



Ирина Станиславовна Пигулевская
Винодельческие регионы Франции
Серия «Элементарно об элитарном»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=5825501

Винодельческие регионы Франции / Сост. И.С. Пигулевская: Центрполиграф; Москва; 2013

ISBN 978-5-227-04196-8

Аннотация

Наша задача – в малом объеме дать читателю максимум полезной информации. В данной книге речь пойдет о винодельческих регионах Франции: Прованс, Савойя, долина Луары, Корсика, Бургундия, Шампань, Эльзас, Коньяк, Арманьяк, Жюра, долина Роны, Юго-Запад Франции, Лангедок-Руссиль он, Бордо...

Вина, рожденные в этих регионах, имеют уникальный, неповторимый вкус и известны всему миру. Как же не запутаться в этом приятном разнообразии? Что лучше – сотерн или божоле? Как и где делают настоящее шампанское? Ответам на эти вопросы и посвящена наша книга.

Содержание

Введение	4
История и классификация вин	5
От чего зависит разнообразие французских вин	8
К каким блюдам подают напитки	9
Регион виноделия Бордо	11
Виноделие в Бордо	13
Медок	14
Грав	21
Сотерн и Барсак	24
Либурне	26
Конец ознакомительного фрагмента.	29

И.С. Пигулевская

Винодельческие регионы Франции

Введение

При слове «Франция» память тут же подсказывает «вина», «сыры», «Эйфелева башня», «Великая французская революция» и еще много разных понятий. Все это – гордость Франции и приманка для туристов, которые с большим интересом осматривают достопримечательности и пробуют местные деликатесы. Практически в каждом регионе страны есть свои «классические», можно сказать – исторические блюда и напитки, которые сейчас защищены специальными актами соответствия. И в первую очередь это относится к винам и сырам.

Виноделие во Франции началось еще в античные времена, а поскольку климат оказался для этого дела подходящим, то винодельческие регионы расположены по всей стране, в каждом регионе есть не по одному десятку винодельческих хозяйств и каждое стремится делать свое качественное вино. Поэтому вин во Франции много. И не просто много, а очень много. Какие-то известны во всем мире, какие-то – только в окрестных городках. Но это не значит, что они плохие, слабые, невыдержанные. И туристы, приехав в хозяйство или оказавшись в местном кафе, с удовольствием попробуют это совершенно не известное им вино.

Между прочим, покровителем вина и виноделов Франции является Святой Мартин из Тура (316–397 гг.), который не только распространял христианство в Галлии, но и сажал виноградники. Бывший солдат, ставший епископом города Тур, прославился еще и тем, что в 372 году основал аббатство Мармутье, где начал возделывать виноград и создавать неповторимые вина.

Как же не запутаться в этом приятном разнообразии? Ответу на этот вопрос и посвящена наша книга.

История и классификация вин

Еще древние греки, жители области Фокида, основав Массилию (ныне Марсель), посадили там виноградную лозу, но по остальной Франции виноград тогда не распространился.

Во всю Галлию виноградную лозу принесли завоеватели – римляне, и этот дар завоевателей пришелся галлам очень по вкусу. Производство вина достигло таких масштабов, что уже в 96 году нашей эры император Домициан приказал вырубить в этой провинции Рима половину всех виноградных лоз, дабы уменьшить конкуренцию с производителями в самой Италии. Когда же Рим пал и в Галлию пришли северные германские племена, они практически полностью уничтожили виноградники. Однако время шло, христианство являлось официальной религией, а для причастия было необходимо вино, и монастыри, в том числе и на территории Галлии, стали культивировать виноградную лозу. Практически все Средние века, 1000 лет, они были основными производителями французских вин.

Конечно, не одни только монастыри занимались виноградарством. К этому занятию присоединились и купцы, и знатные господа. С XII века вина Франции экспортируются в Англию, Фландрию, германские княжества.

В XIII веке из окрестностей Бордо (провинция Аквитания) морским путем в Лондон поставлялись вина «клареты» (в Англии так до сих пор называют красные бордоские вина). Ежегодно осенью и на Пасху из Бордо отправлялись суда, груженные винными бочками. Экспорт вина шел в таких количествах, что в Англии за единицу измерения вместимости судов была принята бочка вина, и именно от ее французского названия *tonneau* произошло современное «тонна».

Конечно, раз производство вина приняло такой размах, то многие усилия были направлены на выведение новых сортов винограда, лучший уход за лозой, способы изготовления больших объемов вина. Монахи занимались селекцией, выводили новые методы подрезки. Герцоги Бургундские присвоили себе титул «сеньоров лучших христианских вин», и они действительно занимались своими виноградниками. Так, в 1395 году Филипп Смелый приказал выкорчевать на своих землях виноград сорта *гаме* и заменить его сортом *пино*. Тогда же он издал Хартию о контроле качества вин.

Когда в начале XIV века случилось «Авиньонское пленение пап» и Папы Римские вынуждены были жить не в Риме, а в Авиньоне во Франции, увеличился спрос на местные ронские вина, и виноградники в окрестностях города стали быстро расширяться.

Многие события влияли на распространение виноградников и производство вина, об этом написана не одна толстая книга.

В 1729 году во Франции была основана первая компания по производству шампанского «Рюинар», в 1743 – «Моэт» (в настоящее время «Моэт и Шандон»).

До середины XIX века большинство французского вина употреблялось в пределах своего региона. То есть парижане пили вино из местных виноградников, в Бордо пили бордо, в Бургундии пили бургундское и так далее. Строительство железных дорог и улучшение дорожной системы уменьшили стоимость транспортировки, и люди получили возможность выбирать вина из разных мест. Увеличился и вывоз вин в другие страны.

Конечно, за многие столетия случалось всякое, вина могли быть на вкус лучше или хуже, иногда их подделывали, иногда виноградники подвергались нашествию каких-нибудь вредителей или болезней, все это влияло на качество произведенного продукта. И вот уже в XX веке французское государство решило заняться качеством своих вин всерьез.

В 1935 году был создан НИИП – Национальный институт наименований по происхождению. Все вопросы, связанные с известными винами Франции, регулируются законодательным кодексом о контролируемых наименованиях по происхождению. В 1949 году этому

институту была поручена регламентация наименований по происхождению марочных вин высшего качества. А в 1979 году НМСВ – Национальная межпрофессиональная служба вин стала отвечать за регламентацию местных вин и всех столовых вин.

Итак, во Франции все вина теперь имеют четкую градацию и классификацию, что немаловажно для страны, в которой существует несколько десятков тысяч марок вин.

Все вина делятся на 4 основные категории.

Столовые вина (vin de table, VDT). Такое вино обычно производится из винограда местных сортов одного или нескольких винодельческих регионов Франции. Именно Франции – это важно. На этикетке этого вина под названием будет надпись Vin de Table de France (столовое вино Франции). Если же вино изготовлено из винограда, выращенного на территории Европейского сообщества, это обязательно указывается на этикетке. Для производства VDT применяется купажирование (смешивание соков разных сортов винограда) и метод шапталлизации (подсахаривание виноградного сусла сахаром-рафинадом в неблагоприятные годы, когда виноград не успевает набрать необходимое количество сахаров). Крепость столового вина должна быть не менее 8,5–9,0 % об. (объемных процентов, они соответствуют более привычным нам градусам) и не более 15 % об.

Столовые вина не обладают изысканным букетом, но у них хорошие вкусовые качества. Это наиболее легкие ординарные (обыкновенные, выдерживаются не менее 3 месяцев) вина, предназначенные для каждодневного употребления.

Местные вина (vin de pays, VDP). Они тоже относятся к столовым винам, но имеют более высокое качество. Они производятся из рекомендованных сортов винограда, растущих в определенной местности (департаменте, регионе), названия которых всегда указываются на этикетке. Эти вина тоже считаются ординарными, простыми, но они могут выдерживаться достаточно долгий срок, приобретая новые вкусовые качества.

Особенно популярны так называемые сепажные местные вина – вина, произведенные из смеси разных сортов винограда (смешиваются именно ягоды винограда разных сортов перед дроблением, а не сусло или виноматериалы), название которых указывается на этикетке, например, Каберне-Совиньон, Мерло, Шардоне.

К местным винам предъявляются четкие требования:

- они должны производиться из определенных сортов винограда;
- иметь естественную крепость не ниже 10 % об. для Средиземноморья или 9,0–9,5 % об. для прочих регионов;
- удовлетворять установленным органолептическим (доступным органам чувств: на вкус, нюх, взгляд) и аналитическим требованиям (анализы делаются в специальных лабораториях).

Делимитированные вина высшего качества (appellation d'origine vin delimité de qualité supérieur). Они составляют всего 1 % от общего объема производства, однако их производство строго регламентируется и контролируется Национальным институтом наименований по происхождению. Требования к ним предъявляются по зоне производства, используемым сортам винограда, максимальной урожайности, методам возделывания винограда и винификации, минимальной крепости, аналитическим и органолептическим характеристикам.

Вина контролируемых наименований по происхождению (appellation d'origine contrôlée, AOC) являются высшей категорией французских вин. В их производстве регламентируется все. И это гарантирует подлинность вин, произведенных на конкретной территории. Эти вина производятся в определенной местности – апелласьоне (appellation). В соответствии с законом от 30 июля 1935 года значительная часть французских виноградников разбита на апелласьоны.

Изготовление вин строго регламентировано и контролируется французским Национальным институтом наименований по происхождению. Он же принимает решение о создании нового апелласьона, причем для этого принимается декрет, определяющий основные требования, которым должно отвечать производство вина в данном апелласьоне: его границы, разрешенные к возделыванию сорта винограда, максимальная урожайность, возраст лоз (не менее 4-х лет), типы почв, на которых они могут выращиваться, тип вина (сухое, полусладкое, игристое и т. д.), хроматические характеристики (цвет и оттенок цвета, прозрачность, блеск) производимых вин, минимальное содержание спирта и т. д.

Таким образом, апелласьон дается не вину или винограду, а определенному участку земли, который может иметь площадь от доли гектара до сотни тысяч гектаров. Виноградари не имеют права самостоятельно менять территорию апелласьона, выращивать другие сорта винограда, использовать отличные от предписанных методы виноделия. Причем виноград собирается в строго определенном количестве, независимо от урожая конкретного года. При несоблюдении этих требований владельцы лишаются права на продажу своей продукции под данным наименованием.

Во Франции существует около 450 вин с контролируемыми наименованиями по происхождению.

При этом если вино имеет наименование конкретной коммуны или виноградника, оно считается более престижным, чем если у него наименование идет по области изготовления.

Вне классификации находятся Ординарные вина (*Vins Ordinaires*) или Вина Массового Потребления (*Vins de Consommation Courante*). На их этикетках указывается только содержание спирта. Они очень дешевые, иногда бутылка такого вина стоит дешевле бутылки минеральной воды.

Также большинство великих шато производят вторые вина. Эти вина, как правило, делаются из винограда с молодых лоз или из деклассифицированного вина.

Во Франции существуют исторически сложившиеся винодельческие регионы, где расположены области, входящие в классификацию Контролируемых наименований по происхождению. Виноградники там занимают 490 тыс. га. Однако в целом в стране виноградниками занят почти 1 млн га, то есть на половине земель производятся вина остальных трех категорий.

Есть и другие классификации вин, они общие с винами из различных стран.

Классификация по цвету (фр. *la robe*, дословно «одежда, платье»):

- белое вино (*vin blanc*),
- красное вино (*vin rouge*),
- розовое вино (*vin rosé*),
- серое вино (*vin gris*).

Классификация по содержанию сахара:

- сухое вино (*vin sec*, меньше 2 грамм сахара на 1 литр вина),
- полусухое вино (*vin demi-sec*, от 2 до 30 г сахара на литр),
- сладкое вино (*vin moelleux*, от 30 до 50 г сахара на литр),
- ликер (*vin liqueux*, более 50 г сахара на литр).

Классификация по степени выдержки:

- молодое вино (до 6 месяцев выдержки),
- выдержанное вино (несколько лет хранения).

Классификация по содержанию углекислого газа:

- тихие вина, то есть негазированные,
- вина с игрой: с небольшим содержанием пузырьков, они видны на стенках бокала,
- шипучие вина: с давлением, не превышающим 2,5 атмосфер,
- игристые вина: с давлением 3,5 атмосфер и выше.

От чего зависит разнообразие французских вин

Регионы виноделия Франции складывались исторически, так сказать – опытным путем. Виноградники разбивались на любых местностях, а потом уже выясняли, как там растет виноград, какие урожаи и какого вкуса и качества ягоды он дает, какое вино получается в итоге. Целенаправленно почвенные условия начали учитывать только в XVIII веке. Кроме того, люди заметили, что имеет значение и рельеф местности: в сырых низинах лоза получает мало солнца, там задерживается холодный воздух, чаще бывают ночные заморозки. Выяснилось, что лучше всего для виноделия подходят склоны холмов, причем оптимальней всего их восточная сторона, где лоза с самого утра начинает прогреваться солнцем и при этом защищена от дождей, приходящих с запада, с Атлантического океана. Холмы смягчают дневные колебания температуры, а влага не застаивается у корней лоз и виноград вырастает менее водянистым, а вино получается более насыщенным. Такие холмы часто располагаются грядами вдоль речных долин.

Как ни странно, но для хорошего винограда нужны неплодородные почвы. Только тогда хорошо развиваются корни, а гроздья будут небольшими, что способствует полному вызреванию ягод и концентрированности будущего вина. Также лучшие земли являются крупнопористыми, в них быстрее впитывается дождевая вода, не застаиваясь у корней растений. А самое большое влияние на качество вина оказывают подпочвы, которые, понятное дело, будут разными в разных местах.

Все это приводит к легко предсказуемому результату: в каждом хозяйстве, в каждом апелласьоне вино будет другим. Именно поэтому во Франции столько вин.

Любопытный факт: виноградники не поливают. Точнее, поливают только молодые кусты, «подростки», а взрослый виноградник должен сам уметь вытягивать воду из почвы. Чем глубже уходят корни, тем лучше будет вино. Даже если случилась засуха и лозы погибли – это значит, что они были недостаточно хороши, чтобы делать из них высококачественное вино. Из винограда, который поливают, вино выходит слишком простым.

К каким блюдам подают напитки

Перед едой подают аперитивы: «Дюбонне» (Dubonnet), «Сент-Рафаэль» (St. Raphael), «Перно» (Pernod), «Мартини» (Martini), «Бютон» (Buton) и другие, а также коктейли с такими ингредиентами, как вермут, горькая водка и т. д.

К легким холодным закускам подают легкое бордо, мозельвейн и другие легкие вина.

К русским закускам (икре кетовой, икре паюсной и т. д.) подают водку.

К холодным рыбным закускам (семге, сардинам, шпротам, балыку, лососине) подают коньяк.

К устрицам, омарам, лангустам подают сухое шампанское, белое игристое вино вуврэ, анжу и другие.

К ракам, крабам, салату подают пиво.

К горячим закускам, паштетам, улиткам – сухие игристые вина, красные вина.

К острым салатам, мясным закускам, ветчине, отварному языку, мясному ассорти подают красный или белый вермут, белые натуральные вина.

К первым блюдам вино, как правило, не подается, исключение составляют экзотические супы (черепашьи и др.), к которым подают херес, мадеру.

Однако некоторые французские кулинары считают, что к первым блюдам тоже можно подавать вина: если они рыбные, к ним подают те же вина, что и к рыбе, если мясные, – те же, что и к мясу.

К рыбе в соусе подают белые вина, белое вино сотерн, барсак, анжу, рислинг, шампанское.

К жирной рыбе (лосось, карп) подают бургундское красное и другие близкие по качеству вина.

К жаркому, жареному мясу – бургундские вина.

К горячим мясным блюдам (бифштексу, лангету, эскалопу) подают красные сухие вина.

К легкому мясу, белой птице подается среднее красное вино.

К дичи и темному мясу подают средние, не очень ароматические белые и красные вина, к дичи – красные вина, бордо, рейнские вина.

К печеночным паштетам подают легкие игристые вина, сотерн, бордо, бургундское и другие, близкие по качеству.

К овощным блюдам (грибы, кабачки, капуста, зеленый горошек) – красные легкие вина.

К сырам подают не очень сладкие белые вина: бордо, бургундское и другие близкие по качеству.

К спарже, артишокам – сухие белые вина, шампанское, рейнские, мускатель.

К сладким блюдам, шарлоткам, пудингам, желе – десертные вина, мускат, кагор.

К фруктам, орехам подают сухое шампанское, сухое игристое, белый и красный портвейн, токай, мускатель.

К сладостям, мороженому – сухое шампанское, сухое игристое.

К кофе подают коньяк, ликеры, горькие водки.

Вкус вина наиболее полно проявляется при соответствующей температуре.

Белые вина подают охлажденными, а белые вина высшей марки – почти замороженными.

Красные вина подают комнатной температуры, но не выше 20 градусов.

Красное бордо проявляет свои лучшие качества при температуре 18–20 градусов, бургундское – при температуре 15–16 градусов.

Рейнское и бургундское белое (шабли) вина должны быть охлажденными до 10–12 градусов.

Эльзасские, ликерные вина должны быть охлаждены до 5 градусов.

Херес и мадеру подогревают на 4–5 градусов выше комнатной температуры.

Десертные вина должны иметь комнатную температуру.

Шампанские вина охлаждают до температуры 6–7 градусов. Чем шампанское суше, тем сильнее оно должно быть заморожено.

Регион виноделия Бордо

Основание Бордо как населенного пункта относится к V веку до н. э. Неизвестно, как его называли жители, но известно, что он располагался в устье реки Девез, притока Гаронны. В III веке до н. э. уже на месте нынешнего города было основано галльское поселение Бурдигала, которое было главным городом племени битуригов. В I веке до н. э. Бурдигала попала под власть Рима, когда в 56 году до н. э. Аквитания вместе с Галлией была завоевана консулом Римской республики Гаем Юлием Цезарем.

Бурдигала располагалась на важном торговом пути. Кроме того, регион был одной из житниц Римской империи, отправляя большое количество пшеницы в Рим. Этим же путем олово и другие руды из Британии везли в Римскую империю. Снаряженные рудой корабли шли по морю, далее следовали по реке Гаронна и заходили в портовый городок Бурдигала.

Тогда же римляне принесли на эти земли виноградную лозу.

Виноделие и транзитная торговля обеспечили процветание города до конца IV века. В 70 году н. э. он стал административной столицей римской провинции Аквитания и одним из наиболее богатых городов Галлии. В нем образовалась значительная греческая община, также жили иберы, бретонцы, германцы и римляне, так что современники говорили даже о «маленьком Риме». По описанию родившегося здесь поэта Авзония, это был красивый, людный город с дворцами, водопроводом, термами и амфитеатром, служивший резиденцией многим императорам.

К концу III века в городе уже была значительная христианская община, в 282 году в Бордо появилось христианское епископство.

После административной реформы императора Диоклетиана Бордо стал столицей провинции Аквитания II.

Все закончилось с падением Римской империи. На эти земли последовательно вторгались варварские племена аланов, свевов, вандалов, вестготов в начале V века и франки в конце того же века, что привело к упадку Бордо. Весь V век Бордо находился под властью вестготов, создавших в юго-западном регионе Галлии свое королевство. В начале VI века после разгрома германским племенем франков Вестготского королевства Бордо оказался в составе Франкского королевства. Примерно до середины VIII века город так или иначе находился в его составе.

В 778 году Карл Великий возродил Аквитанское королевство, столицей которого стал Бордо.

В середине XII века в результате брака герцогини Элеоноры Аквитанской с графом Анжуйским, ставшим королем Англии – Генрихом II Плантагенетом, Бордо с Аквитанией перешел к Англии. Генрих II расширил город и дал ему большие привилегии, утвержденные в 1236 году английским королем Генрихом III. Город принадлежал англичанам триста лет. И именно в это время начался экспорт бордоских вин в Англию.

И только в 1453 году, после разгрома англичан в сражении у Кастильона, Столетняя война между Англией и Францией закончилась и город окончательно перешел к Франции. Это прекратило налаженные торговые связи Бордо с Англией, что не могло радовать жителей города. Поэтому французский король Карл VII построил два форта для контроля над городом и на случай вражеских нападений.

Дальше история Бордо проходила так же, как и история других мест: периодические восстания, нападения, эпидемии, свадьбы знатных сеньоров и прочие события.

В XVII веке бордоские вина стала в больших количествах покупать Голландия.

В XVIII веке вина таких районов, как Медок и Сотерн, стали выдерживать в дубовых бочках, а затем, по примеру голландцев, в бутылках.

Третий по счету период расцвета Бордо наступил в XVIII веке.

У Франции появились многочисленные заморские колонии, и Бордо стал тогда главным портом в королевстве.

Великая Французская революция положила конец благополучию Бордо. После того как восставшие взяли местную «Бастилию» – «Замок трубы», превращенной королевскими властями в тюрьму, власть в городе перешла в руки революционеров. В 1790 году Бордо стал столицей созданного департамента Жиронда. Депутаты от Жиронды – жирондисты и их единомышленники из других мест в 1792–1793 годах даже возглавляли французское правительство. Но уже в 1793 году из-за террора якобинцев Максимилиана Робеспьера они потеряли свое влияние и подверглись преследованиям, а многие были казнены в Париже. На следующий день после казни жирондистов (2 июня 1793 года) население Бордо восстало против этих действий Коммуны Парижа. Направленный из Парижа в Бордо в качестве комиссара Тальен подавил восстание, ввел чрезвычайный военный трибунал и отправил на гильотину 300 бордосцев.

Чуть позже, потерпев большие убытки из-за введенной императором Наполеоном I Бонапартом «континентальной блокады», запрещавшей торговать с Англией, Бордо одним из первых французских городов признал пришедших к власти после отречения Наполеона Бурбонов.

Во время Франко-прусской войны 1870–1871 годов Бордо на некоторое время стал столицей Франции: после поражения французской армии под Седаном (сентябрь 1870) и начавшейся прусской осады Парижа в Бордо бежало правительство Франции.

Благополучие города на протяжении веков было связано с продажей вина. И когда во второй половине XIX века вредитель филлоксера уничтожила 90 % виноградников Франции, это привело к краху Бордо. Однако это заставило город развиваться, и в конце века в Бордо появляются химические, металлургические, пищевые предприятия и маслозаводы.

Во время Первой мировой войны французское правительство опять переехало в Бордо. Благополучие города в эти годы было связано с военными заказами.

И во время Второй мировой войны город принял бежавшее из Парижа правительство. Поскольку это произошло уже в третий раз, Бордо получил прозвище «трагической столицы». 1 июля 1940 года Бордо был занят немецкими войсками. В период оккупации экономика Бордо вынужденно работала на Германию, а через его порт в Германию доставлялось необходимое ей сырье. Город, как весь французский юго-запад, был оплотом движения Сопротивления. 27 августа 1944 года части вермахта оставили Бордо, и союзники вошли в город.

Виноделие в Бордо

Словом «Бордо» официально называют не только город, но и марку вин, производимых в данном регионе под региональным апелласьоном «Bordeaux Appellation d'Origine Contrôlée» или «Bordeaux АОС». А не специалисты, обычные люди, словом «бордо» называют широкий спектр вин – белых, розовых и красных, от недорогих столовых до очень дорогих и известных в мире.

Вина Бордо выпускаются в частных хозяйствах, именуемых «шато» (фр. Châteaux; первоначально, да и до сих пор это слово значит «замок», то есть сначала виноградники разбивали сеньоры в своих владениях у замков). В регионе насчитывается около 9 тысяч хозяйств. За год в Бордо выпускают более 700 млн бутылок красных, белых, сладких и игристых вин.

Красные бордоские вина традиционно производятся из смеси разрешенных сортов винограда (метод купажирования). Классическими бордоскими сортами являются каберне совиньон, каберне фран, мерло и пти вердо. Гораздо реже используются в купажах мальбек и карменер.

Белые бордоские вина традиционно также купажированные. Для их производства в основном используют виноград сортов совиньон блан, семильон и мускадель, также реже уни блан, коломбар, мерло блан и другие.

Всего в регионе выделяется 57 апелласьонов.

В регионе Бордо имеется и собственная классификация вин, разработанная в 1855 году для Медока и Сотерна. Сто лет спустя были классифицированы виноградники Грава и Сент-Эмильона.

Вина «Бордо» – это самое общее наименование вин, производимых в данном регионе, так называют вина, не имеющие права на название по конкретному хозяйству производства. «Бордо сюпериор» производятся не на отдельных участках, а просто из отборного винограда и отличаются большей крепостью.

Вообще-то в различных регионах Бордо есть свои «гран крю». Но самые известные – вина региона Медок и Грва, которые считаются самыми лучшими и дорогими в мире. Они способны к длительной выдержке и, созревая, только улучшают свои вкусовые качества. Их называют «великими красными винами Бордо» (Bordeaux rouge), их не только пьют, но и коллекционируют, они считаются самыми надежными и выгодными капиталовложениями.

Медок

Самый знаменитый винодельческий район Бордо расположен на левом берегу устья Жиронды, простирается на северо-запад от Бордо на юге до Сулака на севере.

Медок получил название от латинского выражения «medio aquae» – «между водами», то есть между устьем Жиронды и Атлантическим океаном. Эти массы воды регулируют погоду и обеспечивают микроклимат, отлично подходящий для виноградарства. Благодаря влиянию Гольфстрима зима в Медоке обычно бывает умеренно-прохладной, лето теплым, осень длинной и солнечной. Район защищен от западных и северо-западных ветров сплошной прибрежной полосой сосновых лесов, расположенной почти параллельно границе Медока.

По местной классификации (проведенной в 1855 году) лучшие вина, вина Гран Крю Классе (Grand Cru Classe), делятся на следующие категории:

– 5 вин относят к «премьер крю». Это Шато Марго (Château Margaux), Шато Лафит Ротшильд (Château Lafite Rothschild), Шато Мутон Ротшильд (Château Mouton Rothschild), Шато О-Брион (Château Haut-Brion), Шато Латур (Château Latour),

- 14 – «дезьем крю» (вторые крю),
- 14 – «трузьем крю» (третьи крю),
- 10 – «кантрием крю» (четвертые крю),
- 18 – «сенкьем крю» (пятые крю).

Во время разработки классификации «крю» обозначало виноградник, сейчас же это слово обозначает класс вина.

Конечно, в Медоке винодельческих хозяйств гораздо больше. И в 1932 году по следующей классификации продукция, не вошедшая в первый список, получила название cru bourgeois («крю буржуа»). Она может быть трех классов:

- «крю гран буржуа эксепсьональ» (cru grand bourgeois exceptionnel),
- «крю гран буржуа» (cru grand bourgeois),
- «крю буржуа» (cru bourgeois).

Эта система охватывает продукцию более четырехсот производителей. На этикетках их вин пишется «cru bourgeois», что гарантирует высокое качество напитков. Некоторые вина класса cru bourgeois даже могут превосходить по качеству вина класса grand cru.

Вина северной части района носят наименование «Медок». А вот лучшие виноградники находятся южнее, в области «О-Медок». Соответственно, произведенные тут вина могут носить субрегиональное наименование «О-Медок» (Haut-Medoc).

Практически все самые известные (да и менее известные) вина здесь красные сухие.

Сент-Эстеф

Это самая северная из четырех классических коммун Медока, она расположена в 18 км к югу от Лепарра и ограничена рекой Жирондой.

Сент-Эстеф считается наименее интересным из винодельческих регионов Медока, однако это не значит, что здесь вина плохие. Просто остальные регионы еще лучше. Здесь много виноградников категории «крю буржуа».

Наименование этой коммуны присваивается только красным винам. До 50 % площадей виноградников занимает сорт мерло.

Более всего здесь ценится виноградник «крю класса» в **Шато кос д'Эстурнель**. Хозяйство было основано в 1811 году Луи-Гаспаром д'Эстурнель. Через тридцать лет замок появился на винной карте мира, а его красные вина стали доставлять ко дворам королей,

императоров и даже махараджей в Индии. В 1855 году это вино было классифицировано как второй Cru Classe. Главное (первое) вино хозяйства так и называется «Шато кос д'Эстурнель» (Chateau Cos d'Estournel). Его рекомендуется подавать к различным мясным блюдам, например, говядине с грибами, телятине с овощами, а также дичи и сырам.

Второе вино производится с 1994 года – «Ле Пагод де Кос» (Les Pagodes de Cos). Рекомендуется подавать к красному мясу под сложными соусами и мягким сыром.

Пойак

Эта коммуна знаменита тремя виноградниками первой категории: Шато Латур (Château Latour), Шато Лафит Ротшильд (Château Lafite Rothschild) и Шато Мутон Ротшильд (Château Mouton Rothschild). Это три из четырех виноградников первой категории в Медоке. Всего здесь 18 виноградников, входящих в классификацию. Причем в этой же местности находятся две трети виноградников пятой категории всего региона. А виноградников промежуточных категорий практически нет.

Пойак граничит с Сент-Эстефом на севере и с Сент-Жюльеном на юге.

Наименование «Пойак» носят только красные вина.

Шато Латур. Крепость под названием Ла Тур (Башня) Сен-Мобер была построена на берегу Жиронды в середине XIV века для защиты района Медок от набегов пиратов. А первое официальное упоминание о Латуре относится к 1378 году, когда шла Столетняя война и эти места были ареной боевых действий между французами и англичанами. Тогда Ла Тур Сен-Мобер была разрушена, а в 1620–1630 годах восстановлена по прямому указанию Людовика XIII. Так появилась на свет знаменитая голубятня в форме башни Шато Латур.

Вино в этих местах делали издревле, но долго хранить не умели и выпивали запас в течение года. Тем не менее вино Латюра славилось уже в XVI веке, его хвалил великий философ, писатель и винодел Мишель де Монтень в своих «Опытах».

Настоящий расцвет Латюра как винодельческого поместья пришелся на начало XVII века, когда оно стало собственностью Александра Сегюра, женившегося на наследнице поместья. Тогда этому богатейшему семейству уже принадлежали Шато Мутон, Шато Калон-Сегюр, а потом и Шато Лафит. Его сын маркиз Николя-Александр так повел дело, что если в начале его правления бочонок латура стоил в 4–5 раз дороже бочонка ординарного бордо, то через сорок лет – уже в 20 раз. За это его прозвали «Принц виноградной лозы».

После смерти Николя-Александра владения Сегюров достались разным наследникам, и Шато Латур становится самостоятельным поместьем. Производство вина продолжилось и не прекращалось. А в 1842 году многочисленные наследники Сегюров объединились в «Гражданское Товарищество Шато Латур». До 1962 г. в его состав входили исключительно представители этого рода, но потом большая часть из них продали свои доли британским финансовым группам.

В 1993 году французский бизнесмен Франсуа Пино выкупил у англичан Шато Латур. Он серьезно реорганизовал поместье и при этом вернулся к старому, создавшему ему славу стилю Латюра: вино вновь стало более массивным, концентрированным, мощным, требующим более длительной выдержки.

В поместье производят непревзойденное первое вино – «Гран Вин де Шато Латур» (Grand Vin de Château Latour). Его подают к блюдам из красного мяса, птицы и дичи, а также благородным голубым сыром.

Второе вино «Ле Фор де Латур» (Les Forts de Latour) – одно из лучших среди вторых вин во всем регионе Бордо. Подается к блюдам из дикой птицы, к каре ягненка, окороку козули с маринованными овощами.

Шато Лафит. Оно впервые упоминается в 1234 году, когда аббат Гомбо де Лафит из монастыря Вертей, расположенного на севере местечка Пойяк, упомянул его в своих описаниях окрестностей. Слово «лафит» (lafite) гасконского происхождения и переводится как «склон холма». В начале XVII века поместье купил герцог Сегюр, который решил обновить лозы и заново начать производство вина. «Принц виноградной лозы» маркиз Николя-Александр де Сегюр укрепил престиж своих вин в Версале и за рубежом, так что вино хозяйства Шато Лафит стало называться «Вино Короля».

Маркиза де Помпадур угощала гостей именно этим вином на своих вечерних приемах. И следующая фаворитка Людовика XV, графиня дю Барри, считала обязательным для себя пить только «Вино Короля».

У маркиза Николя-Александра де Сегюра не было сыновей, так что после его смерти владения были разделены поровну между его четырьмя дочерьми и их мужьями. Де Сегюры не смогли сохранить своих владения, оно меняло хозяев, а в 1868 году его купил барон Эдмон де Ротшильд, глава французской ветви семьи Ротшильдов.

Конец XIX и первая половина XX столетий были сложными для хозяйства, однако оно сумело сохранить свою репутацию и не уронить качество вина. Сейчас там производится два красных вина с собственных виноградников: первое вино «Шато Лафит Ротшильд» (Château Lafite-Rothschild) и второе вино «Каррюад де Лафит» (Carruades de Lafite).

«Шато Лафит» рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, птицы и дичи, а также к копченостям и благородным голубым сырам. «Каррюад де Лафит» подают к изысканным блюдам из мяса и дичи.

Название вина «лафит» достаточно известно в русском языке, потому что в последней трети XIX века Ротшильды предоставили заем царскому правительству и одним из условий обязали Россию ввозить их вино в достаточно больших количествах. Таким образом слово «лафит» через прессу и через трактиры и магазины стало известно в самых широких народных кругах и в конце концов превратилось в синоним всякого заграничного дорогого вина. Как и другие красные вина, лафит подавался в подогретом виде к главному мясному блюду.

От названия «лафит» происходят наименования «лафитная рюмка», то есть рюмка с удлиненным туловом цилиндрической или слабоконической формы емкостью 125–150 мл, применяемая для столовых вин, «лафитный стакан» или «лафитник» – стаканчик такой же вместимости.

Шато Мутон. В переводе с французского «мутон» значит «баран». Замок был построен давным-давно, но ничем особенным не отличался от других поместий этого края. Тут тоже были виноградники и делали вино для местного потребления. Однако к середине XIX века поместье пребывало в запустении, замок был полуразрушен, виноградник практически уничтожен грибом. И вот в 1853 году эти земли покупает английский барон Натаниэль Ротшильд. Он восстановил и здание, и производство вина, однако когда в 1855 году провели классификацию вин Бордо, в число их производителей попали 18 хозяйств Пойяка, однако замка Мутон среди них не оказалось. Барон был так расстроен этим, что уехал в Лондон, а поместье еще 70 лет пребывало в неизвестности.

В 1922 году правнук Натаниэля – 22-летний барон Филипп – побывал в тех местах и был восхищен их красотой. Он попросил мать подарить ему это поместье и получил согласие. Он серьезно занялся и поместьем, и вином, и дела пошли так удачно, что в 1933 году барон купил соседнее хозяйство – замок д'Армайяк.

Отличительным признаком вин этого хозяйства стали этикетки. Этикетку каждого вина нового урожая оформляет какой-нибудь известный художник или публичная личность. Это могут быть рисунки и фрагменты картин известных и даже великих художников: Дали, Шагала, Матье, Армана, Стейнбека, Кандинского, Пикассо и других. В 1947 году Жан Кокто сделал рисунок фавна с золотой гроздью винограда в руке. А в 1958 году Сальвадор Дали

нарисовал лежащего барашка всего одной непрерывной витиеватой линией, рядом с ним такой же простой цветок из нескольких штрихов. В 2004 году этикетку оформил художник-любитель наследник британского престола принц Уэльский Чарльз. Гонорар художникам – несколько ящиков вина разных лет.

Филипп Ротшильд сумел добиться еще одной практически невозможной цели: его вино получило классификацию *premier grand cru* в 1973 году. Замок Мутон встал в один ряд с четырьмя лучшими винодельческими хозяйствами Франции: Шато Марго, Шато Латур, Шато О-Брион, Шато Лафит.

Состав вин хозяйства остается неизменным: 85 % сока винограда каберне совиньон, 8 % – мерло, 7 % – каберне фран, причем виноград снимают с лоз возраста не менее 45 лет. Вино может храниться, улучшая свои вкусовые качества, от 12 до 40 лет после сбора урожая.

«Шато Мутон Ротшильд» (Château Mouton Rothschild) подается с блюдами из мяса и дичи.

Второе вино хозяйства производится с 1994 года и называется «Ле Пти Мутон де Мутон Ротшильд» (Le Petit Mouton de Mouton Rothschild). Оно прекрасно сочетается с ветчиной, окороком, индейкой, телятиной, блюдами из красного мяса (стейки), фазаном, куропатками и олениной, сырами (бри, камамбер, чеддер).

Также производится белое сухое вино категории Bordeaux AOC – «Эль д'Аржан» (Aile d'Argent). Оно подается к морепродуктам, рыбе, белому мясу.

Сент-Жюльен

Она занимает меньшую площадь, чем Сент-Эстеф, Пойак и Марго. Однако на территории Сент-Жюльена сосредоточено больше виноградников AOC, чем в соседних коммунах, сами поместья крупнее и гораздо известнее.

Сент-Жюльен находится в центре О-Медока, в 4 км к югу от Пойака.

Здесь одиннадцать виноградников категории Cru Classé. Особо выделяются Шато Дюкрю-Бокайю (Château Ducru-Beaucaillou) и Шато Бешвель (Château Beychevelle).

Здесь производят только красные вина.

Шато Дюкрю-Бокайю. Первые упоминания о поместье относятся к первой половине XIII века, и известно, что виноделием в нем занимались достаточно давно, причем за вином приезжали купцы со всей Европы, даже из далекой Скандинавии. Бокайю значит «прекрасные камешки», поскольку виноградник располагался на глубоком гравии, придающем винам Медока особое качество.

Бертран Дюкрю купил поместье в 1795 году и добавил свое имя к его названию. Он занимался восстановлением поместья и виноделием, и его усилия привели к тому, что в знаменитой классификации бордоских вин 1855 года Шато Дюкрю-Бокайю получило почетный ранг второго гран крю. А в марте 1866 года поместье было продано знаменитой в Бордо семье Джонсонов, у которых была своя виноторговая компания в Медоке аж с 1743 года. Джонсоны владели поместьем до 1928 года, когда были вынуждены продать его на волне экономического кризиса. С 1941 года и до нынешних времен Шато Дюкрю-Бокайю становится собственностью семьи Бори.

Сейчас Дюкрю-Бокайю по своему уровню полностью соответствует рангу «супер-второго» гран крю. Авторитетнейший справочник «Лучшие вина Франции 2008» присвоил Шато Дюкрю-Бокайю третью звезду, поставив его в один ряд с великими первыми гран крю.

«Шато Дюкрю-Бокайю» (Château Ducru-Beaucaillou) рекомендуется подавать к ягненку пернатой дичи, бараньим ребрышкам-гриль, зайцу по-королевски, к сырам.

Второе вино хозяйства «Ла Кроа де Бокайю» (La Croix de Beaucailou) производится с 1995 года, сочетается с мясом, дичью, птицей, сырами, блюдами французской, испанской, итальянской кухни.

Шато Бешвель. Оно известно со Средних веков, когда эта земля принадлежала графам де Фуа-Кандаль, а вино Бешвеля морем поставлялось в Англию, Фландрию и германские княжества.

Собственно замок построил в 1565 году епископ Франсуа де Фуа-Кандаль, а унаследовала ему племянница, жена Жана-Луи де Ногаре де ла Валетт, первого герцога д'Эпернон, миньона короля Генриха III и губернатора провинции Гиень уже при Людовике XIII. По легенде корабли, проплывавшие в виду замка, должны были приспускать паруса в знак уважения. Таким образом выражение «Baisse-Voile» (спускать паруса) стало названием замка Beychevelle, а эмблемой шато – корабль с грифоном на носу.

В 1644 году сын герцога, Бернар де Ногаре де ла Валетт, построил центральное строение замка и забрал в свою собственность окружающие виноградники.

В следующие столетия поместье переходило от одного владельца к другому. В итоге сегодня оно принадлежит японской группе Suntory.

Первое вино хозяйства «Шато Бешвель» (Château Beychevelle) относится к четвертому гран крю. Прекрасно сочетается с блюдами из мяса на гриле, дичью, сырами.

В 1974 году началось производство второго вина хозяйства – «Амираль де Бешвель» (Amiral de Beychevelle). Оно подойдет к овощному рагу, тушеному мясу в горшочке, грибному жульену.

Марго

Виноградники региона виноделия Марго рассеяны по территории пяти коммун: Лабард, Арсак и Кантенак на юге, Марго в центре и Суссан на севере. Это отличает Марго от остальных знаменитых регионов Медока. Регион Марго находится в центре О-Медока, в 28 км к северо-западу от Бордо.

В этом регионе расположено одноименное поместье Шато Марго (Château Margaux), относящееся к первой категории и знаменитое на весь мир.

Вторая по важности коммуна – Кантенак, в нем площадь виноградников чуть больше и на его территории расположено восемь классифицированных поместий, в том числе прославленный Шато Пальмер (Château Palmer).

В регионе Марго есть виноградники всех пяти категорий классификации.

Здесь, как и в других регионах Медока, знамениты только красные вина.

Шато Марго. Первое упоминание о поместье датируется XII веком, и называлось оно тогда Ла Мот де Марго. Тогда еще виноградников здесь не было, на землях выращивали зерновые культуры. Только в конце XVII века в поместье новый хозяин, Пьер де Лестоннак, построил новый замок и заложил виноградники. Сто лет спустя виноградники занимали треть земель хозяйства. Вино стало известным в окрестностях и даже дальше их. Репутация вина сохранялась на самом высоком уровне столетиями, так что в 1855 году оно получило титул премьер гран крю, набрав 20 баллов из 20. Сам император Наполеон III оценил великолепный вкус вина и сыграл не последнюю роль в расцвете виноделия Бордо.

Кстати, нынешний замок Марго был построен в 1810 году известным зодчим из Бордо Луи Комбом в неогреческом стиле. В 1946 году архитектурный ансамбль Шато Марго был включен в специальный список как исторический памятник.

Период 60–70 гг. XX века был тяжелым для поместья, вина тех лет имели средний уровень и не отвечали классу гран крю. Но в 1977 году поместье купили Андре и Лора Мен-

целопулос, которые вложили большие деньги и много труда в хозяйство. С этого времени начался новый расцвет Шато Марго.

Писатель Эрнест Хемингуэй настолько любил «Шато Марго», что назвал в его честь одну из своих младших внучек, сохранив французскую орфографию слова – Margaux вместо Margot.

Здесь производят три вина с собственных виноградников: первое вино «Шато Марго» (Château Margaux), второе красное вино «Павийон Руж дю Шато Марго» (Pavillon Rouge du Château Margaux) и белое вино «Павийон Бланк дю Шато Марго» (Pavillon Blanc du Château Margaux).

Вина Марго стоит подавать к изысканным блюдам, например, к стейку шатобриан, утке, молодой куропатке или антрекоту по-бордоски.

Кстати, следует иметь в виду, что вина, где на этикетке написано просто «Марго» (Margaux), – более обычные, чем «Шато Марго», поскольку их делают в разных уголках коммуны, а не в самом шато.

Шато Бран-Кантенак. Поместье было основано в XVIII веке семьей де Горс и первоначально называлось Горс. Уже тогда в нем началось производство вина, и оно было настолько успешным, что слава вин Горс распространилась во Франции еще до классификации 1855 года. В 1833 году барон де Бран, называемый «Наполеоном виноградной лозы», после продажи своего шато Бран-Мутон (нынешний Мутон-Ротшильд) приобретает Горс, а в 1838 году переименовывает его в Шато Бран-Кантенак. В 1866 году поместье было продано семье Рой, которой также принадлежал Шато д'Иссан здесь же, в регионе Марго.

По классификации 1855 года вина Шато стали вторыми гран крю, причем до Первой мировой войны его цена приравнивается к цене первых гран крю, и Бран-Кантенак долгое время еще сохраняет свой неофициальный титул «первый из вторых».

В XX веке поместье несколько раз перекупают, и в итоге в 1992 году владельцем становится Генри Луртон, по образованию энолог (специалист в виноделии). Он ставит перед собой цель сохранить стиль утонченных, ароматных и в то же время сложных и гармоничных вин Бран-Кантенака. Он ставит перед собой задачу возвести вина шато на один уровень с первыми гран крю.

«Шато Бран-Кантенак», как и другие красные вина, сочетается с сыром, птицей, мясом, дичью, блюдами французской, итальянской, испанской кухни.

Шато Пальмер. Виноградники Пальмера ведут свой отсчет с XVII века. Когда-то они были частью большого хозяйства Шато д'Иссан (Château d'Issan), которое впоследствии было поделено между наследниками. Лучшие участки получила семья де Гаск, и к началу XVIII века было образовано хозяйство Домен де Гаск. Это вино пили даже при королевском дворе в Версале. Сто лет спустя этими землями владела молодая вдова Мари Ферьер де Гаск, которая в 1814 году познакомилась с генералом британской армии, который после победы над Наполеоном, как и многие другие высшие офицеры, присматривал себе уютное поместье. Она продала свои земли, и так генерал Чарльз Палмер стал владельцем поместья и поменял его название на Шато Пальмер.

Генерал вложил в шато огромные средства и быстро добился того, что его вино стало известным в Англии. Однако в какой-то момент он решил выкорчевать виноградник и посадить новые лозы, что стало роковой ошибкой. Спустя некоторое время он обанкротился, поместье перешло под управление банка, и этот трудный момент как раз пришелся на время классификации вин Медока 1855 года. Именно поэтому оно было классифицировано всего лишь как третье крю (третий класс).

В 1854 году португальские предприниматели братья Эмиль и Исаак Перейра приобретают шато виноградники, строят замок и вкладывают огромные средства в хозяйство. Именно благодаря им Пальмер достигает зенита своей славы. Но Первая мировая война

и финансовый кризис 1929 года положили конец успеху: наследники вынуждены продать хозяйство. В 1938 году оно вновь было выставлено на торги и его выкупили четыре бордоских негоциантских семьи. На данный момент шато владеют наследники двух из них.

В хозяйстве производится два вина: «Шато Пальмер» (Château Palmer) и «Альтер Эго де Пальмер» (Alter Ego de Palmer). Причем «Альтер Эго» не второе вино, которое делается из винограда с молодых лоз, а просто другое вино, которое производится из такого же качественного винограда. В первый раз его выпустили в 1998 году. Производители определяют его как полноценную разновидность «Шато Пальмер», хотя и предназначенную для более раннего потребления.

Сейчас хотя «Шато Пальмер» относится официально к третьему классу, но продается он по цене первых крю. Рекомендуются подавать к изысканным блюдам, к дикой птице, к средней выдержки и зрелым сырам.

Грав

В отличие от Медока, здесь производят и красные, и белые сухие вина.

Красные вина славятся со времен Средневековья, когда их охраняли местные законы, наказывая всех, кто осмеливался смешивать их с другими бордоскими винами. В XII–XV веках, когда Бордо принадлежал английской короне, их бочками вывозили в Англию, и даже в Америке в XVIII веке их считали лучшими среди других вин Бордо.

И белые, и красные вина производятся под наименованием Грав (Graves). Классификация Грала была введена в 1953 году. Она выделяет 16 виноградников «крю классе», в числе которых можно выделить хозяйство, производящее выдающееся красное «Шато О-Брион» (Château Haut-Brion), и другое поместье, производящее белое «Домен де Шевалье» (Domaine de Chevalier).

Все величайшие вина производятся на севере Грала, среди городков Бордо. Однако это создает проблемы. Города растут, а площадь виноградников сокращается.

«Шато О-Брион» единственное было включено в классификацию Медока 1855 года, хотя и не находится в Медоке. Это – признание качества вина.

По классификации 1855 года еще 12 шато Грала получили за свои красные вина ранг *cru classé*. В 1959 г. шесть из них и еще два других получили ранг *cru classé* за белые вина. Других официальных категорий в Граве нет, так что все остальные могут спокойно называть себя *crus bourgeois*.

В 1987 году в северной части Грала возник апелласьон Пессак-Леоньян (Pessac-Léognan), объединяющий лучшие виноградники Грала. Хотя он и стал отдельным регионом виноделия, но до сих пор его производители имеют право указывать на этикетках маркировку «Великое вино Грав». Их виноградники расположены в непосредственной близости от города Бордо, а знаменитый замок Haut-Brion (О-Брион) находится прямо в центре города Пессак.

Белое бордо лучших марок этого района отличается редкостью и дороговизной и в некоторых случаях способно соперничать с самыми благородными белыми винами Франции. Его делают из двух основных сортов винограда: совиньон блан и семильон. Тем не менее самыми превосходными гравлами являются красные вина.

Кроме О-Бриона, другими производителями благородных красных гравов являются Ла Мисьон-О-Брион, конкурент первого, располагающийся прямо через дорогу от него, и хозяйство на юге Леоньяна – Домен де Шевалье.

Другие превосходные марки гравов: «Пап-Клеман» (Pape-Clement) и «Ле Канн О-Брион» (Les Caves Haut-Brion) в Пессаке, «Ла Тур-О-Брион» (La Tour-Haut-Brion) в Талансе и «О-Байи» (Haut-Bailly), «Ла Лувьер» (La Louviere) и «де Фьезаль» (de Fieuzal) в окрестностях Леоньяна.

Существует множество других хозяйств, где производят легкое, незатейливое красное вино. Оно доставит удовольствие, но не произведет какого-либо особого впечатления.

Вообще Грав относится к тем районам Бордо, где получаются очень хорошие вина, когда неудачи преследуют Медок, и наоборот. Это происходит потому, что здешняя почва отлично пропускает влагу. Поэтому когда в Медоке виноград становится водянистым, здесь он вызревает прекрасно, а если виноград прекрасно вызревает в Медоке, то виноград Грала страдает от засухи.

Шато О-Брион. История поместья началась в 1550 году, когда по приказу Жана де Понтака был построен замок. Однако почти двести лет оно не представляло из себя ничего выдающегося, а засияло только в середине XVIII века, когда его правнук Жан де Понтак

серьезно занялся производством вина, а чуть позже Жозеф де Фюмель сумел добиться популярности своего вина в Англии и при дворе французских королей.

Во время Великой французской революции Шато О-Брион у де Фюмеля отняли, а самого его отправили на гильотину. В 1801 году эти земли были проданы наследнику Фюмеля, могущественному Шарлю-Морису де Талейран-Перигор. В 1804 году, после трех лет управления поместьем, он продал его семье Ларрье, которая и владела им больше ста лет. Только в 1935 году Кларенс Диллон приобретает О-Брион, и его потомки по сей день являются владельцами шато.

Сегодня Шато О-Брион входит в так называемую «великую пятерку» лучших производителей Бордо, совместно с Шато Мутон-Ротшильд, Шато Лафит-Ротшильд, Шато Латур и Шато Марго, а его вина и по сей день по классификации Бордо 1855 года относятся к высшей категории вин Premier Grand Cru Classé.

В хозяйстве производят три вина с собственных виноградников: первое вино «Шато О-Брион руж» (Château Haut-Brion rouge) и «Шато О-Брион бланк» (Château Haut-Brion blanc), второе красное вино «Шато Баан О-Брион» (Château Bahans Haut-Brion) и стоящее особняком «Ле Плантьер дю О-Брион» (Les Plantiers du Haut-Brion) – белое вино из винограда хозяйств Шато О-Брион и Шато Лавиль О-Брион.

Белое «Шато О-Брион» крупнейший в мире винный критик Роберт Паркер назвал «Роллс-Ройсом» в мире белого вина.

«Шато О-Брион» прекрасно сочетается с жирной рыбой на гриле, омарами, мясом краба, запеченной свининой.

Домен де Шевалье. Здесь никогда не было замка как такового. Расположено поместье в лесах на юго-западе Леоньяна. В классификации вин Грива 1953 и 1959 годов вина поместья вошли в число Crus Classés.

История этих земель более-менее хорошо известна с 1763 года, когда они принадлежали некоему Chibaleu или Chivaleu (что на гасконском диалекте значит «рыцарь»). Здесь, рядом с поместьем, издревле проходила паломническая тропа в Сантьяго-де-Компостела.

В 1852 году Домен де Шевалье приобретают Арно и Жан Рикар. Именно Жан своими трудами сделал это поместье знаменитым, а благодаря Клоду Рикару Домен завоевал международное признание. В 1983 году Домен перешел их родственникам, семье Бернар, которые до этого специализировались на продаже бренди, а Клод Рикар на протяжении многих лет оставался консультантом.

Несмотря на реставрационные работы и безупречный внешний вид зданий здесь сохраняется атмосфера фермы, стоящей посреди соснового леса.

Ежегодно здесь производят из смеси винограда сортов савиньон и семильон всего 1500 ящиков великолепного белого вина.

Здесь производят и красное, и белое вино, но если белое всегда было великолепным, то красное уступает ему.

Второе вино хозяйства, как красное, так и белое: «Эспри де Шевалье» (Esprit de Chevalier).

Подается это вино к холодным мясным закускам, ракообразным, горячим блюдам из рыбы и морепродуктов, грибным и рыбным пирогам.

Шато Пап-Клеман. Один из старейших виноградников и старейших шато в Бордо. Первое упоминание о нем относится к 1299 году. Расположено оно в пригороде Пессака, в нескольких милях от знаменитого Шато О-Брион.

Один из первых владельцев, Бертран де Гот, купил эту загородную усадьбу в 1299 году, а шесть лет спустя стал папой Клементом V. Именно он перенес Святой престол из Рима в Авиньон. Кроме дел духовных он занимался и земными: вино, производившееся Клементом в его загородном поместье рядом с Авиньоном, называлось «Шатонейф-дю-Пап». Свои

виноградники в Пап Клемане он передал церкви, чьей собственностью они и оставались до конфискации во время Великой Французской революции.

Виноградник, полностью уничтоженный страшным градом в 1937 году, был воскрешен Полем Монтанем, видным агротехником, который купил поместье в 1939 году. Сейчас оно принадлежит его наследникам. В середине XX века вина поместья ухудшили свое качество, но с середины 1980-х годов дела стали выправляться.

Первое вино поместья «Шато Пап-Клеман» (Château Pape Clement) белое и красное. Второе вино поместья «Ле Клементен дю Шато Пап Клеман» (Le Clementin du Château Pape Clement). Рекомендуются подавать к рыбе, пикантным сырам и фруктам.

Сотерн и Барсак

В этих регионах производят великолепные сладкие вина. Они именуются «сотерн» и представляют собой ликерные вина, изготавливаемые из перезрелого винограда.

В апелласьон Сотерн (Sauternes) входят коммуны Сотерн, Бом и Фарг, а на другом берегу Сирона, небольшого притока Гаронны, расположились Преньяк и Барсак.

Вина Сотерна и Барсака были внесены в классификацию 1855 года, причем стали единственными белыми винами, удостоенными подобной чести наряду с красными винами Медока и «О-Брионом».

В каждом хозяйстве, в каждом шато Сотерна есть легенда, как именно началось производство вина, причем в легенде меняется только имя владельца виноградника, иногда еще указывают разные годы. А было дело так...

Хозяин поместья уезжает, потребовав, чтобы никто не смел собирать виноград в его отсутствие. Между тем срок сбора приближается, виноград перезревает и покрывается плесенью. Наконец приезжает хозяин поместья и решает, несмотря на опоздание, собрать урожай. При этом из ягод, которые на первый взгляд казались испорченными, получается отличное, необыкновенно сладкое вино.

Виноградники в этих местах существуют с давних времен, но только в XVII веке местные жители стали добиваться перезревания винограда, намеренно откладывая сроки его сбора. В XIX веке сотерн поставляли ко всем королевским дворам Европы. Цены на него быстро росли. Так, в 1847 году брат царя великий князь Константин без колебаний приобрел бочку «Шато-д'Икем» за баснословную по тем временам сумму – 20 тысяч франков золотом.

Вина Сотерна делают из трех сортов винограда: семильон (70–80 %), совиньон (20–30 %) и мюскадель. При этом виноград собирается не просто вручную, а выборочно. Сборщики по одной срывают достигшие нужной зрелости ягоды; порой им приходится обойти виноградник до 15 раз. При этом они срывают не просто зрелый виноград, а именно пораженный плесенью.

Осенью здесь часто бывают густые утренние туманы, а потом – достаточно теплые солнечные дни. Так что создаются благоприятные условия для развития благородного грибка *Botrytis cinerea*. В поражаемом им винограде ягоды частично обезвоживаются (приблизительно на 40 %), повышается содержание в них сахара. Практически виноград прямо на ветке превращается в изюм. При этом урожайность винограда становится крайне низкой. В Сотерне говорят: «С каждой лозы – стакан вина».

В годы, когда ботритис не развивается должным образом, сотернские виноделы часто производят сухие белые вина под более общим наименованием «Bordeaux AOC». Чтобы быть законно квалифицированными в качестве «Сотерна», вино должно содержать минимум 13 % алкоголя и обладать заметной характерной сладостью, что определяется экспертами на специальной дегустации. При этом содержание остаточного сахара в вине не регламентируется.

Шато д'Икем (Château d'Yquem) по классификации 1855 года получило статус Premier Grand Cru. Остальные виноградники классифицированы как Premier Cru и Deuxieme Cru, то есть первый и второй класс.

Чтобы в полной мере оценить достоинства этих вин, их следует пить охлажденными (+6–8 °C). При этом их можно употреблять в качестве аперитива – перед едой, для поднятия аппетита (со свежими фруктами) и во время обеда (с паштетом из гусиной печени, рыбой под белым соусом, птицей и белым мясом). Великолепны они с сыром с зеленой плесенью. Более того, во многих французских ресторанах сотерн предлагают к блюдам из рыбы или белого мяса, а также к салатам, но ни в коем случае не к обычному мясу. Это уже «дурной тон».

Сотерн – это не только регион, но и сорт десертного вина из этого региона. Вина из Сотерна, особенно его легенда – «Шато-д’Икем» – могут быть очень дорогими, но это происходит из-за использования ручного труда при сборе. По-другому это вино сделать нельзя. К семейству сотерна также относится барсак, который делают в соответствующей местности. Считается, что барсаки чуть менее сладкие и более легкие, чем сотерны. Они также обладают более выраженной освежающей кислотностью и не таким насыщенным цветом. Однако определить эти различия могут далеко не все. Практически же сотерны и барсаки – вина одного типа, поэтому производители Барсака вправе использовать на этикетке название Sauternes либо писать Sauternes-Barsac.

Иногда словом «сотерн» называют низкокачественные десертные вина.

Рядом с Сотерном расположены еще несколько небольших мало известных хозяйств, также производящих сладкие вина: Серон (Cérons), Кадийяк (Cadillac), Лупьяк (Loupjac) и Сен-Круа-дю-Мон (Saint-Croix-du-Mont). Их вина ценятся гораздо ниже, чем Сотерн и Барсак. Местные сухие красные и белые вина продаются с наименованием «Грав», что, как было сказано выше, считается классом ниже, чем наименование по конкретному поместью.

Серон расположен на территории Грава и географически является северо-восточной оконечностью Барсака. Поместьям Серона официально дано право производить и красные, и белые вина Грава, вина Graves Supérieur и сладкие вина Серона. Здесь три коммуны: Иллат, Поденсак и сам Серон.

Шато-д’Икем. Поначалу все вина Сотерна были красными сухими. В XVII веке здесь начали делать и белые сухие вина, которые не только пили на месте, но и продавали голландским купцам, которые добавляли их в свое бренди длякрепления.

В 1787 году президент США Томас Джефферсон купил несколько бутылок «Шато Икем», которые произвели на него такое впечатление, что он назвал сотерн лучшим вином Франции – после шампанского и «Эрмитажа».

С 1785 года поместье находилось в собственности семьи графов де Люр-Салюс. С 1996 года оно принадлежит французскому холдингу «LVMH Moët Hennessy – Louis Vuitton S.A.».

Когда именно в Икеме начали делать сладкие вина – неизвестно, сохранилась только запись о том, что в 1859 году виноград в хозяйстве был поражен благородной гнилью.

Собственная легенда Икема гласит, что в 1847 году граф Бертран де Люр-Салюс поехал осенью на охоту в Санкт-Петербург. Увлечшись охотой, его сиятельство позабыл отдать приказ о начале сбора винограда. Вернувшись в поместье, он увидел, что весь виноград поражен плесенью, однако все равно распорядился делать вино из подгнившего урожая. 12 лет спустя именно одну из этих бочек приобрел и отвез в Россию великий князь Константин Николаевич, второй сын Николая I. Это сладкое вино произвело фурор и вошло в большую моду у русского дворянства.

Сейчас в Шато Икем очень тщательно относятся к уборке урожая, даже отказываясь выпускать вино в неудачные годы. Большая часть произведенного вина выпивается до достижения десятилетнего возраста. Но истинный Икем проявляет себя во всей красе лишь через 15–20 лет, а великие винтажи сохраняют свежесть и богатство на протяжении 50–75 и более лет. Считается, что «Шато д’Икем» – любимое вино королевы Великобритании Елизаветы II.

Шато производит два белых вина с собственных виноградников: «Шато д’Икем» (Château d’Yquem) – десертный сотерн, и «Игрек д’Икем» (Y d’Yquem) – сухое вино.

«Шато д’Икем» подается сильно охлажденным к паштету из гусиной печени, десертным блюдам, фруктам, зрелым сырам.

«Игрек» производится с 1959 года в равной пропорции из винограда сортов семильон и совиньон блан. Это вино делается не из каждого урожая. Это вино рекомендуется подавать к рыбным блюдам, морепродуктам, белому мясу и сырам.

Либурне

Виноделие здесь началось еще во времена римлян, и одно из первых поместий было названо Ausone в честь римского поэта Авзония.

Как и в Медоке, здесь производят только красные вина, доминируют сорта винограда мерло и каберне фран, именуемый здесь также буше.

Одним из известнейших апелласьонов Либурне является Сент-Эмильон (Saint-Emilion). Это один из главных районов Бордо, производящих красные вина. В 1955 году виноградники Сент-Эмильона получили официальную классификацию, и здесь были выделены два премьер гран крю А (Шато Озон и Шато Шеваль Блан), девять премьер гран крю В и 63 гран крю. Эта классификация пересматривается каждые 10 лет, при этом в ее основе лежит не тип виноградника, а качество самого вина, определяемое в процессе дегустаций.

Вина Сент-Эмильона прекрасно подходят к насыщенным блюдам из красного мяса, домашней птицы, пернатой дичи и зрелым сырам.

К северу лежат коммунальные апелласьоны, обычно обозначаемые как «спутники Сент-Эмильона». Это Люссак (Lussac), Монтань (Montagne), Пюиссеген (Puisseguin) и Сент-Жорж (Saint-Georges). Их вина некогда продавались под маркой Сент-Эмильон, но в 1936 г. получили собственные наименования АОС. Однако они могут указывать на своих этикетках и слово «Сент-Эмильон». Вина этих производителей пока не слишком престижны и продаются по значительно более низкой цене, чем продукция Сент-Эмильона.

Самым известным апелласьоном Либурне и Бордо является Помероль, или Помроль (Pomerol). Его красные вина считаются одними из самых дорогих в мире, хотя здесь никогда не проводилась официальная классификация. Они сильные, с прекрасным ароматом и предназначены для длительной выдержки. Иногда их называют «бордоским бургундским».

Бесспорным лидером Помроля является вино «Шато Петрюс» (Château Pétrus) – одно из самых дорогих красных вин мира. Также здесь производятся такие известные вина, как «Ле Пэн» (Le Pin) и «Клине» (Clnet). Цены на них за последние десятилетия увеличивались в десятки раз, в особенности это касается редких и наиболее удачных урожаев. Лучше всего они сочетаются с плотными блюдами из красного мяса под соусом, дичи, грибами или сильными сырами.

К северу от Помроля расположен апелласьон Лаланд-де-Помроль (Lalande de Pomerol), где объем производства вин и площадь виноградников больше, чем в Помроле. Здесь производят высококачественные вина с прекрасным ароматом.

К западу от Помроля лежат коммунальные апелласьоны Фронсак (Fronsac) и Канон-Фронсак (Canon-Fronsac). Здесь производят красные вина на основе винограда мерло, достигающие расцвета в возрасте 6–7 лет.

Вина «Фронсак» лучше всего подходят к насыщенным, плотным блюдам из говядины или баранины.

Вина «Канон-Фронсак» хороши с жирными блюдами, в особенности с тушеным красным мясом, паштетами, уткой или гусем.

В апелласьонах Кот-де-Кастийон (Côtes de Castillon) и Бордо Кот-де-Фран (Bordeaux Côtes de Francs) делают довольно интересные красные вина, а в Кот-де-Фран – еще и легкие белые.

Шато Озон. Château Ausone назван в честь римского поэта Магния Децимуса Авзония (Ausonius или Ausone), который родился в начале IV века в Бурдигале (Бордо), где и умер в возрасте 85 лет. Он прославился и как педагог (он обучал наукам будущего императора Грациана).

Особую славу ему принесла его вилла, а точнее ее виноградник, который считался тогда лучшим в Бурдигале. Авзоний писал, что несколько веков тому назад вино этого поместья выделял среди всех других сам Юлий Цезарь. А находилась Villa Ausone на правобережье на склонах холма Мадлен, по соседству с которым несколько веков спустя появится город Сент-Эмильон.

Замок в шато Озон был построен в 1781 году. Владел им тогда Жан Кантена, известный на все Бордо бочарных дел мастер. Он же и присвоил своему поместью имя Озон, поскольку на его территории археологи нашли остатки строений римских времен, которые посчитали виллой Авзония.

Долгие годы совладельцами шато Озон была семья Дюбуа-Шаллон, которой и поныне принадлежит соседний Шато Белер. В эти годы вина шато не пользовались особой популярностью, поскольку их качество оставляло желать лучшего. В середине девяностых семья Вотье, владевшая Озоном еще в начале XVIII века, выкупила у соседей принадлежавшие им доли и открыла новую страницу в истории поместья. С 1997 года им руководит Ален Вотье. Он полностью пересмотрел методы как виноградарства, так и виноделия. В результате более строго отбора ягоды из винограда, не прошедшего отбор, он начал делать второе вино «Ла Шапель д'Озон» (La Chapelle d'Ausone), которое стало одной из лучших «вторых этикеток» в Бордо.

«Шато Озон» прекрасно сочетается с сырами и мясными блюдами.

«Ла Шапель д'Озон» сочетается с жареной курицей, индейкой, телятиной, блюдами из красного мяса, куропатками и олениной, сырами.

Шато Шеваль Блан (Château Cheval Blanc) существовало тут издавна, однако собственно винодельческая история поместья отсчитывается с 1832 года, когда тогдашняя владелица поместья, называвшегося Шато Фижак (Château Figeac) графиня Фелисите де Карль-Траже решила продать часть своего слишком большого для нее поместья. Участок с ее виноградником приобрела семья Дюкасс. Шестью годами позже графиня продала им еще часть своих владений. А в 1852 мадамзель Генриетта Дюкасс вышла замуж за Жана Лосак-Фурко, принеся с собой в качестве приданного эти виноградники. Новый владелец продолжал понемногу прикупать новые участки, а также в 1860 году построил и здание шато. Позже были построены новый винный подвал, часовня, оранжерея и посажен сорт каберне фран.

Поначалу семья продолжала продавать свои вина под этикеткой Château Figeac, но затем поменяла название на Cheval Blanc, что означает «Белая лошадь». Легенда гласит, что виноградники будущего шато Шеваль Блан расположились на месте старой почтовой станции или постоялого двора. Король Франции Генрих IV менял здесь своих лошадей по пути в одну из своих резиденций. Поскольку его лошади всегда были белой масти, местный постоянный двор и был назван «Белой лошадью». Во Франции до сих пор существует шутка: «Какого цвета были белые лошади Генриха IV?»

Со временем вино стало завоевывать медали на различных выставках. Репродукции двух из них красуются на нынешней этикетке этого хозяйства.

В 1893 г. хозяйство наследует один из восьми детей хозяина – Альбер. Тот выкупил части поместья у других членов семьи и поменял порядок слов в своей фамилии на обратный, став Фурко-Лоссак. При нем репутация хозяйства еще больше упрочилась. В дальнейшем хозяйство управлялось его детьми и в итоге оказалось под управлением Жака Эбра, мужа внучки Альбера. Именно благодаря тому, что хозяйство долгое время оставалось в руках одной семьи, ему удалось избежать негативных последствий, вызванных нашествием филлоксеры, экономической депрессией и двумя мировыми войнами.

В 1998 году поместье было приобретено Бернаром Арно, богатейшим человеком во Франции и основным владельцем торговой сети товаров класса роскоши Louis Vuitton Moet Hennessy (LVMH) за сумму порядка 155 млн евро.

Управляющим «Белой лошади» был назначен Пьер Люртон, который одновременно руководит и знаменитым Шато д'Икем.

На сегодня в поместье производится два красных вина с собственных виноградников: первое вино хозяйства «Шато Шеваль Блан» (Château Cheval Blanc) и второе вино «Ле Пти Шеваль» (Le Petit Cheval).

Как любые красные вина, их рекомендуется подавать к мясу, дичи и сырам.

Шато Петрюс (Château Pétrus) входит в восьмерку лучших производителей Бордо вместе с великими красными винами Бордо.

На этикетке этого легендарного вина красуется алыми литерами одно слово – Петрюс. Ценители и так знают, что это значит. Именно «Петрюс» пил Эркюль Пуаро в фильме «Смерть на Ниле».

Большую часть XIX века оно принадлежало семье Арно. С 1925 года уроженка Либурна, мадам Луба, начинает выкупать доли в свою собственность. Через двадцать лет она становится единоличной обладательницей этих земель. Из года в год она делала все возможное, чтобы раскрыть потенциал виноградников поместья. В 1961 году поместье, уже превратившееся в легенду, переходит по наследству племянникам владелицы, а затем часть поместья была продана знаменитому бордоскому негодянту Жан-Пьеру Моэксу, который и по сей день управляет легендарным Петрюс вместе с племянницей мадам Луба – мадам Лакост.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.