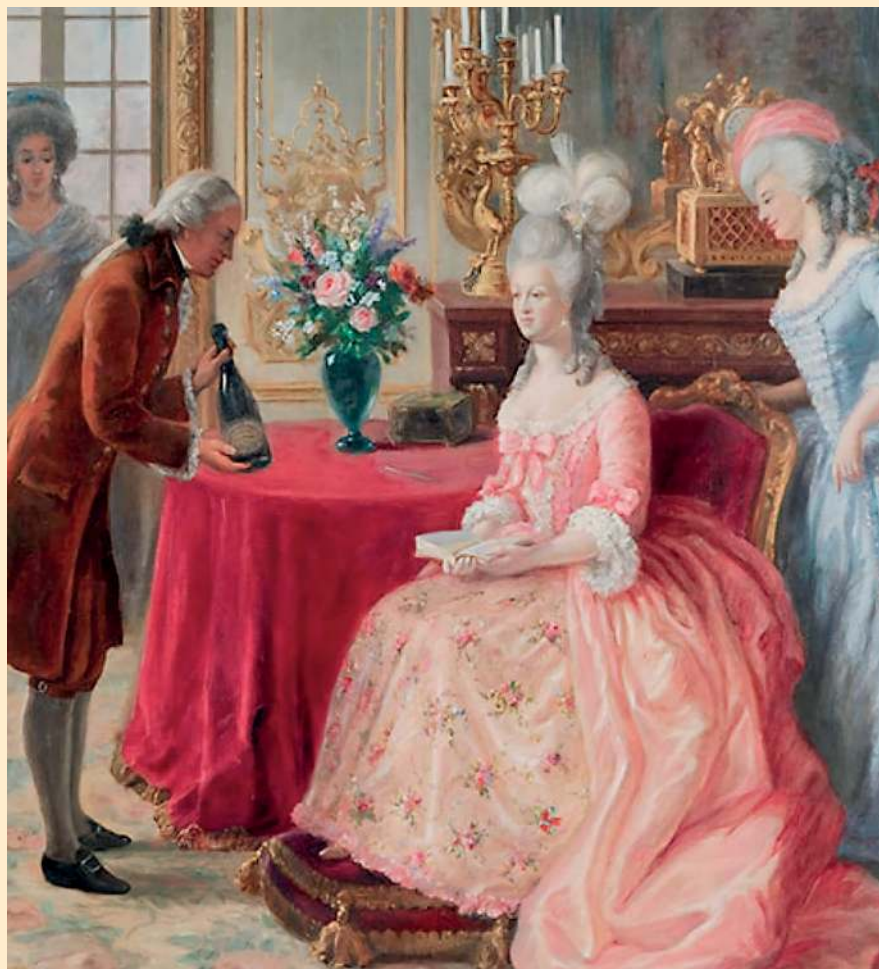


Palmer & Co

CHAMPAGNE



Anonym:
 Florens-Louis Heidsieck
 nabízí 6. května 1785 lahev champagne
 Marii Antoinetě



Tento obraz, který zobrazuje mladého obchodníka nabízejícího lahev šampaňského francouzské královně, symbolizuje oficiální uznání, které je dodnes vyhledávané u zahraničních královských dvorů. Kdo je autorem? To je záhada. Ani Florens-Louis Heidsieck nemohl být zaručeně identifikován, protože neexistuje žádný jeho portrét. Jistě víme jenom to, že skupina remešských konšelů byla královnou vlídně přijata. Etiketa na lahvi je na svou dobu výjimečně bohatě zdobená. Atmosféra je slavnostní a Marie Antoineta nezaujatě zvedá oči od knihy na klíně k prezentované lahvi. V historii nezůstaly zmínky o její zálibě v šumivém víně tak oceňovanému za předchozí vlády. Mělo toto volné vyobrazení za cíl přidat na důležitosti značce, která to mimochodem nepotřebovala? Propagace vlastní značky se v Champagne rozšiřuje od 19. století a často se příliš nedrží historických faktů. I v této oblasti lidské činnosti některé domy kopírují druhé, když už beze studu nepraktikují prosté a přímé padělání, které vždy končí trestem. Spravedlnosti je učiněno za dost. Ale když se domy jen poctivě inspiroují mistrovskými díly nebo připomínají skutečné události, jako je tomu v tomto případě, čest je zachráněna a milovník umění se raduje.

Speciální nabídka

Henriot Brut Souverain + vstupenka na na Grand Jour Champagne Exhibition

Henriot Brut Souverain je historické cuvée domu Maison Henriot, které v roce 1808 vytvořila Apolline Henriot.

„Aromatický profil vína Henriot Brut Souverain se vyznačuje nekonečnou komplexností díky rozmanitosti jednotlivých vinic, z nichž pochází. Na patře působí plně, přímočaře a kulatě, s dlouhotrvající a vytrvalou svěžestí.“
(Alice Tétienne, enolog domu Henriot)

Kupáž Henriot Brut Souverain se liší v závislosti na daném ročníku:

50 % Pinot Noir – 45 % Chardonnay – 5 % Meunier

29 poloh (crus)

50 až 70 % vín daného ročníku (základní ročník)

30 až 50 % rezervních vín (včetně naší rezervní směsi)

Minimálně 3 roky zrání, dozáž ≤ 5 g/l

CHAMPAGNE EXHIBITION – srdce celého festivalu

Čtvrtek 5. listopadu 2026

Velká přehlídka přes 30 druhů cuvée z produkce 20 prestižních domů v zajímavém složení

13:00 – 14:00 Blok pro profesionály

14:00 – 17:00 I. Blok

17:00 – 20:00 II. Blok

2 180 Kč / 450 osob

Kaiserštejnský palác, Malostranské nám. 37, Praha 1



Objednávejte:
email: info@grandjour.cz
nebo přes aplikaci





sklep Mailly Grand Cru
foto: Pavel Vitek



MERCEDES-MAYBACH TŘÍDA S

Největší nabídka skladových vozů



SAGA

Mercedes-Maybach Třída S, kombinovaná spotřeba paliva: 11,7-10,8 l/100 km; kombinované emise CO₂ 267-247 g/km.
Spotřeba paliva a hodnoty emisí CO₂ byly naměřeny podle metodiky WLTP a jsou uváděny v souladu s nařízením (ES) 715/2007.
Údaje se nevztahují na konkrétní vozidlo a nejsou součástí nabídky, slouží výhradně pro porovnání s jednotlivými typy vozidel.