



## ГЛАВНЫЕ СОРТА, РЕГИОНЫ И АППЕЛЛАСЬОНЫ

18+

simple wine news



# Вина Франции

ГЛАВНЫЕ СОРТА, РЕГИОНЫ  
И АППЕЛЛАСЬОНЫ



МОСКВА  
2016



Главный редактор серии книг: *Анастасия Прохорова*  
Тексты: *Василий Расков, Дмитрий Ковалев, Илья Кирилин, Игорь Сердюк, Антон Моисеенко, Анастасия Прохорова, Анна Кукулина, Виталий Загворный, Дмитрий Мережко, Игорь Лазарев, Валерия Труфакина, Биссо Атанасов*  
Оформление и компьютерная вёрстка: *Дария Кольченко*  
Фоторедактор: *Софья Маркова*  
Фотографии: *Андрей Ковалев, Андрей Карпенко, Роман Суслов, Ваня Березкин, Виктор Горбачев, Игорь Рогин, Александр Пасканой, Fabrice Thibon, Christophe Goussard, Pepe Franco, Bertrand Desprez, Gughì Fassino, David Helman, Alessandro Vecchi, Clay McLachlan, Paolo Verzone, Jose Nicolas, Jean-Francois Cholley, IStockphoto, Eastnews/Cephas*  
Иллюстрации: *Александр Котляров, Руслан Валиханов, Софья Маркова, Игорь Романенко*

**Вина Франции** : главные сорта, регионы и апелласьоны. — Москва : Издательство «Э», 2016. — 312 с. — (Simple Wine News. Просто о лучших винах).

ISBN 978-5-699-91519-4

Бордо, Бургундия, Шампань. Долины Роны и Луары. Прованс, Эльзас и Лангедок. Жюра, Савойя, Жюрансон, Коньяк, Гасконь, окрестности Лазурного Берега и прочие Руссильоны. Шабли, Мюскаде, Сансер, Пуйи-Фюиссе, Бандоль, Сотерн, Шамбертен, Монраше, Божоле, Кортон, Шарлемань, Кот-Роти, Верзне, Вувре, Шатонёф-дю-Пап... Каберне совиньон, французские вина, устройство французских винных провинций, местные сорта и традиции производства, околвинная инфраструктура с ее законами, принципами госконтроля и самозащиты, мифами и легендами, интригами и страстями профессионального комьюнити, энологи, шеф-де-кавы, негодичанты, брокеры, рекольтанты, сомелье — всё это составляет базис современной цивилизации вина.

Французские вина давно были и на нашем веку останутся тем, чего в первую очередь желают конессёры, и тем, на что равняются виноделы всех прочих стран винного пояса планеты. Из французских регионов энтузиасты развезли по всему свету самые распространённые сорта винограда. И даже наиболее вероятные соперницы Франции за звание родины культуры вина — Италия, а также, с гораздо меньшими шансами на выигрыш, Испания и Германия — большую часть того, что сегодня составляет основы их национального винопроизводства, позаимствовали из Франции. И конечно, каждый, кто хочет разбираться в вине, должен постичь Францию в начале пути. В книге собраны увлекательные истории о французском виноделии, познавательные путешествия и прочие полезные сведения, без которых настоящему любителю вина не обойтись.

УДК 663.2(44)  
ББК 36.87

# Предисловие

Эта книга не справочник по винам Франции. Мы не смогли бы сделать аккуратно структурированный справочник от А до Я, потому что это либо слишком много (и много всего, что вам, скорее всего, никогда не понадобится), либо слишком поверхностно (причём именно там, где стоило бы узнать подробности). За справочной информацией по любому региону, апелласьону, сорту или производителю сегодня есть, куда обратиться: кроме википедии и сайтов маркетинговых организаций по регионам, а также сайтов самих виноделов, есть такие исчерпывающие и открытые источники, как [wine-searcher.com](http://wine-searcher.com) или [decanter.com](http://decanter.com).

А в нашей первой книге о Франции мы собрали темы, статьи, картинки, фотографии, отрывки из интервью, в которых, мы уверены, как раз всё то, что точно необходимо знать о самой винной на свете стране каждому интеллигентному человеку.

Книги о вине из серии Simple Wine News создаются по большей части из архивов одноименного журнала, который выходит с 2005 года. Мы не станем говорить про себя, что мы самое многотиражное и пышное издание о вине на русском языке, но совершенно точно, что наши авторы (а они у нас все гениальные) исписали самое большое количество страниц: 105 толстых глянцевого номеров на момент — это ого-го.

Вы и не представляете, как много всего за эти годы в нашем журнале было рассказано о винах Франции! Как же было сделать из этого нарезку в ограниченный издательством объём книги? Мы решили, что интересность и важность тем для нас приоритетнее, чем соблюдение структуры и соразмерность частей, и скроили «Францию» из того, что поможет вам получать огромное удовольствие от французских вин и поддерживать беседу про вино со знатоками.

Мы старались не забыть и о злобе дня — пресловутой новой экономической реальности, которая заставляет искать вина подешевле, но не менее захватывающие. Конечно, Франция в целом — это не самый бюджетный вариант. Бордо и Бургундия точно не вина на каждый день. Но там, где это можно, мы обращаем внимание читателя на малоизвестные апелласьоны, дающие отличное качество за приемлемые деньги.

Во многих случаях, рассказывая о великих винах и знаменитых виноделах, мы пренебрегли такой общедоступной информацией, как лучшие миллезимы, конкретные этикетки, ассамбляжи и прочее, а делали акцент на истории и жизни, — нам кажется, это важно для того, чтобы захотеть вино. Французские вина — это мечты. Пусть они у вас почаще воплощаются в реальности!

Да, и еще: в книге совсем нет Шампани — она будет в следующем томе серии вместе с другими игристыми мира.

От редакции Simple Wine News







# Оглавление

## ■ Кое-что из истории

### ■ ФРАНЦУЗСКОГО ВИНОДЕЛИЯ

- Массилия, Бурдигала и другие первые виноградники + римляне, поучающие галлов 7
- Религия бургундского: как зарождались гран крЮ 8
- Монахи трудятся и наслаждаются 12
- Томас Джефферсон для виноделия Франции 14
- XIX век: от кометы до филлоксеры 20
- Энологическая наука 22
- Прекрасная эпоха 24
- Вино и война 28

## ■ ПО ПОНЯТИЯМ

- Значение высокой кухни для вина 34
- Этикет и отношение к вину, цитаты из интервью 34
- Нужно понимать терруар, и почему они всё время говорят про бочки 44

## ■ БОРДО

- Справочная 54
- Карта с прицелом на сателлиты 56
- Как делают бордо 66
- Безумная схема портфеля импортера 68
- Что такое «пляс»? 70
- Кто скупает Бордо? 72
- Château Margaux 77
- Ротшильды, обе ветви 86
- Pichon-Longueville Comtesse de Lalande: самое красивое шато 92
- Haut-Brion и принц 98
- Вторые вина на пробу 102
- Помроль 104
- Аппелласьоны-сателлиты 110
- Новый внешний вид шато 118

## ■ ЭЛЬЗАС

- Справочная 131
- Сказочный мир 132
- Как понять рислинг? 136
- Trimbach: по-протестантски 148

## ■ БУРГУНДИЯ

- Долгий путь по всем коммунам, великим и более доступным 156
- Плюс истории маленьких доменов 162
- Негоциант Bouchard Père et Fils 190
- Негоциант Joseph Drouhin 192
- Особая коммуна в Маконе: Пуйи-Фюиссе 194
- Божоле: наш фаворит 196

## ■ ДОЛИНА ЛУАРЫ

- Справочная и тренды Луары 203
- По реке в лёгкую 226
- Гранд из Сансера: Henri Bourgeois 210
- Николя Жоли: предводитель биодинамистов 219

## ■ ДОЛИНА РОНЫ

- Справочная 222
- Рона с Севера на Юг 226
- Château de la Gardine: избранное в Шатонёфе 230
- Domaine Georges Vernay: спасители Кондриё 250
- Vieux Télégraphe и другие хозяйства братьев Брюнье 252

## ■ ЛАНГЕДОК

- Справочная 257
- О чём думать в Лангедоке? 258
- Русские пришли деликатно: Bebian 262

## ■ ПРОВАНС

- Справочная 273
- Мы очень любим розе, но как же красный Бандоль? 274
- Братья Отты и самая узнаваемая бутылка 278
- Domaines Vunap: да-да, розовое, но красный Бандоль в топе! 288
- Саша Лишин: как розе стало великим? 290
- Люберон: лучшее место на земле 292

## ■ МИНОРИТАРИИ

- Каор: чёрный 299
- Мадиран: это танна, детка! 300
- Бержерак: кому «бордо для бедных»? 302
- Юра и Савойя: таинственные жёлтые и серые 304
- Корсика: ослик и санджовезе 306

## ■ ТАБЛИЦА АКТУАЛЬНЫХ МИЛЛЕЗИМОВ ПО ФРАНЦИИ



# Смысл Франции В ВИНЕ

Чтобы рассказать всё о производстве красных вин, достаточно взять пять самых знаковых французских, объяснить различия их стилей, а потом показать, как эти идеи воплощаются в разных уголках земного шара. Для белых — хватит и четырёх. Если заговорить про игристые, то стоит просто обратить внимание на то, из какого языка взяты названия главных стилей их производства: «шарма» и «шампенуа». Как и придуманный Арно де Вильнёвом для креплённых вин mutage. Все главные слова в мире вина — французского происхождения: терруар, апелласьон, миллезим, ассамбляж, энолог, сомелье. Почти все термины, касающиеся производства и выдержки вина, виноделы, что в Касабланке, что в Нуриопте, умеют произносить с французским акцентом.

Объяснить Францию, забыв про остальной мир, можно. Объяснить остальной мир без Франции — нет. И это касается не только вина. Идеи, которые положены в основу сегодняшнего мироустройства, которые мы продолжаем считать своими идеалами, берут начало в трудах французских просветителей. Франция подарила миру не только вино. Ей мы обязаны идеями прямой демократии, республики, равенства, парламентаризма. Статуей Свободы. Старейшей в Европе традицией комикса и политической карикатуры. Нет в мире более политизированной нации, чем французы.

Вино — вторая по значимости отрасль экономики Франции. В последние десятилетия её сильно теснят Италия, Испания и Новый Свет, где виноделие развивалось как никогда раньше. Что ещё хуже — во Франции падает внутреннее потребление. Какова в этом роль агрессивной антиалкогольной политики последних правительств, никто не знает, но факт есть факт: вина пьют меньше, а вот проблема алкоголизма в невинных регионах становится острее.

Но мы-то туристы, и наша любовь к французским винам устоит перед самыми непредсказуемыми мистральями. Каждая хорошая бутылка вина — маленькое путешествие туда, где оно родилось.



## АППЕЛЛАСЬОН — APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE — НАИМЕНОВАНИЕ, КОНТРОЛИРУЕМОЕ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ

Это название для целой категории вин, которые происходят с конкретной территории, чётко очерченной в декретах. Сорта винограда, высадка лоз, технологический процесс, уровень алкоголя и еще десятки параметров, сказывающихся на качестве вина, контролируются властями. Система апелласьонов во Франции сложная и запутанная: они вкладываются друг в друга, пересекаются, дробятся — в тех регионах, где это действительно важно, мы всё объясним.

## КРЮ — CRU

Наиболее распространенное, причем не только во Франции, слово для обозначения отдельного виноградника. «Крю» означает примерно «кусочек земли», характеризующийся уникальным терруаром, имеющий имя собственное и официальную классификацию. Лье-ди и клима — это также обозначение конкретных виноградников. Отличие от крю состоит в том, что у них нет официальной классификации.



## ТЕРРУАР

Все природные компоненты, которые могут оказывать влияние на виноградную лозу, например, состав почвы, климат, высота над уровнем моря, расположение виноградника по отношению к сторонам света, угол наклона, а также географическое окружение. Сюда же включают сорт винограда, местные клоны, и даже человека, потому что он тоже часть экосистемы.

## КЛО — CLOS

Во Франции — виноградник типа крю монастырского происхождения, огороженный по крайней мере с трёх сторон стенами или естественными препятствиями, типа леса, скалы или обрыва.

## КЛАССИФИКАЦИИ

Виноградники одного апелласьона по качеству терруара могут делиться на региональные, коммунальные, преме крю и гран крю. Свои классификации с крю есть в Бордо, Бургундии, Эльзасе, Шампани и (устаревшая) в Провансе. И в каждом регионе у «гран крю» свой смысл, своё предназначение, — всё это изложено в «справочных» по регионам.

## МИЛЛЕЗИМ, ВИНТАЖ

Год урожая винограда, из которого произведено вино. Хороший миллезим обеспечивает не только более сбалансированный вкус и букет вина, но и продлевает его жизнь. Говорят об исключительных, хороших, средних и провальных миллезимах, в зависимости от того, насколько погодные условия в том или ином году были благоприятны для выращивания винограда.

## CHÂTEAU — ШАТО

Винодельческое поместье с домом, производственными помещениями и виноградником вокруг. Бордоские шато — настоящие старинные замки аристократов, но вообще шато могут называть хоть сараюшку с чанами.

## АОС ИЛИ АОР?

Система апелласьонов заработала во Франции в 1935 году. По примеру французских АОС были созданы подобные системы в Италии (DOC, DOCG), Испании (DO, DOC), Германии (QBA, QmP). В наши дни все национальные системы велеием ЕС причислены более или менее под одну гребенку, и по-правильному они теперь не АОС и не DOC, а АОР, не Vin de Pays и IGT, а IGP. Но для потребителя это не столь важно, к тому же виноделам оставили выбор и они могут пользоваться старыми формулировками.

## INAO — L'INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Национальный институт наименований, контролируемых по происхождению.

## АССАМБЛЯЖ

Собственно состав вина, его ведь смешивают из нескольких исходных (базовых) вин. Базовые вина могут быть разных сортов, тогда мы говорим о, например, «бордоском ассамбляже» (каберне совиньон, мерло, пти вердо и т.д.). Но ассамбляж проводится и для вин из одного сорта, когда смешиваются, например, отдельно приготовленные лоты с разных участков. Моносепажное — вино из одного сорта винограда. Сепаж — это, собственно, сорт и есть.







# Монахи, рыцари и вдовы, или Кое-что из истории виноделия Франции

*Написать историю французского виноделия от и до мы пока не можем, так что просто собрали несколько любопытных вырезок из архивов SWN на эту тему.*

## КОГДА ФРАНЦИЯ СТАЛА ФРАНЦИЕЙ \*

На заре новой эры в римской провинции Галлия сформировалось пять центров виноделия, которые в общих чертах соответствуют современным французским регионам: Прованс (Массилия), Лангедок-Руссильон (Нарбона), долина Роны (Виенна), Бордо (Бурдигала) и Бургундия (Августодонская область).

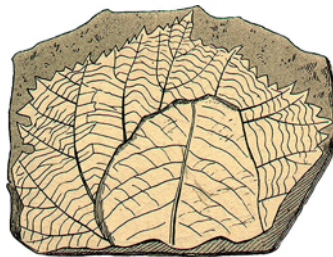
В древности территорию современной Франции населяли иберийские племена, которые в VI веке до н. э. были завоеваны кельтским народом галлов, и земля получила название Галлия. Древние галлы вина не знали. Историк Диодор Сицилийский (I век до н. э.) сообщает о них следующее:

*«Из-за... чрезмерного холода здесь не изготавливают ни вина, ни [оливкового] масла. Поэтому те галлы, которые лишены этих плодов, изготавливают из ячменя напиток, называемый пиво, а также пьют жидкость, которая образуется после промывания медовых сот».*

Вергилий в «Георгиках» пишет о галлах:

*В играх зимнюю ночь проводят, вину подражая  
Брагой или питьем из перебродившей рябины.*  
(Перевод С. Шервинского)

Около 600 г до н. э. на территории современной Франции появилась Массилия (Massilia, Massalia — древнее название Марселя) — первая



5 млн лет до н. э.: Сезаннский виноград в Сезанне, на юге Шампани, в слое туфа был обнаружен окаменелый лист винограда, названный *vitis sezannensis*. Он не является предком *vinifera*, учёные доказали, что вид вымер 100 тыс. лет назад. Однако сезаннский виноград — действительно самый древний из найденных. Лист хранится в Сорбонне.

греческая колония. Вместе с ней появились и виноградные лозы. Массилийское вино, согласно Плинию Старшему, было «лучшим... между Пиренеями и Альпами». Афиной, автор единственного сохранившегося древнегреческого гастрономического трактата «Пир мудрецов», добавляет, что, к сожалению, его производилось очень немного.

В IV веке до н. э. галлы предприняли поход на Рим и чуть было его не захватили: тогда Рим, как известно, спасли гуси, подняв тревогу вместо сторожевых псов, проспавших подбравшегося к стенам врага. Плутарх в «Сравнительных жизнеописаниях» приводит любопытную причину нападения галлов на Рим:

«Они впервые попробовали вина, доставленного из Италии, и этот напиток настолько их восхитил, что от неведомого

прежде удовольствия все пришли в неистовство и, взявшись за оружие, захватив с собою семьи, устремились к Альпам, чтобы найти ту землю, которая рождает такой замечательный плод».

В 58–51 годах до н. э. Галлия была покорена легионами Юлия Цезаря и разделена на четыре провинции: Нарбона, Аквитания, Лугдуния и Бельгика, а её столицей стал город Лугдун (современный Лион). Приобщение Галлии к цивилизации началось со строительства дорог, городов и возделывания лозы.

\* Отрывки из статей, написанных для SWN директором Института европейских цивилизаций Виталием Задворным. Рисунки Александра Котлярова.





Первые римские виноградники возникли у Нарбона, возведённого в 118 году до н. э. И уже родоначальник географической науки Страбон писал, что «вся провинция Нарбона производит те же самые плоды, что и Италия».

При правлении императора Калигулы особое значение приобрёл город Виенна (современный Вьенн). Там делали «смолистые» вина (по типу рецины) из плодов «аллоброгской» лозы, которую Плиний сравнивал с греческой «евгенией» и итальянской ретийской лозой из-под Вероны. Роднило их, что они выживали только в родных регионах, а в других вырождались.

Виноградарство на галльской земле стало повсеместным и небезуспешным. Порой даже в ущерб другим сельхозкультурам. Автор жизнеописаний императоров Светоний писал об эпохе Домициана (конец I века н. э.):

*«Однажды по редкому изобилию вина при дороговизне хлеба император Домициан заключил, что из-за усиленной заботы о виноградниках остаются заброшенными пашни, и издал эдикт, чтобы в Италии виноградные посадки более не расширялись, а в провинциях даже были сокращены, по крайней мере, наполовину; впрочем, на выполнении этого эдикта он не настаивал».*

При Домициане в 276–282 годах с Балкан в Галлию был завезён предок шардоне.

Через два века император Проб, сын «поселянина, усердного садовода» этот эдикт аннулировал. О его вкладе в виноградарство пишет римский историк Аврелий Виктор:

*«... Он был прямо вторым Ганнибалом... подобно тому, как тот засадил огромные пространства Африки масличными деревьями, применяя труд солдат, безделье которых казалось подозрительным вождю и правителям республики, таким же образом и этот засадил Галлию, Паннонию и холмы Мёзии виноградниками».*

Город Бурдигала (современный Бордо) стал столицей Аквитанской Галлии, которая была завоевана в 56 году до н. э. Публием Крассом, легатом Юлия Цезаря. Уроженец Бурдигалы, римский консул и поэт Авсоний, оставил нам первые упоминания о бордоском вине, получившем известность к IV веку н. э.

*Так-то Гавранский хребет благодатным  
покрыт виноградом*

*Или Родопа, таким Пангеи блистают Лизем.  
Так зеленеет и холм Исмарский над морем  
фракийцев,*

*Бледную так и мои виноградники красят  
Гарумну.*

Мозелла (155–159), перевод М. Гаспарова

В этих изысканных строках Авсоний сравнивает виноградники, расположенные по берегам Гарумны (современная Гаронна), со знаменитыми виноградниками Италии и Греции.

В районе Реймса в римскую эпоху появились километры подземных лабиринтов. Римляне, строившие крупный опорный пункт Дурокортум (современный Реймс), расширяли систему подземных каменоломен и меловых карьеров (франц. *сгауэре*). Сегодня в них разместились погреба многих домов Шампани: глубокий холодный погреб создаёт идеальные условия для ферментации шампанского.

В V веке в период Великого переселения народов римская провинция Галлия подверглась вторжению германцев. В 416 году вестготы обосновались на юге, в Аквитании, а юго-восточную часть захватили бургунды. В центре Галлии образовалось королевство салических франков. Имя этого народа даст название всей стране, а их правитель Хлодвиг положил начало первой королевской династии Франции — Меровингов. Название «Франция» появилось в источниках с конца VI века.

# РИМСКАЯ ИМПЕРИЯ ПЕРИОДА РАСЦВЕТА (50 Г. ДО Н. Э. — 300 Г. Н. Э.)



## Британия

В Восточной Англии, в графстве Эссекс, и поныне сохранились стены древнего Камулодунума (он же Colonia Claudia Victricensis, 40-е гг. н. э.). Здесь обнаружены свидетельства существования вакхического культа, а также остатки энотеки, в которой хранилось 50 вин различного происхождения — от Греции до Испании. Это ли не первое свидетельство тяготения англичан к великим кроу?

## След пино нуар

В 42 году Колумелла описал в трактате De Re rustica («О сельском хозяйстве») «самый терпимый к холодам сорт Гельвеции (отчасти нынешней Бургундии) с округлым листом», он считается предком пино нуар.

## Битурика

Неизвестный ранее сорт, растущий на берегах Гаронны в окрестностях Бурдигалы, описал Плиний Старший в I веке н.э.: он назвал его битурикой — по имени галльского племени битуригов. Сорт был морозоустойчивым: всё-таки север.

Кордоба  
Гвадалквивир  
ИСПАНИЯ  
(БЕТИКА)

Тингита

## Луций Колумелла (84–54 гг. до н. э.)

Уроженец Андалусии, лично занимавшийся виноделием, оставил самый подробный в Риме трактат о сельском хозяйстве — De Re rustica. В трактате он делится собственным опытом подвязки лозы, сбора урожая и выбора почв для виноградников. Особое внимание Колумелла уделяет описанию сортов винограда, подходящих для тех или иных регионов, впервые объясняя, что такое терруар.



## Рейн

В 50 г. н. э. римляне основали колонию, призванную стать оплотом просвещения диких германцев. Поселение с непрозрачным названием «Колония Клавдия и алтарь агриппинцев» (Colonia Claudia Ara Agrippinensium) пережило века, а вот название сократилось до первого слова: «колония», Кёльн. В культурном слое, помнящем первых легионеров, были обнаружены серпы для уборки винограда. В 370 году бордолезец Авсоний подробно описал здешние виноградники.

## Жевре-Шамбертен

К I веку относят появление первого галло-римского виноградника в Бургундии: в 2009 году в Жевре-Шамбертене в культурном слое древнеримской эпохи были обнаружены следы посадки 300 лоз. Винодельческие виллы находились по соседству.

## Бургундия

В 312 году император Константин посетил Августодунум (нынешний Отен), главный город Восточной Галлии, и попробовал местные вина. Это можно считать первым очевидным свидетельством существования здесь полноценной винной индустрии.

## Антиалкогольная политика

В Италии виноград стал и вовсе самой возделываемой культурой, под которую уничтожались посевы злаков и оливковые рощи. Борясь с этим, император Домициан в 92 г. запретил дальнейшее расширение виноградников, в том числе в провинциях.

## Проб

(232–288 гг.)

Уроженец Паннонии (Балканы), император Проб был незнатного происхождения и особо ратовал за права угнетённых окраин. Он отменил закон императора Домициана и начал расширять виноградники по всей империи. В 276–282 годах он завёз с Балкан в Галлию сорт, ставший предком шардоне.



## Энотека расцвета империи

В хорошей римской энотеке расцвета империи обязательно имелись фалерн и масико из Кампании, цекуба из Лацио, мамертино из Сицилии, рециум из Венето, вина Альбы (Пьемонт), таранто (Апулия), анкона (Марке). К ним же стали добавляться вина Гельвеции (будущий Кот д'Ор), Испании (Таррагона) и классика Крита и других греческих островов.

## Долина Роны

Плиний указывает, что в Вьенне (город практически не изменил своего названия с тех времён) в I веке н. э. делалось вино со смолой по типу рецины, пользовавшейся популярностью в самом Риме.

## Лангедок

В департаменте Эро обнаружена вилла Квинта Лулия Прима (10–20 гг. н. э.) со следами виноградников, давяльни и погреба.

## РЕЛИГИЯ БУРГУНДСКОГО \*

Своей славой бургундское вино обязано монахам цистерцианского ордена, основанного на территории Бургундии в 1098 году.

Аббатства ордена сделались флагманами средневекового производства. Цистерцианцы широко применяли новейшие достижения техники того времени: водяные мельницы и молоты, кривошип — рычаг для вращения вала — и тяжёлое маховое колесо. Монахи владели кузницами, соляными месторождениями и, конечно, землями. Цистерцианцы не только создали замечательные вина, но и внесли вклад в научный подход к виноделию, введя понятия «крю», «кло» и «клима».

Слава о бургундском вине распространилась по Европе в правление герцога Филиппа III Доброго (1396–1467). Он не стал во время Столетней войны воевать с англичанами, а заключил с ними мирный договор и выдал им Жанну д'Арк в обмен на 10000 золотых крон. Ловкий стратег и искусный дипломат, Филипп Добрый сохранял дружеские отношения со многими европейскими королями, а также со Святым Престолом, не забывая вовремя подносить подарки: знаменитые бургундские гобелены и не менее знаменитое бургундское вино, поддерживая таким образом статус Бургундии как обособленной, но авторитетной государственной единицы. Сам он говорил, что «бургундские герцоги владеют лучшими винами христианского мира», поэтому главной статьёй дохода Бургундского гер-



**Крю (cru)** — однородный участок виноградника, вино с которого из года в год демонстрирует стабильное качество и вкус

**Кло (clos)** — огороженный стеной виноградник, имеющий монастырское происхождение

**Клима (climat)** — виноградник, на котором выращивается определённый сорт винограда

## ДАТЫ

**V век** — германские племена бургундов вторгаются в пределы Римской империи во время Великого переселения народов и создают своё королевство в центральной части римской провинции Галлия

**IX век** — образование Бургундского герцогства

**1098** — на территории Бургундии основан цистерцианский орден

**1363** — Бургундия получает независимость

**XIV век** — при герцоге Филиппе II Смелом Бургундия завоёвывает Фландрию и Нидерланды

**1477** — после смерти последнего герцога Бургундии Карла Смелого герцогство присоединено к Франции

цогства во времена Филиппа Доброго был экспорт вина. Да и потребление было на уровне — например, в бургундском городе Оксонн в XV веке потребление вина на душу населения в год составляло около 300 литров.

1452 год, пишет мэр Дижона: «Хорошо известно, что наш город основан на культуре виноделия и что вино, благодаря которому большая часть жителей зарабатывает себе на жизнь, — главный предмет торговли».

Филипп Добрый славился своей любовью к рыцарским забавам, был большим ценителем женской красоты, обожал роскошь и пиры. На его свадьбу с Изабеллой Португальской в герцогский дворец в Брюгге было доставлено сто фургонов с бургундским вином. Вино текло из лапы деревянной статуи льва в специальный бассейн. В саду статуи оленя и единорога подобным же образом источали розовую воду и гипокрас.

## ГИПОКРАС — ВИНО С ПРЯНОСТЯМИ

Греческий врач Гиппократ в качестве лечебного средства использовал вино, смешанное с мёдом и корицей. Уже в Римской империи «пряные вина» перестали быть лекарственными настойками и стали тем, что мы сейчас называем джестивами.

Особое распространение гипокрас получил во Франции. Рецепт средневекового гипокраса известен из книги «Парижский домохозяин» 1393 года, в нём сахар, корица, мелегетский перец, калган, мускатный орех, гвоздика, имбирь и «лучшее бургундское вино». «Парижский домохозяин» рекомендует напиток молодожёнам — за гипокрасом закрепилась слава мощного афродизиака.









## ТОСТ ЗА ЦИСТЕРЦИАНЦЕВ

Причащающийся Святых Даров (или тот, кто лишь размышляет о причастии) редко задумывается, почему христиане причащаются именно вином, а не, скажем, едва ли менее древним пивом. Обычно в ход идут первые ассоциации: превращение воды в вино на свадьбе в Кане Галилейской, Тайная вечеря или история Ноя, крепко набравшегося после долгожданной высадки из ковчега. Евангельский Иисус Христос унаследовал черты Диониса — бога, почитавшегося ещё минойцами. А Диониса без вина представить просто невозможно, ведь виноградная лоза считалась одной из его эпифаний — явлений божества смертным.

Несмотря на непрменные античные гимны древнегреческое вино по сей день остаётся загадкой. Известно, что оно было сильно окисленным, а его транспортировка и хранение были сопряже-

ны с огромными трудностями. Пытаясь заглушить неприятный вкус, греки разбавляли вино, но не водой, а специальным составом — гидромерией, куда входил мёд, травы и чёрт знает что ещё. Крепость вина от этого не страдала. Секрет гидромерии был утрачен после падения античной цивилизации.

Чтобы до скончания веков не морщиться от неогреческой кислятины, монахам-бенедиктинцам пришлось совершить прорыв в энологии. Несмотря на строгость устава ордена, основанный в VI веке святым Бенедиктом Нурсийским, стал спасительным прибежищем для многих учёных. В то время заниматься наукой можно было лишь церковникам — клирикам да монахам. Благодаря бенедиктинцам удалось не только сохранить часть знаний античности, но и присовокупить к ним массу нового. Последователи святого Бенедикта, изучив греческие и римские тексты о





вине, извлекли из них всё лучшее, добавив, впрочем, много собственных сведений.

Девиз ордена — *Ora et labora* («Молись и работай») — демонстрировал, что бенедиктинцы, в отличие от большинства прочих орденов, не собирают милостыню. Их монастыри обеспечивали сами себя, то есть насельники могли прокормиться, возделывая монастырские угодья.

Христианская литургия требовала больших объёмов вина, необходимого и мирянам, и священнослужителям. Крупные монастыри обзаводились собственными виноградниками. Согласно источникам, средний европейский монах IX века выпивал 1132 литра вина в год. В конце XIV века обитатели аббатства Сен-Пьер-де-Без получали по литру вина в праздники и примерно по пол-литра в будни. Даже если принять во внимание, что вино нередко разбавляли, объёмы поражают воображение.

Вино было необходимо не только для литургии и улады души аскетов. Оно полагалось болящим, как монахам, так и мирянам в монастырских госпиталях. Лечение в них редко было хорошим, однако заболевшие паломники могли получить там кров, уход, сносную еду и вино, считавшееся отменным средством от многих болезней.

Кроме того, монахам приходилось пить вино и поневоле. Хотя бенедиктинцы не отвергали деньги, они принимали в дар земли для новых монастырей. Обычно им жертвовали заброшенные, хотя и обширные пространства: безжизненные пустоши, каменистые склоны гор, болота. Неудивительно, что вода вблизи монастырей часто была малоприспособленной для питья. А капля даже самого дрянного вина содержит воду более чистую, чем та, которую можно добыть из артезианского источника.





Так и повелось, что монастыри разбивали виноградники везде, где только было возможно. Редкое аббатство не производило собственного вина. Желая подчеркнуть крайнюю степень бедности той или иной обители, хронисты часто бросали что-нибудь вроде: «У них нет ничего, даже виноградника».

Впоследствии бенедиктинцы отошли от строгого устава своего основателя, стали принимать

богатые подарки, привлекая к работе на монастырских землях простых мирян. Объяснялось это тем, что избавленные от необходимости трудиться монахи смогут больше времени посвящать молитве.

На практике это добавило лени и без того обленившимся служителям Господа. Но оставались ещё и такие, кто искал аскезы по заветам святого Бенедикта.

В 1098 году настоятель Солемского монастыря Робер покинул аббатство, и, прихватив два десятка приспешников, удалился в малолюдное бургундское Сито. Местный сеньор передал новой обители превосходное болото, и монахи начали обживать его.

В большинстве современных цистерцианских монастырей и сегодня нет богатой церковной утвари, а интерьеры аббатств никогда не блистали особым великолепием. Отдельные кельи монахи этого ордена получили только в прошлом веке: до этого они спали в общем дортуаре, на голом полу, на охапках соломы. В Средние века с лежанок на солому перекладывали умирающих, и цистерцианцы перед сном волей-неволей думали о бренности всего сущего.

Проблема была в одном — на болоте Сито рос лишь камыш, и монахам посоветовали разбить пашни и огороды чуть западнее, у склонов бур-

Первые упоминания коммуны относятся к VI в. В конце века IX здесь был создан монастырь Saint-Vivant, а в XI в. началась история противостояния бенедиктинского и цистерцианского монашеских орденов. Бенедиктинцы обосновались в Маконне, на юге Бургундии, где в 910 году было основано аббатство Ключи, ставшее центром европейского христианства: папский двор находился под его влиянием. Сюда стекались богатства, огромные денежные и имущественные пожертвования от жаждавшей индульгенций знати. Монахи погрязли в чревоугодии и лени. Как противовес Ключи появился первый цистерцианский монастырь — Сито. Монахи нового ордена (иногда называемого по имени его основателя св. Бернара Клервоского бернардинским) приняли более строгий устав. Их девиз был Ora e Lava — «Молитва и труд», а труд был связан с лозами и виноделием. Но земли окрест Сито они сочли неподходящими для лозы. Продвинувшись вверх по реке Вуж, в дикой тогда местности они разбили легендарный виноградник Clos-de-Vougeot. Увидев набожность этих людей, окрестная знать стала одаривать их землями. Постепенно их владениями стала и часть Вон-Романе, а к XIV в. им принадлежали виноградники по всему Кот-д'Ору. Труд на виноградниках они считали завещанным от бога. Их усердию и самоотречению не было предела.



## КОРОЛИ И ВИНОГРАДНИКИ

### Святой Ремигий и Хлодвиг

Крестивший в 496 году в Реймсе короля франков Хлодвиг Ремигий многое сделал для воспитания диковатого короля и его свиты в христианском и римском духе. Он настаивал на замене германского пристрастия к пиву и хмельному мёду на привычку пить вино за трапезой. Вино было с виноградников под Реймсом. А Рождество 496 года впервые справляли с шампанским (в те годы тихим).



### Карл I Великий

Король франков и лангобардов, император Запада, сын Пипина Короткого и Бертрады Лаонской Шарлемань пил вина Анжу (Луара) и долины Рейна. Он первым заметил, как быстро тает снег на южных склонах. Так появился знаменитый крю Schloss Johannisberg. Карл якобы очень любил красное бургундское с холма Кортон, но оно пачкало бороду, что не нравилось королевской супруге. И вот он велел высадить на Кортоне белые сорта. Сейчас это гран крю Corton Charlemagne.



### Людвик XIV

Появление на свет Короля-Солнца матери Людовика предсказала монахиня-кармелитка Маргарита. Она высадила в окрестностях Бона виноградник Vigne de l'Enfant Jésus («Лоза младенца Иисуса»). И сегодня на этикетке вина дома Bouchard красуется венценосное дитя. Когда Людовик вырос, всем винам он предпочитал шампанское, систематизация технологии производства которого пришла на его правление. Однако доктор настоятельно рекомендовал королю бокал кот-де-нуи ежедневно как лекарство от подагры, болезни пресыщенного века. Вино с виноградника, посвящённого чудесному рождению Людовика XIV, производится домом Bouchard Père et Fils с 1792 года.



вот и узник со свитой перешёл на шато Медока. Только за последние 4 месяца 1816 года они выпили 3724 бутылки.



### Генрих IV Наваррский

Генрих IV родился зимой 1553 года в замке своего деда, короля Наварры Генриха д'Альбре. На крестинах «дед Анри», чтобы внук рос сильным и смелым, провел ему по губам долькой чеснока и капнул пару капель жюрансона. В народе Генриха IV прозвали «Добрый король» и даже сложили песенку: «Да здравствует Генрих Четвёртый, этот четырежды чёрт, имевший тройной дар: пить, воевать и быть галантным кавалером». Генрих положил конец войне, длившейся почти 200 лет, а сам был заколот в 1610 году фанатиком-католиком Равальяком.



### Наполеон

Любимым вином корсиканца было Gevrey-Chambertin. Во всех походах за императором следовал обоз с лучшими урожаями жевре. В 1812-м казаки захватили один такой обоз, а потом в России было продано больше жевре с «печатью Наполеона», чем весь Шамбертен мог дать за несколько лет. На «императорское» запал и Пушкин, плативший за него огромные деньги в долг. На острове Св. Елены Бонапарту пришлось отказаться от любимой бургундии. Англичане пили бордо,



гундских холмов. Вскоре ордену отошли подходящие земли в Мерсо. Однако Мерсо находилось слишком далеко от нового аббатства. В 1111 году монастырь совершил выгодную сделку: в обмен на три полотняных рубашки и две пары штанов монахи получили от одного из землевладельцев надел в Вужо. Монахи буквально на руках перетащили свой монастырь на новое место, в дюжине километров от прежнего. Вот уж воистину, бедному собраться — только подпоясаться.

В Кло-де-Вужо монахи поставили первую винодельню и разбили виноградник. Цистерцианцы быстро обнаружили талант к виноделию. В Бургундии делали вино испокон веков, но до прихода последователей святого Бенедикта его качество оставляло желать лучшего. Первым делом монахи добились более высокого градуса вина. 12-градусное вино было легче перевозить, да и хранилось оно куда лучше, чем почти безалкогольная бургундская бурда тех лет.

Обретя уверенность в своих силах, цистерцианцы увеличили площадь виноградников до 50 гектаров: продавая вино, они приобретали все необходимое для обители. Вино из Кло-де-Вужо поступило на местный рынок, а затем пленило всю Европу. Монахам осталось лишь следить за формированием лоз и самих виноградников — античным виноделам не хватало именно внимания и многовекового терпения. Опять же цистерцианцы записывали свои энологические изыскания, тогда как римляне и греки передавали знания изустно.

За глаза про монахов сочиняли такие стишки:

*Пить, как капуцин, —  
Значит, пить немного.  
Пить, как целестинец, —  
Это много пить.  
Хитрый яковинец  
глушит в раз полпинты.  
Ну а францисканец  
может погреб осушить.*

Бургундские крестьяне, складывавшие подобные поэмы, были не в восторге от новых соседей. Два популярных местных сорта винограда — благородный пино нуар и простенький гаме — требовали несопоставимых усилий и затрат

по выращиванию, хотя вино из них стоило примерно одинаково. Разумеется, вилланы предпочитали гаме, тогда как цистерцианцы пили пино нуар. В трудностях им виделся вызов, экономические соображения не особо принимались в расчёт. Худшие вина монахи оставляли себе, лучшие отправляли на экспорт, к епископскому столу и даже в Ватикан.

Виноградники в Кло-де-Вужо были разделены на несколько зон. Та, что находилась выше всех по склону, называлась *Cuvée des Papes* — из собранного там винограда делалось вино для папы Римского. Ниже располагалось «королевское кюве» и так далее, вплоть до участка у самой дороги, где рос виноград, предназначавшийся самим монахам. Осуществить такое разделение можно было, лишь изучив каждый сантиметр земли. А немецкие цистерцианцы неугомонно улучшали способы посадки лозы, попутно изобретая террасные виноградники.

Со временем французские короли смекнули, что высадка гаме портит потенциал бургундских виноградников, и под страхом смертной казни запретили его выращивать в большинстве хозяйств. Неизвестно, сколько селян разорил этот запрет, но виноделие от него только выиграло. Селянам ничего не оставалось, кроме как подтягивать свой уровень понимания энологии. Так что хоть какая-то польза от монахов и им перепала.

Пино нуар стал одним из символов цистерцианского ордена. Его и сегодня выращивают даже в каталонском монастыре Поблет, хотя там этот сорт не подходит для высадки. Вино получается не очень приятным, но ложно понимаемые соображения о многовековой верности Сито не позволяют монахам заняться улучшением технологии.

Переселение пино нуар из Бургундии в Каталонию не самый удивительный случай сортовой миграции. В Средние века люди путешествовали по Европе немногим меньше, чем сейчас. На первом месте были паломничества, в особенности путь в Сантьяго-де-Компостелла. Христиане шли поклониться мощам апостола Иакова даже из Восточной Европы, хотя «обязательная» часть маршрута начиналась лишь во Франции.



## БРАТЬЯ ПО ВИНУ

Ни один уважающий себя регион Франции не обходится без собственного ордена, братства или какого-либо другого рода сообщества для посвящённых. Большинство этих «союзов меча и орала» имеют древние корни.

### La Jurade de Saint-Emilion

**Жюрад Сент-Эмильона**  
**Сент-Эмильон, Правый**  
**берег Бордо.**  
Существует с 1149 года,  
воссоздан в 1948-м.



Когда-то это был судебный и законодательный орган коммуны, теперь все его судебные дела сводятся к присуждению вердикта об урожае (третье воскресенье июня) и назначению сроков его сбора (третье воскресенье сентября). Быть жюрадом очень почётно, и этим правом пользуются не только виноделы и виноторговцы, но и многие знаменитости.

В мире одно за другим открываются представительства братства: в Лондоне, Йорке, Техасе. Число жюрадов перешагнуло за несколько тысяч.

Каждый год в конце сентября в Сент-Эмильоне проходит торжественное шествие жюрадов, завершающееся мессой в коллегиальной церкви. Помимо зрелищ у праздника есть конкретная цель: провозглашаются даты начала и окончания сбора урожая (так называемый *ban de vendange*).

Жюрады носят пурпурные, цвета вина, мантии с белыми воротничками и накидками (имитация костюма средневекового судьи).

### Confrérie des Chevaliers de Tastevin

**Братство рыцарей ордена Тастевена (Винной чаши), Бургундия.**

**Воссоздано в 1934 году на базе старинных союзов любителей вина.**

Знаменитое бургундское братство заседает в Château du Clos de Vougeot. Каждый год в январе на Сен-Венсан (день Святого Викентия) в Боне проходит торжественная процессия виноделов, облачённых в красные с золотом мантии. Они несут статую покровителя виноделия, дудят в старинные трубы и поют. Впереди вышагивают старейшие виноделы, основатели династий Гро, Друэнов, Лефлефов. Серьёзная же часть жизни братства занята дегустациями, которые регулярно проходят в шато: там определяют типичные образцы бургундских апелласюнов. Это сообщество самое закрытое из винодельческих братств. Сюда не принимают кинозвёзд, очень редко этой чести удостоиваются иностранцы. Рыцарями тастевена могут стать, и то по особой рекомендации, только люди, имеющие прямое отношение к созданию репутации бургундских вин.



Мантии рыцарей дегустации символизируют бургундское красное и бургундское белое. Серебряные тастевены — знак причастности к культу великих вин, посохи — лозы с рукоятками в виде грозди.

### Commanderie du Bontemps du Médoc, Graves, Sauternes et Barsac

**Командерия вин Медока, Гравы, Сотерна и Барсака.**  
Создана в 1949 году

Bontemps — полузабытое название крестьянской деревянной чаши, в которую собирали яичные белки для осветления вина. Она стала символом Бордоской командерии, самого светского и даже гламурного из братств, чествующего чувственные удовольствия винопития во время знаменитого Fête de la Fleur, праздника цветения лозы.

Праздник это переходящий, его организует в конце июня одно из избранных шато Левого берега или Сотерна. Раз в два года на VinExpo праздник собирает множе-

ство гостей со всего света. Мужчины надевают смокинги, дамы — вечерние платья. В этот же день происходит посвящение в командоры.

Объединяя виноделов (титularных членов), негосударственных и импортёров (почётных членов), командорство заявляет о пропаганде «связанных с вином ценностей дружбы, веселья и верности родной земле». Командоры платят взносы деньгами или вином в размере 20 ящиков: так собирается богатая коллекция, распиваемая на мероприятиях по всему свету.

На Fête de la Fleur командоры надевают бархатную мантию бордового цвета, зелёную (Медок, Сотерн и Барсак) или зелёную с золотом шапочку (Грав), новичкам достаются бордово-зелёные мантии с высоким воротником (символ цветущего в эти дни винограда).





## ВИННАЯ ДЕКЛАРАЦИЯ ПРЕЗИДЕНТА ДЖЕФФЕРСОНА

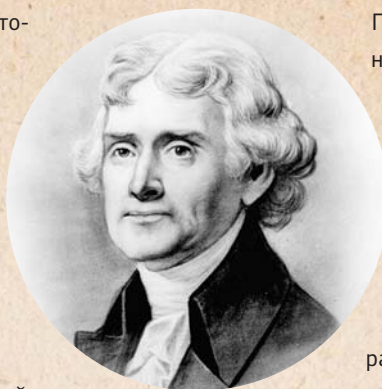
Третий американский президент вошёл в историю французского виноделия как один из первых классификаторов бордоских шато, доменов Роны и Бургундии.

У Томаса Джефферсона было так много интересов и увлечений, что его иногда называют Леонардо да Винчи Америки. Вино Джефферсон называл «жизненной необходимостью», это была страсть всей его жизни.

А началось всё в 1767 году, когда 24-летний Томас, преуспевающий адвокат штата Виржиния, построил себе имение Monticello. Дом был и сам по себе не маленький (35 спален), но винный погреб площадью 30 кв. м уже тогда говорил о далеко идущих планах молодого хозяина.

Летом 1776 года Джефферсону было поручено написать текст Декларации независимости, а через шесть лет он отправился в Париж в качестве эmissара мира, чтобы работать там вместе с Бенджамином Франклином и Джоном Адамсом. В июле 1784 года 41-летний Джефферсон снова едет в Париж, чтобы потом до конца жизни вспоминать это шестилетнее приключение.

Полномочному представителю США в Париже открыты все двери. Он знакомится с элитой парижского общества и элитой мира вина. Он без ума от вин Европы. В Америке о подобном многообразии вкусов и мечтать не приходилось. Джефферсон в своих заметках восхищается врождённой утонченностью французов, но не стоит обольщаться — расслоение в обществе того времени просто ужасно. Два процента населения владели 98% всей собственности, в том числе и винодельческими поместьями Бордо.



Поначалу он покупает вино, даже не зная названий: «то, что мы пили на ужине у Франклина». Но через пару лет он будет уже не просто заказывать, а диктовать поставщику условия транспортировки. Обычно он заказывает сразу по 50–150 бутылок (именно бутылок!) и придирчиво проверяет подлинность доставленного товара. А в то время даже на светских приёмах вино часто разливали за кулисами из бочонков, стеклянная тара была дорогой и редкой. С бочонками же в пути нередко приключались неприятные истории: сопровождавшие груз курьеры всегда имели с собой несколько пустых бочек для создания «дорожного купаж» путем разбавления хорошего вина какой-нибудь дрянью из непрестижных регионов.

Через два с половиной года работы в Европе Джефферсон отправляется путешествовать. Это один из первых в истории случаев «большого винного путешествия». Его путь лежит через Бургундию, долину Роны, Бордо, а заканчивается гранд-тур в Пьемонте. К тому времени Джефферсон уже пробовал все лучшие вина и теперь желает взглянуть на виноградники и замки. Будущий президент может позволить себе несколько месяцев отпуска: дела не

Имение Монтичелло и Мария Косвэй, из-за которой Джефферсон сломал ногу, отчего и отправился в тур по винным регионам.





требуют его ежедневного присутствия в Париже, вдобавок Джефферсон сломал правую руку. Последнее обстоятельство не помешало ему позже резюмировать, что это были «самые восхитительные три месяца в его жизни».

Во время путешествия Джефферсон ведёт дневник, который впоследствии стал ценнейшим источником для исследователей истории вина. В нём он описывает сотни вин и составляет одну из первых классификаций вин Бордо, которая во многом совпала с официальной классификацией, проведённой лишь в 1855 году (и действующей до сих пор).

В дорожных заметках оценку «первый сорт» получили шато Margaux, Latour, Lafite и Haut-Brion. Бордо произвело на Джефферсона невероятно сильное впечатление: «Ничто так не достойно посещения во Франции, как винная страна Бордо». Джефферсона радушно встречали и потчевали хозяева лучших бордоских замков, а финальным аккордом стали обильные возлияния в Château d'Yquem. В дальнейшем он покупал вина Yquem в больших количествах, а часть коллекции Джефферсона даже дожила до наших дней.

В Бургундии он нанял гида и проехал по всем коммунам, начиная с любимого Шамбертена и заканчивая Пюлиньи и Мерсо. Montrachet, которое уже тогда стоило, как самые дорогие красные вина бордо, он назвал лучшим белым вином Бургундии.

Кстати, сабли в то время котировались лишь как «невредная замена пиву», а вина Божоле оставили Джефферсона равнодушным. В заметках о виноградниках он подробнейшим образом описывал состав почвы, сорта винограда и применяемую агротехнику.

В долине Роны Джефферсон подружился с хозяином и винами Château Grillet. Но самым ценным открытием здесь он счёл Hermitage, особенно белые. Характерно, что через несколько лет он назовёт «лучшими белыми винами Франции» не Montrachet, а белое Hermitage и тихие вина Шампани (качество игристых шампанских вин тогда не достигало особых высот: их пили фаворитки королей, но не серьёзные ценители уровня Джефферсона).

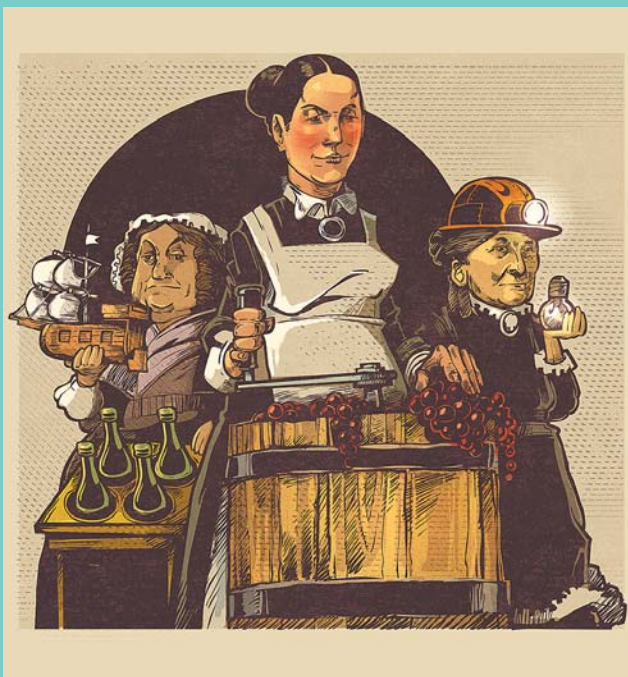
Незадолго до отъезда из Европы Джефферсон отправляется в Амстердам. Меню некоторых его трапез достойно отдельного упоминания. В какой-то гостинице, например, он в одиночку два вечера подряд съедает по 50 устриц, а на завтрак пьёт 62-летнее рейнское сладкое Hochheim.

В 1789 году во Франции становится неспокойно, на пороге революция. Джефферсон собирается в Америку, чтобы переждать кризис. Однако впереди его ждут новые назначения и головокружительная карьера. Но страсть и знания останутся с ним на всю жизнь — Джефферсон будет самым выдающимся винным специалистом в Штатах на стыке XVIII и XIX веков. Он будет консультировать своих предшественников президентов Вашингтона и Адамса, а после отставки и своих преемников Медисона и Монро. Благодаря

знакомствам с европейскими торговцами Джефферсон фактически откроет каналы импорта вина из Франции, Италии, Португалии и Испании. Он будет не только пропагандировать европейские вина, но и, пользуясь своим положением в обществе и властью, пролоббирует снижение налога на импорт. Но всё это будет потом. В тот сентябрьский день будущий президент покидал Европу, захватив с собой «на первое время» любимые вина: 38 бутылок Meursault, 60 бутылок сотерна, 36 бутылок Montrachet, 36 бутылок тихого из Шампани, 60 бутылок Rochegude и 58 бутылок муската фронтиньян от винодельни Klein Constantia из Южной Африки, который тогда был весьма востребован аристократической Европой.







### ТРИ ВДОВЫ

В нескольких шампанских домах фигурировали «великие вдовы»: после смерти мужей эти дамы брали дела в свои руки и так успешно их вели, что слово *veuve* (вдова) добавлялось к фамилии в названии шампанского дома. Первой была Николь Клико. Она изобрела палетты для ремюажа, проделав дырки под углом 45° для бутылок в кухонном столе. У Николь была потрясающая деловая хватка. Когда в 1814 году русские войска, преследовавшие Наполеона, разбили лагерь вокруг Реймса и забрались в её погреба, мадам Клико флегматично говорила: «Пусть пьют — они заплатят позже». А позже один из её торговцев писал из России: «Царица ждёт ребёнка. Если родится наследник, то галлоны шампанского будут выпиты по всей этой необъятной стране. Не мешкайте, скоро здесь будут все наши конкуренты». Вдова загрузила шампанским трюм корабля «Добрые намерения» (вместилось 10 000 бутылок) и отправилась в Петербург, где заняла весь рынок.

Следом в историю вошла вдова Поммери. Она превратила 120 галло-римских каменоломен под Реймсом в огромную систему погребов, доказав, что именно в погребе лучше всего выдерживать шампанское. Она же первой провела в погребе электричество (1868 год). Электрическими были и освещение, и система подачи бутылок с уровня на уровень.

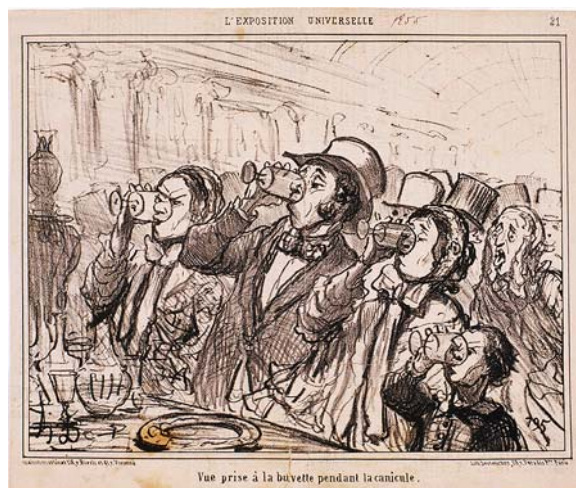
Матильда-Эмили Лоран, в девичестве Перье, овдовев в 1877 году, унаследовала небольшой дом, выпускавший в год всего 22 700 бутылок. Она принялась за дело, покупая новые виноградники, углубляя систему погребов, вырытых прямо под семейным домом, и вот к 1914 году дом уже выпускал 600 000 бутылок. Доведя до ума качество и количество, она, как и мадам Клико, решила покорить какую-нибудь страну: Россия была уже «занята», так что Лоран взялась за Британию. В то время к названию дома была добавлена её девичья фамилия — получилось Laurent-Perrier.

### КЛАССИФИКАЦИЯ 1855



Первая Всемирная выставка, посвящённая достижениям промышленной революции в Европе, прошла в Лондоне в 1851 году. Наполеон III был впечатлен её размахом и загорелся идеей сделать так, чтобы следующая парижская экспозиция затмила лондонскую. Достижений сельского хозяйства, вроде вина, на выставке не предполагалось. Его Наполеон III решил добавить ради пафоса, но тут же встала проблема: какие из бордоских вин — лучшие и достойны экспозиции? За год до выставки торговой палате Бордо было дано задание представить нечто вроде реестра местных вин.

Составлять классификацию на основании дегустаций слишком сложно, поэтому у бордоских брокеров запросили информацию по продажам вин основных шато. Средняя стоимость ящика каждого вина за последние 18 лет была суммирована, и по этим данным все лучшие замки разделили на пять классов *Grand Cru*. Классификация имела прикладную цель, и никто тогда не мог предположить, что она станет самым долгоживущим из подобных документов в винной истории.



Vue prise à la buvette pendant la canicule.



## ЧУМА НА ВИНОГРАДНИКАХ

С появлением «железного коня», то есть паровоза, парижане навсегда забыли о Suresnes — вина из предместий французской столицы, которое сотни лет было притчей во языцех за отвратный вкус: теперь весь винный ассортимент из Бордо, долины Роны, Бургундии и Миди имелся на складах в Берси. Но благословенные времена пришли ненадолго: с 1860-х филлоксеры — тля, пожирающая корни лозы, — пошла в наступление.

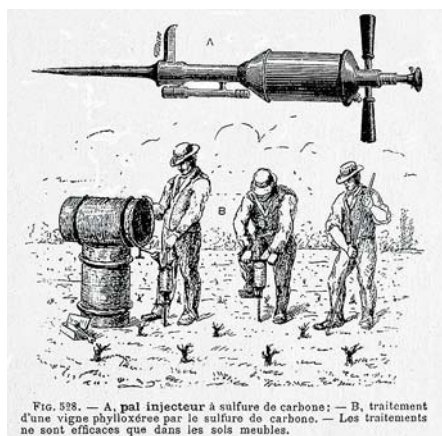
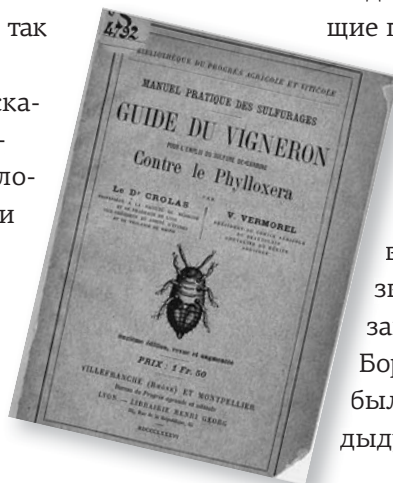
Первые вспышки были замечены в Провансе в 1863 году, в 1867-м тля добралась до Бордо, в 1878-м — до Мерсо, в 1890-м — до Шабли. Поскольку источник заразы и методы борьбы с ней были найдены не сразу (до сих пор единственным методом остаётся пересадка лоз на американские подвои, резистентные к этому насекомому), она распространилась по всей Европе. Но больше всего пострадала Франция: общая площадь посадок винограда сократилась на треть; 30% погибших виноградников так и не были восстановлены.

В глобальном смысле кровопускание оказалось полезным для индустрии. Неперспективные сорта и плохие клоны, съеденные тлём, канули в Лету: вместо них появились лозы, способные давать гораздо лучшее вино. В виноградниках Бордо и Шампани при пересадке навели порядок (раньше множество разномастных сортов росли там

без разбору), состав классических ассамбляжей этих регионов был определён.

Первая половина XX века была не лучшим периодом в развитии виноделия. Европу наводнило огромное количество подделок (например, «кларетов» из турецкого изюма). Производство вин высокого уровня было крайне ограниченным. Кризис, связанный с нехваткой вина, длился почти полвека и изменил лицо виноторговли. Перед Первой мировой войной в последний раз блистали семейства английских виноторговцев в бордоском Шартроне. От надменных дельцов, высмеянных в романах Франсуа Мориака, который сам был выходцем из этой среды и лично знал многих действующих лиц, остались только вывески: Johnstons, Lawtons, Schröders, Schylers, De Luzes. Центр бордоской торговли переместился в Коррез, где заправляли французы, которые исправно перенимали привычки своих предшественников — англосаксов-шартронцев. Костюмы из твида и плиса, короткие полуприлегающие пальто, охота с гончими на островах

в дельте Жиронды, яхты, английские сады и даже характерный английский акцент по-прежнему модны в Медоке, хотя о британских аристократах, скупавших здесь земли в XVIII веке, напоминают лишь названия некоторых поместий. XIX век завершился чудесными винтажами в Бордо, но Margaux 1899 и Lafite 1900 были малой компенсацией за крах предыдущих 20 лет.





## ЗНАНИЕ — СИЛА!

Подходящий климат, трудолюбивые монахи и монархи, знающие толк в гастрономических удовольствиях, — это всё легло в основу французского виноделия. Стать бесспорно ведущей винодельческой державой в мире ей помогло и то, что уже с XVIII века начал складываться научный подход к виноградарству и виноделию.

В XVIII–XIX веках и вплоть до 1970-х годов французская наука была очень сильной — и не только на ниве виноделия. Благодаря научному подходу Франция долгие годы господствовала на экспортных рынках. В остальных странах вино производилось в основном для внутреннего рынка и не представляло особого интереса для учёных. Хотя справедливости ради надо добавить, что работы по ключевым моментам энологии были и у испанцев, и у итальянцев тех времён. Просто французам удалось быстрее их развить и закрепить честь открытий за собой).

Стоит отметить, что французы долго почивали на лаврах, с 70-х мощными центрами по прикладному виноделию и виноградарству стали UC Davis в Калифорнии и Гайзенхайм в Германии. Многие современные технологии на виноградниках и в виноделии пришли из Нового Света: выдержку в новых бочках для улучшения и/или изменения органолептики вин, капельное орошение виноградников, машинную сборку винограда, винтовую пробку придумали и внедрили сначала по ту сторону океана.



**ПЬЕР ВИАЛА (PIERRE VIALA)**  
**1859–1936**  
**СПЕЦИАЛИСТ ПО БОЛЕЗНЯМ ЛОЗЫ,**  
**Франция**

В истории мирового виноградарства есть чёткий водораздел — это до и после филлоксеры\*. Пьер Виала возглавил специальную комиссию, которой правительство Франции поручило спасти винную отрасль страны. Он придумал прививать европейскую лозу на американские корни, устойчивые к филлоксере. В поисках подходящих подвоев Виала весь 1887 год ездил по США и нашёл такие в Техасе. Он привёз в Европу *Vitis berlandieri*, *Vitis cinerea* и *Vitis cordifolia*, а также создал знаменитый подвой 41B (*V. Berlandieri* x *V. Vinifera*). Вместе с Луи Равазом Виала является первооткрывателем болезни лозы, именуемой «чёрной плесенью» (black rot), а также автором первого обширного труда по ампелографии\*\* — семитомника «*Ampélographie. Traité général de viticulture*».



**ЖАН-АНТУАН ШАПТАЛЬ (JEAN-ANTOINE CHAPTAL)**  
**1756–1832**  
**ХИМИК И ГОСУДАРСТВЕННЫЙ**  
**ДЕЯТЕЛЬ, Франция**

Шапталё изучал медицину в Монпелье, химию в Париже и был зятем текстильного магната. Он разрабатывал химические продукты для производства текстиля и обеспечивал ими всю Европу. В 1786 году Луи XVI пожаловал ему дворянский титул.

Но главная заслуга Шапталё состоит в углублённом изучении формулы Лавуазье о превращении сахара в спирт. Фактически с этого момента и начинается винная наука.

Процесс обогащения винного сусла сахаром для повышения итогового градуса вина — широко применяемый, хотя слегка презируемый современным потребителем — носит имя Жан-Антуана Шапталё. «Шапталлизация»\*\*\* в те времена была революционным открытием. Пищевая ценность вина тогда была именно в его градусе, который, в отличие от наших дней, редко переваливал за 10%.

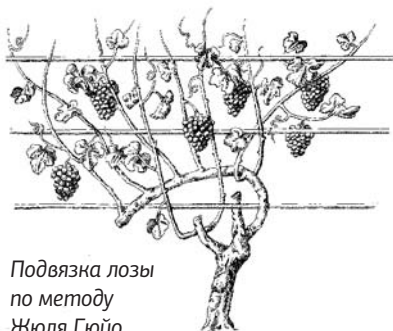




**Жюль Гюйо (JULES GUYOT)**  
1807–1872  
АГРОНОМ, ФРАНЦИЯ

Дал своё имя знаменитому способу подрезки лозы. Гюйо первым объездил и описал каждый клочок страны, где росла лоза. Результатом стал трёхтомник «Изучение винодельческих регионов Франции». Гюйо обнаружил подрезку лозы, которая впоследствии стала носить его имя, но изобрёл её не он.

Гюйо также занимался физикой (он открыл, что движение есть основное свойство материи и что свет, звук, электричество и тепло имеют одну и ту же суть). Поучаствовав во Французской революции 1830 г., заинтересовался оружием и изобрёл особый способ зарядки пушек, который французская армия не приняла по «кастовым» соображениям: Гюйо не был военным. Затем его открытие использовали немцы — как раз против французов.



Подвязка лозы  
по методу  
Жюля Гюйо



**Луи ПАСТЕР (LOUIS PASTEUR)**  
1822–1895  
МИКРОБИОЛОГ, ХИМИК, ФИЗИК,  
ФРАНЦИЯ

Пастер начинал как математик, потом увлёкся химией (даже женился на дочке ректора Старсбургского университета, где вскоре возглавил кафедру химии), потом медициной (изобрёл прививки от бешенства и сибирской язвы) и в конце концов его заинтересовала ферментация (брожение). Пастер, правда, был не первый, кто предположил, что ферментация в пиве и вине — плод деятельности живых организмов\*\*\*\*. Но он доказал эту гипотезу (1857–1867), обнаружив организмы, способные жить без кислорода, и ввёл термин «анаэробный». Обнаружение *Saccharomyces cerevisiae*, так называемых пивных дрожжей, ответственных за трансформацию сахара в спирт в любых жидкостях, стало поворотным моментом в науке\*\*\*\*\*.

Пастер также первым создал культивированные дрожжи по заказу виноделов из Шампани, у которых возникли проблемы с ферментацией — она стала всё реже и реже заканчиваться как положено. Первые искусственные дрож-

жевые культуры были жидкими, но проблемы виноделов они прекрасно решили. И решают до сих пор.

Пастеризация (нагревание вина до 57°C для уничтожения в нём всех живых микроорганизмов) была придумана в 1866 году вследствие работы над болезнями вина, которые очень мешали торговле во времена Наполеона III. К счастью, для вина применение этой практики во Франции было запрещено уже в конце XIX века.



**РИБЕРО-ГАЙОНЫ (RIBÉREAU-GAYON)**  
ДИНАСТИЯ ЭНОЛОГОВ, ФРАНЦИЯ

Самая важная династия для мировой винодельческой науки. Юлисс Риберо-Гайон работал помощником у Луи Пастера, затем переехал в Бордо, где успешно потрудились на ниве виноградарской науки — группа, в которой он работал, придумала бордоскую смесь\*\*\*\*\*.

Его внук Жан Риберо-Гайон долгие годы сотрудни-



чал с Эмилем Пейно (см. *Пейно, Эмиль*), они вместе работали над изучением процесса яблочно-молочной ферментации и основали Институт энологии Бордо (1949).

Паскаль Риберо-Гайон с 1976 по 1996 год возглавлял кафедру энологии в Бордо, где подготовил не один десяток звёздных виноделов, среди которых Мишель Роллан и Дени Дюбурдьё.

Он специализировался на энзимах, ботритисе и генетической разнице между гибридами и *V. vinifera*.

Главная заслуга отца и сына Риберо-Гайонов — двухтомный «Трактат по энологии», учебник всех виноделов во всём мире, «библия виноделия».

Что характерно, в мире существует всего два тома этого трактата, а в русском переводе их... три.

Последняя книга Паскаля Риберо-Гайона «История виноделия в Бордо от Пастера и до наших дней» вышла уже после его смерти в 2011.



— Моя козочка, медный купорос и в самом деле помогает не только винограду твоей мамы?



**Эмиль Пейно**  
(ÉMILE PEYNAUD)

**1912–2004**  
**эннолог, Франция**

Уроженец Мадирана начал работать с вином в 15 лет, на крупного негодянта вин в Бордо. Учился в университете Бордо вместе с Жаном Риберо-Гайоном. Его практики стали поистине революционными. Хотя в 1950–1960-е годы винодельческое сообщество воспринимало их с большим скрипом, но именно благодаря им произошла качественная революция в современной виноделии. Что сделал Пейно для вина:

- ввёл требование собирать виноград исходя из степени зрелости, а не по приказу мэрии \*\*\*\*\*;
- отказался от использования плесневелого винограда для винификации с целью повышения качества вина (т. е. ввёл понятие «триаж» или «отбор»);
- ввёл раздельный приём и ферментацию винограда отдельными лотами в зависимости от возраста и экспозиции виноградника, сорта винограда и его спелости;
- ввёл температурный контроль ферментации в Шампани и Бордо;

• изучил яблочно-молочную ферментацию, которая до него со времён Пастера считалась болезнью вина. Пейно доказал, что ЯМФ нужно, наоборот, стимулировать для будущей стабильности вин, особенно красных.

Его главные книги — «Вкус вина» (1980) и «Понимание и создание вина» (1982).



**Жан Мишель Бурсико**  
(JEAN-MICHEL BOURSICOT)

**194?**  
**ампелограф, Франция**

Самый известный ампелограф (\*) современности, завкафедрой Агрошколы в Монпелье, сотрудник Domaine Vassal (\*\*). Мировую известность получил в 1996 г., когда при посещении чилийского виноградника обнаружил, что на нём произрастает вовсе не мерло, а карменер. Так у чилийцев появился сорт-символ страны. В 2010 году Бурсико идентифицировал в модном «альбариньо», выращиваемом в Австралии, саваньин из Жюры. Был скандал, но против науки австралийцы не могли пойти.





**ПЬЕР ГАЛЕ (PIERRE GALET) —**  
1921 г.р.  
АМПЕЛОГРАФ, ФРАНЦИЯ

Автор лучшего и самого объёмного труда по французским сортам «*Cépages et Vignobles de France*».



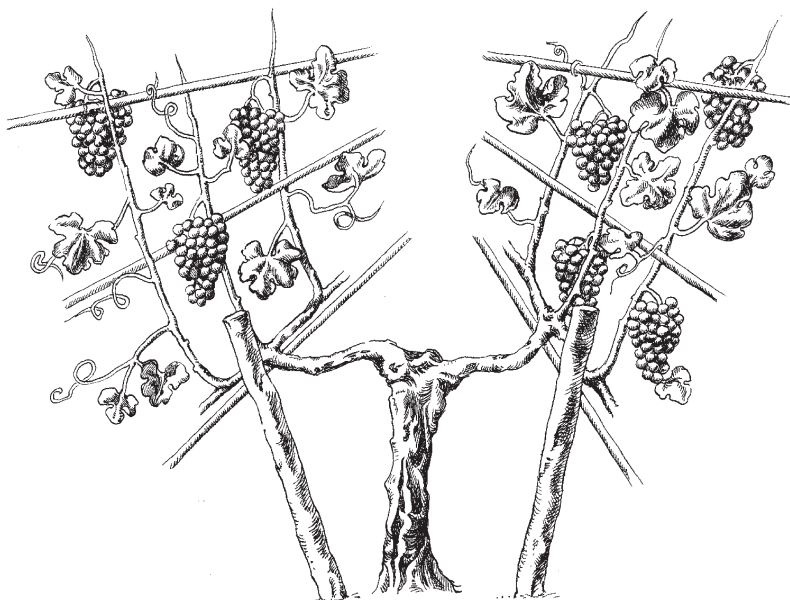
**АЛЕН КАРБОННО (ALAIN CARBONNEAU)**  
1948 г.р.  
ПРОФЕССОР ВИНОГРАДАРСТВА,  
ФРАНЦИЯ

Один из крупнейших специалистов по климату винодельческих зон. Он возглавлял комиссию Евросоюза, которая должна была поделить Европу на две части: холодную, где можно при случае разрешать шапталлизацию, и более жаркую, где ирригация иногда жизненно необходима. Естественно, эти практики ис-

ключают друг друга. Сыр-бор разгорелся из-за... Бургундии. Она попала в ирригационную зону, но отказываться от шапталлизации бургундцы не захотели. Закон со скрипом меняли, теперь граница ле-

жит там, где удобно (было) бургундцам.

Карбонно также изобрёл «лиру» — метод подвязки лозы который прекрасно прижился в Калифорнии, где ручной труд мексиканцев не так дорог.



Архитектура лозы по методу «лира»

\* Филлоксера — виноградная тля, которая съедая корни, убивает лозу. Попала в Европу в 1863 году из Америки с «перспективным» гибридным сортом «изабелла», с ним же был завезён и грибок пероноспора, вызывающий болезнь милдью, уничтожающую урожай. От грибка быстро нашли лекарство в виде бордоской смеси (см. Рибери-Гайон), а филлоксеру не брала никакая разрешённая химия.

\*\* Ампелография — наука в рамках виноградарства, занимается техническим описанием сортов, сравнением и идентификацией. Ампелографы не любят виноградарей, так как те плохо идентифицируют сорта (на многих старых виноградниках жуткая пересортица). Виноградари не любят ампелографов, считая их кабинетными занудами, описывающими размер волосинок на тыльной стороне листа, но не умеющими рассчитать высоту листового покрова в зависимости от плотности посадки.

\*\*\* Шапталлизация повышала пищевую ценность вина, кроме того, вина становились более стабильными (при повышенной концентрации спирта живёт меньше микробов), а также более «вкусными», так как алкоголь смягчал местами зашкаливающую кислотность вин.

\*\*\*\* В 1787 году флорентинец Адамо Фабброни публикует труд «Обоснования искусства делать вино», где предполагает, что ферментацию проводят живые организмы, находящиеся в сусле.

\*\*\*\*\* Пивные дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*) — первые живые организмы, для которых рассчитали геном (в результате стало возможным изучение ДНК человека).

\*\*\*\*\* Бордоская смесь — раствор извести и сульфата меди, при помощи которого весь мир до сих пор борется с милдью.

\*\*\*\*\* От практики сбора винограда по приказу мэрии — *ban de vendanges* — французы законодательно отказались лишь несколько лет назад.



## LA BELLE ÉPOQUE: ВИНО НАПОКАЗ

*«Прекрасная эпоха» — время, сделавшее шампанское новогодним вином и атрибутом светских ритуалов элиты, которая теперь предпочитает жить в апартаментах отелей и проводить дни и ночи в ресторанах высокой кухни под перезвон бокалов.*

В последней трети XIX века появилось понятие «нувориши» — *pouveau riches*. Магнаты разного рода новомодных индустрий оказались богаче аристократии. Молодая бизнес-элита стала главенствующим классом, определившим культуру Belle Époque, замешанную на ар-деко, путешествиях первым классом, кабаре, казино и каруселях и, конечно, на шампанском, рислинге и бордо.

У «новых богатых» не было фамильных замков с привидениями. Они предпочитали динамичный стиль жизни — курсировали между отелями Лондона, Парижа и Монако. Свежая кровь Европы, они гордились своим богатством и любили выставлять его напоказ. Для них придумали высокую моду и высокую кухню. Вместо привычных стряпух их кормили и обслуживали профессионалы (новое по тем временам явление). Они всегда ели «на людях»: в кафе и ресторанах. Для таких трапез требовались эффектные этикетки. В чести были клареты и немецкие вина, но напитком эпохи стало шампанское. Серебряное ведерко со льдом, хлопок пробки, игра пузырьков — зрелище очень эффектное.

Шампанское сыграло настолько заметную роль в Belle Époque, что на его примере теперь защищают диссертации по темам вроде «Становление национального самосознания французов в Новейшее время». С ним распространились мифы о французском стиле жизни, представляющем собой сплав актуального шика, фривольностей, выглядящих прилично только в исполнении самих французов, и традиций. Все французское изысканно на генетическом уровне, и французские вина неповторимы, потому что связаны с культурой этого народа и свойствами самой земли.



Ужин на лошадях в ресторане Louis Sherry на Пятой авеню в Нью-Йорке в 1903 году, устроенный одним из богатейших людей Америки тех лет Корнелиусом Биллингсом, владельцем компаний Coke и People's Gas Light. Винное меню ужина включало шампанское G.H.Mumm's Selected Brut 1892 и Romanée-Conti 1881.

В Belle Époque придумали концепцию терруара, которую впервые применили именно к шампанскому. О терруаре первыми заговорили географ Поль Видаль де ля Бланш, историк Эрнест Лависс и великий повар Огюст Эскофье, настаивавшие, что уникальность французских вин связана с совокупностью географических и исторических аспектов каждого региона.

Допив последние дофиллоксерные винтажи из Бордо, элита устремилась к Шампани, куда прожорливая тля добралась в конце 1880-х. К тому времени учёные нашли способ борьбы с нею, так что в Шампани нашествие не имело таких тяжёлых последствий, как в южных регионах. За 50 лет продажи шампанского выросли в семь раз, составив к 1910 году 40 млн бутылок.

В тавернах и кабаре пили вина из Луары, Лангедока, с севера Испании и юга Италии. Пиво тогда не составляло конкуренции вину: его ещё не бутилировали, и перевозка была очень дорогой (пивные бочки в вагонах нужно было обкладывать льдом).

Единственным конкурентом вину можно было бы назвать абсент. В 1910 году французы выпили 36 млн литров абсента (но это всего 3% от общего потребления алкоголя, тогда как на долю вина при-



ходило 72% — французы пили много). Однако на пике Belle Epoque абсент стал порочным напитком, который ассоциировался со страшными историями о том, как, например, некий господин, околдованный «зелёной феей», порешил беременную жену и четверых детей. В 1890-х Ван Гог и Верлен, воспевающие абсент как источник вдохновения, уже не возглавляли авангард искусства. Гораздо ближе к элите были последователи эстетизма Оскара Уайлда, непременными атрибутами которого был «Савой», икра, магnumы шампанского и романтическое исступление набриолиненного поэта.

Благодаря невиданному прогрессу науки, промышленности, транспорта, благодаря паровозам, докатившимся до едва известных уголков Европы, аэростатам Zeppelin, дирижаблям и океанским лайнерам, в современниках Belle Epoque поселилась уверенность в безграничности человеческих возможностей. Они были охвачены гигантоманией, которая сказалась и на стиле жизни: есть, пить и развлекаться больше, лучше и дороже. Эпоха многих желаний. В отелях и ресторанах элита требовала всё более высокого уровня обслуживания.

**МЕНЮ  
РОЖДЕСТВЕНСКОГО  
УЖИНА 1870 ГОДА  
В ПАРИЖСКОМ  
РЕСТОРАНЕ CAFÉ  
VOISIN**

- Фаршированная ослиная голова
  - Консоме из слона
- Жаркое из верблюжатины по-английски
  - Ragout из кенгуру
- Жаркое из медвежьих рёбер под перечным соусом
- Волчий окорок в соусе из кошули
  - Кошка с гарниром из крыс
- Паштет из антилопы с трюфелями
- Пирожное из риса
- Швейцарский сыр

**ВИНА**

- Château Mouton 1846
- Château Latour 1861
- Romanée-Conti 1858
- Château Palmer 1864
- Grand Porto 1827

**ГРАНИЦЫ ОПТИМИЗМА**

Belle Epoque — мирный период между франко-прусской войной 1870–71 гг. и началом Первой мировой войны. В Европе завершилась культурная революция. Европейская элита пережила мощный духовный подъём. Некоторые исследователи определяют рамки этой эпохи двумя событиями, сильно повлиявшими на общественные настроения.

Начало — голод в Париже зимой 1870–71, когда город был осаждён армией Бисмарка. Рестораны продолжали работать. Парижане доедали обитателей зоопарка, запивая их великими винами.

Конец — 15 апреля 1912 года — гибель «Титаника». Лайнер олицетворял символ могущества человеческого гения. Его крушение означало крах оптимизма, на котором держалась Belle Epoque. Шампанское было главным вином на «Титанике». Главным принципом обедов в ресторане первого класса было то, что каждая перемена блюда сопровождалась маленьким бокалом шампанского. Обед состоял из одиннадцати перемен блюд и занимал не менее трёх часов. За это время шампанское успевало выветриться, поэтому на «Титанике» не было пьяных.

**ВИННАЯ КАРТА  
«ТИТАНИКА»**

**ШАМПАНСКОЕ**

- Clicquot 1900 \$3,50
- Pommery 1900 \$3,25
- Moët et Chandon Imperial 1898 \$3,12
- Heidsieck Monopole 1898, 1990 \$3,12
- Mumm's Extra Dry 1900 \$3,00
- Perrier Jouet Extra Quality 1898 \$3,00
- Ruinart Brut \$2,75

**КЛАРЕТЫ**

- Château Rauzan Ségla \$1,25 \*
- Château Camponac Medoc \$0,75

**СОТЕРН**

- Sauterne\*\* \$1,00

**РЕЙНСКИЕ ВИНА**

- Nonpareil Sparkling \$1,50
- Rudesheim \$1,25

**МОЗЕЛЬСКИЕ ВИНА**

- Josephshöfer Still \$1,00

**ПОРТ**

- Old Matured \*\* \$1,25
- Fine Old Tawny \*\* \$1,25
- Vino de Pasto \*\* \$1,25

**БУРГУНДСКОЕ**

- Volnay \*\* \$1,25

цены за бутылку

\* год не указывался

\*\* производитель не указывался





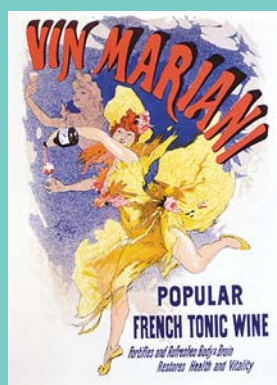
### АПАРТАМЕНТЫ С ВАННОЙ И ЛАМПОЧКОЙ

Это время открытия величайших отелей-дворцов. Первые гостиницы в новом формате появились в Монако и Каннах. В «Гранд-отеле» в Монако начал свою карьеру (в качестве директора отеля) величайший отельер всех времён Цезарь Ритц. Там же сложился тандем: Ритц + Эскофье. Огюст Эскофье впервые систематизировал достижения французской кулинарии предыдущих эпох и изобрёл «высокую кухню» в современном понимании. Когда в 1887 году в Монако случилась эпидемия холеры, Ритц как раз строил отель «Савой» в Лондоне. Шеф-поваром он пригласил Эскофье. «Савой» открылся в 1889 году.

Это был первый отель, полностью обеспеченный электричеством. Здесь в 1894 году Эскофье изобретает знаменитый десерт «Персики Мельба» в честь певицы Хелен Митчелл (по прозвищу Мельба) из Королевского оперного театра в Ковент-Гардене. Половинки персиков на ванильном мороженом, подававшиеся на ледяном лебедке, стали фетишем Лондона. А когда в честь Сары Бернар и в память о «Блеске и нищете куртизанок» Эскофье сочинил рецепт филе перепёлки в апельсинах, это блюдо стало «программным» для всех куртизанок Европы.

«Савой» был известен оригинальными гастрономическими мероприятиями (вроде «Вечера гондол» в 1905 году, когда отель превратили в «маленькую Венецию» и украсили 12000 свежих гвоздик), равно как и эксцентричными посетителями, такими как оперная певица Луиза Тетраццини, останавливавшаяся здесь со своим крокодилом.

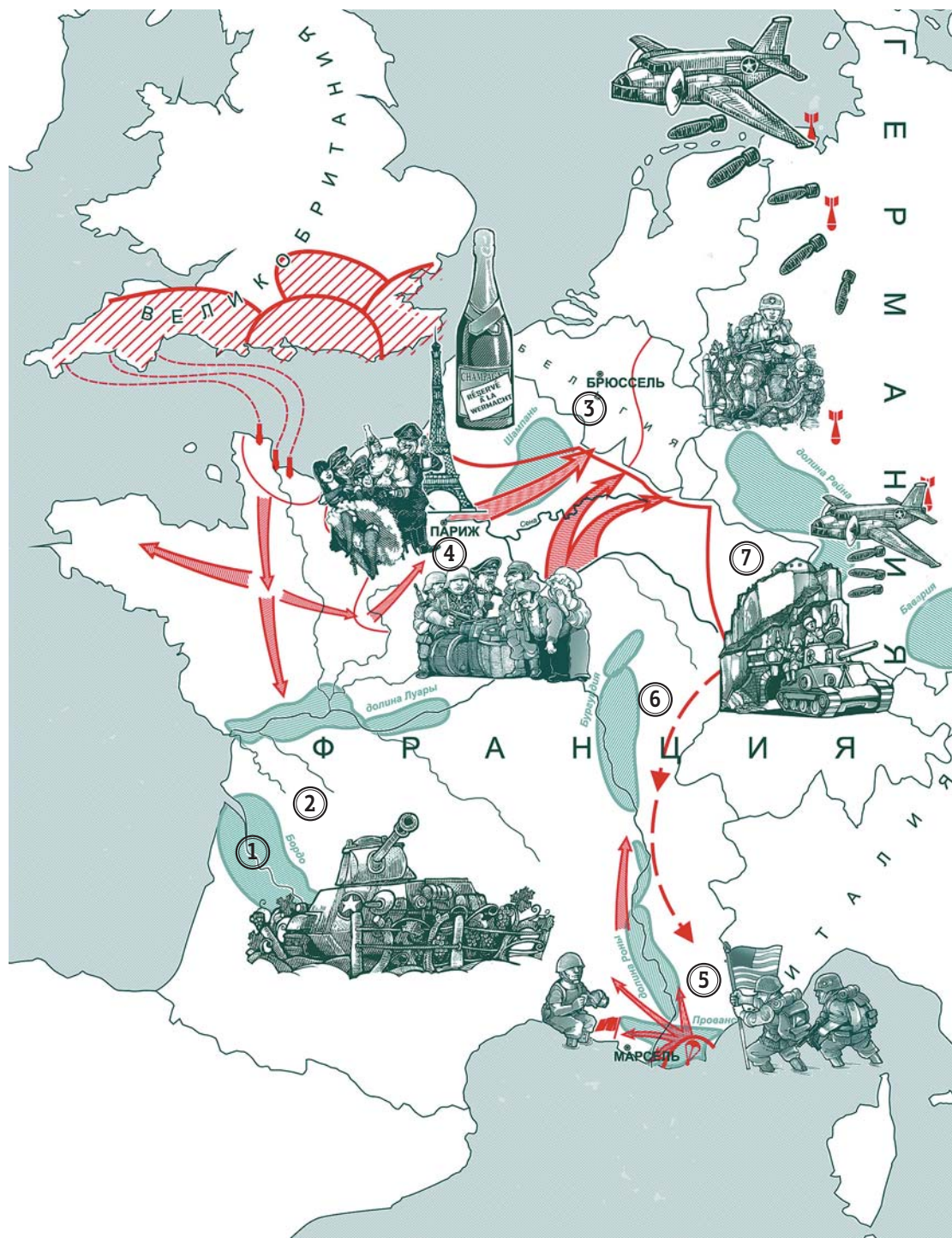
5 июня 1898 года Ритц и Эскофье открывают отель «Ритц» в Париже. Успех гарантирован. Отель ещё более роскошен, чем «Савой». Ванная комната и телефон в каждом номере по тем временам были прорывом в будущее. В винном погребе отеля, которым могли располагать гости ресторана L'Espadon, было 184000 бутылок.



В Европе Belle Epoque шампанское было в моде не только из-за красоты ритуала и дороговизны, но и благодаря его быстрому веселящему эффекту. Богема увлекалась им в немеренных количествах (вместо или вместе с кокаином). А иногда кокаин шёл в комплекте с кларетами. Например, предприимчивый иммигрант из Италии Анджело Мариани пятнадцать лет «радовал» парижан продуктом под названием tonic wine: смесь «любимого бордо мсье Мариани» с кокаином. Это был вполне легальный и очень популярный продукт. Власти запретили его только в 1910 году из-за жалоб горожан на «аномальные реакции», которые вызывал сей напиток.



## ВТОРАЯ МИРОВАЯ ВОЙНА НА ВИНОГРАДНИКАХ ФРАНЦИИ



Как давно подметили французы, в годы войн вино не удаётся, но урожаи после войны благословенны. 1945 год стал легендарным, и далее пятилетка была во многих регионах отличной.

Франция была оккупирована в 1939 году. Вино в пользу рейха конфисковывали в чудовищных объёмах, лучшие урожаи шли в погреб фюрера, остальные маркировались нацистским «орлом» и отправлялись в вермахт. В винных регионах на-

значались «вайнфюреры», которые отвечали за регулярность поставок вина рейху (вино покупалось, но по бросовым ценам). Люди эти, сугубо гражданские, были мобилизованы из числа немецких импортеров вина, которые разбирались в вопросе.



## 1. БОРДО

**25 июня 1940** Начало оккупации

**Декабрь 1942** Британское командование организует атаку с моря на оккупированный немцами порт Бордо

**Март 1944** Рейд 357-й группы истребителей союзников на Бордо для уничтожения субмарин и оборонительных сооружений

**27 августа 1944** Конец оккупации

Вайнфюрером Бордо был Гейнц Бёмерс, некогда владевший Smith-Haut-Laffite. Виноделы относились к нему неплохо и продолжили работать с ним и после войны. Части вермахта оставили Бордо 27 августа — миллионы литров вина, хранившиеся на складах в порту, были спасены, что в дальнейшем помогло восстановить регион.

## 2. КОНЬЯК

**24 июня 1940** Начало оккупации. Город Коньяк находился на границе демаркационной линии между оккупационными войсками и вишистами и уже в 1941 году стал одним из центров Сопротивления.

**Март 1943** Выполняя задание де Голля, герой французского Сопротивления Жан Мулен (Jean Moulin) объединил разрозненные группы партизан в Национальный совет Сопротивления. **21 июня 1943 года** Мулен был схвачен гестапо. Допрашивал и пытал его лично «лионский мясник» Клаус Барбье. Мулен не выдал товарищей и умер по дороге в концлагерь.

**Май 1945** Конец оккупации

Момент, когда штандартенфюрер Штирлиц делится коньяком из своего пайка с попутчиком-генералом, — не фантазия режиссёра фильма «Семнадцать мгновений весны» Татьяны Лиозновой. Бутылку коньяка в неделю получали офицеры люфтваффе, подводники, чины СС и СД. Производство коньяка выросло в разы. На перегонку шли без разбора все вина Шаранты. Много этого трофейного коньяка досталось потом и советским офицерам, отмечавших им Победу.

## 3. ШАМПАНЬ

**25 июня 1940** Начало оккупации

**Апрель 1945** В ходе бомбардировок разрушен Реймский собор и значительная часть столицы Шампани Реймса

**7 мая 1945** В Реймсе в штаб-квартире Эйзенхауэра был подписан акт о безоговорочной капитуляции Германии.



Крепкие парни из люфтваффе хорошо подчистили погреба Мениля и Турсюр-Марн, отбирая лучшие урожаи для Геринга, за ними последовали команды СС и СД с реквизициями для фюрера. Французы спасали лучшие вина, замуровывая отсеки в разветвлённых погребах, а под маркой Cuvée Wehrmacht с нацистским орлом разливали худшее вино.

По сравнению с тем, что творилось в Первую мировую, виноградники и погреба не так уж пострадали. Печальным исключением стала лишь коммуна Аи. 11 августа 1944 треть города подверглась бомбардировке союзников и была уничтожена.

## 4. ПАРИЖ

**Май 1940** Начало оккупации

**1942–43** Движение Сопротивления

**19 августа 1944** Битва за Париж. 2-я бронетанковая дивизия маршала Леклерка входит в город при поддержке многочисленных групп Сопротивления

**25 августа 1944** Конец оккупации

Когда 10 июня 1940 года французское правительство покинуло столицу, эвакуировавшись в Бордо, немцы, пройдя маршем по Елисейским полям, решили особо город не трогать. Наоборот, в Париж устремились толпы туристов со свастикой на рукавах: особым шиком для гансов и фрицев были не только фото на фоне Эйфелевой башни и посещение площади Пигаль, но и походы по известным ресторанам. Сотнями за день поглощались утки в Tour d'Argent, вина пились только самые дорогие и знаменитые. Ничуть не тронутые подобной тягой к прекрасному французы по мере возможностей старались насолить бошам. Так, у фирмы Chevalier, производившей и чистившей ковры, покупались мешки с пылью. Ею посыпали бутылки с молодыми винами Бургундии и Бордо, выдавая за раритеты. Посредственные урожаи военных лет шли на ура.

19 августа 1944 года к Парижу подошли бронетанковые части Леклерка. Отчаявшись удержать город, Гитлер приказал генералу фон Хольтицу стереть его с лица земли: однако тот, живший в номере с видом на Эйфелеву башню, сделать этого не смог и капитулировал. После войны он был желанным гостем многих парижских ресторанов.

Встречая победителей, парижане достали припрятанные «настоящие вина». «Шерманы» заливали шампанским, а труженицы будуара с Пляс Пигаль обслуживали освободителей безвозмездно. Пожалуй, единственным человеком, не пившим шампанское в тот день, был генерал де Голль. Произнеся свою



знаменитую речь на площади Отель-де-Виль («Париж поруган! Париж изранен! Но Париж свободен!»), он отказался от бокала, предложенного чиновником мэрии: «Не пью с коллаборационистами».

### 5. ПРОВАНС

**Ноябрь 1942** Начало оккупации

**Апрель 1943** Партизаны казнили в Марселе главу пронацистской милиции режима Виши

**15 августа 1944** На побережье высаживаются войска 7-й Армии США и «Сражающейся Франции» и движутся в сторону Бургундии

**25 августа 1944** Конец оккупации

С оккупацией Лазурный Берег лишился главного источника доходов: английских туристов. У вермахта вина Прованса спросом не пользовались. В 1943 году в Прованс вошли войска Муссолини, развернулось широкое партизанское движение. Партизан называли «маки» (от слова *maquis* — колючие заросли).

Тем временем союзники со стороны Нормандии уже подходили к Парижу: необходимо было отрезать немецкие части на юге страны. 15 августа англо-американские войска высадились на Лазурном Берегу. «Когда мы высадились на пляже, — вспоминал британский журналист, — мы ожидали шквального огня немецких пулеметов, а вместо этого увидели изящно одетого пожилого француза с магнумом шампанского и десятком бокалов». «Добро пожаловать, джентльмены, — приветствовал он союзников, — вы припозднились на несколько лет».

Стремительный марш союзников от Прованса до Реймса получил прозвище «Шампанской кампании». Уже 12 сентября в Бургундии произошло соединение войск южной и западной групп. Американские солдаты с ностальгией вспоминали, как ронские крестьяне выкатывали освободителям целые бочки вина.

### 6. БУРГУНДИЯ

**Ноябрь 1942** Начало оккупации

**11 сентября 1944** Войска союзников встретились недалеко от Дижона, столицы Бургундии (конец оккупации)

**15 сентября 1944** Войска двинулись в сторону Германии  
Вайнфюрером в Боне был назначен Адольф Зегниц, ранее импортировавший вина Кот-д'Ора в Бремен. Он ходил без охраны, говорил с крестьянами по-французски, а те звали его в гости. Но Зегниц никак не мог повлиять на эсэсовцев, сначала в массе изымавших лучшие кроу виноделов, а потом взявшихся за них самих.



Стремясь избежать преследований, бонцы пошли на беспрецедентный шаг, подарив маршалу Петену виноградники Hospices de Beaune. Делегацию в Виши возглавил Морис Друэн, глава семейного дома. Это «перемирие с медведем» успеха не имело: в 1944 году за Друэном пришло гестапо, но он бежал через лабиринт винных погребов и примкнул к Сопротивлению. Партизанский отряд Друэна взорвал склад боеприпасов, который немцы устроили... в шато Вужо.

### 7. ЭЛЬЗАС

**Май 1940** Начало оккупации. Объединён с Баденом и Саарландом. 100 000 эльзасцев и 30 000 лотарингцев были мобилизованы в ряды вермахта и СС.

**23 ноября 1944** Освобождение Страсбурга войсками генерала Леклерка.

С 1870 по 1918 год Эльзас входил в состав Германии и снова был присоединён к ней в 1940 году. Старшее поколение перживало уже вторую перемену языка: если раньше им запрещали говорить «guten tag», то теперь «bonjour» рекомендовалось заменить на «Heil Hitler».

Когда войска союзников подошли к границе Эльзаса, немцы бились за него яростнее, чем за Бургундию: для них это была своя земля. Жители коммуны Амершвир вспоминают, как пожары тушили вином. Лишь в январе 1945 года американцы окончательно закрепились в разорённых деревнях Левого берега Рейна. В том же году Фредерик-Теодор Тримбах перевёз семейную винодельню из разрушенного Юнавира в Рибовилле.

Робер Друэн  
Maison Joseph Drouhin  
Бургундия



Спасаясь от бомбардировок, мы жили в погребах. Я катался на роликах между бочками. Мой дядя Морис Друэн перед уходом в Сопротивление научил нас, как спасти лучшие вина. У входа в погреба мы соорудили фальш-стену из камней и кирпичей, за которой спрятали урожаи Romanée-Conti, Musigny и Clos des Mouches с 1929 по 1938 год. Мне поручили замаскировать её «под старину» — пылью, плесенью и паутиной. А виноградники немцы не трогали — они были не дураки выпить и не хотели лишать себя такой прекрасной «сырьевой базы».



# ОТ ИМПЕРАТОРОВ ДО БИСТРО

У гастрономии есть два принципиально различающихся направления: добротная региональная кухня, к которой веками идеально подлажены местные вина, и кухня высокая, ресторанная, авторская, которая больше сродни искусству, чем домашней готовке. Haute cuisine в современном понимании зародилась в середине XIX века, конечно же, во Франции. Тогда же начало формироваться отношение к вину не как к простому сопровождению еды. Появилось понятие о коллекционных, тонких винах, о винах начали вздыхать и писать дегустационные заметки. Сегодня высокая кухня и высокие вина идут рука об руку. О кухне регионов Франции мы будем рассказывать в следующих главах, а по истории haute cuisine пробежимся прямо сейчас.



1833–1847

**Мари-Антуан Карем (1784–1833, родился и жил в Париже)**

Автор пятитомного издания «Искусство французской кухни» — одной из важнейших книг для высокой кухни всей Европы. Карем создал концепцию материнских базовых соусов (испанский коричневый, немецкий белый, велуте и бешамель), описал все базовые рецепты для ресторанов (коричневый и белый соус, кур-буйон, фарши и т.д.).

Карем прославился и как несравненный декоратор: он строил замки и сады из марципана и сахара, и считал необходимым для кондитеров и пекарей изучать архитектуру, поскольку торты в середине XIX века были похожи на замки и сады. Карем был одним из последних великих поваров, предпочитавших «французскую подачу», когда все блюда выставляются на стол одновременно, хотя признавал, что «русская подача» удобнее.



1850-е

Традицию приносить блюда поочередно привил французским официантам князь **Куракин**, посол Российской империи в Париже. Это стало называться «**подачей по-русски**», в противоположность ставшему уделом не очень престижных, но более семейных ресторанов, «сервису по-французски», когда на стол выносились сразу все блюда, или же одно большое, с которого сотрапезники накладывали себе сами порции по своему вкусу. Последовательность «русской подачи»: закуски (сначала холодные, потом горячие), супы, горячее рыбное блюдо, антреме, горячее мясное, десерт.

**\* Обед Оноре де Бальзака ресторан Chez Very, Париж, 1834**

**Закуски**  
100 остендских устриц  
12 котлет из баранины «пре-сале»  
Утенок с репой  
Пара жареных куропаток  
Нормандский морской язык  
**Фрукты**  
Груши сорта дуайен







## Жорж Огюст Эскофье (1846–1935, родился в Провансе, умер в Монте-Карло)

В лондонском отеле Carlton Жорж Огюст Эскофье представляет публике первое в истории меню a la carte. Такой режим стал возможен благодаря новой системе организации кухни со «станциями»: отдельными бригадами по холодным закускам, по антреме (супы, овощные блюда и десерты), по блюдам на гриле, по соусам и по выпечке.

1897

Выходит в свет первый гид Michelin, который должен был помочь автолюбителям решить все проблемы, возникающие в пути: починить машину, сменить шины, переночевать и пообедать. До 1926 года описания ресторанов в гиде не сопровождались оценками.



1900

## \*Обед трёх императоров (России и Пруссии)

Café Anglais, Париж,  
7 июня 1867 года  
Шеф-повар —  
Адольф Дюглер

**Супы:** «императрица» (с тапиокой) и «фонтанж» (суп-пюре из шпината и горошка)

### «Возбудители аппетита»:

королевское суфле (из цыплёнка с трюфелями), филе морского языка по-венециански (с соусом из белого вина, эстрагона и кервеля), эскалоп из камбалы тюрбо, седло барашка с бретонским пюре (из хлебных бобов с бретонским соусом)

**Закуски:** цыплёнок по-португальски (фаршированный рисом с помидорами и запечённый в томатном соусе с пряностями), тёплый паштет из перепёлок, омар по-парижски (ломтиками, с фаршированными овощами помидорами и трюфелями)

**Холодное антреме:** сорбе из шампанского

**Жаркое:** утята по-руански (фаршированные, с руанским соусом), ортоланы на канapé

**Горячие антреме:** баклажаны по-испански (фаршированные овощами и запечённые под сыром грюйер), спаржа на сковороде, кассолетт «Принцесса» (спаржа в сливочном соусе, запечённая в кольце из картофельного пюре)

**Десерт:** мороженое и фрукты

### Вина:

- Мадера из Индии 1810
- Херес 1821
- Châteaux d'Yquem 1847
- Chambertin 1846

- Châteaux Margaux 1847
- Château Latour 1847
- Châteaux Lafite 1848
- Шампанское Roederer во льду



Выходит книга Эскофье «Кулинарный путеводитель». Автор обновил каремовскую классификацию соусов: убрал немецкий и вместо него добавил «соусы-эмульсии» (майонез и голландский) и томатный. Базовыми Эскофье считал испанский/коричневый, велуте и бешамель.

Там же он сформулировал **основные принципы французской высокой кухни:**

- состав горячих и холодных закусок не может быть похожим на состав гарниров к основным блюдам;
- за пряным блюдом должно следовать менее пряное;
- холодные закуски должны следовать за горячими, чтобы освежить рот;
- если рыба подаётся как горячая закуска, её не подают в дальнейшем. Единственное исключение — устрицы;
- то же правило распространяется на курицу и дичь;
- если к горячему блюду подают овощной гарнир, то эти овощи нельзя подавать на закуску. То же относится к пасте и другим мучным блюдам типа лапши и лазаньи;
- если на сладкое подают кремовые десерты или желе, к ним надо подать бисквиты, печенье или вафли;
- к горячим десертам ничего не подают.

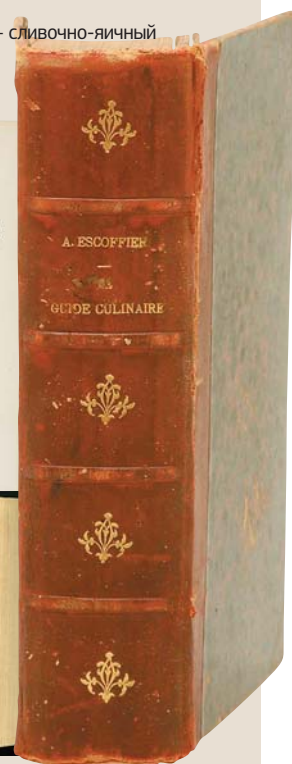
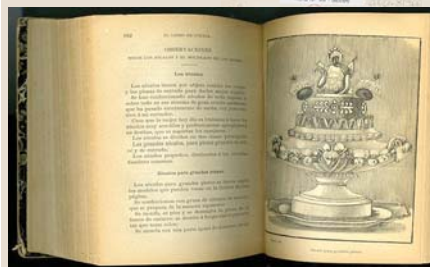
Ещё один принцип, не указанный у Эскофье, но очевидный для историков: почти все повара в то время были наёмными работниками и редко были известны широкой публике.

1903

## \* Огюст Эскофье, рождественское меню

Образец меню из книги «Кулинарный путеводитель»

- Яичные блинчики со стерлядьё
- Консоле «Санта-Мария»
- Суп велуте с «золотой чешуёй»
- Рулеты из морского языка под пеплом
- Перепёлок по-восточному
- Молодая косуля с вишней
- Крем-суп из каштанов
- Сюпрем из фуа-гра с шампанским (сюпрем — сливочно-яичный соус и блюда с ним)
- Снег с альпийскими жемчужинами
- Каплуны с ортоланами
- Салат «Назарет»
- Французская спаржа
- Плам-пудинг трёх волхвов
- «Звезда пастырей»
- Белый ликёр





### В гиде Michelin

появляется оценка «одна звезда» для исключительных ресторанов. В 1931 году первоначальный цвет обложки (голубой) меняется на красный, с 1933 года появляются две и три звезды. С 1955 года рестораны с хорошей кухней и скромными ценами стали удостоиваться значка Bibe Gourmande.



1927

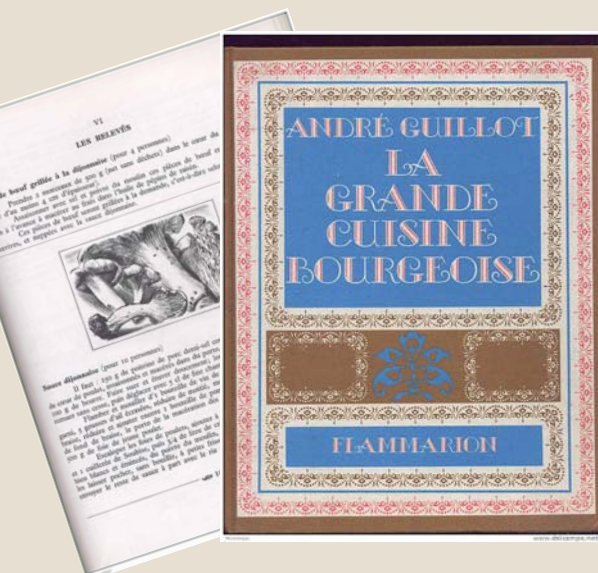


### ФЕРНАН ПУАН (1897–1955, родился в Бургундии, умер во Вьенне)

Фернан Пуан встаёт во главе семейного ресторана во Вьенне (Бургундия), переименовывает его в La Pyramide и начинает пересматривать принципы Эскофье. Его кредо было: «каждый день мы начинаем всё заново на девственно пустой кухне». Пуан никогда не использовал ни остатки ни излишки ранее приготовленной пищи, хотя классическая французская кухня это не только позволяла, но даже и приветствовала. Он каждый день заказывал свежие продукты и лично решал, что из них приготовить (поэтому в La Pyramide никогда не было постоянного меню). Он же постановил, что «высокая кухня не ждёт гостей, это гости ждут высокую кухню», подразумевая, что в гастрономическом ресторане люди должны терпеливо дожидаться перемен в том темпе, какой задан поваром. Многие его принципы потом были взяты на вооружение nouvelle cuisine, что неудивительно: Пуан учил почти всех родоначальников «новой кухни» — Поля Бокюза, Мишеля Гера, Поля Эберлена, братьев Труагро, Алена Шапель и др.

1930-е

Повар **Андре Гуйо** вводит концепцию «лёгкой кухни» и придумывает метод «стратификации» (нескольких быстрых выпариваний) для приготовления густых соусов без использования муки и яиц как загустителей. Однако эта концепция не интересует никого до 1980-х годов, когда вышла книга Гуйо «Настоящая лёгкая кухня». Повара nouvelle cuisine пришли к идее сгущения соусов выпариванием самостоятельно только в начале 1970-х.



1933



Знаменитый французский гастрономический критик, пишущий под псевдонимом **Курнонски (Морис Эдмунд Сэян)** выпускает книгу «Гастрономические сокровища Франции» — первый подробный справочник по типичным продуктам и блюдам всех регионов страны.

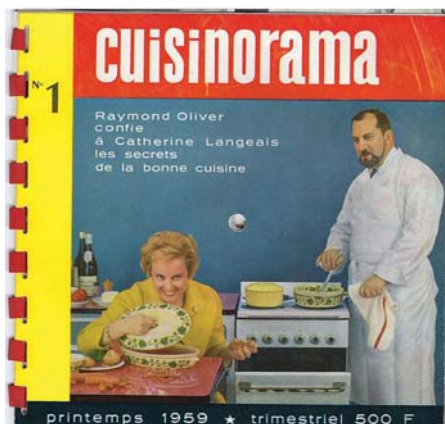
### «5 ВЕЛИЧАЙШИХ БЕЛЫХ ВИН МИРА» по Курнонски

- Château d'Yquem
- Montrachet
- Coulée de Serrant
- Château Grillet
- Château Chalon

В 2013 году в парижском ресторане Taillevent провели с этими винами самый дорогой на данный момент обед в Европе (полный сет стоил 1200 евро). Были сервированы:

- Neyret-Gachet Château Grillet 2005 к омару
- Clos de la Coulée de Serrant Coulée de Serrant 2004 к рыбе сен-пьер
- Joseph Drouin Montrachet Grand cru Marquis de Laguiche 2002 к бресской пулярке с трюфелями
- Domaine Macle Château Chalon 2005 — к выдержанному сыру конте
- Château d'Yquem 2003 — к норвежскому (сладкому) омлету.

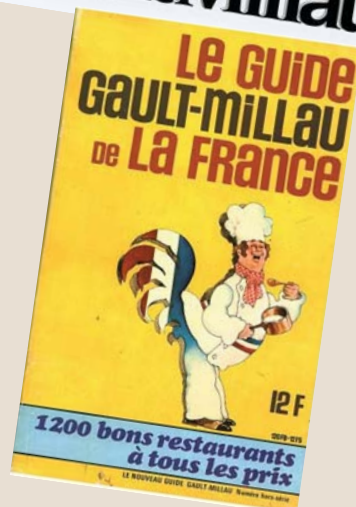
Шеф **Le Grand Véfour** Раймон Оливер начинает вести первую во Франции кулинарную еженедельную телепередачу. Она выходила без перерывов в течение 14 лет и сделала Оливера звездой среди поваров. Оливер был проповедником региональной французской кухни, особенно родной гасконской. Он же был одним из горячих сторонников строгой сезонности меню, что впоследствии дало повод причислить его к основателям *nouvelle cuisine*, которую Оливер вообще-то не выносил.



1953

**Gault & Millau**

История: haute cuisine



Начинает выходить ресторанный гид **Gault Millau** с 20-балльной шкалой оценки. До недавних пор 20 баллов не получал никто, поскольку, по утверждению Кристиана Мийо и Анри Го, «совершенства не существует».

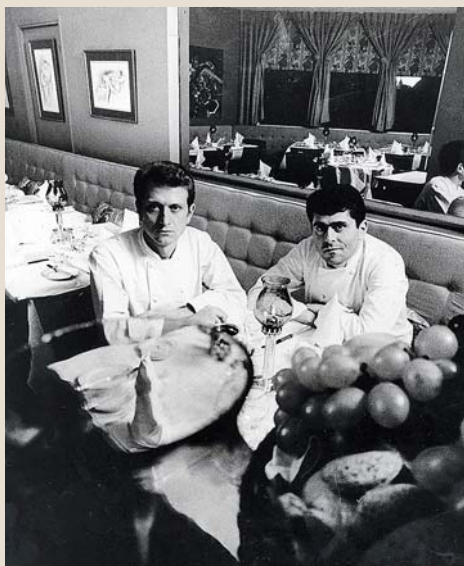
1965

1970-е

Меню постепенно становятся компактными. Приоритет свежести означает, что повара не используют полуфабрикаты. Привычные для довоенной Франции карты занимали несколько десятков страниц и не обновлялись годами, что требовало большого запаса замороженных продуктов и других заготовок.

1959

Два юных французских повара, **братья Альбер и Мишель Ру**, приезжают в Англию и начинают работать в доме богатого семейства Казалет. Четыре года спустя они становятся поварами лондонской ветви Ротшильдов, а в 1967-м открывают в Лондоне **Le Gavroche**, где учились и стажировались почти все выдающиеся английские повара: Роули Ли, Гордон Рэмзи, Маркус Вэринг и Марко Пьер Уайт.



Начало 1970-х

Шеф-повар **Maxim's Алекс Юмбер** впервые использует беби-овощи.



1973

**Анри Го и Кристиан Мийо** в статье *Vive la nouvelle cuisine française!* ввели понятие **nouvelle cuisine** (по ассоциации с «новым романом» и кинематографической «новой волной»), в которую включили новое поколение французских поваров: Поля Бокюза, Жана и Пьера Труагро, Мишеля Герара, Алена Сандеранса, Роже Верже и Алена Шапелья.

**Го и Мийо также сформулировали 10 принципов новой кухни**

- 1 | Отказ от излишнего усложнения рецептов.
- 2 | Уменьшение времени готовки для сохранения натуральных вкусов, использование пароварки.
- 3 | Использование настолько свежих продуктов, насколько только возможно.
- 4 | Предпочтение отдаётся максимально компактным меню.

5 | Сильные маринады для мяса и дичи не используются.

6 | «Тяжёлые» соусы заменяются на более лёгкие или блюда подаются вообще без соуса, приправленные только свежими пряными травами, сливочным маслом, лимонным соком или уксусом.

7 | Поиск вдохновения в региональных блюдах вместо книг о высокой кухне.

8 | Новые техники и оборудование.

9 | Шефы начали учитывать тот факт, что многие их гости сидят на диете для похудения или из-за аллергических реакций.

10 | Шефы постоянно ищут новые сочетания продуктов.

Стоит заметить, что это очевидное гастрономическое воплощение идеалов мая 1968 года: правда, лёгкость, искренность, простота и воображение.





### Середина 1970-х

Повар в ресторане **Troisgros** **Жорж Пралю** по просьбе Поля Труагро начинает эксперименты с готовкой фуа-гра в вакууме, чтобы сохранить её сочность, вес и текстуру. Вскоре к нему присоединяется Бруно Гуссо, «научный шеф» компании по производству кухонного оборудования Cuisine Solutions, который составил первые таблицы температур и времени приготовления для разных продуктов. Из-за более жёстких французских законов о безопасности продуктов (и необходимости более серьёзной термической обработки) сегодня существуют две школы: ученики Пралю обычно готовят в вакууме при более высоких температурах, чем последователи Гуссо.

Выходит одна из ключевых для nouvelle cuisine книг «**Кухня для похудения**» **Мишеля Герара**. Низкокалорийные рецепты почти полностью исключают сливочное масло и сливки, выпечку и т.д. Двумя годами позже в «**Кухне гурмана**» Герар предлагает жаренные на сливочном масле стейки и сливочные соусы. Эта двойственность — идеальная иллюстрация врождённой раз-

двоенности «новой кухни»: все повара с переменным успехом пытаются соединить лёгкость и диетичность с жирной французской классикой.



1976



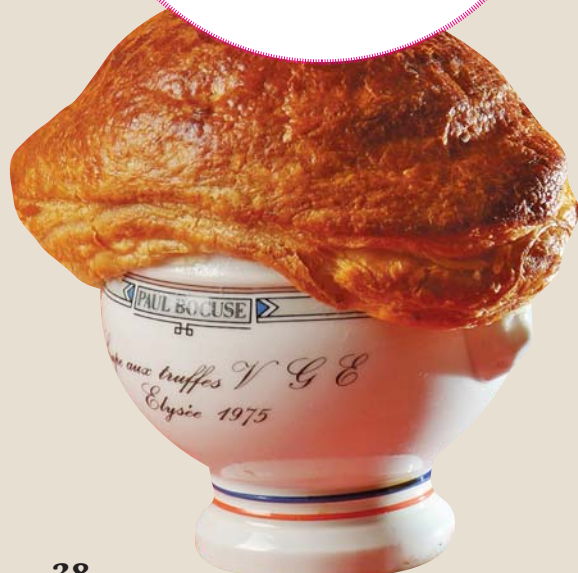
Марк Вейра

### 1980-е

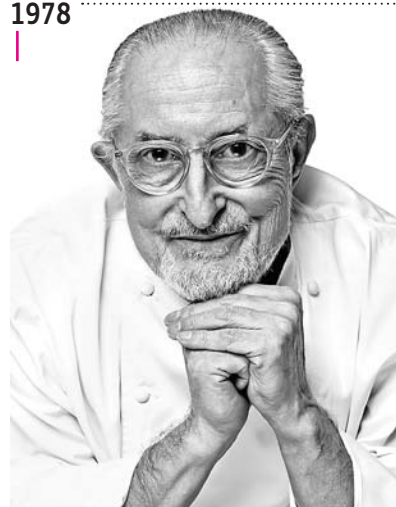
Новое поколение nouvelle cuisine. **Марк Вейра** почти упраздняет бульоны в супах, заменяя их настоями и отварами диких и пряных трав. **Мишель Бра** и **Режис Маркон** соединяют терруарные продукты и инновационные техники. Оливье Роланже изучает восточные вкусы, Пьер Ганьер развивает «научную кухню».

### 1970-е

Из-за популярности nouvelle cuisine ею начинают спекулировать, зачастую неудачно. В итоге nouvelle cuisine начинает ассоциироваться с переоцененными и бессмысленными микропорциями на огромных тарелках, беби-овощами в любом блюде, овощными муссами и изобилием рыбных паштетов и терринов. Дело дошло до того, что в 1980-х **Поль Бюкю** объявил, что надо вернуться к заветам Эскофье.



### 1978



**Ален Сандеранс** после двухмесячной стажировки в Китае впервые использует соевый соус в ресторане высокой кухни.

### \*ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ, РЕСТОРАН L'ARCHESTRATE, ПАРИЖ АЛЕН САНДЕРАНС

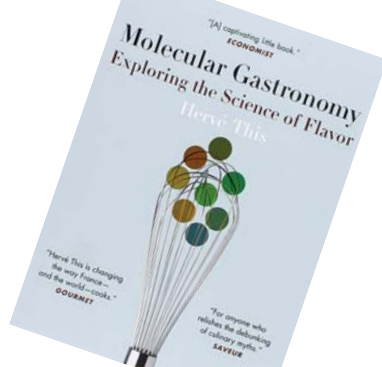
11 мая 1979 года  
Салат из омара с манго и базиликом  
Луарский лосось с икрой  
Ломтик ягнатины с кремом из чеснока  
Сырная тарелка  
Бабушкин десерт: пирог с чёрной смородиной, пирог с малиной, земляника

### 1986

**Ален Пассар** покупает у своего учителя Алена Сандеранса ресторан **L'Archestrate** и переименовывает в **L'Arpège**. Пассар с самого начала отдавал предпочтение овощам, в 2001 году он ввёл первое «овощное дегустационное меню» и вывел из меню красное мясо. В 2002-м купил свою первую ферму, которая работала только для его ресторана.







Физхимик **Эрве Тис** (Париж) придумал термин «молекулярная и физическая гастрономия». По Тису, «научная гастрономия изучает механизмы трансформации продуктов во время готовки с физической и химической точек зрения, имеющие отношение к готовке поверья и традиционные техники». Он собирает, проверяет и научно объясняет всякие «поверья»: о том, что «быстрая обжарка мяса «запечатывает» соки», о том, что «при варке зелёных овощей воду надо круто солить, чтобы сохранить цвет» и пр. Таких примеров у Тиса больше 25 000.

## История: haute cuisine



Поль Бокюз

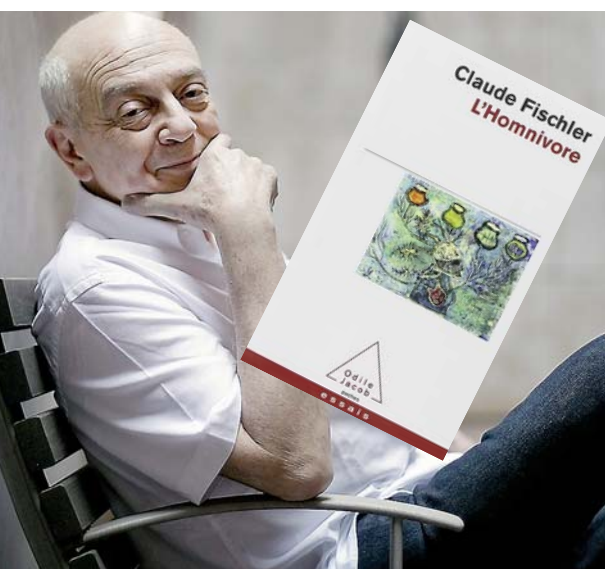
Четыре повара получают от **Gault-Millaut** титул «повара века»: **Поль Бокюз, Жюль Робюшон, Фредди Жирарде и Экарт Витцихманн**. Титул оказался не очень счастливым: Жирарде вскоре после этого продал ресторан и ушёл на пенсию, о чём очень жалел, Витцихманн удостоился титула, находясь в эпицентре скандала в связи с покупкой и хранением 220 г кокаина, а Бокюз в конце 1990-х вдрызг разругался с Анри Го и Кристианом Мийо, когда они отметили, что ресторан Бокюза начал портиться.

1988

1989-1994

1990

Выходит книга французского социолога и антрополога **Клода Фишлера «Всеядный»**, где он описывает смену гастрономических парадигм следующим образом: «в nouvelle cuisine человек ищет потерянный рай (идеальную природу — прим. ред.), тогда как в классической гастрономии он топил продукты в соусах, потому что считал себя сильнее природы».



1990-е

В 1990-е годы такая часть телёнка, как зобная железа («сладкое мясо»), которая много лет считалась одним из самых изысканных ингредиентов высокой кухни, почти исчезла из меню французских ресторанов. **Поль Бокюз**, превратившийся к этому времени в одного из главных хранителей гастрономической традиции, неизменно сохранял блюдо с зобной железой в меню.







**\* Мишель Бра, меню «Открытия и природа»  
Лайоль, Michel Bras, 25 июня 1995 года**

Гаргуилью из овощей с проростками и полевыми травами (гаргуилью — придуманное Бра блюдо из беби-овощей, чуть припущенных в сливочном масле, подаётся с соусом из петрушки)

Бегатонский налим, припущенный в масле, жареные лисички, каймак и масло нуазетт

Жареная фуа-гра, капуста «бычье сердце», лук-резанец, лард, апельсин

«Сахарный» горошек в бульоне из его стручков, крем из трюфелей

Грудка голубя на гриле, пирог с лимоном и солью, молодой порей

Молодой и «старый» лайольский сыр

Тёплый шоколадный бисквит, белый и чёрный сахарный сироп

Горький компот из яблок в листьях горечавки, ягоды чёрной и красной смородины, обваленные в сахаре

Хрустящие ломтики из карамели и миндаля, вишнёвый конфи, тимьян

1995

1978



**\* ПЬЕР ГАНЬЕР, ПАРИЖ  
16 ДЕКАБРЯ 1996 ГОДА**

Бенье из улиток с маленькими помидорами

конфи и ньокками из выдержанного канталя

«Сладкое мясо» в зёрнах кофе

Омар в трёх подачах: желе с икрой омара, от-

варенные клешни, жареный хвост

Лёд и белый сыр с шафраном, итальянская

меренга

2000

**Ален Сандеранс**  
в интервью замечает,  
что «nouvelle cuisine  
сегодня — это  
японская кухня».







Le Louis XV



Plaza Athénée

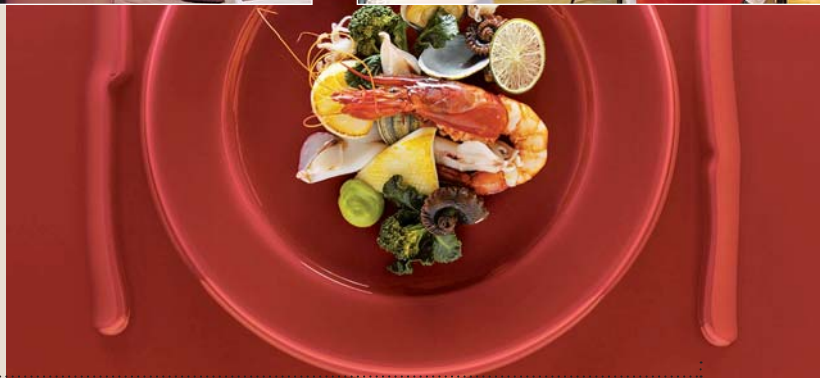


Essex House



2002

**Ален Дюкасс** становится первым в мире шефом — владельцем трёх ресторанов в разных городах с тремя звёздами Michelin (Le Louis XV в Монте-Карло, Plaza Athénée в Париже, Alain Ducasse в отеле Essex House в Нью-Йорке).



2003



**Бернар Луазо**, шеф Côte d'Or в Солье (Бургундия) покончил с собой. Общеизвестная причина — понижение оценки его ресторана в Gault-Millaut с 19 до 17 баллов и слухи о том, что Michelin собирается убрать у него одну звезду из трёх. Рудольф Хелмински в своей книге «Перфекционист: жизнь и смерть в высокой кухне» добавляет, что, судя по всему, Луазо страдал биполярным аффективным расстройством и покончил с собой из-за глубокой депрессии. Хелмински пишет, что «было только два реальных виновника смерти Луазо: XX век и его измученная душа. То есть бесконечная гонка за звёздным статусом, миф материального успеха, легкодоступность и чудовищная быстротечность славы».

2004



Рестораны **Марка Вейра** **Auberge de l'Eridan** (Вейрьер дю Лак) и **La Ferme de Mon Père** (Межев) впервые в истории Gault-Millaut получают 20 баллов из 20 возможных.







**Ален Сандеранс** начал «войну поваров» с гидом Michelin, продолжающуюся до сих пор. Он первым отказался от своих трёх звёзд. Он объяснил, что он хочет «упростить кухню, получить больше свободы и снизить средний чек до 100 евро, а всего этого нельзя добиться, если тратить столько сил на поддержание трёхзвёздного статуса». Тогда же от своей единственной звезды отказался эльзасский повар Филипп Гертнер (Aux Armes de France, Аммершвир). Чуть позже Жоэль Робюшон заявил, что ему бы не хотелось видеть свои парижские рестораны L'Atelier и La Table оцененными в справочнике Michelin. Представители Michelin на эти демарши ответили: «Звёзды — это просто информация для читателей, они принадлежат гиду, поэтому рестораторы не могут их вернуть, как не понравившийся подарок» и присудили новому ресторану Сандеранса две звезды. Презревший оценки Сандеранс в свою очередь сумел резко снизить затраты и учетверить доходы от ресторана. Справедливости ради надо отметить, что поветрие не всеобщее — другие выдающиеся повара, например, Ги Савуа, по-прежнему гордятся своими звёздочками.

1995



**2010-е**

Повара «упрощаются»: **Бююз** открывает бистро и фаст-фуды, **Булю** — кафе, **Дюкас** — брас-сери, **Ги Мартен** — ресторан в «Шарле-де-Голле». Это связано как с экономическими сложностями, так и с тем, что великие шефы хотят признания тысяч, а не десятков поклонников.



42

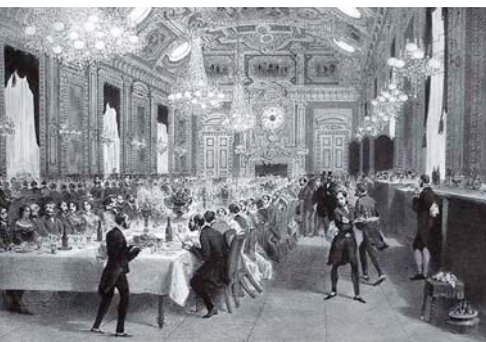


**2010**

**ЮНЕСКО** признаёт «французские обеденные традиции» нематериальным наследием человечества. Традиции предполагают минимум четыре курса с подобранным винным сопровождением и правильно сервированный стол.

\* Исторические меню даются по книге Аллена Вайсса «Пир и безумие: кухня, опьянение и поэтика возвышенного».





**История:** haute cuisine



# Парижские рестораны

**П**ервое заведение с названием «ресторан» открылось в Париже в 1765 году. В 1825 году блистательный аристократ Брилья-Саварен издал «Физиологию вкуса», ставшую примечательным отражением эпохи: рестораны плодились в Париже как грибы. С 1786 года высокая публика часто заходила в Trois Frères Provençaux: богатые погреба, провансальская кухня. Начавший военную карьеру в Провансе Бонапарт особенно любил его, а уже в середине XIX века доктор Верон в «Мемуарах парижского буржуа» с сожалением вспоминает, что «Три провансальских брата» значительно упали в качестве.

Ресторану Véry, открытому в 1805 году в саду Тюильри, главную репутацию сделали военные: здесь проходило большинство торжественных обедов Высшей военной школы. Сюда ходил обедать Бальзак, а вскоре совсем рядом появился Grand Véfour, поглотив своего соседа и предшественника. В 2000 году шефом исторического ресторана стал Ги Мартэн, кавалер ордена Почётного легиона, быстро вернув ему третью звезду.

После наполеоновских войн Париж заболел англоманией: одно из популярнейших мест города, Café Anglais, расположилось на Итальянском бульваре. Тонкая кухня, шампанское, завсегдатаи Александр Дюма, Альфред де Мюссе, «Обед трёх императоров» с участием германского Вильгельма I и нашего Александра II. Прочную славу заведение обрело, когда шефом стал Адольф Дюглере, и не теряло её до закрытия в 1913 году.

К тому времени Париж стал центром иммиграции людей искусства: они были небогаты, но любили вино и французскую кухню. Богемная публика обосновалась на знаменитом Монпарнасе: так прославились Le Dôme, La Closerie des Lilas,

La Rotonde, Le Select и La Coupole — знаменитые места Прекрасной эпохи (до 1914 года) и Безумных годов (1918—1939), когда здесь бывали Аполлинер, Пикассо, а затем Джойс, Хэмингуэй. Там сочинялись новые книги и художественные концепции: кафе живы по сей день, сохранив свой облик с той поры.

Для новой буржуазии открывались роскошные рестораны с не менее роскошными отелями: в «Ритце» творит Огюст Эскофье, германский кайзер прозвал его «императором поваров».

С 1950-х заветной целью любого ресторана стало участие в гиде Michelin. В долине Роны, в Альпах и Аквитании Поль Бокюз, Жорж Блан, Мишель Герар, Фернан Пуан высоко поднимают знамя французской кухни, а в Париже его подхватывают ученики: Пьер Ганьер, Ги Савуа, Ален Дюкасс. Судьба благосклонна лишь к тем из них, кто проявляет постоянную находчивость и творческий подход в подвижном мире высокой кухни. Со смертью Пьера Террая, долгое время хозяина и идеолога Tour d'Argent (история места восходит аж к XVI веку!) стал падать рейтинг ресторана: знаменитой уткой уже мало кого удивишь.

К таким ресторанам сегодня относится и Maxim's в двух шагах от площади Конкорд. Официант Максим Гайяр открыл его в 1893 году, во время парижских Всемирных выставок его посещали королевские особы, во время оккупации здесь резвился немецкий генералитет, в 1940 году ужинаял Геринг, после войны бывали Жаклин Онассис и Марлен Дитрих. Несмотря на все усилия Пьера Кардена, владельца ресторана с 1980 года, превратившего его в музей ар-деко, ресторан не знаменит в гастрономическом плане, его обходят вниманием гиды: зато туристы ой как любят.



# КУЛЬТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ

*Во второй половине XX века Франция упрочила статус мировой столицы высокой кухни, высокой моды, трендсеттера во всём, что касается жизни со вкусом и стилем. Вино занимает важнейшее место в этой системе координат. Но к миллениуму в самой Франции потребление вина стало катастрофически падать: по опросам, уже 52% молодых французов «не нравится вкус вина». На фоне этой национальной катастрофы виноделы наращивают экспорт. Вот несколько важных цитат о винах Франции из архивных интервью SWN.*



## **ЖОРЖ ЛЕПРЕ, великий сомелье**

Оперный певец по образованию, с 1966 года — шеф-сомелье в легендарном парижском ресторане Le Grand Véfour, с 1983-го — в Ritz.

«Моим учителем в Grand Véfour был Филибер Энок. Знаете, чем он занимался в юности? Он работал в погребе ресторана, разливая по графинам вина, которые поступали туда в бочках. Из таких, как он, если они хорошо выглядели и складно разговаривали, выбирали сомелье для работы в зале. Сейчас сомелье — большой знаток, полиглот. Он должен знать вина всего мира

на уровне энолога, быть и коммерсантом, и психологом.

«Когда-то королевские провизоры-сомелье\* должны были обеспечивать питьем и едой все пункты перемещения монарха. Вина доставлялись в бочках, а пробовали их, чтобы король не отравился, и подавали за столом виночерпии (échansons). В конце XVIII века профессия перешла в рестораны, где каждый хотел попить вина по-царски. С тех пор у нас особая миссия.

«Я полгода проработал в Лос-Анджелесе, у меня там было много тех же клиентов, что в Париже. Но как по-разному они себя ведут дома и в Париже. Вот один заказывает коктейль мартини драй, а сразу следом «боттл оф монтрашет». Я пытаюсь объяснить, что не идёт оно никак с мартини драй. Он мне, знаете, что отвечает? «Джордж, ты в Америке. И не просто в Америке, а в Калифорнии. Это моя бутылка и я выпью её, когда я этого захочу». Через полгода в Ritz у меня сидит тот же клиент, с тем же мартини драй и опять заказывает «монтрашет». И я понял, как надо с ними говорить: «Послушайте, вы во Франции. И не просто во Франции, а в Париже...» Продолжать было не надо...

«С японцами такого не бывает. Они очень внимательно слушают сомелье, любят все эти истории, сорта, терруары, гастрономические сочетания, зачем-почему. У американцев один вопрос: how much? Дорого — значит хорошо.

\* Исток слова прослеживается в выражении bête de somme — вьючное животное. На них сомелье и везли свои sommes — вьюки, нагруженные вином и едой.



● У парижского «Ритца» четыре погреба. Самый большой из них вмещает 100 тысяч бутылок, а все вместе — около 220 тыс. За год в ресторане, барах, кафе отеля покупают 80 тысяч бутылок.

« Как-то в Ritz очень известный американец заказал в два часа ночи в номер магнум Pétus. Наутро меня вызывает к себе хозяин отеля, Мухаммед Аль-Файед и говорит: «Забейте „петрюсом“ весь погреб, отправляйтесь в Бордо и скупите там всё». У меня была невероятная карта одних петрюсов. Погреб мечты! Почти полные вертикали Château Margaux, Lafite, Romanée-Conti, Montrachet. Ездил в Christie's, покупал с торгов. Была гарантия, что всё это продается, и оно всегда продавалось. Там и сейчас так работают.

« Раньше клиенты были тоже не бедны, но цены на вина были совсем иными, по нынешним меркам смехотворными! А теперь сомелье вынуждены работать с людьми, которые ищут этикетку. По сути, они покупают Ferrari, не умея водить. Для вина тоже нужно образование, иначе никакой эмоции не будет.

« Я помню годы, когда сами французы пили много хороших французских вин. А теперь 80–90% наших великих вин отправляются в США, Японию, Китай. 200–300 евро за бутылку — для француза очень дорого.

« Это, конечно, парадокс, но во Франции появилась такая национальная проблема, как алкоголизм — из-за злоупотребления плохими винами. Конечно, это больше проявляется в винодельческих регионах, скажем, в Бретани. На юге вино всё время на столе, но проблем с хмелем не бывает, — оно у нас в крови.

« Сам я предпочитаю вина родного Юго-Запада, не только Бордо, но и Мадирана, Гайяка, Морийяка. Это жестковатые вина с мощными танинами, что многим не нравится, но очень полезно для здоровья. У нас там продолжительность жизни самая высокая. Хотя едят по-серьёзному: много мяса — под танинное вино это прекрасно».

● **В коллекции Шассёя:**

более 42 000 бутылок

120 винтажей Château d'Yquem

80 винтажей Château Pétus

40 винтажей DRC

3000 магнумов, жербоамов  
и империалов

## История: XX век



### Мишель-Жак Шассёй, знаменитый коллекционер

Будучи рядовым клерком авиастроительной компании, Шассёй в 1961 году увлекся вином и теперь его коллекция ценнейшая в мире.

« До 1990-х я пил коллекционные вина. Один ящик покупал в коллекцию, другой — чтобы выпить сразу. Но с некоторых пор моя коллекция мне не по карману. На каждый день у меня вина не дороже десяти евро — кот-дюрон, фронсак, третьи вина великих шато».

« Я не пресыщен, я берегу каждый цент на вина для коллекции. Вот почему я в хорошей форме, а мои ровесники страдают одышкой, артритом и бессонницей. Круг и двойная порция фуа-гра — это счастье, если они случаются редко.

« Каждая новая бутылка, за которой я охочусь, — это новая любовь. За ней ухаживают многие, но я оказываюсь более настойчивым. Русский олигарх оказался в опале, японский магнат не успел долететь, а я был в нужное время в нужном месте и завладел желанным. Коллекция требует денег, интеллекта, энергии, страсти, времени.

« Я начал коллекционировать, когда вино ещё не было фетишем. Мне хватало зарплаты, чтобы ежемесячно пополнять коллекцию. В 1982-м я получил премию в 10 000 франков (около 1500 евро). Коллеги полетели в Марокко, а я купил четыре



ящика Pétrus 1982. Сегодня бутылка этого года стоит 6000 евро, а пол-ящика Pétrus нового урожая — как средняя годовая зарплата француза.

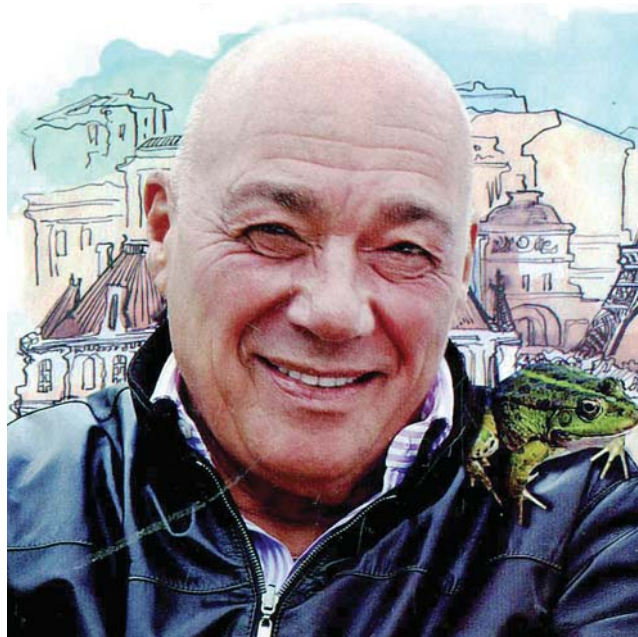
« Сегодня и деньги не помогают. Я покупаю по ящику Domaine de la Romanée-Conti в год как надёжный клиент с 1970 года, но ни мои друзья, ни даже мой сын не могут этого сделать. Будь вы хоть миллиардером, для вас открыт только вторичный рынок. Ящик DRC обходится мне в 8000 евро, я могу тут же выйти на дорогу и перепродать его за 20 000. Но спекуляция не входит в мои планы.

« Я знаю одного китайца, который собрал весь Lafite XX века. Мой друг из Сент-Эмильона три года откапывал для него все сто миллезимов. Где вы сейчас найдёте 1904, 1908, 1913, 1946? Это невозможно! Их больше не существует. Он собрал всё, заказал шкаф из драгоценных пород дерева, рядом со шкафом повесил Пикассо.

« Главный миф — коллекция Гитлера, 50 000 бутылок величайших вин. По миру снуют с десяток частных детективов, пытающихся напасть на ее след. Они и ко мне приходили в надежде что-то выведать. Но я сам в поисках. Там должны быть Margaux, Pétrus, Mouton, Lafite 1900, 1920, 1928, 1929. Это мечта! Я уверен, она существует.

« Моя коллекция стоит больше, чем состояние Билла Гейтса. Правительство должно бы ее конфисковать, как наследие нации, и охранять при помощи полиции и армии.

« Они выделяют средства на деревья в Версале, на вакцину против рака, на вымирающих животных. Великие вина — это вымирающий вид. Pétrus 1945 прожил бы сто лет и больше, но уже сейчас он почти весь выпит. Раритеты убывают с катастрофической скоростью из-за нуворишей, которые не понимают, что пьют. В 2030 году вы не сможете найти бордо 2009, оно будет выпито китайцами, бразильцами и русскими. Капитал уничтожает коллекционные вина, значит, он должен взять ответственность за их сохранение.



## Владимир Познер

Первый президент Академии российского телевидения родился в Париже в 1934 году и культуру вина впитывал с младых ногтей.

« Вино, разбавленное водой, мне давали лет с шести, в 12 я сидел вместе со взрослыми за столом и тоже пил вино. Это так же естественно, как подать салат или суп. Элементарные знания о вине прививаются в детстве. Постепенно у человека возникают понятия, так же, как в области одежды. Приходит понимание, какое вино легче, какой плотности лучше взять вино к той или иной рыбе, почему красное должно быть такой-то температуры, имеет ли значение пробка, которую тебе дают нюхать (в скобках замечая, что никакого значения вид самой пробки не имеет). Это естественный процесс, который не связан с богатством, олигархией и пр.

« Есть вина поразительные, но прежде чем ты сможешь их «раскусить», нужно пройти некий путь. Это как с музыкой: если ты сразу станешь слушать Шостаковича, никогда ничего другого не послушав, ты вряд ли сможешь это оценить. А дороговизна — это игра. Значимость вина определяет язык, а не цена. Есть великолепные «маленькие» вина во Франции, которые иногда даже не контролируются по происхождению. Но их никогда не «услышит» тот, кто пьёт только дорогие вина ради понта.

« Когда началась война, родители переехали в Нью-Йорк. Там в погребе у нас было всё то же самое, что и во Франции. Из Бордо — сен-жюльен, помроль, вполне приемлемым было Cadet Rothschild. Из Бургундии — Nuit-Saint-Georges. Из белых папа любил Pouilly-Fuissé, а мама обожала Montrachet. Родители не интересовались никакими винами, кроме французских. Понимаете, французы не думают, что у них лучшие вина в мире, они просто знают это. Они считают, что интересоваться другими винами — это просто смешно.

« Французы едят много и очень вкусно. Они не ограничивают себя ни в мясе, ни в масле. При этом они в основном стройные и живут дольше всех, наряду с японцами. Я думаю, что это благодаря вину. Француз не садится за стол без вина, но пьёт немного, долго растягивая один бокал, чтобы лучше прочувствовать всю прелесть букета, послевкусия. Это часть бытия.

« Умение получать от вина удовольствие приходит постепенно. Сначала ты любишь-ся игрой отблесков, букет сам по себе способен вскружить голову. Ароматы обволакивают все пазухи, дурманят. Важно правильно пить, дать вину неспешно обтекать рот. Это наслаждение.

« Я всегда говорил, если бы мне пришлось начинать жизнь сначала, я стал бы винным дегустатором. Но я хотел бы быть лучшим дегустатором в мире, чтобы все дрожали от того, что я скажу. Тогда у меня были бы широчайшие возможности пробовать разные вина.

### **МИШЕЛЬ БЕТТАН, главный французский винный критик**

С 1981 года работал в редакции *Revue de Vins de France*, с 2007-го издает гид *Bettane et Dessauve*.

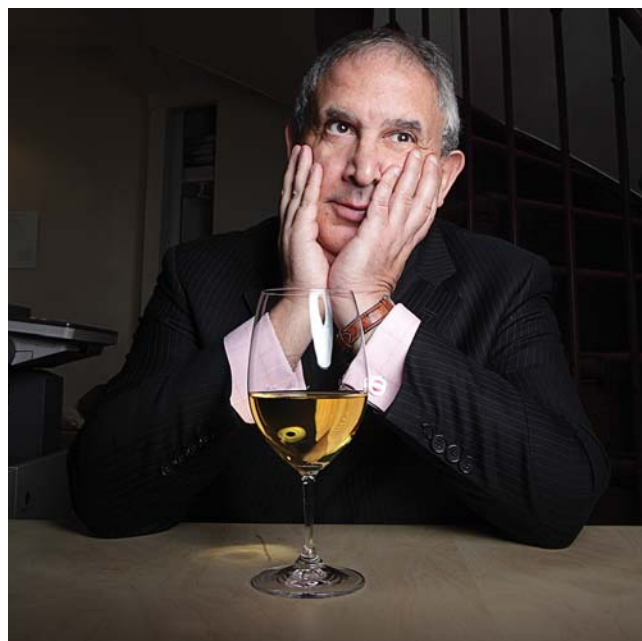
« Как ни парадоксально, но французские власти не считают вино важнейшей частью национального экспорта — а это ведь для Франции вторая строка после Airbus. Основное послание государства виноделам в кризис — «Выкру-

чивайтесь сами». Политикам хочется, чтобы Франция была индустриальной сверхдержавой. Но реальность совсем другая. Да, мы собираем машины и выходим в космос, но кое-кто делает это лучше нас. А вот в том, что касается вина, высокой моды, парфюмеров, с нами могут потягаться разве что итальянцы.

« Переход от национальной системы апелласьонов к общеевропейской — свершившийся факт, возврата не будет. На фоне политики США и Китая мне кажутся правильными попытки создать модель европейского виноделия как культурного достояния человечества. На алтарь «общеевропейского вина» мы готовы положить даже INAO. (Институт национальных апелласьонов Франции. — Прим. ред.)

« Хорошее вино не может стоить дешевле десяти евро на полке в Париже. Всё, что ниже, — продукты индустрии. Это вина, которые можно пить, но их не назовёшь терруарными. Традиционное виноградарство стоит много.

« На мировом рынке всё ещё доминируют гранд-марки Шампани, но во Франции больше ценят рекольтанов. Лучшие шампанские сегодня производят 20–30 крошечных хозяйств.







# Терруар и бочка

*Французы говорят, что бочка — единственная косметика, которую может позволить себе серьёзное вино. Всё остальное — терруар. Эта статья о двух ипостасях вина, внутренней и внешней.*

## ХАРИЗМА ВИНОГРАДНИКА

Почвы, наряду с климатом и сортом винограда, являются одним из решающих природных факторов, лежащих в основе термина «терруар». Однако, многочисленные исследования почв и попытки ученых проследить, как именно геологические особенности виноградника выражаются в вине, пока терпят фиаско. Чем больше современная наука знает о почвах, тем меньше она может объяснить феномен терруара.

Что же такое терруар? Имеет ли он отношение к реальности или это всего лишь выдумка древних бургундских монахов (или современных маркетологов) и он существует только в представлении людей? Некоторые пытаются сузить эту концепцию до попыток найти в готовом вине

конкретные химические вещества, «историю синтеза» которых можно было бы проследить от тех или иных компонентов почв, «прошедших» через «тело» растения.

Другие напротив расширяют понятие терруара, пытаясь включить в него человека, его культуру и традиции. Бургундия — яркий пример тому, что в таких регионах, где определенные традиции виноградарства имеют глубокие корни, человек может буквально влиять на физиологию почв. Например, почва бургундских виноградников традиционно богата гумусом, потому что веками лозы тут размножали отводками: побег лозы пригибали, присыпали землей, а после укоренения старую ветку срезали. Гумус — толстый слой перегнивших корней, веток лозы, плюс к тому перегной, который традиционно использовали для удобрения. Вдобавок ко всему в Бургундии раньше существовала традиция подпитывать виноградники на склонах плодородной почвой, привезенной из долины.

Гумус кишит микроорганизмами, но почва перестает дышать, если ее годами обрабатывали с помощью тракторов. Агрессивные современные технологии виноградарства заглушают голос земли, именно поэтому сегодня многие виноделы говорят о том, что им необходимо оживить землю и переходят на органические или даже биодинамические методы. Кроме влияния выбранной человеком практики виноградарства, говорят ещё и об энергетическом влиянии, которое люди, как часть биосферы, оказывают на окружающую их среду. Также в понятие терруара включают сорт винограда и определенный клон, органично сросшийся с почвой и абсолютно адаптировавшийся к ней в течение десятков и сотен лет.

### И ВСЁ-ТАКИ СТАЛАКТИТЫ

Кембрий, ордовик, силур, девон, карбон, пермь, триас, юра, мел, палеоген, неоген, антропоген... Чтобы запомнить шкалу геологических эпох,



ЯЗЫК ЮРСКИХ ПОРОД

### МНЕНИЕ СКЕПТИКА И НАУЧНЫЕ ДАННЫЕ

■ Винный маркетинг любит рассказывать небылицы о почвах. Вы наверняка слышали о знаменитой линзе «голубой глины» в Pétus (да-да, о ней написано и в этой книжке), но кто её видел? Кто же вас пустит копаться на винограднике Петрюса? И даже если вы своими глазами увидите метровую яму, черную, как ночь, вам объяснят, что голубая глина — ниже. В Cheval Blanc, куда язык этой глины якобы тянется, имеется образец породы, который демонстрирует посетителям консультант шато Ван Люэн. Глина обычная, серая, при контакте с водой приобретает металлический оттенок, который с натягом можно назвать голубым. Зато как звучит! Гораздо более логичным объяснением превосходства Pétus является то, что он находится выше соседей и в дождливую пору с него легко стекает вся лишняя вода, которой в округе Бордо мало не бывает.

■ Исследование Ван Люэна трёх основных сортов Бордо на трёх видах почвы

(гравийные, глинистые и песчаные) в Сент-Эмильоне по 5 урожаям (с 1996 по 2000) показало, что вода — более важный фактор, чем температура или количество солнечных часов, как многие считают.

■ Турецкие учёные Илькнур Сен и Фиген Токатлы исследовали накопление разных минеральных веществ в 13 местных и международных сортах на протяжении урожаев 2006–2009 гг. Они де-факто подтвердили, что минеральный состав почвы не коррелирует напрямую с минеральным составом вина (так что минеральность шабли из-за окаменелостей моллюсков, остатки которых, найденные на собственных виноградниках, шаблйцы с гордостью показывают визитёрам, — красивая, но недоказанная маркетинговая история).

■ Французы Р. Морла и Р. Симоно исследовали в течение аж 28 урожаев влияние унавоживания виноградников с каберне франом в апелласьоне Chignon АОС тремя разными видами удобрений (порубленные виноградные ветки, коро-

вий помёт и грибной компост) в средней и повышенной дозировке (8–10 и 16–20 тонн/га). Худшие результаты дала максимальная доза коровьего помёта — вина получались с самым низким содержанием антоцианов, недолгой ароматикой и самыми сильными животными и зелёными тонами. А всё потому, что при искусственном «нагнетании» азота в почву, так же как и при избытке воды, лоза «вкладывается» больше в биомассу, чем в качество винограда.

■ Почва, безусловно, является важным фактором в понятии «терруар», но, как считают люди, которые исследовали этот аспект научными методами, всё-таки не самым важным, а только после экспозиции виноградника, высоты его расположения, возраста лоз и руки винодела.

Если вас интересует скептический аспект и результаты всех актуальных исследований почв и геологии виноградников, обратитесь в редакцию журнала Simple Wine News, мы пришлем вам оригинальную статью «скептика»





Братья Брокары с гордостью демонстрируют откопанные на виноградниках киммериджа ископаемые раковины

некогда студенты придумали спеллинг: «Каждый отдельный студент должен купить поллитра. Ты, Юрик, мал — подожди немного, а то...». Многие из прежних студентов неожиданно столкнулись с геологической шкалой, разбирая типологию вина: мел — Шампань, граниты кембрия и силура — Кондриё, юрские известняки верхнего слоя — Шабли, Сансер, Коньяк и Кот д'Ор.

Юрский период (200–145 млн лет назад) — средняя система мезозойской эры. Названия происходят от горной системы Юра (Jura) на юго-востоке Франции. Именно здесь впервые были найдены и описаны известково-глинистые отложения, сформированные останками древних представителей флоры и фауны Земли.

Хоть Землю Юрского периода и принято изображать в фильмах как огромные джунгли с бега-

*Лишь 3% производимых в мире вин выдерживаются в дубовых бочках, но это как раз лучшие вина мира и есть. Новый баррик из французского дуба стоит от 300 до 1200 евро.*

ющими динозаврами, большая часть Европы была огромным тёплым и неглубоким морем — его принято называть океаном Тетис. Небольшими островками были предгорья Лангедока и Бретань. Париж и Шабли были покрыты колониями кораллов, над будущим Кот д'Ором резвились ящеры, а в Сансере дно океана было усыпано морскими раковинами. В итоге огромный язык известняков Верхней Юры пронизывает почти всю территорию Франции: начинаясь от Шампани, пересекая Шабли, он продолжается по виноградникам долины Луары — Сансерра и Пуийи-Фюме. Во всех этих регионах известняки сформировали особые терруары для великих бедных вин, специфичных своей чистотой, прямой минеральностью. То, что прежде было коралловыми островами и богатыми на планктон и моллюсков мелководьями, и дало тот самый известковый слой, идущий полосой через всю Францию и уходящий за Ла Манш.

Нижний слой юрских пород — «чёрная юра» (сланцы, глина), средний — «бурая юра» (песчаник, оолитовый известняк), верхний — «белая юра» (светлый известняк и доломиты). «Белая юра» состоит из слоёв с говорящими названиями: киммериджский, оксфордский, портландский, волжский, келловейский, однако для виноделия интересны первые три: их то мы и найдём на ведущих виноградниках Франции от Коньяка до Сансера. Имена слоям были даны естествоиспытателями XVIII–XIX веков, ведущими свои изыскания бок о бок с шахтёрами в горных карьерах Киммериджа, Оксфорда и острова Портланд.

### ФРАНЦУЗЫ ОСТАЮТСЯ С ЛЕСОМ

Виноделы коллекционируют бочки. Мало кто останавливается на одной бондарне. В одном и том же погребе вы увидите на бочках клейма десятков французских бочкарей: Vicard, Seguin Moreau, Radoux, Quintessence, St. Martin, Billon, Trieul, Ermitage и т.д. У виноделов бочки — объект для гордости. Они лелеют свои аллокации от Taransaud и François Frères.

У французских бондарей, в отличие от французских виноделов, проблем с востребованно-





галька из Шатонёф-дю-Пап



красная глина, Пик-Сен-Луп, Лангедок



ископаемые ракушки, Шабли



юрский известняк,  
Romanée-Conti



гран крю La Tâche



песчаные почвы



гран крю  
Montrachet



гран крю Romanée-Saint-Vivant



киммериджский известняк,  
Кот-де-Блан, Шампань

стью их продукции на мировом рынке никаких нет. А еще, в отличие от португальских производителей натуральной пробки, у них нет проблем с дубом. «Знаете ли вы, что площади французских лесов удвоились за последние 150 лет?», — крупными буквами спрашивает с первых страниц всех своих раппортов Национальное лесное бюро Франции (ONF). В XIX веке Франции своего дуба не хватало, потому что еще во времена феодализма слишком много земель распахали под сельхознужды, а потом оказалось, что крестьяне все эти пашни обрабатывать не в состоянии. Так

и получалось, что, скажем, огромные площади виноградников между Дижоном и Шабли, уничтоженные филлоксерой, предпочитали засаживать вновь не лозой, а дубками и сосенками.

Политику по восстановлению и обережению лесных насаждений Франция проводит с наполеоновских времен. Сегодня французский лес — это 40% лесов Евросоюза. Он занимает четверть территории страны (14 млн га), треть всего этого массива — дубы, а половина дубов — те самые *Quercus sessiliflora* и *Quercus robur*, которые используются в бочарном производстве. За по-



## КАК ПРОДАЮТ ЛЕС ФРАНЦУЗЫ?

70% французского леса принадлежит четырем миллионам собственников. Остальное принадлежит коммуна и государству. Общественные леса — в основном бывшие королевские и церковные угодья (Тронсэ, Шантийи, Фонтенбло и др.).

Осенью проводятся аукционы, где продают деревья. Самые важные из них — в Невере (Бургундия), Шатору (юг Луары), Боне, Пуатье, Орлеане, Фонтенбло, Нанси. Дубы, которые выставляют на продажу, не моложе 100 лет. В аукционах обычно участвуют не сами бондари, а «деревянные» брокеры, у которых, кроме бондарен, есть другие клиенты. Что не годится для бочек, они продадут мебельщикам, а если и те не возьмут — отправят железнодорожникам или просто на дрова.



## ШАБЛИ

Слова «киммеридж» и «портланд» в Шабли знают все. В центре и на юге региона — киммеридж (вина яркие, пронзительные, минеральные шабли для пуристов), на севере — портланд (более мягкие и сдержанные вина).

## КОТ Д'ОР

Верхняя часть холма Кортон — мергель на оксфордском известняке: белые вина отсюда больше похожи на минеральные гран крю шабли, чем на соседские мерсо и шассань. Кстати, на оборотной стороне холма этот самый известняк добывают для строительных нужд.

Вон-Романэ лежит на слоях известняка: оксфорда, киммериджа, байоса, перемежающихся с красным суглинком. Мелкая галька делает железистые, кальциевые почвы рыхлыми, так что земля «дышит» и не задерживает влагу, а в зонах гран крю и премье крю в почве большое количество крошки розового мрамора и осколков раковин — память об отступившем море. В Монраше и Мерсо рыхлый известняк (портланд и оксфорд) сильно перемешан с глиной, — вина более пышные и округлые, чем тощий кортон.

Нюи-Сен-Жорж — тоже юрские известняки, смесь среднего, батского и байосского яруса: в Бургундии их называют «комбаншьен», по имени деревушки, известной старинными карьерами.

## САНСЕР И ПУЙИ-ФЮИССЕ

Киммеридж представлен в коммунах Крезанси, Вирдины, Сюри-ан-Во, в окрестностях Сансера, в Пуйи и Сент-Андрене. Это родина мощных и полнотелых совињонов — *terres blanches*, «белые земли», дающие вино кроме минеральности также узнаваемую плотность. Там, где в почве больше кремния, получаются «нервные» вина.

Следние 70 лет дубы во Франции стали расти на 20–30% быстрее и «прибавили» в росте по 8–10 метров. Одна за другой в стране следуют национальные кампании под лозунгами «Я люблю дерево» (*J'aime le bois*), «Дерево — вперед!» (*Le bois avance*), «Дерево — это важно» (*Le bois — c'est essentiel*).

## АДВОКАТЫ ФРАНЦУЗСКОГО ДУБА

В 1970-х французское виноделие находилось в глубоком кризисе, и даже в Бургундии виноделы перестали покупать бочки в поисках более бюджетных вариантов. Помогли американцы. Например, знаменитую бондарню *Tonnellerie François Frères* спасло знакомство с Беки Вассерман, которая распиарила французские бочки среди виноделов в Калифорнии, поставляя их Роберту Мондави и прочим грандам. Элитная бондарня *Taransaud* в 1980-х выбралась из застоя, построила новый завод и удвоила объемы производства благодаря Мелу Ноксу из Сан-Франциско. Этот человек, кстати, как и Паркер, сначала был юристом, а теперь он один из самых важных экспертов по бочкам в мире.

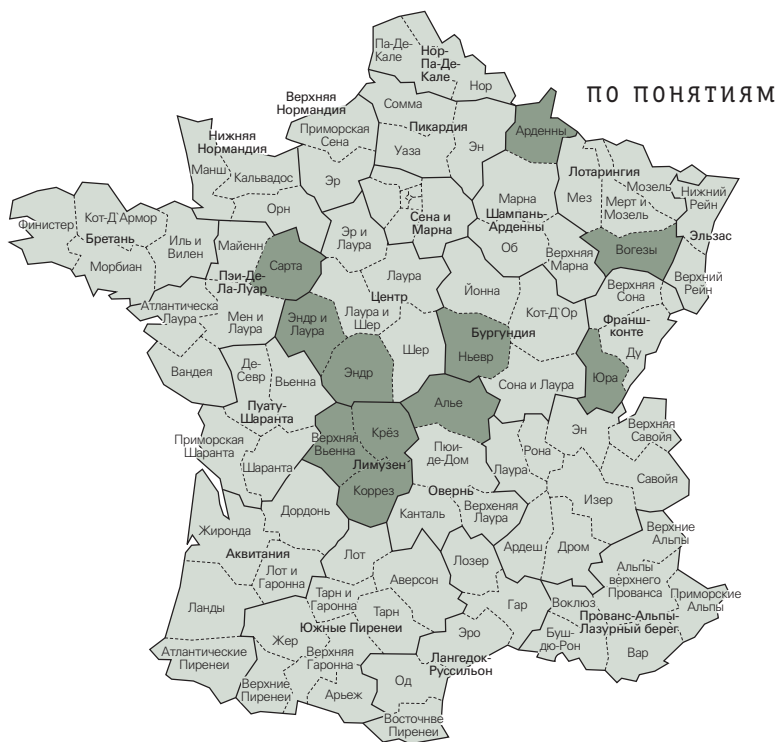
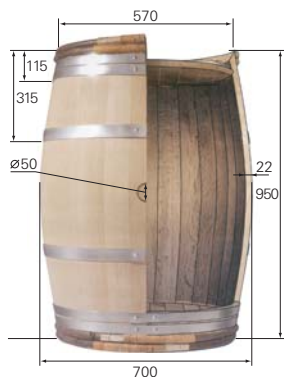
## ВИНО ВЫДЕРЖИВАЕТСЯ В ДУБОВЫХ БОЧКАХ С ДВУМЯ ЦЕЛЯМИ:

1) Благодаря мелкопористости дуба, внутрь постоянно попадает микроскопическое количество кислорода. Медленное и плавное окисление вина усиливает букет, концентрируют цвет и смягчает танины, благодаря постепенной полимеризации фенольных соединений;

2) Из бочки в вино впитываются фенолы дуба, увеличивая комплексность букета.



	Высота	Диаметр в широкой части	Диаметр основания	Объём
Бордоский баррик типа «шато»	95 см	70 см	57 см	225 л
Бургундский пиес типа «шато»	88 см	73 см	60 см	228 л



## ЛЕСНЫЕ МАССИВЫ ДЛЯ БОЧЕК

### ЛИМУЗЭН

«Лимузэнским» называют дуб не только из одноименного региона, но также из восточной части Шаранты (где находится Коньяк), части южной долины Луары и даже из департамента Сарта на границе с Нормандией. Качество древесины на этой огромной территории неоднородно, и если дуб из-под Лиможа в теории годится только для коньяка, то в Эндре и Сарте дубы вполне «мелковолокнистые» и ценятся очень высоко.

### НЬЕВР И АЛЬЕ

Департамент Ньевр относится к Бургундии, а Алье — к Оверни. Оба граничат с луарским департаментом Шер, где находится Сансер. Иногда древесину из Ньевра и Алье называют по именам конкретных лесов. Знаменит здесь, в первую очередь, лес Тронсэ (Tronçais). Другой известный (среди бондарей) лес — Бертань (Bertranges) находится рядом с городком Невер. Лес Тронсэ овеян легендами. Высаженный в XVII веке Жаном-Батистом Кольбером, сегодня он принадлежит государству, а количество дубов, которые срубаются в нём, строго квотируется. Из дуба Tronçais в год изготавливается не более 5000 барриков. И почти всё продаётся

жадным до французской роскоши иностранцам.

### ВОГЕЗЫ

Вогезы — департамент на юге Лотарингии, западнее Эльзаса. Дубы из вогезского леса стали пользоваться спросом у бондарей в 1980-х годах и славятся мелковолоконностью: сегодня это очень престижная древесина. Некоторые виноделы утверждают, что могут узнать вогезский дуб на глаз: он совсем светлый.

### ЮРА

Департамент Юра относится к региону Франш-Конте и граничит с южной частью Бургундии. Именно из юрских дубов всегда делали бочки многочисленные бургундские бондарни, и до сих пор юрский лес они очень ценят.

### АРДЕННЫ

Департамент в регионе Шампань-Арденны, севернее Марны, остаётся источником дуба для тех немногочисленных шампанских домов, которые всё ещё ферментируют свои вина в бочках. Во Вторую мировую войну в арденнских лесах велись активные боевые действия, местный дуб не слишком котируется: пила в нутре пострадавшего когда-то дерева может наткнуться на осколок снаряда и сломаться.









# БОРДО

*Лучшие вина Бордо давно оторвались от земли и доступны теперь немногим. Но на Земле осталось «другое Бордо», с которым стоит разобраться в отсутствие взметнувших в стратосферы грандов.*





## 33 АЗБУЧНЫХ ИСТИНЫ

1

Бордо, в первую очередь, ассоциируется с красными винами.

Все красные вина Бордо — ассамбляжи каберне совиньона, мерло с возможными добавками пти вердо, каберне фран. Почти все красные бордо, за исключением самых дешёвых, выдерживаются в барриках из французского дуба.

2

Bordeaux AOC (Rouge или Blanc) — общий региональный аппелласьон. Означает, что вино сделано на территории Бордо из винограда, выросшего в Бордо. Вина более высоких классов — коммунальные (из отдельных коммун), затем — замковые.

3

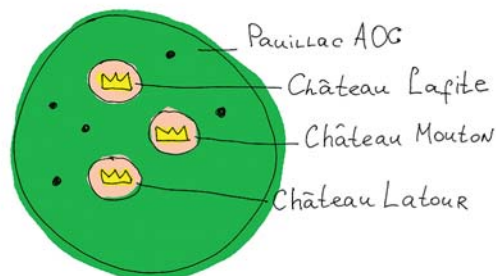
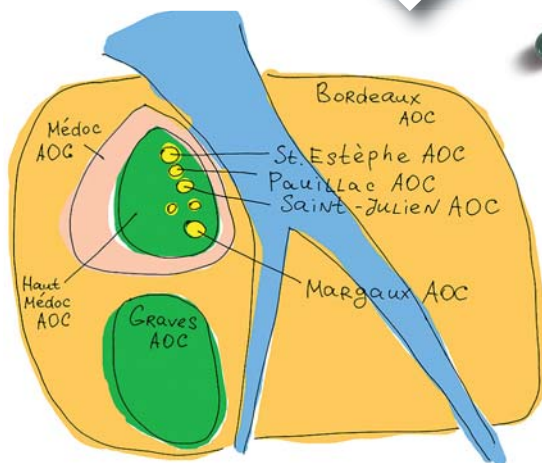
В Бордо важно разделение на Левый берег и Правый берег — земли, лежащие с двух сторон эстуария Жиронда, который образуется от слияния рек Гаронна и Дордонь. Область между этими реками называется Антр-Дё-Мер («между двух морей»).

4

Левый берег — это две обширные территории: Медок и Грав. Самые престижные виноградники находятся в Медоке. Внутри Медока выделяют (в том числе и как отдельный винный аппелласьон) О-Медок (верхний — в том смысле, что он находится выше по течению Жиронды, дальше от океана).

5

Внутри О-Медока выделяют земли отдельных коммун: Марго, Пойяк, Сен-Жюльен, Сент-Эстеф, Мули, Листрак. Под аппелласьоном Médoc AOC и под всеми аппелласьонами, которые находятся внутри Медока, можно делать только сухие красные вина. Сухие белые в Медоке тоже делают (и иногда они весьма дорогие), но они могут быть лишь Bordeaux Blanc AOC.





## СОРТА ВИНОГРАДА В БОРДО

**Красные**  
мерло 62%  
каберне совиньон 25%  
каберне фран 12%  
мальбек (кот), пти вердо,  
карменер 1%

**Белые**  
семильон 54%  
совиньон блан 36%  
мюскадель 7%  
совиньон гри, колобрар,  
юньи блан, фоль бланш (мерло  
блан), мозак (гаме блан,  
бланкетт-де-лиму), ондан  
(серсиаль), шардоне 3%

## БОРДО СЕГОДНЯ

**112 000** гектаров виноградников  
**85%** производимого в регионе — красные сухие вина  
**60** апелласьонов (AOC)  
**около 8000** хозяйств (замки, виноградари, кооперативы)  
**16 000** этикеток (торговых марок вин)  
**720** млн бутылок в год  
**3,7** млрд евро в год — продажи производителей  
**22** бутылки бордо продаётся в мире каждую секунду

**6** В Граве четверть производства составляют сухие белые вина. Из 3420 га виноградников Грава 1610 выделены в коммунальное образование под названием Пессак-Леоньян. В Пессаке 20% производимых вин — сухие белые. Пессак — самая северная часть Грава, прилегающая к городу Бордо.

**9** Сладкие вина бордо — это в разных пропорциях ассамбляжи сортов совиньон блан и семильон, с добавками мюскаделя, производимые из ботритизированного винограда — винограда, тронутого грибом *botrytis cinerea*, который называют также «благородной плесенью».

**7** Сухое белое бордо — это в разных пропорциях ассамбляжи сортов совиньон блан и семильон, с добавками мюскаделя.

**8** В местности Грав находятся также несколько коммунальных апелласьонов, где производятся знаменитые бордоские сладкие вина. Самые известные из них — Сотерн и Барсак.

**10** В Медоке и Граве действует 5-уровневая классификация Grand Cru Classé 1855 года. К первому классу (Premier Grand Cru Classé) относятся 5 шато: Latour, Lafite-Rothschild, Mouton-Rothschild в коммуне Пойяк, Margaux в одноимённой коммуне и Haut-Brion в Граве. Всего в классификацию входит 61 шато.





## Коммуны Медока (с юга на север)

КОММУНА      ВИНОГРАДНИКИ, ГА / КЛАССИФИЦИРОВАННЫЕ ШАТО (1855), КЛАССЫ

		1	2	3	4	5	всего
Марго	1413	1	5	11	3	2	22
Мули	610	—	—	—	—	—	—
Сен-Жюльен	920	—	5	2	4	1	12
Пойяк	1200	3	2	—	1	12	18
Листрак	635	—	—	—	—	—	—
Сент-Эстеф	1230	—	2	1	1	1	5

11

**Château Haut-Brion** в Пессаке-Леоньяне, — единственный замок из Грава, который входит в Классификацию-1855 с красным вином. Хотя производимое им сухое белое вино тоже очень знаменито и дорого, но сухие белые вина вообще ни в какую классификацию не входят.

12

Важно понимать различие понятий «крю» и «коммуна» в Бордо и Бургундии.



В Бордо единицей классификации являются не виноградники, а замки (шато): класс присвоен замку, виноградник же, принадлежащий замку, может меняться по воле владельца, и зачастую виноградник замка — это не нечто целое, а совокупность нескольких участков, иногда десятков.



В Бургундии «крю» выделены по географическому признаку. Современная бургундская классификация сформулирована на основе древних, традиционно сложившихся демаркаций, но они всегда были связаны с качеством терруаров (монахи, веками обрабатывавшие эти земли, познали всё об их свойствах).

В Бордо коммуна — совокупность земель, принадлежащих замкам, которые находятся вокруг городка или деревни, чьё имя и носит вся коммуна. Или же это конгломерат из нескольких городков и угодий замков в округе. Сегодня владельцы замков живут в них не всегда, но всё же в основе своей это аристократические владения.

В Бургундии коммуна — деревня, окружённая виноградниками, которые поделены между жителями деревни. Статус «гран крю», «премье крю» и пр. присваивается виноградникам в границах, определённых законом: состав владельцев крю может меняться, но его площадь неизменна.

13

По ряду причин на Правом берегу виноделие развивалось медленнее, чем на Левом. В Медоке уже XVI веке были крупные частные поместья. Виноградники Правого берега стали приобретать известность только в конце XIX века: во время проведения классификации-1855 их никто всерьёз не рассматривал.

14

Великие коммуны Правого берега — Помроль и Сент-Эмильон. В Помроле до сих пор нет собственной классификации. У Сент-Эмильона — своя, совершенно отличная от медокской классификация.



15

Классификация-1855 была составлена путем анализа рыночных цен на вина вошедших в неё шато. Если бы классификацию по тому же показателю (только цены) переделали сегодня, то в высший класс вошло бы не меньшее количество шато с Правого берега.

## «АЛЬТЕРНАТИВНАЯ» КЛАССИФИКАЦИЯ—2016

	ЛЕВЫЙ БЕРЕГ	ПРАВЫЙ БЕРЕГ
ПЕРВЫЕ ГРАН КРЮ	<p>Lafite-Rothschild (Pc) 1GCC *</p> <p>Latour (Pc) 1GCC</p> <p>Margaux (Mg) 1GCC</p> <p>Haut Brion (PL) 1GCC</p> <p>Mouton (Pc) 1GCC</p> <p>d'Yquem (St) 1GCCs^</p> <p>La Mission Haut Brion (PL) CC Graves</p>	<p>Pétrus (Pm)</p> <p>Cheval Blanc (SEm) 1GCCa</p> <p>Ausone (SEm) 1GCCa</p> <p>Lafleur (Pm)</p> <p>Le Pin (Pm)</p> <p>Angélus (SEm) 1GCCa</p> <p>Pavie (SEm) 1GCCa</p>
СУПЕР ВТОРЫЕ *	<p>Palmer (Mg) 3GCC</p> <p>Léoville Las Cases (SJ) 2GCC</p> <p>Cos d'Estournel (SE) 2GCC</p> <p>Ducru Beaucaillou (SJ) 2GCC</p> <p>Montrose (SE) 2GCC</p> <p>Pontet Canet (Pc) 5GCC</p> <p>Pichon Lalande (Pc) 2GCC</p> <p>Pichon Baron (Pc) 2GCC</p> <p>Lynch-Bages (Pc) 5GCC</p> <p>Smith-Haut-Lafitte (PL) CC Graves</p> <p>Pape Clément (PL) CC Graves</p> <p>Haut Bailly (PL) CC Graves</p> <p>Leoville Poyferre (SJ) 2 GCC</p>	<p>L'Eglise Clinet (Pm)</p> <p>La Mondotte (SEm) GCC</p> <p>Valandraud (SEm) GCC</p> <p>Bellevue Mondotte (SEm) GCC</p> <p>Beausejour Duffau (SEm) 1GCCb</p> <p>Vieux Château Certan (Pm)</p> <p>L'Evangile (Pm)</p> <p>La Fleur-Pétrus (Pm)</p> <p>La Violette (Pm)</p> <p>Trotanoy (Pm)</p> <p>Clos l'Eglise (Pm)</p> <p>Tertre-Roteboeuf (SEm) GCC</p> <p>La Conseillante (Pm)</p>

\* В скобках — коммуны, далее — официальный класс на сегодня по действующей для коммуны классификации

коммуны:

Марго — Margaux (Mg)

Пойяк — Pauillac (Pc)

Сен-Жюльен — St. Julien (SJ)

Сент-Эстеф — Saint-Estephe (SE)

Сотерн — Sauternes (St)

Сент-Эмильон — Saint-Emilion (SEm)

Помроль — Pomerol (Pm)

\*\* Понятие «супервторые» появилось в 1980-е годы, когда обозначился пул шато, которые начали активно теснить первые гран крю на пьедестале престижа. Поначалу это были 2-е гран крю Pichon Lalande, Cos d'Estournel, Ducru Beaucaillou и Léoville Las Cases. Позднее в борьбу за престиж включились и другие замки. Самым надёжным мериллом, как и в 1855 году, является цена. Этот список супервторых вин (только по Ллевому берегу) составлен ресурсом Liv-ex в 2015 году на основе цен на последние пять урожаев.

16

«Супер-вторые» —

неофициальный, но часто употребляемый термин. Сначала так называли шато второго класса (по Классификации-1855), которые делают настолько хорошие вина, что легко могли бы претендовать на первый класс.

17

Главное вино, которое про-

изводит бордоское шато, называют Grand Vin и оно носит название самого шато. На Grand Vin идёт самый лучший виноград. Из того, что чуть хуже, могут делать так называемые «второе вино» и даже «третье».

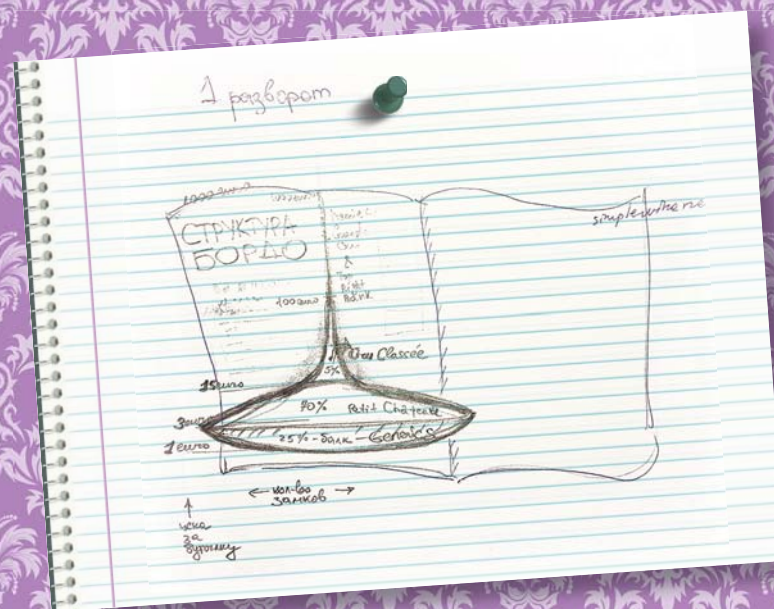


18

Вина то-  
повых ша-  
то в на-  
ше время стали  
очень дороги, но они  
составляют весьма  
незначительный про-  
цент того, что произ-  
водится в Бордо.

.....

1. Бордо по количеству бутыл-  
лок: крЮ классе 5%, остальные  
замки 95%
2. Бордо по стоимости: крЮ  
классе 20%, остальные замки  
80%



## БОРДОСКАЯ «ПИРАМИДА»

### ЦЕНА БУТЫЛКИ

#### 5% — CRUS CLASSÉS

от 100 евро до бесконеч-  
ности

Premier Grand Crus Classé  
первые и некоторые супервторые

от 15 до 100 евро

Остальные классифицированные (в своих коммунах)  
шато, а также крЮ буржуа — порядка 500 шато

#### 70% — PETIT CHÂTEAUX

от 3 евро

7000 Petites Châteaux  
+ 36 кооперативов

Около 7000 малых замков бутилируют вина. Это более  
чем 2/3 всего рынка Бордо по объёму — 500 млн бутыл-  
лок вина, которые находятся в ценовом диапазоне от  
3 до 15 евро.

#### 25% — БАЛК

от 1 евро за литр

Традиционно торговля балком ведётся в пересчёте на  
900-литровые бочки. Рыночная цена на них колеблется  
от 700 до 1300 евро. Себестоимость производства тонно  
составляет 1070 евро. Ежегодно в Бордо проходят де-  
монстрации виноградарей.

### CRUS BOURGEOIS

Классификация крЮ буржуа Медона ведётся с 1932 года.  
Новые правила вступили в силу в 2010-м. На замки крЮ буржуа  
приходится 30% производства всего Медона. Классификация  
пересматривается каждый год на основе дегустации и  
консенсуса по качеству винтажа. Чуть более 300 замков  
Медона (всех восьми АОС) претендуют на звание крЮ буржуа,  
и около 80% его получают. В последний отбор (по винам не  
самого успешного винтажа 2013) статус крЮ буржуа был  
присужден 251 замку.

19

Классификация Сент-Эмильона впервые  
проведена в 1955 году, но регулярно пе-  
ресматривается. Ревизии были в 1969,  
1986, 1996 годах. После очередного пересмотра  
классификации в 2006 году оказалось много не-  
довольных: суды длились три года, в итоге версию  
2006 года отменили. Самая свежая редакция —  
2012 года — не обошлась без сенсаций.

.....



## ОФИЦИАЛЬНЫЕ КЛАССИФИКАЦИИ ПО КОММУНАМ БОРДО

### КЛАССИФИКАЦИЯ МЕДОКА И ГРАВА 1855 ГОДА

- 1 гран крЮ — 5 замков
- 2 гран крЮ — 14 замков
- 3 гран крЮ — 14 замков
- 4 гран крЮ — 10 замков
- 5 гран крЮ — 18 замков

### КЛАССИФИКАЦИЯ СОТЕРНА И БАРСАКА 1855 ГОДА

- Первые крЮ классе — 11 замков
  - Вторые крЮ классе — 12 замков
- Классификация ГрАва (1958–1959)
- КрЮ классе — 16 замков

### КЛАССИФИКАЦИЯ СЕНТ-ЭМИЛЬОНА

- Первые гран крЮ классе А — 4 замка
- Первые гран крЮ классе В — 14 замков
- Гран крЮ классе — 63 замка

**21**

Если видите надпись «Grand Cru» на этикетке бордо, не спешите радоваться. Классифицированные шато Медока пишут на этикетке «Grand Cru Classé en 1855», но, если они не первого класса, не пишут, какой именно класс (с 5-го по 2-й). В Сент-Эмильоне титул «Grand Cru» носят 63 замка и многие из них медокским гран крЮ совсем не ровня.

**22**

Хозяйства Левого берега — весьма крупные предприятия. Например, виноградник Lafite — 107 гектаров, Margaux — 81, Mouton — 75. Урожайность у топовых хозяйств на уровне 35–40 гектолитров на гектар. То есть у каждого из этих трёх объём производства гораздо больше 200 тыс. бутылок в год. На Правом берегу хозяйства в основном очень малы, от 2 до 10 га.

**20**

Premiere Grand Cru Classé A — высший класс в Сент-Эмильоне. Больше полувека в нём были два шато — Ausone и Cheval Blanc. Но в 2012 году до «первого А» подняли также Château Pavie и Château Angélus.

**23**

Классифицированные шато входят в систему «плас де Бордо» — Place de Bordeaux: уникальный механизм продаж. Шато продают вина неготиантским домам (которых в Бордо больше 300), неготианты работают с дистрибьюторами и импортёрами. В Бордо хорошо налажена практика фьючерсных продаж: вина начинают продаваться весной следующего за урожаем года, хотя готовы они будут не раньше чем через два года. Система называется En Primeur (далее «ан-примёр»).

**24**

Из-за особенностей почв и климата на Левом берегу выращивают больше каберне совиньона, на Правом — больше мерло.

**25**

Типичные тона молодого левобережного бордо — чёрная смородина и другие чёрные ягоды и фрукты, чернила, карандашный грифель, хьюмидор. По мере взросления в них развиваются тона трюфелей, какао, мяты.

**26**

Чёрная смородина — характерный тон молодого каберне. Когда вино созреет, он преобразуется в третичные ароматы мяты и какао.



## ТИПИЧНЫЕ АРОМАТЫ БОРДОСКОГО АССАМБЛЯЖА



**ПЕРВИЧНЫЕ АРОМАТЫ** даёт сам виноград (это обычно все цветочные и фруктовые ноты, а также такие оттенки, как пряности, лакрица и т.д.). Первичные ароматы для красного бордо — это красная и черная смородина, малина, клубника, сливы, фиалки, лакрица, перец и гвоздика.

**ВТОРИЧНЫЕ АРОМАТЫ** появляются во время винификации и выдержки в бочках. В Бордо это обычно всё, связанное с ванилью, которая и появляется после выдержки в новых барриках.

**ТРЕТИЧНЫЕ АРОМАТЫ** обнаруживаются после старения в бутылках. Для Бордо это трюфели, кофе, смола, карамель, кожа, хьюмидор.

27

Молодое бордо с Левого берега часто отчётливо пахнет карандашным грифелем и чернилами. «Аромат хьюмидора» — еще одна странная из часто встречающихся характеристик классического кларета, но, скорее, выдержанного.

28

Вина с доминантой мерло пахнут пирогом со сливами или сливовым вареньем. С выдержкой в них появляются ноты кожи и меха.



# МЕСТНАЯ ЕДА

Бордоская кухня — это вариации на тему моллюсков, трюфелей и фуа-гра, то есть всё то, что известно как «общезапаховая кухня». Дело в том, что именно Бордо с близким устричным побережьем Атлантики, Перигора, во многом повлиял в своё время на парижскую модную кухню, рафинированную потом по всему свету. Бордоская кухня изысканна и изощрённа, равно как и местные вина, которые не терпят рустичных сочетаний с едой.

**Бордо:** справочная

## ТЕРРУАРНАЯ КУХНЯ БОРДО И МЕСТНЫЕ ВИНА

АРКАШОНСКИЕ УСТРИЦЫ С ЙОДИСТЫМ ПРИВКУСОМ ОКЕАНА

7, 8

АРКАШОНСКИЙ МОРСКОЙ ЯЗЫК — РЫБА, ДОБЫВАЕМАЯ НА ПОБЕРЕЖЬЕ ЛАНД, ГДЕ ЕЁ ТАКЖЕ НАЗЫВАЮТ «ЯЗЫК АДВОКАТА»

7, 8, 9

ЖИРОНДСКИЕ УГРИ, А ТОЧНЕЕ ИХ МАЛЬКИ, КОТОРЫХ ОБЖАРИВАЮТ «ПО-ИСПАНСКИ», ЧТОБЫ ОНИ ХРУСТЕЛИ НА ЗУБАХ

8

ФРИКАСЕ ИЗ ВЗРОСЛЫХ УГРЕЙ, ГОТОВИТСЯ С БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ЧЕСНОКА И ПЕТРУШКИ

7, 8

АТЛАНТИЧЕСКАЯ МИНОГА В ВИННОМ КРАСНОМ БОРДОСКОМ СОУСЕ

1, 2, 3

ЕВРОПЕЙСКАЯ СЕЛЬДЬ АЛОЗА, КОТОРУЮ ЛОВЯТ В ДОРДОНИ И ГАРОННЕ С АПРЕЛЯ ПО ИЮНЬ (ВО ВРЕМЯ НЕРЕСТА) И ПОДЖАРИВАЮТ НА ПОДСУШЕННЫХ ОДНОЛЕТНИХ ПОБЕГАХ ЛОЗЫ

5, 6, 8

ПОЙЯКСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЯГНЁНОК, СОЧНЫЙ, С ЛЁГКИМИ НОТКАМИ ЙОДА — КАК-НИКАК ОКЕАН РЯДОМ

2, 1, 4

АНТРЕКОТ ИЗ БАЗАССКОЙ ГОВЯДИНЫ ИЗ ГОРОДКА НЕПОДАЛЁКУ ОТ БОРДО

4, 2

БЕЛЫЕ ГРИБЫ ИЗ ЛАНД, ОБЖАРЕННЫЕ С ПЕТРУШКОЙ И ЧЕСНОКОМ

1, 2

ЛИЛОВАЯ СПАРЖА ИЗ БЛАЯ С ПРАВОГО БЕРЕГА ЖИРОНДЫ

4, 3, 2

РАГУ ИЗ ДИКОГО ГОЛУБЯ В ВИННОМ СОУСЕ С ГРЕНКАМИ

4, 3, 2

ЧЕСНОЧНЫЙ СУП С ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ, ИМЕЮЩИЙ РЕЗКОВАТЫЙ, НО ПРИЯТНЫЙ ЗАПАХ

7, 8

МЕДОКСКИЕ КОЛБАСКИ, ЛОМОНСКИЙ ПАШТЕТ И ЕЩЁ ДЕСЯТКИ, ЕСЛИ НЕ СОТНИ БЛЮД, КОТОРЫЕ ГОТОВЯТСЯ МЕСТНЫМИ ПОВАРАМИ В МАЛЕНЬКИХ РЕСТОРАНЧИКАХ ЖИРОНДЫ

1, 5

К ЛЕВОБЕРЕЖНЫМ БОРДО ИЗ МЯСА ТРАДИЦИОННО ИДЁТ БАРАНИНА, К ПРАВОБЕРЕЖНЫМ — ГОВЯДИНА.



**Медок 1–3 классов, топовые вина Правого берега** — самые сильные, выдающиеся бордо, которые с едой нужно сочетать очень осторожно, особенно если речь о старых винах и великих урожаях. Их нужно дегустировать или в ресторанах высокой кухни, спрашивая совета сомелье, или готовить к ним лаконичные блюда из отличных продуктов: жигу ягнёнка, ростбиф. С сырами лучше не экспериментировать. Главное правило: только отборные продукты, приготовленные лаконично, или... лучше вовсе без еды.

**Замковые вина шато 4–5 классов и Crus Bourgeois** также могут оказаться весьма высокого уровня, но с ними можно позволить себе больше вольностей: колбасы, барашек на гриле, утка, грибы.

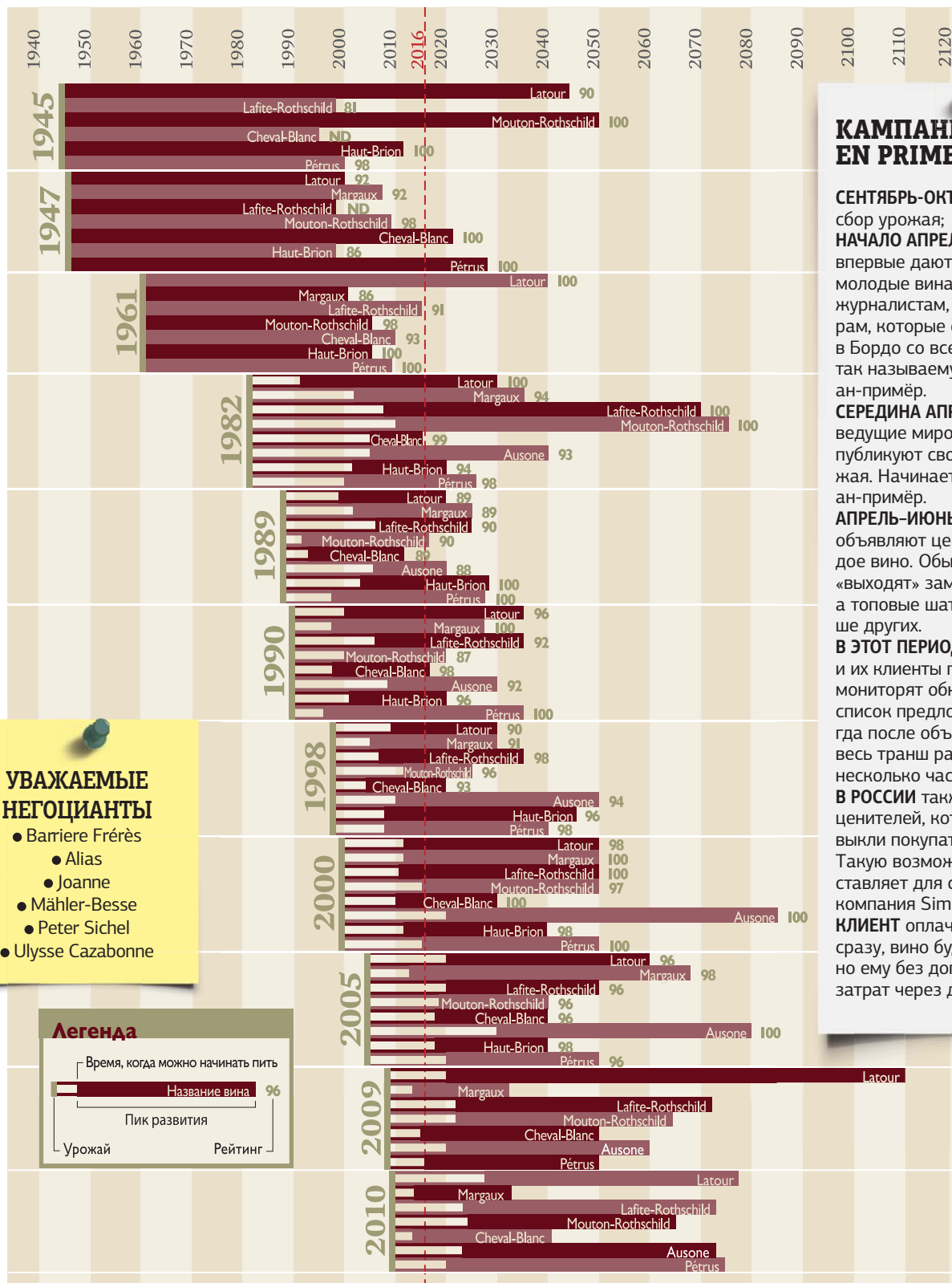
**Правобережные красные** в среднем мягче, танины более гладкие, структура скорее гибкая, округлая. Они часто пахнут пирогом со сливами или сливовым вареньем. У них может быть более высокий уровень алкоголя, чем у вин с доминантой каберне.

- 1) простые красные Bordeaux Rouge AOC
- 2) левобережные красные вина
- 3) правобережные красные вина
- 4) красные Grand Vin топовых замков
- 5) сухие белые Bordeaux Blanc AOC
- 6) сухие белые Pessac-Léognan AOC
- 7) сухие белые Entre-Deux-Mers AOC
- 8) сухие белые Graves AOC
- 9) дорогие белые вина топовых замков
- 10) сладкие Sauternes / Barsac



## НА НАШ ВЕК ХВАТИТ

В этой схеме собраны предсказания Роберта Паркера по винам «большой восьмёрки» и Урожаем века. Бордовым маркером обозначается время от того момента, когда вино можно начинать пить, и весь период, когда оно, по предположению критика, будет находиться на пике своего качества.



## КАМПАНИЯ EN PRIMEUR

**СЕНТЯБРЬ-ОКТАБРЬ** —

сбор урожая;  
**НАЧАЛО АПРЕЛЯ** — шато впервые дают попробовать молодые вина критикам, журналистам, импортёрам, которые съезжаются в Бордо со всего света на так называемую Неделю ан-примёр.

**СЕРЕДИНА АПРЕЛЯ** — ведущие мировые критики публикуют свои оценки урожая. Начинается кампания ан-примёр.

**АПРЕЛЬ-ИЮНЬ** — шато объявляют цены на молодое вино. Обычно сначала «выходят» замки попроще, а топовые шато тянут дольше других.

**В ЭТОТ ПЕРИОД** негоспоианты и их клиенты постоянно мониторят обновляющийся список предложений. Иногда после объявления цены весь транш раскупается за несколько часов.

**В РОССИИ** также есть пул ценителей, которые привыкли покупать en primeur. Такую возможность представляет для своих клиентов компания Simple.

**КЛИЕНТ** оплачивает покупку сразу, вино будет доставлено ему без дополнительных затрат через два года.

## УВАЖАЕМЫЕ НЕГОЦИАНТЫ

- Barriere Frères
- Alias
- Joanne
- Mähler-Besse
- Peter Sichel
- Ulysse Cazabonne



29

«Женериками» называют не-дорогие коммерческие мар-ки бордо, которые делают как сами шато, так и негоцианты, как правило, из покупного винограда и на чужих мощностях. Многие женери-ки превосходны по соотношению цены и качества. Женерики выпускают под региональными или коммунальными апелласьонами.

.....

30

Стоит быть внимательнее со звучными именами: многие шато носят названия, похо-жие на что-то другое. На правом бере-гу кроме Pétus есть ещё и Petris, есть Cheval Noir. А тем шато, у которых в на-звании есть слово «лафит» (что значит холм) или «латур» (башня) нет числа. В Сент-Эмильоне есть очень уважае-мое и дорогое шато Figeac. И есть ещё как минимум три шато с «Фижаком» в имени. Одно из них названо по од-ной из субзон Сент-Эмильона: Château Figeac Grace Dieu. Что в переводе мож-но понять как «Фижак, и слава Богу!»: спасибо тебе, господи, что дал нам де-нег зарабатывать на чужом имени.

.....

31

В Бордо очень велика роль энологов-консультантов. Первым «отцом всего Бордо» был Эмиль Пейно. Сейчас эпоха Мишеля Роллана, хотя его имидж несколько де-монизирован. От маленьких Château Nenin и Hosanna до огром-ного Ausone его имя приносит несомненный успех. Роллан учит грамотной винификации на базе мерло, сбору сверхзрелых ягод, лично делает авторские ассамбляжи во вкусе лучших критиков. Стефан Деренонкур, уроженец Нормандии, слыёт адептом бо-лее сдержанной и деликатной техники: выдержка на осадке, ба-тонаж, микрооксидация. Из других известных имен — Жак и Эрик Буассно, Дени Дюбордьё, Жиль Пуке, Кристиан Веири.

.....

32

Огромную роль в становлении рынка бордо сыграл американский критик Роберт Паркер. Благодаря его уникальному стилю описаний, оценкам по 100-баль-ной шкале, которым по большей части доверяют, его самоуве-ренности и феноменальным дегустаторским способностям у не-го появилась многомиллионная партия фанатов — любителей вина, которые прислушиваются к каждому его слову. Он рас-толковал бордо Америке и миру. С 1982 года его оценки су-щественно влияют на цены. Сегодня «Паркер» — это команда аффилированных критиков, сам от постепенно отходит от дел (erobertparker.com). Не отстаёт от него по влиятельности и жур-нал Wine Spectator.

.....



Роберт Паркер

33

В поисках недорогих и очень хороших бордо стоит обра-щаться к французским вин-ным гидам Hachette, la Revue du Vin de France, Bettane et Desseauve — они ориентированы на французов, у кото-рых известные всему миру и переоце-ненные вина-фетиши не в чести. Про-сматривая в Hachette лауреатов в ка-тегории Bordeaux AOC, чаще сталкива-ешься с винами из Антр-Дё-Мера или Грава, а также апелласьонов-сател-литов. Особенно подтянулись Фрон-сак и Лаланд-де-Помроль, Кот-де-Блай и Кот-де-Бур. Рекомендация по фран-цузским гидам — общая для всех реги-онов страны.

.....







**ЛЮССАК — СЕНТ-ЭМИЛЬОН // LUSSAC — SAINT-ÉMILION**

1454 га

Мерло и каберне фран

Гравий в западной части, глина на севере

Château La Jorine  
Château des Landes  
Château Soleil  
Château La Croix de Peyrolie  
Château La Grande Clotte  
Château de Lussac

**МОНТАНЬ — СЕНТ-ЭМИЛЬОН // MONTAGNE — SAINT-ÉMILION**

1454 га

Мерло и каберне фран

Известняк и глина на песчано-гравийных подпочвах

Château Faizeau  
Château Messile Aubert  
Reclos De La Couronne  
Château Beauséjour  
Château Vieux Bonneau  
Clos Bertineau

**ПУИССЕГЕН — СЕНТ-ЭМИЛЬОН // PUISSEGUIN — SAINT-ÉMILION**

748 га

Мерло

Смесь глины и известняка

Château Haut-Bernat  
Château des Laurets

**ГРАВ-ДЕ-ВЭР // GRAVES DE VAYRES**

400 га

Мерло

Гравий, частично

на песчаных подпочвах

Château La Caussade

**СЕНТ-ФУА-БОРДО // SAINTE FOY BORDEAUX**

207 га

Мерло

Глина и известняк

Château Hostens Picant  
Château Martet  
Château Carbonneau  
Château du Champs les Treilles

**СЕН-ЖОРЖ — СЕНТ-ЭМИЛЬОН // SAINT-GEORGES SAINT-ÉMILION**

198 га

Мерло

Глина и известняк

Château Haut-Saint-Georges

**КАДИЙЯК — КОТ-ДЕ-БОРДО // CADILLAC — CÔTES DE BORDEAUX**

1015 га

Мерло

Плотные хорошо дренированные известняковые глины с гравийными склонами

Château Brethous  
Château Lagarosse  
Château Reynon

Площадь

Сорт

Почва



Левый Берег

Великие апелласыоны
Марго
Пойяк
Сен-Жюльен
Сент-Эстеф
Общие апелласыоны
О-Медок
Медок
Сателлиты
Мули и Листрак

КАК ЗНАМЕНИТЫЕ ЭНОЛОГИ И ВЛАДЕЛЬЦЫ ШАТО ИЗ ВЕЛИКИХ АППЕЛЛАСЬОНОВ ВКЛАДЫВАЮТСЯ В ШАТО АППЕЛЛАСЬОНОВ-САТЕЛЛИТОВ



Правый берег

Великие апелласыоны	Самые важные сателлиты	Второстепенные сателлиты	Остальные
Сент-Эмильон и Помроль	Фронсак и Канон-Фронсак, Лаланд-Помроль, Монтань-Сент-Эмильон	Кот-де-Кастильон, Кот-де-Бург, Пуассегин, Люссак	Сен-Жорж, Кадийяк — Кот-де-Бордо

Сладкие

Великие апелласыоны	Самые важные сателлиты	Второстепенные сателлиты	Остальные
Сотерн и Барсак	Серон, Кадийяк, Лупьяк	Премьер-Кот-де-Бордо, Сен-Круа-де-Мон	Сен-Жорж, Кадийяк — Кот-де-Бордо



# КАК ДЕЛАЮТ КРАСНОЕ БОРДО

1. Как правило, практикуется полное гребне-отделение (ягоды отделяют от кистей)
2. Предферментационная холодная мацерация\* — спорная технология, мода на которую пошла с гаражистов
3. Первичное алкогольное брожение (ферментация) происходит в «кювах» — больших цементных, стальных или дубовых чанах. Лучшие производители винифицируют по парцелям (то есть делают отдельные «базовые» вина с каждого участка виноградника, выделенного по тем или иным параметрам), поэтому чаны могут быть самых разных размеров.
4. Контроль температуры ферментации практически везде установлен, но используется только в жаркие годы. Всё более популярен лёгкий нагрев суслу в самом начале ферментации. Ферментация идёт при достаточно высоких температурах и порой достигает 30°C.
5. Шапталлизация\*\* в Бордо официально разрешена. Раньше она была обычным явлением. Сейчас более популярен обратный осмос (способ отфильтровывания воды), который концентрирует все параметры вина.
6. В бордоских сортах очень много танинов, поэтому нужно быть предельно осторожным с экстракцией. Количество ремонтажей\*\*\* — важное решение, зависящее от винтажа.
7. Постферментационная мацерация\*\*\*\* (настаивание) на мезге (шкурках, косточках) может длиться неделю, а то и дольше. При высоком уровне алкоголя экстракция танинов ещё сильнее, поэтому нужно быть ещё более осторожным.
8. После мацерации вино сливается в другие «кювы»



с помощью насосов или гравитации. Мезга отжимается прессом. Вино пресса, более жёсткое и танинное, составляет 10–15% всего объёма, оно используется позже как часть ассамбляжа.

9. Малолактика (яблочно-молочная ферментация\*\*\*\*) может происходить в кювах, но чаще вино уже переливают в бочки (баррики) до её наступления.

10. Выдержка происходит в традиционных 225-литровых бочках французского дуба, которые называются бордоскими барриками. Был период увлечения новым дубом, сейчас его процент постепенно снижают, заливая вино в уже использованные 2-3-летние бочки. Бочки заполняются так, чтобы внутри не осталось кислорода, и плотно закупориваются.

11. В течение первого года выдержки вино периодически переливается из бочки в бочку (раз в три месяца), чтобы удалить осадок. Это называется сутираж. Он делается для активного насыщения вина кислородом.

12. Через примерно 12 месяцев бочки перемещают в «погреб второго года»

13. Бутирование происходит на третий год после винтажа, как правило, в начале лета.



**АССАМБЛЯЖ** — важнейшая часть винификации. Он может быть проведен в любой момент: в начале, в середине или в конце периода выдержки. Команда энологов принимает решение о том, какие лоты войдут в первое вино замка, какие во второе, какие будут бутылкованы как женерики, либо проданы наливом.

\* Холодная мацерация: ягоды помещают в чан для ферментации, но не дают ферментации начаться сразу, понижая температуру чана (с использованием сухого льда). Это делается для того, чтобы «вытянуть» в сок, вытекающий из ягод, те ароматические компоненты, которые улетучились бы при начале брожения.

\*\* Шапталлизация — добавление сахара в процессе брожения, благодаря чему дрожжи получают дополнительную пищу и ферментация может длиться ещё несколько дней.

\*\*\* Одна из техник «разбития» шапки из мезги, всплывающей на поверхность вина во время брожения. В старину это был пижаж (шапку разбивали механически сверху, палкой), теперь при ремонтаже шапку опрыскивают сверху, словно из душа, бродящим сусликом, перекачиваемым через насос из нижней части бродительной ёмкости. Есть и более жёсткая техника — делестаж (всё вино сливается из чана, а потом переливается обратно на осевшую вниз шапку).

\*\*\*\* Послеферментационная мацерация: по окончании ферментации вино оставляют на некоторое время на мезге, чтобы извлечь больше пигмента и других веществ из кожицы.

\*\*\*\*\* Служит для того, чтобы смягчить кислотность и танинность вина (в ходе этого процесса резкая яблочная кислота преобразуется в более мягкую молочную).



## СОВЕТЫ СОМЕЛЬЕ

**ЕВГЕНИЙ БОГДАНОВ,  
ПРЕЗИДЕНТ  
МОСКОВСКОЙ  
АССОЦИАЦИИ  
СОМЕЛЬЕ,  
ЧЕМПИОН РОССИИ  
2014 ГОДА**



**1 СУПЕРВТОРЫЕ**, классифицированные как deuxième grand cru, в хорошие годы по качеству не уступают первым, а в некоторые винтажи их даже превосходят. Цена же может быть в 2-3 раза ниже. Речь о Cos d'Estournel, Montrose, Ducru Beaucaillou, Rauzan Ségla, Léoville Las Cases.

**2 МИЛЛЕЗИМ** — один из ключевых факторов, влияющих на цену классифицированных бордо. Но смысл не в том, что в те годы, которые оценены ниже, вино хуже. Совсем нет! В случае с Бордо оценка урожая говорит о его потенциале! Когда речь идёт о долгосрочных инвестициях, становится важно, проживёт вино 20 или 50 лет. Хорошие производители и в не очень хорошие годы делают прекрасное вино. В плохие годы они его не делают вовсе или поступают, как Château La Lagune в 2013-м: вместо 80 000 бутылок выпустили только 20 000 и только из каберне совиньона.

**3 ВИНА БОРДО** — золотое сечение. Они идеальны для потребления хоть на каждый день. Концентрация, танинность, кислотность — всё в равновесии. Они не перегруженные, не агрессивные, достаточно сухие и не такие замороченные, как вина Бургундии. Конечно, Бургундия — это прекрасно, но не на каждый день — как и высокая французская кухня.

**4 К СУХИМ БЕЛЫМ ВИНАМ** тоже относится всё сказанное в п. 3. Они так же универсальны, как и красные. В последние годы белых высочайшего качества в Бордо становится всё больше. И конечно, лучшие в мире сладкие вина — это сотерны, и они тоже производятся в Бордо.

**5 ВЫДЕРЖКА** для вин Бордо очень важна. Считается, что вина с Левого берега с преобладанием каберне можно начинать пить в 8-10-летнем возрасте. К этому времени они начинают показывать свои лучшие характеристики. Вина Правого берега с доминантой мерло в 4-5 лет уже готовы.

**Бордо:** справочная

## ПЕРЕОЦЕНКА

Ниже данные по составу ассамбляжей ведущих шато по урожаю 2009 года. Ассамбляж немного меняется в зависимости от миллезима, но приоритеты шато остаются. В средней колонке — оценка адекватности цен шато по мнению редакции SWN.

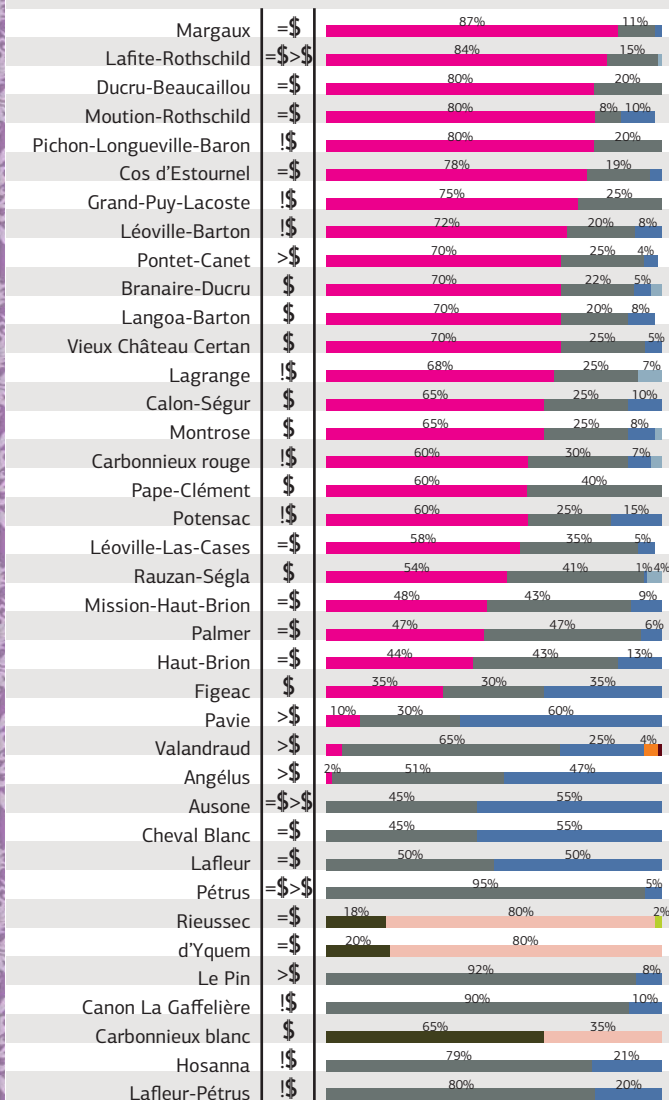
= \$ великие шато, чьи цены в целом оправданы статусом

> \$ великие, но всё же переоцененные шато

! \$ более доступные шато, хорошее соотношение цены и качества

### Сорта, присутствующие в ассамбляже шато

■ каберне совиньон ■ карменер  
■ мерло ■ совиньон блан  
■ каберне фран ■ семильон  
■ пти вердо ■ мюскадэ  
■ мальбек

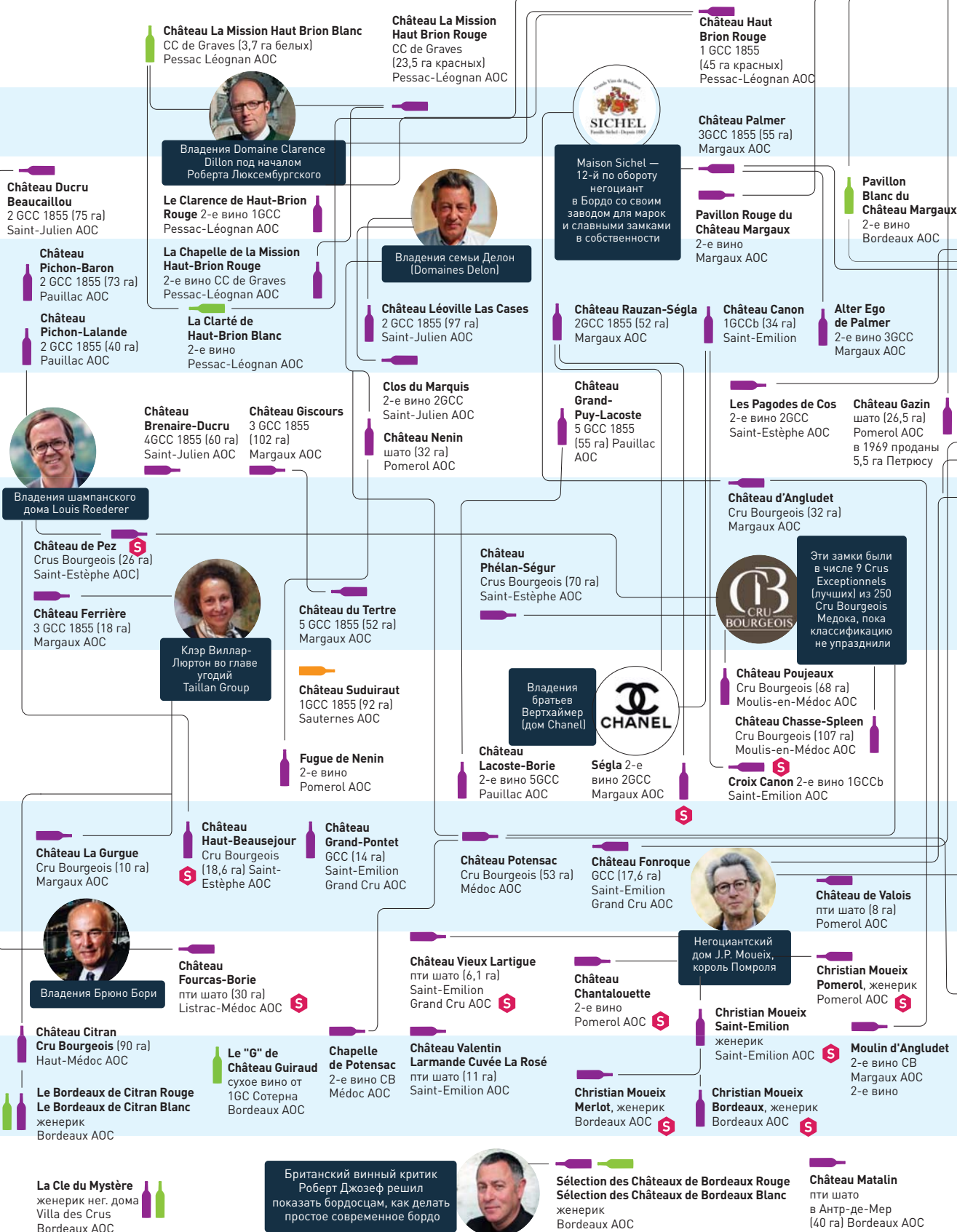




# В БОРДО ВСЁ СВЯЗАНО

Структура бордоского портфеля компании Simple

50–100 тыс.  
35–50 тыс.  
20–35 тыс.  
10–20 тыс.  
7–10 тыс.  
5–7 тыс.  
4–5 тыс.  
3–4 тыс.  
2–3 тыс.  
1–2 тыс.  
Менее 1 тыс.









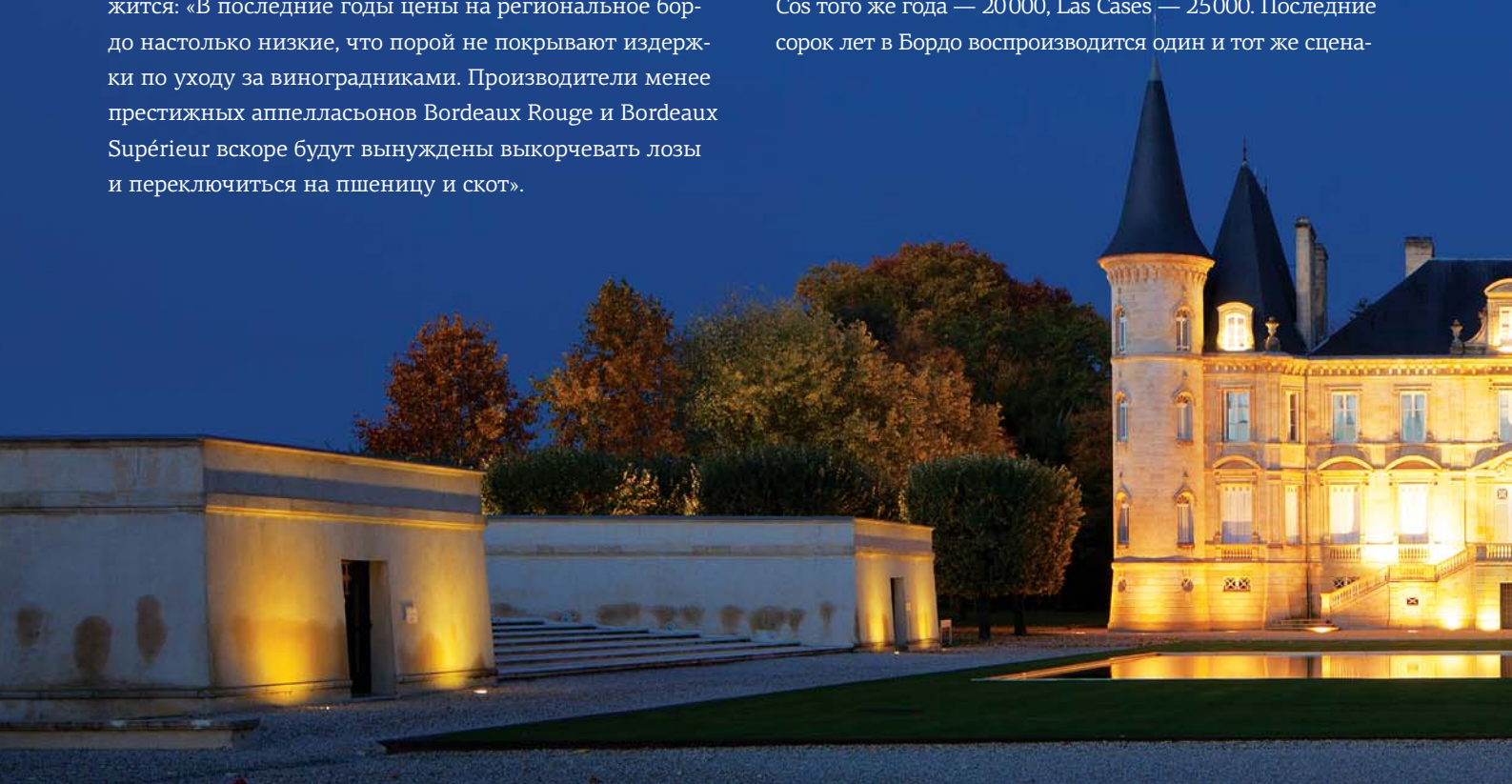
# Пляс, Ан-примёры и другие признаки породы

*Никакой другой регион так не будоражит умы, как Бордо, и не только потому что здесь делают лучшие вина планеты, этаких вставших в ряд идолов острова Пасхи, которым всё равно, молятся на них или нет. Есть ещё Пляс-де-Бордо — уникальный торговый механизм, который давно пора включить в список объектов культурного наследия, охраняемых ЮНЕСКО. На Пляс выстраиваются такие шпильки из крю классё, что и не снились самым отважным мастерам готики. И вся эта красота стоит на мощном фундаменте «малых замков», которых и сосчитать-то никто не может.*

## ПРОЧНЫЙ КРУГ

Вот что пишет о ценах на Бордо один из известнейших винных колумнистов США: «Цены на урожай X на 40% ниже, чем на урожай X-1 («икс» минус один), и нам говорят, что цены на Бордо упали. Но что даёт это 40% снижение? Урожай X в два раза дороже, чем урожай X-3». Далее автор статьи рассуждает о том, что замки загнали себя в ловушку, и что цены на урожай X+1 должны снизиться, по крайней мере, на 50%, чтобы торговля не встала намертво. Он также отмечает, что заигрывание великих шато с рынком ударяет по менее славным производителям, на которых Бордо держится: «В последние годы цены на региональное бордо настолько низкие, что порой не покрывают издержки по уходу за виноградниками. Производители менее престижных апелласьонов Bordeaux Rouge и Bordeaux Supérieur вскоре будут вынуждены выкорчевать лозы и переключиться на пшеницу и скот».

Угадайте, о каком винтаже бордо идёт речь? По цифрам всё один в один 2011! Узкий круг престижных замков задирает цены с поразительной самоуверенностью, тогда как большая часть винодельческих хозяйств едва сводит концы с концами. Речь о винтаже-1972. Автор колонки, Алексис Беспалофф, советует про ан-примёры забыть и наслаждаться уже бутилированными винами Cos d'Estournel, Lynch-Bages и Léoville Las Cases 1970 года по цене \$4,99 за бутылку в ритейле! Увы, машине Пляс-де-Бордо может противостоять разве что машина времени. Lynch-Bages 2011 стоит у нас в районе 15000 рублей, Cos того же года — 20000, Las Cases — 25000. Последние сорок лет в Бордо воспроизводится один и тот же сцена-





**ШАТО БЕЗ ШАТО**

Количество зарегистрированных названий шато превышает 11000. Попытки CIBV отрегулировать ситуацию с «дутыми» шато за два года проверок дали минимальный результат. При этом самые крупные владельцы названий шато — это 47 бордоских кооперативов. У одного только кооператива сателлитов Сент-Эмильона (Пюисген и Люссак) около 200 названий шато, при том что шато (замки) как таковые если есть у десятка кооператоров, и то хорошо.

но наращивают, строят винодельческие хабы циклопических масштабов и начинают новейшим оборудованием. Мощностей так много, что своими брендами их полностью не загрузить, и начинается диверсификация: собственные марки для сетей, женерики для замков. Женерики от шато — отдельный тренд. Как бы «третье вино» под звучным именем продаётся значительно лучше, чем выдуманное Шато-де-Шато. Впрочем, всамделишные третьи вина тоже тренд — они поднимают статус вторых.

рий — на каждом новом витке цены удваиваются, и рынок снова их проглатывает. Но если в 1970-х их взвинчивали из-за американцев, в 2000-х во всём обвиняют Гонконг. Как остроумно было замечено в одном исследовании, рост цен на престижное бордо коррелирует только с ростом числа миллионеров на планете. Бордо стало фетишем, предметом роскоши и символом статуса. К счастью, не всё, около сотни этикеток — «первых гран крю», «супервторых» и к ним при-  
мыкающих.

**МЕЙК-АП**

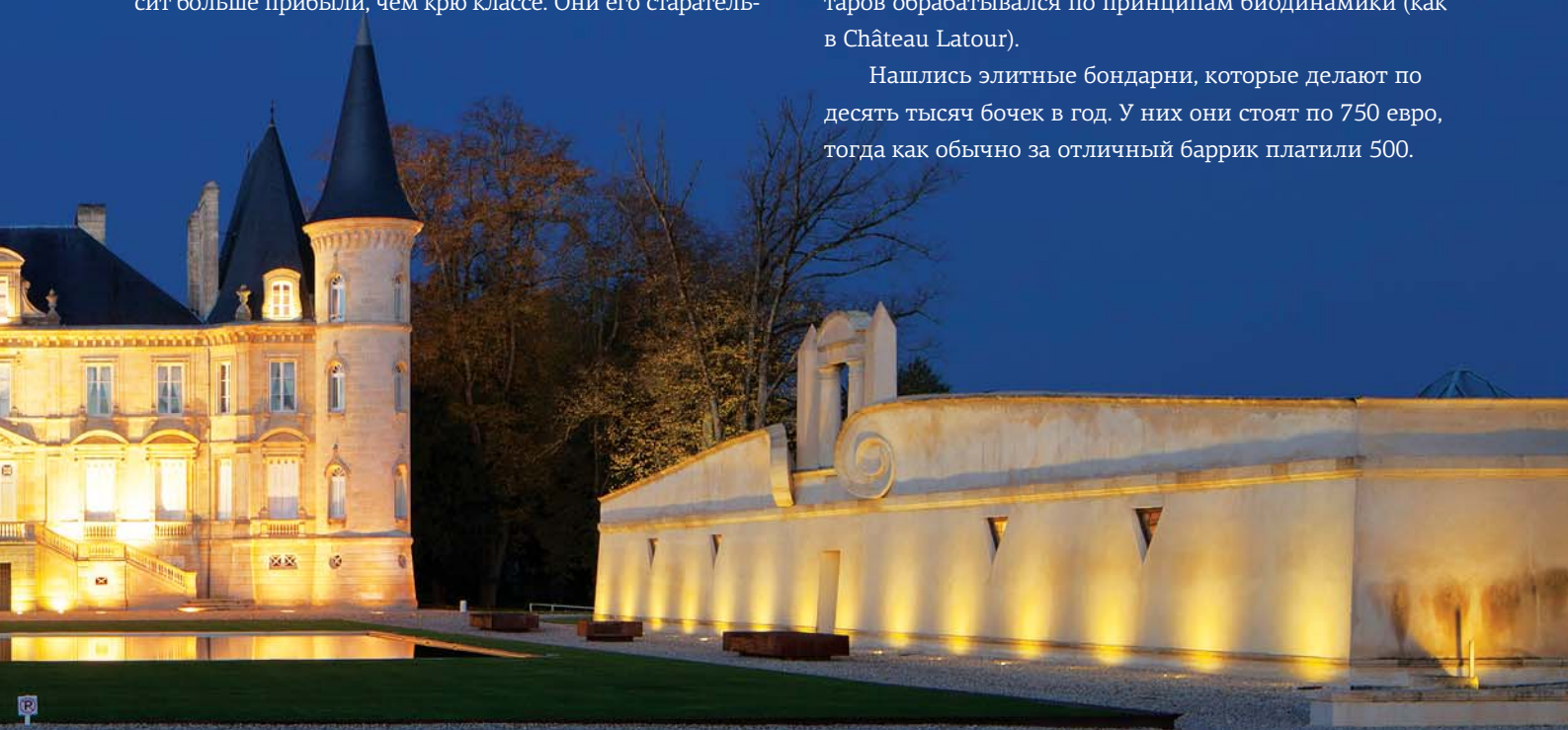
Самый нижний сегмент Бордо живет в постоянном стрессе. Град, мороз, ливень, засуха — всё может оказаться фатальным для хозяйства в Bordeaux AOC или Bordeaux Supérieur AOC (половина виноградников Бордо). Три плохих урожая подряд — и пиши пропало. Цена на литр балка в Бордо не менялась последние лет 15, при том что общий уровень цен, а значит и затрат на оборудование, рабочую силу и булавки вырос на 35%. Есть два выхода — вступать в кооператив или дружить с негодциантами. Негоцианты — главные потребители бордоского балка. Они разливают миллионы бутылок под разными марками, цена которых колеблется на полке (российской полке) от 500 до 2000 рублей. Для негодциантов это крупный кусок бизнеса, некоторым он приносит больше прибыли, чем крю классé. Они его старатель-

**ДЕСЯТИЛЕТИЯ КАЧЕСТВА**

Взлёт цен на топовые бордо — не только спекуляция. Качество в регионе сильно выросло. Строжайшая селекция, развитие концепции вторых и третьих вин, — если до миллениума первоклассные гран крю делали 200–300 тыс. бутылок Grand Vin, то теперь 100–120. В середине прошлого века на десять лет был один-два хороших урожая. В 2000-х мы имеем подряд великие: 2000, 2003, 2005, 2009, 2010, 2015-му снова прочат большой успех.

Бордо — самый богатый винный регион мира, воплощение фразы «деньги к деньгам». Благодаря при-  
былям последнего времени шато могут позволить себе очень много ручного труда на каждой стадии производства. Где ещё возможно, чтобы виноград в 90 гектаров обрабатывался по принципам биодинамики (как в Château Latour).

Нашлись элитные бондарни, которые делают по десять тысяч бочек в год. У них они стоят по 750 евро, тогда как обычно за отличный баррик платили 500.







## ГОДЫ КОМЕТ

Есть два типа урожая: «классические» — это хорошие винтажи, которые не принято называть «великими» (например, 2001, 2002, 2004, 2006, 2011, 2014) и «спекулятивные» — годы, которые виноделы и критики считают выдающимися (2000, 2003, 2005, 2009, 2010). С последними у негодцианта вообще не бывает никаких проблем: импортеры покупают за любую цену, лишь бы ему выделили аллокацию.



● Раньше, покупая новорождённый Latour в ан-примёре, англичане говорили, что это для внуков. Теперь мир крутится быстрее и Latour можно пить в десятилетнем возрасте.

## МНЕНИЕ

« Все твердят, — ах, ох, бедные маленькие шато разоряются! Это неверный фокус. Разоряются те, кто делает плохое вино или не могут найти свои рынки сбыта из-за нерадивого менеджмента. Бордо — это около 8000 производителей. От силы 2000 из них делают достойный продукт. Регионов, где есть та же пропасть между лучшими и худшими, много: Тоскана, Калифорния, Баросса... В Бордо это акцентируется лишь потому, что он самый крупный элитный регион мира.

« Если малому замку повезло оказаться в одном из звучных апелласьонов — Сент-Эмильоне, Марго, Сент-Эстефе — у него нет проблем с дистрибуцией. Если речь идёт об огромных просторах Антр-де-Мера и разных «Кбтов», то, как бы ни был прекрасен терруар, сколько бы там ни было известняка или гравия, у такого замка нет рыночной силы. А значит негодциант, если возьмёт его к себе в портфель, может делать с ним всё, что угодно. Негодиант может укреплять взаимоотношения с зарубежными партнёрами, отдавая малые замки на эксклюзив. Как правило, это бордо с лучшим соотношением цены и качества.

Сандро Хатиашвили, Simple

В Lafite все бочки делают сами, бондарня Château Margaux обеспечивает нужды шато на треть, и очень многие шато сами сушат древесину.

Всё это ремесленничество разворачивается на фоне космических технологий в погребах, — обратный осмос, криоэкстракция, коферментация, гравитационная загрузка, оптический триаж и ещё уйма всего — оборудование новых шато поражает воображение.

## ЗАКОЛДОВАННОЕ МЕСТО

Place de Bordeaux — это не какое-то конкретное место, не форум, не рынок, где можно поторговаться. Пляс-де-Бордо — это совокупность негодциантов (около 300) и куртье (около 90), через которых проходит 70% того моря разлитого вина, которое каждый год в Бордо производится. Негодианты раньше были гораздо более могущественны, чем теперь. Они держали огромные склады, закупали бочки, выдерживали, бутилировали, клеили этикетки, отправляли в опасное плавание корабли. Они диктовали замкам цены. У них была вся власть. По прихоти покупателя негодциант мог смешать пол-бочки Latour и пол-бочки Lafite и выпустить спецрелиз, а мог укрепить кларет эрмижаем. Гегемония негодциантов пошатнулась в конце 1950-х, когда американцы впервые ринулись скупать бордо. В 60-х из погребов были вычищены старые винтажи, и горящие взоры торговцев обратились к молодым винам. К 1970-му большинство замков сами занялись бутилированием вина. Вскоре это было закреплено законодательно. Негодиантам осталась функция маркетинга, и на сегодняшний день нет более эффективных и успешных виноторговцев





● **40%** бордо  
идет на экспорт

● **КРУПНЕЙШИЕ РЫНКИ:**

Гонконг: **251** млн евро

Китай: **238**

Великобритания: **209**

США: **196**

Германия: **165**

Япония: **113**

Бельгия: **111**

Швеция: **102**

Канада: **49**

Голландия: **45**



в мире. Если ты винодел и хочешь прославиться —  
попади в портфель бордоского негоднанта.

### ВИНО «В НАГРУЗКУ»

Мощь негоднентов в их количестве и уникальных компетенциях. Одни специализируются на Северной Европе, другие на США, третьи на Китае. Одни дружат с пятизвёздочными отелями, другие с коллекционерами-миллионерами, третьи с мега-шефами. Вброшенная на Пляс-де-Бордо партия вина мгновенно разлетается по всему миру. Сила марки растёт от винтажа к винтажу.

Импортёры и дистрибьюторы ради хороших отношений с негоднентами покупают каждый год, каким бы ни был урожай. Кроме того, никто не может по-

пать только топовые замки лучших урожаев — «в на-  
грузку» к желанным лотам негоднентам достаются да-  
же вина от хозяйств в Новом Свете и Италии, которые  
принадлежат известным бордосцам.

### ВЕЛИК ЗОЛОТНИК И НЕ ДОРОГ

На ан-примёрах играют около 450 замков, не в лучшие винтажи их вдвое меньше. Всё это, как правило, клас-  
сифицированные по разным системам замки, а также Помроль.

Сегодня отсутствие второго вина у замка, который торгуется на Пляс, выглядит как чудачество. Даже ес-  
ли виноградник всего в 2 га, иметь второе вино — пра-  
вило хорошего тона. Порядка 30 вторых вин самых  
престижных замков уже торгуется на Пляс. Они оце-





**70%** продаж вин бордо идёт через негоциантов  
**250–450** замков играют в системе en primeur  
**5–15%** от объёма производства замка продаётся en primeur  
 на **10–20%** вино, покупаемое в en primeur, дешевле,  
 чем когда оно попадёт на рынок

#### 10 КРУПНЕЙШИХ НЕГОЦИАНТОВ БОРДО (ИЗ 300)

	ОБОРОТ (МЛН ЕВРО)	% ЭКСПОРТНЫХ СДЕЛОК
• Castel	950	40
• Grands Chais de France	650	70
• Baron Philippe de Rothschild	153	80
• CVBG-Dourthe-Kressman	125	56
• Yvon Mau	95	31
• Sovex-Woltner	76	60
• Ginestet	75	45
• Oenoalliance	75	35
• Grands Vins de Gironde	60	35
• Cordier Mestrezat	50	70

ниваются примерно в треть от стоимости гран вен. Причём Alter Ego de Palmer теснит Rauzan-Ségla, а Petit Mouton расталкивает плечами Pichon-Baron и Lynch-Bages. Но настоящее золотое дно — это вторые вина менее амбициозных замков. Они часто попадают в коллекции негоциантов наравне с шедеврами из малопrestiжных апелласьонов и отдаются на локальные рынки как эксклюзив.

#### ПРИМЕРКА ЦЕН

Институт частичной продажи будущего урожая возник не от хорошей жизни. В 1950-е, напомним, Lafite стоил в районе доллара, Cos и Las Cases по сорок центов за бутылку. Что уж говорить о прочих замках. Где-то на старте сезона негоцианты давали виноделам деньги взаймы, чтобы те могли справиться с винтажом. В качестве обеспечения займа высту-

пал виноград — sur souche, то есть «на лозе». Вдохнув посвободнее с открытием окна в Америку, замки взяли под контроль весь винодельческий процесс, а вместо того чтобы брать в долг, стали продавать фьючерсы, причём всё дороже и дороже с каждым годом. Кампания ан-примёр из спасательной операции превратилась в наступательную. Замки получили возможность прощупывать кошельки потенциальных инвесторов и потребителей, выпуская несколько небольших траншей в ан-примёре и таким образом прицениваясь. Сливки, которые раньше доставались негоциантам, пошли в казну замков. Впрочем, эскалация цен на руку и тем, и другим. Ходит много разговоров об отмирании ан-примёров, о том, что после 2009-го и 2010-го покупать в ан-примёр убыточно, статистика неопровержимая. Что ж, подобные разговоры ходят последние лет сорок.

Продажа вина «на лозе» (vente sur souche) давала хоть какие-то деньги, чтобы нанять сборщиков на урожай. Известен случай, как владелец Grand Puy Lacoste (5-е гран-крю в Пойяке) Раймон Дюпан загодя заключил сделку на треть предполагаемого урожая 1961 года по фиксированной цене, а потом вместо ожидаемых 100 тонн было собрано лишь 35, из них владельцам осталось лишь две (!) тонны — их и удалось продать по рыночной цене в 7500 франков за тонну, ставшей рекордной. Остальные 33 тонны достались негоцианту в три раза дешевле, и это был легендарный 1961-й год.





# Страховой случай

*Победа мощных финансовых потоков над ручейком семейных традиций настолько же очевидна в Бордо, как и то, что Земля круглая. Страховые компании и империи моды разделили между собой винные сокровища. Откуда только не текут в Бордо деньги, заработанные на чём угодно.*

## ПОЧЁМ КАМУШКИ

Если это гравий Пойяка, то камушки стоят в среднем по два миллиона евро за гектар. Если это гравий Грава, то в семьдесят пять раз дешевле. В 75! Причём ещё десять лет назад разрыв был не так драматичен: земля в Пойяке продавалась по 250 000 евро за га, в Граве — по 50 000, и это ближе отражает потенциал двух терруаров. Концентрация престижных замков (а в Пойяке она зашкаливает), порождает ажиотаж среди инвесторов. Страховые компании, банки, скучающие миллиардеры — все хотят только Пойяк и только Помроль, хотят самое-самое. Шаг в сторону, в Медок или Лаланд, и всё, взор инвестора потух, платежеспособный спрос упал в 50 раз. Ни ультрамодный дизайн погреба, ни дроны на винограднике, ни оптический триаж, ни Мишель Роллан на ассамбляже не помо-

## ЦЕНЫ НА ЗЕМЛЮ В БОРДО (ЕВРО ЗА ГА)

<b>2 000 000</b>	— Пойяк
<b>1 000 000</b>	— Марго, Сен-Жюльен, Помроль
<b>450 000</b>	— Пессак- Леоньян
<b>350 000</b>	— Сент-Эстеф
<b>220 000</b>	— Сент-Эмильон
<b>180 000</b>	— Лаланд-де- Помроль
<b>35 000</b>	— Сотерн и Барсак
<b>80 000</b>	— Мули
<b>75 000</b>	— Листрак, О-Медок
<b>45 000</b>	— Медок АОС
<b>27 000</b>	— Грав

гут продать выдающийся кот-де-бур дорожке посредственного сент-эмильона.

## КЛИН СВЕТОМ

О консерватизме и надменности Бордо, не приемлющем «чужаков», говорят так часто, что может сложиться впечатление, будто там каждый второй винодел — Ротшильд и по утрам он, сбегав по мраморной лестнице старинного замка с башенками, раздумывает, поехать ли осматривать виноградники на Aston Martin или Ferrari. Его мадам раздаёт поручения слугам, а дети резвятся на лужайке с щенками ценнейших пород. Вероятно, идиллическая семейственность где-то ещё сохранилась, но только не в самом знаменитом винодельческом регионе мира. Тяжёлыми шарами петанка стали бордоские шато. Замки, за которые в 1980-х ни-



кто бы не дал и пяти миллионов, сегодня идут нарасхват по 35.

## НЕСЕМЕЙНЫЙ БИЗНЕС ИЛИ НЕПРОФИЛЬНЫЙ АКТИВ?

Если семья Вертхаймер, владеющая империей Chanel, желает приобрести топовое хозяйство в Бордо, они найдут, как это сделать. Когда у компании из-под носа утекло Château Latour, перекупленное миллиардером, владельцем заводов и пароходов Франсуа Пино, Вертхаймеры недолго находились в поиске и в 1994-м прикупили Château Rausan-Ségla, которое уже более двух лет «болталось» на рынке с табличкой «À vendre» из-за финансовых трудностей, с которыми столкнулся предыдущий владелец — британский финансист Джордж Уолкер. Как (естественно) было заявлено после покупки, «это не просто хобби, которое вдруг обнаружилось у семьи. Мы хотим восстановить былой статус хозяйства».

«Они любят Францию и ценят вина Бордо больше, чем сами французы», — сказал как-то в интервью SWN Поль Понталье, управляющий Château Margaux о Менцелопулосах — греках, поднявших с колен великий замок. Как говаривал Роберт Паркер, «покупая шато во Франции, ты приобретаешь не просто землю, ты покупаешь часть истории».

« Когда мы покупаем компанию, это обычно семейный бизнес, управление которым было не на должном уровне.

**Кристиан Сили**, управляющий AXA Millésimes

« Только корпорации могут позволить себе содержать топовые замки. Вот они и скупают бордо потихоньку.

**Саймон Стейплз**, Berry Bros

« Я не понимаю, почему некоторые французы противятся приходу иностранцев. Ведь земля остаётся здесь, они не могут забрать ее с собой.

**Марсель Дюкасс**, бывший главный винодел Château Lagrang

И даже если Франсуа Пино приписывают качества бультерьера (когда речь идёт о его основном бизнесе), в винном бизнесе он оказался пайнкой. Саймон Стейплз из старейшей британской виноторговой компании Berry Bros свидетельствует: «С тех пор как Пино купил Château Latour, качество вина значительно улучшилось».

## СМЕРТЬ И НАЛОГИ

Очень высокие налоги на наследство и на капитал во Франции — одна из причин частых продаж шато. При этом база налога рассчитывается не от операционных прибылей компании, а от стоимости земли. В свою очередь, стоимость земли оценивается не абы как, а по последней проведённой сделке. То есть если какой-нибудь миллиардер из Гонконга выложил несколько миллио-

нов за гектар, это станет ориентиром для оценки цены земли в регионе.

## ЛУЧШЕ ПЕРЕСТРАХОВАТЬСЯ

В своё время одна французская газета написала: «Они купили Париж, потом они купили леса. Теперь они хотят купить Бордо». На дворе стояли 1980-е, а в Бордо заворачивались крупные капиталы: на вино обратил внимание страховой бизнес Франции. AXA, Groupe Taillan, La Mondiale, MACIF, AGF — лишь некоторые из страховщиков, решивших влиться в ряды владельцев ша-

то. Почему именно они, а не нефть, не газ, не самолёты? Ответ прост: французские страховщики издавна вкладывались в недвижимость, это коррелирует и с их ценностями, и с законодательством, обязывающим держать часть средств во французской недвижимости.

## СТРАХОВАНИЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

На балансе французского страхового гиганта AXA не числится структуры под названием AXA Millésimes. Не найдёте вы и официального описания деятельности компании. Даже корпоративный веб-сайт предназначен исключительно для входа сотрудников. Тем не менее эту компанию знают все, кто хоть как-то интересуется миром вина, — владелец топовых хозяйств в Бордо, Португалии и Токае, AXA Millésimes делает свой

### ПРИБРЕТЕНИЯ АХА MILLÉSIMES:

- Château Pichon-Longueville Baron, Бордо, 1987
- Château Pibran, Бордо, 1987
- Domaine l'Arlet, Бургундия, 1987
- Château Cantenac-Brown, Бордо, 1989 (продано в 2006-м)
- Château Petit-Village, Бордо, 1989
- Château Suduiraut, Бордо, 1992
- Quinta do Noval, Португалия, 1993





За подёрнутый туманом пейзаж Château d'Yquem готовы продать душу тысячи любителей вина во всех точках земного шара

«маленький» бизнес там, куда другие не суются — слишком уж специфический и тонкий это объект — великие вина.

Клод Беbear, бывший глава АХА — группы, в отделениях которой по всему миру работают 175 тысяч человек, в конце 1950-х познакомился в Париже с Жаном-Мишелем Казом. Они друзья со студенческой скамьи, вместе играли в регби. По словам Беbearа, его родители — «крестьяне с берегов Дордони». Каз, семья которого уже владела Château Lynch-Bages и Les Ormes de Pez, имел и некоторую «страховую» наследственность: его дедушка, переехав в Бордо, сначала был пекарем, потом завел страховой бизнес, и уже после стал покупать винодельни. Окончив университет, Беbear в 1964 году создал страховую компанию в Канаде, которая в 1984 году (докупив несколько страховщиков во Франции) превратилась в АХА, а Каз служил в авиации, изучал нефтяной бизнес в Техасе, 12 лет работал в IBM. Когда АХА выросла настолько, что должна была выполнять предписания правительства о вложении средств в недвижимость, Беbear обратился к Казу, и тот начал подыскивать для него подходящие хозяйства в качестве главы АХА Millésimes. В 2000 году Каз ушёл с этого поста, и его сменил англичанин Кристиан Сили, который с одинаковой лёгкостью общается как со сборщиками винограда, так и с сильными мира сего или с прессой, умалчивая лишь о финансовых аспектах очередных сделок.

## ЯПОНСКИЙ ВОПРОС

Когда в 1970-х японский «вино-водочный» гигант Suntory попытался приобрести свои первые виноградники в Бордо, французское правительство наложило запрет на сделку в страхе перед наплывом иностранного капитала.

Когда ему указали на дверь, Кейдзо Садзи, тогдашний президент Suntory, решил зайти через окно. Он познакомился с Эмилем Пейно и Мишелем Делоном — очень важными фигурами того времени в Бордо. Те посоветовали ему купить увядавшее Château Lagrange. Финансовый кризис 1970-х довёл семью Сендоя, прежних владельцев Lagrange, до того, что они стали распродавать землю по парцелям (к 1981 году у них осталось 62 га из прежних 112). «Если бы Lagrange был скаковой лошастью, сочувствующий наблюдатель испытывал бы сильнейшее желание пристрелить её просто из чувства сострадания», — писали позже в San Francisco Chronicle.

Два года Садзи вёл переговоры с французским правительством, в итоге оно потребовало от японцев гарантий серьёзных инвестиций в хозяйство. В 1983 году сделка состоялась и за несколько лет Suntory вложила в Lagrange более \$40 млн — в 10 раз больше, чем было обещано изначально. Стоит ли говорить, что коммерческие амбиции Садзи сыграли в этом деле не столь важную роль, как его страсть к кларету.





Японцы обеспечивают серьёзный спрос на шато. На фото Château Beychvelle, принадлежащее японскому гиганту Suntory

## ВЕЛИКАЯ ГНИЛЬ

О том, что именно страсть к вину руководит покупателями шато, свидетельствует история сделок в Сотерне. Считается, что на сладком бордо нельзя заработать: производство вина высокого качества требует невероятных трудозатрат, которые не окупаются. Но для некоторых регион благородной плесени — мираж сладкой жизни.

Из «большой тройки» Сотерна первым «продалось» Rieussec (в 1984 году его купила компания, образованная «мутоновскими» Ротшильдами — DBR). Потом в 1992 году AXA купила Suduiraut. Последним сдал позиции семейственности Yquem. В 1980-х

годах граф Александр де Люр Салюс, легендарный управляющий Yquem, любил устраивать в замке роскошные вечеринки. При этом ему принадлежало лишь 7% акций, а 48% — его брату Юджину. Тот, как и другие родственники, владевшие меньшими долями, был недоволен роскошествами Александра. Раздор в семействе перерос в открытый скандал, когда Александр оборудовал в замке туалетную комнату за \$200 тысяч. Юджин начал искать покупателя. В 1996 году Бернар Арно из LVMH купил 55% акций, но впервые ступить на землю Икема он смог только в апреле 1999-го: три года Александр де Люр Салюс, заручившись поддержкой общественности, судился с ним и с братом, пытаясь отстоять своё преимущественное право на покупку доли Юджина, но у него ничего не вышло. Формально его оставили на посту директора, но вскоре он всё же съехал из шато и издал книжку под названием «Бедный Икем», в которой собрал 50 писем с соболезнованиями от известных «винных» людей из разных стран, таких как австралийский критик Джеймс Хэллидей или совладелец Domaine de la Romanée-Conti Обер де Виллен. Мир оплакал старого аристократа Yquem, для которого началась корпоративная эпоха.

## ТРИ БОГАТЫРЯ

### ФРАНСУА ПИНО, PINAULT-PRINTEMPS-REDOUTE, PPR

«Мои конкуренты либо умрут сами, либо я их съем». Эту фразу приписывают Франсуа Пино, монстру мира luxury. Макиавелли мог бы позавидовать той методичности, с которой французский бизнесмен, любящий повторять, что сколотил состояние, имея только один документ — водительские права, расправлялся с теми, кто помогал ему в финансовых аферах. Заработав первые деньги в Алжире, Пино скупал всё и вся — от страховой компании до сети супермаркетов Printemps. Первым делом он отправлял в отставку топ-менеджмент. Pinault Group прозвали «спрутом» за агрессивное поглощение компаний разного



профиля. Владелец аукционного дома Christie's и модного монстра Gucci (которого он буквально выгрыз из рук вечного конкурента — Бернара Арно), в 1993-м он купил Château Latour за 126 млн долларов через подконтрольную ему компанию Artemis. Сейчас ей принадлежат также Domaine d'Eugénie в Бургундии, Château Grillet в Северной Роне, Araujo Estate в долине Напы, Château Siaurac в Лаланд-де-Помроль, Château Vray Croix de Gay в Помролье, Château Le Prieuré в Сент-Эмильоне.

### БЕРНАР АРНО, LVMH

Бернар Арно заложил основы своего успеха в 1984-м, когда купил дом Christian Dior. Четырьмя годами позже был прибран к рукам Moët Hennessy Louis Vuitton, в котором Арно с тех пор является бессменным президентом, председателем совета директоров и главным держателем акций. Он владеет рядом известных шампанских домов, среди которых Moët & Chandon, Krug, Veuve Clicquot, Dom Pérignon, Ruinart. Рабочая лошадка Арно — Hennessy — приносит огромные прибыли. Скандалная и мучительно долгая история покупки Château d'Yquem уже стала хрестоматийной. Вершиной его винной карьеры можно назвать покупку Cheval

Blanc. Говорят, что он натирает ботинки красным вином, потому что танины благоприятно сказываются на сохранности кожи.





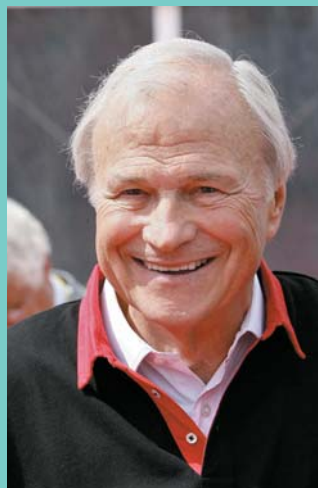
## СЛАДКИЙ СОБЛАЗН

По соседству с Yquem притаилось Château Guiraud. История его продажи не столь мрачна, однако не менее насыщена событиями. В начале 1980-х оно принадлежало Фрэнку Нарби, занимавшемуся корабельным бизнесом. Нанятый им Ксавье Планты существенно улучшил качество и имидж хозяйства, а когда в 2004-м Нарби решил продать его, понял, что расстаться с ним не может. Впрочем, позволить себе купить его он также не мог, по сему заручился поддержкой Оливье Берно из Domaine de Chevalier и графа Стефана фон Нейперга (Canon La Gaffelière). Для обоих успешных бордосцев Сотерн был последним непокорённым оплотом. Но вместе они наскребли только 30% требуемой суммы. Ещё одного партнёра посоветовал банк HSBC, в котором обслуживалось шато: семья Пежо, производители автомобилей. На ужине у Робера Пежо тот поставил бизнесменам непростую задачу: «Вам троим придётся постараться, чтобы убедить меня сегодня. Потому что, насколько я в курсе, во-первых, сотерн — вино для старушек, во-вторых, хороший урожай бывает раз в десять лет, а в-третьих, для него нет рынка». За ужином о бизнесе почти не говорили. В финале было подано Château Guiraud 1989. Через неделю Пежо приехал в хозяйство и заявил: «Покупаю». Сотерн очаровал его.

### КЛОД БЕБЕАР, АХА

«Когда Клод Бебеар говорит, французский бизнес внимательно слушает», — так озаглавлена статья про могущественного страховщика в New York Times. То, что вначале было небольшой сонной страховой компанией где-то в Нормандии, со временем превратилось в гиганта французского бизнеса. Основа успеха — удачные и своевременные поглощения конкурентов. Страховой бизнес и крестьянские корни привели к появлению чудной композиции — компания АХА-Millesimes, которую Бебеар создал вместе с Жан-Мишелем Казом, владельцем Château Lynch-Bages, превратившаяся в конгломерат, скупающий топовые хозяй-

ства Франции, а потом и за её пределами. Бебеар отошел от ведения дел в АХА, однако вряд ли кто-то будет спорить, что его закулисное влияние в мире большого французского бизнеса сохраняется.



## НЕКОТОРЫЕ ПРОДАЖИ ВИННЫХ ХОЗЯЙСТВ

### CHÂTEAU LAGRANGE

- продано 1983
- покупатель **Grands Millésimes de France (Suntory, Япония)**
- сумма сделки\* \$11 млн

### CHÂTEAU BEYCHEVELLE

- продано 1984
- покупатель **Grands Millésimes de France (Suntory, Япония)**
- сумма сделки \$66 млн

### CHÂTEAU CITRAN

- продано 1987
- покупатель **Touko Haus (девелопер, Япония)**
- сумма сделки \$16 млн

### CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE BARON

- продано 1987
- покупатель **AXA Millésimes**
- сумма сделки \$33 млн

### CHÂTEAU SUDUIRAUT

- продано 1992
- покупатель **AXA Millésimes**
- сумма сделки 51% за \$35 млн

### CHÂTEAU LATOUR

- продано 1993
- покупатель **Франсуа Пино**
- сумма сделки \$126 млн

### CHÂTEAU RAUSAN-SÉGLA

- продано 1994
- покупатель **Groupe Chanel**
- сумма сделки \$28 млн

### CHÂTEAU FIEUZAL

- продано 1994
- покупатель **Banques Populaires (банковская группа, Франция)**
- сумма сделки \$26 млн

### CHÂTEAU CITRAN

- продано 1997
- покупатель **Groupe Taillan (страховая компания, Франция)**
- сумма сделки \$10 млн

### CHÂTEAU CHEVAL BLANC

- продано 1998
- покупатель **Бернар Арно (LVMH)**
- сумма сделки \$156 млн

### CHÂTEAU LASCOMBES

- продано 2001
- покупатель **Colony Capital (инвестиционная компания, США)**
- сумма сделки \$69 млн

### CHÂTEAU D'YQUEM

- продано 2004
- покупатель **Бернар Арно (LVMH)**
- сумма сделки \$106 млн. за 55% акций

### CHÂTEAU GUIRAUD

- продано 2006
- покупатель **Робер Пежо (Peugeot) Оливье Берно (Domaine de Chevalier), Стефан фон Нейперг (Château Canon La Gaffelière)**
- сумма сделки \$30 млн

### CHÂTEAU CANTENAC-BROWN

- продано 2006
- покупатель **Саймон Халаби, британский инвестор**
- сумма сделки \$87 млн

### CHÂTEAU SOUTARD

- продано 2006
- покупатель **La Mondiale (страховая компания, Франция)**
- сумма сделки \$40 млн

### CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE

- продано 2006
- покупатель **Louis Roederer Groupe**
- сумма сделки не разглашается

### CHÂTEAU CALON-SÉGUR

- продано 2012
- покупатель **Suravenir**
- сумма сделки \$212 млн

\*По данным открытых источников, приблизительная сумма



# Крылатые выражения

*В предыдущей статье было рассказано про то, как в Бордо пожаловали фигуранты форбсовских листингов миллиардеров. Здесь — некоторые цитаты их ставленников.*



## КРИСТИАН ДЖЕЙМС РАССЕЛ СИЛИ, УПРАВЛЯЮЩИЙ AXA MILLÉSIMES

\* Отец Кристиана — Джеймс Сили, известный лондонский виноторговец, ресторатор, журналист и писатель. Его книга «Великие вина Бордо» — одно из самых полных и доступных исследований по истории и типологии бордоских шато.

\* Кристиан попал в AXA Millésimes после окончания учебы (Кембридж по специальности «английская филология» и степень MBA в Фонтенбло). Сначала он был управляющим дома портвейна Quinta do Noval, а в 2000-м сменил Жана-Мишеля Каза в AXA в Бордо.



Хобби — рыбалка на лосося. Делал это и в Исландии, и в Шотландии, но говорит, что интересней всего в России на Кольском полуострове, где друг Евгений спас его от медведя

«Сейчас, когда AXA Millésimes стала крупной международной компанией, мне полезны навыки топ-менеджера, а для работы на винодельне больше пригодились филологическое образование и поэтическое вдохновение».

«Кое-что в Бордо не меняется никогда. Это терруар и тот высокий стиль, который присущ некоторым крю из века в век. Но мы стали строже к себе и к виноградникам. Простой пример: в Château Pichon-Longueville Baron мы с 1990 года снизили объём выпускаемого вина в два раза, — низкая урожайность, строжайшая селекция, всё».

«Качество бордо за последние годы стало лучшим в истории. Объёмы разливаемых вин гран крю уменьшились, а качество улучшилось — такая диалектика».

«Нельзя обобщать и говорить, что корпорация управляет хозяйством лучше семьи или хуже. Каждый случай уникален. Семейный менеджмент может быть идеальным, а может быть ужасным. Мы привносим в дело долгосрочное видение, смотрим на 20, 30, 50 лет вперёд».





**ПЬЕР ЛЮРТОН,**  
УПРАВЛЯЮЩИЙ CHÂTEAU CHEVAL BLANC И CHÂTEAU  
D'YQUEM (ГРУППА LVMH)

\* Люртонов в Бордо больше, чем Ротшильдов, Казов и Диллонов вместе взятых, — представителям этой династии сейчас принадлежит более 30 замков

« Я в детстве хотел быть врачом, но родители тянули в виноделие. Потом я узнал, что такое «французский парадокс», и решил лечить людей вином. И с тех пор я врач, в душе врач, разве не видно?»

« Шато сильнее всех людей, которые могут прийти в него работать. Cheval Blanc был до нас и останется после нас. Наша задача лишь сблечь, передать в целости и сохранности, по возможности улучшить».

« Бернар Арно встретился со мной после приобретения шато и сказал: «Я в вине не понимаю. Вы понимаете. Делайте лучшее, на что способны». Раз в неделю он мне звонит, и я даю подробнейший отчет обо всем, что связано с обоими шато».

« О себе я говорю так: «Меня зовут Пьер Люртон. Я много работаю». Тем кто со мной рядом, приходится считаться с этим. Бывают проблемы, например, в Chateau d'Yquem команда

очень прикипела к прежним владельцам Люр-Салюсам и поначалу меня не принимала. В Cheval Blanc тоже была четырехвековая история одних и тех же владельцев. Но мне и в голову не пришлось сменять людей, я просто постарался найти с ними общий язык. Пьер Люртон — веселый парень, он любит говорить с людьми. Кстати, Люр-Салюсам я очень благодарен — шато и его команда просто идеальны».

« Нельзя изменить стиль Cheval Blanc или Yquem, это терруар. Но я мог сделать их более кислотными и сбалансированными. Средневековые замки с историей — это прекрасно, но и новое видение им иногда не помешает, ведь вкусы меняются. Мне кажется, поклонники Yquem меня поняли».

« Вина Бордо — это цивилизация. Этого нельзя отменить, изменить, понять. Понимание значения Бордо приходит с годами. Моя миссия — в служении этой цивилизации, показывать миру её новые грани».





**ФРЕДЕРИК АНЖЕРЕР,**  
ПРЕЗИДЕНТ CHÂTEAU LATOUR, УПРАВЛЯЮЩИЙ ВСЕХ  
ХОЗЯЙСТВ ARTÉMIS DOMAINES, ПРИНАДЛЕЖАЩИХ  
ФРАНСУА ПИНО.

- \* Когда Пино купил Latour, у него было 65 га, теперь — 90. Виноград с добавленной площади, конечно, не идёт на grand vin, но контроль качества второго и третьего вина (Les Forts de Latour и Pauillac) очень жёсткий.
- \* По словам Фредерика, если бы сегодня Latour вдруг оказался выставленным на продажу, он оказался бы не по карману ни самому Пино, ни его заклятому другу Франсуа Арно. Но в начале 90-х всё было немного иначе.
- \* 2012 году Latour вышел из системы en primeur. Анжерер объясняет это стремлением выдерживать вина в погребе дольше, предотвращать опасность того, что они будут выпиты слишком молодыми.



« Я никогда не раздумываю, как бы это сделать вино лучше. Это подход для мечтателей и лентяев. Нужно идти не от финального продукта, а от базовых процессов. Например, наш погреб кажется совершенным, но в этом году мы обнаружили, что можно улучшить способ загрузки винограда и мы это сделаем.

« Когда я попал в Бордо, в центре внимания были гаражисты из Сент-Эмильона, делающие из виноградников райские сады, и культовые калифорнийцы. Только и разговоров было, что нам, классическим замкам, скоро придёт конец. Но кто сказал, что с большим виноградником нельзя достичь уровня качества крошечного? Это лишь вопрос организации — и наш опыт это подтвердил».

« Когда у вас самый большой участок занимает 1,5 га, как в Бургундии, обработать его можно за пару часов, но что делать с l'Enclos в 42 га? С гордостью говорю, что с винтажа 2015 наше grand vin — полностью биодинамическое. Слепые дегустации показывают, что у биодинамических вин более интенсивно выражены аромат и вкус».

« Рывок качества, который совершили вина Бордо за последние годы, удивителен. Бургундии такое и не снилось! Exigence — это слово я повторяю на каждом шагу. Мы стали более требовательны к качеству и самим себе.

« Мы должны иметь хорошие показатели. В том числе важны и высокие баллы у критиков: конечно, можно без них и обойтись, но всё-таки лучше иметь, как в университете. Семья Пино могла вложить деньги куда угодно, но инвестировала в вино. Если бы в течение 20 лет был нулевой возврат, это стало бы проблемой».



## НИКОЛЯ ОДЕБЕР

ВИНОДЕЛ, ДИРЕКТОР И ЛИЦО  
ЗАМКОВ CANON И RAUZAN-SÉGLA,  
ПРИНАДЛЕЖАЩИХ ГРУППЕ CHANEL

✱ Оба шато достались новым владельцам не в лучшем состоянии. Джон Коласа, первый винный директор Шанели, реформировал и расширил виноградники, переоборудовал погреба и, наконец, реставрировал сами замки. Когда стало очевидно, что даже в относительно слабые винтажи (2011 и 2012) Canon и Rauzan-Ségla производят вина, едва ли уступающие 2009 и 2010, Коласа начал искать преемника. Николя Одебера он обнаружил в аргентинской Мендосе, в одном из хозяйств концерна LVMH.

«Да, я служу терруару, я, прежде всего, виноградарь, и для меня нет большего счастья, чем идти по междурядью. Но мы должны играть по правилам XXI века. Вино — это не сок перебродивший, это савуар фер, это ар де вивр. Мало быть мастером своего дела и создавать произведения искусства, нужно уметь об этом рассказывать».

«Canon и Rauzan — два очень характерных терруара Бордо. Первый виноградник монолитный, на известняковом плато Сент-Эмильона, с доминантой мерло и долей каберне фран. Второй — это 82 га, разбросанных кусочками по всему Марго, на гравии и глине, с почти равными долями каберне и мерло и небольшим процентом пти вердо. Сапон — женственный, мягкий, тонкий, с выразительной минеральностью. Rauzan — мужественный, с прочным каркасом, укрытым в бархат и многослойность. Хрестоматийный сент-эмильон. Классическое марго. Бордоский haute couture».







Коринн Менцелопулос  
с дочерью Александрой,  
февраль 2016



# Марго и Марго

*В это трудно поверить, но в 1970-х годах репутация Château Margaux была под угрозой.*

## МИЗАНСЦЕНА

С 1934 года шато принадлежал семье Жинесте — некогда могущественным негодьям Бордо, которым принадлежали доли во многих известных поместьях. Жинесте вроде бы видели себя символами прогресса, первыми в Бордо стали употреблять слово «маркетинг», которое их соседи воспринимали как ругательство. В 1960-х они придумали смешивать вина неудачных урожаев из разных шато и продавать их под маркой Ginestet, они давали рекламу своих вин в автомобильных журналах и в Lui (французском аналоге Playboy), за что бордосцы устроили им бойкот. Без поддержки коллег дом Ginestet сильно пострадал во время финансового кризиса 1973 года, когда продажи вин Бордо снизились до критической отметки. В погребе Château Margaux было уже три непроданных урожая, но гораздо хуже то, что качество, как говорили наблюдатели, больше не соответствовало уровню премьер-крю. Несколько веков Château Margaux было, пожалуй, главным символом величия Бордо, и его упадок воспринимали как культурную катастрофу. Жинесте решили продать его. Готовилась сделка с домом Rémy Martin, но она сорвалась. Потом о намерении купить шато заявила американская компания National Distiller, но французское правительство запретило продажу, мотивировав тем, что Château Margaux — национальное достояние.

## АНДРЕ МЕНТЦЕЛОПУЛОС

В 1978 году его, наконец, купил Андре Ментцелопулос — грек по происхождению. Ментцелопулос был сыном крестьянина с Пелопонесса. Тот, хотя не учился даже в начальной школе, успел в юности эмигрировать в Америку, а потом вернуться до-

мой, стать владельцем двух отелей, мэром родного городка и обеспечить прекрасное образование своим четырём детям. Значительный капитал он сколотил в Пакистане, где был вхож в круги политической элиты и поддерживал будущего президента страны Зульфикара Али Бхутто (отца Беназир Бхутто). В конце 1950-х в Швейцарии он познакомился со своей будущей женой Лаурой, уроженкой Тулузы. Она ехать с ним в Пакистан отказалась, пришлось Андре самому переехать во Францию в 1958 году. По совету владельца Printemps он купил сеть Felix Potin, в которой было 80 бакалейных магазинов. Через несколько лет она превратилась в первую в стране сеть современной торговли задолго до появления других супермаркетов и современного гиганта Carrefour. К началу 1980-х в сети было уже 1600 точек по стране. Ментцелопулос принадлежало много недвижимости в Париже, при этом его считали образцом добропорядочного ведения бизнеса. Он не был «акулой», его уважали, а не боялись. Осознавая значение Château Margaux, он не рассчитывал быстро на нём заработать. Он предвидел, что Бордо ждёт новый золотой век. Он видел на 20 лет вперёд.

● Редакции SWN посчастливилось сделать несколько интервью с Полем Понталье, который был управляющим Château Margaux с тех пор, как его возглавила Коринн Менцелопулос. Поля Понталье не стало 28 марта 2016 года, о чем безмерно скорбит всё Бордо: он был гением и светочем. А незадолго до его смерти Коринн Менцелопулос с дочерью Александрой фотографировалась для обложки SWN и рассказала некоторые подробности об истории шато, которые мы не хотели бы упустить в этой книге.





*«Отец говорил на шести языках, включая урду! Греки похожи на евреев, они очень успешны в бизнесе и финансах. Андре был удивительным человеком. В 25 лет он покинул родину и отправился в Бирму к сестре. В 1941 году, когда страну захватили японцы, они перебрались в Индию. В 1946-м Пакистан отделился от Индии, и объявил независимость, — отец был там. Он занимался поставками зерна в Азию, говорят, благодаря высокой влажности пшеница заметно набирала в весе, и это неплохо сказывалось на прибыли. Не знаю, правда это или нет».*

*«Слава богу, мама отказалась переезжать в Пакистан. Отец был очень близок с семьёй Бхутто, мне даже довелось побывать в делегации президента во время визита в Китай в 1973 году. Я видела коммунизм своими глазами. Одинаковые костюмы, одинаковые очки, армия повсюду, машин раз-два и обчёлся, люди на велосипедах, тоже одинаковых. Деревня — сплошное Средневековье. А в Париже Жан-Поль Сартр тогда всю воспевал коммунизм. C'est la folie, это же безумие! Сравните картинку Шанхая 1973 и 2013 года — это же день и ночь, вы просто не узнаете это место».*

*«У отца был дар предвидения и тонкий ум. Он всегда выбирал лучшее. Он не был любителем вина, но в Château Margaux он почувствовал магию. Знал ли он тогда, что в 80-х нас ждёт подъём рынка? Нет, он просто верил своему чутью. Марго выставили на продажу, и кроме отца никто не проявлял к нему интерес».*

*«Когда объявили о сделке, в Париже в финансовых кругах стали говорить, что надо присмотреться к виноградникам. В Бордо у грека Андре была репутация успешного парижского бизнесмена. Че-*

*рез полгода все поняли, что он провидец. И первым это понял Эмиль Пейно, который начал работать с нами в 1977 году. Уже через год стало очевидно, что Марго возродилось, как феникс из пепла».*

## ЭМИЛЬ ПЕЙНО

Пейно — величайший энолог XX века, который и разработал всю эту практику консультирования сразу нескольких хозяйств с научной точки зрения. Вклад Пейно в историю Бордо неоценим. Его часто называют отцом современного виноделия, потому что он заложил основы общепринятых сегодня винодельческих практик. В 1949 году он защитил докторскую диссертацию по биохимии вина и стал профессором Университета Бордо. Он опубликовал более 300 научных трудов, посвященных производству и анализу вина. Параллельно он консультировал разные шато, поскольку считал, что виноделам нужна поддержка со стороны науки, чтобы преодолеть кризис. Принципы, которые он проповедовал, сейчас кажутся элементарными, но тогда требовали доказательства: например то, что винодел должен уметь определить момент оптимальной зрелости винограда (его зачастую собирали недозрелым, просто чтобы не рисковать); что нужно проводить селекцию и удалять повреждённые ягоды, а не сваливать сразу всё в чан; что во время ферментации нужно следить за температурой и не позволять суслу перегреваться (благодаря Пейно в Бордо в 1960-х появились первые стальные чаны с термоконтролем); что в погребе нужно поддерживать идеальную чистоту и т. д. Он ратовал за новые бочки, будучи противником старых, заражённых бактериальными инфекциями.







ми. Собственно, с «большой уборки» он и посоветовал начать операцию по спасению Château Margaux. Ментцелопулос начал строить новый погреб, а Пейно составил программу обновления виноградника. Всё оборудование привели в порядок, и уже урожай 1978 года был очень удачным. Пейно оборудовал себе в Margaux лабораторию и оставался здесь до конца 1980-х годов.

За свою жизнь Пейно был консультантом более 150 хозяйств, многие из них стали благодаря ему звёздами своих регионов, но работу в Château Margaux всегда упоминают в числе его главных достижений. Эмиль Пейно умер в возрасте 92 лет в 2004 году.

### НАСЛЕДНИЦА

Коринн было 25 лет, когда Андре купил Château Margaux. Она его единственная наследница (её младший брат трагически погиб в возрасте 18 лет). В юности мечтала стать профессором философии, не пропускала ни одного университетского курса по филологии и лингвистике. Позже уже с дипломом по латыни и древнегреческому она получила MBA, начала карьеру в парижском маркетинговом агентстве, потом перешла в Felix Rotin. Когда отец стал владельцем шато в Бордо, она не думала, что это как-то изменит её жизнь. Но в декабре 1980-го Андре Ментцелопулос скоропостижно скончался от аневризмы аорты, и девушке пришлось возглавить огромную компанию.

Андре оставил огромное состояние. Château Margaux, купленное в 1977 году за 72 милли-

она франков (около 14 млн евро на сегодня), было лишь малой частицей империи. Первое время Лаура, вдова Андре, занималась всем остальным бизнесом, но в 1985 году она вновь вышла замуж и уехала в Америку, о чём всегда мечтала и сама Коринн.

*«Сама не понимаю, как у меня хватило сил и смелости в 27 лет возглавить шато. К счастью, у нас сложилась прекрасная команда. Директор Филипп Барре стал для меня как отец, Эмиль Пейно заложил фундамент для возрождения былой славы шато. А решение нанять Поля Понталье стало одним из самых важных, что я приняла в своей жизни».*

*«Бизнес был слишком велик. Я не справлялась и в какой-то момент решила объединить активы с семьей Аньелли, которая на тот момент владела Fiat. Но спустя некоторое время поняла, что нужно вернуть Château Margaux в личную собственность. Это стало задачей на многие годы».*

В 2003 году момент настал. Аньелли, которым принадлежал контрольный пакет, решили продать свою долю и выставили шато на продажу. Коринн стояла первой в списке покупателей. Семья поддержала решение отказаться от большинства активов в пользу Марго, десятилетний сын Коринн даже разбил свою копилку ради общего дела. «Я никогда не забуду ошалевший взгляд юристов, когда уже на второй встрече я заявила, что выкупаю полную долю. Это был настоящий триумф».

### Александра Менцелопулос:

*«Что касается биодинамики, у нас есть экспериментальный участок и мы уже проводили слепые дегустации с биодинамическим и обычными винами в Париже, Лондоне и Нью-Йорке. Пока существенных отличий нет. Может, они проявятся с выдержкой. Но на органику мы перешли уже почти полностью, я на этом очень настаиваю — это крайне важно для нашего поколения».*





● Урожай 2015 года запомнится не только как последний в жизни Поля Понталье. *Château Margaux 2015* — одно из лучших в истории, вино-совершенство, продолжающее ряд 2010, 2005, 1983. На *Grand Vin* пошло лишь 35% урожая, на *Pavillon Rouge* — 23%. После недели ан-примёр критики признали его лучшим вином этого года во всём Бордо.

## КОРИНН МЕНЦЕЛОПУЛОС О ХАРАКТЕРЕ MARGAUX

«Мистер Пейно был моим проводником в мир вина. Для парижской девочки истории про терруар звучали как легенды. Терруар — это наследие поколений, его нельзя рассматривать в отрыве от вклада людей. Весной идут дожди, а когда тает снег, здесь всё в воде. Всё, кроме виноградников. Беда за бедой приходили на эти земли, но люди научились выбирать лучшие участки для самого ценного, что может дать здешняя земля — для вина. Это века опыта, традиции, уходящие глубоко в историю. А мы лишь крохотная часть этой истории».

«Мы единственные из пяти премье гран крЮ, кто не стал делать вино в Напе, Чили или Китае. Тратить силы и время команды, чтобы потом говорить клиентам «вы получите кейс *Château Margaux*, купив десяток кейсов нашего калифорнийского каберне»? Это не мой путь, невозможно сделать вино, достойное имени *Margaux*, за пределами наших 80 га».

«Я ничуть не переживаю из-за того, что с оборотом от заокеанских владений и других инвестиций Мистер Пино может построить в *Château Latour*, допустим, пять золотых бассейнов, а я всего один. Сегодня в первой пятёрке уровень инвестиций примерно одинаков, как и конкуренции, и это истинное благо».

«Первые гран крЮ Бордо — это единственные вина в мире, которые продаются по столь высокой цене без создания искусственного дефицита. Мы делаем 100 000 бутылок, это много. Культовые калифорнийцы выпускают по 3000 бутылок. Сколько бы стоили мы с таким количеством? Миллионы долларов. Если вы захотите попробовать *Haut-Brion 1995* года, вы легко его найдёте. Хотите *Romanée-Conti 1995*? Встретить его практически невозможно. Бургундцы стоят дорого, но это оправданная цена».

«Не соглашусь, что вино — это люксовый продукт. Но даже в мире люкс мы гораздо доступней, чем те же бриллианты, лошади, автомобили или плащи *Burberry*. Бокал *Châteaux Margaux* — одно из величайших удовольствий в жизни, но кто сказал, что оно для всех?»

«Многие великие мира сего боготворили Марго — Томас Джефферсон, Ху Дзинь Тау, Майкл Джордан, Квинси Джонс, Шарль Азнавур. Когда Хемингуэя родилась дочь, говорят, он на радостях выпил несколько бутылок *Margaux* и назвал девочку в его честь. Королева Великобритании на своё 80-летие пила Марго, у меня был ужин с принцем Чарльзом».

«Никсон был большим любителем отличных вин. На его приёмах ему наливали *Château Margaux*, обёрнутое в салфетку, а гостям разливали какую-то дрянь. Это, конечно, нехорошо, но всё же я думаю, что он лучше Клинтона или Обамы».

«Я не из тех, кто любит кичиться своим состоянием, поэтому никогда не позволяю фотографировать себя в шато. Да, там старинная мебель, картины, но всё это не про меня, это наследие шато. Я не хочу давать повод думать, будто я нувориш и белоручка».

## ПОЛЬ ПОНТАЛЬЕ (ИЗ ИНТЕРВЬЮ ДЛЯ SWN В 2008 ГОДУ)

«Почему я выбрал *Château Margaux*? Для любого виномана это магическое место. Ни тогда, ни сейчас я не смог бы отказаться от такого предложения. А почему меня выбрали? Это я понял позже. Коринн хотела работать с ровесниками, стремилась сформировать команду на долгий срок, чтобы потом мы много лет работали вместе, — так и вышло».

«Прежде чем я попал в *Margaux*, я, конечно, многое знал об Эмиле Пейно, и он тоже слышал о моей докторской диссертации, посвящённой выдержке красных вин в барриках. Пока я над ней работал, я примелькался в Университете Бордо. Кстати, мой наставник, профессор Рибери-Гайон, как раз и посоветовал мадам Менцелопулос мою кандидатуру».

«У Пейно я научился делать вино! Вы ведь понимаете, что до этого я учил теорию, у меня не было большого практического опыта. Мне повезло родиться в бордоской винодельческой семье, которой когда-то принадлежали виноградники в Сотерне и в Либурне. От родителей мне передалось почтительное отношение к вину. Но до *Margaux* я не был непосредственно вовлечён в создание вина».





**Бордо:** Марго

« Бордо — это город-порт, город-купец. Давным-давно здесь поняли, что для рынка вина пускать в город заграничных негодяев полезно. То же самое касается и зарубежных инвестиций: сегодня мы имеем среди хозяев шато немцев, американцев, швейцарцев, японцев. Русских, кажется, нет, но думаю, они появятся».

« Château Margaux представляет невероятную тонкость, элегантность ароматов, а во вкусе это само воплощение баланса всевозможных оттенков. Вино очень глубокое и всегда весьма танинное, но танины часто буквально неощутимы. Это и есть чувство меры. Воплощение французского духа».

« В Марго я научился скромности и смирению. Прикоснувшись к его истории, пробуя старые вина, я замарал: «Разве я могу сделать лучше?» Но потом пришло понимание, что стремление к улучшению качества всегда оправдано и необходимо, хотя основываться оно должно на почтении».

« Я горжусь тем, что работаю с этой умнейшей женщиной. Это вторая составляющая моего везения: не просто работать в Château Margaux, но ещё и работать с Коринн».

« Последние 15 лет в Бордо в среднем были очень удачными. На памяти виноделов старшего поколения такой череды прекрасных урожаев не было. В этой связи рассуждения о глобальных изменениях климата мне кажутся логичными. Знаете, как раньше было устроено в Бордо? В среднем только один год из пяти оказывался достаточно теплым и сухим, чтобы каберне совиньон мог хорошо вызреть. Я не эколог и могу сказать, что глобальное потепление (если оно есть) нам виноделам пока очень на руку. Не будем загадывать, но, как говорят англичане, so far so good».

« Однажды мне довелось провести вечер в обществе Мстислава Ростроповича. С ним было потрясающе легко общаться. Он был как будто по-детски наивен, иногда складывалось впечатление, что разговариваешь с ребенком. Но эта видимая простота скрывала силу личности великого музыканта, каким мы знаем его. Великие вина таковы же. Они скромны, но и доступны, легко идут на контакт — и лишь мало-помалу, в долгом общении, можно осознать их вневременную ценность, на поверхности головокружительная глубина выдает себя лишь тонкими намёками».

« Вчера я видел в Москве памятник Энгельсу. Был с ним известный случай. Когда ему предложили заполнить популярный в то время опросник Пруста, на вопрос «Что для вас счастье?» он ответил: «Margaux 1848 года».\*

« Срок жизни вина Château Margaux превышает срок нашей с вами жизни. Как правило, это более ста лет. Когда я дегустирую Château Margaux урожаев XIX века, я часто ловлю себя на мысли, что вслепую ни за что не догадался бы об их почтенном возрасте, настолько они могут быть энергичны и элегантны».

« Лучший способ описать вино — это молчать. Но когда вы пьёте великое вино, ваш разговор, какой бы темы он ни касался, переходит на более высокий уровень. Великое вино — не просто продукт нашей цивилизации: это её вектор».

« Каждый раз, въезжая в платановую аллею, ведущую к замку, я думаю: «Как же здесь здорово! Как же я рад работать здесь!» Я никогда не чувствовал пресыщенности Château Margaux и надеюсь, что не почувствую никогда».

\* Удачный миллезим совпал с годом первого издания Манифеста коммунистической партии





Philippe

Philippe

Chateau  
Mouton

CHATEAU



2002  
toute la récolte a été mise  
en bouteilles au Chateau

Chateau  
Mouton Rothschild

PAVILLE

Philippe

1924

IRON PHIL

MOUTON

BOR

APPELLATION BOR

un vin 19



# Пойяк и Ротшильды

*Две винные ветви банковской династии Ротшильдов — и «мутоновская», и «лафитовская» — в наши дни породили целые империи с пирамидами: на верхушках — великие пойякские шато, в середине — авторские вина, отнюдь не французские, в широких основаниях — экономичные бренды и женерики, помеченные, однако, знаком качества о пяти стрелах.*

**И**стория банковской династии Ротшильдов началась во Франкфурте-на-Майне, где Майер Амшель Ротшильд (1744–1812) за 40 лет превратил мясную лавку в международный банк. Каждый из пяти его сыновей также открыл по банку в Европе. Старший сын остался во Франкфурте, остальные отправились в Вену, Лондон, Неаполь и Париж. Пять братьев — это пять стрел на фамильном гербе Ротшильдов.

## ХІХ ВЕК

### «ЛАФИТОВСКАЯ» ВЕТВЬ

Якоб Майер (1792–1868), младший сын Майера Амшеля, отправился учреждать отделение семейного банка в Париж. Через шесть лет семейное дело уже крепко стояло на ногах, а Якоб вкладывался в строительство железных дорог, горнодобывающую промышленность и импорт чая. Незадолго до своей смерти, в 1868 году, он купил Château Lafite за фантастическую по тем временам сумму — 4,4 млн франков. Сам он не успел воспользоваться приобретением, но его сыновья в течение 15 лет после покупки произвели несколько восхитительных винтажей: 1869, 1870, 1874, 1875 и 1878 вошли в историю.

### «МУТОНОВСКАЯ» ВЕТВЬ

Натаниэль, сын Ансельма, старшего из сыновей Майера Амшеля и основателя австрийской ветви династии, женился на своей кузине, старшей дочери Якоба Майера (французская ветвь), Шарлотте, занимался банком во Франции и купил Château Brane-Mouton в 1853 году. Виноградник был выделен в 1830-х го-

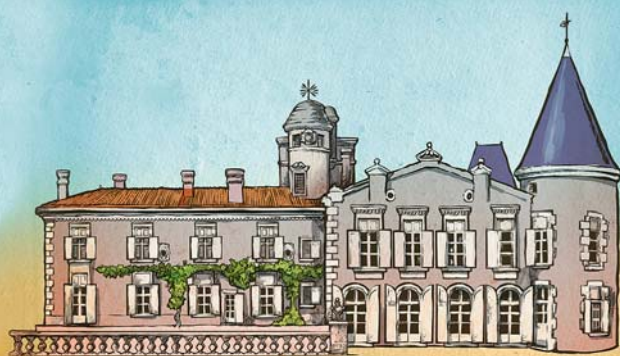
дах Жозефом де Браном (до этого он был частью Lafite). В 1830 году барон Гектор де Бран продал его за 1,2 млн франков, после чего был прозван «Наполеоном виноградников». Эта сделка в дальнейшем помогла ему приобрести несколько шато в Марго и Сент-Жюльене и выгодно жениться на тогдашней хозяйке Château Margaux. При новом владельце, Тюре, без должного ухода виноградник сильно пострадал от милдью и оидиума. Натаниэль, купивший шато в несколько раз дешевле, чем в своё время Тюре, к моменту классификации не успел улучшить положение поместья, и хозяйству, к огорчению нового владельца, в 1855 году был присвоен второй класс.

## ХХ ВЕК

### «ЛАФИТОВСКАЯ» ВЕТВЬ

После великих винтажей конца XIX века, где особенно выделились 1899 и 1900, период с 1908 по 1946 год был для Château Lafite «чёрным временем»: только четыре винтажа сумели выделиться — 1916, 1921, 1926 и 1929. В 1946 году владельцем Lafite стал правнук Якоба Майера — Эли Ротшильд. «Лучиками надежды» называли вина 1947 и 1949 годов. В 1956 году виноградник серьёзно пострадал от февральских морозов, но винтажи 1959 и 1961 были очень хороши. Дальше для Château Lafite снова началась чёрная полоса. Хью Джонсон уверен в том, что провал Lafite приходится на период с 1959 по 1976 год. Роберт Паркер отмечает, что многие критики очень уклончиво писали о Lafite: «этому вину требуется время» вместо того, чтобы прямо указать, что «учиты-





*Château Lafite Rothschild*

«Аугсбургский барашек», позолоченный кубок XVI века, напоминает Ротшильдам о германских корнях семьи и происхождении любимого шато

вая год урожая, репутацию хозяйства и цены, это — посредственный продукт виноделия».

Сделав для Lafite всё возможное в 1974 году, Эли передал бразды правления племяннику Эрику. Ему тогда было всего 25 лет, но он сумел внести такие изменения в управление хозяйством, что созданное им всего через год вино, 1975 года, получило впоследствии 92 балла по Паркеру. Вино 1976 года получило на балл выше, а в 1982-м шато наконец добралось до сотни: «Восхитительный букет с оттенками кедра, пряного дуба, чёрной смородины и минеральных солей» и даже «букет, о котором слагают легенды». 1986 год стал следующим из упоминаемых Паркером (99 баллов) и Джонсоном лучших Lafite: «необычайно душистый букет с оттенками кедра, каштанов, минеральных солей и спелого винограда». В не слишком успешном для региона 1988-м в Lafite произвели лучшее вино года среди всех медокских crus classés — 95 баллов у Паркера и реверансы от Джонсона и Кларка: «Классический для Lafite букет с оттенками кедра, ароматных трав, сушёных косточковых фруктов и чёрной смородины». Среди винтажей 1990-х Джонсон выделяет в качестве лучших 1990 и 1996 годы.

В 1987-м в Lafite шато появился суперсовременный погреб архитектора Рикардо Бофиля на 2200 бочек: огромный круглый свод поддерживают 16 колонн. Считается, что именно эта конструкция произвела революцию в архитектуре виноделен Бордо. В центральной части погреба, под куполом, проводятся дегустации и роскошные ужины.



*Château Mouton Rothschild*

### «МУТОНОВСКАЯ» ВЕТВЬ

Сын Натаниэля и правнук Майера Амшеля Джеймс Эдуард, увлекался юриспруденцией и судебной медициной, его сын Анри избрал стезю драматурга под псевдонимом Андре Паскаль и вовсе не появлялся в семейном поместье в Бордо. Сын Анри Филипп в 1920-е побывал и кинопродюсером, и даже автогонщиком — на Гран-при Монако 1929 года он занял четвёртое место. Решающий момент в истории Mouton-Rothschild наступает в 1922-м: 20-летний Филипп убеждает отца передать шато в его руки. В 1924 году он ввёл невероятную по тем временам практику бутилирования всех вин в шато, чтобы обеспечить контроль за качеством. Он самостоятельно занялся маркетингом Mouton-Rothschild, а также созданной в 1930 году недорогой марки Mouton Cadet. В честь окончания Второй мировой войны в 1945 году барон Филипп придумал концепцию мутоновских этикеток, год за годом оформляемых великими художниками современности. Художникам всегда платили вином: пять ящиков того винтажа, на бутылках которого появлялась сделанная картинка, и пять ящиков предыдущих миллезимов.

1961 год стал годом Великого винтажа в Медоке, и хотя Château Mouton этого года имеет не 100, а «только» 98 баллов по Паркеру, у него потрясающий потенциал: предполагаемый пиковый период зрелости придёт лишь на 2020 год. Годом позже в шато открывается музей «Вино в искусстве», объединяющий две самых больших страсти барона Филиппа.



Вторая жена барона, американка Паулин Поттер собрала бесценную коллекцию редкого хрусталя, гобеленов, картин, в том числе Пикассо. Одним из главных экспонатов стал «Аугсбургский барашек», позолоченный кубок работы немецкого ювелира XVI века. Он напоминает Ротшильдам о германских корнях семьи и о происхождении своего любимого шато (mouton по-французски — «баран»).

В 1973 году случился единственный пересмотр классификации 1855 года, и второй класс, присвоенный Château Mouton-Rothschild, был официально повышен до первого. Критики отмечают как удачные урожаи 1982 («Абсолютное совершенство. Богатство органолептических свойств этого вина напоминает разнообразие «шведского стола». Одна из легенд столетия: 100 баллов» — разумеется, это Паркер), 1983, 1985 и 1986 (снова 100 баллов), 1994, 1995, 1996, 1998, 2000, 2006, 2008, 2009, 2010, 2012, 2014, 2015...

## ЭКСПАНСИЯ

### «ЛАФИТОВСКАЯ» ВЕТВЬ

Барон Эрик основал компанию Domaines Baron de Rothschild (Lafite), или просто DBR, в которую постепенно вошли шато Duhart-Milon, Rieussec, L'Evangile. Выйдя за границы Бордо, DBR собрала под своим знаком хозяйства в Чили, Калифорнии и Португалии. В 1995 году барон Эрик запустил неогоциантскую линию вин в сотрудничестве с компанией Castel. Решение, казалось бы, спорное: на этикетках вин используется герб семьи, в то время как качество вина не контролируется семьёй напрямую. Но Эрик защищает свое решение, указывая на необходимость неогоциантской линии для специально отбираемого его хозяйством вина.

### «МУТОНОВСКАЯ» ВЕТВЬ

В 1980-х года здоровье барона Филиппа стало сдавать, его дочери Филиппине (в 1960-х годах она играла в Comédie Française, а в 1970-х — выступала в одной из главных ролей в популярнейшей комедии «Гарольд и Мод») пришлось вни-

кать в дела поместья. Тогда же она стала интересоваться совместными предприятиями в других регионах. Империя Baron Philippe de Rothschild SA — это не только созвездие замков в Медоке (Mouton, d'Armailhac, Clerc Milon, Coutet и целый взвод неклассифицированных шато), но и культовые новосветские вина. Almayva называют «самым французским из чилийских», а Opus One, созданный бароном Филиппом вместе с Робертом Мондави, «воплощением двухсотлетней франко-американской дружбы». Мутоновские Ротшильды также полностью контролируют производство популярного бордо под маркой Mouton Cadet.



### ТЕАТРАЛЬНЫЙ РОМАН ФИЛИППИНЫ ДЕ РОТШИЛЬД

Филиппина де Ротшильд (1934–2014) была самой харизматичной фигурой виноделия XX века, она стала лицом целой эпохи. Тем лицом, которому эта эпоха обязана своим шармом и сохранённым достоинством исчезающей аристократии.





До самых последних дней жизни каждое её появление производило театральный эффект. Казалось, что и бизнесом своим она управляла вот так — жестами и улыбками примадонны. Актрисой Филиппина мечтала стать с детства. Жизнь с лукавой щедростью раскидала по судьбе наследницы Château Mouton-Rothschild драматические мизансцены. Само рождение маленькой баронессы стало частью семейной драмы. Её отца, барона Филиппа де Ротшильда, угораздило влюбиться в замужнюю аристократку, Элизабет Пеллетье де Шамбюр. Усилия страстной любви оказались отнюдь не бесплодными, и когда Филиппине настало время родиться, её мать всё ещё не получила развода. Покинутый муж грозился выкрасть ребенка и не давал влюблённым узаконить свои отношения. Браком родители Филиппины сочетались, когда ей исполнился год.

В восемь лет она лишилась матери — гестаповцы забрали Элизабет де Ротшильд на глазах у маленькой Филиппины. Саму её спасло чудо, о котором она никогда не распространялась, говоря лишь, что жизнью обязана немецкому солдату, у которого была дочь её возраста. Из парижской тюрьмы в концлагерь Равенсбрюк мать Филиппины перевели лишь за пять дней до того, как в город с войсками союзников и генерала де Голля вернулся её отец, барон Филипп.

После войны она отучилась в парижской Национальной консерватории драматического искусства, играла в Comédie Française под псевдонимом Филиппина Паскаль. Самый успешный спектакль с её участием — «Гарольд и Мод» Колина Хиггинса — не сходил со сцены в течение семи лет.

Только здоровье отца заставило её вернуться в Château Mouton и заняться хозяйством, которое старый барон уже вписал в историю виноделия. Молоденькой актрисе достались все владения Baron Philippe de Rothschild S.A. с совокупным объёмом продаж 1,3 млн ящиков вина в 1988 году.

Участие в событиях, которыми компания Baron Philippe de Rothschild S.A. с тех пор продолжала удивлять мир, она принимала вроде бы и символическое. Разрезать ленточку новой винодельни Opus One в долине Напа, сплясать рок-н-рол на презентации чилийского проекта Almayviva, представить московскому бомонду в Пушкинском музее выставку картин, которые были созданы для этикеток Мутона. Церемониальные функции Филиппина исполняла с таким блеском, что светские сплетники потом об этом не устали рассказывать, а пресса — писать.

Многие из тех, кому доводилось общаться с Филиппиной де Ротшильд, говорили, что собственное вино её, казалось бы, вовсе не занимало. Из тем для беседы она предпочитала искусство, генеалогическое древо Ротшильдов и случаи из жизни отца (винодела, ловеласа, мецената и гонщика). Если же неосторожный интервьюер касался тонкостей виноделия или бизнеса, она чуть ли не в панике искала глазами кого-нибудь из своих директоров, которые исчерпывающе удовлетворяли профессиональное любопытство собеседников.

«Надо быть баронессой и носить фамилию Ротшильд, чтобы такое себе позволять», — разводили руками те, кто её окружал. Лишь однажды судьба предоставила Филиппине возможность на это ответить.





## Бордо: Пойяк

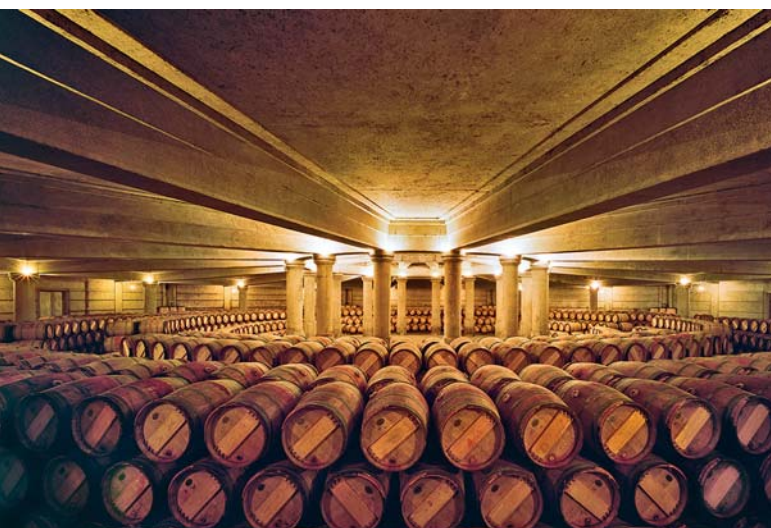
В последний раз баронесса появилась на публике во время инаугурации новой винодельни Mouton летом 2013 года. Предыдущая винодельня Mouton была небольшой, новая превосходит её по размерам раза в три, но дизайнер Ричард Педуцци и архитектор Бенуа Мазьер бережно сохранили эмблематичный фасад с треугольным фронтоном и арочным перекрытием, превратив три арки в одну и сделав в ней главный вход. Главное внутри — 14-метровые потолки и сделанные по специальному заказу в Seguin-Moreau дубовые чаны для ферментации с «окошками» — прозрачными стейвами, через которые можно наблюдать внутреннюю жизнь сусла. Чаны разного размера (87,5, 156 и 112,6 гл), но таким образом вписаны в 70-метровую перспективу, что кажутся одинаковыми. Собственно, 44 разнокалиберных чана — одна из главных причин перестройки: по большей части бордоские шато начинают испытывать недостаток пространства после перехода на винификацию по парцелям — множество небольших чанов не помещаются в старые погреба.

Во время яхтенной прогулки вдоль греческого побережья на судне, где находилась Филиппина, возник пожар. Пассажирам пришлось спасаться на шлюпках. Тогда-то баронесса и изрекла свою знаменитую фразу: «Бывают ситуации, когда бесполезно быть Ротшильдом».

Правда о Филиппине де Ротшильд заключается в том, что винный бизнес в её исполнении был настолько же эффектным, насколько и эффективным. За годы управления компанией, носившей имя её отца, она увеличила объём продаж больше чем в 2,5 раза.

В историю она вошла и как женщина, доказавшая, что управлять могущественной винной империей не сложнее, чем актерской труппой, и что актерские навыки помогают экономить огромную часть бюджета на маркетинг.

*Круглый погреб архитектора Рикардо Бофилля произвёл революцию в архитектуре виноделен*







# Пойяк и Roederer

*Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande называют «женственным Пойяком». Тому есть веские основания, как в истории, так и в стиле этого супервторого бордо. Продолжится ли эта линия с новыми владельцами шато?*

**С**omtesse de Lalande — один из самых живописных замков во всём Медоке. Винодельня находится совсем рядом, поэтому можно подумать, что все виноградники вокруг принадлежат Pichon-Lalande. Но это не так. За исключением небольшого плацдарма в 3 га, всё вокруг — территория Latour, башня которого отлично видна с лужайки перед замком.

Из-за такого расположения родилась легенда о том, что Мари-Лор Виржини де Лаланд была

любовницей графа Бомона, хозяина Latour. Чтобы далеко не ходить, граф подарил подруге кусок земли на своей стороне для строительства замка. По другим сведениям, этот кусок входил в приданое Виржини.

Так или иначе, в 1840 году архитектор Дюфо построил для семьи Лаланд этот замок. А два года назад он был реставрирован уже новым собственником, Фредериком Рузо, представителем другой винодельческой фамилии, владеющей группой Louis Roederer из Шампани.



«Замок Pichon-Lalande — один из моих самых любимых во всём Бордо. — рассказывает Рузо. — Мы его полностью отреставрировали, обжили. Гостиные, восемь комнат для приёма друзей и гостей, музей стекла — моя личная гордость. Я думаю, что в недалёком будущем Pichon-Lalande будет составлять еще более серьёзную конкуренцию первым пойякским шато».

Когда в 2006 году семья Рузо приобрела Pichon-Lalande, винный мир был заинтригован: что принесет с собой крупный шампанский дом в нонконформистское бордоское шато, кроме реконструкции замка? Интригу подогревало то, что сам по себе Lalande — самый нетипичный супервторой крю с левого берега Жиронды.

«Стиль Pichon-Lalande определяется, прежде всего, терруаром, — говорит Рузо. — Здесь много участков, которые лучше всего подходят для мерло, и большая доля мерло в бленде стала характерной чертой шато. Кроме того, у нас есть уникальные участки каберне фран и пти вердо, что тоже весьма нехарактерно для Пойяка».

## ПРИДАНОЕ

Виноградник появился здесь в 1690-х при Жаке де Пишон бароне де Лонгвиль. В течение целого века хозяйство блюли женщины: Тереза де Розан, Жермен де Лажу и Мари-Бранда де Терфор, которые одна за другой были замужем за наследниками рода Пишон-Лонгвиль. Бочонок вина (тонно) их поместья продавался по 400–500 ливров золотом, наравне с Brane-Mouton, Bergeron (ныне Ducru-Beaucaillou) и Brassier (ныне Beychevelle).

После Мари-Бранды хозяйством 70 лет управлял ее сын Жозеф Пишон де Лонгвиль. При нём цена вина уступала разве что Latour.

Злую шутку с шато сыграло то, что Жозеф был многодетным отцом. Закон о наследовании, введенный Наполеоном, требовал равных долей для всех пятерых его детей. Сын Рауль унаследовал титул барона и 2/5 отцовского владения (к нему ото-

## Группа Louis Roederer из Шампани в Бордо

- Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande (Пойяк)
- Château de Pez (Сент-Эстеф)
- Château Haut Beauséjour (Сент-Эстеф)
- 85 сотрудников, 60 из них работают в Pichon Comtesse

шла доля брата), включая 20 га виноградников и винодельню. Этот надел превратился позднее в Pichon-Baron.

Доли трёх дочерей со временем слились, и 30 га виноградников стали основой Pichon-Lalande. К моменту классификации 1855 года сёстры всё ещё отдавали виноград брату, а тот делал вино и торговал им так успешно, что Château Pichon Longueville без проблем получило статус второго гран крю. Отколовшийся впоследствии Pichon-Lalande этот статус унаследовал и в полной мере оправдал.

## МЕРЛО

После раскола женщины вновь взяли в свои руки судьбу Pichon-Lalande. Габриэль не особенно интересовалась лозами и бочками, а вот Софи и Мари-Лор Виржини, графиня де Лаланд по мужу, построили погреб прямо под носом у брата, через дорогу. Разливать вино под собственной маркой Мари-Лор начала в 1860-м, после смерти Рауля. Детей у неё не было, замок достался её племяннице Элизабет, которая по навязчивому совпадению была также замужем за одним из отпрысков графского рода Лаланд.

## ФАКТЫ О CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

1. Самое «женственное» (если такой эпитет уместен по отношению к пойяку) из всех пойяков благодаря большей доле мерло — во всяком случае, более женственный и мягкий, чем его старший брат Pichon-Baron\* или сосед Latour.
2. Доля мерло с 2010 года снизилась с 30–35 до 15%. Вина становятся более тельными, мощными. Образец стиля — Pichon-Lalande 1996.
3. 2-е grand cru classée — полностью оправдывает статус классификации 1855 года и входит в когорту супервторых.
4. Лучшие винтажи: 1945, 1982, 1986, 1989, 1995, 1996, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2006, 2009, 2010, 2014, 2015.
5. 89 га, 17 000 ящиков Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande и 23 000 ящиков Réserve de la Comtesse

\* Pichon-Baron — сокращение от Château Pichon Longueville au Baron de Pichon-Longueville.



*Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande входит в когорту так называемых «супервторых» шато (если бы классификацию-1855 пересмотрели сегодня, оно претендовало бы на первый класс).*

Первая мировая война изменила карту владений в Бордо. Прямые наследники Элизабет де Лаланд — её пятеро внуков — решили не нарезать на части однажды отрезанное имение и продали его в 1926 году синдикату братьев-негоциантов Миай. Обильные посадки мерло, которые надолго определили женственный стиль Pichon-Lalande, это дело рук Луи и Эдуарда Миай. У братьев было великое множество собственности в Бордо, разошедшейся по детям и внукам. Pichon-Lalande достался Мэй-Элиан, младшей дочери Эдуарда. После смерти отца ей отошло 55% имения, а в 1978-м её муж генерал Эрве де Ланксен выкупил для любимой супруги остальные доли.

#### **ГЕНЕРАЛЬША**

Мэй-Элиан де Ланксен — женщина невероятной энергетики, наполеоновской смелости

и генеральской хватки. Благодаря ей Pichon-Lalande начал теснить первые гран крю Пойяка. Активность она проявляла с юности: во время фашистской оккупации укрывала у себя еврейские семьи, а сразу после войны уговорила мужа взять назначение в США, где и провела с ним почти три года.

С 1978 года Мэй-Элиан перестраивала и расширяла подвалы, цеха бутилирования, покупала земли в Пойяке, вводила цементные, затем стальные чаны для ферментации, реформировала работу на виноградниках и ездила по миру, устраивая вертикальные дегустации Pichon-Lalande. После смерти супруга в 1990 году Мэй-Элиан сменила команду энологов, взяв с присущей ей смелостью молодого Тома До Ши Нама, который ещё более упрочил славу шато. При нём был создан один из самых удачных винтажей последних лет.



### ● **Владельцы**

1650–1925 — семья Пишон-Лонгвиль  
1860 — разделение на Pichon-Baron и Pichon-Lalande  
1925–2006 — семья Миай  
2006 — н.в. — семья Рузо  
(группа из Шампани Louis Roederer)

### ● **Энологи**

1978–1990 — Жан-Жак Годан  
1991–2011 — Тома До Ши Нам  
с 2012 года — Филипп Моро

### ● **Консультанты**

1991 — н.в. — Эрик и Жак Буасно  
2007 — н.в. — Дени Дюбурдьё

«Мы провели вертикальную дегустацию 20 последних лучших урожаев, чтобы определить линию развития стиля, — рассказывает Фредерик Рузо. — Разумеется, 1982-й — звезда, недостижимый идеал. Но ещё один важный ориентир для нас — это Pichon-Lalande 1996. Это выдающийся для Медока год, когда каберне совиньон достиг идеальной зрелости. И, кстати, впервые Pichon-Lalande повысил долю каберне совиньона до 75%. Среди малых винтажей 2002-й и 2003-й — великолепные образцы стиля Pichon-Lalande. Но если выбирать только один винтаж, то 1996-й — это точка отсчёта».

### **НОВЫЕ ВЕТРЫ**

Отметив 80-летний юбилей, Мэй-Элиан с сожалением увидела, что никому из детей и внуков нельзя вручить своё детище. На выставленное на продажу шато долго претендовал дом Hermès, но Мэй-Элиан выжидала, пока не объявился достойный преемник с семейными традициями виноделия. Вложение братьев Миай принесло барыши: сумма сделки оценивается в 200 млн евро. Передав шато в надёжные руки, Мэй-Элиан на девятом десятке уехала поднимать новую винодельню в ЮАР.

Нынешние хозяева планируют сохранить особенности вина, но имеют и собственные представления о будущем шато.



### **Фредерик Рузо**

«Климат сделался мягче, и многие участки мерло стали больше подходить для каберне совиньона. Тщательный анализ почв привёл к тем же выводам, и мы занялись пересадкой. Да, мы увеличиваем долю каберне совиньона, но это не означает радикальную перемену стиля. С самого начала я видел задачу в наращивании тела при сохранении элегантности».

«Стиль Pichon-Lalande — это изумительная элегантность, скрытая сила, яркая фруктовость, щедрость. Но иногда наблюдалась нехватка плотности, и последние 5 лет мы вели работу именно в этом направлении. Что бы вы ни делали с сортовым составом, главное — это исходное сырьё, поэтому основное место для приложения усилий — виноградник. Здесь было сделано очень много. Мы улучшили дренажную систему, эфёаж сделали полностью ручным, отменили удобрения на винограднике — с ними лозы чувствовали себя уж слишком комфортно — и даже перевели часть на биодинамику».





# О-Брион и принц

*Одним из пяти классифицированных в 1855 году шато первого класса руководит настоящий принц — Его Королевское Величество Роберт Люксембургский. И не только шато, но и компанией Domaine Clarence Dillon, которой теперь принадлежит и замок La Mission Haut-Brion. Интересна история о том, как шато стало королевским.*

**П**оместье Haut-Brion впервые упоминается в 1525 году в описи приданого дочери мэра Либуерна Жанны, вышедшей замуж за Жана де Понтака. В 1649 году оно перешло в собственность Арно III де Понтака, первого президента Парламента Бордо и увлеченного винодела. При нем «новый французский кларет» начали выдерживать в бочках. В 1661 году запись о 169 бутылках Nobriono появляется в амбарных книгах английского короля Карла II. В 1787-м Томас Джефферсон посетил Haut-Brion и оставил подробное описание его терруара. В 1801-м шато досталось Шарлю-Морису де Талейрану, министру иностранных дел при Наполеоне Бонапарте. В 1836-м его продали с аукциона парижскому банкиру Ларрье, у потомков которого в 1935 году замок купил американский банкир Кларенс Диллон, прадед принца Роберта Люксембургского. Его внучка герцогиня де Муши, в девичестве Джоан Диллон, стала одной из самых знаменитых женщин виноделия Бордо в XX веке.

## РАССКАЗЫВАЕТ ПРИНЦ РОБЕРТ ЛЮКСЕМБУРГУСКИЙ:

«Когда мама приехала в Европу в 1953 году, ей было 19 лет. Ее отец и мой дед Кларенс Дуглас Диллон тогда был назначен американским послом во Франции, и она приехала вместе с ним. К тому времени она, увы, была уже разведена, и от первого, столь непродолжительного, брака, у нее был ребенок.

В Париже она вскоре вновь вышла замуж, теперь — за принца Карла Люксембургского, моего будущего отца.

Обосновавшись во Франции, она стала очень активно сотрудничать с литературным журналом Paris Review. Через это издание, а также через связи своих родителей и мужа, она познакомилась с очень многими представителями французского бомонда, литературы, поэзии и искусства. В журнале она, в частности, отвечала за печать, почему стала часто бывать в Амстердаме. Она быстро прониклась европейской культурой и решила остаться здесь навсегда, а в Америку выезжала лишь изредка и ненадолго.



Мама была очень дружна с моим двоюродным дедом Сеймуром Веллером, которому Кларенс Диллон передал управление своим бордоским замком. Сеймур привил ей страсть к вину. А когда он ушел в отставку в 1975-м, она возглавила *Domaine Clarence Dillon*.

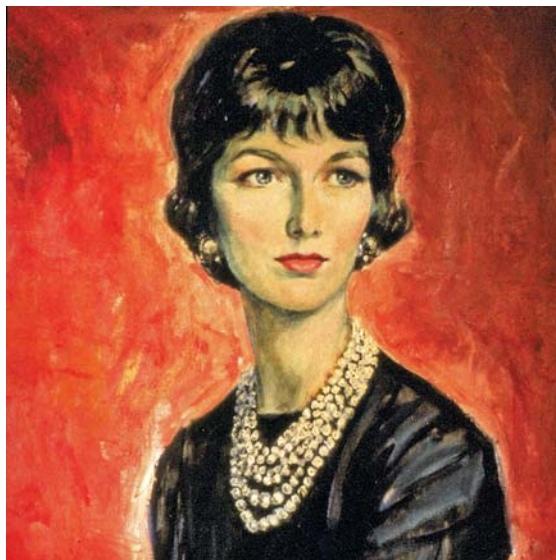
Мой отец умер в 1977 году, а в 1978-м мать вновь вышла замуж — на этот раз за герцога Филиппа де Муши. Филипп работал с ней рука об руку, и из них получилась отличная пара.

Мои первые воспоминания о шато относятся к 1972 году, когда мать отвезла нас посмотреть на хозяйство. Тогда это было довольно ветхое здание. Я помню его аскетичные интерьеры, пришедшие в упадок после войны — все в бежевых и серых тонах... Виноградник выглядел печально. Но моя мать получила от семьи наказ привести замок в порядок и деятельно принялась за работу.

Мы поселились в замке, еще когда его ремонтировали. Жили, наблюдая за малярами, столярами и грузчиками, которые заносили внутрь новую мебель, картины и статуи. Я находил всё это движение захватывающе интересным. Дом менялся на глазах, иной раз каждые полчаса на стене появлялось новое зеркало, го-белен или картина.

Мама удивляла умением вдохнуть жизнь в место, которое долгое время оставалось без должного внимания и заботы. Мы продолжаем традицию и не перестаем инвестировать в замок. С тех пор, как я возглавил компанию, не было года, чтобы мы не обновили в шато какую-нибудь часть интерьера.

Виноделие увлекло Роберта не сразу, он жил в Калифорнии, погрузив-



шись в бурную жизнь голливудской богемы, пробовал писать киносценарии (ни один не дошел до экрана) и нашёл свою будущую жену Джулию. Во Францию вернулся только в 1997-м.

При герцогине де Муши, в 1983 году, семья купила к своим бордоским имениям расположенный через дорогу от Haut-Brion замок *La Mission Haut-Brion*.

За компанией *Domaine Clarens Dillon* стоит не только *Château Haut-Brion* с его белой и красной версией, но и «вторые вина»: красное *Le Clarence de Haut-Brion* и белое *La Clarté de Haut-Brion*.

Принц (1969 г.р.) живет со всей семье в Швейцарии, в Люксембурге бывает редко и предпочитает отделять личную жизнь от публичной. Зато он интересно рассказывает о своих предках: его прапрапрадед по материнской линии был родом из России, но по какой-то причине уехал в Польшу и женился на польке. Дети этой примечательной пары отправились искать счастья в Америку и от одного из них родился Кларенс Диллон, прадед Роберта. Отцовская линия еще интереснее — ведь принц Карл Люксембургский был прямым потомком короля Генриха IV.



«Я сейчас гораздо больше «в вине», чем кто бы то ни было из моих многочисленных предков. Мне приходится всё чаще бывать в Бордо. Когда Haut-Brion был скромной фермой, матери достаточно было появиться в шато раз в два месяца, а я там бываю каждые две недели. Хорошо, что современный транспорт позволяет быстро перемещаться в пространстве.



# Вторые станут первыми

*Если бы Марти Макфлай из «Назад в будущее 2» захватил на современную дегустацию «вторых» бордо несколько бутылок «первых» — Grand Vin — из середины 1980-х, они бы, вероятно, проиграли.*

*За последние годы качество всего бордо выросло кардинально, так что, как утверждают и торговцы, и виноделы, сегодняшние «вторые» — лучшие вчерашних «первых».*

Всплеск интереса к «вторым» винам в 2000-х произошёл из-за немислимого взлёта цен на «первые». Чтобы оправдать его, шато всё больше и больше ужесточают селекцию винограда для Grand Vin. Сегодня даже в лучшие годы доля «первого» вина шато «большой пятёрки» не достигает 60%. Де-классированного винограда стало больше, качество его значительно выросло, вторые вина становятся всё лучше. В стремлении к совершенству, которое сегодня определяет курс разбогатевшего Бордо, управляющие активно переустраивают виноградники, а в правилах большинства ведущих шато не использовать для «первого» вина виноград с лоз моложе 10, а иногда и 20 лет (и всё это пойдёт на «второе» вино). В неудачные урожаи на «второе» вино и вовсе отправляется большая часть винограда! Все ушлые виноманы знают: нет более выгодной покупки, чем «второе» вино винтажа, который в целом для Бордо считается неудачным. «Вторые» вина великих шато сегодня с лёгкостью получают оценки выше 90 (самый высокий балл из «вторых» получило Les Fortes de Latour 2010 — 97 баллов по Паркеру). На бирже винных инвестиций Liv-Eex «вторые» вина образовали отдельный слот на 50 пунктов в индексе Bordeaux-500.

## Эксперты дегустации SWN

Антон Панасенко, сомелье (АП)  
Александр Купцов, винный эксперт (АК)  
Сергей Аксеновский, шеф-сомелье группы Maison Dellos (CA)  
Вячеслав Волков, глава компании Vinoterra (BB)  
Татьяна Селиванова, эксперт компании «Форт» (ТС)  
Сандро Хатиашвили, эксперт компании Simple (CX)  
Евгений Богданов, президент MAC (ЕБ)  
Василий Расков, Simple Wine News (BP)  
Дмитрий Мережко, Simple Wine News (ДМ)

Дегустация SWN в декабре 2015. Дегустация проходила в слепую, публикуемые комментарии экспертов записаны в момент, когда они не знали, что пробуют.

## ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Бордоское вино, которое называется именем самого классифицированного шато, — это Grand Vin, его же называют «первым». «Второе» вино — чуть проще, на него идёт тот виноград, что для первого был забракован, или, например, урожай с молодых лоз. Ничто не мешало шато ввести ещё одну линию отбора, так что с 1990-х они заводят себе уже и «третьи» вина.

## ЧЕРТЫ ВТОРЫХ ВИН

- выражают стиль первого вина, потому что сделаны с того же терруара и той же командой
- в ассамбляже обычно чуть больше мерло, чем в первом
- чуть меньше выдерживается в дубе
- быстрее созревают (вина можно пить через 4-5 лет после урожая)

## ХРОНИКА ВТОРЫХ ВИН

XVII век — в Château Margaux уже делали 2-eme vin из сырья, которое по качеству не дотягивало до первого  
1890 — на Всемирную выставку в Москву доставили партию «второго» вина Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande урожая 1874 года  
1902 — впервые у «второго» вина появилось собственное название и этикетка: Clos du Marquis замка Léoville Las Cases  
1908 — официальное рождение Pavillon Rouge du Château Margaux  
1927 — выход Carruades de Mouton, первого в истории «второго» вина Mouton Rothschild  
1930 — выход Mouton Cadet, до 1933 года считавшегося «вторым» вином Mouton Rothschild  
1966 — выход Les Fortes de Latour  
1982 — Bahans Haut-Brion перестает выходить в невинтажной версии  
1990 — выход «третьего» вина у Latour — Pauillac de Latour  
1993 — появление «второго» вина Mouton Rothschild  
1996 — Паркер впервые включает «вторые» вина в обзор ан-примёров





каберне совиньон



мерло



пти вердо



каберне фран



### Pavillon Rouge du Château Margaux 2007

Коммуна: Марго

Второе вино Château Margaux 1er Grand Cru

Первый миллезим: 1908

**63%, 33%**

**88** баллов

Уже в XVII веке в Марго делали два вина, в 1908 году появилась марка Pavillon, но в 1930-х его производство прекратилось и было возобновлено лишь в 1977 году новым хозяином Андре Менцелопулосом. Сейчас в Марго треть урожая идёт на Grand Vin, 30% — на Pavillon. В конце 1990-х у шато появилось «третье» вино Margaux du Château Margaux.

В аромате перец, лакрица, травы, кровь, животные ноты. Тело лёгкое, кислотность яркая, вино развитое, богатое и тонкое. Холодный год, высокий класс. **BP** Поражает контраст между сложной зрелостью аромата и танинной молодостью вкуса. Вино привлекательное, слаженное. У него прекрасный потенциал, несмотря на не очень удачный миллезим. **AK**

Много кофе, дуба, хлебной корки, лакрицы, чёрного перца и ягодного конфитюра. Чёрная смородина продолжается и во вкусе, вино свежее и понятное. **ТС**



### Le Petit Mouton 2010

Коммуна: Пойяк

Второе вино Château Mouton-Rothschild 1er Grand Cru

**68%, 24%, 8%**

Первый миллезим: 1993

**92** балла

Слабый урожай в 1927 году вынудил барона Филиппа де Ротшильда выпустить его под маркой Carruades de Mouton, потом барон придумал Mouton Cadet, который со временем стал женериком, но «технически» второго вина у Мутона не было до 1993 года. Сейчас на Grand Vin идёт около 40% урожая, на «маленького барашка» — 20%, остальное — на «третье» вино Baron Nathaniel.

Великолепное вино, для меня это второе великое вино дегустации, безусловно шедевр. Чистота, комплексность и соответствие терруару — это характеристики выдающегося вина. **ЕБ** Совершенно дивное вино, крайнее проявление баланса. Ещё молодо, но пьётся приятно. Так должно выглядеть пятилетнее вино от хорошего производителя хорошего года. **СХ**

2010 год на стадии впадения в спячку, есть лакрица, смола, эвкалиптовые тона, но понимаешь, что это всё пока авансом. **СА**



### Carruades de Lafite 2009

Коммуна: Пойяк

Второе вино Château Lafite-Rothschild 1er Grand Cru

**51%, 42%, 5%, 2%**

**91** балл

Название происходит от виноградника, купленного Lafite в 1845 году на плато Каррюад по соседству с Mouton. С конца 1960-х годов второе вино параллельно выпускалось под маркой Moulin des Carruades и только с 1986 году осталось единственное «второе» вино Лафита. На волне оглушительного успеха Lafite в Азии проворные сомелье стали выдавать «второе» вино за grand vin, поэтому теперь на бутылке Carruades есть своя гравировка и специальный код, по которому можно проверить его происхождение (см. на «плечах» и горлышке бутылки).

Жаркий пряный нос, много фруктов. Во рту показалось более молодым, чем в носе, уже сейчас можно начать употреблять, но обязательно с едой. **ТС** Мне кажется, что мы попали в неудачное время, вино начало закрываться, рот сейчас интереснее аромата. 2009 год был жаркий и сухой, виноделы хорошо выразили спелую фруктовость без пошлости. **ВВ**

Аромат с восточными пряностями и фее-рически чистым и плотным телом. **ВР**





### Les Forts de Latour 2007

Коммуна: Пойяк

Второе вино Château Latour 1er Grand Cru

**59%, 41%**

Первый миллезим: 1966, с 1990 года выпускается ежегодно

**92 балла**

Впервые вино было сделано с высаженных в 1963 году 12,5 га за пределами исторического терруара Латура — L'Enclose (45 га). Сейчас на Les Forts по-прежнему идёт урожай этих 12,5 га, а также урожай с молодых лоз L'Enclose и то, что было отбраковано с Grand Vin. У шато есть и «третье» вино Le Pauillac de Château Latour.

Для 2007 года настоящий шедевр, великолепная работа винодела. Богатый, тонкий, хорошо нюансированный букет. Сладкий, прекрасно структурированный вкус с мелкозернистыми гладкими танинами. Страшно представить, какие крутые вина делает хозяйство в превосходные годы. **АК**

Дымный копчёный аромат — первое, что бросается из бокала. Гости наших ресторанов именно такое вино имеют в виду, когда говорят «бордо». В аромате уже появились третиные оттенки. **СА**



### Alter Ego de Palmer 2012

Коммуна: Марго

Второе вино Château Palmer 3ème Grand Cru

**51%, 40%, 9%**

Первый миллезим: 1998

**88 баллов**

Château Palmer мало чем выделялся, выпуская «второе» вино La Réserve de Général, пока в 1998 году на смену ему не пришло Alter Ego — пионер концепции не «вторых», а «других» вин Бордо. Это «иное отражение терруара». Виноград разделяют на этапе сбора, в ассамбляже обычно больше мерло. С 2013 года шато полностью перешло на биодинамику.

Молодое очень стильное современное бордо. Пока закрытое, но развивающееся волнами. **СА**

Странное вино, в нём чувствуется мерлотистая гарижность. Его уже можно пить, оно мощное, буквально сочится фруктами, гладкое, без грубых танинов. **АК**



### Amiral de Beychevelle 2011

Коммуна: Сен-Жюльен

Второе вино Château Beychevelle 4ème Grand Cru

**58%, 36%, 5%, 1%**

Первый миллезим: 1974

**91 балл**

В 1980-х в Бешвеле лишь 4% урожая отправляли на второе вино, сейчас на Amiral идёт 40-45% урожая. Вообще же шато выпускает три вина, но «третье» Les Brulieres делается с виноградника в О-Медоке.

Высококласное вино в классическом величественном стиле бордо, который мы теряем. Сейчас оно на время закрылось, поэтому рекомендуется открывать накануне. **СХ**

В те моменты откровения, когда оно открывается и удаётся уловить тона чёрного чая и тонкие минеральные ноты, понимаешь, что это очень элегантное и многообещающее вино. **СА**





### Сégla 2011

Коммуна: Марго

Второе вино Château Rauzan-Ségla 2ème Grand Cru

47%, 45%, 3%, 5%

91 балл

Новая эра в истории шато началась в 1994 году с покупкой группой Chanel и приходом Джона Коласы. Работы по переустройству виноградников, созданию дренажной системы и сосредоточению участков в одной зоне (в 1930 году шато принадлежало 240 разрозненных виноградников, сейчас 35) привели к тому, что роль «второго» вина Ségla значительно выросла — сегодня на него идёт 58% урожая. Его делают с лоз моложе 10 лет.

Правильное, отлично сделанное вино с довольно высокой кислотностью, что говорит о его потенциале. Если бы я не знал, что сегодня только вторые вина, то сказал бы, что это Calon-Ségur. ЕБ



### Clos du Marquis 2004

Коммуна: Сен-Жюльен

Другое вино Château Léoville-Las Cases 2ème Grand Cru

55%, 41%, 3%, 1%

Первый миллезим: 1902

93 балла

Clos de Marquis всегда считалось одним из лучших вторых вин. Его всегда делали с отдельного кля, примыкающего к Château Léoville, где было имение маркиза де Ла Каса. С 2007 года кля стало отдельным вином, а роль «второго» теперь играет Le Petit Leon de Marquis de Las Cases с молодых лоз.

Очень красивый образец, заслуживающий вашего времени и внимания. В открытом щедром носе — спелые черешни, конфитюр из красных ягод, хлебная корочка. ТС Фантастическая палитра специй, лакрицы, третичных оттенков, даже меха, при этом сохраняется свежая кислотность — есть всё, что нужно для входящего в стадию зрелости бордо. ВВ



### Les Pagodes de Cos 2011

Коммуна: Сент-Эстеф

Второе вино Château Cos d'Estournel 2ème Grand Cru

65%, 33%, 2%

Первый миллезим: 1994

88 баллов

У «Коса» второе вино было давно, но называлось оно Marbuzet и делалось с виноградника Château Marbuzet. В 1994 году Брюно Пратс выпустил новое вино, для которого используется виноград с лоз младше 20 лет, а 7 га Château Marbuzet стали независимыми. Модернизация, начатая новым владельцем Мишелем Рейбье в 2000 году, позволила делать второе вино, по качеству превосходящее первые вина шато 60-х и 70-х годов. Стоит отметить, что 2011 год — не слишком хороший урожай для Сент-Эстефа. Сочный, молодой, интенсивный образец с ягодами, сливками и пряностями.

Отличная кислотность, сочная плотная ягодность, но довольно жёсткий танин, напоминающий Сент-Эстеф. ВР Удивляет своим южным характером, пряные оттенки наводят мысли скорее о южной Роне, чем о Бордо. ВВ





### La Dame de Montrose 2010

Коммуна: Сент-Эстеф

Второе вино Château Montrose 2ème Grand Cru

**64%, 36%**

Первый миллезим: 1983

**93** балла

Госпожа Монроз — это Ивонн Шармолу, управлявшая шато с 1944 по 1960 год. «Второе» вино в её честь назвал ее сын Жан-Луи Шармолу в 1983 году. На это вино идет примерно треть урожая, но у шато есть и «третье» вино Le Saint Estephe de Montrose. 100-балльный миллезим Montrose 2010 стал лучшим с 1990 года и для второго вина.

Мощный насис, табачный лист, чёрный шоколад — жаркий, плотный нос, я влюблена. Это красота, сила, огромный потенциал — нужно лишь проявить немного терпения и подождать. **ТС**  
Прекрасный образец на уровне первых вин, в нём есть тело, структура, длина, танин, свежесть, яркая кислотность красных ягод. В выдающийся миллезим винодел сумел избежать соблазна делать блокбастер. **ВВ**



### La Chapelle de La Mission Haut-Brion 2008

Коммуна: Пессак-Леоньян

Второе вино Château La Mission Haut-Brion Cru Classé de Graves

**56%, 39%, 5%**

Первый миллезим: 1991

**88** баллов

«Второе» в О-Брионе сначала делали только с молодых лоз, а теперь на него идёт также урожай с 5 га Château La Tour Haut-Brion — соседнего поместья, также принадлежащего семье Делон (с 2006 года они перестали выпускать La Tour Haut-Brion как отдельное вино).

Много пряностей, кардамон, чёрные оливки, горький шоколад и копчёное мясо в аромате. Понятное вино, которое не нужно долго держать в погребе и ждать, а пить можно уже сейчас. Международный стиль, который не вызовет удивления. **ТС**



### Le Clarence de Haut-Brion 2008

Коммуна: Пессак-Леоньян

Второе вино Château Haut-Brion 1er Grand Cru

**45%, 41%, 4%**

Первый миллезим: 1982, но до 2007-го называлось Château Bahans Haut-Brion

**93** балла

До 1982 года второе вино в О-Брионе делали в винтажной и невинтажной версиях. В то время на долю первого вина приходилось 21 600 кейсов, в 2010 — всего 8094: остальное идёт на Clarence.

Вино живое, свежее, можно начинать пить уже сейчас. Хорошо держится в бокале, постепенно уходя в сторону свежести, классические оттенки перца, эвкалипта, фенхеля, делают вино более интересным и многогранным. Виден класс производителя, который в не слишком удачный год сделал достойное вино. **ВВ**



### La Chapelle de Potensac 2008

Коммуна: Медок

Второе вино Château Potensac

**27%, 70%, 8%, 3%**

Первый миллезим: 2002

**91** балл

Вторые вина у неклассифицированных шато встречаются редко. La Chapelle производится с 57 га с лоз возрастом около 35 лет на севере владений хозяйства. Вино-открытие дегустации SWN, безоговорочный победитель в номинации цена/качество.

Великолепный баланс на уровне первых вин. Независимо от юного по меркам классического бордо возраста, очень питкое, уже на пике, от него получаешь истинное удовольствие. **АП**

Вино женского стиля, изящное, но не в ущерб полноте. Глубокий аромат с нотами зрелых ягод, кедров, шоколада и лёгкими животными тонами. **АК**





### La Croix de Carbonnieux 2012

Коммуна: Пессак-Леоньян

Второе вино Château Carbonnieux  
Grand Cru Classé de Graves

**60%, 40%**

**90** баллов

Одно из старейших хозяйств Гравы ведёт историю с XIII века. В XX веке оно пришло в упадок и оставалось в плачевном состоянии до покупки Марком Перреном в 1956-м. В 1959 году оно получило классификацию кресту класса Грavy для белых, и для красных вин — такой статус имеют только шесть хозяйств. От других вин Пессак-Леоньяна Château Carbonnieux отличается более лёгким и нежным стилем, который Паркеру напоминает бургундский моргон.

Бордоская классика с Левого берега и доминантой каберне на уровне 4-5 классов. АП

Потрясающее вино, сейчас пьётся великолепно. Сделано здорово — чистое, свежее, энергичное. При всей молодости и задоре у него отличный баланс и потенциал. СХ



### Moulin d'Angludet 2007

Коммуна: Марго

Второе вино Château Angludet

**48%, 32%, 10%**

Первый миллезим: 2004

**88** баллов

Первой задачей Бенджамина Сишеля, вступившего в семейный бизнес в 1989 году, а сейчас управляющего четырьмя шато семьи Sichel, была пересадка виноградников, поэтому в конце 90-х вышло второе вино с молодых лоз. Виноградники расположены на плато по соседству с Giscours, Du Tertre и Brane-Cantenac.

Очень много животных тонов, но есть и чёрная смородина, свежесть мятного листа. Молодо, пока закрыто, очень многообещающе. ТС

Яркие животные оттенки уходят и возвращаются, перечные и зелёные ноты, малина и чёрная смородина. Отличная кислотность делает вино крайне гастрономичным. ВР



### Croix Canon 2011

Коммуна: Сент-Эмильон

Второе вино Château Canon 1er  
Grand Cru Classé

**70%, 30%**

Первый миллезим: 2011

**92** балла

После блистательного взлёта, начавшегося в 1920-х годах, к 90-м шато пришло в упадок. Этим воспользовалась группа Chanel, в 1996 году купив хозяйство за бесценок. Новый директор Джон Колласа пересадил 22 из 34 га виноградников, большая часть винограда с молодых лоз шла на второе вино Clos Canon. В 2011 году группа приобрела соседний Château Matras, с 11 га которого теперь производится новое второе вино Croix Canon.

Неожиданно цветочный аромат, много лесных чёрных ягод, смородины, по мере развития проявляются шоколад, клюква и даже бекон. Упругое, молодое, очень минеральное во вкусе. Образец благородства, красоты и породы. ТС

Сложное, длинное, прекрасно сбалансированное вино. Танины ещё шероховатые, им требуется некоторое время, но они прекрасно сочетаются с пряностью в аромате. ДМ

## Бордо: дегустация

### НАЗВАНИЯ ВТОРЫХ ВИН ИЗВЕСТНЫХ ШАТО

- Chevalier de Rauzan-Gassies (Рыцарь Розан-Гасси) / Château Rauzan-Gassies
- Chevalier de Lascombes (Рыцарь Ласкомба) / Château de Lascombes
- Moulin de Duhart (Мельница Дюара) / Château Duhart-Milon
- Moulin de la Lagune (Мельница ла Лагюн) / Château la Lagune
- Connétable de Talbot (Констебль Тальбо) / Château Talbot
- Vivens de Durfort-Vivens / Château Durfort-Vivens
- Amiral de Beychevelle (Адмирал Бешвеля) / Château Beychevelle
- Brio de Cantenac Brown (Блеск Кантенана Брауна) / Château Cantenac Brown
- Le Cloître de Prieuré-Lichine (Клуатр Аббатства Лишин) / Château Prieuré-Lichine
- Les Pagodes de Cos (Пагоды Коса) / Château Cos d'Estournel
- La Sirène de Giscours (Сирена Жискура) / Château Giscours
- La Couronne de Marquis de Terme (Венец Маркиза де Терм) / Château Marquis de Terme
- Les Hauts de Pontet-Canet (Высоты Понте-Кане) / Château Pontet-Canet
- Les Hauts de Lynch Moussas (Высоты Линч-Мусса) / Château Lynch Moussas
- Les Forts de Latour (Форты Латура) / Château Latour
- Prélude à Grand-Puy-Ducasse / (Прелюдия Гран-Пюи-Дюкас) / Château Grand-Puy Ducasse
- Les Fiefs de Lagrange (Вотчина Лагранжа) / Château Lagrange
- Les Pélerins de Lafon-Rochet (Пилигримы Лафон-Роше) / Château Lafon-Rochet
- Les Allées de Cantemerle (Аллеи Кантмерля) / Château Cantemerle
- Alter Ego de Palmer (Второе «я» Пальмера) / Château Palmer
- Sens de Pédesclaux (Смысл Педескло) / Château Pédesclaux
- Les Tourelles de Longueville (Башенки Лонгвиля) / Château Pichon-Longueville
- Pavillon Rouge du Château Margaux (Красный павильон замка Марго) / Château Margaux
- Le Baron de Brane (Барон Брэна) / Château Brane-Cantenac
- Les Remparts de Ferrière (Бастионы Ферьера) / Château Ferrière
- Carruades de Lafite (Карруады Лафита) / Château Lafite-Rothschild
- La Chapelle de Bages (Часовня Бажа) / Château Haut-Bages Libéral
- Duluc de Branaire-Ducru (Дюлюк Брэнер-Дюкрю) / Château Branaire-Ducru
- La Réserve de Léoville Barton (Резерв Леовиля Бартон) / Château Léoville Barton
- Réserve de la Comtesse (Резерв Графини) / Château Pichon-Lalande
- Les Charmes de Kirwan (Прелести Кирвана) / Château Kirwan
- Initial de Desmirail (Инициалы Демирая) / Château Desmirail
- Sarget de Gruaud-Larose (Сарже Грюо-Лароза) / Château Gruaud Larose
- Le Petit Mouton de Mouton Rothschild / (Маленький барашек Мутон Ротшильда) / Château Mouton Rothschild
- Blason d'Issan (Герб Иссана) / Château d'Issan
- La Croix de Beaucaillou (Крест Бокайю) / Château Ducru-Beaucaillou
- La Dame de Montrose (Дама Монроз) / Château Montrose
- La Dame de Malescot (Дама Малеско) / Château Malescot Saint-Exupéry



# Помроль и Муэксы

*В правобережном Помроле нет классификации: в 1855 году там было просто нечего оценивать. Но именно там создаются Pétrus, Château Lafleur и Le Pin, которые часто дороже первых гран крю Медока.*

## ГАДКИЙ УТЁНОК

Когда проводилась классификация вин Медока и Гравы, за Правым берегом не признавали способности давать вина высокого статуса. Они были мало известны. Английские торговцы и куртье кучковались на Левом берегу, за реку надменные шартронцы нос не совали. Торговля правобережным товаром держалась на дельцах из города Либурна. Для Помроля основным рынком была Скандинавия. В Британии, как и в Париже, его вина были почти неизвестны.

Долгое время в Помроле делали в основном белые вина. По некоторым данным, на месте Pétrus лозы каберне фран и мальбека вместо белых сортов появились только в XVIII веке.

В 1926 году в «Книге вина» Мортон Шэнд называл Помроль «непри-



метной местностью в окрестностях Сент-Эмильона», а о Сент-Эмильоне писал: «Это регион, который мог бы похвастаться разве что упоминаниями о мифической вилле поэта Авсония, но никак не винами, из коих беглого упоминания может быть удостоено только Cheval Blanc. Но называть его или Ausone ровней мексиканским Premier Cru — просто абсурд!»

## ГОЛУБАЯ ГЛИНА

Помроль — это скошенный холм (или 50-метровая возвышенность), на самой высокой точке которого находится Pétrus. Почвы сформировались благодаря «блуждающим рекам» и очень неоднородны. Реки размывали известняковые пласты и беспорядочно наносили камни с Пиренейских гор. В результате получилось сложное смешение гравия, галь-

## ВЕЛИКИЕ МАЛЫШИ ПОМРОЛЯ

- Pétrus — 10,9 га
- Château Lafleur — 4,5 га
- Le Pin — 2 га
- Château Hosanna — 4 га





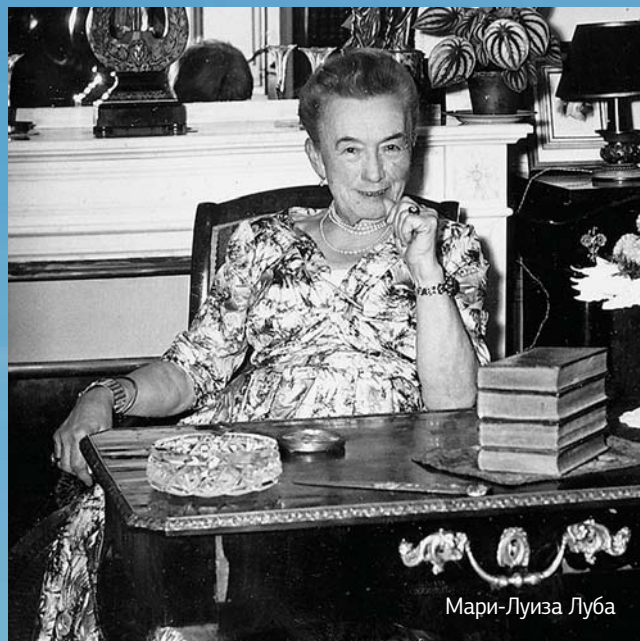


Жан-Пьер Муэкс

ки, песка и пластов железистой глины. В районе Pétrus плотный слой голубой глины выходит почти на поверхность, а гравий находится под ним. С таким строением почвы связаны глубокий цвет и мощь культового вина.

### ЖАН-ПЬЕР МУЭКС

Ситуация эта была переломлена не в одночасье и благодаря стараниям одного человека — Жана-Пьера Муэкса, которому и Помроль, и Pétrus во многом обязаны нынешним статусом: все историки называют его в числе наиболее влиятельных фигур XX века в Бордо наряду с Филиппом де Ротшильдом.



Мари-Луиза Луба

Семья Муэксов переехала в Бордо из Корреза в 1930 году. Родители на деньги, которые скопили за всю жизнь, купили небольшое поместье — Château Fonroque в Сент-Эмильоне. 17-летний Жан-Пьер занялся винной торговлей и заметил, что по качеству вина Правого берега часто не уступают медокским. Решив, что это золотая жила, в 1937 году он создал торговую компанию в Либурне и добился, чтобы лучшие вина обоих регионов продавались только через неё. Позже он сам стал владельцем ряда отличных поместий в Помроле: Trotanoy, Lagrange, Lafleur-Pétrus, Magdelaine. Объехав пол-Европы с образцами помрольских вин, он лично убеждал ценителей и сомелье, и вот его подопечные заняли места в картах лучших ресторанов.

С 1943 года Муэкс — эксклюзивный представитель Pétrus. В 1945-м он впервые отправился в Америку, где у Pétrus сразу появились поклон-





ники, включая мультимиллионера Джозефа Кеннеди, отца 35-го президента США. Pétrus стало знаковым вином для всей семьи Кеннеди.

### ПОМРОЛЬСКАЯ ИНТРИГА

Хозяйкой Pétrus тогда была Мари-Луиза Луба, эксцентричная дама из семейства либурнских отельеров. Она очень гордилась Pétrus, которое выкупала акция за акцией в течение 20 лет. Её портрет и карикатуры на неё и сейчас висят в гостинной винодельни. В 1947 году мадам Луба была приглашена на свадьбу Елизаветы II. Она впервые была в Лондоне и настойчиво спрашивала: «Ну где же здесь можно поесть по-человечески?». Ей посоветовали французский ресторан Mirabelle, который она обозвала «таверной», при том что денег расплатиться по счёту у неё не хватило. Тогда она велела шофёру принести в качестве компенсации ящик вина. Если это было Pétrus винтажа 1945 года, ставшего ле-

гендарным, ресторану очень повезло. Когда мадам Луба умерла в 1961 году, её коллекция перешла к племянникам: Лили Лакост и Ги Линьяку. Ги продал свою половину Pétrus Муэксу. В 2001 году Муэксы полностью выкупили Pétrus у обоих наследников.

Жан-Пьер Муэкс, ушедший из жизни в 2003 году, разделил свою империю между двумя сыновьями: Жану-Франсуа достался Pétrus и неогциантский дом Duclot, а Кристиану — остальные хозяйства и исторический неогциантский дом J.P. Moueix, основанный в 1937 году. Pétrus находился под управлением Кристиана с 1971 года, но с 2008 года он вместе с сыном Эдуаром занимается исключительно собственными хозяйствами, делая ставку на ещё не раскрытый потенциал Château Lafleur-Pétrus.

Жан-Франсуа всегда предпочитал оставаться в тени, а Кристиан, унаследовавший у отца артистический дар, тонкое чутье вина и искусства (у него большая коллекция живописи), также стал очень значимой фигурой в Бордо. Он философ и больше сосредоточен на виноделии, чем на бизнесе. Много времени он проводил на виноградниках, повторяя: «Не знаю, что думают об этом лозы, но мне кажется, что я знаком с каждой из них по многу лет».

● Кристиан одним из первых среди великих бордосцев основал проект в Новом Свете: Dominus в Калифорнии (с 1983 года). В 2008-м он купил хозяйство Ulysses в долине Напа.



## Жан-Пьер Муэкс:

« В 1950-х отец приобрёл Trotanoy и La Fleur-Pétrus за бесценок. Теперь это великие шато. А весь секрет в том, что я, например, уже 46 лет больше ничем не занимаюсь, кроме как красными винами Правого берега».

« Успех Бордо в том, что это единственный регион мира, где создаются вина высочайшего качества, непревзойдённо элегантные и в то же время доступные для восприятия».

« Сверхэкстракция гаражными методами не входит в наши планы. Вино должно оставаться естественным продуктом земли. Единственное по-настоящему мощное вино, которое я делаю, — это Dominus в Калифорнии, но я бы не хотел, чтобы его сравнивали с Pétrus».

« Когда я вернулся с учёбы в Калифорнии, заодно запустив там хозяйство, я всерьёз взялся за технические преобразования. Я хотел применить в Бордо всё то лучшее, что увидел в Америке. Я убедил отца попробовать «зелёный сбор». На меня в Помроле смотрели как на психа. Даже священник в церкви коммуны выступил с проповедью против моих идей. Но я прятался и обрезал лишние грозди по ночам. Теперь мы делаем не один, а три зелёных сбора за сезон, хотя нам это обходится в 20 000 лишних человеко-часов. И никого это не раздражает».

« Мы очень осторожны с любыми техническими нововведениями, потому что в Бордо с этим уже перебарщивают.

« Отец серьёзно коллекционировал современное искусство. Бэкон, Уорхолл, Джакометти — многие гении XX века попали в его собрание, со многими художниками он был знаком лично. Я коллекционер более скромный. Но благодаря интересу к искусству я познакомился со своей женой Шериз Чен, она была директором арт-галереи».

« Эдуар очень усерден, упорен. В нём есть пунктуальность и строгость, которых не хватало мне. Я сентиментальный человек. В этом есть и положительная черта: более 80 000 вин я попробовал на своём веку и с каждым из них у меня свои личные отношения, как если бы вы в толпе из 80 тысяч человек каждому пожали руку, с каждым обменялись словечком. А Pétrus я узнаю даже по виду в бокале из тысяч вин Бордо!»

« Завидует ли брат царя своему брату? А может быть, люди предпочитают дружить с ним, а не с самим царём... Pétrus — удовольствие, доступное немногим. Когда я работаю в других замках, я не стремлюсь соревноваться с Pétrus, это утопия. С каждым вином я стараюсь вырабатывать новый стиль. У всех людей разные вкусы, и мне нравится, когда они могут выбирать среди моих вин».



Жан-Пьер Муэкс познакомился с женой Шериз Чен благодаря искусству







### ● Дом J.P. Moueix Собственные поместья в Помроле:

Château La Fleur-Pétrus (с 1953)  
Château Lagrange (с 1953)  
Château Trotanoy (1953)  
Château La Grave (с 1971)  
Château Certan Marzelle (с 1999)  
Château Hosanna (с 1999)  
Château Providance (с 2005)  
в Сент-Эмильоне:  
Château Bélair-Monange (с 2012), которое объединили  
с Château Magdelaine

### ● В управлении: в Помроле: Château Lafleur-Gazin Château Latour à Pomerol

Также J.P. Moueix успешно производит женерики аппелласьонов  
Правого берега под своим брендом

**Женерики** — вина негосподствующего проекта J.P. Moueix под  
региональными аппелласьянами

**Christian Moueix Bordeaux** Бленд мерло и каберне фран,  
открытка с Правого берега и Антр-де-Мер.

**Christian Moueix Merlot Bordeaux**

Мечтая сделать моносапжное бордо, Кристиан Муэкс мог  
остановиться только на этом сорте, создавшем славу Помроля.

**Christian Moueix Saint-Emilion**

Приглашение к знакомству с великим аппелласьяном. Мерло здесь  
не менее трёх четвертей.

**Christian Moueix Pomerol**

Флагман среди «женериков» Муэкс, вино очень мягкое  
и округлое, совершенно неагрессивное, с очень долгим и свежим



### ЛАФЛЁР, СОСЕД ПЕТРЮСА

Château Lafleur — ещё один миф Помроля, и это  
хозяйство ещё меньше, чем Pétrus. Владелец  
Лафлёр с Муэксами связывает долгая дружба,  
так что они даже отдали эксклюзив на продажу  
своего вина дому J.P. Moueix, избегая «Пляса», —  
у них мизерные объёмы производства.

«Наш виноградник похож больше на бургунд-  
ский, чем на бордоский. Да и то на один из самых  
маленьких — ведь по объёму это половина La  
Tâche», — рассказывает владетель Lafleur Батист  
Гинодо. Каберне фран до сих пор занимает боль-  
ше половины участка. «В Помроле мы единствен-  
ные с такой долей каберне фран, а во всём Бор-  
до ещё только два шато делают так же: Ausone  
и Cheval Blanc».

Гинодо называет свой виноградник садом  
и размеры его исчисляет не гектарами, а количе-  
ством лоз: 24 800. Круглый год на хозяйство работа-  
ют 15 человек (а к сбору урожая набираются сезон-  
ные рабочие): «лоз на работника» в Lafleur получа-  
ется в три раза меньше, чем Château Cheval Blanc.

### КТО ТАКОЙ БУШЕ?

Каберне фран, высаженный в Lafleur (он же буше), с генетиче-  
ской точки зрения представляет собой специфическую линию  
сорта каберне фран. Например, он существенно отличается от  
луарского каберне фран. По словам Батиста Гинодо, буше —  
это «каберне фран, который тяготеет к мерло», с которым его  
часто путают. В XX веке в Бордо уделяли буше мало внимания,  
отдавая предпочтение мерло и каберне совиньону.



## ТЕРРУАР В ГАРАЖЕ

Был момент, когда у Pétus появился соперник. Это Château Le Pin, ворвавшееся в число лучших поместий Бордо в 1990-х. «Le Pin — лучшее, что случилось с Pétus за последние 20 лет. Раньше не было ни одного реального конкурента, а с Le Pin сразу появилась интрига, — говорит Кристиан Муэкс. — Пара винтажей 1980-х годов у Le Pin лучше, чем у Pétus. Мне пришлось сконцентрироваться, приложить все усилия, чтобы не пропустить их вперед».

Иногда Le Pin называют первым в истории «гаражным» вином, но его хозяин Жак Тьенпон очень этого не любит, хотя когда-то действительно делал вино в гараже. Жак из семьи, которой принадлежит известное помрольское поместье Vieux-Château-Certan. В конце 1970-х он разглядел потенциал участка с гравийными почвами на глубоко залегающем слое «железистой грязи» (crasse de fer). Был план включить его в состав Vieux-Château-Certan (Жак считал, что виноград с этого участка добавит пышности основному вину фамильного шато), но владельцы этой земли хотели миллион франков за один гектар, и на семейном совете решили, что это слишком. Жак не хотел отступать и, поставив на карту свою часть наследства, уговорил отца и дядю купить ему виноградник.

## СКРОМНЫЙ ЛЕ ПАН

Жак сам сажал лозы, собирал виноград, отжимал сусло ручным прессом. Он купил один подержанный стальной чан и пару бочек. Когда вино бродило, он вставал по ночам обливаться холодной водой из-под крана, чтобы сусло не перегревалось. После брожения, когда нужно сливать вино с отстоявшейся массы из кожицы и косточек, ему пришлось использовать дубовую бочку, потому что другой ёмкости у него не было. Пока вино находилось в бочке, началась вторичная ферментация (яблочно-молочная). В тот раз Тьенпон использовал бочку от безысходности, но позже яблочно-молочная ферментация в дубе стала тем, что, по мнению некоторых критиков, определяет роскошный стиль Le Pin с ароматами дыма и экзотических плодов. В любом случае, Le Pin — вино не в современном пышном, а во вполне



Кредо семьи Гинодо: тонкие, элегантные и сбалансированные вина

- В России урожай Château Lafleur 2010, 2005, 2004\*, 2003\*, 2002, 2001, 2000, 1999, 1998\*, 1995 представлены в Simple Collection через дом J.P. Moueix. 2000-й — стобальный, а в те годы, что помечены «звёздочкой» у Lafleur оценка по Паркеру выше, чем у Pétus.







## Батист Гиного

« Правый берег вообще и Помроль, в частности, знаменит контрастными результатами, взлётами и падениями, драматическими миллезимами — то катастрофами, то «урожаями века». Но у моих родителей хватило мудрости не поддаваться влиянию этих американских горок».

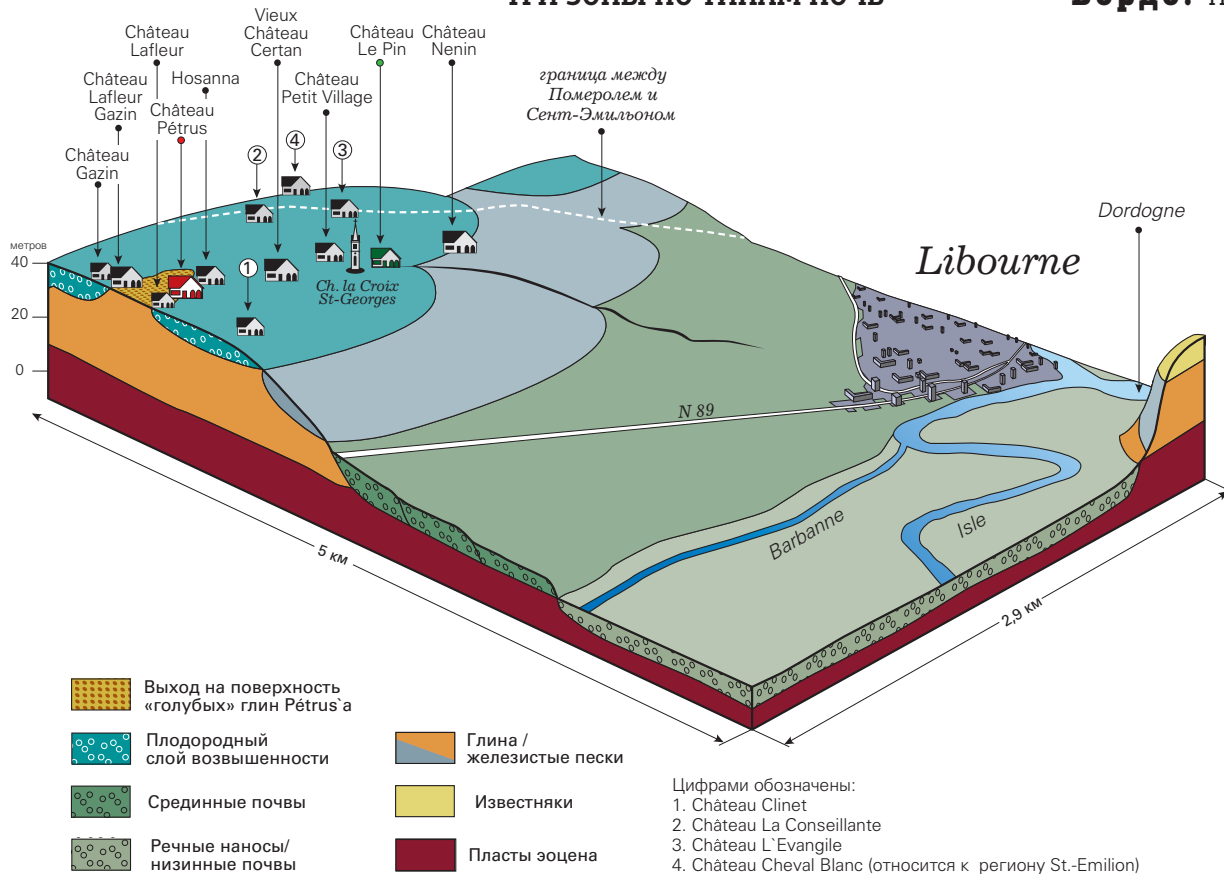
« Pétrus — это почти стопроцентная глина и почти стопроцентный мерло. Поэтому любой миллезим Pétrus всегда будет больше миллезимом, чем Pétrus. А у Лафлёра — 11 типов почвы и два сорта винограда. Поэтому Lafleur всегда больше Lafleur, чем миллезим. И мы будем делать всё, чтобы Lafleur оставался Лафлёром».

« В феврале 1956 года в Помроле случились заморозки. Из Сибири пришёл холодный циклон, который более

чем на месяц остановился над Францией. Мороз стоял двадцатипятиградусный, Гаронна замерзла, люди с одного берега на другой переходили по льду. Лозы замерзли, и многие агрономы утверждали, что их нельзя восстановить и нужно выкорчевывать. В Бордо после этого было выкорчевано более 80% лоз.

Lafleur тогда управляли сёстры Тереза и Мария Робен, которые получили хозяйство от отца, но не были замужем и оказались не готовы к ведению хозяйства. Они лишь старались сохранить всё, как оставил папа. И вот глядя на замерзшие лозы, они запаниковали: выкорчевывать или нет. Но, как обычно, решили не делать ничего радикального, лишь срезали верхние ветки. А лозы неожиданно оправились! Сегодня на нашем винограднике почти 90% лоз — результат старой массальной селекции, проведённой в XIX веке»





1) Помрольское плато возвышается на 40 метров в западной части аппелласьона. Плотный слой голубой глины, выходящий на поверхность в районе поместья Pétus, тянется в направлении сент-эмильонского Château Cheval-Blanc. На этой глиняной подушке лежат также Lafleur, Hosanna и L'Evangile. Благодаря глине вина приобретают особенно глубокий цвет, мощь и объемное тело.

2) Виноградники, окружающие глиняное плато, лежат на гравийных почвах с большим количеством камней (Le Gay, Vieux Château Certan, La Conseillante). Вина очень танинные, «жесткие» в молодости, нуждаются в хорошей выдержке.

3) На западе почвы песчаные, более легкой структуры. Здесь есть участки того, что местные называют crasse de fer («железистая грязь») — песчано-глиняные слои, образовавшиеся в результате эрозии. Виноградники этой зоны дают вина, которые быстро созревают и могут похвастаться яркостью букета фруктовых ароматов, но не настолько мощные и комплексные, как вина с востока Помроля.

не классическом, и даже старомодном бордоском стиле. Первый же винтаж (1979), был встречен на ура. Сенсацией же стало Le Pin 1982: 100 баллов по Паркеру, 98 по Wine Spectator и фурор на аукционах. Le Pin приобрело культовый статус, но Тьенпон всегда подчеркивает, что считает успех своего вина на рынке абсолютным безумием. Он говорит, что цены Le Pin, которые в некоторых винтажах выше, чем у Pétus, — это абсурд. Но рынок не слушает маэстро.

### ЗАСЛУГИ ГАРАЖИСТОВ

Успех Le Pin не остался незамеченным. Смысл триумфа в том, что Тьенпон доказал: в насквозь традиционном Бордо, где старожилы ненавидят новичков, новое вино может не только в прин-

ципе появиться, но и затмить признанных звезд. Это вдохновило многих энтузиастов на создание новых вин, часто в новом стиле. Рассадником «гаражизма» в 1990-х стал соседний Сент-Эмильон. В Помроле среди маленьких и удачливых новичков — Château Clinet, Clos René, Château le Bon Pasteur, Château la Fleur de Gay и др.

\* **Гаражисты / гаражизм / гаражные вина** — феномен, возникший в 1980-х годах в правобережных аппелласьонах Бордо (В Помроле и Сент-Эмильоне) и распространившийся по всему миру. Имеются в виду производители вина с очень маленькими виноградниками (иногда не больше гектара), часто сами обрабатывавшие и буквально вручную делавшие вина. Гаражисты прилагали максимум усилий, чтобы сделать вино очень высокой концентрации, с ярким фруктовым букетом, часто почти черное. Сейчас само слово «гаражисты» используется всё реже, но многие хозяйства, появившиеся в рамках этого течения, укрепились в списках почитаемых и любимых бордо.





# Кометы и спутники Бордо

*Бордо — огромный по площади регион, и значительная часть его территории приходится на так называемые апелласьоны-сателлиты, где можно найти и прекрасное качество, и низкие цены.*

## ВОКРУГ СЕНТ-ЭМИЛЬОНА

Сент-Эмильон окружен маленькими апелласьонами с похожими почвами (глинистые) и сортами (мерло). Монтань, Люссак, Пюссегин и Сент-Жорж вместе занимают площадь почти 5500 га. Самый крупный — Монтань. Его название указывает на рельеф — гор тут, конечно, нет, но холмы высоки. Вина Монтаня из мерло и каберне франа отличаются роскошным телом и элегантным сложением. Проверить это можно на примере Château Calon, Croix Beauséjour и Haut-Bonneau, а также не слишком известного Vieux Château Saint André, фамильного поместья Жан-Клода Беруэ. Когда он был главным энологом Pétrus, делами в Saint André занимался его младший сын Джефф. После выхода на пен-

сию энологические принципы Беруэ остались такими же, как в Pétrus: бетонные чаны для винификации, максимум 50% новых барриков и абсолютная доминанта мерло. Точно так же он делает вина и в своем втором поместье в Лаланде, крошечном (1,5 га) Château Samion. И то, и другое стоят около 10 евро и подтверждают важность правила «смотри, кто винодел».

Люссак в целом придерживается стиля Сент-Эмильона: сильные, бархатистые и сложные мерло. Лучше всего эти качества проявлены в Château des Rochers, Château de Lussac и Château Lyonnat. Кюве Vieilles Vignes от Château Faizeau — редкая возможность познакомиться с эмильонским мерло с действительно старых лоз за очень приемлемую цену.



Название «Пюсегин» по не вполне подтвержденным данным произошло от кельтской фразы, означавшей «холм с могучими винами». Вина здесь действительно мощные, во многом за счёт скальной подложки под глинами и мелом. Чуть чаще других соседей Пюсегин демонстрирует ароматы пряностей, помимо типичных нот красных ягод и лакрицы. Château Soleil, Château Haut Bernat и ещё несколько хороших вин говорят о том, что Пюсегин обладает вполне достойным потенциалом выдержки.

Крошка Сен-Жорж (200 га) — самый маленький апелласьон в Бордо. На такой площади можно говорить о цельном терруаре. Бордо, конечно, раньше целиком было морским дном, но в почвах Сен-Жоржа до ракушек и окаменелых трилобитов совсем близко, минеральности шабли они мерло не дают, зато обеспечивают отличный дренаж, столь важный для сорта. Обратить внимание стоит на Château Haut Saint Georges, Belair Montaignillon, Maquin Saint Georges, Saint Georges и Tour du Pas Saint Georges.

## РЯДОМ С ПОМРОЛЕМ

У Помроля всего один сателлит, зато это Лаланд, который может выставить на дегустацию дюжину первоклассных шато. В Лаланде работают многие известные люди Правого берега: Château Bertineau Saint-Vincent патронирует Мишель Роллан, а Château Les Cruzelles — Дени Дюранту, энолог Château L'Eglise-Clinet (он относится к новому дубу гораздо осторожнее, так что нелюбителям роллановского стиля стоит обратить на шато внимание). Юбер де Буар из Angélus купил здесь поместье в 1998 году и поставил своё имя на этикетку — Château La Fleur de Boüard. Кроме основного вина, он делает кюве Le Plus в своём эксцентричном стиле: 100% мерло, 20 гл/га, ручное гребнеотделение, холодная предферментационная мацерация, малолактика в новом дубе и выдержка в нём же 33 месяца. Стоит это вино запредельные, по меркам Лаланда, 80 евро (и получает, разумеется, выдающиеся оценки критиков), но цена основного вина держится в пределах 30 (мерло с каберне франом и выдержка 20 месяцев).

Среди других отличных шато — Chambrun, которое за урожай 2010 Паркер назвал «лучшим лаландом, который я пробовал в своей жизни», Grand Ormeau, Jean de Gué и Les Gravières.



Вместе с ещё одним титаном Правого берега Франсуа Тьенпоном Стефан Деренонкур (на фото) в 2000 году основал неготиантскую компанию Terra Burdigala, в портфель которой отбирают интересные нераскрученные вина из «маленьких» апелласьонов.

## ПРАВИЛА НЕДОРОГОГО БОРДО

1. Чтобы купить не очень дорогое бордо, есть два пути — найти не очень известный замок в великом апелласьоне или найти выдающееся шато в апелласьоне, чьё название мало кому что-то говорит.
2. Почти все самые важные из «неважных» апелласьонов Бордо сосредоточены на Правом берегу — Кот-де-Бордо, Лаланд-де-Помроль, Фронсак и Канон-Фронсак.
3. Многие известные энологи, которые консультируют топовые шато, между делом делают собственные вина в семейных непафосных хозяйствах. Эти вина, как правило, — выгодное приобретение.
4. Из справочников в этой области полезнее всего французские Hachette и RVF Le guide des bonnes affaires du vin. Полезно также посмотреть результаты довольно новой премии Prix du Raisin для молодых виноделов за вина дешевле 5 евро.
5. Забудьте о выдержке: большая часть вин из «маленьких» апелласьонов ценится в первую очередь за то, что созревает быстрее, чем аналоги, созданные великими соседями.





## СМЕНА ИМЕНИ

### ДО 2009

- Premières Côtes de Blaye
- Premières Côtes de Bordeaux (красные)
- Côtes de Castillon
- Bordeaux Côtes de Francs

### ПОСЛЕ 2009

- Blaye — Côtes de Bordeaux
- Cadillac — Côtes de Bordeaux
- Castillon — Côtes de Bordeaux
- Francs — Côtes de Bordeaux

## РАЗНЫЕ КÓТЫ

Кот-де-Бордо — самый юный апелласьон Бордо: в 2009 году Кот-де-Блай, Кот-де-Кастильон, Кот-де-Франк объединили, — вместе им проще продавать свои вина, к тому же слово Bordeaux на этикетке ещё никому не мешало. Теперь это площадь в 13 500 га, которая даёт 14% всех вин Бордо.

## ЛУЧШИЙ СКЛОН

Довольно крупный (2800 га) Кот-де-Кастильон — самый известный из Кóтов, он сильнее всего похож на Сент-Эмильон и этот факт виноделы заметили ещё в начале 1990-х. Главный локомотив Кот-де-Кастильона — Стефан Деренонкур. Его уже десять лет называют «следующим Мишелем Ролланом». После успеха «гаражного»

La Mondotte Деренонкур и его наниматель Стефан фон Нейперг запустили три отличных шато в Кастильоне: Domaine de l'A, Château Aiguilhe и Clos Puy Arnaud.

Другим рейтинговым хозяйством Кастильона Clos Lunelles с 2001 года управляет ещё один enfant terrible Сент-Эмильона Жерар Перс (владелец Château Pavie и Château Monbousquet). Перс выбрал виноградник с сорокалетними лозами, которые высажены с нехарактерной для 1970-х плотностью 5500 лоз на гектар. Перс всегда был достойным соперником де Буара в области «вино с максимальным количеством ручного труда» и в целом их методы похожи: долгая холодная преферментационная мацерация, малолактика и выдержка в новом дубе. При этом Кастильон пока всё-таки менее известен, чем Монтань, поэтому Clos Lunelles стоит несколько дешевле La Fleur de Boüard.

## ТЬЕНПОН И МАЛЬБЕК

Кот-де-Фран — один из самых высоких апелласьонов Бордо: высота склонов достигает 110 м. Здесь тоже ак-

La Fleur de Boüard





тивно работают владельцы великих замков Правого берега, в частности, семье Тьенпон (Vieux Château Certan) принадлежат Château La Prade, Château Les Charmes Godard и Château Puységur, где кроме основного вина делают Cuvée George — в память о бывшем владельце Жорже Тьенпоне. Кюве содержит почти 45% мальбека, что очень необычно для современного Бордо (за исключением Кот-де-Бурга).

Юбер де Буар присмотрел себе здесь Château de Francs, пленившее его старыми лозами мерло, которые он пустил на отдельное кюве Les Cerisiers.

### КАПЛИ МЕРЛО

В Кот-де-Блае производят в основном вина, которые занимают полки французских супермаркетов под рекламой «супервыгодно — бордо за 3 евро!», что неудивительно для региона размером под 7000 га. На самых лёгких песчано-гравийных почвах растут белые сорта, на остальных — в основном мерло, которое получается очень мягким и фруктовым. Лучшие из местных хозяйств — Château Bel Air La Royère, Château Gigault Cuvée Viva, Château La Croix de Perenne, Château Les Grandes Maréchaux и Château Prieuré Malésan.

### ПРЯНАЯ СТОРОНА БОРДО

Маленький гордый Кот-де-Бург отказался влиться в дружную компанию Кот-де-Бордо, хотя, конечно, он очень похож на остальных участников концессии — те же почвы, те же мерло и каберне фран. У Бурга есть одна особенность — здесь не только делают белые сухие вина, но и используют для них коломбар и юньи блан. Но про эти вина за пределами региона никто не слышал, а красные Бурга выглядят примерно так же, как у соседей: полнотелые мерло с яркими ароматами красных ягод. Лучшее шато апелласьона Roc de Cambes — отличный тому пример.

В Château Civrac в 2014 году сделали первый чистый каберне фран в апелласьоне. До этого в 2010 го-



Мишель Роллан

ду Марк Эллиар начал делать здесь 100%-й мальбек. Он обнаружил оба сорта на виноградниках после покупки и решил попробовать сделать их по отдельности. Вообще мальбек в Бурге используют довольно активно. Официальный слоган апелласьона — «Прямая сторона Бордо», а поскольку мерло к пряным ароматам не очень склонен, чтобы поддержать концепцию, пропорцию мальбека в винах постепенно повышают, что добавляет букету пряность и характерный тон чёрного перца.



Жан-Клод Берруэ

### ЗОЛУШКИ СОТЕРНА

У Сотерна и Барсака тоже есть сателлиты, где делают вина из ботритизированного винограда: не великие, но гораздо более доступные. В Сероне, который до 1921 года был частью Сотерна, стоит обратить внимание на Château Laroche Jaubert, Château de Chantegrive и Château Cerons. В Кадийяке — на Château Suau и Château Reynon.

Лупьяк располагает интересными Vignobles Darriet и Château du Cros. В Сен-

Круа-дю-Мон удачные образцы можно найти у Château La Rame, Château Roustit, Château Lousteau и Château Crabitan. В никому не известном Кот-де-Бордо-Сен-Макэр хозяйство Domaine de Bouillierot Palais D'Or делает вина, которые легко получают 15 из 20 баллов у дегустаторов Nachette при стоимости в 10 евро.

### ЭКСПЕРИМЕНТЫ С СОРТАМИ

В Сен-Фуа-Бордо, апелласьоне, расположенном почти рядом с городом Бордо, делают как сухие, так и сладкие вина, но самое интересное — из чего их там делают. Кроме привычных совиньона блан, семильона и мюскаделя здесь растут коломбар, мозак, белое мерло и юньи блан. Впрочем, результаты такого разнообразия пока не впечатляют: самое известное шато апелласьона Hostens Picant специализируется





Château Cerons, Серон



Château Chasse-Spleen, Мули



Château Pichon-Bellevue,  
Грав-де-Вэр



Château Carignan,  
Кадийак — Кот-де-Бордо

на красных. Второе рейтинговое вино в Сен-Фуа тоже красное — энолог Château Pontet-Canet Жан-Мишель Комм присматривает за винами принадлежащего его жене Château du Champs des Treilles.

## РАЙ ЭКПАТОВ

Фронсак (840 га) и Канон-Фронсак (280 га) довольно похожи, хотя во Фронсаке больше известняка, а в Канон-Фронсаке — глины. До середины XIX века их топовые шато продавались дороже, чем лучшие замки Помроля и Сент-Эмильона. Сегодня Фронсак и Канон-Фронсак считаются лучшими среди спутников Правого берега. К тому же они очень привлекательны для иностранцев: шато здесь очень красивые, вина хорошие, а цены на землю пока уместаются в одной строчке, поэтому уже 13% виноградников Фронсака владеют китайские инвесторы, и в целом он наиболее «иностранский» из всех апелласьонов Бордо.

Сейчас Фронсаки переживают революцию, которой некоторые ценители недовольны. Последние сто лет здешние вина считались чуть грубее помролей и сент-эмильонов, но одновременно традиционнее. Сегодня новые владельцы перестраивают шато, заводят современное оборудование и меняют стиль на более тонкий, но, по мнению многих поклонников, менее индивидуальный. Яркий пример — недавно перестроенное, абсолютно современное по стилю Château La Dauphine. Но не все поддались искушению — на

## БОРДО СУПЕРЬОР

Довольно беспорядочный апелласьон вмещает в свои почти 5000 га винодельни любого качества, включая очень хорошие. Из-за сомнительной репутации апелласьона их вина часто стоят гораздо дешевле, чем могли бы. Отличные тому примеры: Château Reignac, Château Jean Faux, Domaine De Courteillac, Château De Macard и Roc de Jean Lys.





## ЛЕОН ДОМА

Одно из самых удивительных вин Фронсака делает Патрик Леон, бывший энолог Mouton Rothschild. Несколько лет назад он купил здесь Château Les Trois Croix, чтобы создать розе на правобережном терруаре. На постоянной основе за шато отвечает сын Леона Бернар. Он следит за тщательностью ручного сбора урожая в маленькие ящики — точно такие же, как когда-то его отец начал использовать в Mouton, да и за всем процессом производства. Цена у Les Trois Croix для розе чувствительная (больше 15 евро), но качеству соответствует: это свежее, изящное, фруктовое вино. Маркируют его, разумеется, как Bordeaux rosé. Красный фронтаск Леоны, впрочем, тоже делают — и продают за неотразимые 6 евро.

примере Château La Vieille Cure и особенно Château de Carlmagnus можно узнать, за что ценили фронтасы раньше.

## ЛЕВЫЙ БЕРЕГ

На Левом берегу спутниками считаются Мули и Листрак, — они же всегда участвуют во всех топах «10 лучших бордо дешевле 20 евро».

Листрак называют наименее престижным в О-Медоке по сумме причин: почвы глинисто-известняковые, а не гравийно-глинистые, как в Марго и Пойяке, причем довольно плотные, так что лозы не могут пустить корни глубоко. Кроме того он расположен подальше от Жиронды, которая смягчает климат прилегающих к ней виноградников. Всё это даёт в среднем более простые вина, более низкие оценки и как следствие — цены. Однако это не мешает нескольким шато создавать отличные вина.

Самое знаменитое хозяйство класса крью буржуа — Château Clarke в 1973 году купил барон Эдмон де Ротшильд. Он полностью пересадил виноградни-

ки и переоборудовал заброшенную винодельню. Кроме Clarke и ещё одного крью буржуа — Château Fourcas Hosten, в Листраке долго не было ничего особо интересного. Но недавно к ним добавился Château Fourcas-Borie (ранее Fourcas Dumont), взятый в управление Брюно Бори из Château Ducru Beaucaillou. Все они используют в ассамбляжах долю мерло существенно выше 50%, потому что каберне в Листраке получается грубоватым и часто с горчинкой.

В Мули виноградники тоже растут на смеси глины и известняка. Правда, дренаж в Мули удачнее, поэтому и с каберне совиньоном тут дела обстоят лучше. Как и в Листраке, в Мули есть крью буржуа, хотя после недавних скандалов с отменой классификации, несколько ведущих шато отказались от участия в этом развлечении и создали собственный «клуб» Les Exceptionnelles. В частности, в него вошли два самых известных замка Мули — Poujeaux и Château Chasse-Spleen. Среди других интересных вин Мули стоит выделить Château Malmaison, Château Biston-Brillette и Château Branas Grand Poujeaux.



Château Poujeaux всегда оценивалось как одно из лучших крью буржуа, но сегодня заслуживает ещё более пристального внимания, поскольку в 2008 году его приобрёл Филипп Кувельер, владелец Clos Fourtet (Сент-Эмильон), приверженец тонких и долго живущих вин.





# Реконструктивное решение

*На наших глазах Бордо переосмысливает значение слова «шато»: от буржуазного особняка на Левом берегу и хозяйственной постройки среди виноградников на Правом — к хайтековской винодельне в обёртке под старину. Бордо вступило в мировую гонку архитектурных вооружений, начав соперничать с Напой, Риохой и Тосканой.*

С 1980-х до середины 2000-х достижения бордосцев в области архитектуры исчерпывались двумя событиями: в Château Margaux умудрились заглубить погреб на 15 метров в богатый грунтовыми водами берег Жиронды, а каталонец Рикардо Бофиле соорудил круглый погреб для Château Lafite. Его-то и преподносили как вершину бордоской архитектуры, хотя в любом регионе Италии найдётся с пяток подобных построек, не говоря уже о технологичной Напе.

Ветер перемен задул при Алене Жюппе, который совмещал должность мэра города с работой во французском правительстве. Жюппе отмыл город от копоти, вернув ему золотистый цвет эпохи Людовиков, пустил по улицам бесшумные трамваи без проводов, и оказалось, что Бордо имеет огромный архитектурный потенциал.

Гран крю ценятся всё дороже, но негоцианты неплохо торгуют и женериками: в 2009 году под современные склады переоборудовали огромные доки, оставшиеся от немецких субмарин 1940-х гг.

В сами шато следом за большими деньгами пришли новые эстетические веяния. Многие замки задумались о перестройке, в первую очередь, для того чтобы обустроить погреба по самому последнему слову техники. Почему же заодно не упаковать всё это в архитектурный шедевр?

Новый стиль связывают с именами Марио Ботты и Жана Нувеля, фамилия которого так и переводится — «Новый». Нувель, один из самых востребованных архитекторов современности, начал с реконструкции Château La Dominique, в которой поучаствовал также выдающийся британский художник-авангардист Аниш Капур.

Кристиан де Портзампарк завершил перестройку Château Cheval Blanc, зарыв новый погреб глубоко

в холм. Его волнообразная крыша идеально вписалась в ландшафт Сент-Эмильона, охраняемый ЮНЕСКО.

Архитекторы Педро и Вильмот начинили Château Cos d'Estournel техникой, неведомым образом ухитрившись подчеркнуть этим индийский шарм шато. «Это потрясающе, но они решают даже вопросы акустики, необходимые для создания великих вин, — не скрывал своего восхищения тогдашний директор Cos Жан-Гийом Пратс. — Работу этих ребят ещё предстоит оценить потомкам».

Для не самых знаменитых шато погреб за 10 миллионов — отличный повод заставить заговорить о себе. Кто раньше вспомнил бы название рядового сент-эмильонского гран крю Château Faugères? А теперь его упоминают через запятую с Cheval Blanc и Cos d'Estournel. Хозяева Faugères откровенны: «Нам нужен был новый погреб, и мы решили, что стоит потратить на 10% больше и пригласить известного архитектора, чтобы наш вклад в новое лицо Бордо был всем замечен» (теперь у них тоже умопомрачительный хай-тек и полная гравитация).

Над «новым лицом Бордо» уже поработали Pétrus (полгектара легендарного виноградника выкорчевали ради стройки), Le Pin, Mouton, Smith Haut Lafitte, Château Margaux.

В 2016 году завершилась стройка века: 114 архитектурных бюро со всего света участвовали в тендере на возведение «Центра винной культуры». В итоге Центр напоминает капроновый чулок, надутый воздухом и трепещущий на ветру (хотя матовая оболочка здания даёт повод и для других сравнений). «Чулок» авторства парижанина-китайца Х-Ту обошёлся Бордо минимум в 55 млн евро (такой бюджет был озвучен три года назад).

## БЮДЖЕТЫ (В МЛН € ПО ДАННЫМ AFP И RVF)

Château Cos d'Estournel	35
Château Cheval Blanc	15
Château Faugères	8
Château Haut-Brion	7
Château La Dominique	5
Château La Conseillante	2
Château Ferrand	1,5

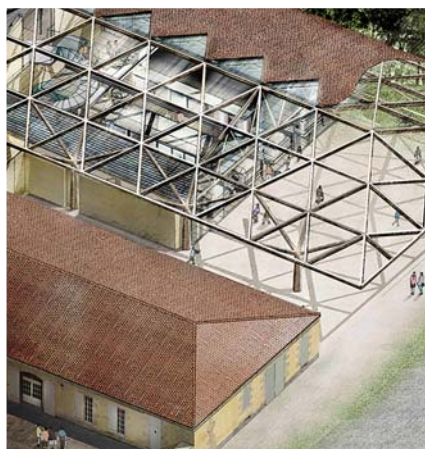


## CHÂTEAU MARGAUX / МАРГО

■ Архитектор: Норман Фостер

■ Инаугурация: 2015

Впервые за 200 лет в Château Margaux появилась новая видимая снаружи постройка. В 2009 году Коринн Метцелопулос, хозяйка Château Margaux, обратилась в архитектурное бюро Fosters + Partners с просьбой пристроить к комплексу производственных помещений шато новое здание, где будут создаваться белые вина. Масштабной перестройки или новых грандиозных зданий, подобных тем, что возвели за последние годы Mouton-Rothschild, Cheval Blanc, Montrose и другие шато, не планировалось. Однако сам факт сотрудничества со знаменитым архитектором лордом Норманом Фостером привлёк повышенное внимание к проекту. Фостер гениально обернул суперсовременное стеклянно-воздушное нутро в оболочку, делающую его внешне неотличимым от остальных зданий комплекса, построенного в 1812–1815 годах Луисом Комбсом.



Черепичную крышу держат 12 колонн, которые вторят контурам платанов знаменитой «открыточной» аллеи, ведущей к замку.



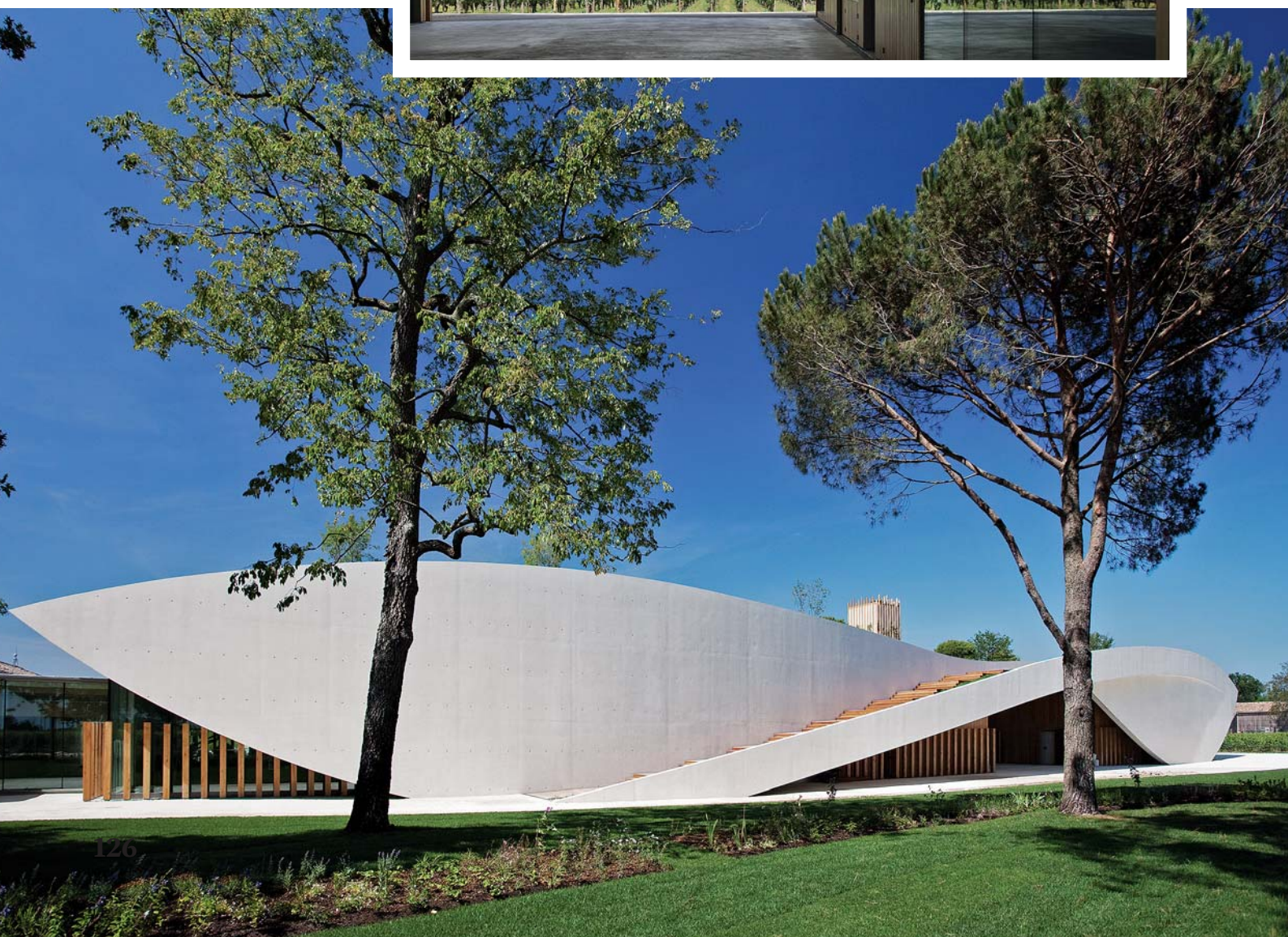
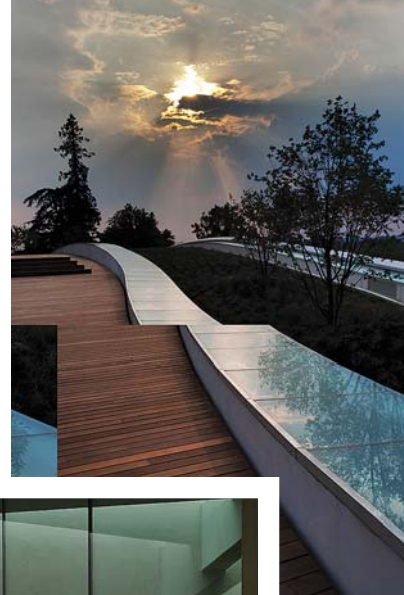


# CHÂTEAU CHEVAL BLANC / СЕНТ-ЭМИЛЬОН

■ Архитектор: Кристиан  
де Портзампарк  
(BPM Architectes)

■ Инаугурация: 2011

Замечательно интегрированный  
в пейзаж погреб с волнообразной  
крышей и огромными окнами  
призван дать новое дыхание  
великим винам шато. 52 чана  
разных размеров соответствуют  
парцелляции виноградников  
(в Cos этих чанов 70). Белый  
бетон, сталь, стекло, абсолютная  
тишина внутри и сад, устроенный  
террасами над виноградниками  
снаружи.





## CHÂTEAU CLERC MILON / ПОЙЯК

■ Архитектор: Филипп Мазьер

■ Инаугурация: 2011

Новый погреб «младшего» замка мутоновских Ротшильдов в Пойяке (5-е гран-крю) выделяется не столько гравитационным погребом, которым уже мало кого удивишь, сколько «зелёной» концепцией: дерево, цемент,



стекло. Со стороны шато и вовсе выглядит деревянным. Вместе с Cheval Blanc замок получил статус High Quality Environmental (HQE). 300 м² солнечных батарей полностью удовлетворяют потребности винодельни в электроэнергии. В Бордо, где есть собственная огромная АЭС, это чуть ли не единственный пример.

*bpdr.com*

## LE PIN / ПОМРОЛЬ

■ Архитектор: Пауль Роббрехт

■ Инаугурация: 2011

Задумавшись над персонализацией и визуализацией образа своего «гаражного» шато, Жак Тьенпон пригласил бельгийца, известного монументальными сооружениями вроде концертного зала в Брюгге. Это первая винодельня Роббрехта, и он признаётся, что вдохновлялся примерами Pichon-Baron и Latour,

«но в меньшем масштабе». От прежнего здания, напоминавшего загородный дом с подвалом, не осталось и следа. Теперь каждая часть по-прежнему небольшого здания среди 2,7 га виноградника подчинена идее целесообразности. Погреб на 60% находится ниже уровня земли, а наверху возвышается лишь винификационный чан и башня, в которой приютились зал для дегустаций и терраса с видом на виноградники. Сосны, давшие название шато, сохранили.







## CHÂTEAU ANGÉLUS / СЕНТ-ЭМИЛЬОН

■ Архитектор: Кристиан де Портзампарк (BPM Architectes)

■ Инаугурация: 2014

Владелец замка Юбер де Буар известен своим пристрастием к самым передовым технологиям виноделия, но замок он перестроил в классическом стиле: «Я хочу, чтобы он ассоциировался с историей нашего рода, который обосновался в Сент-Эмильоне с 1782 года». В новой колокольне 20 колоколов разной величины, разного тона. Это полноценный инструмент. Колокола — символ Angélus. Виноградники расположены в амфитеатре, у этого пространства особая акустика, здесь хорошо слышны три церкви: часовня в Мазера, церковь Св. Мартина и церковь в Сент-Эмильоне. Колокольный звон стекается сюда. В старые времена колокол был вместо часов: утренний звон — начало рабочего дня, вечерний — конец. Крестьяне останавливались и произносили молитву Angelus Domini. Отсюда имя виноградника и эта колоколенка.



## CHÂTEAU FAUGÈRES / СЕНТ-ЭМИЛЬОН

■ Архитектор: Марио Ботта

■ Инаугурация: 2010

Новая винодельня повторяет контуры часовни XVIII века, стоящей напротив. И внутри Ботта воспроизвёл строгую храмовую обстановку. Тут всё подчинено идеям совместимости с природой: от естественной температуры до гравитационного виноделия. На верхнем уровне, оформленном работами современных художников, проводят ужины для гостей: под прозрачным полом расположены винификационные чаны, ещё ниже — баррики. Соседи ворчат: Ботта построил первую в коммуне «новосветскую» винодельню, создав рискованный прецедент.





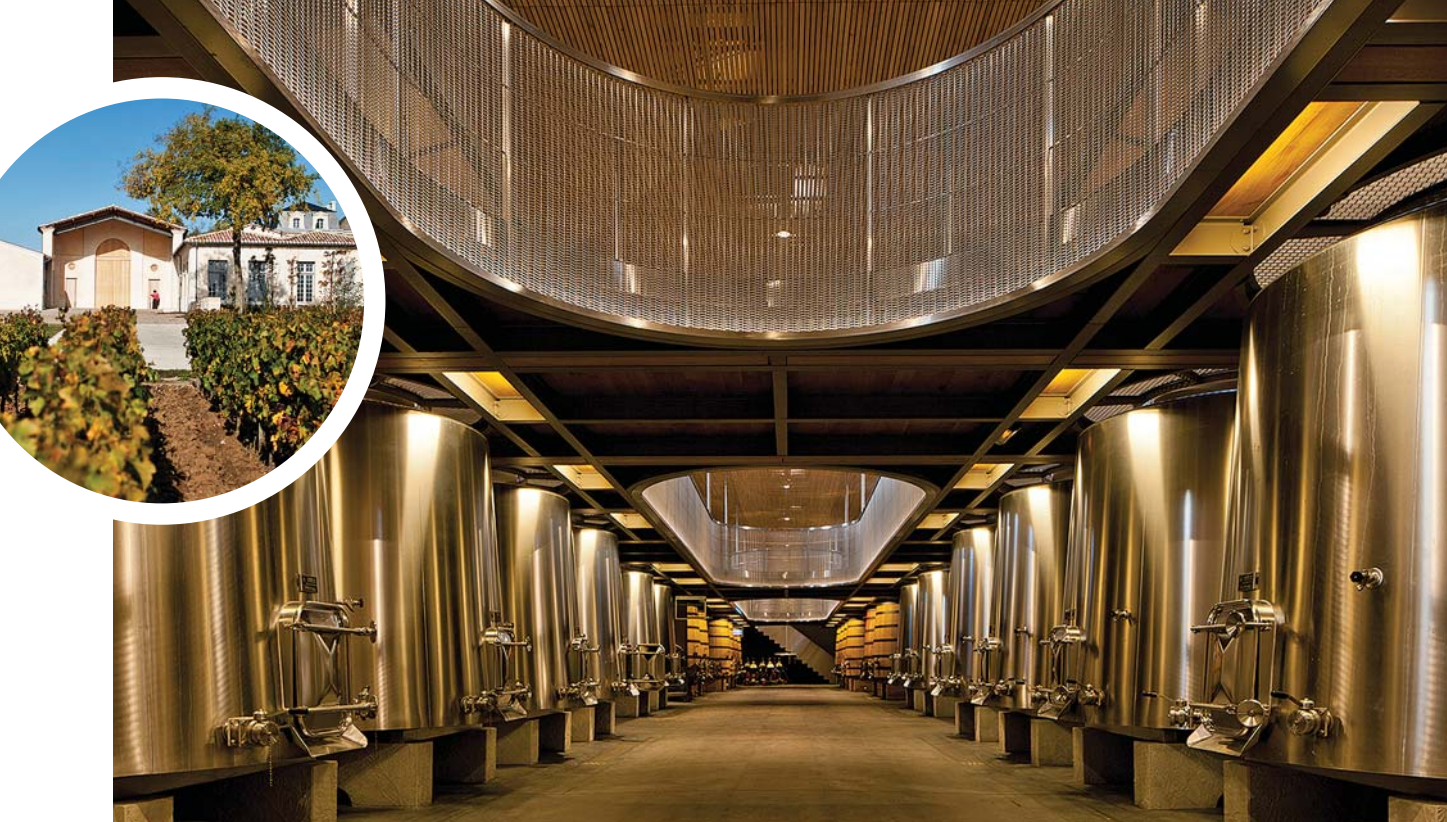
## CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL / СЕНТ-ЭСТЕФ

■ Архитекторы: Ален-Шарль Перро, Жан-Мишель Вильмотт (BPM Architectes)

■ Инаугурация: 2008

Месье Перро усилил сказочный образ шато, сделав самый красивый и практичный погреб. В винодельне 20-метровой высоты, куда ведут огромные ворота, доставленные из индийского храма, он умудрился разместить три уровня: верхний этаж, с которого начинаются гигантские ферментационные чаны, проходящие через центр конструкции и, наконец, бочки на нижнем уровне, в недоступной взгляду глубине. Сердце здания — «золотая» комната с коллекцией урожаяев Cos.





## CHÂTEAU SOUTARD / СЕНТ-ЭМИЛЬОН

■ Архитектор: Фабьен Педеляборд

■ Инаугурация: 2010

Шато на окраине Сент-Эмильона удивляет непривычно крупными для этой местности размерами, акцентированными новым погребом. Всё началось в 2007 году, когда замок приобрела страховая компания AG2R La Mondiale. Его сразу начали превращать в бастион достижений энологии и энотуризма. Прежнее здание винодельни было разобрано по камешку,

а на его месте в известняке был устроен шестиметровой глубины погреб с гранитными полами, дубовыми дверьми и естественным светом с потолка. Со стороны всё осталось как прежде: «камушки» старого погреба собрали «как было» над всем технологическим великолепием. Вокруг продолжают расширять роскошный парк. В Бордо не многие шато радужно принимают туристов, так что регулярно обновляемые Soutard премии вроде «Лучший в винном туризме» совершенно заслужены.

## CHÂTEAU VILLEMAURINE / СЕНТ-ЭМИЛЬОН

■ Архитектор: Мари-Лоранс Визри

■ Инаугурация: 2010

Женщина-архитектор максимально корректно встроила новую винодельню в комплекс зданий позднего Средневековья, построенных из сент-эмильонского известняка. Косые окна, прорезающие конструкцию, делают винодельню в меру прозрачной и создают необходимое естественное освещение.





# ЭЛЬЗАС

*Эльзас бесспорно является одним из самых красивых и притягательных местечек старой Европы. В характере местных вин сложные исторические перипетии территории отражены наравне с геологическими особенностями, что делает их в высшей мере интересными для людей, отдающих должное вину как части европейской культуры.*





## ЭЛЬЗАССКИЙ СЛОВАРЬ

### ● EDELZWICKER

Эдельцвикер — купаж в полном смысле слова. Всё, что не пошло в моносортовые вина, сливается воедино, получается лёгкое, гастрономичное, непритязательное вино. Пить вместо пива. Gentil — тоже ассамбляж, но как минимум наполовину из благородных сортов.

### ● CRÉMANT D'ALSACE

Эльзасцы и особенно их соседи немцы обожают креманы. Четверть вин Эльзаса игристые, сделанные по шампанскому методу. Рислинг, пино блан и силванер — популярные ингредиенты. Но для креманов также разрешены шардоне и пино нуар.

### ● VENDANGE TARDIVE (VT)

«Вандаж Тардив» — десертные вина из винограда позднего сбора, соответствуют немецкой категории бееренауслезе. Это могут быть только моносортовые рислинг, мускат, гевюрц или пино гри. Только ручной сбор.

### ● SELECTION DE GRAINS NOBLES (SGN)

Десертные вина из ботритизированного винограда, то есть та же концепция, что TBA. Разрешены те же четыре сорта, что и для Vendange Tardive. Ещё более высокие требования по сладости.

### ● CRU И CLOS

В Эльзасе по немецкой традиции выделены только виноградники гран крю. Промежуточных премье крю нет. Grand Cru порой просто непомерно огромны, поэтому многие домены свои топовые вина делают с монопольного участка (Clos).

## ЦИФРЫ

**15 600 ГА**  
ВИНОГРАДНИКОВ

**170 КМ**  
ВИННАЯ ДОРОГА

**52**  
ВИНОГРАДНИКА ГРАН КРЮ

**90%**  
БЕЛЫХ СОРТОВ

**930**  
ХОЗЯЙСТВ

15 577 га  
170 км Винольной дороги  
51 виноградики Гран крю  
90% белых сортов  
930 хозяйств



Нижний Рейн







## ВЫДАЮЩИЕСЯ GRAND CRU И CLOS ЭЛЬЗАСА

ВИНОГРАДНИК	КОММУНА	ПОЧВЫ	ПЛОЩАДЬ, ГА	СОРТА ВИНОГРАДА	СТИЛИСТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ВИН
Kastelberg	Андло	Сланцевые	40,63	Рислинг	Ароматы кремня и корицы. Структура полностью развивается после многолетней выдержки
Wiebelsberg	Андло	Песчаные	12,52	Рислинг	В молодых винах доминируют цветочные тона (роза, акация), с возрастом развивается пряный букет (мускатный орех, корица), и гармоничная насыщенность
Moenchberg	Андло и Айхофен	Мергелево-известняковые, коллювий (обломки горной породы)	11,83	Рислинг и пино гри	Ароматы айвы, акациевого мёда, сушёных фруктов. Особенно длительное послевкусие
Clos Rebgarten	Сланцевые Андло	Сланцевые	0,2	Мускат	Тонкие изящные вина с ароматами цветочного мёда и акации. Хорошо сочетаются со спаржей или подаются в качестве аперитива
Clos Rebberg	Андло	Серые сланцевые	0,85	Рислинг, пино гри	Насыщенные минеральные вина, с нотами смородины и цветов, крепким, мощным вкусом и долгим финалом
Clos du Val d'Eleon	Андло	Серые сланцевые	1,32	Рислинг, пино гри	Свежие и сбалансированные вина с минеральными нотками, развивающие ароматы липового цвета
Geisberg	Рибовилле	Мергелево-известняково-песчаные	8,53	Рислинг	Тонкие вина с цитрусовым букетом, чёткой структурой и хорошо сбалансированной кислотностью
Kirchberg	Рибовилле	Мергелево-известняково-песчаные	11,4	Гевюрц-траминер, пино гри, рислинг	Богатые насыщенные вина, пряные и фруктовые, характер которых полностью проявляется после долгой выдержки
Ostenberg	Рибовилле	Глинистые	24,5	Рислинг, гевюрц-траминер	Насыщенные, сложные вина минеральными нотками. Хороший баланс кислотности и сахара в винах позднего сбора
Rosacker	Юнавир	Известняковые доломиты	26,18	Рислинг	Мягкая и насыщенная структура с лёгкой кислотностью
Clos Sainte Hune	Юнавир	Известняковые	1,8	Рислинг	Общепризнанный «король рислинга». Концентрированное и насыщенное благородное вино с богатейшей гаммой ароматов — минералы, фрукты, пряности, луговые травы
Sonnenglanz	Бабленхайм	Мергелевый известняк	32,8	Пино гри, гевюрц-траминер	Богатые и пряные вина, требующие некоторой выдержки для проявления всех своих свойств
Furstentum	Кинцхайм и Сигольсхайм	Известняк	30,5	Гевюрц-траминер, пино гри	Вина лёгкие и сильные одновременно, с приятными тонами засахаренных фруктов

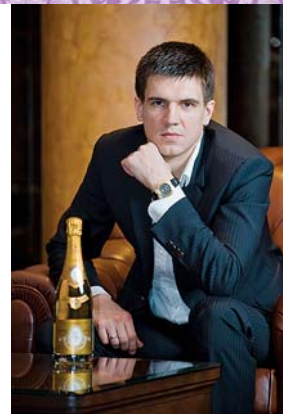


## ХРОНИКИ ЭЛЬЗАСА

- 58 г. н. э.** — территории между Рейном и Вогезами, заселённые кельтами, покорены римской армией под командованием Юлия Цезаря
- V в.** — Эльзас переходит к Меровингам во главе с Хлодвигом и становится частью королевства франков
- VIII в.** — Эльзас находится в зоне влияния династии Каролингов; усиление христианства; развитие виноделия при монастырях; после смерти Карла Великого начинаются смутные времена
- 962** — после междоусобных войн Эльзас входит в Священную Римскую империю
- XII-XIV вв.** — экономический расцвет десяти свободных городов Эльзаса; регион выделяется интеллектуальным и техническим могуществом
- 1450-е** — первопечатник Иоганн Гуттенберг поселяется в Страсбурге и начинает свои опыты по книгопечатанию. В 1455 году появляется на свет первая Библия, отпечатанная типографским способом. Это начало истории европейского книгопечатания
- 1520-е** — Мартин Лютер печатает в Страсбурге первую Библию на немецком языке (это считается моментом рождения современного немецкого литературного языка) и читает здесь же первую мессу на немецком
- 1521** — в Страсбурге основан Университет, который по сей день является для Франции вторым по важности после Сорбонны
- 1648** — по окончании Тридцатилетней войны Эльзас входит в состав Французского королевства
- 1871** — после поражения Франции во франко-прусской войне отходит к Германии
- 1918** — снова становится французской территорией
- 1940** — включен в состав Третьего рейха
- 1945** — Эльзас де-юре и де-факто становится французской территорией

## СОВЕТЫ СОМЕЛЬЕ

**ГРИГОРИЙ ЧЕГОДАЕВ  
ШЕФ-СОМЕЛЬЕ ОТЕЛЯ «АТОН»  
(КРАСНОДАР), ПЕРВЫЙ  
РОССИЙСКИЙ СОМЕЛЬЕ  
С МЕЖДУНАРОДНЫМ  
ДИПЛОМОМ ASI**



**1 НЕ ВСЕ GRAND CRU** по уровню GRAND CRU. В Эльзасе своя особая классификация. 51 виноградник на сегодня выделен в категорию Grand Cru, однако наличие этой надписи на этикетке никак не гарантирует соответствующий уровень вина. Скорее, она говорит об историческом аспекте виноградарства. Ряд выдающихся хозяйств сознательно не указывают эту категорию, а вина делают просто великолепные.

**2 УРОВЕНЬ СЛАДОСТИ** никак не выносится на этикетку, за исключением чисто эльзасских категорий для натуральных сладких вин — Vendanges Tardives и Sélection de Grains Nobles. Эльзасские белые вина могут быть как в очень сухой стилистике, так и довольно-таки сладкими.

**3 НЕ ТОЛЬКО ТИХИЕ.** В Эльзасе делают отличные игристые вина традиционным методом вторичной ферментации в бутылке. Но если в случае с Шампанью всегда имеешь дело в основном с тремя сортами винограда, то в Эльзасе в ход идет весь набор сортов, которые здесь выращиваются. Дополнительной особенностью региона можно считать то, что шардоне в Эльзасе может быть только в игристом вине.

**4 СОРТ ЭТО ВСЁ.** Эльзас — единственный регион во Франции, где официально закреплена традиция указывать сорт на этикетке. Большинство вин региона сделаны на 100% из одного сорта, но есть и исключения: с виноградников категории Grand Cru — Altenberg de Bergheim и Kaefferkopf разрешено делать ассамбляжные вина, хозяйство Marcel Deiss — главный мастер ассамбляжей в регионе.

**5 РЕДКИЕ СОРТА.** В Эльзасе есть очень интересные вина из сорта Savagnin Rose (называются Klevner de Heigenstein) и из Pinot Blanc (Klevner). Сорт саваньин — автохтон из Юры, в Эльзасе мутировал. Если вам выпадет шанс его попробовать, не упускайте его! По стилю оно напоминает гевюрцтраминер, но аромат у него не такой парфюмированный, с более ощутимой кислотностью во вкусе. Пино блан под наименованием Klevner AOC часто ассамблируют с осеруа. По стилистике это обычно очень сочные ароматные белые вина, которые приятно пить в жаркое время.





# Белое царство

*В винах Эльзаса запечатлён местный менталитет, завязанный на строгой морали, классической системе ценностей, поддерживаемой религиозности\*. Но удивительным образом эта сила духа вписана в очаровательный буколический пейзаж. Эльзасские власти, зазывающие в свой регион туристов, выражают это эстетическое противоречие прекрасной фразой: «Эльзас — волшебная сказка, которую рассказывают только послушным детям».*

Самый известный эльзасский сорт — рислинг (он, конечно, немецкий по происхождению, но для Эльзаса совершенно родной) часто называют наиболее «интеллектуальным» за его невообразимую глубину, комплексность, восприимчивость к

терруару (только человек с хорошим воображением способен понять всё его великолепие). Эльзасские виноделы склонны связывать характер своих вин с собственным менталитетом, выросшим из рекордно долгого сосуществования разных культур. Даже до того как Эльзас

---

\* Из примерно 800 тысяч протестантов во Франции почти половина проживают в Эльзасе (остальные группы сосредоточены в Париже, в Нормандии и близ Марселя). Большинство эльзасских протестантов — лютеранского толка. Часто считается, что протестантизм в целом более жёсткая религия, чем другие ответвления христианства. Её влияние в регионе по сей день значительно.





Рислинг - король белых сортов Эльзаса

впервые стал частью Франции (после Тридцатилетней войны, в 1648 году), в среде интеллектуальной элиты наблюдался раскол между теми, кто тяготел к французской культуре, и теми, для кого важна была принадлежность к германской цивилизации. Расцвет книгопечатания и университетов в городах Эльзаса, терпимость властей притягивали сюда лучшие умы Европы, и Страсбург был одним из эпицентров появления новых философских и идеологических течений. С одной стороны, здесь жили видные теологи, стоявшие у начал протестантской реформы, позже призванные в Англию, с другой — здесь же обосновались Мартин Лютер и Жан Кальвин. Эльзас играл важную роль в начале эпохи Реформации.

Тридцатилетняя война опустошила регион, но новый король Людовик XIV бережно восстанавливал его. Говорят, попав на виноградники Эльзаса, он воскликнул: «Какой прекрасный сад!». Он полюбил его всей душой, а эльзасцы с тех пор влюблены во Францию. В наполеоновскую эпоху они стали образцовыми патриотами, что описано во многих романах того времени. Кстати, если уж речь зашла о той эпохе, для красного словца можно напомнить, что эльзасский город Сульц был родиной Жоржа Дантеса, куда он и вернулся доживать свой век после печальных событий в России.

После поражения Франции во франко-прусской войне (1871) Эльзас был отдан Бисмарку. Немцы отнеслись к нему с тем же почтением, как и Людовик XIV в своё время, снискав сим-



Крупнейший в истории европейской архитектуры Страсбургский кафедральный собор

патии населения: в регионе построили водопроводы, появились газ и электричество, расцвели промышленность и торговля. Хотя виноделам в этот период пришлось нелегко, ведь для Германии они были конкурентами. Слава немецких белых гремела по всей Европе, но Эльзас мог бы и дать отпор. Например, великолепие эльзасского урожая 1865 года вошло в скрижали винной истории. С таким положением вещей немцы не могли смириться, и за 40 лет ухитрились низвести Эльзас до статуса производителя дешёвого массового продукта, к тому же перекрыв ему возможности экспорта своих вин даже во Францию.

Первая мировая война окончательно разрушила видимое благополучие. Германия силой отправляла эльзасцев сражаться за кайзера, а Франции, когда после окончания войны Эльзас снова стал её территорией, он ещё долго представлялся враждебным.





Гастрономия и вино - важнейшая часть культурной программы в Эльзасе



Страсбургские крытые мосты когда-то играли оборонительную роль

В 1940 году, с началом оккупации Франции, Эльзас в одночасье присоединен к Третьему рейху. И вновь эльзасцев заставили воевать за Германию. Погибших на Восточном фронте называют «против нашей воли». Те же, кто потом сражался в боях за освобождение Франции, — «герои». Те и другие были почти в каждой семье, о чем напоминает монумент на площади Республики в Страсбурге: мать, склонённая над двумя погибшими сыновьями, лицо одного обращено в сторону Германии, другого — в сторону Франции.

В Эльзасе происходили самые жёсткие бои. Холм, где сегодня расположен знаменитый виноградник гран крю Мамбург (Mambourg), называли «кровавым»: в декабре 1944 года здесь погибли 1500 солдат Первой французской армии. После войны Эльзас вновь стал французским.

### НУЛЕВОЙ КИЛОМЕТР

Эльзасу несладко пришлось в пору сражений, но в мирное время он живёт интенсивнее и праздничнее, чем остальная ойкумена. В Эльзасе немыслимая концентрация открыточных пейзажей с речками, фахверками и уютными холмиками с рядами лоз; виноградников уровня гран крю, выдающихся доменов и мезонов и мишленовских ресторанов, да и просто забегаловок — вайнштубов и бирштубов с едой настолько вкусной, что от этого страдает культурная программа. Маленький сынок (почему-то Франция больше ассоциируется с матерью, а Германия — с отцом)

представляет собой самый шикарный из возможных в Европе культурных замесов: с одной стороны Рейн, протестантский дух, аскетизм, рислинг, рационализм и практичность, с другой стороны — горная гряда Вогезов, культ наслаждений, ублажающая все органы чувств гастрономия, пино гри, пино блан, мускат, эстетизм и эклектизм. Швейцарские и тирольские влияния добавляют ему и вовсе экзотические ноты, самая мощная из которых — гевюрцтраминер.

Согласно эльзасским преданиям, кельты, заселявшие эту терриорию в древности, питались диким виноградом. Виноделие распространили римляне, по достоинству оценив местные сорта. К 900 году в Эльзасе было 160 винодельческих общин. В регионе есть своя уникальная винная летопись: книга, в которой описаны все урожаи с 1180 года! Порой тому или иному году посвящена лишь пара строк, но чаще летописцы живописали всё до мельчайших подробностей.

Страсбург не винодельческая столица, но в нём есть нечто такое, что по значимости сравнимо с печатным станком, на котором Гуттенберг отпечатал в 1440 году первую книгу. Это самая старая в мире бочка, хранящая вино урожая 1472 года. Мифическое вино отливали всего три раза за историю, последний — в 1944 году. Бочка хранится в знаменитых старинных винных подвалах-погребах Страсбургского госпиталя (E Cave Historique des Hospices de Strasbourg) в пяти минутах ходьбы от кафедрального собора Богоматери (Cathédrale Notre-Dame de Strasbourg). В этих





В Кольмаре, винной столице Эльзаса, есть своя «Маленькая Венеция»

погребах можно увидеть многовековые бочки с резьбой, внушительной, как на царских вратах, виноградные прессы, которые приходятся ровесникам первого печатного прессы. Здесь начинается винная дорога.

### РИСЛИНГ И ДУАЛИЗМ

В монографии Фредерика Оффе «Психоанализ Эльзаса», изданной в 1950-х, говорится о природе стоицизма эльзасцев, сопряжённого с неиссякаемым оптимизмом и жизнелюбием. Культурная двойственность характерна и для виноделов, хотя они по большей части ассоциируют себя с миром французских вин. Потребители зачастую не видят разницы между немецким и эльзасским рислингом. Владелец одного из лучших хозяйств Эльзаса Юбер Тримбах считает, что это в корне неправильно. Он говорит, что «подход эльзасцев к виноделию чисто французский», и сожалеет, что из-за сходного звучания названий и похо-

жей формы бутылок немецкие и эльзасские вина часто смешиваются на полках магазинов, хотя по сути они разные. Отличия, по словам Тримбаха, связаны с тем, что в Эльзасе вино всегда было под едой, а в Германии с национальной кухней вино не так связано. Отсюда проистекает базовая сладость или полусладость немецких вин и высокая кислотность и сухость эльзасских, которые идеально заточены под еду.

Белыми сухими в Эльзасе закупают и свинину, и колбаски. Мода на вина позднего сбора Vendange Tardive и Selection de Grains Nobles здесь появилась всего 30–40 лет назад. Климат очень подходит для создания благородных десертных вин, и категория оказалась востребованной у искушённых ценителей.

Поскольку главным экспортным рынком для Эльзаса с 1970-х стали США, некоторые производители стали скатываться в полусладкую стилистику. Давний приверженец эльзасских тради-





Гран-крю Вибельсберг и Кастельберг — это практически северная граница для французского виноделия. Возможность производить здесь элитные вина связана со странностью климата региона: по засушливости Эльзас идёт сразу за самым южным регионом страны Руссильоном.

Эльзас — северный регион Франции, который для немцев представляется югом. Здесь бывают суровые предгорные зимы с сугробами и морозцем, но лето жаркое и безветренное, по-настоящему континентальное. Два главных фактора здешнего климата — западная полоса гор и лесов и Рейн на востоке. Массив Вогезов не пускает в Эльзас влажные массы воздуха, а Рейн не даёт разгуляться суровым морозам и немного увлажняет сухой воздух.

рога, одна из самых развитых в Европе, появилась в Эльзасе в 1953 году. Путешествуя по ней, лучше сэкономить на гостинице, но отужинать в лучшем ресторане каждой деревни, чтобы ощутить всё многообразие эльзасских вин и их привязку к местности и к терруару.

С геологической точки зрения Эльзас — один из самых неоднородных регионов во Франции. Виноградники представляют собой сложную мозаику, а различия микроклимата и почв во всей красе отражены в винах.

ций, биодинамист Марк Крайденвайс объясняет: «Уж очень много стало у нас полусладеньких вин, хотя лицо нашего региона — сверхсухие белые. Есть подозрения, что зачастую высокий уровень остаточного сахара связан не с поздним сбором урожая, а с банальной шапталлизацией. Но это вечное противостояние между серьёзными винами и ширпотребом».

### ПОЛОСАТЫЙ МИР

Буколические пейзажи Эльзаса сделали его одним из самых притягательных мест для туристов. Сегодня туризм и виноделие одинаково важны для экономики региона. Винная до-

### GRAND CRU ИЛИ НЕ GRAND CRU

Эльзас не так давно стал французским, к тому же во Франции к нему не относились как к равному Бургундии или Бордо, поэтому здесь самая молодая и очень противоречивая классификация виноградников. Здесь только два уровня — региональный аппелласьон Alsace AOC и вслед за ним сразу Grand Cru. Такая упрощённая схема явно не отражает разнообразия региона.

В 1983 году были названы 25 виноградников Alsace Grand Cru, в 1992-м благодаря сильному лобби кооперативов к ним добавили ещё 25. Недовольство лучших виноделов сразу дало о себе знать. Во всех регионах лучшими считаются



## СПЕЦИАЛИТЕТЫ ЭЛЬЗАСА

### БЛЮДА



**Бекеоффе / Ваескеоффе** — баранина, говядина, свинина, всю ночь мариновавшиеся в белом вине, а затем запечённые в керамической кастрюле с картофелем, луком и травами.



**Шукрут / La choucroute** — квашеная капуста, заправленная чем угодно: сосисками, колбасами, мясом и даже рыбой.

**Тарт фламбе** — открытый, плоский пирог, традиционно — с крем-фрешем, луком, беконом, салом. Но сейчас фантазия не знает границ, в ход идут курица, рыба, морепродукты и даже сладости.



**Фляйшнака / Fleischschnacka** — мюлузская закуска на основе

вареного говяжьего фарша, свежих яиц и лука.



**Петух в рислинге / Coq au riesling** — эльзасский вариант французской классики



**Угорь / Anguille** — главная эльзасская рыба, его жарят, запекают на гриле, коптят и маринуют, из него делают паштеты.

### ДЕСЕРТЫ



**Kugelpopf (Кугелькопф)** — сдобные булочки с миндалём и изюмом для воскресного семейного завтрака.



**Beerawecka (Беравека)** — новогодний пирог из

сухофруктов и засахаренных цитрусов, вымоченных в шнапсе или настойке. Гора специй и пряностей.



**Bredele (Бределе)** — рождественское печенье с добавками аниса, цедры апельсина, корицы и другие пряности.



**Mannala (Маналá)** — сдобный «эльзасский чело-вечек», которого пекут к дню Св. Николая. Глаза, рот, нос и «детали костюма» делают из изюма и/или шоколада.

### СПЕЦИАЛИТЕТЫ



**Мюнстер AOP Munster** — в табели о рангах вонючести сыров занимает высокое место, за что и прозван «Монстром». Без него немыслима эльзасская кухня.



**Эльзасская фуа-гра** — ну очень изощрённый продукт: в утиную печёнку добавляют 15 пряностей.



**Белая спаржа**, выросшая на эльзасских песчано-глинистых почвах, в сухом климате, обладает более выраженным вкусом.



**Эльзасская горчица** — более мягкая, по сравнению с дижонской.



**Хвойный эльзасский мёд** — собирается с хвои, тёмный, с зеленоватыми отсветами, очень ароматный, с бальзамическими нотами, но без горечи.





Вкупе со сланцами, известняками и розовыми песчаниками, которым сотни миллионов лет, сухость климата даёт тот самый «эльзасский характер»: пряный, минеральный, щедрый

участки, лежащие в средней части холмов — так устроена система Grand Cru и в Бургундии, и в Роне. В Эльзасе некоторые гран крю покрывают целые огромные холмы целиком, захватывая и те участки, которые в Бургундии были бы в лучшем случае категории Village. Некоторые гран крю слишком велики, например, Vorbourg занимает 70 га, что немыслимо для великого виноградника. С тем же кооператорским лобби связаны и более чем лояльные требования для вин Grand Cru: например, максимальная урожайность установлена на уровне 70 гл/га, и это уже слишком.

Некоторые виноделы до сих пор игнорируют классификацию, не указывая на этикетках своих вин статус участка и апеллируя к тому, что имя хозяйства в Эльзасе — единственное, что может служить гарантией качества.

Например, на этикетке знаменитого рислинга Тримбахов Clos Ste-Hune, который происходит с Grand Cru Rosacker, вы не найдёте упоминания Grand Cru. В семье считают, что название этого вина говорит покупателю гораздо больше. Дальний родственник Тримбахов Этьен Хюгель (Hugel) идёт ещё дальше: на этикетках своих «крюшных» кюве он пишет на немецкий манер Grossi Lauew, объясняя, что это «как немецкое Grosses Gewächs или бургундское Grand Cru».

У действительно лучших виноградников монастырское прошлое. А монастырей тут было много, и бенедиктинцы, и бернардинцы, и капуцины. В старину монастырские (и только монастырские) виноградники назывались clos, и до сих пор приставка clos — это некая гарантия особого статуса терруара, редкий случай во Франции, когда историческая иерархия котируется выше официальной классификации.

### ВСЁ-ТАКИ ОНИ РАЗНЫЕ

Гран крю в Эльзасе демаркированы по характеру почв. Их принято делить на северные (нижнерейнские) и южные (верхнерейнские). Знаменитые гран крю на севере региона — Wiebelsberg с песчаными почвами и Kastelberg со сланцевыми — находятся рядом в коммуне Андло и тянутся узкими полосами вдоль лесного массива Вогезов, а порой и в самих лесах — среди вековых елей можно наткнуться на поляну с маленьким виноградником. С песчаных почв вина получаются более мягкими, со сланца — более строгими и структурированными. На юге достойных виноградников больше. Нельзя не упомянуть два Grand Cru из коммуны Рибовилле — Geisberg и Ostenberg, где смешались мергелевые, известняковые и песчаные почвы.





Вогезы ещё и источник вогезского дуба. Некоторые виноделы в борьбе за предельную терруарность используют его для бочек — огромных, еле помещающихся в погреба, рассчитанных на то, чтобы служить внукам и правнукам

### СОРТОВОЙ ПРИЗНАК

Рислинг, гевюрцтраминер, пино гри, мускат — эту четвёрку называют «благородной» и эльзасские Grand Cru могут производиться только из этих сортов. Несколько менее престижны в регионе пино блан и силванер, хотя интересные вина из них тоже можно найти. Единственный красный сорт региона — пино нуар (плохо прижившийся здесь каорский мальбек-осеруа не в счёт) обычно на вторых ролях. В меньшинстве остаётся ряд белых сортов, например, попавший сюда из Швейцарии шассла. В старину все эти сорта росли вперемешку и крестьяне их не различали.

### ТРУДНОСТИ В ПУТИ

На Винной дороге поровну кооперативов, больших мезонов и маленьких доменов, вина на любой кошелёк и вкус. Каждый значимый винный дом привязан к двум-трём, максимум пяти виноградникам гран крью, а их теперь 51 (последним к списку добавился Kaefferkopf в 2007 году). Дорога начинается в Марленхайме, идёт на юг и заканчивается в Танне. Между ними расположены все виноградники, тянущиеся в узком пространстве между грядой Вогезов и долиной Рейна. Можно просто ехать и выбирать домены по зову сердца, а не по велению винного гида.

### ЭЛЕГАНТНОСТЬ В НИЖНЕМ РЕЙНЕ

В северной части Эльзаса горы ниже, влияние Атлантики более ощутимо и в целом прохладнее. Вина легче, деликатнее и кислотнее. Из 18 гран крью Нижнего Рейна по-настоящему интересны четыре, и это тот случай, когда виноделы с гордостью пишут имя виноградника на этикетке. Так



### МАРК КРАЙДЕНВАЙС

Один из самых последовательных биодинамистов Эльзаса, Марк Крайденвайс (Domaine Marc Kreydenweiss) был одним из первых в регионе, кто в начале 1970-х сосредоточился на создании терруарных вин — рислингов с отдельных участков, которые находятся на гран крью Wiebelsberg, Kastelsberg и Moenchenberg (бенедиктинский виноградник аббатства Альтдорф с 1097 года).

Рислинги Крайденвайса очень интеллектуальны. Хозяйство создаёт одни из лучших сухих мускатов с Clos Rebberg. А на Moenchberg Крайденвайс занимается в основном пино гри, насыщенным и золотистым, с богатой палитрой фруктовых оттенков, в частности, нот айвы и груши. Технология Vendage Tardive применяется для этого вина. Стоит упомянуть и Clos du Val d'Eleon, принесшее его творцу известность (ассамбляж 70% рислинга и 30% пино гри). Это вино открыло дорогу экспериментам в области ассамбляжа, за которыми, возможно, будущее вин Эльзаса или уж точно их новые горизонты.





## ЖАН-МИШЕЛЬ ДАЙС

Деревня Бертахайм — вотчина Дайса. Владелец дома Marcel Deiss — оппортунист, но не любит, когда его называют бунтарём. В пуристском регионе, славном чистейшими сортавыми винами, он уже более 40 лет делает полевые ассамбляжи со своих лучших виноградников Altenberg de Bergheim, Burg, Grasberg, Engelgarten. Он смело смешивает рислинг, гевюрцтраминер, пино гри, мускат и даже пино нуар, естественно, не указывая сортового состава на этикетке. Сорта растут у него по старинке вперемешку, и он собирает и винифицирует виноград как есть. В 2005 году INAO официально разрешил ассамбляжи для Altenberg de Bergheim Grand Cru. Дайс биодинамист, но без фанатизма.

« Сейчас есть два класса виноделов во Франции. Одни занимаются производством вина, нацеленного на пресловутый современный рынок, другие продолжают дело своих отцов.

« Сама идея благородного и вульгарного сорта меня шокирует. Благородный или вульгарный сам винодел. Вы скажете, что рислинг с урожайностью 100 гектолитров на гектар — это благородно?

« Сорта, перемешанные в моих виноградниках, — оркестр, совокупность. У меня лозы разных сортов начинают цвести в один день, почти одновременно на них появляются завязи, ягоды. У них очень глубокие корни, они уходят, сплетаясь, в темноту, и дышат все вместе, в едином ритме.

« Вино — оркестр. В шестом ряду сидит третья скрипка. Допустим, скрипач несчастен, от него ушла жена. Он начинает фальшивить, затягивает тоскливую мелодию. Мне как дирижёру теперь слышно только его. И я говорю: «Слушай, иди домой». Так и с виноградником. Это большая семья, единый организм. Я должен ощущать его вибрацию.

« Я многое не могу выразить словами. Многие вещи мне даны в ощущениях, я мог бы пытаться говорить о них, но это чудовищно ненаучно. Но если бы всё, что составляет жизнь винодела, стало научным, вино бы исчезло, ведь вино — это поэзия.

поступает и Антуан Крайденвайс в деревне Андло, и Андре Остертаг в соседней деревне Эпфиг. К ним обоим стоит заехать не только за лучшими эльзасскими винами элегантного стиля, но и за райским покоем, да и просто пообщаться — оба открытые люди. Оба биодинамисты, оба учились в Бургундии и обожают её пино нуары, оба презирают «искусственные» вина, сделанные в погребе, прикладывают максимум усилий, чтобы вытящить нюансы разных терруаров и разных винтажей, и строго придерживаются сухости.

У Крайденвайса на примере трёх соседних холмов Андло можно понять, почему в Эльзасе так трудно выделить апелласьоны. Кастельберг — это сине-чёрный сланец, богатый магнием, натрием, железом, Вибельсберг — розовый песок вогезских гор, Мёнхберг (Moenchberg) — глина, наносы ледника и известняк. Все три гранкрю дают очень разные по стилю вина. Андло, уютно воткнувшаяся в холмы, — это ещё и идеальное место для слияния с природой.

У Остертага совсем другая энергетика — он всё время что-то выдумывает. Он выстроит дегустацию по им самим изобретённым категориям: вина Плода, вина Камня и вина Времени, и объяснит, что именно вытягивает рислинг из песчано-вулканического терруара Мюнхберга (Muenchberg). Андре не только философ, но и скульптор.

## ПЛОТНОСТЬ В ВЕРХНЕМ РЕЙНЕ

В Верхнем Рейне теплее, Вогеzy выше, солнца больше, виноград вызревает лучше, терруары ещё более разнообразны. И конечно, вина здесь получаются сытнее, богаче, плотнее, чем на севере. Плотность легендарных производителей и гранкрю тоже зашкаливает. Marcel Deiss, Trimbach, Hugel, Weinbach, Zind-Humbrecht расположены на небольшой дуге (~15 км), которая жмётся к Вогезам и повторяет их изгиб. Одним концом она упирается примерно в Верхний Кёнигсбург, другим — в Кольмар, винную столицу Эльзаса. Каждый из этих доменов/мезонов — центр жизни маленькой деревушки, как правило, очень древней и очень





**Эльзас:** route du vin

живописной. А ещё вокруг Кольмара сосредоточены самые блестящие рестораны Эльзаса, включая немеркнущие три звезды Oberge de l'III.

### СУХОСТЬ В РИБОВИЛЛЕ

Рибовилле, в отличие от Бергхайма и Ильхойзерна, — уже городок: здесь 15 ресторанов и 25 отелей, жизнь кипит. С VIII века он принадлежал самым влиятельным сеньорам Эльзаса, покровителям менестрелей, и до сих пор каждый год в сентябре здесь проходит колоритный праздник: такого количества костюмированных людей с дудками всех мастей вряд ли где можно встретить. В винодельческом смысле сеньоры Рибовилле — это Тримбахи, швейцарцы-кальвинисты, бежавшие во время религиозных гонений из Швейцарии в Эльзас в XVI веке. Что-то есть безусловно протестантское в стиле этого старейшего эльзасского дома, бескомпромиссное и аскетичное. Тримбахи практически не пользуются дубом, даже очень старым и нейтральным, они давно перешли на нержавейку, чтобы не терять ни молекулы сортовой ароматики. Они не держат вино на осадке и не допускают малолактической фермен-



### AUBERGE DE L'ILL И СЕРЖ ДЮБС

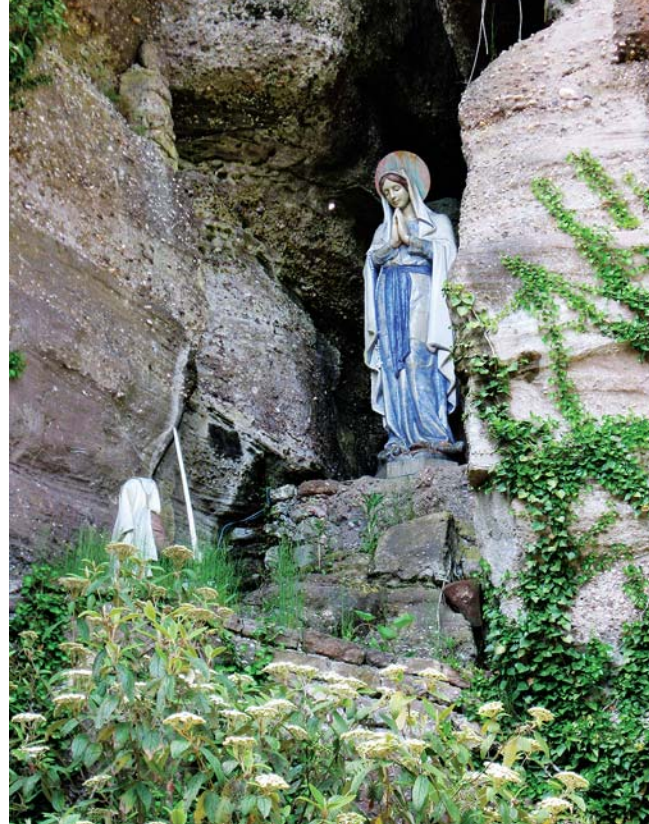
Легендарный ресторан Auberge de l'III семьи Эберлен находится в деревне Ильхойзерн. С 1967 года у него неизменно три звезды Michelin, что делает его мировым рекордсменом и культурным достоянием Франции. Поль Эберлен (1923–2008) создал множество неповторимых блюд: суфле лосося «Оберж де л'Иль», паштет из гусиной печени с трюфелями, «Омар князя Владимира». Лучший в Эльзасе вариант матлота — знаменитого блюда из шуки, окуня и угря под сложным соусом из грибов и овощей — готовят в Auberge de l'III.

Сын Поля Марк Эберлен достойно продолжает дело отца. Пост сомелье с 1976 года занимает Серж Дюбс, глава французской Ассоциации сомелье и вице-президент Международной (ASI) с 2004 года. Он был и чемпионом Франции, и чемпионом Европы, и чемпионом мира среди сомелье — в 1989 году. В Auberge de l'III у него винная карта на 900 позиций. Секрет долголетия прост: жена Дюбса — повар в ресторане, а владельцы Auberge de l'III обеспечили ему все условия для подготовки к конкурсам и его чиновничьей работы в ASI.

### СЕРЖ ДЮБС

« Каждый день, когда я иду на работу по нашей крошечной деревушке, я удивляюсь, видя, как много людей со всего света приезжают в нашу глушь, чтобы побывать в ресторане. Думаю, это наша эльзасская традиция принимать гостей сделала славу ресторану.





тации. В результате получаются вина предельно сухие и ясные, где цветов и фруктов поровну, «меч сухости, пронзающий цветочную клумбу», по выражению одного из критиков. Узкий длинный погреб, протянувшийся под Рибовилле, похож на золотую жилу, из которой в самом неожиданном месте можно добыть культовый Clos Saint Hune 1980-х. А в двух километрах от погреба, в Юнавире, можно отыскать и сам кло, утащить камешек. Кузены Пьер и Жан Тримбах продолжают дело отцов со всей строгостью, никаких биодинамических оккультных практик — только *lutte raisonnée*.

### СЛАДОСТЬ В РИКВИРЕ

От Юнавира до самого что ни на есть средневекового городка Эльзаса — полчаса пешком. Здесь находится дом Хугелей. Застать старшего Хугеля, Этьена, мало шансов, он всегда в разъездах с благой вестью о феерических десертных винах Hugel. А вот его сын Марк полностью погружен в погреба, льё-ди и кло на Спорене и Шоненберге. Отец Этьена нечеловеческими усилиями а, главное, историей собственных винтажей пробил все бюрократические препоны и добился утверждения регламента для престижных сладких категорий *Vendange Tardive* (VT) и *Sélection de Grains Nobles* (SGN). Это дало толчок массовому интересу виноделов к теме сладости и ботритиса. С благородной гнилью всё не так просто, слишком здоровый климат, но в октя-

бре вдоль притоков л'Иля местами ложится туман, и если повезёт, ботритис успевает сесть. Кремовые, цветочно-перечные десертные гевюрцы и взрывные тропические пино гри позднего сбора — это верх органолептического счастья.

### ШПЕТЛЕЗИСТОСТЬ В БЕБЛЕНХАЙМЕ

Напротив Риквира лежит деревенька Бебленхайм, чья главная достопримечательность — погреб хозяйства Bott-Geyl. Жан-Кристоф Ботт не только талантливый винодел, поставивший семейный домен (14 га) на один уровень с Тримбахами и Хугелями, но и чрезвычайно обаятельный человек. Он сразу ведёт на принадлежащий ему лучший кусочек гран крю Зонненгланц, чтобы растереть в огромных руках известняковую почву, а затем сорвать и показать «правильно» созревший виноград: некрасивые, подвяленные, чуть побитые ботритисом ягоды гевюрца. И это не поздний сбор, это концепция зрелости. Экзотический медовый стиль Ботта ближе к немецкому шпетлезе, чем к чему бы то ни было в Эльзасе. Немецкость Ботта проявляется также в моносепажности, естественном брожении с длительной малолактикой, полугодовой выдержке на осадке. Вина получают сытные, многослойные, но при этом чистые, фруктовые. Его лучший рислинг — с виноградника Фурштентум, а Galets Oligocene — самый прекрасный пино нуар в Эльзасе.





## ФЛАММЕ В КАЙЗЕРСБЕРГЕ

Компактный средневековый Кайзерсберг известен сохранившимся до наших дней замком, построенном сыном Фридриха Барбароссы. Здесь стоит остановиться на ночлег: поужинать в высоко гастрономическом Chambard, позавтракать в баре напротив Flamme & Co, где готовят лучший фламмекухе — это эльзасская «пицца», открытый пирог с мягким сыром, луком, беконом.

На выезде из Кайзерсберга находится Clos des Carucsins, поместье семьи Фаллер, легендарный виноградарь Domaine Weinbach, ещё одного величайшего хозяйства Эльзаса. Стиль Фаллер: точные, сочные, концентрированные, звеняще ясные вина. Семья Фаллер — до недавнего времени это были мама Коллет и её дочери, Лоранс и Катрин. Коллет называли «императрицей Эльзаса», а Лоранс перевела домен на биодинамику и отточила стиль вин. Но в 2014-м Лоранс скоропостижно скончалась в возрасте 47 лет, за ней и Коллет. Теперь лишь младшая Катрин проведёт вас через несметное количество юве домена.

## КРАЙНОСТИ В ТЮРКХАЙМЕ

Третий «сладкий король» Эльзаса находится чуть южнее — на окраине Тюркхайма (Turckheim). Оливье Умбрехт (Olivier Humbrecht) чуть ли не единственный магистр вина (MW) среди виноделов. Он же президент мистического ордена Biodyvin, организации, которая посвящает в биодинамисты. На сайте Паркера Zind-Humbrecht занимает 15-е место в списке эльзасских вин за всю историю Wine Advocate. Можно спорить о несправедливой ситуации в оценке вин Эльзаса и Германии, при которой сладкие в почёте, а сухие нет, но факт остаётся фактом: VT и SGN Умбрехта превзойти сложно. Его сухие — оригинальный жанр:

## Эльзас: route du vin

### МЕСТНОЕ К МЕСТНОМУ

● **Рислинг** подают много к чему, но в первую очередь к шукруту, tarte flambée и кнелям. Шукрут вызывает у многих противоречивые чувства, но стоит только втянуться и... Белая квашеная капуста в классическом варианте тушится со свиной, а в версии многочисленной страсбургской еврейской общины — с мясом гуся. Tarte flambée, он же flammekueche, «огненный пирог». От пиццы его отличает обилие лука, сметаны и сала, а роднит выпечка в каменной печи и посыпание тёртым сыром — строго эментальским.

Рислинг подойдёт также к кнелям, рыбным или из свиной печени. Их смешивают с копчёным шпиком, мускатным орехом, вымоченным в молоке хлебом и яйцами и варят в том же рислинге.

● **Пино блан** — это уже baesckehoffe, запечённое не менее четырёх часов с добавлением бутылки вина и рюмки коньяка ассорти из говядины, баранины и свинины.

● **Гевюрцтраминер** подают с фуа-гра. В Эльзасе придумали ставшее классическим блюдо — паштет из гусиной печени по-страсбургски в трюфелях, знаменитый «страсбургский пирог», любимый пушкинским героем. В онегинское время он действительно напоминал пирог: паштет обжаривали в сале в специальной посуде — такой древний способ консервации, чтобы довести до далекой России. Кстати, эльзасские трюфели вполне могут спорить со знаменитыми перигорскими, выращиваемыми на юго-западе Франции.

почти розовые, в цвет вогезского песчаника, сытные, окисленные и с приличным сахаром.

От Тюркхайма отходит дорога на Мюнстер, всего 15 минут по D417 — и вы на родине главного эльзасского сыра. Почему он такой, скажем, сильно пахучий и для чего это необходимо? Ответы вы сможете получить в La Maison du Fromage. Здесь и музей с подробностями сыроварения, и своя кухня, La Stub de la Fecht, где почти все делают с мюнстером: и шуку, и цыплёнка. Помните, вас спасёт пино гри или гевюрц как раз в стиле Zind Humbrecht.

### ФИНИШ В БАЗЕЛЕ

Винная столица Эльзаса — Кольмар, здесь удобно остановиться для обследования Верхнего Рейна. Но финишировать лучше в швейцарском городе Базеле, который стоит на Рейне на границе трёх государств, сформировавших культуру Эльзаса. Глядишь, и вспомнятся слова Заратустры, написанные профессором Базельского университета Фридрихом Ницше: «Лучшее принадлежит моим и мне; и если не дают нам его, мы сами его берём: лучшую пищу, самое чистое небо, самые мощные мысли, самых прекрасных женщин».



# Рислинг: скромный гений



*Эльзасские вина считаются наилучшим выбором к блюдам восточной кухни (Китай, Япония, Индия) и к блюдам кухни русской. Например, раки, тушеная капуста и шашлык из свинины будут в самый раз.*

Один из самых влиятельных винных критиков Антонио Галлони как-то признался, что выбором карьеры отчасти обязан эльзасскому рислингу: «Такие вина, как Clos Sainte Hune и Cuvée Frederic Emile от Trimbach, способны предопределить вашу жизнь». Ему вторит лучший сомелье мира 1989 года Серж Дюбс (он, правда, сам из Эльзаса): «Если поискать один-единственный в мире рислинг, попробовать который рвутся все винолюбы ми-

ра, то он будет в Эльзасе и это Clos Sainte Hune от Trimbach».

Однако топовые эльзасские рислинги — вина далеко не всем понятные. Знатоки, которые молятся на рислинг, — публика рафинированная и осведомлённая. Чтобы пить такие вина, надо включить голову, это занятие в высшей степени интеллектуальное.

У целого поколения французов, не-эльзасцев, сложился стереотип, что эльзасский рислинг —



## ФАКТЫ

- Рислинг появился в Эльзасе в XV веке
- Самый распространённый сорт в регионе, 22% виноградников
- Занимает 51% площади всех гран крю
- 13,7% виноградников сертифицированы как органические
- Вина гран крю — это всего 4% рислингов региона

вино совсем «не-французское». Немцы даже в самые непростые времена оставались его главными покупателями. И сейчас три четверти вин Эльзаса продаются на месте, а главные туристы здесь немцы.

Британский эксперт Дженсис Робинсон как-то заметила, что эльзасцы держат обиду на немцев, ведь те стали относиться к рислингу как к своей собственности. Движение немцев в сторону сухих вин заставило французов поволноваться. Традиционное представление «Эльзас на сухом берегу Рейна, Германия — на сладком», больше не работает, да и сам регион перестал быть гетерогенным.

Вина здесь делают по стилю на «католические» — более насыщенные и сладковатые, часто с прикосновением ботритиса, и «протестантские» — строгие и сухие. «Протестанты» — Trimbach, Hugel, Domaine Bott-Geyl, «католики» — Zind-Humbrecht, Weinbach, Schlumberger. Общим для всех эльзасских рислингов остаются телльность и мощь, в ароматике превалируют фрукты, а не цветы, и кислотность выше, чем у немецких коллег. За последние 12 лет средняя крепость вин выросла с 12 до 13,5%.

Главные почвы Эльзаса — гранит, песчаник, известняк и глина. Уникальным регион делают окаменелые морские отложения. В теории тип почв можно узнать при дегустации. Известняк даёт высокую кислотность и тона лимона, мергель — мощь и пряность, песчаник — нервную кислотность и цветы, гранит — фруктовость и сахаренный лимон, сланец — аскетичность и аромат грейпфрута. На практике всё гораздо сложнее.

Есть ещё большая дискуссия про тон бензина, или нефти, который считался знатоками особо пикантным моментом в рислинге. Сейчас становится популярным мнение, что это всего лишь следствие редукции и ошибок в винификации, но Пьер Тримбах настаивает, что «нефтяные тона, проявляющиеся через 10–15 лет выдержки, — это просто иное измерение минеральности».

## Эльзас: дегустация



### ЖАН ТРИМБАХ, F. E. TRIMBACH, РИБОВИЛЛЕ

« Рислинг — лучшее зеркало терруара. В наших винах нет ничего наносного, ни малолактики, ни нового дуба — они настолько чистые и ясные, насколько это возможно. Для рислинга лучше всего подходит известняк с высоким содержанием кальция. У нас он достигает своей максимальной ипостаси.

« Не так давно уровень сладости многих эльзасских рислингов был выше традиционного. Но с урожая-2007 производители вин высокого класса начали обратное движение в сторону сухости. В Trimbach мы всегда оставались верны себе, сохраняя строгость.

« Немецкие рислинги тоже становятся суше, разница между эльзасскими и немецкими винами по сладости стирается, но остаётся разница в стиле. В Эльзасе у нас более энергичные и отточенные вина.

« Для производства отличного вина нужно соблюсти три условия — баланс, баланс и баланс. Это правило верно для любого вина, но для рислинга в особенности. Наш стиль — это свежесть, тонкость, элегантность, энергичность, но главное — гармония всех элементов.

« Frédéric Emile, не говоря уже о Clos Sainte Hune, нужно выдерживать минимум 5–7 лет. А после 15 лет в бутылке у вина начинается вторая жизнь, оно становится глубже, объёмнее, букет достигает апогея и долго в нём остаётся.

« К нынешнему моменту ситуация с эльзасскими гран крю улучшилась. Каждое гран крю получило регулирование, жёсткие требования по минимальному алкоголю и урожайности. Если десять лет назад мы выступали против этой системы, то сейчас в ней появился смысл.

« Впрочем, по-прежнему из 51 гран крю настоящими гран крю мы признаём только 20. Одни из лучших — Гейсберг, Шлосберг, Кастельберг, Ранген, Остберг. Но очень многое зависит от винодела.





**ЖАН-КРИСТОФ БОТТ,  
DOMAINE BOTT-GEYL, БЕБЛЕНХАЙМ**



**АНТУАН КРАЙДЕНВАЙС,  
MARC KREYDENWEISS, АНДЛО**

« Возьмите 15 разных типов почв и получите 15 разных стилей рислинга. У нас самый сложный терруар в мире! На гранитных почвах — тонкость, кристальная чистота. Это стиль Шлоссберга. Шоненбург массивнее, ему нужна большая физиологическая зрелость, поэтому и сладости в вине будет чуть больше. Это же относится к Мандельбергу и Шпорен (10, 12 или даже 15 г/л). С выдержкой сладость приходит в гармонию с другими составляющими вкуса.

« В 1998 году я начал постепенно переходить на биодинамику. Результат не заставил себя ждать: ягоды стали гораздо мельче, урожайность сократилась естественным образом, виноград лучше вызревает, в вине сплошная минеральность. Скажем так. До биодинамики — это эра, когда в винах превалировал сортовой характер. Биодинамика — это эра терруара и истинных гран крю.

« Покупая базовое вино, вы выбираете рислинг и его характер, — высокая кислотность, яблоки, цитрусовые. Покупая гран крю, вы выбираете характер терруара.

« Биодинамикой вы заставляете лозы максимально углубляться корнями в землю. Без неё почва похожа на бетон, корни, снабжаемые химическими удобрениями, стелются не глубже 50 см. В жаркие годы у лозы мгновенно наступает гидростресс, а когда влажно, ягоды разбухают от воды, лопаются и гниют.

« Молодые вина с виноградников гран крю пить нельзя, они слишком закрыты. Пять лет — это минимум, чтобы постичь баланс глубины, фруктовой наполненности, минеральности и солёности.

« Мой отец любит повторять, что биодинамика — гомеопатия для виноградников, она помогает достичь баланса между почвой, лозой и космической энергией. Наш погреб построен по золотому сечению, он больше напоминает храм, чем винодельню. Любая дегустация — целый ритуал, некий акт литургии, напоминающий обряд евхаристии.

« Гран крю Вибельсберг лежит на розовом песчанике, через дорогу от него Кафельберг на тёмном сланце и граните. Даже в только что собранном винограде много различий. В Вибельсберге непередаваемая точность и очерченность вкуса.

« Биодинамика позволяет тонко передавать все особенности терруара. Удивительно, но при дегустации можно почувствовать близость реки.

« Традиционный подход в нашем погребе означает натуральные дрожжи, старые деревянные фудры, выдержку на осадке минимум 11 месяцев и яблочно-молочную ферментацию. Всё это смещает ароматическую палитру от свежих фруктов в область минералов, специй и трав.

« Я использую микроскопические доли серы. Вино без серы — это новая эра, совершенно не то, к чему все привыкли. Оно звенящее, вибрирующее. Наш стиль для тех, кто не ищет стандартную рафинированность рислинга. Каждая бутылка несёт исключительную индивидуальность.





??? ??

DANCE JUNIOR

DANCE JUNIOR





# Стоический Trimbach

*«Когда меня спрашивают «А что у Тримбахов нового?», я отвечаю: «Ничего!» — говорит Юбер Тримбах, имея в виду, что год за годом, век за веком семья делает всё те же чистые вина в протестантском стиле, всё так же молясь на свои виноградники.*

Отец и дядя позволяли Юберу и его брату ставить на винодельне любые эксперименты, и они перепробовали все новинки — «и обратный осмос, и баррики, и микрооксидацию». «Но ничего это не дало», — признаётся Юбер. — Вернулись к своей классике. Старшие просто дали нам возможность поучиться на своих ошибках».

Тримбахи — одна из самых старинных винодельческих династий в мире: сейчас домом, основанным в 1626 году, управляют представители 11-го и 12-го поколений (братья Бернар и Юбер

и сыновья Бернара Пьер и Жан). С конца XIX века, когда Фредерик-Эмиль Тримбах получил медаль за свой рислинг на Всемирной выставке в Брюсселе (1898), их имя стало синонимом эльзасского рислинга: чистого, с хорошей кислотностью, прочной структурой и сложными многослойными ароматами. Владельцы одного из лучших Grand Cru Эльзаса, Clos Saint-Hune, непримиримые противники любого «смягчения» эльзасского стиля, Тримбахи сохранили в неприкосновенности свои традиции честной и работающей протестантской семьи с её стремлением к правде. Для их вин это



« Наша бабушка прожила 103 года, почти никогда не покидала Рибовилле и три раза меняла гражданство: родилась в 1900 году немкой, в 1918 стала французенкой, в 1940 — снова немкой, и, наконец, французенкой в 1945. В её судьбе вся наша история.

значит, что виноград и терруар ничем не маскируются. Для соседей и журналистов — что некоторые не самые привычные истины будут высказаны прямо в лицо.

Большая часть продукции отправляется за рубеж, преимущественно в США. Лучшие виноградники дома — Rosacker в коммуне Юнавир, Geisberg и Osterberg — в Рибовилле, но сердцем хозяйства, да, пожалуй, и всего винодельческого Эльзаса, остаётся великий Clos Sainte Hune, с которого создают один из лучших рислингов в мире.



## КАК ПОНЯТЬ ВИНА ЭЛЬЗАСА. СОВЕТЫ ОТ ЮБЕРА ТРИМБАХА

### МУСКАТ, ШАССЛА, СИЛЬВАНЕР

« Когда я пью мускат, я не думаю. Мысли оставим рислингу и пино гри. Мускат — вино удовольствия, вино для друзей, вино от жажды. Он как надкушенный фрукт, в котором главное — свежесть. Вино светлое, яркое и блестящее, молодое и свежее, очень фруктовое. Мускат можно неплохо выдерживать, но главное его предназначение — быть выпитым молодым, 2-3-летним.

« Наш базовый мускат — ассамбляж эльзасского муската (белого муската с белыми ягодами — *muscat blans aux petits grains*) и муската оттенель. Эльзасский мускат — это свежесть, а оттенель придаёт округлость, структуру, маслянистость. Они и по цвету при созревании отличаются, один — более зелёный, другой — более насыщенный в цвете, розоватый.

« По характеру мускат похож на шассла, в Эльзасе его так и называют «ароматный шассла». У муската здесь всего 3% площадей, а в производстве Тримбахов и вовсе около 1%. При этом на наших землях он растёт века с шестнадцатого, когда здесь ещё не знали ни рислинга, ни гевюрца.

« Шассла обычно не даёт великих вин. Это вопрос имиджа. В Швейцарии есть удачные образцы, но у нас ему не хватает характера, серьёзности.

« Сильванер более серьёзный сорт, чем шассла. Его даже на гран крю Solzenberg разрешили высадить. Но по всему Эльзасу у сильванера ничего не выйдет. К каждому участку уже исторически привязан определённый набор сортов.

« Сильванер для Эльзаса — самый простой сорт. Для нас сильванер и Grand Cru совершенно не сочетаются.

« Дополнительная надпись *reserve* на нашем мускате и пино гри означает, что мы с братом лично принимали и отбирали виноград. Каждая партия — 100 кг, нужно 30–35 таких, чтобы заполнить чан. Пино гри, если его не отбирать, получится как пино блан.





« Мускат мы подаём к мясным паштетам, а традиционно к белой и зелёной спарже, которая известна как продукт, к которому сложно подобрать вино. Недавно я его пил под суп с зелёным горошком и мятой. А к жирной копчёной рыбе — просто идеальное сочетание. И к вашему борщу.

## РИСЛИНГ

« Рислинг — сорт-долгожитель. Даже наш базовый рислинг лучше всего пить в десятилетнем возрасте.

Например, возьмите 2008 год, — волшебный миллезим. С середины августа до конца октября не было дождей, мы получили очень зрелый и очень здоровый виноград, но с великолепной кислотностью. Год несёт в себе энергию, не скажу, что солнечную, скорее электрическую, очень ясную и живую.

« 2008 я сравниваю с 1990, 1976, 1971 — а это были превосходные урожаи Эльзаса. В них есть вся палитра великого рислинга: зрелость, кислотность, здоровый виноград.

« В рислинге Frédéric Emile оцените стройные «ножки» на стенках бокала, маслянистость вина! Уникальное сочетание высокой кислотности и кремовости во вкусе. Текстура сохранена отсутствием дуба и малолактики: получается естественное, практически обнажённое вино. В букете цитрусовые, кумкват, лимонная цедра.

« Рислинг — душа нашего дома, великое сухое вино № 1 в мире, лучше всего отражающее свойства терруара. Я называю его зеркалом терруара. С 10-летнего возраста терруар начинает проявляться, но лучше, если вам посчастливится заполучить 25-летнее вино.



« Виноград для Frédéric Emile мы собираем на гран крю Geisberg и Osterberg поздно, в конце октября. В этот момент у нас обычно около 13° потенциального алкоголя. Молочной кислоты в таком винограде мало, больше винной (тартаровой). У наших вин всегда высокая кислотность и низкий pH. Но малолактика к Эльзасе — это ненатурально, спонтанно она не возникает, потому что здесь холодно. Её запускают искусственно, подсаживая бактерии в чаны. Мы эту практику игнорируем.

« Почвы Geisberg и Osterberg — известняк, глина и розовый песчаник Вогезских гор, из которого сложен фундамент Страсбургского собора. Очень старые лозы, до 80 лет. И мы здесь всегда можем дожидаться конца октября, с Вогезов всю осень дует ветер, это идеально для позднего сбора, никогда не выпадает плесень. И при наших 500 мм осадков в год, сравнимых с Лангедоном, со Стелленбошем, сухие годы лучше всего сказываются на рислинге: этот сорт должен пострадать, чтобы хорошо открыться!

« На Clos St. Hune почвы в основном известковые, глубокие. Я бы их типологию сравнил с бургундским Пюлиньи-Монраше. А рислинг любит известняк. 1,5 га дают 650 ящиков вина в год.

## ПИНО ГРИ

« В лучшие годы пино гри получается ярким и тёплым, приобретает грибные, торфяные, слегка дымные тона. Это вино для тех, кто не любит пино блан, недооценивает мощные рислинги. В послевкусии вы можете обнаружить зелёный персик, манго, экзотические фрукты — и это всё без намёка на остаточную сладость, даже иллюзорную. В отличие от рислинга, его можно пить совсем молодым.



« К пино гри идут гребешки сен-жак, жирная морская рыба, телятина, белое мясо. В Эльзасе мы традиционно подаём пино гри с фуа-гра, у них и текстура похожа. В знаменитом ресторане Эльзаса L'Auberge de l'Ill — лучшая фуа-гра, и там наше пино гри Réserve Personnelle всегда идёт очень хорошо. Или такая классика этого ресторана — чёрный трюфель, окружённый фуа-гра в перигорском соусе — гениальное сочетание с пино гри! И азиатская кухня, суши, сашими — пробуйте смело, как и с гевюрцтрамином.

« У пино гри в Эльзасе хорошее будущее, его доля растёт. Этот ранний сорт (в Бургундии его называют пино бёрро — «маслянистый пино») именно у нас нашёл свою идеальную широту. Но он неустойчив к болезням, к плесени, поэтому для него важно, чтобы осадков в период созревания было поменьше.

### ГЕВЮРЦТРАМИНЕР

« Имбирь, экзотические фрукты, пряности, герань, цветы апельсина, корица и цитрусовые... Никто не спорит, что сорт пришёл к нам от них, но он так прижился, что именно здесь, я уверен, даёт лучшие результаты. Просто у нас он наиболее правильный с точки зрения ароматов, кислотности и тонкости. Нет перегибани в какую сторону. Всё это благодаря солнцу, умеренному теплу, малому количеству осадков при прохладных ночах.

« Гевюрцтраминер я рекомендую к копчёной рыбе, омарам, птице, особенно к утке. Классический гевюрцтраминер сухой, выдержанный, но напористый в ароматах, всегда бывает очень гастрономичным вином. В его аромате и во вкусе есть ощущение сладости — но это только ощущение, ведь он у нас всегда сухой. Пробуйте любые типы кухни — азиатскую, французскую, эльзасскую.

### ПОЗДНИЙ СБОР

« Рислинг на лучших участках устойчив к ботритису. Для сухих вин это хорошо, но чтобы сделать лучшее сладкое Sélection des Grains Nobles, нужно, чтобы плесень проникла на виноградник. Приличный объём ботритизированного рислинга для Cuvée Frédéric Emile SGN мы получаем пару раз за десять лет. Но самое популярное наше вино с ботритисом, которое все очень любят, — гевюрц-

траминер Seigneurs de Ribeauvierre. Потому что Frédéric Emile и в сладком виде вино интеллектуальное, не простое. А гевюрц к тому же и сделать проще.

### РИСЛИНГ В ДРУГИХ СТРАНАХ

« В Германии, конечно, есть сухие рислинги, приближающиеся к эльзасским по стилю, — в Пфальце, в Рейнгессене. По цене они как наш Frédéric Emile. И великие вина Австрии — тоже серьёзная штука: F.X. Pichler, Jamek... И у каждого свои собственные ароматы, даже минеральность своя. Поэтому я Smaragd из Вахау никогда не перепутаю с Рейнгессеном. А Эгон Мюллер — мой лучший друг, и мы порой спорим, где родина сухого рислинга. Он проигрывает — всё же его Kabinett Trocken слаще наших вин. В Австралии с рислингом тоже что-то получается — возьмите Geoffrey Grosset, например.

### ПИНО НУАР НА БУДУЩЕЕ

« Сколько бы эльзасцы ни старались, им не сделать изристой лучше, чем в Шампани, и пино нуар лучше, чем в Бургундии. А Тримбахи привыкли делать только самое лучшее! Хотя с 2006 года пино нуар стал вызревать на неплохих участках, ведь его раньше просто не пускали на хорошие терруары, зарезервированные под рислинг. И миллезимы с этого времени были весьма удачные, думаю, нас ждут приятные сюрпризы.

### НЕМНОГО ИСТОРИИ И ТЕОРИИ

« Пино блан, пино гри и мускат — французские сорта. Рислинг и силванер — немецкие сорта, а происхождение гевюрцтраминера неясно до сих пор. Принципы винификации у нас типично французские. Поэтому и вина в Эльзасе скорее французские, чем немецкие.

« Самое тяжёлое время моих предков настало, когда французы в 1870 году отдали Эльзас Пруссии после поражения во франко-прусской войне. Немцы заставляли виноградарей выращивать не очень качественные сорта винограда, чтобы мы не могли составить конкуренции немецким винам. Когда Эльзас вернулся в состав Франции, на виноградниках оказалось очень много лоз «ненужных» сортов, никому не ведомых гибридов, на фоне которых даже силванер выглядел великим.







Clos de Vougeot



# БУРГУНДИЯ

*Бургундия состоит из Шабли, Кот-д'Ора (он же Золотой склон, образованный Кот-де-Нюи и Кот-де-Бом), Кот-Шалонеза и Божоле. Шабли и Кот-д'Ор - это конгломерат самых престижных виноградников Франции и всего мира, который, конечно, соперничает с Бордо, но всё же Бургундия - это нечто совершенно особенное и очень эстетское.*





## СЕВЕРНЫЙ АНКЛАВ

**Шабли**  
Chablis AOC



Petit Chablis (1944) • 884 га  
Chablis AOC (1938) • 3367 га  
Chablis Premier Cru AOC (1938) • 783 га • 40 клима

**Chablis Grand Cru AOC** (1938)

**105 га** 8 клима

Bougros 15,79 га Grenouilles 9,38 га  
Les Preuses 11,43 га Valmur 11,04 га  
La Moutonne 2,35 га Les Clos 8,39 га  
Vaudésir 14,49 га Blanchot 12,88 га

**Сен-Бри**

Saint-Bris AOC (2003)

**133 га** 100%  
совиньон блан,  
совиньон гри

**Иранси**  
Irancy AOC (1999)

**159 га** 100%  
пино нуар

## Кот-де-Бон

**Алос-Кортон / Aloxe-Corton AOC**

**118 га**



1er Cru • 37,6 га • 4 клима

**Ладуа / Ladoix (1957)**

**99,68 га**



1er Cru • 24,10 га • 11 клима

**Пернан-Вержлес**

Pernand-Vergelesses

**159 га**



**Савиньи-ле-Бон**

Savigny-les-Beaune AOC (1937)

**346 га**

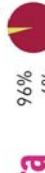


1er Cru • 142,5 га

**Шоре-ле-Бон**

Chorey-les-Beaune AOC (1970)

**134 га**



96% 4%

## КОТ-Д'ОР

### Кот-де-Нюи

**Марсанн**  
Marsannay AOC (1987)

**239,27 га**



**Фисен / Fixin AOC** (1936)

**124 га**



1er Cru • 21 га

**Жевре-Шамбертен / Gevrey-Chambertin AOC**

**402,72 га**



1er Cru • 80,52 га • 26 клима  
Grand Cru • 85,48 га • 9 клима

**Гран Крю** (все 1937 г.)

Chambertin 13,6 га  
Chambertin-Clos de Bèze 14,67 га  
Chapelle-Chambertin 3,48 га  
Griotte-Chambertin 2,65 га  
Laticrières-Chambertin 7,31 га  
Mazis-Chambertin 8,27 га  
Mazoyères-Chambertin 1,82 га  
Charmes-Chambertin 28,43 га  
Ruchottes-Chambertin 3,25 га

**Море-Сен-Дени / Morey-Saint-Denis AOC**

**111,54 га**



1er Cru • 39,45 га • 20 клима  
Grands Crus • 54,68 га • 5 клима

**Гран Крю:**

Clos de la Roche (1936) 16,84 га  
Clos de Tart (1939) 7,31 га  
Bonnes Mares (1936) 16,24 га  
Clos Saint-Denis (1936) 6,07 га  
(1981) 8,22 га

**Шамболь-Мюзиньи / Chambolle-Musigny AOC**

**152,65 га**



**Гран Крю:**

Musigny (1929) 10,77 га  
Bonnes Mares (1936) 14,72 га

**Вужо / Vougeot AOC**

**14,31 га**



1er Cru • 10,93 га • 4 клима  
Grand Cru • 49,13 га • 1 клима

**Гран Крю:**

Clos de Vougeot (1937) 49,13 га



**Гран Крю на холме Кортон:**  
(разделены между тремя коммунами – Алос-Кортон, Ладуа и Пернан-Вержлес, все 1937)

**Corton**  
95,5 га



**Corton-Charlemagne**  
56,61 га





**Вон-Романе / Vosne-Romanée AOC****151,1 га** 100%

1er Cru • 57,19 га • 14 клима

Grand Cru • 25,4 га

(+ 44,1 во Фланжэ-Шезе) – 6 (+2) клима

**Гран крйо:**

Richebourg 7,68 га (1936)

Romanée-Conti 1,77 га (1936)

La Romanée 0,85 га (1936)

Romanée-Saint-Vivant 8,37 га (1936)

La Tâche 5,08 га (1936)

La Grand Rue 1,65 га (1991)

+

Échezeaux (1937) 35,26 га

Grands Échezeaux (1937) 8,84 га

**Нюи-Сен-Жорж**

Nuits-Saint-Georges AOC

**306,8 га** 97% 3%

1er Cru • 143 га • 41 клима

**МАКОНЕ****Маконе** 85% 15%

Mâconnais

**Пуйи-Фюиссе**

Pouilly-Fuissé AOC (1936)

**761 га** 100%**Пуйи-Вензель**

Pouilly-Vinzelles AOC (1940)

**43 га** 100%**Сен-Веран / Saint-Véran AOC (1971)****703 га** 100%**Вире-Клессе**

Viré-Clessé AOC (1998)

**407 га** 100%**Поммар / Pommard AOC****321,63 га** 100%

1er Cru • 115,82 га • 28 клима

**Сен-Ромен / Saint-Romain AOC (1947)****98 га** 55% 45%**Монтелли / Monthélie AOC (1937)****123 га** 91% 9%

1er Cru • 35 га • 15 клима

**Сент-Обен / Saint-Aubin AOC (1937)****137 га** 25% 75%

1er Cru • 126 га

**Маранж / Maranges AOC (1989)****176 га** 97% 3%

1er Cru • 84 га

**Бон / Beaune AOC (1936)****411,7 га** 88% 12%

1er Cru • 317,55 га • 42 клима

**Вольне / Volnay AOC****220 га** 100%

1er Cru • 132,54 га • 29 клима

**Осе-Дюрес / Auxey-Duresses AOC (1937)****136 га** 70% 30%

1er Cru • 107,05 га • 19 клима

**Мерсо / Meursault AOC****395,8 га** 97% 3%

1er Cru • 107,05 га • 19 клима

**Сантене / Santenay AOC (1937)****329 га** 89% 11%

1er Cru • 124 га

**Пулиньи-Монраше**

Puligny-Montrachet AOC

**211,5 га** 99,6% 0,4%

1er Cru • 98,18 га • 17 клима

Grand Cru

**Гран крйо Пулиньи**

Chevalier-Montrachet 7,47 га

Bienvenue-Bâtard-Montrachet 3,57 га

**Шассань-Монраше /**

Chassagne-Montrachet AOC

**304,11 га** 65% 35%

1er Cru • 149,1 га • 55 клима

Grand Cru

Общие гран крйо Пулиньи-и Шассань-Монраше (оба 1937)

Montrachet 7,80 га

Bâtard-Montrachet 11,13 га

**Гран крйо Шассани:**

Croix-Bâtard-Montrachet (1937)

1,57 га b

**Кот-Шалоннез****Кот Шалоннез**

Côte Chalonnaise

60% 40%

пино нуар, шардоне, алиготе

**Живри / Givry AOC (1946)****278 га** 84% 16%

1er Cru • 137 га

**Монтани / Montagny AOC (1936)****326 га** 100%

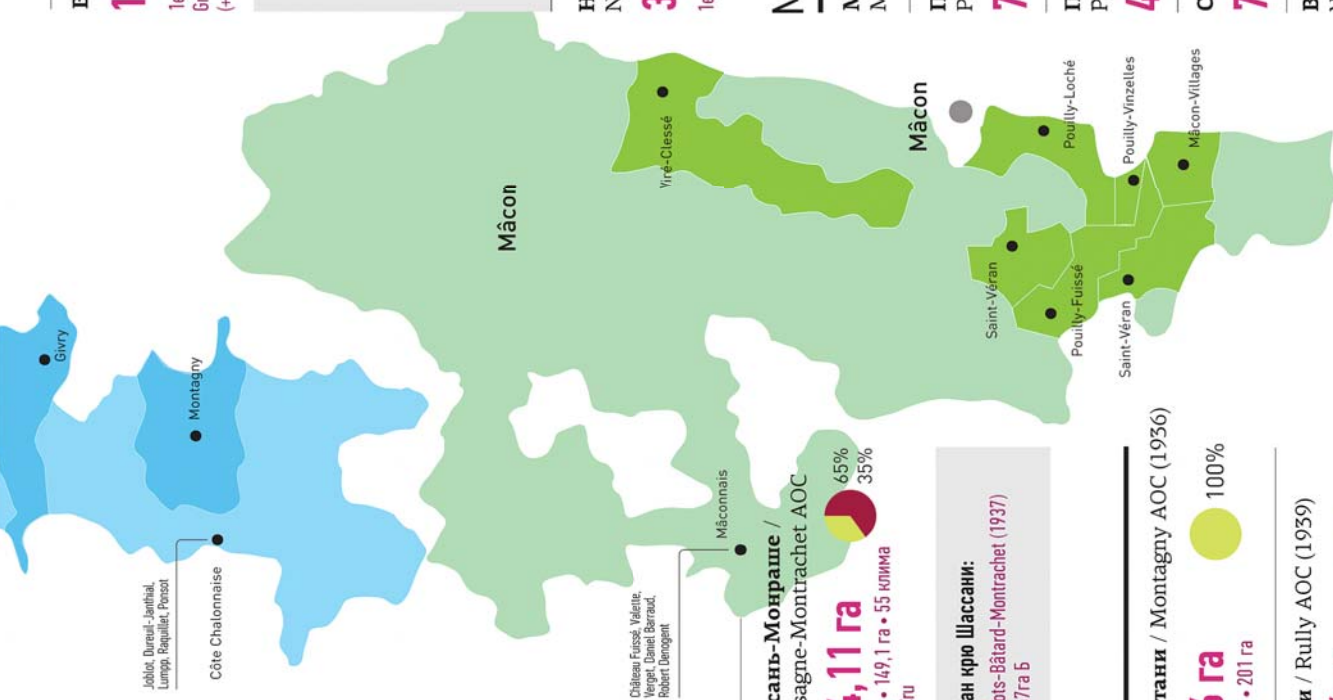
1er Cru • 201 га

**Меркюре / Mercurey AOC (1923)****636 га** 87% 13%

1er Cru • 170 га

**Бузерон / Bouzeron AOC (1997)****56 га** 100% алиготе**Рюйи / Rully AOC (1939)****346 га** 65% 35%

1er Cru • 9 га







## ВСЕ ЗНАЮТ О БУРГУНДИИ ЧТО:

- 1 Почти все красные вина — 100% пино нуар, почти все белые — 100% шардоне. В нескольких не слишком важных коммунах выращивают немного алиготе и совиньона блан. В Божоле 98% вин — чистый гаме. В Бургундии также делают много игристого Crémant de Bourgogne и не делают ничего сладкого.
- 2 На фоне «скупленного» Бордо Бургундия может показаться крестьянским раем, где хозяева виноградников (скорее, их лоскутков) живут прямо в соседней деревушке в старинном доме при паре тракторов и погребе на 20 бочек. Крупный бизнес извне в Бургундию не спешит, или его не пускают. Местному мешают укрупняться слишком высокие цены на землю.
- 3 Бургундские виноделы делятся на домены (Domaine) и мэзоны (Maison). Первые в теории — маленькие семейные хозяйства, владеющие виноградниками. Раньше они лишь продавали виноград или совсем молодое вино негосподинтам (вторым), которые винифицировали, выдерживали, ассамблировали и продавали вина. Теперь многие негосподинтские дома сами владеют виноградниками, а домены — сами производят и продают вино.

## Из истории:

«В первые десятилетия XX века рынок французских вин был очень хаотичным: мало того, что филлоксеры нанесла серьезный урон всем регионам и аутентичных вин физически не хватало, так из-за войн виноградники еще и лишились опеки, ведь мужчины ушли на фронт. Из-за этого появилось огромное количество подделок, и так уж случилось, что чаще всего их выдавали за вина Бургундии.

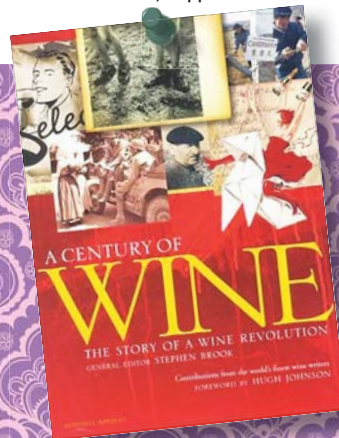
«Производство вин Chablis было очень незначительным. Огромные площади виноградников были съедены» филлоксерой. <...> Но само название Chablis беспринципно заимствовали. В 1908 году в мире было продано более миллиона гектолитров «Chablis», тогда как в самом Шабли было сделано всего около 15 тысяч гектолитров.

«Впервые о проблемах подделок и необходимости контроля известных наименований вин власти заговорили в 1905 году. В 1919 году был принят закон, разрешивший региональным судам определять границы производства вин того или иного традиционного наименования.

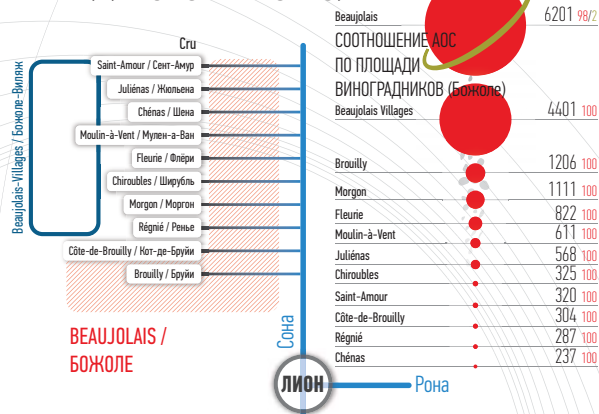
«В судах начались жестокие схватки <...> Активисты из стана виноградарей, такие как маркиз д'Анжервиль в Вольне и Анри Гуж в Нью-Сен-Жорже выступали против известнейших негосподинтов, которые <...> не желали считаться с новыми правилами, запретившими им купажировать какие угодно вина и ставить на этикетках «удобные» названия. Это было время, когда многие «мэтры» Бургундии потеряли репутацию и целые состояния.

«В Нью-Сен-Жорже владелец негосподинтской компании Maison Liger-Belair был настолько возмущен прибытием инспектора по борьбе с мошенничеством Поля-Луи Мюрата для проверки документов, что запер его на полдня в подвале. «Я сдеру с тебя три шкуры», — кричал Мюрат. Что он и сделал, выбравшись наконец на белый свет: дом Liger-Belair уже не смог вернуть себе былого могущества, его владельцы лишились своего лучшего виноградника — La Tâche в коммуне Вон-Романе.

ИЗ КНИГИ «СТОЛЕТИЕ ВИНА», ИЗДАТЕЛЬСТВО MITCHELL BEAZLEY



## АППЕЛАСЬОНЫ БОЖОЛЕ





## СОВЕТЫ ПРОФИ

**АЛЕКСАНДР РАССАДКИН,**  
**ПРЕЗИДЕНТ**  
**ПЕТЕРБУРГСКОЙ**  
**АССОЦИАЦИИ СОМЕЛЬЕ,**  
**ПРЕПОДАВАТЕЛЬ ШКОЛЫ**  
**ВИНА «ЭНОТРИЯ»**



Бургундия — винодельческий регион, который может ввести в смятение даже опытного специалиста. Тысячи производителей, тысячи «клима» — всё это дает гигантский спектр букетов, но также огромный разброс по качеству.

- 1. НЕ БЫВАЕТ ПЛОХИХ И ХОРОШИХ ГОДОВ**, намного важнее знать характер миллезима. Часть критиков высоко оценивают более тёплые годы, которые дают вина более открытые и богатые в молодости, но многие ценители отдадут предпочтение прохладным миллезимам, способным сохранить элегантность и строгость, а при более длительной выдержке утонченность и глубину.
- 2. «БЕЛЫЕ НАДЁЖНЕЕ, ЧЕМ КРАСНЫЕ»** — утверждение спорное, но подходит начинающим любителям бургундского. Стилль белых во многом опирается на традиционную «бургундскую винификацию», которая подразумевает контакт с дубом и выдержку на осадке. Зачастую эти процессы очень сильно влияют на букет, делая его пышнее и ярче. Многие любят белую Бургундию именно за это и не слишком различают более тонкие нюансы: баланс, глубина, изысканность. Покупая «коммунальную белую Бургундию», вы гарантированно получите свою порцию «дуба», а вот с красными все намного сложнее.
- 3. МАГИЯ ТЕРРУАРА.** Бургундия нравится далеко не всем. Намного более открыта и дружелюбна она с теми, кто оказывает ей большое внимание. Для того, чтобы проникнуться Бургундией, нужно вникать в подробности, изучать терруары, историю и производителей. Сперва она может «проверять» вас, показывая не самые «впечатляющие» вина, многие из которых могут показаться «кисленькой водичкой», однако, терпеливые будут обязательно вознаграждены очарованием и благородством лучших вин региона. Не бойтесь ошибаться.
- 4. ШАБЛИ** не Бургундия. Речь идет, конечно же, о стилях вина. Не стоит ждать от шабли того, что вы любите в винах «большой» Бургундии, и наоборот. Дело здесь и в климате, и в технологиях и, самое главное, в философии. Намного больше общего вы найдете в винах Pouilly-Fuissé и даже, скажем, в белом вине из Fixin, чем в шабли по отношению к любому из них.
- 5. ВОЗРАСТ ВАЖЕН.** Бургундское может сильно измениться во время выдержки в бутылке. Если вы еще не прочно стоите на ногах и не уверены в выборе миллезима, не рискуйте. Хорошее бургундское может жить очень долго, но в начале я бы рекомендовал пробовать красные вина в возрасте 5–7 лет, белые в возрасте 3–5. Речь идет, конечно, о «коммунальных» винах и premier cru. Для grand cru можно смело добавлять 2 года, а региональные вина предназначены для ежедневного употребления, а не для выдержки.

## Бургундия: справочная

### КАК ДЕЛАЮТ КРАСНУЮ БУРГУНДИЮ (ВАЖНЫЕ ОТЛИЧИЯ ОТ БОРДО, СМ. СТР. 68)

1. Гребнеотделение от 0 до 100% в зависимости от стиля домена и винтажа. Бургундцы ценят гребни за дополнительную танниновую структуру. Ферментация с гребнями идет медленнее и при более низких температурах, способствуя лучшей экстракции фрукта. Проблема в том, что гребни должны быть абсолютно созревшими, иначе дадут вину зеленый тон.
2. Шапталлизация — норма для Бургундии.
3. У пино нуара тонкая шкурка, поэтому нужны дополнительные усилия по экстракции цвета и аромата. Холодная мацерация до начала ферментации — распространенная практика. Длится обычно 4–7 дней при температуре 4–10°C, некоторые виноделы растягивают её до 10–14 дней.
4. Сенье. Еще до или в самом начале ферментации 10–30% сока сливают самотеком. Это еще один способ сделать деликатный пино более концентрированным. Из слитой части можно сделать отличное розе.
5. Ревнителы тонкого стиля ферментируют при 16–21°C. Те, кто желает от пино больше тела и концентрации, позволяют температуре дойти до 30°C. Типичные ёмкости — деревянные чаны старого дуба.
6. Дикие дрожжи в почете у виноделов. В отдельных случаях, даже культуры бреттов не считаются чем-то вопиющим. Полагается, что они придают вину дополнительную комплексность и шарм.
7. Частичная карбоническая мацерация допустима.
8. Частые пижажи — всё, чтобы вытянуть больше цвета, аромата, структуры. Пижажи более предпочтительны, чем ремонтажи, так как пино нуар боится окисдации.
9. Малолактика проводится в дубе.
10. Выдержка 12–24 месяцев в 228-литровых бочках традиционной формы — бургундских пиесах (они чуть более вытянутые, как торпеды, по сравнению с бордоским барриком). Часть бочек новая, особенно для гран крью.
13. Переливы из бочки в бочку — всего 2–3 раза за всё время выдержки (защита от оксидации).
14. Батонаж или перемешивание тонкого осадка придает пино дополнительную текстуру.
15. Холодный погреб считается преимуществом.
16. Всё популярнее бутилировать вино без фильтрации.





С высотами в Кот-д'Оре всё чётко: великие виноградники (гран крю) находятся чуть выше середины склонов, обращённых на юго-восток; премье крю сразу над или под ними; виноградники уровня village и региональные — у подножий, ближе к реке или даже на её плоском правом берегу.

# Большая прогулка

*Когда говорят «Бургундия», обычно подразумевают всё-таки Кот-д'Ор. Мало где словосочетание «винная дорога» (Route du Vin) так очевидно: по этой дороге к югу от Дижона и вытянулись выдающиеся винодельческие деревушки — этикетки знаменитых вин словно оживают перед глазами. Но начать путешествие всё-таки надо в северном бургундском анклав Шабли, а закончить — в развесёлом Божоле, через который парижане едут на Лазурный Берег.*

Вдоль винной дороги Бургундии можно было бы выстроить как минимум три параллельных пути.

★★★★★

Каждый виноман хотя бы раз в жизни должен совершить паломничество по святым местам Кот-д'Ора, откуда родом вина-иконы, вина-мифы, вина-долгожители. На этом уровне находятся гран крю и премье крю коммун Жевре-Шамбертен, Море-Сен-Дени, Шамболь-Музиньи, Вужо, Вон-Романе, Пулиньи- и Шассань-Монраше.

★★★★

У некоторых очень известных и престижных коммун вина всё-таки не так дороги, как лучшие гран крю Кот-де-Нюи, и производятся в более осязаемых количествах. К этой же категории можно отнести и Шабли — самостоятельный регион с виноградниками уровня гран крю, но они-то и являются самыми доступными по стоимости, и потому особенно желанными, гран крю Бургундии. Из Кот-д'Ора к bourgeoisie тяготеют Нюи-Сен-Жорж, Мерсо, Алос-Кортон, Вольне и Поммар. Из южных бур-



гундских земель особого упоминания заслуживает Пуйи-Фюиссе, которое жители мегаполисов вроде Москвы или Нью-Йорка часто путают с Пуйи-Фюме (первое — шардоне из под Кот-Шалонеза, второе — «дымный» совиньон блан из долины Луары).

★★★

Чтобы заполнить багажник коробками с более доступными, но всё же истинно бургундскими пино нуарами и шардоне, стоит посетить деревни, которые стали «выбиваться в люди» не так давно. Среди тех, что на слуху, — Марсане, Пернан-Вержлес, Савиньи-ле-Бон, Монтели, Сент-Обен, Макон и другие. Конечным пунктом в этом путешествии на тему smart buys станет Божоле.

★★★★★

### ШАБЛИ: ПУРИЗМ НА ИЗВЕСТНЯКЕ

Северный анклав отстоит от Дижона на 140 км. По соотношению цены, качества и мировой славы лучшие белые вина Бургундии делают именно здесь. Шардоне в Шабли нашёл идеальное воплощение минеральности. Местные вина могут быть очень простыми в идеальной йодистой свежести, сопровождая ассорти из морепродуктов (Petit Chablis), а могут — сложными и комплексными, с глубиной животных, ванильных, цветочных тонов: это палитра из семи гран крю и некоторых премье крю, названия которых виноделы гордо выносят на этикетку.

Все гран крю расположены одним блоком на склоне западного берега речки Серен, напротив городка Шабли. Их можно рассмотреть, проехав по дороге D965, отсюда открывается прекрасный вид на весь регион. Почвы здесь заметно меловые, грозди шардоне — мелкие, размером с большую грушу, а ягоды — крошечные и жёсткие.

До филлоксеры виноградники Шабли достигали Дижона, но после эпидемии от них остался лишь сравнительно небольшой анклав, так что от Золотого склона Шабли теперь отделено лесами и пышными лугами, где пасутся коровы: из их молока делают самый знаменитый местный сыр эпуас.

### 10 ПРОСТЫХ ИСТИН ШАБЛИ

1. 100% шардоне, исключительно белые вина. Лучшие шабли — шардоне с киммерийского известняка.
2. В лучших шабли терруарность (которую проще всего определить как минеральность) доминирует над яблочно-цитрусовой типичностью шардоне.
3. Большинство виноделов Шабли не используют дуб, чтобы сохранить звенящую минеральность вина, но некоторые делают шабли так же, как и великие шардоне из коммун Кот-де-Бона: винификация в дубовых пиесах (бургундских барриках), с регулярным батоном (перемешиванием осадка палкой-батомом), с яблочно-молочной ферментацией и дальнейшей выдержкой в таких же пиесах.
4. Шардоне — сортахамелеон, и дубовые нотки могут вам в нём просто почудиться, даже если в процессе производства вина бочки вовсе не использовались.
5. В Шабли иная классификация, чем в Кот-д'Оре. Здесь четыре класса: Chablis Grand Cru (один виноградник на 104 гектара, поделенный на 7+ участков-клима), Chablis Premier Cru (40 виноградников); Chablis (соответствует коммунальным апелласьянам Бургундии) и Petit Chablis.
6. Даже если вы привыкли не экономить на вине, не стоит пренебрегать винами формально «низших» классов — шабли и пти шабли. К устрицам они подойдут гораздо лучше, чем вина гран крю.

7. Хотя Шабли находится далеко от океана и никакого влияния Атлантики в климате не испытывает, его винам присущ отчётливый «морской» характер, типичны аромат йода, минеральность, морской воздух, пронзительная свежесть. Поэтому они отлично сочетаются с морепродуктами, особенно с моллюсками.
8. «Морской» характер вин Шабли обусловлен особенностями почв: это слои известняковых пород юрского периода, в которых находят множество окаменелых морских ракушек. Эти отложения свидетельствуют о том, что в юрский период (200–145 млн лет назад) здесь был океан, позже отступивший на запад.
9. В 1970-х годах зона, разрешённая для производства шабли, была расширена на 60%, во многом за счёт участков на портландском известняке. А это уже другой стиль шабли (меньше минеральности, больше фруктоности).
10. Вина классов Chablis и Petit Chablis лучше пить молодыми (3–5 лет), а вот Grand Cru и некоторые Premier Cru, будучи хороши в молодости, способны и на длительную выдержку (40–50 лет, иногда больше): с годами в них ярче раскрываются сортовые свойства шардоне, сливочность, но и терруарность становится более выраженной.

\* Семь клима получили статус Grand Cru в 1938 году, ещё один спорный участок был добавлен в 1951 году.





Жан-Марк Брокар с сыном Жюльеном





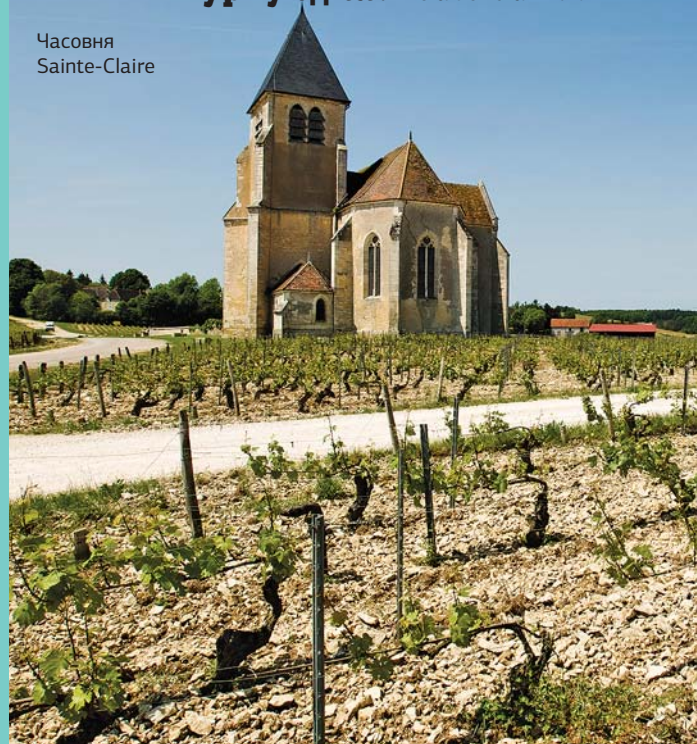
## Jean-Marc Brocard, Шабли

Крупнейшее бургундское биодинамическое хозяйство выросло за 40 лет более чем в 100 раз. Его основатель Жан-Марк Брокар, крупнейший шаблийский бизнесмен, в душе остался крестьянином. Часто можно увидеть, как он, подобно графу Толстому, шагает, засучив рукава, за плугом по своему коронному винограднику Sainte-Claire. Плуг тянет здоровенный, под стать хозяину, тяжеловоз-першерон. Жан-Марк закатывает шумные вечеринки под конец сезона, а уходящему на пенсию сотруднику может легко подарить треть, а то и полгектара. Он искренне считает шабли вином XXI века, вином будущего. Хозяйством, которому принадлежит уже больше 200 га виноградников, управляют сын Жана-Марка Жюльен и дочь Селин с мужем.

В ассортименте домена 34 шабли, в том числе пять гран крю и девять премье крю. Вотчина Брокаров — большой виноградник вокруг церкви святой Клары в Преи, откуда происходит редкое шабли Vieilles Vignes с 70–75-летних лоз. Отдельного внимания заслуживает линейка так называемых геологических вин, названных по видам известняка, с которых они получены: Kimmeridgien, Jurassique, Portlandien.

## Бургундия: route du vin

Часовня  
Sainte-Claire



## ГРАН КРЮ ШАБЛИ: НА ЗУБОК

Среди клима есть своя диспозиция. По мнению Клайва Коутса, ведущего эксперта по винам Бургундии, круче всех Ле Кло (к счастью, он же и самый большой), а более «простые» — Бланшо, Бугро и Ле Прёз. Если перечислять клима с запада на восток, то будет так:

### Bougros // Бугро

- 5,47 га, уклон более 30%, самое прохладное
- Вина из Бугро в теории бывают округлыми, менее минеральными, страшно привлекательными уже в молодости, хотя чуть угловатыми, даже рустичными.

### Les Preuses // Ле Прёз

- 10,7 га
- Название от средневекового слова *perreuse* («камень»). Клима тянется вдоль римской дороги, выложенной брусчаткой. «Двуликий клима» объединяет свойства Бугро и Водезира — округлость и сдержанность, закрытость в молодости и потенциал к выдержке.

### La Moutonne // Ля Мутонн

- 2,35 га
- Тот самый «спорный» клима. Он «украл» 2,35 га у Водезира и 0,11 га — у Бугро, а его владельцы в своё время добились права указывать на этикетках именно это название.

### Vaudésirs // Водезир

- 16,83 га
- Многие считают его лучшим из гран крю. Вина цветочные, тонкие и женственные, выражено минеральные. В молодости нервные, с годами становятся глубже.

### Grenouilles // Грёнуй

- 9,38 га
- «Лягушки» — так переводится название, участок спускается в реку.  $\frac{3}{4}$  клима принадлежит кооперативу La Chablisienne.

### Valmur // Вальмюр

- 11,04 га
- «Центровой» на склоне клима. Даёт полнотелые вина с хорошей структурой и правильной «сталью» во вкусе, аскетичные и закрытые в юности, как и Les Clos, требующие выдержки.

### Les Clos // Ле Кло

- 27,61 га
- Название от *cloture* — «изгородь»: раньше участок был огорожен каменной стеной. Лучший гран крю, по мнению Коутса. Даёт крепкие, строгие, минеральные, полнотелые вина, сочетающие глубину, насыщенность и элегантность. Они требуют выдержки, хотя бы лет семь.

### Blanchot // Бланшо

- 12,88 га
- Название — от белизны (*blancheur*) известняковых почв. Типичное бланшо — деликатное, цветочное шабли, созревающее быстрее.



## ЗОЛОТОЙ СКЛОН

Бургундские виноделы, собираясь вместе, торжественно запевают гимн Бургундии: её винам, кухне и людям. Здоровый сепаратизм никогда не вредил этому краю. Когда парижане сливали из окон помой на головы Вийону и Рабле, в Дижоне и Боне давно работала канализация, а над замками и дворцами трудились мастера нидерландского и итальянского Возрождения. Ян Ван Эйк писал знаменитую алтарную композицию «Мадонна канцлера Ролена» в 1436 году (Роллен был канцлером Бургундии). Здесь скрывались от преследований Ван дер Вейден и да Винчи, а бургундский герцог владел Бельгией и Лотарингией, имея выход к морю. И всё это время здесь создавали лучшие на свете красные и белые вина.

Бургундии много не бывает: иные гран крю, ориентированные на сотню мировых рынков, физически не могут давать аллокации больше 3–4 ящиков на Россию. Не бывает её и мало: палитру терруаров, стилей и сочетаний можно изучать всю жизнь.

Кот-д'Ор — сердце Бургундии. «Золотым» этот край стал благодаря трудам десятков поколений виноградарей, засадивших крутой восточный склон Бонских гор пино нуаром и шардоне. Пино блан, пино гри здесь тоже разрешены, но встретишь их редко. Гаме запрещён ещё указом герцога Филиппа Доброго, его «выселили» из Кот-д'Ора в Божоле.

Кстати, если Шабли кот-д'орцы готовы признать «своим», то от родства с Божоле они упорно отрешиваются.

## МАЛЫЕ КОТ-Д'ОРА НАСТУПАЮТ

Раз полюбишь Бургундию, и дороги назад уже нет. Но ведь Батар-Монраше и Кло-де-Без мы

пьём лишь в исключительных случаях, если не раз в жизни, а хочется всегда иметь на столе эмоционально подвижный пино нуар и чувственное шардоне, и желательно из Кот-д'Ора.

У знатоков региона есть свои секреты на сей счёт. Поразишься порой, взглянув на подробные карты Бургундии. Знаменитое белое гран крю Шевалье-Монраше лежит буквально в двух шагах от никому не известного виноградаря Ан-Ремийи коммуны Сент-Обен. Из выдающегося виноградаря Вольне можно в буквальном смысле шагнуть в Монтели, но кто слышал о Монтели? Конечно, мы знаем о драматической неоднородности бургундских почв и подпочв, однако и рыночную драматургию не стоит списывать со счетов. Высокий престиж избранных деревень не давал активному развиваться соседям. Пока не ввели закон об апелласьонах, установивший чёткие границы там, где раньше они были вполне проницаемыми, белые вина Осе-Дюрес разливались негоциантами как мерсо, а красные вина Монтели — как вольне.

Начиная с середины 1980-х годов Бургундия совершила огромный качественный скачок. Он замечен везде, но на малых коммунах особенно, потому что филигранная точность в работе с лозой позволила раскрыть потенциал их терруаров, подвергавшийся долгое время сомнению. Новое поколение виноделов вооружено не только опытом отцов и дедов, но и современной наукой. С середины нулевых винная критика подхватила этот тренд и под знаком Best Value from Burgundy начала один за другим выводить из забвения Савиньи-ле-Бон, Сент-Обен, Марсане, Сантене.







### МАРСАНЕ: ВОРОТА КОТ-Д'ОРА

Самая северная деревня Кот-де-Нюи вплотную подходит к Дижону. Город уже поглотил виноградники некогда славных Ларе и Шенова. Та же судьба, возможно, угрожала и Марсане. Близость к большому рынку сбыта не всегда способствует росту качества вина: виноделы Марсане раньше были так увлечены обслуживанием Дижона, что пустили в виноградники высокоурожайный гаме. И только мода на местные розовые вернула в коммуну пино нуар.

К счастью, на окраине деревни форпост крепко держит винодел Брюно Клер, сплотивший местных виноделов в стремлении к качеству. Среди трендов Марсане — радикальное снижение урожайности, отказ от механизации в пользу плуга и лошади, более точечная работа с участками.

Прогресс Марсане с 1980-х радикален и до 2017 года INAO должен решить вопрос о присвоении 13 местным клима статуса премье крЮ.

Полоса лучших виноградников изгибается вдоль склонов четырёх холмов, представляя огромное разнообразие экспозиций и типов почв, поэтому о едином характере вин Марсане говорить трудно.



### ЛУЧШЕЕ В МАРСАНЕ

Глинисто-каменистый клима Les Grasses Têtes даёт полнотелые, танинные вина в духе Жевре-Шамбертена. Более известняковый Les Echezots — тонкие и минеральные, по стилю похожие скорее на Море-Сен-Дени. Мергелевый Les Longeroies — концентрированные и одновременно тонкие, с выдающимся потенциалом выдержки. Другие претенденты на статус премье крЮ — Clos du Roy и Champ Perdrix.

**Топовые домены:** Bruno Clair, Sylvain Pataille, Olivier Guyot, Charles Audoin, Bart, Régis Bouvier.



### Domaine Bruno Clair, Марсане

Жозеф Клер, дед Брюно Клера, в период Великой депрессии собрал выдающуюся коллекцию крЮ под именем Domaine Clair-Daÿ. Но на его наследство было слишком много претендентов, и в 1980-х домен развалился. 23-летний Брюно отмежевался от родителей, взяв у них в аренду пару гектаров в малоизвестных деревнях. Через год он выкупил участок известняковой скалы над гран крЮ Бон Мар в Море-Сен-Дени, где виноград никогда не рос, потому что не на чем, «вспахал» её динамитом и высадил саженьцы. Так родилось одно из немногих шардоне в Кот-де-Нюи — En la Rue de Vergy. Затем Клер по крупицам собрал соседний участок на Les Veroilles, заброшенный со времён нашествия филлоксеры. Даже получив семейные гран крЮ, Клер свою тягу к героическому строительству не оставил. Благодаря его усилиям вотчина Клеров деревня Марсане была спасена от наплывающего Дижона и совершила настолько мощный рывок качества, что в ближайшем будущем здесь будет выделено несколько десятков премье крЮ.

● Культовый виноградник Клера — Clos-de-Bèze, чуть меньше 1 га на гран крЮ Шамбертен-Кло-де-Без, известном с 634 года. Две трети участка Клера — лозы, высаженные в 1912 году. Всего Клер производит 24 вина от розового марсане до премье крЮ Clos Saint-Jacques (1,001 га) и Cazetiers (0,8743 га) и гран крЮ Bonnes Mares (0,4136 га).





### ФИСЕН: МЛАДШИЙ БРАТ ШАМБЕРТЕНА

Следующая после Марсана коммуна гораздо компактнее, с более выраженным стилем. Фисен / Fixin АОС избежал моды на гаме и розе, но всегда оставался в тени знаменитого соседа — коммуны Жевре-Шамбертен. Его всегда считали более рустичным. В ароматическом профиле Фисена поровну красных и чёрных ягод (иногда чёрных больше), отчётливые тона дичи и земли. Французы часто описывают этот стиль словом *sauvage* («дикий»), имея в виду напористые танины, которым выдержка в бутылке идёт на пользу. В Фисене пять премье крю, в основном красные вина и 4% шардоне. Тут, кстати, можно полюбоваться одной из самых старинных церквей Кот-д'Ора — 902 года — окружённой со всех сторон лозами.

#### ЛУЧШЕЕ В ФИСЕНЕ

У премье крю Clos de la Perrière давняя история, когда-то оно ценилось наравне с Кортонем и Шамбертенем. На пару метров ниже Clos de la Perrière лежит ещё один премье крю — Clos du Chapitre. Он расположен на центральной части склона, а значит, способен давать самые тонкие, глубокие и комплексные вина Фисена.

**Топовые домены:** Berhaut, Pierre Gelin, du Clos Saint Louis



### У ПРЕСТОЛА

После Фисена начинается череда великих виноградников, чьи славные имена выстраиваются сверху вниз, как строчки поэмы, которую каждый сомелье должен знать лучше, чем «Мой дядя самых честных правил». Разбуди среди ночи — Мази, Рюшотт, Шапель, Гриот — первое, что приходит в голову. И так до самого Кортоня. Кот-де-Бон в отличие от Кот-де-Нюи полон «необязательных» коммун второго плана, которым есть чем гордиться. Так что мы к ним ещё вернёмся.



### ЖЕВРЕ-ШАМБЕРТЕН: ИМПЕРАТОР

Мощные, богатые и мужественные вина — вот что такое Gevrey-Chambertin. Чувственные и энергичные, ярче Вон-Романе и структурированное Шамболя. Знатоки Бургундии называют Шамболь королевой, а Шамбертен — королём красного Кот-д'Ора. Сегодня это самая существенная площадь гран крю в Кот-де-Нюи.

Жевре — старинное название деревни, к которому позднее добавили имя лучшего из окружающих виноградников — Шамбертен. Слово Gevrey происходит от прозвища Gabriacos (от галло-романского gabrios — «козёл», которое означает то ли «владелец коз», то ли просто «неприятный гражданин»).

Всё началось, как повсюду в Кот-д'Оре, с монахов: герцог Бургундский даровал эти земли в 894 году аббатству Сен-Бенинь, который вскоре влился в аббатство Ключи. В 1278 году в акте аббатства упоминается вино Champ Bertin, а в 1728 году французский кюре Клод Арну пишет о нём

#### ЛУЧШЕЕ В ЖЕВРЕ-ШАМБЕРТЕНЕ

- 9 гран крю (87 га): Chambertin, Clos de Bèze, Chapelle-Chambertin, Charmes-Chambertin (+Mazoyères-Chambertin), Griotte-Chambertin, Latricières-Chambertin, Mazis-Chambertin, Ruchottes-Chambertin.
  - 26 премье крю (86 га), самые известные: Clos Saint-Jaques, Lavaux Saint-Jaques и Estournelles Saint-Jaques.
  - 369 га коммунального апелласьона (Gevrey-Chambertin АОС).
- Самые крупные владельцы гран крю — Armand Rousseau и Pierre Damoy.









Многие гран крЮ окружены загородками высотой в 50–70 см, которые строили монахи-цистерцианцы. Такими стенами от вандалов не защитишься, они служат для разграничения участков, а на крутых склонах буквально задерживают сползающую, например, во время дождя землю. Если земля «переползла» на другой крЮ, по апелласьонному законодательству механически возвращать на место не разрешается.

из Лондона как об «имеющем все лучшие свойства бургундских вин и ни одного недостатка». Особой репутацией пользовалось Clos de Bèze.

В описании погреба Людовика XVI за 1783 год упоминаются 285 бутылок шамбертена 1774 и 1778 годов. Томас Джефферсон, 3-й американский президент и первый классификатор Бургундии и Бордо, в 1787 году написал, что «лучшее белое и лучшее красное Кот-д’Ора создаются на его разных концах: это Chambertin и Montrachet».

Когда во время Великой французской революции распродавали земли, признанные национальным достоянием, Шамбертен продавался как самый дорогой виноградник Бургундии, 777 ливров золотом за уврэ (ouvree — 4,28 ара). Само Clos de Vougeot было оценено в 606 ливров!

Наполеон, согласно легенде, не пил другого вина, кроме шамбертена, оно единственное

не вызывало у него проблем с желудком, даже в сочетании с неслабым сыром эпюас. Сам Наполеон пил немного, но свита следовала его примеру, так что за армией французов всегда следовал обоз шамбертена. В России ещё

до взятия Москвы его отбили донские казаки. «Кто знает, чем закончилась бы русская кампания, не потеряй французы обоз с императорским шамбертенном», — восклицал в 1878 году д’Арно Берталль в книге «Лоза: Путешествия по Франции». Когда наполеоновский шамбертен в России весь выпили, подделки захлестнули Европу. В XIX веке именем «шамбертен» без зазрения совести пользовались виноделы и в Испании, и в Калифорнии,

это было одно из самых подделываемых вин до появления системы апелласьонов. Безобразия закончились лишь с появлением декрета INAO 1935 года.

Виноделы, владеющие участками на Clos de Bèze, в 1936 году получили право писать на этикетках либо «Chambertin Clos de Bèze», либо просто «Chambertin» (при этом виноделы гран крЮ Chambertin не имеют никакого права дописывать «Clos de Bèze»).





## Эрик Руссо, Domaine Armand Rousseau, Жевре-Шамбертен

Domaine Armand Rousseau — редчайший случай крестьянского хозяйства с таким компактным набором великих виноградников: шесть гран крю и три премье крю в Жевре-Шамбертене, всего 15 га, из которых 8,4 — в высшей бургундской лиге. И виноградарством, и производством вина самолично занимается сегодняшний представитель фамилии Руссо — Эрик.

«Мой дед Арман Руссо был виноторговцем и отлично знал всех лучших виноградарей в округе. После первой мировой войны многие из них разорились, и дед приобрёл участки на Шарм-Шамбертене, Кло-де-ля-Рош, а затем и на Шамбертене». Шарль Руссо, отец Эрика, приумножил виноградники более чем вдвое. Эрик Руссо уже в наше время сумел перехватить 2,55 га на гран крю Шамбертен у распроданного дома Jean-Claude Belland.

## Бургундия: route du vin

Арман Руссо, начавший бутилировать вина под своей маркой, был другом Реймона Бодуэна, издателя La Revue de Vins de France. Благодаря рекомендациям последнего шамбертены Руссо заняли прочные позиции в лучших ресторанах Франции. Шарль Руссо с чемоданом вина в руках сам обошёл лучшие рестораны Лондона и создал стабильную сеть дистрибуции за рубежом. Внук занялся крестьянскими вопросами.

**Эрик:** «На своём первом урожае в 1982 году я сказал отцу, что половину гроздей нужно срезать до верезона. Это было за гранью его понимания. Как можно губить то, что даёт природа? Убедить было очень непросто, но у меня получилось».

В 2000 году Руссо перешёл на органическое виноградарство, никаких инсектицидов и гербицидов, только плуг и компост.

**Эрик:** «Я помню, как у нас в погребе лежали штабелями мешки с калийными удобрениями. После Второй мировой считалось, что это очень полезно для сахаристости. Никто не думал, что калий снижает кислотность и жизнестойкость ягоды. Мне потребовалось 20 лет, чтобы избавиться от его остатков, накопленных почвами».

Мощные, бесшовные, шелковистые и плотные пино нуары Руссо стали настоящим фетишем уже в 90-е. Клайв Коутс писал, что, мол, конечно, много есть в коммуне Жевре-Шамбертен вин гран крю, но внимания достойно только Domaine Armand Rousseau. Пытаясь ответить на вопрос, в чём загадка такого бесспорного лидерства, Коутс пишет о старых лозах и грамотной массальной селекции. В этом, видимо, есть своё зерно. И всё же этот солнечный человек, разыгрывающий из себя простого крестьянина и смеха, обладает каким-то дополнительным, скрытым от нас артистическим даром, плоды которого с особенной красотой и силой раскрываются в 10–12-летнем гран крю шамбертен.

**Культовый виноградник:**  
пять участков общей площадью 2,55 га на гран крю Шамбертен (крупнейшее владение здесь).

## ВИНА ARMAND ROUSSEAU

### Гран крю

Chambertin 2,55 га  
Charmes-Chambertin 1,47 га  
Clos de la Roche 1,48 га  
Chambertin Clos de Bèze 1,42 га  
Chambertin Clos des Ruchottes 1,06 га (монополия)  
Mazy-Chambertin 0,53 га

### Премье крю

Clos Saint-Jaques 2,21 га (40% крю)  
Cazetières 0,6 га  
Lavaux-Saint-Jaques 0,76 га

### Коммунальные

Gevrey-Chambertin Village 3,04 га







## МОРЕ-СЕН-ДЕНИ И ШАМБОЛЬ-МЮЗИНЫ

Вина Морé часто характеризовали как «нечто общее» между шамболем и шамбертенем. Но они имеют яркую индивидуальность, которую просто предпочитали не замечать. Особенность море — исключительная способность к выдержке (20 лет не проблема даже для среднего миллезима), насыщенный (по меркам пино нуара) цвет, развитые ароматы красных ягод, мускуса, лакрицы, порой подлеска.

Шамболь — самые мягкие, женственные и цветочные пино нуар в округе. В них выражены ароматы ириса, сливы, зрелой черешни, розы и фиалки. Украшение коммуны — гран крю Musigny, прозванное критиками «железной рукой в бархатной перчатке»: за шелковистостью и цветочностью прячется мощная структура.



Domaine des Lambrays — нечастый случай в Бургундии, когда хозяйство расположено в настоящем замке



### ФАКТЫ ПРО МОРЕ-СЕН-ДЕНИ

1. Пять гран крю занимают 40 из 140 га виноградников коммуны: это немало, учитывая, что премье крю здесь «всего» 33 га. 4 из 140 гектаров в коммуне отданы под шардоне.
2. На гран крю Clos de la Roche (буквально — «кло скалы», что и соответствует его фактическому рельефу) в древние времена было святилище друидов.
3. Гран крю Clos de Tart был оформлен в своих нынешних границах ещё в 1251 году.
4. Знаменитое Clos des Lambrays было включено в состав гран крю Кот д'Ора совсем недавно, в 1981 году. Это одно из последних изменений бургундской классификации. Им на 98% владеет Domaine des Lambrays.
5. Гран крю Bonnes Marres («хорошие пруды») относится к коммуне Море-Сен-Дени лишь в малой части: 13,5 из 15 га лежат на территории коммуны Шамболь-Мюзини.
6. Вопреки традиции добавлять к названиям коммун имена лучших виноградников, к Море название гран крю Saint-Denis добавлено в основном за благозвучность.
7. Одно из премье крю называется Les Loups — «волки». Волков в Море-Сен-Дени было, по всей видимости, так много, что их изображение является и символом коммуны, и украшает герб самого крупного из доменов — Domaine des Lambrays.

### Ваша любимая коммуна Бургундии?



**Клайв Коутс**, MW, ведущий авторитет в оценке бургундских вин. Книги Коутса «Кот д'Ор» (1997) и «Вина Бургундии» (2008) носят энциклопедический характер, это обязательное чтение для любителей пино нуара. «Не буду оригинален, я люблю тонкую бургундию. Большинство знатоков признают, что самые изысканные вина даёт Шамболь-Мюзини. Они менее структурированные, но не менее интенсивные, чем Вон-Романе или Жевре-Шамбертен. Шамболь-Мюзини — прима-балерина бургундских вин».



**Джинни Чо Ли**, MW, главный винный авторитет в Азии, автор книг о сочетании азиатской кухни и вина. Джинни считает, что пино нуар идеально подходит к большинству блюд азиатской кухни. «У меня так много любимых коммун, что выбрать только одну равносильно предательству. Если ограничиться хотя бы двумя, это будут Вольне и Шамболь-Мюзини. Вольне — верх элегантности в Кот-де-Боне. Шамболь-Мюзини — потрясающее сочетание глубины, сложности и лёгкости в Кот-де-Нюи».



### Domaine Hubert et Laurent Lignier, Море-Сен-Дени

Лоран Линье, сын основателя домена Юбера, так определяет Genius Loci своего главного гран крю Clos de La Roche:

«Волк. У этого гран крю непредсказуемый характер — он может быть диким, жёстким, он может ранить, но при этом он невероятно грациозен, в дикости есть природная красота. Я думаю, ему не нравится, когда я прихожу с плугом, секатором, трактором. Он бы хотел жить сам по себе».

**Вина Lignier:** 9 га виноградников в 24 аппелласьонах, включая пять премье крю в Море-Сен-Дени, два в Жевре и один в Шамболь, а также гран крю Шарм-Шамбертен.



### Domaine Mommessin Clos de Tart, Море-Сен-Дени

Clos de Tart — это монопольный гран крю, сменивший владельца всего два раза за 900 лет. С 1932 года он принадлежит семейству Момсен: одно вино, одна этикетка, один виноградник в 7,53 га, 30 000 бутылок вина в год.

В 1141 году крю был основан монахинями-бернардинками из аббатства Тар. В 1791 году домен был реквизирован и по счастливой случайности не подвергся разделению, подобно крупным владениям Вон-Романе. Так монолитным он и дошёл до Момсенов из Макона.

Домен делает вино только со своего крю, и, кстати, как бордоские шато, производит также «второе вино»: 1er Cru La Forge de Tart, как правило, с лоз, не достигших 25-летнего возраста.



**Сильвен Питио**, легендарный директор и винодел Clos de Tart, поднявший его за 20 винтажей на уровень великих



**Жак Девос**, новый винодел домена, сменивший Питио на его посту в 2015 году







### ВУЖО: ПРИЮТ ЦИСТЕРЦИАНЦА

Кло Вужо в коммуне Вужо — гигантское по бургундским меркам гран крЮ (50 га) с одноимённым замком. Замки с названием коммун есть в каждой деревне: в них жили уездные феодалы, на которых работали прародители современных винодельческих династий — Леруа, Гужи, Гро, Параны. Большинство этих коммунальных шато остались неприметными винодельнями, но с Château de Clos de Vougeot всё иначе. Построенный в 1551 году цистерцианцами из соседнего аббатства Сито, он едва не погиб во время нацистской оккупации, а в 1945 году его решили отдать братству рыцарей Винной чаши (Chevaliers du Tastevin). Здесь устраиваются костюмированные церемонии, ужины и серьёзные дегустации. На гравийно-известняковых землях гран крЮ работают аж 80 виноградарей. Вина кло вужо шероховаты в молодости и элегантны, округлы с возрастом: почти эталонное бургундское, впрочем, как и пино с соседних Échezeaux и Grands-Échezeaux — именитые гран крЮ, по стилю максимально близкие к Вон-Романе.



### ВОН-РОМАНЕ: ТЫСЯЧА И ОДНО ГРАН КРЮ

В деревне на три дома «променад» один: если подняться от центральной церкви (разумеется, Нотр-Дам) по улице Потерянного времени (Temps Perdu), вы попадаете на дорогу, ведущую от гран крЮ Romanée-Saint-Vivant и La Tâche к его величеству Romanée-Conti. Перед последним возвышается крест, воздвигнутый, как следует из надписи, ещё до Французской революции предками местных виноделов, в том числе Гро и Леруа. Позади разрушенное их же стараниями аббатство Сен-Виван, которое теперь пытаются вскладчину восстановить. На другом конце виноградника Romanée-Saint-Vivant ещё один крест — КрЮа Рамо (Croix Rameau). Толп туристов, как ни парадоксально, не наблюдается. Редкие оные фотографируются у крестов и подворовывают кусочки терруара.

В коммуне Вон-Романе самая высокая на планете концентрация великих терруаров. Сосе-

ди мифического Romanée-Conti — тоже сплошные легенды: La Romanée, La Tâche, Richebourg, Échezeaux. И среди премье крЮ куда ни повернись — великие имена. Кто не слышал о Кро-Паранту или О-Ренью?

Только в Вон-Романе у пино нуара может быть пряный, даже ориентальный характер. Он играет всем мыслимым богатством ароматов, завораживая пряностями и шёлком. Даже коммунальные вина Вон-Романе объединяет общая черта: они экзотичны.

У каждого крЮ при наличии «семейных» черт коммуны свой характер: например, Richebourg — пышное, Romanée-Saint-Vivant — мягкое и шелковистое, а, скажем, Les Souchots — дикуватое по натуре, экспрессивное, без светского лоска. В прошлые века ходили слухи, что в Romanée-Conti добавляют пряности.



240 га виноградников — это Вон-Романе вместе с соседней коммуной Флаже-Эшезо. В описаниях их принято объединять в единое целое потому, что Флаже-Эшезо не имеет коммунального наименования. На территории Флаже-Эшезо расположены два обширных гран крЮ — Grand Échezeaux и Échezeaux. Почвы Вон-Романе — слои оолитового известняка, перемежающиеся с красным суглинком, мелкая галька делает железистые, кальциевые почвы рыхлыми, дышащими, в зоне Grand Cru и Premier Cru в почве большое количество крошки розового мрамора и осколков устричных раковин.



## Краткая история Romanée-Conti: де Виллены и Леруа

В IX веке в Вон-Романе появился монастырь Сен-Виван. Виноградники, возделанные монахами, в XVII веке начали распродавать частным лицам. Крю Романе-Конта в 1631 году купили сеньоры Вужо — знатный род Крунембург. При них виноградник приобрёл первую часть теперешнего имени. В 1760-м он снова был выставлен на продажу. За него сцепились мадам Помпадур и Луи Франсуа I де Бурбон принц де Конти (из младшей ветви Бурбонов). У этих двоих были давние счёты (из-за интриг мадам Помпадур Конти потерял влияние на короля), и ради обладания Романе он заплатил нереальную сумму (чтобы утереть нос мадам). Получив виноградник, он добавил к его названию «Конти». Всё вино (которое тогда делалось в шато Кло-де-Вужо) он выпивал самолично или с друзьями — Жан-Жаком Руссо и Бомарше (в те годы он выступал противником абсолютизма и даже пописывал памфлеты). Он умер в 1783 году, передав владения сыну. К слову, Richebourg вплоть до Великой французской революции почти полностью принадлежал церкви, как и Clos-de-Vougeot. Но в революционную пору произошёл перерасдел земель. И те, что принадлежали церкви, и те, которыми владели аристократы, были национализированы и продавались с аукционов.



Молодой принц де Конти бежал из страны. В 1794 году национализированный Романе-Конти хотели поделить на 40 участков по четверти акра и продать по отдельности. Но в описании объекта

значилось, что это «виноградник, на который в любой сезон падает первый луч утреннего солнца» (это значит, что он имеет лучшую экспозицию в коммуне), а вино с него называли «бальзамом для пожилых, ослабленных и больных, способным вдохнуть жизнь в умирающего». Так что милостиво решили его не дробить.

Романе-Конти после революции переходил из рук в руки четырежды, а в 1869 году стал собственностью негодянта Жака Дюваль-Блоше. Он докупил новые земли: половину крю La Tâche, участки в Richebourg и Échezeaux. В 1911 году одна из его наследниц вышла замуж за Эдмона де Виллена, который начал бутылить вино под именем Domaine de la Romanée-Conti (DRC). В начале Второй мировой войны де Виллен, который столкнулся с финансовыми трудностями, продал половину акций давнему другу Анри Леруа. В 1974 году их

дети, Обер де Виллен и Лалу Леруа, стали соуправляющими домена. Обер вырос в Оверне на ферме и до того не имел отношения к виноделию, Лалу — в Мерсо, где базировался негодянский дом её отца Maison Leroy. Она с детства много времени проводила в погребах. Потому в DRC виноделием ведала в основном она. Отношения между семьями Леруа и де Виллен простыми не назовёшь. Например, Леруа были крайне возмущены тем, что де Виллен принял участие в дегустации калифорнийских и французских вин в 1976 году, когда комиссия французских судей выдвинула на первые места Калифорию (подробнее об этой дегустации читайте на стр. 80). Виллены были недовольны, что Лалу устраивала дегустации вин DRC одновременно с винами Maison Leroy, причём образцы от Leroy иногда нравились гостям больше и это всякий раз становилось поводом для пересудов. А Леруа очень не нравилась активно поддерживаемая Вилленами политика DRC продавать Romanée-Conti только в наборах с другими винами хозяйства, что принимало статус La Tâche, Richebourg и др.

В итоге Лалу в начале 1990-х ушла с поста содиректора. К тому времени у неё был уже собственный биодинамический Domaine Leroy и она смогла сосредоточиться на нём. Острая на язык светская львица, в свои 80+ Лалу ходит на шпильках, тащая за собой повсюду свиту собак. Её называют очаровательной динамо-машиной, но в первую очередь Лалу — великий винодел.



## Domaine d'Eugénie, Вон-Романе

Франсуа Пино, один из богатейших французов, владелец аукциона Christie's и Château Latour, всегда мечтал к бордоскому первому гран крю присоединить бургундский домен примерно того же уровня. В 2005 году, когда Филиппа Ангеля хватил сердечный удар, он купил Domaine René Engel, о котором больше никто из семьи не хотел заботиться. Пино назвал хозяйство именем своей бабушки. По слухам, за одни только виноградники он заплатил 13 млн евро, а это гран крю Вон-Романе — 1,36 га на Clos-Vougeot, 0,50 га на Grands-Échezeaux, 0,55 га на Échezeaux и ещё 1,16 га на премье крю 1er Cru Aux Brûlées. В 2009-м Пино купил виноградник Clos Frantin (0,57 га) и переименовал его в Clos d'Eugénie.







### Domaine Jean Grivot, Вон-Романе

Этьен Гриво — шестое поколение виноделов-Гриво. В 1920-х Гастон Гриво (которому принадлежал участок в Кло-де-Вужо) женился на однофамилице — Мадлен Гриво из Вон-Романе. При их сыне Жане владения семьи значительно расширились: теперь у них есть участки в Richebourg, Échezeaux, Les Beaux Monts, Les Brulées, Les Chaumes, Les Suchots. Этьен учился энологии в Калифорнии, с 1982 года он продолжает дело отца. Ero Richebourg и Échezeaux — одни из лучших, а Premier Cru в его исполнении кажутся недооцененными классификацией. Вина

Гриво отдельно хвалят за огромный потенциал для выдержки. Этьен — энергичный человек, он обожает вино: в своём личном погребе он собрал чуть ли не все более или менее достойные вина планеты. Каждый год он меняется ящик на ящик с Latour, Lafite и Sassicaia.

Забавный факт из биографии: Clos de Vougeot 1992 от Гриво летало на станцию «Мир» вместе с космическими обедами от Алена Дюкасса. Гриво шутит: «Когда на Луне построят колонии, там будут пить бургундское. В невесомости алкоголь и танины усиливают свои свойства, поэтому для космоса нужны очень нежные вина». Тут можно вспомнить, что герои Жюль Верна отмечали прибытие на Луну ньюи-сен-жоржем.

**Культовый виноградник:** 0,84 га на гран крю Эшезо. Всего 14 га в 19 апелласюнах, включая шесть премье крю в Вон-Романе и три в Ньюи-Сен-Жорже, гран крю: Clos-Vougeot (1,87 га), Richebourg (0,32 га) и Échezeaux (0,84 га).



### НЮИ-СЕН-ЖОРЖ: СЕКРЕТ, КОТОРЫЙ ВСЕ ЗНАЮТ

Первые упоминания о винограднике Сен-Жорж около городка Ньюи относятся к началу XI века. Вплоть до XVII века Ньюи стоял на восточной границе французского королевства, имея таким образом стратегическое значение. В 1892 году к названию города было добавлено название старейшего виноградника.

Ньюи-Сен-Жорж — третий по величине город Кот-д'Ора. В этой коммуне нет гран крю, но её вина тем не менее считают квинтэссенцией стиля пино нуара. В них акцентируются те самые животные ароматы, что приписывают истинно бургундскому пино: кожа, табак, мускус, а также подлесок и прочие дикие лесные оттенки. Эти вина идеальны под дичь.



### ПЯТЬ ИСТИН НЮИ-СЕН-ЖОРЖА

1. «Ньюи» — это не про ночь, а про орешник (noix) из древнегалльского.
2. 333 га виноградников, только 2% под шардоне.
3. В коммуне нет гран крю, но аж 27 премье крю, причём многие очень хороши, а наиболее настойчиво на статус гран крю претендуют Saint-Georges и Les Vaucrains. Знамениты также Les Chaignots, Aux Boudots, Les Pruliers, Les Roncières, Les Vignerondes, Les Cailles, Aux Perdrix.
4. Вина класса Village из Ньюи-Сен-Жоржа пользуются большим уважением знатоков Бургундии, тогда как в других коммунах они часто не так престижны.
5. Большинство премье крю из Ньюи-Сен-Жоржа будут отличаться высокой танинностью, плотностью, интенсивностью цвета. Их не следует пить слишком молодыми, они требуют выдержки как минимум 5–10 лет.



Пьер и Кристиан —  
третье поколение.  
Грегори —  
четвёртое, отвечает  
за погреба



### Domaine Henri Gouges, Нюи-Сен-Жорж

По мнению основателя домена Анри Гужа, самая «соль» Нюи-Сен-Жоржа — это конгломерат премье крью на юге коммуны: мощь танинов, дерзость ароматов, крепость долголетия. По характеру Гуж и сам таким был, в 1920-х он был в числе тех, кто активно боролся против нечистоплотных неготиантов, а в 1930-х лично размечал клима для INAO, на основе чего в 1939-м заработала апелласонная система в Бургундии. Неготиантов он не любил настолько, что без устали убеждал товарищей по виноградарству следовать своему примеру и продавать вино не бочками, а бутылками. Гуж-основатель до последнего вдоха и шага ухаживал за виноградниками, контролируя детей и внуков (до 1967 г.). Во втором поколении делами заправляли родные братья Марсель и Мишель, в третьем — кузены Пьер и Кристиан, в четвёртом — троюродные братья Грегори и Антуан.



**Культовый виноградник:** чуть больше 1 га на главном крью коммуны — Les Saint-Georges 1er Cru.

Другие вина: шесть премье крью в Нюи-Сен-Жорже общей площадью 14,5 га, плюс необычное белое вино — результат массальной селекции, в 1934-м Гуж обнаружил белую гроздь на кусте пино нуара и размножил ветку.



## Бургундия: route du vin

### Domaine de l'Arlot, Нюи-Сен-Жорж

У этого домена, принадлежащего группе AXA Millésime, три монопольных премье крью: Clos de l'Arlot 1er Cru — 5,45 га, Clos des Forêts Saint-Georges — 7,2, Clos du Chapeau — 1,55 га. Титульный Clos de l'Arlot весьма необычен для Нюи-Сен-Жорж, он наполовину белый, наполовину красный: одно из самых выразительных шардоне Кот-де-Нюи и один из самых изящных пино нуаров Нюи-Сен-Жоржа. У Арло женское лицо. Жеральдин Годо, главный винодел домена с 2015 года, так описывает характер главного крью: «Это эльф, точнее, королева эльфов. Помните Кейт Бланшет в фильме «Властелин колец»? Тонкие черты лица, образ почти прозрачный. И она всегда приходит на помощь».

Домену принадлежат очень ценные участки в Вон-Романе: 0,25 га на Romanée Saint-Vivant Grand Cru и 0,85 га на Les Suchots.





## НА ПОДСТУПАХ К БОНУ

После Нью-Сен-Жоржа «технически» начинается южная половина Кот-де-Ора — Кот-де-Бон, в которой больше коммун с более доступными винами, нежели мифические гран крЮ Кот-де-Нюи. Но именно в Кот-де-Боне находятся самые знаменитые бургундские гран крЮ для белых вин. И уже в коммуне Кортон доля белых вин гораздо значительнее.

Городок Бон — древний центр Бургундии. В нём находится Комитет бургундских вин, CIVB, офисы главных негoциантских домов. Погреб-ба дома Joseph Drouhin пронизывают всё подземелье центра Бона, извиваясь прямо под местным Нотр-Дамом. Градообразующим зданием стала благотворительная лечебница Hospices de Beaune, памятник XV века. Оспис — один из узнаваемых символов Бургундии с узорной черепицей и надписью Hôtel Dieu («Божий дом») над входом. Это и главный краеведческий музей, и именно здесь прогуливались монашки в фильме «Большая прогулка».



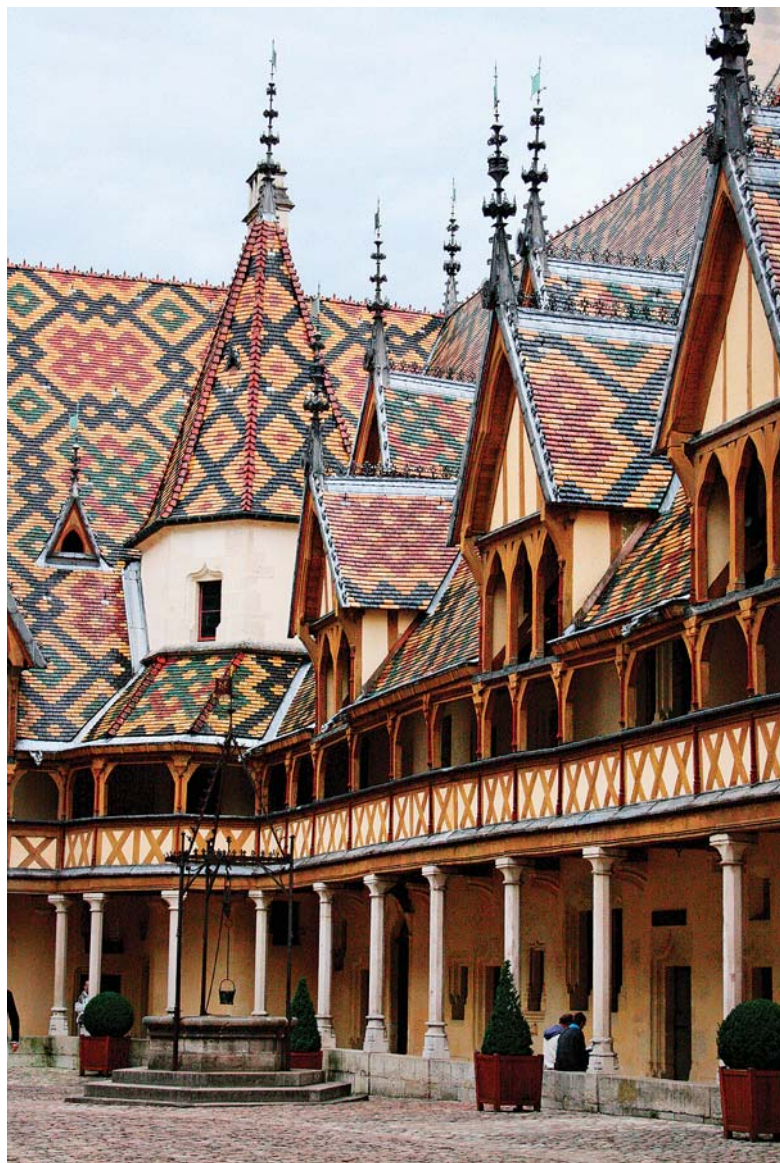
## АЛОС-КОРТОН: КРАСНОЕ И БЕЛОЕ

Чуть севернее Бона из пейзажа нескромно вы­бивается высокий холм Кортон с шапкой леса на вершине. Он опоясан виноградниками с трёх сторон, кроме северной. На нём рядом лежат три коммуны: Алос-Кортон, Пернан-Вержелес и Лядуа. На все эти коммуны два Grand Cru: Corton для красных вин и Corton-Charlemagne — для белых. В совокупности это самый большой по площади гран крЮ Бургундии, более 162 га, из которых 120,5 га принадлежат коммуне Алос-Кортон, 17,26 га — Пернан-Вержелесу и 22,43 га — Лядуа. Лучшие участки с шардоне лежат ближе к вершине холма, у кромки леса, лучшие красные — прямо под ними. Почвы на холме очень разные, высоты колеблются от 140 до 340 метров, и вина по стилю варьируются от очень минеральных до совершенно фруктовых. На вершине — оксфордский известняк, мергель и галька, внизу земля красноватая из-за железа. Пернан-Вержелес лежит на кремне и вина оттуда самые кислотные.



В наше время богадельня Hospices de Beaune превратилась в винный погреб, а каждый ноябрь тут проходит главный аукцион бургундских вин под эгидой Christie's.

Считается, что способ изготовления бургундской черепицы был известен ещё в Древнем Риме. Черепица готовится на базе олова и свинца, для цвета добавляются минеральные соли. Классические цвета — жёлтый, оранжевый, зелёный, красный, тёмно-коричневый.





### Кортонная сказка

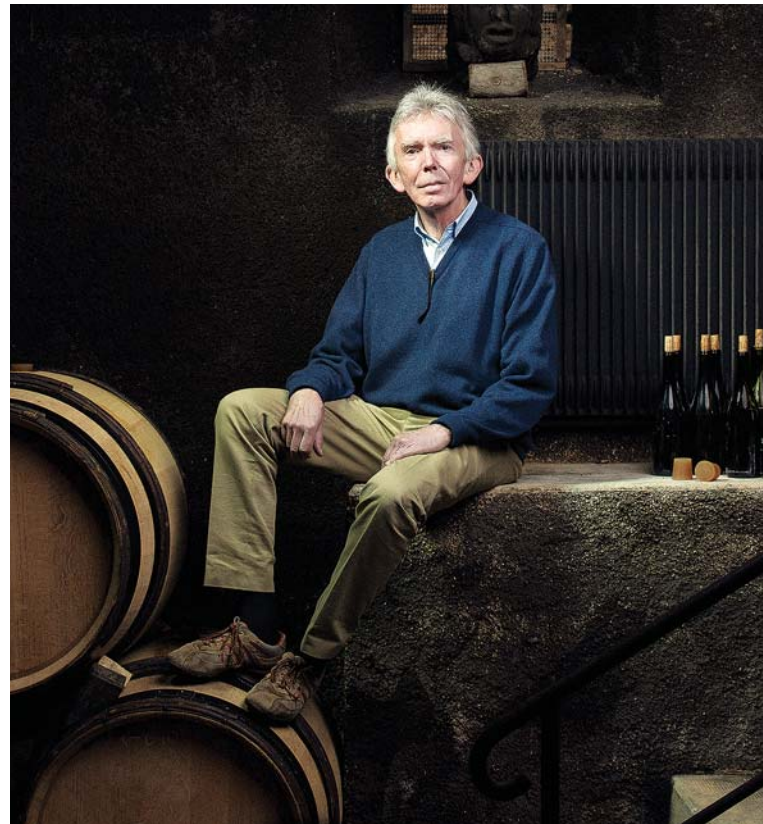
Все книжки про вино повторяют легенду, как появилось на Кортоне белое вино: дескать, Карлу Великому надоело отмывать свою русую бороду от красного. Первый монарх «единой Европы», которого во Франции называют Шарлеманем (от лат. *Carolus Magnus*), особенно покровительствовал вину. Согласно преданию, из всех принадлежавших ему виноградников больше всего он любил тот, что был разбит ещё римлянами на Кортоне. Современная историческая наука, впрочем, наличие бороды у Шарлеманя ставит под сомнение, справедливо указывая на тот факт, что в конце VIII века у франков было в моде бритье.

### 10 ФАКТОВ ПРО АЛОС-КОРТОН

- 1 Чудное для русского уха название Кортон происходит от *Curtis d'Orton* — дом Ортона, потому что эта земля принадлежала римскому императору Ортому.
- 2 Алос-Кортон — название коммуны. *Corton* — наименование для красных вин гран крю, *Corton-Charlemagne* — для белых.
- 3 Кортонский гран крю огромен: две из каждых трёх бутылок белой бургундии уровня гран крю — родом из Кортона.
- 4 В отличие от других склонов Кот-д'Ора кольцо гран крю находится у вершины холма, а не посередине.
- 5 Лучшие клима красного *Corton* — *Clos du Roi*, *Les Pernardes*, *Les Bressandes*. Если на этикетке написано *Corton*, то вино сделано из винограда с разных клим, а если *Les Corton* — то с одного клима.
- 6 Ядро *Corton-Charlemagne GC* составляют соседние клима: *En Charlemagne* (принадлежащий коммуне Пернан-Вержелес) и *Le Charlemagne* (коммуна Алос-Кортон), в каждом примерно по 17 га.
- 7 И красные, и белые вина Кортон котируются одинаково высоко, при этом заметно дешевле, чем вина других *Grand Cru* Кот-д'Ора.
- 8 В Алос-Кортоне также есть 13 участков *Premier Cru*. Лучшие — *Clos des Maréchaudes*, *Les Vercots*, *Les Guérets*.
- 9 Белые *Corton-Charlemagne* мало выдерживают в дубе, а новых бочек виноделы вовсе избегают. Шардоне с Кортон по стилю ближе к Шабли, чем к Мерсо или Пюлиньи.
- Оно очень минеральное, сухое и нервное, благодаря присутствию оксфордского известняка, который в Кот-д'Оре почти не встречается.
- 10 Красные вина *Corton* выглядят в первые годы грубоватыми и требуют порядочной выдержки. Их можно отличить по цвету, уходящему в гранатовый, а также по нотам чёрной смородины и тутовника.

### Bonneau du Martray, Пернан-Вержелес / Кортон-Шарлемань

Одним из старейших доменов на Кортоне управляет граф Жан-Шарль ле Бо де ля Мориньер. Его виноградник — это 11 га единым блоком на *Corton-Charlemagne*: редчайший случай для Бургундии (монопольные гран крю *Clos de Tart* и *La Tâche* и те поменьше). По легенде, с этого участка начался виноградник Кортон 1200 с чем-то лет назад, захватив постепенно весь холм. Граф делает 160–170 бочек шардоне и 20 бочек пино нуара в год (под пино выделено 1,5 га). Его *Corton-Charlemagne* образцово-интеллигентны, с показательной глубиной, насыщенностью и элегантностью, некоторой пряностью. Стиль *Bonneau du Martray* — минимум дуба, и даже красные вина проводят больше времени в стальных чанах, чем в барриках. Кроме прочего, Жан-Шарль — биодинамист и пчеловод.



**Жан-Шарль ле Бо де ля Мориньер** о белой бургундии: «Когда я думаю о Монраше, в памяти всплывают картины Паоло Веронезе, пышные, но при этом очень тонко выписанные. Когда я открываю бутылку батар-монраше, я словно вхожу в залу с картинами Рубенса, полными чувственности и мощи. Кортон-Шарлемань — совсем другая история. Это Ян Вермеер. Аскетичные сюжеты: девушка с кувшином воды, молочница, кружевница, девушка, заснувшая за столом. Никакой экспрессии, драматизма, всё очень просто. Но что делает эти картины великими, так это работа со светом. Свет у Вермеера почти материальный, настолько плотный, что, кажется, его можно потрогать. В Кортон-Шарлемань свет можно попробовать на вкус».





## ПЕРНАН-ВЕРЖЕЛЕС

Коммуна сделала огромный скачок в качестве за последние 25 лет, но остаётся не слишком знаменитой, а значит, доступной по ценам. Виноградники лежат на противоположном от гран крЮ Corton склоне того же холма: восточная экспозиция, а почвы те же. Красные вина отличаются ясной концентрированной фруктовоcтью (чёрных ягод больше), мощью и почти полным отсутствием животных и землиcтых нот. Белых вин в коммуне почти треть и они обладают должной хруcтящеcтью и минеральностью.

### ЛУЧШЕЕ В ПЕРНАН-ВЕРЖЕЛЕСЕ

Из девяти премье крЮ критики единодушно выделяют Ile des Vergelesses, преимущественно для красных. Клайв Коутс смело утверждает, что Иль-де-Вержелес превосходит по качеству премье крЮ Вольне и Поммара и «безусловно достоин статуса гран крЮ».

**Домены:** Chandon de Briailles, Dubreuil-Fontaine, Rapet, Rollin, Delarche, Trapet, Pégis Pavelot, Denis и Jaffelin



## САВИНЬИ-ЛЕ-БОН

Виноградники деревни поделены надвое речкой Руан, притоком Соны. Одна половина смотрит на север, другая на юг. Вина с крЮ с видом на юг элегантны и устойчивы во вкусе, с ясной, радостной ароматикой, в которой преобладают фиалки и красные ягоды. Вина с противоположного склона пожётче, более мужские, требуют выдержки, которая привносит ноты подлеска и дичи. В долине вина более дружелюбны, округлы, ягодны и в целом более тельные, чем вина соседнего Бона. Клайв Коутс призывает особое внимание обратить на домены и дома Louis Jadot, а также на Maison Bouchard, владеющий участком на винограднике Les Lavières.

### ЛУЧШЕЕ В САВИНЬИ-ЛЕ-БОНЕ

Премье крЮ с южной экспозицией Aux Vergelesses, Les Lavières, Aux Gravains, Aux Serpentières, Aux Guettes

**Домены:** Antonin Guyon, Simon Bize, Chandon de Briailles, Pavelot. Также дом Bouchard Père et Fils владеет здесь участком на Les Lavières

В замке XIV века Château de Savigny-lès-Beaune есть не только погреба, но и целый набор музеев, в которых собраны трактора, пожарные машины и даже самолёты. В Савиньи был впервые в истории человечества применён трактор для культивирования виноградников (1863).

Городок Савиньи знаменит назидательными надписями, сделанными неизвестно когда и кем. «Не тратьте наживку на пескаря, если есть надежда поймать карпа». Можно целый день ходить и читать. Рано или поздно найдётся и эта: Les Vins de Savigny sont vins nourissants, théologiques et morbifuges («Вина Савиньи чудесны на вкус, богоугодны и целебны»).





### Antonin Guyon, Савиньи-ле-Бон

Доминик Гийон по бургундским меркам настоящий маркиз Карабас — ему принадлежит почти 50 га в 18 апелласьонах по всей длине Кот-д'Ора, от Шарм-Шамбертена (гран крю) до Мерсо-ле-Шарма (премье крю), много виноградников вокруг Кортон (Пернан-Вержелес, Савиньи-ле-Бон, Алос-Кортон, Шоре-ле-Бон) и 4 гран крю на самом холме: Corton Charlemagne (0,55), Corton Clos du Roi (0,55), Corton Renardes (0,50), Corton Bressandes (0,85).

Гийон, доктор права, когда-то бросил юридическую практику, чтобы принять из рук отца семейное дело. Его Corton Charlemagne Grand Cru — ассамбляж с разных участков гран крю, фруктовое и минеральное в одно и то же время. Кортон-шарлемань Гийона — одно из лучших вин апелласьона, и это при том что он, обладая широкой линейкой великих красных Бургундии, скромно называет белые «своим хобби». Пожалуй, с этим можно согласиться, особенно под впечатлением от его красных Corton Rénaudes, Corton Bressandes и Corton Clos du Roi — великой тройки Гийона, сочетающей элегантность и мощь с царственным величием.



### ШОРЕ-ЛЕ-БОН

Приятные, фруктовые, легко пьющиеся вина Chorey-lès-Beaune AOC чуть ли не самые демократичные в Кот-д'Оре. Виноградники лежат с «неправильной» стороны шоссе №74, что сильно влияет на статус, хотя почвы здесь что надо, с высоким содержанием известняка и мергеля.

#### ЛУЧШЕЕ В ШОРЕ-ЛЕ-БОН

Гран и премье крю тут нет, лучшими клима считаются Les Champs-Longs и Pièce du Chapitre.

**Домены:** Germain и Tollot-Beaut



### ВОЛЬНЕ И ПОММАР

Выехав из Бона на юг по указателям Mâcon, первым делом вы проезжаете две знаковые коммуны без виноградников высшего класса: это Поммар и Вольне. На 500 жителей Поммара приходится 320 га виноградников, на 300 жителей Вольне — 250 га. Тихие и глухие, со старинными церквушками и фонтанами, они в корне отличаются стилистикой своих пино нуаров. Шероховатый танинный поммар, любимое вино королей, идеально подходит к дичи, нежное фруктовое и фиалковое вольне — к более лёгким мясным и грибным блюдам. Здесь та же антитеза, что между шамбертенем и шамболем в Кот-де-Нюи, только меньшего формата.

В Поммаре 28 премье крю, в Вольне — 30, но дома часто выпускают вина без указания виноградника, просто как Pommarд или Volnay AOC 1er Cru.

#### ЛУЧШЕЕ В ПОММАРЕ

**Premier Cru:** Clos des Epeneaux, Rugiens, Fremiers

**Дома и домены:** Bouchard Père & Fils, Domaine Leroy, Comte Armand, Vincent Girardin, Armand Girardin, Nicolas Rossignol

#### ЛУЧШЕЕ В ВОЛЬНЕ

**Premier Cru:** Clos de la Bousse d'Or, les Taillepieds, Clos des Chênes, Santenots, Santenots du Milieu

**Домены:** Leroy, Pousse, Comtes Lafon, Marquis d'Angerville, Michel Lafarge





### Anne-Françoise Gros, Поммар

Родная деревня Анны-Франсуазы — Вон-Романе, от рода Гро ей достались куски Эшезо и Ришбура. Но теперь её домен общий с мужем Франсуа Парраном, в Поммаре. За Парранами — солидное наследие в Кот-де-Боне. Семья Гро, одна из старейших в Бургундии, — пример безжалостной эгалитарной системы наследования. Хорошо для детей, плохо для наследия. У Луи Гро, дедушки Анн-Франсуазы, было четверо детей, и каждый из них претендовал на свою долю. В результате сложных транзакций в поколении внуков возникло четыре отдельных домена: Anne Gros, Michel Gros, Gros Frère et Soeur и, наконец, Anne-Françoise Gros.

**Культовый виноградник** А.-Ф. Грос: 0,6 га на Ришбуре. На юге он граничит с Романе и Романе-Конта, и отличается от них более мужественным характером.

**Другие вина:** 10,6 га в 16 апелласьонах, включая участки на трёх премье крю в Поммаре, виноградники в Шамболи, Савиньи и Вон-Романе (0,26 га на Эшезо).



*Базовая этика бургундских виноделов из великих коммун: «На Grand Cru не должно оставаться отпечатков пальцев винодела».*

### СЕКРЕТНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ

Бон — Поммар — Вольне — Мерсо — Пюлины — Шассань — вот спинной хребет Кот-де-Бона, но геология его гораздо сложнее. В долинах между холмами к западу от основной оси есть выдающиеся терруары. В них можно найти не менее древние галло-римские поселения, аббатства и окружающие их виноградники, но самостоятельное звучание они обрели не так недавно. Монтели, Осе-Дюрес, Сен-Ромен — эти деревни долго служили тайным ингредиентом более именитых соседей.



### МОНТЕЛИ

До очерчивания границ апелласьонов в 1937 году вина Monthélie АОС шли прямым в Вольне. Это тот же стиль — деликатный, округлый, с открытой, яркой ароматикой, возможно, чуть менее интенсивный и комплексный.

### ЛУЧШЕЕ В МОНТЕЛИ

**Виноградники:** Les Champs Fulliot, Les Dureses

**Домены:** Darviot-Perrin, Monthélie Douhairet

В 1787 году Томас Джефферсон путешествовал по Кот-де-Бону. После посещения Мерсо в его дневнике появилась такая запись: «В Поммаре и Вольне я видел, как местные крестьяне едят хороший белый хлеб, в Мерсо — только ржаной. Я спросил, в чём причина, — оказалось, что белые вина чаще теряют в качестве, чем красные, и хуже продаются. В Мерсо производят только белые».



### МЕРСО: БЕЛЫЙ ЭПИЦЕНТР

В этой коммуне нет гран крю, а премье крю занимают лишь 14 га из 380 га апелласьона. Тем не менее в Мерсо производят одни из лучших белых Бургундии и именно здесь сформировался тот стиль полнотелого, маслянистого бургундского шардоне, который пытаются скопировать во всём мире.

Землевладельцев в Мерсо бесчисленное количество — только доменов более сотни. Среди культовых резидентов коммуны — домены Comtes Lafon, Coche-Dury, Guy Roulot, Jacques Prieur, Michel Bouzereau. Среди других производителей АОС Meursault, безусловно заслуживающих внимания, — дом Bouchard Père et Fils, владеющий виноградниками почти в каждой части коммуны, Domaine Antonin Guyon, Olivier Leflaive Frères, Maison Leroy и Maison Joseph Drouhin.



### GOUTTES D'OR

Иногда местные вина упрекают в излишней прямолинейности, даже диноватости, но факт остаётся фактом: именно здесь делают самые полные, округлые, маслянистые и глубокие вина Мерсо.

### GENÉVRIÈRES

Вина богатые, с выраженными экзотическими нотками, более округлые, чем в Перрьер. В них можно найти оттенки специй, мускуса, иногда — лёгкую ноту цитруса. При этом вина Женевьер не зря нельзя назвать ни грубыми, ни тяжёлыми.

### PERRIÈRES

В отличие от Шарм и Женевьер, больше ценятся вина Perrières Dessous, чем Dessus. Перрьер — самые породистые, элегантные, минеральные вина в Мерсо. Стальной оттенок ложится поверх привычной цветочности — она здесь выражена меньше, чем в винах Женевьер: у Перрьер скорее можно найти лёгкие тона акации, яблочного цвета, жимолости.

### CHARMES

Виноградники Шарм занимают около 30 га — больше, чем Перрьер и Женевьер вместе. Давно звучат мнения, что нижнюю треть Шарма надо деклассировать. Однако, у лучших Charmes Dessus удивительно мягкий цветочный характер, оттенки персика, лесных орехов, нотки мёда. Эти вина — одни из самых гармоничных в Мерсо.

### ФАКТЫ МЕРСО:

- По площади виноградников (380 га) Мерсо уступает только Жевре-Шамбертену и Бону
- По наиболее распространённой версии, «Мерсо» на старо-французском означает «прыжок крысы». «Крысой» якобы назывался лес, возвышающийся над коммуной, а «прыжок» — это намек на глубокий овраг, разделяющий ныне виноградник.
- Крю часто делятся на «верхнюю» (dessus) часть и «нижнюю» (dessous), верхние более престижны, вина оттуда обычно получают более минеральными и свежими.
- Теоретически, все премье крю Мерсо могут быть как белыми, так и красными винами. На практике же красные делают только в Volnay-Santenots, и относятся они уже АОС Volnay.



### ЛУЧШИЕ БЕЛЫЕ КОММУНЫ КОТ-ДЕ-БОНА

КОММУНА	GRAND CRU	НАИБОЛЕЕ ИЗВЕСТНЫЕ PREMIER CRU	БАЗОВОЕ ОТЛИЧИЕ В СТИЛЕ ВИН
Пюлиньи-Монраше (230 га)	Le Montrachet Chevalier-Montrachet Bâtard-Montrachet Bienvenues-Bâtard-Montrachet	Les Caillerets Les Folatières Les Pucelles Le Champ-Gain Les Combettes	Идеальный баланс, классическая элегантность, комплексный букет
Шассань-Монраше (370 га)	Le Montrachet Bâtard-Montrachet Criots-Bâtard-Montrachet	Les Chaumées Les Morgeots Les Ruchottes Cailleret	Наиболее изящные, женственные вина, цветочные ароматы
Мерсо (435 га)	—	Les Charmes Les Perrières Les Genévrières	Наиболее полнотелые, маслянистые, «пышные» вина

### СОСЧИТАТЬ ГРАНИ MONTRACHET

В профессиональной практике дегустаций «выделяют» составляющие аромата, ассоциируя их с общепонятными ароматами из живой и неживой природы, несложной кулинарии и предметов обихода. Так вот в среднем даже в очень хороших винах эксперты могут коллективно засвидетельствовать наличие десятка таких тонов (не считая индивидуальных фантазий), но в описаниях Le Montrachet их может быть все сорок, что будет абсолютным рекордом. Оно как самый крупный бриллиант с бессчётным множеством граней.

### Сказки Монраше

Предание о появлении названий крю в Пюлиньи такое: мол, в Средние века лучшими землями этой местности владел граф Монраше. У него был единственный сын — рыцарь Монраше (Chevalier Montrachet), который долго мечтал отправиться в крестовый поход и, наконец, сбежал от отца. Но через год он погиб в страшной битве за город Сен-Жан-д'Арк. Старый граф, конечно, опечалился, оставшись без наследника, однако скоро утешился с некими «девственницами» (Pucelles). Через девять месяцев на свет появился незаконнорождённый сын (Bâtard). Монраше пожаловал ему дворянский титул, и всё графство радовалось, возглашая: «Добро пожаловать, незаконнорождённый Монраше» (Bienvenues Bâtard Montrachet).





## ПЮЛИНЬИ-МОНРАШЕ И ШАССАНЬ-МОНРАШЕ: БЕЛЫЙ КОРОЛЬ И СВИТА

В Кот-д'Оре шесть Grands Crus для белых вин. Четыре из них находятся в коммуне Пюлиньи-Монраше. И хотя из них два частично заходят на территорию соседней коммуны Шассань-Монраше, Пюлиньи всё равно считается величайшим белым апелласьоном в мире.

Le Montrachet — белый гран крю с тем же мифическим статусом, что у красного Romanée-Conti. Он лежит на почвах юрского периода, в которых представлена вся таблица Менделеева: железо, магний, галлий, бериллий, медь, цинк, стронций, титан, кобальт, никель и т.д. У него идеальная экспозиция и идеальный дренаж.

Прямо над Монраше располагается второй по значимости Grand Cru Пюлиньи — Chevalier-Montrachet. Здесь известковая глина, больше камней. Чем выше, тем почвы беднее органикой. И наоборот, в двух Grand Cru, которые ниже Монраше — Bâtard-Montrachet и Bienvenues-Bâtard-Montrachet, земля более плодородна за счёт наносных пород поверх слоя глины, смешанной с галькой. Впрочем, понять, что эти вина — не само совершенство, можно, только если сравнить их с самым Montrachet. У Chevalier-Montrachet чуть меньше тела, Bâtard-Montrachet маслянисто чуть в ущерб изысканности букета. В Пюлиньи-Монраше Premiers Crus тоже очень сильные: за всеми тринадцатью охотятся коллекционеры.

Здесь виноградарь гордится и парой рядов на 8 га Montrachet, выпуская хотя бы 150 бутылок этого нектара. Маркизы Лагиши, владеющие четвертью участка (фактически вино делает за них дом Joseph Drouhin) — настоящие латифундисты Пюлиньи, каждый из 600 жителей которого так или иначе завязан в виноделии.

Даже Domaine de la Romanée-Conti, которому, казалось бы, не нужно ничего кроме его владений в Вон-Романе, охотился на Le Montrachet: с 1963 по 1980 год в три захода был выкуплен участок в 0,67 га. И в арсенале собственного домена мадам Биз-Леруа Domaine d'Auvenay есть белые из Пюлиньи: Chevalier-Montrachet, Criots-Bâtard-Montrachet, Les Folatières и Puligny-



### Olivier Leflaive, Пюлиньи-Монраше

Лефлевы — одна из самых известных фамилий белого спектра Бургундии. В 1935 году Жозеф Лефлев первым в Пюлиньи начал разливать вино под своей маркой. На это его сподвиг известный американский импортер Фредерик Вайлдман (Wildman & Sons) из-за конфликта с бонскими negociants (они умудрялись подливать в хорошие крю шардоне из Лангедока). У Жозефа Лефлева было 25 га в Пюлиньи. К 1970-м всё раздробилось между 14 внуками, причём ни один из них не жил в Пюлиньи. Например, Оливье Лефлев ставил музыкальные шоу, а его кузина Анн-Клод Лефлев была домохозяйкой при богатом муже, оба жили в Париже. Из-за семейных драм оба вернулись в Пюлиньи в начале 1980-х, став соуправляющими Domaine Leflaive, а в 1984-м Оливье с братом Патриком откололся и создал собственный маленький negociantский дом. Постепенно они докупали виноградники, а в 2010-м получили и дедовское наследство. Оливье и Патрик, как и дед Жозеф когда-то, — душа компании в Пюлиньи. С их новыми идеями, прекрасно оборудованной винодельней и неиссякаемым остроумием они очень оживили деревенские будни.

**Владения:** в Пюлиньи (в том числе Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, Les Pucelles, Les Folatières), Шассани (Les Chaumées, Les Vergers, Abbaye de Morgeot, Clos Saint-Marc), Мерко (Blagny Sous le Dos d'Âne). Вместе с землями коммунального значения это уже 17 га.

Montrachet La Richarde. Самый знаменитый домен из Шассань-Монраше — Pierre Ramonet.

Клайв Коутс пишет про него: «Le Montrachet с белыми винами значит для Бургундии то же, что Romanée-Conti с красными. Белые от Domaine Ramonet — то же, что красные от DRC». У внуков Пьера Рамоне (это они катают бочки по погребу и не знают интернета) имеются участки на Le Montrachet, Bâtard-Montrachet и премье крю Champs-Canet.





Оливье не расстаётся со своей любимой широкополой шляпой, играет на гитаре британский рок, дружит с Роджером Уотерсом, музыкантами Led Zeppelin и Deep Purple. Вместе с братом Патриком он эпатирует русских туристов выкриками «Боже мой» и «Осторожно» и другими реалиями языка Пушкина и Толстого: бабушка Лефлевов родилась в Петербурге, её отец служил инженером на фирме Siemens и проводил электричество в Зимний и Царское Село.

**Клайв Коутс:** «Лучшие монраше, шевалье и батары — это вина, которые нужно пробовать со священным трепетом, стоя на коленях».

## ПОСЛЕ МОНРАШЕ

После Монраше логично было бы поставить точку, но вообще-то это только половина Бургундии. И ведь приятно, что дальше пафоса будет меньше, а доступных каждому из нас вин — больше.



## ОСЕ-ДЮРЕС

Под наименованием Auxey-Duresses можно встретить и простые фруктовые пино нуары, сделанные в современном ключе, и неподатливые, мощные. В Осе более интересны белые вина, которые ранее служили источником для вин соседнего Мерсо. Они приближаются к ним по комплексности и особенно в жаркие годы лучше держат баланс кислотности благодаря чуть более холодному климату. В этой глуши много старых лоз. В своё время у местных не было лишних средств, чтобы обновлять посадки, а сегодня они привлекают внимание белых грандов.



Осе-Дюрес — одна из вотчин Лалу Биз-Леруа, здесь находится принадлежащий ей лично Domaine d'Avenay, биодинамический, производящий одни из самых выдающихся вин Осе-Дюрес. Maison Leroy также владеет виноградниками в этой деревне. Оказаться на одном пьедестале с Лалу претендуют хозяйства Lafouge, Diconne и Prunier.

Лалу Биз-Леруа не делает вин невеликих, поэтому её осе-дюресы никак не отнести к демократичным, но престиж деревни, безусловно, от её присутствия здесь выигрывает

## ЛУЧШЕЕ В ОСЕ-ДЮРЕС

**Дома и домены:** Domaine d'Avenay, Maison Leroy, Lafouge, Diconne, Prunier, Domaine Coche-Dury, Comte Armand





Оливье Лами (Hubert Lamy) — одна из достопримечательностей Сент-Обена. Он пересадил все виноградники, достигнув плотности 14 000 лоз на га, и планирует перейти на 20 000, а в погребе вместо 228-литровых пиес использует 600-литровые бочки. В результате он получил настолько интенсивные и плотные вина, что некоторые из них сравнивают с Кριο-Батар-Монраше.



## СЕН-РОМЕН

В коммуне делают хорошие белые вина, а кроме того, она является резиденцией одного из самых известных тоннельеров Франции Франсуа Фрера (François Frères). В Сен-Ромене нет премье крю, здесь слишком высоко, благодаря чему очень красиво. Сюда просто ради одного пейзажа стоит заехать. Мергель, известняк и высота дают вина строгие, ясные, минеральные.

### ЛУЧШЕЕ В СЕН-РОМЕНЕ

**Дома и домены:** Remoissenet, Deux Montille, Alain Gras, Christophe Buisson



## СЕНТ-ОБЕН

На границе с коммуной Пюлиньи-Монраше находятся лучшие белые виноградники Сент-Обена, все как один премье крю, единым блоком. Это тот же склон, на котором лежат гран крю Монраше, почвы здесь практически те же. Главное отличие в экспозициях и высоте — 300–350 метров над уровнем моря, что делает эти виноградники более холодными. Ещё в начале 1980-х Сент-Обен делал вдвое больше красного вина, чем белого, и всё оно уходило в общий котел Côte-de-Beaune Villages, а сегодня пропорция перевернулась.

Красные вина Сент-Обена приятны и доставят удовольствие любителю лёгкого, радостного, гастрономичного пино. Белые гораздо харизматичнее, они ближе всего к Пюлиньи-Монраше по акценту на минеральности и цветочности. Они могут быть чуть менее тельными, но не менее концентрированными, и даже в жаркие годы сохраняют хрустящую кислотность.

### ЛУЧШЕЕ В СЕНТ-ОБЕНЕ

**Premier Cru:** En Remilly, Murgers  
**Домены:** Hubert Lamy, Marc Colin





### САНТЕНЕ

Santenay AOC лежит на отшибе, в живописных местах. У римлян тут был курорт на минеральных источниках, ужасно солёных, рекомендуемых при подагре и ревматизме.

Сантене — третья коммуна в Кот-д’Оре по объёму производства красных вин. Больше производят только Бон и Жевре-Шамбертен. К началу XXI века Сантене резко прибавил в качестве.

#### ЛУЧШЕЕ В САНТЕНЕ

**Premier Cru:** La Comme, Beauregard, Le Clos Faubard напоминают Поммар, Le Clos de Tavannes, Les Gravieres и Passetemps по стилю ближе к Вольне.

**Домены:** Roher Belland, René Lequin-Collin, Lucien Muzard, Vincent, Prieur-Brunnet

### ПОСЛЕДНИЙ ФОРПОСТ

На юго-западе Сантене граничит с коммуной Маранж (Maranges AOC), пожалуй, не только самой южной во всем Кот-д’Оре, но и самой безызвестной. Когда-то здесь доминировал шардоне, но в XX веке негоцианты стали активно предъявлять спрос на тельный, сочный пино юга, чтобы укреплять слишком лёгкие, фруктовые виляжи Кот-де-Бона, и Маранж быстро покраснел. У маранжа почти что новосветский характер: мощь, фруктовая плотность, бархатные танины, средняя кислотность, в аромате джемовые ноты, лакрица, пряности. Ниже Маранжа начинается другая геологическая и климатическая история под названием Кот-Шалонез, и он достоин отдельного исследования.



## Мёретт (meurette)

Чёрный концентрированный экстракт красного вина, виноградных побегов и овощей. Его нельзя сочетать ни с мясом, ни с птицей (мешают сильные ароматы), а только с рыбой и варёными яйцами.



## Яйца под соусом мёретт

Любимое блюдо для плотного завтрака по-бургундски, используются яйца-пашот (разбитые в кипящую воду), для большей пикантности и яркого пурпурного цвета их можно сварить прямо в кипящем вине и подать под соусом с травами.

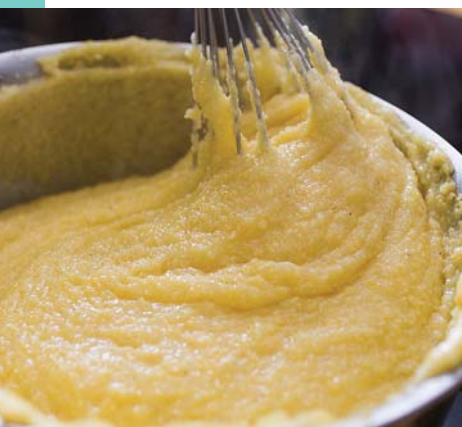
## Винные персики (pêches de vigne)

С красной очень сладкой мякотью, с ними в Кот-д'Оре готовят вкусные пироги.



## Петух в шамбертене

Петух, целиком сваренный в этом плотном бургундском вине, чаще, конечно, в дорогой и ценный шамбертен подмешивают вина попроще, называя блюдо просто Coq au Vin.



## Годе (gaudes)

Кукурузная каша на молоке с маслом.



## Ветчина с петрушкой

Обязательна к Пасхе, но едят её и в другое время тоже — нарезанную мелкими ломтиками ветчину заливают желе с петрушкой.

## Гужер (gougère)

Маленькие булочки-бриоши из заварного теста с сыром. Их везде подают в качестве маленькой закуски к вину.



## Дижонская горчица

Горчицу готовят тёмную, светлую, с мёдом, травами, пряностями, «по-старому», «по-новому», «по-восточному».

## Виноградные улитки escargot

Эскарго в Бургундии нередко предпочитают устрицам и мидиям. Улиток чаще всего подают уже извлечёнными из панцирей в соусе из чеснока и петрушки.







### Пошyз (pauchouse)

Самое популярное из рыбных блюд, которых в Бургундии не так много. Это что-то вроде матлота из четырёх видов рыбы, сваренной в белом вине. Традиционно выбирают два вида плотной рыбы (щука и окунь) и два вида жирной (угорь и линь).

## Бургундия: route du vin



### Poulet de Bresse

Курица из невинodelьческой коммуны Бресс, которая находится чуть южнее Бона, в 1957 году был присвоен аппелласьон. Это единственная курятина в мире, контролируемая по наименованию.



### Bœuf bourguignon

Главное мясное блюдо. Для него нужны говядина местной породы шароле и красное бургундское вино.



### Бургундское фондю

Никакого сыра! Кусочки сырой шароле опускают в раскалённое масло и едят с горчицей.

## СЫРЫ

### Эпуас (Epoisses)

Мягкий коровий жёлтый сыр с белой коркой, с резким ароматом (в рейтинге самых вонючих сыров входит в первую десятку). Происходит из деревни Эпуас и защищён правилами АОС 1991 года.



### Ами ду Шамбертина (из Жевре-Шамбертена)

В процессе производства его нежную корочку обтирают марком (местным виноградным дистиллатом). Тоже очень вонючий.



### Шаурс (Chaours)

Коровий, мягкий, с белой слегка пушистой корочкой и несколько более нежным вкусом.



### Брийа-саварен (Brillat-Savarin)

Похож на шаурс, но более плотный



### Делис де Бургонь (Délice de Bourgogne)

Очень нежный и приятно жирный сливочный сыр с дурманящим ароматом, с тягучим мягким нутром. Круг такого сыра весит около 2 кг.







# Лабиринты истории

*Дом Bouchard Père & Fils — крупнейший землевладелец среди бургундских негоциантов: наделы общей площадью более 130 гектаров охватывают все коммуны Кот-д'Ора. Дому принадлежат 72 участка Premier Cru и 13 Grand Cru. Особенно сильны его позиции в Пюлиньи- и Шассань-Монраше, Мерсо, Кортоне, Шамболь-Мюзиньи, Вужо.*

Годом основания дома Bouchard Père & Fils считается 1731-й, когда уроженец французских Альп Мишель Бушар перебрался в Вольне и занялся торговлей винами и тканями. Его сын Жозеф в 1771 году приобрёл первые виноградники — Les Caillerets, Les Chanlins и Les Taillepieds. Сын Жозефа в 1785 году перевёз компанию в Бон. Скоро случилась Революция. Национализированные земли, принадлежавшие раньше монастырям и бежавшим из страны аристократам, распродавались с аукциона, и Бушары умело воспользовались ситуацией. В 1820 году в собственности семьи оказалась королевская крепость XIII века в Боне, построенная королями Луи XI и Луи XII: с тех пор в Château de Beaune хранится коллекция вин



Стефан Фоллен-Арбеле, директор Bouchard Père et Fils



Упомянувшийся в летописях XVII века «Виноградник младенца Иисуса» принадлежал монастырю кармелиток, в истории которого особую роль сыграла Маргарита Дюсан Сельмо. Она стала монахиней в 12 лет и прославилась своими благотворительными делами. В её честь была возведена часовня, посвящённая младенцу Иисусу.





В Château de Beaune хранится уникальная коллекция со старыми винами — 50000 бутылок, выпущенных до 1976 года, и 2–3 тысячи дофиллоксерных.

Бушаров, которые время от времени созывают гостей, чтобы откупорить несколько бутылок XIX века.

В 1850-х годах семья приобрела первые виноградники Grand Cru в Монраше (начав с участка Chevalier-Montrachet). В 1889 году состоялась одна из самых примечательных сделок века: Бушары заполучили прославленный виноградник Vigne de l'Enfant Jésus («Виноградник младенца Иисуса») — премье крю в коммуне Бон. Вина с этого участка по сей день — визитная карточка поместья.

В 1909 году семья приобретает семь гектаров Le Corton — крупнейшего виноградника гран крю. В 1960-70 годы дом укрепляется в Мерсо, Шамболь-Мюзиньи и Жевре-Шамбертене.

Domaine Bouchard Père & Fils — один из редких неготиантских домов с философией доменного производства: более 90% продаж составляют собственные престижные вина.

Много внимания уделяется не только винам топовых крю, принципиально важно и качество региональных ассамбляжей, женериков — Bourgogne AOC La Vignée. Красное и белое Beaune du Château — средний уровень, «двери» в великие апелласьоны. Этой марке уже больше ста лет.



Прежде чем приступить к строительству нового погреба, команда Bouchard посетила многие винодельни в Калифорнии, Австралии и Бордо. Вывод был сделан такой: никакой искусственной климатизация, то есть строить нужно под землей. Новая трёхуровневая винодельня в Савиньи-ле-Бон, запущенная в 2005 году, — полностью гравитационная. На глубине 17 метров круглый год держится температура в 13–14 градусов. Конструкция погреба обеспечивает натуральное рассеянное освещение, идеальную тишину, естественную вентиляцию и влажность — почва «дышит», климатизация не нужна ни в каких видах.

#### ИЗ ЗАМЕТОК НА ДЕГУСТАЦИИ СТАРЫХ УРОЖАЕВ В ЧЕСТЬ 275-ЛЕТИЯ ДОМА MEURSAULT CHARMES 1846

«Самое старое белое бургундское, которое только существует в природе, произвело настоящий фурор. Янтарный цвет, цитрусовый конфитюр, сухофрукты, орехи, грибы, — 160-летнее вино выглядит дай бог на 50! По свидетельству современников, вина 1846 года были «слишком мощными, чтобы их пить», и соперничали с великими урожаями 1811, 1822 и 1825, о которых не сохранилось заметок».

#### VIGNE DE L'ENFANT JESUS 1865 ИЗ КОЛЛЕКЦИИ В CHATEAU DE BEAUNE

«Один из тройки лучших урожаев XIX века в Бургундии. Фантазмагорический букет сложен из живых соцветий. Свежее, элегантное, шелковистое, с идеальной текстурой, вино насыщено ароматами леса с тонами засахаренных ягод. На слепой дегустации возраст этого вина не смог бы угадать ни один знаток: оно кажется максимум сорокалетним. Количество бутылок уже достаточно мало, что даёт основания предположить нескоро с ним следующую встречу. Возможно, через 25 лет, на 300-летие дома, у тех, кто сумеет его попробовать, будет шанс испытать священный трепет и опуститься на колени».

Сандро Хатиашвили





Семья Друэн: отец — Робер, сыновья — Филипп (отвечает за виноградники), Лоран и Фредерик, дочь — Вероник (главный винодел)

## Joseph Drouhin: Бургундия по-семейному

*Отец, три брата и сестра Друэны — один из последних оплотов семейного винного бизнеса с идеальным балансом престижа и объёмов. И кстати все (!) виноградники домена переведены на биодинамику.*

### ПОСТУЧАТЬСЯ В ДОМ К ДРУЭНАМ

77 га виноградников, принадлежащих Joseph Drouhin (по масштабам это сравнимо с одним пойнкским шато), — это много-много лоскутков земли, рассеянных по всей Бургундии от Шабли до Божоле. 90% лоскутков имеют статус премье крю и гран крю, и каждый из них, будь он хоть с четверть гектара величиной, даёт уникальное вино.

С чем ассоциируется Joseph Drouhin? Во-первых, стиль: деликатность, вдумчивость и глубина отличают все вина Друэнов, во-вторых, сами Друэны — одно из почтеннейших семейств, сливки бургундской интеллигенции, с которыми журналисты, коллекционеры и брокеры почитают за большую честь быть знакомыми. Дом был основан в 1880 году, сегодня у руля — правнуки основателя.





## ГОТИЧЕСКИЙ ПОГРЕБ

Трудно найти более историческое место для хранения винной коллекции. Когда в 1880 году Жозеф Друэн решил заняться виноторговлей, он купил дом в самом сердце Бона, по соседству с Коллегиальной церковью Нотр-Дам, построенной в середине XII века. Со временем к Друэнам перешли и залегающие под ней погреба XIII века. Одна из стен погребов, занимающих, к слову, более гектара, — часть римских укреплений, возведённых при императоре Аврелиане на месте кельтского поселения.

## CLOS DES MOUCHES: НА САМОМ ДЕЛЕ ЭТО БЫЛИ ПЧЁЛЫ

С «монопольного» кло Друэнов под Боном (Premier Cru) создаётся и красное, и белое вино. На склоне с идеальной южной экспозицией крестьяне-виноградари держали пасеки. Мёд с душистых разнотравных бонских гор и сегодня является гордостью бургундцев. На местном диалекте пчёлы называются mouches à miel — «медовые мухи».

В 2012 году Joseph Drouhin впервые выпустил Collection Privée de la Famille Drouhin, Sortie de cave en Juin 2012 — это выбор зрелых вин, доселе ни разу не покидавших бонских погребов



## Бургундия: хозяйство

## ВЕРОНИК ДРУЭН, ГЛАВНЫЙ ВИНОДЕЛ ДОМА, А ТАКЖЕ УПРАВЛЯЮЩАЯ DOMAINE DROUHIN В ОРЕГОНЕ:

«Мы перешли на органические методы виноградарства в 1988 году, когда и другие великие домены — DRC, Leflaive, Lafond. Биодинамика стала естественным продолжением этого движения. Органические методы не отравляют землю, но в современных экологических условиях нужны какие-то дополнительные средства, чтобы придать ей дополнительную энергию. Если взять образцы почв с двух соседних участков — обычного и биодинамического — и рассмотреть их под микроскопом, видно, что разница между ними колоссальная. Что касается качества вин, тут невозможно что-либо доказать. И биодинамика, и ограничение урожайности, и тщательный отбор, и аккуратная работа в подвале — всё это сработало в комплексе».

## ПРИНЦИПЫ ДОМА

- семейное дело
- органическое виноградарство с 1988 года, с недавнего времени — биодинамика
- ручной сбор
- очень высокая плотность засадки (до 13500 лоз на га)
- низкая урожайность (одна бутылка вина с двух лоз)
- собственный питомник
- максимальная терруарность
- элегантный стиль, деликатная экстракция, тонкая работа с дубом
- высокое качество не только премье и гран крю, но и коммунальных вин

## GRAND CRU ИЗ КОЛЛЕКЦИИ DOUHIN:

Шабли: Vaudesir, Bougros, Les Clos, Кот-д'Оп: Chambertin, Chambertin Clos de Bèze, Grands-Echezeaux, Romanée-Saint-Vivant, Richebourg, Corton-Bressandes, Corton, Corton-Charlemagne, Clos de la Roche, Clos Saint-Denis, Montrachet Marquis de Laguiche



В Маконе встречаются несвойственные остальной Бургундии выходы горной породы, скалы причудливых форм.



# ДРУГОЕ ПУЙИ

*Самая известная коммуна Макона — Пуийи-Фюиссе. Pouilly-Fuissé часто путают с Pouilly-Futé, но это как путать ежа с ужом, потому что пишутся похоже. Фюме — это Луара и совиньон блан, Фюиссе — самый юг Бургундии и шардоне. Фюме — «дымная» кремневая минеральность, Фюиссе — душистый цветочный букет.*

**М**акон — это цепь холмов, самые высокие — 500 метров, а виноградники добираются до отметки в 400. Здесь уже заметно влияние Средиземноморья: теплые и влажные воздушные массы с юга поднимаются вверх по Долине Роны, смягчая жестковатый климат, свойственный всей Бургундии.

Пуийи-Фюиссе называют «королем Макона»: именно здесь разнообразие почв, экспозиций высот, свойственное всему региону, достигает апогея. Почвы — в основном известняки, со значительными участками виноградников на сланцевых почвах. Регион остается зоной семейного виноделия: клочки виноградников разбросаны по склонам.

## ПЭЧВОРК

Раздельная винификация урожая с каждого маленького участка для таких разнообразных кроу Пуийи является просто необходимой. Широкий успех вина во всем мире (особенно его любят в США) позволил прозябавшим в прошлом крестьянам-виноделам развернуться: многие гордятся хай-тековским оборудованием. Кстати, дуб не свойствен Макону вообще (здесь предпочитают выдержку в стали или цементе).

В 1995 году в Пуийи-Фюиссе пришел такой важнейший игрок винной Бургундии, как Hospice de Beaune, владеющий на сегодня 4 гектарами: с тех пор Pouilly-Fuissé является единственным кроу

**760 ГА**

**ВИНОГРАДНИКОВ  
У КОММУНЫ ПУЙИ-  
ФЮИССЕ  
ТОЛЬКО ШАРДОНЕ**





Пуйи рекомендуют к лягушачьим лапкам болотистой местности Домб, а тем, кто на такое сочетание вряд ли решится, можно посоветовать бресскую курочку, речную рыбу из Соны, популярные в Маконе козьи сыры. Известнейший сомелье Филипп Фор-Брак советует также бургундские колбаски в соусе с дижонской горчицей, спинку трески и такие популярные в регионе сыры, как бутон-де-кюлот и шевр-дю-Маконэ.

не из Кот д'Ора, выставляемым на престижном ноябрьском аукционе Hospice.

### КРАТЕР ТЕРРУАРА

Сама деревушка Фюиссе построена на дне глубокой темноватой долины и вся окружена лоскутами виноградников, сок которых как будто бы стекает сверху вниз в погреб. Название имеет латинские корни (от Fuscus — «темный, глухой»), в деревне сохранились постройки римской эпохи. Закрытость от внешнего мира создает в Фюиссе неповторимый микроклимат: северные ветры не проходят сюда.

### ЗА ЧТО ЕГО ПОЛЮБИЛИ

У Pouilly-Fuissé узнаваемый золотистый цвет бургундского шардоне, но ароматы всегда деликатные, ненавязчивые: сухие фрукты, миндаль, лесные орехи, мёд. И много цветов — шиповник, жимолость, липа: весенний букет очень нравится женщинам. В зрелом пуйи (старше пяти лет) более отчетливы ноты цитрусовых, иногда раскрываются ароматы ананаса. С другой стороны, пуйи нелучшего качества может оказаться спиртуозными и тяжелым.

### ЗАМОК ФЮИССЕ

Château de Fuissé, расположившееся в старинном замке местных феодалов, — самый известный домен коммуны. Это благодаря ему пуйи стали котироваться наравне с белыми из престижных коммун Кот-д'Ора. С 1852 года домен принадлежит семье Венсан. Жан-Жак Венсан, получив образование энолога и агронома, в 1970-х всерьёз занялся качеством вин. Он пришел к выводу, что шардоне из Макона яблочно-молочная ферментация нужна далеко не всегда, гораздо интересней играть на

### ФАКТЫ ПРО POUILLY-FUISSÉ

1. На юге Пуйи-Фюиссе заканчиваются известковые почвы и начинается гранитный субстрат: это граница с Божоле
2. Близкие Альпы сделали рельеф Пуйи-Фюиссе холмистым и даже скалистым: очень живописные места
3. Неподалеку от Пуйи-Фюиссе находится деревня Шардоне, вероятная родина великого белого сорта
4. Плотность высадки в Пуйи составляет в среднем 10000 лоз на гектар, что для старинного винодельческого региона довольно много и необычно
5. Дуб применяется не всеми виноделами, но многие прибегают к нему охотно, используя выдержку в бочках для лучших кюве

естественном балансе кислоты и алкоголя, присущем хорошим миллезимам пуйи. А для того, чтобы добиться максимальной концентрации ароматов, вина девять месяцев отдыхают на осадке в бочках, пятая часть которых обновляется каждый год.

Хозяйству принадлежит 40 га виноградников, 25 из них — вокруг деревни Фюиссе: известково-глинистые почвы с разной пропорцией глины и известняка обеспечивают винам структуру и элегантность. Виноград собирается вручную, применяются только органические удобрения, идет борьба с эрозией почв.



### ГОРДОСТЬ ДОМЕНА — ВИНА С ОТДЕЛЬНЫХ КЛО:

- **Le Clos** — с небольшого участка прямо у стен домена, структурированное и нежное аутентичное пуйи
- **Les Brûlés** («поджаренное») — с жаркого участка, смотрящего прямо на юг: идеальная экспозиция, суховатая почва, дающая рустичное, очень структурированное пуйи
- **Les Combettes** — абсолютная противоположность Les Brûlés. Легкое, кружевное: каменистые почвы небольшого виноградника Les Combettes делают вино очень минеральным и цветочным.





# Божоле, перезагрузка

*Вина Божоле — одни из лучших во Франции по соотношению цены и качества. У божоле нуво сомнительная репутация, но божоле крю с каждым годом заслуживают всё больше похвал у знатоков. Десять крю — десять причин для остановки в регионе на пути из Парижа к Лазурному Берегу.*

**В** Лион, как говорят лионцы, втекает три реки: Сона, Рона и Божоле. И это не случайно — гастрономической столице Франции нужны гастрономические вина. Шелковистые, среднетелые вина Божоле с яркой фруктовой ароматикой и освежающей кислотностью могут составить пару любым гратонам и со-сиссонам, лягушачьим лапкам, утке, начинённой фуа-гра, и прочим радостям лионской кухни. Но ведь и не только лионской — их спектр широк, дружелюбие не знает границ. Между тем критики сегодня в один голос называют вина Божоле в числе самых недооценённых, помещают

их в листы best value и советуют не только держать их в качестве столовых вин, но и закладывать в коллекцию. Ведь в ипостаси крю гаме способен давать свежие, сочные вина с яркой, почти экзотической ароматикой, достаточно сложные и глубокие, чтобы вызревать в погребе 10–15 лет.

## ОТДЕЛЬНО СТОЯЩЕЕ

Номинально Божоле — часть Бургундии, родня Кот-д'Ора, но в сознании потребителя — источник вин с сомнительной репутацией, седьмая вода на киселе. Во всяком рассказе про Бургундию есть пассаж о герцоге-просветителе Филиппе



## ЦИФРЫ

- 98% виноградников Божоле занимает сорт гаме, отпрыск пино нуара и белого сорта гуэ
- это 22 тыс. га (из 35 тыс. га гаме в мире)
- 110 млн бутылок — годовое производство божоле
- 3000 хозяйств, 96 деревень, из них 10 — уровня «крю»
- в обычный урожай в Божоле производится в 2,5 раза больше вина, чем во всех остальных бургундских апелласьонах
- 12–14°C — правильная температура подачи для Beaujolais и Beaujolais Villages, 14–17°C — для Beaujolais Cru

Лысом (он же Смелый), который повелел растить благородный пино нуар на Золотом склоне, а «подлый» гаме изгнать вон (указ датируется 1395 годом). Проклятие герцога отозвалось в XX веке хитрой маркетинговой кампанией под названием «божоле нуво», обеспечившей приток денег, туристов и дурной славы в регион.

### РАЗВИДЕТЬ «НУВО»

В 1951 году во Франции появился закон, по которому вино нового урожая не могло выходить на рынок ранее 15 декабря. Для Божоле сделали исключение — 15 ноября. Месяц — солидный бонус, если речь идёт о празднике молодого вина.

Праздник Beaujolais Nouveau, которое прибивается в третий четверг ноября, — плод экономического послевоенного бума 1950-х. Его придумали предприимчивые негодянты, чтобы встряхнуть воспрянувший духом после войны европейский рынок. Они наняли не только пресс-агентов, но и моделей, и кинозвёзд, которые с удовольствием принимали участие в веселом празднике. Благодаря ему Beaujolais Nouveau стало едва ли не самым популярным французским вином в мире и к 1970-м годам его продавали повсеместно, от Аляски до Австралии.

Самые красочные и разгульные карнавалы не могут соревноваться с ноябрьским праздником в Божоле по языческому размаху. Голые женщины

ны со змеями, шпагоглотатели, огнеметатели, бассейны с вином — все идёт в ход. Под такую шумиху можно влить в цистерны что угодно. Разочарование было неизбежно и пришлось оно на нулевые. Языческим беспределом давно никого не удивишь, он стал нормой экрана, а вот вкус за эти десятилетия заметно развился, потребители готовы подождать и до марта и не один год, лишь бы вино стало богаче и глубже.

### УГЛЕРОДНАЯ МАЦЕРАЦИЯ

Техника винификации для нуво придумана так, чтобы ферментация носила взрывной характер, сок вобрал всю фруктовость, но не успел вытянуть из шкурки танины. Углекислая мацерация — символ Божоле. Памятники Жюлю Шове, проповеднику этого метода, попадаются тут и там.

Суть метода проста. Цементные или стальные чаны наполняют целыми кистями винограда, часть давится на дне под собственным весом, и в нижней трети чана начинается брожение. Углекислый газ поднимается в верхние слои, где в отсутствие кислорода в цельных живых ягодах запускается внутриклеточная ферментация. Клетки получают энергию из собственных сахаров. Когда алкоголь достигает 2%, они погибают. Дело довершается стремительным дрожжевым дображиванием. Ароматный сок с хорошей кислотностью, невысоким алкоголем и почти без танинов немедленно отправляется в бушоны Лиона, а их хозяева вывешивают таблички с надписью: Beaujolais est arrivé.



Гаме (полное название гаме нуар-а-жю-блан Gamay Noir à Jus Blanc, «чёрный гаме с чёрным соком») почти не выращивают за пределами Франции. Виноградники Божоле составляют 2/3 мировых посадок этого сорта. 98% вин Божоле создаются из него, что делает этот регион самым односортным во всём мире



В теории метод неплох, и сегодня лучшие виноделы-традиционалисты применяют его и к божоле уровнем повыше. Углекислая мацерация цельных гроздей даёт в чутких руках любопытные результаты: только вместо 4–5 дней (божолу нуво) — 10–12 дней. Вместо покупных дрожжей, дающих ароматы бананов и леденцов (божолу нуво) — естественные дрожжи. Вместо инъекций CO<sub>2</sub> (божолу нуво) — естественный CO<sub>2</sub>, как результат брожения сусла внизу чана. Затем — вертикальный пресс, нежнейший из возможных, только первый отжим, причём не сильный, до 50% веса. После чего —



Гийом Кастельно,  
Château des Jacques,  
Мулен-а-Ван



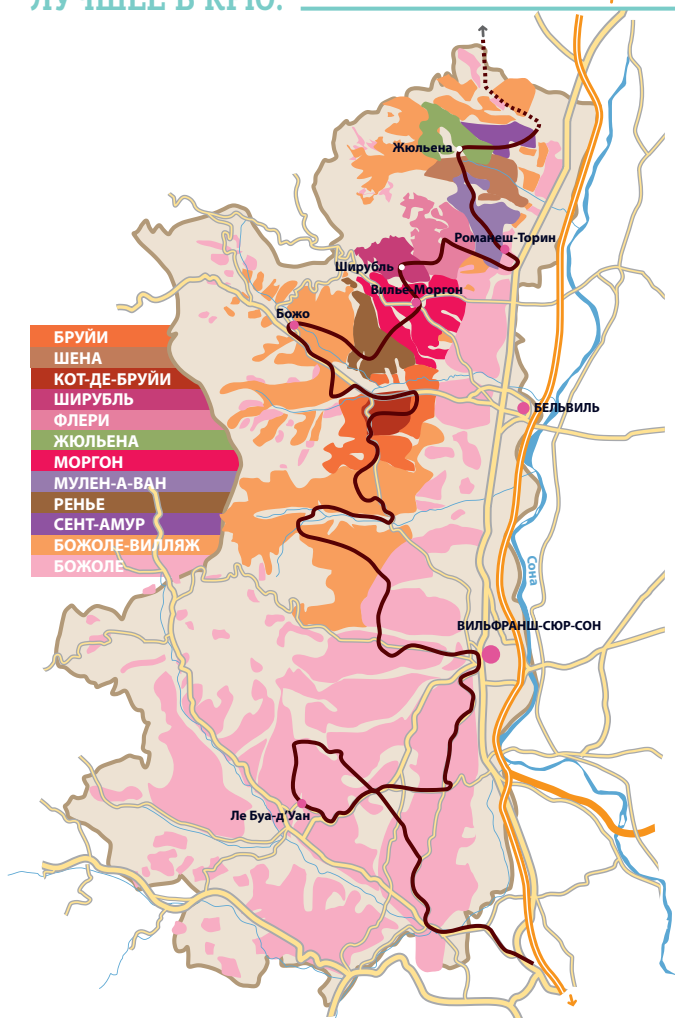
Жорж Дюбёф, местная легенда. Сначала он придумал «нуво», потом стал скупать лучшие домены в разных крЮ

выдержка в цементе и/или нейтральном дубе.

## НОРМАЛЬНОЕ БОЖОЛЕ

Beaujolais AOC (без Nouveau) — следующая ступень классификации. Это почти 10000 га виноградников, дающих живые приятные вина, которые в начале XX века считались будничным вином французских буржуа. Обычное божолу лучше выпить в течение года после урожая. Чуть выше — Beaujolais Villages, 5850 га и 39 деревень, которые имеют право писать своё название на этикетках (но редко это делают, поскольку эти деревни не знают даже в близлежащем Лионе, не говоря уж о прочей Франции и тем более

## ЛУЧШЕЕ В КРЮ:



### ● МОРГОН / MORGON

Хозяйства: Marcel Lapierre, Georges Descombes, Jean-Marc Burgaud, Daniel Bouland, Louis et Claude Desvignes

Стиль Моргон — мощь, структура и долголетие. Виноделы называют свои вина «моргонне», чтобы подчеркнуть их напористый характер. В них больше ароматов косточковых фруктов, чем ягод — черешня, слива, абрикос, персик.

Потенциал может достигать 20 и более лет. С годами моргоны приобретают землистые ноты, иногда дымные и шоколадные.



мире). В отличие от глинисто-известнякового Божоле, апелласьон Божоле-Вилляж расположен у подножий холмов на глинистых почвах с вкраплениями кристаллических пород. Это источник привлекательных вин с чистыми ягодными ароматами и мягким вкусом. Их стоит охлаждать, как обычное божоле, и пить так же быстро.

### ВЕРШИНА КРЮ

Десять деревень региона имеют право делать вино под своим названием (и они могут вовсе не упоминать слово Beaujolais на этикетке). И только после Beaujolais Villages, на вершине лестницы качества Божоле, мы попадаем в мир крю. Cru Beaujolais — это серьёзное вино, а по соотношению цена/качество у него во Франции мало конкурентов.



#### ● ШИРУБЛЬ / CHIROUBLES

Хозяйства: Daniel Bouland, Damien Coquelet  
Вина Ширубля свежи, но не легкомысленны, элегантны, зачастую с ароматом фиалок.



#### ● РЕНЬЕ / RÉGNIÉ

Хозяйства: Georges Descombes, Jean-Marc Burgaud, Château du Bastu.  
Для Ренье характерна яркая ягодная ароматика (малина, красная и чёрная смородина), мягкие танины, округлость, баланс.

## 10 ФАКТОВ О БОЖОЛЕ

1. | Название «Божоле» происходит от городка Божо, основанного в X веке. Первые виноградники в регионе появились в IX веке.
2. | Божоле тянется примерно на 60 км вдоль Соны от Макона на севере до Лиона на юге. Это единственный в мире виноградник такого размера (20000 га), засаженный гаме.
3. | Согласно легенде, крестоносцы отправились в Землю Обетованную вовсе не за святым Граалем, а за новыми сортами винограда, среди которых был и гаме.
4. | В Божоле подавляющее большинство виноградников — маленькие участки (от 1 до 12 га), принадлежащие независимым виноградарям, которые продают свой урожай негосударственным, причём не местным, а бургундским. Однако увеличение количества маленьких хозяйств, бутилирующих вина под собственной маркой, растёт, и это один из факторов качественной революции в регионе.
5. | Классификация Божоле выделяет четыре уровня: низший — Beaujolais Nouveau, затем базовый Beaujolais AOC, далее Beaujolais Villages и, наконец, лучшее божоле — это Beaujolais Cru.
6. | Категория Beaujolais Cru — это вина десяти коммун (деревень) на севере региона. Их виноградники занимают чуть больше четверти общей площади виноградников Божоле. На этикетках слово Beaujolais не пишется — только название самого Cru.
7. | Вина каждого из божолезских крю имеют свои стилистические особенности, обусловленные различиями почв. И даже блюда, рекомендуемые к божоле из разных крю, будут разными.
8. | Тренды среди лучших виноделов — вина со старых, 70–80-летних лоз (Vieux Vignes), работа с отдельными клима (такими как Les Charmes, Côte du Py, Douby, Delys в Моргоне), ручной сбор, низкая урожайность, естественные дрожжи. В регионе становится больше биодинамистов.
9. | Крупные дома из Кот-д'Ора Joseph Drouhin, Bouchard Père et Fils, Louis Jadot расширяют свои владения в Божоле. Они привнесли в регион бургундские технологии (гребнеотделение, дробление, длительные мацерации с пижакками и ремонтажами, маленький дуб и т. д.). Танинные, мощные гаме после длительной выдержки имеют тенденцию «опиноуариваться».
10. | Традиционалисты совершенствуют метод углеродной мацерации и получают вина с лёгким телом, элегантностью, минеральностью, чистотой, яркостью ароматов.



## ГОРЯЧАЯ ДЕСЯТКА: СТИЛИ КРЮ

Чтобы запомнить крю, лучше всего делить их по стилям: «мягкое и светлое», «более полнотелое» или «мощное, развивающееся с возрастом». У каждого крю своя харизма, но по общим характеристикам их можно разбить на группы.

\* Ширубль, Флёри и Сент-Амур (Chiroubles, Fleurie, Saint-Amour) попадают в первую категорию. Флёри, самый известный из всех и, как результат, самый дорогой; Сент-Амур, самый северный из всех «крю»; и Ширубль, вина которого сами жители Божоле называют наиболее хрестоматийными.

Общий стиль трёх крю — вина женственные и умопомрачительно романтические, мягкие



Марсель Лапьер, основатель неотрадиционного стиля в Моргоне, поборник «био»

и лёгкие, довольно тёмные (от рубинового до гранатового цвета), с типичными ароматами пиона, фиалки, магнолии, с тонами персиков и специй. Они могут храниться до пяти лет. Романтические виноманы отмечают, что эти вина «скрывают тайну, в них есть печаль и нежность».

\* Более полнотелые вина производят Бруйи и Кот-де-Бруйи (Brouilly и Côte de Brouilly). Деликатные, нервические вина схожи специфической свежей и дерзкой минеральностью.

\* Вина Шена, Мулен-а-Вана и Моргона (Chénas, Moulin-à-Vent, Morgon) считаются «винами для выдержки»: они достигают пика через 5–10 лет после бутилирования, они более танинные и тяжёлые, чем вина других «крю»,

## ЛУЧШЕЕ В КРЮ:



### ● БРУЙИ / BROUILLY

Хозяйства: Jean-Claude Lapalu

Бруйи — гармоничные, округлые вина, с ароматами сливы, лёгким землистым тоном. У биодинамиста Лапалу — сочно ягодные с яркой минеральностью.

### ● КОТ-ДЕ-БРУЙИ / CÔTE-DE-BROUILLY

Хозяйства: Château Thivin

Более концентрированные, минеральные вина с ароматами ирисов и красных ягод, которые выдерживаются дольше бруйи.



### ● МУЛЕН-А-ВАН / MOULIN À VENT

Хозяйства: Joseph Drouhin, Bouchard Père et Fils, Henry Fessy, Liger-Belair, Château des Jacques, Domaine Jules Desjournays, Jean-Paul Brun

Вина с интенсивным рубиновым цветом через пару лет выдержки раскрываются ирисами, розами, специями, спелыми сливами и вишнями. В лучших винах лет через пять открываются трюфель, мускус, дичь.



но у каждого из них есть своя типичная узнаваемая нота в букете.

✱ Жюльена и Ренье (Juliénas и Régnié) называют «хамелеонами»: обладая сложным ароматом и мощностью, они очень питкие, свежие, с лёгкой текстурой. Одно и то же вино, играющее у вас в бокале, может показаться вам в один момент похожим на Fleurie, а потом вдруг обернуться Morgon.

● Ценители вина лишь недавно открыли для себя, что 50-летнее божоле может быть восхитительным вином. С возрастом гаме становится похожим на выдержанный пино нуар, гибридом которого (с белым гуэ) он и является. Особенно заметно с возрастом «пинотируют» божоле из северных крю, почти граничащих с Бургундией (Saint-Amour, Julienas, Fleurie).

### ШАРДОНЕ ИЗ БОЖОЛЕ

Оставшиеся от гаме 2% виноградников региона занимает шардоне. Его посадки сосредоточены в основном на юге Божоле, который еще называют «Землёй золотых камней».

В деревеньках всё выстроено из местного сорта песчаника — жёлтого камня с вкраплениями, которые тепло посверкивают в лучах закатного солнца. Дома выглядят богато, уютно, необычно.

Белое Beaujolais — жемчужина в короне Божоле. На почвах региона шардоне даёт вина с ароматами акации, боярышника, цветущего лайма и персика, с нотками грейпфрута и лимона.

Белое божоле потрясающе сочетается с козьими сырами и рокфором, хотя это не сразу приходит в голову даже искушённым гурманам.



#### ● ЖЮЛЬЕНА / JULIÉNAS

Хозяйства: Georges Dubœuf, Gerard Descombes

Вина с яркой кислотностью, крепко сбитые, элегантные, лет на 5–8 выдержки, с ароматами клубники, черники, фиалок, розовых лепестков.



#### ● ШЕНА / CHÉNAS

Хозяйства: Dominique Piron, Château des Jacques

Тонкие цветочные ароматы, минеральность, лёгкий цвет, длинный финиш, лёгкая солоноватость.

#### ● ФЛЁРИ / FLEURIE

Хозяйства: Georges Dubœuf, Bouchard Père et Fils, Joseph Drouhin, Clos de la Roilette

Флёрэ элегантен, свеж и цветочек, но с более плотным телом. Ароматы ирисов, фиалок, розовых лепестков тесно встраиваются в сливу, черешню, ягоды, красные персики. В послевкусии часто миндаль и специи.



#### ● СЕНТ-АМУР / SAINT-AMOUR

Хозяйства: Georges Dubœuf

Вина с хорошей структурой, кислотностью, ароматами красных персиков, пионов, специй, иногда шоколада.



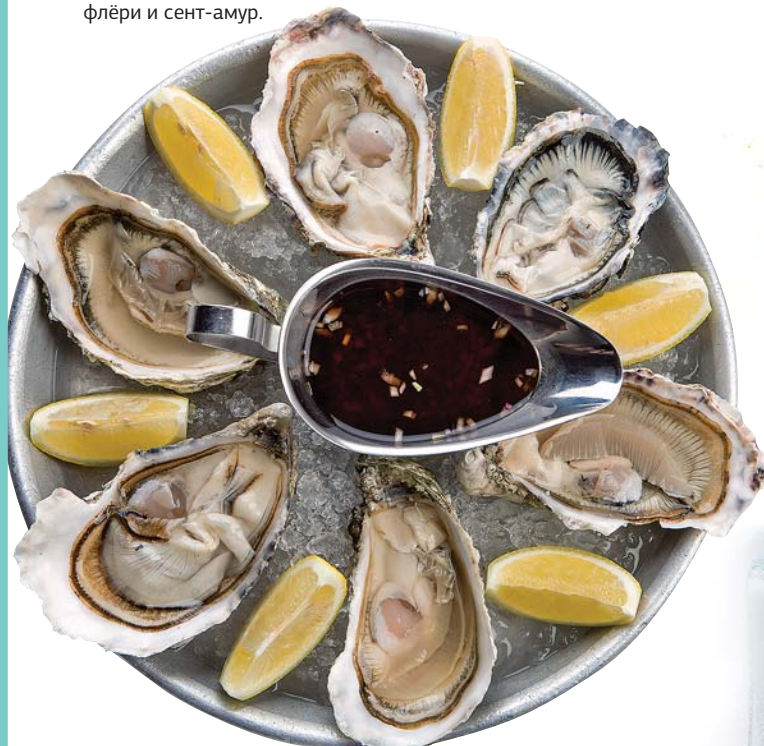


# ОДНО ВИНО К ЦЕЛОМУ ОБЕДУ ОТ ЗАКУСОК ДО ДЕСЕРТА

*Один из главных аргументов поклонников божоле — это его гастрономическая универсальность. Божоле способно сочетаться не только с барашком и фуа-гра.*



Поразительно, но божоле нуво, божоле, вилляж и даже лёгкие кры Бруйи и Ренье чудесно подходят к... устрицам! С буйабесом и другими рыбными супами прекрасно проявляют себя флэри и сент-амур.



Пряный ширубль очень украшает тартары и крудо, и он и моргон отлично играют с тунцом. Восточные блюда с кисло-сладкими сочетаниями вкусов божоле тоже по плечу: поэкспериментируйте с моргоном и мулен-а-ваном! Многие божоле уровня Cru отлично подойдут к мясу с интенсивным вкусом, такому как ягнatina, а также к острым сырам. Тут уж дело личных предпочтений. Кто-то возьмет флэри, кто-то полюбит мягкое сочетание с мулен-а-ваном.



Последнее также — идеал для шоколадных десертов: конкуренцию ему может составить разве что бруйи и сент-амур. Божоле, выдержанные в дубе, прекрасно интегрируют пряные ноты и в их аромате появляются тона чернослива и шоколада, что делает их прекрасными партнёрами к шоколадным десертам.



И, наконец, сырная тарелка — это снова, в первую очередь, сент-амур, хотя сыры, конечно, можно подобрать под любое божоле. Например, козьи сыры хороши с мулен-а-ваном, а сен-марселен — с моргоном и бруйи.





# ДОЛИНА ЛУАРЫ

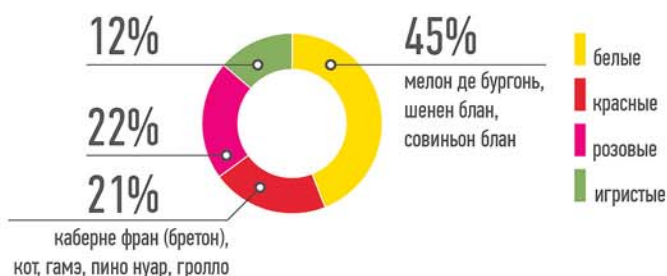
*Из всех французских винных регионов Луара — самый многоликий: здесь делают все стили вин из множества сортов. Великие белые совиньоны блан — Сансер и Пуйи-Фюме; совиньоны блан попроще — из Турени и Менету-Салон; культовые шенены блан из Саваньера и Вувре; модные каберне фран из Шинона, Сен-Николя-де-Бургей и Сомюра-Шампиньи; декадентские пино нуары; лучшее из известных вин к устрицам — мюскаде; розовые из Анжу; игристые креманы отовсюду; «хипстерское» Gros Plant из сорта фоль бланш; потрясающие сладкие боннезо и кварт-де-шом...*

*И это только те названия, которые у всех на слуху!*



# РЕКА И ВИНОГРАДНИКИ

**7000** виноделов и виноградарей **400** млн бутылок **1,2** млрд евро оборот всех виноделен



## ПЭИ НАНТЕЗ/PAYS NANTAIS

Мюскаде де Кото де ля Луар/  
Muscade des Coteaux de la Loire

Мюскаде де Севр э Мэн/  
Muscade de Sèvre et Maine

Нант

Гро План дю Пэи Нантез/  
Gros Plant du Pays Nantais

Мюскаде Кот де Гранд Лье/  
Muscadet Côtes de Grand Lieu  
Кото д'Ансенис/Coteaux d'Ancenis

Ле Сабль д'Олон

Фьеф Ванден/  
Fiefs Vendéens

АТЛАНТИЧЕСКИЙ ОКЕАН



## АНЖУ/ANJOU

Анжу/Anjou

Анжу Кото де ле Луар/  
Anjou Coteaux de la Loire

Савеньер/Savennières

Кото де л'Обанс/  
Coteaux de l'Aubance

Сомюр-Шампиньи/  
Saumur Champigny

Сомюр/Saumur

Майенн

Сарт

Севр-Нантез

Бонзо/Bonnezeaux

Карт-де-Шам/  
Quart-de Chaume

Кото-дю-Лайон/  
Coteaux du Layon

Анжу/Anjou

### ШЕНЕН БЛАН:

**Vouvray**  
от сухого до полусухого  
Ароматы: мед, абрикос,  
имбирь, инжир  
**Anjou**  
очень сухое, высокая кислотность  
Ароматы: айва, яблоко, белые цветы

### СОВИНЬОН БЛАН:

**Sancerre**  
Высокая кислотность, изысканный стиль  
Ароматы: яблоко, минеральность,  
крыновник, пили де ша,  
свенесшоенная трава  
**Pouilly-Fumé**  
Высокая кислотность, более полное тело  
Ароматы: белые персики, груши,  
крыновник, рунейный кремль





Считается, что Леонардо закончил «Мону Лизу» незадолго до своей смерти в 1519 году, когда жил неподалеку от королевской резиденции Amboise



Одним из новых символов Луары стал слон из парка Les Machines de l'Île в Нанте



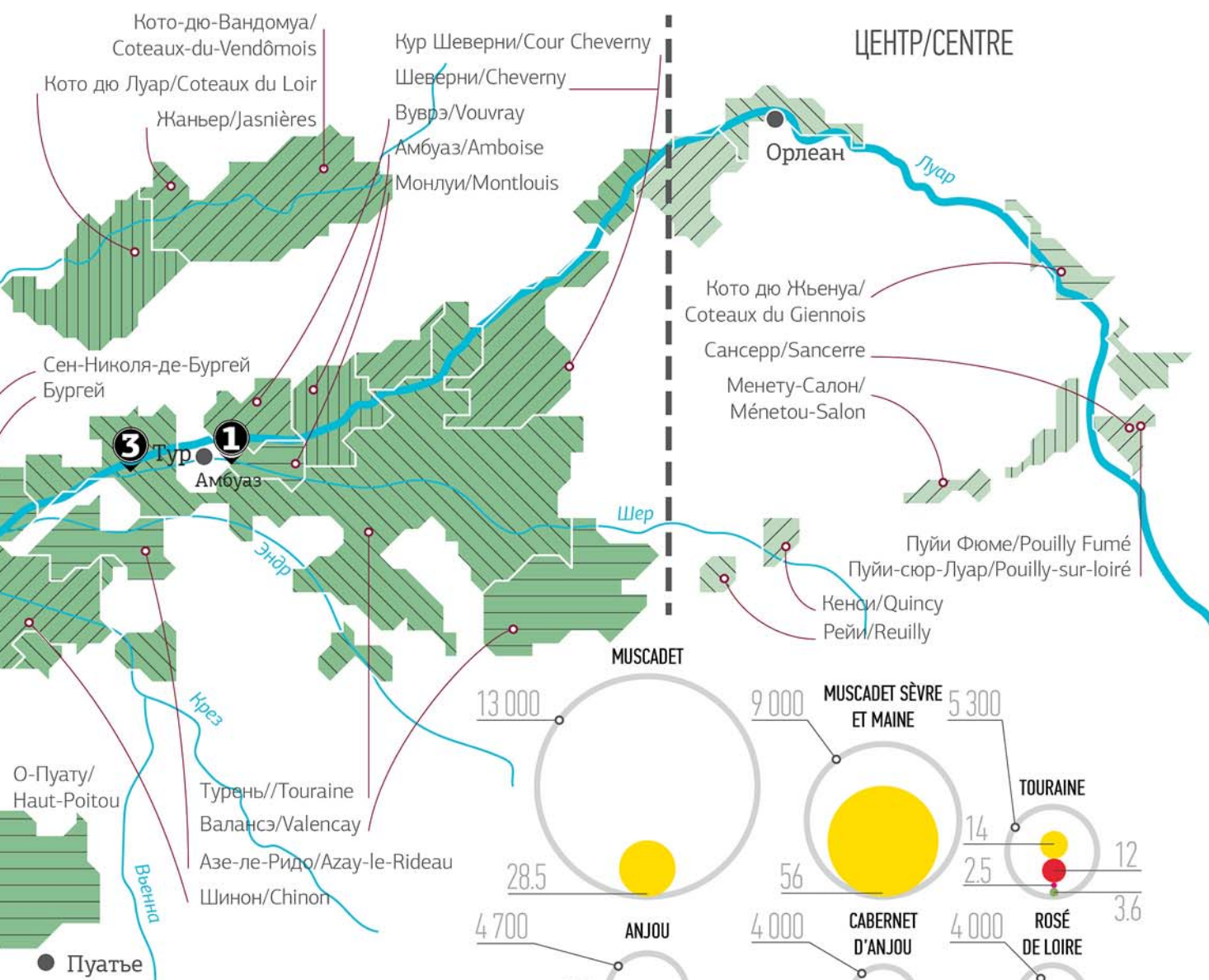
Многие винные погреба расположились в древних пещерах троподитов, которыми славна Луара. В мягких туфовых холмах Сомюра пещеры рыли еще во времена палеолита



## Луара: справочная

В прошлом году в Сен-Мало выловили гигантскую устрицу длиной 35 см и весом больше 2 кг

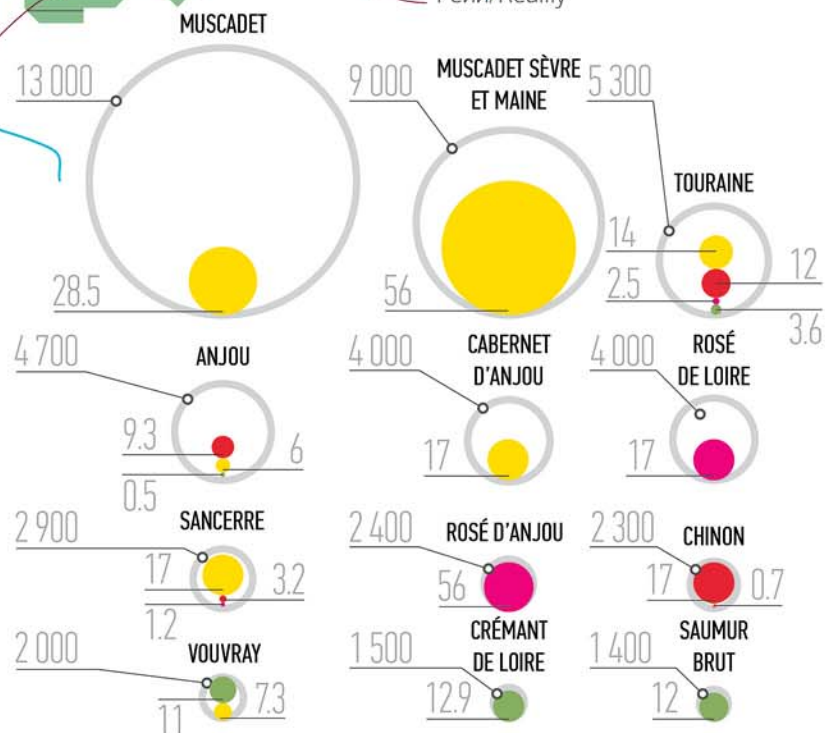
## ТУРЕНЬ/TOURAINE



**ПИНО УАР:**  
**Sancerre Rouge**  
Свежие и сочные  
Ароматы: слива, малина, пряности

**КАБЕРНЕ ФРАН:**  
**Chinon**  
Элегантный и шелковистый  
Ароматы: черная смородина, зеленые ноты, специи

**Bourgueil**  
Более таинственный и структурный  
Ароматы: черная смородина, чернильный карандаш, малина  
**Anjou**  
Свежий, пряный  
Ароматы: фиалки, черная вишня, подлесок (с возрастом)







## ДОЛИНА ЛУАРЫ

Это большой и очень запутанный с точки зрения сортов и стилей вин регион. Но каждый взрослый человек должен знать о ней вот что:

- 1) Великая классика Луары — это Sancerre и Pouilly-Fumé, чистые совиньоны блан. Эти аппелласьоны находятся по середине Франции.
- 2) Главный хит летних продаж — это луарское Muscadet: кислое и лёгкое белое, идеальное сопровождение к устрицам и вообще к морю. Аппелласьон находится прямо у океана.
- 3) Розовые луарские — это, кроме прочего, то самое анжуйское, что пьют мушкетеры у Дюма, в общем, старинный стиль. В конце XX века их много ругали за слащавость и попсу, но теперь они исправляются, становясь всё более сухими, деликатными, с нежным окрасом.
- 4) Луара сегодня — один из самых любимых регионов кавистов, которые любят откопать что-нибудь эдакое необычное и странное для клиентов-хипстеров.
- 5) Каберне фран, шенен блан — самые модные фишки Луары!

## ТОП-10 ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ МЮСКАДЕ

- DOMAINE DE LA RÉPINÈRE
- DOMAINE DE L'ÉCU
- VINCENT CAILLÉ
- JO LANDRON / DOMAINE DE LA LOUVETRIE
- LUNEAU-PAPIN
- GUY BOSSARD
- VIGNERONS DU PALLET
- GUILBAUD FRÈRES
- LE FIEF GUERIN
- MICHEL BRÉGEON

## ИЗ КЛАССИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:

«Я знаю Шинон, — сказал Пантагрюэль, — и разрисованный погребок знаю; мне там не раз случалось пить холодное вино, и я нимало не сомневался, что Шинон — город древний, —

это удостоверяет его герб:

Шинон, Шинон, Шинон, Шинон!

Хоть мал, но всюду славен он.

Его старинной кладки стены

Глядят с холма на воды Вьенны.

ФРАНСУА РАБЛЕ, «ГАРГАНТЮА И ПАНТАГРЮЭЛЬ»

«В кафе Courole начали с устриц и анжу, потом заказали куропаток и красного бордо. За кофе с жёлтым шартрезом оба слегка охмелели. Много курили, пепельница была полна её окровавленными окурками. Он среди разговора смотрел на её разгоревшееся лицо и думал, что она вполне красавица»

И. БУНИН, «В ПАРИЖЕ»

«Пенистое анжуйское вино превратило трёх собутыльников сначала в трёх чертей, а потом в три бревна. У д'Артаньяна едва хватило силы взять свечу и осветить Планше его собственную лестницу»

А. ДЮМА, «ВИКОНТ ДЕ БРАЖЕЛОН, ИЛИ ДЕСЯТЬ ЛЕТ СПУСТЯ»

## КРЮШНЫЕ МЮСКАДЕ

Если вы ищите самые замороженные мюскаде, то знайте, что в Muscadet-sèvre-et-maine выделены три крю (вообще, их больше, но эти уже имеют право указывать своё название на этикетке:

- Клиссон считается более богатым и сильным,
- Горг — более кислотным, минеральным и долго созревающим,
- Ле Паллет — более цветочным.

Требования к винам с таким указанием строже, чем общие по аппелласьону. Мюскаде категории крю составляют около 1% от общего объёма производства.

## 10 ИНТЕРЕСНЫХ КРАСНЫХ ЛУАРЫ

- DOMAINE DE PALLUS CHINON
- BERNARD BAUDRY CHINON
- J.-N. MILLON SAUMUR-CHAMPIGNY
- DOMAINE GOURON CHINON
- DOMAINE DE LA GUILLOTERIE SAUMUR-CHAMPIGNY
- CHARLES JOGUET CHINON
- DOMAINE LAPORTE CHÂTEAUMEILLANT
- LA VARENNE CHINON
- DOMAINE DES BAUMARD ANJOU
- DOMAINE MAISON PÈRE & FILS CHEVERNY





### Рыба в соусе бер-блан (poisson de loire au beurre blanc)

Бер-блан изобрели, видимо, в Нанте, и это один из самых популярных и простых соусов французской кухни — выпаренная смесь уксуса и шалота быстро затягивается очень хорошим сливочным маслом. Его часто подают и к местным гребешкам.

3 4



### Шодре (chaudrée)

Рыбный суп, придуманный на побережье Франции, название которого происходит от слова «шодрон», то есть «котелок» — рыбаки складывали туда пойманную мелкую рыбу. Сегодня у разных типов шодре появились разные рецепты, часто с картошкой.

Вина: все белые

1 2 3

### Рийо (rillauds) и рийеты (rillettes)

Рийо — свиная грудинка, томлённая в свином жире до состояния, когда её можно есть ложкой. Рийеты по текстуре блине к терринам. Часто в них добавляют местные вина (как белые — в версии из кроличьего мяса, так и красные).

1 8 10



## Еда и вина Луары



### Креме д'Анжер (crème d'Angers)

Воздушная смесь взбитых сметаны и белков с добавкой свежего сыра. Украшают креме чем угодно, от листочков мяты до клубники и лимонной цедры. «Князь гастрономов» Курнонски посвятил им целую главу в своём гастрономическом путеводителе по Анжу.

2 5



### Кротен-де-Шавиньоль (crotin de Chavignol)

Самый популярный козий сыр в регионе, где почти в каждой деревне есть свой сорт шевра.

1



### Тарт татэн (tarte tatin)

Символ французской выпечки, перевернутый яблочный пирог на песочном тесте завоевал всемирную популярность.

5



### Алоза (alose de Loire farcie à l'angevine)

Очень популярная рыбка семейства сельдевых, которую в Луаре и жарят, и коптят, и фаршируют: классический анжерский рецепт предусматривает икру алозы и щавель.

3 4

### Каплун со сморчками (chapon aux morilles)

Одно из знаковых блюд Луары благодаря тому, что «сад Франции» снабжает всю страну грибами (больше половины грибов в стране собирают вокруг пещер троглодитов в Сомюре).

4 9



### Нантский пирог (gâteaux nantois)

Его пекут из смеси равных частей муки, сахара, миндальной муки и яиц, а потом покрывают абрикосовым желе и глазурью на основе рома. Самая знаменитая выпечка приморской Луары была изобретена в XVIII веке.

5



### Шаланская утка (le canard de Challans)

Её вывели где-то в эстуарии Луары в XVII веке. Исторически шаланские утки кормятся на воле, благодаря чему обретают качества, за которые сегодня ценятся птицы «свободного выгула» — упругое красное мясо с ярким вкусом и гастрономическую универсальность: её можно и тушить, и запекать, и жарить.

10



### 1 Сансер и пюйи-фюме

эталонные совиньоны блан, совершенно сухие и мощные

### 2 Мюскаде

очень кислотное легко- или среднетелое белое

### 3 Белое анжу

может быть и абсолютно сухим, и сладковатым, и лёгким, и насыщенным, — шенен блан многолик

### 4 Вувре (сухое)

лучшие образцы — элегантные, сложные, но к еде лучше выбирать те, что попроще

### 5 Кото дю Лайон, Бонзо, Карт-де-Шом

три великих сладких Луары способные к очень долгой выдержке: ароматы акации и цитрусов превращаются сначала в тона апельсинового конфитюра, а через па-

ру десятилетий взрываются яркой смесью пряностей и цукатов.

### 6 Каберне д'Анжу

полусладкое розовое, несмотря на презрение винных снобов, подходит ко множеству блюд от пряных карри до ягодных десертов.

### 7 Розе д'Анжу

чуть более пряное в ароматах и в среднем менее сладкое розе на базе сорта гролло.

### 8 Шинон

мягкий и шелковистый каберне франа с нотами чёрной смородины и зелёного перца

### 9 Бургей и Сен-Николя-де-Бургей

серьёзные каберне фран с тоном чернильного нарандаша и подлеска

### 10 Красный сансер

лёгкое, легко пьющееся «летнее красное».



## ЕЩЕ ПРО КРАСНЫЕ

\* Самый известный (и дорогой) каберне фран делают в Сомюр-Шампиньи. В хорошие годы он даёт шелковистые ароматные вина, которым идёт на пользу недолгая выдержка в дубе.

—  
\* Три опорных красных апелласьона средней Луары — Шинон, Бургей и Сен-Николя-де-Бургей. Бургей предрасположен к долгой выдержке (20–30 лет). Сен-Николя-де-Бургей в среднем немного легче, Шинон считается самым мягким из всех.

—  
\* Луарский каберне фран часто похож на пино нуар. Каберне фран по природе самый «бургундский» из бордоских сортов: мягкий, лёгкий, светло-окрашенный, с ароматами подлеска.

—  
\* В Шиноне и Сен-Николя многие виноделы любят подчеркивать «пино-нуаристость» каберне фран. С другой стороны, шиноны и сомюры «нового стиля» — мускулистые, густые и очень ягодные.

## ПРОДВИЖЕНИЕМ ВИН ДОЛИНЫ ЛУАРЫ ЗАНИМАЮТСЯ НЕСКОЛЬКО ОРГАНИЗАЦИЙ

—  
**ИНТЕРЛУАРА** — InterLoire (Interprofession des Vins du Val de Loire) отвечает за 59 апелласьонов между Нантом и Туром (включая Анжу и Сомюр). В последние годы некоторые апелласьоны решили, что сами смогут продвигать свои вина успешнее. Интерлуару уже покинули Bourgeuil, Montlouis и Coulée de Serrant.

—  
**BUREAU INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU CENTRE (BIVC)** отвечает за продвижение семи апелласьонов Верхней Луары: Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Côteaux du Giennois и Châteaumeillant.

—  
**SYNDICAT DES VINS DU VAL DE LOIRE** занимается винами категории IGP, объединяющий несколько сотен производителей.

—  
**КОМПАНИЯ SOFRACOP** занимается продвижением вин Луары на российском рынке.



*Рейи, Канси и Менету-Салон могут послужить бюджетной заменой сансеров, особенно из рук Claude Lafond, Jean-Michel Sorbe и Pierre Clément.*

## ТРЕНДЫ САНСЕРА ПО СЛОВАМ ЖАН-МАРИ БУРЖУА (HENRI BOURGEOIS)

**1** Сансер до недавнего времени был очень кислотным и очень зелёным, иногда даже овощным. Сейчас благодаря изменению техники работы на виноградниках и винодельне кислотность стала сбалансированней, а чрезмерные овощные и зелёные ароматы ушли, оставив лишь элегантный оттенок свежескошенной травы.

**2** Некоторые совиньоны сейчас развивают ароматы экзотических фруктов, которые раньше сорту были не свойственны. Это объясняется тем, что урожайность стала существенно ниже, и виноград в среднем собирают позже. Среди наших вин яркий пример — Les Baronnes и La Côte des Monts Damnés

**3** Дуб в Сансере до сих пор предмет дискуссий. Мы считаем, что можно делать выдающиеся вина и в бочках, и без них. Пример того, как мы работаем с барриками, — Cuvée Etienne Henri Sancerre.

**4** Большинство сансеров лучше выпивать в первые 3–5 лет жизни, но вина с выдающихся терруаров способны на большее. La Côte des Monts Damnés, La Bourgeoise и Le MD de Bourgeois можно выдерживать минимум десять лет, а удачные винтажи — до 20.

**5** Красные сансеры сейчас явно на подъёме. Это связано и со спросом, и с тем, что технически мы научились гораздо лучше работать с пино нуаром, чем 40 лет назад.



## Культовые маленькие луарцы

### ПО КАБЕРНЕ ФРАНУ:

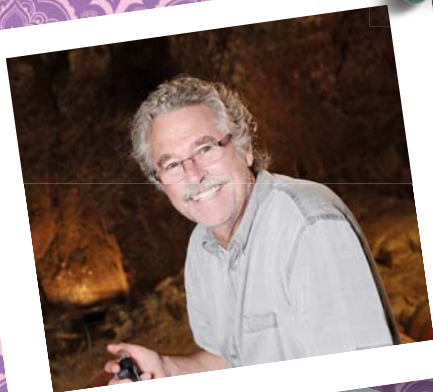
#### ● **Domaine Olga Raffault**

Одна из лучших виноделен Шинона. Ольга Раффо умерла несколько лет назад. Её внучка Сильви с мужем Эриком сохраняют стиль шинонов Раффо — тёмно-вишнёвых, с ароматами чёрной смородины и фантастической минеральностью, с очень традиционным обертоном букета, который даёт выдержка в каштановых бочках. Кроме выдающихся красных винодельня выпускает очень редкий белый шинон Champ Chenin.

### ПО ШЕНЕНУ БЛАН:

#### ● **Le Domaine de la Taille aux Loups**

Владельцу домена Джакки Бло принадлежат 25 га на меловых склонах Луары и Шера. Большая часть занята очень старыми (более 80 лет) лозами шенена. Бло делает абсолютно сухие не слишком фруктовые вувре и белые монлуи, используя бургундские техники (ферментация в барриках, окисление сусла, долгая ферментация) и называя это «школой Монлуи». Ферментация в дубе дает шенену лёгкую ореховую нотку и уплотняет вкус, всё остальное позволяет сохранить свежесть ароматов. Кроме сухих вин он делает и сладкие версии.



## СОВЕТЫ ШЕФ-СОМЕЛЬЕ

### ИЛЬЯ ГОСТЯЕВ, СОМЕЛЬЕ РЕСТОРАНА «45-Я ПАРАЛЛЕЛЬ»



**1 В ЛУАРЕ НЕТ ГРАН КРЮ И ПРЕМЬЕР КРЮ**, хотя вина, которые могли бы претендовать на высшие классы, тут, конечно, есть. Доминирование маленьких хозяйств делает её похожей на Бургундию. Следует знать 9 основных субрегионов: Анжу, Пуйи-Фюме, Сансер, Вувре, Шинон, Пуйи-Вензель, Сомюр, Мюскаде Севр-э-Мен.

**2 СОВИНЬОН БЛАН И ШЕНЕН БЛАН** имеют вкус, который сначала может показаться очень волнующим, но освежающая пикантность совиньона быстрее располагает к себе. Шенен, с его немного стальным, яблочным привкусом, высокой кислотностью и минеральными тонами, требует привычки, но в лучших образцах обладает восхитительно богатым букетом с оттенками мёда и айвы. Более серьёзные вина из Вувре и Саваньера требуют нескольких лет созревания в бутылке. Сомюрское вино более легкое, и его можно пить молодым.

**3 СЛАДКИЕ ВИНА** из шенена блан, тронутого благородной плесенью, совершенно великолепны! Уберите их в тёмное место на долгое время, так как они действительно нуждаются в бутылочной выдержке — десять лет или более от срока винтажа, — чтобы резкий контраст между сладостью и кислотностью превратился в восхитительную, спелую айвово-медовую густоту.

**4 ИЗ КРАСНЫХ ГЛАВНЫЙ** — каберне фран. Пино нуар в Луаре гораздо более безыскусный, чем в Бургундии, без сладкого благоухания и шелковистости. Луарские вина из гаме похожи на ординарные божоле, но если речь о хорошем производителе, то они отличаются крепостью и плотностью. Также в Луаре можно неожиданно встретить вина из мальбека, который тут называют кот и грелот.

**5 ЛУЧШИЙ МЮСКАДЕ** происходит с чисто сланцевых почв берегов рек Севр и Мэн (притоков Луары) и носит название Muscadet-sèvre-et-maine. Этому благородному вину присуща «йодистая нота» — из-за контакта с дрожжевым осадком оно приобретает аромат морских водорослей. Единственное во Франции вино, на этикетке которого может быть написано Sur Lie («на осадке»), — это как раз мюскаде.





# Сад Франции

*По длине — всего 992 км — Луара уступает и Волге, и Днепру, и Дунаю, и Рейну, но сильно выигрывает у них в привлекательности: это самый романтический речной маршрут в Европе.*

## ШЕСТЬСОТ ШАТО

Долина Луары — настоящий заповедник замков и дворцов, которых на её территории сохранилось более шестисот. После феодальных междоусобиц и Столетней войны Луара в XV веке стала центральным регионом французского королевства. Луару так и стали называть — «Королевская река», на её берегах выросли роскошные

замки членов монаршей семьи и её приближённых. В XVI веке все представители династии Валуа выписывали сюда из Италии скульпторов и художников (бывал здесь и Леонардо да Винчи), на королевских пирах рекой лились вина Анжу, Пуи, Сансера. Каждый знатный вельможа стремился обзавестись дворцом на Луаре. Шамбор — охотничий домик Франциска I, Шенонсо —



подаренный Диане де Пуатье Генрихом II, но отобранный супругой короля Екатериной Медичи, Шерверни — ставший резиденцией «божественной» Дианы после утраты Шенонсо. Список можно продолжать: Луара стала колыбелью французского Возрождения. Сейчас одни шато стали музеями, в других по-прежнему живут хозяева, но всё больше замков открывают двери путешественникам. С 2000 года центральная часть долины Луары (Val de Loire) попала в список мирового наследия UNESCO.

Там, где есть замки, непременно есть и каменоломни — в одном только департаменте Мен-и-Луара насчитывается 1200 км подземных галерей и 14 тысяч пещер и гротов, из которых



Считается, что виноделие зародилось на берегах Луары в IV веке благодаря турецкому епископу Мартину

половина вполне обитаемы: где-то обитают люди, где-то выращивают шампиньоны, но в основном подземелье занято винными погребами.

### ВИННАЯ РЕКА

Виноградники вдоль Луары охватывают восемь провинций. В регионе более 80 апелласьонов (по перечислению INAO), при этом река для них — единственное связующее звено. Но это не значит, что берега сплошь покрыты виноградниками: Луара берёт исток у подножия горы Жербье-де-Жонк, что в Ардеше, где виноградарством никто не занимается. Лишь в десятках километров ниже по течению появляются первые клочки виноградников, но следующие 200 километров тянется регион,

## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ



**Черешня гиньоле (Guignolet)**, из которой производят одноимённый ликёр.

**Более 100 видов овощей**, в том числе старинные, восстановленные учёными-селекционерами.



**Груша бель-анжевинь (Belle-Angevine)** — «прекрасная анжуйка», из которой готовят знаменитый луарский десерт — груши в красном вине.



**Парижские шампиньоны** выращивают в гротах из туфа, где круглый год сохраняется температура 12–16°C при влажности 90%. В окрестностях Сомюра 800 км подземных галерей занято грибными плантациями. Леса тоже богаты **грибами**, в кухне активно используются белые и лисички.

**Чечевица из Луары** была первым овощем Франции, получившим апелласьон (**Lentille verte du Puy**).



**Морепродуктами** и морской рыбой (**угорь, камбала, алоза**) изобилует Нижняя Луара. Верхняя Луара богата рыбой пресноводной (**щука, судак и карп**). Но и ту и другую готовят чаще всего с соусом бёр блан (**beurre blanc**).





12-метровый механический слон на дизельной тяге и другие диковинные конструкции разгуливают по Острову машин (Les Machines de l'Île) в Нанте (Nantes) на радость туристам



чьи белые вина — Сансер и Пуий-Фюме — славятся на весь мир. Потом вновь пробел длиной в две сотни километров, после которого

Луара уже до самого океана течёт среди знаменитых виноградников — один другого краше.

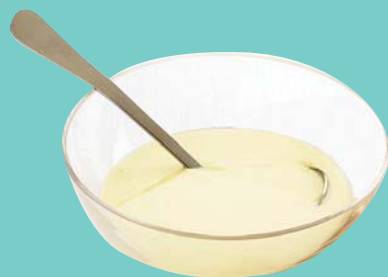
## ПЭИ-НАНТ

По законам гастрономии трапеза должна начинаться с лёгких блюд и напитков. Так и получится, если начать путешествие по Луаре с самого запада — с Пэи-Нанта, где делают самые лёгкие и свежие вина и подают их к изысканной приморской кухне. Нант расположен в 50 км от океана, там, где воды Луары смешиваются с морской водой. Многие жители этого края говорят по-бретонски и радуют за присоединение депар-

тамента к региону Бретань. Увы, правительство и слышать об этом не хочет. В Нанте немало ресторанов высокой кухни, но на каждом

шагу вы найдёте демократичные кафе и бистро, где морская живность будет приготовлена прямо при вас, а подадут к ней знаменитое местное мюскаде. Это ароматное и свежее белое вино из сорта мюскаде (или мелон-де-бургонь) ещё тридцать лет назад считалось сугубо туристическим — летом его подавали к морепродуктам, так как оно прекрасно сочетается с чуть йодистым вкусом морских деликатесов.

Лучшие мюскаде делают на гранитно-сланцевых почвах AOC Muscadet Sèvre et Maine. Особо ценными считаются мюскаде, выдержанные на осадке — вы узнаете их по надписи Sur



### ● СОУС БЕР-БЛАН

Проварите на водяной бане мелко нарезанный лук-порей (белую часть) в белом сухом вине. Когда вино выпарится, а лук станет совсем мягким, добавьте нарезанное маленькими кусочками сливочное масло и размешивайте, пока масло не растает. Полейте этим соусом любую отварную рыбу: минимум усилий и море удовольствия.

У **фуа-гра** в долине Луары есть свой апелласьон (**foie gras de Mezenc**).

**Рийеты (rillettes)**, в любви к которым признавались Рабле и Бальзак, представляют собой тушёную свинину или гусятину, залитую топлёным жиром. Есть даже особая коммандерия — Confrérie des Faiseurs de Rillauds d'Anjou et de Brissac, объединяющая любителей местных вин и рийетов.

**Андуйеты** — колбаски из потрошков. Особенно хороши в деревне Жарго (под Орлеаном) и в Турени.



**Рийон (rillon)** — шкварки из сала луарских свиней пользуются огромной популярностью во всей Франции

**Тарт татэн (tarte tatin)** — вкуснейший яблочный пирог с карамелью давно стал гордостью французской кулинарии, но родина его здесь, на Луаре.

**Труфиа (truffiat)** — картофельная запеканка с пряными травами.

**Бардатт (bardatte)** — позамитствованные у бретонцев голубцы с зайчатинной или крольчатинной, припущенные в белом луарском вине.

**Турская нуга (nougat de Tours)** — пирог из засахаренных фруктов на яблочном «корже».



**Козьи сыры** — кроттен-дешавиньоль, сент-мор, шабишу, сель-сюр-шер — пользуются огромной популярностью в самой Франции и широко экспортируются. Их подают с мёдом, вареньем или с фруктами.



Шато Бриссак в окрестностях Нанта — самый высокий замок Франции. Он построен герцогами Бриссак на месте старинного родового замка в романском стиле. При сносе старого замка хозяева сохранили четыре мощных угловых башни, вписав между ними ренессансный дворец. Впечатление непередаваемое. «Недостроенный новый замок, вписанный в недо-разрушенный старый замок» — так называется своё экзотичное жилище Пьер, 12-й герцог де Бриссак. Семья герцога и сегодня живёт в замке, но часть помещений переоборудованы в гостевые комнаты. Фирменные блюда замковой кухни — рийон, фазан а-ля сечени, террин из косули, луарская форель со щавелем, пирог со сливами и котиньяк из засахаренной айвы. Трапеза сопровождается красными и розовыми вина АОС Anjou villages Brissac (каберне фран)



Лие на этикетке. Суть в том, что в нефильтрованном вине обязательно оседают в осадок и мелкие частицы мякоти и кожицы, и отжившие своё дрожжи. Если вино не сливать с осадка, а дать настояться, то вкус его становится мягче, появляется лёгкий намёк на игристость — пузырьки чуть покалывают язык, что очень удачно оттеняет, например, жирный вкус устриц.

Кстати, устрицы в Пэи-Нанте едва ли не обязательная закуска, то, что называется *amuse bouche* — «заедка». Сейчас качество мюскаде и, соответственно, его статус заметно улучшились. В любом справочнике по сочетаемости вина и кухни под номером

*В качестве маленькой закуски к вину в Турени подают хлебные колобки фуасы (fouasse). В старинные времена крестьяне проверяли, хорошо ли прогрелась печка, кидая туда для пробы маленький кусочек теста. Эти кусочки потом стали начинять рийетами, фасолью или козьим сыром.*



### ДЕЛИКАТЕСЫ ТУРЕНИ

- Пирожки-шоссоны с бургундскими улитками и фуа-гра
  - Кровавые колбаски, жаренные на дровяном огне
- Тушённые в чугунном котелке морские гребешки с белым вином монлуи (Montlois)
- Тушёная утиная грудка с перепелиными яйцами и соусом велуте на основе красного вина шинон (Chinon)
  - Пирожки из слоёного теста с лесными ягодами
    - Свежий сыр с подливкой из клубники
    - Жареная курица желин (geline)
- Кок-о-ван (петух, томлёный в вине) по-шинонски

один в качестве сопровождения морепродуктов будет значиться именно мюскаде, а потом уже другие белые вина.

### ТУРЕНЬ

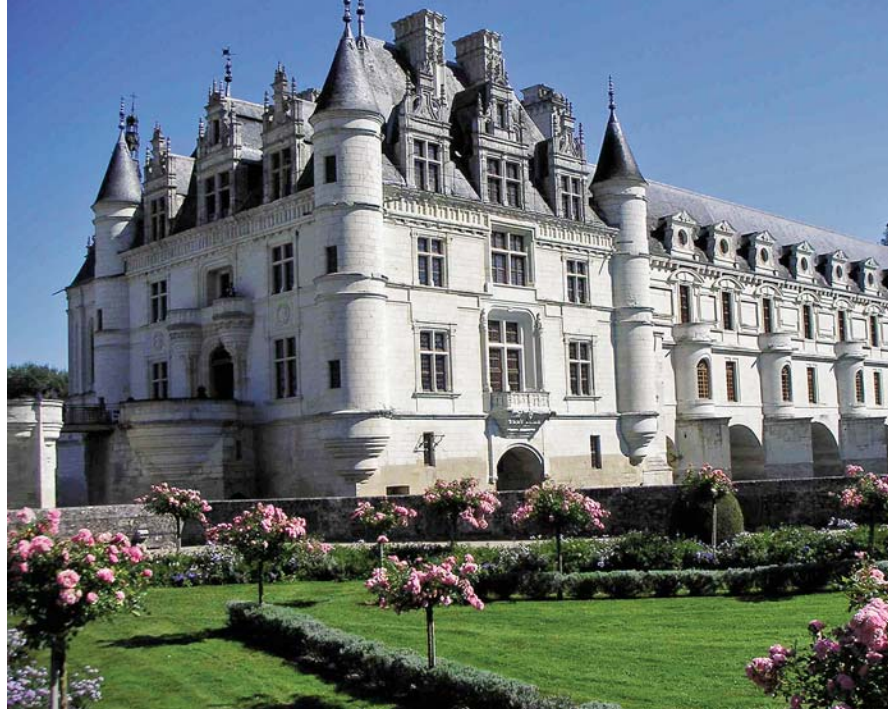
Дальше на восток лежит регион Турень, то есть окрестности города Тур — он будет штаб-квартирой для поездок по замкам Шенонсо и Шамбор.

Тур был основан в римские времена, особый статус он приобрёл благодаря епископу Мартину, который впоследствии был объявлен покровителем виноделов. На его могиле поставили часовню, а затем возвели монастырь, куда стекались толпы паломников. Не случайно ко-





Франсуа Рабле, автор книги «Гаргантюа и Пантагрюэль» — бессмертного гимна кулинарии, — родился и провёл молодые годы в Шиноне. Там открыт для посещения воспетый Рабле Оракул божественной бутылки, который разместили в погребе, принадлежавшем отцу Рабле, аптекарю и вино торговцу. В глубине подземной галереи и вправду есть родник, в котором брали воду для мытья бочек и бутылок. Он-то и стал прототипом раблезианского источника мудрости.



Замок Шенонсо в 40 км от Тура стоит на отмели в реке Шер. Его построил Франциск I для герцогини д'Этамп. Когда замок перешёл в собственность Генриха II, он презентовал его своей фаворитке Диане де Пуатье. Диана приказала разбить сады вдоль реки и высадила новые виноградники. После смерти Генриха II Екатерина Медичи изгнала из замка соперницу и уже сама неустанно украшала и совершенствовала Шенонсо, так что замок превратился в великолепный памятник архитектуры. Сейчас это самый посещаемый замок Франции после Версаля

## САМЫЕ ПОПУЛЯРНЫЕ ЗАМКИ ЛУАРЫ

### ● ШЕНОНСО

1 000 000 ТУРИСТОВ В ГОД

Этим шато всегда владели женщины, украшавшие его каждая на свой лад. Желавших полюбоваться красотами так много, что даже по ночам для экскурсий открыт парк.

[chenonceau.com](http://chenonceau.com)

### ● ШАМБОР

800 000 ТУРИСТОВ В ГОД

Самый большой дворец на Луаре стоит посреди парка, по площади равного Парижу. Это одна из уникальных построек эпохи Возрождения. Есть версия, что автором проекта был Леонардо да Винчи.

[chambord.org](http://chambord.org)

### ● АМБУАЗ

380 000 ТУРИСТОВ В ГОД

С королевским замком Амбуаз связаны три последних года жизни Леонардо. Франциск I подарил ему поместье Кло-Люссе в километре от своей резиденции. В церкви Сен-Убер установлена мраморная плита в память о разорённом во время революции захоронении великого мастера.

[chateau-amboise.com](http://chateau-amboise.com)

Замок Амбуаз

Ле-Ман



Анже



Замок Бриссак



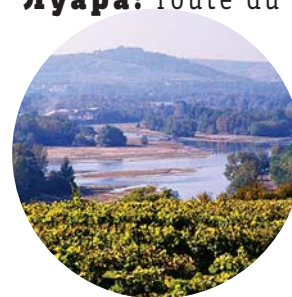
Замок Шинон



Замок герцогов  
Бретонских

Нант





роли династии Валуа в разгар Столетней войны обосновались в Туре — город стал духовной столицей не только региона, но и всей страны. После войны Карл VII обосновался в Париже, но и он сам, и его потомки частенько подолгу жили в замках Турени.

В Турени производят и игристые, и тихие белые и красные, и розовые вина. Они великолепно сочетаются с местной кухней: что может быть лучше белого сухого вувре (Vouvray) с тушёной речной рыбой! А к свиным рийетам закажите пряный красный или розовый бургей (Bourgueil).

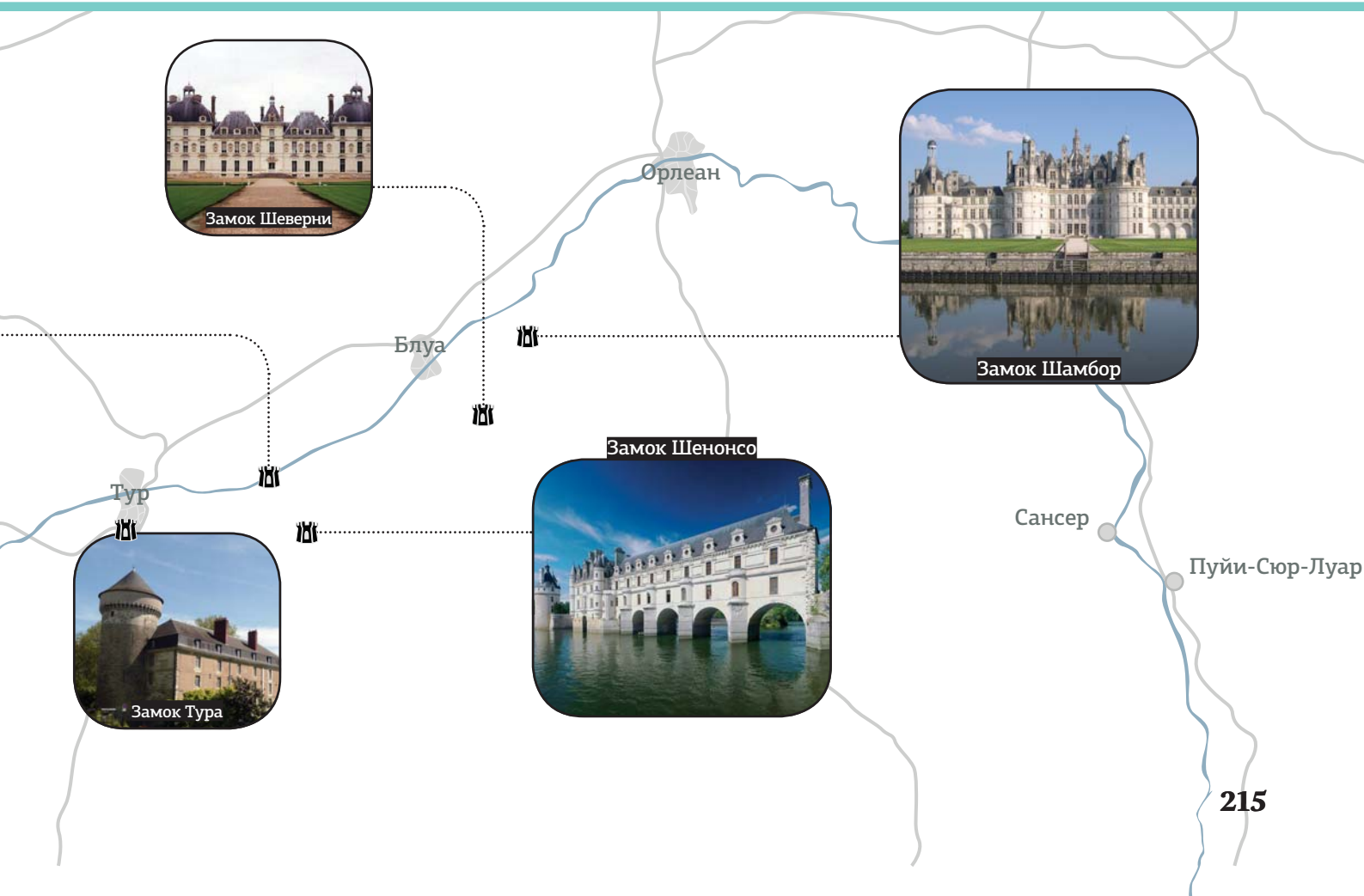
### САНСЕР

Двигаясь дальше на восток, мы окажемся в Сансере, в провинции Берри.

До нашествия филлоксеры в Сансере производили исключительно красные вина, но в начале

XX века, когда виноградник пересаживали, решили ввести совиньон блан, и результаты оказались великолепными. Для совиньонов из Сансера характерны свежий фруктовый вкус и аромат с тонами цитрусовых и хорошей минеральностью. Вкус богатый и округлый, что позволяет сочетать сансер даже с самой нежной речной рыбой.

Сансер раскинулся на скалистом гребне на высоте 312 метров, там, где в XII веке Этьен де Шампань, первый граф Шампанский построил укреплённый замок, венчающий вершину холма. Вокруг замка вырос город, который вскоре обнесли крепостной стеной, и неприступный Сансер стал своего рода сторожевым постом над Луарой. Столетняя война, череда религиозных войн, в ко-







### КРОТЕН-ДЕ-ШАВИНЬОЛЬ

Козий сыр в виде небольших шариков производится с XVI века, но только с середины XX века, когда начались поставки в Париж, он был признан настоящим деликатесом. «Крот» на местном диалекте означает «дыра» — так назывались места для полоскания белья на реке. Отсюда и «кротен» — нечто, что находится в этой дыре, поскольку женщины, отправляясь со стиркой на реку, гнали с собой коз, чтобы те паслись на берегу. В 1976 году кротен-де-шавиньоль получил статус продукта, контролируемого по наименованию — АОС (всего 48 сыров во Франции удостоились такой чести)

Auberge Joseph Mellot в Сансере — удивительная таверна, созданная семьёй Мелло, которая делает вино в Сансере с 1513 года. Вам предложат омлет с местной ветчиной, копчённой на дровах из виноградной лозы, террин по-виноградарски, рыбу в совиньоне блан, мясо кабана на вертеле (в сезон), жареные в печи кровяные колбаски, знаменитый сыр кротен-де-шавиньоль.

торых католики стремились истребить гугенотов (а их было немало в этих краях), знаменитая семимесячная осада в 1573 году (город стал оплотом гугенотов и католики не могли этого стерпеть), «малая сансерская Вандея» — восстание монархистов в годы французской буржуазной революции... На долю Сансера выпало немало бед. В XIX веке он утратил былое значение и превратился в провинциальный городок.

В наши дни Сансер — это дивные пейзажи, романтическая архитектура и неспешный, размеренный ритм жизни. Отсюда Луара уходит в горы, и на этом винно-исторический тур по долине логично будет закончить, чтобы пообещать себе вернуться в долину снова.

### ЦЕНТРОВЫЕ: САНСЕР И ПУЙИ

На противоположных берегах в среднем течении Луары лежат два самых знаменитых её аппелласьона. Сложная геологическая структура

обеспечивает разнообразие стилей вин. Минеральная плотность и в Сансере, и в Пуйи-Фюме восходит к киммерийским известнякам. Их называют *terre blanche* — «белой землей». Киммеридж встречается на крутых склонах Сансера (Аминьи, Шавиньоль, Крезанси), а в Пуйи-Фюме доминирует в Сент-Андлене и на *l'île de Bourg*, *Les Loges*, *Le Nozet*. В таких почвах много ископаемых раковин. Портландский известняк содержит небольшие примеси глины. Вина с него получаются мягкими, скорее фруктовыми, чем минеральными. Центральная часть виноградников Сансера и Пуйи-Фюме — низкие склоны, неглубокие долины — заняты оксфордскими известняками. Это так называемые *кайотты* (*caillottes*) — «камешки» на местном наречии. Совиньоны с этих склонов получаются элегантными, светлыми, ароматными, с более зрелым и скорее раскрывающимся букетом: их лучше пить молодыми.



## СТИЛИ И СОЧЕТАНИЯ

### SANCERRE

### POUILLY-FUMÉ

#### ПРОФИЛЬ ВИНА

- Глубокий и чистый жёлтый цвет с соломенным отблеском
- Ароматы цитрусовых, травы, смородины, в более зрелых винах — самшит и яблоки
- Благодаря кислотности вино кажется «хрустящим»
- Отчётливый кремневый тон в послевкусии

- Цвет с зеленоватым оттенком
- Типичные ароматы — персик, айва, цитрусы, белые цветы
- Кремневые, дымные ноты
- Некоторой йодистостью пуйи напомнит вкус хорошей атлантической устрицы

#### ГАСТРОНОМИЯ

Рако- и крабообразные, моллюски, копчёные лосось или форель, эскалоп индейки в сметанном соусе, свинина в белом вине. Сыр шавиньоль.

Не очень жирные устрицы fines de claire №1, морской ёж, красная икра, солнечник в белом масле и соке цитрусовых, ризотто с шафраном и моллюсками. Козьи сыры.

**P.S.** Традиционные, без «дуба», строгие и минеральные луарские совиньоны отсылают к рыбному меню, поскольку йодистый вкус морепродуктов хорошо соответствует именно минеральным нотам вина. А вот вина «нового стиля», округлые и маслянистые, лучше раскроются под белое мясо со сливочным соусом.

Граф Ален д'Эстют д'Ассэ — представитель династии, которая занимается вином с 1596 года.

Существование виноградников в Château de Tracy, где до сих пор живёт семья, подтверждено грамотой 1396 года!







# Скромное очарование Буржуа

*Ещё 40 лет назад о сансере в мире ничего не знали — теперь это слово не сходит с языка у любителей самых изысканных белых вин. Сансер стал эталоном сорта совиньон блан, а эталон сансера — дом Henri Bourgeois, выпускающий самую впечатляющую линейку вин этого наименования, от лёгких минеральных до насыщенных выдержанных в дубе.*



Анри Буржуа — крупнейший землевладелец в Сансере, ему принадлежат 65 га собственных виноградников, в том числе 4 га крю Mont Damné, неофициального гран крю Сансера

### ЧТО СТОИТ ЗАПОМНИТЬ О HENRI BOURGEOIS

- Крупнейший землевладелец Mont Damné
- Грамотная работа с новым дубом для совиньонов со старых лоз. Бургундские методы баттонажа и выдержки на осадке — sur lie
- Выдержанные в дубе сансеры: Jadis, d'Antan, MD с 50- и 60-летних лоз — самые серьезные и долгоживущие в царстве лёгких минеральных вин
- Лучший в Сансере гравитационный погреб, несколько уровней врыты в сердцевину большого холма
- Крупный неготиантский дом вин младших апелласьонов Луары — Буржуа видят свою миссию в «вытягивании» их за именами своих великих сансеров

Давно уже крестьяне фамилии Буржуа вгрызались в кремень и известняк крутого холма Мон-Дане — «Проклятой горой» (Mont Damné) за свой адский труд виноградары прозвали его ещё в Средние века. Крю Мон-Дане отлично обзревается из панорамной студии на соседнем холме, которая является верхушкой новейшей гравитационной ви-

нодельни Жана-Мари Буржуа. Несколько этажей вниз заполнены самым продвинутым оборудованием лучших марок. Из стальной винодельни будущего, как из пещеры, есть несколько рукавов наружу. Ходы выводят в старинные здания вдоль спускающейся вниз главной улицы деревни Шавиньоль. Там то погреб с очень старыми миллезимами, то новомодная штаб-квартира НВ, то театр барриков и пиес.

Вот строгий, зрелый и сильный сансер Etienne Henri. Он назван в честь Анри, отца Жана-Мари Этьена. Он был первым в Сансере, кто в новое время (когда стальные чаны уже повсеместно вытеснили старые большие бочки из виноделен) стал выдерживать совиньон в дубовых барриках. Бочки стали одним из главных предметов идеологических споров виноделов коммуны, когда в Сансере случилась качественная ре-

### КРИТИКИ О БУРЖУА

«Домен стал одним из важнейших хозяйств Луары, работая и с собственными, и с неготиантскими винами. Впечатляющая линейка Сансера и других апелласьонов Луары почти за гранью осознания.  
Крис Куссак, *The Winedoctor*

«Я преклоняюсь перед этой динамичной семьей. За почти 60 лет работы Жан-Мари сделал свой домен крупнейшим в Сансере, но, вопреки объемам, они поддерживают эксклюзивно высокое качество во всей линейке вин, от «младших» Vin de Pays до топового MD. Последнее, чистое и минеральное — мой фаворит, особенно в выдержанных миллезимах.  
Джим Бадд, *Jim's Loire*

«Это семейное хозяйство занимается ровно тем, чем обязаны заниматься десятки тысяч доменов Франции: распространять свои традиции по всему свету, расширять собственные горизонты, обмениваться опытом и идеями, — при этом делая вина всё лучше и лучше у себя дома.  
Дженсис Робинсон





волюция. Как водится, они поделились на традиционалистов (тех, кто ратует за минеральную свежесть неопороченного дубом совиньона) и модернистов (которые утверждают, что в союзе с бочками рождаются просто невероятно комплексные, томные сансеры, которые способны на более долгую жизнь).

Жан-Мари делает и то, и другое: его обширная линейка (а у него дюжина марок одного только белого сансера!) позволяет удовлетворить любым вкусам, кроме того, что он называет «фруктовой пышкой». Излишняя округлость и фруктовость, по его словам, делает сансер «фальшивым шардоне». А шардоне он вообще недолюбливает — люди настолько устали от него, что совиньону блан, уверен Жан-Мари, в ближайшем будущем гарантированы лидирующие позиции среди белых сортов в мире. «Шардоне бывает трудным и тяжёлым, а вот совиньон, в том числе и выдержанный в дубе, — это всегда свежесть и лёгкость, цветы и пикантные экзотические нотки. Выпьешь бокал — и тянешься за другим. Для ресторанов это беспроигрышный вариант». К тому же гастрономические тенденции последнего времени, от растущей популярности морепродуктов до вдумчивого погружения в тонкости азиатской кухни, благоволят именно совиньону.

## ВОПРОСЫ ВКУСА

Когда винодел противится бочкам и позднему сбору, букет сансера будет наполнен ароматами цветов и трав. Тут вы найдёте пресловутый тон самшита, миндаля, из фруктов — яблоки и персики. «Дубовый» поздний сансер — это манго и ли-



В каких бы других уголках света виноделы ни добились приличных результатов с совиньоном блан, они будут подражать нам.

чи, округлость, максимальная фруктовая яркость.

Буржуа не использует дуб для половины своих кюве, скажем, чистое выражение терруара Monts Damnés — совершенно «стальной» сансер, как и La Chapelle des Augustins. Другие вина, например Sancerre Jadis, выдерживаются частично в бочках, частично в стали. А вот Sancerre d'Antan и Etienne Henri и винифицируются, и выдерживаются в бочках. Выдержка sur lie\* не только добавляет вину комплексности, уплотняет его структуру, но и формирует кислотность более высокого порядка, чем в случае с молодыми, быстро бутилированными винами, — такой сансер получается более энергичным и напористым!

## К СЛАВЕ ЧЕРЕЗ ПАРИЖ

Sur lie — недавно возрождённая традиция. В начале XX века в Шавиньоле приберегали для семейных праздников лучшую бочку вина, так называемую «свадебную». Когда приходило время выпить фамильный резерв, вино, как это ни парадоксально, оказывалось свежее, чем вино того же урожая, разлитое по бутылкам раньше!

В те времена, впрочем, на этом не заострялись. Вино в экономике коммуны не было на первом месте. Выживали на козьем сыре — знаменитом шевре Crottin de Chavignole. Им промышлял и дед Жана-Мари. Виноградники у него тоже были, но их урожай продавался на сторону. Бутилировать собственный сансер начал Этьен-Анри. Вино сначала продавали только туристам, а показать себя в свете молодому предприятию помогла женитьба старшего сына Этьена, брата Жана-Мари, на парижанке. Стоило довести вино до Парижа, и его полюбили в модных бистро и ресторанах. Уже не за горами были вос торги публики на Лазурном Берегу, на курортах в Альпах, в Нормандии и Бретании, далее — везде. «Рестораны всегда были витриной для наших вин. Мы прославились благодаря связям с высокой кухней», — гордится Буржуа.

\* На осадке.





Терруару Мон-Дане 130 миллионов лет. Это киммериджские известняки — чистейший образец. Мы любим всю эту морскую историю: ископаемые раковины под лозами вовсе не мертвы. Они передают сансеру экзальтацию, которую многие в ценят. Это вино щекочет нервы.



### КРАСНОЕ НА БЕЛОМ

Красный сансер — последний писк моды у винных эстетов. До филлоксеры в Сансере пино нуар доминировал, потом его презрели на волне славы совиньона, сейчас — возрождают, но в новом значении, как вино не просто «возможное», но и «почти великое». «Некоторые сансерцы уже хотят иметь «собственное бургундское», — говорит Жан-Мари. — Я же всегда за луарское пино нуар, то есть вино субтильное, свежее. Оно для любителей белого, которым вдруг захотелось красного».

Только для красного La Bourgeoise, которое делается со старых лоз, применяют 100% новый дуб. Вино представляет более сложный стиль с ароматами чёрного перца, смородины и даже вереска. La Bourgeoise Rouge с 55-летних лоз — настоящее открытие для знатока пино!

### ХОЖДЕНИЕ ЗА ТРИ МОРЯ

Интерес ко всему новому привёл Буржуа в Новую Зеландию. Десять лет он искал для себя виноградник в Новом Свете, объехал обе Америки от Чили до Орегона, но влюбился в Мальборо — остров Южный, берег пролива Кука, 36 часов самолё-



том из Парижа. Его привлёк не только оформившийся к тому времени имидж совиньона блан из Мальборо, но девственность этих земель, не испорченных химикатами, не видавших болезней. Для местных пришествие Буржуа было очень лестным — потенциал их земли удостоился высокой оценки знаменитого гуру сансера.

90 гектаров земли, где раньше только овец пасли, были приобретены в 2001 году с перспективой высаживать в год по 12 га лоз — поровну совиньона блан и пино нуар. Терруар не монолитный — аллювий сменяется глиной, гравием, однако везде неизменная вулканическая основа.

Отсюда очевидные различия между винами Сансера и Мальборо. Вулканические подпочвы, виноградники близкие к морю — и совиньон получается более ярким, фруктовым, взрывным.

Пино нуар здесь он уходит в сторону корицы, яркой вишни и сливы, получается стойким и округлым, никакой субтильности красного сансера! Искать в Clos Henri продолжение Сансера не стоит, Мальборо — это другая инкарнация для совиньона блан и новый уровень — для пино.







# Портрет биодинамиста

*Николя Жоли — человек-легенда, гуру биодинамики, лидер важнейшего союза виноделов-биодинамистов La Renaissance des Appellations, в который входят 180 хозяйств из разных стран, учитель в высоком смысле этого слова. Его собственный крошечный виноградник La Coulée de Serrant в Саваньере имеет статус отдельного аппелласьона (Savennières-Coulée-de-Serrant AOC).*





## Луара: хозяйство

« Мы едим искусственный хлеб, овощи, выращенные без земли и солнца. Наши дома и автомобили напичканы вредными электромагнитными излучениями. Культурное загрязнение достигло ужасающих масштабов. Мы на дне, и вот-вот начнется глобальное возрождение. Агрикultura уже сделала колоссальный скачок. Десять лет назад был полный мрак. Сейчас я вижу всё больше и больше признаков оздоровления.

« Биодинамика — это очень практично и просто. Несколько обработок в апреле-мае — чтобы помочь цветению. Если холодно, я распыляю настой трав, который несёт тепло, если сухо — настой трав, который усиливает циркуляцию соков. Летом ещё пара обработок: одна для корней, другая для фотосинтеза. Но как только я залил вино в бочку — всё, у меня каникулы. Три часа мягкого прессования — и я свободен. Ферментация, выдержка — я сюда не вмешиваюсь, вино само знает, как ему развиваться.

« Возьмите знаменитое вино за 100 евро и биодинамическое вино из тех же сортов за 10 евро. Пробуйте вслепую в течение трёх дней. В первый день выиграет знаменитое вино, на третий день — биодинамическое, потому что оно живое, оно устойчиво к окислению. А с технологичного вина вся косметика сойдёт в два счёта.

« Мы в самом начале пути. Биодинамика — лишь первая ступенька, когда действие переносится с материального уровня на энергетический. То же самое коснется медицины, педагогики, социального устройства.

« Погреб — утроба, которая вынашивает вино, здесь может быть только покой. Яйцевидная форма бочки идеальна для вызревания вина. В ней силы земли и неба аккумулируются равномерно и гармонично. Единственная проблема — Паркер всех приучил к вкусу нового дуба. Моим бочкам 20–25 лет. Если у вас всё в порядке с вентиляцией и влажностью, если вы правильно содержите ваши бочки, их не нужно менять. Всё это выдумки.

« Биодинамика — не набор рецептов, это исследование жизненных сил и изобретение новых практик, которые помогают транслировать эти жизненные силы в виноград. Слепое применение практик — это глупость. Их нужно чувствовать. Я чувствую так, моя дочь Виржини чувствует иначе. Мы в одной и той же ситуации примем разные решения, у нас получатся разные вина. Одного уровня, но разные. Биодинамика выражает винодела не меньше, чем терруар. И именно таким должно быть вино.

Он работает только с шененом блан, его вина — архаичны и современны. Это вина-манифесты, главный посыл которых — самобытность. Они настолько яркие, сложные и гармоничные, что волевым принятием принимаешь всерьёз все эзотерические практики, связанные с их производством. Скептики говорят, что такой терруар, как у Жюли, не загубить даже биодинамикой, энтузиасты убеждены, что именно биодинамика дела-



## ЧТО ТАКОЕ БИОДИНАМИКА?

Основа биодинамических практик — компосты, этикие «эликсиры жизни» на базе навоза, выдержанные по полгода в закопанном в землю коровьем роге. Это не всё. Соцветия тысячелистника выдерживаются в мочевом пузыре оленя, цветки дикой ромашки — в коровьих кишках, дубовая кора — в черепае «домашнего животного». Восемь строго выверенных «препаратов». Главное в компостах — это информация, поэтому использовать их нужно гомеопатическим способом: разводить в большом количестве воды и этой водой опрыскивать виноградник. Одни компосты для корней, другие для листьев, третьи — против вредителей. Они-то и производят эффект «динамизации». Рыхление почвы плугом на конной тяге — ещё одна жизнеутверждающая практика. Всё нужно делать вовремя, то есть по лунному календарю. Словом, антропософская медицина применительно к винограднику.

Биодинамика помогает возродить биоразнообразие на винограднике, улучшает микробиологию почвы. Лозы живут дольше, корневая система усиливается и прорезает всю глубину подпочв. Гипотетически в вине больше минеральности и терруарности.

ет звучание терруара в винах Жоли настолько ясным и внятным.

Жоли с семьёй живёт в доме, отстроенном на развалинах монастыря XII века, в ложбинке между двумя виноградниками: с одной стороны La Coulée de Serrant (смотрит почти на юг), с другой стороны La Bergerie (смотрит почти на север). Внизу — Луара, спокойная, полноводная, разделённая вытянутым островом на два рукава. Уютный, замкнутый микрокосм. На макушке кло La Bergerie — стоячие камни, возле которых проводит большую часть жизни верный белый конь Николя Жоли. Чуть выше — остатки кладбища XII века. В буйном разнотравье — надгробные плиты, изъеденные временем. Здесь состоялась одна из важных битв, в которой французы одолели англичан. К La Bergerie и La Coulée de Serrant примыкает ещё несколько участков, с них Жоли делает Les Vieux Clos. Чтобы понять характер почв, Жоли советует присмотреться к террасам, которые защищают виноградники. Над La Coulée de Serrant терраса особенная — из рыжего сланца. В других местах виден серый сланец с кварцевыми прожилками.

Вернувшись в 1977 году в родительский дом после МВА Колумбийского университета и финансовой карьеры в JP Morgan, Жоли решил заняться виноделием по-научному. Его мать, Дени Жоли, возродила заброшенный виноградник в 60-х годах, она всё делала по наитию. В 1962 году ей приглянулось это поместье главным образом благодаря прекрасному виду на Луару. О том,



### CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT 2011

Плотная, щедрая материя этого вина меняется в бокале с каждым кручением, словно в калейдоскопе, выпускающая в фокус восприятия то сладкий грейпфрут с курагой и пряностями, то яблочную пастилу с имбирём и мёдом, то ореховую булочку с абрикосовым джемом. Одно остаётся неизменным — вибрирующая струна минеральности.



### CLOS DE LA BERGERIE 2011

Бержери чуть более тонок и цветочен, возможно, сказывается более северная экспозиция. Он так же спел, сочен и свеж, как La Coulée de Serrant, но чуть менее интенсивен. Яблоки, абрикосы, груши, айва оттеняются свежим миндалем, абрикосовыми и яблочными косточками, белыми цветами, мокрым сланцем.



### LES VIEUX CLOS 2011

Введение в вина Жоли, баланс, ясность, сложность, минеральность и обезоруживающая открытость. Как и «старшие» вина, выигрывает от длительной аэрации.

что La Coulée de Serrant — знаменитый виноградник, она узнала позже, хобби переросло в страсть, но знаний не хватало. 32-летний Николя, разочаровавшийся в крупном бизнесе, со всей серьёзностью отнесся к новому поприщу. После двухгодичных курсов по энологии в университете Бордо он начал применять гербициды и пестициды. Через пару лет заметил, что земля мертвеет. Жоли постигло новое разочарование — на этот раз в современной энологии и сельском хозяйстве. Через пару лет «органических» опытов ему попались в руки лекции Рудольфа Штайнера. Эксперименты с биодинамикой оказались удачными, и в 1984 году все виноградники были переведены на новую, точнее, хорошо забытую старую методику.



An aerial photograph of a vineyard in the Rhône Valley. The foreground and middle ground are filled with rows of dark, dormant grapevines planted in a terraced pattern on a hillside. In the background, several houses with tiled roofs are visible, surrounded by trees and greenery. The overall scene is a mix of agricultural land and residential areas.

# ДОЛИНА РОНЫ

*Северная Рона (Hermitage, Côte-Rôtie, St. Joseph, Condrieu, Cornas) и Рона Южная (Châteauneuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône) — два разных мира и объединяют их лишь общие сорта винограда. С точки зрения особенностей климата, рельефа, почв север долины ближе, пожалуй, к Бургундии, чем к югу, а юг — ближе к Провансу.*

Вид с холма Эрмитаж

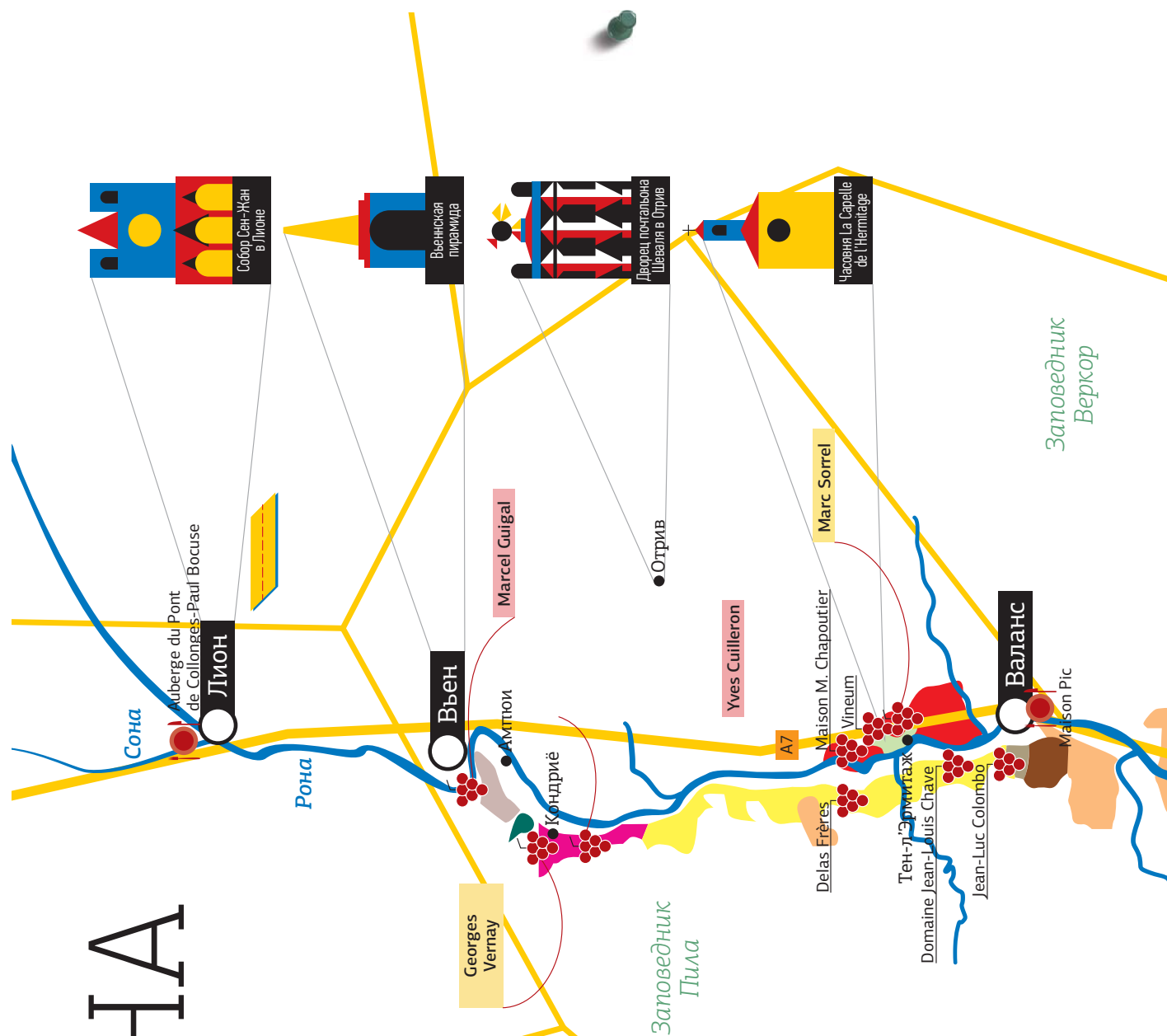


# ДОЛИНА РОНЫ

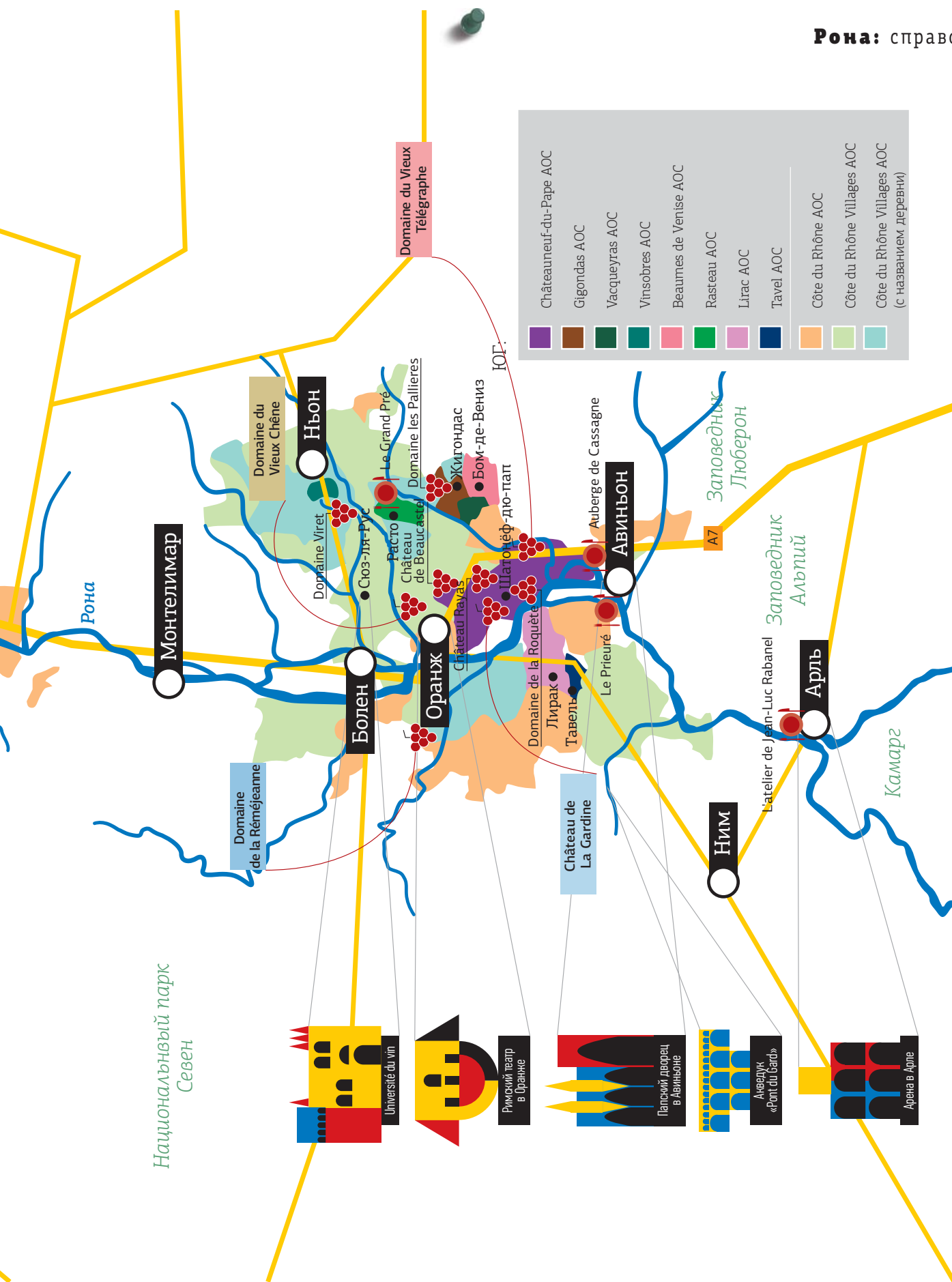
К аппелласьону Côte du Rhône AOC (44 000 га) принадлежат коммуны и Северной, и Южной Роны. Из них 16 коммун имеют право указывать на этикетке свой аппелласьон вместо общего Côte du Rhône AOC.

СЕВЕР:

	Côte-Rôtie AOC
	Château-Grillet AOC
	Condrieu AOC
	Saint Joseph AOC
	Hermitage AOC
	Crozes-Hermitage AOC
	Comnas AOC
	Saint-Péray AOC
	Côte du Rhône AOC









# АППЕЛЛАСЬОНЫ РОНЫ

Вина аппелласьона Côtes-du-Rhône AOC производятся как в Северной, так и в Южной Роне. Для кот-дю-ронов разрешено использовать 21 сорт винограда. Базовое требование к ассамбляжу — гренаш должен составлять не менее 40%. Однако, если для вина используется сира, выращенная на севере Роны, то ей разрешается вытеснять гренаш вплоть до 100%-го доминирования.

Вина аппелласьона Côtes-du-Rhône Villages AOC делаются только в южной части Роны. Для них предписывается более низкая урожайность, чем для Côtes-du-Rhône. Гренаша должно быть не менее 50%.

★ Деревни в составе аппелласьона Côtes-du-Rhône Villages AOC, которым разрешено указывать своё название на этикетке как часть аппелласьона.

○ Аппелласьоны отдельных крю Северной и Южной Роны

3380 96/3/1

Площадь виноградников и соотношение красных, белых и розовых вин

Сона

Рона

ЛИОН

## СООТНОШЕНИЕ АОС ПО ПЛОЩАДИ ВИНОГРАДНИКОВ (Рона)

Vinsobres	441	100
Beaumes-de-Venise	629	100
Lirac	782	85/9/6
Tavel	902	100
Rasteau	938	100
Saint-Joseph	1211	91/9
Gigondas	1216	99/1
Vaqueyras	1406	95/4/1
Crozes-Hermitage	1514	92/8
Châteauneuf-du-Pape	3161	94/6
Côtes-du-Rhône Villages	3380	96/3/1

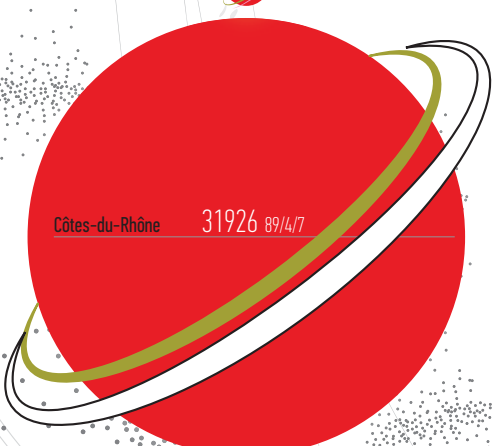
Château-Grillet	441	100
Saint-Péray	73	100
Cornas	131	100
Hermitage	136	76/24
Condrieu	168	100
Côtes-Rôtie	276	100

Côte-Rôtie / Кот-Роти	○
Condrieu / Кондриё	○
Château Grillet / Шато Грийе	○
Saint-Joseph / Сен-Жозеф	○
Cornas / Корнас	○
Saint-Péray / Сен-Пере	○

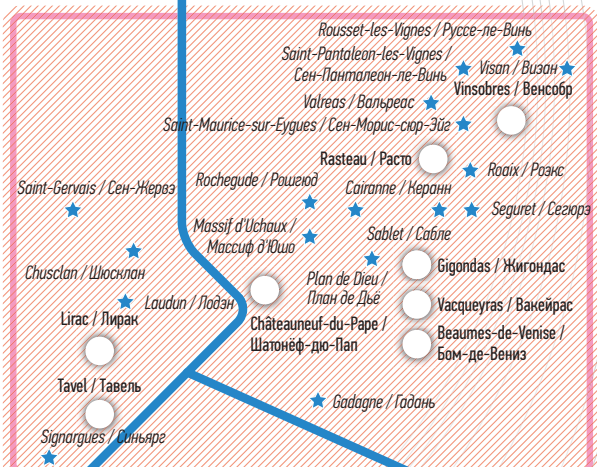
Crozes-Hermitage / Крос-Эрмитаж  
Hermitage / Эрмитаж

## СÔTES-DU-RHÔNE / КОТ-ДЮ-РОН

Рона



Côtes-du-Rhône Villages / Кот-дю-Рон Виллаж



## РЕКОМЕНДОВАННЫЕ КОТ-ДЮ-РОНЫ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ДЕГУСТАЦИИ «ПОКУПАТЕЛЬСКОГО ГИДА SWN» В ЯНВАРЕ 2016

- Philippe Viret Renaissance Vin de France 2012 Côtes-du-Rhône
- J.L. Chave Mon Cœur Côtes-du-Rhône 2013 // Arsenal
- Tardieu-Laurent Guy Louis Côtes-du-Rhône 2013 // AST
- Château Pegau Cuvee Maclura Côtes-du-Rhône 2013 // Fort
- Château de Marjolet Laudun Cuvee Tradition Côtes-du-Rhône Villages 2013 // Classica
- Domaine Raymond Usseglio Les Claux Côtes-du-Rhône 2013 // Grape

- Paul Jaboulet Aine Parallele 45 Côtes-du-Rhône 2013 // DP-Trade
- Domaine de la Presidente Côtes-du-Rhône Villages Cairanne 2013 // L-Wine
- Boutinot les Coteaux Schisteux Seguret Côtes-du-Rhône Villages 2012 // Marin Express
- Château de la Gardine Brunel de la Gardine 2012 // Simple
- E. Guigal Côtes-du-Rhône 2011 // Eurowine



## ДОЛИНА РОНЫ

- 73 500 га площадь виноградников
- 15% вин Франции
- 6000 виноградарей
- 875 независимых хозяйств
  - 70 кооперативов
  - 20 негоциантов
  - 26 апелласьонов
  - 420 млн бутылок
  - 92% красных вин

### СЕВЕРНАЯ РОНА

10% вин  
Сортные вина:  
Сира (с вионье или без)  
Вионье  
Марсанн (с русанном или без)

Континентальный климат, холодная зима, жаркое лето, мистраль  
Гранитные подпочвы  
Крутые склоны, террасы

Каштаны, тополя, кипарисы вишни, персики

### ЮЖНАЯ РОНА

90% вин  
Ассамбляжи  
Красный (гренаш, мурведр, сира, сенсо, мускарден)  
Белый (клерет, бурбуленк, гренаш блан, марсанн, руссан)

Средиземноморский климат, мягкий, переменчивый, с грозами, мистраль

Гранитные подпочвы  
Галечник, известняк, песок  
Пологие холмы, равнины

Ливы, лаванда, гарриги, сады, пинии



## Из заметок на дегустации вин Северной Роны для SWN, 2014:

«...По ходу дегустации постоянно доносились реплики о нетипичности некоторых образцов: то Корнас оказался недостаточно мужественным, то Сен-Жозеф – наоборот недостаточно женственным. Кот-Роти после Эрмитажа сначала выглядел недостаточно концентрированным и мощным, кого-то в нем смущали слишком явные тона копченого мяса. Эксперты, часто соглашаясь друг с другом в описаниях вин, нередко не могли сойтись во мнении в оценке: кому-то стиль некоторых вин казался рустичным, кому-то – наоборот классическим. Тем не менее, все однозначно признали высоким класс представленных вин, но главным открытием дегустации стало признание широкой палитры стилей, которую

может давать сира на терруарах Северной Роны.

### САНДРО ХАТИАШВИЛИ, SIMPLE:

В последние годы вина Северной Роны значительно улучшились в качестве. Исторически Эрмитаж остается самым востребованным, и в России, к сожалению, не наблюдается повышения интереса к таким жемчужинам, как Кот-Роти. За этими прекрасными винами гоняются коллекционеры всего мира, а у нас старые винтажи могут прозябать на складе.

### ВЛАД ВОЛКОВ, VINOTERRA:

У российских потребителей сложилось не-правильное понятие о винах Севера Роны как

о мощных, алкогольных и зачастую «задублен-ных». На деле довольно легкие элегантные вина с хорошей кислотностью неподготов-ленного покупателя могут разочаровать противоположностью стилистики.

### ВИТАЛИЙ ЛЫСЕНКО, СОМЕЛЬЕ МОСКОВ-СКОЙ ПЕРВОЙ ВОЛНЫ:

В Северной Роне всё реже делают класси-ческие в старом понимании вина. Сейчас классическим часто считают прилизанное, очень аккуратно сделанное вино с прекрасной работой с бочкой, когда сорт показан как в учебнике. Нашему поколению ещё повезло пить настоящие вина, а со многими современ-ными образцами скучно.





# Роновый дневник

*Главные красные сорта Роны — сира и гренаш. Первый доминирует на севере, второй на юге. Белые — вионье, марсанн, руссан — всегда были на вторых ролях, но сейчас всё больше пользуются спросом. В Роне, особенно в Южной, есть ещё не менее дюжины сортов-сателлитов. Но главное то, что сегодня Рона — один из самых бурно развивающихся винных регионов мира. Здесь можно найти вина на любой кошелёк: от коллекционных ценностей до самых бюджетных вариантов, которые будут чудо как хороши.*





## Рона: route du vin

Во всех языках, кроме русского, Рона имеет мужской род (Рон) и соответствующую маскулинную мифологию. Женственная Сона якобы умиряет буйный нрав Рона, бегущего с альпийских гор (две реки сливаются в Лионе), и дальнейшая их судьба — это сплошная гармония и счастье винодельческой долины, поначалу с накалом страстей (Кот-Роти, Кондриё, Эрмитаж), потом более ровное, спокойное и глубокое (Кот-дю-Рон, Шатонёф-дю-Пап).

и твёрдый известняк, размытый рекой на протяжении многих веков. По склонам тянутся узкой полосой виноградники, в основном на неровном правом берегу Роны. Условия для выращивания винограда в знаменитых крю Северной Роны очень суровые, и климат далеко не средиземноморский, скорее континентальный, с холодной зимой и жарким летом.

На юге всё иначе, там виноградники свободно раскинулись по низким холмам, по занимаемой площади они в шесть-семь раз больше виноградников севера.

### АВТОНОМИЯ СЕВЕРА

Здесь дуют сильные ветра. Мистраль настолько сильный зимой и ранней весной, что сбивает с ног. Лозы не тянутся по проволокам, иначе их сломает ветер. Их обрезают на высоте одного метра от земли, подвязывая каждую к отдельному колышку, так что вид у виноградников здесь весьма специфический.

Неприятные для человека ветра кое-чем хороши для лоз: они их подсушивают, избавляют от паразитов и грибковых заболеваний. Другие важные факторы климата — это жара, сильные дожди, яркое солнце: всё это здесь бывает часто, порой с избытком. Придавая винам редкую тонкость и изящество, эти погодные излишки способны и погубить иной миллезим.

Ронские вина были известны ещё до римлян, при галлах, когда обитавшее в этих краях племя аллоброгов выменивало на вино необходимые товары у соседних племен. Там, где сейчас находятся великие виноградники Кот-Роти и Эрмитаж, сохранились следы древнего производства вина. В 125 году до н. э. в регионе установилось римское владычество. Новые хозяева долины подняли местное виноделие на такой уровень, что в первые века нашей эры речь уже шла

**Р**она тянется на 800 километров от истока реки в ледниках Швейцарии до Средиземного моря, куда она впадает широкой дельтой к западу от Марселя. Виноградники покрывают лишь четверть её протяженности, от Вьена (Vienne) до окрестностей Авиньона и только эта часть долины, Valée-du-Rhône, является терруаром с мировым именем.

Север долины — это крутые склоны, состоящие в основном из твёрдых пород. Это и гранит,





о конкуренции между винами Италии и винами Ронской Галлии. Римляне основали город Вьен, окружённый виноградниками, неподалёку строились мастерские амфор. Они же провели в долине огромные даже по нынешним меркам работы по глубокой вспашке почв, строительству стен, поддерживающих террасы с виноградниками.

В Средние века в плане вина выдвинулись соседние Бургундия и Прованс, перекрыв ронским винам ходы на север и на юг. В то же время мощные красные из Роны проходили торговцы разливали под видом бургундского или добавляли в «марго» и «лафит». Был даже термин «эрмитажированное бордо». Поэтому ронские виноделы первыми во Франции подняли вопрос о контроле происхождения вина, и уже в 1650 году появилось первое контролируемое наименование, прообраз современных апелласьонов, — Côtes-du-Rhône («Берега Роны»). По королевскому эдикту 1737 года на всех бочках с местным вином выжигались три буквы — CDR (Côte-du-Rhône). Кстати, уже в XX веке в южно-ронском Шатонёфе-дю-Пап был разработан свод правил

для производства вина, ставший основой стандартов общепрофессиональной системы АОС.

В 1970–80-х годах, благодаря некоторым винным критикам и, в первую очередь, Роберту Паркеру, ронские вина резко вошли в моду у конесёров всего мира. С тех пор Рона развивается верно и не так уж медленно и если на аукционах она по-прежнему существенно проигрывает Бургундии, то по количеству рейтинговых вин уступает только Бордо.

### ОСОБЕННЫЙ СИРА

За последнюю четверть века северно-ронский сорт сира распространился по всему свету. Согласно основной гипотезе, он происходит из воспетого поэтами персидского города Шираз. Из Персии на юг Франции его завезли финикийцы. Однако сейчас всё чаще раздаются возгласы, утверждающие происхождение сорта из местного ронского дикорастущего винограда.

Сира замечателен густым экстрактом, тёмно-красным, с черновато-фиолетовым оттенком, цветом. Как и во всех средиземноморских





сортах, в сира присутствует отчётливый тон специй, смешанный с ароматами лесных ягод. В винах Côte-Rôtie и Hermitage он отличается заметным лесным тоном — это уже не комплексный аромат подлеска, характеризующий бургундские вина, а несколько иной аккорд, иногда включающий в себя даже оттенки жареной дичи.

Сам сорт неприхотлив, мало подвержен гниению и болезням, а созревает быстро. Издавна было не принято производить вино из чистого сира, его разбавляли белым вионье (что до сих пор и делают в Côte-Rôtie, где это закреплено законодательно), и лишь в наше время поняли, насколько хорошо сира передаёт климатические условия своего созревания, всевозможные особенности почв. Теперь стопроцентным сира мало кого удивит.

Сира хорошо выдерживается 15–20 лет, но он не так стоек, как каберне совиньон или пино нуар. У него есть чёткий индикатор увядания — развивается едкий горелый аромат, и по мере его усиления вино погибает. Однако среди 20–30-летних вин вина на базе сира выглядят очень хорошо, вот только найти даже 30-летний сира сейчас непросто, ведь до 1980-х годов никто не занимался им всерьёз. Ронские вина стоили копейки, и никто не думал их хранить.

### ХОЛМ УЕДИНЕНИЯ

У Hermitage (иногда пишут Ermitage) есть легенда. Якобы в XII веке в эти места из Крестового похода вернулся рыцарь Анри-Гаспар де Стеримберг (Chevalieu de Stérimberg). Потрясённый ужасами войны, он поселился в уединённом месте на холме Сен-Кристоф над Роной, где и построил себе скит (жилище отшельника), по-французски hermitage. В названии вин Hermitage присутствуют теперь и имя шевалье, и часовня на холме (la Chapelle). Помимо молитв шевалье занимался виноделием — он раскорчевал заросший кустарником склон, заброшенный в конце римской эпо-

хи, и вырастил виноград. Известность вина росла из века в век. Уже в XVII веке о Hermitage узнали в Англии и даже при дворе русских царей.

В наши дни на винограднике Эрмитаж примерно 110 га занимает сира и 30 га — белые сорта марсанн и руссан. Он частями принадлежит нескольких виноделам, наибольшие доли у домов Charoutier и Jaboulet. Примерно 20 га принадлежит кооперативу Тена.

В деревушке Тен-л'Эрмитаж находятся погреба нескольких негоциантских домов, которые делают все вина Роны, в том числе и Южной. Шапутье делает 6 млн бутылок: всё от Тавеля и Кот-дю-Рон, и всё — по лунному календарю, с лошадьми, компостами и коровьими рогами (Мишель Шапутье — один из самых масштабных биодинамистов во Франции). Полная противоположность Шапутье — его сосед Марк Сорель, виноградарь со скромными 4 га в Эрмитаже и небольшим расширением в Кроз-Эрмитаже. В погребе у него всё просто, старые бочки, никакой



Лион, откуда стартует винная дорога долины Роны, — гастрономическая Мекка Франции. Дело не только в концентрации супер-шефов, Институте Поля Бокюза, самом Поле Бокюзе, его ресторанах и брассери — в Лионе всё пропитано духом чревоугодия, качество продуктов возведено в культ. Пословицы вроде «на работе не перенапрягайся, но за столом изо всех сил старайся» — неотъемлемая часть мировоззрения.



# 

### 

В долине Роны кухня так же разнообразна, как вина, с юга она провансальская, с севера — лионская с явным влиянием бургундской

#### 

Типичная лионская закуска: свиные субпродукты и нарезка разных колбас

#### 

Крупная колбаска весом до 0,5 кг, делается исключительно из свиного мяса и сала

#### 

Классическая лионская закуска: творог, травы, лук-шалот, соль, перец, оливковое масло, уксус



#### 

Соте курицы с грибами и томатами, фламбированное в коньяке или белом вине; этим блюдом повар ресторана du Cercle завоевал руку и сердце красавицы Селестин Бланшар.



#### 

Заяц по-королевски

#### 

Трюфельный суп Бокюза



#### 

Утка, фаршированная фуа-гра, фисташками и трюфелем



#### 

Форель по-ваклюдски, филе форели маринуется в белом вине, готовится с грибами и трюфелем



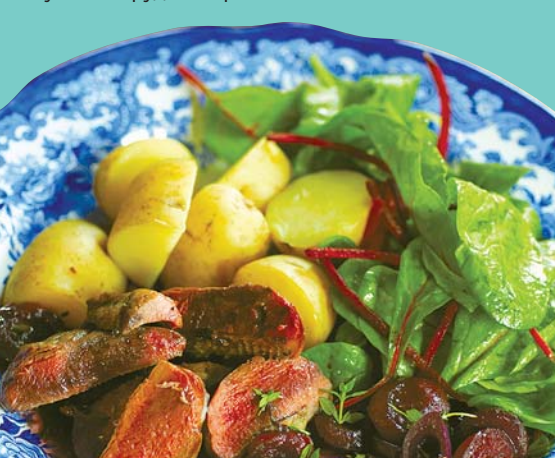
Олень под обергермейстерским соусом

#### 

Говядина в соусе из красного вина

#### 

Голубиные грудки в красном вине





стали с термоконтролем, из механизмов — только вентиляция. Его Le Gréal — один из самых тонких, чистых и комплексных сира на свете.

Холм поделен на клима (этот термин здесь в таком же ходу, как в Бургундии). В западном клима Les Bessards вина самые пряные, потому что почвы там — сплошной гранит и железо. Восточное клима Le Méal — известняк с мелкими камушками. Сира получается мягким, почти цветочным.



У вин с клима L'Hermite сильный аромат розы и вишни. Традиционно виноделы смешивают вина с разных клима, но всё чаще на этикетках появляются названия отдельных маленьких виноградников, как у Сорреля.

Эрмитаж, как и другие великие красные вина, бесполезно пробовать молодым. В зрелом возрасте он развивает редкое богатство букета, в котором преобладают тона кожи, липового цвета, фиалки и боярышника. По насыщенности эр-

## ПРОДУКТЫ

### Taureau de Camargue AOC

Мясо чёрных быков Камарга по своим вкусовым качествам приближается к дичи. Стада пасутся на воле, главный регламент — на каждого быка должно приходиться не менее 1,5 га



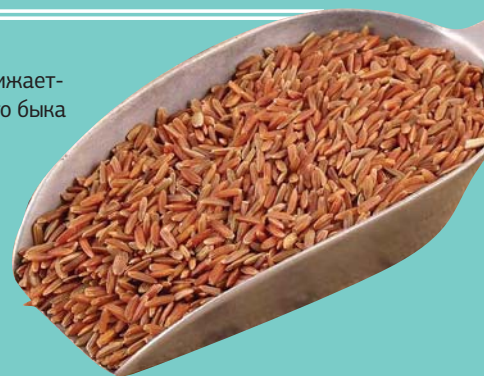
#### ● Соль из Камарга

«Солевой цветок» Камарга (fleur de sel) — исключительно вкусная соль, её фасуют в симпатичные баночки с пробковой крышкой



#### ● Чёрный трюфель

Без него не представить ронскую кухню, в городок Сен-Поль-Труа-Шато его свозят со всей восточной части долины, сюда же за ними приезжают шефы



#### ● Рис из Камарга IGP

Три четверти риса Франции производится в дельте Роны

## СЫРЫ

#### ● Пикодон (Picodon AOP)

Мягкий козий сыр, кругляшок 40–60 гр, 2–4-недельного созревания

#### ● Бле-де-Веркор-Сассенаж (Bleu du Vercors-Sassenage AOP)

Голубой сыр из коровьего молока, делается довольно увесистыми головами

#### ● Риготт-де-Кондриё (Rigotte de Condrieu AOP)

Мягкий непрессованный сыр из свежего козьего молока с лёгким ароматом мёда и акации, двухнедельная выдержка делает его острее

#### ● Томм-д'Арль (Tomme d'Arles)

Мягкий сыр из овечьего молока



#### ● Сен-Марселен (Saint-Marcellin)

Нежный, кремовый, мягкий сыр из коровьего молока, маленькие кругляшки до 80 гр







митаж нередко сравнивают с портвейном. В классическом понимании подавать такое вино надо к дичи — зайцу с вишнями, косуле, кабану.

### **ДВЕ СЕСТРЫ ЧЕРЕЗ РЕКУ ОТ ШЕВАЛЬЕ-ОТШЕЛЬНИКА**

Напротив Эрмитажа — южные, так называемые «поджаренные» склоны (*côte rôtie*). Кот-Роти больше по площади, целых 220 га. У него своя легенда, объясняющая деление на *Côte Brune* и *Côte Blonde* (тёмный и светлый) давней прихотью местного феодала, синьора де Можирона. Он якобы отдал эти два участка (лучшие в своих землях) в приданое за дочерей — блондинку и брюнетку. Почва *Côte Brune* гораздо темнее — глинистая, богатая оксидом железа, она даёт тёмные, насыщенные, танинные вина. На *Côte Blonde* почва известняковая, песчаная, и вина получаются более ароматическими, мягкими. На *Côte Brune* хорошо растёт сира, а на *Côte Blonde* исторически высаживался ещё и вионье, который добавляли в красные вина. Сегодня виноделы часто смешивают вина с этих двух склонов, и на этикетках вы можете встретить ремар-

ку '*Côte Brune et Blonde*'. Как правило, это базовые, относительно недорогие вина в линейке производителя.

Юное кот-роти — вино ещё более концентрированное, чем эрмитаж, но с возрастом они становятся более похожи: чёткие ароматы цветов, подлеска, смолы, дыма — все признаки серьёзного сира.

В Кот-Роти много выдающихся виноделов, но человек номер один в списке культовых личностей — Марсель Гигаль, которому приписывают «ронскую революцию». В конце 70-х он был в авангарде нового производственного тренда. До этого проблемой кот-роти были огромные бочки тонно (*tonneaux*) по несколько тысяч литров, в которых здесь по традиции выдерживали вина. Дело вот в чём: редко какой винодел мог бутилировать сразу всё вино из бочки, это 10–12 тысяч бутылок. Обычно заказы были гораздо скромнее, из бочки отливали понемногу и она подолгу стояла полупустой, вино окислялось, по современным меркам — сплошная антисанитария. Гигаль решительно начал использовать маленькие бургундские пиесы (*pièces*)





Штаб-квартира Гигалей



Марсель Гигаль с сыном Филиппом



### НОВИЧКИ В ФАВОРИТАХ

Аппелласьоны Saint-Joseph и Cornas исторически попали в разряд менее престижных, хотя вином из Сен-Жозефа, согласно письменным источникам, восхищались Карл Великий, Людовик XII и Виктор Гюго. Тогда оно называлось Vin des Mauves («Мальвовое вино»), нынешнее название закрепилось в 1952 году. Современное сен-жозеф — конечно, легче, чем кот-роти, но оно невообразимо ароматно и считается самым «жен-

из нового дуба и ввёл практику бутилирования вин с отдельных участков. Так появились на свет его знаменитые «ла-ла-ла»: La Mouline, La Turque, La Landonne. Сегодня указание на этикетке Côte-Rôtie названий клима Terres Sombres, Les Grandes Places и других не удивляет. Специалисты с энтузиазмом обсуждают на дегустациях их уникальные характеристики.

Впрочем, традиционалисты, по-прежнему использующие тонно, в регионе тоже остались.



Жан-Люк Коломбо



ственным» из всех красных Роны. Для него типичен земляничный тон.

Осваивать растянутый вдоль берега апелласьон начал Жан-Луи Шав (JL Chave), который страшно гордится тем, что вернулся к корням своего рода. Никто лучше него не знает, где находятся лучшие участки, проблема в том, что их надо осваивать заново. Крутые склоны были заброшены после нашествия филлоксеры. Несколько шокирует спокойствие, с которым Шав говорит о сроках — ещё лет 15 на строительство террас, и лет 20 на возвращение лоз, к 2050-му у него будет лучший сен-жозеф.

Сейчас из 3300 га, выделенных в апелласьон Сен-Жозеф, около 1000 га находятся в разработке.

Если говорить о лучших винах, то отличие в качестве от кот-роти гораздо менее значительное, чем различие в цене, о чём уже хорошо осведомлены знатоки вин Северной Роны.

С юга к Сен-Жозефу прилегает маленький апелласьон Корнас. Cornas (по-кельтски «выжженная земля») — всего 100 га песчаных и гранитных почв. Если сен-жозефы пытаются конкурировать с кот-роти, то корнасы сравнивают с эрмитажами. Но Cornas всё-таки последний в этой северной четвёрке. Самый южный виноградник Северной Роны (если не считать соседний Сен-Пере) даёт самые жёсткие вина. Нужно быть фанатом специй, легко переносить передозировку чёрного перца, белого перца и паприки, получать удовольствие от вяленого мяса, кожи, дичи и продирающих горло танинов, чтобы любить корнас. С некоторых пор здесь научились понимать, как воспитывать сира на этих кручах, но таких понятливых единицы. Среди них Жан-Люк Коломбо (Domaine Jean-Luc Colombo), последователь Мишеля Роллана, энолог-консультант, объездивший всю Рону, насаждая бордоские техники.





### БЕЛЫЕ ОСТРОВА

В великих красных апелласьонах делают по-немножку белых вин. Например, в Эрмитаже из марсанна и руссанна они получают маслянистыми, мягкими, с невысокой кислотностью, хотя иногда очень ароматными, с тонами мёда, полевых трав и миндаля. В особенно благоприятные для белых сортов годы некоторые виноделы создают редчайшее *Hermitage vin de paille* — «соломённое вино» (для него виноград подсушивают на солнце): очень сладкое, тягучее и весьма дорогое.

Больше белых вин появляется и в Сен-Жозефе. Привычная пропорция белого сен-жозефа — 60–70% марсанна и 30–40% руссанна. Марсанн — вино малокислотное, очень пряное, с оттенками персика и абрикоса. Руссанн сдержан в букете, в нём сильны ореховые ноты. При добавлении в марсан руссанн усиливает его структуру. Главный специалист по белым рон-

ским винам Ив Кюйерон (Yves Cuilleron) создаёт в Сен-Жозефе классическое ассамбляжное *Lyseras*, где пропорция марсанна и руссанна уже 50/50, — фруктовое и свежее вино, пьющееся молодым, а также 100%-е руссанн и марсанн, что встречается очень редко: его уникальные *Le Lombard* (марсанн со старых лоз) и *Saint-Pierre* (руссанн) — стойкие, концентрированные вина, рассчитанные на долгое хранение. Марсанн, как и сира, широко используется в Австралии, где теперь можно встретить самые старые в мире лозы этого сорта.

### КОНДРИЁ ДЛЯ КАЖДОГО

Самый специфичный и яркий белый сорт Роны — вионье. Он тоже стал очень моден в Новом Свете, но эталонное мировое вионье — это северно-ронское кондриё.

«Многоэтажные» виноградники Кондриё спускаются террасами по правому берегу Роны. Этот мощный гранитный пласт в несколько сот ме-





## ВО СЛАВУ ВИОНЬЕ

Вионье — тот редкий случай, когда вином в равной степени восхищаются и неискушённые потребители, и гурманы. Новички ценят его за экспрессию и экзотичность букета с интересными тонами, например, папайи, а знатоки — за невероятное изящество и комплексность палитры ароматов, яркую минеральную составляющую и выраженную способность передавать свойства терруара.

Выдающуюся роль в популяризации Condrieu — этого великого белого — сыграл Фернан Пуан: один из отцов современной высокой кухни, он в послевоенные годы неизменно ставил его на заметные позиции в своём военском ресторане La Pyramide. Здесь его впервые попробовали Уинстон Черчилль, Жан Кокто и даже Ага Хан. После смерти Пуана в 1955 году продвижение Condrieu (оно идёт в винной карте сразу за Montrachet) продолжил Жак Пик в своём знаменитом трехзвёздном ресторане Maison Pic в Валансе.

Классические кнели из щуки, ронские раки, бретонские омары в сочетаниях с Condrieu могут перемежаться с модными суши и блюдами индийской кухни. Кстати, это одно из немногих вин, сочетающихся со спаржей.

Особо терруарное сочетание — это, кроме ронской рыбы, мягкий кисловатый козий сыр, который так и называется — Rigotte de Condrieu.

тров высотой является на самом деле отрогом гор Центрального французского массива, в которых за тысячелетия Рона проточила прямой и узкий коридор.

Вионье из Condrieu при всём невообразимом богатстве букета, экзотичности и пряности обладает очень низкой кислотностью — это и его недостаток, и его достоинство. Добиться достаточной

Ив Кюйерон



кислотности от Condrieu почти невозможно, поэтому пить его надо молодым. В возрасте до трёх лет вино полностью выражает все достоинства сорта вионье — пряного, медового, маслянистого с невероятно комплексным букетом. Condrieu — довольно деликатный напиток, не переносящий густых соусов. К нему хорошо идёт средиземноморская рыба, различное белое мясо — гамма гастрономической сочетаемости довольно широкая.

Зона Condrieu также имеет славное римское и печальное недалекое прошлое. Виноградники вырубались под сады и постройки — мало кто брался за виноградарство в суровых условиях этого терруара — крутые склоны, гранитные почвы, покрытые песком. В 1970-х оставалось всего 10 гектаров виноградников. По тем временам килограмм местных абрикосов стоил семь франков, а бутылка кондриё — полтора.

Кондриё просто повезло, что нашёлся такой винодел, как Жорж Верне, который привлёк сюда инвестиции и обратил внимание общественности на исчезающий апелласьон, приравняемый к гран крю.

Кристин Верне, «Человек года 2012» по версии Беттана и Дессова, продолжает дело отца, создавая стильные и сложные кондриё.

Ив Кюйерон вразрез с современной модой на сухость делает кондриё в старом стиле, но очень по-современному, экспериментируя с ботритисом и поздним сбором. Он ждёт, пока на винограде образуется особая благородная плесень, и использует до 15% пораженных ягод. За счёт маслянистой и плотной структуры срок жизни вина удлинняется.





## ВЫСОКО, ВЫСОКО

Наблюдать за сельхозработами в Кондриё — отдельное удовольствие. Техника здесь диковинная, приспособленная под осыпающийся склон, тягачи на гусеничном ходу, тележки на тросах, у работников практически альпинистское снаряжение. В сборе может участвовать только человек с хорошим вестибулярным аппаратом: прыгать с террасы на террасу, да ещё с полной корзиной за плечами придется неоднократно.

Многие из этих террас были построены римлянами. Их ширина местами не превышает одного метра, а это один ряд лоз. Одна из примет Кондриё — особая подвязка с помощью двух подпорок, поставленных в виде буквы А. Подвязка горизонтальными рядами часто невозможна из-за неровной поверхности почвы.

Чтобы представить, как виноград может вырасти на голых скалах, надо помнить, что только в своей глубине они выглядят гранитным монолитом. Верхний слой, в который проникают корни лоз, «разбит» множеством крупных и мелких трещин, в которых скопилось много глины. Это, а также рыхлые участки породы, закреплённые за две тысячи лет человеком с помощью каменных стен (chaufé), обеспечивает питание растений даже в очень засушливые годы: лозы «сохнут» на ветру, не переставая получать необходимую влагу с глубины.

И Верне, и Кюйерон в крошечных объёмах делают и сладкие вионье: экзотичные, цветочные медовые. Они могут составить конкуренцию хорошему сотернам в неоклассическом сочетании с фуа-гра. Кюйерон напоминает, что в стародавние времена существовал целый ритуал сбора перезревших поздних ягод для сладкого вина, называемый «На тарелочке». Тарелку подносили к лозе, встряхивали лозу, и самые спелые, даже перезревшие ягоды, падали на неё к радости виноградарей. Его восхитительное Auguets на 100% из ботритизированного винограда.



## ОТДЕЛЬНО СТОЯЩЕЕ

Château Grillet — это анклав в Кондриё, который является отдельным апелласьоном, и это редчайший случай, когда апелласьон присвоен одному хозяйству и назван его именем.

Крохотный апелласьон, всего 3 га, знаменит уникальными свойствами почв — это обрывистый гранитный склон. Белое вино Château Grillet способно выстаивать более долгое время — его называют одновременно сухим и полусладким, настолько богата его вкусовая палитра и устойчиво пряное послевкусие. У Château Grillet, в отличие от Condrieu, всегда была высокая репутация, но теперь, когда Condrieu набирает обороты, Grillet начало проигрывать по соотношению цены и качества. Теперь чаще выбирают Condrieu, хотя эти вина могут сосуществовать в одной и той же винной карте, поскольку в Grillet больше кислотности.







Рекламные кампании «ИнтерРоны» — организации, заботящейся о продвижении Côtes-du-Rhône, уже больше 15 лет лучшие в своём жанре

## БЕРЕГОВАЯ ОХРАНА

В единый винодельческий регион Северную и Южную Рону объединяет общий региональный апелласьон. По большей части он южно-ронский (подавляющее большинство вин Côtes-du-Rhône AOC представляют собой упрощённую версию ассамбляжа Châteauneuf-du-Pape, и сортов для них используется ещё больше, чем для шатонёфа), однако и в Северной Роне есть анклав регионального AOC. К тому же на юге региональных апелласьонов два — Côtes-du-Rhône и Côtes-du-Rhône Villages. Их устройство и иерархия не так очевидны, как может показаться на первый взгляд. В виляжном варианте намного более серьёзные требования к урожайности и к сортовому составу, и несколько деревень уже были повышены до уровня крю (собственных апелласьонов). Но и среди кот-дю-ронов не исключены сюрпризы: в Северной Роне (где есть только региональный апелласьон Côtes-du-Rhône) допускается производство в его рамках стопроцентных сира, а значит, в эту категорию напрямую декласируются кот-роти и эрмитажи в случае каких-нибудь несовершенств. Главное, что нужно знать покупателю, это то, что вина Côtes-du-Rhône сегодня — одно из лучших соотношений цены и качества во всей Франции. О том, как устроен этот AOC, можно лучше узнать из инфографики на странице 228.

## КОЕ-ЧТО ЛЮБОПЫТНОЕ ПО ПУТИ С СЕВЕРА НА ЮГ

От Северной Роны до Южной не больше часа езды, по левую руку вскоре замаячит Мон-Ванту, на которую взбирался ещё Петрарка. Это доминанта южно-ронского пейзажа. Первый городок на пути — Монтелимар, знаменитый своей нугой и средневековым замком. Кто хотя бы в шутку подумывает о виноделии, профессии сомелье или, на худой конец, любительском курсе энологии, обязан сделать остановку в Сюз-ла-Рус — здесь находится знаменитый на весь мир Университет вина, куда ронские виноделы (и не только они) отдают учиться своих детей.

Следующая деревня по автомагистрали D94, Сен-Морис-Сюр-Эг, стала родиной самого модного и таинственного направления в виноделии, заткнувшего за пояс органистов и биодинамистов вместе взятых. Cosmoculture Алена Вире (Domaine Viret) синтезирует геобиологию, биодинамику, радиэстезию, космологию, астрологию и календарь майя. Винодельня в виде пирамиды собрана из огромных параллелепипедов известняка, идеально подогнанных друг к другу. Внутри неё по фэн-шуй расставлены амфоры, а в глубине имеется алтарь с кварцевой колонной посередине, которая «светится» и «истекает гармонизирующей водой». Вина у Вире вообще-то очень хорошие, может, космокультура сказывается, может, что-то





Ален Вире из Domaine Viret (Кот-дю-Рон) пошёл ещё дальше биодинамики и придумал космокультуру. Он говорит о применении биоэнергетических практик доисторических цивилизаций, а также древних винодельческих методик. В границах домена, по его словам, находится «территория космодинамики». Как бы то ни было, у него получаются глубокие, мощные вина с минимальным количеством диоксида серы.

ещё: очень витальные, слегка перезрелые, дерзкие и даже дикие, — и хозяева этим явно гордятся.

Чтобы восстановить психическое равновесие, достаточно вернуться по D94 в Тюлет, где находится штаб-квартира индустриального монстра Франции — Cellier Des Dauphines, с целым городом стальных чанов-небоскрёбов. Что здесь есть космического, так это цифры: 30% всего ронского вина разливается в этой деревушке. Cellier — это 13 кооперативных виноделен, 3000 виноделов, научный подход и 55 миллионов бутылок в год. Вина понятные, ровные, с хорошим соотношением цена-качество — тот самый простой, милый сердцу кот-дю-рон, мягкий, фруктовый, пряный, но безликий. Интереснее, конечно, посетить мелких кот-дю-ронских виноделов, крестьян с высшим энологическим образованием и выдающимся терруаром. Как правило, они сторонники bioculture, старых лоз, деликатной винификации и терруарных вин. На пути к Оранжу можно заехать в деревеньку Кэран к Дени Алари (Domaine Alary), обладающему большой ассамбляжной фан-



Университет Сюз-ла-Рус



Офис кооператива Cellier Des Dauphines

тазией, а также в Камарé к традиционалисту Жан-Клоду Бушу (Domaine du Vieux Chêne). И тот и другой гордятся террурами, близкими к Шатонёф. На западном берегу, рядом с Баньоль-сюр-Сез, есть ещё один выдающийся биовинодел Реми Кляйн (Domaine La Rémejeanne). Каждый четверг Реми посвящает туристам, водит их по холмам, кормит биоедой: дынями, персиками, инжиром — под сложные белые бленды, домашними специалитетами — под красные (от классики с доминантой гренаша до практически сортового сира).





## ЛОСКУТНОЕ ОДЕЯЛО ШАТОНЁФА

Долгое время историческая ценность Châteauneuf-du-Pape, созданного под патронажем авиньонских пап, в глазах писателей и художников затмевала его вкус, и даже князь Вяземский писал в воспоминаниях, что шатонёф был одним из двух названий вин, наиболее поразивших его своей необычностью.

После Второй мировой войны шатонёф потихоньку начал избавляться от контекста исторического курьёза и перешёл в разряд величайших вин Франции. Практичные ронские виноделы использовали для этого как романтический флёр названия, так и передовые достижения энологии.

## АВИНЬОНСКОЕ ПЛЕНЕНИЕ ПАП

История Шатонёфа началась с события почти случайного. В начале XIV века французский король Филипп IV Красивый повздорил с римским престолом в лице папы Бонифация VIII. Король стремился укрепить свою власть, много воювал с соседями, для этого нужны были деньги, и он пытался отнять их в виде податей у богатой французской церкви. Папа был недоволен, однако папские буллы, провозглашавшие главенство духовной власти над светской, возымели куда меньшее действие, чем королевская сила. Франция потребовала, чтобы папа предстал перед судом церковного собора. Бонифация арестовывают

и сопровождает в Париж Гийом Ногарэ. Он унижил понтифика публичной пощечиной и взял под стражу. Престарелый Бонифаций не вынес унижений и через месяц отдал богу душу. В 1304 году на его место был выбран француз Бертран де Гот, принявший имя Климент V. Опасаясь чьего-либо, кроме французского, влияния на папу, король переселил его к себе под крыло, в Авиньон — принадлежащий понтификату город на юге страны, со всех сторон окруженный французской территорией.

Статусу новой папской резиденции (с 1309 года) и лично Бертрану де Готу уникальное южное вино обязано если не своим появлением, то становлением на ноги. Бертран происходил из окрестностей Бордо. В бытность свою епископом Пиренейским он успешно управлял подаренным ему винодельческим поместьем в Граве, известным сегодня как Château Pape Clément.

Неподалёку от Авиньона в Шатонёфе была возведена летняя резиденция папы — Châteauneuf-du-Pape (Новый папский замок). По преданию, Климент V приказал высадить вокруг замка виноградники — чтобы вино к папскому столу было именно с этих земель.

Сорта, высаженные в папские годы, похоже, были теми же, что и сегодня: сира, гренаш и мурведр. Как доказывают современные исследования, основанные на античных источниках и на генети-





Климент V, папа римский  
с 1305 по 1314 г.

**Рона:** route du vin



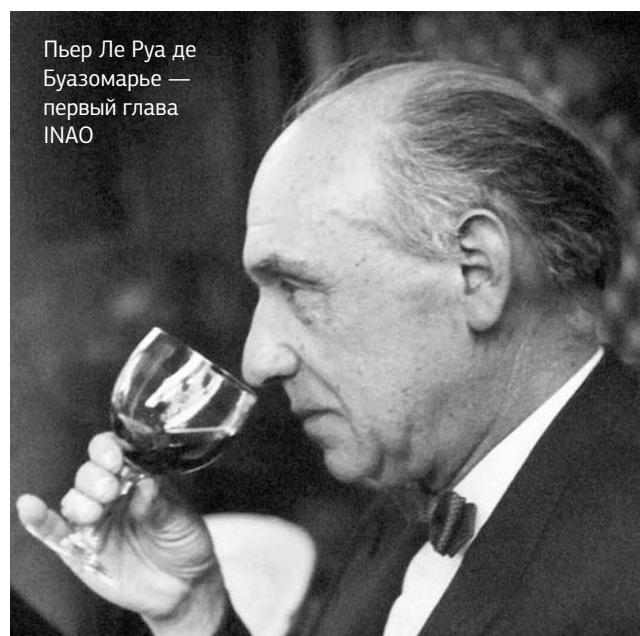
Бонифаций VIII, папа римский  
с 1294 по 1303 г.

ческих экспертизах, здесь, в устье Роны, впервые в Западной Европе был высажен виноград: финикийцы или древние греки привезли его с Ближнего Востока. Многие факты о свойствах тогдашнего шатонёфа, схожих с нынешними (пряность, насыщенный цвет), позволяют думать, что за долгие века это вино мало изменилось.

Главный папский замок в Авиньоне сегодня — одна из важнейших достопримечательностей юга Франции. Он довольно хорошо отреставрирован. Но вот от летней резиденции папы в Шатонёфе остался один остов. В папском замке во время Второй мировой войны немцы устроили склад боеприпасов, и во время отступления в 1944 году они его взорвали. Сейчас частично восстановлена нижняя, подземная часть замка: в папском погребе проводят дегустации и конференции.

### ОТ ПАПСКОЙ ДАЧИ К АППЕЛЛАСЬОНУ

В XIV–XV веках в Авиньоне сменилось семь пап, а если считать «альтернативных» антипап, то и все одиннадцать. Их деятельность оставила о себе долгую, хотя и не всегда добрую память. Климент V вместе с королём Филиппом разорили могущественнейший орден тамплиеров. Ту же линию продолжил его преемник, престарелый Иоанн XXII. Его выбрали в 72 года, дабы утихомирить бушевавшие в кардинальском конкла-



Пьер Ле Руа де  
Буазомарье —  
первый глава  
INAO

ве распри, а он взял и дожил до 90 лет. Уроженец Каора, он многое сделал для развития виноделия в Шатонёфе: им были вызваны специалисты с родины, а виноградники значительно приросли за счёт конфискованных у тамплиеров окрестных угодий. В историю католичества Иоанн XXII вошёл другим курьёзным поступком: в ответ на критику папских богатств со стороны исповедовавших нестяжательство монахов-францисканцев, он издал буллу, утверждавшую, что Христос и апостолы также владели собственностью. Фран-





Шатонёф-дю-Пап  
и развалины папского замка



Лучший терруар Шатонёфа, плато Ля Кро, прекрасно иллюстрирует особенности здешних почв: 10–15-сантиметровый слой гальки, под ним около метра смешанной почвы (песок, глина и камни), а ещё ниже, на глубине 7–8 м, слой голубой глины, где собирается вода, которая так нужна лозам в сухие летние месяцы. На участке La Crau, с которого делают знаменитое *Domaine Vieux Télégraphe*, 70–80-летние лозы-карлики торчат из россыпи белых круглых камней. Из этого незатейливого пейзажа получаются мощные, минеральные, дымные, кремниевые, землистые вина.

цисканцы разделили судьбу тамплиеров и были переданы инквизиции.

Если не говорить о процветавшем виноделии, на политической ниве действия следующих пап были не менее противоречивыми, пока не закончились «великим расколом» католической церкви, когда «альтернативные» авиньонским папы действовали в Риме и Пизе, регулярно предавая друг друга анафеме.

В 1430 году последний «антипапа» покинул Авиньон и Шатонёф, разорённые войнами, эпидемиями и голодом. После этого на долю деревушки выпало множество испытаний, однако к 1500 году её виноградники стали даже обширнее, чем в папские времена. С XVII–XVIII веков уже можно говорить о появлении винодельческих династий, и если бы не войны, то вплоть до 1797 года (официальное присоединение Авиньона и окрестностей к Франции) жизнь в Шатонёфе можно было бы назвать безоблачной: вино даже регулярно поставлялось к столу Людовика XVI.

После революции к серьёзным испытаниям для виноградников можно отнести разве что эпидемию филлоксеры в 1860 году. После неё виноделы Шатонёфа впервые в истории позабыли о конкуренции и объединились в синдикат, призванный защитить возрождающийся виноградник и защитить вино от подделок (1894). Эта серьёзнейшая организация разработала знаменитые правила наименований, контролируемых по





Château Rayas

происхождению (аппелласьонов), а председатель синдиката Пьер Ле Руа де Буазомарье, пользуясь своим влиянием в столице, провёл их через парламент. Так был создан INAO — Национальный институт контролируемых наименований, во главе которого и встал барон, а Шатонёф оказался самым первым из винных апелласьонов (решение авиньонского суда в 1929 году, правила INAO с 1936).

### ТИПИЧНЫЙ ВОПРОС

Почти невозможно описать типичное Châteauneuf-du-Pape. Разнообразие терруаров (площадь апелласьона более 3000 га) и количество разрешённых сортов предполагают бесконечность вариаций. С апелласьоном обычно ассоциируются полнотелые и крепкие, очень пряные вина с богатой текстурой и ароматами красных и чёрных ягод, горелой травы, табака и минералов. Потенциал выдержки — около 20 лет для лучших винтажей, а после нескольких лет в бутылке в вине появляются ароматы сандалового дерева, специй и трюфелей.

По закону крепость Шатонёфа должна быть не меньше 12,5%, но обычно он на 2–3 градуса крепче. Что не мешает ему быть одним из самых гастрономических вин, благодаря свежей кислотности и пряным обертонам. Все мясные блюда будут ко столу, ронские козьи сыры, а также чеддер составят наилучшие сочетания.

### ГАЛЬКА, ПЕСОК, ИЗВЕСТНЯК

Характерная примета пейзажа Шатонёфа — крупная галька, обкатанные Роной белые булыжники размером с грейпфрут, щедро разбросанные

на виноградниках. Галька служит аккумулятором тепла: за день камни нагреваются на солнце, а ночью отдают тепло лозам, которые подрезают очень низко, формируя кусовым методом, — и для защиты от ветра, и для лучшего теплообмена с камнями. Есть в Шатонёфе и известняки, гравий и песок, а в глубине — глина.

### ТРИНАДЦАТЬ ПЛЮС

Рона уникальна по количеству местных сортов, их тут минимум 15, и каждый обладает столь яркой индивидуальностью, что заметен в вине, даже если его всего 1% в ассамбляже.

Официально для ассамбляжа Châteauneuf-du-Pape разрешены 13 сортов, ещё пару некоторые виноделы используют полуполюгально. И, говорят, это ещё что — до филлоксеры сортов было до 50! Сортное разнообразие, привычка растить всё это местное богатство вперемешку, — глубинная традиция Южной Роны, и многие виноделы считают, что «полевой ассамбляж» — это и есть классический Châteauneuf. В наши дни высаживать сорта вперемешку запрещено, но старые виноградники вырубать из-за этого никто не требует, и они пока живы.

Виноделы-прогрессисты, впрочем, считают, что правильный современный шатонёф должен быть по большей части гренашем, который стремительно замещает собой всё остальное. Стоит упомянуть, что в 1930-х годах по площади посадок гренаш уступал даже белому клерету, а сенсо считался чрезвычайно важным сортом до 1970-х, когда виноделы пришли к оптимальной формуле Châteauneuf: гренаш, сира и мурведер с небольшими добавками остальных сортов.





Château Rayas

Крайние точки зрения представляют ультра-модное Château Rayas, делающее под апелласьоном 100% гренаш с участка в 10 га, и Château de Beaucastel на юге апелласьона, где для главного шатонёфа дома используют все 13 сортов, причём доля мурведра не меньше, чем у гренаша. Компромиссное решение предпочитает Château de la Gardine: их топовые шатонёфы Cuvée des Générations и Cuvée Immortelle представляют собой ассамбляжи равных долей гренаша со старых лоз, сиры и мурведра.

### БЕЛЫЙ ШАТОНЁФ — РЕДКАЯ ПТИЦА

Белый ронский ассамбляж — один из самых интересных трендов виноделия западного Средиземноморья. В Шатонёфе делают всего около 5% белых вин, но их стоит поискать. Ассамбляж, как правило, основан на руссане, самом сильном, энергичном и самостоятельном белом сорте Южной Роны. К нему добавляют бурбуленк, клерет и пр. Сорта по новой моде часто ферментируют отдельно, вино выдерживают в дубе, бетоне или стали, а урожай старых лоз винифицируют в барриках с регулярным батонажем, как в Бургундии. Вина получаются полнотелыми, благоухают

тропическими фруктами и средиземноморскими пряными травами.

### ЛУЧШЕЕ РОЗОВОЕ И ДРУГИЕ АВИНЬОНЦЫ

Единственный французский апелласьон, созданный специально для розового вина, — знаменитый Tavel. Если вы видите это название в карте, знайте, Tavel не бывает никаким другим, только сухим розовым. Говорят, розовым тавель был уже во времена авиньонских пап. Апелласьон не так уж и мал для своего эксклюзивного статуса: 920 га виноградников в северу от Авиньона. Как и розовые Прованса, тавель делается методом «кровопускания», но он плотнее в цвете и крепче. Для тавеля разрешено смешивать девять местных сортов. Ведущие производители интерпретируют правило по-разному. Domaine Lafond берёт гренаш (60%) и добавляет всего понемножку: сира, сенсо, кариньян, клерет, пикпуль, бурбуленк, мурведр. Domaine de la Mordorée к 50% гренаша добавляет только сенсо и сира. Про вина Тавеля Роберт Паркер, поклонник красной роны, говорит, что они «сухие до аскетизма, волнуют неуловимыми полутонами, поразят тех, кто взращён на дряблых новосветских розовых».



Чуть более бюджетную альтернативу тавелю делают в соседнем аппелласьоне Liras. Он, впрочем, далеко не только розовый, но и белый, и красный. Красный лирак — мягкая и лёгкая версия кот-дю-рона, хотя тот же Domaine de la Mordorée умудряется делать из него весьма рейтинговые вина.

Самая интересная из оставшихся коммун — Жигондас, который находится в тени Шатонёфа, прямо у Мон-Ванту. Вина здесь менее сложные и жаркие, более свежие и чистые. Сильное впечатление вы получите от визита в Château de Saint Cosme. У Луи Баррюоля есть легенда, подтверждённая археологами: его погреб построен на руинах галло-римской виллы, поэтому историю своего хозяйства он ведёт с 109 (!) года.



Один из лучших белых шатонёфов — Cuvée Tradicion от Château de la Gardine, представляет собой ассамбляж 30% руссана, 30% клерета, 20% гренаша блан и 20% бурбуленка. Треть ферментируется в барриках, всё выдержано в новом дубе полгода. Великолепно яркое, но элегантное, харизматичное вино удивляет нотами тимьяна, вербены, лакрицы и фенхеля, придающими пикантность цитрусовому тропическому букету.

Такое впечатление, что с тех пор мало что изменилось, бродильные чаны кое-как вмурованы в тесных низких пространствах, Баррюоль то и дело советует беречь голову: «Вот почему у нас в роду все такие маленькие, это генетическая адаптация». Погреб, вырубленный в известняке, напоминает пещеру алхимика: по стенам развешаны бесчисленные инструменты непонятного назначения, а главная гордость — вырубленные ещё римлянами ёмкости для прессования винограда. Хотя нет, главная гордость — вина. Это единственное в Жигондасе

хозяйство, в активе которого есть стобалльник от Паркера, а также эпитеты, вроде «истинный эликсир», «пиршество ароматов», «феноменальная концентрация и чистота», «суперзвезда долины Роны».

## СОРТА ШАТОНЁФА

### КРАСНЫЕ:

гренаш, сира, мурведр, сенсо, ваккарез, мускарден, кунуаз, терре нуар

#### ● гренаш (72% площадей виноградников)

Хорош только при низкой урожайности: лучшие хозяйства обычно позволяют ему давать около 20 гл/га (при разрешённых 35 гл/га, что и так крайне мало). Гренаш может быть и пряным, и минеральным. И шелковистым, как пино нуар, и твёрдым и танинным. Среди недостатков — бледноватый цвет и склонность к высокому алкоголю.

#### ● сира (11%)

Обеспечивает насыщенность цвета и сливово-вишнёвые и кофейные ароматы в вине, а также лёгкие ноты фиалки. Созревает раньше всех в Южной Роне, поэтому наиболее важен для виноделов в холодные годы, когда только сира может спасти танинную структуру вина.

#### ● мурведр (6%)

Мурведр отвечает за структуру вина, а также за ароматы перца и дичи. В чистом виде он слишком плотный и жёсткий, а в ассамбляже, кроме прочего, служит антиоксидантом, препятствуя окислению, к которому склонен гренаш. Мурведр лучше всего растёт на влажных участках.

### БЕЛЫЕ:

гренаш блан, клерет (бланш и гриз), марсан, руссан, бурбуленк, пикардан и пикпуль

Все белые сорта в Шатонёфе разрешено использовать не только для белых вин, но и как составную часть красных ассамбляжей. Считается, что они смягчают красные вина и добавляют им изящных цветочных ароматов и сочности вкусов.





# CHÂTEAU DE LA GARDINE

## «Сидя на красивом холме»

*Имя семьи Брюнель связано с виноградарством долины Роны с XVI века. Но владельцы Château de la Gardine предпочитают смотреть в будущее, а не в прошлое.*

**П**ервое упоминание о поместье La Gardine относится к 1699 году, а письменное свидетельство о здешних виноградниках — к 1763-му.

О происхождении названия La Gardine существует три разные версии. Географы полагают, что оно связано с тем, что в Средние века здесь стояла сторожевая башня (по-французски «сторожить» и будет garder). Светские историки ссылаются на семейство Гардини, сеньоров Энтрега и Фарга, что неподалёку от Оранжа: в Средневековье почти вся округа принадлежала этому роду. Историки церкви говорят, что в XVII веке эта земля входила в авиньонский епископат, и её

жители платили подати, которые епископ оставлял себе, то есть «сохранял» (garder). Так или иначе, к XVIII веку название поместья уже закрепилось. Основное здание шато было построено в 1782 году (цифры выбиты в камне над входом) и весь XIX век переходило из рук в руки. Участки, принадлежащие La Gardine, отражены в кадастре 1810 года наряду с известными виноградниками, как Комб-Маск, Коломби и Гранд-Дев.

Во второй половине XIX века поместье принадлежало провансальскому поэту Ансельму Матьё, который посвятил ему прекрасное стихотворение «Старые лозы».



*У меня есть старый виноградник в Шатонёф,  
В долине Комб-Маск,  
На обратной стороне бездны.  
Эта лоза заполняет мои бочки и бутылки.  
Вино, которое даёт мой виноградник,  
Благоухает тимьяном  
И проливается бальзамом в желудок,  
Как золотой поток, пронизанный лучами солнца.*

Гастон Брюнель, потомок старинного виноградарского рода, увидел La Gardine в начале 1920-х годов, понял, что нашёл идеальный терруар и купил его. Через 40 лет наследникам Гастона достались 54 га превосходных виноградников на краю плато Мон-Редон (старые лозы были высажены в 1925 году). Максим и Патрик Брюнель добавили 48 га в Растро, чтобы расширить свою линейку южно-ронских вин.

Признание к Château de la Gardine пришло в середине 1980-х. В Шатонёфе говорят: «Традиции на виноградниках, новшества на винодельнях», и это правило работает. Братья Брюнель не тронули ни старые лозы, посаженные с непозволительно низкой по нынешним меркам плотностью 2500 лоз на га, ни систему подвязки «гобле» (низкий куст с двумя ветками). Зато винодельню они оборудовали по последнему слову технологий.

Ронская поговорка гласит: «Чтобы дать великий Châteauneuf-du-Pape, лоза должна стоять на камнях и смотреть на реку». Виноградники La Gardine растут на галечном плато на берегу Роны. В 1965 году Ипполит Брюнель обратился в Рудно-геологический комитет к профессору Дюфэ с просьбой изучить особенности всех участков поместья и выбрать типы почв, наиболее подходящие для того или иного сорта. Дюфэ выделил три основных типа: круглую гальку, известняково-песчаные почвы эпохи миоцена и глинисто-известняковые почвы нижнего мелового периода. Сегодня лозы, высаженные в 60-х годах, подтверждают правоту Дюфэ.

Филипп Брюнель придерживается концепции «разумного виноградарства»: жёсткая обрезка зимой, минимальное использование химикатов только при

острой необходимости, органические удобрения, «зелёный сбор» в июле и удаление листьев для борьбы с ботритисом (прибрежное расположение это не только плюсы).

После ручного сбора центр тяжести переносится на винодельню. В La Gardine энолог определяет, когда собирать тот или иной сорт винограда. Здесь практикуют совместную винификацию нескольких сортов, поэтому нужно заранее решить, какие собирать одновременно. Сира часто собирают дважды: первый раз почти одновременно с гренашем, второй — с мурведром и потом так «попарно» и ферментируют. Такой метод позволяет сбалансировать свойства разных сортов на первой стадии создания вина. Гренаш благодаря своей высокой алкогольности лучше фиксирует мощные ароматы сира. Сира со своей стороны блокирует способность гренаша к преждевременному окислению.

Эта техника зародилась, когда в Шатонёфе виноградники засаживали разными сортами вперемешку, а потом собирали урожай и ферментировали всё вместе. Единственное, что изменили в La Gardine, это рассадил разные сорта по разным участкам, перенесли весь процесс в стальные чаны с контролем температур и снабдили их автоматическими устройствами для пижажа (прижатие шапки из мезги на бродящем сусле).

Красные Châteauneuf от La Gardine отличаются фруктово-перечные ароматы, характерные для вин с преобладанием гренаша, но в них ясно чувствуется и характерная пряность сира, и мощная структура мурведра.

Cuvée des Générations («кюве поколений») сочетает в себе виноград с самых старых лоз хозяйства и новые баррики. И белое Cuvée des Générations Marie-Leoncie, и красное Cuvée des Générations Gaston-Philippe винифицируются в новых барриках и в них же потом выдерживаются. Оба вина создаются только в лучшие годы. Красное Cuvée des Generations впервые появилось в 1989-м, когда Брюнели поняли, что выдающийся винтаж требует необычных методов и отобрали лучший виноград для отдельного вина.







# Верная Кондриё

*Кристин Верне привнесла в Кондриё и Кот-Роти истинно женский и парижский стиль великого вина: сама же она считает, что дело только в терруаре.*

**К**ристин родилась в Кондриё, но с 20 лет жила в Париже, преподавала итальянский, изучала живопись, вышла замуж за пианиста. В 38 она вернулась в домен, через год сменила отца на посту главного винодела.

Ее отца, Жоржа Верне, называют спасителем Кондриё. Он поднял не только своё хозяйство, но очень много сделал для всего региона: всем и каждому надо было доказывать, что вино с двухтысячелетней историей, получаемое тяжким трудом виноделов и особенно карабкающихся по террасам рабочих, может и должно стоить своих денег.

Стиль Vernay, формировавшийся годами, — это винификация в дубе и стали в пропорции 50/50, скорый розлив в бутылки, который помогает сохранять волнующую свежесть вина, хотя на-

пример, знаменитое Côteau de Vernon всегда выдерживается в дубе не менее 18 месяцев.

Свой первый миллезим 1997 Кристин называет «погружением в неведомое». Он был очень удачным: при прекрасной погоде сбор урожая продолжался до середины октября. И уже в винах этого года угадывается новый стиль Domaine Georges Vernay. «Кондриё моего отца всегда были очень тонкими, практически женственными, так что на самом деле ничего не изменилось», — поясняет Кристин. И всё же она, оставаясь художником в душе, продолжает исследование терруаров Кондриё. XXI век наступает на пятки, одной лишь увлечённости борца с абрикосовыми садами во имя винограда с абрикосовым тоном уже не хватает. Наследие отца — это яркие виноградники с яркими, запоминающимися именами.





● **LES CHAILLÉES DE L'ENFER CONDRIEU AOC** — Адские террасы — так прозвали местные жители висящие над пропастью виноградники. Предельно минеральное вино с 60-летних лоз. Это кюве уникально тем, что его можно и нужно выдерживать десять лет и более.

● **CÔTEAU DE VERNON CONDRIEU AOC.** Виноградник был высажен дедом Кристин в 1930-х на граните. Это сердце домена и Кондриё.

● **LES TERRASSES DE L'EMPIRE CONDRIEU AOC** — Имперские террасы. Без претензий на римское прошлое, Кристин отсылает его к тем годам, когда по Роне проходила граница между Францией и Германской империей. Вино сочетает мощный аромат белых цветов с кремневыми нотами во вкусе.

● Кристин также делает красные сен-жозефы и кот-роти с Côte Blonde.



## КРИСТИН ВЕРНЕ

« Когда я объявила отцу, что возвращаюсь работать в домен, он подумал, что я, как когда-то мама, буду заниматься административной и коммерческой частью. Он с детства оберегал меня от работ на винограднике, от физических нагрузок. Но в том-то и заслуга женщин, что мы, будучи слабыми, двигаем вперёд прогресс, чтобы работать без нагрузок! Мир вина феминизируется, хотя мне до сих пор странно, что некоторые думают, будто я лишь помогаю на винодельне мужу, а не наоборот.

« Отец всегда говорил: «Лучше держать себя в форме, чем бегать по врачам». Это касалось и его самого, и его виноградников. Меньше техники, больше здравого смысла и понимания внутренней логики растений. Это не биодинамика, это наша жизнь. Он одним из первых здесь перестал использовать гербициды и опрыскивать виноградники. Он научил не бросать лозу без внимания даже на несколько дней.

« Работать на террасах Кондриё могут только местные жители, и эти навыки передаются из поколения в поколение. Десять человек у нас круглый год трудятся на 20 гектарах, они ползают по склонам буквально на страховке. Надо очень любить эту землю, чтобы так работать. Потому и сборщики, которых мы дополнительно привлекаем на урожай, только местные.

« Кондриё — это святое. С ним почти всё остается так, как при отце. Я больше экспериментирую с красными винами. Дуб должен сопровождать вино, как заботливый супруг, не навязывая свой вкус. Наш сира — это тонкие пряности, спелые ягоды и никаких джемовых ширазовых историй, которыми все увлекались десять лет назад.

« История с модой на новосветские ширазы показывает, что публика иногда ошибается, а виноделы, которые слепо потакают ей, в итоге теряют смысл наших прохладных северных терруаров.

« Наши вина не демонстративны, не навязчивы. Чтобы понимать их, нужно иметь вкус, стиль и знать вина соседних регионов. Любителям Бургундии понять значение кондриё и кот-роти куда проще, чем тем, кто вырос на австралийском ширазе.





# Уровень старого телеграфа

*Vignobles Brunier — один из важнейших винодельческих домов Южной Роны. В него входят три домена (отдельные хозяйства), которые задают высочайшую планку качества и стиля: Vieux Télégraphe, La Roquette (оба в Шатонёфе) и Les Pallières (Gigondas AOC).*





### В ШАТОНЁФЕ

Основатель дома Ипполит Брюнье знал, что делал, когда в 1898 году высадил лозы на высоком плато Ла-Кро возле деревушки Бедаррид, в западной части будущего апелласьона Châteauneuf-du-Pape. На этом плато стояла одна из башен оптического телеграфа Клода Шаппа — знаменитой линии, изобретённой в конце XVIII века и связавшей Марсель с Парижем. Название для хозяйства родилось само собой — *Domaine de Vieux Télégraphe*. Сегодня площадь виноградников уже превысила 150 га, а амбиции братьев Даниэля и Фредерика Брюнье значительно расширили географию экспорта вин Brunier и даже географию производства — компания участвует в ливанской винодельне Massaya.

Главная причина уникального качества вин с Ла Кро, как объясняет Даниэль Брюнье, это почва: 10–15 см гальки, ронский булыжник (здесь проходило старое русло реки), под ним около метра земли (песок, глина, останки растений, смешанные с камнями), а ещё ниже слой глины, куда уходят корни лоз, а потом снова камни. Вот откуда минеральные, кремневые, дымные нотки вина. Ла Кро — единственный в Шатонёф терруар такого размера (35 га), находящийся у одного собственника. Над собранием такого терруара поработал отец Даниэля и Фредерика, Анри, купивший прилегающие к домену участки по случаю в баре за рюмкой пастиса. Дело было после войны, и местные крестьяне спешно избавлялись от «неплодородных» участков, где не росли их обожаемые оливы.

Второй по значению домен — La Roquette. Красный шатонёф La Roquette (70% гренаш, 20% сира, 10% мурведр) — это ароматы ежевики, чёрного перца, специй и лакрицы: плотнотелое вино с плотной текстурой, ярким фруктовым вкусом и мягким послевкусием. Белое же — оттенки ли-



монной цедры, лепестков роз и жимолости, хорошая кислотность, обволакивающая структура.

### КОНЦЕПЦИЯ ВТОРОЕ-ТРЕТЬЕ

О своём «втором» красном вине, *Télégramme*, Даниэль говорит:

«Мы придумали его в 2002 году. Миллезим был, честно говоря, средним. Создать *Vieux Télégraphe* не представлялось возможным. И мы сделали *Télégramme*, отдельное вино, вместе с тем связанное с основным: этикетка *Vieux Télégraphe*, перевёрнутая в зеркальном отражении, и надпись *Télégramme*».

Хотя оно было придумано как разовая акция, концепция прижилась, и теперь *Télégramme* выходит каждый год. Оно продаётся только за рубежом и позволяет сконцентрировать весь виноград со старых лоз на создание *Vieux Télégraphe* и *La Roquette*. *Télégramme* — молодые лозы этих двух доменов. А ещё *Télégramme* — это послание, которое должно заинтересовать, привлечь людей к шатонёфу... и к гренашу. В нём 90% гренаша, попробовав это вино, вы узнаете, каким пряным, цветочным, богатым бывает этот сорт. Его можно



## КРАСНОЕ VIEUX TELEGRAPHE

— это ароматы лакрицы, чёрного перца, специй, черешни, малины и чёрной смородины, полнотелое, с умеренными танинами и пряным послевкусием — идеальное выражение гренаша, мурведра, сира, сенсо (весь виноград только со старых лоз) и уникальных почв плато. А ещё есть создаваемый в небольшом количестве белый Vieux Télégraphe (клерет, бурбуленк и руссан): ароматы тропических фруктов и весенних цветов, лёгкая минеральность, сбалансированный, округлый вкус.



пить молодым. Конечно, таким он бывает только на хороших терруарах.

Логичным развитием концепции стало появление ещё одного «младшего» вина — Mégarphone Ventoux. Сегодня Брюнье исследуют другие аппелласоны Роны.

## В ЖИГОНДАСЕ

Третье владение Брюнье называется Domaine Les Pallières и находится в аппелласоне Жигондас. История приобретения этого хозяйства также весьма любопытна. На протяжении шести веков им владело семейство Русс, но у представителей последнего поколения, трёх братьев, не было детей, и им пришлось продать семейные виноградники. Младший брат Пьер согласился на сделку, при условии что ему оставят право жить в домике на территории поместья. Условие было выполнено.

«В Жигондасе терруар также известковый, частично смешанный с глиной. Сухой климат, корни мощных старых лоз проникают глубоко под землю. Лозы растут на небольших террасах, как бы амфитеатром спускающимся по склонам 400-метрового холма. Виноградник обращён на северо-запад, так что вызревание происходит максимально долго для

нашего северного климата. Представьте себе, всего две минуты на машине от Шатонёфа, и тот же самый виноград вызревает на две недели позже!

Domaine les Pallières Gigondas AOC (это тоже ассамбляж гренаша, мурведра, сира и сенсо) проявляет интересные ароматы кремня, сухой травы, смягчённые тонами малины и вишни. Это среднетелое, элегантное вино с выразительным послевкусием.

## В ЛИВАНЕ

Самый смелый проект семейства Брюнье — попытка создать в раздираемом гражданской войной Ливане великое вино. Терруар винодельни Tanail Estate (совместное предприятие Vignobles Brunier, Château Trianon, что в Сент-Эмильоне, и ливанской христианской семьи Госн, владеющей виноградниками) расположен в долине Бекаа, по соседству со знаменитым Баальбеком. Интересно, что в красных винах Massaya помимо международных каберне совиньона и мерло

прекрасно проявляют себя сенсо, гренаш и мурведр — такое возвращение ронских сортов на землю, где их четыре тысячи лет назад возделывали финикийцы. Брюнье активно продвигают вина Massaya в Европе, все поставки по миру идут через их склады в Шатонёфе.







# ЛАНГЕДОК

*Огромная, но малоизвестная территория между Каталонией и долиной Роны, сегодня на глазах превращается из отсталого региона в полигон для экспериментов. Старинный окситанский крест вновь появляется на эмблемах и этикетках, становясь символом новой волны виноделия Франции.*



I-III: **Замки Катаров: Puilaurens, Peyreperouse, Quéribus.** Непроступные средневековые замки, возведенные катарами на пиринейских скалах в X-XI веках.

IV: **La Cité de Carcassonne.** Живописный каркасонский кремль, начало строительства которого датируется X веком.

V: **Viaduc de Millau.** Архитектурный шедевр Нормана Фостера. Самый высокий дорожный мост в мире. Высота — 300 метров, длина — 2,5 километра.

VI: **Etang de Thau.** Живописная лагуна между Марсейяном и Сетом, знаменитая своими устричными фермами и стадами розовых фламинго.

VII: **Pont du Gard.** Один из самых известных римских акведуков. Построен в I веке н.э. Высота — 50 метров, длина — 275 метров.

VIII: **Les Arènes de Nîmes.** Один из лучших всего сохранившихся римских амфитеатров. I век н.э. Высота — 21 метр, вместимость — 20 000 человек. В настоящее время используется как арена для боя быков и для рок-концертов.

IX: **Aigues Mortes.** Крепость, задуманная Людовиком IX как форпост Франции на Средиземном море и построенная в XIII веке.

X: **Chevaux de Camargue.** Белые лошади камарга — европейские мустанги, обитающие в Лангедоке и устье Роны. Среди заводчиков этой породы в сентябре устраивается ежегодный чемпионат.





### Cabardès [Кабарде(с)]

Один из тех западно-лангедокских субрегионов, где восточный и западный ветер стимулируют влияние Атлантики и Средиземного моря, а автохтонные сорта винограда ассамблируются с бордоскими. Галечник, известняк, выше по склонам гранит, сланец.

- ▲ Восточный и западный ветер стимулируют влияние гнейс.
- ▲ Атлантики и Средиземного моря.
- ⚡ MCS CF — не менее 40% ассамбляжа
- SG — не менее 40% ассамбляжа
- Fe C — не более 20%
- Domaine Donjon, Chateau Jouclary, Lorgnet
- ★ 88 / 88
- 🏆

### Languedoc AOC [Лангедок]

Наиболее общий региональный апелласьон, до 2007 года известный как AOC Coteaux du Languedoc. Вина имеют очень широкий спектр стилей и уровней качества, зависящих от климата, терруара и амбиций винодела.

В составе этого региона выделяются такие известные юго-западные субрегионы (для красных и белых) — каменистое плато под Нарбонной с террасами, богатыми кварцем и песчанником. Pic Saint Loup [Пик Сен-Лу] (для красных)

Самый северный терруар Лангедока. Сам пик Сен-Лу (658 м) возвышается над долиной, но основные виноградники располагаются на высоте 100-150 метров над уровнем моря. Преобладают мергели и участки с известняковой почвой. Picoul de Pinet [Пикюль де Пинет] (для белых)

Пикюль — один из самых старых лангедокских сортов винограда (упоминается с 1618 года). Терруар располагается на известном плато вдоль лагуны Etang de Thau. Про свежее и легкое вина Picoul de Pinet в шутку говорят, что они были созданы специально для того, чтобы затопить устрицы из Etang de Thau.

- G + S + Mu (не менее 50% ассамбляжа) C, Ca
- GB, Cl, Bu, Pi, Rs, Mr, V
- Languedoc:
- ★ Mas Belles Eaux, Mas Julien, La Peira en Damaisela, Clos les Truffiers, Domaine Peyre, Gérard Bertrand
- Pic Saint Loup:
- ★ Clos Marie, Mas Foulaquier, Ermitage du Pic St-Loup
- La Clape:
- ★ Château de la Negly, Château de Camplazens
- Picoul de Pinet:
- ★ Domaine Félines Jourdan, Gaujal de Saint Bon
- 🏆 93 / 97 +

### Saint-Chinian [Сен-Шиньян]

Первые виноградники к северу от города Безье были высажены в IX веке, но известность получили в XIV веке, когда Лангедок был под властью Арагонской короны. Красные вина Сен-Шиньяна примечательны массивной танинной структурой и потенциалом для выдержки.

- ▲ В северной части песчанник и сланец, на юге — известняк
- ▲ Типичный средиземноморский
- G, S, Mu, Ca, C, LP
- Rs, Mr, GB, V
- ★ Mas Champart, Canet Valette, Hectt & Bannier, Clos Bagatelle, Yannick Pelleier
- 🏆 93 / 93

### Corbières [Корбьер]

Самый обширный субрегион Лангедока, где виноградники расположены преимущественно по склонам одноименного горного массива. Наиболее интересен своими красными винами, особенно с пологих холмов Бугенака (Bouénaç).

- ▲ Песчанник, известняк, сланец, мергель
- ▲ Большая часть — типичная средиземноморская гаррита.
- ⚡ Mu, G, S, C, Ca
- GB, Bu, Mr, Rs, V
- ★ Château Pech-Latt, Clos de l'Anhel, Château d'Aussières, Château Mansenoble, Les Clos Perdus, Celliers d'Orfée, Gérard Bertrand
- 🏆 93 / 93

### Faugères [Фожер]

Один из самых гомогенных по почвенному составу субрегионов, где преобладают сланцевые почвы. Красные вина со старых лоз бывают настолько интересны, что некоторые критики прощают Фожеру славу второго Приората.

- ▲ Желтый, серый, охристый и оранжевый и голубой сланец
- ▲ Средиземноморский
- Mu, G, S, C, Ca
- GB, Mr, Rs, V
- ★ Leon Barral, Hectt & Bannier, St. Antonin
- 🏆 96 / 94

### Limoux [Лиму]

Субрегион Лангедока, который особенно славится своими белыми винами, а также традицией производства игристых вин, более старинной, чем в самой Шампани. Оригинальный старинный метод производства игристых (Méthode Ancestrale) используется до сих пор.

- ▲ Легкая глинисто-известняковая почва с галечниками
- ▲ включенными
- ▲ С трех сторон защищенная горами зона апелласьона имеет умеренный климат со смешанным влиянием Атлантики и Средиземного моря
- Blanquette: > 90% Mo + Ch, Che
- Blanquette Méthode Ancestrale: 100% Mo
- Crémant: > 40% C, > 20% Che, < 20% Mo + PN
- тихие вина
- M, Cl, S, G, Ca
- Mo, Ch, Che
- ★ Domaine de Baron Arque, Antugnac, Magellan
- 🏆 93 / 89

### Ведущие производители других зон AOC Languedoc, Pays d'Oc и Pays de l'Hérault:

- Mas de Daumas Gassac
- Domaine Peyre Rose
- Domaine de la Grange des Pères
- Mas La Chevalière
- Mas de l'Écriture
- Mas Julien

### Fitou [Фиту]

Исторический лангедокский виноградарик, основанный древними греками и получивший широкую известность во времена правления Людовика XIV. Дает плотные, «мясистые» красные вина. Известняк, мергель сланец.

- ▲ Средиземноморский климат с мягкой зимой и сухим, жарким летом
- G + Ca (не менее 60% ассамбляжа) Mu, S
- GB, Mr, Rs, V
- ★ Bertrand-Berge, Gérard Bertrand, Domaine Cazes, François Lurton, Chateau des Erès
- 🏆 90 / 92

### Maître [Мальер]

Этот субрегион, носящий имя одноименного горного массива, еще недавно имел статус VDQS, предшествовавший AOC во французской иерархии. Сейчас рассматривается, как очень прогрессивная область.

- ▲ Гряда холмов с глинисто-известняковыми склонами, гравийными террасами и включениями песчаника
- ▲ Смешанное влияние Атлантики и Средиземного моря, усиленное перепадами высоты
- M, Cl, CS, G, C
- CF, M, CS, Cl, G, C — для розовых

### Minervois [Минервуа]

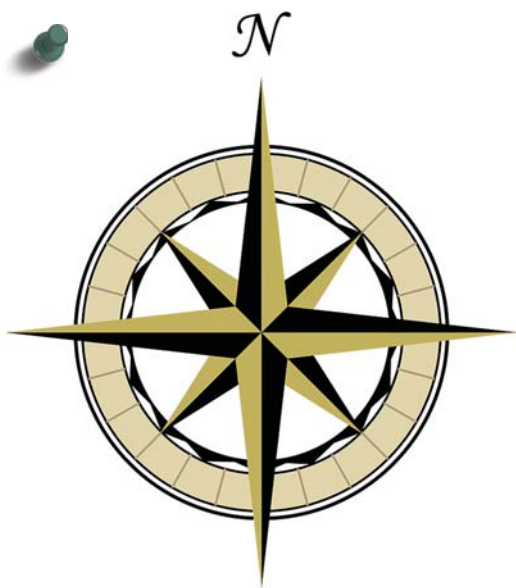
Северная часть долины реки Aude, соседная с Корбьером по климатическим условиям и по стилю вин. Особенную репутацию в этом субрегионе получило юго-западное Ливиньер (La Livinière), которому пророчат будущее лангедокского Grand Cru.

- Песчанник, сланец, известняк
- Средиземноморский с влиянием Атлантики на западе для красных
- G + S + Mu + LP — не менее 60%
- C, Ca, Te, As, Pi
- Rs, Ma, Mc, Cl, Bu, Pi, V, Mu
- Jean-Baptiste Senat, L'Oustal, Courbisac, L'Oustal Cazes, Gayda, Château Maris, Clos Centelles, Clos de l'Escandil, Combe Blanc
- 94 / 94

## Лангедок: справочная

▲ Почва	Бордоские сорта:
▲ Климат	красные
▲ Сортный состав	CS - кабрине свиньон M - мерло, CF - кабрине фран.
▲ Звездные вина	А также в Лиму
🏆	PN - пино нуар
🏆	Ch - шардоне, Che - шенен блан
🏆	Средиземноморские сорта:
🏆	красные:
🏆	S - сира, B - гренаш, C - сенсо, Ca - кармьян, Ct - нот Fe - фер, Mu - муведар, LP - ладонер пелотте - террет, As - аспран
🏆	белые:
🏆	GB - гренаш блан, Br - бургуньен, Me - макабео, Mr - марсан, Rs - руссан, V - верментино (он не роде), Ct - игерет, Pi - пикюль, Mu - муская мелковаристый.
🏆	А также в Лиму
🏆	Mo - мозан





## 7 ВЕТРОВ ЛАНГЕДОКА

Понять характер терруаров и микроклиматов Лангедока трудно без представления о его ветрах. Ветер не даёт застояться жаркому воздуху в долинах и способствует равномерному вызреванию винограда. Ветер приносит в Лангедок дождевые облака и таким образом обеспечивает полив для лоз в потенциально засушливом регионе. Наконец, ветер просушивает виноградники и позволяет избегать использования химических средств защиты от болезней. У каждого ветра во Франции есть своё имя.

**Мистраль (Mistral).** Сильный и резкий холодный северный или северо-восточный ветер, дующий со стороны Альп. Дует по всей долине Роны и Провансу, но затрагивает и часть Лангедока — преимущественно восточную.

**Трамонтан (Tramontane).** Северный или северо-восточный ветер с Пиренеев в Лангедоке и Руссильоне.

**Сер (Cers).** Восточный или северо-восточный ветер в южной части Лангедока. Летом тёплый, зимой холодный, но всегда сухой. Предвещает солнечную погоду.

**Остер (Auster).** Сильный южный ветер со Средиземного моря. Считается предвестником гроз.

**Марен (Marin).** Тёплый и влажный южный или юго-восточный ветер со Средиземного моря. Известен, как ветер Лангедока и Прованса.

**Леван (Levant).** Очень влажный восточный ветер, предвещающий дожди на всём пространстве от Руссильона до Прованса.

**Зефир (Zéphyр).** Просто тёплый и мягкий ветер, обычно восточный.

## ПРОЕКТ КЛАССИФИКАЦИИ

У межпрофессионального комитета вин Лангедока с 2011 года есть план, как можно было бы выстроить диспозицию лангедокских апелласьонов. Она, как водится, пирамидальная.

### Топ:

потенциальные местные гран кро, такие как La Livinière в Минервуа, Boutenas в Корбьере, Roquebrun в Сент-Шиньяне, а также Pic St-Loup, La Clape, Grés de Montpellier, Pézenas и Terrasses du Larzac в Кото-дю-Лангедок

### Субрегионы

Корбьер, Фожер, Фиту, Минервуа, Сент-Шиньян и др.

### Базовые вина

региональный апелласьон Côteaux du Languedoc AOC

Впрочем, по-прежнему многие производители даже очень заслуженных вин предпочитают «вольное» наименование Vin de Pay d'Oc, позволяющее любые эксперименты с сортами и техниками.

## ЛАНГЕДОК НА РОССИЙСКОМ РЫНКЕ

оценки Игоря Сердюка (ИС) и Василия Раскова (ВР)

### ТИХИЕ БЕЛЫЕ

#### 1 PRIEURÉ SAINT JEAN DE BÉBIAN BLANC 2014

70% русан, 15% клерет, 15% гренаш блан. В аромате игра цветов, мёда и воска, сладких груш и персиков, ванили и тостов. Текстура струистая, маслянистая. Цветы, камни, миндаль в послевкусии. 93 (ВР)

#### 2 LAROCHE MAS LA CHEVALIERE VIGNOBLE PEYROLI PAYS D'OC IGP 2010

Шардоне (85%) с вионые. Вино для плато из морепродуктов. Элегантный лангедокский стиль от классика шабли Мишеля Лароша. 91 (ИС)

#### 3 DOMAINE DE BARON'ARQUES LE CHARDONNAY LIMOUX AOC 2011

Вкус плотный, структурный, сливочно-маслянистый и в то

же время свежий. Вино под рыбу или морских гребешков со сливочным соусом. 89 (ИС)

#### 4 GÉRARD BERTRAND CIGALUS PAYS D'OC IGP 2009

Шардоне, совиньон блан и вионые. Плотный, тельный вкус (14,5%), интегрированная дубовая бочка. Это вино создано, скорее, для белого мяса, чем для рыбы. 89 (ИС)

#### 5 CHÂTEAU SAINT MARTIN DE LA GARRIGUE PICPOUL DE PINET 2012

Весенние цветы и жёлтые яблоки в аромате, бодрящая кислотность, минерально-цитрусовое послевкусие. Лёгкое вино для устриц и морской рыбы. 87 (ИС)





## ИГРИСТЫЕ

### 6 AIMERY CRANDE CUVÉE 1531 BRUT CRÉMANT DE LIMOUX

У этого кремана очень устойчивый мусс, чистое и свежее сочетание фруктовых и лизатных тонов (сдобная булочка).

89 (ИС)

### 7 GÉRARD BERTRAND CRÉMANT DE LIMOUX ROSÉ 2010

Аромат с оттенками красной смородины, малины и цитрусовых. Демократичный летний креман для открытых террас и фуршетов.

85 (ИС)

## ТИХИЕ КРАСНЫЕ

### 8 PRIEURÉ SAINT JEAN DE BÉBIAN ROUGE 2010

45% сира, 30% гренаш, 25% мурвед. В аромате напластованы сладкие спелые ягоды (слива, малина, клубника,

ежевика, вишня), переложенные слоями лакрицы, пряных трав. Мощные танины, невероятная сочность, минеральность, длиннейший финиш.

94 (BP)

### 9 MAS DE DAUMAS GASSAC VIN DE PAYS DE L'HERAULT 2008

80% каберне совиньона и 20% других сортов, среди которых на контрэтикетке упомянуты дольчетто, неббиоло, танна и пти вердо. Странный любопытный бленд, причём каберне не доминирует, вино наполнено терруарным звучанием. Квинтэссенция лангедокской гарриги.

92 (ИС)

### 10 MAS BELLES EAUX LES COTEAUX LANGUEDOC 2008

Насыщенный аромат с акцентированными бальзамическим, лакричным и кожаным оттенками. Вино

к мясным закускам, включая кровяную колбасу и андуйет.

90 (ИС)

### 11 GÉRARD BERTRAND DOMAINE DE L'AIGLE PINOT NOIR PAYS D'OC IGP 2011

Фруктовая экспрессия, южный темперамент и плотное тело соединяются с элегантностью, ожидаемой от пино нуар.

89 (ИС)

### 12 CHATEAU L'HOSPITALET COTEAUX DU LANGUEDOC LA CLAPE 2011

Средиземноморский стандарт GSM — гренаш, сира и мурвед. Гренаш привносит нежность и тон красной розы, сира и мурвед — структуру и минеральность.

88 (ИС)

### 13 CHATEAU SAINT MARTIN DE LA GARRIGUE GRÈS DE MONTPELLIER 2010

С понижением крепости всего на один градус, до 13,5%,

у вина появляются и аромат, и вкус! Свежие ягоды, гаррига, цветочный нюанс от гренаша. Сланцевая минеральность, вино с мужественным характером.

88 (ИС)

### 14 FRANÇOIS LURTON FUMÉES BLANCHES PINOT NOIR VIN DE PAYS D'OC IGP

Типичные сорта вишнёвые и животные оттенки пино нуар любопытно смешиваются с бальзамическим тоном гарриги.

87 (ИС)

### 15 BERNARD MAGREZ DOMAINE D'OUSTRIC CUVÉE LÉO RÉSERVE CITÉ DE CARCASSONE IGP 2011

Ненавязчивое «тутти-фрутти» от известного negocianta Бернара Магре, смесь кариньяна, гренаша, сира, каберне совиньона и каберне фран).

Вино к ланчу. 85 (ИС)





Крепость Каркасонн

# Лангедок в новом свете

*Ветер перемен над французскими виноградниками сегодня дует со Средиземного моря. Время даёт лангедокским виноделам исторический шанс. Амбициозные проекты в Южной Франции принесли первые зрелые плоды как раз в тот момент, когда глобальный экономический кризис повысил интерес к винам с оправданным соотношением качества и цены.*

## ТРУДНОЕ ФАБРИЧНОЕ ПРОШЛОЕ

«Лангедок для нас — земля новых возможностей, — говорит Самюэль Гибер, владелец и главный винодел самого культового лангедокского хозяйства Mas de Daumas Gassac. — Здесь до сих пор можно пойти в виноделии своим путём».

Прошлое для Лангедока и предмет гордости, и источник комплекса неполноценности. Он считается старейшим очагом виноделия на территории Франции. Античный винный пресс, недавно найденный археологами в городе Латт к югу от Монпелье, датируется 425 годом до нашей эры.

Сейчас можно только догадываться, каким было вино на юге Франции в то время, а вот о сомнительной репутации Лангедока в XX веке мы знаем доподлинно. Край производил мегатонны вин дешёвых и массовых — «фабричных», как их называли винные критики. При этом до начала 1980-х годов на «страну Ок» приходилось ни много ни мало 10% мирового объёма вина. С одного гектара здесь собирали до 200 гектолитров. Неудивительно, что даже алжирские вина, грубоватые, но насыщенные, самим французам в конце концов стали нравиться больше.



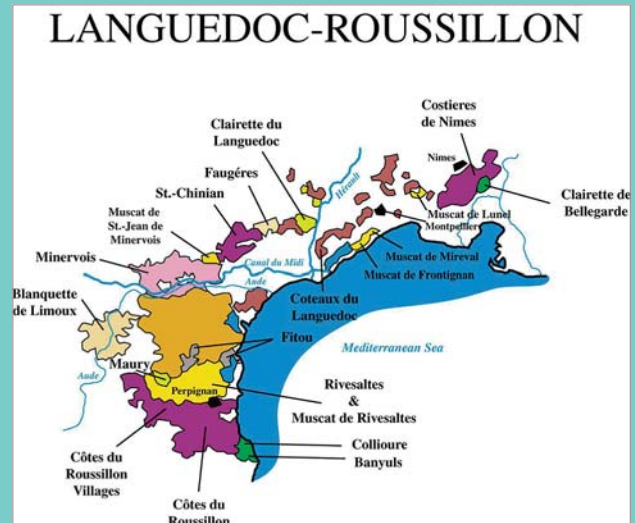
В 1980-х на мировой рынок с доступными винами стали выходить страны Нового Света. Чтобы избежать краха, Лангедок должен был конвертировать миллионы гектолитров жидковатых вин без какой бы то ни было региональной идентичности в более твёрдую мировую валюту.

### ВИННОЕ ЭЛЬДОРАДО

Наступление Чили, Австралии и Аргентины регион стал отражать их же оружием — сортовыми винами с широким географическим наименованием Vin de Pays d'Oc. «В 1990-е Лангедок пережил взлёт, возродился благодаря сепажным винам, понятным по названию и демократичным по цене», — вспоминает Фанни Спиронелли, директор по маркетингу и коммуникациям компании Gabriel Meffre. По её словам, успехи VDP d'Oc всей Франции открыли новые возможности для создания торговых марок. Лангедок начали называть «французской Калифорнией» или «французским Новым Светом», причём сравнение подразумевало не только щедрое солнце и в целом очень благоприятный климат, но и относительную свободу от правил, обычно строго регламентирующих жизнь винодела во Франции. Не отягощённые бременем былого величия и не стеснённые жёсткими границами апелласьонов, виноделы Лангедока стали чаще работать с нетрадиционными сортами винограда, прониклись новыми техническими идеями, но поняли, что на поиски сказочного Эльдорадо не надо ехать за океан.

«С определением Лангедока как «французского Нового Света» я бы поспорил, — говорит Бернар Магре. — Правильней сказать, что сейчас он предстал перед потребителями в новом свете. Очевидно, что его вина стали лучше, и спрос на них возрос».

Отказываться от строгих правил «контролируемых наименований по происхождению» оказалось тем легче, чем меньше эти наименования были известны. В Лангедоке 19 апелласьонов, и ни один из них не имел той репутации, кото-



### ЛАНГЕДОК-РУССИЛЬОН: ВМЕСТЕ ИЛИ РАЗДЕЛЬНО?

С точки зрения французской системы контролируемых наименований по происхождению, Лангедок и Руссильон объединены в один большой винодельческий регион Languedoc-Roussillon. Сочленение двух исторических провинций оправдывалось тем, что обе они имели (и до сих пор имеют) на своих виноградниках сходный набор средиземноморских сортов и похожие климатические условия, обусловленные влиянием Средиземного моря.

Вплоть до конца XX века это объединение имело смысл, так как почти весь юг Франции — кроме Прованса и долины Роны — производил вина нижней ценовой категории и усреднённого качества.

Но в последние годы виноделы стали стремиться к более высокому качеству и обращать больше внимания на различия, чем на сходства терруаров.

Обострилось и этническое самосознание жителей французских провинций, и если Лангедок вспомнил, что он был центром Окситании, то Руссильон осознал, что он остаётся частью Каталонии.

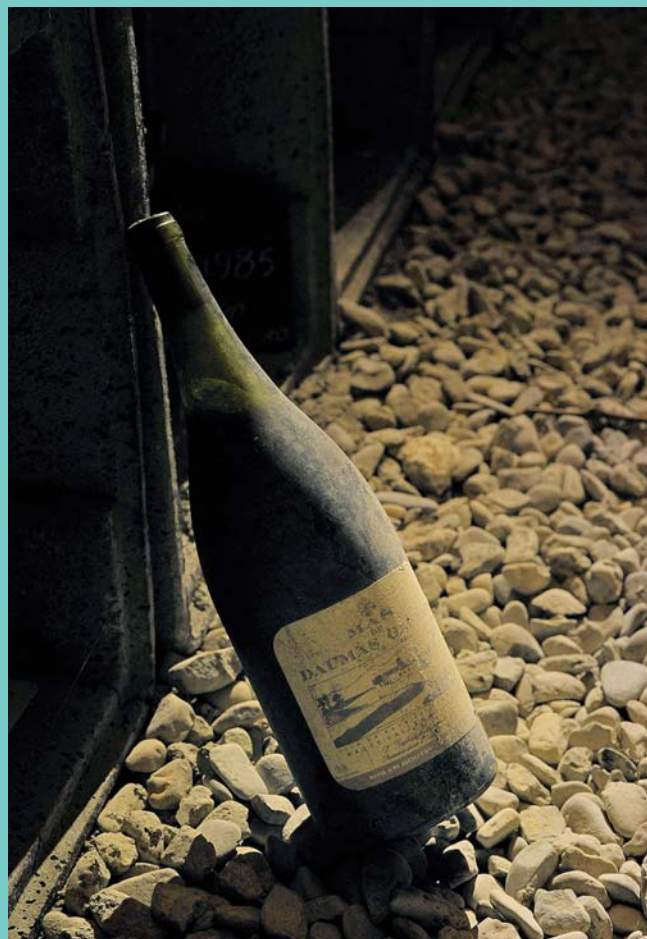
Вероятно, дальнейшее развитие Лангедока и Руссильона как винодельческих регионов будет более самостоятельным.

рой нельзя было бы пожертвовать ради очевидного роста.

«Главный вызов времени для Лангедока — заработать себе реноме в мире, — говорит Жан-Люк Тюневан, основатель «гаражного движения» в Бордо и соавтор проекта Calvet-Tunevin в Южной Франции. — Регион должны признать производителем великих вин, а не только «хороших вин по хорошей цене».

Историческое наследие региона, по мнению бордоского гаражиста, также может стать его конкурентным преимуществом, но только если оно будет подкреплено современными технологи-





### **МНОГО РАЗНОГО В MAS DE DAUMAS GASSAC**

Самюэль Гибер видит в своём поместье наглядный пример воплощённой «большой лангедокской мечты». Оно было создано с нуля и добилося признания, пойдя по пути, который «оказался бы непроходимым в любом другом винном регионе Франции». Выйдя на рынок в конце 1970-х, Mas de Daumas Gassac сознательно отказался от категории АОС, в первую очередь, ради возможности работать с актуальными сортами винограда. Сейчас хозяйство имеет на своих виноградниках и использует в своих ассамбляжах до сорока (!) разных сортов. В 1978 году оно получило благословение от легендарного энолога Эмиля Пейно, после чего винные критики не раз сравнивали его топовое вино с бордоскими гран крю Lafite и Latour.



ями. «Какой там «новый свет», если виноградникам под две тысячи лет, — усмехается Жан-Люк. — Но эти две тысячи лет регион как будто спал и лишь лет десять назад пробудился».

Компанию Gérard Bertrand можно отнести к числу пробудившихся. Её марки Gérard Bertrand, 6-eme Sens, Naturalys и другие динамично продвигаются на рынке под условным наименованием Sud de France. Экспортный директор Лора Гарриг уверена, что лангедокским виноделам удастся капитализировать своё историческое наследие.

«Тысячелетнее знание, которое хранят наши виноградники, должно стать опознавательным знаком наших терруаров для потребителя, — говорит Лора. — Юг Франции должен обрести мировую известность как регион бескомпромиссной борьбы за качество, научных исследований и возвращения к биологическим принципам ведения хозяйства».

### ПОНАЕХАЛИ...

Недорогая земля и относительная свобода для творчества в нулевых годах привлекли к Лангедоку интерес многих серьёзных инвесторов и энологов из разных регионов мира.

Среди них можно назвать одного из признанных авторитетов Шабли Мишеля Лароша, который приобрёл лангедокское поместье Mas La Chevaliere, бордоского классика Жана-Мишеля Каза с проектом L'Ostal Cazes в зоне Минервуа, представителя старой бордоской энологической династии Франсуа Люртона с Château des Erles в Фиту, две ветви Ротшильдов с Château d'Aussières в Корбьере и Domaine de Baton'Arque в Лиму, не считая уже названных Бернара Магре, Жан-Люка Тюневена и других.

В начале 2000-х винодельню в Лангедоке решила добавить к своей винной империи и инвестиционная группа AXA Millésimes, в которую входят такие известные хозяйства, как Quinta do Noval (Португалия), Disznókő (Токай), Château



### ПОЧЕМУ НЕ ПУСТИЛИ МОНДАВИ?

В числе «новых окситанцев» был и патриарх калифорнийского виноделия Роберт Мондави, который планировал наладить производство премиального вина из сорта сира недалеко от средневекового городка Аньяна. Фигура Мондави могла бы послужить

для Лангедока пропуском в мировой клуб элитарных вин, однако проект сорвался из-за позиции мэра Аньяна по спорному участку — двух гектаров муниципальной земли, которые Мондави намеревался взять в долгосрочную аренду, расчистить и использовать

под виноградник. В прессе тогда появились предположения, что за решением муниципалитета стоял Эме Гибер — основатель поместья Mas de Daumas Gassac, которое также расположено по соседству с Аньяном. Эта история описана в доку-

ментальном фильме Mondovino Джонатана Носситера: там она трактуется в том смысле, что глобальные бездушные силы пытаются вторгнуться в патриархальный мирок французских артизанальщиков (Эме Гибер играет в этой роли сам себя).





## CRAV

Лангедокские виноделы «из масс» довольно воинственны. Le Comité Régional d'Action Viticole (CRAV) — квази-террористическая группа местных виноделов известна своими агрессивными акциями с 1960-х годов. Парадигма CRAVцев состоит в защите чести французского виноделия и борьбе с разного рода иностранными и глобальными поползновениями на территории страны. Они могут, например, уничтожить цистерны с «вражеским» аргентинским балком, завезённые во Францию для розлива, или, скажем, заблокировать этап Tour de France на отрезке от Монпелье до Каркасона (лангедокская территория) из-за того, что спонсором гонки выступает чилийская винная марка Sono Sur. На счету группы разгром телефонных узлов в Верхней Гаронне, взрыв в штаб-квартире социалистической партии Ода, уничтожение 270 тысяч литров вина у лангедокского негодянта, видеопослание президенту Франции с обещанием «рек крови» и другие нешуточные дела.

Pichon-Logueville-Baron (Бордо) и другие. В новом хозяйстве Mas Belles Eaux урожайность сократили с 80 до 25 гл/га. По словам главы АХА Кристиана Сили, «Лангедок, увы, не Бордо, и качественные вина здесь начинаются с уровня 35 гектолитров на гектар». О флагманском красном хозяйстве Mas Belles Eaux Sainte Hélène с лучших участков плато уже было заговорили как о потенциальном гран крю Лангедока, но в 2015-м вследствие перераспределения активов АХА хозяйство перешло к крупному производителю массовых вин Grand Chais de France, и будущее Mas Belles Eaux теперь туманно: наблюдатели беспокоятся, как бы виноградники, на которые положила столько сил команда Сили, не превратились снова в источник сырья для безымянных столовых вин.

Такова судьба Лангедока. О его потенциале и больших надеждах говорят уже лет 30, однако ни свои форварды ни прогрессивный мейнстрим в регионе так и не появились. Перефразируя Эме Гибера, можно сказать, что здесь всё ещё есть возможность построить что-то новое и стоящее, стать лидером и пионером.

## ФЛАГМАНЫ С ОКСИТАНСКИМ КРЕСТОМ

Не помешает ли репутация «региона с оптимальным соотношением цены и качества» созданию в Лангедоке вин класса люкс? Эндрю Джеффорд, винный обозреватель Financial Times, писал в 2010 году: «Ещё недавно мысль о покупке лангедокских вин с инвестиционными целями казалась комичной... Но лично мне кажется вполне вероятным, что лучшие виноградники Лангедока смогут производить вина, которые на равных поспорят с Côte-Rotie или Châteauneuf-du-Pape».

Мнения собеседников SWN по поводу будущего вин Лангедока в топовых категориях разделились. Жан-Люк Тюневен настроен оптимистично. В 2000 году он инвестировал в виноградник руссильонского субрегиона Мори и создал совместное предприятие с местным виноделом Жаном-Роже Кальве. А с 2004 года производит на этом участке престижное кюве Les 3 Marie — сто-



## РУССКИЙ АКЦЕНТ

Лангедок привлекает и российских инвесторов. Одно из известных винных хозяйств Ставропольского края ЗАО «Прасковейское» приобрело здесь два виноградника. «Мы хотели найти престижное поместье с историей, компактно расположенными виноградниками, производственными помещениями и налаженной торговой сетью», — говорит глава предприятия Борис Пахунов. Всё это нашлось в шато Сен-Мартен де ла Гарриг (Château Saint Martin de la Garrigue) и соседнем с ним де Сен-Луи (Château de Saint Louis). Замок XVI века возвышается над заповедным лесом, рядами лоз и гарригами. 175 га виноградников могут давать до 1 млн бутылок вина в год. Пока хозяйство находится на уровне 350 тыс. бутылок с отпускной ценой 4–8 евро. Около 15% этого объёма импортируется в Россию. 10 красных и 10 белых сортов идут на вина под апелласьонами Grés de Montpellier, Corbières-Boutenas, Picpoule de Pinet.



процентный гренаш с 80–100-летних лоз. Его выпускают всего 2500 бутылок в год, а цена в Европе превышает 100 евро.

Пока удача сопутствует пионерам нового лангедокского виноделия. По свидетельству Роба Дугана, австралийского композитора и владельца трендового лангедокского хозяйства La Peira, большинство серьёзных и качественных производителей региона сейчас продают «весь или почти весь урожай в течение месяца после розлива по бутылкам».

Никто не обещает Лангедоку лёгкого будущего, но многие надеются, что регион преодолеет сложности переходного периода. Лангедокский виноградник продолжает сжиматься за счёт падения массового производства, но зато растёт по уровню признания.

«Лангедок становится меньше, но лучше, — подытоживает Фанни Спиронелли. — На нашей памяти он пережил революцию и несколько последовательных кризисов. Но каждый раз находил ресурсы для возрождения и пополнения сил».

Роб Дуган на вопрос о конкуренции резонно отвечает: «Зачем покупать бутылку второразрядного бордо или кот-роти, если за те же деньги

можно купить ящик одного из лучших вин Лангедока? Дело не только в деньгах. Стоит ли покупать вино от хозяйства, которое спекулирует на чужой истории, если можно приобрести вино от хозяйства, которое творит историю в настоящее время?»

## GRAND CRU, ИЛИ БОЛЕЗНИ РОСТА

Обнаружив в своём винодельческом Эльдorado неожиданное многообразие почв и микроклиматов, виноделы Лангедока сделали логичный вывод, что перед ними открывается «самая обширная гамма возможностей». «Богатство лангедокских терруаров даёт нам творческую свободу, — говорит Лора Гарриг. — Пусть у них пока нет мирового признания, но зато какие возможности открываются здесь при креативном подходе! И полная свобода действий!»

Но ощущение полной свободы не предусмотрено французской винной классификацией. В южной Франции с конца XX века система ценностей формировалась по «новосветскому» принципу. Локомотивами продвижения становились либо имеющие мировую репутацию виноделы, либо динамичные торговые марки. Бренды для потребителя были гарантией качества в большей степени, чем





категория в системе французской винной классификации. Поэтому виноделы не останавливались перед возможностью деклассировать своё вино до уровня Vin de Pays (или IGP, по новейшей европейской системе) ради свободы использования нужных сортов винограда или передовых технологий.

Однако в последнее время у лангедокских виноделов (и в ещё большей степени у функционеров от виноделия) появилось желание формализовать свою винную иерархию. В 2011 году местный межпрофессиональный комитет (Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc) выступил с планом построения новой пирамидальной классификации с «базой» в виде регионального апелласьона Лангедок (Côteaux du Languedoc AOC) и субрегиональными апелласьонами посередине иерархии: Корбьер, Фожер, Фиту, Минервуа, Сент-Шиньян и др. А на вершине пирамиды предлагают выделить ряд отдельных виноградников гран крю, таких как La Livinière в Минервуа, Boutenas в Корбьере, Roquebrun в Сент-Шиньяне, а также Pic St-Loup, La Clape, Grès de Montpellier, Pézenas и Terrasses du Larzac в Кото-дю-Лангедок.

Для Grands Crus предлагаются более жёсткие нормы по урожайности (45 гл/га для красных и 50 — для белых вин), выдержке (12 месяцев для красных и шесть для белых), обязательный розлив в бутылки на месте производства и дегустационный контроль каждой партии после розлива. Рекомендуемая розничная цена (с НДС) на вина лангедокских Grands Crus должна быть не менее €10 за бутылку.

Не успев появиться, этот план обрушил на себя лавину критики. И журналисты, и сами виноделы язвили по поводу «рекомендуемой минимальной цены», сравнивая «амбициозный»



уровень €10 с ценами ведущих бордоских гран крю. Дегустаторы с пристрастием оценивали вина из зон, номинированных на Grands Crus du Languedoc. Но главный упрёк касался того, что целая плеяда вин, позиционируемых на суперпремиальный уровень и уже получивших признание в профессиональных кругах, остался за бортом вроде бы прогрессивного плана. Среди них принадлежащее Ротшильдам Château d'Aussières, Mas Champart, Clos Valette, Clos Bagatelle, Le Clos Perdu и другие звёзды. Национальный институт французских наименований по происхождению (INAO) инициативу лангедокских коллег пока не одобрил.

«Вряд ли кто-нибудь больше, чем я, хотел бы, чтобы лучшие вина Лангедока были оценены по достоинству, — подытоживает британский эксперт Дженсис Робинсон, которая, по её признанию, влюблена в регион и его виноградники и уже 25 лет проводит там каждое лето. — Но у политиков и функционеров лучше получается оценивать бюджеты, чем вино. Вино и политика — плохие партнёры».





# ГРАН КРЮ ГАРРИГ

*Хозяйство Prieuré Saint Jean de Bébian — один из старейших Пезенаса, городка, недавно получившего статус отдельного апелласьона для своих виноградников. Топовые вина Bébian — ассамбляжи средиземноморских сортов\*, и красное и белое, в вертикальной дегустации урожаев выступают блистательно. Лангедок способен не только на блокбастеры, но и на fine wine — вина по-аристократически элегантные и комплексные.*

## НОВЕЙШАЯ ИСТОРИЯ BÉBIAN

В начале 1950-х Ален Ру получил от отца в наследство имение, которое тот когда-то купил в качестве дачи. Здесь были лозы сенсо и кариньяна, они и до сих пор есть, около трёх гектаров, им лет по 80, и вино здесь делалось, причём на протяжении двух тысяч лет, сначала римлянами, потом монахами, потом купца-

ми, но прорыв случился только в XX веке. Ален Ру использовал летнюю резиденцию по назначению и часто кутил в ней с шумными компаниями. Один ронский винодел сказал ему, что терруар очень похож на плато Ля Кро в Шатонёфе. Оказалось, что порода, из которой намыты булыжники, — той же геологической эпохи, виллафранкской. Расстояние до моря, количество осадков и солнечных дней, ве-

\* Так в Лангедоке все называют сиру, гренаш, мурведр, клерет, руссан и прочих членов семьи сортов, которая официально называется всё-таки ронской.





Кото-дю-Лангедок — просторная земля, немного помятая для нескучности рельефа, продуваемая в зимние месяцы тёплым, а в летние прохладным ветром. Там всегда светит солнце, под ногами сплошные камни, то обломки базальтовой скалы, то острый известняк с отпечатками древних ракушек, то круглый галечник. Повсюду топорщится низкорослый кустарник с подшёрстком из тимьяна и фенхеля.

тер (трамонтана вместо мистралья, но всё же) — многие факторы сходились. Недолго думая Ру поехал в долину Роны за черенками. Гренаш он раздобыл в Château Rayas, сира — в Château de Beaucastel и у Жана-Луи Шава на холме Эрмитаж. За мурвэдром заехал в Бандоль к Domaine Tempier. Из этого букета начали появляться прелюбопытные плоды, и уже в конце 1980-х об Алене Ру заговорили как о герое и революционере. Посчитав, что мечта исполнена, Ру выставил заметно подорожавший Bébien на продажу и отправился дальше пытаться судьбу куда-то на американский континент.

### РЕДАКТУРА

Домену повезло с покупателями. Шанталь Лекути и её муж Жан-Клод Ле Бран были издателями самого важного французского журнала о вине La Revue du Vin de France. Купив домен, чтобы сделать великое вино Юга, они изучили Пезенас и обнаружили, что есть ещё два типа терруаров, приближающих к победе (к fine wine) — базальты и известняки. Площадь виноградников выросла с 15 до 35 га. Комплексность и собранность вин росла вместе с лозами и числом парцелей. Но потом они развелись и домен был выставлен на продажу. В 2008 году его приобрёл российский предприниматель Дмитрий Пумпянский, который смог позволить себе «инвестиции с далёким горизонтом планирования». Управлением занялся его сын Александр.



### МАТЕРИНСКОЕ ЧУВСТВО

Карен было 26, когда она решила сменить медицинские науки на виноделие. Защитив диплом бакалавра, она устроилась на один сезон в погреба Brown Brothers, где ей поручили заниматься дрожжами и ферментацией. В 1997-м отправилась на стажировку в Европу, да так и не вернулась домой, повстречав в легендарном эльзасском домене Хюгелей будущего мужа. Она успела поработать в Тоскане, и в Южной Африке, и в Португалии, и в Южной Роне у Мишеля Шапутье. В 2004-м с грудным ребенком на руках они оказались в Пезенасе и здесь осели. «Это мой 11-й винтаж, дочке тоже 11. Так что у меня к Prieuré почти материнские чувства».

### ТОЧНЕЙ, ЕЩЁ ТОЧНЕЕ

Новые владельцы не стали ничего ломать, — только строить. Австралийка Карен Тёрнер, ставшая главным виноделом хозяйства в 2004 году, получила в своё распоряжение новый, просто космический погреб, скроенный по меркам топовых бордоских шато. Виноградники за последние пять лет тоже приобрели лоск и приросли новым базальтовым терруаром для сира. Усилиями Карен Bébien с 2009 года полностью отказался от гербицидов и пестицидов и перешёл на органическое виноградарство.





## AOC LANGUEDOC-PÉZENAS

Создан в 2007 г., пока только для красных вин. Сира, гренаш и мурведр должны составлять не менее 70% бленда (не более 75% одного сорта). Разрешены также кариньян и сенсо. Для сравнения, устав Шатонёфа разрешает использование 18 сортов, шесть из которых белые, причём соотношение сортов не регламентируется, а белые сорта в красное вино добавлять не запрещается.

### ЦИФРЫ PSJB

- 11** винтажей Карен Тёрнер
- 3** терруара: галечник, базальт, известняк
- 32** га
- 43** парцеля
- €4** млн евро инвестиций в новый погреб
- 60%** продаж приходится на Францию

### ХРОНИКА PSJB

- I век н. э.** — римский легионер ветеран Бебианус получает землю для поместья в южной Галлии, высаживает первые лозы
- V век** — монахи-цистерцианцы из аббатства Безье основывают монастырь
- 1152** — первое упоминание о капелле Сен-Жан-де-Бебиан
- 1952** — Морис Ру приобретает домен
- 1970-е** — Ален Ру загорается идеей превзойти шатонёф
- 1980-е** — Винная критика замечает гран крю Лангедока
- 1994** — Шанталь Лекути и Жан-Клод Ле Бран меняют La Revue du Vin de France на Prieuré Saint-Jean de Bébian
- 1994** — первый винтаж белого юве
- 2004** — главным виноделом становится австралийка Карен Тёрнер
- 2008** — семья Пумпьянских приобретает домен
- 2015** — открытие нового погреба, закончена реставрация капеллы



Капелла XII века медленно разрушалась со времён Великой французской революции. Собственно, из-за неё и пришлось провозиться лет пять, прежде чем приступить к строительству нового погреба. Капелла Сен-Жан-де-Бебиан — памятник архитектуры, охраняемый государством, поэтому любые постройки в радиусе 500 метров должны утверждаться министерством, проходить через комиссии, словом, влекут массу бюрократических проволочек. Реставрация памятника архитектуры и вовсе дело небыстрое и затратное. Наконец, оно завершено.





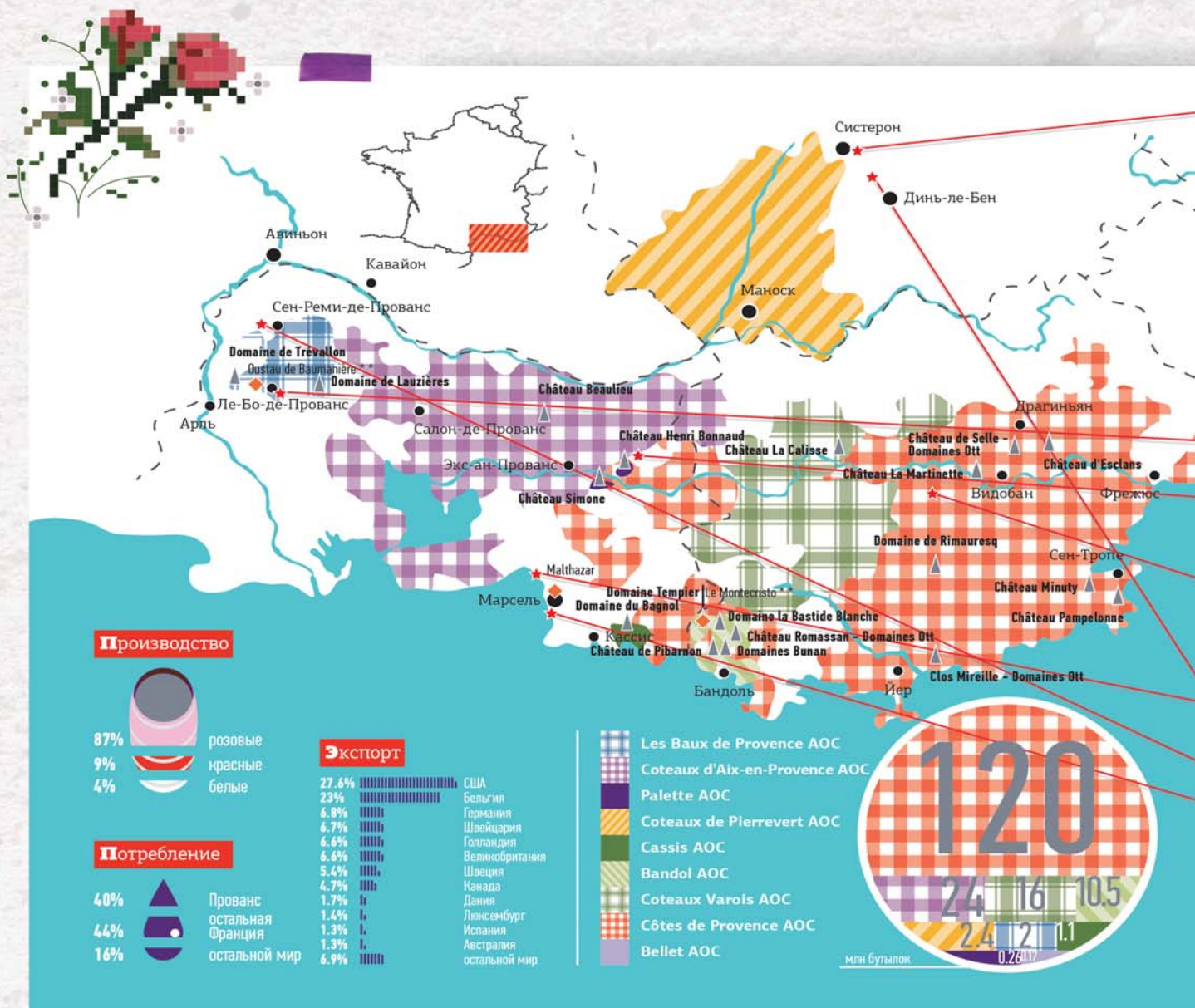




# ПРОВАНС

*Винодельческий регион за кулисами Лазурного Берега знаменит, в первую очередь, розовыми винами. Провансальское розе — главный архетип розового вина в мире. 90% всех вин Прованса — розовые, и все культовые, самые дорогие розе на свете происходят отсюда. Но и пряные провансальские красные тоже бывают чудо как хороши.*









Скала Бом, Систерон



Замок Гурдон



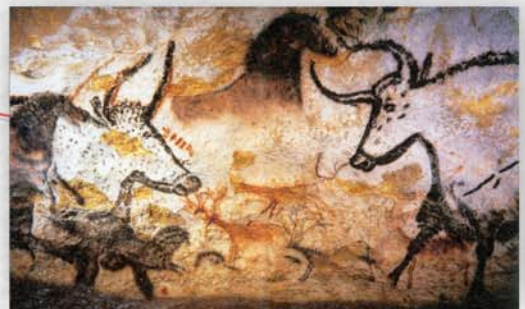
Гора Сент-Виктуар



Замок Бо



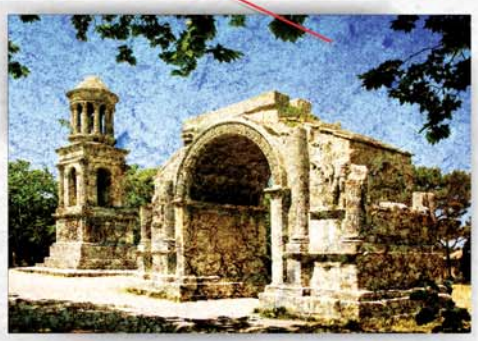
Менгиры и дольмены, Кабас



Пещера Коске



Лавандовые поля, Динь-ле-Бен



Гланум, Сен-Реми-де-Прованс



Старый порт, Марсель



## ПРОВАНС В ЦИФРАХ

540 доменов  
60 кооперативов  
40 неgociантов  
40% розовых вин Франции  
175 млн бутылок в год  
28 750 га виноградников  
5,6% мирового производства розе

Поль Сезанн, уроженец Экс-ан-Прованса, посвятил около 80 картин горной гряде Сент-Виктуар. На пути из Марселя в Экс пропустить её невозможно. Сент-Виктуар будет бледно розоветь (оттенки зависят от времени суток).



«Розовое вино вовсе не розовое, а лазурное. На Лазурном Берегу возникла если не сама технология, то фетиш розовых вин. Три четверти всех вин, выпиваемых на линии от Ментона до Канн, — это розовый Прованс. А сам Прованс — единственный винодельческий регион в мире с перевесом производства в сторону розе, хотя природа предназначила его для мощных красных вин. Такое самопожертвование целого региона во имя беззаботности, лёгкости и буржуазности бытия не могло не сказаться на имидже продукта. Даже тосканское розато или чилийское росадо, снабжённые совсем другими минералами и ароматами, тянут за собой курортный дух какой-нибудь виллы на Антибе».

ВАСИЛИЙ РАСКОВ, РЕДАКТОР SWN



## 97 БАЛЛОВ

ВЫСШАЯ ОЦЕНКА ПО ПАРКЕРУ  
ДЛЯ КРАСНОГО БАНДОЛЯ  
ТОПОВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ  
(ВЫШЕ 91 БАЛЛА ПО СВЕЖИМ  
УРОЖАЯМ):

- Domaine la Bastide
- Château de Pibarnon
- Domaine Bunan
- Domaine de Vannières
- Domaine Sorin
- Domaine Suffrène
- Domaine Tempier
- Gros Nore

7

ОСНОВНЫХ  
ОТТЕНКОВ  
ПРОВАНСАЛЬСКОГО  
РОЗЕ:

- личиевый
- персиковый
- лососевый
- абрикосовый
- коралловый
- малиновый
- вишнёвый

Научно-исследовательский центр по изучению розовых вин в провансальском Видобане (единственный в мире институт с подобной специализацией) оперирует раскладкой из примерно 138 оттенков розового: от охры до фиолетового.







## СТОИТ ПОИСКАТЬ

### БЕЛЫЕ

**1** DOMAINES OTT\* CLOS MIREILLE AOC CÔTES DE PROVENCE BLANC DE BLANC 70% семильон, 30% ролль

**2** CHÂTEAU SIMONE AOC PALETTE 2011 80% клерет, 10% гренаш блан, 6% юньи блан, 2% бурбуленк, 2% мускат блан

### РОЗОВЫЕ

**3** CHÂTEAU D'ESCLANS AOC CÔTES DE PROVENCE GARRUS 2011  
Культовое розе (гренаш и ролль), выдержанное в деми-мюидах 10 месяцев

**4** DOMAINES BUNAN MOULIN DES COSTES BANDOL AOC ROSÉ 2013  
35% гренаш, 35% сенсо 30%, мурведр

**5** DOMAINE OTT\* CLOS MIREILLE CŒUR DE GRAIN ROSÉ CÔTES DE PROVENCE AOC 2013  
50% гренаш, 25% сенсо, 25% сира

**6** CHÂTEAU LA MARTINETTE CÔTES DE PROVENCE AOC ROSÉ 2013  
40% сира, 30% сенсо, 20% гренаш, 10% ролль

**7** CHÂTEAU MINUTY ROSÉ ET OR CÔTES DE PROVENCE AOC ROSÉ 2013  
100% гренаш

**8** CHÂTEAU DE PAMPELONNE CÔTES DE PROVENCE AOC ROSÉ 2013  
40% гренаш, 20% сенсо, остальное — мурведр, тибуран, сира, кариньян

### КРАСНЫЕ

**9** DOMAINES BUNAN MOULIN DES COSTES CHARRIAGE BANDOL AOC 2011  
Кюве со старых лоз мурведра на лучших участках домена. 18 месяцев в деми-мюидах

**10** DOMAINE BASTIDE BLANCHE ESTAGNOL BANDOL AOC 2010  
Топовое кюве хозяйства с отдельного виноградника старых лоз мурведра

**11** AFFECTIF (DOMAINE DE LAUZIÈRES) AOC BAUX-DE-PROVENCE ROUGE 2005  
60% гренаш, 20% сира, 20% мурведр

**12** DOMAINE DE TOASC AOC BELLET ROUGE 2009  
65% фольбланш, 30% гренаш, 5% браке

**13** CHÂTEAU LA CALISSE CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE ROUGE 2012  
20% каберне совиньон, 80% сира





# Ткань, впитавшая полуденное солнце

*Пить розе модно, весело, спортивно и даже умно в связи с его бесподобной гастрономичностью. В наши дни розе перестало быть лишь легкомысленным пляжным напитком. Некоторые прованские розе — это серьёзно и терруарно. А ещё стоит уяснить, что затерянные в этом розовом мире белые и красные островки ничуть не менее самобытны и прекрасны.*

Ласково-небрежное название «Лазурка» к Провансу мало имеет отношения, хотя за последние лет двадцать эта пляжно-курортная окантовка радикально изменила стиль и цвет вин, производимых чуть подальше от побережья мечты. Прованс — нетронутое временем захолустье, порой дремучее и даже дремотное, но в своей дре-

мучести и дремотности бесконечно очаровательное. За это его и любят. Провинциализм — это судьба, а следовательно, торговая марка. Стиль прованс — деревянные полы и лавки, стёртая краска на комодах, голубое и белое, лавандовое и бледно-розовое, оливковое и охряное, массивная керамика, грубые ткани, натуральные запа-



хи, натуральный свет — всё это ностальгия по «деревне». Самая архетипичная французская деревня — это Прованс, очень удачно расположенный на пути к морю, пляжам, моллюскам. Триста солнечных дней в году, козье молоко, дичь из соседнего леса, пляж в получасе езды, сен-пьер, выловленный поутру, — что ещё нужно жителю мегаполиса, утомлённому триадой офис-пробки-супер-маркет? Англичане, немцы, голландцы, русские — все, кто дефицит солнца воспринимает как неизбывный порок отечества, — приезжают сюда словно в землю обетованную. Некоторые, как Питер Мейл, британский рекламщик, в Провансе, причём в самой дикой его части, в Любероне, остаются навсегда и пишут книги о местных нравах и обычаях. Весь мир эти книги читает запоем. Прованс стал прообразом рая, а в раю разве пьют что-то, кроме розе? Разве что амброзию.

### КАК ВСЁ НАЧИНАЛОСЬ

Греки-фокейцы, высадившиеся в 600 году до нашей эры на далёком от родной Фокеи и всего цивилизованного мира берегу, тоже, возможно, помышляли о тихой дачной жизни. Они основали Массалию, которая переросла в Марсель, первый по древности и второй по величине город Франции, крупнейший до недавнего времени порт Средиземноморья. Греки, разумеется, привезли с собой лозу (версию о том, что виноград пришёл из-за Альп от кузенов-итальянцев, французы очень не любят). Из Марселя она и разошлась по будущему Провансу, Лангедоку, долине Роны, оттуда попала в Бургундию и так далее. В какой домен в Провансе ни зайдёшь, везде скажут, что их винограднику по меньшей мере 2600 лет, имея в виду, конечно, фокейцев.



### ИНТЕРЕСНАЯ БЛЕДНОСТЬ

На пути из Марселя в Экс-ан-Прованс невозможно пропустить невысокую горную грядку Сент-Виктуар, которую неумоимо писал уроженец Экса Поль Сезанн. Он словно предвосхитил бесконечное нюансирование оттенков бледно-розового. Исследовательский институт розе в Видобане (Centre du Rosé, единственный в мире институт с такой специализацией) оперирует раскладкой из примерно 138 оттенков розового: от почти охряного до насыщенно фиолетового. Провансальские розе кучно бьют в бледный сектор. Centre du Rosé предлагает различать семь специфически провансальских оттенков: личиевый, персиковый, лососевый, абрикосовый, коралловый, малиновый и вишнёвый. Впрочем, ассоциативные названия — условность, всё пронумеровано.

Главный принцип — бледность. Бледнее, чем в Провансе, делают розе только швейцарцы и немцы. Это, с точки зрения провансальцев, перебор, цвет должен быть как бы выгоревшим на солнце и это солнце в себе сохранять. Грань тонкая. Во Франции трудно найти розе бледнее, чем в Провансе. В соседней долине Роны цвет мощнее, Лангедок тоже злоупотребляет насыщенностью. Розовый сансер и розовая бургундия — и те сочнее в цвете, чем прованс, не говоря уже о бордо, которое, к слову, бледнеет год от года. Всё мировое розе бледнеет. Испанцы и итальянцы любят, чтобы всего было поярче, и специй, и ягод, и, следовательно, цвета, но и они волей неволей вынуждены втягиваться в погоню за «интересной бледностью», если, конечно, у них есть планы на американский рынок. А такие планы должны быть. США, во-первых, самый крупный и быстрорастущий рынок розовых вин, во-вторых, тотально загнипнотизированный выходами из Прованса.



## ЭКС

Климат Прованса во многом сформирован мистралем, неприятным холодным ветром, скорость которого может достигать 80–90 км/ч. Благодаря мистралю воздух Прованса особенно чист, а небо ясно. 90–100 дней мистралья разной силы в году обеспечивают региону фантастическую солнечность, малое количество осадков, сухость воздуха. Лазурный Берег лежит в стороне от мистрального эпицентра, и это делает его идеальным курортом. Кото-д’Экс (самая западная часть Прованса) — зона наиболее беспощадных мистралей, и это делает его уникальным винодельческим регионом. Риск болезней минимален, а холодный продув способствует более гармоничному вызреванию винограда.

В литературе до сих пор можно встретить характеристику Кото-д’Экс как региона, где красных и розовых вин поровну. Чем старше источник, тем процент красных вин весомее. Сегодня в Кото-д’Экс только каждая десятая бутылка красная, а 84% производства приходится на розе. Такое мощное порозовение не что иное, как дань рынку. Потребитель распробовал розовое, оно хорошо сочетается со средиземноморской диетой, фитнесом, стремлением к лёгкости блюд и бытия. Зачем же навязывать ему мощное и тельное красное? Розовые Экса эталонно бледны, минеральны, благодаря известняковому плато Прованса, которое дотягивается и сюда. В них есть и цитрусы, и красные ягоды, и тонкие нюансы специй, одно спрятано в другое, так что в итоге получается элегантность.

А ведь в 1960-х чаша весов колебалась. Жорж Бруне, владелец Château

La Lagune, гран крю 3-го класса в О-Медоке, был очарован сухим и солнечным климатом в окрестностях Экса и решил, что здесь самое место для каберне совиньона, а не только для классической «средиземноморской» троицы гренаш-сенсо-мурведр. Château de Vignelaure по сей день — пример бордоского стиля в Провансе.

## БО

В долине, над который возвышается городок Ле-Бо-де-Прованс, настоящее пекло, долину так и называют — Val d’Enfer, Адова долина. Впрочем, это не только из-за

жары, нависшие скалы добавляют мистицизма. Здесь идеально вызревают красные сорта, и местные производители справедливо решили, что им в компании розешников не место. Под предводительством Жана-Андре Шариала, знаменитого шефа, отельера и винодела, в 1995 году AOC Les Baux-de-Provence выделился в самостоятельный апелласон. 75% вин долины — красные. Сортосов состав

ближе к Южной Роне — гренаш, сира, мурведр, причём два сорта не могут составлять более 90% бленда. Кариньян, сенсо и кунуаз можно добавлять, но не более 30%. В последнее время виноделы всё больше интересуются каберне, его разрешённая доля — 20%. Ле-Бо-де-Прованс — единственный на свете апелласон, предписывающий биодинамику. Харизмы Шариала хватило и на это. В Адовой долине есть все условия для того, чтобы полностью отказаться от химии. Лет через десять это будет настоящий биодинамический микрокосм в 210 га.



В Бо стоит заехать не только ради красного прованса, мощного и ягодного, но и ради величественных руин замка Бо, резиденции самых влиятельных сеньоров Средневековья, которые считали своими соседями сеньоров барселонских. С замка открываются головокружительные виды на Прованс. Там проводились знаменитые турниры трубадуров.



## BELETT У НИЦЦЫ

В начале XIX века в окрестностях Ниццы было ни много ни мало 1000 га виноградников. Строительство вилл оказалось губительнее филлоксеры, Ницца расширилась до реки Вар, но каким-то чудом в черте города сохранилось 32 га виноградников — культурное наследие, закреплённое в статусе AOC Bellet указом 1941 года. Удивительнее другое, у Белле свои уникальные сорта, которых больше нет нигде: фоль нуар (названный так за свою капризность) и браке. Ницца, большую часть истории Провансу не принадлежавшая, и здесь проявила независимый нрав. Красные вина Ниццы субтильны и благородны, ни за что не скажешь, что это жаркий Прованс, скорее север Италии, что-то из Венеции, но с французским шармом.



## БЕЛЫЕ КНЯЖЕСТВА

Почти каждый домен в Провансе делает белое вино, для себя, для друзей, для ресторанов, которым нужен полный комплект.

У некоторых получаются вполне достойные вина, иногда даже выдающиеся (Blanc de Blanc братьев Отт), но в целом идея белых в Провансе слаба. Ароматы на таком солнцепёке часто становятся леденцовыми, а от кислотности трудно добиться «хрустящих» свойств. Исключение составляют два крошечных апелласьона, где белые лидируют. AOC Palette находится на континенте, в нескольких километрах к востоку от Экса, AOC Cassis — на берегу моря, восточнее Марселя. Вот и готовый маршрут.

Палетт — страшная редкость и попробовать его можно исключительно в Эксе и окрестностях. В белом палетте должно быть минимум 55% клерета, плюс юньи блан, гренаш блан, мускат и ещё несколько южных сортов. Палетт претендует на утонченность и высокую гастроно-

*В качестве маленькой закуски к вину в Турени подают хлебные колобки фуасы (fouasse). В старинные времена крестьяне проверяли, хорошо ли прогрелась печка, кидая туда для пробы маленький кусочек теста. Эти кусочки потом стали начинять рийетами, фасолью или козьим сыром.*

мию (Château Simone, Château Henri Bonnaud). «Городской виноградник» Кассиса издавна был мускатным, предназначенным для сладких вин, а после филлоксерного бедствия

его возродили более элегантно и сложным марсаном (минимум 60% в бленде), а также клеретом, юньи блан, совиньоном и бурбуленком — для кислотности и текстурности. Корпулентные, маслянистые, парфюмированные белые вина Кассиса рекомендуют к буйабесу и даже телятине (Domaine du Bagnol, Domaine la Ferme Blanche, Domaine des Quatre Vents).

## КРАСНЫЙ ФОРПОСТ

В 20 минутах восточнее Кассиса лежит Бандоль, и вот это уже мировая знаменитость. Судьба Бандоля — мурведр, который даже в Шатонёф-дю-Пап полностью вызревает один-два раза в десять лет. В Бандоле почти на пять градусов теплее, чем в Южной Роне, и то считается, что лоза должна смотреть на море, то есть расти на юж-



## КУХНЯ ПРОВАНСА

От кулинарных традиций других регионов Франции кухню Прованса отличает относительная неизощрённость рецептов, близость к первичным качествам продукта. Южную харизму блюдам придаёт обилие оливок, оливкового масла, чеснока и пряных трав. В глубине Прованса больше баранины, говядины, дичи, на побережье — свежей рыбы. В Ницце заметно влияние северо-итальянской кухни, в Марселе — арабской.

**Фугас (fougasse)** — хлеб, сдобренный оливковым маслом, похожий на итальянскую фокаччу



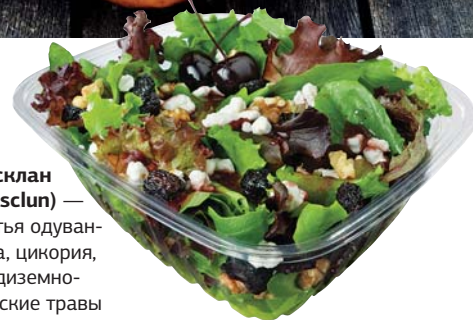
## БЛЮДА

**Салат нисуаз (salade niçoise)** — стручковая фасоль, огурцы, помидоры, перец, анчоусы, вкрутую сваренные яйца, оливки, оливковое масло, чеснок, базилик



**Рататуй (ratatouille)** — как говорит великий повар Жюль Робюшон, секрет хорошего рататуйа состоит в том, чтобы готовить все овощи по отдельности, чтобы вкус каждого звучал отдельно: кабачки, баклажаны, помидоры, перец, лук, чеснок и провансальские травы

**Месклан (mesclun)** — листья одуванчика, цикория, средиземноморские травы



**Пье-э-паке (pieds et paquets)** — главные ингредиенты — ножки ягнёнка и овечий желудок



**Доб по-провансальски (dube provençale)** — говядина, баранина или мясо кабана маринуется в красном вине с морковью, чесноком и провансальскими травами, затем долго тушится на медленном огне.

**Калиссоны (calisson d'Aix)** — сладкий специалитет Экса; в классическом рецепте поровну дынного пюре, миндаля и сахара. Сегодня наряду с дыней используется всё фруктовое-ягодное разнообразие. Самые необычные калиссоны — с оливками и сушёными томатами

**Тапенад (tapenade)** — паста из чёрных оливок, обесолённых анчоусов и каперсов, которую намазывают на хлеб или тосты



**Гран айולי (grand aïoli)** — морковь, картофель, зелёная фасоль, отварная рыба и варёные яйца под соусом айולי (чеснок и оливковое масло)



**Буйабес (bouillabaisse)** — лучший сезон для этого густого рыбного супа — это май-август, когда в море есть вся необходимая для него свежая рыба: полосатые крылатки, морские драконы, черти, петухи, угорь, сен-пьеры, мерланги, дорады и т.д. Морепродукты в буйабесе — это отступление от классики





## ПРОДУКТЫ



**Спаржа из Лори** (Asperge verte de Lauris) — между Кавайоном и Лори выращивается 12% французской спаржи, под чёрной плёнкой — в этом секрет её зелёного цвета и изысканного вкуса



**Нисуазский куржет (Courgettes niçoise)** — тонкий длинный кабачок с непередаваемо нежным и свежим вкусом



**Банон (Bannon AOC)** — мягкий козий сыр, завернутый в листья каштана, которые придают ему особую пикантность, и перевязанный лентами из пальмовых листьев. Хорош с инжирным конфитуром и белыми винами Прованса

**Кавайонские дыни** — в Кавайоне к канталупам относятся серьёзно, на них можно заработать мишленовскую звезду



**Лавандовый мёд (Miel de Provence IGP)** — знаком качества защищён любой провансальский мёд, лавандовый отличается особой кремовой текстурой и деликатностью



**Систеронский барашек (Agneau de Sisteron IGP)** — ягнёнок выращивается на материнском молоке два месяца, потом ещё 1–3 месяца на траве, сене и злаках. Отличная пара к красному бандолю



**Оливковое масло (Huile d'olive de Provence AOC)** — Прованс немислим без оливковых деревьев (излюбленный сюжет Ван Гога в Сен-Реми-де-Провансе), а провансальская кухня — без оливкового масла. С 2007 года AOC регламентирует сорта и способ производства



**Провансальские травы** — тимьян, майоран, розмарин, шалфей, базилик. Всё это идёт в рагу, салаты, супы и выпечку или просто обильно сыплется на рыбу, птицу или мясо на гриле



**Чёрный трюфель** — северо-восток Прованса — главное трюфельное место Франции. Впрочем, на трюфель охотятся по всему Провансу, а владельцы крупных поместий выделяют часть леса под трюфье: если много воды и солнца, начинают появляться трюфели





Auberge Joseph Mellot в Сансере — удивительная таверна, созданная семьёй Мелло, которая делает вино в Сансере с 1513 года. Вам предложат омлет с местной ветчиной, копчёной на дровах из виноградной лозы, террин по-виноградарски, рыбу в совиньоне блан, мясо кабана на вертеле (в сезон), жареные в печи кровяные колбаски, знаменитый сыр кротен-де-шавиньоль



## КРОТЕН-ДЕ-ШАВИНЬОЛЬ

Козий сыр в виде небольших шариков производится с XVI века, но только с середины XX века, когда начались поставки в Париж, он был признан настоящим деликатесом. «Крот» на местном диалекте означает «дыра» — так назывались места для полоскания белья на реке. Отсюда и «кротен», то есть нечто, что находится в этой дыре, поскольку женщины, отправляясь со стиркой на реку, гнали с собой коз, чтобы те паслись на берегу. В 1976 году кротен-де-шавиньоль получил статус продукта, контролируемого по наименованию — АОС (всего 48 сыров во Франции удостоились такой чести)

ной стороне холмов. Мистраль и мягкие морские бризы растягивают сезон. Мурведра вызревает вместе с гребнями, которые при закладке винограда в чан на брожение зачастую не отделяются. Только в Бандоле этот танинный, малоурожайный сорт получается таким округлым, плотным и бархатным (минимум 50% в красных винах). Что касается розе (минимум 20%), он придаёт им прочную структуру, мужественность и силу.

В Бандоле множество звёздных доменов. Один из самых гостеприимных — Domaines Bupap. Дом полная чаша, основатели Поль и Пьер, обоим под или за 80, дети, внуки — все живут в поместье на разных уровнях холма, всем есть дело. Лоран Бюнан, взявший управление в свои руки с 2008 года, постепенно переводит виноградники Molin de Cost и Château la Rouviere на биодинамику. Он периодически вгрызается в известковую скалу, чтобы перестроить террасы. Бюнан шутит, что вот-вот найдёт останки дино-

завра, где-то поблизости подобные археологические раскопки ведутся, а он чем хуже. В дегустационном зале винодельни можно попробовать все линейки всех цветов и сопоставить, чем розе с доминантой мурведра отличается от розе, где больше гренаша. Впрочем, главное не упустить кюве со старых лоз мурведра Charriage.

Мишель Бронзо в Domaine la Bastide Blanche делает два кюве со старых лоз мурведра, причём с отдельных виноградников — Estagnol и Fontaneou. Он тоже сертифицировал домен по органике и сейчас в процессе перехода на биодинамику. Мода докатилась до Прованса. К тому же в Провансе, особенно в Бандоле, быть биодинамистом гораздо менее рискованно, чем, например, в Бургундии. Кюве великолепны, если удастся попробовать старые винтажи, можно увидеть, сколько благородной кожи, табака, сухих цветов и трав раскрывается в топовом мурведре с выдержкой.



## ФУНДАМЕНТАЛЬНОЕ РОЗОВОЕ ПРОТИВОРЕЧИЕ

Итак, с одной стороны, нужно вытянуть как можно больше «красных» ароматов из шкурки, с другой стороны, не допустить сильного окраса. Патрик Леон, энолог Château Mouton Rothschild с 20-летним стажем, вспоминает, что именно это противоречие оказалось для него самым интригующим, и он согласился делать премиальное розе вместе с Сашей Лишином в Château d'Esclans.

Вино должно быть лёгким, но с прочной структурой, сочно ягодным и округлым, но бледным. Для правильного розе используют суперсовременное оборудование и технологии. Важно соблюсти три условия.

**1) Холод.** Виноград должен быть холодным, чтобы мацерация шла медленно, а ароматы переходили в сок быстрее, чем танины и антоцианы. Чтобы этого добиться, виноград зачастую собирают ночью или рано утром, пока не станет припекать. Дальше нужно просто следить, чтобы температура не повышалась.

**2) Прямое прессование.** Чаще всего в Провансе можно увидеть горизонтальные пневматические прессы. После гребнеотделения и дробления виноград настаивается в них в течение нескольких часов, затем мягко прессуется. К обеду дело сделано. Кристиан Отт так и говорит: «Встал засветло, зато после обеда свободен».

**3) Минимизировать доступ кислорода на всех стадиях производства.** Инертный газ, специальные насосы, герметичные чаны — всё это на вооружении продвинутых доменов. Гренаш и сенсо склонны к окислению. Деликатный цитрусово-ягодный аромат может «запечься», а розовый оттенок перейдёт в охру.

Кстати, выдержка такого современного розе в бутылке становится проблематичной. С первого дня после укупорки розовый прованс начинает понемногу терять свежесть и ясность, за которые его и ценят. И это именно тот случай, когда показана винтовая крышка, но эстетский имидж затрудняет отказ от корковой пробки.





Château de Pibarnon и Domaine Tempier — ещё два обязательных пункта, если бандольский мурведр пришёлся вам по вкусу. Лучшие домены Бандоля востребованы, они работают в основном на экспорт и только поэтому не уменьшают долю красных ниже 50% от объёма производства. Хотя в целом Бандоль стремительно розовеет, как и весь Прованс. Розе здесь уже приближается к трём четвертям.

### ПРОВАНСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ

Côtes de Provence — самый большой апелласьон Прованса и самый вариативный по климату, почвам, высоте и экспозициям виноградников. Здесь производят три четверти вин региона, 90% — розе. Апелласьон молодой, только в 1951 году INAO признала за ним некий уровень качества, присвоив статус VDQS (Vin D'Élimité de Qualité Supérieure), до AOC он дорос только к 1977 году. Чтобы поощрить лучшие на тот момент хозяйства, INAO провела дополнительную классификацию по типу бордоской, присвоив в 1955 году 23 хозяйствам Кот-де-Прованс статус cru classé (не гран и не премье, просто крю классе). 18 из них дожили до сегодняшнего дня. Братья Отт, которые возглавляют два крю классе — Clos Mireille и Château de Selle — относятся к ста-

тусу с долей скепсиса. За полвека Прованс изменился радикально, и в цвете, и в качестве. Одни крю классе остались на прежнем уровне, другие сильно подняли планку (среди них Domaines Ott, Château Minuty, Château Rimauresq). В регионе появились настоящие звёзды, благодаря которым мир по-другому взглянул на розе вообще и на Прованс в частности. Отты, задававшие тон в розе на курортах от Ментоны до Сен-Тропе почти весь XX век, почувствовали себя не одиноко.

Бордосцы не раз приходили в Прованс, чтобы сделать выдающееся красное вино, но никто не делал ставку на розе. Когда Саша Лишин продал гран крю 4-го класса Château Prieuré-Lichine в бордоской коммуне Марго, ради того чтобы делать премиальное розе в Провансе, коллеги по винному бизнесу крутили пальцем у виска. Каких-то 15 лет назад словосочетание «премиальное розе» вызывало смех. А сегодня вина Château d'Esclans стоят в карте лучших ресторанов мира, и цена на них сопоставима с приличной бургундией. Château d'Esclans расположен в самой дремучей части Кот-де-Прованс, вдалеке от курортов Лазурного Берега, но именно они стали его мишенью.

## «Рассвет над Москвой-рекой» в Провансе

Château la Martinette и Domaine Le Prieuré — это 400 га лесов, полей и виноградников рощ оливок и трюфельных дубов, с парой рек, парой деревень и старинных церквей в департаменте Вар. До того как в 2011 году его купила группа инвесторов из России, хозяйство долго находилось в запустении. Сегодня под управлением Алексея Дмитриева Château la Martinette стало одним из самых перспективных винных хозяйств региона. Энологом-консультантом выступает Стефан Деренонкур.



### АЛЕКСЕЙ ДМИТРИЕВ

«Пришли мы сюда случайно: позвонил приятель и попросил подыскать недвижимость на берегу моря, случайно набрели на Martinette, даже не хотели туда ехать, потому что досье было очень плохо подготовлено. Но как только мы всё это увидели, поиск прекратился. Владельцев трое, но вместе мы только годовой бюджет утверждаем, а так всеми делами я занимаюсь и живу здесь же.





У Саши Лишина есть последователи. В 2012 году Алексей Дмитриев начал радикальное преобразование Château La Martinette с командой Стефана Деренонкура. Его ставка — премиальные розе, цель — карты лучших ресторанов Прованса (а в перспективе — мира), отмеченных звёздами Мишлен. Категория розе премиум постепенно наполняется. Garrus от Château d'Esclans, Quintessence от Château Rimauresq, Aurore sur la Moskova от Château La Martinette — всё это розовые юве с лёгкой бочковой выдержкой на осадке, претендующие на комплексность и аристократизм.



« Это одно из самых старых поместий региона, оно было основано в 1620 году, здесь производили сено, выращивали фрукты и шелковицу. В XIX веке на этой территории проживало 2000 крестьян и уже был виноградник.

« У нас три розовых вина: Rollier de la Martinette — более массовое типичное прованское розе, летнее, для пикника, сардин на гриле; Château la Martinette богаче, серьёзнее, его скорее стоит пить к ресторане; и наконец топовое Aurore sur la Moskova («Рассвет над Москвой-рекой»). Его мы винифицируем в бочках, но дуб используем очень деликатно.

« Топовые белое и красное — Caviar Blanc (100% ролль) и Tournée des Princes («Угощение от великих князей»). Ещё есть базовое белое Imbroglia Viognier («Запутанная интрига»), интрига в том, что сорт с севера Роны, а делается в жарком Провансе.





# Тот самый Отт

*Одна из самых известных прованских марок Domaines OTT\* начала покорять Лазурный Берег больше ста лет назад. Это Отты сделали розе неперенным атрибутом богемной жизни в Ницце и Каннах и в целом придумали формулу прованского розового.*



**В** начале XX винные шато департамента Вар гордились древнегреческими корнями и делали ядрёные красные вина, которые продавали наливом на север для «подкрашивания» бордо и луары. Но будущее их было туманно: над Францией всё увереннее звучало слово «аппелласьон», а богатая публика, потянувшаяся на Лазурный Берег, знать не хотела об их гренашах и мурведах в жару, предпочитая шампанское и шабли.

Тонких и свежих белых в Провансе не сделаешь, красные вытеснялись из прибрежных городов в деревни.

Выход был найден: лёгкое розовое вино с ароматом красного и вкусом белого. Наверное, чтобы догадаться его делать и научить новому стилю соседей, действительно нужен был взгляд со стороны. Марсель Отт, агроном из Эльзаса, перебравшийся в Прованс 1896 году, первым в регионе на-

чал разливать в бутылки розовое вино. До него розовое вино делали путем смешивания красного и белого (сегодня эта практика во Франции немислима). Среди новаций Оттов — ранний сбор урожая, короткая холодная мацерация на мезге. В 1930-х премиальное розе от Оттов Cœur de Grain стало хитом в ресторанах побережья, со временем они купили три хозяйства — Château de Selle, Clos Mireille и Château de Romassan.

Сегодня Domaines Ott\* входят в группу Champagne Louis Roederer, но не утратили семейного управления. Управляют конгломератом из трёх хозяйств кузены Кристоф и Жан-Франсуа Отты.

Кстати, звёздочка в названии Domaines OTT\* не несёт никакого тайного смысла, просто на момент регистрации семейного товарного знака сто лет назад существовала другая компания Ott, и значок пришлось добавить для различия.

## ВЛАДЕНИЯ ОТТОВ

### Château de Selle

- 61 га, 100 тыс. бутылок
- Côtes-de-Provence AOC
- Приобретено в 1912-м. Старинная резиденция графов Прованса

### Clos Mireille

- 50 га, 90 тыс. бут.
- Côtes-de-Provence AOC
- Приобретено в 1936-м. Хозяйство на берегу моря, напротив знаменитого форта Брегансон, резиденции президента Франции

### Domaine de Romassan

- 74 га, 280 тыс. бут.
- Bandol AOC
- Приобретено в 1956-м. Старинный замок XVIII века

- **Терруар:** известняк, гравий. Холмистый известковый терруар, достаточно удаленный от побережья. Естественно низкая урожайность
- **Сорта:** гренаш, каберне совиньон, сенсо

- **Терруар:** иланец, песчаник
- **Сорта:** гренаш, сенсо

Виноградники Clos Mireille почти подходят к кромке моря

- **Терруар:** мергель, сланец
- **Сорта:** мурведр, гренаш, сенсо

Элегантная тонкость rosé основана на сложности каберне совиньона, кислотности сенсо и теплоте гренаша.

- **Гастрономия:** рыба на гриле, овощи на гриле, гребешки сен-жак

Прибрежное и более экзотичное розе раскрывает экзотические нотки гренаша, его ягодные спелые тона, уравновешенные тонкой свежестью сенсо. Это одно из самых успешных сочетаний утонченности и экзотики в розовом вине.

- **Гастрономия:** к закускам из ветчины, лёгким сырам

Полнотелый мурведр и пряный гренаш передают специфику жаркого терруара Бандоля. Самое экзотическое из rosé Оттов.

- **Гастрономия:** белое мясо





## КРИСТОФ И ЖАН-ФРАНСУА ОТТ

« Туристы, пляжи и сезонность — долгие годы этот замкнутый круг объяснял необходимость и характер наших розовых. Всё изменилось в последние годы. Нынешние 30–40 летние европейцы стали пить вино по-другому, они полюбили азиатскую кухню, и наши слегка экзотические, пряные розовые, непохожие на холодные розе Луары и Бургундии, нашли свою новую судьбу.

« Розовые значительно выросли в качестве, это уже не только вина для лета. В них стало меньше алкоголя, качество стало более ровным. Я связываю это с тем, что даже виноградники теперь у нас разбиваются специально под розе, не говоря уже о винодельческих техниках и прочем.

« Когда наш дедушка купил в 1936 году Clos Mireille на этом живописном приморском терруаре, здесь делали только белые вина. Мы и там начали делать розовые, не отказавшись полностью от белых. А потом наши родители принесли культуру rosé в Бандоль, купив в 1950-х Château Romassan. Теперь в Бандоле красных вин осталось процентов пятнадцать. Это может показаться странным, ведь бандоль считают родиной великих красных из мурведра.

« Красный бандоль Château Romassan для нас любимая и несколько дорогая игрушка, ведь здесь экономиче-

ски выгоднее производить rosé, как и по всему Провансу.

« Чтобы не заикливаться только на розовых, мы делаем традиционное в Clos Mireille белое вино Blanc des Blancs. Это семильон (70%), дающий структуру и крепость, и ролль (30%), отвечающий за минеральность и кислотность.

« В создании розе главное вовремя собрать виноград, успеть до наступления бабьего лета. Мы пытались делать ночной сбор, но это невозможно, мы собираем только вручную, а даже при свете прожекторов осуществлять отбор гроздей на винограднике невозможно, так уж можно и на машинный сбор перейти. Но это совершенно не наша логика. Наше время — закат или часов шесть утра.

« Мы выдерживаем вино в больших бочках, контакт розе с дубом обязателен, так подчёркивается взрывная и южная провансальская специфика.

« У нас для розовых вин три разных терруара и для каждого — свои отдельные сорта. Хотя практически все наши розе выходят под наименованием Cœur de Grain («Сердце ягоды»), мы позиционируем их как разные вина и никогда не отказываемся от имени каждого из трёх доменов на этикетке.





# Бонвиван из Прованса

*Лоран Бюнан — винодел из Бандоля и очень гордится своим апелласьоном, считая его лучшим терруаром в Провансе. Розовых вин у него достаточно, но главным богатством Бандоля он считает южные, пряные, но такие элегантные красные.*

## ТАЙНЫЕ МЕСТА

**Лоран Бюнан по просьбе SWN перечислил любимые пляжи и рестораны.**

### Санари:

- Частный пляж Roche Taillée
- Частный пляж и ресторан La Kima: семейная обстановка, отличная и разнообразная рыбная кухня
- Частный пляж и ресторан Plage Doré: уединённый, прекрасно оборудованный пляж; салаты, устрицы, рыба
- Ресторан Le Bard'Ô: сразу два ресторана: первый — тихий, с лучшей в городе итальянской и арабской кухней, второй — любимое место молодёжи, с ди-джеями и коктейлями

### Ля Кадьер д'Азюр:

- Отель (\*\*\*) и ресторан Hostellerie Berard: роскошный спа-отель, спокойные пляжи, деревушки, утонченный гастрономический ресторан

### Бандоль:

- Ресторан Le Clocher: качественный гастрономический ресторан в центре набережной, у порта
- Отель Ile Rousse (\*\*\*\*) и рестораны La Goélette и Les Oliviers: роскошный отель, провансальская и средиземноморская кухня, прекрасный частный пляж

**Л**оран изучал энологию в Боне, стажировался в долине Напа у Роберта Мондави, в 1981 году вернулся в семейный домен. Несколько поколений его предков жили в Алжире, бывшем в те годы французским департаментом. Их основным занятием было виноделие: густые, красные, сладкие вина, настоянные на лекарственных травах. Переехав в Прованс, братья Пьер и Поль (отец Лорана) и там основали винодельню. Поль ушёл на пенсию в 2008 году, но продолжает участвовать в принятии важных решений, домен возглавил Лоран. С ним работают его сестра Франсуаз, кузина Клэр, кузен Филипп.



## Bandol AOC

- Самый старый апелласьон в Провансе (с 1941 г.)
- Около 1300 га виноградников вокруг Бандоля (департамент Вар, побережье Средиземного моря)

« Отец в молодости был большим любителем подводного плавания. Когда обстановка в Алжире стала напряжённой, он заинтересовался, где ещё во Франции лозы растут прямо у моря, и ему на глаза попался Бандоль. В одном журнале он увидел фотографию Марлона Брандо. Он был в Бандоле с невестой, манекенщицей Жозанн Беранже. Модное местечко, подумал отец, сел на пароход, отправился в Бандоль и купил поместье на 25 гектаров, из которых восемь были заняты виноградниками, а остальное — абрикосовым садом и лекарственными травами — бессмертником и розмарином.

« Отца и дядю можно назвать пионерами Бандоля. Нужно было расчистить землю от камней, провести электричество и воду. Вместо абрикосов были высажены виноградники. Оставили только участок под оливки. В 1969 году стали покупать или брать в долгосрочную аренду другие домены, так развернулись до нынешних 80 гектаров.

« Самый типичный, идеальный сорт Прованса для меня мурведр. В наших красных винах мы используем от 65% до 85% мурведра. В нём и мощь, и характер. Он ещё и очень стойкий сорт — вина живут подолгу.

« Мурведр только в Бандоле бывает таким округлым, богатым, плотным, структурированным. Он придаёт неповторимый характер и розовым и красным. В этом наше отличие от соседнего Côtes-de-Provence, там мурведра мало.

« Гренаш нравится мне именно в розе, он даёт необыкновенные ягодные тона. Сенсо и сира мы используем меньше, особенно последний, но благодаря ему вина приобретают красивый синеватый оттенок.

« В последние годы только и разговоров, что о rosé. Обидно за наши красные, ведь виноград во Францию пришёл через греческие колонии, расположенные в наших краях.

« Среди владельцев поместий в Провансе появились звёзды кино, но не это главное, а то, что у нас уже есть собственные, а не «привезённые из Бордо» профессионалы-энологи, которые на этих звёзд работают. Мой друг работает энологом у Бреда Питта в Château Miraval — хозяйстве, которое тот у него и арендовал.

## Территория Бюанов

Основа богатства терруаров Бандоля — мощный триасовый слой, известняки и суглинок, а дальше до самой поверхности булыжник. Лорану принадлежат несколько небольших хозяйств со своими марками.

Имя домена		АОС	Площадь	Почвы	Характер вин
Moulin des Costes (Мулен-де-Кост)	La Cadière d'Azur (Ля Кадьер д'Азюр)	Bandol AOC	22 га	Каменистые на известковой подпочве	Развитые тона красных ягод и фруктов: земляники, вишни, округлые танины
	Le Castellet (Ле Кастеле)	Bandol AOC	23 га	Глубокие глинистые	Вина с животными тонами и ароматами подлеска
Château La Rouvière (Шато ля Рувьер)		Bandol AOC	граничащие виноградники, вместе 20 га	Глубокие глинистые почвы, известняк мелового периода	Пряные вина с насыщенным цветом, мощные, но очень тонкие
Mas de la Rouvière (Ма-де-ля-Рувьер)					
Bélouvé (Белувэ: провансальски «хороший виноград»)		Côtes de Provence AOC	20 га	Мергелевые известняки, терруар с прекрасным микроклиматом, без резких перепадов температур	Яркие, часто пряные вина густого фиолетового цвета с фиалковыми тонами









# Как сделать мир розовым

*Саша Лишин — французский винодел с русскими корнями, доказавший миру, что розовое вино может быть Grand. Созданная им линейка Château d'Esclans — очень известные и самые престижные розе. Некоторые из них, что с отдельных виноградников, ещё и самые дорогие, а базовое Whispering Angel, всемирный хит, продаётся миллионными тиражами.*

**А**лексис Лишин, отец Саши Лишина, был очень важным человеком в мире вина. Он родился в 1913 году в Москве. Его бабушка Констанция была внебрачной дочерью великого князя Константина, брата Александра I, а дед, генерал Андрей Лишин, был воспитателем Михаила Лермонтова в юнкерском училище. Отец Алексиса, банкир, в 1919-м успел вывезти семью в Париж. Алексис уже в 16 лет работал гидом в Лувре, потом стал корреспондентом американской Herald Tribune. Однажды он делал репортаж для газеты в Бордо, познакомился там с владельцами Château Haut-Brion, вспылал страстью к виноделию и остался изучать его азы в О-Брионе на три года. Во Вторую мировую Алексис служил в американской разведке, а потом стал торговать в США французскими винами. Считается, что его культуртрегерская работа — один из важных камушков

в фундаменте винного бизнеса США. Он заражал американцев любовью к винам Европы и вдохновлял советами молодые винодельни в Калифорнии.



В 1951 году он купил два шато в Бордо — Château Prieuré и Château Lascombes. В Бордо родились его дети Александра и Саша. В 1999 году после смерти отца Саша продал купленное в 1951-м за 8000 фунтов Prieuré-Lichine за 28 миллионов долларов и отправился покорять другие широты. Он замахнулся на Прованс. В 2006-м приобрёл хозяйство Château d'Esclans и вместе с энологом Патриком Леоном начал его переустройство.

С тех пор его концепция rosé grand vin заработала на полную мощность, розовые вина Лишина стоят в картах 20000 ресторанов и отелей по всему миру, подаются пассажирам первого и бизнес-класса на Каирских, Эмиратских, Сингапурских и прочих авиалиниях. Если Прованс — бенчмарк в мире розе, то Château d'Esclans — бенчмарк в категории розе премиум-класса.

## CHÂTEAU D'ESCLANS

Линейка вин (от базового к топовому):

- **Whispering Angel** гренаш + роль + сенсо + сира + тибурен
- **Rock Angel** гренаш + роль
- **Château d'Esclans** гренаш + роль
- **Les Clos** гренаш + роль
- **Garrus** гренаш

- \* более 90 лет старейшим лозам гренаша
- \* 800 лет истории шато
- \* 45 га собственных виноградников + 150 подконтрольных
- \* 43 км от Сен-Тропе, 60 км от Канн
- \* 50% продаж приходится на Америку, 25% на Европу, 20% на Азию

## Сломать стереотип

Резиденция Саши Лишина находится в Бостоне. Он живёт здесь вместе с молодой женой и младшими детьми — Алексисом (в честь деда), Марго (в честь Margaux) и Сашкой (полное имя младшей дочери). Обе старшие дочери учатся в Англии: Никитá — в Кембриджском университете, Нина — в колледже Ройял Холлоуэй.



Конечно, Прованс или Париж были бы лучшим местом для жизни, но бренды и тем более новые категории создаются в Америке. В Америке бум розе, и нужно быть там неотлучно. Whispering Angel регулярно попадает в топы самых быстрорастущих винных брендов США, он прибавляет по 50% в год на протяжении пяти лет.



«Сладкий зин, компотное анжу — вот самые жёсткие стереотипы, с которыми мы столкнулись, выйдя на рынок в 2007 году. Как с ними бороться? Очень просто: каждый день ты выходишь на улицу, идёшь в модные рестораны, трендовые бары, общаешься с людьми, откупориваешь бутылки, наливаешь им своё вино. «Уау, как сочно, как свежо, как элегантно!» «Оно так легко пьётся». «Оно так гастрономично!» Рестораторам, кавистам, байерам нравится твоё вино, и они готовы предложить его своим клиентам. Ты приходишь на ужины, обеды, фестивали еды и вина, на модные вечеринки, на пляжи, наливаешь своё розе — и так каждый день.

«Достаточно одного глотка Whispering Angel или Garrus, чтобы изменить отношение человека к розовым винам навсегда. Но кто-то должен подать ему первый бокал. Сарафанное радио — ключ к успеху. «Ты слышал о Château d'Esclans?» «Ты пробовал Garrus?» «Пили мы вчера Whispering Angel, классное вино. Представляешь, розовое». В Америке это называется grassroots marketing\*. Так мы изменили имидж розовых вин в США, а значит, в мире, и создали новую категорию — розе премиум класса.



«Розе — часть образа жизни, оно хорошо идёт у моря, на террасах, в модных барах, трендовых ресторанах. Классические рестораны — не наш

профиль. Мне приятно, что мои вина стоят в карте La Tour d'Argent, но там мы продаём 18 бутылок в год. Гораздо интереснее работать с ресторанами в Пхукете, Лангкави, Бали, Сингапуре, Майами и Флориде.

### Сделать Grand Vin

«Нет ничего проще, чем сделать розе для масс-маркета, но нет ничего сложнее, чем сделать премиальное розе. Каждая деталь важна. Во-первых, мы прекратили практику раннего сбора, она в Провансе распространена, все боятся жары и в результате собирают невызревший виноград. Мы собираем на десять дней позже. Во-вторых, резкое ограничение урожайности.

В-третьих, быстрый сбор большим штатом сборщиков, чтобы успеть в утренние часы, пока виноград холодный.

В-четвёртых, селекция тут же на винограднике.

«Для розе нужно очень сложное и дорогое оборудование. За семь лет мы вложили в погреб 11 млн евро. Тriaжные столы, аппараты оптической селекции, системы охлаждения, индивидуальные температурные контроллеры на 600-литровых бочках. Холод и ни малейшего контакта с кислородом — всё это стоит дорого.

\* «Народный маркетинг» — стратегия продвижения бренда снизу вверх через маленькие группы, которые, как ожидается, донесут посыл до более широких слоев потребителей.



« Инновация не в том, что мы начали использовать дуб, у Domaines Ott всегда были фудры для выдержки. Мы первые ферментировали розе в дубе, в 600-литровых бочках с термоконтролем. Мы делаем батонаж, подражая бургундцам: дважды в неделю во время ферментации и раз в неделю во время выдержки. Garrus проводит в бочках почти 11 месяцев, большая часть из них — это Seguin Moreau лёгкого обжига, новые бочки, второго и третьего пассажа — всех поровну.

« Всё больше игроков на рынке премиального розе. Категория растёт, и это выгодно всем, кто в неё входит. Если бы я в одиночку расхаживал с флагом The Finest Rosé Wine, мне было бы гораздо труднее. Я открыл эту категорию на многих мировых рынках и поднял планку качества. Но для развития категории нужен пул производителей. Château Minuty, La Chapelle Sainte Roseline, Château Léoube, Domaine Ott\*. Да, это наши конкуренты. Но я рад им. Рынок готов принять гораздо больше.

« В Провансе 60000 га пригодных для виноградарства, из них засажено только 22000 га. Посадки будут расти, потому что потенциал спроса на провансальское розе огромен.

« Сегодня 12–13% потребляемого вина в мире — это розе, во Франции — 30%. Это тенденция. Розе будет стремиться занять треть мирового рынка.



## ВКУС ЛИШИНА

« Я не люблю современный стиль бордо. В 80-х это было другое вино, элегантное, тонкое. Мне нравилось, когда в начале 90-х Бордо стало чуть более концентрированным. Но сейчас всё слишком далеко зашло. Это гиперконцентрация и супермощь. Бордо делает вино для рейтингов, а не для потребителей. Если мне захочется вина с 15% алкоголя, я лучше возьму аргентинский мальбек, чем Cos d'Estournel. Мне нравится пить вино, а не есть, пусть еда будет на тарелке, а не в бокале.

« Роберт Паркер создал Бордо, он же его разрушил. Все стали подстраиваться под его вкус. После

2005 года я больше не покупаю бордо для себя, только для некоторых частных клиентов.

« Я пью много бургундии, много пино нуара, в том числе новозеландского. С возрастом больше начинаешь ценить тонкие вина, ищешь элегантности. Я люблю кот-де-нюи: и вон-романе, и шамболь-мюзины, но больше всего жевре-шамбертен. К тому же бургундия дешевле бордо, если не считать DRC и ещё несколько доменов с запредельными ценами.

« Белую бургундию я почти не пью, за исключением шабли, она слишком тяжёлая. Я пью сансер

и пуйи-фюме. Я вообще полюбил совиньоны, и луарские, и особенно новозеландские. Я фанат альбариньо. Мне нужна свежесть в вине. Свежесть — прежде всего.

« Мой лучший клиент — это я сам. Никогда в жизни я не пил так много розе, как в последние семь лет. И знаете, это здорово. Первое, что я сказал Патрику Леону: «Мы будем делать вино для себя, потому что пить его мы будем практически каждый день». И вот мы сделали самое тонкое, комплексное, элегантное розе в мире, и за семь лет я ни разу не устал от него. Я живу брендом, и мне это нравится.





# Тот самый хороший год

*Оказывается, Château La Canorgue, где разворачивается действие знакомого всем виноманам фильма «Хороший год», существует в реальности\*.*

**Л**юберон — укромный уголок Прованса, излюбленное место творческой богемы. Английский писатель Питер Мейл в своём бестселлере «Год в Провансе» описывает множество забавных приключений, которые он пережил, перебравшись сюда с Туманного

Альбиона. В одном из местных винных хозяйств, Château La Canorgue недалеко от Бонньё, деревушки на холме, так называемой village perche, снимался знаменитый фильм английского режиссера Ридли Скотта «Хороший год» по роману Питера Мейла. Главную роль лондонского биржевого махинатора играет Рассел Кроу. Его герой неожиданно получает наследство в Провансе от дядюшки, влюбляется в местную девушку, бросает работу в Лондоне и решает остаться навсегда в Любероне. Вот что рассказывают о съёмках фильма владельцы шато, отец и дочь Жан-Пьер и Натали Марган.

Аппеласьон AOP Luberon входит в винный регион Южной Роны, хотя географически это часть Прованса. Красные вина из ронских сортов (гренаш, сира, сенсо, кариньян, мурведр) наиболее типичны для региона. Распространённые белые сорта — бурбуленк, клерет, руссан, марсан, верментино, белый гренаш, юньи блан. В Любероне производят много розовых вин, среди самых известные местных марок — Château Fonvert и Château La Verrerie.

\* Этот материал — сокращенный вариант статьи о Любероне, написанной эксклюзивно для Simple Wine News шеф-редактором издательского дома «Эксмо» Игорем Лазаревым, фото автора.



« Современное здание шато было построено в XVII веке на месте древнеримской виллы графом Мери. Это было самое маленькое графство в мире: Мери выхлопотал этот статус у папы Бенедикта XIII, слегка приукрасив сведения о его площади. На наших бутылках можно увидеть герб графства в виде двух дельфинов, переплетённых хвостами, и короны над ними.

« Огромные платаны на террасе перед шато, которые прославились благодаря фильму «Хороший год», помнят древних римлян. А старый винный погреб шато был построен во времена Мери.

« Ла Канорг принадлежало предкам матери Натали и семейству Кампань. Раньше здесь только выращивали виноград, а делать вино начали при Пьере Кампань, чьи инициалы стали логотипом предприятия: их можно увидеть и на этикетке гаражного вина Coin Perdu («Затерянный уголок»), которое в «Хорошем годе» изображено как само совершенство.

« Наше хозяйство было пионером органического виноделия в Любероне в середине 1970-х. Мы распыляем сосновую и мятную эссенции на виноградниках, используем ферромоновые ловушки — розы, высаженные по краям рядов лоз, сигнализируют о возможных заболеваниях виноградников.

« Питер Мейл, ещё когда он не стал известным писателем, частенько приезжал к нам на стареньком «ситрое-не» DSV и брал вино в кредит, он всегда вовремя возвращал деньги. Некоторые местные жители его недолюбливают, потому что многое из того, что он написал, — чистая правда. Риддли Скотт купил виллу в Любероне и виноградник в Оппед-Ле-Вьё задолго до съёмки фильма, они были дружны с Мейлом. Когда Мейл привёз его к нам в шато и предложил снимать у нас фильм в августе 2005 года, мы отказывались, ведь речь шла о времени сбора урожая, но они нас уломали.

« Съёмки требуют тишины, а у нас здесь работали люди и тракторы! Когда нужно было снимать ту или иную сцену, нас просили заглушить технику, а это простой и потеря денег. Когда нужно было запустить пресс в старом погребе, а они вновь потребовали тишины, пришлось сказать, что главное здесь — это будущее вино. Так что им



**Château la Canorgue Luberon Blanc**  
Марсан, руссан, клерет, бурбуленк



**Canorgue Cépage Viogner Vin de Pays de Méditerranée**  
Вионье 100%



**Château la Canorgue Luberon Rouge**  
Сира, grenash, кариньян



**Coin Perdu Luberon**  
Сира 100%

пришлось подстраиваться под наш график, впрочем, они не сильно расстраивались: пили красное и розовое вино, ели...

« У нас были овчарки, которые могли укусить кого-нибудь из актёров, Рассела Кроу или Марийон Котийяр, например. А согласно страховке у режиссёра могли быть из-за этого большие проблемы. Собак посадили в вольер, они постоянно лаяли, потому что не привыкли к такому обращению. Члены съёмочной группы требовали через переговорные устройства, чтобы собаки перестали лаять. В итоге им пришлось нанять специального человека, который сидел рядом с вольерой, и каждый раз, когда режиссер выкрикивал «Мотор!», он должен был дать овчаркам кусок мяса. Собаки привыкли и потом с удовольствием ожидали этой команды.

« Всем было интересно: мы никогда не видели, как снимают кино, а киношники никогда не присутствовали на сборе урожая. Каждый вечер мы с Ридли Скоттом обсуждали, как прошёл день.

« Им потребовалось выкопать другой бассейн на территории шато. Для сцены, когда свалившийся в бассейн Рассел Кроу пытается выбраться, а потом в него бьёт потоком вода, нужно было снимать с пятиметровой глубины, а наш старый бассейн мельче.

« Они выставили «Шато Ла Сирок» таким дрянным вином, что могли сильно навредить нашей репутации, поэтому когда обсуждали, как в фильме назвать шато, мы высказали наши возражения и оригинальное название шато не прозвучало.

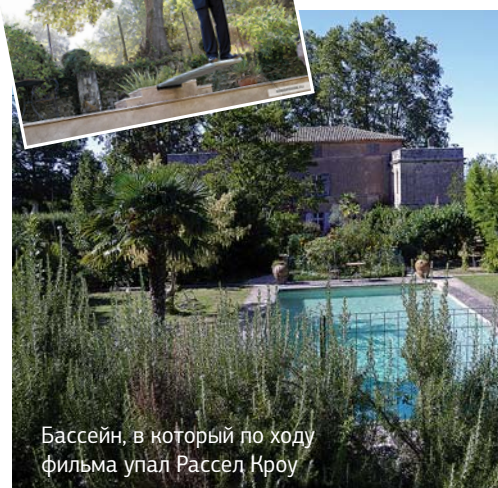


Château La Canorgue,  
место съёмки фильма  
«Хороший год»





Деревня Боннье,  
вид на долину реки Калавон



Бассейн, в который по ходу  
фильма упал Рассел Кроу



Музей штопора

« Фильм сделал хорошую рекламу Люберону, но не нашему вину. Туристы со всего света, которые приезжают к нам в шато, не интересуются вином: они пытаются проникнуть на территорию, вскарабкаться на террасу, где снимался фильм, и им совершенно всё равно, чем мы занимаемся!

« Сейчас у нас 40 га виноградников на севере Люберона. Почвы здесь каменистые, почти как в Шатонёф-дю-Пап. Мы начинали с типичных для региона ронских сортов, но потом высадили также мерло и каберне совиньон, а в 2004 году добавили совиньон блан и белый мускат.

« Официальный сертификат о том, что мы биохозяйство, мы получили в 1984 году. Есть экстремальный вариант органического виноградарства, который предполагает, что надо обязательно использовать лошадь вместо трактора, а также носить берет. (*Смеются.*) Но это, как вы понимаете, фольклор. А вот некоторые составляющие биодинамики мы считаем важными, например, следить за фазами луны, поскольку она влияет на вино так же, как и на море, вызывая приливы и отливы. Это нужно учитывать, например, при бутилировании вина, иначе можно повредить его ароматику. Мы также используем биодинамизатор, он

придаёт некую мистическую энергию воде, в которой разводятся органические удобрения. Это связано с памятью воды, и это логично. Из биодинамики мы признаём только то, у чего есть логическое объяснение.

« Мы стараемся использовать только натуральные дрожжи, но если во время сбора урожая шли дожди, и дрожжи просто смыло с кожицы виноградин, где они обычно обитают, то приходится прибегать к культивированному дрожжам.

« Урожайность старых лоз на Куан Пердю, а там есть и 100-летние кусты, очень низкая, всего 15–20 гл/га, но и на молодых виноградниках она у нас не выше 40 гл/га.

« Общий объём производства у нас составляет 240 000 бутылок в год, из них 90 000 — престижные красные. Мы экспортируем наши вина почти во все страны Европы, в США, Японию и Китай.

« Мы очень любим Люберон. Здесь замечательные пейзажи, хорошая транспортная доступность, всего полтора часа езды от аэропорта Марселя или три часа на скоростном поезде из Парижа. В то же время регион очень укромный, поскольку является природным заповедником с 1975 года.





# МИНОРИТАРИИ

*В предыдущих главах мы уделили много внимания основным винным регионам Франции, которые активно экспортируют свои вина. Под конец пролетим над остальными, выхватив оттуда лишь те апелласьоны, что на слуху не только у местных. Юго-Запад и Руссильон — дремлющие великаны: наверняка, именно там в скором будущем будут выискивать самые необычные вина для любопытных клиентов энотек. Жюра и Савойя — потайная история для знатоков: о «жёлтых» винах все слышали, но мало кто всерьёз их распробовал. Корсиканские нулуччо — экзотика для отдыхающих на красивейшем острове. Игристое лиму — самое желанное руссильонское вино для тех, кто путешествует с Лазурного Берега в Испанию через земли Камарга.*





# Каор

*Каор, как и Юго-Запад в целом, до сих пор белое пятно на карте большинства любителей вина. Однако «чёрные» вина Каора были известны и в те времена, когда в Бордо еще не осушили болота. Сегодня этот регион — пристанище изгнанного почти отовсюду мальбека.*

## «БОРДО ДО БОРДО»

Мальбек когда-то был распространён в 30 департаментах Франции: винные лингвисты насчитывают несколько тысяч (!) вариантов его названия. Со временем почти отовсюду его изгнали, главным он остался только в Каоре, где его называют «кот» или «оксерруа».

Ключевой сорт Каора родом из Бордо, но привезли его сюда очень давно, в XV–XVI вв. Судьбы каорского мальбека и бордоского складывались по-разному, но всегда непросто. В Бордо он долго считался «сложным, но нужным» сортом для вин Правого берега, но в XX веке почти исчез (вместе с карменером). Виноградари убедились, что в Бордо мальбек вызревает лишь один-два раза за десять лет, и отказались от него. В Каоре же мальбек прекрасно вызревал, а вина из него, непрозрачные, почти чёрные (основные потребители, англичане, так и называли это вино — black wine), пользовались успехом в Европе.

Когда Медок ещё был неосушенным болотом, Каор быстро развивался благодаря активному

экспорту, и некоторые историки вина даже говорят, что Каор был «Бордо до Бордо». Мощные каоры частенько использовали для укрепления «слабеньких» кларетов — и эта практика, которой не пренебрегали даже самые великие замки Бордо, была прекращена только в середине XIX века.

### ЛУЧШИЕ ХОЗЯЙСТВА

Clos Triguédina  
Château du Cèdre  
Château Lagrézette  
Domaine du Théron

## BLACK WINE С ПОДОГРЕВОМ

Под «чёрным вином» англичане подразумевали как обычные вина из мальбека, так и те, что были произведены с подогревом до 60° C во время ферментации для максимальной экстракции цвета и алкоголя. Так вино могло набрать до 16°С крепости, а это значит, что оно гораздо лучше переносило путь на кораблях то Британии. В наши дни некоторые виноделы занялись возрождением старинного метода.

## БОРДОСКАЯ УДАВКА

Тяжёлый удар по всему Юго-Западу и Каору нанесли виноторговцы Бордо в XIX веке: они продавили закон, по которому никто, кроме них самих, не мог продавать вина через порт Бордо до



## ДЬЯВОЛЬСКИЙ МОСТ

Каор достиг расцвета во время Столетней войны: он был важнейшим стратегическим пунктом. Из-за этого же и пострадал: его банкиры ссужали деньгами обе враждующие стороны, за что были сурово осуждены церковью (а сам город Данте поместил прямоиком в Ад, рядышком с Содомом). Мост Валантре, построенный в 1308–1378 гг., называют «Мостом дьявола» и с ним связано множество легенд. На одной из башенок моста красуется маленькая фигурка чёрта.

дня святого Мартина (11 ноября). Когда в ноябре торговцы Мадирана, Бержерака и Каора приезжали со своими винами, выяснялось, что все потребности иностранных покупателей уже удовлетворены бордосцами. Следствием этого стал быстрый и резкий упадок Каора: почти сто лет здешние вина никто не знал и не пил за пределами региона.

В XX веке началось было возрождение, и даже был образован довольно передовой кооператив Caves d'Olt, но регион подкосили под корень чудовищные заморозки 1956 года. Через шесть лет после заморозков в Каоре осталось всего 200 га виноградников

## РЕНЕССАНС

Борьба за качество началось в 1980-х, виноделы стали осваивать опыт более передовых регионов, анализировать спелость полифенолов (для мальбека это важнее, чем для большинства красных сортов), использовать пижаж, микроокисление и новый дуб для выдержки. Сенсационный успех аргентинского мальбека на мировых рынках подстегивает каорских виноделов.

Потомки Этьена Бальдеса, основавшего хозяйство Clos Triguédina ещё в 1830 году, чудом сохранили после заморозков дофиллоксерные лозы. Кроме мальбека Жан-Люк Бальдес выращивает мерло и танна: он полагает, что добавка этих сортов иногда идёт на пользу, однако выпускает и чистый 100%-й мальбек, выдержанный в новых барриках. Вина, в которые добавляются мерло и танна, выпускают под именем Clos Triguédina Cahors: они в понимании Жана-Люка выражают типичность апелласьона. А 100%-й мальбек называется Prince Probus и в полной степени демонстрирует ошеломляющую мощь этого сорта на терруаре Каора.

## Другие регионы: route du vin

### ● Cahors AOC с 1971 года

- **4050 га** виноградников, мальбек, мерло, танна
- **98 вин** из Каора за последние 20 урожаев получили выше 90 баллов



- Имя **Prince Probus** вино получило в честь римского императора Проба, приказавшего в III веке высадить заново разорённые виноградники Каора. Prince Probus выдерживается в новых бочках из дуба Алье и обладает феноменальным потенциалом к выдержке. В возрасте 5 лет вино только начинает раскрывать свои ароматы специй и чёрных ягод. Урожаи 1980-х годов от Clos Triguédina выглядят юными и энергичными.



- Ещё одно экспериментальное вино Жана-Люка Бальдеса — **The New Black Wine**: 100% мальбек по старинной технологии с подогревом сула до 60°C. Попытка возродить этот тип каора привела к появлению вина, больше похожего на аргентинские мальбеки: с тонами кофе и специй, которые так присущи винам из этого сорта, произведённым в Мендосе

## ФАКТЫ О КАОРЕ

1. Регион Каор находится в 80 км юго-восточнее Бордо и специализируется на исключительно сухих красных винах на основе сорта мальбек (Cahors).
2. Статус апелласьона Каор получил в 1971 г. Ассамбляж вина Cahors AOC минимум на 70% должен состоять из мальбека, другие разрешённые сорта — мерло и танна.
3. Средний потенциал выдержки хороших каоров — около 10 лет. Для выдающихся вин сроки выдержки почти не ограничены.
4. Каор — земля чёрных трюфелей, фуа-гра и дичи, и именно мальбек был классическим сопровождением блюда из гусиной печёнки до того, как виноделы Сотерна сумели убедить всех в превосходстве своего вина в данной гастрономической ситуации.
5. В Каоре активно развивается производство розовых вин из мальбека, но под декрет апелласьона они пока не попадают.





# Мадиран

*Каор — лучший аппелласьонов Юго-Запада. На второе место претендует Мадиран. Каорцы сегодня бьются в слепых дегустациях с аргентинцами, а мадиранцы по той же манере выставляют свои танна против уругвайцев.*

## ЭКСПОЗИЦИЯ

Юго-Запад — спокойная и уверенная самодостаточность, которую обеспечивают богатая кухня, приятные вина, красоты природы и неспешное течение жизни. Местные вина открылись миру всего 20 лет назад, подбадривая увлечение региональными специалитетами. Но и сами они не остались неизменными. Мадиран, производивший ранее рустичные вина, сегодня показывает новые их качества: с усмирёнными танинами, но привлекательно типичные и концентрированные. Есть мнение, что мадиран — лучшее красное вино Юго-Запада в компании с каором. Хотя второй более известен и значительно более доступен, но вот чего не опасается мадиран, так это кризиса идентичности.

## ОБЫЧНАЯ ИСТОРИЯ

70 лет назад история Мадирана чуть не закончилась: виноградник на холмах Вик-Биль в 40 км к северу от По усох до 50 га, среди которых главный местный сорт танна занимал около 6 га. Но ему удалось возродиться, сегодня виноградники занимают более 1400 га. А между тем лозы появились здесь в галло-римские времена, а продвинули местные вина паломники по дороге в Сантьяго-де-Компостелла. В XVI веке мадиран экспортировался даже в Россию. Затем виноградники подкосила филлоксера, а реплантировать начали высокоурожайные гибриды. Спасли мадиран несколько виноградарей и виноделов, включая дружный кооператив St-Mont в 1950-е.



## НА ВЗЛЁТНОЙ ПОЛОСЕ

Сегодня мадиран производят более 60 хозяйств, а также легендарный кооператив. Конечно, это не самое лёгкое для питья и понимания вино. Оно может быть тяжёлым, с жёсткими танинами и требовать выдержки лет пять в бутылке. Хороший мадиран, будучи по молодости неинтересным и разболтанным, может быстро дозреть в собранно-мягкое фруктовое вино с замечательными структурой и текстурой.

## ТИПИЧЕСКИЙ РОМАНТИК

В описаниях вин 5–10-летнего возраста встречаются разные эпитеты: шелковистое, струящееся, волнующее, ласкающее, очаровывающее с каждым глотком, и самый правильный — изменчивое. Серьёзные авторы отмечают, что хороший мадиран может достигать сложности зрелого бандоля и даже многослойности медака. В чём секрет? Производители говорят, в большой доле танна (согласно уставу апелласьона в ассамбляже должно быть 40–60%). Лучшие кюве состоят из него целиком.

## РАЙДЕР

Традиционно вину требуется длительная выдержка в бутылке, но самые динамичные виноделы экспериментируют с усмирением танна с помощью ручного отбора самых спелых ягод, нежного прессования, нового дуба. Среди этих методов особое значение играет микроокисление: во время ферментации или во время выдержки в вино впрыскиваются контролируемые микроскопические дозы кислорода.

При умелом применении этого метода мадиран открывается быстрее и становится приятным для употребления и в молодом возрасте, при этом сохраняя свой потенциал к развитию.

### ● Madiran AOC (с 1948 г.)

1300 виноградников

#### Сорта:

танна (более 50%  
виноградников)  
каберне совиньон  
каберне фран  
мерло  
фер

### ● Pacherenc du Vic-Bihl (с 1948 г.)

130 га

#### Сорта:

аруфьяк (пашренк)  
гро мансан  
пти мансан  
пти курбю

**Почвы:** в основном глинистые, известняковые, с включениями гальки, усиленной железом и окисью марганца с пиренейских ледниковых аллювиальных отложений

**Климат:** мягкий, увлажнённый Атлантикой. Но осень обычно сухая.

### ● ЛУЧШИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ

Montus Bouscassé  
Domaine Moureou  
Château de Perron  
Labranche-Laffont  
Alan Brumont



## КРАСОТКИ ВОКРУГ

На тех же холмах Вик-Биль на площади более 250 га производят и белые вина пашренк. Пашренком зачастую называют и сам сорт, который на самом деле — аруфьяк. Он обычно играет солирующую роль в ассамбляже. Раньше пашренки получались полусладкими, но теперь виноделы научились делать их сухими, подбирая сорта по степени зрелости. Современные белые в регионе довольно лёгкие, даже те, что познакомились с бочкой. И они очень хороши с местной фуа-гра и овечьими горными сырами.



Мощные красные Каора и Мадирана очень выиграли с появлением технологии микрооксигенации. Даже гаражисты Правого берега Бордо «выстрелили» в 1990-х во многом благодаря освоению этого метода. А изобрёл его энолог из Мадирана Патрик Дюкурно — он придумал, как смягчить агрессивные танины сорта танна в 1991 году. Сегодня его разработкой пользуются в 11 странах, включая Чили и США. Насыщенные и стержневые мадираны успешно сопровождают мясные рагу, колбасы, ветчины, паштеты, а также специалитеты вроде магре-де-канар.





# Бержерак

*В Бержераке делают вина, весьма похожие на бордо, и уже довольно давно знатоки находят здесь добротные и недорогие альтернативы не самым знаменитым шато Левого берега и Сотерна.*

## СИРАНО ИЗ ДОРДОНШИРА

Единственное, что знают о Бержераке всё-всё — это длинноносый герой пьесы Эдмона Ростана. Винодельческий Бержерак таков же, как Сирано: талантливый, но какой-то неказистый, он всегда остаётся в тени блестящего соседа (или сослуживца). Чудовищная несправедливость заключается в том, что на лучшие, изысканные вина Бержерака мир не обращает внимания, тогда как даже у посредственных бордо дела с продажами куда как лучше.

## АКВИТАНИЯ НАЧИНАЕТСЯ ЗДЕСЬ

Как и в случае с Каором, англичане узнали Бержерак гораздо раньше, чем ими был открыт Бордо, — во время 300-летней «оккупации» Аквитании. В 1453 году они наконец-то проиграли Столетнюю войну и убралась восвояси, чтобы уже в наши времена вернуться с вполне миролюбивыми намерениями. Теперь они прилетают сюда на ярко-жёлтых самолетах Buzz или приезжают через подводный тоннель в мерседесах, вольво и джипах. Местный городок Сарл в шутку называют Дордонширом.

## МИЛОСТИ ОТ ПРИРОДЫ

Интерес к местным винам забрезжил по следам успеха вин Нового Света. Когда Европа поняла, что хорошие вина могут быть созданы на таких диких землях, как Новая Зеландия или Уругвай, она стала благосклоннее и к неведомым ранее уголкам Франции. В частности, углядела за широченной спиной Бордо его соседа — апелласьоны Бержерака, что очень подогрело амбиции виноделов региона

## ЧЁРТОВА ДЮЖИНА

В 13 апелласьонах Бержерака, как и в Бордо, делают красные, белые, розовые и сладкие вина из тех же сортов. С красными проще. Все они, более или менее концентрированные, являются подобию кларетов, но вот белые вина по местной традиции создаются с широким разбросом по стилю и уровню сладости. Лучшие белые из совиньона блан и/или семильона, иногда с добавлением мюскаде, будут свежими и ароматными, с нотками лакрицы и травяного чая, но у каждого белого апелласьона есть свои отличия, некоторые из них сладковаты. Последним появился на свет



аппелласьон Montravel Rouge (с 2001) с ужесточёнными правилами по плотности посадок и проведению контрольных дегустаций. Но звездой Бержерака остаётся Pècharmant, который считается соперником Сент-Эмильона.

### СОТЕРН БЕРЖЕРАКСКИЙ

Вина из винограда, тронутого благородной гнилью, делают аппелласьоны Monbazillac и Saussignac. Монбазийяк раньше часто не оправдывал ожиданий, ведь здесь считали нормой собирать поражённый ботритисом виноград машинами! Сегодняшние улучшенные монбазийяки и соссиньяки — нежные вина с абрикосовыми и ореховыми нотками

### ГЕРОИ БЕРЖЕРАКА

В 1984 году в **Château de la Jaubertie** были введены австралийские технологии. Например, белый виноград стали собирать машинами ночью. Клайв Коутс называл белое Château de la Jaubertie «лучшим вином в Бержераке», а красное рекомендовал «смело ставить в ряд с лучшими Crus Bourgeois Бордо».

Люк де Конти из **Château Tour de Gendres** — внук итальянского бондаря, практикует полу-биодинамическое виноградарство и верит в мюскаде и мальбек. В то же время он одним из первых стал применять микрооксигенацию, которая чаще упоминается в связи с гаражистами Сент-Эмильона и Помроля.

Жана-Марка Дурнела называют местным Мишелем Ролланом. Как и энолог-суперзвезда из Помроля, Дурнел совмещает производство собственного Pècharmant, которое он делает вместе с женой Николь в **Domaine des Costes**, с профессио-



## Другие регионы: route du vin

Привязанность иностранцев к этому удивительному уголку Юго-Запада понятна: все говорят, что Бержерак красивее, чем Бордо, к тому же тут есть знаменитые трюфеля из Перигора.

нальными консультациями для почти 70 хозяйств.

Лоран и Паскаль Киссе из **Château des Eyssards** в Соссиньяке признают, что образцом для подражания является Новый Свет. Желая отличаться от Сотерна, они используют в ассамбляже до 20% шенена блан.

Давид Фурту (**Domaine Les Verdots**) построил впечатляющую винодельню в стиле Нового Света под впечатлением от Opus One. Он говорит: «Я учился у разных хороших людей по всему свету и руководствуюсь логикой и простотой. Мои лучшие вина сделаны вопреки советам экспертов. Я больше доверяю своему рту, чем показаниям лаборатории». Фурту сам спроектировал ферментационные чаны конической формы.

Бруно Беланчини, бывший винодел кооператива **Château de Monbazillac**, добился почти невозможного: заставил американских критиков, не замечающих ничего, кроме Бордо и Напы, признать существование Монбазийяка в виде его хозяйства **Château Tirecul la Gravière**. Дегустация нескольких образцов каждого винтажа в его винодельне напоминает лучшие дегустации в Сотерне. Его сухие белые вина великолепны.

### ● BERGERAC AOC (С 1936 Г.)

11 820 га

**Сорта** — те же, что и в Бордо, и красные, и белые: каберне совиньон и мерло, совиньон блан, семиллон и мюскаде

### ● ОСНОВНЫЕ АППЕЛЛАСЬОНЫ

Bergerac + Côtes de Bergerac (7150 га) — сухие красные, сухие белые и розовые  
Pècharmant (350 га) — сухие красные  
Montravel (520 га) — сухие белые  
Monbazillac, Saussignac (2200 га) — белые сладкие из ботритизированного винограда или Vendange Tardive

### ● ЛУЧШИЕ ХОЗЯЙСТВА

Château Tiregand  
Château Tour de Gendres  
Château de la Jaubertie  
Domaine des Costes  
Château des Eyssards  
Domaine Les Verdots  
Tirecul la Gravière  
Thierry Despres / Grande Maison







# Жюра и

*Жизнь в горах, почти в изоляции, с резким континентальным климатом и большим количеством осадков, рождает и винное своеобразие.*

**Г**оры Жюры — естественная граница со Швейцарией на востоке Франции. По эту сторону: высокогорные луга, густой лес, водопады, пропасти — маленькие островки виноградников. Виноград растёт на южных и юго-западных склонах на высотах 250–400 м. Почвы — обычно мергельная глина в нижних частях склонов и известняк выше.

Считается, что большое влияние на вина Жюры оказывает Бургундия. Видимо, это выражается в растущем

## ● JURA (АОС С 1936 Г.)

1700 га

вина 60% белые,  
40% красные и розовые

## ● ЛУЧШИЕ ХОЗЯЙСТВА

Domaine Macle  
Jean-François Ganavat  
Michel Gahier  
Andre & Mireille Tissot  
Philippe Bornard  
Domaine du Pelican  
Jacques Puffeney

## Сорта Жюры красные:

пульсар, главный сорт —  
ранний, рожающий бес-  
характерные вина бледного  
цвета с фруктовым вкусом  
труссо — даёт более на-  
сыщенные и рустичные вина,  
с высоким содержанием

танинов  
пино нуар

## белые:

шардоне — лидер  
по посадкам  
саваньен — единственный  
сорт, дающий жёлтые вина

# Савойя

пристрастии к лёгким сухим белым винам, особенно из шардоне, бледно-красным винам и расширении посадок пино нуар.

## КАКИЕ ЖЁЛТЫЕ

О красных и розовых местных винах говорят, что они нелюдимые, невзрачные. Белые — неяркие и неопределённые. Зато главный местный хит — жёлтые, vin jaune — отчаянные чудачки в золотистом платье. После классической винификации белое вино переливают в дубовые бочки и выдерживают шесть лет, причём по мере испарения вино не добавляется. А на поверхности образуется дрожжевая плёнка, как в хересе fino — и под ней путём длительных и сложных превращений рождается совершенно особый





## Другие регионы: route du vin

Vin Jaune разливаются в бутылки-клавелены (0,62 л). Они могут храниться 50 и более лет.

вкус, который называют «жёлтым»: он мощный, неистовый, абсолютно сухой и резко-древесный, в неповторимом аромате заметна тональность грецких орехов, миндаля. Может храниться более 50 лет.

### ГОРОД-ЗАМОК

Жёлтые вина делают везде в Жюре, но центр производства — Château Chalon: здесь делают лучшие жёлтые вина страны. Нектар происходит с виноградника около 40 га. Заботясь о сохранении уровня качества, в годы, когда степень зрелости винограда не признана достаточной, виноделы не производят это вино.

### СЕНО-СОЛОМА

Ещё один знаменитый специалитет: соломенные вина, vins de paille. Это натуральные сладкие вина, для производства которых самые зрелые и красивые грозди (саваньен, шардоне, пульсар, труссо) раскладывают на соломенную подстилку или подвешивают в сухом и хорошо проветриваемом месте. Примерно через три месяца, подсохнув, ягоды приобретут необходимо высокую концентрацию сахара. В результате медленного брожения и выдержки в дубе 3-4 года получится нежное сладкое и маслянистое вино с есте-

### ● VIN DE SAVOIE AOC

2000 га

вина: 75% белые, 20% красные, 5% розовые

### ● ЛУЧШИЕ ХОЗЯЙСТВА

Franck Peillot

Domaine des Ardoisières

Dominique and Patrick

Domaine Frédéric Giachino

André & Michel Quenard

Michel Grisard

### Сорта Савойи

#### красные:

гаме — лидер по посадкам

мондес — исключительно савойский сорт, даёт интересные насыщенные вина мощного вкуса, фруктово-пряные, развивающиеся 4-5 лет

пино нуар

персан

жубертен

#### белые:

мажер — лидер, более 50% посадок

легкие цветочные вина с остротой грейпфрута, часто их выдерживают на осадке до 3 лет, сообщая им некую игристость

русет (альтесс) — даёт интересные пряные и пикантные вина, а также игристые по классическому методу

руссан (бержерон) — тоже способен

давать высококачественные вина, особенно пышные шиньян-бержерон

шассла — самые сухие и воздушные,

с высокой кислотностью вина

шардоне

ственным содержанием сахара 40–50 г/л. Из-за ограниченной урожайности и сложной технологии эти вина достаточно редки.

Le Macvin du Jura / Маквэн дю Жюра — местные ликёрные вина, красные, розовые и белые. Их производят с добавлением виноградного бренди, дистиллированного во Франш-Конте.

### ОСТАТКИ ЦАРСТВА

Суровость климата Савойи смягчается крупными озёрами и естественными скалистыми барьерами, а выгодное солнечное освещение обеспечивает хорошее вызревание винограда. Известковые почвы, смешанные с мергелем, глиной и аллювием, нанесённые ледниками, создают благоприятные условия для белых вин. Виноградники располагаются до высот 500–600 м. Самые интересные места — возле Шамбери, где Альпы, повторяя изгибы реки Изер по дороге к лыжному курорту Альбервиль, и в одночасье ставший модным Бюже, к западу от озера Бурже, где встречаются все сорта Савойи и Жюры, но лучше всех бледный шардоне.





# Корсика

*Освободившись от комплекса массового производства, Корсика вошла в XXI век со свежими белыми верментино, экспрессивными красными и исполненными очарования розовыми из нелуччо и чакарелло.*

## САМЫЙ ПРЕКРАСНЫЙ ИЗ ОСТРОВОВ НЕВЕЗЕНИЯ

Первые очаги виноделия на Корсике появились с древними греками. Их следы датируются VI веком до нашей эры. Эллины оставили в наследство Корсике её историческое название Каллисте, которое с греческого переводится как «прекраснейшая». В память об этом и корсиканские вина категории Vin de Pays на этикетках обозначаются как VdP L'Ile de Beauté («остров красоты»).

Виноделие расцвело на острове, когда в XVIII веке он присоединился к Франции. Французы полюбили вино с родины своего императора — с 1788-го по 1896 год объём производства увеличился больше чем вдвое.

Нашествие филлоксеры имело для Корсики катастрофические последствия, а реанимиро-

вали её виноделие лишь переселенцы — более 17 тысяч человек получили возможность обосноваться на острове в 1960-х. Однако при них виноделие приобрело индустриальный характер, что в 1980-х оказалось уже совершенно не к месту. К концу века площадь виноградников

## ОСКОЛКИ РОСКОШИ

В античности Корсика заготавливала устриц для Древнего Рима: извлечённые из панцирей моллюски перемещались в амфоры, а ракушки выбрасывались обратно в море. Об аппетитах римлян можно судить по размерам отходов устричного производства. В одном из мест этого древнего промысла из ракушек образовался островок, который называли Рыбацким (Ile des Pecheurs). Посетив расположенные на берегу живописной лагуны виноградники коммуны Алерия, вы легко сможете его разглядеть.



Ослик Иа-Иа из мультфильма про Винни-Пуха мог бы стать на Корсике национальным героем. Терпеливость и трудолюбие, за которые ценится это животное, считаются отличительными качествами корсиканцев.

В крестьянских хозяйствах за ним ухаживают как за любимым питомцем, и мамы часто ласково называют своих малышей: «Ты мой ослик!». Магнит с изображением милого ослика вы найдёте в любой сувенирной лавке, а вяленую колбасу из ослиного мяса — в любом супермаркете.



вновь уменьшилась на две трети. 450 винным хозяйствам нужно было переосмыслить своё ремесло.

### ВАЖНЫЕ МАКИ

От недругов местные жители всегда исчезали в маки — густых зарослях, покрывающих горы. Ароматы маки, как ароматы провансальской «гарриги», слышны в винах Корсики: лаванда, бессмертник, зверобой и мирт.

Сортовая полифония местных вин — наследие прошлого. Каждая новая волна геополитического влияния заносила новый сорт. От эллинов остались мускат и мальвазия, к пизанской эпохе можно отнести нелуччо (здешняя версия санджовезе), к испанской — гренаш.

### УТОЛИТЬ ЖАЖДУ

Больше всего на острове белого верментино (как и на соседней Сардинии). Легче и минеральнее он выходит на песчаных и меловых почвах на юге Корсики, вокруг Бонифаччо, и на севере, в АОС Patrimonio.

### ИСТИННЫЙ КОРСИКАНЕЦ

В красных доминирует сорт нелуччо — он встречается здесь и в чистом виде, и в ассамбляжах. Танины балансируют основательную минеральность, которую виноград

### ВИНА, КОТОРЫЕ СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ НА КОРСИКЕ

● **Domaine Comte Abbattucci Cuvée Collection Ministre Imperiale Vin de France**  
Героический ассамбляж семи (!) автохтонных сортов: морескола, моресконе, каркайоло неро, монтаначча, щакарелло, алеатико и нелуччо.

● **Clos Teddy Grande Cuvée AOC Patromonio** (нелуччо и чакарелло)  
По характеру вина можно угадать, что винодел — женщина, Мари-Брижитт Поли. Это одно из самых нежных розе Корсики.

● **Clos Poggiale AOC Corse**  
Виноградник расположен к северу от Алерии, где древние римляне разводили устриц. Розовое из нелуччо и чакарелло фактурно, минерально и убедительно.

● **Le “J” de Granajolo AOC Corse Porto-Vecchio**  
Деликатная выдержка в дубовой бочке идёт на пользу этому верментино. Одно из лучших белых на Корсике.

● **Domaine Vico Collection Rosé AOC Corse**  
20% гренаша в соединении с нелуччо добавляют этому розовому вину цветочного очарования.

вбирает из гранитной дресвы — так называется гранитный песок, главный тип местной почвы в аппелласьонах Corse и Ajaccio. Но у санджовезе (нелуччо) танин часто бывает капризным и неподатливым, а работать с ним так хорошо, как в Тоскане, на Корсике пока не умеют, так что решение вопроса о смягчении жестковатых танинов видится во времени. Когда в вине обнаруживается сухой танин, местные виноделы любят значительно произнести, что, мол, оно ещё слишком молодо. Смягчить суровый вкус нелуччо получается, если добавить к нему один из французских сортов (мерло или гренаш) или местный чакарелло. Так вино становится более сочным и свежим.

### МОДА С ЛАЗУРКИ

Производство розовых вин на Корсике быстро, и дело не только в общей моде на розе. Просто в местных розовые (тут их чаще называют серыми) всё становится на место: минеральность получается осязаемой, но не обременительной (как это часто случается с верментино), танин обозначен, но не сух, ягодный тон кажется лакомым, но он не связан с чрезмерным остаточным сахаром. Наконец, розовые вина почти универсально гастрономичны.



Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Научно-популярное издание

SIMPLE WINE NEWS. ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ

## ВИНА ФРАНЦИИ

Ответственный редактор Э. Саяхова  
Младший редактор А. Михеева  
Художественный редактор К. Гусарев  
Корректоры: Наталья Казакова, Кирилл Кондратов  
Допечатная подготовка: Алексей Клак

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251-58-12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

**Оптовая торговля книгами Издательства «Э»:**

142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,  
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел.: 411-50-74.

**По вопросам приобретения книг Издательства «Э» зарубежными оптовыми  
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж**

*International Sales: International wholesale customers should contact  
Foreign Sales Department for their orders.*

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам,  
в том числе в специальном оформлении, обращаться по тел.:**  
+7 (495) 411-68-59, доб. 2261.

**Оптовая торговля бумажно-беловыми  
и канцелярскими товарами для школы и офиса:**

142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,  
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс: +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).

**Полный ассортимент книг издательства для оптовых покупателей:**

**В Санкт-Петербурге:** ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел.: (812) 365-46-03/04.

**В Нижнем Новгороде:** 603094, г. Нижний Новгород, ул. Карпинского, д. 29,  
бизнес-парк «Грин Плаза». Тел.: (831) 216-15-91 (92/93/94).

**В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», 344023, г. Ростов-на-Дону,  
ул. Страны Советов, 44 А. Тел.: (863) 303-62-10.

**В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел.: (846) 269-66-70.

**В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.  
Тел.: +7 (343) 272-72-01/02/03/04/05/06/07/08.

**В Новосибирске:** ООО «РДЦ-Новосибирск», Комбинатский пер., д. 3. Тел.: +7 (383) 289-91-42.

**В Киеве:** ООО «Форс Украина», г. Киев, пр. Московский, 9 БЦ «Форум». Тел.: +38-044-2909944.

**Полный ассортимент продукции Издательства «Э»**

**можно приобрести в магазинах «Новый книжный» и «Читай-город».**

Телефон единой справочной: 8 (800) 444-8-444. Звонок по России бесплатный.

**В Санкт-Петербурге:** в магазине «Парк Культуры и Чтения БУКВОЕД», Невский пр-т, д. 46.  
Тел.: +7 (812) 601-0-601, [www.bookvoed.ru](http://www.bookvoed.ru)

**Розничная продажа книг с доставкой по всему миру.** Тел.: +7 (495) 745-89-14.

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ  
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей  
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 29.07.2016. Формат 60х84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 36,4.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-91519-4



9 785699 915194 >



В электронном виде книги издательства вы можете  
купить на [www.litres.ru](http://www.litres.ru)

ЛитРес:  
один клик до книги







## **ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ** НОВАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

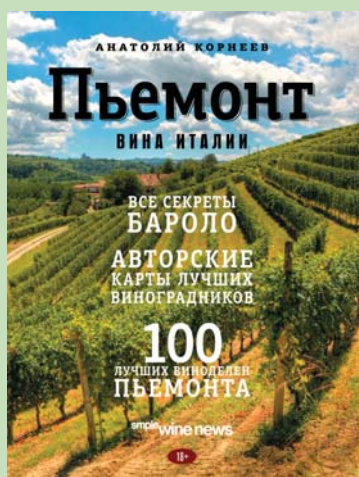
В эту подарочную энциклопедию вошли лучшие статьи самого популярного журнала о вине в России Simple Wine News по темам, с которых стоит начать знакомство с миром вина: просто, увлекательно и лаконично здесь рассказывается о его истории и производстве, о главных сортах винограда и важных винных категориях.

В книге много практических советов, как выбирать и покупать вино, с чем его подавать и как хранить.

Книга заинтересует и знатоков вина: в каждом разделе сокрыто большое количество эксклюзивной информации, которую вы не найдете в энциклопедиях и интернете!

Книга содержит множество интервью с виноделами и мировыми экспертами, передающими свой уникальный многолетний опыт работы на винодельнях и дегустациях, а также наблюдения компетентных журналистов из обширных поездок по винным регионам большого авторского коллектива Simple Wine News.

Более 500 иллюстраций, карты 25 важнейших винных регионов, схемы, демонстрирующие все важнейшие этапы и технологии современного виноделия.



## **ПЬЕМОНТ ВИНА ИТАЛИИ**

Пьемонт — родина величайших вин Италии. Поэтому именно этот итальянский регион стал героем книги в новой серии «Simple Wine News. Просто о лучших винах». Анатолий Корнеев, известнейший российский винный эксперт, соучредитель компании Simple и Школы вина «Энотрия», за многие годы изъездил и исходил весь Пьемонт. В этой книге он постарался рассказать обо всем, чем славится эта земля: о бароло, величайшем из итальянских вин, о важнейших сортах винограда, о несправедливо малоизвестных винах, о 100 самых известных винодельческих семьях и их хозяйствах, о белых трюфелях, интересных ресторанчиках «для своих» и признанных гастрономических ориентирах. Десятки подробных карт, более 1000 фотографий, многие из которых сделаны автором, множество рейтингов и рекомендаций помогут сориентироваться в любой ситуации: в поисках ли места, где перекусить на дороге из Турина в Асти, в затруднениях у полки винного магазина, в выборе вин для коллекции или в гастрономическом бутике при покупке трюфелей.

УЗНАВАЙТЕ О НОВИНКАХ В НАШЕЙ ГРУППЕ «ВРЕМЯ ЛЕГЕНД» В FACEBOOK:

<https://www.facebook.com/Время-легенд-456864947853689/>





## **ВИНО И ЕДА** КРАТКИЙ КУРС ДЛЯ ГУРМАНОВ

В подарочную энциклопедию «Вино и еда. Краткий курс для гурманов» вошли лучшие статьи самого популярного журнала о вине в России Simple Wine News. Подобрать вино к любой, даже самой непривычной еде, не так уж сложно, если знать основные принципы соединения вин и блюд. В книге представлены основные правила, инфографика о сочетании разных типов вин с сырами, морепродуктами, мясными деликатесами, пасте с разными соусами, и т.п., справки по главным национальным блюдам и винам разных стран и регионов и множество полезных советов для самых разных трапез, от пикника до банкета.

Десятки видов рыб, мяса, сыров и морепродуктов, рецепты и мастер-классы, а также уникальные таблицы сочетаемости продуктов с винами помогут сделать ваш выбор всегда безупречным.



## **ВИНА СТРАН НОВОГО СВЕТА**

В подарочную энциклопедию «Вина стран Нового Света» вошли лучшие статьи самого популярного журнала о вине в России Simple Wine News, посвященные виноделию таких стран, как Чили и Аргентина, Австралия и Новая Зеландия, США и ЮАР. В большинстве этих регионов первые виноградники появились еще в эпоху великих географических открытий. Благоприятный для виноградарства климат способствовал становлению серьезных традиций виноделия за океаном. В последние десятилетия XX века вина этих стран покорили международный рынок, доказав, что могут не только на равных соперничать с винами классических винных регионов Европы, но зачастую и обыгрывать их за счет лучших цен и креативного маркетинга. В России новосветские вина также очень популярны, и в этой книге вы найдете самую необходимую информацию о них.

Истории успеха self-made виноделов, подробные карты винных регионов стран «большой шестерки» Нового Света, листинги лучших вин и легендарных брендов, о которых стоит узнать каждому, кто интересуется вином, – всё это поможет сделать знакомство с миром вина еще более увлекательным.

Интернет-магазин издательства: <http://fiction.eksmo.ru/>

В электронном виде книги издательства вы можете купить на <http://www.litres.ru/>



## ПРЕДЫДУЩИЕ КНИГИ СЕРИИ SIMPLE WINE NEWS



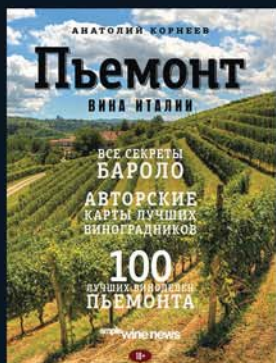
### ВИНО И ЕДА. КРАТКИЙ КУРС ДЛЯ ГУРМАНОВ

Подарочное издание, украшенное сотнями фотографий блюд, подробно рассказывает обо всех категориях продуктов, которые требуют такой же разборчивости от истинного гурмана, как и хорошее вино. А знакомство с гастрономическими традициями великих винных регионов поможет вам научиться подбирать вино к любой еде не хуже профессионального сомелье.



### ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ. НОВАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

В энциклопедии Simple Wine News просто, красочно и увлекательно рассказывается обо всём, с чего стоит начать знакомство с миром вина. Кроме детального обзора по основным категориям вина, регионам, сортам и стилям, в книге освещены темы, которые любят обсуждать конессёры за бокалом хорошего вина, – от бочек и гравитации до сочетаний с едой и поисков лучшего качества за меньшие деньги.



### ПЬЕМОНТ

Автор книги Анатолий Корнеев, самый известный российский винный эксперт, соучредитель компании Simple и школы вина «Энотрия», за многие годы объездил и исходил весь Пьемонт. Он рассказывает читателям о великих бароло и несправедливо малоизвестных винах, о местных сортах винограда и сотне самых известных винодельческих династий, о белом трюфеле, о признанных гастрономических ориентирах и рестораниках «для своих».

## ПРЕДЫДУЩИЕ КНИГИ СЕРИИ SIMPLE WINE NEWS



### ВИНА СТРАН НОВОГО СВЕТА. ДОСТУПНЫЕ И ЛЕГЕНДАРНЫЕ

Увлекательные заокеанские путешествия с Simple Wine News. Всё об истории, главных героях и лучших винах стран «большой шестёрки» винного Нового Света: США, Чили, Аргентина, Австралия, ЮАР и Новая Зеландия. Аналогов этой книги вы не найдёте и на иностранных языках.

Журнал Simple Wine News был создан в декабре 2005 года и с тех пор завоевал репутацию ведущего эногастрономического издания России.

«Simple Wine News. Просто о лучших винах» — это серия книг, посвящённых всем аспектам винной культуры: сорта и регионы, классификации и рейтинги, производство и дегустации, виноделы и критики, великие вина и вина на каждый день.

Авторский коллектив SWN объединяет лучших российских экспертов в области вина и элитного алкоголя.



# Вина Франции

## ГЛАВНЫЕ СОРТА, РЕГИОНЫ И АППЕЛЛАСЬОНЫ

Бордо, Бургундия, Шампань. Долины Роны и Луары. Прованс, Эльзас и Лангедок. Жюра, Савойя, Жюрансон, Коньяк, Гасконь, окрестности Лазурного Берега и прочие Руссильоны. Шабли, Мюскаде, Сансер, Пуьи-Фюиссе, Бандоль, Сотерн, Шамбертен, Монраше, Божоле, Кортон, Шарлемань, Кот-Роти, Верзне, Вувре, Шатонёф-дю-Пап... Каберне совиньон, Французские вина, устройство французских винных провинций, местные сорта и традиции производства, околловинная инфраструктура с её законами, принципами госконтроля и самозащиты, мифами и легендами, интригами и страстями профессионального комьюнити, энологи, шеф-де-кавы, негоцианты, брокеры, рекольтаны, сомелье — всё это составляет базис современной цивилизации вина.

Французские вина давно были и на нашем веку останутся тем, чего в первую очередь желают конессёры, и тем, на что равняются виноделы всех прочих стран винного мира планеты. Из французских регионов энтузиасты развезли по всему свету самые распространённые сорта винограда. И даже наиболее вероятные соперницы Франции за звание родины культуры вина — Италия, а также, с гораздо меньшими шансами на выигрыш, Испания и Германия, — большую часть того, что сегодня составляет основы их национального винопроизводства, позаимствовали из Франции. И конечно, каждый, кто хочет разбираться в вине, должен постичь Францию в начале пути. В книге собраны увлекательные истории о французском виноделии, познавательные путешествия и прочие полезные сведения, без которых настоящему любителю вина не обойтись.

simple wine news

ISBN 978-5-699-91519-4



9 785699 915194 >

