

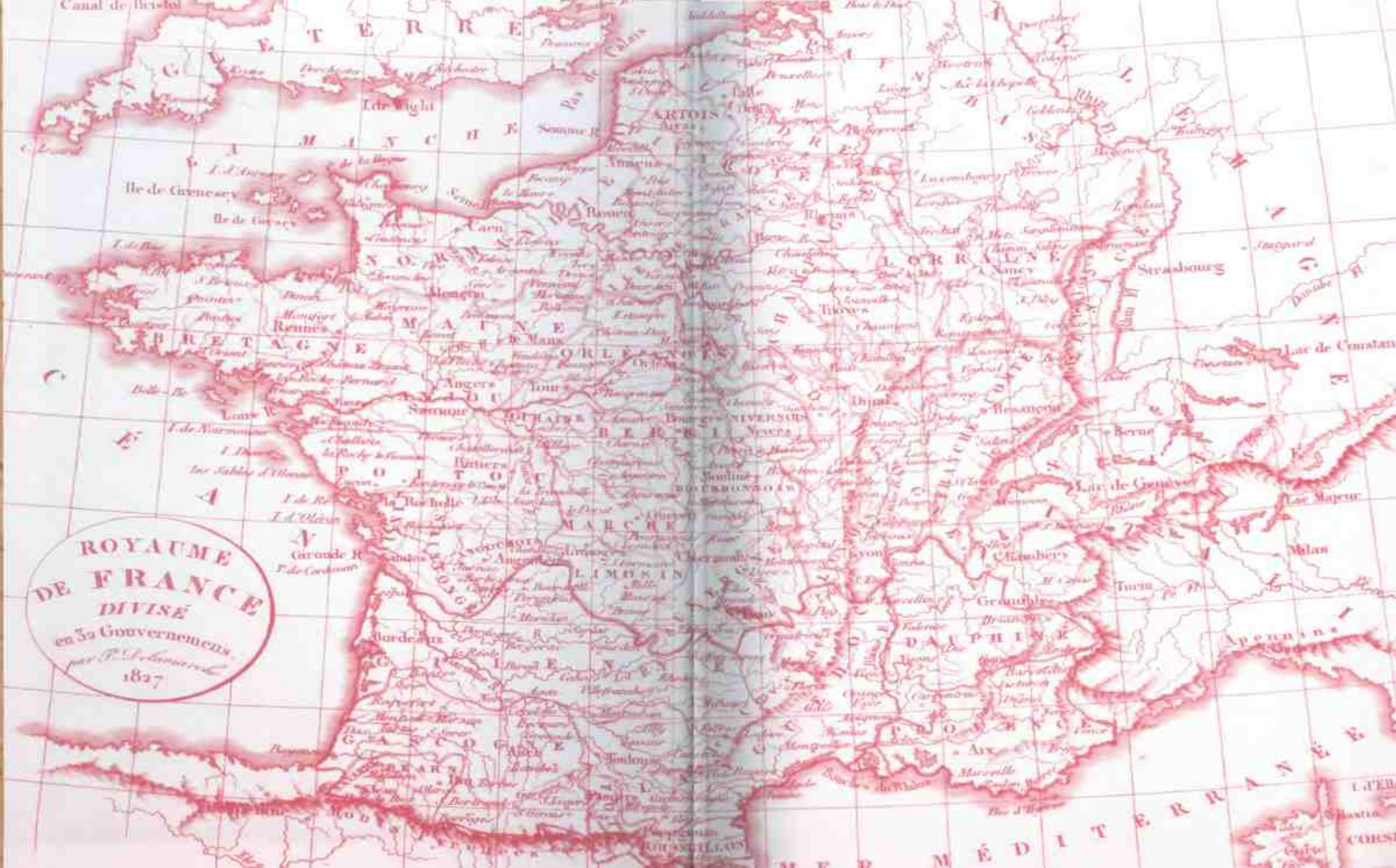
ЮРИЙ ЗЫБЦЕВ



*Вина*  
ФРАНЦИИ

ПУТЕВОДИТЕЛЬ





ROYAUME  
DE FRANCE  
DIVISE  
en 32 Gouvernemens  
par P. L. Chassinat  
1827

T E R R E

M A Y C H E

N O R M A N D I E

B R E T A G N E

M A I N E

P O I T O U

M A R C H E

L I M O S I N

G A S C O G N E

A R T O I S

A m e n s

O R L E A N S

B E R R Y

N E V E R S

B O U R G O G N E

M A I N E

L I M O S I N

G A S C O G N E

L O R R A I N E

A m e n s

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

L O R R A I N E

M E D I T E R R A N E E

M E D I T E R R A N E E

M E D I T E R R A N E E

ЮРИЙ ЗЫБЦЕВ

*Вина*  
ФРАНЦИИ

ПУТЕВОДИТЕЛЬ



УДК 663.21(44)  
ББК 36.87 (4 Фра)  
396

396

Зыбцев Ю.Э.

Вина Франции: Путеводитель. –  
М.: Издательство ВВРС, 2009. – 392 с.: ил.

ISBN 978-05-93679-096-6

В книге дана подробная информация обо всех элитных винах Франции, приведены официальные классификации винодельческих районов и виноградников, а также неофициальные рейтинги производителей по регионам и областям. Читатель найдет в этом «Путеводителе» все, что необходимо знать о французском вине, в том числе о его производстве, сроках жизни и созревании, хранении, сервировке и дегустации, лучших урожаях и связанной с вином терминологии.

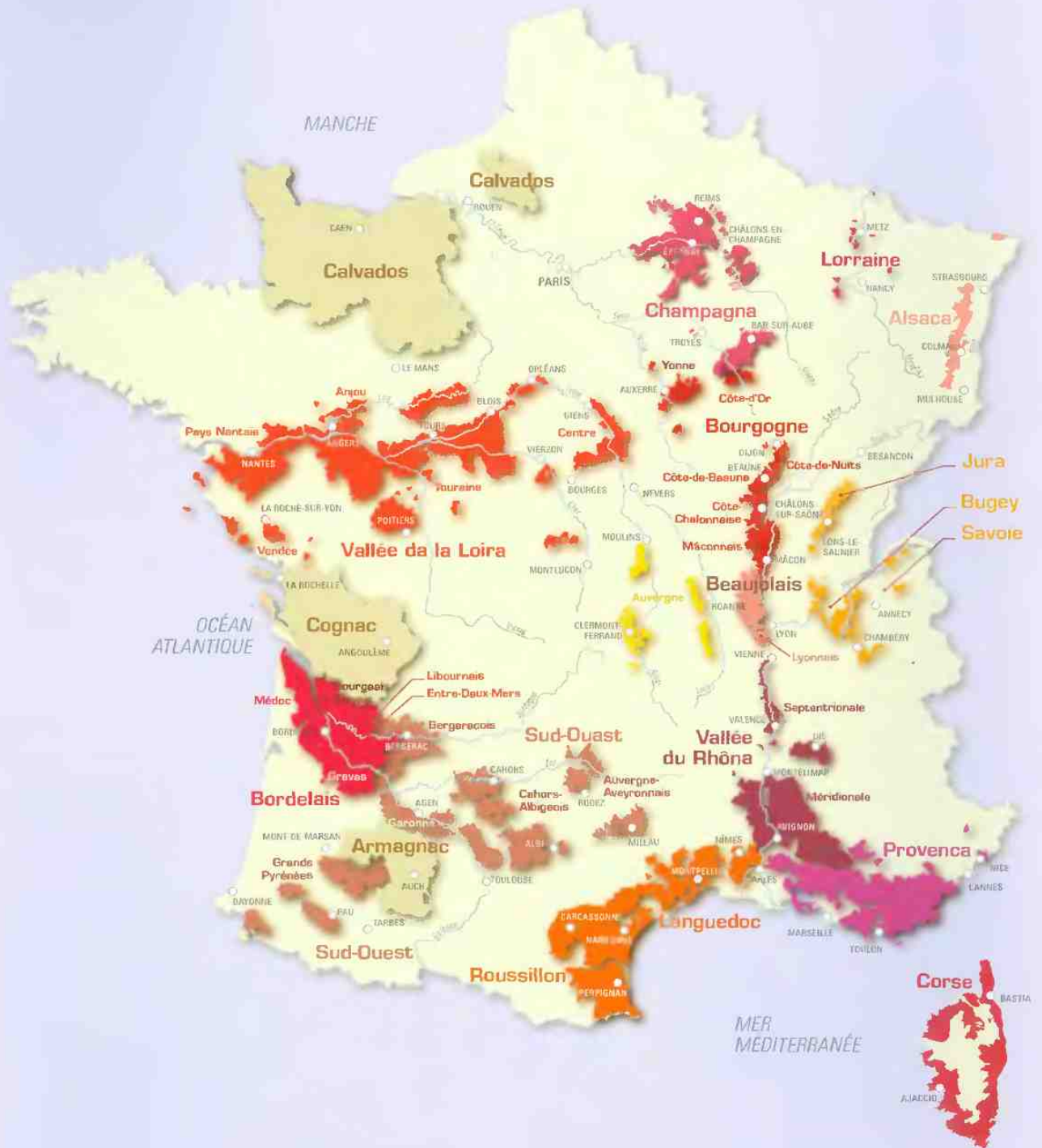
Издание адресовано как профессионалам, так и многочисленным любителям вина.

УДК 663.21(44)  
ББК 36.87 (4 Фра)

*Автор – независимый эксперт по французским винам,  
преподаватель и винный журналист.*

ISBN 978-05-93679-096-6

© Зыбцев Ю.Э., 2009  
© ЗАО «ББПГ», 2009



---

# СОДЕРЖАНИЕ

Благодарности .....	6	Божоле .....	193
Предисловие к новому изданию .....	7	Шампань .....	198
О принципах, положенных в основу этой книги .....	8	Долина Роны .....	218
Понятие «терруар» и причины лидерства Франции .....	13	Эльзас и Лотарингия .....	236
Что такое великое вино? .....	18	Долина Луары .....	250
Основные этапы производства вина .....	21	Юго-Запад .....	264
Основные термины, связанные с производством вина .....	34	Лангедок – Руссийон .....	274
Миллезим .....	38	Прованс .....	288
Типы производителей .....	41	Корсика .....	295
Биодинамизм .....	44	Жюра .....	298
Винные бутылки и пробки .....	48	Савоя .....	302
Типы французских вин и их официальные классификации .....	52	Крепленые вина и мистели .....	304
Бордо .....	68	Жизнь вина и сроки его созревания .....	313
Медок .....	78	Правила хранения вина .....	324
Пессак-Леоньян и Грав .....	101	На что обращать внимание при покупке вина .....	326
Сент-Эмильон .....	107	Некоторые особенности потребления вина .....	329
Помероль .....	115	Винные бокалы .....	332
Сотерн и Барсак .....	119	Ножи сомелье и другие аксессуары .....	334
Другие апелласьоны Бордо .....	127	Сервировка вина в ресторане .....	338
Бургундия .....	130	Дегустация .....	353
Кот д'Ор .....	142	Сочетания вин и блюд .....	369
Шабли .....	180	Язык этикеток .....	374
Маконэ .....	187	Таблица миллезимов .....	384
Кот Шалоннез .....	191	Указатель апелласьонов .....	387

Эта книга не могла бы появиться на свет, если бы с автором любезно не делились своими знаниями многие европейские – в первую очередь, естественно, французские – виноделы, эксперты, сомелье, журналисты, менеджеры неготиантских домов и если бы в устройстве встреч со многими из них как в России, так и во Франции не помогали сотрудники различных организаций, виноторговых компаний, а также посольство Французской Республики в Российской Федерации и компания Sorhexa. В связи с этим автор выражает особую признательность May Eliane de Lencquesaing, Gildas d'Ollone, Charles E. Sichel, Corinne Mentzelopoulos, Alfred Tesseron, Michel Tesseron, Jean Durup, Jean-Michel Cazes, Nicolas Joly, Michel Laroche, Christian Moueix, Edouard Moueix, comte Alexandre de Lur-Saluces, Jean-Guillaume Prats, S.A.R. le prince Robert de Luxembourg, Jean-Philippe Delmas, comte Eric d'Aramon, Jean-Luc Thunevin, comte Stephan von Neipperg, Pierre Lurton, Anthony Barton, Patrick Maroteaux, Véronique Sanders, Alexander Van Beek, comte Claude de Rambuteau, Michel Deflache, Bruno Cazes, Olivier Humbrecht, Hubert Trimbach, Etienne Hugel, Richard Bouyrou, Philippe Court, Jean-Claude Rouzaud, Pierre Cheval-Gatinois, Martine-Charlotte Lorson, Daniel Lorson, Stéphane Crespel, Eric Glatre, Denis Rolland-Billecart, Marie-José Couvreur, Thierry Desseauve, Hugh Johnson, Robert Joseph, Claude Fournier, Jean-Jacques Vincent, Frédéric Engerer, Dominique Guyon, Marc Dupin, Jean Jacques Bréban, F. Olivier Mouraud, Robert Amalric, Denis Dubourdieu, Hubert de Bouard de Laforest, Miguel Torres, Pierre Jaboulet-Vercherre, Yves Picant, Laurent Delassus, Michel Jaboulet, Martin Prieur, Giuseppe Vaccarini, Georges Pertuiset, Serge Dubs, Michel Garnero, Etienne Laporte, [Franck Hardy], Paul Brunet, Philippe Frick, Regis J. Argod, Jack Drounau, Jean-Marc Coffignal, Paul Chevalier, Paz Espejo, Georg Riedel, Benjamin Tueux, Jean-Pierre Arnaud, Philippe E. Castéja, marquis Pierre-Gilles Gromand d'Evry, Eric Aracil, Patrick Pagès, Didier Frechinet, Damien Touton, Cyril Necker, Angelo Gaja, Jean-Rémy Haeffelin, Catherine Brumont, Erwan Faiveley, comte Audoin de Dampierre, Jean-François Bouchard, comte Thibault Liger-Belair, Catherine Fages-Parent, Pierre Naigeon, Eric Pidault, Olivier Zorel, Eric Hosteins, Xavier Barbet, Jean-Philippe Janoueix, Fabrice B. Rosset, Richard Maby, Sophie Schyler-Thierry, Caroline Parent и, конечно, Ирине и Роману Рожниковским, Юрию Лебедеву, Сергею Авдееву, Юрию Пожидаеву, Валерию Мипакову, Марине Познизовской, Сергею Мипаеву, Армену Варданяну, Александру Ерохину, Натальи Беспаловой, Марии Носовой, Игорю Шарбатову, Ольге Еланской, Алексею Дубинскому, Дмитрию Размишвили, Сергею Филатову, Дмитрию Иванцову, Сурену Казумянц, Алексею Брыкину, Кириллу Соколову, Дмитрию Пинскому, Игорю Пинскому, Игорю Давтяну, Елене Порман, Сабине Мусаевой, Альбине Сагитовой, Александру Тормагову, Дмитрию Тахтенко, Вячеславу Лапшину, Сергею Эндлеру, Оксане Юровой, Анне Карпинович, Жанне Эверинг, Анатолию Корнееву, Владимиру Шкуропатову, Дмитрию Кобишвили, Лиане Черновой, Сергею Красноцветову и Сергею Тимашову.

#### **Отдельная благодарность:**

- посольству Французской Республики в Российской Федерации в лице Raymond Diener, Maurice Rossin, Christophe Monnier, Натальи Сидоренко и Натальи Шастиной;
- компании Sorhexa в лице Татьяны Корсунской, Татьяны Данилиной, Eric Steinbrunn и Julien Jolly;
- Государственному комитету наименований по происхождению (INAO) в лице Christele Mercier и Pascal Laville;
- Межпрофессиональному бюро вин Бургундии (BIVB) в лице Noémi Horteur;
- Межпрофессиональному комитету вин Шампани (CIVB) в лице Daniel Lorson и Brigitte Batonnet;
- Межпрофессиональному комитету вин Эльзаса (CIVA) в лице Thierry Fritsch;
- Алексею Сидорову, Николаю Мехузле, Карине Согоян, Татьяне Гаген, Олегу Филиппову, Фатиме Баликовой, Алексею Краснощекову, Надиру Алимову и Thierry Spinelli.

**Спасибо также** моим ученикам (обучая, учишься сам) и всем тем, кто своими вопросами, замечаниями и пожеланиями помог мне сделать эту книгу более полной, точной и понятной.

---

## ПРЕДИСЛОВИЕ К НОВОМУ ИЗДАНИЮ



того дня, когда автор закончил работу над первым изданием этой книги (Элитные вина Франции: Путеводитель. – М.: Издательство ВВРГ, 2002), прошло немало времени. Конечно, за истекший период в мире француз-

ских спиртных напитков произошли изменения: существенно повысилось качество вин в районах, которые еще несколько лет назад не слишком радовали энофилов; появились новые замечательные производители, новые ашелласоны, был проведен пересмотр некоторых локальных классификаций и внесен ряд поправок в законы и правительственные указы, регламентирующие виноградарство, виноделие и торговлю спиртными напитками. Но главное – очень серьезные изменения произошли в России. В годы, предшествовавшие первому изданию, элитные французские вина в нашей стране только начали появляться. Представителей новой профессии – сомелье – можно было пересчитать по пальцам. Еще шли споры о том, как следует писать само это слово: с одним «м» или с двумя, как по-французски (sommelier). Специализированные журналы делали первые робкие шаги. Квалификация многих менеджеров, работавших в компаниях – импортерах французских вин, была очень низкой. Число просвещенных любителей вина вряд ли превышало сотню. Не существовало хороших винных справочников на русском языке. На тот момент необходим был не внушительный том, а небольшая доступная книга, своего рода «винный ликбез».

За прошедшие несколько лет ситуация в России коренным образом изменилась. Страна совершила настоящий рывок в будущее. Естественно, приобрел опыт и автор. Словом, появилась потребность в новом издании книги о винах Франции, рассчитанном уже не только на неофитов, но и на продвинутых любителей и профессионалов. Эта книга задумана как полный справочник элитных французских вин, освещающий все связанные с ними аспекты – от основ технологии производства до правил хранения, сервировки и дегустации. Автор тем не менее сохранил свой первоначальный замысел – сделать книгу ясной и понятной также и для тех, кто только начинает знакомство с миром французских вин.

Юрий Зыбцев



---

## О ПРИНЦИПАХ, ПОЛОЖЕННЫХ В ОСНОВУ ЭТОЙ КНИГИ

**В** последние два десятилетия в мире издано множество книг о вине. Львиная их доля посвящена Франции. Различаются они не только по объему – от карманных изданий до увесистых фолиантов, – но и по принципам отбора

материала, степени его охвата и ориентации на ту или иную читательскую аудиторию. Все эти книги можно сгруппировать по следующим основным категориям: популярные справочники общего характера, энциклопедические словари, ежегодники с рейтингами производителей и характеристиками миллезимов, издания, посвященные одному-единственному винодельческому региону или определенному типу вин, учебные пособия для профессиональных дегустаторов, труды по истории виноделия, винные географические атласы и узкоспециальная литература по химии вина, технологии его производства и т.д. Цель автора книги, которую вы держите в руках, состояла в том, чтобы, не претендуя на научность, осветить все связанные с вином вопросы – в первую очередь в их практическом преломлении. Впрочем, немало внимания уделено и теории, поскольку она зачастую не отделима от практики. Хороший пример такой теснейшей связи – французская система официальных классификаций винодельческих районов и виноградников на общенациональном и на региональном уровнях. Эта система – не только самая детализированная в мире; для нее типична большая пестрота, так как складывалась она на протяжении длительного времени и с учетом региональных особенностей. Вот почему в книге так подробно рассматриваются все официальные классификации с учетом недавних пересмотров и дополнений. Конечно, представлены и неофициальные классификации, предлагаемые экспертами, журналистами, виноторговцами и знатоками вина во всем мире. Эти классификации периодически корректируются с учетом различных факторов: капризов погоды, ошибок или достижений в винификации, ценовой политики, разных нововведений или изменения стиля вина определенного винодельческого хозяйства, связанного, например, со сменой его владельцев.

Разобраться во всех этих хитросплетениях, не утонуть в изобилии информации (ибо нигде в мире не производят так много элитных вин, как во Франции, нигде нет такой сложной системы классификации и такого количества выдающихся производителей), составить ясное представление об иерархии вин, их рейтингах (как официальных, так и неофициальных) с учетом мнения лучших экспертов, узнать все тонкости языка этикеток (который не всегда можно понять с помощью французско-русского словаря) – одним словом, найти в этой области надежные ориентиры очень непросто. Для получения более или менее полной картины автору пришлось воссоздавать ее по крупицам, словно мозаику, черпая информацию из официальных французских правительственных документов, авторитетных зарубежных справочных изданий и многочисленных консультаций с французскими, итальянскими, испанскими, немецкими, английскими и американскими специалистами, сравнивая ее, сопоставляя, перепроверяя, анализируя, обогащая теорию собственным опытом, но по возможности избегая субъективных оценок. Эта книга – концентрированный результат проведенных изысканий, попытка создать ясный, объективный и в разумных пределах полный практический справочник. Вместе с тем автор старался пользоваться простым и понятным даже самому непосвященному читателю языком.

В книге представлены все апелласьоны по состоянию на середину 2008 года (но не все виноградники и тем более производители). Помещенный в конце книги глоссарий («Язык этикеток») позволяет правильно прочесть этикетку любого вина. Дегустаторские термины, а также термины, относящиеся к технологии производства вина, объясняются в соответствующих главах. Особо следует подчеркнуть, что при описании органолептических свойств вина (объяснение этого термина см. на с. 368) каждого апелласьона в книге перечисляются *наиболее типичные*, так сказать, хрестоматийные признаки – те, которые считаются потенциально присущими данному типу вина и встречаются в нем чаще, чем другие. Но не обязательно все и всегда. Например, если применительно к винам того или иного апелласьона говорится о характерных для них ароматах малины, ежевики, фиалки и лакрицы, из этого не следует, что другие ароматы исключаются или что все перечисленные ароматы обязательно присутствуют в любом вине данного района или в вине каждого урожая. Дело в том, что при общем типовом сходстве вин определенного района многое определяют природные особенности отдельно взятого виноградника и, конечно, индивидуальность конкретного винодела, не говоря уже о вариациях погоды. Последними двумя факторами объясняется феномен атипичных вин, хотя юридически – имеются в виду вина контролируемых по происхождению наименований – их появление как бы не предусмотрено. «Как бы» – потому что закон дает производителю достаточно большую свободу и подчас делает некоторые исключения.

Говоря об ароматах вина, необходимо предупредить читателя и о том, что, во-первых, абсолютной объективности в этом вопросе быть не может, поэтому расхождений в описании вин немало, и, во-вторых, есть два принципиально разных подхода к «носу» вина (то есть к описанию его ароматов). Многие эксперты любят раскладывать все «по полочкам», подробно перечисляя все запахи, которые они ощущают (или думают, что ощущают, или считают нужным ощущать, потому что так принято). Иногда они выдают это за объективную характеристику. Порой тут можно усмотреть элементы шаманства и даже шарлатанства. Читателю, следовательно, надо иметь в виду, что иные проводящие мастер-классы специалисты – или лица, выдающие себя за таковых, – лукавят и вольно или невольно занимаются внушением. Эксперты другой школы предпочитает не уточнять, какие именно ягоды, фрукты, цветы или пряности напоминает им дегустируемое вино. Они ограничиваются общей характеристикой (красные и черные ягоды, цветы, пряности), лишь изредка уточняя наиболее явные, по их мнению, запахи (черная смородина, фиалка, ваниль), поскольку считают, что подробный разбор всех ароматов – дело рискованное и слишком субъективное. Автор тем не менее решил поместить подробные описания ароматов большинства вин, как это делают многие солидные источники. Цель – дать читателям возможность познакомиться с мнением уважаемых специалистов. Независимо от того, согласятся они

с оценками экспертов или нет, это позволит им лучше ориентироваться в столь сложном вопросе, а в дальнейшем – выработать собственный подход к дегустации. В конечном счете именно к этому и надо стремиться: набравшись опыта, научиться доверять самому себе. И, пусть с оговорками и с учетом мнений знатоков, со временем начать руководствоваться поговоркой: «Не верь брату родному, а верь своему глазу кривому».

Все, что касается правил сервировки вина в ресторане, относится исключительно к компетенции Международной ассоциации сомелье (ASI – Association de la Sommellerie Internationale). Только ASI является законодателем мод в данном вопросе<sup>1</sup>. В этой связи автор считает необходимым отметить огромную помощь, которую ему оказали Президент Международной Ассоциации Сомелье (в настоящее время ее исполнительный директор) Джузеппе Ваккарини (Giuseppe Vaccarini) и Президент Французской Ассоциации Сомелье Жорж Пертуизе (Georges Pertuiset). Естественно, при подготовке раздела о сервировке вина автор работал в тесном контакте и с Президентом Российской Ассоциации Сомелье Алексеем Сидоровым, любезно согласившимся продемонстрировать основные этапы сервировки вина в серии фотографий, которую читатель найдет в главе «Сервировка вина в ресторане».

Приводя котировки (рейтинги) винодельческих районов, виноградников, производителей и миллезимов, автор взял за правило руководствоваться прежде всего оценками максимально большого числа авторитетных французских, английских и американских винных критиков и журналистов, отмечая, когда это имеет место, существенные расхождения между ними. Такие расхождения объясняются неизбежной субъективностью, так как в своих оценках почти все эксперты основываются на дегустациях. Начинаящие российские сомелье, сотрудники виноторговых компаний и просто любители вина нередко склонны слепо доверять какому-нибудь одному эксперту с громким именем, относясь к его книгам, как к Священному Писанию и с высокомерным видом знатока ссылаясь на «самого» имярека, который выставил такому-то вину такой-то балл. Однако даже всмирно признанные и уважаемые специалисты иногда допускают ошибки (не говоря уже об упомянутой субъективности), поэтому неразумно полностью полагаться на какой-то один, даже лучший в мире справочник (если таковой вообще имеется)<sup>2</sup>.

Разумеется, и рейтинги, приведенные в этой книге, даже будучи результатом обобщения и анализа многих источников, – не истина в последней инстанции, не раз и навсегда установленная «табеля о рангах» и не полный реестр всех замечательных производителей.

Автор счел принципиально важным дать в книге русскую транскрипцию французских имен собственных, так как ни профессионал, ни серьезный любитель вина не должны делать грубых ошибок в их произношении. Для первого это вопрос профессиональной чести, для второго – возможность избежать недоразумений как в России, так и за рубежом. Трудности произношения многих имен собственных связаны не только с особенностями французского языка, но и с региональными различиями. Не все отдадут себе отчет в том, что Франция – страна, отличающаяся большим разнообразием не только природных условий, но и населяющих ее людей. Каждая историческая провинция имеет культурные особенности, традиции, а иногда и свой диалект. Кроме того, Франция не моноэтнична. Помимо миллионов иммигрантов и их потомков, в этой стране на своей исторической территории живут различные этнические группы: каталонцы, баски, бретонцы, фламандцы, корсиканцы, савояры. Разумеется, все они французы. Но все они разные. Вот почему расхожее выражение «типичный француз» абсурдно. Не следует также за-

<sup>1</sup> Ни винные критики, ни профессиональные дегустаторы, ни сами производители не являются авторитетами в этой области. Они не обязаны знать всех правил сервировки. Даже те, кто осведомлен обо всех ее тонкостях, зачастую не считают нужным их соблюдать. У них просто другая профессия. – *Здесь и далее примеч. автора.*

<sup>2</sup> В некоторых справочниках рейтинги бывают просто устаревшими: например, оценка вина 1997 года урожая, продегустированного из бочки в 1998 году, вряд ли может быть актуальной сегодня.

бывать о том, что многие исконно французские имена собственные возникли очень давно и могли сохранить средневековое написание и произношение, к тому же нередки характерные для определенной исторической провинции. Немало названий винодельческих хозяйств и фамилий виноделов являются такими архаизмами и диалектизмами и вызывают затруднения даже у значительного числа французов. Бесполезно, например, спрашивать уроженца Бургундии об особенностях произношения имен собственных в регионе Бордо – и наоборот. Не претендуя на воспроизведение всех существующих особенностей и на установление единственно правильного варианта, автор решил хотя бы в общих чертах придерживаться произношения, принятого в данном регионе, консультируясь с его обитателями по данному вопросу. Коренные бордосцы, как и многие другие южане, обычно произносят все «s», чего не делают уроженцы северной Франции: Мулис, Куэнс, Ласкомб, Деспужоль, Ларсис-Дюкас, Линч-Муссас, Рабо-Промис (Moulis, Couhins, Lascombes, Despujols, Larcis-Ducasse, Lynch-Moussas, Rabaud-Promis). В отдельных случаях возможны два варианта: Демирай – Десмирай (Desmirail), Сигала-Рабо – Сигалас-Рабо (Sigalas-Rabaud). Такой подход типичен и для других южных регионов: Корнас, Жигондас (Cornas, Gigondas). А вот жители расположенной севернее Бургундии последнее «s» опускают: Шабли, Шена, Жюльена (Chablis, Chénas, Juliéna). В Бургундии, кроме того, считается правильным произносить французскую букву «х» между двумя гласными как «ss»: Алос-Кортон, Осэ-Дюрэс, Фисэн (Aloxe-Corton, Auxey-Duresses, Fixin). Типичны для этой провинции и расхождения в написании названий ряда виноградников: Bougrot – Bouguerot, Griotte-Chambertin – Griottes-Chambertin. Если расхождения существенные, оба варианта даются в книге полностью; если ограничиваются одной лишней буквой, она приводится в скобках: Griotte(s)-Chambertin.

Определенную трудность представляют иностранные фамилии владельцев некоторых винодельческих хозяйств и основателей ряда неоговианских компаний. Большинство этих фамилий произносится на французский манер (Bollinger, звучащая по-немецки «Боллингер», – как «Боленжé» или «Боленжёр»). Некоторые фамилии имеют до трех вариантов произношения. Например, фамилию выходца из Ирландии (Lynch) могут произносить как «Линч», «Линш» и даже «Ленш». Последние два варианта объясняются тем, что для французского языка не характерен звук «ч». Естественно, в любом случае ударение делают на последнем слоге: в частности, фамилии Barton и Rothschild произносятся как Бартон и Ротшильд. Некоторые фамилии сохраняют исконное произношение, если оно не противоречит законам французского языка: вот почему члены семьи Krug, потомки выходцев из Германии, которые основали знаменитый шампанский дом, именуются «Круг», а не «Крюг».

Для эльзасских имен собственных автор взял за основу немецкое произношение, но с учетом того, что в этой провинции встречаются «гибриды» вроде Dambach-la-Ville, а некоторые немецкие названия частично офранцузиваются. Так, название виноградника Kirchberg должно было бы иметь написание Kirschberg, поскольку один справочник переводит это название как «Вишневая гора». «Вишневый» по-немецки – kirsch, поэтому автор дает транскрипцию «Киршберг», а не «Кирхберг» (в данном случае путаница может возникнуть из-за того, что немецкое буквосочетание «sch» заменено французским «ch», имеющим то же звучание – «ш»), тогда как в немецком языке «ch» произносится примерно как русское «ж»). Необходимо также учитывать, что жители других регионов Франции, естественно, произносят эльзасские имена собственные в соответствии с законами французской, а не немецкой фонетики. Это, впрочем, сказывается и на самих эльзасцах, которые, представляясь, часто офранцузивают свои фамилии и не произносят звук «х», которого во французском языке нет (Humbrecht – Юмбрéшт, вместо «Хумбрехт»).

Для облегчения трудностей, возникающих при прочтении многих имен собственных, в «Путеводителе» проставлены ударения, так как в наш англоязычный век многие россияне склонны произносить французские имена собственные на английский манер (Боллинджер, домейн и т.п.). Напомним еще раз, что во французском языке ударение всегда падает на последний произносимый слог. Есть, правда, ре-

гиональные особенности. Например, многие уроженцы Бургундии и Шампани иногда произносят название сорта Пино Нуар с ударением на первом слоге (Пино), однако такое произношение не может считаться нормативным, поэтому читателю рекомендуется придерживаться общепринятых правил (Пинó).

Названия сортов винограда и винодельческих поместий (шато) автор пишет с прописной буквы, но если речь идет о вине, произведенном из того или иного сорта или в том или ином поместье, прописная буква заменяется строчной. Например: Рислинг (сорт винограда) – рислинг или рислинги (вина из этого сорта); Шато Марго – название винодельческого поместья, шато-марго – вино, которое в нем делают.

В книге указана площадь (в гектарах) винодельческих районов и некоторых знаменитых виноградников. Эти данные помещены для того, чтобы читатель мог представить масштабы производства и понять один из важных аспектов ценообразования. Значение площади в книге округляется, так как даже в официальных источниках есть расхождения, объясняющиеся ошибками и опечатками, указанием то общей площади винодельческого района (вместе с населенными пунктами, дорогами и т.д.), то реальной площади виноградников, которая за последние десятилетия могла существенно измениться в силу различных – главным образом экономических – причин. Последнее особенно типично для тех винодельческих регионов (например, Долины Роны), где, несмотря на прекрасные природные условия и очень древние традиции виноделия, одно время наблюдался некоторый регресс, вызванный определенными историческими причинами. С середины 60-х годов XX века по мере роста уровня жизни во многих странах мира и повышения спроса на элитные вина, а также благодаря появлению ряда выдающихся производителей в этих регионах начался подъем, который продолжается и поныне. Произошедшие изменения можно проиллюстрировать следующими примерами. К началу 60-х годов прошлого века площадь виноградников в районе АОС Condrieu (Кондрийё) сократилась до 10 га, затем увеличилась до 40 га, к концу 90-х годов достигла 102 га, а сегодня, согласно последним данным, составляет 130 га. Столь же бурный прогресс отмечался и в районе АОС Côte-Rôtie (Кот Роти): 70 га – в 60-е годы, 200 га – в конце 90-х. Подобная тенденция (количественный и качественный рост) особенно ярко проявилась в южных регионах Франции (Лангедок – Руссийон, Юго-Запад, Прованс), а также в Долине Луары.

В заключение автор считает необходимым подчеркнуть, что он независим, коммерцией и рекламным бизнесом не занимается и своей единственной задачей считает просвещение.



---

# ПОНЯТИЕ «ТЕРРУАР» И ПРИЧИНЫ ЛИДЕРСТВА ФРАНЦИИ

---



далеко не все французские вина хороши, но тот факт, что лучшие в мире вина делают во Франции, признает большинство и профессионалов, и серьезных почитателей этого благородного напитка. Конечно, многие не-

французские виноделы, а также энофилы – уроженцы других винодельческих стран – иногда выражают сомнение в этой простой истине. И тех, и других легко понять: первые нередко руководствуются коммерческими интересами, вторые просто настроены патриотически, да к тому же обычно воспитаны на классических винах своей страны. Разумеется, немало превосходнейших вин делают в Италии, Испании, Германии и – в меньшей степени – в Новом Свете. Лучшие итальянские бароло и барбареско, испанские рихи и рибера дель дуэро, элитные рейнские и мозельские рислинги великолепны. Нельзя не отметить возрождение высококачественного виноделия в Венгрии и других странах. Верно и другое: всякое элитное вино глубоко оригинально и неповторимо, поэтому пытаться выстроить иерархию вин различных типов и стилей некорректно. Но, сделав эту важную оговорку, все-таки следует признать: никакое вино не может конкурировать с лучшими французскими по степени величия и производимому впечатлению (за исключением разве что самых удачных образцов бароло).

Причин качественного превосходства элитных французских вин над всеми остальными довольно много. Рассмотрим их по порядку.

Для получения элитного вина прежде всего необходим очень хороший технический виноград<sup>1</sup>, который можно вырастить только на менее хорошем винограднике. Качество же виноградника зависит от природных условий. Характер того, что геологи называют «подстилающим пластом», или «коренными выходами», или «коренными породами» («вино – это кровь земли», как говорят во Франции), глубина залегания подземных вод, высота над уровнем моря, рельеф местности, близость или удаленность лесов, гор, рек, озер и морей и, конечно, микроклимат (который может сильно варьироваться даже в пределах

---

<sup>1</sup> Технические сорта винограда предназначены для производства вина. Виноград, культивируемый для потребления в натуральном виде, называют «столовым».

небольшой области) играют ключевую роль в получении винограда определенного качества и определенных характеристик. Многое зависит от экспозиции – т.е. от расположения виноградника. Как правило, идеальная экспозиция для элитного виноградника – склон холма, что гарантирует лучшую освещенность солнцем, лучший дренаж, оптимальную разницу дневных и ночных температур и благоприятную розу ветров, которая обеспечивает циркуляцию воздуха, необходимую для хорошего санитарного состояния винограда. Чрезвычайно важно то, в какую сторону света обращен склон, вогнутый он (синклинальный) или выпуклый (антиклинальный), какова его крутизна и какая именно эта часть склона: верхняя, средняя или нижняя. Если у подножия холма протескает река и (или) на его вершине растет лес, это создаст особые условия. И, конечно, первостепенное значение имеют число солнечных дней и количество осадков, весенние, летние, осенние и зимние температуры.

Из сказанного вытекает, что двух совершенно одинаковых терруаров не бывает, и каждый виноградник уникален, а значит, уникально и полученное с него вино. Это осознавали еще древние египтяне, греки и римляне. В новой же, послеримской Европе первопроходцами стали бургундские монахи раннего Средневековья, которые пошли гораздо дальше греков и римлян в определении ценности отдельных участков и их разграничении. Церковь тогда владела большинством виноградников Бургундии и всячески поощряла виноделие. Вино было необходимо для евхаристии (причащения) и, кроме того, приносило немалый доход. Уделявшие большое внимание виноградарству и виноделию монахи заметили, что происходящие с двух соседних виноградников вина, сделанные из одного сорта винограда и по одинаковой технологии, часто заметно отличаются друг от друга. Вот почему на рубеже XII–XIII веков во французском языке появилось слово «терруар» (*terroir*). Образовано оно было от *territorium* – искаженного латинского *territorium*, происходящего от *terra* («земля», «почва»), и стало обозначать определенную сельскохозяйственную территорию, дающую продукт, специфичность которого определяется в первую очередь характером почвы и микроклиматом. Можно определить понятие «терруар» как «замкнутую экосистему». Иными словами, в Бургундии поняли, признали и начали эффективно использовать уникальную совокупность природных условий в определенном сельскохозяйственном районе для производства элитного вина. Правильнее, впрочем, употребить тут множественное число: элитных вин, поскольку каждый терруар уникален, а значит, уникален и выращенный в его границах виноград, и произведенное из него вино. Нет хорошего терруара вообще, а есть хороший терруар для того или иного сорта винограда. Франции и тут повезло: на ее территории изначально произрастали предки практически всех признанных сегодня лучшими сортов винограда. Другие благородные сорта (или их предки), завезенные сюда из некоторых стран, нашли здесь наиболее подходящие для себя природные условия. Нигде в мире Каберне Совицон, Каберне Фран и Мерло не дают – во всяком случае, сегодня – таких блестящих результатов, как в Бордо. Ни одно вино из Пино Нуара или Шардоне не может сравниться с лучшими винами, производимыми из этих сортов на их родине, в Бургундии.

Однако дело не только в качестве. Элитный терруар, как уже говорилось, придает вину ярко выраженную индивидуальность. Один и тот же сорт винограда по определению не даст идентичных результатов в двух разных, пусть даже во многом схожих терруарах. В зависимости от вариаций микроклимата, коренных пород и экспозиции вино в одном случае получится более насыщенным, в другом – более легким и изысканным; в одном вине будет преобладать минеральность, в другом – цветочно-фруктовые ароматы. Что же касается климата, есть сорта (Гренаш, Мурведр), которым необходимо много тепла, поэтому их культивируют в южных регионах. Другие (Пино Нуар, Рислинг) дают лучшие результаты в северных районах с полуконтинентальным климатом. Особенности стиля вина и его класс зависят от микроклимата на конкретном винограднике так же сильно, как и от характера подстилающего пласта. Франция – очень большая страна, с огромным разнообразием самых благоприятных для виноградарства коренных пород на склонах холмов и не менее благоприятных вариаций трех основных для виноградарства типов кли-

мата: атлантического, полуконтинентального и средиземноморского. Ни одна другая страна не может похвастаться такими выдающимися – и притом разнообразными – терруарами, чем и объясняется разнообразие типов и стилей элитных французских вин.

Многие начинающие любители вина зачастую просто не знают этих основополагающих принципов. Они думают, что все дело в сорте винограда и относятся к элитному вину, как к промышленному продукту. Однако получить идентичные результаты из одного сорта, выращенного в разных терруарах, невозможно, и никакие технические ухищрения не помогут изменить этот непреложный факт. Об этом свидетельствуют наши ощущения, хотя ученые пока и не в состоянии выявить все влияющие на виноград природные факторы. Так, в Бордо, по утверждению некоторых специалистов, сорт Совиньон Блан даст вина, в ароматах которых больше выражены грейпфрут, буж и черносмородиновые почки, в центральной части Долины Луары – лимон и маракуйя (плод страсти), а в восточной части Долины Луары, в апелласьоне Сансер, в почве которого преобладает известняк, – выраженные минеральные тона (например, кремнь). Потребовались сотни лет, чтобы методом проб и ошибок выяснить, какой именно сорт (или сорта) винограда лучше культивировать в данном терруаре и какого типа вино производить. Вот почему любители вина, ориентирующиеся на тот или иной сорт винограда, а не на терруар, совершают серьезную ошибку.

Конечно, каждый сорт обладает своими, отличительными признаками. Но количество вариаций этих признаков бесконечно. Так, музыкант, импровизирующий на заданную тему, нередко мняет ее до неузнаваемости. В виноградарстве этот музыкант – сама природа. Порой два вина, сделанные из одного сорта винограда в двух разных районах, не имеют друг с другом ничего общего. Сравните шардоне из Нового Света с бургундским, а последнее с пьемонтским, сделанным по той же технологии, и вы ощутите разницу. Почему именно в Бургундии сорт Шардоне дает лучшие результаты? Потому что это его родина? В полной мере научно обоснованного ответа нет. Бургундия действительно родина Шардоне, но она также и родина таких сортов, как Мелон де Бургонь и Пино Гри. Тем не менее ни тот, ни другой на родине не прижились. Первый под новым именем Мюскаде нашел для себя лучший терруар на западе Долины Луары, в окрестностях Нанта. Второй способен давать великие вина в Эльзасе. Подобное иногда происходит и с людьми. Одни должны чувствовать под ногами родную почву и не в состоянии процветать на чужой, другие, наоборот, могут состояться только в эмиграции. Ну а сорту Шардоне лучше всего у себя на родине, где он способен давать величайшие белые сухие вина. О последствиях успеха Шардоне в Бургундии легко догадаться. Множество виноделов разных стран, от Америки до Новой Зеландии и Австралии, бросились сажать его на своих виноградниках в надежде получить схожие результаты. Споры нет, некоторым удалось произвести вполне достойные и даже очень хорошие вина, но вот схожие – во всяком случае, по величию – никоим образом. Правда, злую шутку со многими производителями, желавшими понравиться малоискушенным потребителям, а заодно и иным винным критикам, сыграло чрезмерное увлечение выдержкой в дубовых бочках, что привело к появлению на мировом рынке тяжелых, окисленных и слишком жирных вин. Однако и те виноделы, которые стремились воспроизвести стиль классических бургундских шардоне из Кот де Бон или Шабли (или, культивируя Каберне Совиньон и Мерло, пытались сделать что-то похожее на великие вина Бордо), в конце концов обнаружили, что понятие «терруар» – отнюдь не миф, созданный французами, как утверждали иные приверженцы «технологических» вин.

Природа помогла французским виноделам и с материалом для производства бочек. Изготовленные из французского дуба бочки считаются лучшими в мире. Самыми ценными для выдержки вина признаны дубы из центральной Франции, в частности из департамента Алье (Allier), где находится крупнейший в Европе дубовый лес Тронсэ (Tronçais).

Следующая причина лидерства Франции коренится в ее истории и географическом положении. Эту причину можно определить как экономическую. Италия много веков была раздроблена и отрезана от важ-



нейших рынков сбыта, находившихся на Севере Европы. Лишенные возможности экспортировать свою продукцию итальянские виноделы не имели ни средств, ни стимулов для производства элитных вин. Возрождение высококачественного виноделия началось в этой стране лишь в последнюю треть XX века. Отставание Испании объясняется длительным мавританским владычеством в Средние века, а на протяжении XVIII, XIX и большей части XX века – затяжным политическим, экономическим и социальным кризисом. Франция же довольно рано сформировалась как сильная страна с централизованной властью, в которой установились политическая и экономическая стабильность и, разумеется, уважение к институту частной собственности на землю – без чего невозможно производство высококачественных вин. К тому же Франция обладала таким преимуществом, как выгодное географическое положение, имея прямой доступ к важнейшим рынкам: Англии, Фландрии, Германии и Скандинавским странам. Свою роль сыграли и некоторые политические реалии, в частности установленные с XII века особенно тесные связи Бордо с Англией. Захватив еще в Средние века самые важные иностранные рынки сбыта, французские виноделы раньше других получили стимулы и материальные возможности для повышения качества своей продукции. В результате в этой стране был накоплен огромный передающийся из поколения в поколение и постоянно обогащающийся опыт виноградарства и виноделия. Французские ноу-хау признаны всеми. Однако это выражение, многое объясняющее в области автомобилестроения или электроники, в гораздо меньшей степени позволяет понять причины успеха в виноделии. Прежде всего потому, что виноделие – в такой же степени технология, как и искусство. И неизвестно, чего тут больше. Новые поколения французских виноделов наследуют не только ноу-хау, но и этику, и эстетические критерии и многое другое, чему невозможно обучить ни в каком вузе. Что, впрочем, не означает недостаточно высокого уровня последних. Французские учебные заведения, готовящие энологов, сомелье и других специалистов в области виноградарства и виноделия, считаются лучшими в мире. В них учатся, а затем проходят практику во Франции многие из ведущих производителей вина со всего света, включая такие великие винодельческие страны, как Италия и Испания. Неудивительно поэтому, что в понятие «терруар» некоторые французские специалисты включают также совокупность традиций виноградарства и виноделия и культурные особенности каждого района.

Позвольте, возможно, воскликнете вы, да ведь традиции виноделия в Италии, несмотря на все упомянутые трудности, более древние, чем во Франции! Верно. Но вот традиции *высококачественного* виноделия в этой стране почти прервались после падения Римской империи и всерьез начали возрождаться лишь в последней трети XX века (здесь следует отметить, что некоторые эксперты пророчат французам самого грозного конкурента в лице именно итальянских производителей). Еще одна великая винная держава – Германия, производящая, впрочем, специфические, ни на что не похожие вина, знавала расцвет виноделия в XV–XVI веках, но затем наступил длительный кризис, связанный с политическими неурядицами, опустошительными войнами, возросшей популярностью пива, а в наши дни – с незначительным объемом производства элитных вин и с более чем несовершенной законодательной базой.

Последнее необходимо подчеркнуть особо. Франция первой начала общенациональную классификацию терруаров и разработала наиболее совершенные на сегодня законы о виноградарстве и виноделии, а также создала самые эффективные государственные органы контроля за всем, что связано с производством спиртных напитков и торговлей ими. Разумные законодательные меры и строгий контроль на всех уровнях позволили Франции упорядочить дела в этой области и набрать дополнительные очки в конкурентной борьбе.

На сегодняшний день общая картина французского виноделия чрезвычайно пестрая, учитывая огромный объем производимых вин (почти миллион гектаров под лозой), но судить о ней надо по лучшим, а не по худшим образцам. Есть виноделы-гении. Ничего удивительного: если есть гениальные ученые и гениальные художники, почему бы не быть и гениальным виноделам? Впрочем, гениев много не бывает. А вот таланты встречаются гораздо чаще. Франция может похвастаться огромным количеством

выдающихся виноделов, бóльшим, чем во всех остальных странах, вместе взятых. Как и в искусстве, здесь очень важен «питательный бульон», порождающий талант, вернее, дающий возможность этому таланту раскрыться во всей полноте. И тогда появляется то, что называют «плеядой», будь то в живописи, поэзии или музыке. В изобразительном искусстве этот феномен существовал в Италии эпохи Возрождения. В Италии же возникла и знаменитая Кремонская школа скрипичных мастеров. Можно ли считать случайностью то, что в одном небольшом городе и примерно в одну эпоху творили Амати, Гварнери, Страдивари? Разве могли бы они состояться, не будь в Кремоне особенно благоприятной среды для этой профессии и непосредственной передачи опыта и всех секретов мастерства от одного поколения к другому? В Германии и Австрии в XVIII–XIX веках этот питательный бульон подарил миру Баха, Бетховена, Моцарта, Шуберта, Брамса и других величайших композиторов, во Франции второй половины XIX века – импрессионистов. А Россия с ее Серебряным веком?

Может ли подобное явление существовать и в виноделии? Безусловно. Природа природой, но нельзя сбрасывать со счетов и того, кто ей помогает. Конечно, терруар первичен, однако бездарный и нерадивый винодел вряд ли преуспеет, обладая даже лучшим терруаром. Невозможно получить великое вино с посредственного виноградника; загубить же вино с выдающегося – дело нехитрое. Женщина может выносить в своем чреве гения, но если роды принимает недобросовестный или непрофессиональный акушер, он способен этого гения погубить. Ребенок может запутаться в пуповине и задохнуться. Или его будут тащить щипцами, повредят мозг и сделают из него дебила. Нечто подобное иногда происходит и с вином. Чем талантливее, профессиональнее и добросовестнее «акушер», тем больше шансов на благополучные «роды».

В заключение – еще раз об экономике. Продавая свои вина по самым высоким ценам, ведущие французские производители в состоянии инвестировать в виноградники и винодельни гораздо более значительные средства, чем их зарубежные конкуренты. А поскольку производство и экспорт вина создают множество рабочих мест и занимают важное место в торговом балансе страны, французское государство, со своей стороны, уделяет особое внимание виноградарству и виноделию, в том числе подготовке специалистов.



---

# ЧТО ТАКОЕ ВЕЛИКОЕ ВИНО?

---

«**В**еликое вино» – далеко не всегда корректный перевод французского выражения *grand vin*. Французское прилагательное *grand* не такое сильное, как «великий» – в русском, и употребляется оно гораздо

чаще, к месту и не к месту. Вот почему перевод французского *grand* на русский язык зависит от контекста. В большинстве случаев правильнее перевести *grand vin* как «элитное вино», «высококачественное вино» или даже просто «вино» без всякого эпитета, но в некоторых – именно так: «великое вино». Неискушенному читателю это словосочетание может показаться сильной натяжкой – но только до тех пор, пока он не попробует такое вино. Возможно, впрочем, что он не сразу оценит его величие, и вовсе не обязательно из-за отсутствия хорошего вкуса. Для постижения такого вина необходима некоторая подготовка, как и для постижения великого произведения искусства. И в том, и в другом случае требуются не только интеллектуальные усилия, но и определенный опыт, в том числе чувственный. И понимание субъективности оценок, потому что ни одно произведение искусства не поддается точному измерению. Конечно, можно сделать лабораторный анализ, который покажет содержание в вине тех или иных веществ. Но точного ответа – в цифрах, формулах или диаграммах – на вопрос о том, что делает вино великим, никакой химический анализ пока не дает. Скрипки работы Страдивари и Гварнери можно измерить с точностью до микрона, взвесить, исследовать с помощью новейших научных методов и с использованием самой совершенной аппаратуры. На основании проведенных изысканий можно сделать их точные копии. Вот только звучать копии будут совсем не так, как оригиналы. В любом настоящем произведении искусства всегда есть загадка. Оно по определению трансцендентно – т.е. в принципе непознаваемо до конца.

И все-таки, пусть и в общих чертах, можно сформулировать, что такое великое вино.

Начнем с *концентрированности*, *насыщенности* вина. Великое вино не может быть легким (речь идет не о его крепости). Оно всегда содержит много экстрактивных веществ, которые придают ему особое богатство. Однако одной насыщенности мало, и добиться такого результата сравнительно нетрудно: например, достаточно в несколько раз снизить урожайность на винограднике, а если вино красное – продлить мацерацию до месяца и более для извлечения суслом максимального количества танинов, антоциа-

нов и других экстрактивных веществ. Но если виноградник зауряден по своим природным условиям, мощью – пусть и впечатляющей – все и ограничится. Вряд ли о таком вине у нас останется хорошая память. В последние годы на мировом рынке появилось множество суперконцентрированных вин. К этому добавилась мода делать вино из чуть перезрелого винограда (достигшего так называемой физиологической зрелости, которая подразумевает в том числе очень высокое содержание в ягодах сахара), чтобы поразить дегустатора и сделать вино более доступным в молодом возрасте. Эти суперконцентрированные, жирные и перезрелые вина обычно оставляют во рту ощущение сахаристости, спиртуозности, грубоватых танинов, перезрелых ягод и нередко – кислотности. Иногда эти «вина-мастодонты», как их называют некоторые французские эксперты, получают призы на международных конкурсах – по сугубо формальным причинам. Приятно ли их пить – другой вопрос. Но в конечном счете – самый важный, ибо вино делается именно для того, чтобы его пить и получать удовольствие – факт, который порой упускают из вида некоторые профессионалы. Хорошие французские производители так это и формулируют: есть вина для дегустации и победы на конкурсах и есть вина для потребителя. Французская традиция – делать вино для удовольствия потребителя.

Еще один важный показатель великого вина – *изысканность* (французы любят говорить: «элегантность»). Добиться изысканности труднее, чем насыщенности, но и это в значительной степени дело техники. Многие легкие и простые вина кажутся нам изысканными. Они могут оставить общее приятное – и довольно смутное – впечатление, но не более того.

Совсем другое дело – *сложность вина*, его глубина и масштабность, которые не следует путать с насыщенностью. Одной технологии здесь недостаточно, а полностью объяснить невозможно. И, конечно, тут не обойтись без элитного виноградника. Такое вино произведет на нас гораздо более сильное и длительное впечатление, но если сложностью все и ограничится, оставит некоторое чувство неудовлетворенности.

Неотъемлемое качество великого вина – его *оригинальность*. Любое великое произведение искусства всегда глубоко самобытно. Бах, Бетховен и Моцарт – великие композиторы, но каждый из них велик по-своему. Применимо ли это к вину? Безусловно. Великое вино – всегда продукт своего терруара, а каждый терруар уникален.

*Гармоничность*. Вино, обладающее лучшими качествами, но лишенное сбалансированности, гармоничности, нельзя назвать великим.

Один из важнейших показателей великого вина – его «долгота во рту» (*послевкусие* на бытовом языке), т.е. длительное и приятное продолжение его воздействия на наши органы чувств, после того как оно уже проглочено. Что еще удивительнее, для великого вина типичен так называемый *эффект распускающегося павлиньего хвоста* (*queue de paon*). Воздействие вина во рту, даже когда оно уже проглочено, не ослабевает, а усиливается. Гамма его ароматов становится еще более сложной, богатой и гармоничной. Вино раскрывается все больше и больше, начинает играть всеми цветами радуги, поражая нас изысканной вкусовой мощью. Знаменитый американский винный критик Роберт Паркер верно замечает, что великое вино кажется все лучше по мере того, как мы его пьем, с каждым новым глотком нам хочется пить его еще и еще, и последний глоток всегда лучше, чем первый.

Наконец, *потенциал выдержки*, т.е. способность вина улучшаться в бутылке на протяжении многих лет. Некоторые вина могут не просто прожить несколько десятилетий, но и становиться все более и более сложными, гармоничными, изысканными и богатыми.

Великое вино объединяет в себе все перечисленные качества: это гармоничное сочетание вкусовой мощи, богатства, сложности, изысканности, масштабности, глубины и значительного потенциала к улучшению в бутылке при выраженном оригинальном характере и очень длительном послевкусии.

Самый же безошибочный показатель величия вина – память о нем. Недаром говорят, что время все расставляет по своим местам. Именно впоследствии мы и понимаем, было ли продегустированное нами вино великим или просто очень хорошим. Бывает, какое-то вино вызывает у нас восторг во время дегустации. Но проходит несколько дней – а порой всего несколько минут – и вдруг мы ловим себя на мысли, что совершенно его не помним. Случается даже, что при одном воспоминании о дегустации у нас на лице непроизвольно появляется пренебрежительная гримаса. Воспоминание же о великом вине будет ясным, четким и живым по прошествии многих лет. Может быть, даже со временем станет еще ярче, приобретет новый объем и масштаб. Вот тогда мы и осознаем, что соприкоснулись с чем-то великим. Это воспоминание очищает душу, дарит удивительное ощущение красоты, гармонии и совершенства, без преувеличения можно сказать – вызывает катарсис, как великое произведение искусства. Великое вино – это приобщение к природе, прикосновение к сути вещей, чувственное их познание. Такое не забывается никогда. Вот это и есть главный показатель: великое вино производит на нас неизгладимое впечатление.

Что первично в великом вине: природа или человек? Безусловно, природа. Великое вино можно получить только с великого виноградника. Некоторые выдающиеся французские производители любят говорить, что вино делает себя само. Разумеется, это преувеличение – человеческий фактор нельзя недооценивать. За выдающимся виноградником необходим достойный уход. Многие виноделы утверждают, что 95% успеха обеспечивают именно работы на винограднике. Дальше все, что требуется от винодела, – не оплошать. Его задача – помогать природе, а не «улучшать» ее. В частности, добиться того, чтобы вино было в первую очередь выражением своего терруара, а не личных вкусов винодела (во всяком случае, не в первую очередь – личных вкусов винодела). В этом принципиальное отличие традиционных виноделов Старого Света от их многочисленных коллег из Нового Света, считающих, что все решают современные технологии. Однако отдать должное мастерству традиционного винодела, конечно, тоже необходимо. Бесценный многовековой опыт производства элитных вин, нередко передающийся из поколения в поколение, во многом также объясняет превосходство французских вин над всеми остальными. Можно рассматривать это и как неотъемлемую часть французского *l'art de vivre*, «искусства делать жизнь прекрасной».

Много ли во Франции именно великих, а не просто элитных вин? В процентном отношении ничтожно мало. Но за этим ничтожным процентом стоят сотни, если не тысячи, вин лучших винодельческих регионов: Бордо, Бургундии, Долины Роны, Долины Луары, Эльзаса, Шампани. Есть хорошие перспективы появления великих вин и в таких до недавнего времени отстававших регионах, как Лангедок – Руссильон и Юго-Запад.

В завершение следует задаться важным вопросом: вытекает ли из всего сказанного, что только великие вина и представляют интерес? Ни в коем случае. Даже самое простое вино, если оно происходит с приличного виноградника и хорошо сделано, дарит нам удовольствие и радость. А также здоровье – ибо вино содержит множество полезных для нашего организма веществ. Последние медицинские исследования во Франции и США научно подтвердили то, что давно эмпирически знали в винодельческих странах: умеренное потребление хорошего натурального вина способствует лучшему усвоению пищи, препятствует ожирению, нейтрализует некоторые опасные микроорганизмы (например, высокая кислотность белого вина убивает сальмонеллу), а танинное красное вино укрепляет сердечно-сосудистую систему и снижает уровень холестерина в крови. Но разумеется, благотворный эффект вино оказывает только при отсутствии медицинских противопоказаний (язвенная болезнь и другие заболевания, а также беременность) и при условии умеренного потребления. Что считать умеренным потреблением? По мнению ряда французских специалистов, ежедневная норма для женщин – 200 мл натурального вина, для мужчин – 300 мл. Однако если вы хотите начать такую ежедневную «терапию», все-таки предварительно посоветуйтесь со своим врачом.

---

# ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА

Н

ачнем с определения вина. Словом *vin* (вэн) во Франции разрешено называть только напиток, полученный в результате полного или частичного спиртового брожения свежего винограда или виноградного сула. Из чего следует, что

французское вино может быть сделано исключительно из винограда и всегда содержит какое-то количество спирта<sup>1</sup>.

Содержание спирта определяется для каждого винодельческого района и каждого типа вина (например, от 10,5 до 12,5% или от 12 до 14,5%).

Все используемые во Франции для производства вина сорта винограда принадлежат к виду *vitis vinifera*, родиной которого считается Восточное Средиземноморье (Ближний и Средний Восток, возможно, Малая Азия и Закавказье). Некоторые специалисты утверждают, что в указанных регионах возникло виноделие (предположительно, шесть–восемь тысяч лет назад). Первыми виноделами некоторые новейшие источники называют шумеров. По другой версии, приоритет отдается Закавказью – территориям современных Грузии и Армении, а родиной *vitis vinifera* признается Европа. Сортот же на сегодня известно почти шесть тысяч. Наука, которая занимается их изучением, называется *ампелография* (*ampelographie*).

Из всех существующих сортов винограда лишь несколько десятков можно назвать элитными, т.е. способными давать выдающиеся вина. Однако мало выбрать подходящий сорт и оптимальный для него терруар. Для того чтобы получить хорошее вино, нужен здоровый и зрелый виноград. Иными словами, производство вина начинается на винограднике. Желая подчеркнуть этот факт, многие французские виноделы говорят, что вино рождается на винограднике, а не на винодельне. Решающее значение имеет все: количество лоз на гектар, способ их культивирования, их возраст, применяемые удобрения, время и характер сбора урожая (вручную или механически), быстрота его доставки на винодельню, проведение

---

<sup>1</sup> Безалкогольные напитки во Франции запрещено определять словом «вино». Можно использовать определение вроде: «напиток на основе вина».

выбраковки. Особо следует сказать об урожайности. При высокой урожайности вино получается легким и водянистым, «разжиженным». Существует несколько способов регулирования урожайности. Прежде всего имеет значение количество лоз на гектар. В зависимости от региона, этот показатель варьируется в пределах от 4 тысяч до 15 тысяч. Зимой практикуют обрезку лоз, чтобы уменьшить число побегов. Удобрений вносят лишь необходимый минимум (обычно раз в несколько лет). Часто промежутки между рядами лоз засеивают травой, которая поглощает минеральные вещества из земли, составляя здоровую конкуренцию лозе, а заодно выпивает излишки воды во время дождя. Весьма эффективен так называемый зеленый сбор, или зеленый урожай (*vendange verte*), – удаление в середине лета лишних гроздей с лозы. Однако чрезмерно низкая урожайность тоже нежелательна, иначе вино получится слишком концентрированным, тяжелым, лишенным сбалансированности и изысканности. Впрочем, нижнего предела нет, а вот потолок урожайности законом установлен – для каждого района свой. Он обычно выражается в гектолитрах (1 гл = 100 л) вина, реже (например, в Шампани) – в килограммах винограда, получаемых с одного гектара виноградника. Этот потолок может немного повышаться или понижаться в зависимости от погодных условий.

Большое значение имеет возраст лозы: чем она старше, тем глубже ее корни и тем больше минеральных веществ она получает из почвы. Естественным образом падает и ее урожайность. Лучшие вина получают с лоз старше 20 лет. Очень важна продолжительность вызревания винограда – вегетационный период: чем он продолжительнее, тем больше ароматических веществ набирают ягоды. Вот почему в условиях очень жаркого климата, где вегетационный период, как правило, короче, трудно получить выдающееся вино. В самых северных регионах культивируют поздно цветущие сорта, учитывая риск весенних заморозков. Что касается почвы, лучше всего подходят самые бедные. Обычно это гравий (каменистые пески), известняк, глина, суглинок, мергель, сланцы, песчаник, гранитный щебень, кремнезем. Вариаций же этих пород бесконечно много. Нередко основные типы почв определяют как «теплые» (например, каменистые пески, которые предпочитает сорт Каберне Совиньон) и «холодные» (глина, очень хорошо подходящая для Мерло, известняк, на котором прекрасные результаты дает Пино Нуар). Говорят также о «легких» (каменистые пески) и «тяжелых» (глина) почвах. Часто поверхность земли покрыта камнями – гравием или галькой, значение которых трудно переоценить. Камни прекрасно удерживают солнечное тепло, обеспечивают хороший дренаж (что чрезвычайно важно) и вынуждают лозу пускать корни глубже. В зависимости от размеров камней и толщины их слоя с двух в остальном схожих виноградников получают разные вина.

Конечно, свою роль играют и микроорганизмы.

Сбор урожая обычно проходит в конце сентября – начале октября, но это целиком зависит от погоды. Так, в необычно жарком 2003 году в некоторых районах к сбору урожая приступили уже во второй половине августа. Крайне важно собрать виноград в стадии оптимальной зрелости, не раньше и не позже, потому что в первом случае в ягодах будут недостаточное содержание сахара, избыток кислот и привкус свежескошенной зеленой травы, а во втором, наоборот, кислот будет не хватать, появится тяжеловесность, нередко – грубоватость и неуместный в молодом вине запах перезрелых фруктов. Вот почему задача виноградаря – получить ягоды с нужным содержанием сахара и кислот, при этом достигшие ароматической и полифенольной зрелости (зрелые танины и антоцианы). Впрочем, из этого правила есть исключения. В районах, где уровень кислотности винограда быстро падает, урожай часто собирают раньше; в некоторых же северных областях, где нет проблем с кислотами, содержание в ягодах сахара часто бывает недостаточным, поэтому со сбором урожая не торопятся. Позднее обычных сроков собирают урожай и для производства натурально сладких и крепленых вин, требующих особенно высокого содержания сахара в винограде. Вина такого типа делают в районах с определенными климатическими условиями, где можно получить в ягодах и нужную кислотность.

Чрезвычайно важно не повредить ягоды до их прессования или дробления – в противном случае произойдет окисление суслу, как виноделы называют виноградный сок, предназначенный для сбраживания. С этой целью в лучших хозяйствах виноград собирают в небольшие корзины, чтобы находящиеся на дне ягоды не были раздавлены под тяжестью верхних. Считается, что в идеале слой винограда не должен превышать полуметра. Это в первую очередь касается сортов с тонкой кожицей (например, Пино Нуара), в меньшей степени – с толстой, как у Каберне Совиньона. Корзины могут быть соломенными, фанерными или пластмассовыми, снабженными отверстиями на доньшке и стенках, для того чтобы через них вытекал сок из поврежденных ягод. Весьма желательно доставить урожай на винодельню как можно скорее. Вот почему преимущество имеют винодельческие хозяйства, в которых винодельни расположены в непосредственной близости от виноградника.

Не менее важно провести тщательную выбраковку – удалить все недозрелые, гнилые и поврежденные ягоды. В хороших хозяйствах эту операцию практикуют дважды: на винограднике и на винодельне.

Виноград содержит множество компонентов, основными из которых являются сахара (прежде всего глюкоза и фруктоза, а также арабиноза, галактоза и другие), органические кислоты (важнейшие из которых – винная и яблочная), ароматические вещества, микроэлементы (калий, магний, марганец, фосфор, железо, медь, цинк), витамины (прежде всего аскорбиновая кислота, относящаяся к антиоксидантам, а также ниацин, пиридоксин, тиамин, рибофлавин, биотин, фолиевая кислота, В<sub>12</sub>...). В кожице красных сортов содержатся относящиеся к группе полифенолов танины и антоцианы (красящие вещества). Количество и качество этих веществ зависят от сорта винограда, особенностей терруара и остальных перечисленных выше факторов (возраста лоз, урожайности и т.д.). В готовом вине появляются и новые вещества: молочная и янтарная кислоты, этиловый спирт, высшие спирты, ароматические эфиры и альдегиды, глицерин... Впрочем, что касается последнего, он содержится в винограде, пораженном грибок ботритис (см. ниже). Все эти вещества называются экстрактивными. Содержание же в элитном вине воды варьируется от 75 до 80%.

Красное вино (*vin rouge*). Красные натуральные сухие вина делают из красных сортов винограда (во Франции их называют «черными» – *noirs*). Для оценки спелости винограда (технической зрелости) существуют приборы, с помощью которых без труда определяют содержание в нем сахара и кислот. Однако хороший виноградарь этим не ограничивается, он всегда пробует ягоды и косточки на зуб. Косточки зрелого винограда по вкусу напоминают грецкий орех, а кожица не должна оставлять в послевкусии ощущения терпкости и горечи.

На винодельне сразу после выбраковки грозди помещают в дробилку-гребнеотделитель – устройство, которое отделяет гребни (*rafles* – веточки, к которым крепятся ягоды) и дробит виноград. В некоторых винодельческих хозяйствах гребнеотделение осуществляют вручную (Шато Пап-Клеман и др.). Отделение гребней (*égrappage, éraflage*) необходимо для того, чтобы содержащиеся в них танины не попали в вино, что придало бы ему терпкость, горечь и крайне нежелательный резкий запах свежескошенной газонной травы, зеленых листьев и сырой древесины (так называемый вкус, или тон, гребня – *goût de*



В хороших винодельческих хозяйствах практикуют выбраковку всех недозрелых и гнилых ягод. На фото: сортировка винограда и ручное гребнеотделение в Шато Пап-Клеман



*raffe*). Однако некоторые виноделы Бургундии традиционно оставляют гребни – полностью или частично, – для того чтобы компенсировать нехватку танинов в кожице винограда, поскольку классический бургундский сорт Пино Нуар не всегда достаточно ими богат. Гребни можно не отделять и в том случае, когда мацерация длится не очень долго, поэтому нет риска, что они начнут выделять в суслу содержащиеся в них вещества, а это происходит не так быстро, как обогащение суслу компонентами из кожицы винограда. Здесь, как и во всем остальном, важны опыт, точный расчет и хороший вкус производителя.

После дробления ягод (*foulage*) полученную массу (суслу, мякоть, кожицу и косточки), которая называется *мегга* (иногда так называют только твердые части винограда: кожицу и косточки), помещают в емкость для брожения (*cuve*). Эта емкость может быть изготовлена из дуба, бетона или специальной нержавеющей стали. Для вин низших категорий применяют и синтетические материалы. Прежде использовали только дубовые емкости, обладающие как достоинствами, так и недостатками. С одной стороны, дуб позволяет суслу «дышать», смягчает танины и подчеркивает фруктовые ароматы вина. Кроме того, некоторые производители считают, что древесина, не обладая электропроводностью, делает вино более «естественным». С другой стороны, применение дубовых емкостей создает больше трудностей в поддержании чистоты, которая является одним из главных условий для получения здорового вина. Дубовые емкости применяют, в частности, в Шато-Марго, Шато дю Тертр и для винификации знаменитого романа-канти. С начала XX века стали распространяться бетонные емкости, нередко покрытые изнутри эпоксидом или стекловолокном. Их используют множество производителей, в том числе и выдающихся (например, Петрюс). Помимо низкой теплопроводности, которой обладает и дуб, бетонные емкости имеют еще два достоинства: их легко мыть, и они нейтральны, т.е. никак не воздействуют на вино, что, по мнению многих виноделов, весьма желательно. С 60-х годов прошлого века все большее число производителей применяет емкости из нержавеющей стали, поддерживать чистоту в которых еще проще. Первопроходцами в начале 60-х стали Шато Латур и Шато О-Брион. Разумеется, в зависимости от того, в каких именно емкостях было сброжено суслу, вино приобретает те или иные качества.

В любом случае сразу после дробления винограда в него обязательно добавляют сернистый ангидрид (SO<sub>2</sub>), действующий как антиоксидант (т.е. препятствующий окислению суслу), обеспечивающий биологическую стабильность, а при производстве красного вина позволяющий отсрочить начало яблочно-молочного брожения до завершения первого брожения – спиртового. Дозы этого химического соединения строго ограничены и не представляют опасности для потребителя (до 160 мг/л для красных вин, до 210 мг/л – для сухих белых и розовых и до 400 мг/л – для белых десертных вин).

Спиртовое брожение (*fermentation alcoolique*) вызывается дрожжами, относящимися преимущественно к виду *saccharomyces cerevisiae*, которые перерабатывают содержащийся в винограде сахар в этиловый спирт и углекислый газ (CO<sub>2</sub>). Основными побочными продуктами при этом являются глицерин, янтарная кислота и сложные эфиры. В ходе спиртового брожения повышается и температура суслу. Многие производители используют сухую промышленную культуру дрожжей, другие считают, что это может привести в вино чуждые его терруару ароматы, и предпочитают сухие дрожжи, полученные на том же винограднике. Некоторые производители используют только природные дрожжи (*levures indigènes*), которые естественным образом развиваются на кожице винограда. Добиться этого, однако, не всегда легко: необходимы дополнительные работы на винограднике.

Одним из ключевых факторов для получения хорошего вина является контроль температуры в ходе брожения. При температуре выше 32°C ароматические качества вина могут сильно пострадать, а при 35°C дрожжи погибают, брожение останавливается, и тогда в дело вступают бактерии, перерабатывающие сахар в уксусную кислоту. В прежние времена надежных методов охлаждения суслу не было. Сегодня поддержание нужной температуры не представляет никаких трудностей. Если емкость для брожения сделана из дуба или бетона, в нее опускают устройство наподобие змеевика, наполненного холодной водой или жидким

фреоном. Стальные емкости имеют двойные стенки, между которыми пускают холодную воду. Оптимальной температурой проведения спиртового брожения и мацерации для элитных красных вин считается 27–30°C (для легких и простых вин температура поддерживается на менее высоком уровне).

Поскольку сок красных сортов винограда бесцветный или слабоокрашенный, для получения красного вина необходима мацерация (*macération*) – настаивание сусла на кожице, содержащей антоцианы (красящие вещества, которые, как и танины, относятся к группе полифенолов). Мацерация и спиртовое брожение происходят одновременно. Спиртовое брожение обычно продолжается несколько дней, мацерация – от нескольких дней до месяца в зависимости от сорта винограда, винодельческого района, качества урожая и желаемого производителем результата. Например, для божоле она длится от четырех до двенадцати дней, для элитных красных вин Бордо – от двух до четырех недель. Вскоре после начала спиртового брожения твердые части винограда (кожица и косточки), выталкиваемые пузырьками углекислого газа, всплывают, образуя «шапку» (*chapeau, marc*). Для усиления экстракции танинов, антоцианов и ароматических веществ «шапку» необходимо разбивать или погружать. Это делается различными способами. Есть устройства, держащие «шапку» в погруженном состоянии; используют также разбивающие ее поршни (*pigeage*). Многие производители насосом закачивают сусло наверх и поливают им «шапку» (*remontage*). Слишком длительная мацерация опасна, поскольку косточки винограда начинают обогащать сусло танинами, и вино может получиться грубым и терпким. Здесь, в частности, проявляется одно из различий между хорошим и не очень хорошим виноделом. Хороший винодел не полагается исключительно на показания приборов и результаты лабораторного анализа, но и регулярно дегустирует содержимое емкости, где происходит мацерация, чтобы вовремя принять необходимые меры.

Для получения содержания спирта 1% необходимо примерно 17 г сахара в литре сусла. Элитное французское вино обычно содержит от 12 до 13,5% спирта, но нередко – особенно в винах Средиземноморского побережья – этот показатель достигает 14,5%. Последнее объясняется высоким содержанием сахара в винограде, выращенном в очень жарком климате. В регионах, расположенных севернее, получить виноград с высоким содержанием сахара удастся далеко не всегда. Вот почему производителям этих регионов (включая Бордо) разрешено проводить шапталлизацию. Термин *chaptalisation* образован от фамилии французского химика, министра сельского хозяйства при Наполеоне Jean-Antoine Chaptal (1756–1832), научно обосновавшего этот метод в начале XIX века. Суть шапталлизации заключается в добавлении сахара (как правило, тростникового) в сусло до начала спиртового брожения или в самом его начале. Ее цель – не подслащивание вина, а повышение содержания в нем спирта. Строго говоря, это всего лишь компенсация нехватки природного сахара в винограде. Повышение же содержания спирта – не самоцель, а стремление получить сбалансированное вино (о том, что такое баланс вина, говорится в главе «Дегустация»). Шапталлизация строго контролируется властями. В Долине Луары, Эльзасе, Шампани и двух малых областях на востоке Франции – Савоие и Юре (французы произносят: «Жюра́») – за счет шапталлизации разрешается получить не более 2,5% спирта, в других регионах – не более 2%. На Средиземноморском побережье – в Лангедоке – Руссийоне, Провансе, Южной Роне – шапталлизация запрещена: в жарком климате виноград набирает достаточно высокое содержание сахара. Виноделы, желающие прибегнуть к шапталлизации, должны подать заявку местным властям и получить их разрешение. Разработаны методики, позволяющие точно установить, была ли проведена шапталлизация, и если была, то сколько использовали сахара. Практикуемая в разрешенных объемах шапталлизация не оказывает на вино негативного воздействия, не меняет его ароматических особенностей и не делает менее «натуральным». Разработаны и альтернативные методы, суть которых заключается в повышении концентрации сусла (*concentration du moût*). Отдельные производители используют в основном два из них: выпаривание определенного количества содержащейся в сусле воды под вакуумом при температуре от 20 до 28°C (*auto-enrichissement*) и обратный осмос (*osmose inverse*) – частичное отфильтровывание воды под механическим

давлением. По мнению ряда специалистов, эти методы нежелательны, так как воздействуют на сусли слишком грубо. Что же касается криоконцентрации (замораживания сусли, для того чтобы наименее богатая сахаром часть сока, замерзающая первой, превратилась в лед, который легко отделить), производители элитных французских вин к ней обычно не прибегают, так как она «травмирует» вино. Подобная практика скорее типична для Нового Света. В некоторых АОС, где разрешена шапталлизация, запрещены любые другие виды обогащения сусли, в частности концентрация (например, в Долине Луары).

Некоторые сахара, содержащиеся в винограде в очень малых количествах (арабиноза, ксилоза, галактоза и другие), не сбраживаются и остаются в вине (отсюда и выражение «остаточный сахар» – *sucres résiduel*). Обычно во французском сухом вине его содержание не превышает 2 г/л, в некоторых регионах – 4 г/л. Мы не ощущаем его на вкус, однако он играет свою роль в балансе вина.

В южных регионах, где шапталлизация вин высшей категории запрещена, по ходатайству производителя могут разрешить асидификацию (*acidification*) – добавление в сусли винной кислоты (примерно 1 г/л)<sup>1</sup> для повышения кислотности вина. Это связано с очень жарким климатом юга Франции, где нет проблем с получением в ягодах высокого содержания сахара, но часто не хватает кислот. Асидификация запрещена для тех регионов высшей категории, где разрешена шапталлизация. Исключения делают только в случае установления нетипично жаркой погоды. Так, в 2003 году, когда в Европе отмечались необычайно высокие температуры (до 42°C), виноделы Бордо получили разрешение на асидификацию (но не на шапталлизацию, поскольку применять и то и другое запрещено). Изредка практикуют и дезасидификацию (*désacidification*) – снижение кислотности виноградного сусли, используя для этой цели карбонат кальция (углекислый кальций). К такой процедуре прибегают, когда лето выдалось особенно холодным и дождливым, виноград полностью не вызрел, и уровень кислот в нем слишком высок. Производители, желающие провести дезасидификацию, обязаны предварительно получить официальное разрешение властей, кото-

рое дается лишь в порядке исключения. Термин «дезасидификация» могут применять и в отношении совершенно естественного процесса яблочно-молочного брожения, который также приводит к снижению общей кислотности вина (см. ниже).

После завершения мацерации вино сливают из емкости для брожения. Слитое вино называется «самотек»<sup>2</sup> (*vin de goutte*, иногда *grand vin*), а сама операция – *écoulage*. Некоторые простые и легкие вина делают только из самотека (молодое божоле, красные сансеры), однако для получения элитного вина необходимо смешать самотек и прессовое вино (*vin de presse*). Последнее получают в результате прессования (*pressurage*) «шапки», которую вручную извлекают из емкости для брожения (*décuvage*). Прессовое вино содержит гораздо больше экстрактивных веществ, чем самотек. Смешивание этих двух компонентов дает сбалансированное



Емкости для брожения из нержавеющей стали

<sup>1</sup> Лимонная или аскорбиновая кислота может привести в вино чуждые ему ароматы.

<sup>2</sup> В России этот термин могут употреблять в значении «первая фракция сусли». Вообще, читателю следует учитывать, что значения некоторых французских и русских (вернее, советских) терминов не совпадают.



*Дубовые бродильные чаны*

вино, обладающее хорошей структурой, богатством, сложностью и насыщенным цветом. Большое значение имеет характер прессования. Оно должно быть относительно легким, чтобы в вино не попали нежелательные компоненты.

Следующий этап – проведение яблочно-молочного брожения (ЯМБ), которое по-французски называется *fermentation malolactique*. Это совершенно естественный процесс, в ходе которого молочнокислые бактерии перерабатывают содержащуюся в вине агрессивную яблочную кислоту в более мягкую молочную. Молочнокислые бактерии живут и на винограднике, и на винодельне, однако пачалу их работы препятствует сернистый ангидрид. Нельзя допускать начала ЯМБ до полного окончания спиртового брожения. При переливании вина в другие емкости после завершения мацерации оно обогащается кислородом, и часть  $SO_2$  улетучивается, благодаря чему молочнокислые бактерии пробуждаются. Нередко, однако, природных бактерий не хватает, поэтому необходимо их искусственное введение в вино. Как и при первом – спиртовом – брожении, в процессе ЯМБ образуется углекислый газ. Яблочно-молочное брожение необходимо для снижения общей кислотности вина, потому что танины очень плохо сочетаются с кислотами. Общая кислотность вина выражается показателем pH. Иногда ЯМБ проводят в стальных емкостях, иногда в дубовых бочках уже в холе выдержки.

Любое вино нуждается в *выдержке (élevage)*, которая позволяет избавить его от взвешенных частиц, обогатить кислородом, развить ароматы, в красном вине – смягчить танины, а при использовании бочек – насытить экстрактивными веществами из дуба. Вопрос в том, какие емкости использовать и сколько времени проводить выдержку. Легкие красные вина проигрывают от контакта с новым дубом, который их подавляет, лишает сочности, свежести и фруктовых ароматов, поэтому их обычно выдерживают

в нейтральных емкостях из бетона или нержавеющей стали. К нейтральным емкостями можно отнести и старые бочки очень большого объема. За счет налета из тартратов (солей винной кислоты), образовавшихся в них за долгие годы, они не оказывают на вино негативного воздействия. Обладающие хорошей структурой элитные красные вина, напротив, от контакта с дубом только выигрывают – становятся более сложными, богатыми и гармоничными, не теряя сочности, свежести и фруктозности. Их, как правило, выдерживают в маленьких (объемом чуть более 200 л) дубовых бочках, новых или использовавшихся для выдержки один или два раза и оказывающих на вино не столь сильное воздействие, как новые.

В прежние времена для Франции было типично использование бочек всевозможных объемов. Почти в каждом винодельческом районе были свои бочки, имевшие местное название. Нередко бочка одного объема называлась по-разному в двух соседних областях. Сегодня почти повсюду применяют несколько основных типов бочек. Многие вина, как простые, так и элитные эльзасские, выдерживают в фудрах (*foudre*) – огромных бочках объемом от 30 до 300 гл. Классическая 225-литровая бордоская бочка (*barrique bordelaise* – *barrík борделéz*), помимо Бордо, используется еще в нескольких регионах для выдержки элитных вин (в разных регионах ее объем может слегка варьироваться). У бургундцев все свое. Их бочка имеет объем 228 л, немного другую форму, чуть более толстые стенки и называется либо *fût* (*фю*) – этим словом во Франции обозначают бочку вообще, независимо от ее объема – либо *pièce* (*пес*). Впрочем, указанный объем характерен для центральной области Бургундии – Кот д'Ор. В других областях этого винодельческого региона существовали свои бочки, которые также назывались *пес*, но имели немного другой объем, либо и назывались иначе – например, *feuillette* (*фёйёт*) в Шабли. Отдельные производители Шампани используют 205-литровую *pièce champenoise* (*пес шампенуаз*). В некоторых южных регионах еще встречаются бочки других типов (*tierçon, muid, demi-muid*), объем которых может сильно варьироваться. Впрочем, часто это просто традиционная условная мера объема, используемая при заключении сделок о купле-продаже вина.

Маленькие дубовые бочки создают оптимальные условия для развития элитного красного вина: они не только насыщают его экстрактивными веществами, но и позволяют ему лучше «дышать», т.е. обогащаться кислородом. Наиболее типичный запах, связанный с выдержкой в новой бочке, – ваниль, которая прекрасно дополняет фруктовые ароматы вина. Помимо объема и степени новизны бочки, большое значение имеют происхождение дуба<sup>1</sup>, его возраст и характер обжига. Но прежде чем сделать бочку, заготовки для клепок необходимо высушивать под открытым небом на протяжении примерно трех лет. Искусственная сушка не может заменить естественной, в ходе которой древесина подвергается воздействию не только солнца, ветра и дождя, но и некоторых микроорганизмов. Бочки в процессе изготовления подвергают обжигу изнутри (*chauffe, brûlage*), для того чтобы придать клепкам нужную форму (*cintrage*), продезинфицировать их и привнести в вино дополнительные ароматы, которые определяются как «эмпириематические» (от греч. *pyros* – огонь).

Различают три основных типа обжига: короткий (15 мин), средний (30 мин) и долгий (45 мин). Большинство производителей предпочитает обжиг от 15 до 30 мин. Конечно, важна и интенсивность обжига, поэтому иногда говорят: «светлый (легкий) обжиг» (*hauffe blonde*), «средний обжиг» (*chauffe médium*) и «сильный обжиг» (*chauffe forte*). В результате выдержки вина в таких бочках в нем развиваются запахи жженого дерева, тостов, дымка, свежееобжаренных кофейных зерен, карамели, табака. Многие производители варьируют соотношение новых и старых бочек. Например, 90% новых и 10% старых или 50 на 50. Принимая решение, хороший производитель всегда учитывает особенности своего виноград-

<sup>1</sup> Лучшим считается дуб из департамента Альп, который придает вину сложность и изысканность. Для выдержки элитных бренди (в частности, коньяка) предпочтение часто отдает дубу из области Лимузен.

ника, тип вина и специфику конкретного урожая. Чем насыщеннее и таниннее вино, тем больше ему на пользу пойдет выдержка в новых бочках. Более легкое вино может быть «замаскировано» воздействием новых дубовых бочек. Главная задача производителя – точно дозировать воздействие дуба, чтобы получить сбалансированное вино. Экстрактивные вещества из дуба не должны подавить фруктовые ароматы вина, сделать его жестким и, как говорят во Франции, «иссушить» и «превратить в скелет». Это формулируют и следующим образом: вино должно «переварить», или «интегрировать», экстрактивные вещества из дуба, не утратив при этом своей свежести и типичности.

Одно время заметный привкус дуба был в моде, поэтому отдельные коммерчески настроенные производители использовали «200-процентно» новые бочки: выдерживали вино год в новых бочках, а затем еще год в других новых бочках. Сейчас, кажется, эта практика уходит в прошлое. Но и выдержка в 100-процентно новых бочках показана не всем (даже лучшим) винам. Нередко это способ скрыть привкусом дуба (запахами ванили, эмпириематическими, или гарными, тонами) изъяны винификации. Многие виноделы Нового Света и некоторые не лучшие виноделы Старого применяют более дешевый способ обогащения вина дубовым экстрактом. Этот способ по-французски называется *boisé* (буазэ), или *boisage* (буазаж). В вино, выдерживаемое в стальных или бетонных емкостях, добавляют дубовую стружку. Сейчас, впрочем, поступают еще проще: покупают специальный раствор. Такая практика дает возможность сэкономить, но не позволяет получить элитное вино. В лучших винодельческих районах Франции она до недавнего времени была запрещена, однако в 2005 году Евросоюз ее все-таки разрешил. Можно, впрочем, не сомневаться в том, что хорошие производители никогда не будут ее применять.

Выдержка элитного красного вина, которая проходит в специальных помещениях, именуемых *chai* (шэ<sup>1</sup>), обычно длится от года до двух. Решение о ее прекращении принимается мастером-виноделом (*maître de chai*) в каждом конкретном случае, по результатам дегустации. Обычно вино хорошего урожая выдерживают дольше, чем вино посредственного урожая. В ходе выдержки необходимы две важные операции: *долив бочек (ouillage)* и *декантация*, или снятие вина с осадка (*décantation, soutirage*). Первая операция вызвана понижением уровня вина в бочке за счет его испарения, выпитывания небольшой его части в поры дуба и образования осадка. В результате в бочке появляется воздушная подушка, что крайне нежелательно, поскольку контакт вина с кислородом должен быть в основном опосредованным, через поры древесины (впрочем, некоторые специалисты утверждают, что воздух проникает внутрь не через поры, а через отверстие в бочке и микроскопические щели между клепками). Декантация (переливание в другую емкость) проводится для снятия вина с дрожжевого осадка. При этом происходит дополнительное обогащение вина кислородом и избавление его от остатков углекислого газа.

Следующие две операции проводят в завершающей стадии выдержки для «очистки», или «осветления», вина (*clarification*). Дело в том, что под влиянием окислительных процессов некоторые составляющие вина (часть танинов и антоцианов, белковые вещества, микроорганизмы, а также дрожжи) переходят во взвешенное состояние. От этих взвешенных частиц необходимо избавиться. *Оклейкой* (франц. *collage*, англ. *fining*) называют обработку вина различными веществами, которые адсорбируют (притягивают к себе) взвешенные частицы, вызывают коагуляцию белков (образование оседающих хлопьев) и выпадают с ними в осадок. В качестве таких веществ используют бентонит (разновидность глины), казеин, желатин. В лучших винодельческих хозяйствах применяют альбумин либо свежий яичный белок (шесть яиц на бочку объемом 225–228 л). Белки отделяют от желтков, взбивают венчиком в миске,

<sup>1</sup> В России такие хранилища обычно называют «погребами», однако в большинстве случаев это отнюдь не погреба, а строгие, пол которого находится на уровне земли. Правда, некоторые бордюские шато располагают двумя шэ: хранилищем «первого года», пол которого находится на уровне земли и в котором вино выдерживается до начала весеннего потепления, и хранилищем «второго года», действительно расположенным под землей. В других регионах погреба встречаются чаще, но их обычно именуют *cave* (кав). В таких погребах хранят и бутылки с вином.

выливают в бочку и энергично перемешивают. Через 10–15 дней вино снимают с осадка. Естественно, белок в вине не растворяется и не оказывает на него никакого отрицательного воздействия. Нет и риска заражения сальмонеллой из-за содержащихся в вине спирта и кислот. Оклейка яичным белком позволяет также удалить избыток красящих веществ.

Непосредственно перед розливом вина по бутылкам обычно проводят *фильтрацию (filtration)*. Эта очень деликатная операция. В прежние времена вино фильтровали редко, поэтому для него был типичен значительный осадок. В 70-е годы прошлого века фильтрацией часто злоупотребляли, «обдирая» вино (так называемая стерилизующая фильтрация), поэтому во многих винах этого периода осадка мы не увидим. Последние два десятилетия подход у хороших производителей таков: либо очень осторожная фильтрация (отверстия в фильтрах не менее одной тысячной миллиметра), либо полный отказ от нее. Однако второй вариант возможен только в том случае, если вино сделано качественно, из здорового винограда и выдерживалось в емкостях небольшого объема с регулярной декантацией (обычно каждые три месяца, особенно на первом году выдержки). Нефильтрованное вино не отличается идеальной прозрачностью. Определить, что оно здоровое, легко по красивому цвету и живому блеску – хотя и не столь выраженному, как в фильтрованном вине. Однако для того чтобы дегустатор вынес верное суждение по этому поводу, ему необходимо обладать практическим опытом.

Фильтры изготавливают из кизельгура, диатомита (пористой горной породы), целлюлозы или синтетических материалов. Хорошие производители не используют чрезмерно мелкодисперсные (со слишком маленькими отверстиями) фильтры и не применяют насосы с сильным давлением, которые могут травмировать вино. Вот почему осадок в бутылке вновь становится типичным, свидетельствуя о натуральности и богатстве вина. Впрочем, наличие или отсутствие осадка зависит также от региона и сорта винограда. Наиболее типичен осадок для бордоских вин, менее типичен – для бургундских, содержание танинов и антоцианов в которых существенно ниже. Особого упоминания заслуживает так называемый винный камень – образовавшие кристаллический осадок соли винной кислоты. Это происходит, если вино в процессе транспортировки или хранения подвергалось воздействию низких температур. Поскольку эти кристаллики, похожие на маленькие бриллианты, смущают многих потребителей, виноделы перед розливом по бутылкам обычно охлаждают вино до температуры минус 4–5°C, чтобы спровоцировать кристаллизацию солей винной кислоты, а затем практикуют либо снятие с осадка, либо фильтрацию. Такой метод особенно типичен для Шампани.

*Пастеризация (pasteurisation)* применяется во Франции лишь единичными производителями элитных красных вин. Их цель – сделать свою продукция менее подверженной порче. Вино в течение двух-трех секунд нагревают до температуры 72°C. Результат, однако, печальный: вино теряет почти все свои ароматические качества. К счастью, сегодня от пастеризации отказываются даже те немногие виноделы, которые практиковали ее в недавнем прошлом.

*Розлив вина по бутылкам (mise en bouteille)* прежде осуществлялся вручную прямо из бочки и нередко длился несколько месяцев. Это первая причина, объясняющая разницу в старых винах одного хозяйства и одного урожая. Вторая причина связана с практикой продажи небольшими винодельческими хозяйствами своего вина в бочках негодантам, которые сами разливали его по бутылкам в разных странах. Сегодня розлив по бутылкам во многих хозяйствах (в лучших – всегда) осуществляется на месте, полностью автоматизирован, происходит в течение нескольких дней, а вино из бочек предварительно помещают в большие емкости, для того чтобы обеспечить единообразие. Важно установить такой режим работы автомата, чтобы он подавал вино в бутылку медленно. Слишком быстрый розлив грозит перенасыщением вина кислородом. Сразу после закупорки необходимо оставить бутылку на некоторое время в вертикальном положении, чтобы пробка встала на место. Если сразу положить бутылку на бок, может случиться протечка.

Само собой разумеется, на всем протяжении производства вина, его выдержки и розлива по бутылкам необходимо строго соблюдать технические и санитарные нормы. Малейшее отступление от них чревато бактериальным заражением и порчей вина. Вот почему на винодельне хорошего производителя всегда царит идеальная чистота.

Розовое вино (*vin rosé*). Тихие натуральные французские розовые вина производят из красных сортов винограда методом кратковременной мацерации либо прямого прессования (*pressurage direct*), если сорт винограда особенно богат антоцианами. Получать розовое вино добавлением красного вина в белое разрешено только для шампанского и других игристых вин. Для ряда апелласьонов разрешено использовать также и белые сорта винограда, которые можно смешивать с красными либо добавлять белое вино в розовое сразу после завершения мацерации. В зависимости от желаемого результата мацерация продолжается от 4 до 40 ч. Затем твердые части отделяют, и брожение продолжается только в сусле, как это происходит при винификации белого вина. Многие розовые вина представляют собой своего рода побочный продукт при производстве красных. Применяемый метод называется «кровопусканием» (*saignée*), а полученное вино – *rosé de saignée* (розе де сенье). Кровопускание, суть которого состоит в том, что часть сусла сливают из емкости, где происходит мацерация, практикуют многие производители красных вин, особенно в плохие по качеству урожая годы. Тем самым убивают двух зайцев: повышают концентрацию красного вина и получают розовое, которое можно продать раньше.

Розовые вина делятся на три основных типа: *vin rosé* (розе), *vin clairé* (клерэ) и *vin gris* (вэн гри). Вина второго типа отличаются более насыщенным цветом и чуть более высоким содержанием танинов. Их нередко характеризуют как «легкие красные» (*rouges légers*). Некоторые розовые вина, полученные методом прямого прессования или очень непродолжительной мацерации, столь слабо окрашены, что кажутся чуть сероватыми, откуда и их название – *vin gris*, т.е. «серые вина». Слабоокрашенное розовое вино иногда определяют как *vin d'une nuit* («вино одной ночи»), подразумевая, что сусло оставили в контакте с кожицей лишь на одну ночь. Яблочно-молочное брожение обычно проводится только тогда, когда вино содержит сравнительно много танинов.

Розовые вина отличаются легкостью и простотой, они не предназначены для сколько-нибудь длительной выдержки в бутылке: выпить их рекомендуют в течение года (максимум – двух лет) после сбора винограда, пока они сохраняют всю свою свежесть и фруктовые ароматы. По своим органолептическим свойствам они ближе к белым винам, чем к красным. Подавляющее большинство их – сухие, некоторые луарские – натурально полусладкие за счет искусственного прерывания спиртового брожения, что позволяет сохранить больше остаточного сахара.

Белое сухое вино (*vin blanc sec*). Белые натуральные сухие вина делают из белого винограда, хотя можно получить их также из красного винограда с бесцветным соком (многие шампанские вина производят из красных сортов). После доставки на винодельню ягоды прессуют и отделяют сусло от твердых частей (кожицы и косточек). Нередко ягоды сначала дробят, чтобы облегчить прессование. Используют как традиционные вертикальные, так и горизонтальные пневматические прессы. Важно осуществлять прессование осторожно, чтобы не раздавить косточки и гребни. Сразу же после этого в сусло вносят сернистый ангидрид ( $\text{SO}_2$ ) и, если необходимо, проводят шапталлизацию. Некоторые производители практикуют так называемую преферментационную холодную мацерацию: охлаждают сусло и оставляют его в контакте с кожицей на несколько часов. Из-за низкой температуры спиртовое брожение не начинается. За это время сусло вытягивает из кожицы ароматические вещества. Отдельные специалисты критикуют подобную практику, утверждая, что она делает вино менее изысканным. В любом случае перед началом спиртового брожения необходимо удалить из сусла взвешенные частицы (*bourbes*): остатки листьев, мякоти и кожицы винограда, комочки земли и т.д. Эта операция называется *débourbage* (дебурбаж). Есть два метода избавления от взвешенных частиц: статический и динамический. Предпочтительнее, безусловно,



статический. Сусло при низкой температуре, чтобы не началось спиртовое брожение, отстаивается на протяжении нескольких часов. Взвешенные частицы выпадают в осадок, после чего сусло переливают в другую емкость (снимают с осадка). Динамический метод подразумевает использование центрифуги. Хорошие производители, как правило, не применяют центрифугу, поскольку она травмирует сусло.

Спиртовое брожение обычно продолжается несколько дней, хотя этот процесс может занять и больше времени. Некоторые лучшие белые вина (прежде всего бургундские) сбраживают в маленьких дубовых бочках, что придает им особые свойства. Как правило, температуру поддерживают на уровне 18–20°C – ниже, чем для красного вина, – иначе пострадают ароматические качества и вино лишится свежести. Далее у производителя есть выбор: проводить ЯМБ или нет. Решение зависит от сорта винограда, региона, желаемого результата, качества урожая и мировоззрения производителя. Дело в том, что в белом вине отсутствуют танины, и для его баланса необходима более высокая кислотность. Кроме того, кислоты обеспечивают белому вину хорошую ароматичность и потенциал выдержки. Поэтому, хотя общего правила, проводить или не проводить ЯМБ, не существует, его чаще всего избегают. А вот большинство производителей Шампани и Бургундии – сторонники ЯМБ. Для вин, содержание яблочной кислоты в которых достаточно велико, характерен запах зеленого яблока, для вин с высоким содержанием молочной – йогурта.

Как воспрепятствовать яблочно-молочному брожению? Самый надежный способ – внесение дополнительной дозы сернистого ангидрида, который убивает молочнокислые бактерии.

Белое вино, как и красное, необходимо выдержать. Но многие, даже лучшие белые сухие вина не выдерживают в бочках. Для тех же, которые выигрывают от контакта с дубом (прежде всего для бургундских), обычно используют только старые бочки либо преимущественно старые. Обычно такое вино и сбраживают в бочках. Как правило, доля новых бочек не превышает одной трети. Выдержка белого сухого вина редко продолжается более года. Некоторые типы вин выдерживают без снятия с дрожжевого осадка, что придает им больше жирности, ароматичности и изысканности. Нередко для обогащения вина применяют батоннаж (*bâtonnage*) – взбалтывание дрожжевого осадка. Что же касается оклейки, некоторые эксперты считают, что для белого вина предпочтительнее бентонит, а не яичный белок.

Белые натурально полусладкие и сладкие вина (*vins moelleux, vins liquoreux*). Эти вина обычно называют десертными, потому что их часто пьют в качестве десерта. Во Франции существует три типа элитных натурально сладких белых вин. К первому относятся так называемые *vendanges tardives* (по-англ. *late harvest*), что дословно переводится на русский язык как «поздний сбор», или «поздний урожай», хотя речь не обязательно идет о винограде позднего сбора. Главное – это высокое содержание сахара в ягодах.

В очень жаркий год можно получить требуемое количество сахара и к обычным срокам сбора. Остальное – дело технологии. Из винограда позднего сбора можно получить как полусухое вино с очень высоким содержанием спирта, так и натурально полусладкое или сладкое, если прервать брожение с помощью сернистого ангидрида. В этом случае в вине остается много природного сахара (остаточный сахар) при менее высоком содержании спирта.

Второй тип натурально сладкого вина называется *vin de paille* (вэн де пай), что буквально означает: «соломенное вино». Его делают из подсушенного, или заизюмленного, винограда. Это один из древнейших типов вин. Грозди винограда раскладывают на соломенных матах либо подвешивают к потолку в специальном помещении с хорошей циркуляцией воздуха и оставляют там на два или три месяца. В результате ягоды теряют значительную часть содержащейся в них



Заизюмленный виноград

воды, за счет чего повышается уровень сахара, который может достигать 400 и более граммов на литр сула. Вэн де пай нередко выдерживают в дубовых бочках до двух-трех лет.

Третий, самый богатый, самый сложный и самый ценный тип натурально сладкого белого вина производят из ботритизированного винограда, т.е. из винограда, пораженного микроскопическим грибом *botrytis cinerea*, который развивается на ягодах осенью при определенных климатических условиях. Это явление научно называется ботритизацией, а на бытовом языке – *pourriture noble* («благородная гниль», или «благородная плесень»). В Эльзасе и – иногда – в других винодельческих регионах Франции на этикетке таких вин пишут: *Sélection de grains nobles* (отборные благородные ягоды). Наиболее известный пример вин из ботритизированного винограда – бордоские сотерны. Помимо Бордо и Эльзаса, такие вина в достаточных количествах делают в Долине Луары и некоторых районах Юго-Запада. Из других стран-производителей нужно упомянуть Германию и Австрию (категория Trockenbeerenauslese), а также Венгрию (токай). Об особенностях производства вин из ботритизированного винограда рассказывается в главе «Сотерн и Барсак»; здесь же следует отметить, что погодные условия в большинстве указанных районов не позволяют получать ягоды требуемой кондиции каждый год.



Ботритизированный виноград

Не следует путать три описанных выше типа элитного вина с простым и дешевым натурально полусладким вином, которое получают путем прерывания спиртового брожения обычного виноградного сула. В качестве примера можно назвать *bordeaux moelleux* (см. с. 76). Распознать такой тип вина нетрудно: цена его будет скромной, а указанное на этикетке содержание спирта – невысоким (около 11%). Дегустация также подскажет вам, что речь идет об очень простом и легком вине, не отличающемся богатством и сложностью и не обладающем сколько-нибудь существенным потенциалом выдержки в бутылке.

Технология производства игристых и крепленых вин, а также божоле, *vin jaune* и связанная с этим терминология описаны в главах «Шампань», «Крепленые вина и мистели», «Бургундия» (подраздел «Божоле и Кото дю Лионне») и «Жюра».



---

## ОСНОВНЫЕ ТЕРМИНЫ, СВЯЗАННЫЕ С ПРОИЗВОДСТВОМ ВИНА

**pH** (*на аи*) – показатель общей кислотности вина, выражаемый в числах от 7 до 0, причем, чем меньше число, тем выше кислотность. Так, 7 означает отсутствие кислот вообще, а 0 – полностью кислотную среду. В среднем pH вина варьируется в пределах 3,8–2,8, где первое значение подразумевает вино «плюсское» и «вялое», второе – вино с очень высокой кислотностью. В белых винах кислотность обычно выше, чем в красных.

**Алкоголь** (*alcohol*) – спирт.

**Антоцианы** (*anthocyanins*) – содержащиеся в кожице красных сортов винограда красящие вещества; как и танины, относятся к группе полифенолов.

**Асидификация** (*acidification*) – практика добавления винной кислоты в сусло при недостаточно высоком содержании в нем природных кислот; разрешена для вин АОС в средиземноморских регионах Франции – там, где запрещена шапталлизация. Закон не позволяет проводить асидификацию и шапталлизацию одного и того же вина.

**Ассамбляж, или ассамблирование** (*assemblage*) – смешивание в выверенных пропорциях (по результатам дегустаций) разных вин (или спиртов при производстве бренди), происходящих из определенного района или области, а нередко и с одного виноградника, для получения более сбалансированного, сложного, богатого и типичного для своего терруара конечного продукта. Чаще всего подразумевает смешивание вин из разных сортов винограда (в Бордо, Лангедоке – Руссийоне, Провансе...), реже – вин из одного сорта, происходящих с разных виноградников или из разных районов одной винодельческой области. Применительно к некоторым винам может означать также смесь компонентов разных урожаев (многие шампанские и крепленые вина). Смешивают готовые вина, а не виноград. Искусство ассамблирования – одно из самых сложных в виноделии, требующее большого опыта и таланта.

**Батоннаж** (*bâtonnage*, от франц. *bâton* – «палка») – во время выдержки белого вина: перемешивание вина и дрожжевого осадка для обогащения первого.

**Бочки** – во Франции почти всегда изготавливаются из дуба; крайне редко некоторые производители Долины Луары используют бочки из каштана, который подходит не так хорошо и придает вину го-

речь. Во французском языке существуют различные слова для обозначения бочки в зависимости от ее объема; наиболее распространены *fût*, *foudre*, *barrique* и *pièce* (подробнее этот вопрос рассматривается в последующих главах).

**Винификация** (*vinification*) – так обычно называют весь процесс производства вина до проведения выдержки.

**Винодельня** – по-французски обычно называется *cave* (кав) или *cuvée* (кюврё); первое слово буквально означает «погреб» и употребляется также в значении «винотека», или «энотека» (коллекция вин), «винохранилище», «винный магазин». На практике это вовсе не обязательно подземное помещение; реже в значении «винодельня» используют слово «шэ» (*chai*), под ним, как правило, понимают хранилище, в котором происходит выдержка вина и пол которого чаще всего находится на уровне земли. В зависимости от региона перечисленные термины могут употребляться в разном значении.

**Выдержка** – во Франции различают выдержку вина в разных емкостях (стальных, бетонных, дубовых) до розлива по бутылкам, которая называется *élevage* (эльвэж), и выдержку вина в закупоренных бутылках, определяемую как *vieillessement* (вьейсман – «старение», «состаривание»); второй термин используется также применительно к выдержке в бочке элитных бренди (например, коньяка), а также к выдержке шампанского в бутылке на осадке до дегоржажа (см. главу «Шампань»).

**Гребни** (*rafles*) – веточки, к которым крепятся ягоды винограда. При производстве красных вин гребни, как правило, сразу же отделяют (*égrappage*, или *érafage*).

**Декантация** (*décantation*, *soutirage*) – в процессе выдержки вина: переливание его из одной емкости в другую для снятия с осадка, образованного отмершими дрожжевыми клетками, оставшимися кусочками кожицы, мякоти винограда и т.п.

**Кислоты** (*acides*) – в вине содержится много органических кислот, которые делятся на стабильные (винная, яблочная, молочная, лимонная, янтарная и другие) и летучие (основная – уксусная кислота). Количество летучих кислот обычно составляет 0,3–0,4 г/л. От летучих кислот зависят ароматические качества вина.

**Кровопускание** (*saignée*) – в процессе производства красного вина: слив части суслу из емкости, где происходит мацерация. Практикуется в течение первых двух суток после начала мацерации и преследует две цели: повышение концентрации красного вина и получение розового вина (*rosé de saignée*). Нередко под *rosé de saignée* подразумевают любое розовое вино, полученное методом кратковременной мацерации (в противоположность вину, для получения которого применяют прямое прессование).

**Купаж** (*coupage*) – термин, по сути, означающий то же, что и ассамбляж, но считающийся во Франции уничижительным; применяется только в отношении ординарных столовых вин, представляющих собой смесь виноматериалов из разных регионов и даже из разных стран. Также может иметь значение «разбавление вина водой» (в прежние времена во Франции простые вина часто пили разбавленными водой).

**Мастер-винодел** – по-французски называется *maître de chai* (мэтр де шэ). Это выражение часто переводят на русский язык весьма нелепо: «мастер погреба». Это скорее применимо к Шампани, где мастера-винодела именуют *chef de cave* (шеф де кав); «кав» действительно означает «погреб», однако и в данном случае предпочтительнее передать это по-русски как «мастер-винодел»: и потому, что «мастер погреба» звучит смешно, и потому, что винодел в Шампани работает не только в погребе.

**Мацерация** (*macération*, *cuvaison*) – настаивание суслу на кожице красных сортов винограда при производстве красного и розового вина, в результате чего происходит экстракция танинов, антоцианов и ароматических веществ; протекает одновременно со спиртовым брожением. Некоторые произ-

водители практикуют кратковременную мацерацию при производстве белого вина (об углекислотной мацерации см. главу «Бургундия», подраздел «Божоле и Кото дю Лионне»).

**Мезга** (*marc*) – дробленый виноград либо твердые его части (кожица и косточки). Термин *marc* имеет также значение «виноградные выжимки» и «шапка».

**Мутирование, или мюта́ж** (*mutage*) – искусственное прерывание спиртового брожения. Применяется при производстве натурально сладких вин для сохранения в них определенного количества сахара. Самый надежный способ прервать брожение – внести в сусло сернистый ангидрид ( $\text{SO}_2$ ). Мутированием называют также добавление спирта в сусло во время брожения при производстве крепленых вин (см. главу «Крепленые вина»).

**Окле́йка** (*collage*, по-англ.: *fining*) – обработка вина различными веществами (бентонитом, казеином, желатином, яичным белком), которые адсорбируют (притягивают к себе) взвешенные частицы и выпадают с ними в осадок под действием законов гравитации; оклейка позволяет также избавить вино от избытка белка и полифенолов.

**Осадок** – по-французски осадок называется по-разному, в зависимости от того, идет ли речь о преимущественно дрожжевом осадке во время выдержки вина до его розлива по бутылкам или об осадке в закупоренной бутылке, образуемом в красных винах танинами и антоцианами, а в натурально сладких белых винах (типа сотерна) – солями винной кислоты и белками. Первый называется *lies*, второй – *dépôt*. Термин *sédiment* часто имеет более общее значение. Наконец, различают еще *bourbes* – осадок, образующийся в результате отстаивания сусла при низкой температуре до начала спиртового брожения и состоящий из кусочков виноградной кожицы, мякоти, комочков земли, фрагментов листьев, гребней и т.п. Английские термины похожи на французские: *lees* – осадок в емкости, где происходит выдержка, *sediment* – общее название любого осадка; под *bottle deposit* часто подразумевают осадок в красном вине, приклеившийся к стенкам бутылки.

**Остаточный сахар** (*sucre résiduel*) – содержащийся в готовом вине испребродивший сахар. В сухом французском вине его количество ничтожно (обычно от 1 до 4 г/л; исключением являются многие эльзасские вина, для которых содержание остаточного сахара не регламентировано), в натурально сладком варьируется от 40 до 125 г/л. В любом случае остаточный сахар играет определенную роль в балансе вина (см. с. 361).

**Пассерийа́ж** (*passerillage*) – этот термин используется в двух значениях: 1) перекручивание, переламывание или защипывание черешков виноградной лозы для прерывания циркуляции сока, что приводит к иссушиванию ягод и повышению в них концентрации сахара (*passerillage sur souche*); 2) заизюмливание собранного целыми гроздьями винограда в специальном помещении с хорошей циркуляцией воздуха (*passerillage hors souche*). Второй тип вина производят в области Жюра и в некоторых районах Северной Роны и определяют как *vin de paille*.

**Потенциальное содержание спирта** (*alcool potentiel*) – когда виноградарь измеряет содержание сахара в ягодах перед сбором урожая, он легко может вычислить, сколько процентов спирта теоретически может дать его виноград. Слово «теоретически» употребляется в связи с тем, что некоторые вина делают из винограда, особенно богатого сахаром, часть которого не будет сброжена и останется в вине, придавая ему естественную сладость. Виноделу, следовательно, нетрудно рассчитать, сколько в его вине будет остаточного сахара и сколько спирта. В любом случае натуральное вино не может иметь крепость свыше 15<sup>0</sup>С, поскольку при достижении этого порога вызывающие брожение дрожжи просто отомрут.

**Преферментационная пелликуля́рная (или холодная) мацерация** (*macération pelliculaire, macération préfermentaire à froid*) – довольно распространенная сегодня практика при производстве некоторых

белых вин. Заключается в том, что сусло при низкой температуре (чтобы не началось спиртовое брожение) оставляют в контакте с кожицей на несколько часов, в результате чего оно приобретает более яркие фруктовые ароматы. Некоторые виноделы крикуют этот метод: по их мнению, он лишает вино изысканности.

**Сортовое вино** (*vin de cépage*, или *monocépage*) – вино, произведенное только из одного сорта винограда; типично для северных регионов Франции (Бургундии, Долины Луары, Эльзаса). Противоположностью сортовым винам являются вина ассамбляжные (*vins d'assemblage*). Вопрос о том, что предпочтительнее, лишен смысла.

**Спиртовое брожение** (*fermentation alcoolique*) – преобразование содержащегося в сусле сахара в этиловый спирт и углекислый газ (CO<sub>2</sub>) под действием дрожжей. При спиртовом брожении происходит также повышение температуры сусла.

**Сусло** (*moût*) – виноградный сок, предназначенный для сбраживания.

**Танины** (*tannins*) – относящиеся к группе полифенолов дубильные вещества; обладают антиоксидантным (антиокислительным) действием; содержатся в кожице красных сортов винограда, а также в косточках и гребнях. Танины не имеют запаха и в зависимости от их качества, количества и степени зрелости ощущаются во рту как нечто слегка или сильно вяжущее, сушащее и обладающее более или менее заметной горчинкой. Танины содержатся также в дубе, из которого делают бочки для выдержки вина, но их структура несколько иная.

**Фильтрация** (*filtration*) – проводится для большинства вин перед их розливом по бутылкам. Наряду с оклейкой ее часто определяют как осветление вина (*clarification*) и его физико-химическую и биологическую стабилизацию. Применение в этих же целях центрифуги нежелательно, так как «травмирует» вино. Осветлением вина можно считать и декантацию (снятие вина с осадка), которая практикуется в процессе достаточно длительной выдержки в маленьких бочках, что порой позволяет производителю не прибегать к фильтрации.

**Шапка** (*chapeau, marc*) – твердые части винограда (кожица и косточки), образующие плавающую массу, вытолкнутую вверх пузырьками углекислого газа во время спиртового брожения. Разбивание или погружение шапки имеет целью интенсифицировать процесс экстракции (см. *Экстракция*).

**Шапталлизация** (*chaptalisation, enrichissement, sucrage, amélioration*) – добавление в сусло сахара (как правило, тростникового) для повышения содержания в вине спирта. Альтернативой шапталлизации иногда служит *концентрация сусла*: выпаривание определенного количества содержащейся в сусле воды под вакуумом при температуре от 20 до 28°C (*auto-enrichissement*) или обратный осмос (*osmose inverse*) – частичное отфильтровывание воды под механическим давлением. В некоторых областях, где разрешена шапталлизация, любые формы концентрации сусла запрещены (например, в Долине Луары).

**Экстракция** (*extraction*) – извлечение суслом танинов, антоцианов и ароматических веществ из кожицы винограда в ходе мацерации. Отсюда понятие «экстрактивные вещества», общее содержание которых (включая этиловый спирт) в элитных винах составляет 20–25%.

**Энология** (*oenologie*) – наука о виноградарстве и вине (от греческого *oinos* (*ainos*) – «вино»; отсюда также «энолог», «энотека» и «энофил»).

**Яблочно-молочное брожение** (*fermentation malolactique*) – преобразование молочнокислыми бактериями содержащейся в вине агрессивной яблочной кислоты (*acide malique*) в более мягкую молочную (*acide lactique*), что позволяет снизить общую кислотность вина (рН). Сокращенно ЯМБ (фр. F.M.L.).



---

# МИЛЛЕЗИМ

---



иллезим (франц. *millésime*, англ. *vintage*) – это год сбора винограда. Практически все элитные французские вина, кроме большинства игристых и крепленых, сделаны из винограда одного урожая. Чаще всего год указывается

одними цифрами (1986 или 2000) на этикетке или кольетке – второй этикетке на плечиках бутылки бургундского или эльзасского типа, – но иногда предваряется словами *millésime*, *récolte* (рекольт – урожай), *vendange* (ванданж – сбор винограда) или *année* (анэ – год). Производители большинства элитных винодельческих областей не обязаны указывать год на этикетке, поскольку закон не запрещает им делать вино из винограда разных урожаев. Тем не менее, как уже говорилось, почти все элитные французские натуральные тихие (не игристые) вина производят из винограда одного урожая. До 2005-го указание года на этикетке означало, что весь виноград – на 100% – только данного урожая. Сейчас для многих вин этот показатель снижен до 85%. Впрочем, производители классических вин, конечно же, не пользуются этим послаблением.

Важность миллезима трудно переоценить. Качество вина очень сильно зависит от погодных условий, при которых созрел и был собран виноград – растение, отличающееся особой чувствительностью не только к малейшим изменениям терруара, но и к самым незначительным вариациям погоды. Это особенно важно для зон умеренного климата, где и производят лучшие вина. Иногда хорошо начавшийся сезон преподносит в конце неприятный сюрприз: затяжные дожди и резкое похолодание. В северных районах нередки весенние заморозки и даже град. Однако если плохо начавшийся сезон завершается хорошей – сухой, теплой и солнечной – погодой, урожай может оказаться очень удачным. На жарком Юге погода обычно более стабильна, и нет такой большой разницы между винами разных миллезимов. Проблема Юга заключается в том, что из-за жары кислотность в винограде бывает недостаточной, а содержание сахара повышенным, поэтому, чтобы вино не получилось слишком крепким и «вялым» из-за недостатка кислот, виноградари нередко вынуждены собирать урожай раньше времени, прежде чем ароматические вещества (а в красных сортах – и полифенолы) достигнут зрелости. Это во многом объясняет грубоватость танинов в значительной массе красных вин Средиземноморского побережья. Впрочем, современные технологии позволяют виноделам Юга все более успешно решать эту проблему.

Когда специалисты дают первоначальное заключение о качестве миллезима, они основываются на таких объективных показателях, как температурные колебания во время цветения, вызревания и сбора

винограда, количество солнечных дней, общее количество осадков и точные периоды их выпадения (так, весной дожди желательны, а осенью – нет) и т.д. Конечно, учитывается содержание в полученных ягодах сахара и кислот.

Очевидно, что вариаций погоды бывает бесконечное множество, поэтому вино одного миллезима по определению не может быть идентичным вину другого миллезима того же винодельческого хозяйства. Конечно, в норме вино одного хозяйства должно обладать определенными, узнаваемыми характеристиками. Тем не менее каждый год оно получается разным. Лучшие миллезимы – это годы, когда погода была особенно благоприятной для созревания винограда и не подвела в период его сбора. Под «средним» миллезимом (виноделы не любят характеризовать миллезим как «плохой») зачастую подразумевается холодная и дождливая погода, препятствующая хорошему вызреванию винограда. Вину такого миллезима, как правило, присущи легкость, повышенная кислотность, а если оно красное – менее высокое содержание антоцианов и жестковатые или суховатые танины. Скверно, если после теплого и сухого лета в период сбора винограда начались дожди: ягоды разбухают от воды и вино получается жидковатым. Не очень хороша и слишком жаркая погода: тогда виноград созреет слишком быстро и появятся те же проблемы, что и у виноделов Средиземноморского побережья. Конечно, как уже говорилось, современные технологии позволяют лучше, чем прежде, противостоять капризам погоды, но полностью обмануть природу нельзя. При прочих равных условиях вино хорошего миллезима всегда лучше вина плохого миллезима; существенно выше и потенциал его выдержки в бутылке.

Сами производители по понятным причинам обычно склонны давать завышенные оценки качества урожая. Поэтому множество экспертов, организаций, популяризаторов вина и журналистов, в том числе так называемых винных критиков (*wine critics*) из разных стран, регулярно публикуют таблицы миллезимов – оценок качества урожая в разных винодельческих регионах. К сожалению, ни один источник не является абсолютно надежным. Если сравнить составленные разными авторами таблицы миллезимов, станет ясно, что они заметно не совпадают друг с другом. И дело тут не только в существовании различных систем подсчета (используют пяти-, шести-, десяти-, двадцати- и столбальную шкалы), но и в элементарных ошибках и опечатках. В процесс вмешиваются различные объективные и субъективные факторы. В некоторых таблицах проглядывают и чисто коммерческие интересы. Верный показатель этого – наличие множества хороших оценок и почти полное отсутствие плохих. Но даже самые добросовестные составители – не боги. Остановимся на двух наиболее типичных проблемах. Во-первых, погода может быть разной даже в пределах одного маленького винодельческого района. Дождь или град, выпавшие на одном винограднике, не обязательно затронут соседний. Изменение температуры на один градус в зависимости от экспозиции виноградника заметно влияет на вино. Это кажется странным? Нормальная температура человеческого тела – 36,6°C, при 37,6°C мы чувствуем себя неважно, и врач выписывает нам больничный. А ведь наша температура повысилась всего на один градус! Падение же температуры на два градуса для человека смертельно. Вторая проблема заключается в том, что даже самая объективная информация о погоде не позволяет с математической точностью предсказать, как будет развиваться вино в дальнейшем. Элемент неизвестности остается всегда. Тут-то в дело и вступает субъективный фактор: дегустации. Вина дегустируют и в период их выдержки в бочке, и на всем протяжении их жизни в бутылке. Вот почему таблицы миллезимов подлежат ежегодному пересмотру. Случается, что вино урожая, признанного исключительно удачным, не в полной мере оправдывает возложенные на него ожидания, а вино «среднего» урожая со временем начинает демонстрировать лучшие качества.

Впрочем, из всего сказанного не следует делать вывод, что таблицы миллезимов не нужны. Еще как нужны! Просто надо относиться к ним со здоровым скептицизмом. Разумеется, предпочтительнее, чтобы таблица была новая, а не пятилетней давности, и составлена не общо (по принципу «бордо красное, бордо белое»), а максимально подробно, по каждому району. Очень важен источник. Сегодня таб-



лицы миллезимов составляют все кому не лень. Предпочтение надо отдавать солидным западноевропейским и американским источникам. На Западе издаются несколько серьезных специализированных журналов, а число хороших книг по вину на французском и английском языках давно превысило сотню. Во многих из них читатель найдет интересующую его информацию о качестве урожая. Таблицы миллезимов выпускают и различные достойные доверия организации как во Франции, так и за ее пределами. А вот с Интернетом надо быть предельно осторожным: там очень много информационного мусора. Самое разумное – пользоваться как можно большим количеством проверенных источников.

В любом случае необходимо помнить, что на каждом отдельно взятом винограднике своя ситуация, да и фактор производителя сбрасывать со счетов нельзя. Очень хороший производитель способен сделать замечательное вино даже в плохой год. Естественно, если у такого производителя выдающийся виноградник, ситуация на нем почти всегда будет лучше, чем на заурядном. Однако и на таком винограднике бывает плохая погода. Тем не менее, раз уж владелец этого виноградника выпускает вино на рынок под своей этикеткой, плохим оно быть не может. Как он этого добивается? Способов довольно много. Например, если на винограднике культивируют три или четыре сорта винограда, которые достигают полной зрелости в разное время, можно сыграть на этом. Бывает, что погода благоприятна для рано созревающего сорта и неблагоприятна для поздно созревающего. Или наоборот. Винодел может увеличить в своем вине долю того сорта, который уродился лучше других. Если сорт винограда один, можно пойти на риск и оставить ягоды на лозе в ожидании, что дожди скоро прекратятся. И в запасе всегда есть выбраковка ягод. В неудачный год очень хороший производитель выбраковывает значительную часть урожая – иногда до 90%. Применяются также обратный осмос, концентрация сула под вакуумом, «кровопускание» и другие методы. Если же особенно перфекционистски настроенный производитель приходит к заключению, что его вино не дотягивает до требуемого уровня, он вообще не выпустит его на рынок под своей этикеткой. Так, в Петрюсе не производили вина в 1991 году, а в 1984-м сделали всего тысячу бутылок, в Шато Шеваль-Блан в 1991 году сделали только второе вино – Le Petit Cheval, в Шато д'Икем на протяжении второй половины XX века пропустили шесть урожаев: 1992, 1974, 1972, 1964, 1952, 1951 годов. Разумеется, есть и другая крайность: пералчивый и бездарный производитель может сделать посредственное вино даже в самый благоприятный год и никогда не откажется от возможности его продать, особенно если оно происходит с престижного виноградника, название которого на этикетке автоматически влечет за собой высокую цену.

Пора ответить на вопрос о том, в чем состоит практическая разница между винами плохих и хороших миллезимов. В апогее (в состоянии полной зрелости) вино очень хорошего миллезима отличается особым богатством, глубиной, сложностью и сбалансированностью, да и сам апогей длится гораздо дольше. Впрочем, у такого вина есть и два весомых недостатка, хотя и не имеющих отношения к его качеству. Первый: существенно, нередко в разы, более высокая рыночная цена. Второй: такому вину требуется гораздо более длительное время для достижения апогея. В случае же с вином посредственного миллезима минусы становятся плюсами. Да, возможно, такое вино и не достигнет масштабов и высот своего родившегося в исключительный год собрата. Но это вовсе не значит, что оно будет недостаточно хорошо само по себе. Плюсы же очевидны: более приемлемая цена и более быстрые сроки созревания в бутылке. Долго созревающее элитное вино «среднего» миллезима можно с удовольствием пить уже через несколько лет после сбора винограда, тогда как то же вино (с того же виноградника, от того же производителя и того же «паспортного» возраста) исключительного миллезима скорее всего еще будет находиться в младенческом возрасте. Необходимо только помнить, что, во-первых, сказанное относится именно к элитным и долго созревающим винам, а не ко всем винам вообще, и, во-вторых, жизнь вина «среднего» миллезима гораздо короче, спад у него начинается раньше и протекает быстрее. (Подробнее этот вопрос рассматривается в главе «Жизнь вина и сроки его созревания», а также в главах, посвященных винам конкретных регионов.)

---

# ТИПЫ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

---

**В**

о Франции существуют три основных типа производителей. К первому типу относятся винодельческие хозяйства, в большинстве своем семейные, использующие только собственный виноград, сами делающие вино

и разливающие его по бутылкам на месте. В Бордо такие хозяйства обычно именуются *château* (шато), в Бургундии и Эльзасе чаще используют слово *domaine* (домэн), на Юге Франции – в Провансе и Лангедоке – Руссийоне – нередко встречается диалектизм *mas* (мас), который является синонимом терминов «домэн» и «шато». На этикетках вин производителей этого типа нередко встречаются словосочетания *vigneron-récoltant* (виньерон-рекольтан) или *viticulteur-récoltant* (витикюльтер-рекольтан). Первые слова в этих словосочетаниях (*vigneron* и *viticulteur*) переводятся как «виноградарь» и в данном случае подразумевают также значение – «винодел»; второе (*récoltant*), уточняющее и усиливающее смысл первого, буквально означает: «тот, кто собирает урожай». Образованное от *récolte* (урожай), оно расшифровывается следующим образом: «виноградарь, сам производящий вино исключительно из собственного винограда и сам разливающий его по бутылкам». В Шампани производители этого типа указывают на этикетке нечто похожее: *récoltant-manipulant* (рекольтан-манипулан) или аббревиатуру этого выражения: *RM*. В Шампани этой ремарки достаточно, в других же винодельческих регионах о происхождении вина из определенного винодельческого хозяйства свидетельствуют надписи: *mis en bouteille au château*, *mis en bouteille au domaine* или *mis en bouteille au mas* – «разлито по бутылкам в винодельческом поместье (хозяйстве)». Иногда вместо *château*, *domaine* или *mas* стоит слово *propriété* («собственность», «собственное владение»), которое может означать также, что данное вино сделано кооперативом.

Ко второму типу производителей относятся негодантские дома – небольшие, средние, крупные и очень крупные компании, как семейные, так и акционерные общества, которые нередко владеют собственными виноградниками, но при этом покупают виноград или готовое вино в различных емкостях у владельцев виноградников. Произведенные на их винзаводах вина во Франции называют негодантскими (*vins de négociant*). Обычно эти производители представляют себя на этикетке как *négociant-éleveur* (негосьян-эльвёр), а в Шампани – *négociant-manipulant* (негосьян-манипулан), подчеркивая тем

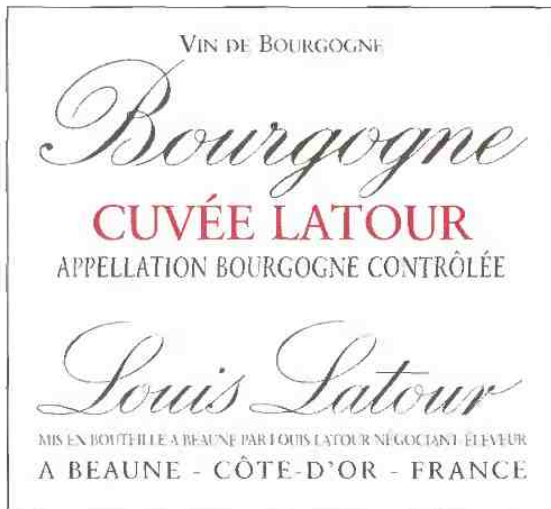


Этикетки вин из винодельческих поместий

самым, что они не просто негоданты (торговцы), но также и производители (*éleveur* буквально означает: «тот, кто выдерживает вино», но по сути это производитель; то же значение – производитель – в Шампани имеет и термин *manipulant*). Что же касается информации на этикетке о розливе вина, она чаще всего выглядит так: *mis en bouteille par* + название компании («разлито по бутылкам на винзаводе такой-то компании»), или *mis en bouteille dans nos caves* (то же значение), или *mis en bouteille dans la région de production* («разлито по бутылкам в регионе производства»). В Шампани эти надписи обычно не встречаются, так как там само собой разумеется, что указанный на этикетке производитель сделал вино и разлил его по бутылкам сам. Этого требует процесс производства шампанского, о котором рассказывается в главе «Шампань».

Нередко один и тот же производитель выступает и как владелец винодельческого хозяйства, и как негодант. Вино с собственных виноградников он продает под одной этикеткой, вино, произведенное им из купленных виноматериалов, – под другой. Бывает, что он выступает в роли «чистого» негоданта, т.е. продает готовое и бутилированное вино, сделанное его коллегами.

Третий тип производителей – кооперативы. Их особенно много на Юге, где исторически сложилось так, что в силу отрезанности от основных рынков сбыта, находившихся далеко на Севере, подавляющее число крестьян-виноградарей не имели возможности экспортировать свое вино и, не обладая средствами для строительства собственной винодельни, продавали виноград негодантам, пока наконец не начали кооперироваться. Формы кооперативов бывают разными. Иногда на общем винзаводе каждый кооператор винифицирует свое вино отдельно и продает его под собственной этикеткой. Иногда используется виноград всех кооператоров, и вино появляется на рынке под этикеткой кооператива. Часто кооперативы обозначают себя как *Cave coopérative N* («кооперативная винодельня N»), или *Les Vignerons* («виноградари/виноделы такие-то»), или *Les Vignerons (Viticulteurs) Réunis* («объединенные виноделы/виноградари») с последующим именем собственным (например, названием деревни).



Этикетка негосподантского вина



Этикетка вина от кооператора. Несмотря на слово «Château», это вино, происходящее с указанного виноградника, произведено на кооперативной винодельне

На этикетке произведенного кооперативом вина нередко встречаются надписи типа *mis en bouteille par les Vignerons N.* Впрочем, не все кооперативы прямо указывают свой статус на этикетке. Например, один кооператив в Шампани известен как *Mailly Grand cru* (название деревни и ее официальная категория). Пометка же *mis en bouteille à la propriété* может означать как кооперативное предприятие, так и винодельческое поместье. (Детальнее этот вопрос рассматривается в последующих главах, в частности в главе «Язык этикеток».)

Какой тип производителя предпочесть? На этот вопрос можно определенно ответить только применительно к региону Бордо. Поместий в Бордо тысячи, и они очень разные, но все лучшие вина производятся в винодельческих поместьях (шато). Объяснение этому явлению, которое возникло в силу особенностей исторического развития региона, дано в главе «Бордо». Конечно, сказанное не означает, что все вина из шато отличаются самым высоким качеством. Что же касается остальных винодельческих регионов Франции, сам по себе факт принадлежности производителя к тому или иному типу ничего не говорит о его классе. Среди всех трех типов производителей есть как выдающиеся, так и посредственные.



---

# БИОДИНАМИЗМ

В

конце XX века некоторые производители стали практиковать так называемый биодинамический метод, или биодинамизм (*biodynämie*), базирующийся на идее природосообразности и имеющий целью восстановление жизненной

силы виноградной лозы за счет «динамизации» почвы, истощенной и отравленной химическими удобрениями, пестицидами и гербицидами. Однако биодинамисты пошли дальше сторонников «экологически чистых» методов ведения сельского хозяйства. В основе их теории и практики – не просто отказ от «химии», а целый комплекс мер, направленных на максимальное следование природе. В основу положен принцип гармонии между землей, воздухом и космосом, предложенный австрийским ученым Рудольфом Штайнером (1861–1925). Последователи биодинамизма утверждают, что, следуя ритму природы и космоса, можно получить виноград, а значит, и вино, не только лучшего качества, с более сложными ароматами, но и особенно полно выражающее свой терруар. По мнению биодинамистов, применение химических удобрений, пестицидов и гербицидов привело к эрозии почвы и уничтожению многих микроорганизмов (амеб, грибов, бактерий), играющих важную роль в получении здорового винограда. Мало того: виноград, а значит, и вино, во многом утратили свои типичные, «терруарные» признаки – прежде всего ароматические, из-за чего возникла угроза самому понятию «сельскохозяйственной продукции контролируемого по происхождению наименования». Виноградная лоза стала слабой и подверженной множеству болезней, не известных ее диким сородичам. В том числе и потому, что ее корни утратили способность добывать пищу из земли и ждуют «кормежки» и химических «лекарств» от человека. Тем самым поставлено под угрозу и здоровье самого человека. Критикуя также механистический, «индустриальный» подход к виноделию и предание забвению опыта наших предков, лучше понимавших природные процессы, биодинамисты утверждают, что применение их методов позволяет укрепить здоровье лозы, которая начинает сама себя кормить и бороться с вредителями за счет собственных природных ресурсов. Тем самым возрождаются оригинальность сельскохозяйственного продукта и его уникальные качества. Клоны из питомников биодинамистами не приветствуются. Большое значение придается здоровью листьев, потому что это необходимо для хорошего фотосинтеза, который обеспечивает «терруарность» и «естественность» вина. Между

рядами лоз высаживают различные растения, чтобы, разлагаясь, они способствовали развитию микроорганизмов, которые поддерживают природный баланс. Попытки внедрить микроорганизмы из другого терруара, по мнению биодинамистов – убежденных противников механистического подхода, обречены на провал: чуждые данной экосистеме, они просто погибнут. Необходимо создать условия для того, чтобы их родила сама почва.

При проведении всех работ на винограднике учитывается положение звезд и планет, фазы Луны и время суток. Биодинамисты считают, что такая синхронизация усиливает эффективность их действий, поскольку все в мире существует благодаря энергетическим потокам, пронизывающим Вселенную, неотъемлемой составляющей которой является Земля, представляющая собой часть единого живого космического организма. Разве Луна, напоминают биодинамисты, не воздействует на приливы и отливы? Значит, она воздействует и на растения, а раз на них воздействует Луна, то влияют и планеты Солнечной системы, и далекие звезды. В связи с этим ежегодно публикуется календарь, в котором указаны даты и время суток, наиболее благоприятные для проведения тех или иных работ на винограднике. В качестве удобрения используют навоз, смешанный с другими органическими и неорганическими компонентами: виноградными выжимками, роговой мукой, толченой яичной скорлупой, кремнеземом, водорослями. Виноградники в гомеопатических дозах обрабатывают порошком из толченых корней и соком различных растений: ромашки, тысячелистника, шалфея, крапивы, валерианы, одуванчика. Применяют также измельченный в порошок кварц. Биодинамисты различают природные средства, полезные либо только для корней виноградной лозы, либо для ее листьев. В любом случае предпочтительнее, чтобы используемые растения были дикими, а не культивируемыми человеком. Животные, навоз которых применяют для компоста, не должны получать антибиотиков и других вредных добавок. Но и этого мало. Кормить их надо определенным образом, отбирая различные компоненты. Сами животные делятся по своей связи либо с землей (свинья), либо с водой (корова), либо с солнцем (лошадь, коза). Навоз, следовательно, необходимо подбирать в зависимости от нужного типа энергии: свиной – для корней лозы, коровий – для листьев. Конский навоз лучше подходит для виноградников, расположенных в прохладных северных регионах, поскольку лошадь аккумулирует энергию света и тепла.

Альтернативой пестицидам также служат естественные способы борьбы с вредителями. Например, для уничтожения вредных насекомых поступают следующим образом. От 20 до 30 мертвых вредителей сжигают, используя для поддержания огня исключительно древесную щепу, затем – в момент благоприятного положения планет – пепел распыляют на винограднике и притаптывают, чтобы его не унесло ветром. Иногда



*Лалу Биз-Леруа из Бургундии – убежденная сторонница биодинамизма и гений виноделия*

пепел предварительно смешивают с водой в определенной пропорции и определенным способом. Насекомые уходят или перестают размножаться. Аналогичным образом борются с сорняками. Их семена сжигают и в гомеопатических дозах (треть чайной ложки на 100 мл) обрабатывают полученным пеплом виноградник. Это, как считают биодинамисты, предотвращает размножение сорняков. Для борьбы с насекомыми и бактериями-вредителями часто используют других насекомых и бактерий – естественных врагов первых, а для уничтожения грызунов разводят хищных птиц. Из полезных насекомых ценятся божьи коровки. Разработаны и более хитроумные методы. Так, созданы феромоны, которые препятствуют размножению вредных насекомых, вызывая у представителей противоположных полов путаницу в идентификации испускаемых ими пахучих веществ. Для поддержания деятельности нужных микроорганизмов практикуют следующий способ. В день осеннего равноденствия набитый навозом бычий рог – притягивающий и аккумулялирующий энергию, по мнению биодинамистов, – закапывают в землю (один рог на один гектар виноградника). Через некоторое время его извлекают, смешивают содержимое с водой и в строго определенное время окрошают виноградник. Впрочем, точных инструкций члены клуба биодинамистов не получают. Каждый производитель действует в соответствии с условиями на своем винограднике. Главное – соблюдение определенных базовых принципов, в частности, отказ от химических удобрений, пестицидов и гербицидов и следование «биодинамическому календарю». При вишификации биодинамисты используют только природные дрожжи, поскольку сухие дрожжи приносят в вино чуждые ему элементы. Сегодня насчитывается примерно 300 видов дрожжевых культур, которые, как считают некоторые виноделы, искажают терруарный характер вина.

Помещение, где происходит выдержка, не должно быть построено из бетона. Желательно, чтобы оно было ориентировано определенным образом, с учетом магнитных силовых линий. Большое значение придается конфигурации помещений (сводчатые, а не плоские потолки), а также формам емкостей для брожения: они должны быть округлыми. Кубические формы ведут к потере космической энергии, округлые ее накапливают. «Жизнь – это энергия», – напоминают биодинамисты. И растения, и вино очень чутко улавливают эту энергию. Что же касается оклейки и фильтрации, отношение к ним адептов учения Рудольфа Штайнера более чем сдержанное.

Глава движения биодинамистов – замечательный производитель с берегов Луары Никола Жолу (Nicolas Joly), владелец выдающегося виноградника Coulée de Serrant и автор книги «Вино: от Неба к Земле» (*Le Vin du Ciel à la Terre*), в которой подробно изложены теория и практика биодинамизма. Среди официально присоединившихся к движению биодинамистов можно упомянуть таких производителей, как Domaine Leroy (Lalou Bize-Leroy), Domaine Leflaive, Domaine Trapet Père & Fils и Domaine A. et P. de Villaine из Бургундии, Château La Tour-Figeac из Сент-Эмильона в Бордо, De Sousa & Fils из Шампани, Domaine Marcel Deiss, Domaine Josmeyer, Domaine Ostertag, Domaine Zind-Humbrecht и Domaine Valentin Zusslin из Эльзаса, M. Chapoutier из Долины Роны, Domaine Gauby и Domaine Cazes из Руссийона. Элементы биодинамизма в большей или меньшей степени применяют и многие другие, формально не присоединившиеся к движению производители, например семья Муэкс (Moueix) из Помероля, в Бордо (владельцы Петрюса и ряда других винодельческих поместий).

В завершение необходимо отметить следующее.

1. Научного подтверждения теории биодинамизма пока нет.
2. Сам по себе факт принадлежности производителя к этому движению не гарантирует потребителю полное удовлетворение от вина (в частности, потому, что среди биодинамистов есть как выдающиеся, так и более ничем не примечательные производители).
3. Вина от биодинамистов – не стопроцентно натуральные. Хартия разрешает использование фунгицида – так называемой бордоской жидкости (*bouillie bordelaise*), которая представляет собой смесь медного ку-

пороса и известкового раствора, – для обработки виноградника один раз в сезон, а также внесение в сусло сернистого ангидрида ( $SO_2$ ), без которого вино быстро скиснет<sup>1</sup>.

4. «Слепые» дегустации обычных и биодинамических вин не выявили сколько-нибудь заметных различий между ними.

Небезынтересно также привести здесь мнение управляющего одним из великих поместий Бордо. На вопрос автора о том, практикуется ли в данном поместье биодинамизм, последовал ответ, что к этому методу надо присмотреться еще в течение двух-трех десятков лет, прежде чем его применять. Это показывает, с какой осторожностью многие выдающиеся производители подходят к радикальным изменениям во всем, что касается ухода за виноградником и винификации. Из чего, однако, не надо делать вывод, что они злоупотребляют пестицидами и гербицидами или применяют химические удобрения.

Поскольку теория и практика биодинамизма пока не имеют научного обоснования, нет и юридического регулирования всего, что связано с этим течением. Вот почему на этикетке биодинамических вин редко можно увидеть надпись «биодинамическое вино» (*vin biodynamique, vin issu de l'agriculture biodynamique*).

Не следует путать биодинамические вина с «органическими» или «экологически чистыми» (*vin issu de l'agriculture, или viticulture, biologique, vin issu de raisins cultivés en agrobiologie* и тем более – *la culture (или la lutte) raisonnée* – «обоснованная борьба», что означает просто использование гербицидов и пестицидов в минимальных количествах).



<sup>1</sup> Не следует, впрочем, преувеличивать воздействие того и другого на человека. Бордоская жидкость довольно быстро разлагается в почве, а сернистый ангидрид добавляют в ничтожных количествах, и со временем он выдыхается.



---

# ВИННЫЕ БУТЫЛКИ И ПРОБКИ

---

**В**

соответствии со сложившимися традициями в каждом элитном винодельческом регионе Франции существуют свои «классические» типы бутылок для вин АОС. Это касается как формы бутылки, так и цвета стекла. Традиция

разливать вино в классическую для своего региона бутылку настолько укоренилась, что в пору говорить о неписаном законе (писанный существует только для Эльзаса). Общим для всех регионов является цвет стекла. Для красных и белых сухих вин – различные оттенки зеленого или желтовато-коричневого. Для розовых и натурально сладких белых вин обычно используют бутылки из бесцветного стекла. Необычный цвет стекла (например, красный или синий) и слишком нетрадиционная форма бутылки – практически безошибочные признаки вина невысокого класса.

Рассмотрим основные типы бутылок для вин АОС.

Бордоская бутылка имеет цилиндрическую форму, высокие плечики и углубленное доньшко. Существуют две основные разновидности такой бутылки: «тяжелая» – для элитных вин, «легкая» – для более скромных (она действительно легче, чуть ниже и отличается менее углубленным доньшком). Некоторые бордоские бутылки немного шире в плечиках, как в старину. Для них, как правило, характерно и более значительное углубление доньшка. Вариацией этой формы является бутылка, используемая в Шато О-Брион. Стекло зеленое или бесцветное. Регионы распространения: Бордо, Юго-Запад, Лангедок – Руссийон, частично – Прованс и Корсика. На Средиземноморском побережье Франции нередко используют разновидность бордоской бутылки, которую обычно называют «итальянкой» – возможно, из-за ее большой популярности в Италии. Она заметно выше классической, имеет более крутые плечики и отличается удлиненным горлышком. Цвет стекла зеленый или коричневый.

Для бургундской бутылки типичны покатые плечики и цвет опавших листьев (т.е. зеленовато-желтоватый). Как и бордоская, она имеет углубление в доньшке. Основные регионы распространения: Бургундия, Долина Роны, Долина Луары, частично – Лангедок – Руссийон, Савойя и Корсика.

«Эльзасская флейта», она же рейнская бутылка, – высокая и узкая, как правило, без углубления в доньшке. Цвет – чаще всего зеленый, иногда коричневый. Розовые вина из Пино Нуара обычно продают в бутылках из бесцветного стекла.

Ронская бутылка – довольно приземистая, с выраженным переходом от плечиков к горлышку. Впрочем, большинство виноделов Долины Роны предпочитает классическую «бургундку». Используются и другие типы бутылок, в частности, в АОС Châteauneuf-du-Pape.

«Вероника» похожа на «эльзасскую флейту» – точнее, она представляет собой нечто среднее между эльзасской и бургундской бутылками. Распространена в некоторых областях Долины Луары (Мюскаде, ряде АОС, где производятся розовые вина), Долины Роны (Кондриё, Шато-Грийе, Тавель), в Савойе (наряду с бургундской) и в некоторых районах Лангедока – Руссийона (Picpoul de Pinet). Производители Мюскаде и Анжу на Луаре именуют ее по названию своих областей («мюскаде» и «анжу»).

Всем известна бутылка для шампанского, поэтому описывать ее нет нужды. Она используется не только для шампанского, но и для других игристых вин – в самой же Шампани существуют ее разновидности, основные из которых показаны на рисунке.

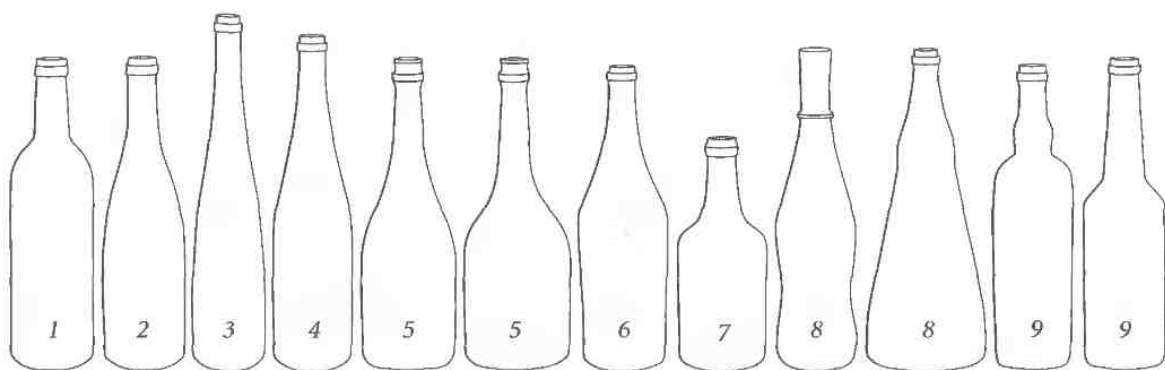
В маленькой области Жюра на востоке Франции есть своя традиционная, немного сужающаяся книзу бутылка, которую так и называют: «жюра́». Она похожа на бутылку, в которую разливают шато о-брион. Используют также «клавлен» – приземистую «пузатую» бутылку объемом 0,62 л, типичную для особого типа вина (*vin jaune*), который описывается в соответствующей главе. Производители натурально сладких *vins de paille* обычно разливают свою продукцию в так называемые половинки (375 мл) типа «жюра́» либо в очень узкие цилиндрические бутылки.

В Провансе, помимо бордоской бутылки и ее разновидности – «итальянки», популярна «амфора», или «кедя». Реже можно встретить конусообразную бутылку.

Для некоторых крепленых вин Руссийона характерны бутылки, похожие на те, в которых продают портвейн.

Разумеется, встречаются вариации перечисленных выше форм бутылок, но хорошие производители не позволяют себе слишком большие отступления от основного образца.

Следует отметить, что в самых знаменитых регионах с укоренившейся репутацией (Бордо, Бургундия, Шампани, Эльзас) традиция использовать свою классическую бутылку особенно сильна. В регионах же, где до недавнего времени было качественное отставание, наблюдается некоторый эклектизм.



1. Бордоская бутылка (la bordelaise, она же frontignan)

2. Бургундская бутылка (la bourguignonne)

3. Рейнская бутылка, она же «эльзасская флейта» (la flûte d'Alsace)

4. «Вероника» (la veronique), она же «анжу» (anjou), она же «мюскаде» (muscadet)

5. Два типа бутылок для шампанского (la champenoise)

6. «Жюра́» (jura)

7. «Клавлен» (clavelin)

8. Прованские бутылки

9. Бутылки, используемые для некоторых крепленых вин Руссийона

Это, в частности, типично для Прованса и Лангедока – Руссийона. Однако хотя там и распространены бутылки разных типов, все они относятся к классическим. Это касается и тех районов Юга Франции, где используют свои типы бутылок, например «гайякскую» в АОС Gaillac (Гайяк).

Объем бутылки варьируется от 187–200 мл до 15 л и более. Чемпион по количеству бутылок разных объемов – Шампань. Второе место занимает Бордо. Многие бутылки определенных объемов имеют свои названия, которые могут не совпадать в разных регионах. Так, бутылка объемом 3 л в Бордо называется «двойной магнум», а в Шампани – «жеробоам» («иеровоам»). Вторым названием в Бордо обозначают бутылку объемом 4,5 л, которая в Шампани именуется «ровоам». Шестилитровая бутылка известна в Бордо как «империял», а в Шампани – «мафусаил». Однако независимо от объема бутылки ее форма остается классической для своего региона.

Французская традиция оказала влияние и на виноделов Нового Света, где вина из бордоских сортов часто продают в бутылках бордоского типа, а вина из бургундских сортов – в типично бургундских бутылках.

Практически для всех бутылок характерно наличие «кольца» (*bague*) – утолщения в верхней части горлышка. «Кольцо» необходимо для того, чтобы стекло не треснуло в момент укупоривания бутылки пробкой.

Горлышко бутылки почти всегда защищено капсулой. В наши дни капсулы изготавливают из алюминиевой или оловянной фольги. Для недорогих вин нередко используют пластиковые капсулы, для очень старых бутылок прежде были в ходу сургуч и свинцовые капсулы. Впрочем, пристрастие к сургучу осталось у отдельных виноделов и сегодня. Ни один из этих типов капсул не обеспечивает стопроцентной герметичности. Их главное назначение – защитить горлышко бутылки от пыли, а пробку от мышей. Капсулы из фольги служат также дополнительным средством идентификации вина и защиты от подделок, поскольку на них обычно указано имя производителя и нередко нанесена какая-нибудь эмблема или рисунок. Если вино предназначено для внутреннего рынка, сверху на капсулу наклеивают круглую зеленую акцизную марку.

Для вин АОС используют преимущественно цельнонатуральные корковые пробки, которые подразделяются на семь классов. Стоимость пробки высшего класса достигает одного евро. По ее качеству можно судить об уровне производителя. Хороший производитель никогда не экономит на пробках. Элитные вина укупоривают длинными – от 45 до 54 мм – тщательно обработанными пробками, без трещин и выбоин. Важны и размеры пор: чем они меньше, тем лучше. Короткая пробка говорит о том, что содержимое бутылки не предназначено для сколько-нибудь длительной выдержки в погребе.

Основной поставщик корковых пробок – Португалия, обеспечивающая свыше 50% мирового производства. Пробковый дуб (*quercus suber*) растет также в странах Западного Средиземноморья: в Испании, южной части Франции, южной и островной Италии, Марокко, Алжире и Тунисе. Однако именно в Португалии для него существуют особенно благоприятные природные условия. Кору португальского дуба можно снимать каждые девять лет, тогда как в других странах время ее полного восстановления составляет 10–15 лет. Качество пробок варьируется не только от страны к стране, но и от дерева к дереву – в зависимости от его возраста и других особенностей. Первое снятие коры происходит, когда дуб достигает возраста 15 лет, но пробки высшего качества получают лишь после пятого снятия. Продолжительность жизни пробкового дуба – от 100 до 200 лет.

Сняв кору, ее сушат под открытым небом от шести месяцев до двух с лишним лет, затем примерно час кипятят и спустя две-три недели нарезают пробки. После финальной обработки и полировки готовые пробки запечатывают в герметичные, наполненные углекислым газом пластиковые пакеты.

Для укупорки вин АОС не запрещены и другие типы пробок: прессованные, синтетические, заворачивающиеся металлические. Первые два типа, как уже выяснилось, подходят только для простого

и недорогого вина, предназначенного для быстрого потребления. Прессованных пробок, которые изготавливают из отходов пробкового производства, надолго не хватает, а синтетические с течением времени начинают оказывать на вино негативное воздействие. Металлические закручивающиеся средства укупорки становятся все популярнее, однако для элитных французских вин пока применяются лишь экспериментально. Вынести окончательное суждение об их качествах можно будет лишь через много лет, когда станет ясно, как они сказываются на эволюции вина. Сегодня же натуральная корковая пробка остается оптимальным средством укупорки элитного вина благодаря уникальному комплексу достоинств: она эластична, не горюча, химически нейтральна, почти не подвержена гниению, обладает хорошей пористостью, низкой электро- и теплопроводностью и обеспечивает необходимую герметичность. Благодаря крошечным присоскам, которые образуются при разрезании микропор в процессе ее изготовления, корковая пробка надежно присоединяется к стеклу и прочно сидит в бутылке, но при этом достаточно легко извлекается штопором. (О некоторых других особенностях пробки, а также о ее эффектах см. в главах «На что обращать внимание при покупке вина» и «Дегустация».)

Пробки хороших вин практически всегда имеют маркировку (миллезим, имя производителя и др.). В маловероятном случае расхождения данных на пробке и этикетке верить надо тому, что написано на пробке.

Подведем итог. В отличие от других напитков элитное французское вино всегда продается в традиционной бутылке со скромной этикеткой. Серьезные производители не стремятся произвести впечатление на покупателя дешевыми внешними эффектами. Содержимое бутылки должно говорить само за себя. И платить потребитель должен именно за содержимое, а не за тару. Элитное вино – это классика. Поневоле напрашивается следующее сравнение. Если вы пришли в прославленный концертный зал послушать классическую музыку, то вправе ожидать, что солист и оркестранты выйдут на сцену в одежде строгого стиля, а не в перьях и кожаных штанах с цепями. Стремление поразить публику своим внешним видом характерно для поп-звезд. Настоящему артисту не пристало отвлекать внимание слушателей от главного – музыки. Такая аналогия не случайна. Уже давно подмечено, что элитное вино ассоциируется с классической музыкой, изобразительным искусством и поэзией. Разве Пушкин восхвалял в своих стихах пиво?



Пробки элитных вин и – для сравнения – пробка ординарного вина (вверху справа)



---

# ТИПЫ ФРАНЦУЗСКИХ ВИН И ИХ ОФИЦИАЛЬ- НЫЕ КЛАССИФИКАЦИИ

**В**ина различаются по происхождению, сортам винограда, цвету, содержанию сахара, отсутствию или наличию углекислого газа (тихие или игристые) и, конечно, по стилям и классам. Принципиальное значение имеет характер выдержки (дубовые бочки или нейтральные емкости). Вина, сделанные из одного сорта винограда, называются «сортовыми» – по-французски *vins de cépage* (ван де сепаж) или *monocépage* (моносепаж). Ассамбляжи – *vins d'assemblage* (ван д'ассамбляж) – представляют собой смесь вин из разных сортов винограда (напомним читателю, что термин «купаж» не используется в отношении французских вин и бренди высших категорий). До недавнего времени производителям большинства элитных винодельческих регионов было запрещено указывать на этикетке название сортов винограда (примат терруара). В тех же случаях, когда это было позволено, моносепажными считались только вина, произведенные из одного-единственного сорта. В 2005 году для производителей сделали некоторые послабления. Во многих винодельческих районах теперь разрешено считать сортовыми вина, в которых один сорт составляет не менее 85%, и можно указывать названия сортов винограда на этикетке ассамбляжного вина.

Абсолютное большинство французских вин – натуральные, но есть и крепленые, которые производят путем добавления винного спирта в сусло во время брожения. Первенство по общему объему производства принадлежит красным сухим натуральным (не крепленным) винам. Среди белых преобладают сухие натуральные, но есть также полусухие и натурально сладкие (десертные). Натуральные розовые вина делают во всех регионах Франции, но основные их производители – Прованс, Долина Луары и Долина Роны. По определению среди розовых вин нет выдающихся и тем более – великих (исключением может быть розовое шампанское). Независимо от степени окраса они определяются как легкие и предназначены для быстрого потребления. Как правило, розовые вина сухие, но в Долине Луары можно найти и натурально полусладкие.

Игристые вина помимо Шампани производят еще в нескольких регионах, но котируются они в целом не так высоко, как шампанское. Французские законы, как и законы Евросоюза, запрещают назы-

вать их шампанским. Если эти вина происходят не из Шампани, но сделаны традиционным, или классическим (шампанским), методом в официально признанном ценным винодельческом регионе, они часто обозначаются термином *crémant* (креман). На этикетке это отображается следующим образом: *Crémant de* плюс название винодельческого региона (например, *Crémant de Bourgogne*).

Типов игристых вин довольно много: очень сухие, сухие, полусухие, полусладкие и сладкие; ассамбляжные и сортовые; белые, розовые и (очень редко) красные; сделанные из винограда одного или нескольких урожаев (миллезимные и немиллезимные); содержащие большее или меньшее количество углекислого газа (давление в бутылке от 2,5 до 6 атм). Игристые вина с невысоким содержанием углекислого газа (давление до 2,5 атм) именуются *pétillant* (петийан). Однако классический метод – не единственный, которым получают высококачественные игристые вина. Применяют и так называемый дедовский, или сельский, метод (*méthode ancestrale*, он же *méthode rurale*), который, впрочем, тоже определяется как «бутылочный» (см. с. 235). Более расплывчатый термин *mousseux* (муссэ) часто используется для луарских вин, сделанных классическим (шампанским) методом.

Игристые вина низших категорий производят более простыми и дешевыми способами. Один из них называется *резервуарным* (*méthode de la cuve close*, или *procédé Charmat*) и заключается в том, что второе спиртовое брожение проводят не в бутылке, а в большой герметичной емкости. Другой способ еще проще и дешевле: добавление углекислого газа в ординарное тихое вино.

Существует также особая категория игристых вин, которые лишь условно можно назвать таковыми. Содержание в них углекислого газа настолько незначительно, что их продают в обычных бутылках, а не в бутылках шампанского типа. Такие вина определяют как *perlant* (перлан) или *perlé* (перле). Легкая игристость достигается благодаря тому, что вино разливают по бутылкам, когда яблочно-молочное брожение, в ходе которого образуется углекислый газ, еще не завершилось.

Сладкие крепленые вина (*vins doux naturels – VDN*) производят лишь в нескольких южных регионах страны – главным образом в Лангедоке – Руссильоне. Они бывают всех типов: красные, розовые и белые, выдержанные как в окисляющей, так и в раскисляющей среде, сделанные из винограда одного или нескольких урожаев. Что же касается так называемых *vins de liqueur* (VDL), или мистелей (*mistelles*), их к винам обычно вообще не относят. Тем не менее для полноты картины они представлены в главе «Крепленые вина и мистели».

Натурально сладких красных вин высших категорий во Франции не производят (среди *vins de pays* и *vins de table* они встречаются). Это связано с тем, что сахар очень плохо сочетается с танинами, содержание которых в элитном красном вине обычно достаточно велико. По схожей причине – плохое сочетание танинов с углекислым газом и кислотами, которых в игристом вине должно быть больше, чем в тихом, – крайне редко встречаются красные игристые вина высшей категории. Такие раритеты, сделанные традиционным, или классическим (шампанским), методом, можно найти в Бургундии (АОС Bourgogne mousseux) и Долине Луары. Есть удачные образцы (в частности, у известного производителя Bouvet-Ladubay), что связано с невысоким содержанием в них танинов. Но это исключения из правила. Красные игристые вина низших категорий, конечно, не делают дорогостоящим традиционным методом.

Вина делятся также на легкие и «полнотельные» (насыщенные), предназначенные либо для быстрого потребления (божоле и особенно молодое божоле), либо для очень длительной выдержки в погребе (элитные вина Бордо, Бургундии, Долины Роны и др.). Различаются они и по характеру доминирующих ароматов (цветочные, фруктовые, растительные, пряные, минеральные и т.д.).

Особенности производства тех или иных типов вин зависят от региона. На севере Франции делают преимущественно сортовые, чаще всего белые сухие, вина. На юге преобладают красные вина, произведенные методом ассамбляжа. Стилистическое же и качественное разнообразие вин даже одного типа огромно.

Приведем для сведения читателей некоторые статистические данные – округленные, поскольку производство вина каждый год то увеличивается, то падает в зависимости от погодных условий и конъюнктуры мирового рынка.

Общая площадь французских виноградников составляет почти 900 тыс. гектаров, с которых получают приблизительно 50 млн. гектолитров вина. По количеству производимых вин Франция делит первое место с Италией. На каждую из этих стран приходится без малого четверть мирового производства. По потреблению вина на душу населения Франция занимает первое место, немного опережая Италию, а по доходам от экспорта (7–8 млрд. евро) и доле элитных вин лидирует с большим отрывом.

За последние два десятилетия наметилась общемировая тенденция уменьшения спроса на обычные вина (*vins de table*) и соответственно снижения их производства. Падает и общее потребление вина на душу населения в традиционных винодельческих странах, в том числе во Франции. И хотя, как вытекает из статистических данных, сегодня французы пьют меньше, но лучше, потреблению ими элитных вин препятствуют серьезные ограничения – не в последнюю очередь финансовые. Рост цен на высококачественные вина опережает рост цен на другие товары. Причина проста: число богатых людей в мире увеличивается, площадь же элитных виноградников и урожайность на них – нет. Неудивительно, что цены на лучшие французские вина достигают сегодня нескольких сотен, а порой и нескольких тысяч евро за бутылку<sup>1</sup>.

Среди других причин падения спроса на вино во Франции упоминают изменение образа жизни, перехлесты в антиалкогольной пропаганде и ужесточение наказания для водителей, позволивших себе выпить за обедом или ужином больше двух бокалов сухого вина.

Официальная классификация французских вин основана на происхождении винограда, из которого они сделаны. Иными словами, вина классифицированы в зависимости от степени ценности своего винодельческого района (терруара), но, конечно, при условии, что они соответствуют всем требованиям, которые установлены для данного района. Французские законы и правительственные указы, определяющие границы этих районов, их категории, сорта винограда и прочее, – самые детализированные и строгие в мире, а контроль за качеством вина – самый придирчивый.

Система официальных классификаций достаточно сложна и кому-то может показаться архаичной. Ее нередко подвергают критике. Конечно, эта система несовершенна и грешит неизбежной схематичностью (идеальная классификация в такой специфической области, как виноградарство и виноделие, невозможна), однако она доказала свою эффективность на практике. Недаром Италия и Испания взяли за образец именно французскую систему общенациональной классификации. Различные ее элементы заимствуют и некоторые другие винодельческие страны. Что же касается самой Франции, там периодически возникает дискуссия о целесообразности пересмотра всей системы, но власти пока ограничиваются лишь отдельными корректировками.

На сегодняшний день во Франции действуют две не связанные друг с другом системы классификации. Одна – единая общенациональная, состоящая из четырех категорий. Другая – региональная, которую лишь условно можно назвать «системой», – образована несколькими разными, никак не соотносящимися между собой классификациями, которые имеют силу только в отдельных винодельческих районах. Это объясняется особенностями каждой провинции и значительными промежутками времени между введением классификации в разных районах. Хронологически одни региональные классификации предшествовали общенациональной, другие появились уже после ее проведения. Фор-

<sup>1</sup> Имеются в виду цены на вина недавних урожаев. Самым высоким спросом на мировом рынке пользуются натуральные красные сухие вина. Вот почему, несмотря на более высокую себестоимость сотернов, их рыночная цена в среднем существенно ниже.

мально региональные классификации совершенно автономны, но по сути они иерархически выше. Можно сформулировать это так: каждая региональная классификация представляет собой как бы «надстройку» общенациональной (общефранцузской), «ее второй этаж». Правда, далеко не во всех регионах существуют свои локальные официальные классификации. Это связано не с отсутствием достойных терруаров (например, в Долине Роны или Долине Луары): проведению региональных классификаций противятся местные виноделы, мотивируя свое несогласие тем, что создание дополнительной официальной иерархии виноградников внесет раскол в их ряды, породит обиды и помешает бизнесу.

Более подробную историю появления некоторых региональных классификаций читатель найдет в других главах, здесь же необходимо бросить взгляд на ситуацию в целом.

Первая официальная классификация винодельческих поместий (шато), сохраняющаяся почти в неизменном виде и поныне, была введена в 1855 году в Бордо. Шесть лет спустя, в 1861 году, последовала классификация лучших виноградников бургундской области Кот д'Ор. Общенациональная классификация винодельческих районов началась в 1935 году и не завершена по сей день, поскольку ничто не стоит на месте: совершенствуется технология, появляются новые виноградники, изменяется экономическая конъюнктура, необычайно динамично развивается высококачественное виноделие в южных регионах страны, которые еще в недавнем прошлом не пользовались в общем и целом особенно хорошей репутацией. Были пересмотрены и дополнены отдельные региональные классификации и введены несколько новых. По состоянию на сегодняшний день в трех регионах – Бордо, Бургундии и Эльзасе – действуют официальные локальные классификации виноградников, причем в Бордо и Бургундии они распространяются не на все входящие в эти регионы территории. В Шампани классифицированы не виноградники, а целые винодельческие районы (деревни, или коммуны). Правда, недавно эта классификация была частично отменена. Специфическая классификация винодельческих поместий есть в Провансе. В одном случае (район Баньюльс в Руссийоне) классификация связана не с особо выделенным терруаром, а с сортовым составом вина и характером его выдержки. Некоторые классификации пересмотру не подлежат, другие (крю буржуа в Медоке) неоднократно менялись, и дальнейшая их судьба не вполне ясна, третьи (в Сент-Эмильоне) подразумевают обязательный пересмотр каждые десять лет, четвертые (в Бургундии и Эльзасе) время от времени только дополняются.

Основной же, базовой, классификацией является общенациональная. Причин для ее введения в 1935 году было несколько. Отметим две главные.

Виноградарство и виноделие всегда играли во французской цивилизации особую роль – как экономическую, так и культурную. Индустриализация страны, развитие науки и передовых технологий, выдвинувшие Францию в число мировых лидеров, не помешали ей остаться одной из крупнейших сельскохозяйственных держав. Производство вина и связанные с ним сферы деятельности обеспечивают работой множество французов и приносят немалый доход казне. Вино сохраняет свои позиции и как чисто культурное явление. Принятие всеобъемлющего пакета законов по виноделию и создание высокоэффективных контролирующих органов – как государственных, так и общественных – стали признаком этих реалий, логичным итогом всего предшествующего развития.

Вторую причину можно кратко определить поговоркой: «Не было бы счастья, да несчастье помогло». Во второй половине XIX века на Францию обрушилась эпидемия филлоксеры (*phylloxera vastatrix*) – тли, случайно завезенной в Европу из Северной Америки. На протяжении ряда лет филлоксера один за другим уничтожила большинство виноградников. Катастрофа была тем страшнее, что это пожирающее корни виноградной лозы насекомое распространялось довольно медленно, поэтому масштабы ущерба стали очевидны не сразу. И что еще хуже, испробованные средства борьбы не помогали. В стране разразился тяжелейший кризис. В конце концов выход все же был найден: подвой (*greffage*). Французские сорта винограда привили к корням дикой североамериканской лозы, относящейся преи-



мощественно к видам *vitis riparia* и *vitis rupestris*. Ее корни защищены более толстой корой, которую филлоксеры прогрызть не может. Как тогда говорили, лекарство пришло оттуда же, откуда и болезнь. Однако предстояло решить еще одну порожденную филлоксерой проблему. Резкое падение производства вин и бренди привело к появлению на рынке множества фальсифицированных спиртных напитков. Над знаменитыми винодельческими районами нависла угроза потери идентичности. Надо отдать должное французским властям: они предприняли энергичные и эффективные меры борьбы с мошенничеством. Апогеем этой борьбы стала начавшаяся в 1935 году общенациональная классификация лучших винодельческих районов страны. На вооружение была взята формулировка *appellation d'origine contrôlée* (АОС или АС) – «наименование, контролируемое по происхождению». Вокруг этого понятия выкристаллизовалась стройная и логичная система классификации, со временем дополненная другими категориями. Попутно были запрещены гибриды (результат скрещивания сортов вида *vitis vinifera* с разновидностями дикой американской лозы), выведенные в попытке борьбы с филлоксерой, но не способные давать качественные вина.

В настоящее время общенациональная классификация охватывает все без исключения винодельческие районы Франции: любое вино, произведенное на территории страны, обязательно должно принадлежать к одной из четырех официальных категорий.

#### Единая общенациональная классификация

1. *Appellation d'origine contrôlée* (АОС или АС) – апелласьон д'орижн контроле. Вино (винодельческий район) высшего качества первой категории.
2. *Appellation d'origine – vin délimité de qualité supérieure* (AOVDQS) – вэн делимитэ де калитэ сюперьёр. Вино (винодельческий район) высшего качества второй категории.
3. *Vin de pays* (VDP) – вэн де пэй. Столовое вино с указанием на этикетке места происхождения винограда.
4. *Vin de table* (VDT) – вэн де табль. Столовое вино без указания на этикетке места происхождения винограда.

Районы АОС занимают в общей сложности 57% всей площади виноградников страны, но из-за низкой урожайности в них производят только 44% общего объема вина. Еще 32% делают в районах VDP. Вина AOVDQS составляют лишь около 1%. Остальное приходится на VDT.

Начнем с низшей категории: *vin de table*. Прежде всего необходимо определиться с самим понятием «столовое вино». Оно возникло задолго до появления приведенной выше классификации и означало «натуральное сухое вино». Слово «столовое» употребляли потому, что такое вино ставили на стол за обедом или ужином. Оно было неотъемлемой частью трапезы во времена, когда других напитков не существовало, а вода была опасной из-за отсутствия очистных сооружений. Традиция ежедневного потребления вина была связана и с достаточно скудным рационом беднейшей части французского общества. Вино

восполняло недостаток витаминов и микроэлементов, да и его польза для пищеварения была подмечена еще в древнейшие времена. Сегодня сухие натуральные вина тоже пьют за едой, а не отдельно от нее, но словосочетание «столовое вино» стало означать низшую категорию вина. Читателю, однако, следует иметь в виду, что в англоязычных странах понятие *table wine* по-прежнему нередко используется в старом значении, поэтому в винной литературе на английском языке оно, в зависимости от контекста, может означать либо «столовое вино» как категорию, либо «сухое натуральное вино» без какой-либо связи с категорией. Во втором значении *pinot-margot* или *petrus* тоже определяются как «столовые» вина (*table wines*). Од-



нако называть их так во Франции нельзя – они относятся к совсем другой, высшей категории и типологически определяются как *vins secs* (сухие натуральные вина)<sup>1</sup>, а не *vins de table*.

В современной Франции второе словосочетание подразумевает ординарное вино, произведенное из винограда, который выращен в благоприятном, но не ценном районе и требования к которому минимальны. Более того: название района происхождения винограда писать на этикетке запрещено – так же как и год сбора урожая (миллезим). Это единственная категория французских вин, которые можно охарактеризовать как «анонимные», во всяком случае, для потребителя – властям их происхождение, конечно, известно. Очень часто *vin de table* (VDT) получают путем смешивания виноматериалов разных областей и даже разных стран Евросоюза (в данном случае уместнее термин «купаж», а не «ассамбляж»). Если такое вино сделано из винограда, выращенного исключительно на территории Франции, на этикетке можно написать *vin de table de France* или *vin de table français* («французское столовое вино» (ср. с немецкими *Tafelwein* и *Deutscher Tafelwein*). Вина этой категории вовсе не обязательно должны быть сухими. Среди них встречаются и сладкие.

Официальные требования к VDT минимальны. Гарантируются только доброкачественность и, естественно, соответствие понятию «вино». Цены на VDT невысоки. На этикетке обязательно должны быть указаны производитель и его юридический адрес, содержание спирта, объем бутылки и регистрационный номер партии, а для вин, предназначенных на экспорт, – страна-производитель. Упоминание на этикетке официальной категории – *vin de table* – также обязательно, хотя на практике иногда отсутствует. Для выдержки в погребе VDT не предназначены. Спрос на них сокращается, производство падает.

Иначе обстоит дело с винами третьей категории: *vin de pays* (VDP). Это определение часто неточно переводят как «местное вино». Формулировка непонятная и вносящая путаницу: ведь любое вино первых двух категорий тоже происходит из определенной «местности». Лучше прибегнуть к французской расшифровке этого понятия: «Столовое вино с указанием (на этикетке) места происхождения винограда». Такая формулировка точно проясняет суть дела: *vin de pays* в отличие от *vin de table* не анонимно, а всегда имеет «прописку» в определенном – и, конечно, только французском – винодельческом районе, который официально признан более ценным, чем тот, где выращивают виноград для *vin de table*.

Естественно, происходить оно может только с тех территорий, которые фигурируют в соответствующем государственном кадастре. Официальные требования к производителям вин этой категории более строгие, хотя и не столь строгие, как к производителям АОС. Вэн де пэи должны удовлетворять следующим основным критериям: происходить исключительно из указанного на этикетке района, быть произведенными из разрешенных сортов винограда по определенной технологии и получить добро (агреман) от официальной комиссии дегустаторов. Кроме того, проведенный в уполномоченной лаборатории химический анализ должен подтвердить соответствие вина установленным нормам содержания спирта, сернистого ангидрида и летучих кислот.

Основная масса VDP – скромные, недорогие, предназначенные для достаточно быстрого потребления вина. Однако уровень их в целом заметно выше, чем уровень VDT. Конечно, многое зависит от



<sup>1</sup> Все сухие вина во Франции – натуральные. Крепленые вина бывают только сладкими.

производителя. Последнее надо подчеркнуть особо. С недавнего времени в средиземноморских регионах Франции появились высококлассные и дорогие *vins de pays*, пользующиеся повышенным спросом у знатоков. Что это за вина и чем вызвано их появление, объясняется чуть ниже. Здесь же необходимо отметить, что требования к языку этикеток *vэн де пэи* – те же, что и для *vэн де табль*, но за одним существенным исключением. Указана другая категория и район происхождения винограда, по схеме: *vin de pays* плюс географическое название. Например, *vin de pays du Gers*. Потребителю тем самым гарантируется, что виноград на сто процентов происходит только с указанной территории – в данном случае из департамента Жерс в Гаскони.

Все VDP разделены на три уровня: происходящие из большого региона, что определяется как *dénomination régionale* (договоримся, что под «регионом» здесь и далее подразумевается самая крупная территориальная винодельческая единица, как это принято во Франции), зоны (*dénomination de zone*) или департамента<sup>1</sup> (*dénomination départementale*).

На сегодня производители 54 департаментов, 94 зон и 6 регионов имеют право – при соблюдении всех требований закона – писать на этикетке своего вина название места происхождения винограда. Естественно, эти названия не совпадают с названиями винодельческих районов высших категорий – АОС и АОVDQS, – хотя территориально нередко с ними пересекаются. Вряд ли есть нужда перечислять здесь все департаменты и зоны производства VDP. Ограничимся коротким списком регионов:

- *vin de pays d'Oc* (*vэн де пэи д'Ок*): провинции Лангедок и Руссийон, где производят большинство вин этой категории;
- *vin de pays du Comté Tolosan* (*vэн де пэи дю Комтэ Толосан*): вся юго-западная часть страны;
- *vin de pays du Val de Loire* (*vэн де пэи дю Валь де Луар*)<sup>2</sup>: бассейн реки Луары;
- *vin de pays des Comtés Rhodaniens* (*vэн де пэи де Комтэ Роданьён*): значительная территория на востоке страны;
- *vin de pays Portes de la Méditerranée* (*vэн де пэи Порт де ля Медитэранэ*): весь юго-восток страны, включающий в том числе Прованс и Корсику).

Введенные в 2006–2007 годах наименования *vin de pays de l'Atlantique* (*vэн де пэи де л'Атлантик*, распространяющиеся на регионы Бордо и Коньяк), *vin de pays des Gaules* (*vэн де пэи де Голь*, куда входит, в частности, область Божоле) и *vin de pays des Vignobles de France* (*vэн де пэи де Виньобль де Франс*, охватывающее все районы VDP страны) не утверждены Евросоюзом из-за несоответствия понятию «терруар». Образование этих наименований подвергают критике многие виноделы и независимые эксперты.

Контроль за производством VDP осуществляет ONIVINS, в 2005 году преобразованная и переименованная в VINIFLHOR.

Вторая категория – *Appellation d'origine – vin délimité de qualité supérieure* (АОVDQS) – промежуточная между VDP и АОС. Она присвоена винодельческим районам, признанным государством более ценными, чем VDP, но не настолько ценными, как АОС. Это своего рода кандидаты на получение высшей категории. Общий объем производства вин АОVDQS незначителен и медленно уменьшается, потому что время от времени тот или иной район этой категории повышается до АОС. Происходит это после длительного и всестороннего рассмотрения вопроса. Если в конце концов он решается положительно, выходит правительственный указ (*décret*) о присвоении апелласьона. За последние годы во Франции появились несколько таких свежеиспеченных АОС. Правда, начали поговаривать о некоторой девальвации самого

<sup>1</sup> Департамент – сравнительно небольшая административная территориальная единица.

<sup>2</sup> До 2007 года – *vin de pays du Jardin de la France* (*vэн де пэи дю Жардэн де ля Франс*).

понятия АОС, так как общая площадь удостоенных этой категории районов превысила половину винодельческой территории страны. Появились даже предложения о создании новой суперкатегории – *appellation d'origine contrôlée d'excellence*, однако пока не известно, будет ли это когда-нибудь реализовано (равно как и призывы упразднить категорию AOCVDQS).

Производителям всех перечисленных выше категорий вин запрещено писать на этикетке слово *château*.

*Appellation d'origine contrôlée*, или АОС, обычно переводят на русский язык как «наименование, контролируемое по происхождению» (дословно: «название /места/ происхождения /винограда/ контролируется»). Эту высшую категорию имеют винодельческие районы Франции, официально признанные лучшими по качеству терруара. Но признанные таковыми не потенциально, не по результатам научных исследований их природных особенностей, а прежде всего благодаря специфичности и классу продукции, производимой в их границах. Иными словами, были отмечены те районы, в которых, как было доказано многолетней практикой, получают вина, обладающие высоким качеством и типичностью, т.е. выраженным «терруарным» характером (*goût de terroir*), и установившейся репутацией<sup>1</sup>.

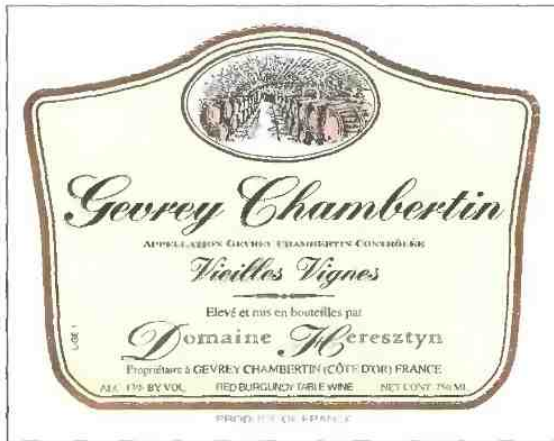
Надпись *Appellation d'origine contrôlée* или ее сокращенный вариант *Appellation contrôlée* на этикетке означает государственную гарантию того, что вино произведено из винограда, выращенного исключительно на указанной территории, и отвечает всем требованиям, которые изложены в правительственном указе по данному апелласьону. Подразумевается также, что оно соответствует своему типу. Собственно говоря, апелласьон и тип вина – почти синонимы. Конечно, имеется в виду не просто «красное» или «белое», «сухое» или «сладкое». Произносятся: «шабли», «божоле» или «сотерн», мы имеем в виду определенные, узнаваемые характеристики вина, обусловленные уникальностью терруара.

Официальные требования к производителям каждого АОС – более строгие, чем к винам AOCVDQS и VDP – изложены в соответствующем правительственном указе. Прежде всего определяются точные границы апелласьона. В пределах этих границ могут быть некоторые изъятия. Например, какие-то территории внутри означенного района сочтены неподходящими и в АОС не включены. Далее перечисляются разрешенные сорта винограда, признанные «классическими» для данного терруара (для VDP требования к сортовому составу гораздо более либеральны и обычно жестко не привязаны к определенному району). В ряде случаев число разрешенных сортов превышает десяток, в других разрешен только один.

В указе по некоторым районам просто перечисляются разрешенные сорта винограда и не предусмотрена обязанность культивировать их все или использовать в определенных пропорциях. К производителям других районов АОС предъявляют более детализованные требования. Например, сорта винограда делят на «разрешенные» (допустимые) и «рекомендованные» (признанные оптимальными и обязательными для данного терруара). Нередко устанавливается доля, которую тот или иной сорт ви-



<sup>1</sup> В предыдущих изданиях этой книги вина АОС и AOCVDQS условно определялись как «марочные». Автор отказался от этого термина, так как по советским законам он был связан не с происхождением винограда, а с характером выдержки вина и содержанием в нем спирта, во Франции же *vin de marque* означает то же самое, что и хорошо известное россиянам слово «бренд».



Надпись «table wine» в нижней части этикетки этого вина АОС для англоязычного потребителя означает «сухое натуральное вино» (см. с. 56)

Регламентируется традиционный для данного АОС способ ведения кустов виноградника. Во всех АОС требуется собирать виноград в состоянии технической зрелости, которая определяется в том числе по содержанию сахара в ягодах. Для каждого района установлено минимальное содержание в винограде сахара на момент сбора урожая. Контролируется и урожайность (ее превышение приводит к ухудшению качества вина, его «разжижению»), которая обычно определяется в гектолитрах вина, полученных с одного гектара виноградника. Для Шампани урожайность традиционно выражается в килограммах винограда с одного гектара. Для каждого района АОС правительственным указом установлены свои нормы. Для одного района это может быть не более 60 гл, для другого – не более 45 гл, для третьего – не более 25 гл с гектара. Лучшие производители нередко снижают урожайность в 2–2,5 раза относительно установленного максимума. Единого требования к характеру сбора урожая нет. В отдельных случаях (например, в Шампани) виноград необходимо собирать только вручную, для других регионов такое правило не установлено. Естественно, лучшие производители практикуют ручной сбор винограда, что законом не возбраняется.

Технология производства вина регламентирована лишь в общих чертах и в соответствии с принципом *usages locaux, loyaux et constants* («постоянная добросовестная приверженность местным традициям»). В одних районах обязательна выдержка вина в дубовых бочках в течение установленного минимального срока; для других характер выдержки не оговаривается. Бывает и так, что в пределах одной территории существуют два апелласьона для двух типов вин, например Madiran для красных вин и Pacherenc du Vic-Bilh – для белых. В других случаях один и тот же апелласьон предусмотрен для нескольких типов вин. Например, под АОС Châteauneuf-du-Pape можно продавать и красные, и белые вина, а под АОС Beaujolais – красные, белые и розовые. Для Долины Луары типично явление, когда один АОС предусмотрен и для тихих, и для игристых вин.

Для каждого апелласьона установлено минимальное и максимальное содержание спирта в готовом вине. В ряде случаев необходим обязательный розлив вина по бутылкам исключительно в границах апелласьона. Среди общих требований – запрет поливать виноградники. Только в случае сильной засухи власти пострадавшего региона могут разрешить полив, но не более двух раз в сезон.

Перед сертификацией вино подвергается лабораторному анализу и дегустируется экспертами. Теперь последнее требование снято, так как из-за увеличения количества апелласьонов и числа производи-

нограда должен занимать на виноградниках каждого производителя. Иногда появляется новый указ, вносящий коррективы в предыдущий. Например, может быть постановлено, что такой-то доселе разрешенный в указанном районе сорт винограда позволено культивировать только до тех пор, пока его лозы продолжают плодоносить – вместо же отмерших и выкорчеванных требуется высаживать другой, признанный более благородным и типичным для данного терруара сорт. Почему это не было сделано сразу? Вероятнее всего, потому, что на момент выхода первого указа многие крестьяне выращивали и неблагородные сорта, и требовать от них немедленного перехода исключительно на благородные представлялось экономически невозможным. Подобная ситуация была типична для отсталых в прошлом южных регионов, прежде всего для Лангедока – Руссийона.

телей физически обеспечить дегустацию каждого вина стало более чем затруднительно. Ответственность за вино отныне несет компания-дистрибьютор.

Часто спрашивают, есть ли вероятность лишения винодельческого района статуса АОС. Нет, в отличие от генерала, которого можно разжаловать в рядовые, понизить официальную категорию винодельческого района нельзя, поскольку классифицирован его терруар или, если угодно, потенциал этого терруара, а не вина как таковые. Если природные условия данного терруара существенно не изменились, нет оснований лишать его присвоенной ему категории. А вот отказать в праве на апелласьон тому или иному производителю можно. И не только по перечисленным выше основаниям (превышение урожайности, использование неразрешенных для данного АОС сортов винограда, несоответствие вина требуемому типу и т.д.). Нарушения могут касаться и других, общих для всех апелласьонов требований, например запрета накрывать виноградники пленкой. В этой связи уместно привести следующий пример. Однажды Жан-Люк Тюнвэн, владелец знаменитого Château de Valandraud (Шато де Валандро) в бордоской области Сент-Эмильон, обратился в Межпрофессиональный совет вин Бордо (CIVB) с ходатайством разрешить ему в порядке исключения накрыть пленкой маленький участок своего виноградника. В этом ему было отказано. Желая провести эксперимент, Жан-Люк Тюнвэн все-таки поступил по-своему, понимая, что лишается права на апелласьон. Партия вина, произведенная с покрытого пленкой участка, была дисквалифицирована до категории *vin de table*<sup>1</sup>. Ее название весьма красноречиво: *l'Interdit de Valandraud* («Запрещенный Валандро»).

Однако сознательный отказ от апелласьона для производителей из элитных винодельческих регионов Франции нетипичен: речь идет о единичных случаях. В некоторых же средиземноморских районах АОС, вина которых никогда не пользовались таким престижем, как бордоские или бургундские, в последнее время возникли десятки подобных исключений. Возможно, примером послужил феномен «супертосканских» вин. В последней трети XX века некоторые производители элитных винодельческих зон Тосканы, недовольные ограничениями, которые накладывали на них итальянские законы, стали использовать не разрешенные для их района и класса вин сорта винограда, главным образом бордоские. Естественно, эти вина были лишены высшей категории и дисквалифицированы до уровня «столовых», однако результат оказался интересным и, что немаловажно, коммерчески успешным. Отдельные производители Юга Франции последовали этому примеру и начали культивировать «чужие» для их терруаров сорта винограда. В некоторых случаях (самые яркие примеры – Domaine de Trévalon в Провансе и Mas de Daumas-Gassac в Лангедоке) результат оказался более чем успешным, в ряде других – сомнительным.

Важно подчеркнуть, что указ по каждому апелласьону – не плод бюрократического творчества оторванных от жизни столичных чиновников, волюнтаристски решающих, где следует культивировать тот или иной сорт. При подготовке каждого декрета принимаются во внимание местные традиции и мнение виноделов. Выбор виноградарями того или иного сорта, способ его культивирования, особенности винификации и выдержки вина – следствие многовекового опыта. Цель составителей указов, таким образом, заключается в том, чтобы юридически оформить сложившиеся за века лучшие традиции виноградарства и виноделия в завоевавших высокую репутацию районах, обязать каждого производителя уважать их, защитить оригинальность продукта, сохранить для будущих поколений все разнообразие французских вин, дать необходимые гарантии потребителю и упорядочить ситуацию на винном рынке.

Конечно, французская классификация периодически подвергается критике. Некоторые специалисты, особенно англоязычные, задаются вопросом о том, не стала ли система апелласьонов прокрусто-

<sup>1</sup> На тот момент на территории Бордоского региона еще не существовало зоны для *vin de pays*.

вым ложем для виноделов. Разумеется, основания для сомнений и опасений всегда найдутся. Однако в данном случае их вряд ли можно считать оправданными. Винодельческие традиции нуждаются в защите, потому что есть жизненные реалии, способные их разрушить. В трудные времена немало виноградарей, руководствуясь чисто экономическими соображениями, порой культивировали неблагородные сорта винограда, потому что эти сорта отличались неприхотливостью и давали обильный урожай. Нередко повышали урожайность и благородных сортов, что приводило к ухудшению качества вина. Отсутствие средств не позволяло многим виноделам ни как следует ухаживать за своим виноградником, ни закупать хорошее оборудование для винодельни. Кое у кого возникало искушение культивировать «модный», но не традиционный для своего района сорт винограда либо производить тип вина, который в тот или иной период пользовался большим спросом у потребителей. Повысить требования к виноделам стало возможным в связи с улучшением экономического положения в XX веке.

Оказались ли эти требования чрезмерно жесткими? Нет, винодел пользуется большой творческой свободой, так как власти установили для него весьма широкие рамки. Ну а если эти рамки кажутся ему слишком тесными, никто его не неволит. Желаящие следовать за модой, равно как и производители-экспериментаторы, всегда могут отказаться от апелласьона и пойти на дисквалификацию своего вина до уровня *vin de pays* или *vin de table*, поскольку требования к этим последним существенно мягче. Возможно, именно для организации такого пути отступления власти за последние годы создали несколько новых районов *vin de pays*, пересекающихся с районами АОС. Впрочем, эти территориальные пересечения типичны не только для разных категорий, но и для самих апелласьонов. Внутри одного региона АОС, где из классических сортов винограда производят вина схожего типа, находятся районы и отдельные виноградники, обладающие ярко выраженными природными особенностями, которые позволяют получать вина с уникальными характеристиками. Поэтому авторы системы АОС разработали три основных уровня апелласьонов по принципу «матрешки»: регион АОС (*appellation régionale* – самая крупная винодельческая территориальная единица) может включать в себя несколько, даже много, субрегионов АОС (*appellations sous-régionales*), а те, в свою очередь, нередко делятся на более мелкие территориальные единицы – коммунальные апелласьоны (*appellations communales*).

Естественно, винодельческие границы не совпадают с административными. Проиллюстрируем это на примере коммунальных апелласьонов. Коммуной во Франции называют самую маленькую территориальную административную единицу – деревню или маленький город с прилегающей территорией. Теоретически коммунальный апелласьон охватывает именно такую деревню. Однако на практике это нередко территория нескольких очень близких по своим терруарным особенностям деревень, объединенных под названием самой известной из них (например, Margaux) либо под названием двух из них (Pessac-Léognan). Иногда это лишь часть территории одной деревни. Но суть не в этом. Как правило, там, где есть коммунальные апелласьоны, они в общем и целом предпочтительнее. Можно говорить о следующей закономерности: чем меньше территория происхождения винограда, тем выше качество произведенного из него вина (к игристым винам это не относится). Разумеется, это лишь схема, помогающая понять систему апелласьонов. Бывает, что вино регионального АОС оказывается лучше иного коммунального, да и не все коммунальные апелласьоны равноценны. Наконец, сама эта схема существует не в каждом регионе. Субаппелласьонов нет в Эльзасе и Шампани, что отнюдь не свидетельствует о меньшей ценности вин этих регионов. В Бургундии можно говорить о пяти уровнях апелласьонов. Иногда собственный апелласьон имеет не деревня, а отдельный виноградник. Такая иерархическая система дает виноделам дополнительную свободу благодаря возможности прибегнуть к более «широкому» апелласьону. Вино, сделанное в пределах небольшой территориальной единицы АОС (например, коммуны), но не соответствующее типу вин своего субаппелласьона, можно продавать под АОС более крупной территориальной единицы, например региона, если этот тип вина для данного региона разрешен. Большинство же вин регионального

АОС производятся из винограда: а) выращенного в разных субрегионах; б) выращенного на территориях, входящих в региональный апелласьон, но не получивших собственного апелласьона (т.е. отдельного субапелласьона); в) выращенного в субапелласьоне, где данный разрешенный для региона в целом сорт запрещен. То же самое, как сказано выше, касается и типа вина. (Подробнее этот вопрос рассматривается в главе «Бордо».)

Вина региональных, субрегиональных и коммунальных апелласьонов могут иметь двойное происхождение: с одного-единственного виноградника (что для тихих вин в общем и целом предпочтительнее) или с разных виноградников, расположенных в пределах апелласьона. Они могут быть произведены неограниченным, кооперативом либо маленьким семейным хозяйством. В любом случае гарантируются происхождение винограда исключительно с указанной территории, традиционная технология производства и – в пределах разумного – соответствие вина своему типу.

Всего во Франции насчитывается свыше 300 апелласьонов<sup>1</sup>; в их границах находятся в общей сложности десятки тысяч виноградников.

Центральный орган, который занимается подготовкой указов по каждому апелласьону и осуществляет контроль за производством вин АОС и АОVDQS, – расположенный в Париже Institut national des appellations d'origine (Государственный комитет наименований сельскохозяйственной продукции по ее происхождению), более известный под аббревиатурой INAO. Он состоит из трех основных подразделений: по спиртным напиткам, молочным продуктам и другим сельскохозяйственным продуктам. INAO – вершина пирамиды. В каждом винодельческом регионе существуют свои полугосударственные-полуобщественные органы, которые называются «межпрофессиональными советами», «межпрофессиональными комитетами» либо «межпрофессиональными бюро» и осуществляют контроль на местах. Например, CIVB (Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux – Межпрофессиональный совет вин Бордо), BIVB (Bureau interprofessionnel du vin de Bourgogne – Межпрофессиональное бюро вин Бургундии), CIVC (Comité interprofessionnel des vins de Champagne – Межпрофессиональный комитет вин Шампани), CIVP (Conseil interprofessionnel des vins de Provence – Межпрофессиональный совет вин Прованса). В этих органах представлены и неограниченные, и кооперативы, и небольшие семейные хозяйства. Финансирование осуществляется на взносы всех производителей региона. Есть и чисто общественные ассоциации и объединения виноделов – такие, как «Юньон де Гран крию» и «Коммандерия» в Бордо, «Шевалье дю Татвэн» в Бургундии и др. В числе их задач – поддержание высоких стандартов виноградарства и виноделия в своих апелласьонах.

### Примечания

1. Согласно классификации Евросоюза все вина подразделяются только на две категории: «высококачественное вино из определенного района» (VQPRD – *vin de qualité produit dans une région déterminée*) и «столовое вино». Первая категория включает французские АОС и АОVDQS, вторая – *vins de pays* и *vins de table*.
2. Все виноградники, охваченные официальными региональными классификациями (*cru classé, grand cru, 1er cru, cru bourgeois*), находятся на территориях АОС. Происходящие с них вина поступают в продажу под своим апелласьоном. В ряде случаев региональная категория на этикетке может не указываться.
3. Для вин категории АОС гарантируются происхождение, доброкачественность и, до некоторой степени, «классичность» – но не гастрономические качества. Не следует рассчитывать на то, что любое вино АОС – изысканный, сложный и богатый напиток. Разумеется, даже если вино само по себе замечательное, оно не обязательно понравится всем и каждому. Отличие профессионала от любителя состоит

<sup>1</sup> В это число не включены АОС других спиртных напитков. Округлая цифра связана с тем, что считать апелласьоны можно по-разному. Это поясняется, в частности, в главе «Бордо».



в том, что первый способен по достоинству оценить вино даже тогда, когда оно не вполне соответствует его личному вкусу.

4. Приведенные в книге рейтинги винодельческих районов имеют общий характер. Отдельные производители, выпускающие свою продукцию под региональными АОС, а также производители не из самых престижных районов могут делать вина очень высокого класса, и наоборот: продукция некоторых виноделов из элитных апелласонов порой вызывает сильнейшее разочарование.

## ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ И НЕОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ, ЗНАЧИМЫЕ И БЕССОДЕРЖАТЕЛЬНЫЕ НАДПИСИ НА ЭТИКЕТКАХ ВИН АОС

К обязательным надписям на этикетке вина АОС относятся следующие:

- название винодельческого района (апелласон) – например, Condrieu или Haut-Médoc – с указанием категории (*appellation d'origine contrôlée*, или *appellation contrôlée*);
- производитель и его юридический адрес. Под производителем подразумевается тот, кто разлил вино по бутылкам, – будь то небольшое винодельческое хозяйство, где делают вино только из собственного винограда (*château, domaine* или *mas*), кооператив или неgociант, закупивший виноград либо уже готовое вино в бочках;
- содержание в вине спирта (закон допускает расхождение до 0,5% между содержанием спирта, указанным на этикетке, и его реальным содержанием в вине);
- объем бутылки (в миллилитрах или сантилитрах);
- регистрационный номер партии вина (может быть указан на бутылке);
- страна происхождения – для вин, предназначенных на экспорт.

С 2005 года необходимо также оповещать потребителя о том, что вино содержит сернистый ангидрид.

Для сортовых вин Эльзаса обязательно указание сорта винограда.

К производителям некоторых районов и типов вин (главным образом игристых и крепленых) предъявляются дополнительные требования, которые изложены и прокомментированы в соответствующих главах.

Иные надписи не имеют обязательного характера, но и не возбраняются при условии, что они не вводят потребителя в заблуждение и не нарушают этических норм. Такие надписи называют «факультативными». Правда, некоторые из них могут быть лишены реального содержания и, формально не нарушая закон, представлять собой просто коммерческую уловку. Рассмотрим их по-порядку.

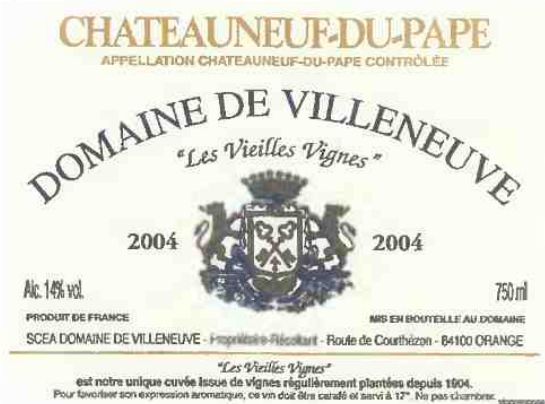
Пометка *grand vin* на этикетках многих вин АОС чаще всего ничего не означает и не является официальной гарантией более высокого качества. То же самое можно сказать о надписи *vin fin*, особенно распространенной в Бургундии, а также о пометках *réserve*, *grande réserve* и *cuvée réservée* (в отличие от Италии и Испании, где слово «резерв» имеет вполне конкретное содержание и носит официальный характер). Варианты типа *réserve particulière* и *réserve personnelle* («особый резерв», «личный резерв») могут свидетельствовать о том, что производитель считает эту партию вина особенно удачной, однако и они ничего не гарантируют. Примерно в этом же ряду стоит *tête de cuvée* («головная партия»). Некоторые производители неофициально обозначают таким образом свое лучшее вино. Однако трудно априори вынести суждение о классе такого вина, если мы не знаем производителя. Вполне вероятно, что это действительно его лучшее вино. Вопрос в том, насколько хорош данный производитель.

Номер бутылки и указание общего количества бутылок данного урожая могут быть проставлены на этикетках как великих, так и самых заурядных вин. Для чего их помещают? Иногда для того, чтобы легче было проследить, содержимое какой именно бутылки оказалось не в порядке. Иногда просто для статистики. Нередко – по чисто коммерческим соображениям. Если вы будете выбирать в магазине между двумя похожими бутылками от не известных вам производителей, какую вы скорее предпочтете: ту, где проставлен номер, или ту, где его нет? Ответ очевиден. Очевидно и то, что наличие на этикетке номера, равно как и его отсутствие, абсолютно никакого отношения к качеству содержимого бутылки не имеет.

Разумеется, производитель вправе поместить на этикетку свою торговую марку, придумать и зарегистрировать какой-нибудь логотип, девиз или герб. Владелец винодельческого поместья может написать на этикетке свою фамилию (в том случае, когда название поместья является юридическим лицом и указание на этикетке фамилии владельца необязательно) и добавить какое-нибудь уточнение, например *héritier* («наследник»), давая тем самым понять, что он не кто-нибудь, а местный, коренной, продолжатель славных традиций. Изображение короны графа или маркиза может означать, что данное поместье принадлежит или некогда принадлежало аристократической семье. Очень распространены – особенно в Бордо – стилизованные под старинные гравюры изображения шато. Кое-кто помещает на этикетке стихи или цитату из романа. При желании можно украсить ее репродукцией какой-нибудь картины, собственным рисунком и даже собственным портретом. Но это уже скорее из области курьезов.

Теперь о значимых надписях. Прежде всего, как определить, значимая это надпись или нет? Очень просто. Значимая надпись всегда конкретна. Приведем в качестве примера самые распространенные и заверим читателя в том, что обман практически исключается. Во французском винодельческом районе, где все и вся на виду, такой обман будет раскрыт очень быстро, и последствия – не столько юридические, сколько репутационные – окажутся для обманщика катастрофическими. Ведь самый ценный капитал производителя – его доброе имя.

Важнейшая из факультативных надписей на этикетке – это, конечно, миллезим<sup>1</sup>. О его значении говорится в одной из предыдущих глав, поэтому здесь нет смысла останавливаться на этой теме.



<sup>1</sup>Для некоторых вин указание миллезима на этикетке является обязательным.



Надпись *Vieilles vignes* («старые лозы») может свидетельствовать о высоком качестве вина. Правда, юридически не определено, с какого возраста лозы можно считать старыми. На практике имеются в виду лозы не моложе десяти лет, но нередко и много старше. Разумеется, производитель вправе указать их точный возраст. При прочих равных условиях всегда предпочтительнее вино со старых лоз.

Пометки *Elevé en fûts de chêne, élevé en barriques / de chêne/ neuves* («выдержано в дубовых бочках», «выдержано в новых бордоских /дубовых/ барриках»). Такие надписи встречаются очень часто, особенно на этикетках вин Бордо. Множество красных вин в бочках не выдерживают, но элитные – практически всегда.

Надписи *Vendangé à la main, vendange manuelle* означают, что урожай собран вручную. Само по себе это очень хорошо, однако из данной ремарки неясно, насколько добросовестно работали сборщики и была ли проведена выбраковка ягод.

Приведенные выше надписи нетипичны для лучших вин: было бы неприлично писать на этикетке шато лафита или латура, что они сделаны из винограда, собранного вручную со старых лоз или что их выдерживали в дубовых бочках: это подразумевается само собой. Подобными ремарками снабжается продукция менее известных производителей, желающих выделиться из общей массы.

Пометки *Vin non chaptalisé, vin non collé, vin non filtré* извещают потребителя о том, что вино не подвергалось шапталлизации, оклейке или фильтрации. И только. Они не гарантируют, что данное вино очень высокого класса. Все три операции в большинстве элитных апелласьонов совершенно легальны и, если их проводить грамотно, нисколько качеству вина не вредят. Среди великих вин встречаются как фильтрованные, так и нефилтрованные. То же самое относится и к шапталлизации.

Производитель вправе указать на этикетке награды, медали и почетные грамоты, полученные его вином на конкурсах. Естественно, вино, отмеченное таким образом, заслуживает внимания. Потребителю, однако, необходимо помнить, что в наше время никто из великих свои вина на конкурсы не посылает. Это все равно что маститому пианисту или скрипачу участвовать в конкурсе молодых исполнителей. Да и различным организациям, проводящим всякого рода сравнительные дегустации, было бы неловко награждать золотыми медалями шато-марго или романе-канти.

Очень важны – особенно для региона Бордо – надписи, извещающие потребителя о месте розлива вина по бутылкам. Этот вопрос подробно освещается в конце раздела «Язык этикеток», а также в главах «Бордо» и «Бургундия».

*Контрэтикетка* – так называют вторую (во Франции необязательную) этикетку, которую наклеивают на противоположной от основной этикетки стенке бутылки. К категории полезных можно отнести контрэтикетки с пояснениями, касающимися природных особенностей виноградника, характера винификации и выдержки вина. С недавних пор виноделам ряда апелласьонов (например, в Бордо) разрешено указывать на этикетке либо на контрэтикетке сорта винограда. Заслуживают внимания предлагаемые производителем гастрономические рекомендации, советы по температуре сервировки и т.п. Есть, конечно, и чисто рекламные трюки, например красивые описания букета вина и уверения в его высоком качестве. Последнее время отдельные производители стали помещать на контрэтикетке и некоторые обязательные надписи (апелласьон, содержание спирта, объем бутылки).

В России закон требует наличия контрэтикетки с текстом на русском языке. Иногда российский импортер заказывает изготовление такой контрэтикетки самому производителю, но чаще делает ее сам. Определить, кто изготовитель, нетрудно: контрэтикетка производителя отпечатана более качественно, и в том же стиле, что и основная этикетка. Относиться к содержанию контрэтикетки российского импортера следует с чрезвычайной осторожностью. Нет, конечно, компания-импортер не ставит перед собой цель обмануть вас. Беда в том, что контрэтикетки порой составляются невнимательными или неграмотными сотрудниками и содержат грубые ошибки. Например, может быть искажено имя производителя или название района производства (апелласьон). Случается даже, что контрэтикетки, предназначенные для одной партии вина, по халатности наклеивают на другую. Таким образом, ориентируясь на содержание контрэтикетки импортера, вы рискуете попасть впросак. И все-таки эти контрэтикетки нужны: потребителям – для того чтобы узнать, кто импортер, розничным торговцам – чтобы избежать претензий контролирующих органов.

Кольретка (фр. *colletette* – воротничок) – это небольшая этикетка, наклеенная на плечики большинства бутылок бургундского и эльзасского типов. Чаще всего на ней указывают миллезим и (или) имя производителя.

Как правило, на этикетке вина АОС слово *origine* (место происхождения) заменяется названием винодельческого района или виноградника (если последний имеет собственный АОС). Например:

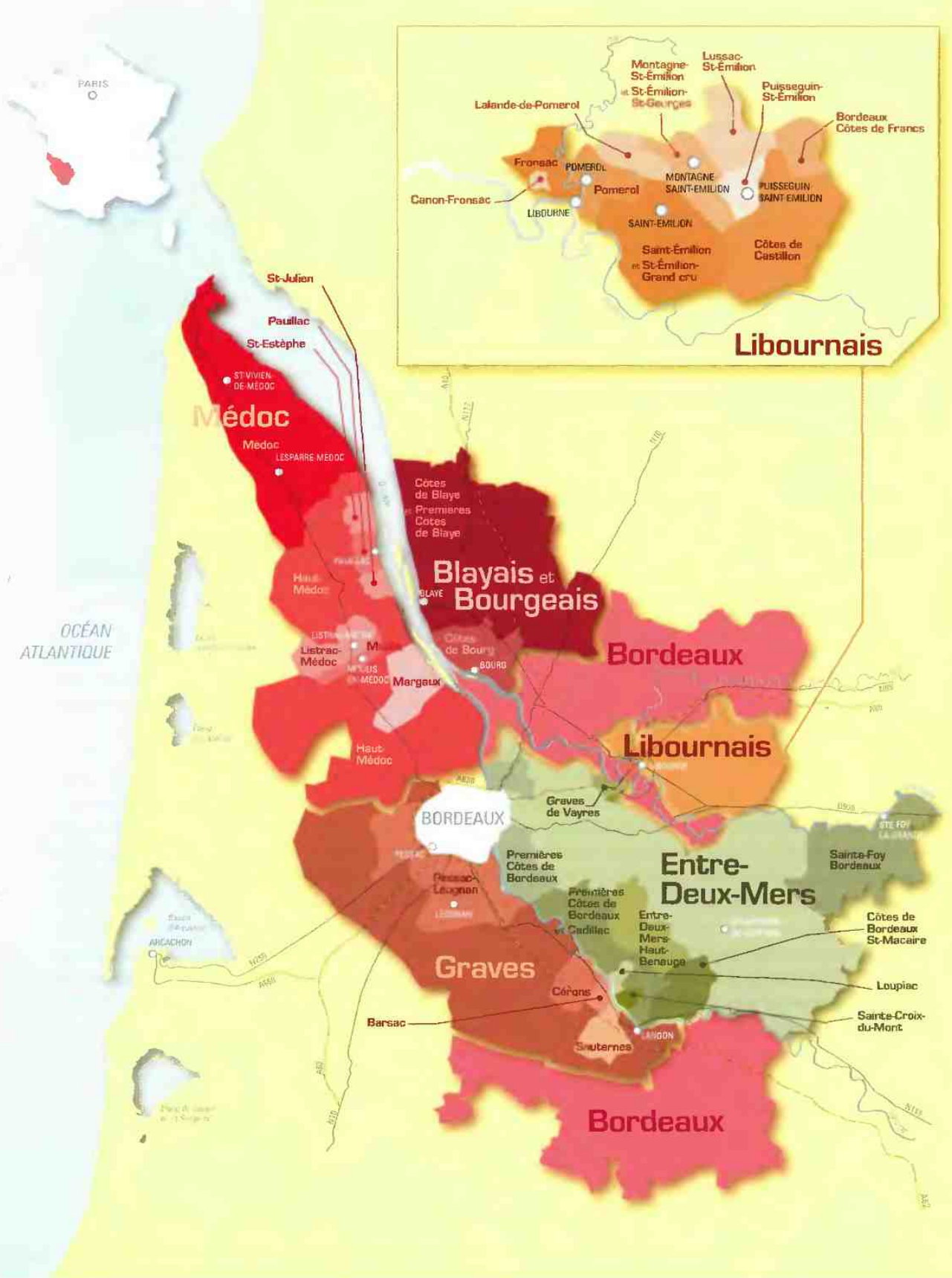
BORDEAUX  
Appellation Bordeaux contrôlée  
(апелласьон Бордо контролё)

Иногда название не повторяется. Например:

Chambertin  
grand cru  
Appellation contrôlée

Здесь *Appellation contrôlée* относится к *Chambertin grand cru*. В данном случае официально подтверждается не только происхождение указанного вина с имеющего собственный апелласьон виноградника Chambertin (Шамбертен), но и особая, дополнительная категория этого виноградника – *grand cru*. Разновидностью второго варианта является полное написание АОС: *appellation d'origine contrôlée*. Ключевые слова здесь – *appellation* и *contrôlée*. Если одно из них на этикетке отсутствует, перед нами вино другой категории. Так, на этикетках вин второй категории (AOVDQS) пишут: *Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure*. В данном случае первая часть надписи не содержит слова *contrôlée*, а категория вина указана второй частью: *vin délimité de qualité supérieure*.





PARIS



**Libournais**

**Médoc**

**Blayais et Bourgeois**

**Bordeaux**

**Libournais**

**Entre-Deux-Mers**

**Graves**

**Bordeaux**

Océan Atlantique

BORDEAUX

Côtes de Bordeaux St-Macaire

Loupiac

Sainte-Croix-du-Mont

Sainte-Foy Bordeaux

Entre-Deux-Mers Haut-Benaige

Premières Côtes de Bordeaux Cadillac

Premières Côtes de Bordeaux

Graves de Vayres

Barsac

Sauternes

Cérons

Pessac-Leognan

Médoc

Haut-Médoc

Listrac-Médoc

Haut-Médoc

Côtes de Boury

Côtes de Blaye et Premières Côtes de Blaye

Medoc LESPARRE-MÉDOC

ST VIVIEN DE MÉDOC

St-Estèphe

Pauliac

St-Julien

100

200

300

400

500

600

700

800

900

1000

1100

1200

1300

1400

1500

100

200

300

400

500

600

700

800

900

1000

1100

1200

1300

1400

1500

---

# БОРДО BORDEAUX

В

иноделие в Бордоском регионе существует с I века н. э. В римскую эпоху Бордо носил имя Бурдигала и насчитывал 25 тыс. жителей, то есть был по тем временам очень крупным городом. Тогда-то в его окрестностях и воз-

ник прообраз будущего шато – римская вилла, окруженная виноградником. Хозяином одной из таких вилл был поэт и ритор Авзоний, в честь которого назван Château Ausone. Первые несколько столетий после падения Римской империи в V веке – белое пятно в истории региона, поскольку почти никаких документов той эпохи не сохранилось. Времена были смутные и, вероятно, не самые благоприятные для производства хорошего вина. Выйти из затяжного кризиса помогло событие, сыгравшее огромную роль в последующем развитии бордоского виноделия. В XII веке весь Юго-Запад Франции был независимым герцогством Аквитанским. В 1137 году дочь Вильгельма (Гийома) X Аквитанского Элеонора вышла замуж за французского короля Людовика VII, принеся ему свои земли в качестве приданого. В 1152 году супруги развелись, и Элеонора почти сразу же обвенчалась с Анри (Генрихом), сыном графа Жоффруа Анжуйского, по прозвищу Плантагенет<sup>1</sup>.

Через два года после свадьбы Анри, правнук Вильгельма Завоевателя и внук английского короля Генриха I по материнской линии, унаследовал английский трон. В соответствии с феодальным правом герцогство Аквитания, куда входил и Бордоский регион, стало владением английской короны. Сыновья Генриха и Элеоноры – Ричард Львиное Сердце и Иоанн Безземельный, – похоже, проявляли больший интерес к своим французским владениям, чем к собственному королевству, языка которого, впрочем, оба не знали. Бордосцам было даровано самоуправление и право беспопышлинной торговли с Англией. Триста лет бордоские вина широкой рекой лились на берега туманного Альбиона. Начался экспорт и во Фландрию.

---

<sup>1</sup> Plantagēnet (фр.) от лат. *planta genista* – дрок. Такое прозвище Жоффруа Анжуйский получил из-за обычая украшать свой шлем веткой этого растения.

Бордосцы процветали и под власть французской короны не стремились. Но в 1453 году английская армия в Аквитании была разгромлена, и регион был окончательно присоединен к Франции. В ходе битвы погиб английский главнокомандующий (коннетабль) Джон Тэлбот, граф Шрусбери. С тех пор город Кастийон, близ которого произошла битва, именуется Кастийон ля Батай (*Castillon la Bataille*, от *bataille* – «битва»). Не забыто и имя Джона Тэлбота. Любителям бордоских вин, конечно же, известно винодельческое поместье *Château Talbot*, название которого бордосцы, естественно, произносят на французский манер: «Тальбó». По одной версии, виноградник принадлежал Джону Тэлботу, по другой – тот лишь останавливался в этом месте со своей армией перед решающим сражением. Впрочем, дело не в злополучном коннетабле. Коммерческие связи с Англией были основательно подорваны, и бордосцы переживали не лучшие времена. В конце концов кризис помогли преодолеть голландцы. К XVII веку их страна стала мощной морской державой с крупнейшим торговым флотом. Голландские купцы начали развозить бордоские вина по всей Европе. Восстановились и связи с Англией, хотя не в прежнем объеме. Приоритетом англичан стало качество, а не количество.



Формирование бордоских винодельческих поместий (шато, или «замков», как их называют в России), начавшееся еще в античные времена, особенно интенсивно происходило в период с XV по XVIII век. Виноделие в Бордо, таким образом, развивалось совсем иначе, чем в Бургундии, где большинством виноградников владела Церковь.

Стиль бордоских вин менялся на протяжении столетий. В Средние века красные вина региона были легкими и слабоокрашенными, откуда их старое английское название *claret*, происходящее от французского *clairette* (светленькое). Сегодня это кажется странным, учитывая темно-красный цвет элитных бордо. Объяснение такому явлению простое: культивирование неблагородных сортов винограда, очень высокая урожайность, использование недозревших ягод, укороченный период мацерации и широко распространенная практика смешивать красные и белые вина. Винификация

в Средние века была на очень низком уровне, соблюдение санитарных норм часто оставляло желать лучшего, а бутылок еще не использовали: вино хранили и перевозили исключительно в бочках, в которых нередко заводились нежелательные микроорганизмы. Вот почему вина той эпохи быстро портились. Перелом произошел в XVII столетии. К этому периоду уже более или менее оформилась система производства вина в поместьях (шато), винификация стала более тщательной, распространилась практика окулировки бочек серой (использование так называемых голландских спичек) и началось производство бутылок, гарантировавших не только более долгую жизнь и благоприятную эволюцию вина, но также его подлинность. Правда, должно было пройти еще немало времени, прежде чем все элитные вина стали покидать свое поместье в бутылках. Тем не менее уже в XVII–XVIII веках наряду с безымянными «кларетами» на английский рынок начинают поступать вина из шато. Можно назвать точную дату появления в Лондоне первого «замкового» вина – вернее, первого свидетельства об этом важном событии: 10 апреля 1663 года. Датировкой мы обязаны английскому мемуаристу Сэмюэлю Пипсу (*Samuel Pepys*), который попробовал шато о-брион в лондонской таверне *Royal Oak* и дал ему самую лестную

оценку в своем дневнике. В 1666 году владелец Château Haut-Brion Франсуа-Огюст де Понтак открыл в Лондоне собственную таверну. Нет нужды говорить о том, какое вино в ней подавали.

В XVIII веке в виноградарстве и виноделии наметился существенный прогресс. В Англию начали экспортировать шато марго, шато латур и вина других знаменитых бордоских поместий. Неудивительно, что в этот период в английском языке появилось выражение *new French claret* (новое красное бордо). Успех этих вин был такой, что на протяжении XVIII века цены на них повысились в десятки раз.

Бордо сегодня – крупнейший элитный винодельческий регион мира. Общая площадь его виноградников превышает 123 тыс. гектаров, здесь ежегодно производится примерно 800 млн. бутылок вина. Большинство вин – ассамбляжные, т.е. представляющие собой смесь вин из разных (минимум двух) сортов винограда.

Климат Бордо – мягкий атлантический, с умеренно жарким летом и сравнительно теплой и влажной зимой. Главная проблема – редкие осенние дожди. Характер коренных выходов довольно разнообразен: каменистые пески (гравий), известняк, глина, осадочные горные породы (молоссы), суглинок, кремнезем. Особенности терруара зависят от вариаций этих пород, степени близости к реке или океану, экспозиции конкретного виноградника и микроклимата.



.....  
 Выше уже отмечалось, что названия винодельческих регионов не обязательно совпадают с административными названиями (так же как, естественно, не совпадают и их границы). Бордоский винодельческий регион находится в пределах департамента Жиронда (Gironde). Вот почему это слово так часто встречается в нижней части этикетки бордоского вина, там, где указан юридический адрес производителя.  
 .....

Типы вин (только натуральные): красные сухие, белые сухие и белые десертные; немного розовых; игристое Crémant de Bordeaux (креман де бордо). Среди розовых и игристых выдающихся вин нет, никаким потенциалом выдержки они не обладают.

#### СОРТА ВИНОГРАДА

Красные: Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon), Каберне Фран (Cabernet Franc), Мерло Красный (Merlot Rouge), Пету (или Пти) Вердо (Petit Verdot), Мальбек, он же Кот (Malbec, Cot, или Côt), Карменер (Carmenère). Последний в настоящее время почти не культивируется. Лишь отдельные производители используют этот сорт (например, Château Haut-Bailly в Пессак-Леоньян, где Карменер занимает менее 1% общей площади посадок).

Белые: Совиньон Блан (Sauvignon Blanc) и Совиньон Гри (Sauvignon Gris), Семийон (Sémillon), Мюскадель (Muscadelle), которые являются основными. Вспомогательные сорта: Мерло Белый (Merlot Blanc), Коломбар (Colombard), Мозак (Mauzac), Онденк (Ondenc), Юни Блан (Ugni Blanc). Вспомогательные сорта должны в общей сложности занимать на виноградниках каждого производителя не более 30% общей площади посадок. Для лучших субаппелласьонов (Пессак-Леоньян, Сотерн, Барсак) они не разрешены.



Каберне Совиньон



Мерло



Мюскадель



Совиньон Блан



Семийон



В целом по региону из красных сортов лидирует Мерло, из белых – Совиньон.

Существуют две основные гипотезы о происхождении Каберне. Некоторые специалисты полагают, что их предок – Балиска, получивший в римской Аквитании имя Битурика, – был завезен из древнегреческой области Эпир (территория современной Албании). Выдвигают и другие гипотезы, в частности, о местном происхождении Битурики. Как бы там ни было, Каберне были выведены уже в Бордо, где они показывают наилучшие результаты.

Основные характеристики главных бордоских сортов таковы. Каберне Совиньон обеспечивает вино прекрасную структуру, насыщенность и богатство. Это «становой хребет» вин Медока. У ягод толстая кожица, которая содержит очень много танинов и антоцианов (красящих веществ). Для вин из Каберне Совиньона особенно характерен аромат черной смородины и других черных и красных ягод, лакрицы, пряностей, а в юности – зеленого перца. Мерло даст менее танинные, более округлые, сочные и бархатистые вина, смягчающие мощь Каберне Совиньона. Для многих вин Бордо он является основным. В ароматах доминируют слива, земляника, красная смородина, ежевика, фиалки и шоколад. Вина из сорта Каберне Фран отличаются умеренным содержанием танинов, изысканностью, запахами клубники и пряностей, а в зрелом возрасте – компота, чернослива, бальзамическими ароматами. Вина из каждого из перечисленных сортов обладают насыщенным цветом и способностью к долгой жизни в бутылке. В ассамбляже они прекрасно дополняют друг друга.

Совиньон дает относительно легкие вина с нервной освежающей кислотностью и выраженными цветочно-фруктовыми ароматами (в частности, букса и грейпфрута), иногда с легким тоном кошачьей мочи (*pipi de chat*). Выдержка в дубовых бочках далеко не всегда идет им на пользу. Пьют их молодыми: в течение нескольких лет.

Вина из Семийона отличаются большой сложностью, жирностью, округлостью и сравнительно невысокой кислотностью. Если вино происходит с элитного виноградника, выдержка в бочках улучшает и облагораживает его. В букете часто доминируют мед, сухофрукты, груша. Потенциал выдержки в бутылке очень большой. Какой именно – зависит от класса виноградника, уровня производителя и качества урожая. В отдельных случаях он может достигать 25 лет и более. Лучшие белые вина Бордо представляют собой ассамбляж Совиньона и Семийона.

Мюскадель немного напоминает Мускат, хотя это совсем другой сорт. Он привносит в ассамбляж нотки цветов и пряностей. Из-за трудностей культивирования этого сорта площадь его посадок невелика.

Однако все это лишь самые общие характеристики. В конечном счете определяющим фактором является терруар. Когда мы го-



ворим «красное бордоское вино» или «белое бордоское вино», то, в сущности, подразумеваем лишь регион происхождения без учета всего разнообразия составляющих его районов.

В Бордоском регионе насчитывают 57 апелласьонов, хотя по названиям их меньше. Дело в том, как считать: по названиям или по типам вин. Например, Пессак-Леоньян – один апелласьон, но на него имеют право производители и красных, и белых вин. Следовательно, можно насчитать два апелласьона. Многие так и делают. Однако вряд ли это имеет практическое значение. Важно знать, к какому типу принадлежат красные и белые вина этого района. И помнить о том, что в границах каждого апелласьона находится множество виноградников, в силу общего сходства терруара объединенные одним апелласьоном, но при этом обладающие своими уникальными особенностями.

При большинстве виноградников построены винодельни. По бордоской традиции такие винодельческие хозяйства называются шато (*château*). Это слово переводится как «поместье», «имение» или «усадьба», хотя в России сложилась традиция говорить и писать: «замок». Раньше автор также пользовался этим словом, но в конце концов решил от него отказаться, оставив, однако, выражение «замковое вино». Французское *château* когда-то действительно означало «замок». Однако позднее под замком стали подразумевать любой загородный дом, хозяин которого владеет окружающими землями. Бордоские помещики выращивают на своих землях виноград и делают из него вино. Эти помещики, впрочем, в отличие от своих российских коллег до 1917 года вовсе не обязательно должны быть дворянами. И не обязательно французскими гражданами. И даже не обязательно физическими лицами, поскольку поместье может принадлежать крупной корпорации. Суть не в этом. Понятие «бордоское шато» всегда подразумевает виноградник площадью от одного до ста с лишним гектаров с винодельней и другими хозяйственными постройками, где производят вино исключительно из собственного винограда. Здесь же, на месте, вино выдерживают и разливают по бутылкам. Иначе это не шато. Что же касается жилого помещения, чаще всего оно тоже есть. Изредка это действительно настоящий средневековый замок, иногда загородный дворец, но чаще – скромный или очень скромный дом. Такие небольшие поместья правильнее, наверное, было бы определить как фермы, однако бордосцы все равно именуют их *château*. Такова традиция. Хозяин обычно живет в своем шато. Но он может жить и в другом месте, поручив ведение дел управляю-



Шато Ля Тур-Карне (О-Медок)

щему. Так же поступают и купившие шато крупные компании. Часто приглашается и мастер-винодел, потому что далеко не все владельцы шато делают вино сами. Бывает, что на территории винодельческого поместья вообще нет жилого помещения и работают там жители соседней деревни. Некоторые совсем маленькие шато не имеют даже линии по розливу вина, и, для того чтобы поместить на этикетку гордую надпись *mis en bouteille au château*, хозяин заказывает доставку мобильной линии на дом. Наконец, иные шато вообще не разливают вино по бутылкам, предпочитая продавать его в бочках или иных емкостях негочинтам. Последние проводят все необходимые операции, разливают вино по бутылкам и продают его под своей «фирменной» этикеткой.

В пределах бордоских границ насчитывается несколько тысяч шато (кажется, даже сами бордосцы не знают их точного числа) и около четырехсот негочинтских «домов» – виноторговых и винодельческих компаний, среди которых есть очень крупные, основанные еще в XVIII–XIX веках. Кооперативы играют менее заметную роль, чем в других регионах.

Особенность бордоской системы производства состоит в том, что все лучшие вина делают исключительно в шато. Это связано с исторически сложившимися реалиями, о которых уже говорилось выше. Когда в XVIII столетии английский рынок завоевала продукция великих винодельческих поместий, у потребителей сложилось устойчивое мнение, что элитное бордо обязательно должно происходить из шато. Негочинтам, таким образом, было экономически невыгодно пытаться делать вина очень высокого класса: их не стали бы покупать за ту же цену, что и продукцию ведущих поместий. Вот почему, когда негочинтская компания приобретает какое-нибудь шато (явление нередкое), она, как правило, не везет оттуда виноград на свой винзавод, а делает вино на месте. Разумеется, продаваться такое вино будет не под «фирменной», а под собственной этикеткой (т.е. под названием поместья) с указанием: «разлито по бутылкам в поместье таком-то» (*mis en bouteille au château...*). Есть и другие причины превосходства шато.



*Шато Марго. Когда-то на этом месте стоял замок. Изображенное на фото здание построено в начале XIX века*



*И это тоже шато*

Всегда лучше, когда вино делают на месте, а не везут виноград или сусли за сто километров. Да и контролировать винификацию на небольшой винодельне легче, чем на огромном винзаводе.

Означает ли сказанное, что неготиантские вина плохи, а все «замковые» замечательны? Вовсе нет. Среди неготиантских вин вряд ли много выдающихся, однако очень хороших наберется немало. Цена же будет гораздо доступнее, чем на продукцию ведущих шато. Похожим образом обстоят дела и с продукцией кооперативов. Что касается поместий, то все они разные, и прекрасная сама по себе ремарка *mis en bouteille au château* далеко не всегда гарантирует потребителю полное удовлетворение.

Система апелласьонов Бордо представляет собой классическую трехступенчатую иерархию: региональный АОС, субрегиональный АОС, коммунальный АОС.

Начнем с региональных АОС.

**Bordeaux (Бордо).** Этот региональный апелласьон охватывает всю винодельческую территорию Бордо. На него имеет право любой производитель, использующий разрешенные сорта винограда, выращенного в пределах региона, сделавший вино в соответствии с требованиями правительственного указа и получивший сертификат уполномоченной комиссии. Региональный апелласьон часто определяют как «родовой» (*générique*; этот термин используют также и для неготиантских вин). Под АОС Bordeaux выпускают красные и белые вина. Белые делятся на две группы: натурально полусухие/полусладкие (на этикетке часто пишут *moelleux* – моалё; нередко встречается также английское *medium sweet*) и сухие, под АОС Bordeaux sec (бордо сэк). Сухие вина должны содержать менее 4 г остаточного сахара на литр, полусладкие – свыше 4 г. Требования к содержанию природного сахара в сусле: не менее 170 г/л – для первых и не менее 178 г/л – для вторых. В красных винах чаще всего доминирует Мерло, в белых – Совиньон Блан.

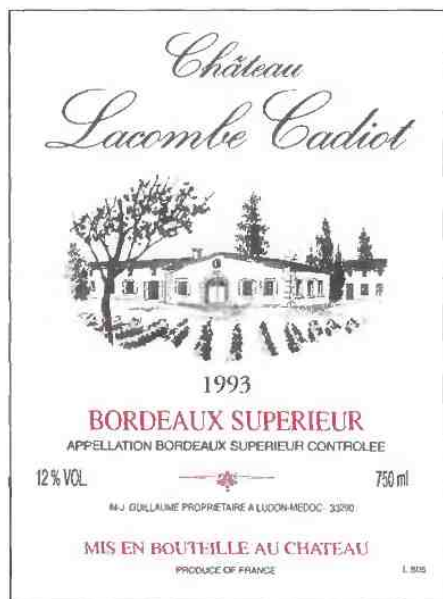
**Bordeaux Supérieur (Бордо Сюперьёр).** Отличий вин этого апелласьона от предыдущих три: более строгие требования к урожайности и содержанию спирта: минимум 10,5% для красных вин, 11,5% – для белых (АОС Bordeaux: 10% для тех и других). Мерло Белый, кроме того, должен занимать на виноградниках одного хозяйства не более 15% общей площади посадок белых сортов. Однако многие производители, имеющие право на данный апелласьон, предпочитают писать на этикетке просто: *Bordeaux*.

**Bordeaux Rosé (Бордо Розэ) и Bordeaux Clairé (Бордо Клерэ)** предназначены для сухих розовых вин. Разница между ними заключается в том, что при винификации вторых практикуют более длительную мацерацию, в результате чего они представляют собой нечто среднее между розовыми и красными винами. Сами бордосцы определяют их как «легкие красные». Нередко эти вина производят методом «кровопускания» (*saignée*).

**Crémant de Bordeaux (Кремэн де Бордо).** Игристое вино, белое и розовое, сделанное по традиционному (шампанскому) методу. Производится из классических для Бордо белых и красных

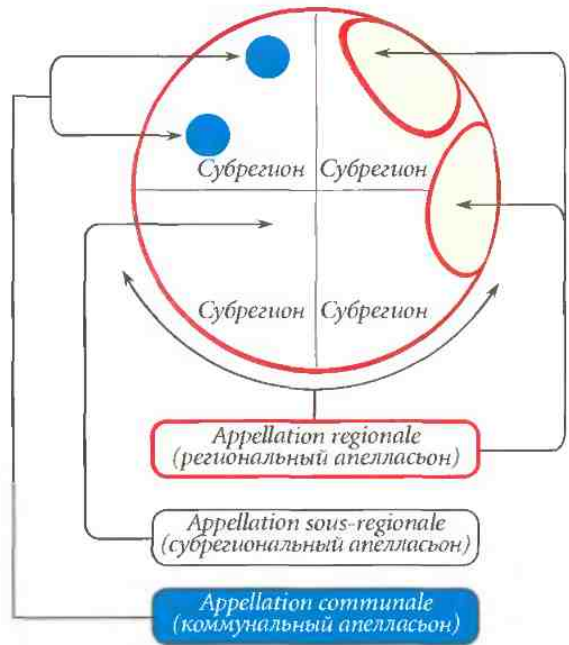
сортов винограда. Из 150 кг винограда разрешено получать не более 100 л сусли. Минимальная выдержка в бутылке на дрожжевом осадке – девять месяцев, минимальное давление в бутылке при температуре 20°C – 3,5 атм.

При определенном типовом сходстве вина региональных апелласьонов весьма неоднородны. Они производятся главным образом неготиантскими компаниями из винограда, купленного в разных субре-



гионах Бордо. Как правило, это очень легкие и простые вина, предназначенные для быстрого потребления. Большинство из них в бочках не выдерживается, качество часто оставляет желать лучшего. Звучащая в их адрес критика и усиливающаяся конкуренция на мировом рынке заставляют многих виноделов повышать качество своей продукции. Отдельные компании стали производить партии «родовых» бордо весьма высокого для своего АОС класса. Такие вина, естественно, стоят дороже. Встречается и «замковая» продукция. Дело в том, что система апелласьонов Бордо довольно причудлива. На территории региона есть зоны, не получившие собственного, отдельного субапелласьона (см. схему). Находящиеся в них шато имеют право продавать свои вина только как бордо. Владельцы ряда таких шато делают вина, значительно превосходящие средний уровень за счет очень низкой урожайности, жесткой выбраковки ягод, особенно тщательной винификации и применения дубовых бочек, в том числе новых. Еще один источник «родовых» бордо – поместья, расположенные в тех субапелласьонах, под именем которых разрешено продавать вино лишь одного типа (только красное или белое сухое или только белое десертное). Так, АОС Entre-Deux-Mers (Антр-де-Мер) подразумевает исключительно белые сухие, АОС Sauternes (Сотерн) – белые десертные, АОС Pauillac (Пойяк) – красные вина. Между тем ряд шато этих районов производит вина неразрешенных для их АОС типов – красные в Антр-де-Мер, белые сухие – в Сотерне и Пойяке. Поскольку эти типы вин разрешены для Бордо в целом, они продаются под региональным апелласьоном Bordeaux или Bordeaux Supérieur. Естественно, продукция знаменитых винодельческих поместий, несмотря на скромный апелласьон, отличается очень высоким качеством и стоит дорого<sup>1</sup>. И все-таки лучшие вина региона выпускают не под региональным АОС. Они всегда выходят под апелласьоном одного из ведущих районов Бордо.

Множество бордоских вин – не только регионального апелласьона – выдерживают в нейтральных емкостях (из бетона или нержавеющей стали). Элитные белые сухие вина обычно выдерживают до одного года в маленьких дубовых бочках – бордоских барриках (*barriques bordelaises*) объемом 225 л, элитные красные – до двух лет. Прежде (и не только в Бордо) срок выдержки в бочках был больше, но в результате этого вина нередко становились чрезмерно резкими, жесткими и «иссушенными». Производители лучших красных и сладких белых вин часто используют стопроцентно новые баррики.



#### Схема апелласьонов Медока

Вино регионального апелласьона может иметь различное происхождение. Чаще всего оно произведено виноделом из винограда, купленного: а) в разных субрегионах Бордо; б) в одном из субрегионов, где данный сорт винограда и соответственно тип вина не разрешены; в) в зонах, не имеющих другого апелласьона, кроме регионального (здесь эти зоны выделены бежевым цветом)

<sup>1</sup> Если кому-нибудь из бордоских виноделов вдруг захочется сделать крепленое вино, он будет иметь право продавать его только как «столовое», поскольку ни один из апелласьонов Бордо не предусматривает такой тип вина.

---

## МЕДОК MÉDOC

**М**едок (Médoc), который можно назвать царством красных вин, представляет собой полуостров, омываемый на востоке эстуарием Жиронда (Gironde), а на западе – Атлантическим океаном. Его длина составляет 80 км,

ширина – 10 км. В общей сложности под лозой находятся свыше 15 000 га. Аппеласьон Медок охватывает всю винодельческую территорию полуострова, однако на практике используется только производителями северной его части, не имеющей отдельного АОС. Южной части, занимающей примерно две трети территории полуострова, присвоен аппеласьон Haut-Médoc (О-Медок, или Верхний Медок).

На подстилающем пласте известняка и глины здесь очень много гравия, или каменистых песков – маленьких камней, перемешанных с землей и песком. Такая почва обеспечивает хороший дренаж и способствует лучшему вызреванию винограда: камешки, нагреваясь на солнце, почью отдают тепло ягодам. Кроме того, в поисках воды лоза пускает корни глубже, проходя разные слои почвы и получая из них много необходимых ей минеральных веществ.

Вина Медока, как и вина лежащей южнее области Грав (Graves), относятся к «Левобережным» – происходящим с Левого берега Гаронны и эстуария Жиронда. Этот географический фактор определяет тип и стиль вин: высокое содержание танинов, насыщенность, сложность, благородство и очень длительные сроки созревания. Продолжительность их жизни нередко измеряется десятилетиями. Классические вина Медока обладают какой-то гипнотической притягательностью. Забыть их вкус невозможно. На пике своего развития лучшие из них достигают поразительного богатства и гармонии, сочетая вкусовую мощь с аристократической изысканностью. Тогда помимо запахов красных и черных ягод, фиалок и пряностей в них появляются ароматы сандалового дерева, кедра, сигарной коробки, кожи, трюфелей, шоколада, кофе мокко, лакрицы, сдобной выпечки, варенья, бальзамические тона...

В Медоке идеальные условия для Каберне Совиньона, который, как правило, составляет основу ассамбляжа: от 50 до 80%. Лишь отдельные производители (Château Pichon-Longueville-Comtesse-de-Lalande, Château Kirwan) используют менее 50% Каберне Совиньона. Главный вспомогательный сорт – Мерло (обычно от 20 до 45%). В некоторых поместьях (например, в Château d'Issan) этими сортами и ограничиваются, но подавляющее большинство использует также Каберне Фран и Пти Вердо, доля которых

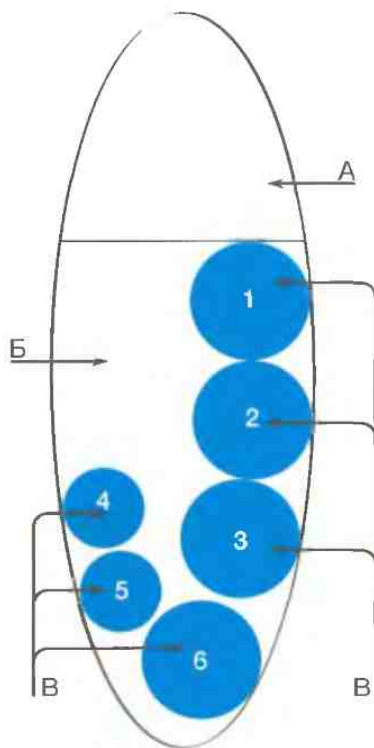
в ассамбляже колеблется в пределах от 1 до 10%, достигая в отдельных случаях 15% и более. Пти Вердо – самый позднеоспевающий сорт. Он дает танинные долгоживущие вина глубокого цвета и привносит в ассамбляж дополнительные ароматы пряностей и хорошую освежающую кислотность. Считается, что он играет роль связующего звена между винами из других сортов. Мальбék и Карменер (Carmenere) в настоящее время на виноградниках Медока почти не культивируются.

Выбор сортов зависит от особенностей виноградника и вкусов производителя, а их пропорции в ассамбляже – также и от характеристик миллезима. Вот почему эти пропорции слегка варьируются год от года и могут изменяться более существенно при смене владельцев шато или появлении нового винодела-консультанта.

Грамотное ассамблирование вин из разных сортов винограда позволяет добиться блестящих результатов. Вино от хорошего производителя Медока можно сравнить с музыкальным ансамблем: иногда это камерная музыка (трио или квартет), иногда симфония или кантата, в которой гармонично сливается звучание множества музыкальных инструментов, голоса солистов и хора. Возникают ассоциации и с живописью. Одни вина вызывают перед мысленным взором картины Дюрера, другие – Боттичелли, третьи – Ренуара. Справедливости ради надо сказать, что в этой «картинной галерее» попадаются творения и посредственных художников.

Система апелласьонов Медока выглядит следующим образом. АОС Médoc (4740 га) и АОС Haut-Médoc (4300 га) определяются как субрегиональные (хотя многие французы называют их «региональными»). В первом получают мощные и добротные вина с прекрасной структурой. Некоторым из них не хватает изысканности, но лучшие производители апелласьона успешно преодолевают этот недостаток. Впрочем, недостаток ли? Мы ведь не всегда едим изысканные блюда... В Верхнем Медоке (О-Медоке) условия для Каберне Совиньона особенно благоприятны, поэтому вина получаются более сбалансированными. Однако наивысший рейтинг в целом имеют расположенные в О-Медоке коммунальные апелласьоны:

- Pauillac (Пойяк), площадь 1200 га;
- Margaux (Марго), площадь 1300 га;
- Saint-Julien (Сен-Жюльен), площадь 900 га;
- Saint-Estèphe (Сент-Эстэф), площадь 1250 га;
- Moulis, или Moulis-en-Médoc (Мулис, или Мулис-ан-Медок)<sup>1</sup>, площадь 550 га;
- Listrac, или Listrac-en-Médoc (Листра́к, или Листрак-ан-Медок), площадь 650 га.



**Схема апелласьонов Медока**  
(построенная по принципу «матрешки»):

**А** – апелласьон Médoc охватывает всю область, однако на практике используется только в северной ее части;

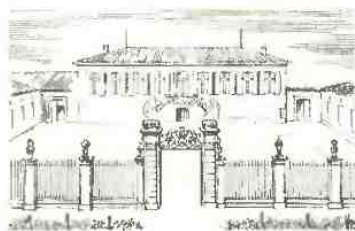
**Б** – АОС Haut-Médoc. Здесь показана реальная территория этого апелласьона. Юридически в нее включена вся южная часть Медока, но производители коммунальных апелласьонов на менее престижный АОС Haut-Médoc, естественно, не претендуют;

**В** – территории коммунальных апелласьонов (1 – Сент-Эстэф, 2 – Пойяк, 3 – Сен-Жюльен, 4 – Листрак, 5 – Мулис, 6 – Марго)

<sup>1</sup> Многие французы говорят «Мули», но уроженцы Борлоского региона считают правильным произношение «Мулис».



2 — GRAND CRU CLASSÉ



1 — CHATEAU LA LAGUNE

4 — HAUT MÉDOC

5 — APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE

3 — 1988

6 — SOCIÉTÉ CIVILE AGRICOLE DU CHATEAU LA LAGUNE  
7 — PROPRIÉTAIRE A LUDON (GIRONDE) FRANCE

8 — MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

12,5% Alc. Vol. PRODUCE OF FRANCE 75cl

**Образец этикетки вина, произведенного в винодельческом поместье (шато):**

1 – Château La Lagune (Шато Ля Лягон) – название винодельческого поместья (производитель);

2 – grand cru classé (гран крю классé) – официальная категория виноградника (см. ниже);

3 – год сбора винограда (миллезим);

4 – Haut-Médoc – район АОС (и тип вина);

5 – Appellation Haut-Médoc contrôlée – эта надпись подтверждает, что вино происходит из района АОС О-Медок, сделано согласно всем требованиям закона и соответствует типу вин своего апелласьона. Ниже указаны содержание спирта (12,5%) и объем бутылки (0,75 л);

6 – реквизиты владельца: Société Civile Agricole du Château La Lagune и т.д.;

7 – Propriétaire (собственник, владелец в коммуне (деревне) Людон, департамент Жиронда, Франция);

8 – mis en bouteille au château («разлито по бутылкам в поместье») – означает, что вино сделано из винограда, выращенного в указанном поместье, и там же разлито по бутылкам.

В данном случае (наиболее типичном) название поместья является юридическим лицом производителя. Однако хозяин шато вправе поместить на этикетку свое имя с различными уточнениями типа «владелец», «собственник», «виноградарь», «наследник» и т.п. Разумеется, он также имеет право выбрать в качестве юридического лица свое имя или название своей фирмы. Наконец, если у такого хозяина не одно, а несколько поместий, он может образовать юридическое лицо под названием одного из них

Строгость официальных требований к производителям зависит от уровня апелласьона. Так, если в АОС Bordeaux потолок урожайности для красных сортов – 55 гл/га, то в АОС Médoc – 50 гл/га, АОС Haut-Médoc – 48 гл/га, в коммунальных АОС – 45 гл/га.

Любой производитель коммунального апелласьона вправе продавать свое вино также как АОС Haut-Médoc, АОС Médoc или АОС Bordeaux.

Несмотря на некоторое сходство, вина каждого апелласьона отличаются своим стилем. Пойяки и сент-эстефы определяются как «мужские» вина: они отличаются особенно высоким содержанием танинов и большой вкусовой мощностью. Различаются они тем, что пойяки в целом оцениваются как более совершенные вина, гармонично соединяющие в себе мощь и изысканность. Некоторые производители этого района считают, что для пойяков особенно типичен запах графита (карандашного грифеля).

Вина АОС Saint-Estèphe (Сент-Эстеф), в почве которого содержится больше глины, – потенциально самые танинные. Они могут быть недостаточно элегантными, но в последние годы производители этого апелласьона увеличили долю Мерло в ассамбляже, что позволило им добиться большей сбалансированности и мягкости вин. За счет Мерло удалось также несколько укоротить период их созревания в бутылке.

Вина АОС Margaux (Марго) определяют как «женственные» (не в значении «легкие» или «слабые»). В них нет такой танинной мощи, как в классических пойяках и сент-эстефах. Наиболее типичные из них отличаются чарующей элегантностью и округлостью наряду с очень большой сложностью. В букете чаще всего ощущаются вишня, черная смородина, лепестки розы, ваниль, кофе, кожа, шоколад, пряности.

Сен-жюльены представляют собой своего рода «синтез» пойяков и марго, но по стилю могут быть ближе к пойякам, например вина Château Léoville-Las-Cases, который расположен на границе апелласьонов, всего в километре от Château Latour.

Вина АОС Moulis (Мулис) часто характеризуют как «мясистые», АОС Lustrac (Листрак) – как

мощные и «крепко сбитые», по порой немного грубоватые и жестковатые. Рейтинг этих коммун в целом не столь высок, как у их более именитых соседей. Moulis и Listrac почти не известны широкому потребителю, поэтому на этикетках вин, происходящих из этих районов, к названию апелласьона иногда добавляют более знакомое многим Médoc. Так же, впрочем, поступают отдельные производители других коммунальных апелласьонов, указывая, например: Pauillac en Médoc или Pauillac-Médoc.

Разумеется, на практике встречаются и нетипичные для своего апелласьона вина. Так, некоторые сент-эстефы и пойки демонстрируют явную мягкость и женственность, а иные марго – грубоватость и жестковатость. Это зависит от производителя и от особенностей урожая.

Под каждым из апелласьонов Медока могут продаваться только красные вина. Производимые в некоторых медокских шато белые вина имеют региональный апелласьон Bordeaux или Bordeaux Supérieur.

В каждом из восьми апелласьонов Медока наряду с «замковыми» встречаются и неготиантские вина (*vins de négociant*). Они произведены из винограда, купленного на территории указанного на этикетке апелласьона (где именно – обычно коммерческая тайна) и разлиты по бутылкам на винзаводе, который может находиться довольно далеко от виноградников (например, в городе Бордо). Неготиант также вправе купить готовое вино в бочках, а затем ассамблировать его с другими. В любом случае более точного «адреса», чем апелласьон, у неготиантского вина нет. Как правило, оно менее интересно, чем вино даже среднего шато того же апелласьона. Если вино «замковое», потребителю гарантируется происхождение винограда исключительно с территории поместья, указанного на этикетке. Конечно, и для неготиантской, и для «замковой» продукции подразумевается, что винификация осуществлялась с соблюдением всех требований, изложенных в соответствующих законах и декретах. Однако на вершине иерархической пирамиды, естественно, находится продукция ведущих шато. Ключом для определения «принадлежности» вина служит надпись *mis(e) en bouteille(s) au château* (произносится: миз ан бутэй о шатб). Не следует обольщаться названием: некоторые неготиантские вина могут именоваться «Поместье такое-то» – но в отличие от настоящего замкового вина на их этикетке указывается: *mis en bouteille par* плюс название фирмы-производителя<sup>1</sup>.



Неготиантские вина, для которых используются, как правило, купленные виноматериалы, производятся на винзаводах крупных фирм

<sup>1</sup> На некоторых неготиантских винах пишут *mis en bouteille dans la région de production* (разлито по бутылкам в регионе производства) или *mis en bouteille à Bordeaux* (разлито по бутылкам в Бордо).

Сравним этикетки «замкового» и неgociантского вин:

Château Lafite-Rothschild  
Pauillac  
Appellation Pauillac contrôlée  
mis en bouteille au château

*Вино коммуны Пойяк, произведенное в винодельческом поместье Шато Лафит-Ротшильд из винограда, происходящего исключительно с территории поместья. Произведено и разлито по бутылкам в поместье.*

Baron Philippe de Rothschild  
Pauillac  
Appellation Pauillac contrôlée  
mis en bouteille par Baron Philippe de Rothschild S.A.

*Пойяк, произведенный неgociантской компанией «Барон Филипп де Ротшильд». Виноград собран в не-указанном месте (или местах) коммуны Пойяк. Произведено и разлито по бутылкам на винзаводе компании.*

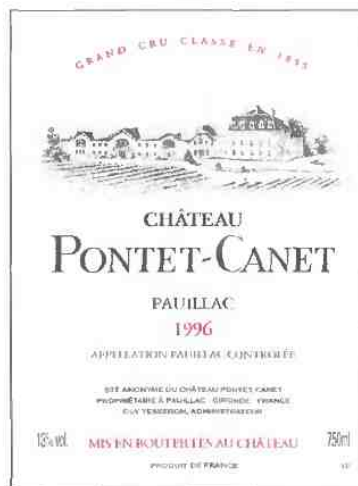
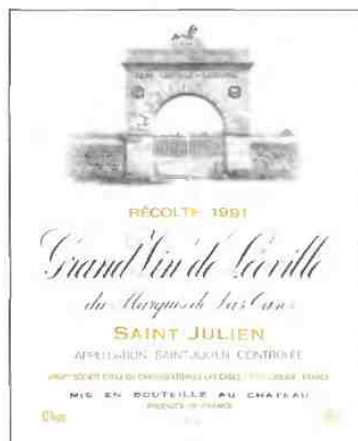
Очевидно, что даже паходящиеся в пределах одного коммунального апелласьона шато не идентичны по своим природным условиям. Например, некоторые расположены на берегу Жиронды, другие – в глубине полуострова. На каждом винограднике свой микроклимат. Слегка варьируются и характер подстилающего пласта, и количество гравия на нем. Все это, помноженное на человеческий фактор, порождает различия в стилях вин одного апелласьона. Так, три лучших пойяка – шато лафит-ротшильд, шато латур и шато мутон-ротшильд, – отличаются выраженными индивидуальными чертами. В лафите преобладает изысканность, в латуре – мощь, в мутоне – роскошь. Конечно, это крайне упрощенная характеристика: каждое из этих вин имеет все перечисленные признаки, просто некоторые из них выражены более явно.

Но стиль стилем, а есть еще различия в потенциале терруаров. Плохих терруаров в Медоке нет, и если вам попалось неудачное вино, ответственность за это несет производитель. Однако равенства терруаров не может быть по определению. Неофициальные классификации виноградников Медока по степени их ценности появились еще в XVIII веке, однако для введения официальной понадобилась Всемирная выставка 1855 года в Париже. Наполеон III попросил Торговую палату Бордо отобрать для выставки лучшие красные и белые вина региона. Торговая палата, в свою очередь, перепоручила эту миссию Синдикату винных брокеров. Бордоские винные брокеры выступали в качестве посредников при заключении сделок об оптовых продажах вина между владельцами шато и неgociантами. Получая одинаковый процент от той и другой стороны, они сохраняли независимость и при этом знали ситуацию изнутри. Понимая, какая деликатная задача перед ними поставлена, брокеры приняли мудрое решение базироваться не на собственных оценках, а на мнении потребителей, «голосовавших» за продукцию того или иного производителя своими деньгами. Для репрезентативности брокеры сравнили рыночные цены на самые дорогие вина Бордо за многие годы. На первый взгляд критерий классификации выглядит сомнительным. Однако, не в обиду будь сказано современным эпофилам, сто пятьдесят лет назад доля просвещенных любителей вина, видимо, была выше, чем сегодня. И если тогдашние любители – в основном представители элиты в лучшем смысле слова – платили за то или иное вино больше франков, фунтов или рублей, оно заслуживало внимания.

В апреле 1855 года были составлены два списка. В первом фигурировали производители самых дорогих красных вин Бордо: 56 поместий Медока и одно (Château Haute-Brion) – из расположенной южнее области Грав. Во второй список включили 21 поместье, производившее самые дорогие белые вина. Все они оказались десертными (натурально сладкими), а территориям, на которых они находились, впоследствии были присвоены апелласьоны Сотерн и Барсак. С позиций сегодняшнего дня кажется странным, что в списки не попало ни одно из поместий Правого берега и были проигнорированы производители белых сухих вин. Однако полтора века назад ситуация в Бордо сильно отличалась от нынешней. Качество белых сухих вин Бордо в середине XIX века было не столь высоким, как в наши дни. Что же касается Пра-

вого берега, производимые там вина продавались по гораздо более скромным ценам и были плохо известны потребителям того времени. Это объяснялось удаленностью областей Правого берега от бордоского порта, откуда шел экспорт вин. Лишь после возведения мостов через реки Дордонь и Гаронна и строительства железной дороги производители этой области Бордо получили широкий доступ к рынкам сбыта. Вот почему слава к Шато Шеваль Блат, Петрюсю и другим великим поместьям Правого берега пришла с таким запозданием.

Отмеченные в 1855 году поместья – производители красных вин – получили статус *cru classé*<sup>1</sup> (крю классэ), где «крю» означает «виноградник», а также «шато». Аристократия Бордо получила свои «дворянские грамоты». Однако среди дворян равенства, как известно, не существует. Есть бароны, виконты, графы, маркизы, герцоги и принцы. А еще выше – короли. «Титулы» поместьям раздавали исходя из цен на их вина. Для начала их разбили на пять категорий, или групп: от первой – *premier grand cru classé* (премье гран крю классэ) до пятой – *cinquième grand cru classé* (сэнкьём гран крю классэ). По смыслу: «особо ценный виноградник первой категории», «особо ценный виноградник второй категории» (не сорта!) и т.д. Внутри каждой категории поместья перечислялись не в алфавитном порядке, а все по тому же принципу: в зависимости от цен на вино. Производители самых дорогих вин, естественно, получили первую категорию. Это были (и остаются) *Château Lafite-Rothschild* (Шато Лафит-Ротшильд), *Château Margaux* (Шато Марго), *Château Latour* (Шато Латур) и *Château Haut-Brion* (Шато О-Брион). «А где же Шато Мутон-Ротшильд?» – воскликнут некоторые читатели. *Château Mouton Rothschild* возглавил список вторых классифицированных крю. В период, предшествовавший проведению классификации, это шато было немного запущено, и его вина были примерно на 20% дешевле, чем первые крю (сегодня об этом нечего и мечтать). В 1922 году поместье унаследовал молодой барон Филипп де Ротшильд<sup>2</sup>. За несколько лет талантливый энергичный и всей душой преданный своему любимому делу – производству великого вина – он превратил Mouton в образцовое винодельческое хозяйство. Именно он первым предложил своим коллегам отказаться от широко распространенной практики продавать вино негочантам-оптовикам в бочках. Мутон-ротшильд 1924 года стал первым вином, на этикетке которого появилась надпись: *mis en bouteille au château* (разлито по бутылкам в поместье). Через некоторое время все бордоские шато последовали примеру Мутона, гарантируя тем самым происхождение своего вина. Барон Филипп оставил яркий след и введенной им в 1945 году традицией ежегодно заказывать одному из лучших художников современности эксклюзивный рисунок для этикетки мутона. В перечне знаменитых имен фигурируют Пабло Пикассо, Жорж Брак, Василий Кандинский, Сальвадор Дали, Марк Шагал, Жан Кокто, Энди Уорхол. Рисунок для этикетки вина 2002 года создал русский художник Илья Ка-



<sup>1</sup> Впоследствии к этому выражению добавили слово *grand*, так что получилось *grand cru classé* (гран крю классэ).

<sup>2</sup> В Бордо есть две основные ветви семьи Ротшильдов. Одну из них сегодня представляет дочь барона Филиппа – баронесса Филиппина де Ротшильд, другую – барон Эрик де Ротшильд, владеющий Шато Лафитом.



баков. Любопытно, что за работу расплачиваются натурой: десятью ящиками мутона (120 бутылками). До сего дня, кажется, ни один художник не выразил сожаления по поводу такой формы гонорара.

Но, разумеется, основное внимание барон Филипп уделял собственно вину, которое, оставаясь во второй категории, по единодушному мнению всех знатоков, давно заслуживало первой. В связи с этим обладавший хорошим чувством юмора барон следующим образом переименовал для своего поместья известный девиз рода Роганов: *Premier ne puis, deuxième ne daigne, Mouton suis* («Первым быть не могу, вторым не желаю, я – Мутон»). Когда в 1973 году после многолетней борьбы барона Филиппа за присвоение Мутону первой категории наконец вышел долгожданный правительственный указ, девиз изменился: *Deuxième je fus, premier devenu, Mouton ne change* («Был вторым, стал первым, остаюсь Мутоном»). С 1988 года поместьем владеет дочь барона Филиппа – баронесса Филиппина де Ротшильд.

Перевод Мутона в первую категорию был единственным существенным изменением в классификации 1855 года, но не единственным изменением вообще. Поместья меняли хозяев, изменялись их конфигурация, названия (иногда частично, иногда полностью). Некоторые вообще исчезли с винодельческой карты в качестве самостоятельных шато (например, *Château Dubignon*), другие разделили на две, а одно (Шато Леовиль) даже на три части: *Château Léoville-Las-Cases*, *Château Léoville-Barton* и *Château Léoville-Poufferré*. Вот почему число их варьировалось и на сегодня достигло 61 (похожая история произошла и с поместьями – производителями классифицированных белых вин, о чем рассказывается в главе «Сотерн и Барсак»). Что же касается изменения названий, иногда они ограничивались незначительными вариациями в орфографии (*Lascombe – Lascombes*, *Rauzan – Rausan*, а затем снова *Rauzan*), иногда имя нового владельца просто присоединялось к старому названию (*Château Lafite-Rothschild*), но порой происходила почти полная трансформация. Например, историческое название *Château d'Armailhac*, расположенного по соседству с *Château Mouton-Rothschild* и принадлежащего той же ветви Ротшильдов, претерпело следующие метаморфозы. Из *Château Mouton d'Armailhac* оно в 1956 году превратилось в *Château Mouton Baron Philippe* («Мутон Барон Филипп»). В 1975 году в память своей жены барон Филипп де Ротшильд переименовал его в *Château Mouton Baronne Philippe* («Баронесса Филипп»). После смерти барона Филиппа (1988) поместью вернули его историческое название, опустив «Mouton» и архаическое «q» в конце слова «Armailhac» – возможно, во избежание путаницы с *Château Mouton Rothschild* и неогрантской компанией *Baron Philippe de Rothschild*.

Последнее изменение в списке можно определить как дань нашей демократической эпохе: перечень шато внутри каждой категории теперь обычно дают в алфавитном порядке. Не следует поэтому удивляться, увидев два разных списка классифицированных поместий: традиционный и новый. Автор этой книги выбрал первый, но, разумеется, с учетом всех вышеизложенных изменений. Суть дела, впрочем, это нисколько не меняет. Важно, что требования к производителям *cru classé* с 1855 года существенно ужесточили. В частности, установили точные границы виноградников. В прежние времена хозяева поместий могли немного расширить свои владения, сегодня это вряд ли возможно.

Пора подвести общий итог. Несмотря на все пертурбации, на взлеты и падения того или иного поместья, капризы моды и критику, классификация 1855 года устояла, доказав свою состоятельность. Окончательно сформулировать ее суть достаточно просто. Отмечены лучшие по качеству терруары, потенциально способные давать великие вина. Остальное зависит от владельцев, хотя, как и в случае с апелласьонами, лишить классифицированные шато их статуса никто не может (если, конечно владельцы не нарушают установленных правил, однако до сего дня таких безумцев, кажется, еще не нашлось).

Пасколько точно классификация 1855 года соответствует сегодняшним реалиям – вопрос, на который однозначного ответа нет. Каждое из перечисленных поместий имеет долгую и непростую историю, определявшуюся как чередой его владельцев, так и происходившими в стране и мире событиями. За подъемами следовали кризисы, за кризисами – возрождение. К счастью, в наши дни ситуация весьма благоприятна для виноделия, и отстававшие в недавнем прошлом поместья все больше радуют многочисленных любителей вина во всем мире. Огромную роль сыграло значительное (если не сказать – головокружительное) повышение цен на вино. Сегодня это слишком серьезный бизнес, чтобы хозяин именитого шато мог позволить себе расслабиться. После трудного для многих периода наступил расцвет. За отдельными исключениями, классификация 1855 года снова служит достаточно надежным ориентиром для энофилов. О нюансах неофициальных классификаций читатель может узнать чуть ниже.



## КЛАССИФИКАЦИЯ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИХ ПОМЕСТИЙ (ШАТО) 1855

*Поместье* ..... *Русская транскрипция* ..... *АОС (апелласьон)*

### **1ers (Premiers) grands crus classés (Премье гран крю классэ)**

Château Lafite-Rothschild ..... Шато Лафит-Ротшильд ..... Pauillac  
 Château Margaux ..... Шато Марго ..... Margaux  
 Château Latour ..... Шато Лагур ..... Pauillac  
 Château Haut-Brion ..... Шато О-Брион ..... Pessac-Léognan (Graves)  
 Château Mouton-Rothschild ..... Шато Мутон-Ротшильд ..... Pauillac

### **2es (Deuxièmes) grands crus classés (Дезьём гран крю классэ)**

Château Rauzan-Ségla ..... Шато Розан-Сегла ..... Margaux  
 Château Rauzan-Gassies ..... Шато Розан-Гасси ..... Margaux  
 Château Léoville-Las Cases ..... Шато Леовиль-Лас Каз ..... Saint-Julien  
 Château Léoville-Poyferré ..... Шато Леовиль-Пуафэрре ..... Saint-Julien  
 Château Léoville-Barton ..... Шато Леовиль-Бартон ..... Saint-Julien  
 Château Durfort-Vivens ..... Шато Дюрфор-Вивенс ..... Margaux  
 Château Gruaud-Larose ..... Шато Грюб-Лароз ..... Saint-Julien  
 Château Lascombes ..... Шато Ласкомб ..... Margaux  
 Château Brane-Cantenac ..... Шато Бран-Кантенак ..... Margaux  
 Château Pichon-Longueville(-Baron) ..... Шато Пишон-Лонгвиль(-Барон) ..... Pauillac  
 Château Pichon-Longueville- ..... Шато Пишон-Лонгвиль- ..... Pauillac  
 Comtesse de Laland ..... Контесс де Лаланд ..... Pauillac  
 Château Ducru-Beaucaillou ..... Шато Дюкрю-Бокайу ..... Saint-Julien  
 Château Cos d'Estournel ..... Шато Кос д'Эстурнель ..... Saint-Estèphe  
 Château Montrose ..... Шато Монроз ..... Saint-Estèphe

### **3es (Troisièmes) grands crus classés (Трузьём гран крю классэ)**

Château Kirwan ..... Шато Кирван ..... Margaux  
 Château d'Issan ..... Шато д'Иссан ..... Margaux  
 Château Lagrange ..... Шато Лагранж ..... Saint-Julien  
 Château Langoa-Barton ..... Шато Лангоа-Бартон ..... Saint-Julien  
 Château Giscours ..... Шато Жискур ..... Margaux  
 Château Malescot-Saint-Exupéry ..... Шато Малеско-Сент-Экзюпері ..... Margaux  
 Château Boyd-Cantenac ..... Шато Бойд-Кантенак ..... Margaux  
 Château Cantenac-Brown ..... Шато Кантенак-Браун ..... Margaux  
 Château Palmer ..... Шато Пальмер ..... Margaux  
 Château La Lagune ..... Шато Ля Лягюн ..... Haut-Médoc

ГОДА С ИЗМЕНЕНИЯМИ 1973 ГОДА (ТОЛЬКО КРАСНЫЕ ВИНА)

*Поместье* ..... *Русская транскрипция* ..... *АОС (апелласьон)*

Château Desmirail ..... Шато Демирай ..... Margaux  
 Château Calon-Ségur ..... Шато Калон-Сегюр ..... Saint-Estèphe  
 Château Ferrière ..... Шато Феррьер ..... Margaux  
 Château Marquis d'Alesme-Becker ..... Шато Марки д'Алем-Бекер ..... Margaux

**4es (Quatrièmes) grands crus classés**  
 (Катрийём гран крю классё)

Château Saint-Pierre ..... Шато Сен-Пьер ..... Saint-Julien  
 Château Talbot ..... Шато Тальбо ..... Saint-Julien  
 Château Branaire-Ducru ..... Шато Бранер-Дюкрю ..... Saint-Julien  
 Château Duhart-Milon-Rothschild ..... Шато Дюар-Милон-Ротшильд ..... Pauillac  
 Château Pouget (de Chavaille) ..... Шато Пуже (де Шавай) ..... Margaux  
 Château La Tour-Carnet ..... Шато Ля Тур-Карне ..... Haut-Médoc  
 Château Lafon-Rochet ..... Шато Лафон-Роше ..... Saint-Estèphe  
 Château Beychevelle ..... Шато Бешвель ..... Saint-Julien  
 Château Prieuré-Lichine ..... Шато Приюрё-Лишин ..... Margaux  
 Château Marquis-de-Termis ..... Шато Марки-де-Терм ..... Margaux

**5es (Cinquièmes) grands crus classés**  
 (Сэнькьём гран крю классё)

Château Pontet-Canet ..... Шато Понтё-Канё ..... Pauillac  
 Château Batailley ..... Шато Батайё ..... Pauillac  
 Château Haut-Batailley ..... Шато О-Батайё ..... Pauillac  
 Château Grand-Puy-Lacoste ..... Шато Гран-Пюи-Лакост ..... Pauillac  
 Château Grand-Puy-Ducasse ..... Шато Гран-Пюи-Дюкас ..... Pauillac  
 Château Lynch-Bages ..... Шато Линч-Баж ..... Pauillac  
 Château Lynch-Moussas ..... Шато Линч-Муссас ..... Pauillac  
 Château Dauzac ..... Шато Дозак ..... Margaux  
 Château d'Armailhac ..... Шато д'Армайяк ..... Pauillac  
 Château du Tertre ..... Шато дю Тертр ..... Margaux  
 Château Haut-Bages-Libéral ..... Шато О-Баж-Либераль ..... Pauillac  
 Château Pédesclaux ..... Шато Педес(с)кло ..... Pauillac  
 Château Belgrave ..... Шато Бельграв ..... Haut-Médoc  
 Château Camensac ..... Шато Камансак ..... Haut-Médoc  
 Château Cos-Labory ..... Шато Кос-Лабору ..... Saint-Estèphe  
 Château Clerc-Milon (Rothschild) ..... Шато Клер-Милон (Ротшильд) ..... Pauillac  
 Château Croizet-Bages ..... Шато Круазё-Баж ..... Pauillac  
 Château Cantemerle ..... Шато Кантемерль ..... Haut-Médoc



## Примечания

1. Классифицированные поместья занимают в общей сложности свыше 20% всей площади виноградников Медока и расположены в четырех из шести коммунальных апелласьонов (Пойяк, Марго, Сен-Жюльен, Сент-Эстеф) и в одном субрегиональном (О-Медок). В последнем находится пять шато. В некоторых изданиях указываются коммуны их «прописки» в Верхнем Медоке – Ludon, Macau, Saint-Laurent – но в официальной классификации они не фигурируют, поскольку не имеют собственного АОС.
2. Средняя площадь классифицированного шато составляет несколько десятков гектаров. Площадь некоторых превышает 100 га (Château Lafite-Rothschild, Château Giscours).
3. Коммунальный апелласьон Марго включает не только деревню (коммуну) Margaux (Марго), но также деревни (коммуны) Arsac (Арсак), Cantenac (Кантенак), Labarde (Лабард) и Soussans (Сусанс), поскольку там производят схожие по типу вина. Некоторые издания упоминают их как места нахождения Château Blanc-Cantenac, Château Giscours, Château du Tertre и др., однако собственного апелласьона эти коммуны не имеют.
4. Могут быть незначительные расхождения в написании названий ряда шато: отдельно или через дефис. Нередко в справочных изданиях и прайс-листах дают сокращенные написания, наиболее типичные из них: Ch. (Château), Ht. (Haut), St. (Saint). Часто используют графическое сокращение g.c.c. (grand cru classé). Во многих перечнях слово «grand» опускают – указывают только: 1er cru classé, 2e cru classé – или еще короче: 1er cru, 2e cru и т.д.
5. Авторы некоторых справочных изданий иногда произвольно исключают Château Haut-Brion из публикуемого ими списка, помещая его в перечне поместий Пессак-Леоньяна (см. соответствующую главу), поскольку классификация 1855 года сегодня воспринимается как чисто медокская. Из этого, однако, не следует, что статус Château Haut-Brion как-то изменился или что он лишен права фигурировать в приведенном выше списке.
6. На этикетках вин второй, третьей, четвертой и пятой категорий порядковый номер категории обычно отсутствует – указано только: (*grand*) *cru classé*. На некоторых категория вообще не указывается (например, Château Lafite-Rothschild, Château Ducru-Beaucaillou).
7. Принадлежность вина к более низкой категории не всегда означает, что оно непременно уступает вину более высокой категории.

Множество экспертов и винных журналистов во всем мире регулярно дегустируют вина классифицированных шато и дают им оценки. Неофициальные рейтинги не всегда совпадают с официальными и постоянно пересматриваются с учетом происходящих в том или ином поместье изменений. Так, в период с 1989 года по конец 90-х отмечалось некоторое снижение уровня мутона, ставшего менее насыщенным (легковатым) для своего класса. С конца 90-х годов к мутону возвращается былая форма. Аналогичная история произошла с латуром в период с 1983 по 1989 год, о-брионом с 1966 по 1974 год (преодолевал кризис после 1975 года) и лафитом в 60-е – первой половине 70-х годов. С 1975 года началось возрождение лафита, хотя некоторые эксперты говорят о неровном качестве этого вина на протяжении последующих десяти урожаев. С 1996 года лафит обрел стабильность. Отмечают спад шато марго с 1962 по 1977 год, связанный с кризисом рынка бордоских вин и финансовыми трудностями тогдашнего владельца. В 1977 году Château Margaux было куплено миллиардером Андре Менцелопулосом, который инвестировал в поместье весьма значительную сумму. Результат не замедлил сказаться. Вино урожая 1978 года признали очень удачным, и вскоре шато марго вновь заняло свое законное место в списке лучших.

Теперь необходимо разъяснить, как следует понимать «кризисы», «спады» и «неудачи» того или иного знаменитого поместья. От великого производителя ждут великого вина. Если оно вдруг оказы-

вается несовершеннолетним, и профессионалы, и многочисленные почитатели судят его с чрезвычайной строгостью. Кому много дано, с того много и спросится. Этот принцип надо учитывать при интерпретации суровых оценок специалистов. Конечно, продукция великих шато бывала и откровенно неудачной. Тем не менее зачастую под «неудачей» подразумевается просто неполное соответствие вина своей высокой репутации. В 2000 году автор дегустировал шато о-брион 1966 года, шато мутон-ротшильд 1989 и 1990 годов, а в 2007-м – шато-марго 1975 года. О-брион был божественно прекрасен, но немного легковат, учитывая, что миллезим определяется как неплохой. Мутон очень хорошего 1989 года оказался совсем легким (для мутона), полностью зрелым (что для мутона такого возраста удивительно), но тем не менее замечателен. Мутон исключительного 1990 года был удачнее, но также легковат (для такого выдающегося года). Оба вина были восхитительно элегантны. Шато-марго очень хорошего 1975 года можно было бы назвать прекрасным... если бы это было вино не столь именитого поместья. Для шато-марго оно оказалось чуточку жестковатым и суховатым, не идеальным. Тем не менее автор готов пить такие вина каждый день, если ему не предложат вина этих же поместий лучшего периода... Кстати, этот лучший период зачастую наступает именно благодаря критике.

Возможно, прочитав предыдущий абзац, некоторые читатели задатутся вопросом: не повлияли ли на восприятие автора магические названия упомянутых шато? Этот феномен давно известен, есть даже выражение «пить этикетку». Что ж, доказать истинность впечатлений о шато-марго трудно: автор знал, что он дегустирует. А вот о-брион и оба мутона дегустировались «вслепую». И совершенно незапланированно – в порядке импровизации. Не объявили даже страну происхождения и год урожая. Эксперимент в чистом виде.

В общем, кажется, трудности первых крЮ остались в прошлом. Сегодня все пять в отличной форме, и никто не оспаривает их лидерство.

С поместьями других категорий дело обстоит сложнее. Еще совсем недавно многие из них серьезно не дотягивали до своего уровня в официальной иерархии. Следует отметить, что 50-е – 70-е годы XX века были для виноделия трудными. Сказались неблагоприятная конъюнктура и череда очень плохих урожаев. Многие бордоские шато долго не могли оправиться от этих потрясений. Проблемы были, в частности, у Шато Леовиль-Пуафере, Шато Розан-Гасси, Шато Пишон-Лонгвиль Барон, Шато Дюрфор-Вивенс, Шато Линч-Муссас. Преодолеть кризис позволили и общее улучшение ситуации, и смена собственников, как в случае с Шато Пишон-Лонгвиль Барон, качество вина которого существенно повысилось с конца 90-х годов.



Некоторое время назад винные критики ввели в оборот выражение «супервторые вина». К ним отнесли те вторые кры, которые, по мнению многих, сравнялись по классу с первыми. Вот их перечень в алфавитном порядке:

Château Cos d'Estournel .....	Шато Кос д'Эстурнель
Château Ducru-Beaucaillou .....	Шато Дюкрю-Бокайу
Château Gruaud-Larose .....	Шато Грюо-Лароз
Château Léoville-Barton .....	Шато Леовиль-Бартон – с 1990 года
Château Léoville-Las-Cases .....	Шато Леовиль-Лас-Каз – особенно высокий рейтинг
Château Montrose .....	Шато Монроз – за последние годы
Château Pichon-Longueville /Baron/ .....	Шато Пишон-Лонгвиль /Барон/ – с конца 90-х годов
Château Pichon-Longueville-Comtesse de Lalande .....	Шато Пишон-Лонгвиль-Контесс-де-Лаланд)
Château Rauzan-Ségla .....	Шато Розан-Сегла – с 80-х годов; оценки не столь однозначны

За последние годы повысился уровень Шато Леовиль-Пуаферэ и Шато Бран-Кантенак. Очень высокий рейтинг имеет Шато Пальмер (третье кры), хотя его оценки, как и оценки Château Rauzan-Ségla, неоднозначны. После затяжного кризиса началось возрождение Шато Розан-Гасси.

Особого упоминания заслуживает Шато Линч-Баж, официально имеющий пятую категорию, но оценивающийся наравне с «супервторыми».

Разумеется, приведенные рейтинги имеют общий, усредненный характер; оценки вин разных миллезимов одного поместья могут варьироваться. В отдельные годы на первые места порой выходят не самые знаменитые поместья.

Среди наиболее стабильных производителей последних десятилетий – Шато Латур, Шато О-Брион, Шато Леовиль-Лас-Каз, Шато Дюкрю-Бокайу, Шато Кос д'Эстурнель, Шато Пишон-Лонгвиль Контесс-де-Лаланд, а за последние два десятилетия – Шато Линч-Баж.

В целом же вина большинства шато сегодня снова более или менее соответствуют их месту в официальной классификации, причем есть тенденция к превышению уровня своего класса, в частности, у Шато Калон-Сегюр, Шато Жискур, Шато Гран Пюи-Лакост, Шато Понтэ-Канэ, Шато Сен-Пьер, Шато дю Тертр. Благодаря прогрессу в виноградарстве и виноделии, а также возрастающим инвестициям удается все более эффективно преодолевать капризы погоды, что ведет к повышению стабильности вин из года в год.

## ВТОРЫЕ ВИНА

Бордоские вина практически всегда представляют собой ассамбляж, который проводится на первом году выдержки. Его ингредиентами служат вина, произведенные из винограда: а) разных сортов; б) с разных участков виноградника; в) со старых и молодых лоз. Для своего «основного», или «первого», вина, которое неофициально обозначается как *grand vin*, владельцы хороших шато отбирают только лучшие образцы. Это происходит следующим образом. Сначала делают вино из каждой отдельной партии винограда. Вино с молодых лоз изначально не предназначено для производства *grand vin*<sup>1</sup>. В некоторых шато для него не используют и вино, происходящее с определенных участков. Например, в Château Latour виноградник поделен на три части. Для производства *grand vin* используют только лучшие вина со старых лоз центрального участка L'Enclos (47 га). В других поместьях – например, в Château-Margaux (78 га) – такого изначально деления на «лучшие» и «не самые лучшие» участки нет: все они считаются равными. После многочисленных

<sup>1</sup>Для того чтобы не прерывать производства *grand vin*, есть два подхода к замене старых лоз. В одних шато виноградник разбивают на секторы и заменяют лозы постепенно. В других молодые лозы высаживают по мере необходимости и помечают особым образом.

дегустаций различных образцов вин принимают решение о том, какие из них будут использованы для *grand vin*. Остальные, признанные не вполне достойными (например, легковатыми), ассамблируют отдельно, используя также вино с молодых лоз. Такие вина называют «вторыми» (*seconds*, или *deuxièmes vins*). Отдельные поместья производят и «третьи» вина (*troisièmes vins*). В Château Latour такое вино выходит под «родовым» названием *pauillac* (пойяк). Бывает, что образцы, не признанные достаточно хорошими для третьего вина, продают негониантам (Château Pichon-Longueville-Comtesse de Lalande). Такой подход гарантирует высокий уровень не только *grand vin*, но и вторых и третьих вин. Важно отметить, что в любом случае вторые и даже третьи вина – никоим образом не «брак», хотя, конечно, они проще и легче, чем *grand vin*. Однако в этом есть и преимущество. Они быстрее созревают, поэтому их можно раньше пить. Еще одно преимущество – более доступная цена.

Вторые вина поступают в продажу под другим названием. На их этикетке обычно не указано, что это второе вино, и поскольку они часто не содержат в своем названии слова *château*, традиционное *mis en bouteille au château* часто заменяют надписью *mis en bouteille à la propriété* или *mis en bouteille au domaine*, где *propriété* и *domaine* являются синонимами *château* (подробнее см. в приложении «Язык этикеток»)<sup>1</sup>.

Ниже приведен список вторых и (там, где их производят) третьих вин классифицированных шато. Читателю, однако, необходимо иметь в виду, что названия вторых вин иногда меняются. Кроме того, некоторые поместья выпускают вторые вина под разными названиями в зависимости от страны-импортера.



Три вина, производимые в Шато Марго: слева – основное, или первое, вино (*grand vin*), в центре – второе вино (*Pavillon Rouge du Château Margaux*), справа – белое сухое вино (*Pavillon Blanc du Château Margaux*), которое имеет региональный апелласьон *Bordeaux*



<sup>1</sup> Слово *propriété* может встретиться и на этикетке вина, произведенного кооперативом.

Шато.....Второе вино.....Третье вино

**1ers grands crus classés**

Château Lafite-Rothschild	Moulin des Carruades (Мулэн де Каррюад) – до 1986 года, теперь Carruades de Lafite (Каррюад де Лафит)
Château Margaux	Pavillon Rouge du Château-Margaux <sup>1</sup> (Павийон Руж дю Шато-Марго)
Château Latour	Les Forts de Latour (Ле Фор де Латур) <sup>2</sup>
Château Haut-Brion	Les Bahans du Château Haut-Brion (Ле Баанс дю Шато О-Брион) <sup>3</sup>
Château Mouton-Rothschild	Le Petit Mouton du Château Mouton-Rothschild (Ле Пти Мутон дю Шато Мутон-Ротшильд) – с 1994 года

**2es grands crus classés**

Château Rauzan-Ségla	Ségla (Сегла)	
Château Rauzan-Gassies	Le Chevalier de Rauzan-Gassies (Ле Шевалье де Розан-Гасси)	
Château Léoville-Las-Cases	Clos du Marquis (Кло дю Марки)	Domaine de Bigarion (Домэн де Бигарьон)
Château Léoville-Poyferré	Château Moulin-Riche (Шато Мулэн-Риш)	Pavillon des Connétables, с 2004 года – Pavillon de Poyferré (Павийон де Пуаферэ) <sup>4</sup>
Château Léoville-Barton	La Réserve de Léoville-Barton (Ла Резерв де Леовиль-Бартон)	
Château Durfort-Vivens	Second de Durfort; с 2003 года – Relais de Durfort-Vivens (Релэ де Дюрфор-Вивэнс)	Domaine de Cure-Bourse (Домэн де Кюр-Бурс)
Château Gruaud-Larose	Sarget du Château Gruaud-Larose (Саржэ дю Шато Грюо-Лароз)	
Château Lascombes	Le Chevalier de Lascombes (Ле Шевалье де Ласкомб)	
Château Brane-Cantenac	Baron de Brane (Барон де Бран)	Château Notton (Шато Нотон)
Château Pichon-Longueville (-Baron)	Les Tourelles de Longueville (Ле Турэль де Лонгвиль) <sup>5</sup>	
Château Pichon-Longueville-Comtesse-de Lalande	Réserve de la Comtesse (Резерв де ля Контэс)	Les Gartieux (Ле Гартье) <sup>6</sup>
Château Ducru-Beaucaillou	La Croix de Beaucaillou (ЛЯ Круа де Бокайу)	
Château Cos d'Estournel	Les Pagodes de Cos (Ле Пагод де Кос)	
Château Montrose	La Dame de Montrose (Дам де Монрós)	

<sup>1</sup> В Шато Марго производится также белое сухое вино под названием Pavillon Blanc du Château Margaux (Павийон Блан дю Шато Марго). Апельласьон – Bordeaux.

<sup>2</sup> Третье вино выходит под «родовым» названием поймак (pauillac).

<sup>3</sup> С 2007 года – Le Clarence de Haut Brion (Ле Кларенс де О-Брион).

<sup>4</sup> Производится из винограда с молодых лоз.

<sup>5</sup> По другим источникам – Les Tourelles de Pichon (Ле Турэль де Пичон).

<sup>6</sup> По названию участка виноградника.

Шато.....Второе вино.....Третье вино

**3es grands crus classés**

Château Kirwan	Les Charmes de Kirwan (Ле Шарм де Кирван)	Sieur de Lassale (Сьёр де Лассаль)
Château d'Issan	Château de Candale (Шато де Кандаль), Moulin d'Issan (Мулен д'Иссан) <sup>1</sup>	
Château Lagrange	Les Fiefs de Lagrange (Ле Фьеф де Лагранж)	
Château Langoa-Barton	Lady Langoa (Леци Лангоа)	
Château Giscours	La Sirène de Giscours (Сирён де Жискур)	
Château Malescot-Saint-Exupéry	La Dame de Malescot (Дам де Малескоб)	
Château Cantenac-Brown	Brio de (du Château) Cantenac-Brown (Брио де Канюэ Браун, до 2001 года – Canuet)	
Château Palmer	Réserve du Général (Резерв дю Женераль) – до 1998 года, в настоящее время – Alter Ego de Palmer (Альтер Эго де Пальмёр)	
Château La Lagune	Château Ludon-Pommes-Agassac (Людон- Помьёс-Агасак) – до 1998 года; в настоящее время – Moulin de La Lagune (Мулён де Ла Лагюн; из винограда с лоз моложе 15 лет)	
Château Desmirail	Château Fontarney (Шато Фонтарнэ), Initiale de Desmirail (Инистьяль де Де(с)мирай) <sup>2</sup>	
Château Calon-Ségur	Marquis de Ségur (Марки де Сегюр), Mademoi- selle de Calon (Мадмуазель де Калон)	
Château Ferrière	Les Remparts de Ferrière (Ле Рампарт де Ферьер)	
Château Marquis d'Alesme-Becker	Marquise d'Alesme (Маркиза д'Алём)	

**4es grands crus classés**

Château Saint-Pierre	Bontemps (Бонтан)	
Château Talbot	Comptable de Talbot (Компетабль де Тальбо)	
Château Branaire-Ducru	Château Duluc (Шато Дюлюк)	
Château Duhart-Milon-Rothschild	Château Moulin de Duhart (Шато Мулен де Дюарт)	
Château La Tour-Carnet	Les Douves de Carnet (Ле Дув де Карне)	
Château Lafon-Rochet	Прежде № 2 du Château Lafon-Rochet, в настоящее время Les Pélerins de Lafont- Rochet (Ле Пельрэн де Лафон-Роше)	
Château Beychevelle	Amiral de Beychevelle (Амираль де Бешвель)	
Château Prieuré-Lichine	Château de Clairefont (Шато де Клерфён)	
Château Marquis-de-Termé	Les Gondats de Marquis-de-Termé (Ле Гондэ де Марки-де-Терм); до 1996 года – Terme des Gondats (Терм де Гондэ)	

<sup>1</sup> По другим источникам, есть также Blason d'Issan (Блазон д'Иссан).

<sup>2</sup> Château Fontarney – для французского рынка, кроме ресторанов, Initiale de Desmirail – для французских ресторанов и экспорта.

Шато.....Второе вино.....Третье вино

**Ses grands crus classés**

Château Pontet-Canet	Les Hauts de Pontet (Ле О де Понте); с 2002 года – Les Hauts de Pontet-Canet (Ле О де Понте-Кане)	
Château Haut-Batailly	La Tour de l'Aspic (Ля Тур де л'Аспик)	
Château Grand-Puy-Lacoste	Lacoste-Borie (Лакост-Бори)	
Château Grand-Puy-Ducasse	Prélude à Grand-Puy-Ducasse (Прелюд а Гран Пуи Дюкас)	Artigues-Arnaud (Артиг-Арно)
Château Lynch-Bages	Château Haut-Bages-Averous (Шато О-Баж- Аврус)	
Château Lynch-Moussas	Les Hauts de Lynch-Moussas (Ле О де Линч- Муссас)	
Château Dauzac	La Bastide de Dauzac (Ля Бастид де Дозак)	
Château du Tertre	Margaux Réserve (Марго Резерв) – до 1997 года; в настоящее время – Les Hauts du Tertre (Ле О дю Тэртр)	
Château Haut-Bages-Libéral	второе вино выходит под двумя названиями, поскольку распространяется двумя постав- щиками: La Chapelle de Bages (Ля Шапель де Баж) и La Fleur de Haut-Bages-Libéral (Ля Флёр де О-Баж-Либераль)	
Château Pédesclaux	Château Grand Ducroc Milon (Гран Дюрок Милон), Sens de Pédesclaux (Санс де Педес- кло), Bellerose (Бельроз), Château Haut-Padar- nac (Шато О-Падарнак)	
Château Belgrave	Diane de Belgrave (Диан де Бельграв)	
Château Camensac	La Closerie de Camensac (Ля Клозри де Камансак)	
Château Cos-Labory	Château Andron Blanquet (Шато Андрон- Бланке), Le Charme Labory (Ле Шарм Лабори)	
Château Croizet-Bages	La Tourelle de Croizet-Bages (Ля Турель де Круазе-Баж)	
Château Cantemerle	Baron Villeneuve de Cantemerle (Барон Виль- нев де Кантемерль) – до 1996 года; в настоя- щее время – Les Allées de Cantemerle (Лез Алле де Кантемерль)	

## Комментарии

1. За последние годы качество вторых вин заметно повысилось, хотя, разумеется, все они разные, как и первые. Сами по себе они нередко превосходны и при «слепой» дегустации совсем не покажутся «вторыми». Среди самых удачных – Les Forts de Latour (Château Latour), Pavillon Rouge du Château Margaux (Château Margaux), Le Petit Mouton du Château Mouton-Rothschild (Château Mouton-Rothschild), Clos du Marquis (Château Léoville-Las-Cases), Réserve de la Comtesse (Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande) и некоторые другие. Вторые вина живут в среднем от 7 до 15 лет – в зависимости от качества миллезима и уровня производителя.
2. Вторые вина выходят под тем же апелласьоном, что и первые, но категория *crü classé* на них не распространяется.
3. Производимые в некоторых медокских шато белые сухие вина не могут иметь категории *crü classé*, определяться как вторые и носить какой-либо из апелласьонов Медока. Например, немного белого сухого вина производят в Шато Марго (Pavillon Blanc du Château-Margaux из винограда Совиньон Блан, который выращивают на участке площадью 12 га, расположенном за пределами основного виноградника), в Шато Мутон-Ротшильд (l'Aile d'Argent), Шато Тальбо (Caillou Blanc) и Шато Линч-Баж (Blanc de Lynch-Bages). Несмотря на региональный апелласьон, это вина достаточно высокого класса и весьма дорогие, потому что сделаны они в знаменитых поместьях.

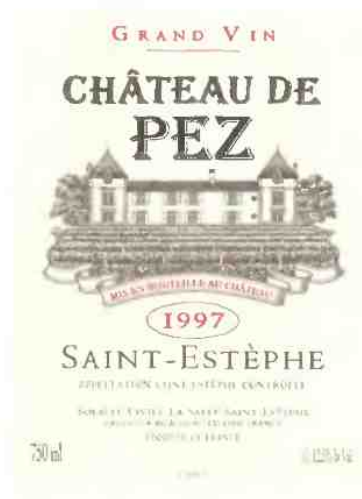
## КРЮ БУРЖУА

Во второй половине XIX – первой половине XX века в виноградарстве и виноделии наблюдался значительный прогресс. Стало ясно, что классификация 1855 года нуждается в дополнении, тем более что многие поместья не попали в знаменитый список не из-за претензий к качеству терруара. Нередко причина заключалась в личности владельцев, не сумевших как следует этим терруаром распорядиться. Многим же из их преемников удалось доказать, что и среди неклассифицированных шато есть выдающиеся. Они-то и были охвачены официально введенной в 1932 году классификацией *cru bourgeois* (крю буржуа)<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Это выражение возникло в связи с тем, что владельцами бордоских поместий могли быть и не дворяне. «Буржуа» в дореволюционной Франции называли представителей третьего сословия (к которому принадлежало 97% населения страны), не занимавшихся физическим трудом и обладавших определенным материальным достатком. Поместья, которые так именовались, как бы противопоставляли себя аристократическим *crü classé*. Это, конечно, не означает, что владельцами *crü classé* была исключительно знать, а *crü буржуа* не могли принадлежать дворянам.







Однако в отличие от своей предшественницы эта классификация явно не родилась под счастливой звездой. Вскоре начались многочисленные проблемы. Неофициально крию буржуа разделили на три категории, которые сначала именовались *cru bourgeois supérieur exceptionnel* (крию буржуа сюрпьерёр эксепсьонэль), *cru bourgeois supérieur* и просто *cru bourgeois*, затем – *cru grand bourgeois exceptionnel*, *cru grand bourgeois* и *cru bourgeois*. Поскольку эти категории так и не были официально утверждены, производителям запрещалось указывать их на этикетке. Можно было писать только: *cru bourgeois*. Общий список неоднократно пересматривался, количество крию буржуа то увеличивалось, то уменьшалось. В отдельные периоды их число доходило до четырехсот сорока четырех, в другие падало до девяноста четырех, но очень быстро снова достигало четырех сотен. Последний пересмотр произошел в июне 2003 года. Оставили 247 шато, которые наконец вполне официально разделили на три категории:

- 1) *cru bourgeois exceptionnel* (крию буржуа эксепсьонэль);
- 2) *cru bourgeois supérieur* (крию буржуа сюрпьерёр);
- 3) *cru bourgeois* (крию буржуа).

Первой категории удостоились девять шато (в алфавитном порядке):

Château Chasse-Spleen .....	Шато Шасс-Сплин .....	Moulis
Château Haut-Marbuzet .....	Шато О-Марбюзэ .....	Saint-Estèphe
Château Labégorce-Zédé .....	Шато Лабегорс-Зедэ .....	Margaux
Château Les Ormes de Pez .....	Шато Лез Орм де Пез .....	Saint-Estèphe
Château de Pez .....	Шато де Пез .....	Saint-Estèphe
Château Phélan-Ségur .....	Шато Фелан-Сегюр .....	Saint-Estèphe
Château Potensac .....	Шато Потансак .....	Médoc
Château Poujeaux .....	Шато Пужб .....	Moulis
Château Siran .....	Шато Сиран .....	Margaux

Вторую категорию получили 87 шато, третью – 151. Однако дело этим не закончилось. Критерии пересмотра изначально вызвали неоднозначную реакцию многих виноделов, некоторые даже не подали заявки. Несколько выдающихся крию буржуа не попали в список лучших. Поскольку организаторы нарушили кое-какие процедурные правила, владельцы ряда «обойденных» шато подали иск в суд. После долгого разбирательства было принято решение отменить пересмотр 2003 года и вернуться к классификации 1932 года, а затем классификацию крию буржуа отменили вовсе – с запретом для производителей писать на этикетке название этой категории. Остается ждать новых инициатив. Впрочем, лидеры, пусть и неофициальные, все равно широко известны. Консенсус в этом вопросе существует.

Как соотносятся крию буржуа и крию классэ? Формально никак. По сути крию классэ выше. Тем не менее лучшие поместья крию буржуа (будем все-таки по-прежнему называть их именно так) часто оцениваются на уровне третьих и четвертых крию классэ. Среди крию буржуа есть и крепкие «среднячки» (не в значении «посредственности») и более скромные, но очень хорошие производители. По соотношению качества и цены они представляют несомненный интерес. За разумную цену потребитель может приобрести отличное, нередко даже превосходное вино.

Крю буржуа есть во всех восьми апелласьонах Медока. Как уже отмечалось, вина коммунальных апелласьонов в целом предпочтительнее субрегиональных. Считается, что наиболее стабильным качеством отличаются крю буржуа из коммуны Сент-Эстеф. Повторим еще раз: в целом.

Продолжительность жизни крю буржуа и сроки их созревания, как правило, значительно короче, чем у лучших крю классé. «Крепкое» крю буржуа живет до 15 лет, но это далеко не всегда его максимум.

Ниже приведен список тех крю буржуа, которые согласно многим источникам считаются лучшими. Список – не исчерпывающий и не отражающий вариации вин каждого поместья в зависимости от миллезима. Звездочками отмечены шато, имеющие наивысший неофициальный рейтинг. Вопросительный знак означает, что не все эксперты дают этим производителям очень высокую оценку.

### АОС Médoc

Château La Cardonne .....	Шато Ля Кардон
Château Les Grands Chènes .....	Шато Ле Гран Шэн
Château Greysac .....	Шато Грезак
Château Loudenne .....	Шато Лудэн
Château Patache d'Aux .....	Шато Паташ д'О
Château Potensac*	Шато Потансак
Château La Tour-Haut-Caussan*	Шато Ля Тур-О-Коссан
Château La Tour de By .....	Шато Ля Тур де Би
Château Vieux Robin(?) .....	Шато Вьё Робэн

### АОС Haut-Médoc

Château D'Agassac*	Шато Д'Агассак
Château Beaumont .....	Шато Бомон
Château Bel Orme-Tronquoy de Lalande .....	Шато Бель Орм-Тронкуа де Лаланд <sup>1</sup>
Château Bernadotte* (с 1998 года) .....	Шато Бернадот
Château Le Bourdieu .....	Шато Ле Бурдьё
Château Caronne-Sainte-Gemme .....	Шато Карон-Сент-Жем
Château Charmail .....	Шато Шармай
Château Cissac*	Шато Сиссак <sup>2</sup>
Château Citran*	Шато Ситран
Château Coufran .....	Шато Куфран
Château Hanteillan .....	Шато Антейан
Château de Lamarque*	Шато де Ламарк
Château Lanessan*	Шато Ланессан
Château Larose-Trintaudon .....	Шато Лароз-Трэнтодон
Château Malescasse .....	Шато Малескас
Château Peyrabon .....	Шато Перабон
Château Ramage La Batisse .....	Шато Рамаж Ля Батисс
Château Sociando-Mallet** .....	Шато Сосьянд Маллэ
Château Tour du Haut-Moulin .....	Шато Тур дю О-Мулэн

<sup>1</sup> Не путать с Château Bel-Orme (АОС Médoc) и с Château Troquoy de Lalande (АОС Saint-Estèphe).

<sup>2</sup> Расположены неподалеку Château Lamothe-Cissac, имеющий тот же АОС и ту же категорию крю буржуа, котирруется не столь высоко.

**АОС Margaux**

Château d'Angludet*	Шато д'Англоде
Château Bel Air-Marquis d'Aligre	Шато Бель Эр-Марк д'Алигр
Château Canuet	Шато Канюэ
Château La Gurgue*	Шато Ля Гюрг
Château Labégorce	Шато Лабегорс
Château Labégorce-Zédé*	Шато Лабегорс Зедэ
Château Martinens	Шато Мартиненс
Château Monbrison*	Шато Монбризон
Château Siran**	Шато Сира́н
Château La Tour de Mons	Шато Ля Тур де Монс

**АОС Pauillac**

Château Colombier-Monpelou	Шато Коломбье Монпелу
Château Fonbadet	Шато Фонбаде
Château Haut-Bages-Monpelou	Шато О-Баж-Монпелу
Château Pibran	Шато Пибра́н

**АОС Saint-Julien**

Château du Glana(?)	Шато дю Гланá
Château Gloria*	Шато Глория
Château Hortevie	Шато Ортеви́
Château La Bridane	Шато Ля Брида́н
Château Lalande-Borie	Шато Лаланд-Бори́
Château Moulin de la Rose	Шато Мулен де ля Роз
Château Terrey-Gros-Cailoux*	Шато Террэ-Гро-Кайу́

**АОС Saint-Estèphe**

Château Capbern-Gasqueton(?)	Шато Капберн-Гаскетон
Château Beau-Site	Шато Бо-Сит
Château Chambert- Marbuzet	Шато Шамбёр-Марбюзэ
Château Lavillotte	Шато Лавилло́т
Château Le Boscq	Шато Ле Боск
Château Le Crock	Шато Ле Крок
Château Haut-Marbuzet**	Шато О-Марбюзэ
Château Lilian-Ladouys	Шато Лилиан Ладуйс
Château de Marbuzet	Шато де Марбюзэ
Château Meyney*	Шато Менё
Château de Pez*	Шато де Пез
Château Les Ormes de Pez*	Шато Лез Орм де Пез
Château Phélan-Ségur**	Шато Фелан-Сегюр
Château Pomys	Шато Помис

**АОС Moulis (Moulis-Médoc, Moulis-en-Médoc)**

Château Biston-Brillette .....	Шато Бистон-Брилет
Château Chasse-Spleen** .....	Шато Шасс-Сплин <sup>1</sup>
Château Dutruch Grand Poujeaux .....	Шато Дютрюш Гран Пужо
Château Gressier Grand Poujeaux* .....	Шато Гресье Гран Пужо
Château Maucaillou* .....	Шато Мокайу
Château Poujeaux* .....	Шато Пужо

**АОС Lustrac (Lustrac-Médoc, Lustrac-en-Médoc)**

Château Clarke .....	Шато Кларк
Château Fourcas-Dupré .....	Шато Фуркас-Дюпрэ
Château Fourcas-Hosten* .....	Шато Фуркас-Остен

Как и для *крю классэ*, указание на этикетке официальной категории – *крю буржуа* – не было обязательным. Некоторые известные шато (может быть, именно в силу своей известности) не упоминали эту категорию на этикетках своих вин.

Подобно поместьям *гран крю классэ*, многие *крю буржуа* делают вторые вина (а иногда и третьи), которые выходят под другим названием. Например, второе вино Château Phélan-Ségur именуется Grand Phélan (Франк Фелан), а третье – La Croix Bonis (Ля Круа Бонис). АОС – тот же: Saint-Estèphe. Внизу на этикетке мелким шрифтом указаны название поместья (*Phélan-Ségur*) и его владельцы (*X. Gardinier et Fils*). Основное вино, как и положено, носит название поместья. Желая подчеркнуть, что речь идет именно об



<sup>1</sup> Это название – забавный французо-английский гибрид, означающий «прогоши хандру».

основном вине, владельцы Шато Фелан-Сегюр пишут на этикетке: *Grand vin du Château Phélan-Ségur*. Подобным же образом поступают и в некоторых других шато (например: *Grand vin de Château Latour*). Впрочем, иногда встречаются исключения. Так, автору однажды попала на глаза бутылка второго вина Château La Lagune (Ludon Pomiers Agassac), на этикетке которого было написано: *grand vin*. Напомним также, что далеко не во всех шато, производящих вторые вина, пользуются ремаркой *grand vin* и что сама по себе она не гарантирует более высокое качество. Так, на этикетке негодичанских вин регионального апелласьона часто пишут: *Grand vin de Bordeaux*. В данном случае эта надпись ровным счетом ничего не означает.

Вот примеры еще нескольких вторых вин поместий крЮ буржуа:

<i>Поместье</i> .....	<i>Второе вино</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Château Chasse-Spleen .....	L'Héritage du Château Chasse-Spleen .....	Л'Эритаж дю Шато Шасс-Сплин
Château Poujeaux .....	La Salle de Château Poujeaux .....	Ля Саль де Шато Пужб
Château Clarke .....	Les Granges .....	Ле Гранж
Château de Lamarque .....	D de Lamarque .....	Д де Ламарк
Château Greysac .....	Château de By .....	Шато де Би
Château La Tour de By .....	La Roque de By .....	Ля Рок де Би
Château Siran .....	S de Siran .....	С де Сиран
Château Bernadotte .....	Château Fournas-Bernadotte .....	Шато Фурнас-Бернадот
Château Potensac .....	La Chapelle de Potensac .....	Ля Шапель де Потенсак

## КРЮ АРТИЗАН

С 2006 года в Медоке существует еще одна официальная классификация шато – *cru artisan* (крЮ артизан). Французское слово *artisan* в данном случае правильно перевести как «фермер». Такое определение небольших семейных хозяйств неофициально существовало уже в середине XIX века, однако впоследствии было почти забыто. На рубеже 80–90-х годов XX века группа владельцев медокских шато образовала Синдикат крЮ артизан (Ассоциацию фермерских хозяйств) и обратилась к властям с ходатайством об официальном признании. В результате длительного рассмотрения этого обращения были выработаны критерии отбора: на данную классификацию могут претендовать только небольшие и обязательно чисто семейные хозяйства, причем члены семьи должны сами выступать в качестве виноградарей и виноделов и продавать вино под собственной этикеткой. Естественно, учитывается и качество продукции. Из 60 претендентов по результатам слепых дегустаций вин были отобраны 44 (во всех восьми апелласьонах Медока). Постановлено, что по прошествии десяти лет эта классификация подлежит пересмотру.

Иерархически крЮ артизан ниже крЮ буржуа. Установившейся репутации среди винных критиков у них пока нет.



---

## ПЕССАК-ЛЕОНЬЯН И ГРАВ PESSAC-LÉOGNAN ET GRAVES

**В**

коммунальном апелласьоне Пессак-Леоньян площадью 1400 га, расположенном в северной части области Грав (Graves) в непосредственной близости от южных пригородов Бордо, производят красные и белые сухие

вина. Красные – одни из лучших в Бордо, белые сухие – лучшие. Для красных вин используют те же сорта винограда, что и в Медоке, для белых – Совиньон<sup>1</sup>, Семейон и Мюскадель. Оригинальный характер здешним винам придает содержащая особенно много гравия почва (каменистые пески) и отличный от медокского микроклимат. Гравий обеспечивает хороший дренаж и прекрасно держит тепло, что ускоряет вызревание винограда. Лучшим красным винам Пессак-Леоньяна присущи сложность, округлость, изысканность, гармоничность и очень богатый букет с фруктовыми, минеральными и эмпирематическими<sup>2</sup> (в частности, табачными) тонами. В целом они не такие мощные, как вина Медока, и созревают быстрее. Основным сортом обычно служит Каберне Совиньон. У отдельных производителей преобладает Мерло.

Белые вина бывают двух основных типов. Наиболее распространены сравнительно легкие, освежающие и в целом не очень долгоживущие вина, сделанные на основе Совиньона. Им присущи выраженные сортовые ароматы: цветы (дрок, липовый цвет), фрукты, а также минеральные тона. Выдержка их в новом дубе иногда ведет к чрезмерной оксидации. Некоторые вина имеют повышенную кислотность. Хорошие производители, выбирающие Совиньон в качестве основного сорта, обычно подкрепляют его изрядной долей Семейона (Château Carbonnieux, Domaine de Chevalier, Château Malartic-Lagravière, Château Smith-Haut-Lafitte). Ко второму типу относятся вина на основе Семейона (белые Château Haut-Brion,

---

<sup>1</sup> В правительственном указе не уточняется, какой именно. Используются как Совиньон Блан, так и Совиньон Гри (Серый Совиньон). Согласно указу по данному апелласьону площадь посадок Совиньона на виноградниках производителей белых вин должна быть не менее 25%.

<sup>2</sup> Объяснение этого термина см. на с. 28.



*Оригинальный характер здешним винам придает содержащая особенно много гравия почва*

Château Laville-Haut-Brion, Château Latour-Martillac, Château Olivier). Они отличаются прекрасной структурой, большой сложностью, изысканностью, насыщенностью, жирностью и способностью к очень долгой жизни в бутылке. Потенциально им может быть присуща некоторая тяжеловатость, однако добавление Совиньона компенсирует этот недостаток и позволяет добиться баланса. Контакт с дубом чаще всего благотворен. Для букета типичны светлые фрукты, в том числе экзотические, цветы, минеральные и смолистые тона, дым костра. В ряде поместий (Château Bouscaut, Château Pape Clément) используют Совиньон и Семийон примерно в равных долях. Мюскадель применяется не всеми производителями; его доля обычно составляет лишь несколько процентов ассамбляжа. Хотя преобладают ассамбляжные вина, в отдельных поместьях (например, в Château Couhins-Lurton) используют только Совиньон.

Официальная классификация лучших поместий Пессак-Леоньяна была введена в 1953 году и дополнена в 1959-м. В общей сложности шестнадцать поместий, включая Шато О-Брион (Château Haut-Brion), получили категорию *grand cru classé*: одни – только для красных вин, другие – только для белых, третьи – для тех и других. Шато О-Брион при этом сохраняет категорию *premier grand cru classé* для красных вин согласно классификации 1855 года. Однако в этом поместье (с 1801 по 1836 год принадлежавшем Талейрану) делают также и небольшое количество превосходного белого вина, которое не было классифицировано наряду с другими белыми винами Пессак-Леоньяна по причине малого объема производства.

Видимо, не желая вредить коммерции и памятуя о том, сколько претензий, обид и споров вызвала классификация 1855 года, власти решили не делить поместья по категориям и дать их перечень в алфавитном порядке. Существуют два варианта этого списка: с отдельными перечнями производителей красных и белых вин и объединенный. Ниже приведен второй вариант как более практичный.

## КЛАССИФИКАЦИЯ ПОМЕСТИЙ ПЕССАК-ЛЕОНЬЯНА

*Поместье* ..... *Русская транскрипция* ..... *АОС (апелласьон)*

### Grands crus classés

Château Bouscaut .....	Шато Буско .....	Красные и белые
Château Carbonnieux .....	Шато Карбоньё .....	Красные и белые
Domaine de Chevalier .....	Домэн де Шевальё .....	Красные и белые
Château Couhins .....	Шато Куэнс .....	Белые
Château Couhins-Lurton .....	Шато Куэнс-Люртон .....	Белые
Château de Fieuzal .....	Шато де Фьёзаль .....	Красные
Château Haut-Bailly .....	Шато О-Байи .....	Красные
Château Haut-Brion .....	Шато О-Брион .....	Красные
Château Laville-Haut-Brion .....	Шато Лавиль-О-Брион .....	Белые
Château Malartic-Lagravière .....	Шато Малартик-Лагравьер .....	Красные и белые
Château La Mission-Haut-Brion .....	Шато Ля Миссьон-О-Брион .....	Красные
Château Olivier .....	Шато Оливье .....	Красные и белые
Château Pape Clément .....	Шато Пап Клеман .....	Красные <sup>1</sup>
Château Smith-Haut-Lafitte .....	Шато Смит-О-Лафит .....	Красные
Château La Tour-Haut-Brion .....	Шато Ля Тур-О-Брион .....	Красные
Château La Tour-Martillac .....	Шато Ля Тур-Мартийяк .....	Красные и белые



<sup>1</sup> Название и папский герб (тиара и ключи св. Петра) на этикетке не случайны. На рубеже XIII–XIV веков виноградник был приобретен (по другой версии – получен в дар) бордоским архиепископом Бертраном де Го, который в 1305 году стал Римским Папой. Взойдя на святой престол под именем Климент V, новоиспеченный Папа подарил виноградник своему преемнику на посту бордоского архиепископа. Климент V оставил заметный след в истории тем, что под нажимом французского короля Филиппа Красивого перенес папскую столицу из Рима в Авиньон и распустил Орден тамплиеров.





Лучшими производителями после Шато О-Брион многие эксперты считают: по красным винам – Шато Ля Миссьон-О-Брион, Шато О-Байи, Шато Пап Клеман, Домэн де Шевалье, Шато Карбоньё; по белым винам – Шато Лавиль-О-Брион, Шато Пап Клеман, Домэн де Шевалье, Шато Малартук-Лавравьер и, конечно, Шато О-Брион. За последние годы повысился рейтинг Шато де Фьёзаль, Шато Смит-О-Лафит и Шато Ля Тур-Мартийяк.

Из неклассифицированных поместий многие источники дают очень высокую оценку Château Brown (Шато Браун; начиная с 2005 года), Château Les Carmes Haut-Brion (Шато Ле Карм О-Брион), Château de Cruzeau (Шато де Крюзё), Château de France (Шато де Франс), Château La Garde (Шато Ля Гард; особенно красные, после 1990 года), Château Haut-Bergey (Шато О-Бержё), Château Larrivet Haut-Brion (Шато Ларивё О-Брион; особенно красные), Château La Louvière (Шато Ла Лувьер). Отдельные авторы добавляют к этому списку Château Poumey (Шато Пумё).

В ряде поместий, получивших категорию гран крю классе только для одного типа вина, производят и второй тип. Так, в Шато Пап Клеман, специализирующемся на красном вине, делают и немного белого, поступающего в продажу под тем же названием и под той же этикеткой. Вся разница состоит в том, что на этикетке красного вина написано: *Grand cru classé de Graves*, а на этикетке белого: *Grand cru de Graves*. Это не является нарушением закона, поскольку в районе АОС Пессак-Леоньян нет официальной категории *grand cru* – есть только *grand cru classé*. Таким образом, единственное различие здесь – отсутствие слова *classé*. Хотя белое вино шато пап клеман – высокого качества, оно не имеет официальной категории *grand cru classé*, так как его начали производить уже после введения классификации и в очень малых количествах (белые сорта винограда занимают лишь 2,5 га из 32,5 га виноградника поместья).

До 1987 года здешние вина выходили под субрегиональным апелласьоном Graves. В 1987 году из ряда коммун северной части этой области, где расположены все классифицированные шато и почва особенно богата гравием, был образован новый район АОС – Pessac-Léognan (по названию двух главных коммун: Пессак и Леоньян). Таким образом, с 1987 года все перечисленные ниже вина имеют АОС Pessac-Léognan, хотя на этикетках некоторых из них по традиции может значиться также: *Grand cru classé de Graves* или *Grand vin de Graves*.

В область АОС Pessac-Léognan помимо двух главных входят еще восемь коммун. Отдельные издания иногда упоминают их как место происхождения того или иного вина под АОС Pessac-Léognan (например, Martillac, Talence, Cadaujac), но в официальной классификации эти названия не фигурируют.

Вторые вина ведущих шато Пессак-Леоньяна, как и в Медоке, выходят под другими названиями. Определить, что это второе вино, можно по реквизитам производителя (как правило, включающим название поместья), которые указываются мелким шрифтом в нижней части этикетки. Например<sup>1</sup>:

<sup>1</sup> Этикетки воспроизведены не полностью – отмечено лишь главное.

Domaine de Chevalier  
Appellation Pessac-Léognan contrôlée  
mis en bouteille au château  
S.C. Domaine de Chevalier,  
propriétaire à Léognan,  
Gironde ...

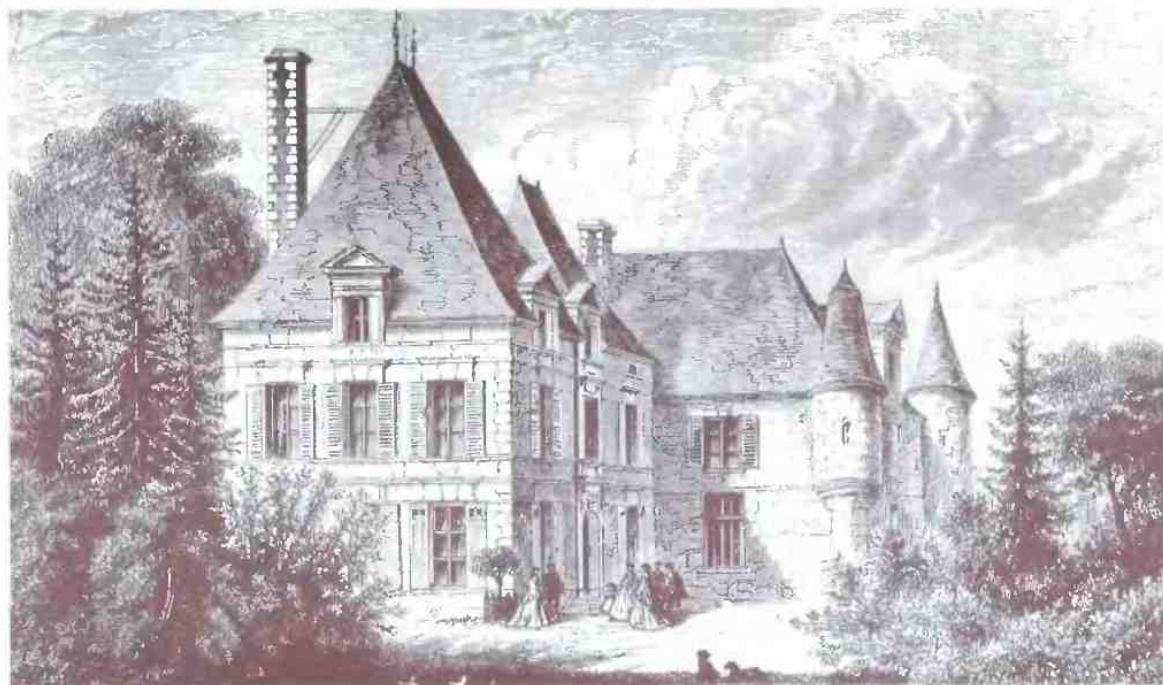
*(Основное замковое вино: Домэн де Шевалье). Производитель: С/осьетэ/ С/ивиль/ Домэн де Шевалье, владелец (или собственник) в /коммуне/ Леоньян, /департамент/ Жиронда ....)*

L'Esprit de Chevalier  
Appellation Pessac-Léognan contrôlée  
mis en bouteille à la propriété  
S.C. Domaine de Chevalier,  
propriétaire à Léognan,  
Gironde ...

*(Второе вино этого же поместья: Л'Эспри де Шевалье. Реквизиты производителя – те же. Оба вина разлиты по бутылкам в поместье. На этикетке второго вина традиционное château заменено синонимом propriété – см. комментарий на с. 91. Естественно, это вино не имеет категории гран крю классé).*



*Второе вино Шато Смит  
О-Лafft называется  
Ле О де Смит (справа)*



*Шато О-Брион (старинная гравюра)*

## ВТОРЫЕ ВИНА КЛАССИФИЦИРОВАННЫХ ПОМЕСТИЙ ПЕССАК-ЛЕОНЬЯНА

<i>Шато</i> .....	<i>Второе вино</i> .....	<i>Тип вина</i>
Château Bouscaut.....	Château Valoux (Шато Валу)	Красное и белое
Château Carbonnieux.....	Château La Tour-Léognan (Шато Ля Тур-Леоньян)	Красное и белое
Domaine de Chevalier .....	L'Esprit de Chevalier (Л'Эспри де Шевалье)	Красное и белое
Château Couhins .....	Couhins La Gravette (Куэнс Ла Гравёт)	Белое
Château de Ficuzal .....	L'Abeille de Fieuzal (Л'Абей де Фьёзаль)	Красное и белое (производится с лоз моложе 15 лет)
Château Haut-Bailly .....	La Parde de Haut-Bailly (Ля Пард де О-Байи)	Красное
Château Haut-Brion .....	Les Bahans du Château Haut-Brion (Ле Баанс дю Шато О-Брион)	Красное <sup>1</sup>
.....	Les Plantiers du Château Haut-Brion (Ле Плантье дю О-Брион)	Белое
Château Laville-Haut-Brion.....	Второе вино не производится	
Château Malartic-Lagravière .....	Le Sillage du Malartic (Ле Сийаж дю Малартик)	Красное и белое
Château La Mission-Haut-Brion .....	La Chapelle de La Mission-Haut-Brion (Ля Шапель де Ля Миссьон О-Брион)	Красное
Château Olivier.....	Seigneurie d'Olivier du Château Olivier (Сеньёрí д'Оливье дю Шато Оливье)	Красное и белое <sup>2</sup>
Château Pape Clément.....	Le Clémentin du Château Pape Clément (Ле Клемантэн дю Шато Пап Клеман)	Красное и белое
Château Smith-Haut-Lafitte .....	Les Hauts de Smith (Ле О де Смит)	Красное и белое
Château La Tour-Haut-Brion .....	Второе вино не производится	
Château La Tour-Martillac .....	La Grave-Martillac (Ля Грав-Мартийяк)	Красное и белое



Южная часть области Грав сохранила свой апелласьон (Graves). Производимые здесь красные и белые сухие вина относятся к тому же типу, что и пессак-леоньяны. В целом они несколько проще и легче, однако и среди них есть немало высококлассных, в частности: Château d'Archange (Шато д'Аршамбо), Château de Chantegrive (Шато де Шантегрив, особенно белое), Clos Floridène (Кло Флоридэн, особенно белое), Château Respide-Médeville (Шато Респид-Медевиль), Château Saint-Robert (Шато Сен-Робёр), Vieux Château Gaubert (Вье Шато Гобёр), Château Villa Bel-Air (Шато Вилла Бель-Эр). Отдельные источники выделяют также Château Léhoull (Шато Леуль).



<sup>1</sup> С урожая 2007 года – Le Clarence de Haut-Brion.

<sup>2</sup> Прежнее название – Réserve d'O du Château Olivier (Резерв д'О дю Шато Оливье).

---

## СЕНТ-ЭМИЛЬОН SAINT-EMILION

а правом берегу реки Дордонь расположена область Либурнэ (Libournais; от названия города Libourne), охватывающая несколько апелласьонов: Сент-Эмильон и его так называемые спутники (Люссак, Монтань, Пюиссеген

и Сен-Жорж), Помероль, Лалаид-де-Помероль, Фронсак, Канон-Фронсак, Кот де Кастийон и Кот де Фран. Либурнэ не имеет собственного апелласьона: по сути, это синоним выражения «Правый берег», подразумевающий не только географический фактор, но и определенный тип красных вин, как правило, основанных на сорте Мерло.

АОС Saint-Emilion, вина которого высоко ценил Людовик XIV, расположен вокруг маленького старинного города, давшего ему название, и занимает значительную площадь – 5400 га. Неудивительно, что здесь существуют заметные вариации терруара. Насчитывают четыре основных типа почв. Лучшими считаются известковые плато и склоны вокруг города Сент-Эмильон, где, в частности, расположен Château Ausone (Шато Озон), а также каменистые пески (гравий) на северо-западе, близ границы с Померолем. Первый тип терруара дает самые танинные и долго созревающие вина Сент-Эмильона, второй, где находятся Château Cheval Blanc (Шато Шеваль-Блан) и Château Figeac (Шато Фижак), обеспечивает винам особую изысканность. Климат в целом определяется как атлантический с влиянием полуконтинентального. И климат, и почва несколько более холодные, чем в Медоке, что не очень хорошо для Каберне Совиньона, но оптимально для Мерло и Каберне Фран. Мерло занимает 60% по области. Кожица этого сорта винограда тоньше, чем у Каберне Совиньона, и содержит меньше танинов, поэтому сент-эмильоны, как правило, легче и мягче вин Медока и созревают быстрее. Второй (а в отдельных поместьях – первый) по важности сорт – Каберне Фран, который местные виноделы называют Bouchet (Бушэ). Другие разреженные сорта – Каберне Совиньон, Мальбек (Кот) и Карменер. В целом вина этой области определяются как густые и ароматически богатые. Порожденное неодинаковостью природных факторов разнообразие стилей вин Сент-Эмильона не позволяет дать им более точную характеристику. По этой причине даже были предложения разбить столь неоднородный апелласьон на несколько однородных.

Крупных поместий наподобие медокских в Сент-Эмильоне почти нет. Их средняя площадь составляет всего несколько гектаров, да и жилые строения более скромные. Зато количественно Сент-Эмильон, наверно, рекордсмен: число здешних шато приближается к тысяче.

Первая официальная классификация винодельческих поместий Сент-Эмильона была проведена в 1955 году. В отличие от классификации 1855 года она основана не на ценах и подлежит пересмотру каждые десять лет. Она пересматривалась в 1958, 1969, 1986, 1996 и 2006 годах. Ее схема такова:

- 1) *premier grand cru classé* (группы А и В<sup>1)</sup>);
- 2) *grand cru classé*;
- 3) *grand cru* (от ста до двухсот шато; пересматривается ежегодно).

Ряд поместий группы В первой категории (*premier grand cru classé*) приравниваются некоторыми экспертами к поместьям второй–четвертой категории *grand cru classé* в Медоке. В целом, однако, вина Сент-Эмильона котируются не так высоко, как медокские. Особенно это относится к винам третьей категории (*grand cru*). Сент-Эмильон – единственный винодельческий район Франции, где понятие *grand cru* сильно девальвировано (правда, для Бордоского региона важна формулировка *cru classé*, а не *grand cru*). Право на получение категории *grand cru* имеют шато, вина которых выдерживаются в дубовых бочках и получают одобрение экспертов после обязательной дегустации. Максимальная урожайность для вин AOC Saint-Emilion – 45 гл с гектара; для AOC Saint-Emilion grand cru – 40 гл. Содержание спирта – от 10,5 до 13% и от 11 до 13% соответственно (при определенных обстоятельствах верхний предел может быть немного поднят).

Претендовать на получение одной из двух высших категорий могут только владельцы исторически сложившихся и завоевавших определенное реноме винодельческих поместий, уже получивших категорию *grand cru*. Среди других обязательных условий: не менее половины площади виноградника должны

занимать лозы старше 12 лет, а винификация может осуществляться только на территории шато. Владельцы также обязуются не расширять свои виноградники в течение 10 лет после получения соответствующей категории, которая присваивается после одобрения дегустационной комиссией, состоящей из виноделов, энологов, negociантов и брокеров. Таково одобренное INAO решение местной ассоциации производителей – «Ля Жюрад» (la Jurade), – которая борется за сохранение высоких стандартов вин Сент-Эмильона в условиях жесткой конкуренции со стороны не только других регионов, но и многих стран. «Ля Жюрад» была основана в 1199 году как орган местного самоуправления и надзора за качеством вина. Распущенная во время Великой французской революции, она возродилась уже после Второй мировой войны.

Следует отметить, что классификация поместий Сент-Эмильона далеко не всем представляется бесспорной. Об этом свидетельствуют и мнения ряда экспертов, и начавшиеся после пересмотра 2006 года судебные иски. Несмотря на серьезный подход и вполне разумную политику регулярных пересмотров, не позволяющую победителям почивать на лаврах, поговаривают о том, что современные классификаторы выбрали не столь надежные критерии, как их предшественники в 1855 году...



<sup>1</sup> Принадлежность поместья к группе А или В на этикетке не указывается.

## КЛАССИФИКАЦИЯ ПОМЕСТИЙ СЕНТ-ЭМИЛЬОНА 2006 ГОДА

(порядок – алфавитный)

### **Premiers (iers) grands crus classés (Премье гран крю классё)**

*Группа А (или класс А):*

Château Ausone .....	Шато Озён
Château Cheval-Blanc .....	Шато Шеваль-Блан

*Группа В (или класс В):*

Château Angélys .....	Шато Анжелюс
Château Beau-Séjour-Bécot .....	Шато Бо-Сежур-Бекó
Château Beauséjour (Duffau-Lagarosse) .....	Шато Босежур (Дюффо-Лагарос)
Château Belair .....	Шато Белёр
Château Canon .....	Шато Канон
Château-Figeac .....	Шато-Фижак
Château La Gaffelière .....	Шато Ля Гафельёр
Château Magdelaine .....	Шато Магделён
Château Pavie .....	Шато Пави
Château Pavie-Macquin .....	Шато Пави-Макён
Château Troplong-Mondot .....	Шато Тролон-Мондо
Château Trottevieille (Trotte Vieille) .....	Шато Тротвьей (Тротт Вьей)
Clos Fourtet .....	Кло Фуртэ

### **Grands crus classés (Гран крю классё)**

*(порядок – алфавитный; шато, неофициально имеющие более высокий рейтинг, отмечены звездочками)*

Château L'Arrosée** .....	Шато Л'Аррозё
Château Balestard-La-Tonnelle* .....	Шато Балестар-Ля-Тоннель
Château Bellefont-Belcier .....	Шато Бельфон-Бельсьё
Château Bergat .....	Шато Берга(т)
Château Berliquet .....	Шато Берликé
Château Cadet-Piola .....	Шато Кадэ-Пьола
Château Canon-la-Gaffelière** .....	Шато Канон-ля-Гафельёр
Château Cap de Mourlin .....	Шато Кап де Мурлён
Château Chauvin .....	Шато Шовэн
Château La Clotte .....	Шато Ля Клот
Château La Couspaude* .....	Шато Ля Куспод
Château Corbin .....	Шато Корбэн
Château Corbin-Michotte .....	Шато Корбэн-Мишот
Château Dassault* .....	Шато Дассó
Château Destieux .....	Шато Дестийё
Château La Dominique* .....	Шато Ля Доминик
Château Fleur-Cardinale .....	Шато Флёр-Кардиналь
Château Fonplégade .....	Шато Фонплегад
Château Fonroque .....	Шато Фонрок
Château Franc Mayne* .....	Шато Фран Мэн
Château Grand-Corbin .....	Шато Гран-Корбэн

Château Grand-Corbin Despaigne*	Шато Гран-Корбэн Дэспань
Château Les Grandes Murailles	Шато Ле Гранд Мюрэй
Château Grand Mayne**	Шато Гран Мэн
Château Grand Pontet	Шато Гран Понтэ
Château Haut-Corbin	Шато О-Корбэн
Château Haut-Sarpe	Шато О-Сарп
Château Laniote	Шато Ланиот (Ланьот)
Château Larcis-Ducasse*	Шато Ларсис-Дюкас
Château Larmande*	Шато Ларманд
Château Laroque	Шато Ларок
Château Laroze	Шато Лароз
Château La Serre	Шато Ля Сэрр
Château Matras	Шато Матрас
Château Monbousquet**	Шато Монбускэ
Château Moulin du Cadet	Шато Мулен дю Кадэ
Château Pavie-Decesse*	Шато Пави-Десес
Château Le Prieuré	Шато Ле Приерэ
Château Ripeau	Шато Рипо
Château Saint-Georges Côte Pavie	Шато Сен-Жорж Кот Пави
Château Soutard*	Шато Сутар
Château La Tour-Figeac	Шато Ля Тур-Фижак
Clos des Jacobins*	Кло де Жакобэн
Clos de l'Oratoire*	Кло де л'Оратуар
Clos Saint-Martin	Кло Сен-Мартэн
Couvent des Jacobins*	Куван де Жакобэн

Вина многих поместий гран крю классэ примерно соответствуют по классу медокским крю буржуа, некоторые – 4-м – 5-м крю классэ Медока. Цены высокие и очень высокие.

С 1955 года в группе В премье гран крю классэ произошли следующие изменения:

- Шато Бо-Сежур-Беко, входивший в эту группу с 1955 года, в 1986 году был переведен во вторую категорию (*grand cru classé*) за то, что владельцы этого поместья купили и самовольно присоединили к своим владениям два небольших соседних виноградника – La Carte (Ля Карт) и Trois Moulins (Труа Мулен). По мнению большинства специалистов, на качестве вин это не сказалось (их неофициальный рейтинг очень высок), но наказание все-таки последовало. В декабре 1996 года поместью вернули первую категорию;
- Шато Анжелюс до 1996 года имел вторую категорию (*grand cru classé*);
- Шато Пави-Макен и Шато Тротвьеи были переведены в группу В первой категории из второй (*grand cru classé*) в 2006 году.

В 2006 году категорию гран крю классэ получили: Шато Бельфон-Бельсье, Шато Дестийё, Шато Флёр-Кардиналь, Шато Гран-Корбэн, Шато Монбускэ. В том же году этой категории лишились: Château Bellevue (Шато Бельвю), Château Cadet-Bon (Шато Кадэ-Бон), Château Clusière (Шато Клюзьёр), Château Curé-Bon-La-Madeleine (Шато Кюрэ-Бон-Ля-Мадлен), Château Faurie de Souchard (Шато Фори де Сушар), Château Guadet Saint-Julien (Шато Гадэ Сен-Жюльен), Château La Marzelle (Шато Ля Марзель), Château Petit-Faurie-de-Soutard (Шато Пти Фори де Сутар), Château Tertre-Daugay (Шато Тертр-Дорэ), Château La Tour du Pin-Figeac (Шато Ля Тур дю Пэн Фижак), Château Villemaurine (Шато Вильморин), Château Yon-Figeac (Шато Йон-Фижак<sup>1</sup>).

Лучшим поместьем Сент-Эмильона многие считают Château Cheval Blanc (Шато Шеваль-Блан). Его «соратник» по категории А – Château Ausone (Шато Озон) – в 50-е, 60-е и 70-е годы XX века переживал трудные времена из-за разногласий между владельцами им двумя семьями. С середины 90-х годов Шато Озон восстановил былую форму и, по мнению многих, сравнялся с Шато Шеваль-Блан по классу. Вина этих поместий, несмотря на один апелласьон и одну категорию, относятся к совершенно разным стилям, хотя имеют схожие (и нетипичные для Правого берега) пропорции сортов Каберне Фран и Мерло в ассамбляже: шеваль-блан – примерно 60 и 40%, озон – 50 и 50%. Секрет кроется в различии терруаров. Озон можно назвать «шато латуром» области Либурне. Это самое мощное, танинное и долгосозревающее (от 10 до 20 лет) вино Правого берега. Однако мощь озона, которую некоторые винные критики определяют как «сексуальную», прекрасно сочетается с изысканностью. Шеваль-блан – очень сложное, аристократичное и чувственное вино, крепкая структура которого заключена в округлую и элегантную форму. Благодаря не очень высокому содержанию танинов, которые иногда характеризуют как «бархатистые» и «кашемировые», это вино можно пить и в молодом возрасте, хотя оно обладает огромным потенциалом улучшения в бутылке. Разумеется, оба вина отличаются богатейшей ароматической палитрой и очень долгим послевкусием.

Лучшим производителем после Шато Шеваль-Блан и Шато Озон, а также одним из самых стабильных наряду с Шато Шеваль-Блан считается Шато Фижак. Некоторые эксперты даже приравнивают его к первым двум. Следом идут Шато Анжелюс, Шато Белёр, Шато Бо-Сезур-Бекё, Шато Канон-Ля-Гафельёр, Шато Магделён. В этом же ряду стоит Шато Тертр-Ротбёф, формально имеющий третью категорию – гран крию – из-за своей атипичности. Все чаще в списки лучших включают Шато Тролон-Мондё, Шато Ля Мондот и Шато де Валандрё (см. ниже). Последние несколько лет отмечают улучшение качества вин Шато Канон, Кло Фуртэ, Шато Ларсис-Дюкас, Шато Пави, Шато Монбуске.



<sup>1</sup> Наличие слова «Фижак» в составе названия ряда поместий Сент-Эмильона объясняется тем, что эти поместья когда-то были частью Château Figeac.



ВТОРЫЕ ВИНА ПОМЕСТИЙ ПРЕМЬЕ ГРАН КРЮ КЛАССЕ

Группа А (или класс А)

Château Ausone .....	La Chapelle d'Ausone (Ля Шапель д'Озон)
Château Cheval-Blanc .....	Le Petit Cheval (Ле Пти Шеваль)

Группа В (или класс В)

Château Angélys .....	Carillon de L'Angélys (Карийон де Л' Анжелос)
Château Beau-Séjour-Bécot .....	Tourelle de Beau-Séjour-Bécot (Турель де Бо-Сажур-Бекот)
Château Beauséjour (Duffau-Lagarosse) .....	Croix de Mazerat (Круа де Мазера)
Château Belair .....	второе вино не производится
Château Canon .....	Clos de Canon (Кло де Канон)
Château-Figeac .....	La Grange Neuve de Figeac (Ля Гранж Нэв де Фижак)
Château La Gaffelière .....	Clos La Gaffelière (Кло Ля Гафельер)
Château Pavie-Macquin .....	Les Chênes de Macquin (Ле Шэн де Макэн)
Château Troplong-Mondot .....	Mondot (Мондот)
Château Trottevieille .....	La Vieille Dame de Trotte Vieille (Ля Вьей Дам де Трот Вьей)
Clos Fourtet .....	Domaine de Martialis (Домэн де Мартьялис), Closerie de Fourtet (Клозру де Фуртэ)

Многие вторые вина классифицированных поместий имеют категорию *grand cru*. Например, второе вино Шато Шеваль-Блан – Le Petit Cheval – выходит под АОС Saint-Emilion Grand cru.

Прежде в Сент-Эмильоне существовало четыре апелласьона: Saint-Emilion, Saint-Emilion grand cru, Saint-Emilion grand cru classé, Saint-Emilion premier (1er) grand cru classé. Первый АОС имели все неклассифицированные поместья, а также продукция неогоциантов. Остальные три – классифицированные шато (с учетом их категории). В 1984 году эту систему упростили, вероятно, сочтя, что надпись *appellation Saint-Emilion premier grand cru classé contrôlée* выглядит на этикетке слишком длинной. С 1984 года есть только два АОС: Saint-Emilion и Saint-Emilion grand cru. Первый апелласьон используется в прежнем значении, второй зарезервирован для всех классифицированных шато независимо от их категории, которая указывается на этикетке отдельно (за исключением принадлежности к группе А или В).

Примерно двадцать пять лет назад в Сент-Эмильоне возник феномен так называемых гаражных вин – крошечных винодельческих хозяйств, амбициозные владельцы которых прикупили несколько клочков земли (начав с 1-2 га, что было связано с наличием свободных участков в этой области), приобрели ультрасовременное оборудование, резко снизили урожайность (порой до 20 и менее гектолитров с гектара), практикуют поздний сбор винограда, чтобы сделать вино более доступным в молодом возрасте, проводят менее длительную мацерацию, выдерживают вина 15–18 месяцев исключительно в новых дубовых бочках (*barriques*) и либо ограничиваются минимальной фильтрацией, либо не проводят ни оклейки, ни фильтрации. Популярность этих вин в некоторых странах (не в последнюю очередь – с легкой руки знаменитого американского винного критика Роберта Паркера) необычайно высока, цены часто астрономические. Их окрестили гаражными (*vins de garage*) то ли потому, что все бутылки одного урожая могли поместиться в гараже на одну машину, то ли из-за использования на начальном этапе их производства гаража в качестве винодельни. По оценкам ряда экспертов, гаражные вина при своем высоком уровне рассчитаны скорее на вкусы широкой публики из-за более быстрого созревания и меньшей сложности. За счет использования перезрелого винограда и нового дуба они демонстрируют приятные и понятные запахи сладких ягод и ванили, а их редкость и завышенная рыночная стоимость придают им



дополнительную ценность и престижность в глазах многих состоятельных, но неискушенных потребителей. Некоторые специалисты называют их «винами международного стиля», другие считают стилистически близкими к винам Калифорнии – убийственные характеристики для бордоского вина! Последнее время гаражные вина распространились за пределы Сент-Эмильона, они появились даже в Медоке. Тем не менее с некоторых пор их производители, как правило, категорически открещиваются от определения своей продукции как «гаражной».

Как относиться к гаражным винам? С одной стороны, их упрекают в отсутствии настоящей сложности и терруарности. С другой – они обычно безукоризненно сделаны, весьма хороши на вкус и не требуют большого дегустаторского опыта, чтобы доставить удовольствие. Безусловно, они имеют право на существование и должны быть представлены в хороших винных магазинах и ресторанах. Потребителю надо предоставить возможность выбора, пусть даже ажиотажный спрос на многие из таких вин сегодня поубавился. Есть и позитивная тенденция к уменьшению их концентрированности и отказу от злоупотребления выдержкой в новых бочках. Поначалу желание выделиться толкало производителей на чрезмерное снижение урожайности. Однажды автор дегустировал вино одного из таких виноделов (не из числа известных) и нашел его больше похожим на желе, чем на перебродивший сок винограда. Производитель с гордостью сообщил, что урожайность в его хозяйстве не превышает 12 гл. Однако речь идет о крайностях. Впоследствии многие «гаражисты» учли критику, отчего их продукция стала более сбалансированной. Появилось и стремление к более выраженной терруарности и традиционности. Тем не менее производители гаражных вин пока не могут претендовать на получение высших категорий, поскольку их продукция не признана классической. Высказывались и сомнения в потенциале этих «новых» вин, но, как показали последующие годы, лучшие из них способны к длительной благоприятной эволюции в бутылке.

Как бы там ни было, «гаражисты» сыграли позитивную роль, лишней раз доказав, пусть и не ставя перед собой такой цели, примат терруара и превосходство классических вин над «технологическими».

С другой стороны, их экспериментаторство и перфекционизм способствовали повышению стандартов виноградарства и виноделия и заставили тех расслабившихся традиционалистов, которые полагались только на свой терруар, вспомнить о необходимости прилагать больше усилий.

Гаражные вина не следует путать с микрошато (*microchâteau*), или миникрю (*minicru*), а также с микрокювэ (*microcuvée*), или суперкювэ (*supercuvée*), хотя все эти определения неофициальные. Продукция «гаражистов» – во всяком случае, поначалу – обычно представляла собой ассамбляж вин с участков, находившихся в разных местах Сент-Эмильона, потому не могла считаться «замковой» и, следовательно, претендовать даже на получение категории гран крю. Под микрошато, или миникрю, как правило, подразумевают совсем маленькие, но амбициозные поместья традиционного типа. Микрокювэ – это особые партии вина, производимые в некоторых, также традиционных, но не обязательно маленьких шато. Это вина либо с самых старых лоз, либо с наиболее благоприятных участков замкового виноградника, винифицированные особым образом (более тщательная выбраковка ягод, более длительная мацерация – до пяти-шести недель, стопроцентно новые баррики и т.п.). Коммерческий замысел очевиден, хотя можно считать это и своего рода экспериментом. Цена на микрокювэ очень высокая. В качестве примера такого вина можно назвать Magrez Fombrauge (Магрэ́ Фомбрóж), производимое в принадлежащем Бернару Магрэ́ Шато Фомбрóж с участка площадью 3 га. Урожайность – 24 гл с 1 га, мацерация от четырех до пяти недель, выдержка около 20 месяцев в новых барриках. Средний объем производства – 4000 бутылок. Консультантом выступает знаменитый «летучий» энолог Мишель Роллан. Это вино получило высокие оценки ряда экспертов.

Что же касается гаражных вин, многие из них сейчас претерпевают заметную эволюцию. Помимо устранения отмеченных выше перекосов, «гаражисты» стали преобразовывать свои хозяйства в традиционные винодельческие поместья, начав строительство винодельни при каждом винограднике. Частично это объясняется желанием получить одну из высших категорий. Вот почему граница между некоторыми гаражными винами и продукцией микрошато быстро стирается. Это можно проиллюстрировать на примере знаменитого Château de Valandraud (Шато де Валандрó). Его создатель и владелец Жан-Люк Тюнвэн начал с 0,5 га. Сегодня площадь этого поместья составляет 6,5 га. Вино с другого участка Жан-Люк Тюнвэн производил как второе вино Шато де Валандро под названием Virginie de Valandraud (Виржини́ де Валандрó), а с третьего – как № 3 de Valandraud. Урожайность на каждом винограднике варьируется в пределах 20–40 гл с гектара. В ближайшее время Жан-Люк Тюнвэн собирается построить винодельню при каждом участке, что даст ему право продавать все свои вина как замковые. Иногда гаражные вина производят и владельцы знаменитых классических шато. Так, хозяин Château Canon-la-Gaffelière граф Штефан фон Найперг нашел еще одно применение своему таланту, создав вино La Mondotte (Ля Мондóт), которое сразу завоевало признание во всем мире. Любопытно, однако, что сам граф фон Найперг не считает свое вино гаражным. Следует отметить, что и La Mondotte, и Valandraud оцениваются специалистами очень высоко.

Среди других известных вин такого типа (уже и непонятно, как их определять: как гаражные или как микрошато) – La Gomerie (Ля Гомеру́), Château Rol Valentin (Шато Роль Валантэн), Le Dôme (Ле Дом).

Привести полный перечень гаражных вин и микрокювэ затруднительно, но можно дать простой совет, как отличить их от продукции классических шато. Если вам попадется бутылка неизвестного бордоского производителя стоимостью несколько сотен евро, это почти наверняка гаражное вино или микрокювэ.



---

## ПОМЕРОЛЬ POMEROL

Мягкое и округлое название<sup>1</sup> этой небольшой, но знаменитой на весь мир коммуны удивительно удачно передает характер ее вин – сочных и гармоничных, обладающих богатым, сложным и глубоким букетом, в котором можно разли-

чить запахи красных и черных ягод (сливы, земляники, малины, черной вишни, смородины, черники, ежевики), гвоздики, корицы и других пряностей, а в зрелом возрасте – сухофруктов (особенно чернослива), засахаренных фруктов, варенья, трюфелей, гумуса, кожи, кедра, поджаренного хлеба, карамели, кофе мокко, шоколада и бисквита. Наиболее часто встречающиеся характеристики типичных померолов: бархатистые, густые, сочные, чувственные, тедонистские, сладострастные.

Богатая оксидами железа глинистая почва Помероля, прилегающего к Сент-Эмильону (в подстилающем пласте которого содержится больше известняка) и некогда входившего в его состав, особенно благоприятна для сорта Мерло – основного для вин этой коммуны. Вспомогательные сорта – Каберне Фран (он же Буше), Каберне Совиньон и Мальбек (он же Кот, он же Прессак). Доля Мерло в ассамбляже составляет от 50 до 100% (чаще всего 70–90%). Виноградники (шато) небольшие, их около 150 на 800 га. Все вина – только красные, под АОС Pomerol. Официальной классификации шато в Помероле не существует. Виноделы этого коммунального апелласьона воспротивились попыткам установить среди них формальную иерархию: никто не хочет быть вторым и тем более третьим или пятым. Существует, однако, неофициальная, но широко известная и признанная классификация. По практически единодушному мнению экспертов, над всеми померолями царит Pétrus<sup>2</sup> (Петрюс).

---

<sup>1</sup> Французы произносят это название почти как «Помроль». Однако многие критикуют такую передачу этого названия на русский язык. Действительно, «помроль» по-русски звучит не очень красиво, поэтому в соответствии с правилами передачи французских имен собственных на русский язык автор решил писать «Помероль».

<sup>2</sup> На этикетке значится просто Pétrus, без слова *château*, но надпись *mis en bouteille au château* гарантирует происхождение вина именно из этого поместья. Петрюс иногда неофициально определяют как *grand cru hors classe vin 1er cru exceptionnel*, но еще раз напомним, что официально он не классифицирован. Совладельцы Петрюса – семья Муэкс – владеют еще десятью шато, в том числе Château Magdeleine, Château La Fleur Pétrus, Château Trotanoy и Château Hosanna, а также неготиантским домом Etablissements Jean-Pierre Moueix.



Производимое в этом поместье вино считается особенно богатым. «Восточная роскошь» – так характеризуют его некоторые знатоки. По своему классу петрюс находится в одном ряду с первыми крыю Бордо (такими, как шато лафит-ротшильд, шато-марго, шато латур, шато мутон-ротшильд, шато о-брион, шато шеваль-блан и шато озон), а по цене, как правило, превосходит любое из них (того же года), что объясняется малой площадью виноградника (11,5 га, с которых производят в среднем 35 тыс. бутылок в год) и повышенным интересом к этому вину со стороны многочисленных коллекционеров. Лидерство Петрюса не случайно. Виноградник находится на особом холме, самом высоком в Помероле и обладающем уникальной почвой. В отличие от других терруаров этой коммуны в Петрюсе не гравий находится на глине, а глина – на гравии, причем глина не простая, а «синяя». В засуху она сжимается и трескается, что позволяет корням виноградной лозы глубже уйти в почву в поисках воды; в дождливую погоду глина разбухает, как губка, сжимая корни и тем самым преграждая им доступ к избытку влаги (обычная глина такими качествами не обладает: в дождливую погоду лоза на ней пьет слишком много воды). Петрюс более, чем другие вина его класса, подвержен качественным вариациям в зависимости от характера урожая. Это опять же связано с небольшой площадью виноградника и очень высокой долей сорта Мерло, который занимает 95% территории поместья (остальные 5% отведены под Каберне Фран). В Медоке, где виноградники очень большие, а сортовой состав разнообразнее, всегда можно найти менее пострадавшие в результате плохих климатических условий участки. Кроме того, обычно год, менее благоприятный для одного сорта винограда, бывает более благоприятным для другого, поэтому за счет изменения пропорций вин из разных сортов можно добиться более ровного качества. В Петрюсе это практически невозможно.

В целом качество вин Помероля очень высокое, как, впрочем, и спрос на них на мировом рынке. Как заметил один английский автор, «у лучших померолов есть только один недостаток: их слишком мало».

Хотя лидерство Петрюса в целом не оспаривают, это не значит, что его неизменно ставят выше всех остальных. Одни эксперты столь же высоко оценивают Шато Лафлёр (Château Lafleur) и Шато л’Эглиз-Клинеэ (Château l’Eglise-Clinet), другие добавляют к ним Вьё Шато Сертан (Vieux Château Certan), Шато Газэн (Château Gazin), Шато Клинеэ (Château Clinet), Шато Ля Консейант (Château La Conseillante), Ле Пэн (Le Pin), Шато Тротануа (Château Trotanoy) и Шато л’Эванжиль (Château l’Evangile). Ряд специалистов приравнивают этих производителей ко вторым гран крыю классé в Медоке. Однако и некоторые менее знаменитые поместья порой удостаиваются очень высоких оценок, поскольку в тот или иной год в них могут сделать особенно удачное вино. Разумеется, есть некая константа, но время от времени случается, что эксперты, дающие оценки винам определенного года, ставят лидера на второе место, а на первое возводят более «скромное» шато. Вот почему общие рейтинги производителей не следует абсолютизировать.

Приведенный ниже список лучших шато Помероля – результат неизбежного в таких случаях упрощения и усреднения. На основании этого перечня не следует делать вывод, что вина из поместий, не вошедших в первую десятку или двадцатку, недостаточно хороши. Список делится на группы в зависимости от количества экспертов, дающих тем или иным поместьям наивысший рейтинг (список не исчерпывающий):  
 Château l’Eglise-Clinet ..... Шато л’Эглиз-Клинеэ  
 Château Lafleur ..... Шато Лафлёр  
 Pétrus ..... Петрюс

Château Clinet .....	Шато Клине
Château l'Évangile .....	Шато л'Эванжиль
Château Gazin .....	Шато Газен
Château La Conseillante .....	Шато Ля Консейант
Le Pin .....	Ле Пэн <sup>1</sup>
Château Trostanoy .....	Шато Тротануа
Vieux Château Certan .....	Вьё Шато Сертан
Château Beauregard .....	Шато Борегар
Château Certan-de-May .....	Шато Сертан-де-Мэ
Château Hosanna .....	Шато Озанна <sup>2</sup>
Château La Croix de Gay .....	Шато Ля Круа де Ге
Château Le Bon Pasteur .....	Шато Ле Бон Пастёр
Château Némin .....	Шато Ненэн
Château La Fleur de Gay .....	Шато Ля Флёр де Ге (суперкювэ Château La Croix de Gay) <sup>3</sup>
Château La Fleur-Pétrus .....	Шато Ла Флёр-Петрюс
Château Latour-à-Pomerol .....	Шато Латур-а-Помероль
Château Petit-Village .....	Шато Пти-Вилляж
Clos du Clocher .....	Кло дю Клошэ
Château L'Enclos .....	Шато Л'Анкло
Château le Gay .....	Шато ле Ге
Château La Grave à Pomerol .....	Шато Ля Грав а Помероль <sup>4</sup>

Отдельные источники отмечают также Château Bonalgue (Шато Бональ), Château Bourgneuf-Vayron (Шато Бурнёф-Вэрён), Château La Croix du Casse (Шато Ля Круа дю Кас), Château du Domaine de l'Église (Шато дю Домен де л'Эглиз), Château Feytit-Clinet (Шато Фетит-Клине), Château Gombaude-Guillet (Шато Гомбод-Гийё), Château La Pointe (Шато Ля Пуант), Château La Violette (Шато Ля Виолет), Clos L'Église (Кло Л'Эглиз), Clos René (Кло Рене). (Список не исчерпывающий.)

В среднем помероли созревают достаточно быстро – их можно пить уже через четыре года – шесть лет после сбора винограда, но лучшие из них нуждаются в более длительной выдержке. Например, петрюс исключительного года достигает апогея через 10–20 лет, а жить может до 50 лет.

Подобно некоторым своим коллегам в других районах Бордо, не все шато Помероля производят вторые вина. В частности, второго вина не делают в Петрюсе. Его совладелец и управляющий говорит, что вино из Петрюса должно быть единственным и неповторимым. Это, конечно, не означает, что в Петрюсе

<sup>1</sup> Именно так – без слова «шато». Оценки Ле Пэна экспертами варьируются. Некоторые ставят его на один уровень с Петрюсом, другие на ступень ниже.

<sup>2</sup> До 1999 года, когда этот участок купила семья Муэкс, входил в состав Château Certan-Giraud (Шато Сертан-Жирё).

<sup>3</sup> Некоторые специалисты характеризуют это вино как гаражное. Оно происходит с маленького соседнего виноградника, где растут очень старые лозы Мерло.

<sup>4</sup> До 1995 года – Château La Grave Trigan de Boisset (Шато Ла Грав Триган де Буассе).



не проводят никакого отбора. Видимо, оставленные образцы используются компанией Etablissements Jean-Pierre Moueix для производства неогонимских вин под «родовым» названием Pomerol. Во многих других шато придерживаются другого мнения. Вот примеры вторых вин:

<i>Шато</i> .....	<i>Второе вино</i>
Château Beauregard .....	Le Benjamin de Beauregard (Ле Бенжамен де Борега́р)
Château Clinet .....	Fleur de Clinet (Фле́р де Клине́)
Château La Conseillante .....	Duo de Conseillante (Дуо́ де Консейант; с 2007 года)
Château l'Église-Clinet .....	La Petite Église (Ля Пти́т Э́лиз)
Château l'Évangile .....	Blason de l'Évangile (Блазо́н де л'Эванжи́ль)
Château Lafleur .....	Les Pensées de Lafleur (Ле Пансе́ де Лафле́р)
Château Petit-Village .....	Le Jardin de Petit-Village (Ле Жарде́н де Пти Вилла́ж)
Vieux Château Certan .....	Gravette de Certan (Граве́т де Серта́н)

#### Примечание

Названия некоторых шато одного района АОС бывают очень похожими. Это особенно типично для Помероля. Например, помимо Château La Croix de Gay есть еще Château Vraie Croix de Gay. Однако двух поместий с идентичными названиями в одном районе АОС быть не может. Так, в коммуне Помероль есть только один Château Lagrange. Другой Château Lagrange, расположенный в коммуне Сен-Жюльен в Медоке, естественно, имеет АОС Saint-Julien.



---

## СОТЕРН И БАРСАК SAUTERNES ET BARSAC

У

а юге Бордоского региона находятся несколько маленьких винодельческих районов, где производят белые десертные (натурально сладкие) вина из винограда позднего сбора. Два ведущих района имеют коммунальные апелласьоны

Sauternes (Сотерн) и Barsac (Барсак). Именно здесь, как считают многие знатоки, делают самые сложные и богатые десертные вина в мире. В этой части региона Бордо холодные воды реки Сирон, которая отделяет Сотерн от расположенной севернее коммуны Барсак, впадают в более теплую Гаронну, вызывая туманы и повышенную влажность в утренние часы. Это приводит к развитию на кожице винограда грибка *botrytis cinerea*. К полудню туман рассеивается, и теплые солнечные лучи подсушивают ягоды, не позволяя им загнивать. Этому способствует и благоприятная роза ветров. Если солнечного света не хватает и осень выдалась дождливой, порожденная ботритисом «благородная гниль» (*pourriture noble*) превращается в губительную для винограда «серую гниль» (*pourriture grise*). Вследствие ботритизации изменяется химический состав сока и теряется значительная часть содержащейся в нем воды. В результате возрастает концентрация сахара и лимонной кислоты, образуются глицерин и специфические ароматические вещества (в частности, напоминающие запах вареных и печеных фруктов – так называемый *goût de rôti*).

В соке обычного зрелого винограда содержится 140–215 г сахара на литр (в зависимости от сорта, климатических условий и урожайности). В соответствии с правительственным указом право на апелласьоны Sauternes и Barsac имеют только производители, использующие виноград, содержа-







ние сахара в котором составляет не менее 221 г/л. На практике оно нередко достигает 400 г/л и более. Впрочем, избыток сахара нежелателен, так как вино может получиться слишком тяжелым и приторным. Благодаря правильному уходу за виноградником, выбраковке ягод и грамотно проводимой винификации вино у хорошего производителя получается прекрасно сбалансированным. Как правило, грибок ботритис поражает не весь виноград одновременно, поэтому сбор урожая проводится в пять-шесть и более этапов (*par tries successives*) – по мере достижения ягодами нужной кондиции – и может растянуться на два с лишним месяца: с конца сентября до начала декабря. Рекорд был установлен в Шато д'Икем (Château d'Yquem): урожаем собирали по частям тринадцать раз. Сбор осуществляют вручную, отбраковывая пораженные «серой гнилью» ягоды и оставляя на лозе неботритизированные. Это требует от сборщиков опыта и добросовестности, а от производителя – немалых расходов и, конечно, чревато большим риском, так как погода в этот сезон может преподнести неприятный сюрприз.

Ботритизированные ягоды выглядят весьма неаппетитно – сморщенные, потемневшие, покрытые напоминающим пепел сероватым налетом, – но для виноградаря это наверняка самое прекрасное зрелище на свете. Впрочем, такой результат достигается не каждый год. Вот почему лучшие шато иногда отбраковывают до 90% урожая, а в особенно плохие годы не производят вина вовсе. Шапталлизация (добавление сахара в сусло для повышения содержания спирта в вине) в Сотерне и Барсаке не запрещена, однако ведущие производители ее не применяют, поскольку, если бы элитное десертное вино можно было делать таким простым способом, оно не ценилось бы столь высоко. Хороший сотерн или барсак – не спиртосодержащий сироп, а очень сложный и богатый напиток, который можно получить только из ботритизированного винограда. Впрочем, не следует думать, что все хорошие сотерны делают из стопроцентно ботритизированного винограда. Для достижения баланса в вине необходима достаточно высокая кислотность. Ее добиваются двумя способами: предотвращением яблочно-молочного брожения и использованием определенной доли неботритизированного винограда, который содержит больше кислот. Иными словами, качество вина зависит и от природы, и от усилий и таланта винодела. Профессионал и даже опытный любитель легко определят, сделано ли вино из ботритизированного винограда или нет.

Важный показатель класса производителя – умение точно рассчитать количество сернистого ангидрида ( $SO_2$ ), который при производстве любого вина обязательно добавляют в сусло, поскольку он обладает бактерицидными свойствами и действует как антиоксидант. Для сотернов и барсаков, как и для остальных вин такого типа, которые больше, чем сухие вина, подвержены опасности



порчи из-за высокого содержания остаточного сахара, доза сернистого ангидрида должна быть выше. Кроме того, спиртовое брожение не всегда останавливается естественным образом, поэтому для его прерывания обычно требуется дополнительное количество этого химического соединения. Посредственные производители иногда злоупотребляют сернистым ангидридом, поэтому их вина могут пахнуть серой.

Максимально допустимая урожайность для районов Сотерн и Барсак – 25 гл вина с гектара. Лучшие производители снижают ее в два, а иногда и в два с половиной раза. В хороших винодельческих поместьях она обычно колеблется в пределах 12–20 гл, в Шато д'Икем составляет 10 гл с гектара (один бокал вина с лозы).

Разрешенных для апелласюнов Sauternes и Barsac сортов винограда три: это классические для Бордо белые Семийон, Совиньон и Мюскадель. Основной вин служит Семийон, обычно составляющий от 75 до 90% ассамбляжа. Этот сорт обеспечивает вину сложность, прекрасную структуру, «жирность» и особую сладость. Следом идет Совиньон (от 10 до 25%), отличающийся яркими фруктово-цветочными ароматами, элегантностью и освежающей кислотностью, которая прекрасно уравнивает сладкие и жирные вина из Семийона. Впрочем, ассамблирование не является абсолютным правилом: отдельные поместья, например Château Climens (Шато Клименс) используют до 100% Семийона. Что касается Мюскаделя, доля которого в ассамбляже сотернов и барсаков не превышает нескольких процентов, хотя он и обладает хорошими ароматическими свойствами, его подверженность различным болезням заставляет многих виноделов отказываться от этого сорта, так как, по их мнению, конечный результат все-таки не компенсирует риска при его культивировании.

Прессование винограда осуществляют с особой тщательностью, нередко используя традиционный вертикальный пресс. Отжим должен быть легким и медленным. Любопытно, что лучшая фракция суслу – последняя, а не первая, как в случае с другими винами. Готовое вино должно содержать не менее 12,5% спирта, но, как правило, его крепость выше: от 13 до 14,5%. Количество остаточного (неперебродившего) сахара колеблется в пределах 60–125 г/л. В соответствии с французской традицией содержание сахара не указывается на этикетке. Наверное, в этом есть резон, так как восприятие сладкого достаточно индивидуально и, кроме того, зависит от кислотности, а также от содержания спирта и глицерина, уровень которых в винах с одинаковым содержанием сахара может быть разным.

Спиртовое брожение длится долго: около месяца и более, так как дрожжам надо переработать значительное количество сахара. Яблочно-молочное брожение не проводится, чтобы сохранить в вине хорошую кислотность, уравнивающую сладкий компонент, который складывается из спирта, остаточного сахара и глицерина.



*С возрастом цвет сотерна становится более насыщенным*





*Граф Александр де Люр-Салюс, до недавнего времени владевший Икемом и ныне продолжающий делать замечательные сотерны в своем Шато де Фарг, – один из самых уважаемых виноделов мира.*

Хорошие сотерны и барсаки часто выдерживают дольше белых сухих вин: от полутора до трех с половиной лет. В некоторых винодельческих поместьях (Yquem, Raymond-Lafon, La Tour Blanche) для выдержки используют только новые дубовые бочки, в других (Climens, Doisy-Daëne, Lafaurie-Peyraguey) – частично новые, частично старые. Это вопрос не столько качества вина и затрат, сколько стиля, который определяется особенностями виноградника и вкусами производителя.

Благодаря действию грибка ботритис, низкой урожайности, тщательности отбора ягод и очень высоким стандартам производства достигаются прекрасный баланс между содержанием сахара и кислотностью (без которого вино было бы пресноватым) и богатейший букет: экзотические фрукты (в частности, ананас, манго и маракуйя), цукаты, мед, цветы (акация, мимоза), курага, цитрусовые, апельсиновый джем, миндаль, фундук, восточные пряности, иногда легкие мятные и дымные нотки... Это, однако, относится в первую очередь к винам ведущих шато. Негиоциантские сотерны и барсаки, а также продукция некоторых «малых поместий» (petits châteaux), как правило, значительно легче и не обладают столь же сложными и яркими ароматами и значительным потенциалом для улучшения в бутылке.

В правительственном указе по апелласьону Sauternes говорится о том, что в этот АОС (2240 га) входят следующие коммуны: Сотерн (Sauternes), Bommes (Бомм), Fargues de Langon (Фарг де Лангон), Preignac (Преньяк) и Барсак (Barsac). Последняя коммуна площадью 540 га имеет право и на собственный апелласьон, так как считается, что барсаки чуть менее сладкие и более легкие, чем сотерны (и нередко – более элегантные). Они также часто обладают более выраженной освежающей кислотностью и не таким насыщенным цветом. Определить эти тонкие различия, однако, могут далеко не все. Практически же со-



*Шато д'Икем*

терны и барсаки – вина одного типа (с учетом вариаций терруаров в разных шато и вкусов их владельцев), поэтому производители Барсака вправе использовать апелласьон Sauternes либо писать на этикетке: Sauternes-Barsac или Sauternes et Barsac.

Бесспорный лидер – давно ставший легендарным Château d'Yquem (Шато д'Икем). Поместье долго находилось в собственности семьи Люр-Салюс (Lur-Saluces), чья фамилия фигурирует на этикетке икема. Иногда говорят, что есть сотерны, а есть шато д'икем. Это вино отличается не только особым богатством, сложностью, божественной изысканностью и сбалансированностью, но также и поразительной способностью жить и улучшаться в бутылке до 50 лет и более, а в исключительных случаях доживать до 200 лет. В молодости оно может показаться обманчиво легким. В нем действительно нет никакой тяжести и приторности. Несмотря на высокое содержание остаточного сахара, глицерина и спирта, вино воспринимается как удивительно свежее, гармоничное и элегантное. Секрет такого успеха кроется как в терруаре Икема, так и в перфекционизме многих поколений семьи Люр-Салюс. Особенно важны работы на винограднике. Среди прочего преследуется цель собирать виноград с содержанием сахара 360 г/л. Это позволяет получать вино крепостью 13,5° с содержанием остаточного сахара 125 г/л, что, как считается, обеспечивает идеальный баланс. Жесточайшая выбраковка как винограда, так и полученных вин обеспечивает высочайшее качество икема. Многие специалисты и знатоки-любители считают шато д'икем лучшим десертным вином в мире и нередко называют его, как и вина других ведущих поместий Сотерна, «жидким золотом». Это определение, впрочем, можно отнести не только к цвету и качеству вина, но и к его цене: в свое время один из великих князей купил четыре бочонка шато д'икема 1847 года за 20 тысяч золотых франков.

## КЛАССИФИКАЦИЯ ПОМЕСТИЙ СОТЕРНА И БАРСАКА 1855 ГОДА<sup>1</sup>

*Поместье* ..... *Русская транскрипция* ..... *АОС*

### **Premier (grand) cru supérieur**

Château d'Yquem<sup>2</sup> ..... Шато д'Икём ..... Sauternes

### **1ers (grands) crus classés**

Château La Tour Blanche ..... Шато Ля Тур Бланш ..... Sauternes

Château Lafaurie-Peyraguey ..... Шато Лафори́-Пераге́ ..... Sauternes

Château Clos Haut-Peyraguey ..... Шато Кло О-Пераге ..... Sauternes

Château de Rayne-Vigneau ..... Шато де Рен-Виньó ..... Sauternes

Château Suduiraut ..... Шато Сюдиурó ..... Sauternes

Château Coutet ..... Шато Ку́тэ ..... Barsac

Château Climens ..... Шато Климе́нс ..... Barsac

Château Guiraud ..... Шато Гирó ..... Sauternes

Château Rieussec ..... Шато Рьё́сек ..... Sauternes

Château Rabaud-Promis ..... Шато Рабо́-Промис ..... Sauternes

Château Sigalas-Rabaud ..... Шато Сигала́(с)-Рабо ..... Sauternes

### **2nds (grands) crus classés<sup>3</sup>**

Château de Myrat ..... Шато де Ми́ра ..... Barsac

Château Doisy-Daëne<sup>4</sup> ..... Шато Дуазу́-Дазн ..... Barsac

Château Doisy-Dubroca ..... Шато Дуази-Дюброка́ ..... Barsac

Château Doisy-Védrières ..... Шато Дуази-Ведрин ..... Barsac

Château d'Arche ..... Шато д'Арш ..... Sauternes

Château Filhot ..... Шато Филó ..... Sauternes

Château Broustet ..... Шато Брустэ ..... Barsac

Château Nairac ..... Шато Нэ́рак ..... Barsac

Château Caillou ..... Шато Кайу́ ..... Barsac

Château Suau ..... Шато Сюб ..... Barsac

Château de Malle ..... Шато де Малль ..... Sauternes

Château Romer<sup>5</sup> ..... Шато Роме́р ..... Sauternes

Château Romer du Hayot ..... Шато Роме́р дю Айó ..... Sauternes

Château Lamothe (-Despujols) ..... Шато Ламóт (-Депюжóль) ..... Sauternes

Château Lamothe-Guignard ..... Шато Ламóт-Гипьяр ..... Sauternes

<sup>1</sup> Из-за дробления виноградников число классифицированных шато увеличилось с 21 до 26.

<sup>2</sup> Название официальной категории на этикетке не фиксирует (вообще, этикетка шато д'Икёма, как и этикетки других элитных вин, – образец благородной простоты и скромности: даже изображенная в верхней части графская корона – не украшение, а свидетельство титула бывшего владельца).

<sup>3</sup> Читатель может встретиться с двумя вариантами написания этой категории во французских источниках: *second* и *deuxième*. Оба слова означают «второй», но употребляются в разных контекстах.

<sup>4</sup> Может пропускаться и как Sauternes.

<sup>5</sup> С 1977 года входит в состав Château Romer du Hayot.

Выдающиеся вина производят и в некоторых неколассифицированных шато. Вот лучшие из них:

Château de Fargues <sup>1</sup> .....	Шато де Фарг .....	Sauternes
Château Gilette .....	Шато Жилёт .....	Sauternes
Château Raymond-Lafon .....	Шато Рэмон-Лафон .....	Sauternes
Château Bastor-Lamontagne .....	Шато Бастор-Ламонтапъ .....	Sauternes

Лучшими производителями после Икема считаются: Шато Гиро, Шато Дуази-Даэн, Шато Жилет, Шато Клименс, Кю О-Пераре, Шато Кутэ, Шато Лафори-Пераре, Шато Рабо-Промис (с 1986 года), Шато Рьёсэк, Шато Рэмон-Лафон, Шато Сюдюиро, Шато Ля Тур Бланш (за последние годы), Шато де Фарг.

Ряд источников утверждает, что в 60–70-е годы XX века наблюдалось некоторое снижение качества вин многих поместий, за исключением лучших. С 1983 года начался подъем, и на сегодняшний день официальная классификация снова более или менее верно отражает уровень производителей.

Как сказано выше, стили вин заметно разнятся от производителя к производителю. Самыми яркими и насыщенными считаются шато рэмон-лафон, шато рьёсек и шато сюдюиро, а особенно элегантными – шато клименс, шато дуази-даэн, шато лафори-пераре, шато сигала(с)-рабо.

## ВТОРЫЕ ВИНА КЛАССИФИЦИРОВАННЫХ ПОМЕСТИЙ СОТЕРНА И БАРСАКА

### 1ers (grands) crus classés

Château La Tour-Blanche .....	Les Charmilles de Tour-Blanche (Ле Шармий де Тур Бланш)
Château Lafaurie-Peyraguey .....	La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey (Ля Шапель де Лафори-Пераре)
Château de Rayne-Vigneau .....	Madame de Rayne (Мадам де Рэн)
Château Suduiraut .....	Castelnau de Suduiraut (Кастельно де Сюдюиро)
Château Coutet .....	Chartreuse de Coutet (Шартрез де Кутэ)
Château Climens .....	Cyprés de Climens (Сипрéc де Клименс)
Château Guiraud .....	Le Dauphin de Château Guiraud (Ле Дофэн де Шато Гиро)
Château Rieussec .....	Carmes de Rieussec (Карм де Рьёсэк)

### 2nds (grands) crus classés

Château Doisy-Védrières .....	La Petite Védrières (Ля Птит Ведрий)
Château d'Arche .....	Prieuré d'Arche (Приюре д'Арш)
Château Caillou .....	Les Erables de Caillou (Лез Эрабль де Кайу)
Château de Malle .....	Château de Saint-Hélène (Шато де Сент-Элен)
Château Lamothe (-Despujols) .....	Les Tourelle de Lamothe (Ле Турель де Ламот)

Отдельные поместья изредка выпускают в очень малых количествах особые суперпартии вина. Их неофициально обозначают как *crème de tête* (крем де тэт), *cuvée speciale* (кювэ спесьяль), *cuvée prestige* (кювэ престиж) или *cuvée exceptionnelle* (кювэ эксепсьонэль). Обычно используется стопроцентно ботритизированный виноград с очень старых лоз. Самые яркие примеры таких вин: Cuvée Madame (Кювэ Мадам) в Шато Кутэ и L'Extravagant de Doisy-Daëne (Л'Экстраваган де Шато Дуази-Даэн) в Шато Дуази-Даэн.

<sup>1</sup>Шато де Фарг принадлежит графу Александру де Люр-Салосу, бывшему владельцу Шато д'Икем.

В Шато Каю производят даже два суперкювэ: Château Caillou Cuvée Prestige (Шато Каю Кювэ Престиж) и Château Caillou Cuvée Reine (Шато Каю Кювэ Рэн). Очень высокие рейтинги и редкость этих вин, естественно, отражаются на их ценах.

Ряд поместий Сотерна и Барсака производит также белые сухие и красные вина. И те, и другие имеют АОС Bordeaux или Bordeaux Supérieur, так как они не могут выходить под АОС Sauternes или Barsac. Естественно, категорию крЮ классé они не имеют по определению. Самое знаменитое белое сухое вино производят в Шато д'Икем. На его этикетке стоит большая буква «Y» (первая буква названия поместья) и указан апелласьон: *Bordeaux Supérieur*. «Y» – высококлассное и оригинальное вино, в котором ощущаются некоторые из ароматов, присущих сотернам. Его нередко определяют как полусухое. Впрочем степень его сухости зависит от особенностей конкретного урожая. Сортовой состав: 50:50 Семейона и Совиньона. Выдерживают «Y» не менее года в бочках, одна треть которых новая. В ходе выдержки практикуется батоннаж (взбалтывание осадка). Сухие вина делают и другие поместья, в частности Шато Дуази-Даэн. На его этикетке указано: *Grand vin sec* (*sec* – сухое; *grand vin* в данном случае означает, что это не второе вино). На этикетке сухих вин ряда других поместий по примеру Икема крупно набрана первая буква названия шато. Например: «R» – de Rieussec.



Слева и в центре – соответственно барсак и сотерн, справа – десертное вино (*moelleux*) под АОС Bordeaux, которое, конечно, производится не из ботритизированного винограда и не отличается таким богатством и сложностью, как сотерн и барсак (впрочем, и цена его существенно ниже)



---

## ДРУГИЕ АПЕЛЛАСЬОНЫ БОРДО



Апелласьоны, которые представлены в этой главе, пока не могут похвастаться великими винами. А вот хорошими, очень хорошими и замечательными – могут. Если их терруар и не позволяет производить что-то, равное шато о-бриону

или латуру (во всяком случае, на сегодняшний день), это не значит, что он плох. Любой винодельческий район, включенный в Бордоский регион, – по определению элитный. Дело только за талантливым производителем. Однако и «средняя» продукция этих районов заслуживает внимания энофила. За разумную цену он может приобрести не просто доброкачественное, а отличное вино, и при этом не «технологическое», а обладающее терруарным характером. Если угодно – вино «на каждый день». В конце концов, дар виноградной лозы изначально существовал именно как повседневный напиток, которым запивали пиццу. Обычную, а не только изысканную. Пить шато латур или петрюс каждый день, даже имея такую возможность, – значит перегружать себя очень сильными впечатлениями. А сильные впечатления хороши лишь время от времени. И хотя о вкусах не спорят, очевидно, что большинство даже самых состоятельных любителей вина различают вино для особого случая и вино «на каждый день». Повседневное вино должно быть не очень сложным и насыщенным. Не требующим особой сосредоточенности и соответствующей обстановки. Не очень сильно воздействующим на наши ощущения. Это вино, которым запивают простую пищу в кругу семьи или в веселой компании. Разумеется, такое вино вовсе не обязательно должно быть примитивным. Мы вправе ожидать от него хорошей ароматичности, сбалансированности, терруарности и, в конечном счете, удовольствия. Все эти качества можно найти в немалом числе вин даже самых «непрестижных» апелласьонов, равно как и значительное разнообразие типов и стилей, позволяющее потребителю приобрести более простую и доступную по цене альтернативу винам Медока, пессак-леоньянам, померолям и сотернам. Для того чтобы оценить эти вина, не требуется опыта. Их можно (и чаще всего – нужно) пить молодыми, и они, как правило, не нуждаются в декантации – процедуре, для которой необходимы и соответствующие аксессуары, и некоторая споровка.



Рассмотрим теперь оставшиеся апелласьоны Бордо в алфавитном порядке.

**Blaye** (Блай). Красные и белые сухие вина. Наряду с Кот де Блай – самый необычный апелласьон Бордо по используемым сортам винограда. Среди красных, помимо классических, разрешены сорта Прелонжо, Кабр, Бегиньоль. Из белых сортов не менее 90% на виноградниках одного производителя должен занимать Юни Блан. Правительственный указ по апелласьону требует, чтобы белые вина были сделаны методом ассамбляжа по меньшей мере двух сортов: Юни Блага и хотя бы одного из перечисленных: Коломбар, Семейон, Совиньон Блан, Мюскадель. До 2025 года разрешен также Шенен Блан.

**Bordeaux Côtes de Francs** (Кот де Фран). Красные вина, а также немного белых сухих и натурально полусладких. Содержание остаточного сахара в последних должно быть не ниже 27 г/л.

**Bordeaux Haut-Benauge** (Бордо О-Бенбж). Белые вина<sup>1</sup>. Производители этого района также имеют право присоединять название Haut-Benauge к апелласьону Entre-Deux-Mers (Entre-Deux-Mers-Haut-Benauge).

**Bourg, Côtes de Bourg** или **Bourgeois** (Бур, Кот де Бур, Буржэ). Красные и белые вина.

**Cadillac** (Кадийяк). Натурально сладкие белые вина.

**Canon-Fronsac** (Канон-Фронсак). Красные вина. Имеют больший потенциал выдержки, чем вина АОС Fronsac. Производители Canon-Fronsac имеют право продавать свое вино и как Fronsac.

**Cérons** (Серон, или Серонс). Натурально сладкие белые вина.

**Côtes de Blaye** (Кот де Блай) Белые сухие вина. Основной сорт – Коломбар, который должен занимать на виноградниках одного производителя от 60 до 90% общей площади. Дополнительные сорта: Семейон, Совиньон и Мюскадель.

**Côtes de Bordeaux Saint-Macaire** (Кот де Бордо Сент-Макэр). Белые вина<sup>\*</sup>.

**Côtes de Castillon** (Кот де Кастиён). Красные вина.

**Graves** (Грав). Красные и белые сухие вина.

**Graves de Vayres** (Грав де Вэр). Красные и белые вина.

**Graves Supérieures** (Грав Сюперьёр). Белые натурально полусладкие вина. В соответствии с правительственным указом содержание остаточного сахара должно быть не менее 18 г/л.

**Entre-Deux-Mers** (Антр-Де-Мэр). Белые сухие вина. Лучшие образцы отличаются особой свежестью и элегантностью. Пьются молодыми. В этом АОС разрешено много редких для Бордо сортов. Помимо Совиньона, Семейона и Мюскаделя, которые вместе должны составлять не менее 70% ассамбляжа, можно использовать Белый Мерло (не более 30%), Коломбар, Мозак и Юни Блан (не более 10%). Многие производители этого района делают также красные вина, которые продаются под АОС Bordeaux. (Об апелласьоне Entre-Deux-Mers-Haut-Benauge см. Bordeaux Haut-Benauge.)

**Fronsac** (Фронсак). Красные вина.

**Lalande-de-Pomerol** (Лаланд-де-Помероль). Красные вина. В этот апелласьон входят две коммуны: Лаланд-де-Помероль и Нэак. Производители Нэака имеют право продавать свои вина также под АОС Néac.

**Loupiac** (Лупиак). Натурально сладкие белые вина.

**Lussac Saint-Emilion** (Люсак Сент-Эмильон). Красные вина.

**Montagne Saint-Emilion** (Монтань Сент-Эмильон). Красные вина.

**Néac** (Нэак). Красные вина. Производители коммуны Нэак, как правило, пользуются более известным АОС Lalande-de-Pomerol, в состав которого она входит.

<sup>1</sup>Звездочками помечены апелласьоны, белые вина которых могут быть и сухими, и натурально полусладкими, поскольку в правительственных указах не уточняется содержание в них остаточного сахара. Для других белых вин из приведенного списка, определяемых как сухие, содержание остаточного сахара оговаривается: менее 4 г/л. Напомним читателю, что все перечисленные красные вина бывают только сухими.

**Premières Côtes de Blaye** (Премьер Кот де Блай). Красные и белые вина, которые должны представлять собой ассамбляж не менее двух основных классических для Бордо сортов. В качестве вспомогательных для белых вин разрешены также Мерло Блан, Коломбар, Юни Блан. Все три могут занимать не более 30% общей площади виноградников одного производителя.

**Premières Côtes de Bordeaux** (Премьер Кот де Бордо). Красные и белые полусухие вина. Если красное вино содержит не менее 11,5% спирта и происходит с территории одной из входящих в апелласьон 37 коммун, производителю разрешено указывать ее название на этикетке. Белые вина этого АОС должны содержать не менее 4 г остаточного сахара на 1 л.

**Puisseguin Saint-Emilion** (Пуисеген Сент-Эмильон). Красные вина.

**Saint-Georges Saint-Emilion** (Сен-Жорж Сент-Эмильон). Красные вина.

**Sainte-Croix-du-Mont** (Сент-Круа-дю-Мон). Натурально сладкие белые вина.

**Sainte-Foy-Bordeaux** (Сент-Фуа-Бордо). Красные и белые вина



Названия и объемы бутылок, используемых в Бордо:

Demie (половинка) 0,375 л

Bouteille (бутылка) 0,75 л

Magnum (магнум) 1,5 л

Marie-jeanne (мари-жан) 2,25 л

Double magnum (двойной магнум) 3 л

Jéroboam (жеробоам, или иеровоам) 4,5 л

Impérial (империал) 6 л

Иногда встречаются и пол-литровые бутылки, но независимо от объема форма остается традиционной.

В заключение два важных замечания.

1. Следует быть внимательным к названиям шато и районов АОС. Некоторые из них очень схожи, другие содержат в своем составе название более именитого соседа. Например, АОС Lalande-de-Pomerol – вовсе не то же самое, что просто Pomerol (хотя эти районы граничат друг с другом и в них производятся вина схожего типа). Graves de Vayres – не то же самое, что Graves (рейтинг вин первого апелласьона не такой высокий), а Montagne Saint-Emilion, Lussac Saint-Emilion, Puisseguin Saint-Emilion, Saint-Georges Saint-Emilion – не то же самое, что Saint-Emilion. Вина первых четырех апелласьонов принадлежат к тому же типу, но в целом котируются ниже. Эти районы часто называют «спутниками» Сент-Эмильона, так же, как Лаланд-де-Помероль – «спутником» Помероля. Из сказанного не следует делать вывод, что любое вино менее престижного апелласьона всегда уступает вину более престижного апелласьона.
2. Высокая рыночная стоимость вина не обязательно означает его превосходство над менее дорогими. На ценообразование сильно влияют, в частности, официальная категория поместья, его репутация, а также площадь виноградника и соответственно количество производимого вина (например, 2 га Le Pin против 100 га Château Lafite-Rothschild и 78 га Château Margaux).





---

# БУРГУНДИЯ BOURGOGNE

---

**В**иноделием в Бургундии занимаются примерно две тысячи лет. Здесь производят сухие белые и красные (главным образом сортовые) вина, а также темного розовых и игристых; первые два типа вин и при-

несли этому региону мировую славу. В целом, если не считать Божоле, преобладают белые вина (свыше 50%), что удивительно для этих широт. Граница, к северу от которой уже невозможно получить великие красные вина, проходит в районе столицы Бургундии – Дижона, поэтому красные сорта винограда культивируют преимущественно южнее.

Исторически Бургундия развивалась иначе, чем Бордо. В Средние века она была могущественным и практически независимым герцогством. Большинство виноградников принадлежало Церкви. Возникшие в раннем Средневековье аббатства, вскоре ставшие богатейшими во Франции, сыграли огромную роль в развитии виноградарства и виноделия. Монахи оказались первопроходцами в определении терруара и селекции сортов винограда. С XII века бургундские вина стали знамениты во Франции и за ее пределами. Тогда-то в Бургундии и появились разграничивающие виноградники стены, многие из которых сохранились до наших дней. Окруженные ими виноградники называются *clos* (кло). Это слово является составной частью названия многих виноградников (например, Clos de Vougeot). Для обозначения виноградника широко используют еще один, чисто бургундский термин – *climat* (клима́).

После революции 1789 года церковные земли, как и земли аристократов, были экспропрированы и пущены с молотка. Времена были тревожные, поэтому состоятельные буржуа не торопились вкладывать средства в приобретение виноградников. Покупателями стали местные крестьяне. Не располагая большими капиталами, они раскупили виноградники по частям. Вот почему в Бургундии не возникли крупные винодельческие поместья наподобие бордоских, и слово *château* встречается здесь довольно редко: владельцы винодельческих хозяйств используют его более скромный синоним – *domaine*. До сравнительно недавнего времени мелкие владельцы виноградников редко выступали в роли независимых производителей, предпочитая продавать виноград или вино в бочках негочiantiам. В наши дни негочiantiы сохра-

няют сильные позиции, но огромное количество маленьких семейных хозяйств теперь делают вино сами и продают его под своей этикеткой. В Бургундии нет выраженного качественного различия между замковыми и негодантскими винами. Главное – знать, с какого виноградаря происходит вино и каков класс (а не формальный статус) его производителя.

Красные вина Бургундии, как и вина Бордо, на протяжении столетий претерпели заметную трансформацию. В XVIII веке они были очень светлыми и легкими из-за использования незрелого винограда, высокой урожайности и традиции добавлять белое вино в красное. В XIX веке цвет стал гораздо более насыщенным, а содержание спирта заметно повысилось. Эта метаморфоза объяснялась неумеренной шпательизацией и скверным обычаем купаживать бургундские вина с винами Юга Франции. Разумеется, лучшие производители к этому не прибегали. В XX веке с появлением всеобъемлющей законодательной базы и серьезных контролирующих органов, а также благодаря прогрессу в виноградарстве и виноделии эти эксцессы ушли в прошлое.

Иерархически Бургундия является лучшим, наравне с Бордо, винодельческим регионом мира. При этом ее вина – особенно красные – не имеют с бордоскими почти ничего общего, система производства во многом иная, местные классификации не совсем похожи на бордоские. Есть различия и в укладе жизни, и в терминологии, не говоря уже о различии терруаров и сортов винограда. Можно сказать, что Бордо и Бургундия – это разные цивилизации. Впрочем, каждый винодельческий регион Франции – отдельная цивилизация. Более того, даже внутри региона есть свои особенности. Так, в каждой области Бургундии исторически сложились свои типы бочек для элитных вин: в Кот д'Ор, От Кот и Кот Шалоннез – объемом 228 л, в Маконэ – 215 л, в Шабли – 132 л (*feuillettes*). Правда, сегодня наблюдается стандартизация объемов. «Побеждает» 228-литровая бочка из центральной Бургундии. Несмотря на несущественное отличие от бордоского баррика по объему, бургундская *fût* (фю), или *pièce* (пес), выглядит иначе: она чуть толще и короче.

Технология производства бургундских вин имеет свои особенности. Здесь долгое время не практиковали гребнеотделения при производстве красных вин из Пино Нуара в связи с не очень высоким содержанием в нем танинов. Сегодня лишь немногие виноделы остались верны этой практике, поскольку виноград собирают полностью зрелым, а урожайность (у хороших производителей) поддерживается на низком уровне. Для белых вин из Шардоне обычно практикуют яблочно-молочное брожение; элитные вина из центральных областей, как правило, выдерживают в бочках, иногда частью новых.

Говоря о винах Бургундии, нельзя не задаться вопросом: почему, не уступая по классу бордоским, они, за исключением шабли и божоле, не пользуются таким же успехом у потребителей.

Причин меньше, по сравнению с бордоскими, популярности бургундских вин несколько. *Первая* из них коренится в истории. Бордосцы первыми, еще в XII веке, захватили английский рынок, который на протяжении последующих столетий оставался важнейшим. Англичане издавна любили хорошие вина и ввозили их отовсюду, но больше всего из Бордо. И не только потому, что по достоинству оценили их высокое качество. Свою роль сыграли и политические реалии. Однако решающим, возможно, оказался тот факт, что Бордо – портовый город на Атлантическом побережье. Во времена скверных и небезопасных дорог преимущество транспортировки товаров морским путем было очевидным. Установленные же связи с Англией и другими странами Северной Европы в значительной степени определили нынешнюю суперпопулярность бордоских вин. Авторитетные винные критики, появившиеся на Британских островах в последние три десятилетия XX века, традиционно уделяют им повышенное внимание. Свою лепту внес и американец Роберт Паркер, пишущий обо всех винах мира, но специализирующийся на бордоских. Книжки о вине, написанные по-английски – т.е. на языке, понятном сегодня огромному числу людей во всем мире, – формируют винные вкусы миллионов. Справедливости ради следует сказать, что существенно меньше по сравнению с бордоскими количество информации о бургундских винах (*причина номер два*) частично объясняется и гораздо меньшим количеством самих вин (*причина номер три*).



*Четвертая причина*, к которой мы еще вернемся, связана с чрезвычайно запутанной системой производства вин – особенно в Côte d’Or, самой важной и ценной области Бургундии. *Причина пятая* – огромное количество апелласьонов и труднопроизносимых для иностранца названий виноградников. Бесчисленные *clos* и *climats* вроде Les Murgers-des-Dents-de-Chien или Sous-le-Dos-d’Ane действительно могут поставить в тупик. И в чем, например, разница между Les Rugiens Hauts и Les Rugiens Bas? Для непосвященного это настоящая головоломка, и немало энофилов, отчаявшихся разобраться в сути дела, предпочли знакомые вина из бордоских шато.

Не способствует популярности бургундских вин и их ошеломляющая качественная пестрота, нередко повергающая в ступор даже самых закаленных знатоков. С особой остротой эта тенденция проявляется в Кот д’Ор – области, где можно найти многие из лучших вин мира, но также немало и едва ли не худших в своей ценовой категории. Ни в одной другой винодельческой области Франции нет таких крайностей: от божественно прекрасных вин – до отвратительного поила. Конечно, удачное вино с лихвой оправдывает все разочарования, но кто знает, сколько потенциальных поклонников великих пино нуаров и шардоне махнули на них рукой, неоднократно нарвавшись на скверную – и при том весьма недешевую – продукцию отдельных производителей-халтурщиков, которые есть почти во всех, даже самых престижных апелласьонах Бургундии? Наконец, росту популярности красных бургундских вин в немалой степени препятствует их ярко выраженная самобытность и сложность (*причина шестая*). Элитное красное бургундское – едва ли не самое необычное и трудное для понимания вино, требующее опыта и непредвзятости. Однако многие ли готовы познакомиться с ним поближе, учитывая его редкость и высокую цену? К тому же немалому числу потребителей, привыкших к бордоским винам, мешают стереотипы. Воспитанные на поьяках, марго, пессак-леоньянах и померолях, они порой грешат склонностью оценивать бургундские пино нуары по тем же критериям, что и бордоские каберне совиньоны или мерло. Это равносильно попытке дать оценку творчеству одного живописца сквозь призму творчества другого, исповедующего совершенно иные художественные принципы.

Для того чтобы попытаться определить, в чем заключается специфичность бургундских вин, необходимо выяснить особенности сортов винограда и те результаты, которые они дают в определенном терруаре.

## СОРТА ВИНОГРАДА

**Красные:** Пино Нуар (Pinot Noir), он же Пино Фэн (Pinot Fin), он же Нуарьен (Noirien); его близкий родственник Пино Льебб (Pinot Liébault); Черный Гамэ с бесцветным соком, он же Гамэ дю Божоле (Gamay Noir à Jus Blanc, Gamay du Beaujolais); Сезар (César), он же Ромэн (Romain); Трепсц (Tressot).

**Белые:** Шардонэ (Chardonnay), он же Бонуа (Beaunois), он же Обэн (Aubaine); Пино Блан (Pinot Blanc); Пино Гри (Pinot Gris), он же Пино Беро (Pinot Beurot)<sup>1</sup>; Алиготэ (Aligoté); Сасу (Sacy); Мелон де Бургонь (Melon de Bourgogne).

Недавно в Бургундии появился новый апелласьон для нетрадиционного сорта Совиньон: Saint-Bris (Сен-Бри).

Как считают многие специалисты, основные бургундские сорта винограда, включая единодушно признанные лучшими Пино Нуар и Шардоне, – автохтоны (имеют местное происхождение). Сезар, он же Ромэн, предположительно завезли в I веке н. э. из Италии отставные легионеры, получившие земельные наделы в Галлии. Саси – возможно, также итальянского происхождения – попал в Бургундию уже в Средние века.

<sup>1</sup>Технически это скорее белый сорт, хотя ягоды бывают как белыми, так и серовато-синеватыми (откуда и название этого сорта: Серый Пино) и красноватыми, что позволяет получать из них розовые и легкие красные вина.

Свойства каждого сорта генетически predeterminedены, но могут очень сильно изменяться в зависимости как от терруара, так и от мутаций самого сорта. К Пино Нуару это относится больше, чем к любому другому благородному сорту винограда. Есть две версии о времени его появления. Согласно одной, его вывели из какого-то местного сорта около 2000 лет назад. Согласно другой, он был получен монахами раннего Средневековья из автохтонного бургундского сорта Нуарьен («Чернявый»; это название иногда используется сегодня применительно к самому Пино Нуару). Существование Пино Нуара уже в Средние века подтверждается историческими документами (самый старый из сохранившихся относится к 1375 году), в которых он называется по-разному, в частности Морийоном («Мавром»). Даже если верна вторая версия, Пино Нуар все равно можно считать одним из древнейших сортов винограда. А свои «дворянские грамоты» он получил шестьсот с лишним лет назад – в период, когда значительная часть виноградников центральной Бургундии была отведена под менее благородный Гамэ, который культивировали из-за его высокой урожайности. В конце концов бургундские герцоги, одной из основных забот которых было качественное виноделие, решили более строго регламентировать сорта винограда. В 1395 году Филипп Смелый подписал указ, запрещающий «подлый» Гамэ на территории герцогства. Пино Нуар тем самым был официально признан лучшим красным бургундским сортом. И хотя многие виноградари указ Филиппа не выполнили, Гамэ все-таки постепенно отступил в область Божоле, где природные условия оказались для него более благоприятными, чем для Пино Нуара. Сохранил он свои позиции и в Макоизе.

Пино Нуар образует небольшую компактную гроздь, напоминающую по форме шишку, откуда и его название, означающее на местном диалекте «черная шишка». Ягоды маленькие, круглые, иногда слегка овальные, почти черного цвета с синим или фиолетовым отливом. Это относительно холодоустойчивый, но очень капризный сорт, подверженный многим болезням, в том числе милдью и серой плесневидной гнили. Раннее распускание почек делает его уязвимым для весенних заморозков. Вегетационный период у него самый продолжительный, что позволяет ягодам набрать очень много ароматических веществ и хорошую кислотность. Он предпочитает бедную, усыпанную камешками глинисто-известковую или мергелевую почву, умеренный климат и хорошо освещенные солнцем склоны холмов, расположенные на высоте примерно 300 м над уровнем моря. Ни один другой сорт винограда не имеет столько клонов. Кроме того, он более других сортов подвержен мутациям из-за генетической нестабильности. Именно этим объясняют такое количество близких родственников Пино Нуара, которые, возможно, представляют собой его мутации: Пино Гри (он же Пино Бери), Пино Блан, Пино Менье и др. Есть даже гипотеза о его родственных связях с Шардоне.



Пино Нуар



Гамэ



Шардоне



Алиготэ



Пино Блан





Еще одна особенность Пино Нуара – повышенная, большая, чем у любого другого благородного сорта винограда, чувствительность к малейшим изменениям терруара. Считается, что у себя на родине, в Кот д’Ор, он рождает другое вино через каждые 500 м (но нередко – и каждые 50 м). Некоторые знатоки считают Пино Нуар ароматически самым богатым красным сортом. Но хорошие результаты он способен давать только при низкой урожайности – более низкой, чем, например, у таких бордоских сортов, как Каберне Совиньон, Мерло и Каберне Фран. Урожайность в лучших шато Медока составляет в среднем 40–45 тл/га. Для Пино Нуара это слишком много. Для получения хороших результатов она не должна превышать 35–37 тл/га. Лучшие производители снижают урожайность до 30 и даже до 20 тл/га. Подробную характеристику вин из Пино Нуара читатель найдет в разделе «Кот д’Ор», здесь же отметим только, что, как и в Медоке, в Бургундии популярно стилистическое деление красных вин на «мужские» и «женские». К первым относят продукцию коммунальных апелласьонов Жеврэ-Шамбертен и Поммар, ко вторым – Вон-Романе, Шамболь-Мюзиньи и Вольнэ.

Помимо центральной области Бургундии – Кот д’Ор – Пино Нуар дает прекрасные результаты и в расположенной южнее Кот Шалоннез. Вряд ли мы встретим там великие вина, однако превосходные найти можно. Они во многом похожи на своих «старших братьев», но чаще всего значительно легче, проще, да и живут не так долго. Большинство из них рекомендуют пить в пределах нескольких лет после сбора винограда, хотя отдельные вина способны к долгой жизни. Соотношение их цены и качества часто оптимальное. В более скромных терруарах и при высокой урожайности Пино Нуар рождает простые, легкие и фруктовые вина очень светлого цвета, предназначенные для быстрого потребления.

Не менее многолик и Шардоне. В целом он любит и высокое содержание известняка, и глину, и мергель. Бесконечные вариации бургундских терруаров порождают разные по классу и стилю вина. В Бургундии есть три субрегиона, производящие великие белые вина из Шардоне: Шабли, Кот де Бон (южная часть

области Кот д'Ор) и Маконэ. В каждом из них получают разные вина. Особенно велика разница между очень сухими, с выраженной минеральностью и живой кислотностью шабли и винами Кот де Бон – округлыми, умеренно жирными, с невысокой кислотностью. Это прекрасный пример того, до какой степени природные условия определяют конечный результат. Впрочем, вариации вариациями, но если лучшие красные вина Бордо и Бургундии при всем их различии равноценны, то с белыми ситуация более определенная. Тут лидерство бургундцев оспаривают сравнительно немногие. Конечно, кое-что могут предъявить и бордосцы (лучшие пессак-леоньяны), и виноделы Луары (лучшие образцы из сорта Шенен Блан), и производители Роны (великие белые эрмитажи). Естественно, почтения заслуживают лучшие эльзасские рислинги (немецкие, как правило, бывают натурально полусладкими и сладкими, поэтому в данном случае сравнение было бы некорректным). Конечно, нельзя не упомянуть эльзасские же пино гри и мускаты. Тем не менее в целом нигде в мире не найти столь совершенных белых сухих вин, как в Бургундии.

Поскольку Шардоне даст разные результаты в зависимости от района его происхождения, подробные характеристики вин из винограда этого сорта читатель найдет в разделах, посвященных областям Шабли, Кот д'Ор и Маконэ.

Гамэ рождает преимущественно легкие и «питкие» вина с хорошей кислотностью и выраженными фруктовыми ароматами. Самый благоприятный – наверное, идеальный – терруар для этого сорта находится в области Божоле, на самом юге Бургундского винодельческого региона.

Вина из Алиготе – одного из древнейших бургундских сортов – отличаются тонкостью и удивительной свежестью. Их изысканные ароматы цветов и светлых фруктов (персиков, цитрусовых) способны порадовать даже самого придирчивого энофила. Наилучшие результаты этот сорт позволяет получить в коммунальном апелласьоне Бузрон (область Кот Шалоннез). В остальном дело, как всегда, за производителем.

Сорта Пино Блан, Мелон де Бургонь, Саси и Сезар дают более скромные результаты, поэтому площадь их посадок незначительна.

В отличие от Бордо Бургундия как винодельческая территориальная единица не образует компактного региона: составляющие ее сравнительно небольшие области разбросаны на значительной территории. Самая северная – Chablis (Шабли) – находится почти на полпути от столицы Бургундии Дижона к Парижу, центральная – Côte d'Or (Кот д'Ор – «Золотой склон») – с ее «спутником» Hautes Côtes (От Кот) расположена к югу от Дижона. Еще южнее протянулись Côte Chalonnaise (Кот Шалоннез) и Mâconnais (Маконне). Формально в состав винодельческой территории Бургундии входят также Beaujolais (Божоле) и Coteaux du Lyonnais (Котэ дю Лионне), которые многими специалистами определяются как одна, причем совершенно самостоятельная винодельческая единица.

Общая площадь бургундских виноградников составляет 49 тыс. гектаров, из которых 22,5 тыс. гектаров приходится на Божоле. Площадь остальных областей вместе взятых – всего 26,5 тыс. гектаров.

Климат центральной Бургундии определяется как континентальный и полуконтинентальный. Зимы здесь очень холодные, лето довольно жаркое. Погода нестабильна. Весной нередки заморозки, осенью – дожди. Вариации климата весьма опутимы и зависят от конкретного района, экспозиции виноградника и его высоты над уровнем моря.

Характер подстилающего пласта чрезвычайно разнообразен, но в целом преобладают известняк, глина и мергель, а в области Божоле – гранитный щебень.

Бургундия – рекордсмен по числу апелласьонов: их более ста. Как и в Бордо, в основании иерархической пирамиды находятся региональные апелласьоны. Виноград, используемый для производства вина, которое имеет региональный АОС, может происходить со всей винодельческой территории Бургундии. Наличие же нескольких региональных апелласьонов связано с использованием тех или иных сортов винограда (либо всех вместе) и принадлежностью вина к определенному типу.

## РЕГИОНАЛЬНЫЕ АПЕЛЛАСЬОНЫ

**Bourgogne** (Бургонь). Красные и белые вина. Разрешенные красные сорта винограда: Пино Нуар, Пино Льебо, а в департаменте Йонна (Yonne) – Сезар и Трессо. Разрешенные белые сорта винограда: Пино Блан, Пино Гри (Пино Бери)<sup>1</sup> и Шардоне.

Если вино сделано только из Пино Нуара или Шардоне, производитель может указать это на этикетке под апелласьоном Bourgogne.



**Bourgogne Aligoté** (Бургонь Алиготэ). Белые вина. Отдельный апелласьон объясняется специфическими качествами сорта Алиготэ. Прежде допускалось использование до 15% Шардоне, однако сейчас разрешен исключительно Алиготэ.

**Bourgogne Clairé** (Бургонь Клерэ), или **Bourgogne Rosé** (Бургонь Розэ). Розовые вина. Сорта винограда: Пино Нуар, Пино Льебо, Пино Гри (он же Пино Бери), а в департаменте Йонна – Сезар и Трессо.

**Bourgogne Passe-tout-grains** (Бургонь Пас-ту-грэн). Региональный апелласьон для красных и розовых вин, происходящих со всей винодельческой территории Бургундии и произведенных из сортов Пино Нуар и Гамэ при условии, что доля Пино Нуара в ас-самбляже составляет не менее трети.

**Bourgogne Ordinaire** (Бургонь Ординер), или **Bourgogne Grand Ordinaire** (Бургонь Гранд Ординер). Для этих АОС разрешено больше сортов винограда: Пино Нуар, Гамэ, Сезар и Трессо (для красных вин); Пино Блан, Шардоне, Алиготэ, Мелон де Бургонь, а в департаменте Йона – Саси (для белых вин). Розовые вина имеют АОС **Bourgogne Ordinaire Rosé** (Бургонь Ординер Розэ), **Bourgogne Grand Ordinaire Rosé** (Бургонь Гранд Ординер Розэ), **Bourgogne Ordinaire Clairé** (Бургонь Ординер Клерэ), **Bourgogne Grand Ordinaire Clairé** (Бургонь Гранд Ординер Клерэ). Поскольку слово *ordinaire* не вызывает у потребителей большого энтузиазма, даже если его предваряют словом *grand*, производство вин этого апелласьона сокращается.

**Crémant de Bourgogne** (Креман де Бургонь). Региональный апелласьон для белых и розовых игристых вин, произведенных по традиционному (классическому, шампанскому) методу. Сорта винограда делятся на две категории. Сорта первой категории – Пино Нуар, Пино Гри, Пино Блан, Шардоне – должны составлять не менее 30% ас-самбляжа. Пропорция сортов второй категории – Гамэ, Алиготэ, Мелон де Бургонь и Саси – не должна превышать 20%. Минимальная выдержка в бутылке – девять месяцев. Давление в бутылке при температуре 20°C – не менее 3,5 атм. Содержание SO<sub>2</sub> – не более 150 мг/л. Креман де бургонь пьют молодым, в основном в качестве аперитива. Как и креман де бордо, с хорошим шампанским это вино конкурировать не может.

**Bourgogne Mousseux** (Бургонь Муссэ). Этот апелласьон зарезервирован исключительно для красных игристых вин, сделанных по традиционному (классическому, шампанскому) методу. Сорта винограда – те же, что и для АОС Bourgogne Ordinaire и Bourgogne Grand Ordinaire. Объемы производства вин этого АОС незначительны.

За отдельными исключениями вина региональных апелласьонов отличаются простотой, легкостью и не предназначены для продолжительного хранения: пить их надо молодыми.



<sup>1</sup> В правительственном декрете этот сорт перечисляется среди красных.



*Виноградники, окруженные такими стенами, называются кло (clos)*

Как «субрегиональные»<sup>1</sup> можно определить апелласьоны, в которых сразу за названием региона (Bourgogne) следует название одной из составляющих его территорий: Hautes Côtes de Beaune (От Кот де Бон), Hautes Côtes de Nuits (От Кот де Нюи), Côte Chalonnaise (Кот Шалоннез), Côtes d'Auxerre (Кот д'Осёр), Côtes du Couchois (Кот дю Кушуа). Естественно, в этом случае гарантируется происхождение винограда исключительно из указанного района. К региональному апелласьону может быть присоединено и название одной из ряда перечисленных в правительственном указе коммун, если виноград происходит только с ее территории: Chitry (Шитри), Coulanges-la-Vineuse (Куланж-ля-Винез), Épineuil (Эпиней), Tonnerre (Тонёр), Vézelay (Везелé). Наконец, при региональном апелласьоне можно указать и название некоторых виноградников: La Chapelle Notre-Dame (Ля Шапель Нотр-Дам), Le Chapitre (Ле Шапитр), Montrecul, или Montre-Cul, или En Montre-Cul (Монтрекю), Côte Saint-Jacques (Кот Сен-Жак). Названия субрегиональных апелласьонов От Кот де Бон, От Кот де Нюи и Кот дю Кушуа должны быть помещены на этикетке сразу после регионального апелласьона и напечатаны шрифтом, размер которого не может превосходить высоту или ширину шрифта, использованного для *Bourgogne*, *Bourgogne Claret* или *Bourgogne Rosé*. Названия других районов, коммун или виноградников должны быть помещены сразу под апелласьоном и напечатаны шрифтом, размер которого может составлять не более 50% высоты и ширины шрифта, использованного для названия *Bourgogne*, *Bourgogne Claret* или *Bourgogne Rosé*.

<sup>1</sup>Официально они считаются региональными, поскольку начинаются со слова *Bourgogne*, однако для удобства читателя автор счел более логичным отнести их к субрегиональным.

Коммунальные апелласьоны есть в Кот д'Ор, Кот Шалоннез, Маконэ и Божоле. Коммунальным АОС считается Шабли. Апелласьоны более высокого уровня отражают местные официальные классификации виноградников (*клима́*). Первая официальная классификация виноградников Кот д'Ор произошла в 1861 году. Местный Комитет по сельскому хозяйству разделил лучшие виноградники на три класса, высший из которых состоял из двух категорий: *tête de cuvée* (тэт де кювэ) и *première cuvée* (премьер кювэ). Впоследствии названия категорий изменили на *grand cru* (гран крю) и *1er cru* (или *premier cru* – премьер крю).

Сегодня классифицированные виноградники есть в Шабли, Кот д'Ор и, частично, в Кот Шалоннез. В Шабли и Кот д'Ор эти классификации состоят из двух категорий (в названии которых *cru* означает «виноградник»):

- 1) *Grand cru* (гран крю);
- 2) *Premier cru*, или *1er cru* (премьер крю).

В Кот Шалоннез есть только премьер крю.

Официальная категория виноградника входит в состав апелласьона. Однако между схемой апелласьонов в Шабли и Кот д'Ор есть различия. В Шабли категория гран крю или премьер крю присоединяется к АОС *Chablis*. В области Кот д'Ор это выглядит так: АОС виноградника, имеющего официальную категорию *premier cru*, состоит из названия коммуны, на территории которой он расположен, плюс категория. По схеме: коммунальный АОС + *premier cru* (или *1er cru*). Если же виноградник классифицирован как гран крю, в отличие от Шабли, он имеет собственный апелласьон (т.е. название виноградника и есть его апелласьон) с указанием категории: *grand cru*. Вот почему всего можно насчитать пять уровней апелласьонов: региональные, субрегиональные (хотя, как уже отмечалось выше, в Бургундии их определяют как региональные), коммунальные, коммунальные премьер крю и, наконец, собственный АОС для всех гран крю области Кот д'Ор.

Всего в Бургундии 33 виноградника гран крю и 635 премьер крю. Первая цифра складывается из 32 гран крю в области Кот д'Ор и одного в Шабли. Последнее может вызвать удивление, но дело в том, что семь виноградников (*клима́*) гран крю в Шабли официально считаются за одну территориальную единицу, поскольку они объединены одним апелласьоном – *Chablis grand cru* (см. раздел «Шабли»). Что же касается виноградников премьер крю, правило таково. Если вино сделано из винограда с одного виноградника (что обычно предпочтительнее), его название можно написать на этикетке буквами такого же размера (не более крупными), как буквы, которыми напечатано название коммуны; если название виноградника на этикетке отсутствует, это значит, что виноград собран на двух или более виноградниках (разумеется, той же категории и той же коммуны); если вино произведено из винограда, выращенного на нескольких виноградниках премьер крю и хотя бы с одного виноградника, не имеющего этой категории, производитель может претендовать только на коммунальный АОС без добавления к нему категории *premier cru*. Наконец, если вино происходит с виноградников, расположенных

**Схема уровней апелласьонов в виде пирамиды**



на нескольких виноградниках премьер крю и хотя бы с одного виноградника, не имеющего этой категории, производитель может претендовать только на коммунальный АОС без добавления к нему категории *premier cru*. Наконец, если вино происходит с виноградников, расположенных

в разных коммунах, оно поступит на рынок под более широким (и менее престижным) апелласьоном, в состав которого входят эти коммуны.

Прежде указание на этикетке категории *grand cru* при названии виноградника этого класса было факультативным, но с 1988 года является обязательным. Категория *premier cru* может не указываться, но лишь очень немногие производители отказываются от этой чести.

Среди других особенностей Бургундии необходимо отметить следующие.

Большинство виноградников – маленькие, в среднем несколько гектаров, к тому же далеко не все из них целиком принадлежат одному владельцу (такие виноградники определяются как *monopole*). Более типично, когда виноградник разделен среди нескольких, даже многих, владельцев, которые зачастую владеют кусочками других виноградников – по соседству или в другом апелласьоне. Некоторые из этих мелких владельцев сами делают вино, разливают его по бутылкам и реализуют под собственной этикеткой. Другие не выступают в качестве самостоятельных производителей, предпочитая продавать виноград или вино в бочках более крупным владельцам или негониантским домам (*négociants-éleveurs*). Все это порождает значительную качественную и стилистическую нестроту вин, происходящих с одного и того же виноградника.

В Бургундии нет понятия «второе вино». Если вино не соответствует требованиям, которые предъявляются к его категории, или сам производитель считает свою продукцию не очень удачной, она продается под апелласьоном более низкого уровня. Это называется «реклассификацией» (*reclassification*).

Если вино разлито по бутылкам производителем на его собственном участке (там же, где выращен виноград), это, как правило, обозначается на этикетке так:

**mis en bouteille au domaine** (миз ан бутей о домэн), или **mis au domaine**, или **mise du domaine**.

Из-за дробления виноградников на маленькие участки физически невозможно построить винодельню при каждом из них. Желающие выступить в качестве самостоятельных производителей владельцы таких участков обычно имеют только одну винодельню. Если она расположена в непосредственной близости от участка, производитель обычно помещает на этикетку одну из приведенных выше надписей. Но если расстояние, отделяющее виноградник от винодельни, достаточно велико (например, виноградник находится в одной коммуне, а винодельня – в другой), производитель нередко указывает:

**mis en bouteille par le propriétaire** или **mise du propriétaire**, где слово *propriétaire* (собственник, владелец виноградника) подразумевает, что производитель сделал вино исключительно из собственного, а не из купленного винограда. Таким производителем может быть и негониант, если указанный на этикетке виноградник принадлежит ему. В любом случае производитель вправе воспользоваться и более нейтральной ремаркой, типичной для негониантских вин: **mis en bouteille par N.** («разлито по бутылкам N.»)<sup>1</sup>.



<sup>1</sup> О других вариантах см. главу «Язык этикеток».

---

## KOT Д'ОР CÔTE D'OR



Центральная область Бургундии – Кот д'Ор («Золотой склон») – представляет собой пологий, преимущественно восточный, склон, протянувшийся примерно на 55 км к югу от Дижона. Его ширина то превышает 1 км, то

сужается до 300 м. Под лозой здесь находится чуть более 8 тыс. гектаров. Кот д'Ор – линия геологического разлома, который произошел миллионы лет назад, когда формировался горный массив Алы. Дело довершило выветривание. В результате на одном участке склона нередко соседствуют различные геологические породы. Если добавить к этому вариации микроклимата – в зависимости от расположения виноградника, – станет понятным, почему при общем типовом сходстве вина Кот д'Ор разнятся и качественно, и стилистически. Наверное, ни в одной другой области нет такой мозаики почв и микроклиматов, чем и объясняется большое количество апелласьонов (свыше 80). В целом здесь преобладает известково-глинистый подстилающий пласт, но с вкраплениями самых разных пород: магнезия, кальцита, доломита, кремнезема, песчаника, лёсса, коллювия, железняков. Всего насчитывают 59 типов почв. Высота над уровнем моря – от 220 до 340 м – вкуче с восточной и юго-восточной экспозицией, защищающей лозы от ветров и дождей с Атлантики, обеспечивает больше солнечного света и создает оптимальные условия для Пино Нуара и Шардоне.

Выдержка лучших белых вин в 228-литровых дубовых бочках – приблизительно до года, лучших красных – до двух лет. Прежде, как и в Бордо, красные вина выдерживали значительно дольше.

Кот д'Ор состоит из двух основных частей: северной – Côte de Nuits (Кот де Ньюи) и южной – Côte de Beaune (Кот де Бон). В Кот де Ньюи делают красные и немного розовых вин из сорта Пино Нуар, а также незначительное количество белых сухих из Шардоне (в одном случае – из Алиготе). Примерно 60% территории Кон де Бон отведено под красный Пино Нуар, остальные 40%, преимущественно в южной части области, на подстилающем пласте известняка и мергеля, занимает Шардоне. Правительственными указами для красных вин разрешены также Пино Льебо и Пино Гри (Пино Бери), а для ряда белых наряду с Шардоне – Пино Блан. Для белых гран крю разрешен исключительно Шардоне. На практике и другие белые вина получают только из Шардоне, а красные – только из Пино Нуара. Впрочем, есть исключения. Так, известный производитель Domaine Ponsot (Домэн Понсо) с 2005 года делает свое Morey Saint-Denis

premier cru Clos Monts Luisants в Кот де Ньюи на 100% из Алиготе (прежде этот сорт занимал на винограднике 60%). Сегодня это единственное премьер-кю во всем Кот д'Ор, для которого разрешен сорт Алиготе. Различия в стилях всех остальных вин – при общем родовом сходстве – связаны не с сортовым составом, а с вариацией типов геологических пород, микроклимата и экспозиции. Конечно, как и всюду, многое зависит от производителя.

Главная проблема Кот д'Ор, если не считать капризов погоды, – дошедшее до абсурда дробление виноградников из-за огромного количества собственников. Мозаика мелких земельных владений здесь еще более причудлива, чем мозаика терруаров. Средняя крестьянская семья владеет половиной гектара на одном винограднике, четвертью гектара на другом и еще несколькими рядами лоз в соседней коммуне. Впрочем, самих бургундцев чересполосица не смущает. Каждый из виноградарей точно знает, где его лозы, а где лозы соседа. И каждый делает вино в меру своего таланта, профессионализма и добросовестности. Есть гениальные виноделы; есть и такие, кому хотелось бы посоветовать выбрать себе другое занятие. Впрочем, за них это все чаще делает сама жизнь: из-за неуклонно растущих цен на вина элитных апелласьонов Бургундии число откровенно плохих производителей постепенно снижается. Тем не менее существование множества мелких семейных владений многократно усиливает качественную и стилистическую пестроту вин, происходящих даже с одного небольшого виноградника. Монополия – наличие на винограднике одного-единственного хозяина – явление для Кот д'Ор довольно редкое. Как правило, виноградник имеет нескольких владельцев; порой их количество исчисляется десятками. Печальный рекорд по этому показателю держат виноградники гран-кю Clos de Vougeot, Echézeaux и Corton. Правда, все три отличаются необычайно большой по меркам Кот д'Ор площадью. Типичны же виноградники, занимающие всего несколько гектаров. Положение усложняется из-за того, что немало мелких виноградарей, которые владеют крошечным участком и не имеют материальных возможностей построить собственную винодельню, продают выращенный ими виноград или вино в бочках крупным негочинским компаниям. Последние производят вино из купленного винограда (или завершают выдержку купленного в бочках вина и разливают его по бутылкам) и имеют право указывать на этикетке название виноградника его происхождения, а также официальную категорию данного виноградника, если таковая имеется (в Бордо официальные локальные категории можно писать на этикетке, только если вино произведено и разлито по бутылкам в классифицированном поместье).

Ко всему сказанному надо добавить, что среди маленьких семейных производителей есть много родственников, поскольку участки умершего виноградаря делятся между всеми его детьми, которые обычно не склонны договариваться друг с другом о совместном ведении дел, предпочитая самостоятельное плавание (и каждый выплывает как может). Желая обособиться и избежать путаницы, братья и сестры, кузены и кузины, дяди и племянники присоединяют к своей фамилии фамилию мужа (жены), добавляют имена детей и т. п. Естественно, для потребителя это оборачивается дополнительной головной болью. Domaine Leflaive и Olivier Leflaive; Frédéric Magnien, Michel Magnien & Fils, Jean-Paul Magnien и Sébastien Magnien; четыре или пять ветвей семьи Gros, среди которых Anne Gros, A.-F. Gros, Gros Frère et Soeur, – вот лишь некоторые примеры того, с чем сталкиваются поклонники бургундских вин. Что уж говорить о том, что при смене поколений или при разделе участков между родственниками меняются не только названия семейных хозяйств, но нередко также качество и стиль вин.

Однако при всем стилистическом разнообразии классические вина из Кот д'Ор имеют выраженные терруарные и сортовые признаки. Пино Нуар содержит меньше танинов и антоцианов (красящих веществ), чем бордоские и многие другие южные сорта. Если поставить рядом два бокала – один с молодым элитным вином из Кот д'Ор, а другой – с аналогичным по классу и возрасту бордоским, первое может показаться простым и легким из-за менее насыщенного цвета. В первые годы жизни элитные бордо могут быть почти черного цвета. Для Пино Нуара это нетипично. Не ощутим мы во рту и такой танинной мощи, как у мутона



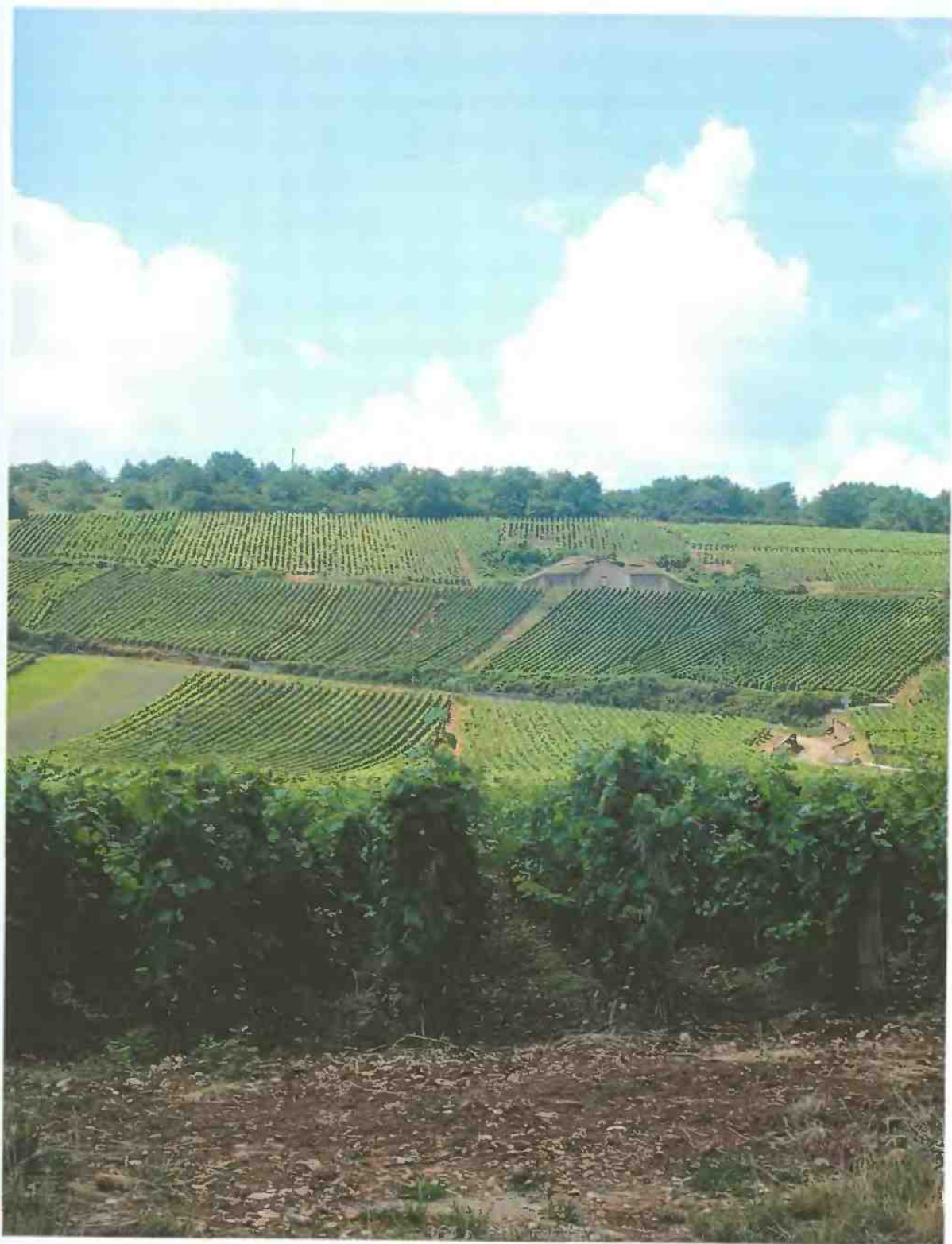
или латура, поэтому по первому впечатлению элитное бургундское может показаться легковатым (во всяком случае, поклонникам мутона и латура). Но если у вас в бокале действительно удачное вино, достаточно нескольких мгновений – и вы осознаете свою ошибку, когда ощутите, как оно начинает воздействовать на ваши органы чувств. Тут-то вам практически, а не только теоретически станет ясно, что имеют в виду под «эффектом распускающегося павлиньего хвоста». Действие вина во рту, даже когда оно уже проглочено, не ослабевает, а усиливается. Оно начинает играть всеми цветами радуги, демонстрируя огромную и вместе с тем элегантную вкусовую мощь. Настолько мягкую и элегантную, что возникает впечатление, будто ваше горло устало шелком. Однако под изысканной формой таится большая сила. И речь, конечно, идет не о содержании спирта: оно примерно одинаково во всех элитных французских винах. У выдающегося производителя Пино Нуар способен давать чрезвычайно сложные – может быть, самые сложные для понимания – вина, обладающие необыкновенной глубиной, масштабностью, прекрасной структурой, чеканной точностью, чистотой вкуса и непревзойденной утонченностью. Бургундцы любят определять это сочетание силы и нежности выражением *la main de fer dans le gant de velours* («железная рука в бархатной перчатке»).

Классический Пино Нуар из центральной Бургундии отличается от продукции бордоских шато не только структурой и текстурой, но и характером ароматов. Даже запахи красных и черных ягод и пряностей в нем иные – более явные и более тонкие одновременно. И доминировать скорее всего будут не черная смородина, как в винах на основе Каберне Совиньона, и не слива, характерная для Мерло, а малина, земляника и вишня. Из цветочных ароматов наиболее типичны фиалки. Запах черных трюфелей в бургундских винах встречается гораздо чаще, чем в бордоских. Нередко чувствуются лакрица, кожа, гудрон, дым и животные тона: битая дичь, заячье брюшко, мускус. Но, наверное, особую оригинальность бургундским пино нуарам придает выраженный запах подлеска, включающий в себя множество нюансов: сырая земля, влажный мох, прелые листья, грибы, кустарники... Иными словами, вы ощутите природу во всем ее богатстве, причем природу северную. Нередко букет хорошего пино нуара напомнит вам острые запахи северного леса в июне или ранней осенью после дождя. Некоторые эксперты формулируют разницу между красными бордоскими и бургундскими винами весьма любопытно: первые обращаются к нашему разуму и эстетическим представлениям, вторые – к чувствам. Первые – аристократы, вторые теснейшим образом связаны с землей, хотя аристократизма им тоже не занимать. Но именно эта особая чувственность красных бургундских вин вызывает к ним сильнейшее привыкание. Они действуют на нас столь же гипнотически, как лучшие бордо, навсегда покоряя своими чарами. Достаточно только их распробовать.

По мере созревания в элитном пино нуаре будут развиваться новые и более сложные ароматы: кофе мокко, карамель, марципан, крем-брюле, чернослив, изюм, финики, бальзамические тона...

Прекрасная структура лучших вин из Кот д'Ор обеспечивает им огромный потенциал для развития в бутылке: до нескольких десятилетий. Правда, для достижения апогея им нужно меньше времени, чем винам Медока: от шести до пятнадцати лет. Но это далеко не предел. Автор «Путеводителя» дегустировал некоторые вина простых коммунальных апелласьонов (не гран крю и не премье крю), которым перевалило за пятьдесят, и не обнаружил в них ни малейших признаков дряхлости. Известны случаи, когда пино нуары доживали до ста и более лет. Это, в частности, подтвердила недавняя дегустация рядом знаменитых винных критиков бургундских вин 1865 года. Однако реализовать этот потенциал нелегко. Капризность Пино Нуара сказывается не только на винограднике, но и на винодельне. Его винификация требует повышенного контроля. Хлопот с ним больше, чем с любым другим благородным сортом, поэтому от винодела требуются особый талант, опыт и добросовестность. Увы, далеко не все бургундские производители обладают этими качествами.

Шардоне менее капризен, чем Пино Нуар, но это не значит, что производитель может позволить себе расслабиться и уповать только на природу. К сожалению, и тут мы периодически сталкиваемся с неудачными образцами: пустоватыми, несбалансированными, нередко – окисдиванными. Как и в случае



с пино нуарами, неопытный потребитель, нарвавшийся на подобные вина, может прийти к ложному заключению, что игра не стоит свеч. И тем самым обворует сам себя. Лучшие белые вина Кот д'Ор, как считают многие, не имеют себе равных и не уступают по масштабам пино нуарам. Они объединяют в себе безукоризненную чистоту линий античных скульптур и мягкость импрессионистов. Для них типичны сочетание насыщенности и аристократической изысканности, сложность и глубина, округлость, гармоничность и очень длительное послевкусие: эффект «навильного хвоста» им присущ ничуть не в меньшей степени, чем красным.

Ароматическая гамма лучших шардоне из Кот д'Ор чрезвычайно богата: светлые фрукты, в том числе тропические, персики и цитрусовые, белые цветы (жимолость, боярышник), свежее сливочное масло, опавшие листья, грецкие и лесные орехи, фундук, сушеный миндаль, мед, ароматические смолы, шафран, амбра, минеральные тона. Потенциал их выдержки в бутылке значителен. Премье крю и гран крю от ведущих производителей достигают апогея через пять–десять лет. Некоторые из них могут улучшаться в бутылке до 20 лет и более. По свидетельству ряда французских специалистов, отдельные белые вина способны доживать до шестидесятилетнего возраста. Что касается личного опыта автора этих строк, в 2000 году он дегустировал мерсо 1959 года. В возрасте сорока одного года вино еще представляло несомненный интерес. Оно было насыщенного желтого цвета без выраженного блеска и отличалось густым орехово-грибным запахом. Правда, через несколько минут пребывания в бокале оно разрушилось под действием кислорода. Вина столь почтенного возраста лучше выпить сразу после откупорки, поскольку риск быстрой окиссации очень велик.

Система апелласьонов Кот д'Ор на первый взгляд кажется сложной, но по сути проста и логична. Трудность представляет только большое количество географических названий. Внизу иерархической пирамиды – субрегиональные (бургундцы определяют их как коммунальные) АОС Côte de Nuits-Villages (Кот де Нью-Виллаж; красные и белые вина) и Côte de Beaune-Villages (Кот де Бон-Виллаж; только красные вина). Первый апелласьон присвоен небольшим территориям в Кот де Нью (общей площадью 155 га), охватывающим коммуны (деревни) Брошон, Комбланисьен, Корголуэн, Приссэ и Фисэн. АОС Côte de Beaune-Villages включает в себя 14 коммунальных апелласьонов Кот де Бон. Автор определяет оба АОС как субрегиональные для удобства читателя. Слово *villages* в их названии означает «деревни», или «коммуны», и подразумевает происхождение винограда с территории не одной, а нескольких деревень. И хотя некоторые из коммунальных АОС, которые рассматриваются ниже (например, Vosne-Romanée), включают территорию двух коммун, их апелласьон – название коммуны, а не области<sup>1</sup>.

.....  
 Апелласьона Côte d'Or не существует. Это название винодельческой области и департамента, на территории которого она расположена. Вот почему указание Côte d'Or нередко встречается внизу этикетки – там, где указан юридический адрес производителя.  
 .....

Чисто коммунальных апелласьонов в Кот д'Ор – 27, а если считать Côte de Nuits-Villages и Côte de Beaune-Villages коммунальными АОС, – 29. Средняя площадь коммунального апелласьона – 150 га – во многом объясняет высокую цену на местную продукцию. Естественно, коммунальный АОС гарантирует происхождение винограда исключительно с указанной территории и (во всяком случае, теоретически) соответствие вина определенному типу.

<sup>1</sup> Если в коммунальный апелласьон входят две коммуны (деревни), выбирается имя более известной из них.



Название виноградника премьер крю можно напечатать на этикетке буквами того же размера, что и название коммуны, но не крупнее. Отсутствие названия виноградника на этикетке (правое фото) означает, что виноград происходит с двух или более виноградников этой категории, но коммунальный АОС плюс категория *premier cru* гарантируют потребителю, что весь виноград – на 100% – выращен на расположенных в пределах апелласьона виноградниках именно данной категории.

Если вино происходит только с одного виноградника в пределах коммунального апелласьона, производитель вправе указать название этого виноградника на этикетке под апелласьоном. Название неклассифицированного виноградника можно написать на этикетке шрифтом, размер которого не должен превышать 50% размера шрифта, использованного для названия коммуны. Если виноград происходит с двух и более виноградников в пределах коммунального АОС, названия этих виноградников на этикетке не указываются. На этикетке вина, происходящего только с одного виноградника категории *1er cru* (*premier cru*), название этого виноградника разрешено писать тем же шрифтом, который используется для апелласьона, но не более крупным. Название виноградника помещается либо сразу под коммунальным АОС, либо присоединяется к нему через дефис. Отсутствие на этикетке названия виноградника премьер крю скорее всего означает, что виноград происходит с двух или более виноградников этой категории.

Вершина бургундской иерархии – виноградники, официально признанные самыми ценными и классифицированные как *grand cru*. Каждый из них имеет собственный апелласьон и потому является совершенно самостоятельной территориальной винодельческой единицей. Если на этикетке фигурирует название одного из этих виноградников с указанием категории *grand cru*<sup>1</sup>, потребителю гарантируется, что виноград был выращен исключительно на территории указанного виноградника и вино сделано в соответствии с правилами, изложенными в правительственном указе по данному апелласьону. Производитель, который использует виноград не с одного виноградника *гран крю*, а с нескольких (пусть даже расположенных в пределах одной коммуны), не имеет права писать на этикетке их названия и категорию *grand cru*. Его вино выйдет под апелласьоном менее высокого уровня (в данном случае – коммунальным)

<sup>1</sup>С 1988 года указание категории *grand cru* при апелласьоне виноградника, имеющего эту категорию, на этикетке является обязательным.

плюс категория *premier cru* (реклассификация). Такой же АОС будет иметь вино, происходящее с одного виноградника *гран крю*, но не соответствующее требованиям, которые предъявляются к винам этого уровня (по урожайности, содержанию спирта и т.д.). Разумеется, как уже отмечалось выше, производитель вправе взять АОС более низкого уровня и тогда, когда он считает свое вино не слишком удачным и не хочет ронять марку. Реклассификацию практикуют и для *премье крю*, не указывая ни название виноградника, ни его категорию на этикетке и ограничиваясь коммунальным апелласьоном. Наконец, всегда есть возможность продать вино под региональным АОС *Bourgogne*. Но так поступают только хорошие производители. Не очень хорошие все равно продадут свое вино под престижным апелласьоном, если у них есть на то формальные основания.

К сведению читателя приведем некоторые из основных требований, установленных для апелласьонов разного уровня.

**Потолок урожайности** (который может немного повышаться или понижаться в зависимости от погодных условий) таков. Красные вина: 40 г/га для коммунальных АОС и *премье крю*, 35 г/га для *гран крю* (в нескольких случаях – 37 г/га). Белые вина: 45 г/га для коммунальных АОС и для *премье крю*, 40 г/га для *гран крю*. Содержание сахара в сусле на момент сбора урожая должно быть не менее 171 г/л для красных вин коммунальных АОС и не менее 170 г/л для белых; не менее 180 г/л для красных вин *премье крю* и не менее 178 г/л для белых; не менее 189 г/л для красных *гран крю* и не менее 187 г/л для белых (для виноградников *гран крю* *Bâtard-Montrachet*, *Bienvenues-Bâtard-Montrachet* и *Criots-Bâtard-Montrachet* – не менее 178 г/л).

**Содержание спирта.** Красные вина: от 10,5 до 13,5% для коммунальных АОС, от 11 до 14% для *премье крю* и вин коммунальных АОС с указанием на этикетке названия виноградника; от 11,5 до 14,5% для *гран крю*. Белые вина: от 11 до 14% для коммунальных АОС, от 11,5 до 14,5% для *премье крю* и вин коммунальных АОС с указанием на этикетке названия виноградника. Что же касается *гран крю*, для трех из них (*Bâtard-Montrachet*, *Bienvenues-Bâtard-Montrachet* и *Criots-Bâtard-Montrachet*) содержание спирта должно варьироваться от 11,5 до 14,5%, для остальных – от 12 до 14,5%. Указанные верхние пределы имеют силу для вин, производители которых получили разрешение на шапталлизацию (добавление сахара в сусло для повышения содержания спирта в вине). Если производитель не прибегал к шапталлизации, власти в определенных случаях могут разрешить чуть более высокое содержание спирта.

По закону ни одна надпись на этикетке, включая имя производителя или название бренда, не должна быть напечатана более крупным шрифтом, чем апелласьон (примат терруара).

Выдержка элитных красных вин в классических для *Кот д'Ор* дубовых бочках объемом 228 л, как правило, продолжается от одного года до двух лет. В отличие от бордосцев бургундцы реже используют стопроцентно новые бочки. Спиртовое брожение элитных белых вин часто проводится в бочках того же объема. Выдержка, нередко с батоннажем (перемешиванием осадка), обычно продолжается до года. Некоторые виноделы используют ту или иную долю новых бочек.

#### КОММУНАЛЬНЫЕ АПЕЛЛАСЬОНЫ ОБЛАСТИ КОТ Д'ОР И ВИНОГРАДНИКИ КАТЕГОРИИ PREMIER CRU

Всего в области *Кот д'Ор* 29 коммунальных АОС, если считать *Côte de Nuits-Villages* и *Côte de Beaune-Villages* за коммунальные апелласьоны, как это делают в Бургундии. Восемь из них (девять – вместе с *Côte de Nuits-Villages*) находятся в северной части – *Кот де Нюи*, 19 (20 – с АОС *Côte de Beaune-Villages*) – на юге (*Кот де Бон*).

На этикетках вин коммунальных АОС крупным шрифтом напечатано название коммуны, и, если виноград происходит с одного виноградника, производитель имеет право указать название этого виноградника.

На этикетках вин, происходящих с виноградников категории премье крю, сначала крупным шрифтом указывают название коммунального АОС, затем – либо в строку вместе с названием коммуны либо внизу, под названием коммуны – *1er cru* (или прописью: *Premier cru*) и, если виноград происходит с одного виноградника, – название этого виноградника. Если производитель хочет указать название виноградника, он обязан повторить на этикетке название коммуны между словами *appellation* и *contrôlée*. Приведем в качестве примера два варианта:

Vosne-Romanée 1er cru (или premier cru)  
Aux Brûlées  
Appellation Vosne-Romanée 1er cru  
(или premier cru) contrôlée  
(Коммуна Вон-Романе. Виноградник О Брюлё,  
категория премье крю)

Volnay  
1er cru (или premier cru)  
Clos du Versèuil  
Appellation Volnay 1er cru (или premier cru)  
contrôlée  
(Коммуна Вольнэ. Виноградник Кло дю Версэй,  
категория премье крю)

Ниже в алфавитном порядке перечислены все коммунальные апелласоны (кроме Côte de Nuits-Villages и Côte de Beaune-Villages, о которых было сказано выше) и все находящиеся на их территории виноградники, официально классифицированные как *premier cru* (список с официального сайта [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr) по состоянию на середину 2008 года). Следует учитывать, что виноградников премье крю нет в коммунальных АОС Chorey-lès-Beaune, Côte de Beaune, Marsannay и Saint-Romain. АОС Côte de Nuits-Villages и Côte de Beaune-Villages охватывают некоторые коммуны, на территории которых есть премье крю, но эта категория и название виноградника могут указываться только на этикетках вин, имеющих в качестве апелласона название коммуны. Имея дело с винами Кот д'Ор, потребитель должен быть готов к тому, что: а) названия многих виноградников очень похожи; б) некоторые расположенные в разных коммунах виноградники имеют идентичные названия (так, Les Pergières есть в апелласонах Боп, Ньюи-Сен-Жорж, Пулиньи-Монраше и Сент-Обэн); в) встречаются незначительные расхождения в написании названий ряда виноградников.

Коммунальные АОС, в целом имеющие особенно высокий неофициальный рейтинг, отмечены звездочками. Однако это ни в коем случае не означает, что остальные АОС недостаточно хороши: в Кот д'Ор нет плохих терруаров, и очень многое зависит от производителя. Выдающийся производитель способен получить превосходнейшее вино в самом «непрестижном» районе, и наоборот, никудышный винодел может скомпрометировать своей продукцией даже лучший виноградник.

Именно по этой причине – значительное качественное и стилистическое разнообразие внутри каждого АОС – автор ограничился очень краткой характеристикой вин. Иерархия виноградников в коммунальных АОС, естественно, основана на качестве их терруара. Лучшие виноградники (гран крю и премье крю) находятся на склонах, причем гран крю – чаще в середине склона. У его подножия, в равнинной части, не удастся получить столь же сложных вин, поэтому, как правило, расположенные там виноградники имеют только коммунальный апелласон. Происходящие с них вина обычно рекомендуют выпить в течение пяти лет после сбора винограда, хотя, конечно, из этого правила есть многочисленные исключения. Вина премье крю сложнее, они обладают более значительным потенциалом выдержки в бутылке.

#### Примечание

Определения вин Кот д'Ор как «моцных» и «танинных» относительно и не имеют того смысла, какой в них вкладывается применительно к винам Бордо или Юга Франции. То же самое можно сказать и о характеристиках красных вин по степени насыщенности цвета.

*Côte de Nuits (Ком де Нуи)*

Chambolle-Musigny (Шамболь-Мюзиньи). Только красные вина, сложные и богатые, стилистически определяемые как «элегантные» и «женственные».

<i>Виноградники премьер крю</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Aux Beaux Bruns .....	О Бо Брен
Aux Combottes .....	О Комбот
Aux Echanges .....	Оз Эшанж
Derrière La Grange .....	Дерьер Ля Гранж
La Combe d'Orveau .....	Ля Комб д'Орво
Les Amoureuses .....	Лез Амурез
Les Baudes .....	Ле Бод
Les Borniques .....	Ле Борник
Les Carrières .....	Ле Карьер
Les Chabiots .....	Ле Шабю
Les Charmes .....	Ле Шарм
Les Chatelots .....	Ле Шателот
Les Combottes .....	Ле Комбот
Les Cras .....	Ле Кра
Les Feusselottes .....	Ле Феселот
Les Fuées .....	Ле Фюэ
Les Groseilles .....	Ле Грозей
Les Gruenchers .....	Ле Грюнше
Les Hauts Doix .....	Ле О Дуа
Les Lavrottes .....	Ле Лаврот
Les Noirot .....	Ле Нуарот
Les Plantes .....	Ле Плант
Les Sentiers .....	Ле Сантье
Les Véroilles .....	Ле Веруаль

Лучшими премьер крю неофициально считаются La Combe d'Orveau и Les Amoureuses.

Fixin (Фисэн). Почти все вина – красные. Наряду с запахами красных и черных ягод для них нередко характерны животные тона (мех, мускус, заячье брюшко).

<i>Виноградники премьер крю</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Arvelets .....	Арвелэ
Clos de La Perrière .....	Кло де Ля Перьер
Clos du Chapitre .....	Кло дю Шапитр
Clos Napoléon .....	Кло Наполеон
Hervelets .....	Эрвелэ

Gevrey-Chambertin (Жеврэ-Шамбертэн). Только красные вина, в целом определяемые как «мужские». Типичны насыщенный цвет, масштабность, сложность, богатая ароматическая палитра и изысканность. Однако эти характеристики касаются в основном вин с лучших виноградников, расположенных на склонах. Вина обычного коммунального АОС в целом легче и проще.

Деревня Жеврэ стала первой, еще в 1847 году добившейся права присоединить к своему названию название знаменитого виноградника Шамбертен, находящегося на ее территории. В дальнейшем этим же путем пошли деревни Алос (Алос-Кортон), Шамболь (Шамболь-Мюзины) и некоторые другие.

<i>Виноградники премьер крию</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Au Closeau .....	О Клозо
Aux Combottes .....	О Комбот
Bel Air .....	Бель Эр
Champeaux .....	Шампо
Champonnet .....	Шампонэ
Cherbaudes .....	Шербод
Clos des Varoilles .....	Кло де Варуаль
Clos du Chapitre .....	Кло дю Шапитр
Clos Prieur .....	Кло Приёр
Clos St.-Jacques .....	Кло Сен-Жак
Combe au Moine .....	Комб о Муан
Craipillot .....	Крапийо
En Ergot .....	Ан Эрго
Estournelles St.-Jacques .....	Этурнель Сен-Жак
Fonteny .....	Фонтени
Issarts .....	Иссар
La Bossière .....	Ля Босьёр
La Perrière .....	Ла Перьер
La Romanée .....	Ля Романэ (не путать с La Romanée grand cru и с La Romanée premier cru в АОС Chassagne-Montrachet)
Lavaut St Jacques .....	Лаво Сен-Жак
Les Cazetiers .....	Ле Казетье
Les Corbeaux .....	Ле Корбо
Les Goulots .....	Ле Гуло
Petite Chapelle .....	Птиг Шапель
Petits Cazetiers .....	Пти Казетье
Poissenot .....	Пуасенó

Ряд экспертов считает лучшими Les Cazetiers, Clos des Varoilles, Clos Saint-Jacques.

Marsannay (Марсанэ). Красные и розовые вина, немного белых. Красные определяются как «сочные». Розовые вина (Marsannay rosé) – среди лучших во Франции. Для белых типичны выраженные фруктовые ароматы. Виноградников премьер крию нет.

Morey-Saint-Denis (Морэ-Сен-Дену). В основном красные вина с хорошей структурой. Гармонично сочетают силу и изысканность. Из белых выделяется необычное Monts Luisants, производимое из сорта Алиготе.

<i>Виноградники премьер крию</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Aux Charmes .....	О Шарм
Aux Cheseaux .....	О Шезо
Clos Baulet .....	Кло Болэ
Clos des Ormes .....	Кло дез Орм
Clos Sorbès .....	Кло Сорбэ



Côte Rôtie.....	Кот Роті
La Bussière.....	Ля Бюсьєр
La Riotte.....	Ля Риот
Le Village.....	Ле Виллэж
Les Blanchards.....	Ле Бланшар
Les Chaffots.....	Ле Шаффоб
Les Charrières.....	Ле Шарьєр
Les Chenevery.....	Ле Шеневері
Les Faconnières.....	Ле Факоньєр
Les Genavrières.....	Ле Женавриєр
Les Gruenchers.....	Ле Грюншэ
Les Milandes.....	Ле Миланд
Les Ruchots.....	Ле Рюшоб
Les Sorbès.....	Ле Сорбэ
Monts Luisants.....	Мон Люизан

Nuits-Saint-Georges (Нюи-Сен-Жорж), или Nuits<sup>+</sup>. Почти все вина – красные, мощные и округлые. Одни из самых танинных вин Кот д’Ор. Наиболее типичные ароматы: красные и черные ягоды, цветы, трюфели, пряности, мех.

<i>Виноградники преме крю</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Aux Argillas.....	Оз Аржилá
Aux Boudots.....	О Будоб
Aux Bousselets.....	О Бусселоб
Aux Chaignots.....	О Шэньоб
Aux Champs Perdrix.....	О Шам Пердрі
Aux Cras.....	О Кра
Aux Murgers.....	О Мюржэ
Aux Perdrix.....	О Пердрі
Aux Thorey.....	О Торэ
Aux Vignerondes.....	О Виньеронд
Chains Carteaux.....	Шэн Карто
Château Gris.....	Шаго Гри
Clos Arlot.....	Кло Арлоб
Clos de la Maréchale.....	Кло де ля Марешáль
Clos des Argillières.....	Кло дез Аржильєр
Clos des Corvées.....	Кло де Корвэ
Clos des Corvées Pagets.....	Кло де Корвэ Пажэ
Clos des Forêts-St-Georges.....	Кло де Форэ Сен-Жорж
Clos des Grandes Vignes.....	Кло де Гранд Винь
Clos des Porrets Saint-Georges.....	Кло де Порэ Сен-Жорж
Clos Saint-Marc.....	Кло Сен-Марк
En la Perrière Noblot.....	Ан ля Перьер Нобло
La Richemone.....	Ля Ричимон
Les Argillières.....	Лез Аржильєр

Les Cailles.....	Ле Кай
Les Chaboeufs.....	Ле Шабэ
Les Crots.....	Ле Кро
Les Damodes.....	Ле Дамод
Les Didiers.....	Ле Дидьё
Les Hauts Pruliers.....	Ле О Прюльё
Les Perrières.....	Ле Перьёр
Les Porrets Saint-Georges.....	Ле Порэ Сен-Жорж
Les Poulettes.....	Ле Пулет
Les Procès.....	Ле Просэ
Les Pruliers.....	Ле Прюльё
Les Saints-Georges.....	Ле Сен-Жорж
Les Terres Blanches.....	Ле Тэр Бланш
Les Vallerots.....	Ле Вальрo
Les Vaucrains.....	Ле Вокрэн
Roncière.....	Ронсьёр
Rue de Chauх.....	Рю де Шо

Vosne-Romanée (Вон-Романе́)\*. Только красные вина. Характеризуются как «женственные», «сочные» и «шелковистые». Сочетают силу, изысканность и сложность; преобладает изысканность. Наиболее типичные ароматы: вишня, земляника, подлесок. В АОС Vosne-Romanée, один из самых престижных во Франции, входит и соседняя коммуна – Flagey-Echézeaux, не имеющая собственного АОС. Вот почему, когда вина гран крю этой коммуны Grands Echézeaux и Echézeaux не соответствуют всем требованиям своей категории, они выпускаются под АОС Vosne-Romanée premier cru. Многие вина с виноградушков категории премье крю Vosne-Romanée котируются паравне с некоторыми гран крю других коммун.

<i>Виноградники премье крю</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Au Dessus des Malconsorts.....	О Дессю де Мальконсёр
Aux Brûlées.....	О Брюлё
Aux Malconsorts.....	О Мальконсёр
Aux Raignots.....	О Рэньо
Clos des Réas.....	Кло де Реа
Clos Parentoux.....	Кло Паранту
En Orveaux.....	Ан Орво
La Croix Rameau.....	Ля Круа Рамо
Les Beaux Monts.....	Ле Бо Мон
Les Chaumes.....	Ле Шом
Les Gaudichots.....	Ле Годишo
Les Petits Monts.....	Ле Пти Мон
Les Rouges.....	Ле Руж
Les Suchots.....	Ле Сюшo

**Vougeot (Вужо).** В основном красные вина с хорошей структурой. Большую часть территории этой деревни занимает виноградник графс-крю Clos de Vougeot. На коммунальный апелласьон Вужо приходится всего 16 га.

<i>Виноградники премьер-крю</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Clos de la Perrière .....	Кло де ля Перьер
Le Clos Blanc .....	Ле Кло Блан
Les Crâs .....	Ле Кра
Les Petits Vougeots .....	Ле Пти Вужо



### *Côte de Beaune (Кот де Бон)*

**Aloxe-Corton (Алос-Кортон).** В основном красные вина – сильные, но в юности порой жестковатые.

<i>Виноградники премьер-крю</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Clos des Maréchaudes .....	Кло де Марешод
Clos du Chapitre .....	Кло дю Шапитр
La Coutière .....	Ля Кутьер
La Maréchaude .....	Ля Марешод
La Toppe au Vert .....	Ля Топ о Вер
Les Chaillots .....	Ле Шайо
Les Fournières .....	Ле Фурньер
Les Guerets .....	Ле Герэ
Les Maréchaudes .....	Ле Марешод
Les Moutottes .....	Ле Мутот
Les Paulands .....	Ле Полан
Les Petites Lolières .....	Ле Птит Лольер
Les Valozières .....	Ле Валозьер
Les Vercots .....	Ле Верко

**Auxey-Duresses (Осэ-Дюрес).** Красные и белые вина. Первые в целом определяются как мягкие и тонкие. Белые вина – изысканные и сравнительно легкие. Пьются молодыми. Вина с виноградников премьер-крю, естественно, обладают большим потенциалом.

<i>Виноградники премьер-крю</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Bas des Duresses .....	Ба де Дюрес
Climat du Val .....	Клима дю Валь
Clos du Val .....	Кло дю Валь
La Chapelle .....	Ля Шапель
Les Bréterins .....	Ле Бретерэн
Les Duresses .....	Ле Дюрес
Les Ecussaux .....	Лез Экюсо
Les Grands Champs .....	Ле Гран Шам
Reugne .....	Рень

Beaune (Бон). Красные и белые вина средней насыщенности. В целом интереснее красные вина, элегантные и ароматичные.

<i>Виноградники преме крю</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
A l'Ecu .....	А л'Экю
Aux Coucheries .....	О Кушериá
Aux Cras .....	О Кра
Belissand .....	Белисан
Blanches Fleurs .....	Бланш Флёр
Champs Pimont .....	Шам Пимон
Clos de l'Ecu .....	Кло де л'Экю
Clos de La Féguine .....	Кло де ля Фегин
Clos de La Mousse .....	Кло де ля Мусс
Clos des Avaux .....	Кло дез Авó
Clos des Ursules .....	Кло дез Урсюль
Clos du Roi .....	Кло дю Руа
Clos Saint-Landry .....	Кло Сен-Ландри
En Genêt .....	Ан Женé
En l'Orme .....	Ан л'Орм
La Mignotte .....	Ля Миньóт
Le Bas des Teurons .....	Ле Ба де Тэрон
Le Clos des Mouches .....	Ле Кю де Муш
Les Aigrots .....	Лез Эгрó
Les Avaux .....	Лез Авó
Les Boucherotes .....	Ле Бушрóт
Les Bressandes .....	Ле Брессáнд
Les Cents Vignes .....	Ле Сан Винь
Les Chouacheux .....	Ле Шуашé
Les Epenotes .....	Лез Эпнóт
Les Fèves .....	Ле Фэв
Les Grèves .....	Ле Грэв
Les Marconnets .....	Ле Марконé
Les Montrevenots .....	Ле Монгревенó
Les Perrières .....	Ле Перьёр
Les Reversées .....	Ле Ревёрсé
Les Sceaux .....	Ле Со
Les Seurey .....	Ле Серэ
Les Sizies .....	Ле Сизи
Les Teurons .....	Ле Тэрон
Les Toussaints .....	Ле Туссáн
Les Tuvilains .....	Ле Тювилéн
Les Vignes Franches .....	Ле Винь Франш
Montéé Rouge .....	Монтэ Руж
Pertuisots .....	Пертуаизó
Sur les Grèves .....	Сюр ле Грэв
Sur les Grèves - Clos Ste-Anne .....	Сюр ле Грэв - Кло Сент-Анн

Blagny (Бланьё). Крошечный апелласьон (5 га) на стыке коммунальных АОС Meursault и Puligny-Montrachet. Захватывает по кусочку территории той и другой коммуны. Под АОС Blagny продают только красные вина, которые некоторыми экспертами определяются как «богатые». Производимые здесь белые вина выходят под АОС Meursault или Puligny-Montrachet в зависимости от того, с территории какой из этих коммун происходит виноград.

<i>Виноградники премьер крю</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Hameau de Blagny .....	Амо де Бланьё
La Garenne ou Sur La Garenne.....	Ля Гарэн или Сюр ля Гарэн
La Jeunellotte.....	Ле Женелот
La Pièce Sous le Bois.....	Ля Пьес Су ле Буа
Sous Blagny .....	Су Бланьё
Sous le Dos d'Ane.....	Су ле До д'Ан
Sous le Puits.....	Су ле Пюи

Chassagne-Montrachet (Шассань-Монрашэ). Белые и красные вина. Среди вторых можно найти замечательные образцы, но в целом предпочтительнее первые. Вина характеризуются как очень близкие к пулиньи-монраше по характеру ароматов, в целом обладающие большей мощностью, но нередко меньшей изысканностью и гармоничностью. Впрочем, как всегда, нельзя сбрасывать со счетов фактор производителя.

Название «Монраше» было присоединено к названию деревни Шассань, поскольку знаменитый виноградник Montrachet grand cru частично расположен на ее территории (другая его часть находится в деревне Пулиньи, жители которой тоже не отказали себе в удовольствии воспользоваться этим именем – см. Puligny-Montrachet).

<i>Виноградники премьер крю</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Abbaye de Morgeot.....	Аббей де Моржоб
Blanchot Dessus.....	Бланшоб Дессус
Bois de Chassagne.....	Буа де Шассань
Cailleret.....	Кайерэ
Champs Jendreau.....	Шам Жандроб
Chassagne.....	Шассань
Chassagne du Clos St.-Jean.....	Шассань дю Кло Сен-Жан
Clos Chareau.....	Кло Шароб
Clos Pitois.....	Кло Питуга
Clos St.-Jean.....	Кло Сен-Жан
Dent de Chien.....	Дан де Шьен
En Cailleret.....	Ан Кайерэ
En Remilly.....	Ан Ремийи
En Virondot.....	Ан Вирондоб
Ez Crets, или Les Crets.....	Ле Крэ
Ez Crottes, или Les Crottes.....	Ле Кротт
Francemont.....	Франсемон
Guerchère.....	Гершёр
La Boudriotte.....	Ля Будриот
La Cardeuse.....	Ля Карлэз
La Chapelle.....	Ля Шапель
La Grande Borne.....	Ля Гранд Борн

La Grande Montagne .....	Ля Гранд Монта́нь
La Maltroie .....	Ля Мальтруа́
La Romanée .....	Ля Романэ́ (не путать с La Romanée grand cru и с La Romanée premier cru в АОС Gevrey-Chambertin)
La Roquemaure .....	Ля Рокмо́р
Les Baudines .....	Ле Боду́н
Les Boirettes .....	Ле Буаре́т
Les Bondues .....	Ле Бондю́
Les Brussonnes .....	Ле Брюссон
Les Champs Gain(s).....	Ле Шам Гэ́н
Les Chaumées.....	Ле Шомэ́
Les Chaumes .....	Ле Шом
Les Chenevottes .....	Ле Шенево́т
Les Combards.....	Ле Комба́р
Les Commes.....	Ле Комм
Les Embazées.....	Лез Амбазэ́
Les Fairendes.....	Ле Феранд
Les Grandes Ruchottes.....	Ле Гранд Рюшо́т
Les Grands Clos.....	Ле Гран Кло
Les Macherelles .....	Ле Машерэ́ль
Les Murées.....	Ле Мюрэ́
Les Pasquelles .....	Ле Паскэ́ль
Les Petites Fairendes.....	Ле Птит Феранд
Les Petits Clos .....	Ле Пти Кло
Les Places.....	Ле Плас
Les Rebichets .....	Ле Ребише́
Les Vergers.....	Ле Верже́
Morgeot .....	Моржэ́
Petangeret .....	Петанжерэ́
Tête du Clos .....	Тэт дю Кло
Tonton Marcel.....	Тонтон Марсэ́ль
Vide Bourse .....	Вид Бурс
Vigne Blanche.....	Винь Бланш
Vigne Derrière .....	Винь Дерьер

Особенно высоко котируются La Boudriotte, Les Champs Gains, Les Chenevottes, Cailleret, La Maltroie.

Chorey-lès-Beaune (Шорэ-ле-Бон). Преимущественно красные вина, мягкие и округлые. Виноградников преме́е крю нет.

Côte de Beaune (Кот де Бон; не путать с АОС Beaune и АОС Côte de Beaune-Villages). Еще один крошечный (33 га) АОС для элегантных красных и белых вин. Виноградников преме́е крю нет.

Ladoix (Ладуа́). Коммуна Ladoix-Serrigny (Ладуа́-Серриньи́), в которую входит территория трех деревень. Почти все вина – красные. Многие определяются как простоватые, но дело, как всегда, в производителе. Лучшие белые вина нуждаются в некоторой выдержке.

<i>Виноградники премьер крю</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Basses Mourottes .....	Бас Мурот
Bois Rousot .....	Буа Руссо
En Nagnet .....	Ан Нажэ
Hautes Mourottes .....	От Мурот
La Corvée .....	Ля Корвэ
La Micaude .....	Ля Микод
Le Clou d'Orge .....	Ле Клу д'Орж
Le Rognet et Corton .....	Ле Ронье э Кортон
Les Buis .....	Ле Бюй
Les Gréchons et Foutrières .....	Ле Грешон э Футрийер
Les Joyeuses .....	Ле Жуайез

Maranges (Маранж). Этот апелласьон охватывает три деревни: Cheilly-lès-Maranges, Sarmigny-lès-Maranges и Dezize-lès-Maranges. Производятся преимущественно красные вина, отличающиеся относительной насыщенностью.

<i>Виноградники премьер крю</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Clos de la Boutière .....	Кло де ля Бутьер
Clos de la Fussièrè .....	Кло де ля Фюсьер
La Fussièrè .....	Ля Фюсьер
Le Clos des Loyères .....	Ле Кло де Луайер
Le Clos des Rois .....	Ле Кло де Руа
La Croix Moines .....	Ля Круа Муан
Les Clos Rousseots .....	Ле Кло Руссо

Meursault (Мерсо)<sup>\*</sup>. Почти исключительно белые вина, которые наряду с долиньи-монраце представляют собой элиту белых вин мира. Прекрасная структура, нежность, округлость, богатство и гармоничность классических мерсо оставляют неизгладимое впечатление. Наиболее типичные ароматы включают сушеный или жареный миндаль, фундук, опавшие листья, папоротник, белые цветы, корицу, мед, смолу, хлебную корочку и сладкое яблоко. Во рту вино ощущается как сложное, но при этом мягкое и округлое, немного жирное и прекрасно сбалансированное. Разумеется, лучшие вина происходят с виноградников премьер крю.

<i>Виноградники премьер крю</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Charmes .....	Шарм
Clos des Perrières .....	Кло де Перьер
Genevrières .....	Женевриер
La Jeunelotte (ou Blagny) .....	Ля Женелот (или Бланьи)
La Pièce Sous le Bois (ou Blagny) .....	Ля Пьес су ле Буа (или Бланьи)
Le Porusot .....	Ле Порюзо
Les Bouchères .....	Ле Бушер
Les Caillerets .....	Ле Кайерэ
Les Cras .....	Ле Кра
Les Gouttes d'Or .....	Ле Гут д'Ор
Les Plures .....	Ле Плюр
Les Ravelles (ou Blagny) .....	Ле Равель (или Бланьи)

Les Santenots Blancs .....	Ле Сантенó Блан
Les Santenots du Milieu .....	Ле Сантенó дю Мильё
Perrières .....	Перьёр
Porusot .....	Порюзó
Sous Blagny (ou Blagny) .....	Су Бланьи (или Бланьи́)
Sous le Dos d'Ane (ou Blagny) .....	Су ле До д'Ан (или Бланьи́)

Лучшими премье крю многие специалисты считают Charmes, Genevrières, Les Gouttes d'Or, Perrières и Poruzot.

Среди особо выдающихся производителей обычно упоминаются Robert Aigreau (Робёр Ампо), Domaine d'Auvenay (Домэн д'Овнэ), Domaine des Comtes Lafon (Домэн де Комт Лафон) и Coche-Dury (Кош-Дюри́).

На территории коммуны Мерсо есть несколько участков (Santenots), где производят также и красные вина, выходящие под апелласьоном соседней коммуны Вольнэ, на границе с которой они находятся: АОС Volnay или АОС Volnay-Santenots (см. Volnay).

Monthélie (Монтелí). Почти все вина – красные. Относительно малоизвестный апелласьон, в котором за последние годы намечился существенный прогресс. Лучшие образцы красных и белых вин отличаются ароматичностью и хорошей структурой.

<i>Виноградники премье крю</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Clos des Toisiers .....	Кло де Туазьёр
La Taupine .....	Ля Тоипин
Le Cas Rougeot .....	Ле Ка Ружó
Le Château Gaillard .....	Ле Шато Гайяр
Le Clos Gauthey .....	Ле Кло Готэ
Le Clou des Chênes .....	Ле Клу де Шэн
Le Meix Bataille .....	Ле Мэ (или Мэкс) Батай
Le Village .....	Ле Виллаж
Les Barbières .....	Ле Барбьёр
Les Champs Fulliots .....	Ле Шам Фюльó
Les Cloux .....	Ле Клу
Les Duresses .....	Ле Дюрес
Les Riottes .....	Ле Риот
Les Vignes Rondes .....	Ле Винь Ронд
Sur la Velle .....	Сюр ля Вель

Pernand-Vergelesses (Пернан-Вержелес). Красные и белые вина. В целом большой интерес представляют вторые. Немало вин высокого класса.

<i>Виноградники премье крю</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Clos Berthet .....	Кло Бертэ
Creux de la Net .....	Крэ де ля Нэ
En Caradeux .....	Ан Карадэ
Ile des Vergelesses .....	Иль де Вержелес
Les Fichots .....	Ле Финто
Sous Frétille .....	Су Фретий
Vergelesses .....	Вержелес
Village de Pernand .....	Виллаж де Пернан



**Pommard (Поммáр)\*.** Красные вина выразительного «мужского» типа, самые мощные, танинные и долго-созревающие во всем Кот де Бон. Цвет в норме очень темный, глубокий. Некоторые поммары отличаются грубоватостью, но у хорошего производителя в вине нет никаких шероховатостей. В недавнем прошлом, как утверждают некоторые специалисты, популярность этого легкопроизносимого в англоязычных странах названия привела к появлению на рынке подозрительно большого количества дорогих поммаров не очень высокого качества (возможно, по причине высокой урожайности), но сегодня положение существенно улучшилось. Вина, происходящие с виноградников премье крю, имеют очень высокий рейтинг. Типичны запахи черной смородины, пряностей, трюфелей, мускуса и заячьего брюшка. Классический поммар способен к очень долгой жизни в бутылке.

<i>Виноградники премье крю</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Clos Blanc .....	Кло Блан
Clos de la Commaraine .....	Кло де ля Коммарэн
Clos de Verger .....	Кло де Вержé
Clos des Epeneaux .....	Кло дез Эпнó
Derrière Saint-Jean .....	Деррьер Сен-Жан
En Largillière .....	Ан Ларжильер
La Chanière .....	Ля Шаньер
La Platière .....	Ля Платьер
La Refène .....	Ля Рефэн
Le Clos Micot .....	Ле Кло Микó
Le Village .....	Ле Виллаж
Les Arvelets .....	Лез Арвелé
Les Bertins .....	Ле Бертэн
Les Boucherottes .....	Ле Бушрот
Les Chanlins Bas .....	Ле Шанлэн Ба
Les Chaponnières .....	Ле Шапоньер
Les Charmots .....	Ле Шармó
Les Combes Dessus .....	Ле Комб Дессю
Les Croix Noires .....	Ле Круа Нуар
Les Fremiers .....	Ле Фремье
Les Grands Epenots .....	Ле Гранз Эпнó
Les Jarolières .....	Ле Жарольер
Les Petits Epenots .....	Ле Птиз Эпнó
Les Pèzerolles .....	Ле Пезрóль
Les Poutures .....	Ле Путюр
Les Rugiens Bas .....	Ле Рюжьен Ба
Les Rugiens Hauts .....	Ле Рюжьен О
Les Saussilles .....	Ле Сосуй

Многие специалисты выделяют Les Rugiens-Bas, Les Rugiens-Hauts, Les Grands Epenots, Les Petits Epenots, Clos des Epeneaux, Clos de la Commaraine, Clos Blanc, Les Jarolières, Les Pèzerolles.

Среди лидирующих производителей: Comte Armand (Комт Арман), J.-M. Boillot (Ж.-М. Буало), De Courcel (Де Курсэль), D. Laurent (Д. Лоран), Leroy (Леруа), De Montille (Де Монтий), François Parent (Франсуа Паран), Pousse d'Or (Пусс д'Ор), Château de Pommard (Шато де Поммар).

**Puligny-Montrachet (Пюлинь-Монрашэ)\*.** Почти все вина – белые. Возможно, в целом это величайший коммунальный апелласьон для белых вин, квинтэссенция бургундского Шардоне. Отмечают особую изысканность и богатство пюлинь-монраше. Среди ароматов обычно доминируют марципан, экзотические фрукты, напоротник, амбра, белые цветы.

<i>Виноградники премье крю</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Champ Canet .....	Шам Канэ
Champ Gain .....	Шам Ген
Clavaillon .....	Клавайон
Clos de la Garenne .....	Клю де ля Гарэн
Clos de la Mouchère .....	Клю де ля Мушэр
Hameau de Blagny .....	Амо де Бланьй
La Garenne .....	Ля Гарэн
La Truffière .....	Ля Трюфьер
Le Cailleret .....	Ле Кайерэ
Les Chalumaux .....	Ле Шаломо
Les Combettes .....	Ле Комбет
Les Demoiselles .....	Ле Демуазель
Les Folatières .....	Ле Фолатьер
Les Perrières .....	Ле Перьер
Les Pucelles .....	Ле Пюсэль
Les Referts .....	Ле Рефэр
Sous le Puits .....	Су ле Пюй

Особенно высокий неофициальный рейтинг имеют Le Cailleret, Clavaillon, Les Demoiselles, Les Folatières, Clos de la Mouchère, Les Pucelles, Les Referts.

**Saint-Aubin (Сент-Обэн).** В целом, сравнительно легкие и ароматичные белые и красные вина. Первые предпочтительнее. Пьются молодыми. Премье крю обладают большим потенциалом.

<i>Виноградники премье крю</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Bas de Vermarain à l'Est .....	Ба де Вермарэн а л'Эст
Derrière Chez Edouard .....	Дерьер Ше Эдуар
Derrière la Tour .....	Дерьер ля Тур
Echaille .....	Эшай
En Créot .....	Ан Крео
En la Ranche .....	Ан ля Ранш
En Montceau .....	Ан Монсо
En Remilly .....	Ан Ремийй
En Vollon à l'Est .....	Ан Воллон а л'Эст
Es Champs, или Les Champs .....	Ле Шам
La Chatenière .....	Ля Шатеньер
Le Bas de Gamay à l'Est .....	Ле Ба де Гамэ а л'Эст
Le Charmois .....	Ле Шармуа
Le Puits .....	Ле Пюй
Les Castets .....	Ле Кастэ
Les Champlots .....	Ле Шамплот
Les Combes .....	Ле Комб

Les Combes au Sud.....	Ле Комб о Сюд
Les Cortons.....	Ле Кортон
Les Frionnes.....	Ле Фрион
Les Murgers des Dents de Chien.....	Ле Мюржé де Дан де Шьен
Les Perrières.....	Ле Перьер
Les Travers de Marinot.....	Ле Травэ де Маринот
Marinot.....	Маринот
Pitangeret.....	Питанжерé
Sous Roche Dumay.....	Су Рош Дюмэ
Sur Gamay.....	Сюр Гамэ
Sur le Sentier du Clou.....	Сюр ле Сантье дю Клу
Vignes Moingeon.....	Винь Муэнжон
Village.....	Виллаж

**Saint-Romain (Сен-Ромэн).** Белые и красные вина. В целом большой интерес представляют белые, для которых типичны ароматы цветов, тостов, светлых фруктов и меда. Виноградников премею крЮ нет.

**Santenay (Сантенэ).** Большинство вин – красные, определяемые как «свежие».

<i>Виноградники премею крЮ</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Beauregard.....	Борегар
Beaurepaire.....	Борепер
Clos de Tavannes.....	Кло де Таван
Clos des Mouches.....	Кло де Муш
Clos Faubard.....	Кло Фобар
Clos Rousseau.....	Кло Руссо
Grand Clos Rousseau.....	Гран Кло Руссо
La Comme.....	Ля Комм
La Maladière.....	Ля Маладьер
Les Gravières.....	Ле Гравьер
Les Gravières – Clos de Tavannes.....	Ле Гравьер – Кло де Таван
Passetemps.....	Пастам

**Savigny-lès-Beaune (Савиньи-ле-Бон).** Почти все вина – красные. Характеризуются как округлые. У хорошего производителя могут быть великолепны.

<i>Виноградники премею крЮ</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Aux Clous.....	О Клу
Aux Fourneaux.....	О Фурно
Aux Gravains.....	О Граван
Aux Guettes.....	О Гет
Aux Serpentières.....	О Серпантьер
Basses Vergelesses.....	Бас Вержелес
Bataillière.....	Батайер
Champ Chevrey.....	Шам Шеврэ
La Dominode.....	Ля Доминод
Les Charnières.....	Ле Шарньер

Les Haut Jarrons .....	Ле О Жарон
Les Hauts Marconnets .....	Ле О Марконэ
Les Jarrons .....	Ле Жарон
Les Lavières .....	Ле Лавьер
Les Marconnets .....	Ле Марконэ
Les Narbantons .....	Ле Нарбантон
Les Peuillets .....	Ле Пейе
Les Rouvrettes .....	Ле Руврэт
Les Talmettes .....	Ле Тальмет
Les Vergelesses .....	Ле Вержелес
Petits Godeaux .....	Пти Годо
Redrescul .....	Редрекю

**Volnay (Вольнэ)\*.** Один из лучших коммунальных АОС в Кот д'Ор для красных вин, которые определяются как «женственные». Отличаются особой изысканностью, благородством и богатой ароматической палитрой, наиболее типичным компонентом которой считается запах фиалок. Производимые в этой коммуне белые вина продаются под апелласьоном Côte de Beaune-Villages или под апелласьоном соседней коммуны Meursault, а если они сделаны на участке Santenots (Сантенó), который находится в Мерсо – под АОС Meursault-Santenots (Мерсо-Сантенó). В свою очередь, красные вина, происходящие с тех мест Сантено, где выращивают Пино Нуар, имеют АОС Volnay-Santenots (Вольнэ-Сантенó).

<i>Виноградники премьер крию</i> .....	<i>Русская транскрипция</i>
Carelle Sous la Chapelle .....	Карель Су ля Шапель
Champans .....	Шампан
Clos de l'Audignac .....	Кло де л'Одиньяк
Clos de la Barre .....	Кло де ля Бар
Clos de la Bousse d'Or .....	Кло де ля Бус д'Ор
Clos de la Cave des Ducs .....	Кло де ля Кав де Дюк
Clos de la Chapelle .....	Кло де ля Шапель
Clos de la Rougeotte .....	Кло де ля Ружот
Clos des Chênes .....	Кло де Шэн
Clos des Ducs .....	Кло де Дюк
Clos des Santenots .....	Кло де Сантенó
Clos du Château des Ducs .....	Кло дю Шаго де Дюк
Clos du Verseuil .....	Кло дю Версей
En Chevret .....	Ан Шеврэ
Frémiets .....	Фреме
Frémiets – Clos de La Rougeotte .....	Фреме – Кло де ля Ружот
La Gigotte .....	Ля Жигот
Le Ronceret .....	Ле Ронсерэ
Les Angles .....	Лез Англи
Les Brouillards .....	Ле Бруйяр
Les Caillerets .....	Ле Кайерэ
Les Caillerets – Clos Des 60 Ouvrées .....	Ле Кайерэ – Кло де суасант Уврэ
Les Lurets .....	Ле Люрэ
Les Mitans .....	Ле Митан

Pitures Dessus .....	Питюр Дессю
Robardelle .....	Робардэль
Santenots .....	Сантенó
Taille Pieds .....	Тай Пье
Les Grands Champs .....	Ле Гран Шам
Pointes d'Angles .....	Пуэнт д'Англ
Les Aussey .....	Лез Оссý
Le Village .....	Ле Виλλάж
Lasolle .....	Ласбль
En l'Ormeau .....	Ан л'Ормо
Carelle .....	Карэль
Chanlin .....	Шанлэн

Особенно высокий неофициальный рейтинг имеют Les Caillerets, Clos des Chênes, Champans, Clos des Ducs.



### Виноградники категории grand cru области Кот д'Ор

На сегодня категорию гран крю в Кот д'Ор имеют 32 виноградника общей площадью 450 га. Каждое вино поступает на рынок под АОС виноградника с указанием: *grand cru*.

Винам, которые происходят с виноградников гран крю, в норме присущ более насыщенный цвет: в красных он более глубокий, чем в первых крю, в белых, как правило, заметнее выражен золотистый оттенок. В целом это самые сложные, богатые и долгоживущие вина Бургундии.

На следующей странице в алфавитном порядке перечислены все гран крю из Кот д'Ор (только красные и белые вина). Звездочками отмечены виноградники, неофициально имеющие особенно высокий рейтинг. Необходимо, однако, учитывать, что оценивается лишь примерный потенциал терруара, а не продукция каждого отдельно взятого производителя.



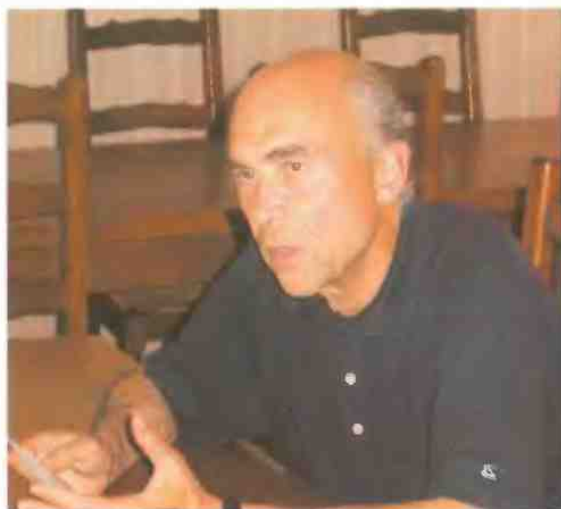
## ВИНОГРАДНИКИ ГРАН КРЮ (в алфавитном порядке)

<i>Название виноградника и тип вина</i>	<i>Русская транскрипция</i>	<i>Область</i>
Bâtard-Montrachet (белое)	Батар-Монрашэ	Côte de Beaune
Bienvenues-Bâtard-Montrachet (белое)	Бьенвеню-Батáр-Монрашэ	Côte de Beaune
Bonnes Mares* (красное)	Бонн Мар	Côte de Nuits
Chambertin* (красное)	Шамбертэн	Côte de Nuits
Chambertin-Clos-de-Bèze* (красное)	Шамбертэн-Кло-де-Без	Côte de Nuits
Chapelle-Chambertin (красное)	Шапэль-Шамбертен	Côte de Nuits
Charlemagne* (белое)	Шарлемáнь <sup>1</sup>	Côte de Beaune
Charmes-Chambertin (красное)	Шарм-Шамбертэн	Côte de Nuits
Chevalier-Montrachet* (белое)	Шевалье-Монрашэ	Côte de Beaune
Clos de la Roche (красное)	Кло де ля Рош	Côte de Nuits
Clos de Tart (красное)	Кло де Тар	Côte de Nuits
Clos de Vougeot, Clos-Vougeot (красное)	Кло де Вужó, или Кло-Вужó	Côte de Nuits
Clos des Lambrays (красное)	Кло де Ламбрé	Côte de Nuits
Clos Saint-Denis (красное)	Кло Сен-Денí	Côte de Nuits
Corton (красное, немного белого)	Кортóн	Côte de Beaune
Corton-Charlemagne* (белое)	Кортóн-Шарлемáнь <sup>2</sup>	Côte de Beaune
Criots-Bâtard-Montrachet (белое)	Криó-Батáр-Монрашэ	Côte de Beaune
Echézeaux (красное)	Эшезó	Côte de Nuits
Grands-Echézeaux (красное)	Гранз-Эшезó	Côte de Nuits
Griotte(s)-Chambertin (красное)	Гриóт-Шамбертэн	Côte de Nuits
La Grande-Rue (красное)	Ля Гранд Рю	Côte de Nuits
La Romanée (красное)	Ля Романé	Côte de Nuits
La Tâche* (красное)	Ля Таш	Côte de Nuits
Latricières-Chambertin (красное)	Латрисьéр-Шамбертэн	Côte de Nuits
Mazis-Chambertin (красное)	Мазí-Шамбертэн	Côte de Nuits
Mazoyères-Chambertin (красное)	Мазуаéр-Шамбертэн	Côte de Nuits
Montrachet* (белое)	Монрашэ	Côte de Beaune
Musigny* (красное, немного белого)	Мюзиньú	Côte de Nuits
Richebourg* (красное)	Ришбúр (не Рíшбург)	Côte de Nuits
Romanée-Conti* (красное)	Романé-Контí	Côte de Nuits
Romanée-Saint-Vivant (красное)	Романé-Сен-Вивáн	Côte de Nuits
Ruchottes-Chambertin (красное)	Рюшóт-Шамбертэн	Côte de Nuits

Ниже описаны виноградники гран крию (сгруппированные по районам нахождения) с указанием их площади (округленно) и характеристиками происходящих с них вин. Читателю, однако, следует учитывать, что эти характеристики неизбежно страдают схематизмом и не являются абсолютно точными из-за дробления многих виноградников гран крию среди ряда собственников. Вина с одного виноградника, но от раз-

<sup>1</sup>Этот апелласон практически не используется. Вино выходит под АОС Corton-Charlemagne.

<sup>2</sup>Производится также немного красного вина Corton en Charlemagne (Кортон ан Шарлемáнь) из Пино Нуара, который выращивают на нескольких маленьких участках этого виноградника (АОС Corton grand cru).



*Обёр де Виллэн – один из совладельцев и соуправляющих DRC*

ных производителей не всегда отличаются стабильностью и единым стилем. Конечно, нельзя забывать и о факторе миллезима.

La Grande Rue (Ля Гранд Рю, 1,6 га), Richebourg (Ришбур, не Ришбург, 8 га), La Romanée (Ля Романэ, 0,85 га), Romanée-Conti (Романэ-Конті, 1,8 га), Romanée-Saint-Vivant (Романэ-Сен-Виван, 9 га), La Tâche (Ля Таш, 6 га) находятся в области Кот де Нюи, на территории коммуны Vosne-Romanée (Вон-Романэ); Echézeaux (Эшезо, 36 га) и Grands Echézeaux (Гранз-Эшезо, 9 га) – на территории соседней коммуны Flagey-Echézeaux (Флажэ-Эшезо), которая входит в АОС Vosne-Romanée. Неофициальными лидерами в этой группе являются Romanée-Conti, La Tâche и Richebourg. Потенциал всех трех виноградников примерно одинаков, хотя вина стилистически немного разные. Наибольшим престижем пользуется романе-конті – самос дорогое вино в мире и, по мнению многих экспертов, самое

совершенное из всех красных бургундских. Ежегодно производится лишь пять с небольшим тысяч бутылок. В 1760 году слава этого виноградника, вино с которого продавалось в пять-шесть раз дороже соседних грап крию, породила соперничество за его обладание между мадам де Помпадур и принцем де Конти. Мадам де Помпадур постигла неудача: принц выложил за виноградник столько золота, что бывшей фаворитке Людовика XV оставалось только в досаде закусить губу. При жизни принца де Конти весь урожай прямиком шел в его личные погреба. Имя «Конти» появилось в названии виноградника уже после Великой французской революции, когда он был экспроприрован и продан с молотка. Романе-Конті сменил нескольких владельцев и в конце концов оказался в монопольной собственности двух семей: де Виллэн (de Villaine) и Леруа (Leroü), которые учредили компанию Société Civile du Domaine de la Romanée-Conti (Сосьетэ Сивиль дю Домэн де ля Романе-Конті; в винной литературе часто обозначается аббревиатурой DRC).

Средний возраст лоз на винограднике Романе-Конті превышает 45 лет. Вино характеризуется как «трансцендентное» и «волшебное». В нем отмечают феноменальную сложность и глубину, исключительное богатство, поразительное сочетание мощи и женственной утонченности, почти бесконечное послевкусие и, если миллезим был особенно удачным, способность улучшаться в бутылке на протяжении десятилетий. Особая изысканность этого вина даже снискала ему эпитеты «декадентское» и «гедонистское». О нем, как и о петрюсе, нередко говорят, что оно обладает по-восточному чувственной роскошью. В романе-конті можно ощутить ароматы вишни, малины, земляники, тутовой ягоды, сливы, фиалок, роз, персиков, корицы, гвоздики, лакрицы, подлеска (мох, грибы, гумус), трюфелей, опавших листьев, вереска, кедр, дягиля (дудника), мяты, ценных сортов древесины, дыма, жареных каштанов, кожи, гудрона, графита, ароматических трав, экзотических благовоний (что иногда определяют как «запах каирского базара благовоний»). Нередко различают и легкие животные тона: дичь, мускус, циветту. Полностью зрелому романе-конті присущи оттенки карамели, марципана, крем-брюле, шоколада, кофе мокко, экзотических фруктов, чайных листьев, чуть увядших лепестков розы, сигарной коробки, чернослива, изюма, гранатового сиропа, инжира, фиников. При всей своей насыщенности во рту романе-конті обладает выраженной шелковистой текстурой. Сделанное в хороший год, оно нужда-

ется в достаточно длительной выдержке: от 10 до 20 лет. Самые лестные характеристики некоторых экспертов снижало романе-контэ 1929 года.

До 1945 года лозы на винограднике Romanée-Conti, чудом не затронутые филлоксерой, росли на французских корнях. В 1945 году с них сняли последний урожай, выкорчевали и высадили новые, на подвое. До 1952 года вина не производили. Следует учесть, что известны подделки романе-контэ (в частности, 1947 года). После 1952 года качество вина подвергалось критике, что было связано с молодым возрастом лоз и проблемами винификации. С конца 80-х – начала 90-х годов романе-контэ достигло своего довоенного уровня.

Соседний виноградник – La Tâche – также находится в монопольном владении DRC (наряду с отдельными участками Richebourg, Romanée-Saint-Vivant, Echézeaux и Grands-Echézeaux). Ля таш очень похоже на романе-контэ, но стиль его немного иной: если в романе-контэ преобладает изысканность, то в ля таш – мощь, хотя в целом оно, подобно остальным винам коммуны Вон-Романе, определяется как «женственное». Некоторые специалисты считают ля таш более стабильным, чем романе-контэ. Примерно на этом же уровне находится и ришбур, поразительное богатство которого отмечают все знатоки. Это вино нередко характеризуют как «сладострастное». DRC владеет 3,5 из 8 га Ришбура. Среди других счастливых обладателей кусочков этого виноградника – выдающиеся производители Domaine Leroy<sup>1</sup>, Méo-Camuzet, семья Gros (всего десять владельцев).

Ла романэ происходит с такого крошечного виноградника (0,85 га), что мало кому удастся хотя бы раз в жизни попробовать это вино. Ежегодный объем его производства составляет в среднем 3500 бутылок. Ля романе – мощное, сложное и аристократичное вино, но в целом оно немного уступает своим великим соседям – романе-контэ, ля таш и ришбуру. Монопольный владелец виноградника – семья Liger-Belair (Лижэ-Белэр). Производством же и дистрибуцией вина до недавнего времени занимался один из лучших негациантских домов Бургундии – Bouchard Père & Fils. Некоторые эксперты отмечают не всегда ровный уровень этого вина.

Романе-сен-виван считается самым женственным гран крю Вон-Романе, а в гранз-эшезо отмечают сочетание элегантности и силы – с преобладанием первой.

Виноградник La Grande Rue получил категорию *grand cru* с запозданием – в 1992 году – из-за



<sup>1</sup> Это винодельческое хозяйство принадлежит Лалу Биз-Леруа (Lalou Bize-Leroy) – члену семьи Леруа, которая является совладельцем DRC. Несколько лет назад Лалу Биз-Леруа отделилась и основала собственное предприятие.



того, что его монополюный владелец *Domaine François Lamarche* (Франсуа Ламарш) в свое время не счел нужным оформить необходимые документы. Прежде вино с этого виноградника выходило под АОС *Vosne-Romanée premier cru*. В целом ля гранд рю не достигает уровня лучших гран крю и до недавнего времени не отличалось стабильностью. Эшезо неофициально котируется значительно ниже, чем гранз-эшезо. Его иногда называют «младшим братом» гранз-эшезо. В границах виноградника Эшезо насчитывается 11 разных терруаров и свыше 80 владельцев, что периодически вызывает разговоры о неполном соответствии производимых с него вин стандартам *grand cru*. Специалисты нередко определяет многие образцы эшезо как слишком легкие для своего класса. Как правило, они созревают быстрее гранз-эшезо – в течение нескольких лет – и обычно живут не так долго. Лучшие эшезо отличаются изысканностью.

Среди ведущих производителей помимо DRC:

<i>Bouchard Père et Fils</i> .....	Бушар Пэр э Фис
<i>Dujac</i> .....	Дюжак
<i>R. Engel</i> .....	Р. Анжель
<i>J. Grivot</i> .....	Ж. Гриво
<i>Gros</i> .....	Семья Гро
<i>Jayer-Gilles</i> .....	Жайе-Жиль
<i>Joseph Drouhin</i> .....	Жозеф Друэн
<i>Hudelot-Noëllat</i> .....	Юдело-Нозелла
<i>Leroy</i> .....	Леруа
<i>Méo-Camuzet</i> .....	Мео-Камюзэ
<i>Mongiard-Mugneret</i> .....	Монжар-Мюньере
<i>Mugneret-Gibourg</i> .....	Мюньере-Жибур
<i>J. Prieur</i> .....	Ж. Приёр
<i>Thibault Liger-Belair</i> .....	Тибо Лиге-Белёр



*Chambertin* (Шамбертен). Площадь 13 га. Вино с этого виноградника предпочитал Наполеон, который, правда, разбавлял его водой, чтобы не терять ясности ума. «Ничто другое не позволяет видеть будущее в столь розовом свете» – такова оценка другого поклонника шамбертена – Александра Дюма. Шамбертен обладает богатейшим букетом и считается мощным, «мужским» вином, но это вовсе не означает грубости. Классический шамбертен – образец прекрасного сочетания вкусовой мощи и благородной изысканности. Своим именем виноградник обязан некоему Бертену, владевшему этим драгоценным участком земли в Средние века (*Champs de Bertin* – поле Бертена). На соседнем винограднике, *Clos-de-Bèze* (Кло-де-Без, 15 га), который известен под этим именем с 630 года, производится вино того же типа и класса, поэтому его производители имеют право использовать АОС *Chambertin-Clos-de-Bèze*. Территория коммуны *Gevrey-Chambertin* (Жевре-Шамбертен) – в Кот де Нюи. Для лучших вин этого района наиболее типичны яркие запахи красных и черных ягод (особенно красной и черной смородины, черной вишни, вишневых косточек, пьяной вишни), фиалок, пряностей (в частности, корицы), кожи, подлеска, мускуса, меха, а в зрелом возрасте – лакрицы (лакричника, солодки). Название *Chambertin* фигурирует как часть названия ряда других виноградников гран крю той же коммуны. Еще в XIX веке владельцы семи выдающихся участков, где производилось вино типа шамбертена, обратились с официальной просьбой дать им право присоединить это знаменитое название к названиям *Chapelle* (5 га), *Charmes* (28 га), *Griotte(s)* (1,7 га), *Laticières* (8 га), *Mazis* (9 га), *Mazoyères* (1,5 га) и *Ruchottes* (2,7 га). Власти удовлетворили эту просьбу, но не отказали себе

в удовольствии немного поиздеваться над чрезмерным коммерческим рвением виноделов. Привилегию писать *Chambertin* перед названием своего виноградника получили только владельцы Clos de Bèze. Остальным пришлось довольствоваться позволением ставить *Chambertin* только после исторического названия своего виноградника. Тем самым всем дали понять, что по своему потенциалу только Кю де Без равен Шамбертену. Владельцам первого виноградника даже разрешили продавать свое вино как *Chambertin*, опуская на этикетке название Clos de Bèze (но шамбертен не может продаваться как кло-де-без). Остальные гран крю, считающиеся чуть более легкими, стали именоваться Chapelle(s)-Chambertin (Шапель-Шамбертен), Charmes-Chambertin (Шарм-Шамбертен), Mazoyères-Chambertin (Мазуаер-Шамбертен), Griotte(s)-Chambertin (Гриот-Шамбертен), Laticières-Chambertin (Латрисьер-Шамбертен), Mazis-Chambertin (Мазис-Шамбертен – делится на Mazis-Haut и Mazis-Bas) и Ruchotte(s)-Chambertin (Рюшот-Шамбертен – делится на Ruchotte-du-Dessus и Ruchotte du-Bas). Для них установили максимально допустимую урожайность 37 гл/га, а для *Chambertin* и Clos de Bèze – 35 гл/га, как и для всех остальных красных гран крю Кот д'Ор. Не иначе как еще одна шутка властей! Минимальное и максимальное содержание в вине спирта, однако, для всех гран крю установлено одинаковое – 11,5–14,5%. Стилистические же различия между шамбертенами схематично заключаются в следующем. Гриот-Шамбертен, как считается, рождает более мощное вино, приближающееся к шамбертену, тогда как вина, происходящие с виноградников Шапель-Шамбертен, Шарм-Шамбертен, Мазуаер-Шамбертен и Рюшот-Шамбертен, определяются как более легкие. Латрисьер-шамбертен, кроме того, считается особенно элегантным, а шарм-шамбертен – быстрее созревающим и довольно неоднородным из-за вариаций терруара в пределах этого самого большого по площади виноградника.



Несмотря на сказанное выше, не следует преувеличивать тонкие стилистические различия: при всей неодинаковости перечисленных виноградников качество их терруара исключительное, да и фактор производителя очень важен, поэтому иные вина «ущемленных» гран крю могут быть ничуть не хуже, а порой и лучше, чем обласканные судьбой и властями шамбертены. Имеет значение и возраст лоз: в лучших хозяйствах он варьируется в пределах 20–80 лет, что дает огромное качественное преимущество владельцам даже не самых престижных участков. Но, конечно, шамбертен и кло-де-без, происходящие со старых лоз и сделанные выдающимися производителями, не имеют себе равных, многими знатоками считаются наиболее совершенным выражением бургундского Пино Нуара, его апофеозом и занимают место на самой вершине винного олимпа наряду с другими величайшими винами мира.

#### Примечание

Исторический участок Мазуаер является частью виноградника Charmes, поэтому производители *мазуаера* имеют право называть свое вино *шарм* (но производители, использовавшие виноград с виноградника Charmes, не имеют право называть его *мазуаер*).

Производители шамбертенов делятся на две основные группы: традиционалистов (в лучшем понимании этого слова) и модернистов. К первым, в частности, относят Armand Rousseau (Арман Руссо), ко вторым – Denis Mortet (Деню Мортэ). Среди других лучших производителей:

Philippe Charlopin-Parizot .....	Филипп Шарлопэн-Паризо
Bruno Clair .....	Брюно Клер
Pierre Damoy .....	Пьер Дамуа
Joseph Drouhin .....	Жозеф Друэн

Bernard Dugat-Py .....	Бернар Дюга-Пи
Dujac .....	Дюжак
Faiveley .....	Фэвлé
Robert Groffier .....	Робер Грофье¹
Leroy .....	Леруа
Frédéric Magnien .....	Фредерик Маньен
Georges Mugneret .....	Жорж Мюньере¹
Mugneret-Gibourg .....	Мюньере-Жибур
Ponsot .....	Понсо
Jacques Prieur .....	Жак Приёр
Henri Rebourseau .....	Анри Ребурсо
Joseph Roty .....	Жозеф Роти
Georges Roumier .....	Жорж Румье¹
Tortochot .....	Тортошó
Trapet Père & Fils .....	Трапé Пэр э Фис

Многие французские и английские винные критики особо выделяют Armand Rousseau, Bruno Clair, Bernard Dugat-Py, Denis Mortet и, конечно, гениальную Лалу Биз-Леруа (Lalou Bize-Leroy), которая выпускает свои вина под марками Leroy (Maison Leroy), Domaine Leroy и Domaine d'Auvenay¹.



Bonnes Mares (Бонн Мар). Площадь 15 га. Расположен на границе коммун Chambolle-Musigny (Шамболь-Мюзиньи) и Morey-Saint-Denis (Морэ-Сен-Дени), в Кот де Нюи. Производимое на этом винограднике вино – одно из величайших, самых богатых, мощных, масштабных и гармоничных грап кро. Изумительное сочетание огромной вкусовой силы и благородной изысканности. Послевкусие бонн мар ошеломляет своей интенсивностью и продолжительностью. Такие вина запоминаются на всю жизнь. Скучное перечисление типичных ароматов бонн мар – цветы, земляника, красная и черная смородина... – разумеется, не может дать ни малейшего представления о его величии.

Среди лучших производителей:

Bouchard Père & Fils .....	Бушар Пэр э Фис
Domaine d'Auvenay .....	Домэп д'Овиэ (принадлежит Лалу Биз-Леруа)
Dujac .....	Дюжак
Charlopin-Parizot .....	Шарлопэн-Паризó
Comte Georges de Vogüé .....	Граф Жорж де Вогюэ
Groffier .....	Грофье¹
L. Jadot .....	Л. Жадó
Joseph Drouhin .....	Жозеф Друэн
P. Nageon .....	П. Нэжóп
G. Roumier .....	Ж. Румье¹

¹ Вина даже самого «скромного» коммунального апелласюра от Лалу Биз-Леруа значительно превышают свой класс. Правда, покупателю надо быть готовым к тому, что их рыночная цена будет в разы выше цены вин того же апелласюра от других производителей.

Corton (Кортон), Charlemagne (Шарлемань) и Corton-Charlemagne (Кортон-Шарлемань) расположены на склонах огромного холма Кортон (la montagne de Corton), захватывая территории трех коммун – Лохе-Corton (Алос-Кортон), Pernand-Vergelesses (Пернан-Вержелес) и Ladoix-Serrigny (Лалуа-Сериньи) в Кот де Бон. Собственно Кортон, где выращивают Пино Нуар, занимает 100 га – настоящий гигант по масштабам Кот д'Ор. Около 52 га виноградника Кортон-Шарлемань, в подстилающем пласте которого содержится больше известняка, отведены под Шардоне. Исторический участок Шарлемань является составной частью виноградника Кортон-Шарлемань. Название *Charlemagne* – искаженное латинское *Carolus Magnus*. Как утверждают, виноградник принадлежал императору Карлу Великому, повелевавшему выкорчевать красный виноград и посадить белый, чтобы угодить жене, которой не нравились пятна красного вина на его седеющей бороде. В 775 году Карл подарил виноградник аббатству Солье с условием, чтобы монахи представляли ему определенную часть производимого вина. Если виноград происходит только с этого участка, производитель имеет право на апелласьон *Charlemagne grand cru*, но практически все вина выходят под АОС *Corton-Charlemagne grand cru*. И Кортон, и Кортон-Шарлемань представляют собой яркий пример типичной для Кот д'Ор чересполосицы. На винограднике Кортон выращивают немного Шардоне (2,6 га), на винограднике *Corton-Charlemagne* есть два маленьких участка Пино Нуара. Под АОС *Corton grand cru* можно продавать и красное, и белое вино. Красное вино, произведенное из Пино Нуара с виноградника *Corton-Charlemagne*, выходит на рынок под названием *Corton en Charlemagne* (Кортон в Шарлемане). Отдельные участки Кортон имеют собственное название, которое может присоединяться к названию *Corton*, например: *Corton-Les Renardes*, *Corton-Clos du Roi*.

Виноградники разодраны среди множества владельцев – талантливых и не очень, поэтому дать точную характеристику вину затруднительно. Любимый Вольтером красный кортон особенно многолик. Встречаются вина мощные и долгосозревающие, но немало и довольно легких, а порой и жестковатых. Лучшие образцы в юности бывают несбалансированны и требуют длительной выдержки в погребе. Для белых кортон-шарлеманей особенно характерны ароматы корицы, лесных и грецких орехов, персика, жимолости, сливочного масла, перца, тропических фруктов, смолы, амбры, минеральные тона. В послевкусии нередко чувствуется мед. Лучшие образцы кортон-шарлеманя вряд ли уступают монраше. В молодом возрасте он, как и другие великие вина, бывает закрытым, но о его потенциале можно судить по эффекту «павлиньего хвоста». Следует учитывать, однако, что не все производители в достаточной мере реализуют возможности этого великого виноградника.

Среди лучших производителей:

Antonin Guyon .....	Антонэн Гюйон
Bertrand Ambroise.....	Бертран Амбруаз
Bonneau du Martray.....	Бонно дю Мартрэ
Bouchard Père et Fils .....	Бушар Пер э Фис (Отец и сын Бушары)
Chandon de Briailles .....	Шандон де Бриай
Coche-Dury.....	Кош-Дюри
Comte Sénard .....	Граф Сенар
Domaine de la Vougeraie .....	Домэн де ля Вужерэ
J. Drouhin .....	Ж. Друэн
Dubreuil-Fontaine.....	Дюбрёй-Фонтэн
Faiveley .....	Фэвлé
L. Jadot .....	Л. Жадó
P. Javillier.....	П. Жавильé
L. Latour .....	Л. Латур (только для белых вин)
O. Leflaive .....	О. Лэфлэв

Leroy .....	Леруа́
Nudant .....	Нюдан
J. Prieur .....	Ж. Приёр
Thomas-Moillard .....	Тома-Муалляр
Rapet Père et Fils .....	Ранэ Пэр э Фис (Отец и сын Ранэ)
Tollot-Beaut .....	Толло-Бо



Montrachet (Монраше, 7,9 га), Chevalier-Montrachet (Шевалье-Монраше, 7,5 га); Bâtard-Montrachet (Батар-Монраше, 11 га); Bienvenues-Bâtard-Montrachet (Бьенвеню-Батар-Монраше, 3,7 га), Criots-Bâtard-Montrachet (Крио-Батар-Монраше, 1,5 га). Монраше и Батар-Монраше находятся на границе коммун Шассань-Монраше и Пюлиньи-Монраше (Кот де Бон). Крио-Батар-Монраше расположен на территории Шассань-Монраше, Шевалье-Монраше и Бьенвеню-Батар-Монраше – в Пюлиньи-Монраше. Все эти виноградники занимают юго-восточные склоны с преобладанием в подстилающем пласте известняка. Здесь идеальные экспозиция и дренаж. Даже в юном возрасте вина отличаются более выраженным золотистым цветом, чем премье крию. Неофициальный лидер – Монраше. По степени концентрации производимое здесь вино ближе к красным, чем к белым. Однако эта вкусовая насыщенность ни в малейшей степени не делает его тяжелым или слишком жирным. Монраше представляет собой образец изысканности и аристократизма. Оно удивительно гармонично сочетает фепоменальную сложность, глубину, богатство, поразительную вкусовую мощь и масштабность с округлостью и благородной утонченностью. Его долгота во рту необычайна. Достигает апогея через 5–12 лет – в зависимости от качества урожая. Стили монраше немного варьируются в зависимости от особенностей каждого производителя. Доминирующие ароматы: светлые фрукты и ягоды, белые цветы (в частности, боярышник), мед, воск, ароматические смолы, сливочное масло, лесные и грецкие орехи, миндаль, шафран, свежее сено, минеральные тона.

Многие называют монраше лучшим сухим белым вином в мире, и мало кто скупится на восторженные отзывы. «Божественное монраше» – вот, пожалуй, наиболее точное из всех определений. Александр Дюма, великий гурман, говорил о монраше: «пить, сняв шляпу и стоя на коленях» (boire à genoux, le chapeau bas).

Среди других виноградников гран крию, содержащих в своем названии волшебное слово «Монраше», лучшим признают Шевалье-Монраше, который лежит выше Монраше по склону холма. Вино с этого виноградника считается в целом чуть более легким, чем монраше, но если оно сделано выдающимся производителем, мы вряд ли ощутим разницу между ним и монраше. Другие расположенные по соседству гран крию – отнюдь не бедные родственники, несмотря на слово *bâtard* в их названии (*bâtard* – «незаконнорожденный»). Они тоже принадлежат к числу великих, и талантливые производители получают с них вина исключительного качества.

Среди лучших производителей:

Bouchard Père et Fils .....	Бушар Пэр э Фис (Отец и сын Бушары)
Domaine d'Auvenay .....	Домэн д'Овиз
Domaine de la Romanée-Conti .....	Домэн де ля Романэ-Конти
L. Carillon .....	Л. Карийон



*Этот снимок прекрасно иллюстрирует царящую в Бургундии анархию в отношении написания имен собственных. Первая часть названия виноградника гран крю Шевалье-Монраше здесь дается во множественном числе (Chevaliers)*

Colin-Deléger .....	Колён-Дележé
Comtes Lafon.....	Графы Лафон
J. Drouhin.....	Ж.Друэн
L. Jadot.....	Л.Жадó
L.Latour.....	Л.Лату́р
Domaine Leflaive .....	Домэн Лефлéв
Olivier Leflaive.....	Оливье Лефлéв
M. Niellon.....	М. Ньелóн
J. Prieur.....	Ж. Приёр
Ramonet.....	Рамонé
E. Sauzet.....	Э. Созé



Clos des Lambrays (Кло де Ламбрé, 8,5 га); Clos de la Roche (Кло де ля Рош, 15 га); Clos Saint-Denis (Кло Сен-Денú, 5,5 га); Clos de Tart (Кло де Тар, 7,5 га). Эти виноградники расположены в коммуне Morey Saint-Denis (Морэ-Сеп-Денú), в области Кот де Нюи. Для их букета наиболее типичны ароматы клубники и фиалки. Кло де ля рош и кло де тар характеризуются как мощные и прекрасно сбалансированные вина, соединяющие силу и изысканность. Кло де ламбре несколько легче, кло сен-дени считается наименее пачыщенным, с преобладанием элегантности. Виноградник Clos de Tart – монополия семьи Mommessin (Момесэн). Clos des Lambrays, за исключением крошечного участка, которым владеет Domaine Taupenot-Merme (Топенó-Мерм), принадлежит семье Freund (Фройнд; юридическое лицо – Domaine des Lambrays).

Среди лучших производителей кло де ля рош и кло сен-дени:

Armand Rousseau .....	Арман Руссо
Bertagna .....	Бертанья
Bouchard Père et Fils .....	Бушар Пэр э Фис (Отец и сын Бушары)
J. Drouhin .....	Ж. Друэн
Dujac .....	Дюжак
Faiveley .....	Фэвлé
Leroy .....	Леруá
G. Lignier .....	Ж. Линье
Ponsot .....	Понсо
L. Rémy .....	Л. Ремí



**Musigny (Мюзины).** Площадь 11 га, из которых 0,66 га занимает Шардоне. Находится на территории коммуны Chambolle-Musigny (Шамболь-Мюзины), в Кот де Нью. Потенциально это одно из лучших гран кро: женственное, очень сложное, элегантное, округлое, шелковистое и при этом обладающее прекрасной структурой («железная рука в бархатной перчатке»). Одни эксперты приравнивают его к романе-контри, другие утверждают, что некоторые мюзины бывают ниже среднего уровня гран кро, но это, разумеется, целиком и полностью зависит от производителя. В ароматической палитре обычно преобладают запахи малины и лесных ягод.

Мюзины состоит из трех участков: Les (Grands) Musigny (Ле (Гран) Мюзины), Les Petits Musigny (Ле Пти Мюзины) и La Combe d'Orveau (Комб д'Орво). Часть Комб д'Орво выходит за пределы Musigny grand cru и в качестве отдельной единицы имеет категорию *premier cru*. Белое мюзины – редчайшее из великих вин мира, производимое замечательным хозяйством Domaine Comte Georges de Vogüé (Граф Жорж де Вогюэ), которое выпускает также красное мюзины.

Среди других великих производителей:

J. Drouhin .....	Ж. Друэн
J. Faiveley .....	Ж. Фэвлé
Leroy .....	Леруá
Mugnier .....	Мюньé
J. Prieur .....	Ж. Приёр
G. Roumier .....	Ж. Румьé



**Clos de Vougeot, или Clos-Vougeot (Кло де Вужо, Кло-Вужо).** Площадь 50 га. Занимает большую часть территории коммуны Vougeot (Вужо) в области Кот де Нью. В прежние времена французские воинские части отдавали честь, проходя мимо этого виноградника. Кло де Вужо, некогда принадлежавший монахам-цистерцианцам и с 1330 года окруженный стеной, подразделяется на три основных терруара: верхняя часть склона, середина склона и его подпожие. Количество владельцев исчисляется десятками. Оба этих фактора объясняют значительную пестроту вин под АОС Clos de Vougeot grand cru. Некоторые из них, подобно многим *шизезо*, не всегда соответствуют стандартам гран кро (не по формальным, а по вкусовым характеристикам), отличаясь грубоватостью и недостаточной сложностью. Лучшие образцы представляют собой классическое элитное бургундское: насыщенный цвет, прекрасная структура, вкусовая мощь и бо-



Виноградник Clos de Vougeot

гатая ароматическая палитра: вишня, ежевика, черная смородина, фиалки, подлесок, с возрастом – заячье брюшко и мускус. Такие вина, которые иногда характеризуют как «мускулистые», нуждаются в длительной выдержке в погребе, чтобы проявился их потенциал и они приобрели мягкость и гармоничность. Однако попадаются и более легкие вина. Для того чтобы лучше понять положение дел на таких виноградниках, как Кло де Вужо и Эшезо, попробуем вообразить, что Шато Марго (78 га) имеет сто хозяев, каждый из которых владеет клочком этого знаменитого виноградника, делает вино и пишет на этикетке: *Château Margaux Premier grand cru classé* либо продает свой виноград неготианту, в свою очередь, получающему право на то же название и категорию. Не приснится даже в страшном сне? Увы, для Кот д'Ор это типично. К счастью, столь безобразное положение существует не на всех виноградниках Кот д'Ор, да и среди владельцев маленьких участков встречается немало великих виноделов. Наконец, среди крупных неготиантских компаний («домов») Бургундии есть очень и очень хорошие – такие, например, как J. Drouhin. Однако есть и другие...

Среди ведущих производителей:

R. Arnoux.....	Р. Арну
Bertagna.....	Бертанья
Bouchard Père et Fils.....	Бушар Пэр э Фис
J.-J. Confuron.....	Ж.-Ж. Конфюрон
J. Confuron-Cotétidot.....	Ж. Конфюрон-Котегидо
Château de la Tour.....	Шато де ля Тур
Denis Mortet.....	Дену Мортэ
J. Drouhin.....	Ж. Друэн
R. Engel.....	Р. Анжель
J. Faiveley.....	Ж. Фэвлé
J. Grivot.....	Ж. Гривó





A. Gros.....	А. Гро
Leroy.....	Леруа
Méo-Camuzet.....	Мео-Камюзэ
Mongeard-Mugneret.....	Монжар-Мюньерэ
Mugneret-Gibourg.....	Мюньерэ-Жибу́р
J. Prieur.....	Ж. Приёр
H. Rebourseau.....	А. Ребурсо
Thomas-Moillard.....	Томá-Муаля́р



**Общий список некоторых лучших производителей Кот д'Ор**

(список не исчерпывающий, звездочками отмечены те, кого некоторые источники считают лучшими из лучших):

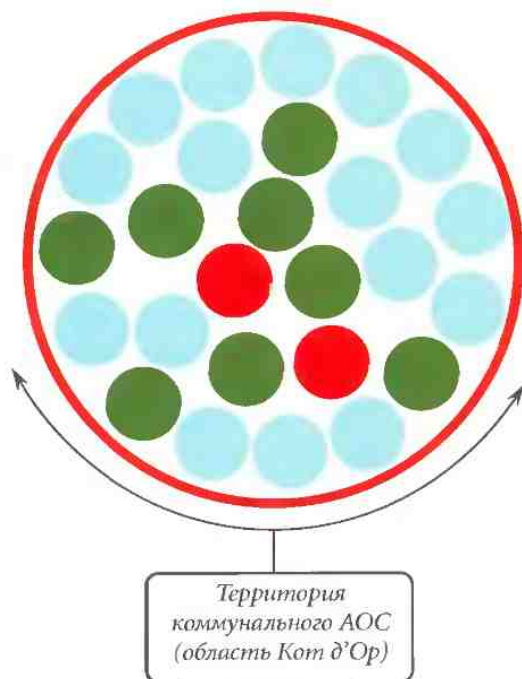
<b>Производитель</b> .....	<b>Русская транскрипция</b>
Bouchard Père et Fils.....	Бушар Пэр э Фис (Отец отец и сын Бушары) <sup>1</sup>
Château de la Maltroye.....	Шато де ля Мальтруа
Domaine A.-F. Gros & François Parent.....	Домэн А.-Ф. Гро и Франсуа Паран
Domaine Alain Hudelot-Noëllat.....	Домэн Ален Юдело-Ноэлла
Domaine Anne Gros*	Домэн Анн Гро
Domaine Armand Rousseau*	Домэн Арман Руссо
Domaine Bernard Dugat-Py*	Домэн Бернар Дюга-Пи
Domaine Bertagna.....	Домэн Бертанья
Domaine Bertrand Machard de Gramont.....	Домэн Бертран Машар де Грамон
Domaine Bonneau du Martray*	Домэн Бонно дю Мартрэ
Domaine Bruno Clair.....	Домэн Брюно Клер
Domaine Chandon de Briailles.....	Домэн Шандон де Бриай
Domaine Philippe Charlopin-Parizot.....	Домэн Филипп Шарлопен-Паризо
Domaine Comte Georges de Vogüé*	Домэн граф Жорж де Вогюэ
Domaine d'Auvenay*	Домэн д'Овнэ
Domaine Daniel Rion et Fils.....	Домэн Даниэль Рион э Фис
Domaine de Courcel.....	Домэн де Курсэль
Domaine de l'Arlet.....	Домэн Домэн де л'Арлет
Domaine de la Pousse d'Or.....	Домэн де ля Пусс д'Ор
Domaine de Montille.....	Домэн Де Монтий
Domaine Denis Mortet*	Домэн Дени́ Мортэ
Domaine des Comtes Lafon*	Домэн де Комт Лафон
Domaine du Comte Armand.....	Домэн дю Комт Арман
Domaine Dujac*	Домэн Дюжак
Domaine Emmanuel Rouget.....	Домэн Эмманюэль Ружэ (племянник Анри Жайе, унаследовавший его владения несколько лет назад)
Domaine Georges Mugneret-Gibourg.....	Домэн Жорж Мюньерэ-Жибу́р

<sup>1</sup> Не путать с Bouchard Aincé et Fils (Бушар Эне́ э Фис) и Pascal Bouchard (Паскаль Бушар).

Domaine Georges Roumier*	Домэн Жорж Румье
Domaine Henri Gouges	Домэн Анри Гуж
Domaine Henri Jayer*	Домэн Анри Жайе <sup>1</sup>
Domaine Hubert Lignier	Домэн Юбер Лишьё
Domaine Jack Confuron-Cotétidot	Домэн Жак Конфюрон-Котетидо
Domaine Jacques Prieur	Домэн Жак Прийёр
Domaine Jacques-Frédéric Mugnier	Домэн Жак-Фредерик Мюньё
Domaine Jean Grivot*	Домэн Жан Гриво
Domaine Jean-François Coche-Dury*	Домэн Жан-Франсуа Кош-Дюри
Domaine Jean-Marc Boillot	Домэн Жан-Марк Буало
Domaine Joseph Roty	Домэн Жозеф Роти
Domaine Leflaive*	Домэн Лефлэв
Domaine Leroy*	Домэн Леруа <sup>2</sup>
Domaine Louis Carillon et Fils	Домэн Луи Карийон э Фис
Domaine Marc Colin et Fils	Домэн Марк Колэн э Фис
Domaine Marquis d'Angerville	Домэн Маркиз д'Анжервиль
Domaine Méo-Camuzet	Домэн Мео-Камюзэ
Domaine Michel Colin-Deléger	Домэн Мишель Колэн-Дележе
Domaine Michel et Sylvie Esmonin	Домэн Мишель и Сильви Эсмонэн
Domaine Michel Lafarge	Домэн Мишель Лафарж
Domaine Michel Niellon	Домэн Мишель Ньелон
Domaine Mongeard-Mugneret	Домэн Монжар-Мюньере
Domaine Pierre Damoy	Домэн Пьер Дамуа
Domaine Pierre Morey	Домэн Пьер Морэ
Domaine Ponsot	Домэн Понсо
Domaine Ramonet*	Домэн Рамонэ (особенно по белым винам)
Domaine René Engel	Домэн Рене Анжель
Domaine Robert Groffier	Домэн Робёр Грофье
Domaine Robert Jayer-Gilles	Домэн Робёр Жайе-Жиль
Domaine Thibault Liger-Belair	Домэн Тибо Лижэ-Белёр
Domaine Tollot-Beaut et Fils	Домэн Толло-Бо э Фис
Domaine Trapet Père et Fils	Домэн Трапэ Пэр э Фис
Dominique Laurent	Доминик Лоран
Etienne Sauzet*	Этьен Сазэ
Joseph Drouhin	Жозеф Друэн
Joseph Faiveley	Жозеф Фэвлэ
Louis Jadot	Луи Жадó (особенно для белых вин)
Olivier Leflaive	Оливье Лефлэв
Robert Ampeau	Робёр Ампо
S.C. du Domaine de la Romanée-Conti*	Домэн де ля Романэ-Контí

<sup>1</sup> Отошел от дел и передал бразды правления своему племяннику Эммануэлю Руже.

<sup>2</sup> Приставка *Domaine* («хозяйство», «владение», «поместье») перед именем производителя означает, что он использует только собственный виноград. В данном случае под *Domaine Leroy* подразумеваются вина с собственных виноградников Лалу Биз-Леруа, под маркой *Leroy* – секоциантские вина.



### СХЕМА УРОВНЕЙ ВИНОГРАДНИКОВ КОММУН В ОБЛАСТИ КОТ Д'ОР

**Голубым цветом** обозначены виноградники, не имеющие категорий grand cru и premier cru. Аппелласьон – коммунальный. Вино может происходить как с одного, так и с двух или более виноградников данного коммунального АОС. Если вино происходит с одного виноградника, производитель вправе указать его название на этикетке под аппелласьоном, но более мелким шрифтом.

**Зеленым цветом** обозначены виноградники, официально классифицированные как premier cru. Так же как и в предыдущем случае, вино может происходить с одного виноградника (тогда его название обычно указывается на этикетке) либо с двух или более виноградников этой категории (тогда, разумеется, их названия на этикетке не указываются). В целом предпочтительнее вино с одного виноградника. Аппелласьон – коммунальный, как правило, с указанием категории: 1er (или Premier) cru.

**Красным цветом** обозначены виноградники категории grand cru. Виноград должен происходить только с одного виноградника grand cru – иначе производитель теряет право на эту категорию и упоминание на этикетке названия виноградника. Все виноградники grand cru имеют не коммунальный, а собственный аппелласьон (т.е. название виноградника и есть его аппелласьон). На этикетке: Appellation – название виноградника grand cru – contrôlée

Как и в случае с бордоскими винами, надо быть очень внимательным к названиям вин из области Кот д'Ор. Не лишне напомнить о том, что многие деревни (коммуны) – Vosne, Gevrey, Aloxe, Chassagne и другие – еще в XIX веке присоединили к своим названиям название одного из знаменитых виноградников, расположенного на их территории, поэтому вина АОС Vosne-Romanée, Gevrey-Chambertin, Aloxe-Corton, Chassagne-Montrachet – совсем не то же самое, что вина АОС Romanée-Conti, Chambertin, Corton, Montrachet (в первом случае – вина коммунальных аппелласьонов, во втором – grand cru).

Надписи *grand vin de Bourgogne* или *vin fin de Bourgogne* на этикетке многих бургундских вин сами по себе ничего не гарантируют и не означают превосходства данного вина над другими (как и в случае с *grand vin de Bordeaux*). Строго говоря, значимых для потребителя надписей на этикетке только три: аппелласьон, производитель и миллезим.

Рыночные цены зависят от престижности аппелласьона, официальной категории виноградника, его площади, качества миллезима и неофициального рейтинга производителя. Последний фактор объясняет, почему цены на вина одного аппелласьона и одного миллезима от разных производителей порой разнятся на сотни процентов.



## ОТ КОТ HAUTES CÔTES

К области Кот д'Ор с запада примыкают два небольших района, вина которых имеют АОС Bourgogne Hautes Côtes de Nuits (Бургонь От Кот де Нюи) – 600 га; Bourgogne Hautes Côtes de Beaune (Бургонь От Кот де Бон) – 800 га. Первый район граничит с Кот де Нюи, второй – с Кот де Бон. Оба являются как бы продолжением Кот д'Ор и производят красные, белые и розовые (*rosé* и *clairet*) вина из тех же сортов винограда. В связи с этим некоторые источники включают От Кот де Нюи и От Кот де Бон в состав Кот д'Ор. Однако их апелласьоны, начинающиеся со слова «Bourgogne», формально считаются региональными. «Hautes Côtes» в их названии означает «высокие склоны». Оба района действительно расположены чуть выше Кот д'Ор и, следовательно, их терруар иной, в целом не столь благоприятный. Вина из От Кот легче и проще, чем вина Кот д'Ор, пить их рекомендуют молодыми (в пределах нескольких лет).



---

## ШАБЛИ CHABLIS

В

этой самой северной области Бургундии производят белые сухие вина исключительно из сорта Шардоне, который местные виноделы называют Бонуа (Beaunois – «Бонец»), так как считается, что попал он

сюда из области Кот де Бон. Климат в Шабли холодный, зимой нередко сильные морозы. Некоторые производители считают, что именно эти экстремальные для лозы условия позволяют получать особенно сложные и изысканные вина. Если, конечно, погода не выдалась слишком неблагоприятной. Более всего страшны весенние заморозки. В относительно недавнем прошлом угроза резкого понижения температуры в начале вегетационного периода была кошмаром винодела. С конца 50-х годов прошлого века в Шабли применяют два довольно эффективных способа противостояния этому частому природному явлению. Если температура падает ниже нуля, на виноградниках ставят печи, прогревающие воздух и почву. Практикуют и опрыскивание лоз водой (aspersion), которая быстро превращается в лед, защищающий побеги от холода. Это позволяет спасти значительную часть урожая даже при самых неблагоприятных погодных условиях. Точно такие же методы используют и в соседней Шампани, от которой Шабли отделяет меньшее расстояние, чем от центральных винодельческих областей Бургундии.

Подстилающий пласт Шабли, именуемый «киммериджийским», образовался в юрский период (примерно 150 миллионов лет назад) и представляет собой в основном смесь известняка и глины (мергеля), богатую окаменевшими доисторическими моллюсками, близкими родственниками современных устриц. Не случайно шабли так замечательно гармонирует с морепродуктами. Моллюски содержат много минеральных веществ, которые придают минеральность и вину. Именно эта выраженная минеральность, обычно определяемая как «ружейный кремний» или «ружейный камень», и стальной привкус наряду с исключительной изысканностью, графической четкостью, выраженной сухостью и «первой» освежающей кислотностью отличает настоящее шабли от остальных белых вин. Однако минеральностью аромати-

ческая палитра элитного шабли отнюдь не исчерпывается. В этом вине можно ощутить тонкие запахи цитрусовых, зеленого яблока и других фруктов, иногда легкие цветочные тона (акация, липового цвета, мяты) и нотки свежего сена. По мере созревания шабли, происходящие с высококлассных виноградников, приобретают сложный букет: сухофрукты, мед из акации, фундук, жареный миндаль, пряности, иногда – подлесок, а порой и запах порохового дыма. Лучшие шабли ценятся очень высоко и принадлежат к элите белых вин мира.

Визуально отличительная особенность классического молодого шабли – очень светлый цвет, кристальная прозрачность и живой блеск, который можно сравнить с блеском драгоценного камня.

Винодельческая область Chablis занимает 4600 га на территории департамента Yonne (Йонна) и обязана своим именем городку Шабли на реке Серён, которая впадает в давшую название департаменту реку Йонна. Именно в окрестностях этого городка и находятся лучшие виноградники.

На территории Шабли насчитывается четыре апелласьона:

Petit Chablis (Пти, или Пети, Шабли)

Chablis (Шабли)

Chablis premier (1er) cru (Шабли премье крю)

Chablis grand cru (Шабли гран крю)



На этих этикетках одного производителя хорошо видна иерархия апелласьонов Шабли

Первый АОС отведен винам, происходящим из менее благоприятных зон области, которые расположены в основном на ее границе и выше над уровнем моря. Коренные породы определяются как португальский известняк (состоящий из песчаных и глинистых отложений и мергеля барремского яруса меловой системы), с виноградарской точки зрения, уступающий киммериджийскому. Общая площадь под лозой в этом апелласьоне не превышает 650 га. Пти шабли («малое шабли») – приятное и легкое вино, обладающее менее выраженной минеральностью, чем просто шабли. Пить его надо молодым, пока оно сохраняет всю свою юношескую свежесть. Пти шабли советуют подавать в качестве аперитива либо к самым незамысловатым блюдам из рыбы и морепродуктов (например, мидиям), а также к лягушачьим ножкам. Среди вин этого апелласьона попадаются весьма и весьма недурные, в частности, от Domaine Laroche (Домэн Ларош) и Jean Durgot (Жан Дюрю). Выпить их желательно до истечения одного года после сбора винограда, хотя некоторые могут выдержать хранение до трех-четырёх лет.

Просто шабли отличаются большей сложностью, глубиной, выраженной минеральностью и способны прожить несколько лет (от двух до десяти). Лучшие шабли происходят с виноградников (*climats*), официально классифицированных как *premier cru* и *grand cru*. Естественно, эти категории связаны с ценностью терруара, способного давать очень сложные, богатые и долгоживущие вина. Ценность же терруара определяется вариациями киммериджийской почвы, высотой над уровнем моря и экспозицией. С упомянутой классификацией связаны требования к урожайности и содержанию в вине спирта. Так, для пти шабли и просто шабли потолок урожайности установлен в пределах 60 гл/га (максимум – 70 гл/га), для



шабли премье крю – 58 гл/га (максимум – 68 гл/га), для шабли гран крю – 54 гл/га (максимум – 64 гл/га). Минимальное содержание спирта должно быть соответственно 9,5; 10; 10,5 и 11%. Шапталлизация не запрещена, но строго контролируется властями. Эта процедура часто бывает необходимой, учитывая особенности климата Шабли, не всегда позволяющего вырастить виноград с достаточно высоким содержанием сахара (но для получения АОС содержание сахара в сусле должно быть не менее 153 г/л для chablis, не менее 161 г/л для chablis premier cru и не менее 170 г/л для chablis grand cru). Виноделы, желающие прибегнуть к шапталлизации, обязаны не позднее чем за два дня подать официальное заявление властям и не имеют права добавлять сахара больше, чем необходимо для получения двух дополнительных процентов спирта. Кроме того, от производителя требуется ведение точной документации (carnet de sucrage), которую в любой момент могут затребовать уполномоченные представители властей. Случаются ли злоупотребления шапталлизацией? Возможно, но такие виноделы очень сильно рискуют. Во Франции разработали метод, позволяющий при анализе готового вина определить, проводилась ли шапталлизация, и, если проводилась, сколько сахара было добавлено. Нарушителям грозят серьезные санкции. Шапталлизации удастся избежать при низкой урожайности и благоприятных климатических условиях, позволяющих получить виноград с высоким содержанием сахара.

Технология производства шабли прекрасно иллюстрирует французский подход к виноделию. Сотрудники Государственного комитета наименований по происхождению (INAO) никогда не были поклонниками Прокруста. Они предпочли установить лишь общие правила с целью не допустить снижения качества и утраты своеобразия традиционных терруарных вин. В правительственных указах по апелласьонам Шабли, в частности, не уточняется, как следует выдерживать вино. Производителю дана свобода творить в соответствии со своими представлениями о том, каким должно быть настоящее шабли. Конечно, на уровне пяти шабли вопрос о характере выдержки вина обычно не возникает: как правило, используются

емкости из нержавеющей стали или бетона, а не бочки, которые могут подавить это легкое вино. С шабли категорий *premier cru* и *grand cru* дело обстоит сложнее. Производители области разделились на два основных лагеря: сторонников и противников выдержки вина в дубовых бочках и сбраживания в них сула. Противники (в частности, J.-M. Brocard, J. Durup, L. Michel) считают, что дуб подавляет изначальный терруарный тип вина, лишает его чистоты. Сторонники (Billaud-Simon, P. Bouchard, La Chablisienne, J.-P. Droin, J. Drouhin, W. Fèvre, J.-P. Grossot, Laroche, Raveneau и другие) утверждают, что не очень продолжительная – до нескольких месяцев – выдержка в бочках, как говорят во Франции, не «маскирует», а обогащает шабли, сохраняя его первозданную чистоту и самобытность (терруарность). Выдержанное в бочке вино обычно отличается большей жирностью и округлостью. Впрочем, и среди сторонников выдержки шабли в бочках есть разные течения. Одни используют до трети новых бочек, другие – только старые (старше четырех лет), утверждая, что их цель – микрооксидация (легкое обогащение вина кислородом благодаря неполной герметичности бочек), а не придание вину привкуса дуба. Что же касается объема бочек, часто это классические для Кот д'Ор 228-литровые пьес (*pièces*). Традиционные для области Шабли *demi-pièces*, или *feuillettes* (132 л), почти полностью ушли в прошлое. Сегодня, кажется, только один производитель – Raveneau – продолжает их использовать. Некоторые виноделы занимают промежуточную позицию: проводят спиртовое брожение в бочках, а выдержку – в емкостях из нержавеющей стали (например, Vocoret & Fils). Иные выдерживают вино частью в бочках, частью в стальных емкостях, а затем смешивают обе партии. Такую тактику, в частности, применяет Мишель Ларош (Domaine Laroche). В целом можно сказать, что многие сторонники выдержки шабли в бочках сейчас склоняются к мысли о необходимости уменьшения воздействия дуба на вино. Иные же, напротив, возвращаются к бочкам. На этикетке, как правило, характер выдержки не указывается. Самое любопытное состоит в том, что нельзя с определенностью сказать, кто прав. Тем более что, как отмечают специалисты, некоторые шабли, никогда не подвергавшиеся контакту с дубом, с возрастом приобретают запах лесного ореха, обычно характерный для вин, выдержанных в дубовых бочках. Вывод напрашивается сам собой: особенности выдержки, разумеется, накладывают определенный отпечаток на стиль вина, но у хорошего производителя не лишают его терруарности (самобытности). Остальное относится к сфере сугубо личных предпочтений. В конечном счете, лучшее шабли – это то, которое больше всего нравится потребителю: ведь вино делается не ради академического интереса, а для того, чтобы доставлять удовольствие. Что же касается экспертов, они скажут, что в каждом лагере есть как выдающиеся, так и посредственные производители.

Классификация лучших виноградников (климá) – такая же, как в Кот д'Ор: *grand cru* и *premier cru* (*1er cru*). Но в отличие от Кот д'Ор семь климá гран крю в Шабли считаются одним виноградником и потому имеют общий АОС: Chablis grand cru. Все они расположены на одном, самом благоприятном склоне с преимущественно южной экспозицией, что позволяет получать особенно сложные и долгоживущие вина.

## ВИНОГРАДНИКИ АОС CHABLIS GRAND CRU:

Blanchot(s) (13 га) .....	Бланшó
Bougros (Bouguerots) (12,5 га).....	Бургó
Grenouilles (9 га).....	Гренуй
Les Clos (26 га) .....	Ле Кло
Les Preuses (11,5 га) .....	Ле Прёз
Valmur (13 га) .....	Вальмюр
Vaudésir (15 га) .....	Водезир
Общая площадь всех климá гран крю – 100 га.	



Иногда к списку виноградников гран крю добавляют участок La Moutonne (Ля Мутон), который в официальном перечне не значится. Ля Мутон (2,35 га) расположен частично на территории виноградника Vaudésir, частично в соседнем Les Preuses, поэтому он признан INAO входящим в АОС Chablis гран крю.

Неофициальным лидером среди климá гран крю отдельные специалисты считают Les Clos.

Что касается виноградников категории *premier cru* (*1er cru*), не удивляйтесь, обнаружив в разных источниках расхождение, касающиеся как их названий, так и количества. Дело в том, что виноградники премье крю в Шабли можно считать по-разному: либо по так называемым основным климá, либо по составляющим их участкам, которые имеют историческое название и внесены в официальный земельный кадастр. Можно сформулировать это иначе: несколько маленьких соседних виноградников нередко образуют один большой, также имеющий свое название. Разумеется, если на этикетке указано название виноградника (климá), потребителю гарантируется происхождение винограда исключительно с этой территории. Нередко у производителя есть выбор из трех вариантов: писать на этикетке название участка, название «основного» климá, в состав которого входит данный участок, либо то и другое. Например, некоторые виноделы предпочитают указывать на этикетке не малоаппетитное название исторического участка L'Homme Mort («Мертвый человек»), на котором был выращен виноград, а «основной» виноградник premier cru Fourchaume, частью которого является L'Homme Mort. Другие, уважая освященные временем имена собственные, демонстративно выносят это название на этикетку. Третьи пишут сначала Fourchaume, а ниже – L'Homme Mort. Но если виноград происходит более чем с одного участка в пределах «основного» виноградника, указывать на этикетке можно только название последнего. Наконец, в случае происхождения винограда с разных «основных» климá, их названия не помещают на этикетку. Производитель ограничится апелласоном Chablis 1er cru (или Chablis premier cru). Этот АОС гарантирует, что весь виноград происходит только с виноградников данной категории. Общая площадь всех премье крю Шабли – 775 га.

Ниже перечислены «основные» виноградники премье крю с указанием в скобках официально входящих в их состав исторических участков (там, где они есть):

Beauregards (Côte de Cuissy) .....	Борегáр (Кот де Кюиссá)	
Beuroy (Troësme, Côte de Savant) .....	Боруá (Троэм, Кот де Савáн)	
Berdiot .....	Бердиó	
Chaume de Talvat .....	Шом де Тальвá	
Côte de Jouan .....	Кот де Жуáн	
Côte de Léchet .....	Кот де Лешэ	
Côte de Vaubarousse .....	Кот де Вобарýс	
Fourchaume (Vaupulent, Côte de Fontenay, .....	Фуршóм (Вошолáн, Кот де Фонтенэ, L'Homme Mort, Vaulorent) .....	Л'Ом Мор, Волорáн)
Les Fourneaux (Morein, Côte des Près Girots) .....	Ле Фурнó (Морэн, Кот де Прэ Жирó)	
Mont de Milieu .....	Мон де Мильé	
Montée de Tonnerre (Chapelot, Pied d'Aloup, .....	Монтэ де Тоннér (Шапелó, Пье д'Алú, Côte de Bréchain) .....	Кот де Брешéн)
Montmains (Forêt(s), Butteaux) .....	Монмэн (Форэ, Бютó)	
Vaillons (Châtains, Sécher, Beugnons, .....	Вайóн (Шатэн, Сешэ, Les Lys, Mélinots, Roncières, Les Epinottes) .....	Бёньюн, Ле Лис, Мелинó, Ронсьёр, Лез Эпинóт)
Vau de Vey, или Vaudevey (Vaux Ragons) .....	Во де Вэ (Во Рагóн)	
Vaucoupin .....	Вокупэн	
Vau Ligneau .....	Во Линью	
Vosgros (Vaugiraut) .....	Вогрó (Вожирó)	

Этот перечень проясняет, почему считать виноградники премею крю в Шабли можно по-разному. Учитывая все климá, мы получаем число 40, ограничиваясь только «основными», – 17. Суть, впрочем, не в количестве, а в качестве. В отличие от неклассифицированных виноградников (*climats simples* – «простых климá») виноград с первых крю лучше вызревает и дает более сложные и долгоживущие вина. Многие знатоки особо выделяют *Mont de Milieu* (Мон де Милье) и *Montée de Tonnerre* (Монтэ де Тоннёр), а также *Fourchaume* (Фуршом), *Côte de Léchet* (Кот де Лешэ) и *Montmains* (Монмэн), хотя класс вина, разумеется, в немалой степени зависит и от производителя. Иногда шабли с виноградников премею крю делят на левобережные и правобережные. Первые (с виноградников *Vaillons*, *Côte de Léchet*, *Beauroy*) считаются более элегантными, вторые (с виноградников *Mont de Milieu*, *Montée de Tonnerre*, *Fourchaume*, где выше содержание мергеля) – более насыщенными.

Хорошее шабли премею крю желательно выдержать в бутылке не менее пяти лет. Гран крю от ведущих производителей и лучших миллезимов достигают апогея через 6–15 лет. Некоторые шабли премею крю и гран крю способны достигать 25–30-летнего возраста. Известны случаи, когда вина самых удачных урожаев доживали до 40 и более лет. Однако из сказанного не следует делать вывод, что простые шабли (не *grand cru* и не *premier cru*) недостаточно хороши. У выдающегося производителя они превосходны. Не надо только ожидать от них больше, чем они могут дать.

На этикетке шабли гран крю название виноградника помещается под напечатанной крупным шрифтом надписью *Chablis grand cru* с последующим повторением апелласьона:

**Chablis grand cru**  
 Название виноградника  
**Appellation Chablis grand cru contrôlée**

Требование повторять апелласьон объясняется стремлением избежать двусмысленности: потребитель должен видеть, что апелласьоном является не название виноградника.

Для вин, происходящих с виноградников категории *premier cru* (*1er cru*), порядок таков. Если виноград собран с одного виноградника (что при прочих равных условиях предпочтительнее), название этого виноградника можно указать на этикетке:

**Chablis 1er cru (или premier cru)**  
 Название виноградника  
**Appellation Chablis 1er cru (или premier cru) contrôlée**

Отсутствие названия виноградника на этикетке означает, что виноград, вероятнее всего, происходит с двух или более виноградников данной категории. В этом случае название апелласьона можно не повторять:

**Chablis 1er cru (или Chablis premier cru)**  
**Appellation contrôlée**

Температура потребления шабли зависит от уровня апелласьона и возраста вина. Пти шабли советуют охлаждать до 10–12°C, выдержанные гран крю – до 13–14°C. Пить шабли лучше не из шарообразных бокалов (*ballons*), рекомендуемых некоторыми экспертами для белых вин центральной Бургундии – Кот де Бон и Маконэ, а из «тюльпанов» (*tulipe* – см. главу «Винные бокалы»). Для шабли такая форма считается наиболее подходящей, что связано с ароматическими особенностями этого вина, а также с присущей ему высокой кислотностью.

Лучшие производители (список не исчерпывающий):

Domaine Billaud-Simon .....	Домэн Билло-Симон
Dauvissat .....	Довиссá
Defaix .....	Дефá
Domaine Jean-Marc Brocard .....	Домэн Жан-Марк Брокáр
Domaine Corinne et Jean-Pierre Grossot .....	Домэн Коринна и Жан-Пьер Гроссо
Domaine Jean-Paul et Benoît Droin .....	Домэн Жан-Поль и Бенуа Друэн
Joseph Drouhin .....	Жозеф Друэн
La Chablisienne .....	Ля Шаблизьён (крупный кооператив)
Domaine Laroche .....	Домэн Ларóш
Domaine Long-Depaquit .....	Домэн Лон-Депакú (принадлежит Дому Albert Vichot)
Domaine Louis Michel et Fils .....	Домэн Луи Миньель э Фис (Луи Мишель и сын)
Château de Maligny .....	Шато де Малиньý, принадлежащий Жану Дюрюпу (Jean Dugur)
Domaine Pascal Bouchard .....	Домэн Паскаль Бушáр
Domaine Raveneau .....	Домэн Равенó
Domaine Vocoret et Fils .....	Домэн Вокорэ и сын
Domaine William Fèvre .....	Домэн Вильям Фэвр

Многие эксперты особо выделяют Fèvre, Raveneau и Droin.



В окрестностях Шаблы находятся несколько небольших винодельческих областей, в частности Auxerrois (Осеруá), где производят вина региональных АОС, но есть один коммунальный апелласьон – Irancy (Ирансú; до 1999 года – Bourgogne Irancy), объединяющий территорию трех деревень. Оригинальность красных вин этого АОС заключается в использовании местного сорта винограда Сезар. Тем не менее основным сортом служит Пино Нуар. Сезар и Пино Гри используют как вспомогательные сорта, которые должны занимать не более 10% на виноградниках одного хозяйства. Производители имеют право указывать на этикетке название виноградника, если вино происходит исключительно с его территории. Название виноградника должно быть помещено ниже наименования апелласьона Irancy, а размер шрифта не может превышать 50% размера шрифта, использованного для названия апелласьона.

С 2003 года на территории пяти коммун, включая Иранси, существует апелласьон для белых сухих вин из двух разновидностей Совиньона (Блан и Гри): Saint-Bris (Сен-Бри). Прежде этот район имел категорию AOCVDQS (vin délimité de qualité supérieure) Sauvignon de Saint-Bris. Вина этого АОС отличаются свежестью, тонкостью и яркими цветочно-фруктовыми ароматами. Пить их рекомендуют молодыми.



---

## МАКОНЭ MÂCONNAIS



Область Маконэ, получившая свое название от города Макон, находится к югу от Кот Шалоннез и к северу от Божоле. Здесь проходит условная граница между Севером и Югом Франции, поэтому бургундцы называют Ма-

конэ «воротами на юг». Климат в этой области полуконтинентальный, с заметным влиянием атлантического и средиземноморского. Осадков меньше, чем в Кот д'Ор, лето заметно теплее, чем в Шабли, солнечных дней больше, но зима может быть суровой: сказывается поступление холодных воздушных масс с севера. Подстилающий пласт делится на три основных типа: известняк с примесью мергеля, глина с кремнеземом и песчаник с гранитным щебнем. Первый тип особенно благоприятен для насыщенных и сложных вин из Шардоне, второй позволяет делать из этого сорта преимущественно легкие вина с ароматами свежих белых и желтых фруктов, а также простенькие красные вина из сорта Гамэ. Третий тип почвы подходит в основном для Гамэ, хотя этот сорт дает лучшие результаты все-таки не здесь, а в соседней области Божоле. Общая площадь виноградников Маконэ – 6700 га. Наиболее благоприятные терруары находятся в южной части области. И по характеру подстилающего пласта, и по рельефу местности здесь прекрасные условия для получения великих белых вин из Шардоне. Лучшие виноградники расположены на восточных и юго-восточных склонах, как и в Кот д'Ор, но ландшафт более холмистый. Лозы Шардоне занимают 80% общей площади посадок, что не случайно: расположенная тут деревня Шардоне, возможно, и дала имя этому благородному сорту (хотя некоторые считают, что наоборот – деревня получила свое имя от названия сорта). Под красные сорта отведено 745 га. На 77% этой территории культивируют Черный Гамэ с бесцветным соком, он же Гамэ-Божоле. Пино Нуар заметной роли в Маконэ не играет. Красные вина Маконэ – легкие, питкие, с простыми и приятными запахами красных и черных ягод и легкими тонами пряностей – не предназначены для выдержки в бутылке и к элитным не относятся. Среди них немало откровенно неудачных образцов. Белые принадлежат к двум основным типам:



- 1) легкие, мягкие, питкие, элегантные и освежающие, с ароматами белых цветов и фруктов, в частности цитрусовых; обычно выходят под «базовыми» апелласьянами;
- 2) более сложные, насыщенные и долгоживущие вина коммунальных апелласьянов.

Для лучших из них характерны изысканность, округлость, ароматы светлых фруктов и цветов (акаций, боярышника), фундука, а для вин, выдержанных в дубовых бочках, – ванили, жареного миндаля и тостов. В юности элитные вина Мако́нэ отличаются зеленовато-золотистым цветом. По мере созревания их букет становится очень богатым и сложным. Минеральные тона обычно не преобладают. Невысокая кислотность не мешает им восприниматься как освежающие. Во рту они ощущаются как сбалансированные, «жевкие» и умеренно жирные.

Мако́нэ – название области, но не апелласьяна<sup>1</sup>.

«Базовый», или субрегиональный, апелласьян (в Бургундии его почему-то все равно определяют как региональный) – **Mâcon** (Мако́н) – предусмотрен для красных, розовых и белых сухих вин области. Первые два типа вина производят из Пино Нуара и Гамэ, третий – из Шардоне. Для вин АОС **Mâcon** с указанием на этикетке названия коммуны происхождения винограда установлены более строгие требования. В частности, красные и розовые вина должны быть сделаны исключительно из сорта Гамэ.

АОС **Mâcon-Villages** (Мако́н-Вилла́ж) охватывает территорию 83 коммун с более благоприятным терруаром и предусмотрен исключительно для белых вин из Шардоне.

Требования к минимальному содержанию сахара в сусле таковы: АОС **Mâcon** – 153 г/л, **Mâcon-Villages** – 161 г/л, **Mâcon** с названием коммуны – 170 г/л для Шардоне и 171 г/л для Гамэ. Существовавший до совсем недавнего времени апелласьян **Mâcon Supérieur**, который, в сущности, мало чем отличался от АОС **Mâcon**, ныне упразднен.

<sup>1</sup> Вернее, Мако́нэ – апелласьян, но не для вина, а для козьего сыра.

Лучшие вина (только белые, из Шардоне) делают в следующих коммунальных апелласьонах:

**Pouilly-Fuissé (Пуйи-Фюиссэ).** Площадь 750 га. Этот самый известный и в целом лидирующий апелласьон области образован коммунами Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly и Vergisson, в подстилающем пласте которых преобладает мергель. Лучшие пуйи-фюиссэ принадлежат к элите белых сухих вин мира.

**Pouilly-Loché (Пуйи-Лошэ).** Этот крошечный АОС (площадью 30 га) расположен внутри АОС Pouilly-Vinzelles (Пуйи-Вензэль), занимающего 50 га, поэтому вина из Пуйи-Лошэ можно продавать как Пуйи-Вензэль. Существенных различий между ними нет. Наиболее типичные ароматы: мед, акация, пионы, светлые фрукты, порой легкие животные тона. Вина считаются чуть более легкими, чем пуйи-фюиссэ.

**Saint-Véran (Сен-Веран).** Площадь 640 га. Этот апелласьон получил название от деревни Saint-Vérand, однако «потерял» букву «d» и, как правило, пишется без нее. Отмечают хорошее соотношение цены и качества сен-веранов. Вина определяются как элегантные, сравнительно легкие, с запахами персика, груши, акации, жимолости, а в зрелости в них помимо типичных для вин Макопэ оттенков фундука и жареного миндаля угадываются мед и кремень.

**Viré-Clessé (Вирэ-Клессэ).** Площадь 200 га. Сравнительно новый апелласьон, существующий с 1998 года. Прежде, если виноград происходил с территории одной из входящих в нынешний АОС Viré-Clessé деревень (Вирэ или Клессэ), ее название указывали на этикетке после апелласьона Mâcon (Mâcon-Viré или Mâcon-Clessé).

К коммунальному АОС можно присоединить название виноградника, если виноград происходит только с его территории. Требования к минимальному содержанию сахара в сусле таковы: для коммунального АОС без указания на этикетке названия виноградника – 170 г/л, с указанием названия виноградника – 178 г/л.

В отличие от Шабли вопрос о характере выдержки элитных вин Макопэ не стоит: обычно используют маленькие дубовые бочки, иногда на одну треть новые. Выдержка продолжается до года, нередко с батоннажем (взбалтыванием осадка для обогащения вина). Традиционный объем бочки области Макопэ – 215 л, но сейчас чаще используют классический для Кот д’Ор пьес (pièce) объемом 228 л. Однако при заключении сделок в Макопэ продолжают брать за основу традиционный литраж.

Вина этой области рекомендуют пить молодыми, не дожидаясь, пока они достигнут пятилетнего возраста. Исключение составляют прежде всего лучшие пуйи-фюиссэ очень хорошего года: порой они способны прожить до 25 лет, а для достижения апогея им требуется от 5 до 10 лет.

Среди ведущих производителей (в алфавитном порядке):

Château de Beauregard .....	Шато де Борегар
Château de Fuissé .....	Шато де Фюиссэ
Christophe Cordier .....	Кристоф Кордые
Domaine Annie-Claire Forest .....	Домэн Анни-Клер Форэ
Domaine Corsin .....	Домэн Корсэн
Domaine Daniel et Martine Barraud .....	Домэн Даниэль и Мартин Барро
Domaine de la Bongran .....	Домэн де ля Бонгран
Domaine de la Soufrandise .....	Домэн де ля Суфрандиз



Domaine des Deux Roches .....	Домэн де Де Рош
Domaine J. A. Ferret .....	Домэн Ж.-А.Ферре
Domaine Saumaize-Michelin.....	Домэн Сомэз-Мишлен
Domaine Vessigaud .....	Домэн Весиго
Guffens-Heynen.....	Гюффенс-Энен
Jacques et Nathalie Saumaize .....	Жак и Натали Сомэз
Verget.....	Вержэ

Некоторые винные критики ставят на первые места Guffens-Heynen и Château de Fuissé. Владелец Шато де Фюиссэ – Жан-Жак Венсан (Jean-Jacques Vincent) – делает четыре типа пуйи-фюиссэ: вино с молодых лоз (*jeunes vignes*); Château de Fuissé – Le Clos, происходящее с участка Ле Кло площадью 2,5 га, где растут лозы старше 20 лет; выборочный сбор (*sélection parcellaire*) с 18 разных участков виноградника и – лучшее – вино со старых лоз (*vieilles vignes*). Показателен подход к винификации. Вино с молодых лоз выдерживают в стальных емкостях, а урожайность составляет 50 гл/га. Возраст старых лоз варьируется от 30 до 75 лет, урожайность составляет 30–35 гл/га. Выдержка – до 12 месяцев на осадке (с батоннажем) в маленьких дубовых бочках, 20% которых – новые. Характерен гибкий подход к проведению яблочно-молочного брожения.



---

## КОТ ШАЛОННЕЗ CÔTE CHALONNAISE

Эта область (4300 га) расположена к югу от Золотого склона и к северу от Маконэ. Здесь делают красные, белые и розовые вина, преимущественно из сортов Пино Нуар, Шардоне, и в одном случае – из Алиготе. Продукция

многих производителей отличается хорошим соотношением качества и цены. Красные вина из Пино Нуара и белые вина из Шардоне похожи на вина Кот д'Ор и Маконэ, но в целом проще и легче. Белые вина из сорта Алиготе более оригинальны.

«Базовый» апелласьон – субрегиональный (официально – региональный): **Bourgogne Côte Chalonnaise** (Бургонь Кот Шалоннез). Легкие и ароматичные красные, розовые и белые вина.

В Кот Шалоннез насчитывается пять коммунальных апелласьонов. В четырех из них (кроме Bouzeron) есть виноградники категории *premier cru*, однако их «вес» не столь велик, как в Кот д'Ор или Шабли. Впрочем, и цены на вина Кот Шалоннез более умеренные.

Коммунальные АОС (в алфавитном порядке):

**Bouzeron** (Бузрón). Площадь 55 га. Белые вина из Алиготе. Считаются лучшим выражением этого сорта. Высококласные образцы отличаются свежестью, тонкостью, деликатными цветочно-фруктовыми ароматами и легкой пикантной горчинкой. Как правило, пить их надо молодыми. Виноградников преме крjú нет.

**Гивгу** (Живрý). Площадь 260 га. Красные и белые вина. 26 виноградников преме крjú.

**Меркюреу** (Меркюрé, не Меркьюри). Площадь 650 га. Красные вина, немного белых. В целом лучший коммунальный АОС для красных вин. 32 виноградника преме крjú.







Montagny (Монтапю́). Площадь 300 га. Только белые вина. 49 виноградников преме́е крю.

Rully (Рюлли́). Площадь 340 га. Белые и красные вина. 23 виноградника преме́е крю.

В официальных требованиях к производителям вин перечисленных апелласьонов много общего, но отражен и типичный для Франции избирательный подход. Так, для красных Mercurey, Givry и Rully разрешены сорта Пино Нуар, Пино Льебо и Пино Бери и установлена одинаковая норма содержания сахара в сусле: 171 г/л для обычных вин и 180 г/л для преме́е крю. А вот потолок урожайности разный: 40 г/га для Mercurey, 45 г/га для Givry и 46 г/га для Rully. Для белых вин АОС Mercurey, Montagny и Rully разрешен только Шардоне, для АОС Givry – также и Пино Блан. Потолок урожайности таков: для Mercurey – 45 г/га, для Givry, Montagny и Rully – 50 г/га. Минимальное содержание сахара в сусле: 170 г/л для коммунальных АОС и 178 г/л – для преме́е крю<sup>1</sup>.

Среди лучших производителей:

Antonin Rodet.....	Антонэн Родэ
Château de Chamirey.....	Шато де Шамирэ
Clos Salomon .....	Кло Саломон
Domaine Emile Juillot.....	Домэн Эмиль Жюйб
Domaine François Lumpp .....	Домэн Франсуа Лумп
Domaine Henri et Paul Jacqueson.....	Домэн Анри и Поль Жаксон
Domaine Jaeger-Defaix .....	Домэн Жеже-Дефэ
Domaine Joblot .....	Домэн Жобло
Domaine Michel Juillot .....	Домэн Мишель Жюйб
Domaine Michel Sarrazin et Fils.....	Домэн Мишель Саразэн и сын
Domaine Stéphane Aladame.....	Домэн Стефан Аладам
Domaine A. et P. de Villaine.....	Домэн А. и П. де Виллен
Domaine Vincent Dureuil-Janthial .....	Домэн Венсан Дюрэй-Жантьяль
Joseph Faiveley.....	Жозеф Февле
Olivier Leflaive.....	Оливье Лефлэв

Вина этой области обычно пьют молодыми (в пределах нескольких лет после сбора винограда), но лучшие образцы способны прожить до десяти лет и более.

<sup>1</sup> Как и в остальных случаях, данные взяты из правительственных указов, опубликованных на официальном сайте Государственного комитета наименований по происхождению: [www.inao.gov.fr](http://www.inao.gov.fr).

---

## БОЖОЛЕ BEAUJOLAIS

Б

ожоле – самая южная и самая большая винодельческая область Бургундии (22,5 тыс. гектаров). Некоторые авторы вообще не включают ее в состав Бургундии. Иногда божоле относят к винам Роны, что неверно.

Формально Божоле – часть Бургундии, но чаще всего эту область считают совершенно самостоятельной винодельческой единицей, так как и по своим климатическим условиям, и по типу вин, и по технологии их производства она отличается от остальной Бургундии. В Божоле заметно теплее, здесь примерно в равной степени чувствуется влияние атлантического, полуконтинентального и средиземноморского климата. Состав коренных пород весьма разнообразен: известняк, глина, песчаник, гнейс, сланцы, порфир, марганец, диорит, кремнезем; однако общей составляющей является гранитный щебень. Рельеф местности более холмистый, чем в Кот д'Ор или Шабли. Пино Нуар не дает в Божоле столь же впечатляющих результатов, как в центральной Бургундии. Зато Гамэ, когда-то столь распространенный в Кот д'Ор, нашел для себя лучший терруар именно в Божоле. 98% вин – красные, в большинстве своем легкие и питкие (*gouleyants*), с выраженными ароматами свежих ягод. До 2015 года в Божоле разрешен Пино Нуар (кроме АОС Régnié), который должен занимать не более 15% на виноградниках одного хозяйства. Помимо красных вин в Божоле производят также немного розовых и белых сухих (Beaujolais Blanc). Для последних используют преимущественно Шардоне. До 2024 года разрешен и Алиготе, если его лозы были высажены до 28 ноября 2004 года. Белые и розовые вина могут выходить лишь под одним из двух «базовых» апелласьонов, перечисленных ниже.

Причин огромной популярности божоле во всем мире несколько. Хорошее божоле – «вкусное», ароматное и освежающее вино, которое не нуждается в выдержке, не требует от потребителя большой изюминки и прекрасно сочетается с простой пиццей, в том числе с колбасами, ветчиной, холодными мясными закусками. Божоле коммунальных апелласьонов можно подавать к сложным деликатесным блюдам, но и это вино вполне демократично. Цены на божоле умеренные, а значительный объем производства позволяет обеспечить стабильные поставки. Некоторые винные критики называют божоле «элитой



среди обычных вин». Конечно, популярности этого названия способствует и веселый праздник, которым каждую осень отмечают появление молодого божоле (Beaujolais Nouveau, Beaujolais Primeur). Эта традиция укоренилась во многих странах, включая Россию. Главная проблема божоле – немалое число производителей, которые считают, что популярного названия вполне достаточно, поэтому можно не слишком стараться.

Технология производства красных вин имеет свои особенности. В Божоле практикуют углекислотную и полууглекислотную мацерацию (*macération carbonique*, *macération semi-carbonique*). Первым способом получают молодое божоле, вторым – остальные красные вина. Вкратце полууглекислотная мацерация заключается в следующем. Виноград собирают вручную, затем гроздь целиком, без дробления и гребнеотделения, помещают в емкость для брожения. Оказавшиеся на дне ягоды лопаются под тяжестью верхних. Вытекший сок заполняет примерно пятую часть бродильного чана, поэтому классическое спиртовое брожение происходит только на дне емкости. Дрожжи разлагают содержащийся в винограде сахар (если его не хватает, прибегают к шаптализации) на этиловый спирт и углекислый газ (CO<sub>2</sub>). Последний заполняет всю емкость, создавая анаэробную (лишенную доступа кислорода) атмосферу, благодаря чему в находящихся выше неповрежденных ягодах без участия дрожжей начинается внутриклеточная ферментация (брожение). Небольшое количество CO<sub>2</sub> абсорбируется ягодами и преобразуется в яблочную кислоту, которая разлагается на этиловый спирт и янтарную кислоту. Спирт, содержание которого внутри ягод достигает 2–3%, вытягивает из кожицы ароматические и красящие вещества (антоцианы), но очень мало танинов. Картина внутри емкости следующая. В нижней ее части, где находится от 10 до 20% раздавленных ягод, проходят спиртовое брожение и мацерация, в средней части неповрежденные ягоды находятся в жидкой среде (сусле), а в верхней – в среде CO<sub>2</sub>. Через два-три дня кожица нераздавленных ягод истончается и лопается. В вытекшем соке (сусле) начинается обычное спиртовое брожение под действием дрожжей. Сусло оставляют в контакте с кожицей от четырех до десяти дней. Благодаря быстрой экстракции получается вино с раскрывшимися фруктовыми ароматами, не нуждающееся в длительной выдержке в бутылке.

Для молодого божоле (beaujolais nouveau, или beaujolais primeur) используют углекислотную мацерацию. В емкость для брожения закачивают углекислый газ, затем наполняют ее гроздьями винограда, но не доверху (слой не должен превышать 2 м), чтобы оказавшиеся на дне ягоды не были повреждены,

а сверху осталось достаточно места для углекислого газа, который, будучи тяжелее воздуха, защищает содержимое от окиссации, неизбежной при контакте с кислородом. Такой метод провоцирует внутриклеточную ферментацию во всех ягодах. Когда они лопаются, сусло оставляют в контакте с кожицей на день или два. Весь процесс продолжается три-четыре дня. Затем сусло сливают из бродильного чана, и спиртовое брожение продолжается уже без контакта с твердыми частями винограда. Как и в случае с обычным божоле, пресловутое вино добавляют к самотеку, но в несколько меньшей пропорции. Часть производителей используют только самотек. Полученное вино отличается особой легкостью и свежестью. Выдержка молодого божоле обычно происходит в емкостях из нержавеющей стали или бетона. Такой метод практикуют не только в Божоле, но и в некоторых других областях, где культивируют Гамэ, а также довольно распространенный на Юге сорт Кариньян (см. главу «Лангедок – Руссийон»).

Большинство вин области Божоле носят одно из следующих трех «родовых» названий:

**Beaujolais** (Божоле). Красные, розовые, белые вина. Могут происходить из любого места области Божоле, но на практике рождаются в ее южной части общей площадью около 10 000 га (см. схему апелласьонов Божоле).

**Beaujolais Supérieur** (Божоле Сюперьёр). Вина этого апелласьона (только красные) происходят с той же территории, что и просто божоле, но требования к урожайности и содержанию сахара в сусле более строгие. АОС Beaujolais Supérieur в настоящее время почти не используется, и не исключено, что его упразднят, как и Mâcon Supérieur.

**Beaujolais-Villages** (Божоле-Виллаж). Красные, розовые, белые вина. Этот апелласьон, терруар которого считается более благоприятным, охватывает территорию 38 деревень (коммун) в северной части области общей площадью 6000 га. Предусмотрена более низкая урожайность и более высокое содержание сахара в сусле, чем для АОС Beaujolais. Если виноград происходит только с территории одной из коммун, входящих в этот апелласьон, ее название можно написать на этикетке вместо слова *Villages*.

Вина всех трех АОС – простые, легкие и «питкие», с невысоким содержанием танинов. Цвет – с заметным свекольным оттенком. Появление оранжевых тонов свидетельствует об умирании божоле (в отличие от элитных вин). Для классического божоле характерны неглубокие, но приятные ароматы свежих ягод (вишни, черной и красной смородины, малины), цветов, иногда легкий запах подлеска и сырых грибов. Производители, стремящиеся лишь к получению прибыли, делают упор не на качество, а на количество. Для их вин зачастую характерны запахи бананов и дешевых леденцов, а порой тона ягод, размокших в сырой водопроводной воде.

«Родовые» божоле желательно выпить на первом году их жизни. Что же касается Beaujolais Nouveau (божоле нувё), или Beaujolais Primeur (божоле примёр), это молодое вино (красное, немного розового) поступает в продажу в третий четверг ноября. Его производство составляет от трети до половины всех вин области: в среднем от 500 000 до 600 000 гл ежегодно. Примерно половина от этого количества идет на экспорт. История появления божоле нуво и древняя, и недавняя одновременно. Традиция пить молодое вино существует не одно тысячелетие, однако рождение молодого божоле в его нынешнем виде произошло в 1951 году, когда появился правительственный указ, разрешающий начинать продажу вина нового урожая во второй половине ноября. Поначалу дата варьировалась с 15 по 21 ноября, но время от времени она приходилась на субботу или воскресенье, что затрудняло продажи. В 1985 году было принято решение о том, что молодое божоле должно поступать в продажу с нуля часов в третий четверг ноября, а его отгрузку ди-



стрибьюторам можно производить со второго четверга этого же месяца. Как и другие вина такого типа, оно не предназначено для выдержки в погребе: желательно выпить его в течение нескольких недель (в идеале – в течение нескольких суток). Ожидать от него богатого и сложного букета не приходится. Молодое божоле может продаваться только под апелласьонами Beaujolais, Beaujolais-Villages или Beaujolais Supérieur.

Лучшие божоле (все – только красные) происходят из десяти коммун (каждое – под АОС своей коммуны), которые в Божоле называются *крю* (*cru*); на этикетках этих вин иногда так и написано: *Cru du Beaujolais*, что означает «вино коммунального апелласьона из области Божоле». Нормы урожайности и содержания сахара в сусле более жесткие, чем для «базовых» АОС, и еще более жесткие, если производитель хочет указать на этикетке название винограда.

Вот перечень *крю* Божоле в алфавитном порядке (*крю*, имеющие более высокий неофициальный рейтинг, отмечены звездочкой):

Brouilly (1330 га) .....	Бруйи
Chénas (270 га) .....	Шенá
Chiroubles* (360 га) .....	Ширубль
Côte de Brouilly* (320 га) .....	Кот де Бруйи
Fleurie* (870 га) .....	Флёрí
Juliénas (580 га) .....	Жюльенá
Morgon* (1110 га) .....	Моргон
Moulin-à-Vent* (660 га) .....	Мулэн-а-Ван
Régnié (400 га) .....	Ренъé
Saint-Amour (320 га) .....	Сент-Амур

Это «аристократия» области Божоле. Для вин коммунальных АОС характерен более насыщенный цвет, бóльшие концентрированность и ароматическое богатство и способность к более долгой жизни в бутылке. Мацерация обычно продолжается несколько дольше, чем для обычных божоле: от 7 до 12 дней. Апелласьонов – десять, потому что терруар довольно разный, и, следовательно, разными получаются и вина, хотя все они относятся к типу божоле. Различия терруаров объясняются заметными вариациями подстилающего пласта, высотой над уровнем моря и экспозицией. Так, в районе Мулен-а-Ван преобладает гранитный щебень, богатый марганцем, в Моргоне помимо известняка и марганца много сланцев, для Бруйи типичны гранит и аллювиальные пески, в Жюльена гранит чередуется с порфиром и глиной, в Сент-Амуре гранитный щебень перемежен с глиной, сланцами и кремнеземом. Бруйи (гранит и аллювиальные пески) расположен у подножия холма, а Кот де Бруйи – на его склоне; на склоне находится и Ширубль.

Наиболее типичные ароматы для лучших вин коммунальных апелласьонов Божоле таковы: вишня, черешня, малина, смородина, ежевика, черника, свежий виноград, слива, персик, яблоко, ирисы, пионы, розы, ландыши, фиалки, резеда, пряности, шоколад, иногда – легкий минеральный оттенок. Лучшими *крю* считаются Мулен-а-Ван, Моргон, Кот де Бруйи, Флёрí и Ширубль. Стили вин определяются так: мулен-а-ван и моргон – наиболее насыщенные и долгоживущие из всех божоле. Их характеризуют как «мужские». Вина, рожденные в АОС Мулен-а-Ван, – самые нетипичные и долгоживущие из всех божоле. Некоторые из них после выдержки в бутылках становятся похожими на пино нуары из центральной Бургундии. Флёрí и ширубль – более легкие и «женственные», особенно ширубль. Кот де бруйи ближе к «мужскому» типу. Бруйи нередко бывают грубоватыми, а жюльена – резковатыми.

Среди лучших производителей в первую очередь надо упомянуть Жоржа Дюбёфа (Georges Dubœuf), которого называют «королем божоле» и который делает вина разных апелласьонов. Из других ведущих производителей можно отметить следующих:

Château des Jacques.....	Шато де Жак (принадлежит компании Louis Jadot)
Château Moulin-à-Vent.....	Шато Мулен-а-Ван
Château Thivin.....	Шато Тивэн
Domaine Aucœur.....	Домэн Окёр
Domaine Benoît Trichard.....	Домэн Бенуа Тришар
Domaine Dominique Piron.....	Домэн Доминик Пирон
Domaine Hubert Lapierre.....	Домэн Юбёр Лапьер
Domaine Jean-Charles Pivot.....	Домэн Жан-Шарль Пивот
Domaine Jean-Marc Després.....	Домэн Жан-Марк Депрэ
Domaine Jean-Paul Dubost.....	Домэн Жан-Поль Дюбост
Domaine Louis-Claude Desvignes.....	Домэн Луи-Клод Девинь
Domaine des Nuges.....	Домэн де Нюг
Domaine des Terres Dorées.....	Домэн де Тэр Дорэ
Mommessin.....	Момессэн

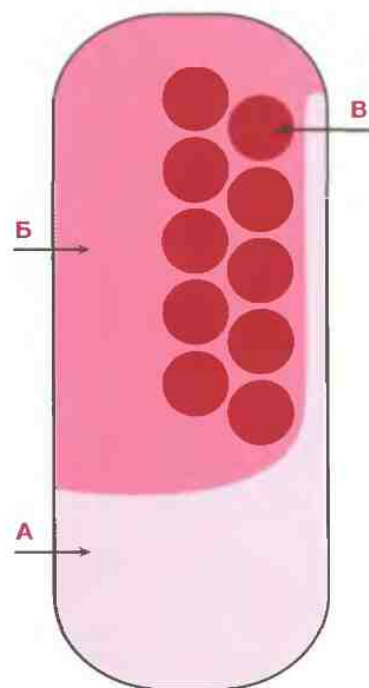
Вина коммунальных апелласьонов живут недолго, хотя и дольше обычных «родовых» божоле. Самый короткий срок жизни – у вин АОС Ширубль и Сент-Амур: два-три года. Некоторые моргоны и мулен-а-ван очень хорошего миллезима иногда доживают до 8–10-летнего, а отдельные образцы мулен-а-ван – и до более почтенного возраста. Из этого, однако, не следует, что вина этого апелласьона желательно выдерживать в бутылке многие годы. Даже для лучших из них вполне достаточно выдержка в течение одного года или двух лет.

Виноградников категорий *premier cru* и *grand cru* в Божоле нет.

«Родовые» божоле и божоле нуво пьют охлажденными до 10–12°C; божоле коммунальных апелласьонов (крю) – охлажденными до 12–14°C.



Иногда к списку коммунальных апелласьонов Божоле добавляют *Coteaux du Lyonnais* (Кото дю Лионне). Этот АОС (370 га), где производят легкие вина типа божоле (красные, белые и розовые), расположен за пределами области Божоле – к югу от нее, поэтому формально здешние вина нельзя называть «божоле», хотя некоторые винные критики именуют Кото дю Лионне «одинадцатым божоле коммунального апелласьона» или «одинадцатым крю Божоле» (*11e cru du Beaujolais*), поскольку микроклимат, почва, сорта винограда и технология производства в этом районе АОС примерно такие же, как и в Божоле. Рейтинг кото дю лионне в целом чуть ниже, чем у лучших божоле.



#### СХЕМА АПЕЛЛАСЬОНОВ ОБЛАСТИ БОЖОЛЕ:

**А** – территория АОС Божоле и АОС Божоле Сюперьер (на эти АОС имеют право и производители всех остальных вин области);

**Б** – территория АОС Божоле-Виллаж, где природные условия несколько лучше, чем в южной части;

**В** – территории десяти коммунальных апелласьонов (крю Мулен-а-Ван, Ширубль, Сент-Амур и др.)



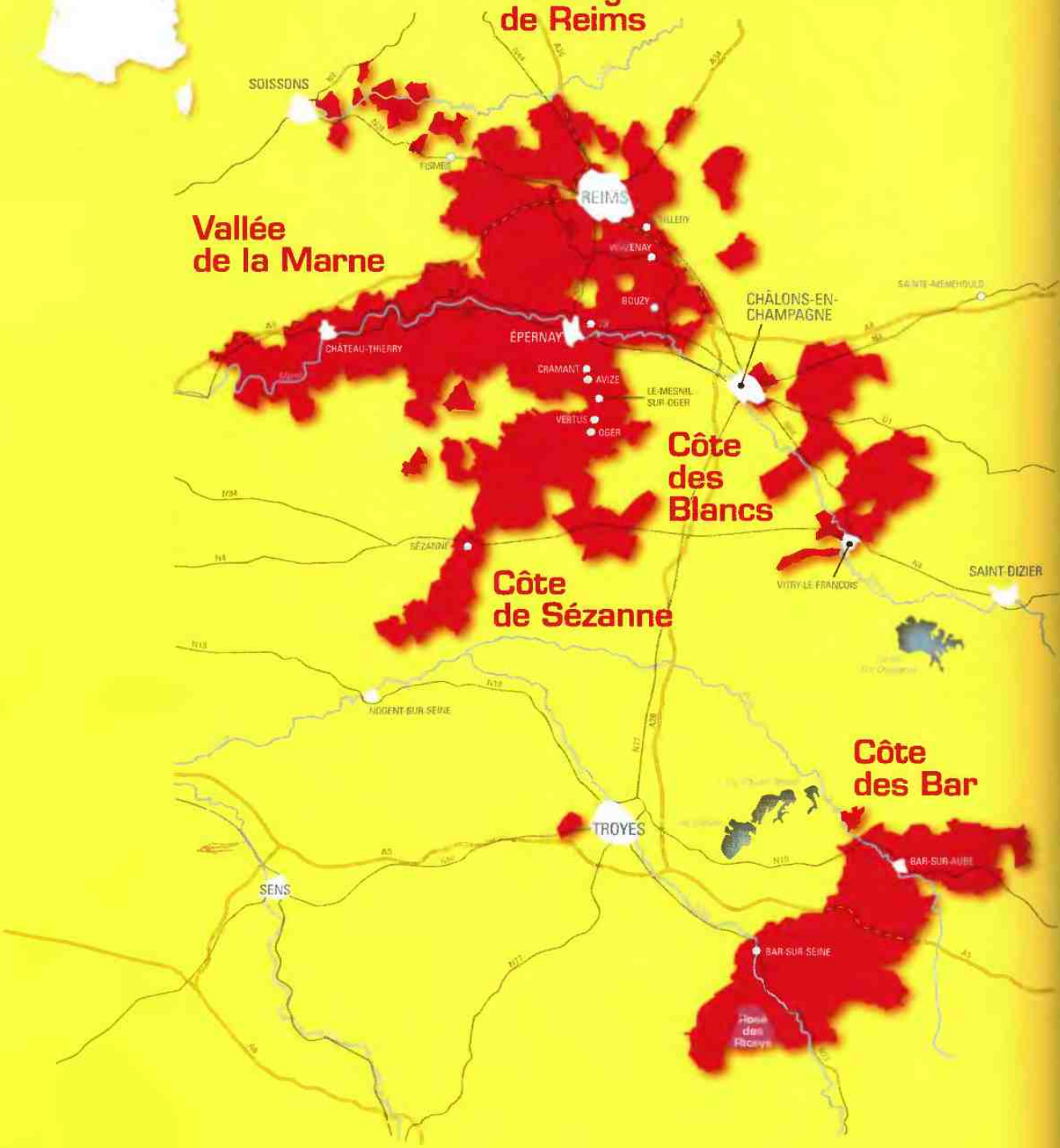
## Montagne de Reims

## Vallée de la Marne

## Côte des Blancs

## Côte de Sézanne

## Côte des Bar



---

# ШАМПАНЬ CHAMPAGNE

---

е всякое игристое вино – шампанское. И дело не только в том, что шампанское производят сложным и дорогостоящим методом, которым получают далеко не для все игристые вина. Шампань – это апелласьон, охватывающий

строго определенные районы одноименной исторической провинции. Остальные вина такого типа, сделанные за пределами Шампани, называют «игристыми» (см. *mousseux*, *crémant*, а также *pétillant*, *perlant* и *perlé* в главе «Язык этикеток»). По законам Евросоюза даже выражение *méthode champenoise* (шампанский метод) отныне запрещено выносить на этикетку игристых вин, сделанных по образцу шампанских. Вместо него можно писать: *méthode traditionnelle* (традиционный метод) или *méthode classique* (классический метод). В России его называют «бутылочным», но это менее точно, так как существуют и другие разновидности бутылочного метода (см. *méthode ancestrale*, *méthode rurale*).

Отношение к шампанскому как к легкомысленному напитку – серьезное заблуждение. Потребителям, воспитанным на полусладких образцах дешевых игристых вин, надо быть готовыми к тому, что настоящее вино из Шампани – не «шипучка». Высококласное шампанское имеет сложный и богатый букет, наиболее типичными компонентами которого являются ароматы цитрусовых, яблок, груш и других светлых фруктов, включая экзотические, нередко – красных ягод (если в качестве основного сорта использован Пино Нуар), цветов, миндаля, фундука, хлебной корочки, хлебного мякиша, сдобной выпечки, пряностей, эмпириематические тона. В винах, сделанных на основе Шардоне, развиваются запахи липового цвета, боярышника, минералов (в частности, известняка), грецких орехов, сливочного масла, меда. С возрастом лучшие образцы шампанского приобретают ароматы подлеска, абрикоса, печеных фруктов, сухофруктов, лесных орехов.

Эпоха рождения шампанского как игристого вина – рубеж XVII–XVIII веков. Прежде на протяжении полутора тысячелетий в провинции Шампань делали тихие красные, розовые и белые вина. Но была у этих вин одна удивительная особенность: тенденция к игристости, обусловленная холодным климатом Шампани, самого северного винодельческого региона Франции. Осенью, когда происходило спиртовое брожение, температура резко падала и дрожжи «впадали в спячку», не успев завершить свою работу. Всю зиму частично перебродившее сусло не подавало признаков жизни, и виноделы пребывали в уверенно-



сти, что они получили классическое тихое вино. Однако с весенним потеплением дрожжи просыпались, и спиртовое брожение возобновлялось. Содержимое бочек начинало пениться из-за образующегося в ходе спиртового брожения углекислого газа. Долгое время причины такого явления оставались для виноделов загадкой, а игристость вина считалась пороком. Туман стал рассеиваться лишь в конце XVII века. Тогда же начались попытки взять процесс под контроль.

Изобретателем шампанского метода традиционно считается бенедиктинский монах Дом Периньон<sup>1</sup>, который на протяжении 47 лет, с 1668 по 1715 год, был экономом аббатства Овиллэ (Hautvillers).

Дом Периньон много экспериментировал с вином, и никто не ставит его заслуги под сомнение. Некоторые специалисты даже считают его отцом современного виноградарства и виноделия. Дом Периньон рекомендовал культивировать исключительно благородные сорта винограда, использовать только полностью зрелые ягоды и проводить их тщательную выбраковку. Особое значение он придавал ассамблированию, считая, что в условиях холодного климата Шампани очень трудно получить хорошее вино с одного виноградника, как в Бордо или в Бургундии, и что искусное смешивание вин из разных районов провинции позволяет добиться прекрасных результатов. Однако целью Дома Периньона, вероятнее всего, было получение традиционного тихого вина, и нет никаких документальных свидетельств того, что он имел какое-то отношение к изобретению шампанского метода. Видимо, его «авторство» – просто красивая легенда, которая не могла не появиться на свет, поскольку народному (а может быть, и коммерческому) сознанию очень хотелось персонифицировать в образе мудрого монаха целые поколения виноделов, на протяжении двухсот лет создававших и совершенствовавших шампанский метод. Ну а тот факт, что изобретение шампанского приписали именно Дому Периньону, объясняется просто: имя этого незаурядного винодела было хорошо известно в Шампани, а производство игристых вин началось при его жизни. И связано это было с событием, которое полностью изменило характер вина. Современники Дома Периньона наладили производство бутылок, без которых невозможно сделать шампанское. Прежде вино хранили и перевозили в бочках и подавали на стол в кувшинах. Конечно, стекло умели изготавливать еще в древности, но оно было слишком хрупким и дорогим: из него делали главным образом декоративные изделия, кубки и небольшие сосуды для хранения ароматических масел. В Средние века в некоторых богатых домах иногда использовали стеклянные графины, в которых вино подавали на стол, но промышленное производство недорогих и сравнительно прочных бутылок началось только во второй половине XVII века. Некоторые вина стали хранить и перевозить именно в бутылках. Вскоре распространилась практика использования корковых пробок (поначалу применяли деревянные затычки, обмотанные пенькой или паклей, которые пропитывали растительным маслом, после чего бутылку запечатывали сургучом). Эти революционные нововведения и породили шампанское. Вино разливали по бутылкам осенью, когда спиртовое брожение приостанавливалось из-за похолодания. Весной дрожжи возобновляли свою работу, и углекислый газ накапливался в закупоренных бутылках. Правда, многие из них взрывались, но оставшиеся, попав в Лондон, произвели сенсацию. Вскоре новый напиток завоевал большую популярность и в Версале. Виноделы-традиционалисты Шампани продолжали делать тихие вина, однако немало их коллег, вдохновленных очень высокими ценами на игристое вино, приступили к его производству. Трудность заключалась в том, что никто еще точно не знал, как добиться нужного результата, поскольку процесс образования в бутылке углекислого газа далеко не всегда происходил сам собой. Виноделы действовали методом проб и ошибок, постепенно совершенствуя технологию. В течение большей части XVIII века объем производства шампанского оставался незначительным: в среднем всего несколько десятков тысяч бутылок в год. Но уже к концу этого века количество бутылок

<sup>1</sup> Dom Pierre Pérignon (1638–1715). *Dom* (устар.) – господин.

исчислялось сотнями тысяч, а в первой половине XIX столетия – миллионами. С середины XIX века виноделие стали переходить от производства сладкого шампанского к сухому. Окончательно шампанский метод был доработан лишь в конце XIX века.

Сегодня общая площадь виноградников Шампани составляет чуть более 30 тыс. гектаров<sup>1</sup>. Климат определяется как континентальный с влиянием атлантического. Подстилающий пласт – практически чистый известняк (мел), толщина которого в некоторых районах достигает 200 м. Известняк Шампани обеспечивает хороший дренаж и температурную стабильность, а содержащиеся в нем окаменевшие доисторические моллюски придают вину изысканность и выраженный минеральный привкус.

Винодельческий регион Шампань состоит из четырех основных областей: Montagne de Reims (Гора Реймса); Côte des Blancs (Кот де Блан), продолжением которого является Côte de Sézanne (Кот де Сезанн); Vallée de la Marne (Долина Марны); Côte des Bar (Кот де Бар), он же *Vignoble de l'Aube* (Виньобль де л'Об).

Ежегодно продается примерно 300 млн. бутылок шампанского. Апельасьон для всех игристых вин региона один – Champagne.

### СОРТА ВИНОГРАДА

Для шампанского используют красные с бесцветным соком Пино Нуар (Pinot Noir), Пино Менье (Pinot Meunier) и белый Шардоне (Chardonnay). Разрешены также Арбан (Arbane), Пти Мелье (Petit Meslier), Пино Блан (Pinot Blanc) и Пино Гри (Pinot Gris), он же Фроманто (Fromenteau) однако эти сорта сегодня культивируют лишь на нескольких участках и в качестве вспомогательных используют единичные производители, в частности Aubry (Обри), Laherte Frères (Лазэрт Фрэр) и Moutard (Мутар).

Пино Нуар занимает примерно 38% площади виноградников региона, Пино Менье – 35%, Шардоне – 27%. Для большинства шампанских вин используют все три сорта. Их пропорции в ассамбляже определяет производитель. Пино Нуар придает вину структуру и ароматы красных ягод, Шардоне – свежесть, изысканность и минеральность, Пино Менье добавляет фруктовых ароматов и служит связующим звеном между винами из Пино Нуара и Шардоне и позволяет добиться хорошего баланса.

Средний потолок урожайности – 10 400 кг/га. Максимальная урожайность – 15 500 кг.

Шампанский, или классический, или традиционный, метод в общих чертах заключается в следующем. Виноград собирают вручную, целыми гроздьями, используя корзины и ящики, которые должны иметь отверстия на дне и на каждой стороне для быстрого и полного удаления сока, вытекающего из поврежденных ягод во время транспортировки. Для обеспечения высокого качества шампанского 2000 помещений, где находятся прессы, расположены непосредственно у виноградников. Это позволяет сократить время транспортировки ягод. Разрешены как современные – горизонтальные



Пино Нуар



Пино Менье



Шардоне

<sup>1</sup> В обозримом будущем власти предполагают несколько расширить границы апелласьона Шампань.



пневматические, – так и традиционные вертикальные прессы, вместимостью от 2 до 12 т винограда. Взвешивание винограда перед прессованием обязательно.

Гроздья помещают под пресс целиком, без гребнеотделения. Виноград разных сортов и с разных виноградников при этом не смешивают. Сразу же после прессования сусло отделяют от твердых частей (кожицы, косточек, гребней) во избежание нежелательной мацерации. Из 160 кг винограда можно получить не более 102 л сусла, которое делится на две фракции. Единицей измерения служит объем традиционного вертикального пресса Шампани – 4 т винограда. Первая фракция сусла – *cuvée* (*кювэ*) – должна составлять не более 2050 л. Вторая фракция – *taille* (*тай*) – еще 500 л. Небольшое количество сусла (2–4%), вытекающее в начальной стадии прессования, называется *bourbes* (*бурб*). Для производства шампанского оно не используется, так как нередко бывает окислившимся из-за неизбежного повреждения отдельных ягод во время транспортировки. В первой и лучшей фракции – кювэ – содержится больше сахара и кислот и меньше фенолов (танинов, антоцианов), чем во второй (тай). Лидирующие производители делают все свои вина только из кювэ. Использование для производства шампанского последней фракции сусла (*rebêche*) запрещено. Производитель обязан вести подробную документацию, которую в любой момент могут затребовать уполномоченные представители властей. В документах должны быть, в частности, указаны: масса винограда, его происхождение, сорт, потенциальное содержание спирта, имя виноградаря (если виноград не собственный, а купленный) и количество полученного сусла с указанием даты и точного времени начала каждой стадии прессования.

Кювэ и тай помещают в разные емкости, сразу добавляя в них сернистый ангидрид, который препятствует окислению. После отстаивания сусла в течение 12–20 ч, для того чтобы взвешенные частицы выпали в осадок, проводят шапталлизацию и спиртовое брожение, которое длится от одной до пяти недель. В результате получают тихое белое сухое вино крепостью около 11°. В наши дни брожение обычно проис-

ходит в емкостях из нержавеющей стали. Прежде использовали традиционные дубовые бочки – пьес – объемом 205 л (*pièces champenoises*). Верность традициям сохраняют Krug (Круг) (для всех своих вин), Bollinger (Болленже), Jacquesson & Fils (Жаксон э Фис), Alfred Gratien (Альфред Грасьен), René Geoffroy (Рене Жофруа), Jacques Selosse (Жак Селос), Tarlant (Тарлан), De Sausa et Fils (Де Суза э Фис) и некоторые другие производители. Как правило, используются старые бочки, так как новые могут подавить тонкие ароматы вин Шампани. Некоторые знатоки отдают предпочтение шампанскому, которое сбраживали в дубовых бочках, но, как и для шавли, это скорее вопрос стиля, чем качества. Многие выдающиеся производители Шампани – Salon (Салон), Pol Roger (Поль Роже), Deutz (Дётц) и другие – предпочитают емкости из нержавеющей стали, которые, по их мнению, позволяют сохранить шампанские вина в их первозданной «чистоте» и добиться большей элитантности, свежести и фруктовости. Контакт же с дубом придает вину больше сложности.

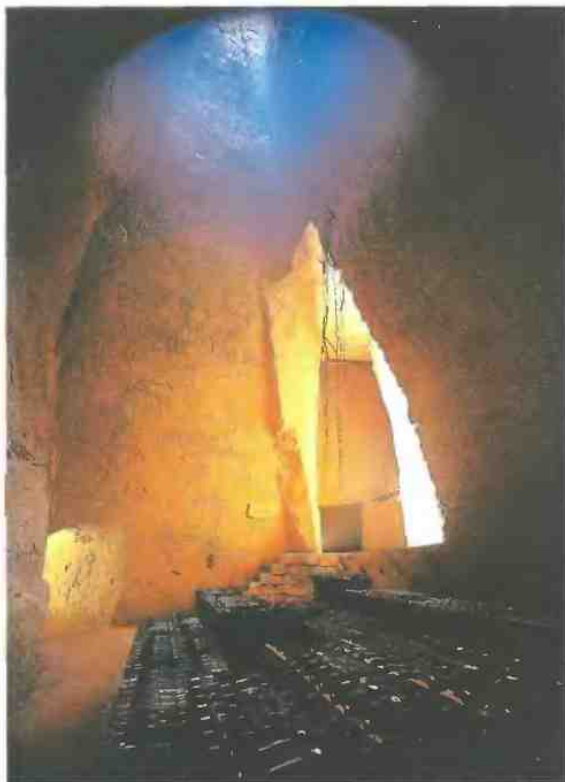


Традиционные маленькие дубовые бочки Шампани объемом 205 л (*pièces champenoises*)

Основная масса производителей практикует яблочно-молочное брожение, чтобы снизить общую кислотность вина, которая здесь, в северных широтах, очень высока. Ряд шампанских домов – Salon (Салон), Lanson (Лансон), René Geoffroy (Рене Жофруа) – принципиально не проводит яблочно-молочное брожение, чтобы обеспечить яркую ароматичность и большой потенциал своему вину. Однако это может дать хороший результат только в том случае, если винификация проводится особенно тщательно. Некоторые производители – такие, как Louis Roederer (Луи Рёдерер) и Bollinger (Болленже), предпочитают избирательный подход: часть вин подвергают яблочно-молочному брожению, остальные – нет. Для шампанского, полученного без яблочно-молочного брожения, часто характерны запахи зеленого яблока, что объясняется наличием яблочной кислоты.

В феврале-марте послеурожайного года приступают к ассамбляжу, или, как говорят в Шампани, к «приготовлению кювэ» (*préparation de la cuvée*; в данном случае «кювэ» является синонимом термина «ассамбляж»). Чаще всего для него используют вина из разных мест региона и разных урожаев – *vins de réserve* (резервные вина), которые, как правило, держат в стальных емкостях под инертным газом: это позволяет сохранить их свежесть. Некоторые производители (например, Louis Roederer) выдерживают резервные вина в больших старых бочках, другие (Bollinger) – в 1,5-литровых магнумах. Основой ассамбляжа служит вино нового урожая. Шампанские вина, ассамблированные из компонентов разных урожаев, называются «немиллезимными» (*champagne non millésimé*, или *champagne sans année*). Некоторые специалисты определяют этот самый распространенный тип шампанского как продукт «горизонтального» и «вертикального» ассамбляжа. Под «горизонтальным» ассамбляжем подразумевают смешивание вин из разных деревень Шампани, под «вертикальным» – смешивание вин разных миллезимов.

Миллезимное шампанское (*champagne millésimé*) производится в гораздо меньших количествах. Обычно его делают из винограда хорошего урожая. Год указывается на этикетке. Принципиальная разница между миллезимным и немиллезимным шампанским заключается в том, что первое всегда является выражением своего урожая, тогда как второе лучше передает стиль, присущий тому или иному производителю. Закон требует использовать для миллезимного шампанского не более 80% урожая, оставляя 20% в резерве для немиллезимного, чтобы не снизить качество последнего. В целом миллезимные вина котируются выше немиллезимных и стоят дороже.



Галло-римские шахты по добыче известняка сегодня служат погребами, где происходит выдержка шампанского в бутылках

Шампанские вина от небольших семейных производителей часто происходят с территории одной деревни (коммуны) или даже с одного виноградника. Их неофициально определяют как *топосги* (*монокрю*). Даже когда они сделаны из винограда разных урожаев, в них обычно хорошо проявляются особенности терруара. Что же касается резервных вин, часто это вина двух-трех предыдущих урожаев. Отдельные производители (Krug, Bollinger) используют вина шести-десяти урожаев. Такие особенности производства шампанского продиктованы специфическими природными условиями региона. Именно здесь проходит незримая граница, к северу от которой виноград уже не вызревает. Впрочем, и в самой Шампани с ее холодным климатом он не всегда вызревает полностью, часто недобирая сахара и отличаясь очень высоким содержанием яблочной кислоты. Пузырьки углекислого газа хорошо уравнивают кислотность, а смешивание (ассамбляж) вин разных районов позволяет достичь более интересных результатов, чем простая компенсация недостатков винограда с того или иного виноградника. Грамотный ассамбляж прекрасно подчеркивает ароматические свойства винограда, обусловленные меловой почвой Шампани и медленным созреванием ягод в условиях прохладного климата. Как говорят специалисты, сумма должна быть лучше, чем любой

из составляющих ее компонентов. Ассамбляж требует от мастера-винодела, который в Шампани именуется *chef de cave* (шеф де кав – в отличие от *maître de chai* в других регионах), большого опыта и таланта. Его задача – не ограничиваться созданием просто хорошего вина. Имея разные компоненты, он из года в год должен воспроизводить стиль определенной торговой марки. Так, шампанское от Krug и Bollinger отличается большой вкусовой мощностью и особой сложностью, а от Pol Roger и Taittinger (Теттенже) – в первую очередь элегантностью. Увеличивая долю того или иного сорта, можно добиться большей фруктозности или большей минеральности вина. Число используемых для ассамбляжа компонентов варьируется от нескольких до нескольких десятков (точный состав производители обычно держат в секрете).

Помимо белого шампанского, производится и розовое (*rosé*), которое бывает разных оттенков: от насыщенного до очень бледного, почти сероватого. Розовое шампанское получают двумя способами. Первый, наиболее распространенный, состоит в том, что в ассамбляж добавляют определенное количество тихого красного вина предыдущего урожая из сорта Пино Нуар (см. АОС Coteaux Champenois в конце этой главы). Второй способ – кратковременная мацерация, как при производстве тихого розового вина. Естественно, розовое шампанское отличается от белого не только цветом: для него типичны ароматы свежих красных ягод и большая мягкость.

По завершении ассамбляжа вину дают немного отстояться, затем охлаждают до минус 4–5°C, для того чтобы спровоцировать образование так называемого винного камня – кристаллического осадка



солей винной кислоты, который выпадает при низкой температуре. Для осветления вина иногда применяют центрифугу, но лучшие производители предпочитают оклейку и фильтрацию, которые, если проводить их грамотно, не травмируют вино. После проведения всех операций в вино добавляют тиражный ликер (*liqueur de tirage*). Этим выражением обозначают резервное вино, содержащее дрожжи и тростниковый сахар (23–24 г/л). В бутылки, по которым разливают будущее шампанское, вставляют колпачок (*bidule*) из пищевой пластмассы для сбора осадка. В качестве средства укупорки используют металлические капсулы (*capsule-couronne*). Для бутылок больших объемов (от 1,5 л) обычно применяют натуральные корковые пробки, которые крепятся металлической скобой (*agrafe*).

После укупоривания бутылки укладывают в горизонтальном положении в подземные – глубиной от 5 до 70 м – хранилища, нередко устроенные в древних галло-римских шахтах по добыче известняка, с постоянной температурой 9–12°C и оптимальным уровнем влажности. Общая протяженность этих подземных сооружений составляет 260 км. В них одновременно находится около миллиарда бутылок шампанского.

Под действием тиражного ликера в укупоренных бутылках начинается второе спиртовое брожение (*prise de mousse*), которое длится от одного до трех месяцев. Чем медленнее происходит брожение, тем лучше результат. Такие удлиненные сроки объясняются низкой температурой погребов, при которой дрожжи не столь активны. После завершения брожения крепость вина повышается до 12–12,5°, неперебродившего сахара остается менее 1 г/л, а образовавшийся углекислый газ оказывается «плененным» в бутылке, давление в которой повышается до 5–6 атм. Затем начинается длительная выдержка шампанского на осадке, образованном отмершими дрожжевыми клетками, в процессе распада которых (автолиз) вырабатываются аминокислоты, придающие вину сложность, изысканность и ароматическое богатство. Горизонтальное положение бутылки способствует максимальному контакту вина с осадком.

Согласно правительственному указу минимальная продолжительность выдержки немиллезимного шампанского – 15 месяцев, миллезимного – три года. Ведущие производители выдерживают свои вина дольше: немиллезимные – от 2 до 6 лет, миллезимные – от 5 до 12 лет. Но такие длительные сроки идут на пользу только лучшим винам.



*В лучших Домах Шампани ремюаж по-прежнему осуществляется вручную, на классических тюпитрах*

По окончании выдержки бутылки устанавливают на тюпитры, и начинается ремюаж (*remuage*) – операция, которая длится два-три месяца и состоит в том, что для сведения осадка на пробку каждую бутылку ежедневно слегка встряхивают, быстро вращают примерно на одну восьмую вокруг собственной оси и немного наклоняют. Это возможно благодаря углу, под которым проделаны отверстия для бутылок. Многие крупные компании полностью автоматизировали ремюаж, утверждая, что это никак не сказывается на качестве вина. Может быть, и не сказывается, но большинство лучших производителей не торопятся внедрять это нововведение. В конечной стадии ремюажа бутылки приобретают положение доньшком вверх. Следующий этап – избавление от осадка. Эта операция называется дегоржаж (*dégorgement*, или *dégorgeage*). Есть два способа избавиться от осадка: ручной (*dégorgement à la volée*) и автоматизированный (*dégorgement à la glace*). Первый способ продолжают применять некоторые маленькие семейные производители. Бутылку просто откупоривают, и осадок вылетает из нее под давлением углекислого газа. Это операция требует немалой сноровки и приводит к потере ощутимого количества шампанского. Большинство производителей используют метод замораживания осадка. Это происходит следующим образом. Бутылки в положении вверх доньшком устанавливают на ленту-транспортёр, которая провозит их по неглубокому бассейну, наполненному соляным раствором температурой примерно минус 25°C. Погружаются только горлышки бутылок. В результате осадок покрывается льдом. Далее один автомат выпрямляет бутылки, а другой их откупоривает. Превратившийся в ледяшку осадок пулей вылетает из бутылки, вино в которой остается чистым и прозрачным. Потери при этом способе меньше, так как давление в охлажденной бутылке резко падает.

Сразу же после дегоржажа в бутылку добавляют дозажный, или экспедиционный, ликер (*liqueur de dosage, liqueur d'expédition*) – растворенный в резервном вине тростниковый сахар, количество которого варьируется в зависимости от желаемого результата (брют, полусухое, полусладкое, сладкое шампанское). Для шампанского типа брют зеро ограничиваются добавлением вина из той же партии, восполняющего потерю при дегоржаже. Затем бутылку быстро – во избежание уменьшения объема углекислого газа – укупоривают пробкой, верхняя часть которой прессованная, а нижняя состоит из двух цельнонатуральных дисков. По закону на той части пробки, которая находится в горлышке бутылки, должна быть маркировка *Champagne*, а если шампанское миллезимное – то и год урожая.



Пробки шампанского:

1 – новая пробка; 2 – пробка молодого шампанского, нижняя часть которой похожа на юбку клеи;  
3 – пробка старого, выдержанного шампанского, потерявшая эластичность и напоминающая колпачек

На пробку водружают металлический колпачок и надевают проволочную уздечку – мюзлэ (*muselet*), после чего бутылки снова спускают в погреб минимум на два месяца. Эта дополнительная выдержка необходима для того, чтобы «поженить» вино и дозажный (экспедиционный) ликер. Заключительный этап состоит в том, что бутылки обмывают в камере, напоминающей миниатюрную автомобильную мойку, и за долю секунды высушивают струей горячего пара. Вслед за этим происходит «одевание» бутылки (*habillage*): на нее наклеивают этикетку, а сверху водружают фольгу, цвет которой зависит от вкусов производителя.

До 2003 года в Шампани существовала особая классификация винодельческих коммун (дсревень), основанная на твердых тарифах: цена за 1 кг винограда 17 лучших по качеству терруара коммун, которым была присвоена категория *grand cru* (*гран крю*), принималась за 100% (вот почему их часто называли «сто-процентными»); за каждой из 44 коммун категории *premier (1er) cru* (*премье крю*) были закреплены от 90 до 99%, а за остальными коммунами, входящими в АОС Champagne, – от 80 до 89%. Эта система, которая называлась *échelle des crus* («ценовая лестница»), была упразднена в 2003 году. Твердые тарифы отменили, но за производителями оставили право писать на этикетке категорию коммуны.

#### Примечания

1. В отличие от Бургундии категории *grand cru* и *premier cru* в Шампани имеют не отдельные виноградники, а целые коммуны, или деревни (небольшие винодельческие районы).
2. В коммунах *гран крю* культивируются только Пино Нуар и Шардоне.
3. Крупные производители (негоцианты) редко указывают на этикетке происхождение винограда. Премиальная марка шампанского обычно подразумевает, что использован виноград лучших коммун (см. список ведущих производителей).



## КОММУНЫ КАТЕГОРИИ GRAND CRU

в областях *Montagne de Reims, Vallée de la Marne* и *Côte des Blancs*:

Ambonnay .....	Амбоннэ
Avize.....	Авиз
Aÿ .....	Ай
Beaumont-sur-Vesle .....	Бомон-сюр-Вель
Bouzy.....	Бузи
Chouilly.....	Шуйи (только для сорта Шардоне)
Cramant.....	Краман (не путать с crémant)
Louvois .....	Лувуа
Mailly-Champagne .....	Майи-Шампань
Le Mesnil-sur-Oger .....	Ле Мениль-сюр-Ожэ
Oger.....	Ожэ
Oiry.....	Уари
Puisieulx .....	Пуизье
Sillery.....	Силлерй
Tours-sur-Marne .....	Тур-сюр-Марн (только для сорта Пино Нуар)
Verzenay .....	Верзенэ
Verzy.....	Верзи



### *Коммуны категории premier cru*

(в алфавитном порядке; за каждой из них был закреплен свой процент в пределах от 90 до 99):

Avenay.....	Авенэ
Bergères-les-Vertus .....	Бержер-ле-Верту
Bezannes .....	Безан
Billy-le-Grand.....	Бийи-ле-Гран
Bisseuil.....	Бисей
Chamery .....	Шамерй
Champillon.....	Шампийон
Chigny-les-Roses .....	Шиньи-ле-Роз
Chouilly.....	Шуйи
Cormontreuil .....	Кормонтрей
Coulommès la Montagne.....	Кулом ля Монтань
Cuis .....	Кюи
Cumières .....	Кюмьер
Dizy .....	Дизи
Écuil.....	Экюей
Étrechy .....	Этреш (только для сорта Шардоне)
Grauves .....	Гров
Hautvillers.....	Овилле
Jouy-les-Reims .....	Жуй-ле-Ренс

Ludes .....	Люд
Mareuil-sur-Aÿ.....	Марей-сюр-Ай
Les Mesneux.....	Ле Менэ
Montbré.....	Монбрэ
Mutigny.....	Мюгиньй
Pargny-les-Reims.....	Парни-ле-Репс
Pierry.....	Пьерри
Rilly-la-Montagne.....	Рийи-ля-Монтань
Sacy.....	Саси
Sermiers.....	Сермье
Taissy.....	Тэсси
Tauxières.....	Токсиер
Tours-sur-Marne.....	Тур-сюр-Марн (только для сорта Шардоне)
Trépail.....	Трепай
Trois-Puits.....	Труа-Пюи
Val des Marais.....	Валь де Марэ <sup>1</sup>
Vaudemanges.....	Водеманж
Vertus.....	Вертю
Villedommange.....	Вильдоманж
Villeneuve-Renneville.....	Вильпёв-Ренневиль
Villers-Allerand.....	Виллэ-Аллеран
Villers-aux-Nœuds.....	Виллэ-о-Нэ
Villers-Marmery.....	Вилле-Мармери
Voipreux.....	Вуапрё
Vrigny.....	Вриньи



## О ЧЕМ ГОВОРЯТ ЭТИКЕТКИ ШАМПАНСКОГО

На этикетке шампанского помимо надписей, обязательных для тихих вин (апелласьон, производитель, содержание спирта, объем бутылки), указывается также тип шампанского. Прежде всего одним из перечисленных ниже терминов определяется степень его сухости или сладости:

Brut zéro,	} без дозажного ликера, т.е. почти не содержащее сахара (мспсс 3 г/л),
Brut nature,	
Non dosé,	
Sans dosage,	
Dosage zéro.	

(Для этой категории шампанского некоторые производители используют и неофициальные пометы: **Ultra brut, Brut sauvage, Brut intégral, Brut absolu, Brut de brut.**)

<sup>1</sup> Включая Coligny (Колиньи), которая до недавнего времени фигурировала в списке именно под этим названием, но недавно вошла в состав соседней коммуны Валь де Марэ.

Extra brut – очень-очень сухое (менее 6 г сахара на 1 л),

Brut – очень сухое, или брют (5–15 г сахара на 1 л),

Extra sec (extra dry) – сухое (12–20 г сахара на 1 л),

Sec (dry) – полусухое (17–35 г сахара на 1 л),

Demi-sec (semi-dry) – полусладкое (33–50 г сахара на 1 л),

Doux (sweet) – сладкое (свыше 50 г сахара на 1 л; наряду с brut zéro самый редкий тип шампанского).

### Примечания

1. В прежние времена на этикетке встречались также следующие надписи: *Cuvée anglaise*, *Goût anglais*, *Reserved for England* («в английском вкусе») – сухое или очень сухое, *Goût américain* («в американском вкусе») – полусухое-полусладкое, *Goût russe* («в русском вкусе») – сладкое.
2. Термины *sec* и *demi-sec* имеют смысл «полусухое» и «полусладкое» только применительно к шампанскому и другим игристым винам. Для тихого вина они означают соответственно «сухое» и «полусухое».
3. Довольно высокое по сравнению с сухими винами других регионов содержание сахара в брютах, которые определяются как «сухие» или «очень сухие», связано со значительным уровнем кислот в шампанском. Эти кислоты необходимо уравновесить большим количеством сахара. Вот почему иные брюты, содержащие 10 г сахара на 1 л, нередко кажутся более сухими, чем произведенные в теплых регионах тихие вина, уровень сахара в которых варьируется от 1 до 4 г. Но столь высокий уровень кислот в шампанском – необходимое условие получения свежего и ароматически богатого игристого вина. Дополнительную свежесть придает углекислый газ, который наряду с сахаром смягчает кислотность. Сказанное, возможно, объясняет, почему на этикетке французских вин почти никогда не указывают количество сахара и почему установлены такие широкие рамки по содержанию сахара в шампанском. В зависимости от того, насколько сухим или сладким кажется шампанское, производитель определяет его одним из перечисленных выше терминов. Например, на этикетке шампанского, содержащего 14 г сахара на 1 л, можно написать *brut*, а можно – *extra sec*, в зависимости от того, каким производителю кажется это вино: более сухим или менее сухим.
4. Среди знатоков копируются брюты (*brut*), экстра-брюты (*extra brut*) и ультра-брюты (*ultra brut*). Для изготовления полусладких и сладких шампанских обычно выбирают менее удачные вина, в которые добавляют больше сахара, чтобы скрыть их недостатки. Брют, как правило, делается из лучших вин. Впрочем, в последнее время качество полусладких и сладких шампанских вин заметно повысилось, поэтому было бы ошибкой считать, что они недостаточно хороши. Тем не менее брюты в целом предпочтительнее, поскольку достоинства хорошего шампанского лучше всего раскрываются при низком содержании сахара. Вот почему лучшие производители, как правило, ограничиваются минимальным дозажем. Что же касается недозированных шампанских вин (*brut zéro* и др.), их производят лишь считанные Дома. Такое вино должно быть сделано из винограда очень хорошего года (полностью зрелого) и выдержано на осадке особенно долго – в противном случае оно получится несбалансированным.



Тип шампанского, связанный с его цветом или использованными сортами винограда, обозначается так:

*Blanc de blancs* (блан де блан) – белое шампанское только из белого винограда Шардоне (в целом более сухое, минеральное и «нервное»),  
*Blanc de noirs* (блан де нуар) – белое шампанское только из красных Пино Нуара и Пино Менье либо только из Пино Нуара (в целом более мягкое и фруктовое). Вино из Пино Нуара обычно имеет вырженный золотистый оттенок,  
*Rosé* (роzé) – розовое шампанское.

Большинство шампанского производится крупными негониантскими домами, многие из которых были основаны в XVIII–XIX веках. Среди их основателей было немало выходцев из Германии (Deutz, Heidsieck, Krug, Mumm). В недалеком прошлом все шампанское производили именно негонианты, покупавшие виноград у местных крестьян. За последние десятилетия появилось огромное количество маленьких семейных хозяйств, делающих шампанское только из собственного винограда. Образовались и различные формы кооперативов. Статус производителя обозначается одной из следующих аббревиатур, которые обычно помещают в нижней или боковой части этикетки. Они напечатаны очень мелким шрифтом перед идентификационным номером производителя:

- NM (Négociant-manipulant)** – негониантская компания, которая производит шампанское из купленного винограда (хотя некоторые негонианты используют также и собственный виноград с принадлежащих им виноградников),
- RM (Récoltant-manipulant)** – производитель, обычно мелкий, делающий шампанское только из собственного винограда,
- RC (Récoltant-coopérateur)** – кооператив виноградарей, которые строят общую винодельню, где каждый член кооператива винифицирует свое вино отдельно и продает его под собственной этикеткой,
- CM (Coopérative de manipulation)** – кооператив, использующий виноград всех своих членов и продающий шампанское под собственной маркой,
- SR (Société de récoltants)** – нечто вроде кооператива виноградарей, нередко объединяющего представителей одной семьи или близких родственников,
- ND (Négociant-distributeur)** – негониант-дистрибьютор, покупающий готовое вино в бутылках и продающий его под своей этикеткой,
- MA, или BOB (Marque d'acheteur, marque auxiliaire, buyer's own brand)** – «марка покупателя», или «марка заказчика», принадлежащая не производителю, а физическому или юридическому лицу, заказавшему партию шампанского, на которой ставится его имя или, например, название его ресторана. Может быть также маркой дочернего предприятия.

Учитывая особенности производства шампанского, не следует искать на этикетке указание места розлива вина по бутылкам. Подразумевается, что означенный производитель осуществил все операции на своей винодельне. Изредка может быть указано: **Elaboré par N.** («выработано N»), что включает полный цикл производства.

Встречаются также следующие надписи:

- Cuvée** – 1) первая (лучшая) фракция сусле; 2) (неофициально) шампанское, сделанное из разных сортов винограда (красных и белого); может означать также немиллезимное шампанское либо определенную партию (например, «престижное кювэ»),
- Vintage** (англ.) – может быть на этикетке **Champagne millésimé** – т.е. шампанского одного, как правило, очень хорошего года, с указанием этого года,
- Non-vintage (NV)** (англ.) – без указания года. Эта надпись может встретиться на этикетке шампанского, сделанного из вин разных лет (**non-millésimé**, или **sans année**).

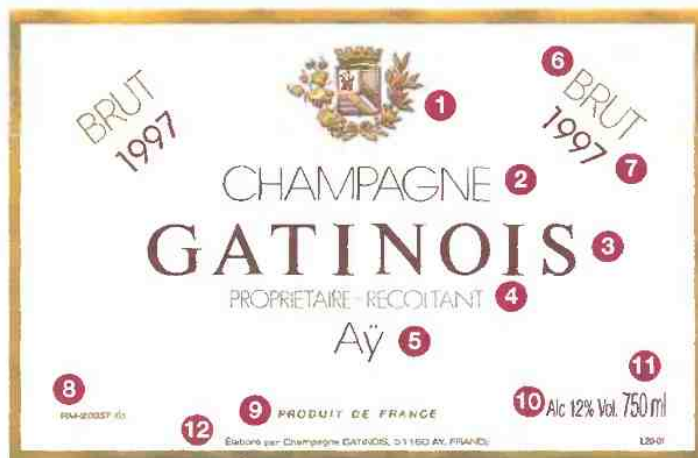
Разрешено помещать на этикетке надписи, извещающие потребителя о происхождении вина из коммуны категории **grand cru** или **premier cru** с указанием названия этой коммуны.

**Этикетка шампанского, произведенного неgociантом**



- 1 – год основания компании (факультативно); 2 – название Champagne (крупным шрифтом);  
 3 – производитель; 4 – белое шампанское из белого сорта Шардоне; 5 – миллезим (факультативно);  
 6 – указание о содержании сахара (brut); 7 – содержание спирта; 8 – выданный CIVC регистрационный номер, перед которым должна быть аббревиатура, идентифицирующая статус производителя:  
 NM – Négociant-Manipulant; 9 – объем бутылки; 10 – Elaboré par... – выработано акционерным обществом «Шампанское Дётц» (далее – юридический адрес производителя и название страны производства)

**Этикетка шампанского, произведенного маленьким семейным хозяйством, которое делает вино только из собственного винограда**



- 1 – эмблема, или герб, производителя (факультативно); 2 – название Champagne (крупным шрифтом);  
 3 – имя производителя; 4 – глава семьи Пьер Шеваль-Гатинуа дополнительно пишет на этикетке: Propriétaire-Récoltant, подчеркивая, что вино он делает только из собственного, а не из купленного винограда (propriétaire – собственник, владелец); 5 – Аи (с ударением на втором слоге) – коммуна гран крю, где выращен виноград (факультативно); 6 – указание о содержании сахара (brut); 7 – миллезим (факультативно); 8 – выданный CIVC регистрационный номер, перед которым должна быть аббревиатура, идентифицирующая статус производителя: RM – Récoltant-Manipulant; 9 – страна производитель (обязательно для вин предназначенных на экспорт); 10 – содержание спирта; 11 – объем бутылки; 12 – Elaboré par... – выработано шампанским домом «Гатинуа» (далее – юридический адрес производителя)



Названия и объемы бутылок шампанского:

quart (четвертинка)	0,187–0,250 л
demie (половинка)	0,375 л
bouteille (бутылка)	0,75 л
magnum (лат. – большая)	1,5 л
jéroboboam (жеробоам, или иеровоам)	3 л
réhoboam (реховоам, или ровоам)	4,5 л
mathusalem (матюзалём, или мафусаил)	6 л
salmanazar (салманасар)	9 л
balthazar (бальтазар, или валтасар)	12 л
nabuchodonosor (навуходоносор)	15 л

Выдержка шампанского происходит в бутылках не всех перечисленных объемов. Согласно вышедшему в марте 1998 года дополнению к правительственному указу 1936 года для получения апелласьона Champagne производитель обязан продавать вино в той же бутылке, в которой оно подвергалось второму брожению и выдержке, если ее объем составляет 0,75 или 1,5 л. С 1 января 2002 года это требование распространилось также на половинки (0,375 л) и жеробоамы (3 л). Хотя ряд производителей (Louis Roederer, Taittinger, Krug и др.) выдерживают свои вина и в 6-литровых «мафусаилах», в бутылки других объемов их можно переливать, что вредит качеству вина. Вот почему шампанское в очень больших бутылках, а также в четвертинках долго не живет. Впрочем, и те вина, которые продаются в обычных бутылках, не обладают продолжительностью жизни лучших поймаков или сотерпов. Шампанское поступает в продажу полностью готовым к употреблению и, как правило, не нуждается в дополнительной выдержке. В первую очередь это относится к немиллезимным винам. Некоторые из них могут улучшаться в течение одного года или двух лет, однако продолжительность их жизни невелика: в среднем от двух до четырех лет, хотя, разумеется, есть исключения. Как утверждают отдельные эксперты, не очень долго живут и вина типа *brut zéro*. Лучшие миллезимные брюты живут дольше – до пяти, десяти, а порой и более лет. Но и их нет нужды выдерживать так долго. Следует помнить, что жизнь шампанского, в отличие от тихого вина отсчитывается не от года сбора винограда, а от даты дегоржажа. К сожалению, так и не был принят закон, обязывающий производителей указывать на этикетке шампанского дату дегоржажа. Из-за отсутствия такой ремарки невозможно определить возраст немиллезимных шампанских вин: есть риск, что они могут быть слишком старыми и выдохшимися. Вот почему принципиально важно закупать шампанское только у солидных поставщиков. Впрочем, встречаются производители, которые добровольно указывают дату дегоржажа на некоторых или даже на всех своих винах. Самые яркие примеры – миллезимные Bollinger R.D. (*Récemment dégorgé*, или *Recently Disgorged*) и Jacquesson D.T. (*Dégorgement tardif*, или *Late Disgorged*). Bollinger R.D. (R.D. – *ресаман дэгоржэ* – недавний дегоржаж) – шампанское очень хорошего урожая, которое подвергается дегоржажу после 8–12-летней выдержки в бутылке. Это шампанское, одно из самых сложных, богатых и гармоничных, отличается полной зрелостью и вместе с тем удивительной свежестью. Выпить его рекомендуют в течение года после проведения дегоржажа, дата которого указывается на контрэтикетке. Аналогом R.D. является Jacquesson DT (*D.T.* – поздний дегоржаж), которое иногда выдерживают до 15 лет. Необычную для Шампани ремарку выбрала компания Charles Heidsieck («Шарль Айдсик»). На этикетке указывается не дата дегоржажа, а дата закладки бутылок в погреб (*mis en cave*). Бутылкой идеального объема для длительного хранения шампанского (как, впрочем, и для элитного тихого вина) считается 1,5-литровый магнум. Ряд специалистов считает, что дольше всех хранятся миллезимные шампанские вина следующих производителей: Bollinger, Alfred Gratien, Krug, Lanson, Pol Roger, Louis Roederer, Salon, а также *cuvée Dom Pérignon* компании Moët & Chandon. Владельцы Louis Roederer счи-

тают, что их белый Cristal способен доживать до 10 лет после дегоржажа, а розовый – до 15, постепенно приобретая оттенок луковой кожуры. Сотрудники фирмы Krug полагают, что их самые удачные вина обладают потенциалом выдержки 40–60 лет, с чем согласны некоторые независимые эксперты. Большинство, однако, считает, что даже лучшие шампанские вина желательно выпить до истечения пятилетнего срока после дегоржажа.

С H A M P A G N E

Special Collection **REMY** & **Blanc**

**JACQUES SELOSSE**

Chateau de Chateau, Reims, France, 1948-1985



Для очень старого шампанского типичны существенное уменьшение пузырьков углекислого газа, эволюция ароматов, более насыщенный цвет и менее интенсивный блеск. Весьма часто такое вино окисляется и приобретает «лисий» запах (см. с. 367).

Среди лучших производителей на первые места чаще всего ставят Bollinger и Krug, иногда называя второго «роллс-ройсом Шампани». Почти единодушно признано, что сразу за ними (или даже наравне с ними) идут Louis Roederer и Salon. Другие ведущие производители:

Billecart-Salmon .....	Билькар-Сальмон
Charles Heidsieck .....	Шарль Айдсик <sup>1</sup>
Deutz .....	Дётц
Gosset .....	Госсэ
Henriot .....	Анрио
Jacques Selosse .....	Жак Селос
Jacquesson & Fils .....	Жаксон и сын
Mailly Grand Cru .....	Майю Гран Крю
Pol Roger .....	Поль Рожэ

Неоднозначные оценки имеет Egly-Ouriet (Эгли-Урьé). Некоторые независимые эксперты ставят его на одно из первых мест, другие оценивают не столь высоко. Следует также учитывать, что оценки производителей иногда даются не по всей гамме вин, а только по престижным кювэ. Так, среди продукции крупнейшего шампанского дома Moët & Chandon (Моэ́т и Шандо́н) выделяют престижное кювэ Dom Pérignon (Дом Периньон).

Перечисленные ниже производители также относятся к числу лучших. Они даны во втором списке, поскольку оценки их продукции не столь единодушны. Однако немало экспертов считают их достойными фигурировать в первом списке, а отдельные вина большинства из них периодически удостоиваются первых мест (список не исчерпывающий):

Alfred Gratien .....	Альфрéd Грасьен
Beaumont des Crayères .....	Бомон де Крайёр
Bruno Paillard .....	Брюно Пайар
Cattier .....	Катьé
Delamotte .....	Деламот
De Sousa .....	Де Суза
Devaux .....	Девó

<sup>1</sup> Не путать с фирмами Piper Heidsieck и Heidsieck Monopole.

Drappier .....	Драпье
Duval-Leroy .....	Дюваль-Леруа
Edmond Barnaut .....	Эдмон Барно
François Secondé .....	Франсуа Сегондэ
Gatinois .....	Гатинуа
Guy Larmandier .....	Ги Лармандье
Herbert Beaufort .....	Эрбер Бофор
Jean Vesselle .....	Жан Вессель
Lancelot-Royer .....	Ланселот-Руайе
Lanson .....	Лансон
Larmandier-Bernier .....	Лармандье-Бернье
Laurent-Perrier .....	Лоран Перье
Nicolas Feuillate .....	Николя Фейат
Palmer .....	Пальмер
Pannier .....	Панье
Joseph Perrier .....	Жозеф Перье
Paul Bara .....	Поль Бара
Perrier-Jouët .....	Перье-Жуэ(т)
Philipponat .....	Филиппона
Pierre Gimonnet .....	Пьер Жимонне
Pierre Moncuit .....	Пьер Монкую
Pommery .....	Поммеру
Rene Geoffroy .....	Рене Жофруа
Ruinart .....	Рюинар
Tarlant .....	Тарлан
Taittinger .....	Тегенже
Vilmart .....	Вильмар
Veuve Clicquot-Ponsardin .....	Вдова Клико - Понсарден

(особенно по розовым винам)

Помимо неофициальных рейтингов, которые присваиваются независимыми международными экспертами и журналистами, есть и вполне объективный способ выяснить класс производителя. Лучшие виноделы отбирают виноград из коммун гран крю и премье крю для всех своих вин, а не только для престижных кювэ, используют исключительно первую фракцию сусла и выдерживают шампанское дольше установленного законом минимального срока.

Большинство производителей Шампани делают гамму вин разных типов и классов. Лучшее вино каждого производителя обычно неофициально именуется *cuvée de prestige* («престижное кювэ»). Его могут определять и как *cuvée de luxe* (примерно то же значение). Формулировка *cuvée spéciale* («особая партия») менее точна и нередко относится к более простым шампанским винам. Все престижные кювэ – брюты, экстра-брюты и ультра-брюты, и почти все они – миллезимные.





Среди лучших фигурируют следующие престижные кювэ (список не исчерпывающий):

Billecart-Salmon. Blanc de Blancs millésimé .....	Билькар-Сальмон. Блан де блан миллезимэ
Billecart-Salmon. Cuvée Elisabeth Salmon Rosé .....	Кювэ Элизабет Сальмон (розовое)
Billecart-Salmon. Cuvée Nicolas-François Billecart .....	Кювэ Николя-Франсуа Билькар
Bollinger R.D. (Récemment dégorgé) .....	Болленже Р.Д. (Недавний дегоржаж)
Bollinger. Grande Année .....	Болленже. Гранд Анэ (белое и розовое)
Bollinger. Vieilles Vignes Françaises <sup>1</sup> .....	Болленже. Вьей Винь Франсез (белое и розовое)
Bruno Paillard. Nec Plus Ultra (NPU).....	Брюно Пайяр. «Лучшее из лучших» (лаг.)
Cattier. Clos du Moulin .....	Катье. Кло дю Мулен
Charles Heidsieck. Blanc des Millénaires .....	Шарль Айдсик. Блан де Милленэр
De Sousa. Cuvée des Caudalies .....	Де Суза. Кюве де Кодалі
De Venoge. Champagne des Princes.....	Де Венож. Шампань де Прэнс
Deutz. Cuvée William Deutz .....	Дётц (Дойтц). Кюве Уильям Дётц (белое и розовое)
Deutz. Amour de Deutz .....	Дётц. Амур де Дётц
Gosset. Célébris .....	Госсэ. Селебрис
Henriot. Cuvée des Enchanteleurs.....	Анрио. Кювэ дез Аншантелёр
Jacques Selosse. Substance .....	Жак Селос. Субстанс (Субстанция)
Jacquesson et Fils. D.T. (Dégorgement tardif) .....	Жаксон и сын. Д.Т. (Поздний дегоржаж)
Krug.....	Круг (вся гамма вин)
Lanson. Noble Cuvée .....	Лансон. Нобль кювэ
Laurent-Perrier. Cuvée Grand Siècle.....	Лорап-Перье. Кювэ Гран Сьекль (Великий век)
Louis Roederer. Cristal <sup>2</sup> .....	Луи Редерер. Кристаль (белое и розовое)
Mailly Grand cru. Cuvée des Echansons.....	Майи Гран криу. Кювэ дез Эшансон
Moët & Chandon. Dom Pérignon.....	Мозт и Шандон. Дом Периньон (белое и розовое)
Mumm. René Lalou .....	Мумм. Рене Лалю
Nicolas Feuillatte. Cuvée Palmes d'Or .....	Николя Фейят. Кювэ Пальм д'Ор (Золотая пальмовая ветвь)
Perrier-Jouët. Belle Epoque .....	Перье-Жуэ/т/. Бель Эпок
Philipponnat. Clos des Goisses .....	Филиппонна. Кло де Гуас
Pol Roger. Cuvée Sir Winston Churchill .....	Поль Роже. Кювэ сэр Уинстон Черчилль
Pommery. Cuvée Louise.....	Поммери. Кювэ Луиз
Ruinart. Dom Ruinart Blanc de Blancs, .....	Рюинар. Дом Рюинар Блан де Блан
Dom Ruinart Rosé.....	Дом Рюинар Розэ
Salon. Cuvée S.....	Салон. Кюве С
Taittinger. Comtes de Champagne .....	Теттенжэ. «Графы Шампанские» (белое и розовое)
Tarlant. 3-е Millénaire.....	Тарлан. Третье тысячелетие
Veuve Clicquot-Ponsardin. La Grande Dame .....	Вёв Клико-Понсарден. Ля Гранд Дам
Vilmart. Cœur de Cuvée .....	Вильмар. Кёр де Кювэ (центральный погон первой фракции суслу)
Vilmart. Grand Cellier d'Or.....	Вильмар. Гран Селье д'Ор

<sup>1</sup> Происходит с неприжитых лоз.

<sup>2</sup> Cristal (франц.) - хрусталь. В 1876 году царь Александр II заказал фирме Louis Roederer особое шампанское в хрустальных бутылках. С тех пор «Кристаль» поставлялся только членам царской семьи. В честь своего лучшего клиента Луи Редерер установил в долине принадлежащего ему особняка в Реймсе бюст Александра II. После 1917 года вино появилось в свободной продаже. Каждая бутылка запечатана в целлофан и упакована в коробку, на которой иногда имеется надпись: «Поставщик Двора Его Императорского Величества». Справедливости ради надо сказать, что Александр II и его потомки в соответствии с русскими вкусами того времени предпочитали сладкое вино. Сегодня «Кристаль» - это бренд, и можно с полной уверенностью сказать, что он лучше того, который пили в семье Романовых.

Пора подвести итог. Несмотря на один апелласьон, шампанские вина относятся к нескольким основным типам. Они различаются по следующим показателям:

- содержанию сахара (т.е. по степени сухости или сладости);
- происхождению винограда (из обычных или классифицированных коммун; из разных районов Шампани либо только из одной коммуны или даже с одного виноградника – *топости*);
- сортам винограда (произведенные из всех трех сортов с преобладанием того или иного; произведенные только из белого Шардоне (*blancs de blancs*) либо только из одного или из обоих красных сортов (*blanc de noirs*), что, естественно, отражается на их стиле);
- наличию в ассамбляже вин одного или нескольких урожаев (миллезимные и немиллезимные);
- цвету (белые и розовые, отличающиеся друг от друга не только визуально, но и по другим органолептическим показателям);
- характеру винификации (использование дубовых бочек или нейтральных емкостей);
- классам (от простых «базовых» брютов до престижных кювэ).

Хранить шампанское следует так же, как тихое вино: в темноте в горизонтальном положении при температуре 11–12°C (подробнее см. главу «Правила хранения вина»).

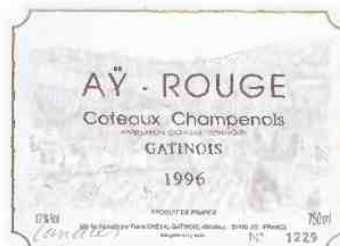
О сервировке шампанского, его дегустации и сочетании с различными блюдами см. соответствующие главы.



В Шампани есть два апелласьона для тихих вин.

1. **Coteaux Champenois** (Котэ Шампенуá) – красное, белое, розовое.

Сорта винограда: Пино Нуар, Пино Менье и Шардоне. Средняя урожайность составляет 10 400 кг с 1 га. Допустимый максимум – 13 000 кг. К АОС Coteaux Champenois может быть добавлено название коммуны, где выращен виноград, если он на 100% происходит только с ее территории. Лучшей коммуной многие эксперты считают Бузи гран крю, где производят красное Bouzy Rouge (Бузи Руж) из Пино Нуара. Хорошие оценки имеет также вино коммуны Ли (Ау) гран крю. В целом отмечают не очень хорошее соотношение цены и качества котэ шампенуа, хотя отдельные производители делают вина высокого класса.



Среди лучших виноделов: Поль Барá (Paul Bara), Болленже (Bollinger), Эрбér Бофóр (Herbert Beaufort), Лармандье-Бернье (Larmandier-Bernier).

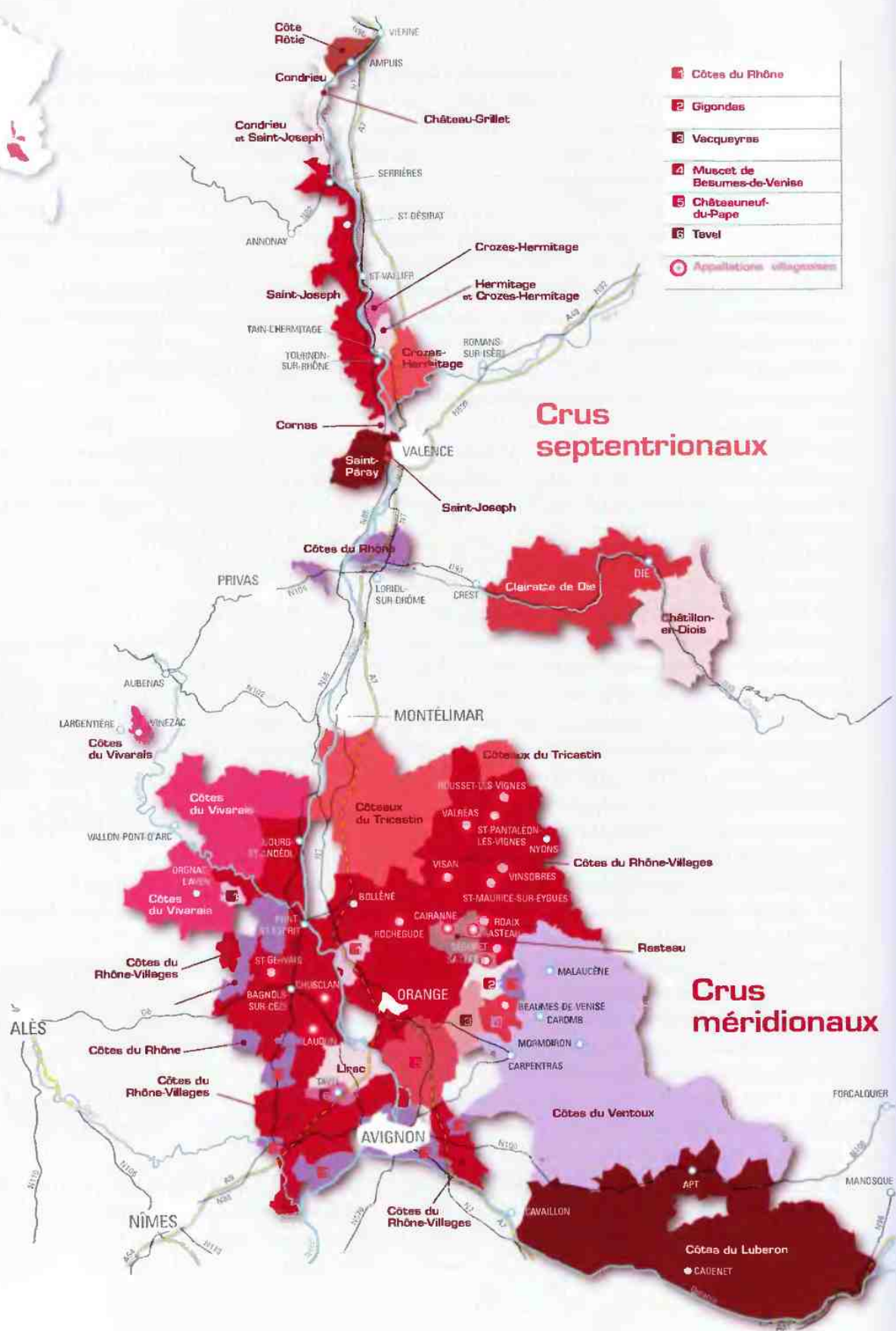
2. **Rosé des Riceys** (Розэ де Рисэ) – розовое, только из сорта Пино Нуар.

Минимальное содержание сахара в сусле – 170 г, максимально допустимая урожайность – та же, что и для шампанского. Из 160 кг винограда разрешено получать не более 105 л сусла. Это вино, которое делают не каждый год, происходит только из коммуны Рисэ (Riceys), объединяющей территорию трех деревень общей площадью около 300 га. Винификация должна производиться на территории апелласьона. Розэ де рисэ характеризуют как одно из лучших розовых вин, но, поскольку оно редкое и происходит из престижного региона, цены на него весьма высоки. По утверждению отдельных источников, некоторые розэ де рисэ способны прожить несколько лет. Среди лучших производителей чаще всего упоминают Александра Боннэ (Alexandre Bonnet).





- 1 Côtes du Rhône
- 2 Gigondas
- 3 Vacqueyras
- 4 Muscat de Beaugues-de-Venise
- 5 Château-neuf-du-Pape
- 6 Tavel
- Appellations villageoises



## Crus septentrionaux

## Crus méridionaux

---

# ДОЛИНА РОНЫ VALLÉE DU RHÔNE

В

иноделие в Долине Роны<sup>1</sup> началось предположительно в IV–III веках до н. э. благодаря древним грекам. В первые века нашей эры местные вина уже были известны в Риме. Их экспортировали даже в Британию. После

крушения империи потребовалось несколько столетий для восстановления виноградников. Но когда продукция ронских виноделов стала завоевывать популярность, это вызвало недовольство их северных соседей. В XIV–XVI веках бургундцы ввели запрет на транспортировку ронских вин через свою территорию, объявив их «недопустимо скверными». В регионе наступил затяжной кризис. Когда блокада закончилась, вина Роны частично отвоевали утраченные позиции. Об их успехе свидетельствуют факты многочисленных подделок. Для того чтобы положить конец этому мошенничеству, в 1737 году вышел королевский указ, повелевавший выжигать на бочках ронских вин аббревиатуру C.D.R. (Côtes du Rhône). Но длительное пребывание в тени не могло не сказаться на состоянии виноделия. Вплоть до совсем недавнего времени Долина Роны заметно отставала от Бордо и Бургундии. Первые признаки качественного подъема появились в 20-е годы XX века, стабильный прогресс начался со второй половины 60-х годов, однако настоящий рывок произошел лишь на рубеже 80–90-х годов XX века. Сегодня этот древний винодельческий регион переживает второе рождение, качество вин постоянно улучшается, интерес к ним растет во всем мире. Долина Роны почти полностью оправилась от потрясений прошлого и выдвинулась в число лучших винодельческих регионов мира.

В Долине Роны производят все традиционные типы вин: красные, розовые, белые сухие, белые натурально сладкие (из заизюмленного и ботритизированного винограда), игристые, крепленые. Наиболее интересны натуральные красные и белые вина, лучшие образцы которых отличаются не только высочайшим качеством, но и ярко выраженным терруарным характером. Сравнивать их с бордоскими, бургундскими или какими бы то ни было другими винами бессмысленно.

---

<sup>1</sup> Иногда этот регион называют Côtes du Rhône. Обращаем внимание читателя на то, что апелласьона Vallée du Rhône не существует.

Четкого разграничения виноградников, как в Бургундии, в большинстве ронских районов пока нет. Многие вина делают из винограда, собранного на разных участках. Это называют «выборочным сбором» (*sélection parcellaire*).

Долина Роны делится на Северную и Южную. По сути, каждая из этих частей представляет собой два разных винодельческих региона, так как характер подстилающего пласта, рельеф местности и климатические условия в них совершенно разные. Объединены в один они были по чисто административным причинам. Общая площадь под лозой – 80 тыс. га. Это второй в мире после Бордо регион по количеству производимых элитных вин.

Северная Рона представляет собой узкую полосу виноградников по обоим берегам реки. Здесь царит полуконтинентальный климат, характеризующийся сравнительно холодной зимой, теплой весной и умеренно жарким летом. Норма осадков средняя. Для подстилающего пласта типично преобладание гранитного щебня. Верхний слой – известняк, кремнезем, сланцы, песчаники. Виноградники расположены на склонах, крутизна которых на некоторых участках достигает 60°. Лозу культивируют на террасах. Это одна из самых стабильных областей по качеству производимых вин.

Климат Южной Роны близок к средиземноморскому. Здесь очень жарко, порой засушливо. Засуха нередко сменяется сильнейшими ливнями. Периодически дует мистраль – сухой и холодный северный ветер. В коренных выходах преобладают глина, песок, известняк, мергель. Во многих местах земля полностью покрыта галечниками, оставшимися после отступления ледников. Камни обеспечивают хороший дренаж, нагреваются за день и долго удерживают солнечное тепло в ночное время. Рельеф местности более равнинный, чем в Северной Роне. Из-за жары виноград набирает значительное количество сахара, поэтому для вин типично высокое содержание спирта. В отличие от Северной Роны почти все вина производят путем ассамблирования. Качество вин чрезвычайно пестрое. Юг в меньшей степени, чем Север, преодолел последствия кризиса и еще находится в процессе трансформации, однако происходящие изменения обещают многое. Все большее число виноделов может позволить себе покупку современного оборудования и дубовых бочек. Качество южноронских вин повышается год от года, хотя процесс этот затрагивает не все районы в равной степени и множество вин пока оставляют желать лучшего.

## СОРТА ВИНОГРАДА

Сорта винограда распределяются следующим образом. Для Северной Роны: красный Сира́ (*Syrah*), белые Марса́н (*Marsanne*), Руса́н (*Roussanne*) и Вионье́ (*Viognier*). Для красных и розовых вин южной Роны главным обычно служит Черный Грена́ш (*Grenache Noir*), но используются также Сира, Мурвэ́др (*Mourvèdre*), Сенсо́ (*Cinsaut*, или *Cinsault*), Ку́нуаз (*Counoise*), Черный Те́ррэ́ (*Terret Noir*), Вакарэ́з (*Vaccarèse*), Мюскардэ́н (*Muscardin*), Черный Пикпу́ль (*Picpoul Noir*), Черный Каринья́н (*Carignan Noir*), Камарэ́з (*Camarèse*). Из белых сортов Южной Роны помимо Марсана, Русана и Вионье культивируются также Клерэ́т (*Clairette*), Белый Грена́ш (*Grenache Blanc*), Бурбуле́нк (*Bourboulenc*), Пикардáн (*Picardan*), Юни́ Блан (*Ugni Blanc*), Серый Грена́ш (*Grenache Gris*), Белый Пикпуль (*Picpoul Blanc*). Для отдельных апелласьонов разрешены такие редкие для Роны сорта, как Макабэ́ (*Macabeu*), Верменти́но (*Vermentino*), Калито́р (*Calitor*) и Мускат с маленькими ягодами (*Muscat à petits grains*).

«Родословная» многих сортов остается неясной. Так, есть три гипотезы о происхождении знаменитого винограда Сира: из Персии (Шираз), откуда он якобы был завезен древними греками, из Сиракуз на Сицилии (через посредничество римлян) и, наконец, автохтонное. Последняя гипотеза сегодня признана самой убедительной. Автохтоном считается Марсан. Вионье, как утверждают отдельные специалисты (с которыми согласны не все), попал в эти края из Далмации две тысячи лет назад. Родина винограда Гренаш – скорее всего Испания, где он известен как Гарнача (*Garnacha*). Из Испании же в Долину Роны и другие южные регионы Франции пришли Кариньян и Мурвэдр. Родина Сенсо – возможно, Лангедок.

Юни Блан хорошо известен любителям коньяка и арманьяка. Белые вина из него служат прекрасным «сырьем» для получения высококачественного спирта, но сами по себе они малоинтересны, поэтому их обычно используют в ассамбляже с винами из других сортов. В своей родной Италии он называется Треббиано, в регионе Коньяк его часто именуют Шарантским Сент-Эмилионом.

Мускат, как считается, был выведен древними греками, хотя есть версия, что его родина – Древний Восток. На юге Франции из него производят сладкие крепленые вина, которые имеют вводящее в заблуждение название *vins doux naturels* (см. главу «Крепленые вина и мистели»).

Лучшие сорта: Сира, Черный Гренаш и Мурведр – для красных вин; Вионье, Марсан и Русан – для белых. В Северной Роне идеальный терруар для Сиры, Вионье, Марсана и Русана, в Южной – для Черного Гренаша, где он является основным для красных и розовых вин. Остальные красные сорта обычно используют в качестве вспомогательных. Белые сорта в Южной Роне не дают, за отдельными исключениями, таких замечательных результатов, как красные. Основой белых вин, как правило, служат Клерет, Белый Гренаш и Бурбуленк. Из них получают оригинальные, но в целом довольно легкие и не предназначенные для выдержки в погребе вина. Впрочем, в последние годы ряд производителей стал уделять больше внимания белым винам, отдельные образцы которых вполне можно определить как элитные.

Некоторые красные вина Роны могут быть сделаны с использованием также и белых сортов винограда. Эту старую традицию объясняют необходимостью смягчить шероховатости, которые нередко присущи таким сортам, как Сира и Гренаш. Хотя эта практика не запрещена, многие виноделы к ней не прибегают.

Количество выдающихся производителей исчисляется десятками. Среди них есть как неогрантированные дома (M. Chapoutier, Delas Frères, F. Guigal, Paul Jaboulet-Ainé, Tardieu-Laurent, Vidal-Fleury), так и небольшие семейные хозяйства (Château de Beaucastel, J.-L. Chave, Y. Cuilleron, Château Rayas, M. Sorrel и многие другие). Значительная часть вин производится кооперативами.

Иерархия апелласьонов: региональный, субрегиональный и так называемые *крю* (*cru*). Последний термин в Долине Роны применяют не к виноградникам, как в Бордо, Бургундии и Эльзасе, а к небольшим винодельческим районам. Некоторые из них бордосцы и бургундцы определили бы как коммунальные, но виноделы Роны это понятие не используют. Впрочем, суть дела не в терминологии.

Классифицированных виноградников в Долине Роны нет. Это связано не с отсутствием выдающихся терруаров, а с нежеланием местных виноделов согласиться на введение «табели о рангах». Неофициально же некоторые винные критики (в первую очередь британские) определяют тот или иной терруар как *grand cru*.



Гренаш



Сира



Марсан



Русан



Вионье

Огромное количество красных, розовых и белых вин имеет региональный апелласьон:

**Côtes du Rhône (Кот дю Рон).** Основой красных и розовых вин служат Гренаш (не менее 40%), Сира и Мурведр. Для белых используют преимущественно Белый Гренаш, Клерет, Марсан, Русан, Бурбуленк и Вионье. Всего разрешен 21 сорт винограда. Потолок урожайности – 60 гл/га. Некоторые территории Южной Роны не имеют другого апелласьона, кроме регионального (см. карту). Среди производителей есть и негодантские компании, и кооперативы, и винодельческие поместья. Подавляющее большинство вин не отличается высоким классом. Они предназначены для быстрого потребления с простой пищей. Их иногда называют «винами для супермаркета». Но встречаются и замечательные образцы – главным образом среди красных вин.

Субрегиональный АОС **Côtes du Rhône-Villages (Кот дю Рон-Виллэж)** охватывает территорию 95 коммун в Южной Роне общей площадью 8000 га. Здесь производятся красные, розовые и белые вина. Название одного из 18 районов, входящих в этот АОС, может фигурировать на этикетке, если виноград происходит исключительно с указанной территории (звездочками отмечены районы, в целом имеющие более высокий неофициальный рейтинг):

Cairanne*	Кера́н
Chusclan*	Шюскла́н
Laudun*	Лода́н
Massif d'Uchaux	Масси́ф д'Юшо́
Plan de Dieu	План де Дьё
Puymeras	Пюимера́с
Rasteau	Расто́
Roaix	Роа́
Rochebude	Рошгю́д
Rousset les Vignes	Руссе́ ле Випь
Sablet	Сабле́
Saint-Gervais	Сен-Жервэ́
Saint-Maurice	Сен-Мори́с
Saint-Pantaléon-les-Vignes	Сен-Панталео́н-ле-Винь
Séguret	Сегюре́
Signargues	Синьярг
Valréas	Вальреа́с
Visan	Виза́н

Весьма вероятно, что некоторые из этих коммун в скором времени получат собственный апелласьон, как это произошло с Vacqueyras, Vinsobres и Beaumes-de-Venise (см. ниже).

Требования к производителям красных и розовых вин АОС **Côtes du Rhône-Villages** таковы. Черный Гренаш должен занимать на виноградниках каждого производителя не менее 50% площади, Сира и Мурведр (вместе или по отдельности) – не менее 20%. Потолок урожайности 50 гл/га (в исключительных случаях 55 гл/га) – для вин без указания на этикетке названия одного из перечисленных выше районов, и 45 гл/га – для вин с указанием такового. Нормы минимального содержания сахара в сусле заметно выше, чем для северных районов: 196 г/л (для белых и розовых вин) и 207 г/л (для красных вин). Для производителей, желающих указывать на этикетке название района, входящего в АОС **Côtes du Rhône-Villages**, существует дополнительное требование по минимальному содержанию сахара в сусле красных сортов Гренаш, Кариньян, Сенсо, Куруз, Мюскарден, Камарез, Вакарез, Пикпуль, Террэ Нуар: 216 г/л.

Среди ведущих производителей вин регионального и субрегионального апелласьонов (перечень, разумеется, неполный):

M. Chapoutier .....	М. Шапутье
Coudoulet de Beaucastel .....	Кудуле де Бокастель
Château de Fonsalette .....	Шато де Фонсалет
Domaine Gramignon .....	Домэн Граменон
E. Guigal .....	Гигаль
Paul Jaboulet-Ainé .....	Поль Жабуле-старший
Domaine La Rémejeanne .....	Домэн Ля Ремежан
Tardieu-Laurent .....	Тардьес-Лоран

Лучшие АОС Долины Роны (в алфавитном порядке): Château-Grillet, Châteauneuf-du-Pape, Condrieu, Côte Rôtie, Hermitage.

Север и Юг Роны так различны, что обычно их описывают по отдельности.



## СЕВЕРНАЯ РОНА

Сира – единственный разрешенный красный сорт Северной Роны – способен давать выдающиеся вина: мощные, яркие и богатые. Для них характерны очень насыщенный цвет, высокое содержание танинов и большой потенциал выдержки. В ароматах преобладают черные ягоды, фиалки, пряности (особенно черный перец), кожа, трюфели, графит, бальзамические, древесные и эмпириематические тона (вар, гудрон). Вионье позволяет получить мягкие и жирные вина с очень яркими фруктово-цветочными ароматами. Два других сорта – Марсан и Русан – обычно используются вместе. Первый обеспечивает вину структуру, второй – благородство, изысканность и ароматичность. Ассамбляж позволяет хорошему виноделу создавать очень сложные, богатые и долгоживущие вина. Некоторые эксперты, правда, утверждают, что использование Марсана связано также и с трудностями культивирования Русана.

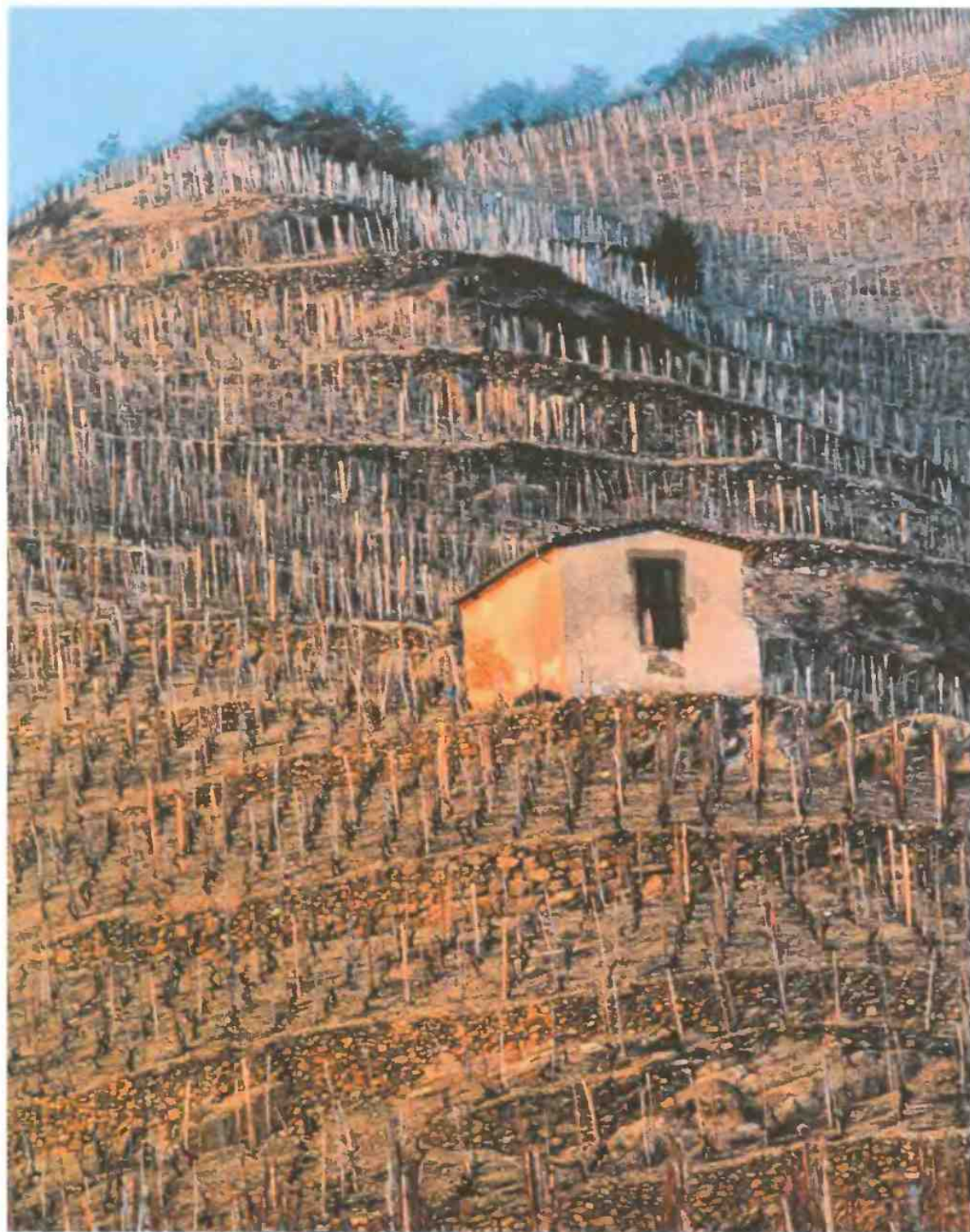
Поскольку многие, даже маленькие, производители Северной Роны делают вина нескольких апелласьонов, автор во избежание повторов дает их общий список в конце раздела «Северная Рона».

Ниже приведены апелласьоны Северной Роны (в алфавитном порядке).

Condrieu (Кондрийе). Площадь 130 га. Белые сухие вина, немного натурально сладких (из винограда позднего сбора, иногда ботритизированного). Единственный разрешенный сорт – Вионье. Потолок урожайности – 37 гл/га – может быть поднят максимум на 10%. Минимальное содержание сахара в сусле – 170 г/л. Вина мягкие, округлые, умеренно жирные и, несмотря на невысокую кислотность, свежие и очень ароматные (персик, абрикос, абрикосовые косточки, мед, сливки, боярышник, липовый цвет). Пить их надо молодыми, живут они в среднем два–четыре года. Натурально сладкие кондрийе производятся единичными виноделами, в частности E. Giga (Гигаль) – Luminescence и Cuilleron (Кюйерон) – Les Auguets, содержащее 100 г остаточного сахара на 1 л. E. Guigal, кроме того, производит две партии сухих кондрийе: обычное и сделанное из винограда выборочного сбора La Doriane (Ля Дорьян).







*Крутизна некоторых виноградников Северной Роны достигает 60°*

**Château-Grillet (Шато Грийе).** Площадь 3,5 га. Белое сухое вино из сорта Вионье. Этот виноградник – один из двух за пределами Кот д’Ор, имеющий собственный апелласьон<sup>1</sup> – с 1830 года принадлежит семье Neyret-Gachet (Нерэ-Гаше). Нормы урожайности и минимального содержания сахара в сусле – такие же, как и для АОС Condrieu. Несмотря на «родственные узы» с кондрийе, шато-грийе заметно от него отличается. Уникальный терруар на крутом южном склоне, который сравнивают с амфитеатром, и длительная (примерно полтора года) выдержка в дубовых бочках позволяют получить более сложное и долгоживущее вино. В отличие от кондрийе шато-грийе требует времени для достижения апогея. Жить оно может 8–20 лет. Стиль и качество шато-грийе сильно варьируются в зависимости от миллезима.



**Hermitage, или – реже – Ermitage (Эрмитаж).** Площадь 135 га. Свое название («Скит», или «Пустынь») этот район получил в память о рыцаре Гаспаре де Стеримбёре, который в 1224 году участвовал в крестовом походе против альбигойской ереси, а впоследствии решил стать отшельником (ermite). Бывший крестоносец поселился на берегу Роны, построил там часовню и занялся виноделием. После его смерти район и нарекли Ermitage (позднее стали писать: Hermitage). В честь рыцаря, ставшего отшельником и виноделом, известный негодичантский дом Paul Jaboulet Ainé (Поль Жабулé-старший) назвал свой знаменитый белый эрмитаж Chevalier de Stérimberg.

В первой половине XIX века некоторые бордоские негодичанты закупали красивые эрмитажи для «укрепления» своих вин. В связи с такой практикой даже появился глагол «обэрмитажить» (hermitager).

Под АОС Hermitage, или Ermitage, производят красные, белые сухие и белые натурально сладкие (десертные) вина. Сорты винограда: Сира, Русан и Марсан. Для красных вин допускается добавление до 15% белых. Многие производители используют только Сира. Потолок урожайности – 40 гл/га – в исключительных случаях может быть повышен на 15%.

Эрмитаж – один из лучших и самых престижных винодельческих районов мира. Красные и белые эрмитажи от ведущих производителей ставят в один ряд с величайшими винами. Классический зрелый красный эрмитаж отличается прекрасной структурой, мощью, большой сложностью, высоким содержанием танинов, густотой, жирностью, гармоничностью, изысканностью и очень богатым букетом, для которого типичны ароматы зрелых ягод (особенно сливы), специй (в частности, черного перца и прованских трав), трюфелей, кожи, графита, вара, гудрона, ценных пород древесины и бальзамических смол. Эрмитажи хороших миллезимов от лидирующих производителей созревают долго: от 7 до 25 лет. Недозрелые вина могут отличаться резкостью и терпкостью. Многие знатоки определяют красный эрмитаж как «мужское» вино.

Белый эрмитаж, который, как правило, бывает сухим, производится из сортов Марсан и Русан. Типичное вино характеризуется как сложное, хорошо сбалансированное, жирное, с тонами ириса, свежего сена, миндаля, фундука, абрикоса,



<sup>1</sup> Второй – Coulée de Serrant – находится в Долине Луары.



необжаренных кофейных зерен. Потенциал его выдержки – до 20–25 лет. Отдельные образцы способны достичь 40-летнего возраста. Это не только одно из лучших белых вин мира, но и одно из самых загадочных. Сухой белый эрмитаж проходит три основные фазы развития в бутылке. Первая фаза – молодость, когда вино можно с удовольствием пить. Затем наступает латентный период: оно на несколько лет закрывается и может быть довольно невыразительным. В третьей фазе белый эрмитаж преобразуется, демонстрируя особое богатство и выраженные хересные тона.

Явление, не типичное для Долины Роны: в АОС Hermitage есть немало официально признанных виноградников. Лучшими считаются:

Les Beaumes .....	Ле Бом
Les Bessards .....	Ле Бессар
Chante Alouette .....	Шант Алуэт
La Chapelle .....	Ля Шапель
Les Diognières .....	Ле Дионьер
Le Gréal .....	Ле Греаль
Les Greffieux .....	Ле Греффье
L'Hermit .....	Л'Эрмит
Le Méal .....	Ле Меаль
Les Murets .....	Ле Мюрэ
Préléat .....	Прелеа
Les Rocoules .....	Ле Рокюль

Впрочем многие вина происходят с разных виноградников, поскольку в Долине Роны широко распространено мнение, что такого рода ассамблирование может дать лучший результат.

Раз в несколько лет некоторые производители (Chave, Chapoutier, Guigal, Jean-Louis Girard) делают белый десертный эрмитаж: Hermitage vin de paille (вэн де пай). Это чрезвычайно редкое и дорогое вино получают из заизюмленного винограда. Максимально допустимая урожайность – 15 гл/га. Прессование осуществляется не ранее чем через 45 дней после сбора урожая. Минимальное содержание сахара в сусле на момент прессования винограда – 325 г/л, содержание спирта в вине – не менее 14,5%. Шапталлизация запрещена. Выдержка – не менее 18 месяцев. Указание на этикетке года сбора винограда обязательно. Некоторые вэн де пай способны прожить до ста и более лет.



Crozes-Hermitage (Кроз-Эрмитаж). Площадь 1400 га. Красные и белые вина. Сорты винограда – те же, что и для АОС Hermitage, но требования к урожайности менее строгие (45 гл/га). Вина очень похожи на эрмитажи, но несколько легче и проще. Считается, что выпить их лучше в течение пяти лет после сбора винограда. У лучших производителей вина получаются более сложными и долгоживущими.

Cornas (Корнас). Площадь 110 га. Красные вина исключительно из сорта Сира. Имеют очень высокое содержание танинов и определяются как «дииковатые». Но эта «дикость» – скорее достоинство, чем недостаток. Впрочем, все зависит от производителя. У одних вино получается грубым, у других – вполне сбалансированным. Лучшие образцы требуют четырех-пятилетней выдержки в бутылке.

**Côte Rôtie (Кот Ротю).** Площадь 230 га. Один из лучших апелласьонов для красных вин. Разрешенные сорта: Сира, который в этом районе именуется Серун (Sérine), и белый Вионье. Средний потолок урожайности – 40 гл/га. Доля Сиры в ассамбляже должна составлять не менее 80%. Вина определяются как мощные, но при этом женственные и элегантные. В букете – малина, пьяная вишня, фиалки, смола, пряности, пионы, трюфели, черный перец. Особенно типичен запах черных оливок. Центральная и дуплая часть этого АОС состоит из двух районов: Côte Brune (Кот Брюн) и Côte Blonde (Кот Блонд). Если вино происходит только из одного района, производитель вправе указать это на этикетке. Хотя в целом для Кот Роти типичны гранит и сланцы, Кот Блонд («Светлый склон») отличается более светлой и легкой почвой со значительным содержанием песка, поэтому вина получаются более легкими, чем вина Кот Брюн («Темного склона»), где преобладает глина. Для многих кот роти используют виноград из обоих районов. Тогда на этикетке пишут: *Côte Brune et Côte Blonde* или просто: *Brune et Blonde*. Лучшие вина созревают долго, хотя в целом меньше времени, чем эрмитажи, причем вина Кот Блонд созревают быстрее (через пять-шесть лет), чем вина Кот Брюн (до восьми лет и более).

Особое место занимают три вина от E. Guigal: La Landonne (Ля Ландон), которое происходит с территории одноименного виноградника и считается самым мощным, La Mouline (Ля Мулин) – выборочный сбор из Кот Блонд и La Turque (Ля Тюрк) – выборочный сбор из Кот Брюн. Виноград происходит с участков, где растут старые лозы и практикуется низкая урожайность. Все три вина относятся к числу самых редких, самых дорогих и самых престижных в мире. Ягоды собирают в стадии физиологической зрелости и проводят их тщательную выбраковку. Мацерация продолжается не менее четырех недель. Вина выдерживают три с половиной года в новых маленьких дубовых бочках. Ежегодно производится от 400 до 700 ящиков (по 12 бутылок). Потенциал этих вин – от двух до четырех десятилетий. Наряду с ними E. Guigal выпускает и обычное кот роти, более доступное по цене.

**Saint-Joseph (Сен-Жозеф).** Площадь 1000 га. Красные вина, немного белых. При производстве красных вин разрешено использовать до 10% белых сортов Марсан и Русан. Красные вина характеризуются как элегантные, средней насыщенности. В среднем живут до пяти лет. В букете: малина, черная смородина, черный перец. Белые сен-жозефы похожи на белые эрмитажи, но пить их надо молодыми.

Отмечают хорошее соотношение цены и качества вин этого АОС.

**Saint-Péray (Сен-Перэ).** Площадь 70 га. Белые сухие вина. Сорта винограда: Русан (именуемый в этом районе Руссэт) и Марсан. Относительно прохладный микроклимат способствует увеличению кислотности в винограде, поэтому в Сен-Перэ производят больше игристых вин, чем тихих (см. ниже).

**Saint-Péray moussoux (Сен-Перэ Муссэ).** Белые игристые вина, производимые по традиционному (шампанскому) методу в пределах АОС Saint-Péray из тех же сортов винограда. По мнению некоторых экспертов, – одни из лучших французских игристых вин. Объемы производства незначительны.



Среди лучших производителей вин Северной Роны (звездочками отмечены производители, которых некоторые эксперты считают особо выдающимися; список не исчерпывающий):

Alain Graillot	Ален Грайот
Alain Voge	Ален Вож
André Perret	Андре Перре
Auguste Clape	Огюст Клап
Bernard Gripa	Бернар Грипа
Clusel-Roch*	Клюзель-Рош
Delas Frères	Делас Фрэр (Братья Делас)
Domaine Belle	Домэн Бель
Domaine Bonnefond	Домэн Бонфон
Domaine Courbis	Домэн Курбис
Domaine du Colombier	Домэн дю Коломбье
Domaine Jamet	Домэн Жаме
E.Guigal*	Гигаль
Ferraton Père et Fils	Фератон Пэр э Фис (Отец и сын Фератоны)
François Villard*	Франсуа Виллар
Georges Vernay*	Жорж Верне
Jean-Louis Chave*	Жан-Луи Шав
Jean-Louis Grippat	Жан-Луи Гриппат
Jean-Luc Colombo*	Жан-Люк Коломбо
Jean-Michel Gerin	Жан-Мишель Жерен
M. Chapoutier*	М. Шапутье
Marc Sorrel*	Марк Сорель
Noël Verset*	Нозель Версе
Pierre et Jérôme Coursodon	Пьер и Жером Курсодон
Pierre Gaillard	Пьер Гайар
Paul Jaboulet Aîné	Поль Жабуле Эне (Поль Жабуле-старший)
René Rostaing*	Рене Ростан
Thierry Allemand*	Тьерри Альман
Vidal-Fleury	Видаль-Флеру
Yves Cuilleron*	Ив Кюийерон



## ЮЖНАЯ РОНА

Основной сорт для красных вин Южной Роны – Черный Гренаш (Гренаш Нуар), дающий в этом терруаре превосходные результаты, но только при низкой урожайности (менее 25 г/га). Для вин, которые определяются как округлые, сложные и «мясистые», характерен не такой насыщенный цвет, как для североронских сира. Наиболее типичные ароматы: малина, пряности, сухие травы. Содержание спирта высокое. Сира используют в качестве вспомогательного сорта, потому что он не любит жары и не позволяет получать в Южной Роне таких выдающихся вин, как в Северной. Среди других важнейших красных сортов – Мурведр, способный давать изысканные и долгоживущие вина. Шапталлизация для вин Южной



*Виноградники Châteauneuf-du-Pape*

Роны запрещена. Разрешение на ее проведение может быть получено только при исключительно неблагоприятных погодных условиях. В винах чувствуется юг: они словно наполнены солнцем. Для многих красных вин (АОС Châteauneuf-du-Pape, Gigondas и других) характерен запах, определяемый как *garrigue* (гарриг, или гаррига). В средиземноморских провинциях Франции так называют южную пустошь, поросшую ароматическими травами и кустарниками. Определяя ароматические качества вина как «гарриг», дегустаторы подразумевают явно ощущаемые в бокале вина запахи аниса, лавра, тимьяна, лаванды, прованских трав, а также сухой, раскаленной на солнце земли и камней. Растительно-цветочные и пряные ароматы свойственны и многим белым винам Юга.

Ниже приведены лучшие апелласьоны Южной Роны (в алфавитном порядке).

**Châteauneuf-du-Pape** (Шатонёф-дю-Пап). Площадь 3200 га. Своим названием («Новый замок Папы») этот винодельческий район обязан важному историческому событию: переезду Святого Престола из Рима в Авиньон. С 1309 по 1377 год папская столица находилась в этом небольшом городе близ устья Роны. Тогда-то в Авиньоне и был построен дворец для понтификов, а в северных окрестностях города – загородная резиденция (пато). В отличие от прекрасно сохранившегося авиньонского дворца замок сильно пострадал от бомбежек во время Второй мировой войны.

Производятся красные вина и немного белых сухих (около 5%).

Для красных шатонёф-дю-пап разрешены 13 сортов винограда (Белый Гренаш и Черный Гренаш в данном случае считаются одним сортом). Красные: Черный Гренаш (Гренаш Нуар), Мурвелдр, Сира,



Сенсо, Куруз, Черный Террэ (Террэ Нуар), Вакарез, Мюскардэн, Пикпуль. Белые: Клерет, Бурбуленк, Белый Гренаш (Гренаш Блан), Русан и Пикардан. Традицию добавлять в ассамбляж белые сорта для производства красных вин объясняют стремлением добиться большей мягкости и округлости. Впрочем, большинство производителей ограничивается лишь несколькими красными сортами. Главным служит Черный Гренаш, среди вспомогательных – чаще всего Мурведр, Сира и Сенсо.

Учитывая южные широты и престижность апелласона, нормы урожайности и содержания в сусле сахара очень строгие: не более 35 гл/га (в отдельных случаях может быть получено разрешение повысить урожайность до 42 гл/га); содержание сахара в сусле красных сортов – не менее 207 г/л, белых – не менее 196 г/л. Жесткие требования предъявляются и к выбраковке ягод. Только производителям АОС Châteauneuf-du-Pape разрешено использовать специальную бутылку с рельефным изображением папского герба.

Классический красный шатонёф-дю-пап – вино, сочетающее мощь, масштабность и сложность с благородной изысканностью и округлостью. Его букет – один из самых богатых и оригинальных в мире: гарриг (ароматические травы, цветущие южные кустарники, особенно анис, тимьян и лаванда), зрелые ягоды (малина, черная смородина), лакрица, пряности, кожа, плодовые косточки, фиалки. Типичны эмпириематические (жареный арахис, дым) и порой животные и йодистые тона. Однако далеко не все шатонёф-дю-пап попадают под это определение. Качество и стиль вин очень сильно варьируются. Есть довольно много «фабричных» образцов – относительно легких и простых. Шатонёф-дю-пап от ведущих производителей – одно из лучших вин мира. Причин же заметных стилистических различий три. Область Шатонёф-дю-Пап значительна по площади, и терруар здесь неоднороден. Кроме того, производители обладают большой свободой творчества: они вправе использовать все 13 сортов винограда или единственный. Большинство предпочитает ассамбляж вин из нескольких сортов с опорой на Гренаш и с добавлением Сира, Мурведра и Сенсо. Одни виноделы (например, Château de Beaucastel) культивируют на своих виноградниках все 13 сортов; другие (Château Rayas) производят вино на 100% из Гренаша. Наконец, существует разный подход к характеру выдержки: применяют как маленькие бочки (объемом двести с небольшим литров), так и большие фудры (*foudres*). Чаще всего используют старые бочки, но некоторые виноделы предпочитают частично новые.

Созревание лучших вин длится от 6 до 12 лет, потенциал выдержки – до 20–25 лет. Некоторые образцы могут жить десятилетиями.

Белый шатонёф-дю-пап производится в очень небольших количествах. Как правило, это легкое вино, не предназначенное для выдержки в погребе. Для него особенно характерны цветочно-растительные ароматы. Продолжительность его жизни – от года до пяти лет. В недавнем прошлом по адресу белых шатонёф-дю-пап звучала критика, но за последние годы некоторые производители добились заметного успеха. Их вина отличаются высоким качеством и оригинальностью. Наиболее яркий пример – Roussanne Vieilles Vignes (Старые лозы Русана), производимое в Château de Beaucastel.



Ведущими производителями шатонёф-дю-пап считаются:

Château de Beaucastel . . . . .	Шато де Бокастель
Château Rayas . . . . .	Шато Райас
Clos des Papes . . . . .	Клю де Пап

Перечисленные ниже производители (список не исчерпывающий) упоминаются большинством международных экспертов среди лучших, однако оценки заметно разнятся, поэтому выстроить их иерархически затруднительно. Следует учитывать, что вино любого из них в тот или иной год может занять первое или одно из первых мест в неофициальном рейтинге:

Château de La Gardine . . . . .	Шато де Ля Гардин
Château Fortia . . . . .	Шато Фортиа
Château La Nerthe . . . . .	Шато Ля Нэрт
Château Mont-Redon . . . . .	Шато Мон-Редон
Clos du Mont-Olivet . . . . .	Клю дю Монт-Оливе
Domaine Bosquet des Papes . . . . .	Домэн Боске де Пап
Domaine de Beurenard . . . . .	Домэн де Боренар
Domaine de La Janasse . . . . .	Домэн де Ля Жанас
Domaine de La Mordorée . . . . .	Домэн де Ля Мордоре
Domaine de la Vieille Julienne . . . . .	Домэн де ля Вьей Жюльен
Domaine de Marcoux . . . . .	Домэн де Марку
Domaine de Nalys . . . . .	Домэн де Налис
Domaine du Pégaü . . . . .	Домэн дю Пего
Domaine du Vieux Télégraphe . . . . .	Домэн дю Вьё Телеграф
Domaine Font de Michelle . . . . .	Домэн Фон де Мишель
Domaine Grand Veneur . . . . .	Домэн Гран Венер
Domaine Henri Bonneau (Réserve des Célestins) . . . . .	Домэн Анри Бонно (Резерв де Селестен)
Domaine Pierre Usseglio . . . . .	Домэн Пьер Юсельо
Domaine Roger Sabon . . . . .	Домэн Рожэ Сабон (семья виноделов с 1540 года)
M. Chapoutier. Barbe-Rac . . . . .	М. Шапутье. Барб-Рак
Tardieu-Laurent . . . . .	Тардьё-Лоран

Цены на лучшие шатонёф-дю-пап высокие.

Gigondas (Жигондас). Площадь 1200 га. Красные вина, немного розовых. До недавнего времени красные жигондасы неслестно характеризовали как «шатонёф-дю-пап для бедных». Эти вина действительно очень похожи на шатонёф-дю-пап, однако в целом не обладают такой глубиной, сложностью и сбалансированностью. Некоторым свойственна грубоватость и (отнюдь не липенные прелести) «диковатые» ароматы пряностей. Однако все меняется. За последние годы ведущие производители этого апелласьона доказали, что здесь можно делать не просто добротные и терруарные, но в полном смысле слова превосходные вина, соединяющие мощь с элегантностью. В букете: гаррип, слива, фруктовые косточки, лакрица, черный перец. Прогресс объясняется как повышением спроса на элитные вина, так и недавним ужесточением требований к производителям. Черный Гренаш должен занимать не более 80% посадок на виноградниках одного производителя, Сира и Мурведр – не менее 15% (вместе или по отдельности). Разрешены также все остальные сорта, используемые для регионального АОС Côtes du Rhône, с оговоркой, что площадь посадок Кариньяна не должна превышать 10%. Потолок урожайности – 36 гл/га. Тщательная выбраковка винограда обязательна. Минимальное содержание сахара в сусле – 225 г/л, минимальное содержание спирта в вине –



12,5%. Потенциал выдержки лучших красных жигондасов – до 10 лет. Немаловажный факт для потребителя – хорошее соотношение качества и цены.

Среди ведущих производителей:

Domaine Brusset – Les Haut de Montmirail .....	Домэн Брюссэ – Ле О де Монмирай
Domaine du Cayron .....	Домэн дю Керон
Domaine La Fourmone .....	Домэн Ля Фурмон
Domaine Les Goubert .....	Домэн Ле Губёр
Domaine du Grapillon d'Or .....	Домэн дю Грапийон д'Ор
Domaine de la Monardière .....	Домэн де ля Монардьер
Château de Montmirail .....	Шато де Монмирай
Domaine Les Pallières .....	Домэн Ле Пальёр
Domaine Raspail-Ay .....	Домэн Распай-Ай
Domaine Saint-Gayan .....	Домэн Сен-Гайян
Domaine Santa-Duc .....	Домэн Санта-Дюк
Tardieu-Laurent .....	Тардье-Лоран
Vidal-Fleury .....	Видаль-Флёрю

Vacqueyras (Вакерас). Площадь 1400 га. Преимущественно красные вина, немного розовых и белых. Основные сорта винограда: Гренаш, Сира и Мурведр. Посадки Гренаша должны занимать на виноградниках производителя не менее 50%, Сира и Мурведра (вместе) – не менее 20%. Вспомогательные сорта: все, разрешенные для регионального АОС Côtes du Rhône, кроме Кариньяна. Эти сорта, вместе или по отдельности, не должны занимать на виноградниках одного производителя более 10% площади. Основные сорта для розовых вин – Черный Гренаш, Мурведр и Сенсо, причем Гренаш должен занимать не более 60% посадок, а Мурведр и Сенсо, вместе или по отдельности, – не менее 15%. Требования к вспомогательным сортам те же, что и для красных вин. Белые сорта: Гренаш Блан, Клерет, Бурбуленк, Марсан, Русан, Вионье. Площадь посадок каждого из них на виноградниках одного производителя ограничена 80%. Для получения АОС любое вино должно быть произведено методом ассамбляжа вин из нескольких сортов. Потолок урожайности – 36 гл/га (в отдельных случаях может быть поднят до 40 гл/га). Минимальное содержание сахара в сусле: 207 г/л для красных сортов и не менее 187 г/л – для белых. Требования к выбраковке винограда строгие. Содержание спирта – от 12,5% для красных вин, от 12% для розовых и белых.

Вина этого апелласьона во многом похожи на жигондасы.

Среди ведущих производителей:

Domaine des Amouriers .....	Домэн дез Амурье
Domaine Le Clos des Cazaux .....	Домэн Ле Кло де Казо
Domaine Le Couroulu .....	Домэн Ле Курулю
Domaine La Fourmone .....	Домэн Ля Фурмон
Domaine La Garrigue .....	Домэн Ля Гарриг
Château de Montmirail .....	Шато де Монмирай
Domaine de Montvac .....	Домэн де Монвак
Domaine Le Sang des Cailloux .....	Домэн Ле Сан де Кайю
Tardieu-Laurent .....	Тардье-Лоран
Château des Tours .....	Шато де Тур
Vidal-Fleury .....	Видаль-Флёрю

Вина остальных апелласьонов Южной Роны в целом гораздо более простые и легкие. Для них используют классические ронские сорта винограда. Почти все они пьются молодыми. Вот их перечень в алфавитном порядке.

**Beaumes de Venise** (Бом де Веніз). Площадь 560 га. Свежеиспеченный (с 2005 года) апелласьон для красных вин. Прежде вина этого района выходили под субрегиональным АОС. Основные сорта винограда: Черный Гренаш и Сира. (Об АОС Muscat de Beaumes de Venise см. главу «Крепленые вина и мистели».)

**Clairette du Bellegarde** (Клерет дю Бельгáрд). Легкие белые сухие вина из сорта Клерет с выраженным яблочным ароматом и шикантной горчинкой. Пьются максимально молодыми.

Среди лучших производителей – *Domaine de l'Amarine* (Домэн де л'Амарин).

**Costières de Nîmes** (Костьер де Ним)<sup>1</sup>. 4300 га под лозой. Красные, розовые, белые вина. Производятся методом ассамбляжа из классических южноронских сортов винограда шпос Верментино и Макабео. Площадь посадок неблагоприятного Кариньяна на виноградниках каждого производителя ограничена 40%.

Этот АОС находится на границе регионов Долина Рона и Лангедок, поэтому иногда его относят ко второму.

Среди лучших производителей:

Château de L'Amarine.....	Шато де Л'Амарин
Château Beaubois.....	Шато Бобуа
Mas des Bressades.....	Мас де Брессад
Château Mourgues du Grès.....	Шато Мург дю Грэ
Château Mas Neuf.....	Шато Мас Нэф
Château de Nages.....	Шато де Наж
Château de La Tuilerie.....	Шато де Ля Тюильри

**Coteaux de Pierrevert** (Котэ де Пьервэр). Этот апелласьон относят также к Провансу (см. главу «Прованс»).

**Coteaux du Tricastin** (Котэ дю Трикастэн). Площадь 2700 га. Красные, розовые, белые вина. Основные красные сорта – Черный Гренаш и Сира. Белые – Гренаш Блан, Клерет, Бурбуленк, Марсан, Русан, Вионье.

Из производителей отмечают *Domaine de Grangeneuve* (Домэн де Гранжнёв).

**Côtes du Lubéron** (Кот дю Люберон). Площадь 3000 га. Красные, розовые, белые вина.

Среди лучших производителей – *Château Val Joanis* (Шато Валь Жоанис).



<sup>1</sup>До 1989 года назывался Costières du Gard.

**Côtes du Ventoux** (Кот дю Ванту). Площадь 6600 га. Красные, розовые, белые вина. Пьются молодыми.

Среди ведущих производителей:

Domaine Brusset .....	Домэн Брюссэ
Domaine de Fondrèche .....	Домэн де Фондрэше
Paul Jaboulet Aîné .....	Поль Жабулэ-старший
Château Pesquié .....	Шато Пескье
Perrin et Fils – La Vieille Ferme .....	Перрэн и сын – Ля Вьей Ферм
Vidal-Fleury .....	Видаль-Флёрй

**Côtes du Vivarais** (Кот дю Виварэ). Площадь 440 га. Красные, розовые, белые вина.

Среди лучших производителей – Domaine de Vigier (Домэн де Вижье).

**Lirac** (Лирак). Площадь 650 га. Красные вина, похожие на жигондас, а также немного белых и розовых.

Среди ведущих производителей:

Château d'Aquéria .....	Шато д'Акерия
Domaine La Genestière .....	Шато Ля Женетьёр
Domaine Maby .....	Домэн Мабй
Domaine de La Mordorée .....	Домэн де Ля Мордорэ
Château Saint-Roch .....	Шато Сен-Рок

**Tavel** (Тавель). Площадь 950 га. Розовое вино, для которого разрешены следующие красные и белые сорта: Гренаш, Мурведр, Сира, Сенсо, Кариньян, Бурбуленк, Клерет, Пикпуль, Калитор. Площадь посадок Кариньяна не должна превышать 10% на виноградниках отдельно взятого производителя, под каждый из остальных сортов следует отвести не более 60%. На практике основой обычно служит Черный Гренаш. Вино разрешено производить одним из трех способов: одновременное прессование ягод красных и белых сортов либо ассамбляж сула из разных сортов до или после брожения. В любом случае мацерация обязательна.

Тавель любили Бальзак, Ронсар, Людовик XIV, папы Климент V и Бенуа XIII. Некоторые эксперты считают его лучшим розовым вином Франции<sup>1</sup>.

По мнению некоторых специалистов, тавель может храниться несколько дольше, чем другие розовые вина.

Среди лучших производителей:

Château d'Aquéria .....	Шато д'Акерия
Domaine La Genestière .....	Домэн Ля Женетьёр
Domaine Maby .....	Домэн Мабй
Domaine de la Mordorée .....	Домэн де ля Мордорэ
Domaine Pelaquié .....	Домэн Пелакье

**Vinsobres** (Вэнсобр). Площадь 400 га. Новый (с 2006 года) апелласьон для красных вин. Прежде этот район входил в субрегиональный АОС. Сорта винограда: Гренаш (не менее 50% посадок на виноградниках отдельно взятого производителя), Сира и Мурведр (вместе или по отдельности – не менее 25% посадок). В качестве вспомогательных разрешены те же сорта, что и для регионального АОС Côtes du Rhône.



<sup>1</sup> Лучшими розовыми винами, кроме тавеля, считаются бандоль розэ (*bandol rosé*), марсанна розэ (*marcannay rosé*), розе де рисэ (*rosé des riceys*).

Между Северной Роной и Южной Роной лежит небольшая область (1400 га), где производят не совсем типичные для региона вина следующих апелласонов:

**Châtillon-en-Diois** (Шатийён-ан-Диуа). Площадь 50 га. Красные, розовые и белые сухие вина. Основной сорт винограда для красных вин – Гамэ (не менее 75%), вспомогательные – Сира и Пино Нуар. Белые вина производят из сортов Алиготе и Шардоне.

**Coteaux de Die** (Котэ де Ди). Легкие белые сухие вина из сорта Клерет. Объемы производства незначительны.

**Clairette de Die** (Клерёт де Ди). Оригинальные белые игристые вина двух типов. Первый производится по традиционному (шампанскому) методу исключительно из сорта Клерет. Содержание сахара в готовом вине не должно превышать 15 г/л. Выдержка в бутылке – не менее девяти месяцев. Для второго типа вина применяют «дедовский» метод (*méthode dioise ancestrale*), который считается самым древним способом производства игристых вин. Основной сорт – Мускат с маленькими ягодами – должен занимать на виноградниках каждого производителя не менее 75%. Вспомогательный сорт – Клерет. Суть «дедовского» метода состоит в следующем. После прессования винограда сусло подвергают спиртовому брожению при низкой температуре. Когда содержание в нем спирта достигает нескольких процентов, его разливают по бутылкам (в отличие от шампанского без добавления тиражного ликера), и благодаря все еще высокому содержанию сахара, количество которого не должно быть ниже 55 г/л, брожение продолжается в закупоренной бутылке. Минимальная выдержка – четыре месяца. Для избавления от осадка практикуют следующие способы: а) переливание в другую бутылку через фильтр; б) дегоржаж; в) переливание в большую емкость, фильтрация и розлив по бутылкам. Добавление дозажного (экспедиционного) ликера запрещено. Содержание сахара в готовом вине должно составлять не менее 35 г/л. Раньше на этикетках вин этого типа часто писали: *Tradition*.

**Crémant de Die** (Кремáн де Ди)<sup>1</sup>. Белые игристые вина, производимые по традиционному (шампанскому) методу. Сорта винограда: Клерет (не менее 55% на виноградниках производителя), Мускат и Алиготе. Из 150 кг винограда можно получить не более 100 л сусла. Количество сахара в вине не должно превышать 15 г/л.

Вина всех трех типов пьются максимально молодыми.

Об АОС Rasteau см. главу «Крепленые вина и мистели».

Для вин Роны используют бутылки бургундского типа и – гораздо реже – бутылки, похожие на «эльзасские флейты».



<sup>1</sup> До 1999 года – Clairette de Die brut.



---

# ЭЛЬЗАС И ЛОТАРИНГИЯ

## ALSACE ET LORRAINE

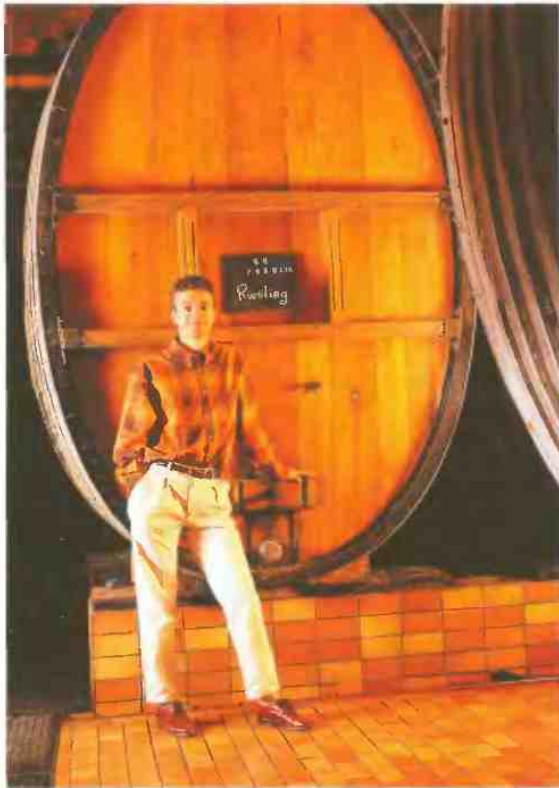
---

В

иноделие в Эльзасе началось предположительно в III веке н. э. – после появления римлян, которые основали поселения на берегах Рейна и Мозеля (современные Кёльн, Трир, Майнц, Страсбург и др.) и, как

считается, вывели холодоустойчивые сорта винограда – предков современных рислингов и некоторых других сортов. В Средние века Эльзас процветал, и его вина были известны почти во всей Европе, что объяснялось как их высоким качеством, так и выгодным географическим положением провинции на берегу Рейна – важнейшей водной артерии Европы, связывающей разные страны и дающей выход в Северное море.

В XIV веке эльзасцы начали завоевывать многие важные рынки сбыта: Швейцарию, Голландию, Англию, ганзейские города. К XVI веку виноделие Эльзаса достигло апогея. Однако Тридцатилетняя война 1618–1648 годов разорила цветущую провинцию, а последовавшие эпидемии и голод лишили ее значительной части населения. В этот же период началось завоевание Эльзаса Францией. Людовик XIV поощрял переселение в обезлюдившую провинцию жителей соседних регионов Франции, а также швейцарцев. В XVIII и первой половине XIX века для Эльзаса типично массовое производство дешевых вин. Первые ростки нового качественного подъема были уничтожены франко-прусской войной. В 1871 году Эльзас стал частью Германской империи, власти которой начали поощрять культивирование высокоурожайных неблагородных сортов винограда, а после эпидемии филлюксеры – и гибридов. Лучшие виноградники оказались заброшенными: из-за расположения на крутых склонах работы на них проводить трудно, а материальных стимулов для этого не было. После возвращения Эльзаса в состав Франции в 1918 году местные виноделы попытались вернуться к производству высококачественных вин, но их планы разрушила Вторая мировая война. Неудивительно, что только по прошествии ряда лет после ее окончания в Эльзасе начался неуклонный подъем производства элитных вин. К концу 80-х – началу 90-х годов упорный труд



Для выдержки эльзасских вин многие производители используют большие бочки, которые называются «фудрами» (*foudre*)

более теплый и сухой, чем в расположенных на другом берегу Рейна областях Германии, где тоже культивируют лозу. Норма осадков – среди самых низких во Франции: в зависимости от района, от 500 до 700 мм в год. Это объясняется благоприятным воздействием Вогезов (*Les Vosges*) – идущей с севера на юг невысокой горной цепи. Расположенные в восточных предгорьях виноградники хорошо защищены от ветра и дождей с Атлантики. Зима в Эльзасе холодная, но весной столбик термометра заметно повышается благодаря фену – теплему, быстро прогревающему воздух ветру. Лето довольно жаркое и сухое, с большим количеством солнечных дней, осень – мягкая и долгая, способствующая полному вызреванию винограда. Благодаря длительному вегетационному периоду ягоды накапливают много ароматических веществ.

До совсем недавнего времени продукция эльзасских виноделов была почти не известна за пределами Франции и даже в самой Франции. Частично это объясняется непростой историей региона, частично тем, что многие потребители считали местные вина просто разновидностью рейнских и мозельских. Между тем вина Эльзаса принципиально отличаются от немецких. Иногда шутят, что в этой провинции делают немецкие вина по французской технологии. Доля истины тут есть. Большинство вин Эльзаса – сортовые; как и в Германии, лучший сорт винограда – Рислинг, но в отличие от немецких вин (в основном

и талант эльзасских виноделов вновь вывели регион в число мировых лидеров. О преодолении кризиса свидетельствует и увеличение площади под лозой: с 9441 га в 1969 году до 15 448 га в 2007-м<sup>1</sup>.

Виноградники растянулись с севера на юг вдоль левого берега Рейна, на территории департаментов Haut-Rhin (Верхний Рейн) и Bas-Rhin (Нижний Рейн).

Коренные породы Эльзаса содержат известняк, глину, мергель, доломиты, сланцы, кварциты, кремнезем, вулканические отложения, гранитный щебень, слюду, гнейс, песчаник, гипс, сульфидок... всего насчитывается около 20 основных типов. Разнообразие пород, различная экспозиция виноградников из-за холмистого рельефа местности (от 180 до 470 м над уровнем моря) и вариации микроклимата объясняют большое разнообразие стилей и классов эльзасских вин. Лучшие виноградники находятся на крутых южных и юго-восточных склонах. Наибольшей крутизны достигает Ранген (60°), что затрудняет работы на этом винограднике, зато способствует очень хорошему вызреванию ягод. Вина Рангена отличаются такой вкусовой насыщенностью, что в Эльзасе даже появилось выражение «силен, как Ранген».

Эльзас – один из самых северных винодельческих регионов мира, однако климат, который определяется как полуконтинентальный, здесь

<sup>1</sup> По данным Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace.



*Работы на винограднике гран крю Ранген – не из легких*

натурально полусладких, более легких и имеющих невысокое содержание спирта) вина Эльзаса преимущественно сухие и более крепкие. Правда, некоторые эльзасские вина, определяемые как сухие, – особенно из сортов Гевюрцтраминер и Пино Гри – на практике могут быть и полусухими, содержащими до 30–40 г остаточного сахара на 1 л (тогда как типичное французское сухое вино обычно содержит менее 4 г, часто – менее 2 г сахара на 1 л). Тем не менее сухие вина все-таки преобладают. Различия между винами Эльзаса и Германии объясняются не столько национальными традициями, сколько особенностями эльзасского терруара. Климат в Германии более холодный, поэтому уровень кислот в винограде существенно выше, а содержание сахара ниже. Пемецким виноделам не оставалось ничего другого, как искусственно прерывать спиртовое брожение, чтобы сохранить в вине побольше остаточного сахара для «уравновешивания» очень высокой кислотности. Отмечают, правда, что последние годы происходит некоторое сближение эльзасских и немецких вин: в Германии все больше производят сухих, в Эльзасе – полусладких и сладких. Но содержание спирта в эльзасских винах заметно выше, а их стиль совершенно иной, глубоко оригинальный. Для них типичны более яркая ароматичность и вкусовая насыщенность.

Alsace – французское название провинции. По-немецки она именуется Elsass. Многие коренные эльзасцы наряду с французским говорят на Elsässerdeutsch – местном диалекте немецкого языка. Большинство географических названий – немецкие, которые обычно произносятся на французский лад (например, Бергайм, а не Бергхайм). Фамилии многих жителей также немецкие, а имена французские. Причудливые сочетания немецких и французских имен собственных – обычное дело для Эльзаса. Путаницы с географическими названиями меньше, чем в Бургундии, но отдельные случаи все же встречаются. Так, две деревни называются Kintzheim и одна – Kientzheim. Названия всех трех произносятся одинаково: Кинтцхайм. Есть также три виноградника гран крю Altenberg (Альтенберг), которые расположены в разных коммунах (см. список гран крю).



Рислинг



Гевюрцтраминер



Пино Гри



Мускат



Сильванер



Типы вин: белые сухие, полусухие, полусладкие и сладкие; красные, розовые, игристые. Розовые вина обозначают на этикетке как *Rosé*, *Clairnet* или *Schillerwein* (шиллервайн). 91% производимых вин – белые.

Для всех тихих вин Эльзаса законом разрешены только высокие и узкие бутылки, в правительственном указе именуемые *type Vin du Rhin* («рейнская бутылка»). На бытовом языке ее называют «эльзасской флейтой» (*flûte d'Alsace*).

#### СОРТА ВИНОГРАДА

Сорта винограда полуофициально делятся на благородные и неблагородные. К благородным относятся Riesling Rhénaп (Рейнский Рислинг), Gewürztraminer (Гевюрцтраминер), Pinot Gris (Пино Гри) или Tokay Pinot Gris (Токé Пино Гри) и Muscat двух разновидностей: Muscat à petits grains (Мускат с маленькими ягодами, он же Muscat d'Alsace – Мюскá д'Альзас) и Muscat Ottonel (Мюскá Отонéль), обычно используемый в ассамбляже с Мюскá д'Альзас. Остальные разрешенные сорта: Sylvaner (Сильванер), Pinot Blanc (Пино Блан) и его разновидность Auxerrois (Оксеруа)<sup>1</sup>, Chasselas Blanc et Rosé, он же Gutedel (Шаслá Белый и Розовый, или Гутедель), Klevener de Heiligenstein (Клевенер де Хайлгенштайн). Единственный разрешенный красный сорт – Pinot Noir (Пино Нуар).

Шардоне культивируют на 128 га исключительно для производства креманов (см. Crémant d'Alsace). Для тихих вин он запрещен.

В 2007 году посадки основных сортов распределялась следующим образом<sup>2</sup>: Рислинг – 21,8%; Пино Блан – 21,3%; Гевюрцтраминер – 18,6%; Пино Гри – 14,7%; Пино Нуар – 9,6%; Сильванер – 9,3%; Мускат – 2,3%.

Для того чтобы понять эльзасские вина, необходимо помнить, что помимо терруара их тип и стиль определяются сортом винограда. Классическое эльзасское вино имеет ярко выраженные сортовые признаки. Для него в первую очередь характерны так называемые первичные ароматы, т.е. запах винограда, из которого оно произведено.

Король эльзасских, как и германских, виноградников – Рислинг – созревает последним из всех эльзасских сортов. Если он происходит с хорошего виноградника, из него получают вино, которое отличается особой изысканностью, сложностью, хорошей освежающей кислотностью и очень большим потенциалом выдержки. Булет аристократически сдержанный и тонкий. Преобладают ароматы лимона, персика, абрикоса и легкие цветочные нотки при выраженной

<sup>1</sup> Не путать с Оксеруа из АОС Cahors, где так называют сорт Мальбек, он же Кот.

<sup>2</sup> По данным Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace.

минеральности: для зрелых рислингов типичны тона сырой нефти. Цвет сухого рислинга очень светлый, в юности – с выраженным зеленоватым оттенком. Лучшие рислинги по праву занимают место среди величайших белых вин мира.

Гевюрцтраминер (*gewürz* по-немецки означает «пряный») во многом является полной противоположностью Рислинга. Из этого сорта производят вина более насыщенного цвета, чем рислинги, с необыкновенно яркими и экзотическими ароматами: цветы (особенно розы), пряности (в том числе перечная мята), тропические фрукты (личи, манго, ананас, маракуйя). Специалисты нередко определяют ароматы классического эльзасского гевюрцтраминера как «парфюмерные». Из-за густоты, жирности, низкой кислотности и высокого содержания спирта даже сухие гевюрцтраминеры кажутся почти сладкими. Это вино никого не оставляет равнодушным. Говорят, у него есть либо обожатели, либо ненавистники.

Пино Гри, он же Токе Пино Гри, прежде именовали Эльзасским Токаем (*Tokay d'Alsace*). Теперь на этикетке так писать запрещено. Этот сорт, имеющий бургундское происхождение, на родине называется также *Pinot Beurot* (Пино Берб) и является разновидностью Пино Нуара. Ягоды часто имеют красноватый цвет, но технически это белый сорт. Согласно легенде несколько веков назад он был вывезен в Венгрию, а затем вернулся оттуда в Эльзас и получил название в честь венгерской деревни *Tokaj*, в окрестностях которой делают знаменитое сладкое вино. Однако эльзасский пино гри не имеет ничего общего с венгерским токаем, который вырабатывают из сортов Фурминт и Харшлелло. В некоторых эльзасских терруарах Пино Гри лучше, чем где бы то ни было в мире, способен давать богатое, насыщенное, сложное, хорошо сбалансированное и структурированное вино с изысканными ароматами цветов, сухофруктов, лесных орехов, бисквита, подлеска, меда, эмпириематическими (дям) и минеральными тонами. Пино гри иногда называют «самым красным из белых эльзасских вин», поэтому некоторые знатоки даже рекомендуют декантировать его непосредственно перед употреблением и подавать к пернатой дичи, утке, сырам комте и бофор.

Мускаты обладают типичными для этого сорта запахами пряностей и цветов. Часто используют обе его разновидности. Эльзасский Мускат (с маленькими ягодами) придает вину свежесть, Мускат Оттонель – фруктовость. Наверное, нигде в мире этот сорт не дает таких сложных и благородных вин, как в Эльзасе. Разумеется, наряду с элитными мускатами – к сожалению, довольно редкими – производятся простые и легкие, которые пьют как аперитив. Незначительная площадь посадок Муската объясняется трудностями его культивирования.

Пино Блан обычно используется как основа для креманов, но из него получают также тихие вина, свежие, легкие и деликатные. Пить их надо молодыми. Оксеруа, он же Клевнер, представляет собой более яркую разновидность Пино Блана. Производимое из него вино определяется как относительно жирное, спиртуозное, хорошо сбалансированное и часто используется в ассамбляже с Пино Бланом. На этикетке указывается: *Pinot Blanc* или *Klevner*.

Сильванер дает легкое вино со свежими фруктовыми (цитрусовые) и цветочными тонами. Сами эльзасцы иногда называют его «рислингом для бедных».

Вина из сорта Шасла́ (Гутедель), легкие и нейтральные, в основном используются для ассамбляжа. Площадь посадок этого сорта с конца 60-х годов сократилась в десять раз и сегодня едва превышает 100 га.

Клевенер де Хайлигенштайн культивируют на территории пяти коммун, одна из которых называется Хайлигенштайн. Этот сорт, под который отведено в общей сложности 40 га, – не что иное, как Саваньен Розэ (*Savagnin Rosé*), происходящий из области Жюра и представляющий собой разновидность Траминера. Его не следует путать с Клевнером (*Klevner*), который, так же как и Пино, на этикетке эльзасского вина может означать вино, произведенное из одного из следующих сортов: Пино Блан и его разновидности Оксеруа, Пино Гри и Пино Нуар, винифицированного, как белое вино, без мацерации. На



«Деревня» Риквир

этикетках красных вин из Пино Нуара так и будет указано: *Pinot Noir*. Этот сорт не дает в эльзасском терруаре столь же блестящих результатов, как в своей родной Бургундии. Большинство эльзасских пино нуаров – очень легкие, светлые, почти розовые, малотанинные вина с приятными, но незамысловатыми фруктовыми ароматами. Потенциала выдержки у них нет. Правда, с недавних пор наметилась тенденция к производству «серьезных» пино нуаров, для чего среди прочих условий требуются особенно хорошее санитарное состояние виноградника и очень низкая урожайность. Для выдержки все чаще применяют дубовые бочки, иногда частью новые. По меньшей мере два производителя – Жан-Мишель Дайсс (Domaine Marcel Deiss) и Марк Тампé (Marc Tempé) делают из этого сорта сложные и высококлассные вина. По личному опыту автора, у Марка Тампе они во многом похожи на бургундские, у Дайсса (*Pinot Noir – Burlenberg*) не имеют с бургундскими ничего общего.



В Эльзасе производят также простые и легкие ассамбляжные вина из благородных и неблагородных сортов. Их обозначают как *Edelzwicker* (Эдельцвикер) или *Gentil* (Жантi) и пьют на аперитив. Указывать на этикетке использованные сорта винограда запрещено.

Подобно своим германским коллегам, эльзасские виноделы, как правило, не подвергают белые вина яблочно-молочному брожению, чтобы сохранить высокую кислотность, которая гарантирует свежесть и ароматичность. Выдержка чаще всего происходит в нейтральных емкостях из нержавеющей стали. Многие производители предпочитают очень старые дубовые бочки большого объема (*foudres*), позволяющие вину «дышать», но не обогащающие его экстрактивными веществами. Цель эльзасских виноделов – максимально сохранить первичные сортовые ароматы вина, особенно типичные для винограда северных широт. В Эльзасе говорят, что в бокале вина должен чувствоваться запах того сорта винограда, из которого оно сделано. Розлив по бутылкам происходит в течение года после сбора урожая, и обязательно в пределах региона в соответствии с указом от 1972 года. На этикетке это нередко обозначают ремаркой *mise d'origine* («розлив на месте происхождения»).

Негоциантские компании в Эльзасе небольшие. Как правило, это семейные предприятия потомственных виноделов (*producteurs-négociants*). Весьма заметна и роль кооперативов. Доля продукции маленьких семейных хозяйств, использующих только собственный виноград (*producteurs-récoltants*), составляет около четверти общего объема производства. Среди всех типов производителей встречаются семьи, занимающиеся виноделием на протяжении многих поколений, например Dorff au Moulin – с 1574 года, Léon Beyer – с 1580-го, Trimbach – с 1626-го, Hugel et Fils – с 1639-го. Вот почему на этикетках французских вин иногда встречается надпись *de Père en Fils* («От отца к сыну»). Впрочем, сегодня такое утверждение не вполне корректно, поскольку представительницы прекрасного пола играют во французском виноделии все большую роль.

В Эльзасе существуют три АОС:

Vin d'Alsace, или Alsace (Вэн д'Альзас, или просто Альзас),

Crémant d'Alsace (Креман д'Альзас),

Alsace grand cru (Альзас гран крю).

Первый апелласьон – «базовый», предназначенный для тихих белых, красных и розовых вин. Производителям разрешено использовать все перечисленные выше сорта винограда. Потолок урожайности очень высокий, критикуемый многими специалистами, – 100 гл/га. Естественно, хорошие виноделы не пользуются такой поблажкой.

Белые и розовые игристые вина, сделанные по классическому методу, имеют АОС Crémant d'Alsace. Для них разрешены сорта Рислинг, Пино Блан, Пино Нуар, Пино Гри и его разновидность Оксеруа, а также Шардоне (Гевюрцтраминер запрещен как не подходящий для игристых вин). Розовые креманы разрешено производить только из Пино Нуара. Могут быть и сортовые креманы (с соответствующим указанием на этикетке). Потолок урожайности – такой же, как для АОС Vin d'Alsace, или Alsace: 100 гл/га. Урожай требуется собирать вручную, используя для доставки на винодельню емкости, рассчитанные менее чем на 100 кг винограда. Из 150 кг винограда разрешается получать не более 100 л суслу. Минимальная выдержка – 9 месяцев. Давление в бутылке при 20°C – не менее 4 атм. Надпись *Crémant d'Alsace* должна быть как на этикетке, так и на той части пробки, которая находится в горлышке бутылки. Все креманы рекомендуется пить молодыми, охлажденными примерно до 7°C. Как отмечают некоторые новейшие зарубежные справочные издания, качество эльзасских креманов постоянно улучшается.

В Эльзасе пока нет субрегиональных и коммунальных апелласьонов (хотя, возможно, они появятся в обозримом будущем). Однако лучшие коммуны известны:

Bergheim.....	Бергхайм
Dambach-la-Ville .....	Дамбах-ля-Виль
Eguisheim.....	Эгисхайм
Guebwiller .....	Гюбвиллер
Kaysersberg .....	Кайзерсберг
Ribeauvillé .....	Рибовиллэ
Riquewihr.....	Риквир
Turckheim.....	Тюркхайм

Котируются также коммуны Ammerschwihr (Аммершвир), Andlau (Андлау) и Barr (Барр). Название коммуны и/или виноградника разрешено писать на этикетке под апелласьоном, если виноград выращен исключительно на указанной территории.



АОС *Alsace grand cru* подразумевает происхождение винограда с одного из виноградников, официально классифицированных как *grand cru* (гран крю). Решение о введении этой единственной дополнительной категории приняли в 1975 году, а в 1983-м был опубликован первый список из 25 виноградников. С тех пор список несколько раз дополнялся, и на середину 2008 года число гран крю достигло 51. Среди них немало виноградников, знаменитых уже не одну сотню лет.

Положение обязывает, поэтому требования к урожайности, содержанию в сусле сахара, а в готовом вине – спирта более строгие, чем для АОС *Vin d'Alsace*, или *Alsace*. Так, средняя урожайность составляет 55 гл/га, а потолок установлен на уровне 66 гл/га (в отдельных случаях – 77 гл/га). Содержание сахара в сусле – не менее 193 г/л для Гевюрцтраминера и Пино Гри и не менее 168 г/л для остальных сортов. К производителям гран крю с указанием на этикетке названия виноградника *Altenberg de Bergheim* предъявляются более строгие требования: не менее 218 г/л для Гевюрцтраминера и Пино Гри и не менее 185 г/л для остальных сортов. На всех виноградниках гран крю сбор винограда должен осуществляться вручную. Шапталлизация может быть разрешена, но для получения не более 1,5% спирта. Вина должны быть миллезимными – с указанием на этикетке года урожая и названия виноградника. Естественно, обязателен лабораторный и органолептический анализ.

Для получения апелласьона *Alsace grand cru* производители могут использовать только один из четырех благородных сортов винограда, но из этого правила есть исключения. На винограднике *Altenberg de Bergheim* помимо Гевюрцтраминера, Пино Гри и Рислинга разрешены также Пино Блан, Пино Нуар и Шасла, если они были высажены до 26 марта 2005 года и общая площадь их посадок на участке производителя не превышает 10%. Вина могут быть как сортовыми, так и ассамбляжными. Во втором случае для них обязательно использование Гевюрцтраминера, Пино Гри и Рислинга. Методом ассамблирования не запрещено производить и вина, происходящие с виноградника *Kaefferkopf*, но сорта позволены только благородные. Владельцы виноградника *Zotzenberg* вправе культивировать Сильванер, который дает в этом терруаре прекрасные результаты.

Этикетка вина гран крю выглядит следующим образом: АОС *Alsace grand cru*, название виноградника и сорта винограда:

Alsace grand cru  
Appellation Alsace grand cru contrôlée  
Виноградник  
Сорт винограда

Нередко к названию виноградника присоединяется название коммуны (с помощью предлога «de»), например:

Alsace grand cru  
Appellation Alsace grand cru contrôlée  
Riesling  
Rangen de Thann

(Виноградник Ранген гран крю, коммуна Танн)

Название коммуны обязательно присоединяется к названию виноградника, если речь идет о виноградниках одного названия, расположенных в разных коммунах (в остальных случаях это необязательно):

Alsace grand cru  
Appellation Alsace grand cru contrôlée  
Altenberg de Bergbieten  
Gewurztraminer  
(Виноградник Альтенберг гран крю, коммуна Бергбитен)

Есть еще два виноградника того же названия, которые находятся на территории коммун Бергхайм и Вольсхайм. Тогда указывается: *Altenberg de Bergheim* или *Altenberg de Wolxheim*.

## ВИНОГРАДНИКИ ГРАН КРЮ

(напротив – названия коммун; если этих последних две и они связаны союзом «и», подразумевается, что виноградник расположен на их границе):

Altenberg (Альтенберг, 29 га).....	Bergbieten (Бергбитен)
Altenberg (Альтенберг, 35 га).....	Bergheim (Бергхайм)
Altenberg (Альтенберг, 31 га).....	Wolxheim (Вольксхайм)
Brand (Бранд, 58 га) .....	Turckheim (Тюркхайм)
Bruderthal (Брудерталь, 18 га) .....	Molsheim (Мольсхайм)
Eichberg (Айхберг, 58 га).....	Eguisheim (Эгисхайм)
Engelberg (Энгельберг, 15 га) .....	Dahlenheim (Даленхайм) и Scharlachbergheim (Шарлахбергхайм)
Florimont (Флоримонт, 21 га) .....	Ingersheim (Ингерсхайм) и Katzenthal (Катценталь)
Frankstein (Франкштайн, 56 га) .....	Dambach-la-Ville (Дамбах-ля-Виль)
Froehn (Фрён, 14 га) .....	Zellenberg (Целленберг, или Зелленберг)
Furstentum (Фюрстентум, 30 га).....	Kientzheim (Кинтцхайм) и Sigolsheim (Сигольсхайм)
Geisberg (Гайсберг, 8 га) .....	Ribeauvillé (Рибовиллэ)
Gloeckelberg (Глөкельберг, 23 га).....	Rodern (Родерн) и Saint-Hippolyte (Сент-Ипполит)
Goldert (Гольдерт, 45 га).....	Gueborschwihr (Гюбершвир)
Hatschbourg (Хатчбург, 47 га) .....	Hattstatt (Хатштат) и Voegtlinshoffen (Фөгтлинсхоффен, или Вөгтлинсхоффен)
Hengst (Хенгст, или Энгст, 76 га) .....	Wintzenheim (Винтценхайм)
Kaefferkopf (Кефферкопф, 68 га) <sup>1</sup> .....	Ammerschwihr (Аммершвир)
Kanzlerberg (Канцлерберг, 3 га) .....	Bergheim (Бергхайм)
Kastelberg (Кастельберг, 6 га) .....	Andlau (Андлау)
Kessler (Кесслер).....	Guebwiller (Гюбвиллер)
Kirchberg (Киришберг, 40 га) .....	Barr (Барр)
Kirchberg (Киришберг, 11 га) .....	Ribeauvillé (Рибовиллэ)
Kitterlé (Киттерлэ, 26 га) .....	Guebwiller (Гюбвиллер)
Mambourg (Мамбург, 62 га).....	Sigolsheim (Сигольсхайм)
Mandelberg (Мандельберг, 22 га) .....	Mittelwihr (Миттельвир) и Beblenheim (Бевленхайм)
Marckrain (Маркрайн, 53 га) .....	Bennwihr (Бенвир) и Sigolsheim (Сигольсхайм)
Moenchberg (Мёнхберг, или Мёншберг, 12 га) .....	Andlau (Андлау) и Eichhoffen (Айхоффен)
Muenchberg (Мюнхберг, или Мюншберг, 18 га).....	Nothalten (Нотхальтен)
Ollwiller (Ольвиллер, 36 га) .....	Wuenheim (Вюнхайм)
Osterberg (Остерберг, 24 га) .....	Ribeauvillé (Рибовиллэ)
Pfersigberg (Пферсиберг, 75 га).....	Eguisheim (Эгисхайм) и Wettolsheim (Ветольсхайм)
Pfingstberg (Пфингстберг, 28 га).....	Orschwihr (Оршвир)
Praelatenberg (Прелатенберг, 19 га) .....	Orschwiller (Оршвиллер) и Kintzheim (Кинтцхайм)
Rangen (Ранген, 19 га) .....	Thann (Танн)
Rosacker (Розакер, 26 га) .....	Hunawihr (Хунавир)
Saering (Сэринг, или Зэринг; 27 га).....	Guebwiller (Гюбвиллер)
Schlossberg (Шлоссберг, 80 га) .....	Kaysersberg (Кайзерсберг) и Kientzheim (Кинтцхайм)

<sup>1</sup> Гран-крю с 2007 года.

Schoenenbourg (Шёненбург, 53 га).....	Riquewihr (Риквир) и Zellenberg (Целленберг, или Зелленберг)
Sommerberg (Зоммерберг, или Sommerberg, 28 га) .....	Niedermorschwihr (Нидерморшвир) и Katzenthal (Катценталь)
Sonnenglanz (Зоннэнгланц, или Соннэнгланц, 33 га).....	Bebenheim (Бебленхайм)
Spiegel (Шпигель, 18 га) .....	Bergholtz (Бергхольц) и Guebwiller (Гюбвиллер)
Sporen (Шпорен, 23 га).....	Riquewihr (Риквир)
Steinert (Штайнерт, 39 га) .....	Pfaffenheim (Пфаффенхайм) и Westhalten (Вестхальтен)
Steingrubler (Штайнгрублер, 23 га).....	Wettolsheim (Ветольсхайм)
Steinklotz (Штайнклотц, 40 га).....	Marlenheim (Марленхайм)
Vorbourg (Форбург, или Ворбург, 72 га) .....	Westhalten (Вестхальтен) и Rouffach (Руффах)
Wiebelsberg (Вибельсберг, 12 га).....	Andlau (Андлау)
Wineck-Schlossberg (Винек-Шлоссберг, 27 га).....	Katzenthal (Катценталь) и Ammerschwihr (Аммершвир)
Winzenberg (Винценберг, 19 га).....	Blienschwiller (Блиншвиллер)
Zinnkoepfle (Циннкёпфлэ, или Зиннкёпфлэ, 68 га) .....	Soultzmatt (Зульцматт) и Westhalten (Вестхальтен)
Zotzenberg (Цотценберг, или Зотценберг, 36 га).....	Mittelbergheim (Миттельбергхайм)

Лучшими гран крю некоторые специалисты считают Rangen, Brand, Kitterlé и Sporen, а из трех виноградников Altenberg самый высокий неофициальный рейтинг имеет Altenberg de Bergheim. Отмечают также виноградники Florimont, Geisberg, Goldert, Schoenenbourg. Особняком стоит участок Clos Sainte-Hune (Clos Ste-Hune – Кло Сент-Юн), который иногда называют «эльзасским Романе-Конти». В этом крошечном (площадью 1,24 га) анклав на территории виноградника Rosacker grand cru растут старые лозы Рислинга. Владельцы – семейная компания Trimbach («Тримбах», большинство французов произносят «Трэнбáк»),

сегодня представленная виноделами в двенадцатом поколении. Кло сент-юн – одно из величайших в мире белых сухих вин. Хотя участок Clos Sainte-Hune находится на территории виноградника Rosacker grand cru, формально он не классифицирован как отдельный гран крю, в силу чего эта категория на этикетке не указывается. Семья Тримбах предпочитает писать на этикетке не *Rosacker grand cru*, а известное всем знаменитому вину название своего суперэлитного участка – *Clos Ste-Hune*.

Отношение к системе *grand cru* у эльзасцев разное. Некоторые производители, включая ряд очень хороших, относят себя к ее противникам. Есть скептики и среди независимых экспертов. По их мнению, не все виноградники гран крю достойны этой категории. С другой стороны, ряд неклассифицированных виноградников не уступает иным гран крю, поэтому отсутствие на этикетке надписи *grand cru* не обязательно означает, что данный виноградник недостаточно хорош.

Некоторые эльзасские производители иногда делают вина, происходящие с двух или более виноградников гран крю. Право на данную категорию они при этом теряют, предпочитая придерживаться старой эльзасской традиции смешивания вин из одного сорта винограда, выращенного в разных местах, что позволяет добиться максимально яркого проявления качеств, присущих данному сорту. Такая практика особенно распространена при производстве обычных вин АОС: большинство из них происходит не с самых высококлассных виноградников, и ассамблирование улучшает их качество. Современная тенденция в производстве элитных вин – использование винограда только с одного хорошего виноградника или даже с одного участка виноградника (недаром на виноградниках гран крю обычно культивируют разные сорта – в зависимости от того, какой сорт лучше урождается на данном участке). Если добавить



к сказанному, что большинство виноградников гран крю имеют нескольких владельцев, не следует удивляться, обнаружив на этикетках вин, происходящих с одного виноградника, имена разных производителей и названия разных сортов винограда.

Свою лучшую партию вина некоторые производители неофициально обозначают как *cuvée particulière, réserve personnelle, réserve exceptionnelle, grand vin, grande réserve*. Однако юридически эти надписи ничего не гарантируют.

Раз в несколько лет при особенно благоприятной погоде некоторые производители делают два специфических типа вина. На их этикетке указывают:

*Vendanges tardives* (VT – ванданж тардив, т.е. «поздний сбор») или *Sélection de grains nobles* (SGN – селексьон де грэн нобль, т.е. «отборные благородные ягоды»).

Вино первого типа не обязательно производится из винограда позднего сбора. Главное условие – содержание в сусле определенного количества сахара. Селексьон де грэн нобль всегда произведено из ботритизированного винограда. Под «благородными ягодами» имеются в виду ягоды, пораженные грибом *botrytis cinerea*. Это явление называется «благородной гнилью», или «благородной плесенью»<sup>1</sup>.

По закону минимальное содержание сахара в сусле должно быть (в граммах на литр)<sup>2</sup>: для ванданж тардив

- рислинги и мускаты – не менее 220,
  - гевюрцтраминеры и пино гри – не менее 243,
- для селексьон де грэн нобль
- рислинги и мускаты – не менее 256,
  - гевюрцтраминеры и пино гри – не менее 279.

Государственный контроль качества на стадиях выращивания и сбора винограда и производства вин этих типов особенно строгий. Для получения права поместить на этикетку одну из упомянутых надписей производитель должен подчиниться ряду жестких требований. Среди них: использование только одного из четырех благородных сортов, сбор винограда вручную и отказ от шаптализации. Сертификат выдается не ранее чем спустя 18 месяцев после сбора урожая – по результатам лабораторного и органолептического анализа. Из поданных заявок удовлетворяется лишь половина. Указание на этикетке миллезима и сорта винограда обязательно. Вина выходят под апелласьоном *Vin d'Alsace* (Alsace) или *Alsace grand cru*.

Ванданж тардив (VT) бывают как десертными, так и полусухими и даже сухими: все дело в технологии. Производитель может выбирать, прервать ли спиртовое брожение или довести его до конца. К сожалению, этикетка не содержит никакой информации на сей счет. Есть только два способа выяснить истину: спросить самого



<sup>1</sup> Об особенностях производства вин этого типа см. раздел «Сотери и Барсао» в главе «Бордо».

<sup>2</sup> Возможно, эти нормы в ближайшем будущем несколько повысят.



производителя (либо его поставщика) или продегустировать вино. Есть, впрочем, и третий способ: посмотреть, каково указанное на этикетке содержание спирта. Сухой или полусухой ванданж тардив имеет более высокое содержание спирта: порядка 14,0–14,5%. Если же этот показатель находится на уровне 12,5%, вино наверняка полусладкое или сладкое.

Селексьон де грэн нобль (SGN) всегда сладкое, вопрос – в степени сладости, которая зависит не только от содержания остаточного сахара, глицерина, спирта и количества кислот, но также и от вкусов потребителя. Имеет значение и сорт винограда. Гевюрцтраминеры обычно бывают более сладкими, но судить априори только по сорту винограда – дело рискованное. Многое зависит от особенностей урожая и, конечно, от производителя. Некоторые вина получаются слишком сладкими, жирными и тяжелыми, в других сладкий компонент прекрасно сбалансирован освежающей кислотностью, а в гевюрцтраминерах – порой и легкой пикантной горчинкой, наподобие той, которую можно почувствовать, если пожевать лепестки розы.

VT и SGN – редкие, престижные и дорогие вина. Теоретически они соответствуют по классу немецким Auslese (ауслезе), Beerenauslese (бесренауслезе) и Trockenbeerenauslese (трокенбееренауслезе). На практике их уровень в целом выше из-за более строгих требований к производителям. До 1984 года, когда был принят закон о французских названиях VT и SGN, они нередко обозначались указанными немецкими терминами. Продолжительность их жизни измеряется десятилетиями. Среди ведущих производителей VT и SGN: Deiss, Hugel, Mann, Schlumberger, Schoffit, Trimbach, Weinbach, Zind-Humbrecht (список не исчерпывающий).

Обычные сухие и полусухие вина под AOC Alsace (Vin d'Alsace) бывают разного качества, в том числе и весьма посредственного. Живут они от двух до десяти лет. Лучшие вина из благородных сортов винограда живут до двух-трех десятилетий, а порой и больше. Из сухих вин дольше всех созревают лучшие рислинги очень хорошего урожая (8–15 лет). Примерно столько же времени нужно для ванданж тардив и селексьон де грэн нобль.

Замечательных производителей в Эльзасе немало. Среди них можно назвать следующих (звездочками отмечены производители, которые, согласно некоторым источникам, считаются лучшими из лучших; список не исчерпывающий):

Albert Boxler*	Альбер Бокслер
Albert Mann*	Альбер Манн
André Kientzler	Андре Кинтцлер
Bott-Geyl	Ботт-Гайль
Bruno Sorg	Бруно (Брюно) Сорг, или Зорг
Domaine Weinbach (Colette Faller et ses Filles)*	Домэн Вайнбах (Колетт Фаллер и ее дочери)
Dopff au Moulin	Допфф о Мулен
Eric Rominger	Эрик Ромингер, или Роменжé
Ernest Burn	Эрнест Бюрн
Hugel et Fils	Хюгель (или Югéль) и сын
Jean-Baptiste Adam	Жан-Батист Адам
Jean-Pierre Dirlер	Жан-Пьер Дирлер
Josmeyer	Йосмейер, или Жосмейер
Kuentz-Bas	Кюнтц-Бас
Léon Beyer	Леон Бейер
Marc Kreydenweiss	Марк Крейденвайс
Marc Tempé	Марк Тампé
Marcel Deiss*	Марсель Дайсс

Martin Schaezel <sup>1</sup> .....	Мартин (или Мартэн) Шетцель
Meyer-Fonné .....	Мейер-Фонне
Mittnacht Klack .....	Митгнахт Клак
Ostertag <sup>1</sup> .....	Остертаг
Paul Blanck .....	Поль Бланк
Paul Ginglinger .....	Поль (Пауль) Гинглингер
René Muré <sup>1</sup> .....	Рене Мюрэ
Schlumberger .....	Шлумбергер, или Шлюмбержé
Schoffit .....	Шоффит
Trimbach .....	Тримбах
Zind-Humbrecht <sup>1</sup> .....	Цинд Хумбрехт, или Зинд Юмбрехт

(чье лучшее вино – Clos Saint-Urbain – происходит с виноградника Ранген)

Из кооперативов отмечают:

Cave Vinicole de Hulawir .....	Кооператив коммуны Хунавир
Cave Vinicole de Ribeauvillé .....	Кооператив коммуны Рибовиллэ
Cave Vinicole de Turckheim .....	Кооператив коммуны Тюркхайм

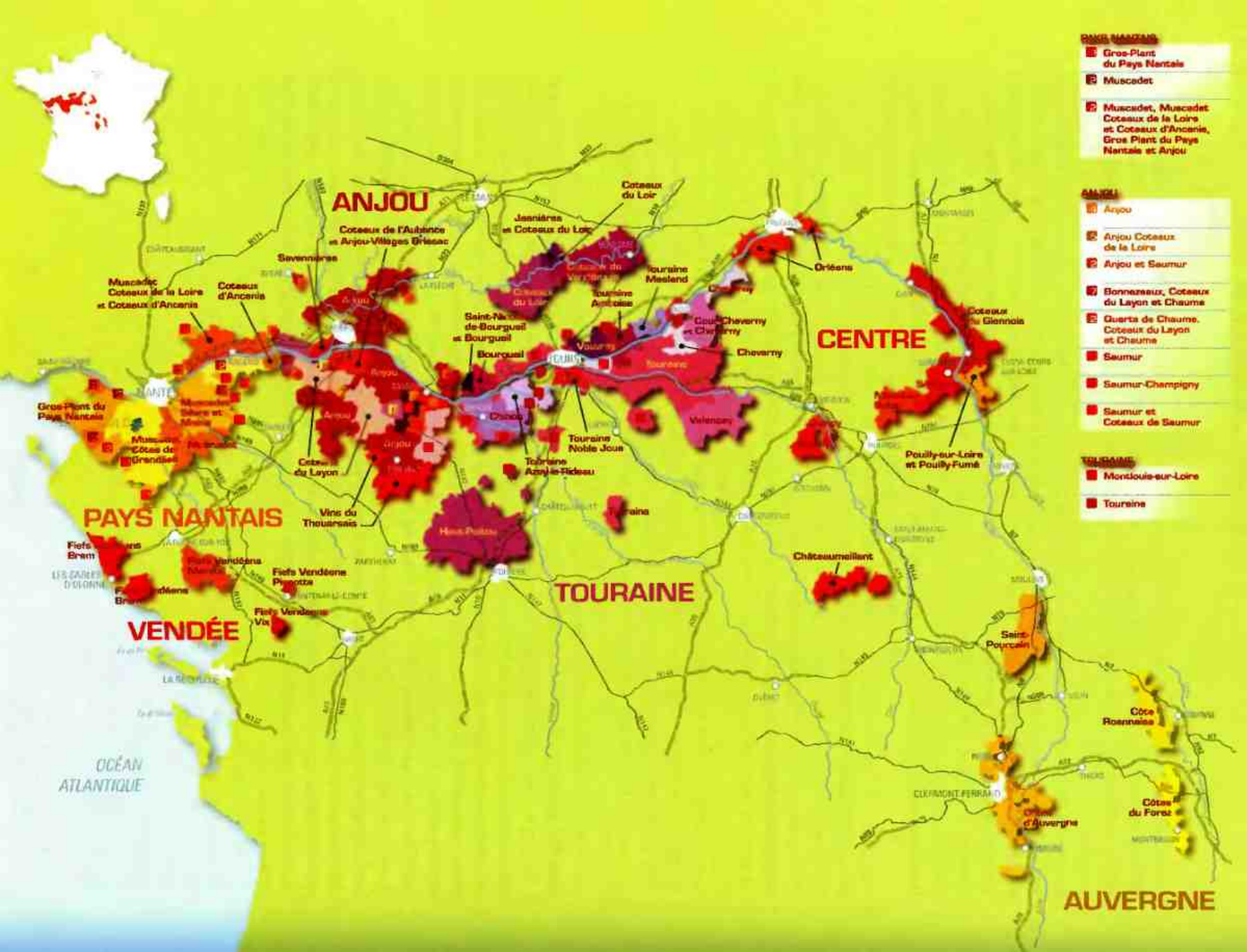


## ЛОТАРИНГИЯ

Хотя Лотарингия (Lorraine<sup>1</sup>) – другая провинция и с винодельческой точки зрения никакого отношения к Эльзасу не имеет, автор включил ее в главу «Эльзас», так как она пока не дотягивает до отдельной главы. Еще недавно здесь вообще не было апелласонов. На середину 2008 года числился только один. Виноделие в Лотарингии было сильно подорвано эпидемией филлоксеры в конце XIX века. Площадь виноградников сократилось во много раз. Свою роль сыграли индустриализация и связанный с ней исход сельского населения в города. Тем не менее лозу кое-где продолжали культивировать. С недавних пор здесь существует апелласон (бывший AOVDQS) **Côtes de Toul** (Кот де Туль, 100 га). Типы вин: красные, белые и серые (*vins gris*). Красные вина производят из Пино Нуара, белые – из Оксеруа и Обэна (Aubin). Серые вина в данном случае можно определить как нечто среднее между белыми и розовыми. Для них используют Гамэ и Пино Нуар. Ни один из этих сортов не должен занимать свыше 85% на виноградниках одного производителя, причем под Пино Нуар необходимо отвести не менее 10%. Вспомогательные сорта – Пино Менье, Оксеруа и Обэн (не более 15% посадок). Вино производится методом прямого прессования Гамэ и Пино Нуара.



<sup>1</sup> Произносится «Лорэ́н».



**POIS NANTAIS**

- Gros-Plant du Pays Nantais
- Muscadet
- Muscadet, Muscadet Coteaux de la Loire et Coteaux d'Anjou, Gros Plant du Pays Nantais et Anjou

**ANJOU**

- Anjou
- Anjou Coteaux de la Loire
- Anjou et Saumur
- Bonnezeaux, Coteaux du Layon et Chaume
- Quarts de Chaume, Coteaux du Layon et Chaume
- Saumur
- Saumur-Champigny
- Saumur et Coteaux de Saumur

**TOURAINE**

- Montlouis-sur-Loire
- Touraine

**ANJOU**

**CENTRE**

**TOURAINE**

**PAYS NANTAIS**

**VENDÉE**

**AUVERGNE**

Océan Atlantique

Muscadec Coteaux de la Loire et Coteaux d'Anjou

Coteaux d'Anjou

Coteaux de l'Aulne en Anjou-Villages Brissac

Jennières et Coteaux du Loir

Coteaux du Loir

Touraine Anjou

Touraine Mesland

Orléans

Coteaux du Glennois

Saint-Nicolas de Bourgueil et Bourgueil

Bourgueil

Chinon

Valençay

Coteaux de Cheverny et Cheverny

Gros-Plant du Pays Nantais

Muscadec Coteaux de la Loire et Coteaux d'Anjou

Coteaux du Layon

Château-lafiteau

Montlouis-sur-Loire

Touraine Azay-le-Rideau

Touraine

Pouilly-sur-Loire et Pouilly-Fumé

Château-millien

Saint-Pourçain

Côte Roannaise

Côte d'Auvergne

Côte du Forez

---

# ДОЛИНА ЛУАРЫ VALLÉE DE LA LOIRE<sup>1</sup>

---

В

иноделие в Долине Луары началось, возможно, еще до появления в этих краях римлян. В Средние века луарские вина в больших количествах экспортировали в Англию и Фландрию. Велика была их по-

пулярность и в Париже, что не в последнюю очередь объяснялось близостью столицы Франции. С наступлением Нового времени регион начал утрачивать свои позиции под натиском более могущественных и расторопных конкурентов из Бордо, Бургундии и Шампани. Расслабившиеся луарские виноделы надолго впали в безвестность, площадь под лозой сократилась.

Перелом наступил лишь в конце XX века. Повышение спроса на элитные вина пробудило регион от спячки. Многие производители начали практиковать низкую урожайность, тщательную выбраковку ягод и винификацию на современном уровне, сохраняя при этом уважение к традициям и учитывая особенности своего терруара. Прежние пороки (использование недозрелого винограда, небрежное отношение к соблюдению санитарных норм и злоупотребление сернистым ангидридом, за что луарских производителей так критиковали британские винные журналисты) успешно изживаются. Конечно, сказанное относится не ко всем производителям, но судить о винодельческом регионе надо по лучшим, а не по худшим образцам. Основная унаследованная от прошлого проблема состоит в том, что вина Луары, за отдельными исключениями (мюскаде, сансер), пока недостаточно хорошо известны за пределами Франции. Далеко не все энóфилы знают, что этот регион – один из лучших по своему потенциалу. Правда, как и в случае с Бургундией, повышению популярности луарских вин мешают множество труднопроизносимых апелласьонов, а также необычайное – большее, чем в любом другом регионе – разнообразие вин и отсутствие очень крупных негoциантских домов, обладающих достаточными средствами для «продвижения» своей продукции. На Луаре по-прежнему преобладают мелкие и средние крестьянские хозяйства.

---

<sup>1</sup> Иногда этот регион называют Val de Loire (Валь де Луар).

Долина Луары – северный регион. Климат здесь прохладный, поэтому преобладают белые сортовые вина – как сухие, так и натурально сладкие. Они и представляют наибольший интерес. Их лучшие образцы стоят в одном ряду с величайшими белыми винами Бордо, Бургундии, Эльзаса и Долины Роны. Особенность многих белых вин, которые определяются как сухие (особенно из сорта Шенен Блан), – наличие большего количества остаточного сахара, чем в бургундских и бордоских. Это связано с высоким содержанием кислот в винограде. Натурально сладкие луарские вина обычно несколько легче и кажутся свежее, чем сотерны, из-за меньшего содержания остаточного сахара и глицерина и более высокого содержания кислот.

Красные вина из сорта Каберне Фран обладают оригинальным терруарным характером и определяются как среднетанинные и средней насыщенности. Некоторые из них имеют очень хороший потенциал выдержки. На Луаре в больших количествах делают и недурные игристые вина – среди лучших во Франции после шампанских. Производится очень много розовых вин – как сухих, так и натурально полусладких.

Дополнительных локальных классификаций в Долине Луары нет. Этому противятся местные производители, считающие, что учреждение официальной иерархии виноградников внесет раскол в их ряды. Правда, в 2003 году власти попытались присвоить категорию *premier cru* маленькому району Chaume, но в 2005 году после протеста ряда производителей соседних районов, считавших, что терруар апелласьона, в состав которого входит Chaume, ничуть не хуже и что новая категория вносит путаницу в устоявшийся порядок вещей, это решение отменили.

Долина Луары как винодельческий регион состоит из четырех основных областей, или зон: Pays Nantais (Пеи Нантэ), Anjou-Saumur (Анжу-Сомюр), Touraine (Турень) и Centre (Центр, или Восточная Луара). Две центральные области – Анжу-Сомюр и Турень – имеют во многом схожие природные условия, поэтому производимые там вина обладают сходными характеристиками. Особенности терруаров определяются и типы вин: только белые сухие в Пеи Нантэ; белые сухие, белые натурально сладкие, красные, розовые сухие, розовые натурально полусладкие, а также игристые – в Анжу-Сомюре и Турени; сухие белые, розовые и красные – в Центре (Восточная Луара).

Сорта винограда делятся на три основные группы. Первую составляют автохтоны, к которым относятся белые Шенен Блан, он же Луарский Пино, он же Гро Пино (Chenin Blanc, Pineau de la Loire, Gros Pineau), Роморантэн (Romorantin), Арбуа, он же Меню Пино, или Пти Пино (Arbois, или Menu Pinot, или Pineau, он же Petit Pinot); красные Пино д'Онис (Pineau d'Aunis) и Гролло (Grolleau, или Groslot). Ко второй группе принадлежат сорта бургундского происхождения: белые Мюскаде, он же Мелон де Бургонь (Muscadet, Melon de Bourgogne), Шардоне (Chardonnay), Пино Гри, он же Пино Бери, он же Мальвазия (Pinot Gris, Pinot Beurot, Malvoisie); красные Гамэ (Gamay), Пино Нуар, он же Нобль Жуэ (Pinot Noir, Noble Joué) и Пино Менье (Pinot Meunier). В третью группу входят бордоские сорта: белый Совиньон Блан, он же Блан Фюмэ (Sauvignon Blanc, Blanc Fumé); красные Каберне Фран, известный на Луаре также под названием Бретон (Cabernet Franc, Breton), Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon), Кот, он же Мальбек (Cot, или Côt, или Malbec).

Шенен Блан



Каберне Фран



Совиньон





Из автохтонов наибольший интерес представляет Шенен Блан, который относится к числу лучших белых сортов мира, но выдающиеся результаты дает только в областях Анжу-Сомюр и Турень, где хорошие производители получают из него великие вина – как сухие, так и натурально сладкие, с очень большим потенциалом выдержки. Наиболее типичным для них считается запах айвы. Среди белых бургундских сортов выделяется Мюскаде (Мелон де Бургонь), который сходит на нет у себя на родине, но идеально приспособился к терруару области Пэи Нантэ. Из Пино Нуара производят легкие, освежающие и питкие вина на востоке Луары.

Хорошо прижились на Луаре и некоторые бордоские сорта. Совиньон Блан, который луарцы считают «своим», рождает замечательные вина на востоке региона. Они обладают выраженным терруарным характером и не очень похожи на бордоские. Отличные результаты в центральных областях Луары демонстрирует Каберне Фран (Бретон). Лучшие красные вина из этого сорта имеют ароматы ягод, пряностей, легкие животные и минеральные тона. Каберне Совиньон любит более теплый климат, поэтому он используется не очень широко и не в качестве основного сорта.

Шаслá (Chasselas) прежде распространенный в некоторых районах, сегодня почти исчез с винодельческой карты.

Стилистическое и типовое разнообразие луарских вин создает немало трудностей для энофила. Этот регион – настоящая головоломка. Из-за совершенно несхожих условий в основных областях здесь даже нет общего регионального апелласьона. Вина, содержащие в своем АОС слово *Loire*, происходят не со всей территории Долины Луары, а из двух ее центральных областей: Анжу-Сомюр и Турень. Запад же и Восток настолько разные, что единый апелласьон для них не предусмотрен. Разгадка кроется в том, что Луара пересекает различные геологические пласты, а ее высота над уровнем моря варьируется от 50 до 350 м. Разнообразен и климат. По мере удаления от океана он меняется от атлантического к полуконти-

ментальному. Неудивительно, что апелласонов в Долине Луары десятки. Общая площадь виноградников – 50 тыс. гектаров.

Из-за огромного числа мелких производителей и неустойчивой погоды качество вин в пределах почти каждого апелласона очень сильно варьируется.

Если сгруппировать лучшие вина Луары по типам, то получится следующая картина.

**Сложные и насыщенные белые сухие вина:** AOC Savennières, Coulée de Serrant, Roche-aux-Moines (зона Анжу-Сомюр). Обладают большим потенциалом выдержки. Сроки созревания от 5 до 15 лет.

**Сложные натурально полусладкие и сладкие белые вина:** AOC Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Chaume, Quarts de Chaume, Coteaux de l'Aubance (Анжу-Сомюр). Сроки созревания 10–20 лет.

**Сложные сухие, полусухие, натурально полусладкие и сладкие вина:** AOC Montlouis и Vouvray (Турень). Сладкие вина порой доживают до ста с лишним лет.

**Более легкие, элегантные и освежающие белые сухие вина:** AOC Muscadet Sèvre-et-Maine (зона Пэи Нантэ), Pouilly-Fumé и Sancerre (зона Центр). Как правило, пьются молодыми.

**Элитные красные вина:** AOC Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil, Chinon (Турень) и Saumur-Champigny (Анжу-Сомюр). Следует учитывать, что наряду с достаточно сложными винами под этими же AOC встречается немало легких и простых. Потенциал выдержки лучших образцов от 5 до 15 и более лет.

**Игристые вина:** AOC Crémant de Loire, Vouvray и др. (зоны Анжу-Сомюр и Турень). Среди прочего различают *vins pétillants* (с невысоким содержанием углекислого газа) и *vins mousseux* (со значительным содержанием углекислого газа). Все игристые вина пьются молодыми.

Что касается розовых вин, их производят в трех зонах из четырех (кроме Пэи Нантэ). Выдающихся вин среди них нет по определению. Все они отличаются легкостью и пьются молодыми.

Апелласоны внутри каждого из четырех приведенных ниже разделов расположены в следующем порядке: сначала «базовые» (там, где они имеются), затем – лучшие, сгруппированные по типам, а после них в алфавитном порядке все остальные. Общий список ведущих производителей дан в конце каждого раздела: такое решение автор принял во избежание повторов – в связи с тем что некоторые из перечисленных производителей делают вина разных апелласонов.



## ЗОНА PAYS NANTAIS (ПЭИ НАНТЭ)

Не было бы счастья, да несчастье помогло. В 1709 году из-за необычайно холодной зимы все лозы в устье Луары погибли. После этого здесь и появился белый бургундский сорт винограда Мелон де Бургонь, известный сегодня как Мюскаде. В своей родной Бургундии он почти забыт, однако на западе Луары терруар для него оказался более подходящим. Производимое здесь сухое белое muscadet (произносится «мюскадэ») отличается особой изысканностью, свежестью и выраженной минеральностью (кремень), которую придает винограду содержащая много кремнезема, слюдяных сланцев и гнейса почва Нантской области. В мюскаде можно уловить и тонкие ароматы белых цветов, цитрусовых, и торфяные оттенки. Требования к производителям и контроль их продукции очень строгие. Для мюскаде существует четыре апелласона, в зависимости от происхождения винограда.

**Muscadet (Мюскаде).** Площадь 2700 га.

**Muscadet-Coteaux de la Loire (Мюскаде-Котэ де ля Луар).** Площадь 300 га. До 1995 года – Muscadet des Coteaux de la Loire.

Muscadet-Côtes de Grandlieu (Мюскаде-Кот де Гранльё). Площадь 240 га. До 1995 года – Muscadet-Côtes de Grand Lieu.

Muscadet-Sèvre et Maine (Мюскаде-Севр э Мэн). Площадь 9000 га. До 1995 года – Muscadet de Sèvre et Maine. В целом лучший АОС для вин этого типа. Редкий случай, когда лидирующий апелласьон занимает большую площадь, чем его менее престижные соседи.

Многие мюскаде выдерживают без снятия с дрожжевого осадка. Тогда на этикетке указывают: *sur lie* (сюр ли – буквально: «на осадке»), например: *Muscadet-Sèvre et Maine sur lie*. Для такого вина характерны большая ароматическая и вкусовая насыщенность и сложность, а также легкое пикантное покалывание на языке. Вина должны выдерживаться на осадке с момента окончания спиртового брожения вплоть до разлива по бутылкам, каковой необходимо осуществить между 1 марта и 30 ноября послеурожайного года. К производителям, желающим писать на этикетке *sur lie*, предъявляются более строгие требования. В частности, средний потолок урожайности для обычного вина – 65 гл/га (максимум 78 гл/га), для *sur lie* – 55 гл/га (максимум 72 гл/га). Указание миллезима на этикетке обязательно.

Все мюскаде пьются молодыми, хотя отдельные экземпляры могут жить очень долго. Это вино – один из классических аперитивов, но оно также прекрасно сочетается с рыбой и устрицами (говорят, что мюскаде с устрицами – это «союз, заключенный на небесах»). Среди ведущих производителей (список не исчерпывающий):

Château de Goulaine .....	Шато де Гулен
Château de la Ragotière .....	Шато де ля Раготьер
Château-Carré .....	Шеро-Карре
Domaine de l'Ecu .....	Домэн де л'Экю
Domaine de la Louvetrie .....	Домэн де ля Луветри
Domaine des Herbauges .....	Домэн дез Эрбож
Gadais Père et Fils .....	Гадэ Пэр э Фис (Отец отец и сын Гадэ)
Louis Métaireau .....	Луи Метеро
Sauvion .....	Совьон



## ЗОНА ANJOU-SAUMUR (АНЖУ-СОМЮР)

Эта зона делится на две субзоны – Анжү, где много сланцев, и Сомюр, где преобладают известняк, каменистые пески и глина. Главная гордость обеих (как и соседней Турени) – белый сорт Шенен Блан, он же Пино де ля Луар. Среди красных сортов наиболее интересные результаты дает Каберне Фран, он же Бретон. Для каждой субзоны существует свой базовый АОС.

Anjou (Анжү). Красные и белые вина. Для красных вин разрешены Каберне Фран, Каберне Совиньон, Пино д'Онис. На некоторых территориях в пределах апелласьона разрешен Гамэ, но только для производства сортовых вин, с обязательным указанием на этикетке названия сорта. Белые вина: основной сорт – Шенен Блан, вспомогательные – Шардоне и Совиньон Блан (не более 20% посадок на виноградниках каждого отдельно взятого производителя).



**Anjou-Coteaux de la Loire** (Анжу-Кото де ля Луар). Белые натурально полусладкие и сладкие вина из сорта Шенен Блан. Минимальное содержание сахара в сусле – 221 г/л, минимальное содержание в вине – 17 г/л. Виноград должен быть собран вручную, в несколько этапов. Ботритизация не является обязательным условием.

**Anjou Mousseux** (Анжу Муссэ). Белые и розовые игристые вина, произведенные традиционным методом. Для белых вин основным сортом служит Шенен Блан, вспомогательными – Каберне Фран, Каберне Совиньон, Кот, Гамэ, Гролло (Черный и Серый), Пино д’Онис. Для розовых вин разрешены все перечисленные красные сорта.

**Anjou Villages** (Анжу Виллаж). Красные вина только из сортов Каберне Фран и Каберне Совиньон. Аналогичный тип вин, который происходит с территории всего нескольких коммун, имеет апелласьон Anjou Villages Brissac (см. ниже).

**Anjou Villages Brissac** (Анжу Виллаж Бриссак). Если для АОС Anjou Villages средний потолок урожайности – 55 гл/га (максимум – 66 гл/га), то для АОС Anjou Villages Brissac эти показатели составляют соответственно 50 и 56 гл/га.

**Cabernet d’Anjou** (Каберне д’Анжу). Натурально полусладкие розовые вина из сортов Каберне Совиньон и Каберне Фран. Содержание сахара в сусле – не менее 180 г/л, содержание сахара в вине – не менее 10 г/л.

**Cabernet de Saumur** (Каберне де Сомюр). Натурально полусладкие розовые вина из сортов Каберне Совиньон и Каберне Фран. Содержание сахара в сусле – не менее 170 г/л, содержание сахара в вине – не менее 10 г/л.

**Coteaux de Saumur** (Кот де Сомюр). Белые натурально полусладкие и сладкие вина из сорта Шенен Блан. Минимальное содержание сахара в сусле – 221 г/л, минимальное содержание остаточного сахара в вине – 34 г/л. Сбор винограда обязательно вручную, в несколько этапов.

**Rosé d’Anjou** (Розэ д’Анжу). Полусухие и натурально полусладкие розовые вина, которые должны содержать не менее 7 г остаточного сахара на литр (за счет прерывания спиртового брожения). Сорта винограда: Каберне Фран, Каберне Совиньон, Кот, Пино д’Онис, Гамэ, Гролло (Черный и Серый).

**Saumur** (Сомюр). Белые и красные вина. Первые могут быть как сухими (менее 7 г остаточного сахара на литр), так и натурально полусладкими и сладкими (при условии, что содержание сахара в сусле превышает 213 г/л и шаптализация не практикуется). Основной сорт винограда для белых вин – Шенен Блан, вспомогательные – Шардоне и Совиньон (последний разрешен только до 2017 года). Для красных вин основным сортом должен служить Каберне Фран. Вспомогательные сорта – Каберне Совиньон и Пино д’Онис. Не возбраняется использование только Каберне Фран.



**Saumur Mousseux** (Сомюр Муссэ). Белые и розовые игристые вина, производимые традиционным методом. Минимальная выдержка в бутылке – девять месяцев. Разрешенные сорта винограда. Белые: Шенен Блан, Шардоне, Совиньон. Красные: Каберне Фран, Каберне Совиньон, Кот, Гамэ, Гролло, Пино д’Онис, Пино Нуар. Доля красных сортов в ассамбляже белых вин не должна превышать 60%, доля Шардоне и Совиньона – 20%. Розовые вина можно производить только из красных сортов.

Лучшие АОС зоны Анжу-Сомюр:

**Coteaux du Layon** (Котэ дю Лейон; площадь 1400 га) и его субаппелласьоны **Bonnezeaux** (Бонзэ; площадь 120 га), **Chaume** (Шом; площадь 70 га), **Quarts de Chaume** (Кар де Шом; площадь 35 га). Белые натурально полусладкие и сладкие вина исключительно из сорта Шенен Блан. Ягоды могут быть как позднего сбора,

так и ботритизированные. По сравнению с сотернами вина перечисленных АОС в целом несколько более легкие, с заметной и приятной освежающей кислотностью. Типичны богатые и сложные ароматы: ваниль из айвы, дыня, груша, цитрусовые, ананас, личи, гуава, печеные яблоки, мед, сухофрукты, грибы, акация, липовый цвет.

Область Coteaux du Layon включает в себя двадцать шесть коммун. Производители следующих шести из них имеют право указывать на этикетке название коммуны, если виноград происходит только с ее территории: Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Lambert-du-Lattay. Требования к виноделам таковы. Сбор винограда вручную, поэтапно. Минимальное содержание сахара в сусле – 221 г/л, содержание остаточного сахара в вине – не менее 34 г/л.



Вина под АОС Bonnezeaux и Quarts de Chaume происходят с небольших территорий в пределах АОС Coteaux du Layon. Требования к содержанию сахара в сусле более строгие – 238 г/л. Содержание остаточного сахара в вине – такое же, как и для Coteaux du Layon – не менее 34 г/л.

В 2007 году маленький район Chaume (Шом), расположенный на территории коммуны Rochefort-sur-Loire, получил отдельный апелласьон. Требования к производителям: содержание сахара в сусле – не менее 272 г/л, в вине – не менее 68 г/л.

Самые строгие требования предъявляются к производителям Кото дю Лейон, желающим получить право писать на этикетке *Sélection de grains nobles* (селексьон де грэн нобль): содержание сахара в 1 л сусла – не менее 294, запрет на шаптализацию и любой другой способ обогащения сусла (впрочем, другие способы запрещены не только для этого АОС) и обязательное указание года урожая на этикетке.

Потолок урожайности – 30 гл/га для АОС Coteaux du Layon, 25 гл/га – для вин лучших коммун, 22 гл/га – для АОС Quarts de Chaume.

Coteaux de l'Aubance (Кото де л'Обанс). Площадь 160 га. Натурально полусладкие и сладкие белые вина из сорта Шенен Блан. Определяются как чуть более легкие, чем вина АОС Coteaux du Layon. Минимальное содержание сахара в сусле – 230 г/л, минимальное содержание сахара в вине – 34 г/л. Средний поголок урожайности – 35 гл/га (максимум 40 гл/га).

Право писать на этикетке *Sélection de grains nobles* (селексьон де грэн нобль) при апелласьоне Coteaux de l'Aubance дается только при соблюдении ряда условий, среди которых: а) содержание сахара в сусле – не менее 294 г/л; б) никакой шаптализации и иного способа обогащения сусла; в) обязательное указание года урожая на этикетке.

Saumur-Champigny (Сомюр-Шампиньё). Площадь 1400 га. АОС для красных вин, происходящих с несколько меньшей территории базового АОС Saumur. В почве преобладают глина, известняк и песчаник. Основной (и часто единственный) сорт винограда – Каберне Фран. Несмотря на престижность апелласьона, качество вин чрезвычайно сильно варьируется. Лучшие образцы характеризуются как среднетанинные, округлые, бархатистые. В букете: красные и черные ягоды (особенно малина), лакрица, эмпириематические тона.

Savennières (Савеньёр). Площадь 130 га. Белые, преимущественно сухие и полусухие, вина из сорта Шенен Блан. Как и другие величайшие вина мира, отличаются очень большой сложностью и значительным потенциалом выдержки. Созревают от 5 до 10 лет. В букете: айва, экзотические фрукты, цветы, пряности, выраженные минеральные и смолистые тона. Для сухих савеньеров урожайность не должна превышать 50 гл/га,



для остальных – 40 г/га. Минимальное содержание сахара в сусле для сухих вин – 162 г/л, для остальных – 212 г/л. Савеньеры, на этикетке которых нет одной из перечисленных ниже ремарок, должны содержать не более 8 г остаточного сахара на литр. При содержании сахара от 8 до 18 г/л на этикетке должно быть указано: *demi-sec* (деми-сэк – «полусухое»); от 18 до 45 г/л – *moelleux* (моалё – «полусладкое»); свыше 45 г/л – *doux* (ду – «сладкое»).

Внутри АОС Savennières находятся два маленьких субаппелласьона, в которых производят вина аналогичного типа: *Coulée-de-Serrant* (Куле-де-Серран) и *Roche-aux-Moines* (Рош-о-Муан). Площадь – соответственно 7 и 30 га. Содержание сахара в сусле – не менее 212 г/л. *Coulée-de-Serrant* – один из двух виноградников (наряду с *Château-Grillet* в Северной Роне) за пределами бургундской области Кот д’Ор, имеющих собственный аппелласьон. Разбит монахами-цистерцианцами в 1130 году. Самые старые лозы

достигли восьмидесятилетнего возраста. Виноградник находится в монопольном владении семьи Жолі, во главе которой стоит идейный вдохновитель биодинамистов Николя Жолі (Nicolas Joly). На этикетке указано: *Clos de la Coulée-de-Serrant* (Кло де ля Куле-де-Серран). Семье Жолі принадлежат также *Clos de la Bergerie* (Кло де ля Бержері) в АОС *Roche-aux-Moines* и несколько гектаров в АОС *Savennières*.

Лучшие производители (список не исчерпывающий):

Bouvet-Ladubay .....	Бувэ-Ладубэ
Château de Chamboreau .....	Шато де Шамбурб
Château de Fesles .....	Шато де Фель
Château de Plaisance .....	Шато де Плезанс
Château de Suronde .....	Шато де Сюронд
Château de Villeneuve .....	Шато де Вильнёв
Château du Breuil .....	Шато дю Брэй
Château du Hureau .....	Шато дю Юрб
Château La Varière .....	Шато ля Варьер
Château Pierre-Bise .....	Шато Пьер-Биз
Clos Rougeard .....	Кло Ружар
Domaine Cady .....	Домэн Каді
Domaine des Baumard .....	Домэн де Бомар
Domaine des Forges .....	Домэн де Форж
Domaine des Roches Neuves .....	Домэн де Рош Нэв
Domaine des Sablonnettes .....	Домэн де Саблонэт
Domaine Filliatreau .....	Домэн Филлиатрб
Domaine Les Grandes Vignes .....	Домэн Ле Гранд Винь
Domaine Ogereau .....	Домэн Ожерб
Domaine Richou .....	Домэн Ришю
Jo Python .....	Жо Питон
Nicolas Joly .....	Николя Жолі
Philippe Delesvaux .....	Филипп Дельвб
Pierre Soulez .....	Пьер Сулэз
René-Noël Legrand .....	Рене-Ноэль Легран



## ЗОНА TOURAINE (ТУРЭН)<sup>1</sup>

Производимые в этой зоне вина во многом похожи на предыдущие, но не идентичны им. Здесь меньше чувствуется влияние Атлантики. В почве преобладает белый песчаник. Базовый апелласьон:

**Touraine** (Турэн). Белые, красные и розовые вина. Основные сорта для белых вин – Шенен Блан, Арбуа (Меню Пино) и Совиньон. Вспомогательный сорт – Шардоне – не должен занимать свыше 20% посадок на виноградниках отдельно взятого производителя. Для красных вин разрешены Каберне Фран, Каберне Совиньон, Кот, Пино Нуар, Пино Менье, Пино Гри, Гамэ, Пино д’Онис. Для розовых вин разрешен также Гролло.

К апелласьону Touraine может быть добавлено название одного из следующих районов при условии, что вино происходит только с указанной территории и сделано в соответствии с определенными требованиями:

**Touraine-Amboise** (Амбуаз). Белые, красные и розовые вина. Для белых разрешен только Шенен Блан, для красных и розовых – Каберне Фран, Каберне Совиньон, Кот, Гамэ.

**Touraine-Azay-le-Rideau** (Азэ-ле-Ридо). Белые и розовые вина. Для белых разрешен только Шенен Блан, для розовых основным должен служить Гролло.

**Touraine-Mesland** (Мелан). Белые, розовые, красные вина. Для белых вин обязателен Шенен Блан. В качестве вспомогательных можно использовать Совиньон и Шардоне. Розовые и красные вина производят из сортов Гамэ (основной), Кот и Каберне Фран. До 2010 года не запрещен Каберне Совиньон.

**Touraine Noble Joué** (Нобль Жуэ). Розовые и «серые» (gris – средние между розовыми и белыми) вина. По закону должны производиться методом ассамбляжа суслу до или после брожения из трех сортов винограда: Пино Менье (основной сорт), Пино Гри и Пино Нуар.

**Touraine Pétillant** (Турэн Петийан). Игристые белые, розовые и красные вина с невысоким содержанием углекислого газа. Производятся по традиционному (шампанскому) методу. Сорта винограда для белых и розовых вин – те же, что и для регионального АОС Touraine. Виноград, предназначенный для производства красных вин, должен происходить только из районов АОС Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil или Chinon. В отличие от вин типа mousseux (муссэ) вина, определяемые как pétillant (петийан), не должны продаваться в бутылках шампанского типа с характерной покрывающей горлышко фольгой.

**Touraine Mousseux** (Турэн Муссэ). Игристые белые, розовые и красные вина со значительным содержанием углекислого газа. Белые сорта винограда: Шенен Блан, Арбуа и Шардоне (последний должен занимать не более 20% площади посадок белых сортов на виноградниках отдельно взятого производителя). Красные сорта винограда: Каберне Фран, Кот, Пино Нуар, Гамэ, Гролло. Для белых вин разрешено использовать до 20% суслу красных сортов Каберне Фран, Каберне Совиньон, Пино Нуар, Пино Менье, Пино д’Онис, Кот, Гролло, а также Пино Гри. Для красных вин разрешен исключительно Каберне Фран.

Лучшие апелласьоны зоны Турень:

**Bourgueil** (Бургей, площадь 1400 га), **Saint-Nicolas de Bourgueil** (Сен-Николя де Бургей, площадь 1000 га), **Chinon** (Шинон, площадь 2000 га). Первые два АОС подразумевают только красные и розовые вина. Основной и часто единственный сорт: Каберне Фран (Бретон), вспомогательный – Каберне Совиньон. Под АОС Chinon разрешено производить красные, розовые и белые вина. Сорта вино-

<sup>1</sup> По-русски эту область называют «Турень».



града для красных и розовых вин – те же, что и для Bourgueil и Saint-Nicolas de Bourgueil. Для белых вин разрешен только Шенен Блан.

Для вин всех трех апелласьонов характерны ароматы малины, красной смородины, вишни, цветов, пряностей, нередко животные и минеральные тона. Оценки специалистами различий между винами этих трех апелласьонов весьма противоречивы. Преобладает мнение, что сен-николя-де-бургей легче, чем бургей и шинон. Из двух последних более насыщенными называют то бургей, то шинон. Все дело – в конкретном терруаре и производителе.

Vouvray (Вуврэ, площадь 2200 га) и Montlouis, которое с 2002 года называется Montlouis-sur-Loire (Монлуи-сюр-Луар, площадь 350 га). Белые сухие, полусухие, полусладкие и сладкие вина из сорта Шенен Блан – как тихие, так и игристые. Сорт винограда Шенен Блан. Для АОС Vouvray разрешен также Арбуа, он же Меню Пино, он же Пти Пино. Буquet богатый и сложный: бананы, груши, цитрусовые, сухофрукты, мята, Melissa, миндаль, акация, фиалки, лакрица, трюфели, свежий виноград, айва, персик, мед, минеральные тона. Лучшие сухие вина достигают апогея через 5–10 лет, сладким требуется немного больше времени, хотя их можно пить и молодыми.

Игристые Montlouis-sur-Loire и Vouvray бывают двух типов. Первый определяется как mousseux (муссэ), второй, с менее значительным содержанием углекислого газа, – как pétillant (петийан). Все производятся по традиционному (шампанскому) методу. Пьются молодыми.

Другие апелласьоны:

**Cheverny (Шеверни).** Площадь 500 га. Красные, розовые и белые вина. Основные сорта для красных и розовых вин: Гамэ и Пино Нуар. Основной сорт для белых вин: Совиньон Блан. Среди вспомогательных помимо Шардоне и Шенен Блан фигурирует такой редкий сорт, как Арбуа, он же Меню Пино.

**Cour-Cheverny (Кур Шеверни).** Площадь 50 га. Единственный АОС для белых вин исключительно из автохтонного луарского сорта Роморантэн.

**Coteaux du Loir (Котэ дю Луар).** Площадь 1500 га. Белые, красные и розовые вина. Для белых разрешен только Шенен Блан, для красных – Пино д’Онис, Каберне Фран, Гамэ, Кот. Для розовых разрешен также Гролло, но при условии, что он занимает не более 25% посадок на виноградниках отдельно взятого производителя.

**Coteaux du Vendômois (Котэ дю Вандомуа).** Красные, белые и «серые» (gris) вина. Красные должны быть сделаны методом ассамбляжа вин из трех основных сортов: Пино д’Онис, Каберне Фран и Пино Нуар. В качестве вспомогательного сорта разрешен Гамэ. Белые вина производят из Шенен Блана. Вспомогательный сорт – Шардоне (не более 20% посадок на виноградниках производителя). Для «серых» вин (vin gris) разрешен только Пино д’Онис.

**Jasnieres (Жаньер).** Площадь 65 га. Белые вина из сорта Шенен Блан.

**Orléans (Орлеан).** Площадь 90 га. С 2006 года – апелласьон для белых, красных и розовых вин. Основной сорт для белых вин – Шардоне, вспомогательный – Пино Гри. Основным сортом для красных вин служит Пино Менье, вспомогательным – Пино Нуар. Для розовых вин в качестве вспомогательного разрешен также Пино Гри.

**Orléans-Cléry (Орлеан-Клеру).** Площадь 30 га. Этот АОС охватывает территорию пяти коммун внутри АОС Orléans. Производятся только красные вина исключительно из сорта Каберне Фран.

**Valençay (Валансэ).** Площадь 150 га. Белые, красные, розовые вина. Красные и розовые вина должны быть сделаны из сортов Гамэ, Пино Нуар и Кот (Мальбек). Другие разрешенные красные сорта использовать не обязательно, площадь их посадок ограничена. Для белых вин обязателен Совиньон. Разрешено ассамблировать его с Арбуа и Шардоне.

Лучшие производители (список не исчерпывающий):

Bernard Baudry .....	Берни́ар Бодри́
Charles Joguet .....	Шарль Жогé
Château de la Grille .....	Шато де ля Грий
Couly-Dutheil .....	Кули́-Дютей
Domaine de la Taille aux Loups .....	Домэн де ля Тай о Лу
Domaine des Aubuisières .....	Домэн дез Обюизьёр
Domaine du Clos Naudin .....	Домэн дю Кло Нодэн
Domaine Huet .....	Домэн Юэ
François Chidaine .....	Франсуа Шидэн
Hubert Audebert .....	Юбер Одэбер
Logis de la Bouchardière .....	Ложу́ де ля Бушардьёр
Marc Brédif .....	Марк Бредиф
Patrick Baudoin .....	Патрик Бодуэн
Philippe Alliet .....	Филипп Алье
Pierre-Jacques Druet .....	Пьер-Жак Дрюэ
Yannick Amirault .....	Яник Амиро́

Два указанных ниже апелласьона охватывают территорию обеих зон – Турень и Анжу-Сомюр.

**Crémant de Loire (Кремáн де Луáр).** Белые и розовые игристые вина, производимые по традиционному методу. Белые сорта винограда: Шенен Блан, Шардоне и Арбуа; красные – Каберне Фран, Каберне Совиньон, Пино д’Онис, Пино Нуар, Гролло (Черный и Серый). Минимальная выдержка в бутылке – 12 месяцев. По мнению ряда специалистов, вина этого апелласьона в целом предпочтительнее других игристых вин, поскольку у производителя есть возможность отбирать виноград с большей территории.

**Rosé de Loire (Розе де Луар).** Розовые вина из сортов Каберне Фран, Каберне Совиньон, Пино д’Онис, Пино Нуар, Гамэ, Гролло. Первых двух сортов в ассамбляже должно быть не менее 30%. Содержание остаточного сахара в вине – менее 3 г/л.



## ЗОНА CENTRE (ЦЕНТР, ИЛИ ВОСТОЧНАЯ ЛУАРА)

«Центром» эту область называют потому, что она находится примерно в географическом центре Франции. Терруар здесь совершенно иной, чем в соседней Турени, поэтому местные виноделы культивируют преимущественно Совиньон Блан и Пино Нуар. Большинство вин – легкие белые сухие, свежие и ароматичные, предназначенные для быстрого потребления. Наилучшие результаты дает Совиньон Блан, который в этих краях называется Блан Фюмэ. Для красных вин из Пино Нуара характерен очень светлый цвет и низкое содержание танинов. Розовые вина еще легче. Главное качество и тех, и других – свежесть и питкость. Для выдержки в погребе они не предназначены.



Лидирующими апелласьонами для белых совиньонов считаются: **Pouilly-Fumé<sup>1</sup>** (Пуйи-Фюмэ), он же **Blanc Fumé de Pouilly** (Блан Фюме де Пуйи). Площадь 1200 га. Изысканные белые сухие вина из Совиньона. В этом районе на один градус теплее, чем в соседнем АОС Sancerre, поэтому вина в целом получаются более насыщенными и сложными, хотя их стили варьируются в зависимости от характера коренных пород (известняк, кремнезем, глина, сланцы) и особенностей того или иного производителя. Многие вина довольно легкие, но есть очень богатые и сложные – в частности, от Didier Dagueneau и de Ladoucette (Baron de L).

**Sancerre (Сансэр)**. Площадь 2750 га. Элегантные освежающие сухие белые, красные и розовые вина. В коренных выходах преобладает известняк. В целом почва, которая определяется как киммериджийская, очень похожа на почву расположенной не очень далеко бургундской области Шабли, но с некоторыми вариациями (глина с кремнеземом и галькой). Сорта винограда: Совиньон Блан и Пино Нуар. Белые вина очень похожи на пуйи-фюме, но в целом чуть менее насыщенные и сложные. Характерны ароматы зеленого яблока, персика, абрикоса, дыни, цитрусовых, белых цветов и растительности (акация, жасмин, раkitник, папоротник, иногда – спаржа), минеральные тона. В качестве фона допустим легкий намек на запах кошачьей мочи (*pipi de chat*). Красные вина, которые производятся в меньших количествах, по степени легкости приближаются к розовым. Для них типичны ароматы вишни, черной смородины, лакрицы. В розовых винах часто доминируют красная смородина, перец, абрикос, мята. Вина этого апелласьона пьются молодыми.

Другие апелласьоны:

**Côtes du Forez (Кот дю Форэ)**. Площадь 150 га. Легкие красные и розовые вина из сорта Гамэ.

**Coteaux du Giennois (Котэ дю Жьенуа)**. Площадь 200 га. Легкие белые, красные, розовые вина. Для белых вин разрешен только Совиньон, красные и розовые должны представлять собой ассамбляж Гамэ и Пино Нуара.

**Côte Roannaise (Кот Роанэз)**. Площадь 220 га. Легкие красные и розовые вина из сорта Гамэ.

**Menetou-Salon (Менету-Салон)**. Площадь 550 га. Белые, красные, розовые вина, похожие на сансеры, но в целом более простые. Сорта винограда: Совиньон и Пино Нуар.

<sup>1</sup> Не путать с бургундским Pouilly-Fuissé из области Макона.



**Pouilly-sur-Loire (Пуйи-сюр-Луар).** Границы этого АОС совпадают с границами АОС Pouilly-Fumé, но сорт винограда другой – Шасла, к которому не запрещено добавлять Совиньон. Площадь посадок Шасла – всего 30 га. Нормы урожайности и содержания спирта в вине не такие строгие. В частности, минимальное содержание сахара в сусле для Пуйи-сюр-Луар – 136 г/л, тогда как для Пуйи-Фюме – 161 г/л (для Сансера, Менету-Салон и Кенси – 153 г/л).

**Reuilly (Рейи).** Площадь 180 га. Легкие белые, красные, розовые вина. Для белых вин разрешен только Совиньон, для красных и розовых – Пино Нуар и Пино Гри.

**Quincy (Кенси).** Площадь 220 га. Легкие белые вина из Совиньона.

Среди лучших производителей:

Henri Bourgeois.....	Анри Буржуа
François et Pascal Cotat.....	Франсуа и Паскаль Котá
Lucien Crochet.....	Люсьен Крошé
Didier Dagueneau.....	Дидье Дагенó
Marc Deschamps.....	Марк Дешáн
Gitton Père et Fils.....	Житóн Пэр э Фис (Отец и сын Житóн)
Patrick de Ladoucette.....	Патрúк де Ладусéт
Alphonse Mellot (Domaine La Moussière).....	Альфонс Меллó (Домэн Ля Мусьéр) <sup>1</sup>
Joseph Mellot.....	Жозéф Меллó
Guy Saget.....	Ги Сажé
Château de Tracy.....	Шато де Трасú
Domaine Vacheron.....	Домэн Ващрóн



Для вин Луары используют бутылки бургундского типа, а также «вероники».

<sup>1</sup> Семья виноделов с 1513 года.





---

# ЮГО-ЗАПАД SUD-OUEST

---

**Т**радиции виноделия в этой части Франции возникли две тысячи лет назад, с приходом римлян. В Средние века многие вина Юго-Запада были популярны в Англии и других европейских странах. Бочки с вином доставляли

по рекам в порт Бордо и перегружали на морские суда. В XIII веке бордосцы решили положить этому конец и перекрыли виноделам многих областей Юго-Запада доступ к своему порту, надолго определив тем самым развитие всего региона. Жители Юго-Запада начали выкорчевывать лозу и отводить освободившиеся земли под другие сельскохозяйственные культуры. Производство вина резко сократилось. В XVIII – первой половине XIX века отдельным областям Юго-Запада удалось познакомить со своей продукцией ряд европейских стран, однако дальнейшее развитие прервала эпидемия филлоксеры во второй половине XIX века. Конечно, от филлоксеры пострадали все, но для виноделов более богатых и знаменитых областей кризис оказался менее катастрофичным. Положение дел стало меняться в лучшую сторону лишь в конце XX века, с улучшением экономической конъюнктуры.

Регион Юго-Запад – собирательное название нестрога конгломерата областей и районов, разбросанных на значительной территории, поэтому никакого общего регионального апелласьона здесь не существует: каждая винодельческая область совершенно автономна. Вариации терруаров весьма значительны, однако прослеживается некоторая общность климата, который в целом близок к атлантическому с заметным влиянием Пиренеев на юге и Средиземного моря на востоке. В некоторых областях ощущается и воздействие континентального климата. Здесь достаточно тепло, но не бывает такой сильной жары, как на Средиземноморском побережье. Отличительной особенностью Юго-Запада является также использование уникальных местных сортов винограда.

Производятся все классические типы натуральных вин, многие из которых отличаются выраженной самобытностью. Как правило, практикуется ассамбляж.

Фер Серваду



Гро Мансенк



Мальбек (Кот)



Таннат



Юни Блан



### СОРТА ВИНОГРАДА

Сорта винограда преимущественно автохтонные, к которым относятся и бордоские.

Красные бордоские сорта: Каберне Совиньон, Каберне Фран, он же Буши (Bouchu), Мерло, Кот (он же Мальбек, он же Оксеруа).

Белые бордоские сорта: Совиньон, Семийон, Мюскадель.

Красные сорта, типичные для Юго-Запада: Абуриу (Abougiou), Duras (Дюрас)<sup>1</sup>, Жюрансон Черный (Jurançon Noir)<sup>2</sup>, Курбю Черный (Courbu Noir), Меруй, он же Перигор (Merille, Périgord), Негрет (Négrette), Таннат (Tannat), Фер, он же Фер Серваду, или Пиненк (Fer Servadou, или Pincenc), Мансен (Mansenc) Черный (Manseng, или Mansenc, Noir). Белые: Арюфьяк, он же Рюфьяк, он же Рафьят (Arluifac, Ruffiac, Raffiat, или Arufiat), Гро Мансен, или Мансенк, и Пти Мансен, или Мансенк (Gros Manseng и Petit Manseng), Курбю Белый (Courbu Blanc), Лен де л'Эль (Len de l'El), Мозак (Mauzac), Онденк (Ondenc). Очень редко встречаются Камарале (Camaralet) и Лозет (Lauzet).

Из других сортов кое-где используют красные Гамэ (Gamay) и Сира (Syrah), а из белых – Шенен Блан (Chenin Blanc) и Юни Блан (Ugni Blanc).

Наиболее интересным и оригинальным местным красным сортом, возможно, является Таннат, который дает вина очень глубокого (на элитных виноградниках – почти черного) цвета, с высоким содержанием танинов и спирта (за счет значительного содержания сахара в ягодах) и хорошим уровнем кислот.

Из местных белых сортов особенно ценятся Пти Мансенк и Гро Мансенк. Первый придает вину больше сладости и изысканности, второй обеспечивает хорошую структуру.

Регион Юго-Запад состоит из следующих АОС (апелласьоны, в целом имеющие более высокий рейтинг, отмечены звездочкой).

**Béarn** (Беарн). Значительная территория в Гаскони, охватывающая, в частности, районы АОС Jurançon и Madiran (см. соответствующие АОС в данной главе). Красные, розовые, белые вина. Красные сорта винограда: Таннат (не более 60% в ассамбляже красных вин), Каберне Фран (он же Буши), Каберне Совиньон, Фер (он же Пиненк), Черный Мансенк, Черный Курбю. Белые: Пти Мансенк, Гро Мансенк, Курбю Блан, Лозет, Камарале, Рафьят (Арюфьяк), Совиньон.

Производители вин, происходящих с территории четырех коммун внутри АОС Béarn, имеют право на субапелласьон:

<sup>1</sup> Название этого сорта не следует путать с АОС Côtes de Duras.

<sup>2</sup> Название этого сорта не следует путать с апелласьоном Jurançon, где используют совсем другие сорта.

**Béarn-Bellocq** (Бса́рн-Белло́к – по названию одной из коммун).

**Bergerac** (Бержера́к). Большая область (площадью свыше 12 000 га), находящаяся к востоку от Бордо. Здесь делают красные, розовые, белые сухие, белые полусухие и белые натурально сладкие вина, многие из которых немного папомишают бордюские, но несут на себе отпечаток своего терруара. В качестве основных сортов используют красные Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло и Кот, он же Мальбек, а также Фер Серваду́ и Меруй, он же Перигор. Для белых вин разрешены Семийон, Совиньон, Мюскадель, Онденк и Шенен Блан, а в качестве вспомогательного – Юнй Блан. В целом вина Бержерака – особенно красные – не обладают сложностью и потенциалом лучших бордюских, но среди них есть немало высококлассных, да и соотношение цены и качества часто бывает оптимальным. По мнению ряда специалистов, наибольший интерес представляют сладкие белые вина.

Базовые апелласьоны:

**Bergerac** (Бержера́к), **Bergerac sec** (Бержерак сэк), **Côtes de Bergerac** (Кот де Бержерак). АОС Bergerac отведен только для красных и розовых вин, АОС Côtes de Bergerac – для красных, розовых, а также для полусухих, натурально полусладких и сладких белых вин (содержание остаточного сахара – от 4 до 54 г/л), АОС Bergerac sec – только для белых сухих вин (содержание остаточного сахара – не более 4 г/л).

Субапелласьоны области Бержерак:

**Côtes de Montravel** (Кот де Монравель), **Haut-Montravel** (О-Монравель), **Montravel** (Монравель). Под первыми двумя АОС производят белые полусухие, натурально полусладкие и сладкие вина из сортов Семийон, Совиньон и Мюскадель. Минимальное содержание сахара в сусле – 204 г/л, содержание остаточного сахара в вине – от 8 до 54 г/л. АОС Montravel подразумевает только сухие белые и красные вина из классических бордюских сортов винограда. Основным сортом для красных вин служит Мерло. Требования к производителям таковы. Белые вина должны содержать не более 4 г остаточного сахара на 1 л. Для красных вин площадь посадок Мерло должна составлять не менее 50%.

**Monbazillac\*** (Монбазийяк). Натурально полусладкие и сладкие белые вина. Сорта винограда: Семийон, Совиньон Блан, Мюскадель. Минимальное содержание сахара в сусле – 221 г/л, в вине – 45 г/л. Среди вин этого АОС встречается немало высококлассных, способных выдержать сравнение с хорошими сотернами, но из-за меньшей престижности продающихся по умеренным ценам.



**Pécharmant** (Пешарман). Только красные вина, для производства которых необходимо использовать по меньшей мере три из четырех разрешенных сортов винограда: Каберне Фран, Каберне Совиньон, Кот (Мальбек) и Мерло. Выдержка должна проводиться как минимум до 1 сентября послурожайного года.

**Rosette** (Розет). Полусухие, натурально полусладкие и сладкие белые вина из сортов Семийон, Совиньон и Мюскадель. Минимальное содержание сахара в сусле – 204 г/л, содержание остаточного сахара в вине – от 8 до 54 г/л.

**Saussignac\*** (Сосиньяк). Белые натурально полусладкие и сладкие вина из трех классических бордюских сортов Семийон, Совиньон и Мюскадель. Средний потолок урожайности – 25 г/га, максимальный – 30 г/га. Поздний сбор винограда должен осуществляться в несколько этапов. Минимальное содержание сахара в сусле – 289 г/л, в вине – 45 г/л. Шапталлизация и любые друтиеспособы обогащения сусла запрещены.

Среди лучших производителей AOC Bergerac:

Château Bélingard .....	Шато Беленгар
Château de La Jaubertie .....	Шато де Ля Жобертү
Domaine de L'Ancienne Cure .....	Домэн де Л'Ансьен Кюр
Domaine de Pécoula .....	Домэн де Пекулá
Château Tirecul La Gravière .....	Шато Тиркю Ля Гравьер
Château Tour des Gendres .....	Шато Тур де Жандр



Перечисленные ниже апелласьоны совершенно автономны.

Buzet (Бюзэ, или Бюзэт). Площадь 2000 га. Красные, розовые, белые вина. Красные сорта винограда: Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран и Кот, он же Мальбек. Белые сорта винограда: Семийон, Совиньон, Мюскадель. Абсолютное большинство вин – красные, средней насыщенности, мягие и округлые.

Среди лучших производителей:

Château Balesté .....	Шато Балестэ
Château de Gueyze .....	Шато де Гез

Cahors\* (Кабр). Площадь 4200 га. Красные вина. Есть каоры легкого стиля, но классическое вино этого АОС определяется как мощное, танинное и «мужское». Когда-то в Англии каор называли *black wine* («черное вино»). Настоящий каор в юности действительно имеет очень темный, порой почти черный цвет. В свое время его слава достигла и России, вызвав появление сладких крепленых «кагоров», естественно, не имеющих ничего общего с оригиналом. Сорта винограда: Кот, он же Мальбек (его местное название – Оксеруá – не следует путать с Оксеруа в Эльзасе) – не менее 70% посадок на виноградниках производителя, Мерло и Таниáт (оба сорта – не более 30% общей площади посадок). До 1996 года был разрешен также Черный Жюрансон (Жюрансон Нуар).

Для многих классических каоров типична грубоватость, но можно ли с уверенностью сказать, что это всегда плохо? В любом случае каор от хорошего производителя представляет несомненный интерес для ценителя элитных вин. Что касается грубоватости, прогресс в виноделии позволяет решить и эту проблему.

Наиболее типичные ароматы хорошего каора: красные и черные ягоды, лакрица, подлесок, пряности. Хорошие образцы нуждаются в выдержке до четырех и более лет. Потенциал хранения – до 10 лет. Отдельные вина могут жить и дольше. Среди ведущих производителей:

Château du Cèdre .....	Шато дю Сэдр
Château La Caminade .....	Шато Ля Камиад
Château Lagrezette .....	Шато Лагрезэт
Château Lamartine .....	Шато Ламартин
Clos Triguedina .....	Кло Тригедина

Côtes de Duras (Кот де Дюрас). Площадь 2100 га. Красные, розовые, белые сухие и белые натурально полусладкие вина. Последние определяются как *moelleux* (моалё) и должны содержать свыше 4 г остаточ-



ного сахара на литр. Некоторые специалисты отмечают, что в целом белые вина Кот де Дюрас предпочтительнее. Красные сорта винограда: Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Кот, он же Мальбек. Белые: Совиньон, Семийон, Мюскадель, Мозак, Онденк и Шенен Блан, который в этой области называется Рушелэн (Roucheleín). В качестве вспомогательного сорта разрешен Юни Блан, который должен занимать не более 25% на виноградниках одного производителя при условии, что под Совиньон отведена не меньшая территория.

Среди лучших производителей:

Domaine Amblard ..... Домэн Амблár

Domaine de Laulan ..... Домэн де Лолán

Côtes du Frontonnais – см. Fronton.

Côtes du Marmandais (Кот дю Мармандэ). Площадь 1400 га. Легкие красные, розовые и белые вина. Для красных виш типичны ароматы ягод и пряностей, для розовых – в первую очередь малины, для белых – цветов и тропических фруктов. Красные сорта винограда: Каберне Фран, Каберне Совиньон, Мерло, которые вместе должны занимать не более 75% на виноградниках каждого отдельно взятого производителя. Вспомогательные сорта: Абуриу, Кот (Мальбек), Фер, Гамэ, Сира (вместе – не более 50% посадок). Из белых сортов основным является Совиньон, вспомогательными – Мюскадель, Юни Блан, Семийон (не более 30% посадок).

Среди ведущих производителей:

Château de Beaulieu ..... Шато де Больё

Cave coop. de Cosumont ..... Кооператив Кокюмон

Fronton (Фронтон). До 2005 года – Côtes du Frontonnais (Кот дю Фронтонэ). Площадь 2000 га. Красные вина, немного розовых. Сорта винограда: Негрёт (не менее 50 и не более 70% посадок), Гамэ, Мерий, Сенсо, Мозак (вместе – не более 15% посадок). С 2012 года Мозак будет запрещен, площадь посадок Гамэ, Мерий и Сенсо предполагается ограничить 10%, а с 2019 года – 5%. Среди других сортов: Кот, Фер, Сира (каждый – не более 25% посадок), Каберне Фран и Каберне Совиньон (вместе – не более 25% посадок). Вина должны быть произведены как минимум из трех сортов, среди которых обязательным является Негрет. Красные вина варьируются от легких до полпотельных. Лучшие образцы имеют глубокий цвет, хорошую структуру, ароматы ягод (особенно черных), фиалок и лакрицы.

Среди ведущих производителей:

Château Bellevue La Forêt ..... Шато Бельвю Ля Форэ

Domaine Le Roc ..... Домэн Ле Рок

Gaillac (Гайяк). Площадь 4200 га. Красные, розовые, белые сухие и белые натурально сладкие вина, а также белые игристые вина двух типов: *mousseux*, производимое по традиционному (шампанскому) методу, и *méthode gaillacoise*, производимое по «гайякскому» («дедовскому») методу. В Гайяке делают и молодые вина (*primeur*) из сорта Гамэ. Как и в Божоле, применяется метод углекислотной мацерации. Основные красные сорта винограда: Дюрас, Фер и Сира. Вспомогательные: Каберне Совиньон, Каберне Фран, Гамэ, Мерло. Вино должно быть произведено как минимум из двух основных сортов. Белые сорта: Лен де л'Эль, Мозак Белый и Розовый, Мюскадель, Онденк, Совиньон, Семийон (последний разрешен только до 2028 года). С 2007 года тихие белые вина должны быть сделаны по меньшей мере из двух ос-



новых сортов. Для игристых вин типа *méthode gaillacoise* (метод гайякуаз) разрешены только Мозак Блан и Мозак Розé. Белые сухие вина должны содержать не более 4 г остаточного сахара на 1 л, натурально сладкие (с обязательным указанием на этикетке: *doux*) – минимум 45 г/л, игристые вина типа *mousseux* – не более 50 г/л.

Учитывая значительную площадь апелласьона и большое количество используемых сортов винограда, специалисты обычно затрудняются дать точную характеристику классических гайяков.



**Gaillac Premières Côtes (Гайяк Премьер Кот).** Белые вина, происходящие с более ограниченной территории АОС Gaillac. Сорта винограда – те же, но с 2007 года виноделу вправе использовать только один из основных сортов, разрешенных для вин АОС Gaillac.

Среди ведущих производителей области Гайяк:

Mas d'Aurel.....	Мас д'Орэль
Domaine d'Escausses .....	Домэн д'Эскос
Domaine de Gineste.....	Домэн де Жинест
Domaine de Labarthe.....	Домэн де Лабарт
Cave de Labastide de Levis.....	Кав де Лабастид де Левис
Château Lastours .....	Шато Ластур
Domaine Plageoles .....	Домэн Плажоль
Domaine René Rieux.....	Домэн Рене Риё

Domaine Plageoles производит также *vin de voile* (вэн де вуаль), которое делают по той же технологии, что и *vin jaune* из области Жюра (см. соответствующую главу).  
Основной сорт винограда – Мозак.

**Trouléguy (Ирулеги).** Маленький апелласьон (площадь 200 га) в Стране басков. Красные, розовые, белые вина. Основной сорт для красных вин – Таннаг. Вспомогательные – Каберне Совиньон и Каберне Фран (вместе – не более 50% посадок). Из белых сортов разрешены Курбю, Пти Мансенк и Гро Мансенк. Красные вина бывают как легкими, так и «мышкулистыми» и «жевкими», с достаточно высоким содержанием танинов, ароматами ягод и пряностей. Белые вина определяются как шелковистые, округлые и свежие, с неплохой структурой. Как правило, ирулеги пьют молодыми (в течение двух-трех лет). Большинство вин делают местные кооперативы. Среди других производителей отмечают, в частности:

Domaine Abotia .....	Домэн Аботиа
Domaine Agretxea.....	Домэн Арретксеа
Domaine Etzegaraya.....	Домэн Этцегарайа
Domaine Iarría .....	Домэн Иларриа

**Jurançon\* (Жюрансон) и Jurançon sec (Жюрансон сэк)<sup>1</sup>.** Площадь 1000 га. Первый АОС предназначен для натурально полусладких и сладких белых вин (*vins blancs moelleux, vins blancs liquoreux*), второй – только для белых сухих (*vins blancs secs*). Это вино – гордость Гаскони. Согласно преданию, будущему королю Генриху IV при крещении смазали губы жюрансоном. Сорта винограда: Пти Мансенк, Гро Мансенк и Курбю. В качестве вспомогательных сортов для АОС Jurançon (но не для АОС Jurançon sec) разрешены

<sup>1</sup> Не путать с названием сорта винограда.



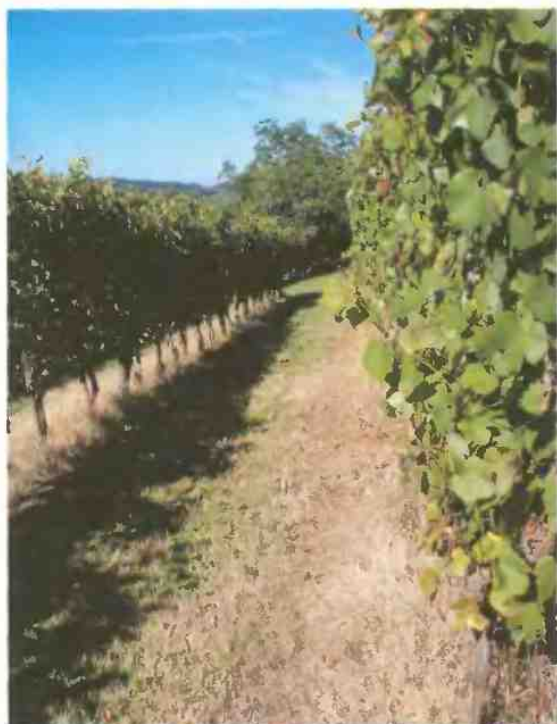
Виноградники Ирулеги

Камарале и Лозет (вместе – не более 15%). Пти Мансенк особенно хорошо приспособлен для производства высококлассного сладкого вина. Для получения АОС Jurançon sec содержание сахара в сусле должно быть не менее 187 г/л, содержание остаточного сахара в вине – не более 4 г/л. Для АОС Jurançon требования таковы. В сусле винограда позднего сбора должно содержаться не менее 212 г сахара на литр. Урожай необходимо собрать вручную, минимум в два этапа. Содержание остаточного сахара в вине – не менее 35 г/л. Для производителей вин АОС Jurançon, желающих получить право писать на этикетке *Vendanges tardives* («Поздний сбор»), установлены следующие правила:

- подача предварительной заявки с указанием участков, с которых предполагается получить вино данного типа;
- культивирование только сортов Пти Мансенк и Гро Мансенк;
- использование ягод с содержанием сахара не менее 272 г/л, что должно быть проконтролировано уполномоченными представителями INAO (Государственного комитета наименований по происхождению);
- запрет на шапгаллизацию или какие-либо иные способы обогащения сусла;
- сбор винограда не ранее чем через пять недель после объявленного разрешения на сбор винограда, предназначенного для производства вина АОС Jurançon;
- получение разрешения от INAO, каковое дается только на основании лабораторного и органолептического анализа и по прошествии не менее 18 месяцев после сбора урожая;
- обязательное указание года урожая на этикетке.







Для сладкого вина, которое ценится особенно высоко, типичны ароматы меда, ароматических смол, жареных лесных орехов, корицы, акации. Продолжительность жизни до 25 и более лет. Хороший сухой жюрансон отличается цветом, который определяют как «зеленое золото». В букете: дрок и другие цветочные ароматы, гуаява, белые трюфели, тона меда и смол. Оба типа вина отличаются изысканностью, хорошей сбалансированностью и свежестью.

Среди ведущих производителей:

Domaine Bru-Baché .....	Домэн Брю-Баше
Domaine Cauharé .....	Домэн Коапé
Camín Larredya .....	Камэн Ларредиа
Clos Guirouilh .....	Кло Гируй
Clos Lapeyre .....	Кло Лапейр
Clos Thou .....	Кло Ту
Clos Uroulat .....	Кло Юрула

**Madiran\*** (Мадирáн). Площадь 1300 га. Красные вина. Сорта винограда: Каберне Фран (он же Буши), Фер (он же Пицёнк), Каберне Совиньон и Тапнат. Последний должен занимать не менее 40% и не

более 60% на виноградниках отдельно взятого производителя. Минимальное содержание сахара в сусле – 198 г/л. Апельасьон Madiran распространяется только на южные и юго-западные склоны холмов. Вина характеризуются как «мужские», «жевкие» и «чувственные». Классические мадираны отличаются глубоким цветом и очень высоким содержанием танинов; созревают довольно долго, хотя есть вина и более легкого стиля. Подобно каорам, многим мадиранам свойственна грубоватость, но хорошие производители делают сбалансированные вина очень высокого класса. Лучшие образцы могут доживать до 20–30 лет. В букете обычно преобладают красные и черные ягоды, пряности, тосты.

Среди ведущих производителей:

Chapelle Lenclos .....	Шапéль Ланкло
Château Barréjat .....	Шато Баррежа́(т)
Château Bouscassé .....	Шато Бускасе́
Château d'Aydie .....	Шато д'Эйдí
Château de Viella .....	Шато де Виелла́
Château Montus .....	Шато Монтюс
Domaine Berthoumieu .....	Домэн Бертурмье́

Лучшим производителем многие эксперты считают Алена Брюмона (Alain Brumont), которому принадлежат Château Montus и Château Bouscassé. И под той, и под другой маркой Алэн Брюмон выпускает на рынок несколько мадиранов, включая Château Montus XL, выдержанный в течение 40 месяцев в новых дубовых бочках.

Производимые в этой области белые вина выходят под апелласьоном *Pacherenc du Vic-Bilh* (см. ниже).

Marcillac (Марсийяк). Площадь 180 га. Красные и розовые вина. Основной сорт винограда – Фер Серваду (не менее 90% посадок), вспомогательные – Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло. Красные вина характеризуются как «деревенские». В ароматах преобладают красные ягоды, особенно малина.

Pacherenc du Vic-Bilh (Пашерэнк дю Вик-Биль) и Pacherenc du Vic-Bilh Sec (Пашерэнк дю Вик-Биль Сэк). Первый АОС зарезервирован для натурально полусладких и сладких белых вин из винограда позднего сбора, второй – для сухих белых вин. Оба АОС находятся на территории АОС Madiran, предназначенного исключительно для красных вин. Основные сорта винограда: Белый Курбю и Пти Мансенк (вместе – не менее 60% посадок и не более 80% каждый). Вспомогательные сорта: Белый Арюфьяк, Гро Мансенк и Совиньон. Площадь посадок последнего не должна превышать 10% на виноградниках отдельно взятого производителя. Вина следует производить по меньшей мере из двух сортов, одним из которых должен быть Курбю или Пти Мансенк. Для сухих вин АОС Pacherenc du Vic-Bilh Sec установлен более высокий порог урожайности и менее высокое содержание сахара в сусле, чем для сладких вин АОС Pacherenc du Vic-Bilh (60 г/га против 40 г/га и 187 г/л против 238 г/л). Содержание сахара в вине: не более 3 г/л и не менее 35 г/л соответственно. Виноград для производства вин АОС Pacherenc du Vic-Bilh необходимо собирать вручную. Вина определяются как жирные и округлые, с ароматами миндаля, лесного ореха, меда и экзотических фруктов. В букете сухих вин доминируют цветочные и цитрусовые тона. В зависимости от класса производителя и качества урожая сухие вина могут выдерживаться в бутылке от года до 10 лет. Потенциал выдержки сладких вин, естественно, больше.

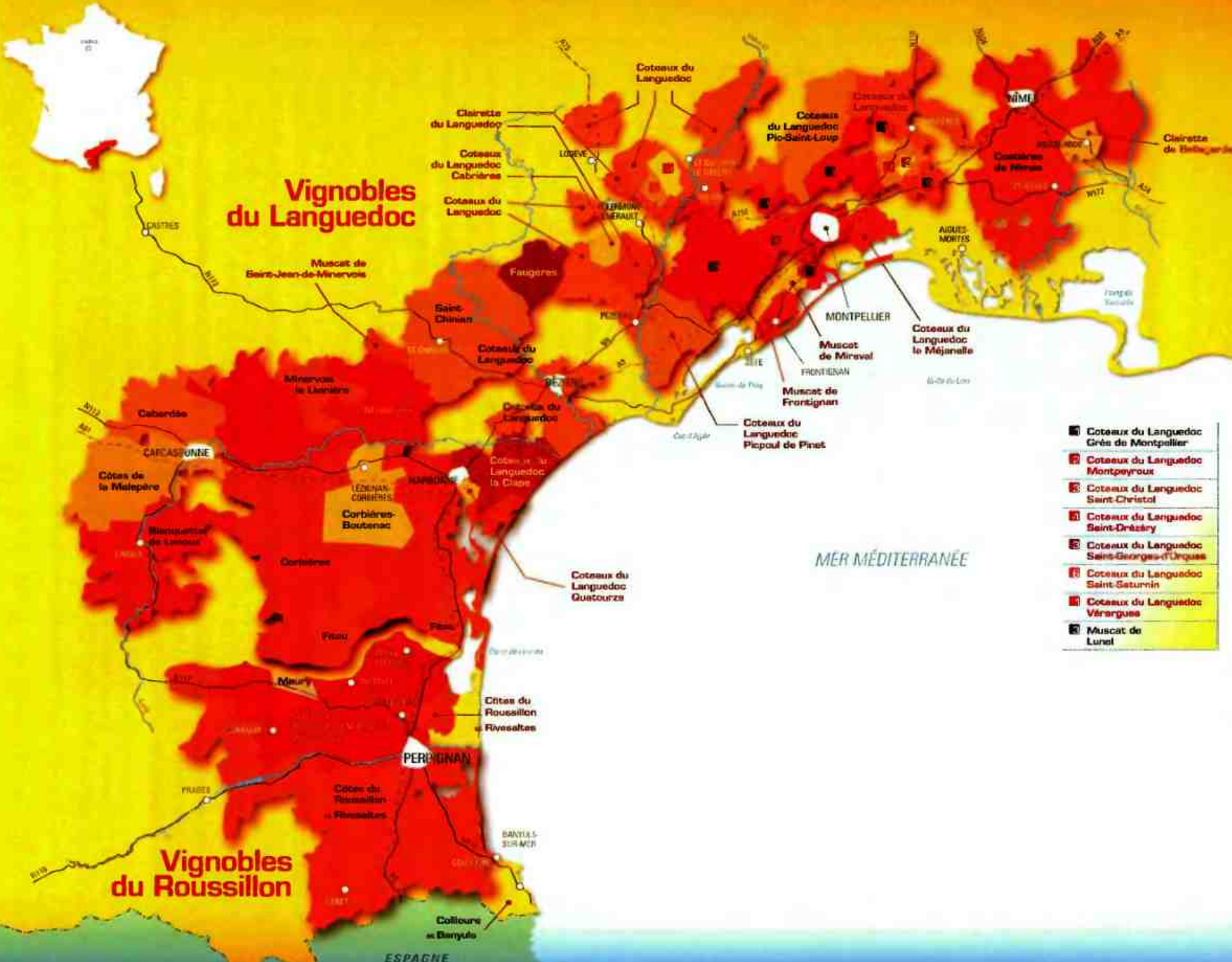
Из производителей очень высокий рейтинг имеет Ален Брюмон (Château Montus, Château Vaucassé), который для своих сладких вин выбрал названия месяцев революционного календаря (в скобках указано потенциальное содержание спирта – *alcool potentiel*): Vendémiaire («Октябрь»; 18<sup>o</sup>), Brumaire («Ноябрь»; 19<sup>o</sup>), Frimaire («Декабрь»; 20<sup>o</sup>), Passion de Frimaire («Страсти декабря»; 25<sup>o</sup>).

О других лидирующих производителях см. Madiran.

Вина Юго-Запада разливают преимущественно в бутылки бордоского типа.



# Vignobles du Languedoc



- Coteaux du Languedoc Grès de Montpellier
- Coteaux du Languedoc Montpeyroux
- Coteaux du Languedoc Saint-Christol
- Coteaux du Languedoc Saint-Denis
- Coteaux du Languedoc Saint-Georges-d'Orques
- Coteaux du Languedoc Saint-Saturnin
- Coteaux du Languedoc Vézargues
- Muscat de Lunel

# Vignobles du Roussillon

ESPAGNE

MER MÉDITERRANÉE

---

# ЛАНГЕДОК – РУССИЙОН LANGUEDOC – ROUSSILLON

---

*Т*

очно не известно, когда в Лангедоке-Руссийоне начали производить вино – может быть, в V веке до н. э., а может быть, и раньше – в VII веке до н. э., когда здесь появились первые греческие поселенцы. Бывали в этих краях

и финикийцы. Во II веке до н.э. регион был захвачен Римом. Длительное время история обеих провинций была схожей, но после крушения Римской империи их пути надолго разошлись. Сегодня Лангедок и Руссийон, расположенные в западной части средиземноморского побережья Франции, объединены в один административный и винодельческий регион. Однако, несмотря на формальное объединение, во многом схожие природные условия и одни и те же сорта винограда, каждая из этих исторических провинций имеет свои особенности, да и общего апелласьона у них нет, поэтому ниже они рассматриваются отдельно.



## ЛАНГЕДОК

Две тысячи лет назад римские легионеры из расквартированного в Нарбонне Десятого легиона пили вина из районов, которые сегодня имеют апелласьоны *Corbieres* (Корбьер) и *Minervois* (Минервуа). Тогда же начался экспорт этих вин в Рим. Считается, что именно о них хорошо отзывались Цицерон и Плиний-младший. Позднее здесь обосновались получившие земельные наделы ветераны Седьмого легиона (откуда и старинное название Лангедока – Септимания, от лат. *septima* – «семь»). После падения Римской империи регион пережил вторжения вандалов, вестготов, сарацин. В Средние века история Лангедока и Руссийона разделилась, но обе провинции пережили экономический и культурный расцвет. Лангедок вошел в состав графства Тулузского и получил название Окситания, поскольку здесь говорили

на окситанском, или южнофранцузском, языке, разновидностями которого были провансальский и гасконский. Язык и дал новое название провинции – Лангедок (от *langue d'oc* – «язык ок»). Все это время производство вина не прекращалось, но часто переживало кризисы, продолжавшиеся до конца XX века. Конечно, хорошие вина здесь делали и раньше, но отрезанность от основных рынков сбыта в конце концов привела к серьезному качественному отставанию. К началу XX века Лангедок стал основным поставщиком дешевых столовых вин, которые нередко купажировали с алжирскими (в данном случае термин ассамбляж не подходит). Существовала и более чем постыдная практика закупки некоторыми бургундскими производителями дешевых вин Лангедока для купажирования их со своими. Естественно, после появления системы апелласьонов это было категорически запрещено и стало преследоваться по закону. Отставание же Лангедока сохранялось вплоть до 80-х годов прошлого века, когда в мире начал резко падать спрос на ординарные вина. Экономический бум и повышение уровня жизни во многих странах в корне изменило ситуацию на рынке вина. Новые поколения потребителей все яснее давали понять, что требуют высокого качества и готовы за него платить. В самой Франции старая народная традиция потреблять вино литрами ушла в прошлое. Кризис перепроизводства дешевого повила положил конец долгому прозябанию виноделов Юга (во всяком случае, тех, кто больше прозябать не хотел). Многие лозы в равнинной – менее благоприятной – части Лангедока выкорчевали и вновь стали осваивать склоны холмов, на которых можно получить виноград лучшего качества. Сегодня эта тенденция набирает силу. Неблагородные сорта винограда заменяют благородными, закупается современное оборудование, для выдержки вин все чаще используют бочки, в том числе барри́ки, которые приобретают в бордоских шато. Правда, и сегодня Лангедок остается основным производителем недорогих столовых вин, разделенных теперь на две категории – *vin de table* и *vin de pays*. Качество последних в целом постоянно повышается. В районах же, получивших категорию АОС, ситуация меняется особенно быстро. И хотя немало вин Лангедока еще оставляют желать лучшего, прогресс налицо. Сегодня любителям вина во всем мире как никогда ясно, насколько велик качественный потенциал региона. Недаром типичным явлением стала покупка земель в Лангедоке знаменитыми производителями других регионов и многими иностранцами.

Общая площадь виноградников региона составляет почти 300 тыс. гектаров, но на большей части этой территории производят *vins de table* и *vins de pays*. Апелласьоны занимают более скромную площадь – 40 тыс. гектаров.

Климат Лангедока средиземноморский, с мягкой зимой и очень жарким засушливым летом. Дожди, нередко ливневые, обычно бывают зимой и в начале весны. Море оказывает смягчающее действие, поэтому ближе к побережью не так жарко. Менее жарко и на возвышенностях. Ветры, дующие из глубины континента, усиливают летнюю засуху, ветры с моря приносят влажность. В западной части чувствуется влияние атлантического климата, поэтому там прохладнее. Коренные породы отличаются большим разнообразием.

Среди производителей доминируют кооперативы, что типично для южных винодельческих регионов страны, но последнее время появились и приобрели вес хорошие винодельческие поместья наподобие бордоских шато.

## СОРТА ВИНОГРАДА

Основные сорта винограда – типичные для средиземноморского побережья Франции.

**Красные:** Кариньян Нуар (*Carignan Noir*), Гренаш Нуар (*Grenache Noir*), Сенсо (*Cinsault*, или *Cinsaut*), Мурведр (*Mourvèdre*), Сира́ (*Syrah*), местная разновидность Гренаша – Льедонёр Пелют, или Льядонер Пелю́т (*Lledoner Pelut*, он же *Lladoner Pelut* – Волосатый Гренаш, или Мохнатый Гренаш, на местном диалекте), Куруз, он же Обэн (*Counoise, Aubun*), Террэ Нуар (*Terret Noir*), Пикпюль Нуар (*Piquepoul Noir*) и др.

Белые: Бурбуленк (Bourboulenc), Клерет (Clairette), Гренаш Гри и Гренаш Блан (Grenache Gris, Grenache Blanc), Верментино, он же Ролль (Vermentino, или Rolle), Марсан (Marsanne), Русан (Roussanne) Пикпюль Блан (Piquepoul Blanc), Турбат Блан, он же Мальвазия Руссийонская (Tourbat Blanc, Malvoisie du Roussillon)<sup>1</sup>, Терра Блан (Terret Blanc), Юни Блан (Ugni Blanc), Маккабео (Maccabéo, или Maccabeu), Вионье (Viognier), Мускат с маленькими ягодами (Muscat à Petits Grains), Мускат Александрийский (Muscat d'Alexandrie) и др.

Для некоторых апелласьонов разрешены также Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Кот, Шардоне и Шенен Блан.

Для Лангедока, как и для других южных регионов, характерны ассамбляжные вина. До недавнего времени главным и традиционным красным сортом был Кариньян Нуар (Черный Кариньян). Из него можно получить вино с хорошей структурой и высоким содержанием танинов, но грубоватое, жестковатое, недостаточно ароматное (с преобладанием запаха раздавленных ягод) и с ощутимой горчинкой в послевкусии. Вот почему последние годы площадь его посадок сокращается, уступая место более благородным Сира, Черному Гренашу, Мурведру и Сенсо. Сира позволяет получить аристократичное вино с богатой ароматической палитрой. Гренаш обеспечивает жирность, мясистость, округлость и высокое содержание спирта. Его слабое место – недостаток антоцианов и кислот. Мурведр рождает вино глубокого цвета, ароматное, с хорошей структурой, пригодное к длительной выдержке. Сенсо придает ассамбляжу изысканность. Среди белых сортов прекрасные результаты демонстрирует Русан: в вине ощущаются ароматы цитрусовых, меда, абрикоса, экзотических фруктов, боярышника, ириса, лилии. Для Верментино в лангедокском терруаре типичен букет, в котором доминируют куркума, цитрусовая цедра, спелая груша, ананас, пряности, нередко – характерные для средиземноморских вин ароматы аниса и фенхеля.

90% вин Лангедока – ассамбляжные красные сухие, которые подразделяются на два основных типа. К первому относятся легкие и «питкие» вина, производимые из неблагородного Кариньяна методом углекислотной мацерации (*macération carbonique*), что позволяет смягчить природную грубоватость этого сорта, его агрессивные танины и получить приятное легкое вино с выраженными фруктовыми ароматами. Ко второму типу относятся мощные танинные, глубокого цвета вина, сделанные традиционным методом (*vinification traditionnelle*). Они, в свою очередь, различаются по стилю: классические «средиземноморские», немного грубоватые, часто простоватые –



Сенсо



Гренаш Нуар



Сира



Бурбуленк



Гренаш Блан

<sup>1</sup> Этот сорт родом из Сардинии, где его называют Торбатто.



и сбалансированные, сложные и округлые, воплощающие лучшие традиции современного виноградарства и виноделия. Вина второго стиля появились на свет благодаря улучшению экономической конъюнктуры и все большей взыскательности многочисленных энофилов во всем мире. Основными сортами для красных вин обычно служат Гренаш, Мурведр, Сира, Сенсо и Кариньян. Хотя последний сорт считается для Лангедока традиционным, правительственные указы ограничивают площадь его посадок (доля зависит от конкретного апелласьона). Несмотря на некоторые изменения сортового состава, красные вина Лангедока сохраняют ярко выраженный терруарный характер. Они словно впитали в себя терпкие ароматы Юга и тепло средиземноморского солнца. Многим присущи те же запахи гаррига (*garrigue*), что и ряду красных вин Южной Роны: ароматические травы, фенхель, цветущие кустарники (анис, лавр, тимьян), запах земли и раскаленных на солнце камней. Но, конечно, им свойственны и другие ароматы: красных и черных ягод, цветов (в частности, розы), каучука, кожи, лакрицы, кофе, животные тона. Лучшие красные вина могут жить и улучшаться в бутылке в течение многих лет.

Белых вин производится сравнительно мало, большинство из них легкие, но все чаще появляются образцы, предназначенные для более длительного хранения. Среди них встречаются и сортовые (например, Picroul de Pinet). Отдельные производители уже доказали, что здесь, на жарком Юге, можно получать не только самобытные, но и высококлассные, сложные и изысканные белые сухие вина. Для них типичны фруктовые (светлые ягоды, яблоки, цитрусовые), пряные и растительно-цветочные ароматы (белые цветы, миндаль, смола, воск, хвоя).

Розовых вин совсем немного. Лучшим из них присущи тона красных ягод и пряностей.

Производится небольшое количество игристых вин.

Наконец, Лангедок – один из важнейших производителей сладких крепленых мускатов (*vins doux naturels*), информацию о которых читатель найдет в главе «Крепленые вина и мистели».

До совсем недавнего времени в Лангедоке не было полноценного регионального апелласьона. АОС Coteaux du Languedoc (Котó дю Лангедóк) охватывал лишь часть – пусть и значительную – территории Лангедока. И хотя АОС Coteaux du Languedoc разрешено использовать до 3 мая 2012 года, сейчас введен действительно региональный АОС:

Languedoc (Лангедóк). Красные, розовые и белые вина. Поскольку речь идет о значительной территории с весьма разнообразными природными условиями, стили и качество вин этого апелласьона сильно варьируются. Свыше 90% процентов вин – красные, преимущественно из сортов Гренаш, Сира, Мурведр, Сенсо и Кариньян. Вина разрешено производить двумя методами: углекислотной мацерации и классическим. В основной своей массе они простые, легкие, предназначенные для потребления в молодом возрасте. Однако некоторые винодельческие хозяйства делают вина очень высокого класса и продают их по соответствующей цене. К региональному апелласьону можно добавить название одного из 16 входящих в его состав районов, если весь виноград выращен только на указанной территории. В целом предпочтительнее красные вина районов Pic Saint-Loup (Пик Сен-Лу) и Montpeyroux (Монперу) и белые из La Clape (Ля Клап) и Picroul de Pinet (Пикпóль де Пинэ; вина только из сорта Пикпуль Блан).







Среди ведущих производителей:

Domaine L'Aiguelière .....	Домэн Л'Эгельёр
Domaine d'Aupillac .....	Домэн д'Опиллак
Clos Marie .....	Клю Мари
Mas Jullien .....	Мас Жюльен
Château de Jonquières .....	Шато де Жонкьер
Domaine Peyre Rose .....	Домэн Пэр Роз
Prieuré de Saint-Jean de Bébian .....	Приорё де Сен-Жан де Бебиан

Ниже перечислены субаппелласьоны Лангедока таковы (в алфавитном порядке):

**Cabardès (Кабардэс).** Площадь 600 га. Относительно новый АОС (до 1999 года этот район имел категорию АОVDQS), расположенный на плато в северо-западной части региона, где чувствуется влияние Атлантики. Производятся преимущественно красные, а также розовые вина. Необычное для Лангедока смешение средиземноморских и «атлантических» сортов винограда: Каберне Фран, Каберне Совиньон, Мерло, Кот, Фер, Гренаш, Сира, Сенсо. Производители обязаны использовать по меньшей мере один из следующих сортов каждой группы: а) Каберне Фран, Каберне Совиньон, Мерло; б) Гренаш, Сира.

Среди наиболее характерных ароматов: лавр, тимьян и ягоды.

Из лидирующих производителей отмечают Château Salitis (Шато Салитис).

**Clairette du Languedoc (Клерёт дю Лангедок).** Площадь 100 га. Белые сухие, полусухие и натурально сладкие вина из сорта Клерет. В ароматах доминируют яблоко, мед и персик. Во рту чувствуется легкая пикантная горчинка, свойственная также винам АОС Clairette du Bellegarde в Южной Роне (этот апелласьон иногда относят к Лангедоку). Сухие вина пьют максимально молодыми.

**Corbières (Корбьер).** Площадь 14 тыс. гектаров. Преимущественно красные, а также белые и розовые вина. Основные сорта винограда для красных вин: Гренаш Нуар, Кариньян, Льедонер Пелют, Мурведр, Пикпуль Нуар, Сира, Сенсо, Террэ Нуар; для белых – Бурбуленк и Гренаш Блан.

Разнообразие коренных пород (гранит, известняк, мергель, глина, кремнезем) порождает вариации в стилях вин. Лучшие красные характеризуются как мощные, плотные и мясистые. В букете: вишня и другие ягоды, пряности (в частности, перец), гарриг. Есть вина и легкого стиля, производимые из Кариньяна методом углекислотной мацерации. Белые вина характеризуются как легкие, с цветочными ароматами.

Для красных вин десяти коммун, входящих в АОС Corbières, с 2005 года существует апелласьон:

**Corbières-Boutenac (Корбьер-Бутенак).** Площадь 1400 га. Разрешены только Гренаш, Сира, Мурведр и Кариньян. Последний должен занимать от 30 до 50% на виноградниках отдельно взятого производителя. Сбор винограда этого сорта требуется осуществлять вручную.

Среди лучших производителей:

Château de Lastours .....	Шато де Ластур
Château Mansenoble .....	Шато Мансенобль
Château les Palais .....	Шато ле Палэ
Château Pech-Latt .....	Шато Пеш-Латт
Château La Voulte-Gasperts .....	Шато Ля Вульт-Гаспарэ

**Faugères (Фожёр).** Площадь 2000 га. Красные вина, немного розовых и белых. Сорта винограда для красных и розовых вин: Мурведр, Сира, Гренаш, Льедонер Пелют, а также Кариньян и Сенсо. Для белых вин

в качестве основных используют Гренаш Блан, Марсан, Русан и Верментино. В ассамбляже должно быть не менее двух сортов, один из которых – Русан.

Классические красные вина этого АОС отличаются некоторой «диковатостью» и выраженными ароматами гаррита и красных ягод. Типичны также лакрица, кожа, минеральные тона. Как и многие другие вина Лангедока, производятся двумя методами: углекислотной мацерации и традиционным.

Среди лучших производителей:

Château des Adouzes.....	Шато дез Адуз
Domaine Alquier.....	Домэн Алькье
Château des Estanilles.....	Шато дез Эстаний
Château Grézan.....	Шато Грезан
Domaine du Météore.....	Домэн дю Метеор

Fitou (Фитю). Площадь 2600 га. Два типа красных вин: традиционные, насыщенные и жирные, с хорошей структурой, происходящие с известково-глинистых почв и более элегантные и мягкие, рождающиеся там, где есть коренные выходы сланцев. До недавнего времени этот апелласьон считался малоинтересным, однако за последние годы многие местные вина заметно изменились к лучшему, хотя, конечно, не у всех производителей. Типичны минеральные (кремень) и ягодные тона с выраженными нотками пряностей (лавр, гвоздика). Основные сорта винограда: Гренаш и Кариньян (вместе – не менее 90%, из которых Кариньян – не более 60%), Мурведр, Сира, Льелонер Пелют и др.

Среди ведущих производителей:

Domaine Bertrand-Bergé.....	Домэн Бертран-Берже
Domaine Lerys.....	Домэн Лерис
Château de Nouvelles.....	Шато де Нувель
Les Vignerons du Mont-Tauch.....	Ле Виньерон дю Мон-Тош

Limoux (Лиму). Площадь 1800 га. Белые и красные вина. В этом районе, удаленном от Средиземного моря и расположенном на плато, заметно влияние Атлантики и разрешены не традиционные для Лангедока сорта, поэтому иногда АОС Limoux относят к региону Юго-Запад. Для белых вин используют Мозак, Шардоне и Шенен Блан, для красных – Мерло (не менее 50% посадок), Каберне Фран, Каберне Совиньон, Гренаш, Кот, Сира, Кариньян. Последний не должен занимать свыше 10% посадок на виноградниках отдельно взятого производителя, и его использование разрешено только до 2010 года. Вина производят по меньшей мере из трех сортов. Для белых вин обязательно сбраживание в дубовых бочках.

В пределах этого района делают также игристые вина следующих трех апелласьонов:

Blanquette de Limoux (Бланкет де Лиму). Белые игристые вина, произведенные по классическому (шампанскому) методу. Минимальное время выдержки в бутылке 9 месяцев. Сорта винограда: Мозак (Бланкет), Шардоне и Шенен Блан.

Blanquette méthode ancestrale (Бланкет метод анцестраль). Белое игристое вино с высоким содержанием спирта и углекислого газа. Производится по «дедовскому» методу<sup>1</sup> только из сорта Бланкет (он же Мозак). Имеет выраженный аромат яблок.



<sup>1</sup> Описание этого метода см. на с. 235.

**Crémant de Limoux** (Кремáн де Лиму́). Игристое вино, производимое по классическому (шампанскому) методу. Основные сорта винограда: Шардоне и Шенен Блан, вспомогательные – Мозак и Пино Нуар. Минимальная выдержка в бутылке 12 месяцев.

Наиболее известный производитель вин этой области – крупный кооператив Les Vignerons du Sieur d'Arques (Ле Виньерон дю Сьёр д'Арк).

**Malepère** (Мальпéр). Площадь 500 га. Новый апелласьон (бывший AOVDQS) для красных и розовых вин. Этот район, как Лиму и Кабардес, расположен в западной части Лангедока, где чувствуется влияние атлантического климата. Основным сортом для красных вин служит Мерло, вспомогательными – Каберне Совиньон, Сенсо, Гренаш и Льедонер Пелют. Основной сорт для розовых вин – Каберне Фран, вспомогательные – Каберне Совиньон, Сенсо, Кот, Гренаш, Мерло. И красные, и розовые вина должны быть произведены как минимум из двух сортов, один из которых – основной (не менее 50%).



**Minervois** (Минервуá). Площадь 18 тыс. гектаров, из которых освоено 5 тыс. 90% продукции – красные вина, остальные – белые и розовые. Для красных вин, определяемых как округлые и элегантные, с ароматами ягод, фиалок и пряностей, используют преимущественно сорта Гренаш, Льедонер Пелют, Сира и Мурведр. Разрешены также Кариньян, Сенсо и некоторые другие. Основные белые сорта: Гренаш Блан, Бурбуленк, Макабео, Марсан, Русан, Верментино. Для белых вин особенно характерны цветочные ароматы. В пределах Минервуа расположен единственный коммунальный апелласьон:

**Minervois-La Livinière** (Минервуа-Ля Ливиньер). Площадь 2600 га. Красные вина, отличающиеся сложностью и элегантностью. В букете обычно преобладают черная смородина, гарриг, выделанная кожа, маслины. Для получения апелласьона вина должны выдерживаться как минимум до 1 ноября послеурожайного года. Основные сорта: Гренаш, Сира, Мурведр.

Среди ведущих производителей:

Domaine Borie de Maurel.....Домэн Борí де Морéль  
 Clos Centeilles.....Клю Сантéй  
 Château d'Oupia.....Шато д'Упиá  
 Château Sainte-Eulalie .....Шато Сент-Элалí  
 Château Villerambert-Julien.....Шато Вильрамбéр-Жюльен  
 Domaine La Tour Boisée.....Домэн Ля Тур Буазé

**Saint-Chinian** (Сен-Шиньян). Площадь 3000 га. Преимущественно красные и розовые вина; немного белых. Известны с XIV века. Сегодня Сен-Шиньян – один из наиболее быстро прогрессирующих винодельческих районов. Виноградники расположены на обращенных к морю склонах в засушливой местности, защищенной с севера горным массивом. И здесь Кариньян сдает позиции в пользу более благородных Сира и Гренаша. Разрешены также Льедонер Пелют, Мурведр и Сенсо. Основные сорта для белых вин: Гренаш Блан, Марсан, Русан, Верментино. Типы красных вин варьируются в зависимости от коренных пород. Известковые почвы, преимущественно в южной части области, порождают мощные и насыщенные вина, сланцы на севере – нежные и шелковистые. Лучшие вина отличаются неплохой структурой, округлостью и элегантностью. В букете преобладают ароматы красных ягод и гаррига (в частности, ладанника), а также эмпирематические тона (какао). Потенциал выдержки красных сен-шиньянов: от двух до десяти лет.

К АOC Saint-Chinian могут быть добавлены географические названия **Berlou** (Берлу) или **Roquebrun** (Рокбрён), если виноград происходит исключительно с указанной территории. Требования к производителям, претендующим на одно из этих названий, более строгие: в частности, виноград необходимо собирать вручную.

Среди ведущих производителей:

Clos Bagatelle .....	Кло Багатэль
Domaine Borie La Vitarèle .....	Домэн Борі Ля Витарэль
Domaine Canet-Valette .....	Домэн Канэ-Валэт
Mas Champart .....	Мас Шампарт
Château Virapel .....	Шато Виранэль



Последние годы в Лангедоке наблюдаются две любопытных тенденции. Во-первых, в районах VDP появились высококлассные вина. Во-вторых, некоторые производители из районов АOC начали широко культивировать неразрешенные сорта винограда – в первую очередь бордоские, – сознательно идя на утрату высшей категории. Их вина формально понижены до уровня *vin de pays* (столовое вино с указанием места происхождения винограда). Причины, по которым эти виноделы пошли на понижение категории своих вин, были разными: нежелание мириться с ограничениями, которые воспринимаются некоторыми как прокрустово ложе, поиски нового стиля, уверенность в получении более интересных результатов и, наконец, чисто коммерческие соображения. Сегодня уже можно подвести предварительные итоги этого эксперимента. Как, наверное, и следовало ожидать, некоторые хозяйства произвели высококачественные, но лишённые терруарного характера суперконцентрированные вина «международного» стиля. Несколько крупных французских винных журналистов открыто назвали их «карикатурными». Однако были и удачи. Неоспоримого успеха добились в ныне всемирно знаменитом винодельческом поместье **Mas de Daumas Gassac** (Мас де Домас Гассак), официально имеющем категорию *vin de pays de l'Hérault*. Владельцы этого расположенного в департаменте Эрб винодельческого поместья (40 га) производят вина, которые удостоились самых высоких оценок независимых винных критиков. Многие считают мас де домас гассак лучшим вином Лангедока и одним из лучших в мире. Консультантом выступал знаменитый бордоский энолог профессор Эмиль Пейно. Он и некоторые другие специалисты признали терруар **Mas de Daumas Gassac** исключительно благоприятным. На винограднике поместья культивируют 20 сортов винограда. Урожайность низкая: 35–40 т/га. 80% посадок красных сортов занимает Каберне Совиньон, среди остальных – Мальбек, Мерло, Каберне Фран, Сира, Таннат, Пино Нуар, пьемонтский Неббиоло, испанский Темпранильо, два армянских сорта, один сирийский и три грузинских, включая Саперави. Из белых сортов по 25% площади занимают Вионье, Пти Мансенк и Шардоне, среди остальных – различные европейские, грузинские и армянские сорта. Как утверждают в поместье, были отобраны не клоны, а уникальные сорта, полученные с лоз, высаженных до Первой мировой войны. Основные этапы винификации красных вин таковы: длительное – три недели – спиртовое брожение, выдержка в бордоских барриках, оклейка яичным белком, никакой фильтрации. Красные вина достигают апогея через пять–десять лет (в зависимости от качества урожая), а жить могут до двадцати пяти. Очень высокий рейтинг имеют и белые вина. Отсутствие апелласьона несколько не огорчает владельцев поместья. Как считают многие спе-



циалисты, им удалось доказать доминирующую роль терруара, а не сорта винограда – ибо вино получилось оригинальным и близким к классической продукции Лангедока, а его рыночная цена, несмотря на скромную категорию, существенно превысила стоимость большинства вин АОС.

Завершая тему «суперстоловых» вин, следует отметить, что исключения – исключениями, но пока трудно сделать окончательные выводы относительно того, насколько перспективно использовать «чужие» для данного региона сорта винограда и не лучше ли придерживаться традиций, установившихся в результате многовековых экспериментов с разными сортами именно на этой почве и в этом климате, вместо того чтобы соревноваться, например, с бордосцами на их же «поле». Многие производители-традиционалисты предпочитают сохранять характер вин Лангедока – Руссийона, улучшая их за счет снижения урожайности, тщательной выбраковки ягод и совершенствования винификации. И все-таки нельзя отказать производителям в праве на эксперимент, причем не только из-за отдельных успехов нетрадиционных вин. Немалое число специалистов полагает, что решающим фактором для стиля вина является не сорт винограда, а терруар и что продукция виноделов-новаторов Лангедока все равно сохраняет свой «средиземноморский» характер. Личный опыт автора подтверждает эту точку зрения. Несмотря на доминирование сорта Каберне Совиньон в красном мас де домас тассак, это вино совсем не похоже на бордосское.

АОС Muscat de Frontignan, АОС Muscat de Lunel, АОС Muscat de Mireval, АОС Muscat de Saint-Jean de Minervois – см. главу «Крепленые вина и мистели».



## РУССИЙОН<sup>1</sup>

История Руссийона во многом отличается от истории Лангедока, а в чем-то на нее похожа. Эта провинция – часть Каталонии, и ее коренные жители говорят на каталонском языке, который, как испанский и французский, возник на основе поздней латыни. На протяжении нескольких столетий Руссийон входил в состав подчиненного Арагону королевства Майорка (Мальорка), потом несколько раз переходил от Франции к Испании, пока в 1659 году окончательно не был присоединен к Франции. Винодельческая история Руссийона с этого времени мало отличалась от винодельческой истории Лангедока. Здесь, как и в Лангедоке, был затяжной кризис и существовала практика купажировать местные вина с алжирскими, пока благоприятное изменение конъюнктуры не спасло качественное виноделие. И здесь тоже происходят такие бурные изменения к лучшему, что впору говорить о винном буме. Забота о качестве становится главной для все большего числа виноделов. Получив наконец возможность продавать свои вина по достойной цене, они начали вкладывать более значительные средства в уход за виноградниками и закупку современного оборудования.

Руссийон сегодня – важный регион производства натуральных красных сухих вин и крупнейший во Франции производитель сладких крепленых вин (80% всех французских *vins doux naturels*), чему способствуют как средиземноморский климат, так и местные традиции. Количество солнечных дней здесь самое большое во Франции (325 в году), а норма осадков самая низкая (от 500 до 600 мм). Это самый жаркий французский регион. Семь основных ветров разгоняют облака и обеспечивают хорошее санитарное состояние виноградников. Как и в Лангедоке, в Руссийоне пока нет очень крупных неогонимских домов

<sup>1</sup> Roussillon произносится «Руссийон», но часто передается по-русски как «Руссийльон». Допустимы оба варианта.

наподобие бордоских или бургундских. Основная масса вин производится кооперативами, а также небольшими семейными винодельческими хозяйствами, многие из которых завоевали очень хорошую репутацию. Общая площадь виноградников АОС – 21 тыс. гектаров.

Руссийон обычно сравнивают с гигантским амфитеатром, который спускается на восток к Средиземному морю. На юге провинции находятся Пиренеи, отделяющие Францию от Испании. Коренные породы состоят преимущественно из глины, сулинка, известняка, черных, серых, белых и бурых сланцев, гнейса, каменистых песков и гранитного щебня. Скальные породы дают грубоватые танины, песок – мягкие. Заметно также различие между винами с побережья Средиземного моря и винами из западной части региона. Местные виноделы говорят о «микротерруарах», образуемых за счет высоты над уровнем моря (от 0 до 600 м), характера почвы, близости или удаленности от побережья (в первом случае получают более свежие и легкие вина с минеральными тонами, во втором – более мощные), экспозиции виноградников, сортового состава и характера винификации. Все это объясняет большое разнообразие производимых в Руссийоне вин.

Сорта винограда – те же, что и в Лангедоке. И тенденции аналогичные: грубоватый Кариньян постепенно уступает место более благородным Черному Гренашу, Сира и Мурведру. Среди других красных сортов популярен Льедонер Пелют (разновидность Черного Гренаша). Из белых сортов используют главным образом Белый и Серый Гренаш, Марсан, Русан (последние два распространились в этом регионе с 80-х годов прошлого века), Верментино (Ролль), Макабео, Мускат и Турбат (Мальвазия Руссийонская). Сходство с Лангедоком заметно и в типах натуральных красных сухих вин: наряду с мощными и нередко грубоватыми «средиземноморскими» тут немало легких и питких, получаемых методом углекислотной мацерации. Лучшие вина, производимые традиционным способом, имеют выраженный терруарный характер и отличаются большой вкусовой мощностью. Для букета типичны ягодные, цветочные и особенно пряные оттенки, иногда – легкий железистый привкус крови (из-за высокого содержания железа в глинистых почвах некоторых районов), битая дичь, белые грибы, гарриг (розмарин, лаванда, тимьян, ладанник, анис, фенхель). Вина Руссийона отличаются от лангедокских более выраженными пряными и терпкими ароматами, иногда тонами водорослей, йода и гудрона.

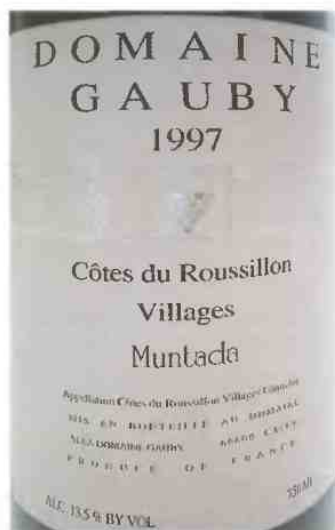
Белые вина обычно легкие, с невысоким содержанием кислот и нередко – с легким солоноватым привкусом или пикантной горчинкой. Многие характеризуются как «нейтральные». Для лучших из них типична выраженная ароматичность. Среди наиболее часто встречающихся ароматов: боярышник, анис, жимолость, акация, ирис, лилия, хвоя, куркума, лимонная цедра, грейпфрут, спелая груша, ананас, тмин.

Многое определяет сорт винограда. Так, Гренаш Блан потенциально способен давать жирные вина с тонами аниса и фенхеля, Макабео – с тонами жасмина, боярышника, акации, персика, нектарина, абрикоса, яблока и груши, Русан – нотками цитрусовых, боярышника, ириса, лилии, абрикоса, экзотических фруктов и меда. Верментино, для которого типичны ароматы лимонной и апельсиновой цедры, ананаса и куркумы, и во многом похожий на Макабео Турбат обеспечивают вину хорошую кислотность. Гренаш Гри позволяет получить более богатое вино, чем Гренаш Блан. Мускат с маленькими ягодами придает больше изысканности, чем Мускат Александрийский. Для него характерны ароматы экзотических фруктов и цитрусовых. Мускат Александрийский привносит в ассамбляж пряные и цветочно-фруктовые тона, а также мяту. Конечно, существенные коррективы вносит терруар.

Большинство белых вин надо пить молодыми; некоторые могут доживать до десятилетнего возраста.

Региональный апелласьон:

Côtes du Roussillon (Кот дю Руссийон). Розовые, красные, белые вина. Вариации терруара чрезвычайно разнообразны, поэтому дать характеристику продукции этого АОС затруднительно. Например, черные сланцы придают красному вину больше цвета, чем серые, и сказываются на ароматах (перец, эмпириематические тона).



Разрешенные сорта винограда для красных вин: Кариньян, Гренаш, Сира, Мурведр, Сенсо, Льедонер Пелют и белый Макабео. Их посадки на виноградниках производителя должны распределяться следующим образом: Кариньян – не более 60%, Сира и Мурведр вместе – не менее 20%, Макабео – не более 10%. Красные вина требуется производить не менее чем из трех сортов винограда, два из них в совокупности не должны занимать на виноградниках более 90%.

Сорта винограда для белых вин: Гренаш Блан, Макабео и Турбат Блан, он же Мальвазия Руссийонская (не менее 50% посадок), Марсан, Русан и Верментино (не менее 20% посадок, начиная с урожая 2006 года). Вина должны быть произведены как минимум из двух сортов, причем ни один из них не может превышать 90% ассамбляжа.

Субрегиональный апелласьон *Côtes du Roussillon-Villages* (Кот дю Руссийон-Виллаж) предназначен исключительно для красных вин, происходящих с территории 32 районов, перечисленных в соответствующем правительственном указе. Если вино под АОС *Côtes du Roussillon-Villages* происходит с территории одного из нижеперечисленных районов, ка-

ждый из которых имеет специфические природные условия и рождает виноград с выраженными терруарными признаками, производитель имеет право указать название этого района на этикетке при апелласьоне *Côtes du Roussillon-Villages*:

- *Caramany* (*Карамани*); коренные породы – гнейс;
- *Latour-de-France* (*Латур-де-Франс*); коренные породы – бурые сланцы;
- *Lesquerde* (*Лескёрд*); коренные породы – гранитная дресва;
- *Tautavel* (*Тотавель*); коренные породы – красная глина на известняке.

В 2003 году был образован новый субаппелласьон:

*Côtes du Roussillon – Les Aspres* (*Лез Аспр*), который распространяется только на красные вина, производимые на территории ряда деревень (коммун) Руссийона. Виноделы обязаны использовать как минимум три из следующих сортов: Кариньян, Гренаш, Сира, Мурведр. Требования к урожайности и содержанию спирта более строгие, чем для регионального АОС. Выдержка вина должна завершаться не ранее 1 октября послеурожайного года.

В лучших красных винах регионального и субрегионального апелласьонов Руссийона можно ощутить ароматы малины, ежевики, земляники, смородины, черники, можжевельника, солодки (лакрицы, лакричника), лавра, розмарина, лаванды, шалфея, какао, подлеска, грибов, пряностей, гудрона, кожи, жареного мяса.

Среди ведущих производителей вин регионального и субрегионального АОС:

Domaine de Casenove .....	Домэн де Казенов
Domaine Cazes .....	Домэн Каз
Domaine des Chênes .....	Домэн де Шэн
Domaine Força-Réal .....	Домэн Форса-Реаль
Domaine Gauby .....	Домэн Гобу
Domaine Sarda-Mallet .....	Домэн Сарда-Малле
Domaine des Schistes .....	Домэн де Шист
Mas Amiel .....	Мас Амьель

В Руссийоне есть один коммунальный АОС:

**Colloure (Кольюр).** Площадь 500 га. Красные, немного розовых и белых вин. Этот маленький район расположен на крутых склонах над Средиземным морем, на части территории АОС Banuyls (см. «Крепленые вина и мистели»). Основные сорта винограда для красных вин – Гренаш, Мурведр и Сира – в совокупности должны занимать на виноградниках отдельно взятого производителя не менее 60% площади посадок, а каждый из них в отдельности не более 90%. Разрешенные вспомогательные сорта: Кариньян и Сенсо. Для розовых вин разрешен также Гренаш Гри (не более 30%). Основные сорта для белых вин: Гренаш Блан и Гренаш Гри (Гренаш Белый и Серый) – не менее 70% посадок в совокупности; вспомогательные – Турбат, Макабео, Марсан, Русан и Верментино. Общая площадь посадок этих сортов не должна превышать 30%, каждого в отдельности – 15%. Средний потолок урожайности: 40 гл/га для красных вин, 45 гл/га – для белых. Минимальное содержание сахара в сусле: 216 г/л для красных вин, 207 г/л – для розовых, 204 г/л – для белых. Содержание спирта в красном вине – не менее 12%, в розовом – не менее 11,5%, в белом – не менее 11,3%. Содержание остаточного сахара во всех типах вин – менее 4 г/л. Естественно, шаптализация и другие способы обогащения сусла запрещены.

Красные вина определяют как «пьянящие», с ароматами перезревших ягод и пряностей. Лучшие из них могут улучшаться в бутылке до десяти и более лет. Розовые вина надо пить молодыми.

Среди ведущих производителей:

Cave de l'Abbé Rous .....	Кав де л'Аббэ Ру(с)
Clos de Paulilles .....	Кло де Полій
Domaine Madeloc .....	Домэн Маделок
Domaine du Mas Blanc .....	Домэн дю Мас Блан
Domaine de la Rectorie .....	Домэн де ля Ректорі
Domaine La Tour Vieille .....	Домэн Ля Тур Вьей
Domaine Vial-Magnères .....	Домэн Виаль-Маньёр

Для натуральных вин Лангедока – Руссийона используют преимущественно бутылки бордоского типа, реже – бургундского.

АОС Banuyls, АОС Grand Roussillon, АОС Maury, АОС Muscat de Rivesaltes, АОС Rivesaltes – см. главу «Крепленые вина и мистели».







---

# ПРОВАНС PROVENCE

---

**К**ультурой виноделия этот регион обязан древним грекам, которые около 600 года до н. э. основали тут несколько колоний, в том числе Массилию, или Массалию (нынешний Марсель). Здепшие вина пиди вое-

вавшие в Галлии легионеры Цезаря. В Средние века виноделие в Провансе развивалось неравномерно и в конце концов оказалось в кризисе из-за удаленности основных рынков сбыта. Виноградная лоза соседствовала с другими сельскохозяйственными культурами. Страшный удар нанесла эпидемия филлоксеры в конце XIX века. Первые ростки качественного виноделия появились после Первой мировой войны. Поскольку в Провансе отсутствовали крупные неогоциантские дома, малоимущие крестьяне, которым некому было продавать свой виноград, начали объединяться в кооперативы и строить общие винодельни. Однако стабильный прогресс отмечается только с конца XX века. Наряду с кооперативами появляются неогоциантские дома. Множится число серьезных винодельческих поместий, которые называются либо *château*, либо *domaine*, либо южным диалектизмом *mas*.

Вина Прованса, за несколькими исключениями, пока не занимают верхних строк в рейтингах независимых экспертов, которые констатируют, впрочем, что потенциал этого региона далеко не исчерпан и тенденция к увеличению производства высококачественных вин набирает силу.

Климат Прованса в целом определяется как средиземноморский, но с заметным влиянием Альп на востоке региона. В западной части особенно жарко и засушливо, в северной, на плато, немного прохладней. Климат на побережье обусловлен смягчающим влиянием Средиземного моря. Благоприятное действие оказывает мистраль – северный ветер, умеряющий жару и обеспечивающий хорошее санитарное состояние виноградников. В коренных выходах преобладают известняк, суллинок, каменистые пески, гранит и другие кристаллические породы.

Под апелласьонами Прованса продают классические тихие сухие красные, розовые и белые вина. Особенно розовые. Сказываются как местные традиции и необходимость найти применение винограду с равнинных (то есть не самых благоприятных) территорий, так и наплыв курортников, жаждущих легкого, освежающего и не слишком дорогого сухого вина, которое было бы красивым на вид и подходило

к рыбным блюдам. Невзыскательность большинства отдыхающих поддерживала расслабленность многих производителей. Однако критика независимых винных экспертов и журналистов принесла плоды: в Провансе появляется все больше достойных и даже очень хороших розовых вин, которые характеризуются как свежие, питкие, элегантные и ароматные. Но удовольствие они могут доставить, только если пить их молодыми, пока они не утратили свежесть и приятные фруктово-цветочные ароматы с оттенками пряностей.

Белые сухие вина Прованса до недавнего времени не очень часто радовали искушенного потребителя. Сегодня все больше производителей начинает уделять им должное внимание. На рынке появились интересные, и даже замечательные, несущие отпечаток своего терруара образцы. В целом для здешних белых вин типичны легкость и ароматичность: в них можно отчетливо почувствовать фруктовые, цветочные и растительные ароматы, в том числе, розмарина, вереска и мирта. Возможно, лучшие результаты дает сорт Верментино (Ролль): у хороших производителей вина получаются изысканными, округлыми и довольно насыщенными. В букете обычно преобладают ароматы груши и цитрусовых.

Красные вина, что неудивительно для кожных широт, в целом наиболее интересны. Конечно, далеко не все из них можно назвать элитными, но некоторые снискали высокие оценки даже у самых придирчивых винных критиков. Лучшим красным винам Прованса присущи мощные танины, глубокий цвет, сложность и богатая ароматическая палитра, в которой обычно доминируют тона пряностей. Наряду с такими образцами встречается множество как совсем легких вин (которые часто делаются методом углекислотной мацерации), так и грубоватых, принадлежащих к «средиземноморскому» типу. Потенциал выдержки этих последних, несмотря на высокое содержание танинов, не очень велик.

Среди красных вин в целом лидирует АОС Бандоль, среди белых – АОС Палет и АОС Кассис, но замечательные вина встречаются и в других апелласьонах, поскольку в Провансе особенно много зависит от производителя.

Общая площадь виноградников – 26 тыс. гектаров.

#### СОРТА ВИНОГРАДА

Разрешенных сортов винограда очень много. По их количеству Прованс делит первое место с Лангедоком. Основные сорта (автохтонного, итальянского и испанского происхождения) таковы.

Красные: Мурвэдр (Mourvèdre), Гренаш Черный (Grenache Noir), Сира́ (Syrah), Сенсо́ (Cinsaut, или Cinsault), Тибурэн Черный (Tibouren Noir), Барбару́ (Barbaroux, он же Barbarossa), Кунуаз (Counoise), Калитор, он же Пеку́у Туа́р (Calitor, или Pécouï Touar), Фолль Нуар, он же Фуэлла Нера (Folle Noir, Fuella Nera), Браке́ (Braquet), Кариньян Нуар (Carignan Noir), Пикпу́ль Нуар (Picpoul Noir) и другие.

Белые: Клерет (Clairette), Гренаш Блан (Grenache Blanc), Бурбуленк (Bourboulenc), Юнү Блан (Ugni Blanc), Ролль (Rolle), предста-

Гренаш Черный



Мурвэдр



Клерет



Верментино



вляющий собой местную разновидность итальянского Верментино (Vermentino), Марсан (Marsanne), Русан (Roussanne), Пикпюль Блан (Piquepoul Blanc), Коломбар (Colombard), Пиньероль (Pignierol) и другие.

В качестве вспомогательных сортов разрешены не родные для Прованса, но хорошо прижившиеся в его терруаре Каберне Совиньон, Семийон, Совиньон Блан и Шардоне.

В Провансе нет регионального апелласьона в том же понимании, в каком он существует в Бордо или Бургундии. Принимаемый за региональный АОС Cotes de Provence, охватывает не весь регион, а его восточную часть и некоторые территории в западной, общей площадью 20 тыс. гектаров.

Cotes de Provence (Кот де Прованс). Розовые, красные и белые вина. Преобладают первые. Их, как и красные, производят на основе сортов Гренаш, Сенсо, Мурведр, Сира и Тибурэн. Каберне Совиньон должен занимать не более 30% посадок. Для белых вин используют Клерет, Семийон, Юни Блан и Верментино (Роль). Класс и стиль вин заметно варьируются в зависимости от производителя и конкретного терруара. Например, красные вина бывают как легкими, так и полнотельными.

К апелласьону Cotes de Provence может быть добавлено название одного из двух районов, если виноград происходит только с указанной территории:

1. *Sainte-Victoire (Сент-Виктуар)*. Красные и розовые вина на основе сортов Гренаш, Сира и Сенсо. Среди вспомогательных сортов Каберне Совиньон, который должен занимать не более 10% посадок.

2. *Fréjus (Фрежюс)*. Красные вина. Основные сорта винограда: Гренаш, Мурведр, Сира и Тибурэн. Из вспомогательных сортов разрешен только Сенсо. Среди лучших производителей:

Château Sainte-Roseline .....	Шато Сент-Розелин
Château de Selle .....	Шато де Сель (как и Clos Mireille, принадлежащий Domaines Ott)
Clos Mireille .....	(Кло Мирей)
Domaine de La Courtade .....	Домэн де Ля Куртад
Domaine Gavoty .....	Домэн Гавоту
Domaine de Minuty .....	Домэн де Минюту
Domaine Richeaume .....	Домэн Ришом
Domaine de Rimauresq .....	Домэн де Риморэск

На этикетках вин ряда шато под АОС Cotes de Provence встречается надпись *cru classé*. История этой классификации такова. В 1930 году была образована Ассоциация владельцев винодельческих поместий департамента Вар (Association syndicale des propriétaires vignerons du Var) и принята Хартия, подписанты которой брали на себя определенные обязательства по производству и продаже вина (в частности, обязательство разливать вино по бутылкам в поместье). По предложению INAO была создана комиссия, на которую возложили обязанность составить список классифицированных поместий на



основании следующих критериев: терруар, особенности культивирования лоз, характер винификации, продолжительность выдержки вина (не менее 18 месяцев), а также его органолептические качества. В правительственном постановлении от 1943 года о налогах на вино 33 поместья Прованса упомянуты как *cru classés* (из 66 претендентов). В сентябре 1949 года INAO запретил указывать на этикетке вин Прованса категорию *cru classé*, ссылаясь на то, что такое право имеют только классифицированные бордоские шато, однако в ноябре того же года принял решение о возможности предоставления такого права. В 1953 году INAO официально утвердил список, в котором фигурировало 21 поместье Прованса. В 1955 году вышел новый указ, где перечислены уже 23 поместья. Однако не были установлены ни границы виноградников, ни правила, касающиеся винификации. В 1964 году новым указом было постановлено, что право на категорию *cru classé* имеют только бордоские шато, а также те винодельческие поместья, которым это разрешено предшествующими указами. С тех пор к данному вопросу больше не возвращались и официальный статус поместий Прованса никак не изменился, хотя некоторые из них исчезли с винодельческой карты. К сегодняшнему дню их осталось 18. Согласно неофициальным рейтингам, лидерами среди них являются упомянутые выше Clos Mireille, Domaine de Minuty (Château Minuty), Domaine de Rimauresq, Château Sainte-Roseline и Château de Selle.



## СУБАПЕЛЛАСЬОНЫ ПРОВАНСА

**Bandol** (Бандоль). Площадь 1600 га. Красные, розовые, белые вина. Красные и розовые в целом считаются лучшими в Провансе. Возможно, это также самый стабильный АОС по качеству продукции. Жара здесь смягчается воздействием Средиземного моря. Красные вина – мощные и элегантные, с богатым букетом и хорошим потенциалом выдержки. Наиболее типичные ароматы: черная вишня, слива, перец, тимьян, лакрица, ваниль, корица, кориандр, гвоздика и другие пряности, кожа, трюфели, подлесок, животные тона (сырое мясо, битая дичь). Терруар этой коммуны особенно благоприятен для Мурведра (от 50 до 95% посадок), который обеспечивает сложность, изысканность и долгую жизнь вина. Из других сортов рекомендованы Гренаш и Сенсо. В качестве вспомогательных разрешены Сира и Кариньян (вместе – не более 20% посадок, каждый по отдельности – не более 10%). Вина должны быть произведены по меньшей мере из двух сортов винограда, один из которых можно выбрать только среди основных. На практике доминирует Мурведр. Для розовых вин наряду с Мурведром обычно используют Гренаш и Сенсо. Основными сортами для белых вин служат Клерет, Бурбуленк и Юни Блан. Разрешены также Марсан, Совиньон, Семийон и Верментино, он же Ролль (вместе – не более 20% посадок). Вина должны быть произведены по меньшей мере из двух основных сортов.

К красным бандолям предъявляются очень строгие требования: содержание сахара в сусле – не менее 198 г/л, потолок урожайности – 40 г/га, выдержка в бочках – не менее 18 месяцев. Для всех вин этого АОС обязателен сбор винограда вручную.

Практически все независимые эксперты лучшими производителями бандоля считают:

Château de Ribarnon .....	Шато де Пибарно́н
Château Pradeaux .....	Шато Прадо́
Château Vannières .....	Шато Ванье́р
Domaine Tempier .....	Домэ́н Тампье́

**Les Vaux de Provence** (Ле Бо де Прованс). Площадь 300 га. Красные и розовые вина. Красные вина, для которых характерны ароматы черных ягод, лакрицы и перца, – среди лучших в Провансе. Для них используют Гренаш, Сира и Мурведр (вместе – не менее 60% посадок, каждый по отдельности – не более 90%). По меньшей мере два из этих трех сортов должны быть на виноградниках производителя АОС Les Vaux de Provence. В качестве вспомогательных разрешены Сенсо, Куруз, Кариньян (не более 30% каждый) и Каберне Совиньон (не более 20%). С недавних пор новые посадки Кариньяна запрещены. Выдержка красных вин – не менее одного года. Лучшие образцы характеризуются как насыщенные и элегантные.

Среди ведущих производителей:

Mas de la Dame ..... Мас де ля Дам  
 Domaine Hauvette ..... Домэн Овётт  
 Mas de Sainte-Berthe ..... Мас де Сент-Берт

Лучший, по мнению ряда экспертов, производитель этого района – Domaine de Trévalon (Домэн де Тревалло́н), определяемый некоторыми английскими экспертами как «культовый», – был лишен права на апелласьон Les Vaux de Provence из-за нарушения требований к сортовому составу. В настоящее время Домэн де Треваллон имеет категорию *vin de pays* (des Bouches-du-Rhône)<sup>1</sup>. Красные вина этого поместья производятся из сортов Каберне Совиньон и Сира (50:50), для белых используют Марсан, Русан и Шардоне.

**Bellet**, или **Vin de Bellet** (Беллэ, или Вэн де Белле). Площадь 50 га. Красные, розовые, белые вина. Последним присущи выраженные ароматы цветов, светлых фруктов, минеральные тона. Основные сорта для красных и розовых вин: Бракэ, Фолль Нуар, Сенсо; для белых – Роль (Верментино), Русан и Спальоль (он же Майоркэн).

Ведущий производитель: Château de Bellet (Шато де Беллэ).

**Cassis** (Кассис). Площадь 200 га. Белые, красные, розовые вина. Предпочтительнее первые, считающиеся едва ли не лучшими в Провансе. В букете: груша, липовый цвет, нарцисс, розмарин, вереск, мирт, боярышник, мята, эвкалипт. Основные сорта для белых вин: Клерет и Марсан, для красных и розовых – Барбару, Мурведр, Гренаш, Сенсо, Кариньян.

Ведущий производитель: Clos Sainte-Magdeleine (Кло Сент-Магделен).

**Coteaux d'Aix-en-Provence** (Котэ д'Акс-ан-Прованс). Площадь 4000 га. Красные, белые, розовые вина. Это самый жаркий и засушливый район Прованса. Красные сорта винограда: Гренаш, Мурведр, Сира, Сенсо, Куруз, Кариньян, Каберне Совиньон. Последние два не должны занимать на виноградниках отдельно взятого производителя более 30% каждый, остальные сорта, кроме Гренаша, – более 40%. Белые сорта: Бурбуденк, Клерет, Гренаш Блан, Совиньон, Семейон, Верментино (Ролль), Юни Блан. Совиньон и Семейон должны занимать на виноградниках отдельно взятого производителя не более 30% площади каждый, Юни Блан – не более 40%, остальные сорта – не более 70% каждый. В целом предпочтительнее красные вина. Многим из них свойственна грубоватость и простоватость, но очень многое зависит от производителя. Некоторым хозяйствам удастся получить сбалансированные вина с цветочно-фруктовыми, растительными, бальзамическими и животными тонами.

Среди лучших производителей:

Château Calissanne ..... Шато Калиссан  
 Château Revelette ..... Шато Ревлэт

<sup>1</sup>По названию департамента.

Château de Vignelaure..... Шато де Виньёлр  
Domaine des Béates..... Домэн де Беа́т (особенно cuvée Terra d'Or – Терра д'Ор)

**Coteaux de Pierrevert** (Кот де Пьервёр). Площадь 400 га. Красные, розовые, белые вина. Основные сорта для красных и розовых вин: Гренаш и Сира (не менее 70% площади посадок вместе и не менее 30% по отдельности). Вспомогательные: Мурведр, Сенсо и Кариньян. Для белых вин в качестве основных используют Гренаш Блан и Верментино (вместе – не менее 50% посадок); в качестве вспомогательных – Юни Блан, Клерет, Русан, Марсан и Белый Пикпуль (последние два разрешены только для тех винодельческих хозяйств, где эти сорта были высажены до 7 июля 1998 года, т.е. накануне дня опубликования указа по данному апелласьону). Белые вина, подобно красным и розовым, должны быть произведены как минимум из двух сортов винограда. Не запрещено использовать до 20% белых сортов при производстве розовых вин.

**Coteaux Varois en Provence** (Котó Варуá ан Прованс)<sup>1</sup>. Площадь 2200 га. Легкие красные, розовые, белые вина. Основные сорта винограда для красных и розовых вин: Гренаш, Сенсо, Мурведр и Сира (вместе – не менее 80% посадок и не более 90% каждый). На виноградниках отдельно взятого производителя должны быть минимум два из перечисленных сортов. Для белых вин разрешены Верментино (не менее 30% посадок), Семийон (не более 30%), Юни Блан (не более 25%), Клерет и Гренаш Блан. До 10% белых сортов разрешено использовать при производстве розовых вин. Обязательное условие: все три типа вина должны быть сделаны как минимум из двух сортов винограда.

Ведущий производитель – Domaine du Deffends (Домэн дю Дефан).

**Palette** (Палёт). Площадь 50 га. Красные, белые и розовые вина. Основные сорта для красных и розовых вин – Мурведр, Гренаш и Сенсо; для белых – Клерет. Красные вина обладают неплохой структурой и могут выиграть от не очень продолжительной выдержки. Белые характеризуются как легкие, с ароматами цветов, фруктов, меда и ароматических трав.

Крупнейший производитель – Château Simone (Шато Симон).

За исключением лучших образцов – прежде всего под АОС Bandol и Les Baux de Provence, – красные вина этого региона желательно выпить в течение двух–пяти лет после сбора винограда. Некоторые красные вина от лучших производителей обладают значительно большим потенциалом выдержки.

Для вин Прованса используют как традиционные бутылки конусо- и амфорообразной формы, так и (все чаще) – бутылки бордоского типа и их разновидности, иногда называемые «итальянками». Могут встретиться и «бургундки».



---

<sup>1</sup>До 2005 года – Coteaux Varois.

---

# КОРСИКА CORSE

---

В

иноделие на Корсике существует с VI века до н. э. Начало ему положили древние греки и финикийцы, однако на протяжении очень длительного времени корсиканские вина были почти не известны широкому потре-

бителю. Несмотря на присоединение острова к Франции в 1768 году, он продолжал оставаться изолированным от окружающего мира. Даже сегодня Корсика известна главным образом как родина Наполеона.

Значительная часть производимого здесь вина имеет категорию *vin de pays de l'Île de Beauté* (вэн де пэи де л'Иль де Ботэ).

Общая площадь виноградников АОС – 2800 га. Производятся сухие красные, розовые и белые вина, а также сладкие крепленые мускаты.

Последние годы на Корсике, как и на юге Франции в целом, отмечается значительный прогресс высококачественного виноделия. Число серьезных производителей растет, цены же на их продукцию остаются умеренными из-за того, что многие потребители даже не подозревают о существовании корсиканских вин.

Климат определяется как островной. Винодельческие районы расположены на побережье, поскольку центр острова занимают горы. Они-то и создают на Корсике множество разнообразных терруаров. Море смягчает летнюю жару и предотвращает заморозки зимой. Влажность способствует медленному вызреванию винограда, что придает ему выраженную ароматичность. Характер коренных выходов чрезвычайно разнообразен: гнейс, порфир, диорит, глина, известняк, сланцы. Особенно много гранитного щебня.

Основных, классических для Корсики, сортов винограда три: красные Ньелуччо (Nielluccio) и Чакарелло (Sciacarello) и белый Верментино (Vermentino)<sup>1</sup>, или Мальвазия Корсиканская (Malvoisie de Corse). Разрешены также Барбаросса (Barbarossa, известный в Провансе как Барбару), Гренаш, Мурведр, Сенсо, Сира, Кариньян, Юни Блан и некоторые другие. Крепленые вина производят из Муската.

---

<sup>1</sup> На местном диалекте: Niellucciu, Sciacarellu, Vermentinu.



Ньелуччо



Верментино



Ньелуччо (Ньелуччу), который, возможно, является родственником тосканского Санджовезе, дает танинные вина глубокого цвета. В их букете можно почувствовать пряности, ягоды, миндаль. Из Чакарелло (Чакареллу) получают более легкие и светлые вина, определяемые как элегантные, с фруктовыми и перечными тонами. Верментино (Верментину) рождает изысканные, свежие, ароматные и округлые вина, как правило, не предназначенные для очень длительной выдержки. Для них типичны тона цитрусовых и белых цветов.

На Корсике существуют три уровня АОС: региональный, субрегиональный (*village*) и коммунальный (*сгис*). Региональный АОС:

Vin de Corse, или Corse (Вэн де Корс, или Корс). Красные, розовые и белые вина. К АОС Vin de Corse может быть добавлено название одного из пяти районов, если виноград происходит только с его территории:

*Vin de Corse – Calvi (Кальви);*

*Vin de Corse – Coteaux du Cap Corse (Котó дю Кан Корс);*

*Vin de Corse – Figari (Фигару);*

*Vin de Corse – Porto-Vecchio (Порто-Векьо);*

*Vin de Corse – Sartène (Сартэн).*

Эти апелласьоны можно определить как субрегиональные.

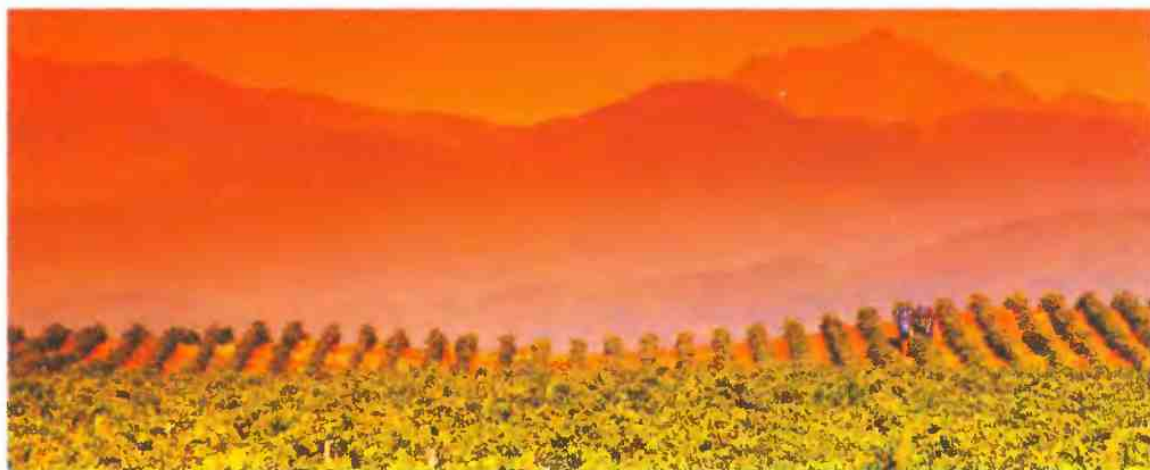
Для красных и розовых вин основными сортами являются Ньелуччо, Чакарелло и Черный Гренаш (вместе – не менее 50%), вспомогательными – Сенсо, Мурведр, Барбаросса, Сира, Кариньян и Верментино (вместе – не более 50%, причем Верментино и Кариньян – не более 20% каждый). Основной сорт для белых вин – Верментино (не менее 75%), вспомогательные (не более 25%) – Юни Блан и (для некоторых районов) Кодиварта.

Коммунальных апелласьонов (*сгис*) два:

Ажассио (Аяччо – *ит.* или Ажаксьо – *фр.*). Площадь 240 га. Расположен в окрестностях столицы Корсики. В почве преобладают гранитный щебень и глина. Производятся красные, розовые и белые вина. Сорта винограда для красных и розовых вин: Чакарелло, Ньелуччо, Барбаросса, Верментино (вместе – не менее 60% посадок на виноградниках отдельно взятого производителя, причем Чакарелло – не менее 40%). Вспомогательные сорта: Гренаш, Сенсо и Кариньян (вместе – не более 40% посадок, причем Кариньян – не более 15%). Для белых вин основным сортом является Верментино (не менее 80% посадок), вспомогательным – Юни Блан. В букете можно почувствовать персик, абрикос, лесной орех, цветы. Для красных вин типичны ароматы перца, миндаля, лакрицы, красных ягод и цветущих южных кустарников.

Patrimonio (Патримонио). Площадь 400 га. Расположен в северной части острова. Подстилающий пласт – известняк и сланцы. Производятся красные, белые и розовые вина. Основной сорт для красных вин – Ньелуччо (не менее 90% посадок), вспомогательные – Гренаш, Чакарелло и Верментино. Для белых вин разрешен только Верментино.

Красные вина этого АОС обладают хорошей структурой и считаются лучшими на Корсике. В букете: вишня, ежевика, чернослив, абрикос, пряности, подлесок, животные тона. Белые вина: зеленое яблоко, белые цветы, южная растительность.



Среди ведущих производителей Корсики:

Clos d'Alzeto .....	Кло д'Альцето
Clos d'Alzipratu.....	Кло д'Альципрату
Clos Capitoro.....	Кло Капиторо
Clos Culombu .....	Кло Куломбу
Domaine Antoine Arena.....	Домэн Антуан Арена
Domaine de Catarelli.....	Домэн де Катарелли
Domaine Comte Peraldi .....	Домэн Граф Перальди
Orenga de Gaffory.....	Оренга де Гаффори
Domaine Gentile .....	Домэн Джентиле
Domaine Leccia .....	Домэн Лечча

Некоторые независимые винные критики ставят на первое место Domaine Antoine Arena.

Большинство корсиканских вин пьются молодыми.

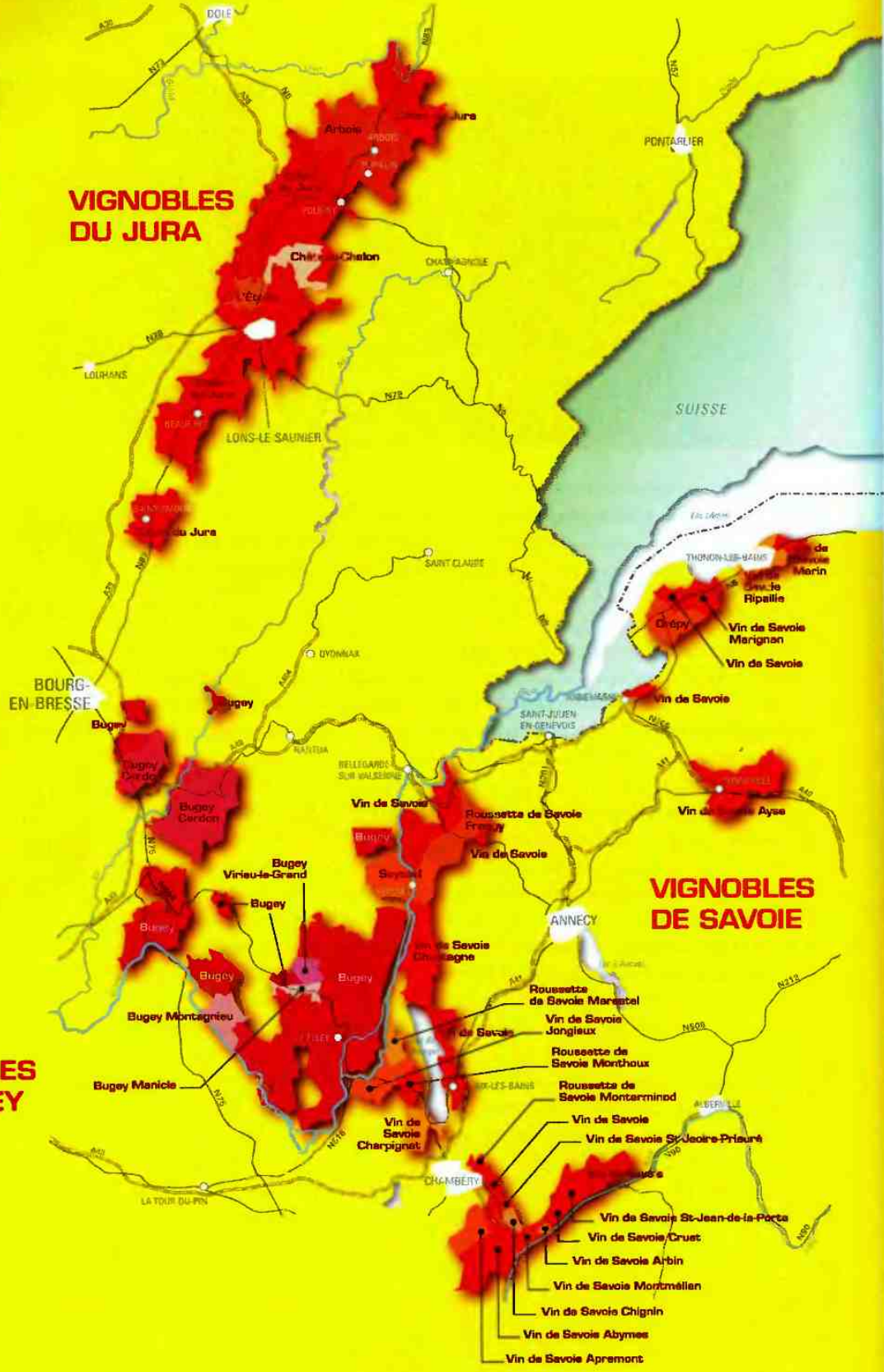
На Корсике обычно используют бутылки бордоского и бургундского типов.

АОС Muscat du Cap Corse см. в главе «Крепленые вина и мистели».





# VIGNOBLES DU JURA



# VIGNOBLES DE SAVOIE

# VIGNOBLES DU BUGEY

- Vin de Savoie St-Jean-de-la-Porta
- Vin de Savoie Cruet
- Vin de Savoie Arbin
- Vin de Savoie Montmélian
- Vin de Savoie Chignin
- Vin de Savoie Abymes
- Vin de Savoie Apremont

---

# ЖЮРА JURA

---

Ж

юра – гористый исторический регион на востоке Франции, более известный в России под своим немецким названием Юра́ (от лат. *Iurgia* – «лес»). Виноделие здесь существует две тысячи лет. Производятся оригинальные

терруарные вина, среди которых встречаются и выдающиеся. До эпидемии филлоксеры виноградники региона занимали значительные территории, сегодня же площадь под лозой не превышает 1900 га. Из-за небольшого объема производства и отсутствия крупных негосударственных компаний, располагающих достаточными возможностями для привлечения внимания к своей продукции, Жюра мало известна за пределами Франции.

Климат региона континентальный в горах, полуконтинентальный в равнинной части. Зима долгая и холодная, заморозки нередки и весной, но лето теплое и солнечное, а осень мягкая. В почве преобладают лейас, или нижняя юра (названия «юра», «юрский период» связаны с геологическими исследованиями именно в этом регионе), триасовые отложения, известняк, глина, мергель, доломиты, гранит, песчаник.

## СОРТА ВИНОГРАДА

Красные: Пульсар, он же Плуссар (Poulsard, или Ploussard), Труссó (Trousseau), Пино Нуар, известный в области Жюра также под названиями Гро Нуарьен и Пино Гри (Gros Noirien, Pinot Gris).

Белые: Саваньён, он же Натюрé (Savagnin, он же Nature), Шардоне, который местные виноделы называют Мелон д'Арбуа или Белый Гамэ (Melon d'Arbois, Gamay Blanc). Для АОС Arbois разрешен также Пино Блан (Pinot Blanc).

Типы вин: белые, красные, розовые, игристые, производимые по шампанскому методу, а также классические для этой области *vin jaune* (вэн жон – «желтое вино») и *vin de paille* (вэн де пай – «соломенное вино»).

Труссо



Пульсар



Саваньен



Пино Блан



Особенности красных вин определяются как терруаром, так и сортом винограда, из которого они произведены. Наилучшие результаты на виноградниках области дают автохтоны. Из Труссо получают насыщенные вина с хорошей структурой и выраженными животными тонами, из Пульсара – более светлые и легкие, определяемые как изысканные. Этот сорт хорошо подходит для производства розовых вин. В ассамбляже с Труссо Пульсар обеспечивает вину элегантность и тонкие ароматы. Пино Нуар не дает в этой области столь же внушительных результатов, как в своей родной Бургундии. Вина бывают как ассамбляжными, так и сортовыми.

Наиболее интересные и оригинальные вина области – белые *vin de paille* и особенно *vin jaune*. Это вино, одно из лучших и самых сложных в мире, производят исключительно из благородного сорта Саваньен, который представляет собой разновидность Траминера. Высокое содержание в ягодах кислот, сахара и ароматических веществ обуславливает богатство и долгую жизнь вина. Требования к минимальному содержанию сахара в сусле для *vin jaune* немного варьируются в зависимости от апелласьона: 192 г/л – для АОС Côtes du Jura, 201 г/л для АОС Arbois и L'Étoile, 204 г/л – для АОС Château-Chalon. Содержание спирта нередко достигает 15%. Вино выдерживают в бочках без долива и декантации не менее шести лет. Это благоприятствует размножению живущего в старых бочках дрожжевого грибка, который постепенно образует пленку (*mycoderma vini*, или *voile*) на поверхности вина. Дрожжевая пленка придает *vin jaune* специфические ароматы, напоминающие хересные, и защищает вино от чрезмерной окисдации из-за появившейся в бочке воздушной подушки. Цель винодела – добиться специфических ароматов (*goût de jaune*): грецкие орехи, имбирь и другие пряности, грибы (сморчки), сухофрукты. Вина типа *vin jaune* сочетают икусовую мощь с изысканностью и обладают очень длительным послевкусием. Контроль на всех стадиях производства весьма строгий. Сертификат соответствия выдается производителю только в случае благоприятных результатов лабораторного и органолептического анализа после шестилетней выдержки вина. Лучшие *vin jaune* созревают до 15 лет, живут 50–200 лет.

Вина типа *vin de paille* – белые натурально сладкие, сделанные из заизюмленного винограда. Разрешенные сорта: Пульсар, Труссо, Шардоне, Саваньен (для АОС L'Étoile – только Пульсар, Шардоне и Саваньен).

Потолок урожайности – 20 гл/га. Шапталлизация и другие способы обогащения суслу запрещены. Период подсушивания гроздей винограда – не менее шести недель на соломенных матах или в подвешенном состоянии в специальных помещениях с естественной или искусственной вентиляцией. Правительственный указ требует, чтобы при искусственной вентиляции температура воздуха в помещении была такой же, как и снаружи. На момент прессования винограда в нем должно быть более 306 г сахара на литр суслу, после сбраживания которого получают вино крепостью свыше 14,5°. Вэн де пай поступают в продажу не ранее чем через три года со дня прессования винограда. В течение этого периода необходима выдержка в бочках как минимум 18 месяцев. Указание года урожая на этикетке обязательно. Для получе-

ния 20–25 л вина необходимо около 100 кг винограда. Вина типа *vin de paille*, как и *vin jaune*, относятся к числу самых долгоживущих, редких и дорогих вин.

Обычные белые вина области Жюра заметно варьируются по стилю в зависимости от использованных сортов винограда и характера выдержки. Некоторые из них выдерживают в бочках из-под вэн жон, порой без долива, что придает им запахи окисдации. Такая практика подвергается критике со стороны некоторых экспертов.

Региональные апелласьоны:

**Côtes du Jura** и **Côtes du Jura Mousseux** (Кот дю Жюра́ и Кот дю Жюра Муссэ).

Белые, красные и розовые вина, игристые вина (*mousseux*), вина типов вэн жон и вэн де пай.

**Crémant du Jura** (Кремáн дю Жюра́). Белые и розовые игристые вина, производимые по шампанскому методу. Основные сорта винограда: Шардоне, Пульсар, Пино Нуар.

Существует несколько субапелласьонов:

**Arbois** и **Arbois Mousseux** (Арбуа и Арбуа Муссэ). Красные, розовые (они же «серые»), белые вина, игристые вина (*mousseux*), *vin jaune* и *vin de paille*.

Название коммуны Pupillin (Пюпилéн) разрешено присоединять к апелласьону Arbois, если виноград происходит исключительно с ее территории.

**L'Etoile** и **L'Etoile Mousseux** (Л'Этуаль, Л'Этуаль Муссэ). Белые вина – как тихие, так и игристые (*mousseux*), вэн жон и вэн де пай.

**Château-Chalon** (Шато-Шалóн). Маленький (50 га) АОС исключительно для *vin jaune*. В целом лучшие вина этого типа.



Для вэн жон используют бутылку, именуемую «клавлен» (0,62 л)

Среди ведущих производителей:

Château d'Arlay .....	Шато д'Арлэ
Château L'Etoile .....	Шато Л'Этуаль
Domaine Berthet-Bondet .....	Домэн Берте́-Бонде́
Domaine Courbet .....	Домэн Курбе́,
Domaine Geneletti .....	Домэн Женелетти́
Domaine Julien Labet .....	Домэн Жюльен Лабé
Domaine Jean Macle .....	Домэн Жан Макль
Domaine Jacques Puffency .....	Домэн Жак Пюфне́
Domaine Rijckaert .....	Домэн Рейкерт
Domaine Rolet Père et Fils .....	Домэн Ролé Пэр э Фис
Tissot .....	Тиссо́

Вина типа *vin jaune* разливают в особые приземистые бутылки – *clavelin* (клавлén) объемом 0,62 л. Такой необычный объем бутылки имеет символическое значение: примерно столько вина остается от 1 л после шестилетней выдержки в бочках. Аналогичной причиной объясняют использование маленьких (0,375 л) бутылок для *vin de paille*. Принято считать, что именно такое количество сусла получают из 1 кг винограда после подсушивания. Для остальных вин используют традиционные для этой области сужающиеся книзу бутылки (тип – «жюра»), а также бутылки бургундского типа и удлиненные «вероники» (*véroniques*), похожие на «эльзасские флейты».

Об АОС Mascvin du Jura см. главу «Крепленные вина».

---

# САВОЙЯ SAVOIE

---



Расположенная на востоке Франции историческая провинция Савойя (Савауá) больше знаменита лыжными курортами (особенно Куршевелем), чем винами. Хотя виноделие здесь существует со времен Римской империи,

после эпидемии филлоксеры площади под лозой сильно сократились: виноградники занимают всего 2100 га. Большинство вин выпивают многочисленные туристы, так что на экспорт почти ничего не остается.

Климат – континентальный, со смягчающим влиянием атлантического. Зима и весна холодные, нередко с градом. Лето теплое, чему способствует близость больших озер.

В почве преобладают известняк, мергель (рухляк), морены, глина и суглинок.

Лучшие виноградники находятся на юго-восточных и юго-западных склонах в предгорьях Альп. Некоторые из них расположены на рекордной для этих широт высоте над уровнем моря: 500 м. 75% вин – белые, как тихие, так и игристые (*mousseux* и *pétillant*), остальные – красные и розовые. Как правило, вина этой области пьют молодыми.

## ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА

**Белые:** Альтес (Altesse), он же Русэтт (Roussette), Мондэз Бланш (Mondeuse Blanche), Шасла, он же Фандан (Chasselas, или Fendant), Жакер (Jacquère), Молет (Molette), Шардоне и Русан, также известный в этой области как Бержерон (Roussanne, или Bergeron).

**Красные:** Мондэз Нуар (Mondeuse Noire), Гамэ, Пино Нуар.

Наилучшие результаты в савойском терруаре дают местные сорта Альтес (Русэтт) и Мондэз Нуар, а также ронский Русан (Бержерон), особенно хорошо прижившийся в районе Шиньен (Chignin). Из сорта Альтес можно получить изысканное белое вино с ароматами цветов, лесных и грецких орехов. Мондэз Нуар, если его культивировать на элитном винограднике и практиковать низкую урожайность, позволяет получать вино насыщенного цвета с хорошей структурой и ароматами черного перца, лесных ягод, ежевики и черной смородины. Специалисты так и не пришли к согласию о его ближайших родственниках: то ли это Ресфоско из северо-восточной Италии, то ли ронский Сира. Обладающий высокой кислотностью



автохтонный Жакер рождает свежее, бледное и легкое вино с минеральными и цветочными ароматами. В Савоие есть два региональных АОС:

**Vin de Savoie** (Вэн де Савуа́). Тихие красные, розовые (*clairets* и *rosés*), белые вина, а также произведенные по шампанскому методу игристые вина двух типов (*mousseux* и *pétillant*). Если виноград происходит из одной деревни (*сви*), ее название разрешено указывать на этикетке. Лучшими *сви* считаются Абуymes, или Les Абуymes (Абу́м, Лез Абим), Apremont (Апремо́н), Arbin (Арба́н), Chignin (Шиньен), Montmélian (Монмельян).

**Roussette de Savoie** (Русе́тт де Савуа́). Белые вина исключительно из сорта Альгес (он же Руссетт).

Нижеследующие апелласоны определяют как коммунальные:

**Crépy** (Крэпи́). Площадь 70 га. Белые вина из сорта Шасла. Не предназначены для выдержки в погребе.

**Seysssel** (Сэссель) и **Seysssel Mousseux** (Сэссель Муссэ). Площадь 60 га. Легкие белые – тихие и игристые – вина. Для тихих вин, которым присущи нотки бергамота, разрешен только сорт Руссетт (Альгес), для игристых, производимых по шампанскому методу, – Молет, Шасла и Руссетт. Доля последнего в ассамбляже должна составлять не менее 10%.

Среди ведущих производителей Савоии:

Charles Gonnet ..... Шарль Гонне́  
 Charles Trosset ..... Шарль Троссе́  
 Domaine Quépard ..... Домэн Кенар

Вина этой области рекомендуют пить молодыми.

Для вин Савоии используют бутылки бургундского типа, «вероники» (*véroniques*) и их разновидности.





---

# КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА И МИСТЕЛИ

## КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

Французские крепленые вина (*vins doux naturels*, или VDN) начали производить, предположительно, на рубеже XIII–XIV веков в западной части средиземноморского побережья. Традиционно считается, что идея добавлять спирт в сусло принадлежит средневековому каталонскому врачу и алхимику Арно де Вильнёву (ему же приписывают «изобретение» арманьяка). Несмотря на такую долгую историю, в мире, да и в самой Франции, *vins doux naturels* знают довольно плохо. Из-за высокого содержания в этих винах спирта и остаточного сахара многие потребители относятся к ним настороженно, если не с предубеждением. Некоторые россияне даже считают, что это вина для алкоголиков. Подобные предрассудки создали французским VDN незаслуженно плохой имидж. В довершение ко всему они оказались в тени более популярных испанских хересов и португальских портвейнов. До последнего времени их потребляли в основном в регионах производства. Экспорт начался сравнительно недавно и пока остается незначительным. Между тем многие VDN не уступают по качеству своим конкурентам с Пиренейского полуострова, а цены на них разумные. И, конечно, они обладают своей спецификой, а разнообразие их типов и стилей, которое во многом определяется характером выдержки, очень велико.

Для *vн du natuorel* разрешены следующие сорта винограда.

Красные: Гренаш Нуар и в отдельных случаях, в качестве вспомогательных, Кариньян, Сенсо, Сира́ и Листа́н.

Белые: Гренаш Гри и Гренаш Блан, Маккабео, Мальвазия Руссийонская, или Турбат, Мускат с маленькими ягодами, Мускат Александрийский (*Muscat d'Alexandrie*), он же Мускат Фронтиньянский Золотистый (*Muscat doré de Frontignan*).

Принцип производства крепленых вин таков. Виноград собирают в стадии легкой перезрелости, когда содержание сахара в сусле составляет не менее 252 г/л. Средний потолок урожайности – 30 г/га. После начала брожения в сусло добавляют 96-градусный винный спирт (от 5 до 10% объема сусла). Дрожжи, которые не могут жить при содержании спирта от 15% и выше, погибают, брожение останавливается, и в вине остается много неперебродившего (остаточного) природного сахара: от 100 до 140 г/л. Вот почему в его названии есть вводящее в заблуждение слово «naturel». Конечно, оно относится не к *vin* (вино), а к *doux* (сладкое)<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Когда французы хотят сказать, что вино натурально сладкое, они используют выражения *vin moelleux*, *vin liqueux*, *vin naturellement doux*.

Прерывающее брожение добавление спирта называется *мутированием* (*mutage*). Спирт добавляют в суслу, если производится белое вино, или, если вино красное, – в процессе мацерации (мутирование на мезге). Во втором случае спирт интенсифицирует экстракцию ароматических веществ из кожицы винограда. Розовые вина разрешены, но почти не производятся. При винификации крепленых мускатов нередко применяют кратковременную мацерацию (несколько часов) для придания вину большей ароматичности. Шпалтизация и другие способы обогачения суслу запрещены. Содержание спирта в *vins doux naturels* должно быть от 15% (реально) до потенциальных 21,5%. На практике оно обычно составляет 15–18%. Выдержка осуществляется по-разному – в зависимости от сорта винограда, терруара и желаемого производителем результата. Для сохранения свежести крепленые мускаты выдерживают недолго и обычно в нейтральных емкостях, гораздо реже – в дубовых бочках, что придает им некоторую атиичность. Крепленые мускаты нет нужды выдерживать в бутылке – они поступают в продажу полностью готовыми к употреблению, и лучше пить их молодыми. Для них характерны яркие ароматы белых цветов (липовый цвет, жасмин, вербена), пряностей (особенно кардамона), меда, абрикосов, пенки абрикосового варенья, кураги, дыни, цитрусовых (в том числе свежесжатого апельсинового сока), тропических фруктов (чаще всего – манго), эвкалипта, розового дерева, мускуса, мяты, иногда – камфоры.

Красные *vэн ду натюрель*, сделанные на основе сорта Черный Гренаш (Гренаш Нуар), выдерживают от одного года до 20 и более лет. В Руссийоне распространена практика на несколько месяцев выставлять вино в бочках или больших стеклянных бутылках (*bonbonnes de verre*) на солнце, благодаря чему оно приобретает специфический цвет и не менее специфические, острые и пряные, ароматы. Иными словами, важны как продолжительность выдержки, так и ее характер. Различают выдержку в окисляющей (при доступе кислорода) и раскисляющей среде (без доступа кислорода). Выдержка в раскисляющей среде (в стальных или бетонных емкостях, иногда под инертным газом) обеспечивает сохранение первичных ароматов (свежие ягоды и фрукты), а в красных винах – выраженный темно-рубиновый цвет. Выдержка в окисляющей среде (бочки, порой с воздушной подушкой либо стальные емкости – также с воздушной подушкой) приводит к изменению цвета (красные вина становятся оранжево-коричневыми, белые – янтарными) и способствует появлению запахов, которые определяются испанским термином *rancio* (*goût de rancio*). Термин *rancio* может быть помещен на этикетку, например: *Banyuls rancio*. Многие *vins doux naturels*, как и портвейны, представляют собой ассамбляж вин разных урожаев, поэтому год сбора винограда на их этикетке не указывают. Нередко применяется технология *solera* (солера), типичная для некоторых хересов. Этим словом в Испании обозначают бочки нижнего ряда, из которых производят розлив по бутылкам. Обычно насчитывается четыре-пять рядов бочек. В верхних находится вино нового урожая, которое поэтапно добавляют в расположенные ниже бочки с вином предшествующих урожаев.

Разумеется, есть и миллезимные (винтажные) VDN.

Производство *vэн ду натюрель* сосредоточено в районе средиземноморского побережья – в основном в Лангедоке – Руссийоне, а также в Южной Роне и на Корсике.

### Язык этикеток VDN

... *ans d'âge* (... ан д'аж – «возраст») – время выдержки вина. Например: *10 ans d'âge* (возраст, или выдержка, 10 лет), *15 ans d'âge* (возраст, или выдержка, 15 лет).

*Grenat* (грена – «гранатовое») – миллезимное красное вино на основе сорта Черный Гренаш, выдержанное в раскисляющей среде. Указание года сбора винограда на этикетке обязательно. Этот тип вина очень хорошо сохраняет запахи свежих ягод.

*Tuilé* (тюилé – «черепичное») – красное вино, которое приобрело оранжево-кирпичный цвет и специфические ароматы за счет выдержки в окисляющей среде.

*Ambré* (амбрé – «янтарное») – белое вино, выдержанное в окисляющей среде. Для него характерны ароматы меда, корицы, пряностей, кураги, мирабелы, изюма, цукатов, киселя из ревеня, компота из персиков и айвового варенья.

*Hors d'âge* (ор д'аж – «сверх возраста», или «вне возраста») – эта надпись на этикетке означает, что вино выдерживалось не менее пяти лет.

*Rancio* (рансио) – подразумевает специфические, приобретенные в ходе длительной выдержки в окисляющей среде, запахи сырых лесных орехов, инжира, грибов.

*Rimage* (римаж) – по-каталонски – миллезим (год сбора винограда).

VDN производят под следующими АОС (в алфавитном порядке).

**Banyuls** (Баньюльс) и **Banyuls rancio** (Баньюльс рансио). Этот небольшой (1200 га) район в Руссийоне расположен на крутых спускающихся к Средиземному морю склонах близ границы с Испанией. Лозы растут на прекрасно освещенных солнцем террасах. В коренных выходах преобладают сланцы. Разрешены все типы крепленых красных, белых и розовых вин, но на практике производят почти исключительно красные.

Основные сорта винограда: Гренаш Черный, Серый и Белый, Макабео, Турбат (Мальвазия Руссийопская), Мускат с маленькими ягодами и Мускат Александрийский. Разрешенные дополнительные сорта: Черный Кариньян, Сенсо и Сира (не более 10% посадок). Для красного баньюльса площадь посадок Черного Гренаша (Гренаш Нуар) на виноградниках отдельно взятого производителя должна составлять не менее 50%. АОС Banyuls частично совпадает с АОС Collioure, но виноград для баньюльса выращивают на тех участках, где ягоды вызревают лучше. Любопытно, что в правительственном указе по Баньюльсу, как и по многим другим АОС Юга, отражается наследие прежних времен: оговаривается, что наличие на виноградниках фруктовых деревьев ведет к утрате права на апелласьон.

Многие специалисты считают баньюльс лучшим крепленным вином Франции. Некоторые вина этого АОС напоминают хорошие портвейны и могут быть ничуть не хуже, хотя не вполне корректно сравнивать вина, пусть и похожие, но обладающие разными особенностями. Разрешено указывать на этикетке название сорта винограда (кроме Муската), если вино сделано исключительно из этого сорта. Надпись *Banyuls rancio* отведена для вин, которые в результате длительной выдержки в раскисляющей среде приобрели соответствующие характеристики. Иногда этого эффекта можно добиться, выставив вино в бочках или в стеклянных бутылках на солнце (воздействие кислорода и тепла).

**Banyuls grand cru** (Баньюльс гран крю) и **Banyuls grand cru rancio** (Баньюльс гран крю рансио). Черный Гренаш должен занимать на виноградниках производителя не менее 75% площади. Вино необходимо выдерживать в окисляющей среде (минимум 30 месяцев в бочках). Надписи *dry*, *sec* или *brut* при апелласьоне Banyuls grand cru означают, что содержание остаточного сахара в готовом вине не превышает 54 г/л. Лучшие красные баньюльсы длительной выдержки отличаются большой сложностью и богатейшим набором ярких ароматов: сухофрукты (особенно чернослив, изюм, финики, инжир), варенье, темный табак, черный шоколад, какао, кофе мокко, настойки из красных и черных ягод, цикорий, кожа, животные тона, ваниль, грецкие орехи, жареный миндаль.



Среди ведущих производителей:

Cave de l'Abbé Rous.....	Кав де л'Аббэ Ру(с)
Cellier des Templiers.....	Селье де Тамплие
Clos Chatard.....	Кло Шатар
Clos de Paulilles.....	Кло де Полій
Domaine Madeloc.....	Домэн Маделок
Domaine du Mas Blanc.....	Домэн дю Мас Блан
Domaine de la Rectorie.....	Домэн де ля Ректорі
Domaine La Tour Vieille.....	Домэн Ля Тур Вьей
Domaine Vial-Magnères.....	Домэн Виаль-Манёр
L'Etoile.....	Л'Этуаль

**Grand Roussillon (Гран Руссийон) и Grand Roussillon Rancio (Гран Руссийон Рансио).** Региональный апелласьон для крепленых красных, розовых и белых вин Руссийона.

Основные сорта винограда: Мускат с маленькими ягодами, Мускат Александрийский, Гренаш всех трех разновидностей (Черный, Серый и Белый), Макабео и Турбат (Мальвазия Руссийонская). В качестве вспомогательных сортов разрешены Черный Кариньян, Сенсо, Сира и Листан (вместе – не более 10% посадок на виноградниках отдельно взятого производителя). На этикетке стопроцентно сортовых вин может быть указано название сорта винограда (кроме Муската). С 2006 года от производителей требуется завершать выдержку вина не ранее 1 сентября третьего года после сбора урожая.

На практике этот АОС почти не используется.

**Mauvy (Морү).** Площадь 500 га. Руссийон. Преимущественно красные вина, но есть и белые. Коренные породы этого района состоят главным образом из черных сланцев.

Основные сорта винограда для красных вин: Гренаш Черный, Серый и Белый, Макабео (последний – не более 10%). Черный Гренаш должен занимать не менее 75% площади виноградников производителя. Вспомогательные сорта: Кариньян и Сира (вместе – не более 10%). Для белых и янтарных вин разрешены Гренаш Белый и Серый, Макабео, Турбат, Мускат Александрийский и Мускат с маленькими ягодами (посадки обеих разновидностей Муската не должны превышать 20%). Сертификат соответствия выдается производителю не ранее 1 сентября послеурожайного года. Некоторые мори выдерживают более 20 лет в бетонных или стальных емкостях, дубовых бочках и/или в тридцатилитровых стеклянных бутылках (*bonbonnes*) во влажных или сухих условиях при высокой или низкой температуре. Красное мори – очень темное вино с высоким содержанием танинов и яркой, богатой ароматической палитрой: ежевика, засахаренные фрукты, чернослив, лакрица, черный перец, какао, каучук, сырой подлесок, иногда – битая дичь. Мори принято определять как «мужское» вино, баньюльс – как «женское».

Лучшим производителем, возможно, является Mas Amiel («Мас Амьель»).

**Muscats de Beaumes-de-Venise (Мюска́ де Бом-де-Вені́з)<sup>1</sup>.** Площадь 500 га. Южная Рона. Белые вина из Муската с маленькими ягодами (Фроптиньянского Муската)

Содержание остаточного сахара в вине – не менее 110 г/л.

Среди лучших производителей – M. Chapoutier (М. Шапутье).

<sup>1</sup>Натуральные вина этого района продаются под АОС Beaumes-de-Venise (см. 233).

**Muscat de Frontignan, Frontignan, Vin de Frontignan** (Мюска́ де Фронтинья́н, Фронтинья́н, Вэн де Фронтинья́н). Лангедок. Под этими апелласьонами производят вина двух типов исключительно из сорта Мускат Фронтиньянский Золотистый, он же Мускат Александрийский. Второй тип вин рассматривается чуть ниже, в разделе «Мистэли», первый же тип относится к категории *vin doux naturel*. Содержание остаточного сахара в вине – не менее 110 г/л (до 2005 года этот показатель составлял 125 г/л).

Среди ведущих производителей – Château de Stony (Шато де Стони).

**Muscat de Lunel** (Мюска́ де Люне́ль). Площадь 330 га. Лангедок. Сорт винограда – Мускат с маленькими ягодами. Минимальное содержание спирта – 110 г/л (до 2005 года – 125 г/л).

Среди ведущих производителей – Domaine Lacoste (Домэн Лакост).

**Muscat de Mireval** (Мюска́ де Мирва́ль). Площадь 270 га. Лангедок. Сорт винограда – Мускат с маленькими ягодами. Минимальное содержание спирта – 110 г/л (до 2005 года – 125 г/л).

Среди ведущих производителей – Domaine de La Capelle (Домэн де Ля Капэль).

**Muscat de Rivesaltes** (Мюска́ де Ривза́льт). Руссийон. Производится на территории площадью 5000 га.

Сорта винограда: Мускат с маленькими ягодами и Мускат Александрийский. В соответствии с дополнением 2004 года к правительственному указу по этому АОС, новые посадки Муската Александрийского запрещены.

Содержание остаточного сахара в вине – не менее 100 г/л.

Среди лучших производителей:

Domaine Bertrand-Bergé .....	Домэн Бертран-Берже́
Domaine Boudau .....	Домэн Будб
Domaine Cazes.....	Домэн Каз
Domaine des Chênes.....	Домэн де Шэн
Domaine Fontanel .....	Домэн Фонтанель
Domaine Sarda-Malet .....	Домэн Сарла-Мале́
Domaine des Schistes .....	Домэн де Шист
Château Mossé .....	Шато Моссе́
Château de Nouvelles .....	Шато де Нувель
Mas Amiel .....	Мас Амьель



Виноградники Руссийона

**Muscat de Saint-Jean-de-Minervois** (Мюска́ де Сен-Жан-де-Минервуа́). Площадь 200 га. Лангедок. Только Золотистый Фронтиньянский Мускат. Вино этого АОС считается особенно изысканным. Содержание сахара – не менее 125 г/л.

**Muscat du Cap Corse** (Мюска дю Кап Корс). Корсика. Сорт винограда: Мускат с маленькими ягодами. Содержание сахара – не менее 95 г/л. Вина характеризуются как элегантные и свежие.

Среди лучших производителей:

Domaine Antoine Arena .....	Домэн Антуан Арена
Domaine de Catarelli .....	Домэн де Катарелли

Domaine Gentile .....	Домэн Джентиле
Domaine Leccia .....	Домэн Лечча
Orenga de Gaffory .....	Оренга де Гаффори

Rasteau<sup>1</sup> (Расто). Площадь 50 га. Южная Рона. Красные, розовые и белые вина, происходящие с территории коммун Расто, Керани и Сабле. Производителям разрешено использовать один или все три разновидности сорта Гренаш (Черный, Серый и Белый), которые должны занимать на виноградниках не менее 90% общей площади. В пределах оставшихся 10% допускаются другие разрешенные для АОС *Côtes du Rhône* сорта. Выдержка должна завершаться не ранее 1 сентября послеурожайного года.

Термин *Rancio* (Рансио) может быть добавлен к апелласьону, если в ходе выдержки вино приобрело соответствующие качества. Название сорта винограда можно указать на этикетке только при условии, что вино произведено исключительно из данного сорта.

Rivesaltes (Ривзальт). Руссийон. Площадь 5500 га. Красные и белые вина разных типов. Сорта винограда для красных вин: Гренаш Черный, Белый и Серый, Маккабео, Турбат (Мальвазия Руссийонская). Разрешены также сорта Кариньян, Сенсо, Сира и Листан (не более 10%, и при условии, что они были высажены до опубликования указа по данному апелласьону в 2002 году). Основой для белого ривзальта обычно служат Гренаш Белый и Гренаш Серый, а также Мускат Александрийский, Мускат с маленькими ягодами, Макабео и Турбат (Мальвазия Руссийонская). Оба вида Муската не должны занимать на виноградниках производителя более 20%.

Для получения права на АОС Rivesaltes с указанием *ambré* («янтарное») производитель должен выдержать белое вино в окисляющей среде как минимум до 1 сентября второго года после сбора урожая.

Для получения права на АОС Rivesaltes с указанием *tuilé* («черепичное») производитель должен отвести на своих виноградниках не менее 50% под Черный Гренаш и выдерживать красное вино в окисляющей среде как минимум до 1 сентября второго года после сбора урожая.

Для получения права на АОС Rivesaltes с указанием *grenat* («гранатовое») производитель должен выдержать красное вино в раскисляющей среде до 1 сентября послеурожайного года, а затем еще не менее трех месяцев в бутылке. Черный Гренаш должен занимать на виноградниках производителя не менее 75% общей площади. Указание на этикетке года сбора винограда обязательно.

Надпись на этикетке *hors d'âge* («вне возраста», или «сверх возраста») может быть добавлена к надписям *ambré* или *tuilé*, если вино выдерживалось не менее пяти лет.

Термин *rancio* применим к белым и красным вина, которые приобрели «вкус рансио».

Типичные ароматы:

*Grenat* – малина, ежевика, черешня, черная смородина;

*Tuilé* – кофе, какао, табак, сухофрукты (особенно инжир и чернослив);

*Ambré* – миндаль, фундук, грецкий орех, конфитюр из цитрусовых, кофе.



<sup>1</sup>Натуральные вина этого района продаются под АОС *Côtes du Rhône-Villages* с указанием места происхождения винограда: Rasteau.

Среди великих производителей:

Domaine Bertrand-Bergé .....	Домэн Бертран-Берже
Domaine Boudau .....	Домэн Будо
Domaine Brial .....	Домэн Бриаль
Domaine de Casenove .....	Домэн де Казенов
Domaine Cazes .....	Домэн Каз
Domaine des Chênes .....	Домэн де Шэн
Domaine Fontanel .....	Домэн Фонтанель
Château Mossé .....	Шато Моссэ
Château de Nouvelles .....	Шато де Нувель
Domaine Sarda-Malet .....	Домэн Сарда-Малэ
Domaine des Schistes .....	Домэн де Шист

Крепленые мускаты рекомендуют охлаждать до 8–10°C. Другие белые, а также розовые VDN желательнее сервировать при температуре 10–14°C, лучшие выдержанные красные – при 14–17°C. После откупорки вино можно хранить до двух-трех недель.



## МИСТЕЛИ

Специфической разновидностью крепленого вина является *vin de liqueur* (VDL, вэн де ликёр), или, неофициально, *mistelle* (мистель)<sup>1</sup>.

С недавнего времени напитки этого типа во Франции официально вообще нельзя называть просто «вином» – только *vin de liqueur*<sup>2</sup>.

Их часто определяют как «аперитив»<sup>3</sup>.

Технология производства *vin de liqueur* примерно такая же, как и для *vin doux naturel*, с той разницей, что спирт добавляют в незабродившее или едва забродившее и не подвергнутое фильтрации свежее виноградное сусло. В соответствии с требованиями правительственных указов, предназначенные для производства VDL сусло и спирт должны происходить из одного хозяйства. *Vin de liqueur* всегда сладкие, содержание сахара в них варьируется в среднем от 120 до 140 г/л, спирта – от 16 до 22%. Чаще всего их крепость составляет 17–18°C.

Принципиальное отличие *vin de liqueur* от *vin doux naturel* состоит в том, что во второе спирт добавляют в середине процесса брожения, благодаря чему напиток приобретает чисто винные характеристики, тогда как первое производится из неперебродившего виноградного сока, и смысл добавления спирта состоит в том, чтобы усилить ароматические качества этого сока, сохранив присущие ему сладость и свежесть.

<sup>1</sup> К этой же категории можно отнести и производимый в Нормандии из яблочного сока и кальвадоса Pommeau de Normandie (Поммё де Норманди).

<sup>2</sup> Крайне нежелательно переводить это выражение на русский язык как «ликерное вино» или «ликеристое вино», поскольку в России понятия «ликер» и «вино» являются взаимоисключающими.

<sup>3</sup> Аперитив (фр. *apéritif*) – спиртной напиток, как правило, не самого высокого класса, который пьют перед трапезой для возбуждения аппетита. Противоположностью аперитива является дижестив (фр. *digestif* – от *digérer*, что означает «переваривать пищу») – спиртной напиток высокого класса, который пьют после трапезы (но не после сладкого).

Ниже в алфавитном порядке перечислены основные АОС для *vin de liqueur* (VDL).

**Floc de Gascogne** (Флок де Гасконь – Цветок Гаскони, на местном диалекте). Производится в области АОС Армагнас (Арманьяк).

Цвет: белый и розовый.

Основные сорта винограда для белых вин: Коломбар, Гро Мансенк и Юпи Блан, вспомогательные: Барок, Фоль Бланш, Пти Мансенк, Мозак, Совиньон, Семийон. Сорта винограда для розовых вин: Каберне Фран, Каберне Совиньон, Кот, Фер Серваду, Мерло и Таннат. Содержание сахара в сусле на момент мутирования – не менее 170 г/л. Спирт, выпускаемый под АОС Армагнас, должен иметь крепость не ниже 52°. Выдержка полученного напитка длится не менее девяти месяцев. Характер выдержки в правительственном указе не оговаривается.

**Macvin du Jura** (Маквэн дю Жюра). Производится в области Jura (Жюра, или Юра).

Цвет: красный, розовый, белый.

Сорта винограда для красных и розовых вин: Пульсар, Труссо и Пино Нуар; для белых – Шардоне и Саваньен. Содержание сахара в сусле на момент мутирования – не ниже 153 г/л. Спирт, определяемый как *eau-de-vie de marc de Franche-Comté* (спирт из виноградных выжимок региона Франш-Комте), должен быть выдержан в дубовых бочках не менее 18 месяцев и иметь крепость не ниже 52°. После мутирования полученный напиток выдерживают в дубовых бочках. Производители не имеют право реализовать маквэн дю жюра ранее 1 октября послеурожайного года.

**Muscad de Frontignan, Frontignan, Vin de Frontignan** (Мюска́ де Фронтинья́н, Фронтинья́н, Вэн де Фронтинья́н). Под этими АОС Лангедока производятся как VDN (см. выше), так и VDL (*vin de liqueur*, или *mistelle*). Содержание сахара в винограде Мускат Фронтиньянский Золотистый для производства VDL – не менее 234 г/л. В неперебродившее сусло добавляют спирт крепостью не ниже 95 °С. Содержание сахара в готовом напитке должно быть не менее 185 г/л, содержание спирта – не менее 15%. Этот напиток может поступать в продажу с 15 ноября того же года.

**Pineau des Charentes, или Pineau Charentais** (Пино́ де Шара́нт, или Пино Шарантэ). Производится в области АОС Сognaс (Коньяк).

Цвет: белый и розовый.

Разрешенные сорта винограда для белого пино де шарант: Юпи Блан, Фоль Бланш, Коломбар, Мелье Сен-Франсуа, Жюрансон Блан, Монтиль, Семийон, Совиньон, Мерло Блан, Мерло Нуар, Каберне Совиньон, Каберне Фран. Для розового пино де шарант: Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мальбек и Мерло Нуар. Минимальное содержание сахара в сусле на момент мутирования – не ниже 170 г/л. Коньячный спирт должен происходить из урожая либо предыдущего года, либо более раннего, иметь крепость не менее 60° и выдерживаться в дубовых бочках до момента использования. Полученный





напиток, содержание спирта в котором должно составлять от 16 до 22%, необходимо выдержать в дубовых бочках по меньшей мере до 1 октября следующего (послеурожайного) года.

Надпись *Vieux Pineau* («Старый пино») на этикетке означает выдержку в бочках не менее пяти лет, *Très* (или *Extra*) *Vieux Pineau* («Очень старый пино») – не менее 10 лет.

Среди лучших производителей *pineau des charentes* немало известных коньячных домов:

André Petit .....	Андре Петі
Brillet .....	Брийе
Camus .....	Камю
Château de Beaulon.....	Шато де Болон
Daniel Bouju.....	Даниэль Бужю
François Voyer.....	Франсуа Вуайе
Frapin.....	Фрапан
Jean Fillioux.....	Жан Филью
Gautier .....	Готье
Guerbé.....	Гербе
Guy Lhéraud .....	Ги Леро
Logis de Montifaud.....	Ложі де Монтифо
Ménard .....	Менар

VDL обычно пьют в качестве аперитива, охлажденными до 8–10°C. Об их сочетании с блюдами и сырами см. главу «Сочетания вин и блюд».

Хранить VDL следует в темноте, в вертикальном положении.



---

# ЖИЗНЬ ВИНА И СРОКИ ЕГО СОЗРЕВАНИЯ

---

**В**

опрос о сроках созревания и продолжительности жизни вина, то есть о его потенциале улучшения в бутылке, – один из самых сложных и потому вызывающий существенные разногласия среди специа-

листов. Это объясняется несколькими причинами. Во-первых, разные этапы эволюции вина точно предсказать невозможно: вино созревает, живет и умирает по своим собственным, не до конца изученным законам, и на сегодняшний день единственным более или менее надежным критерием его оценки может быть только дегустация. Во-вторых, понятия «юность», «зрелость» и «старость» вина относительно и связаны как с особенностями индивидуального восприятия, так и с культурными различиями. Например, многие серьезные английские энофилы традиционно предпочитают очень старые вина – чем старше, тем лучше. Если спросить такого знатока о продегустированном им красном бордо 200-летнего возраста, он, скорее всего, ответит, что вино было хорошее. Однако скажет он это без особого энтузиазма. «Так вино вам понравилось? Вы получили от него удовольствие?» – поинтересуетесь вы. Вероятнее всего, настойчиво повторив этот вопрос, вы получите ответ: «Ну, конечно, оно было не в лучшем состоянии, но в укус еще не превратилось. Главное – вы пьете историю!». Поклонников очень старых вин в шутку называют «геронтофилами» и «некрофилами». Разумеется, есть и другая крайность: многие вина пьют слишком молодыми, до того как они успевают раскрыться. Любителей такого подхода обзывают «педофилами» и «детоубийцами». Иногда путаницу сознательно вносят некоторые сугубо коммерчески настроенные производители, уверяющие, будто их вино можно пить и молодым, а можно и через тридцать лет. Наконец, следует учитывать, что вина, сделанные в последние полтора-два десятилетия, часто созревают быстрее своих предшественников. Причин тому несколько: в прежние времена нередко использовали не полностью зрелый виноград, практиковали слишком длительную мацерацию, не отделяли гребни и выдерживали вино в дубовых бочках значительно дольше, чем сегодня. Поэтому мы и сталкиваемся с заметными расхождениями в оценках потенциала выдержки того или иного вина в старых и новых специализированных справочниках.



*В процессе эволюции в бутылке цвет сотерна становится все более насыщенным и со временем приобретает оттенок красного дерева*

И все-таки, с учетом всего вышеизложенного, можно говорить о «средних» сроках созревания и продолжительности жизни вина, или его потенциале. Этот прогноз делается на основании многих факторов: качества терруара, возрасте лоз, урожайности, способе сбора и выбраковки винограда, его сорте, типе вина, особенностях винификации и выдержки и, конечно, качестве миллезима. Вино «хорошего» года будет не просто лучше вина «плохого» года (таблицу миллезимов см. в приложении): гораздо большим будет его потенциал. В отличие от коньяка и других крепких спиртных напитков, которые улучшаются только во время выдержки в дубовых бочках, а в стекле практически не изменяются, элитное вино дозревает и, в идеале, становится совершенным именно в бутылке. Чем выше качество винограда, которое зависит и от погодных условий, и от ценности терруара, тем большим потенциалом будет обладать вино. Сроки его созревания существенно увеличатся, но оно достигнет высот, недоступных вину менее удачного года. Кроме того, период пиковой зрелости вина очень хорошего миллезима продолжительнее, чем у вина посредственного миллезима, а спад проходит гораздо медленнее и более плавно. Естественно, и общая продолжительность

жизни такого вина (периода, когда его особенно приятно пить) увеличивается в разы. Однако точно предсказать эти сроки невозможно, поэтому многие коллекционеры покупают впрок сразу ящики (дюжину бутылок) или даже несколько ящичков вина и время от времени откупоривают одну бутылку, стараясь определить, достигло ли вино своего апогея. Но повторим: все сказанное относится только к элитным винам. Обыкновенные вина надо пить только молодыми, поскольку потенциалом выдержки они не обладают.

Некоторые начинающие любители думают, что любое вино способно улучшаться в бутылке. Это серьезное заблуждение. Вино вину рознь. Для иллюстрации этой мысли автор, имеющий многолетний опыт преподавания в винных школах, использует следующую аналогию, помогающую студентам понять суть дела. Жизнь различных вин и период апогея их качества можно сравнить с жизнью различных насекомых и животных и сроками достижения ими зрелости. Многие виды бабочек живут всего несколько дней. Средняя продолжительность жизни крысы – три года. За это время она успевает достичь половой зрелости, дать потомство, одряхлеть и умереть от старости. Три года для собаки – период зрелости, но продлится он недолго. В зависимости от породы, собака живет от 8 до 14 лет, лошадь – до 20, слон – до 50–60 лет. Однако встречаются и рекордсмены. Отдельные собаки доживают до 20 с лишним лет, лошади – до 40 и более. Ну а человек... В три года, когда крыса умирает от старости, человек едва научился ходить и говорить. Ему потребуется немало лет, чтобы стать взрослым. Человек может позавидовать некоторым видам китов и крупных черепах. Как утверждают специалисты, и те, и другие способны доживать до двухсот лет, а отдельным видам черепах нужно 50 лет для достижения полной зрелости. Так вот, есть «вина-бабочки», «вина-крысы», «вина-слоны», «вина-киты» и «вина-черепахи». Когда одно вино уже на спаде, другое даже не начало раскрываться. Можно сказать, что оно находится в младенческом возрасте.



Почему существуют разногласия по поводу того, что считать «зрелостью» вина? Для объяснения этого феномена проведем еще одну аналогию. Человек достигает половой зрелости примерно в 13–14-летнем возрасте. Но можно ли в этот период считать его взрослым? С одной стороны, такие подростки уже способны дать потомство, с другой – ни одно цивилизованное общество не признает их взрослыми. А в 20 лет? Вспомним, что еще недавно во многих передовых странах совершеннолетие наступало в 21 год. Ну а 30 лет – это уже зрелость или начало старения? В начале XIX века в Европе, включая Россию, тридцатилетняя женщина считалась немолодой, сегодня же картина совсем иная. Кто-то скажет, что сорокалетний мужчина уже немолод, а кто-то – что он в самом расцвете. Сорок лет для политика, художника, скульптора и дирижера симфонического оркестра – совсем юный возраст. А вот для танцора – предпенсионный. В большом спорте дела обстоят еще хуже: у тридцатилетнего пловца или бегуна почти нет шансов победить на Олимпийских играх. Оперный тенор в 50 лет считается почти стариком (да не обидятся на это замечательные теноры, прекрасно поющие и в шестьдесят) – писатель или пианист такого же возраста обычно находится в самом расцвете и может думать о будущем с оптимизмом. Артур Рембо лучшие свои стихи написал в 17 лет. Лев Толстой достиг вершин творчества в весьма почтенном возрасте. Примерно так же дело обстоит и с вином. Вот почему понятие «зрелое вино» столь расплывчато и нередко таит в себе сюрпризы. Кажется, что вино достигло апогея, но проходит десяток лет – и оно становится еще лучше. А другое, едва выйдя из младенческого возраста, вдруг начинает увядать и дряхлеть (разумеется, здесь не рассматриваются случаи, когда налицо дефект пробки или вино просто испортили в результате неправильного хранения). Свою роль играют и сутоубо индивидуальные предпочтения. Одному нравится необузданная сила и сочность юного вина, другой обожает вино на спаде, нередко обладающее особой прелестью и утонченностью декаданса. Главное, что следует учитывать, имея дело с вином, – его частую непредсказуемость. Вы не можете быть уверены ни в чем до тех пор, пока не откупорили бугылку и не попробовали ее содержимое. Это как игра в рулетку.

Впрочем, все не так страшно, и сравнение с игрой в рулетку, конечно же, преувеличение, призванное умерить пыл иных самоуверенных «знакоков». Примерные сроки созревания вина, пусть и не стопроцентно, но все-таки предсказуемы. Еще раз подчеркнем, что любые прогнозы имеют смысл только при условии: а) соблюдения всех правил хранения и транспортировки вина, б) отсутствия проблемы некачественной пробки.

Молодое вино (*vin primeur, vin nouveau*) живет до весны, хотя желательно не ждать так долго и выпить его в течение нескольких дней. Тихие натуральные розовые вина рекомендуется выпить на первом году их жизни, как и большинство легких белых сухих и простых игристых вин.

Ординарные вина категории *vin de table*, как правило, никаким потенциалом выдержки не обладают. Как и в предыдущем случае, понятие «зрелость» к ним вряд ли применимо.

Основная масса *vins de pays* также не предназначена для сколько-нибудь длительного хранения, но некоторые из них способны улучшаться в бутылке в течение двух-трех лет, а отдельные образцы из выдающихся хозяйств (*Domaine de Trévallon, Mas de Daumas-Gassac*) значительно превышают этот показатель.

Подавляющее большинство вин АОС (прежде всего региональных апелласьонов) живут от одного года до пяти лет. Столько же в среднем живут лучшие божоле коммунальных апелласьонов (обычные «родовые» божоле – около года).

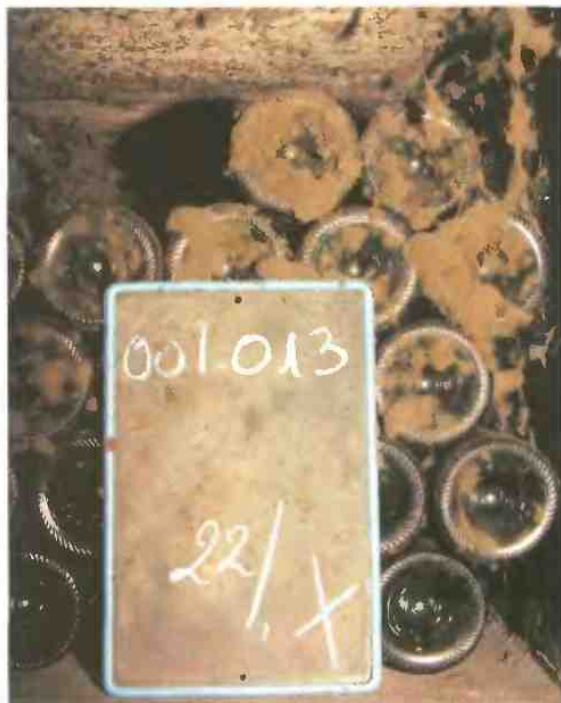
С продолжительностью жизни и сроками созревания элитных вин дело обстоит гораздо сложнее. Считается, что лучшие белые сухие вина – бургундские (монраше и др.), луарские (куле-де-серран, ля рошо-муан), эльзасские гран крю и белые ронские эрмитажи очень хорошего по качеству урожая – созревают через 6–12 лет после сбора винограда. Лучшие красные вина Бургундии достигают апогея через 8–20 лет. Примерно столько же времени нужно элитным десертным винам Луары. Немного быстрее созревают (но живут очень долго) сент-эмильоны и помероли: через 5–8 лет (конечно, речь идет об усредненных сроках;

с петрюсом или озоном очень хорошего года торопиться не следует, так как для достижения апогея им нужно от 10 до 20 лет). В несколько более длительной выдержке нуждаются красные ронские эрмижажи. Вэн жон (*vin jaune*) из области Жюра достигает апогея примерно через 20 лет. Еще дольше созревают сотерны, барсаки и лучшие вина Медока: от 10 до 30, а порой и до 40 лет. Возможно, под «созреванием» некоторые эксперты подразумевают продолжающееся улучшение уже созревшего вина, но в любом случае пить, например, поймак очень хорошего миллезима из выдающегося поместья раньше чем через 10 лет – значит не получить полного удовольствия за свои деньги. Недозревшее красное вино обычно закрыто (либо обладает запахом незрелых красных и черных ягод), резковато и терпковато – словом, еще не успело приобрести все те вкусовые и ароматические свойства, которые в нем так ценятся.

О сроках жизни элитных вин ходят легенды, но, если верить экспертам, максимальный срок жизни лучшего белого сухого вина – 30 лет, красного сухого – 40 лет, белого десертного (например, сотерна) – 50 лет. Некоторые вина доживают до 80–100 лет, и совсем немногие переваливают столетний рубеж. Для очень старых красных вин обычно характерен более светлый цвет с кирпично-оранжево-коричневыми тонами; белые, наоборот, отличаются более насыщенным цветом. И те, и другие обычно имеют незначительный блеск. Из ароматов, как правило, преобладают третичные, среди которых в красных винах чаще всего доминируют компот, сухофрукты, засахаренные фрукты, варенье, сухие цветы, кожа, трюфели, табак, дым, шоколад, кофе мокко, грибы, мускус. Иногда фруктовые ароматы полностью исчезают: остаются только эмпириематические, грибные и животные запахи. Для очень старых элитных белых сухих вин наиболее типичны запахи орехов, сырых грибов, засахаренных экзотических фруктов, минеральные тона.

Пора конкретизировать сказанное.

Автор «Путеводителя» читал и выслушивал свидетельства производителей и независимых экспертов, дегустировавших очень старые вина и отмечавших, что некоторые из них все еще находятся в апогее. В частности: шато д'икем 1847, 1858, 1861, 1893, 1899, 1921, 1928, 1929, 1937, 1947 и 1967 годов, шато-марго и шато грюо-лароз 1870 года (продегустированные в 1985 и 1988 и в 2001 годах), ля романе гран крью и другие великие вина Бургундии 1865 года, шато о-брион 1848, 1899, 1918 годов. Преодолеть столетний рубеж способны и некоторые сладкие вина Луары. Еще несколько лет тому назад были живы вуврэ 1858 и 1874 годов. Легендарной репутацией пользуются шато мутон-ротшильд и петрюс 1945 года, шато шеваль-блан 1947 года. Среди долгожителей, конечно, фигурируют такие рекордсмены, как шато лафит, шато латур и ряд других величайших вин<sup>1</sup>.



<sup>1</sup> Пить очень старые вина лучше на месте – там, где они были произведены или хранились последние годы. Транспортировку они могут не пережить. И, конечно, следует учитывать, что содержимое каждой бутылки уникально, так как зависит от множества факторов, в том числе от качества пробки и особенностей хранения.



В одном французском источнике конца XX века утверждается, что шато-шалон, несколько бутылок которого сохранились со времен, предшествующих Великой французской революции 1789 года, все еще находился в отличном состоянии. Необычайно долго могут жить лучшие токаи и отдельные крепленые вина, в частности некоторые португальские портвейны и, особенно, мадера.

Продегустированные в 2005 году ведущими французскими экспертами несколько красных бургундских вин 1865 года (исключительного по качеству урожая) оказались во вполне удовлетворительном состоянии. Из самых старых доживших до наших дней белых бургундских автору известно о мерсо того же 1865 года. Некоторые шампанские вина 1870 и 1921 годов, предположительно, еще можно пить, но пузырьков углекислого газа в них уже не будет, и дегустатор, скорее всего, обнаружит заметные признаки мадеризации (начальной стадии оксидации) или даже далеко зашедшей окси-

дации. По свидетельству Жана-Филиппа Дельмаса, представителя третьего поколения виноделов Château Haut-Brion, красное вино этого поместья 1848 года, откупоренное в январе 2004-го, было в порядке и отличалось большой изысканностью и хорошей кислотностью, что придавало ему живость и свежесть. Особенно явственно в нем ощущались эмпирематические тона, в частности вполне типичные для обриона ароматы кубинской сигары. Цвет был розовато-оранжеватым. Поразительно, что пробка в бутылке менялась только один раз, вино было декантировано, а затем еще в течение получаса находилось в бокале и благополучно выдержало столь длительный контакт с кислородом. Чаще всего такие старые вина живут от пяти до десяти минут после откупорки бутылки. Но пять минут или тридцать – речь все равно идет об исключениях. В целом даже лучшие натуральные (не крепленые) вина живут не более 100 лет, и, следовательно, большинство вин XVIII – начала XIX века, все еще хранящиеся в погребах некоторых бордоских поместий и в частных коллекциях, скорее всего, стали просто музейными экспонатами. Исключения же касаются в основном шато д'икема, некоторых вэн жон и вэн де пай. Группа известных специалистов недавно продегустировала шато д'икем 1784 года с инициалами Томаса Джефферсона (Th.J.). По словам двух из них, вино было в порядке и, что очень важно, соответствовало своему типу. Разные оценки получил шато д'икем исключительного 1811 года<sup>1</sup>. По мнению одних экспертов, вино было в отличном состоянии, по заключению других – на спаде. Подобные расхождения в оценках неудивительны, учитывая, что содержимое разных бутылок одного, очень старого урожая сильно варьируется в зависимости от условий хранения. Кроме того, в прежние времена даже ведущие бордоские шато обычно продавали вино в бочках. Купившие же их негоцианты сами разливали его по бутылкам в Англии, Германии или Голландии. Наконец, в недавнем прошлом во многих бордоских шато вино часто разливали по бутылкам вручную из каждой бочки и на протяжении нескольких месяцев, что, естественно, приводило к заметным вариациям разных партий.

<sup>1</sup> 1811 год называют «годом кометы» из-за появившейся тогда в небе Европы кометы Галлея.



Наверное, читателя интересует вопрос: можно ли купить такие «антикварные» вина? Да, периодически они продаются на аукционах. Есть и рестораны, где предлагают вина очень старых урожаев. Однако единственное, что в данном случае гарантирует продавец, – это подлинность бутылки (речь идет о цивилизованных странах). Что же до состояния ее содержимого, покупатель должен отдавать себе отчет в том, что он идет на риск. Как можно гарантировать хорошее состояние вина, которому сто или двести лет? Другое дело, что многие покупатели и не собираются откупоривать очень старые бутылки. Их покупают как предмет коллекционирования либо для того, чтобы с выгодой перепродать. Цена зависит от возраста вина, престижности производителя, редкости и особенностей конкретной бутылки. Рекордная цена составила 105 тысяч фунтов стерлингов (по тогдашнему курсу – 160 тысяч долларов) за бутылку шато лафита 1787 года с инициалами Томаса Джефферсона, проданную на аукционе Christie's в 1985 году. Обнаружить достоверную информацию о состоянии содержимого бутылки оказалось более чем затруднительно.

В заключение еще несколько собранных автором свидетельств профессионалов о пролегустированных ими винах старых урожаев.

Жильдас д'Оллион (Château Pichon-Longueville-Comtesse de Lalande) рассказывает, что пролегустированный им в 1997 году шато певичаль-блан знаменитого 1947 года был в прекрасном состоянии. Вино продекантировали непосредственно перед дегустацией. Оно имело коричневатый цвет, хорошо перенесло воздействие кислорода и отличалось ароматами кедр, грибов и табака. Дегустация в 1996 году шато пишон-лонгвиль-контес-де-лаланд 1874 года показала, что вино благополучно дожило до возраста ста двадцати с лишним лет.

Граф Штефан фон Найперг (Château Canon La Gaffelière, La Mondotte) дегустировал в 2007 году канон-ля-гаффельер очень хорошего 1928 года. Бутылка этого вина почти все время хранилась в Брюсселе. Пробку ни разу не меняли. Вино было довольно насыщенного цвета, в очень хорошем состоянии. В букете доминировали чернослив и трюфели. А вот пролегустированный в начале 90-х годов шато озон 1855 года имел коричневато-желтоватый цвет и был на спаде. Пробку меняли по меньшей мере один раз.

По словам Патрика Маротб, владельца Château Branaire-Ducru и председателя Union des Grands Crus de Bordeaux, пролегустированный им в 2004 году шато озон 1893 года был в хорошем состоянии, а шато бранэр-дюкрю 1900 года в начале 2000-х годов еще демонстрировал выраженный красный цвет и выдержал в бокале 30 мин.



Граф Эрик д'Арамон (Château Figeac) в 1998 году дегустировал шаго лафит-ротшильд 1874 года. Вино прожило в бокале пять минут, затем начало быстро окисляться. Шато фижак 1906 года, по свидетельству графа д'Арамона, был в порядке и отличался запахами кожи и ежевичного варенья.

Эрик Остэнс (Maison Louis Vialard) в 1995 году дегустировал о-медокский château sénéjac 1823 года. Капсула была свинцовая, пробка старая, с указанием миллезима. На стенках бутылки налип значительный осадок. Вино было еще живо. Глаз: очень светлое вино коричневатого оттенка. Нос: сырая земля, мох, грибы, сигары. Летучих кислот в вине не ощущалось. Рот был в порядке.

Мартэн Прийёр (Domaine Jacques Prieur) в 2003 году дегустировал в одном из трехзвездных бургундских ресторанов мутон-ротшильд исключительного 1945 года. Вино было продекантировано. Оно обладало красным цветом, не имело заметного блеска, но было великолепно. Постоянно менялось в бокале, демонстрируя все новые, необыкновенно сложные ароматы: в частности, гумуса, пряностей, компота, сухофруктов. Оставляло ощущение свежести, хорошо переносило контакт с кислородом. Во рту: округлое, бархатистое, прекрасно сбалансированное, с хорошей структурой и очень долгим послевкусием.

Тибо Лиге-Белер (Domaine Thibault Liger-Belair) в 2002 года дегустировал сделанное его семьей в 1896 году мюзиньи гран крю. Бутылки все время хранились в семейных погребах. Пробки меняли дважды, осадок составлял примерно 1 см. Глаз: светлый, розовато-оранжевый, со здоровым блеском. Нос: легкие тона шоколада, кофе мокко, трюфелей. Рот: изысканный, с хорошей освежающей кислотностью, сбалансированный. Чувствовалось наличие углекислого газа. Послевкусие короткое: два каудала (2 с). В бокале вино быстро приобретало коричневатый цвет, поэтому было выпито за 10 мин.

Дени Дюбурдь (Denis Dubourdieu Domaines), один из ведущих специалистов по сотернам и барсакам, профессор энологии и владелец Шато Дуази-Даэн, в 2002 году дегустировал шато д'икем исключительного 1847 года. Вино было бутылковано в поместье и все время там хранилось. Пробки меняли несколько раз. Дегустация происходила непосредственно в Икеме. Вино, которое не подвергали деkantации, было в полном порядке, имело цвет красного дерева, здоровый блеск и значительный осадок. Преобладали ароматы экстракта апельсинового джема и эмпириематические тона (поджаренный хлеб). Хорошо выдерживало контакт с кислородом. Во рту ощущалось как чистое и свежее, обладало очень долгим послевкусием.

Среди самых старых продегустированных Дени Дюбурдь красных вин ему особенно запомнилось шато о-байн (Пессак-Леоньян) 1900 года, находившееся в отличном состоянии.

Эрик Пидо (Château de Pierreclos) в 1985 году дегустировал кло-де-ламбрэ гран крю выдающегося 1929 года. Бутылка все время хранилась в погребе производителя, пробку ни разу не меняли. Цвет вина напоминал луковую кожуру, имелся заметный осадок. Состояние вина было очень хорошим, в ароматах доминировали трюфели и увядшие лепестки розы. Во рту вино ощущалось как прекрасно сбалансированное, свежее и шелковистое с исключительно долгим послевкусием. Более двух часов хорошо выдерживало контакт с кислородом.

Катрин Фаж-Паран (Domaine Parent) в 2004 году дегустировала вино 1928 года из погребов своего хозяйства. Этикетка на бутылке отсутствовала, но коммуна происхождения вина была известна: Поммар. Пробка была старая, без маркировки. В вине имелся небольшой осадок. Глаз: желтовато-оранжеватый, с блеском. Нос: сигара, пряности, фруктовое варенье и другие третичные ароматы. Рот: прекрасная структура. Послевкусие, правда, было не очень продолжительным.

Пьер Нежон (Pierre Naigeon) в 1993 году дегустировал кло-де-вужо гран крю 1890 года из коллекции своего отца. Бутылка была без этикетки, пробка старая, без маркировки. Виноградник и миллезим были указаны мелом на бутылке. Имелся значительный осадок. В вине содержалось некоторое количество углекислого газа, что, по утверждению Пьера Нежона, позволило ему сохранить свежесть. Глаз: темно-красный, с легким черепичным оттенком, блеск слабый. Нос: черная смородина, грибы, подлесок, кожа.

Рот: мощный, округлый, очень длительное послевкусие. Вино прекрасно выдерживало контакт с кислородом около 30 мин.

Эрван Фэвле (Maison Joseph Faiveley) в начале 2000-х годов дегустировал жеврэ-шамбертен 1918 года с виноградника Combes aux Moines premier cru (Комб-о-Муан премье крю). Вино было светло-оранжевого цвета, в бутылке имелся значительный осадок. Нос: мята и грибы. В вине содержалось очень мало экстрактивных веществ: большая часть выпала в осадок. Осталась почти вода, но очень приятная на вкус. Продолжительность во рту была незначительной. В течение 5 мин вино приобрело коричневатый цвет и умерло в бокале.

Оливье Зорель (Maison Picard) в 1999 году дегустировал сент-эмильон 1899 года, произведенный известным негоциантским домом Barton & Guestier. Бутылка все время хранилась в погребах компании, пробки меняли каждые 10–15 лет. В бутылке имелся значительный осадок, уровень вина был чуть выше середины плечиков. Глаз: довольно насыщенный каптаново-коричневатый цвет, с незначительным блеском. Нос: поначалу чувствовались приятные ароматы красных ягод, но через несколько минут после откупорки вино умерло. Продегустированный Оливье Зорелем в 2006 году батар-монраше гран крю 1937 года от «Пикара» был почти в полном порядке. Бутылка все время хранилась в погребе производителя, пробку ни разу не меняли. Глаз: вино с блеском, желто-золотистого цвета. Чувствовалась легкая степень окислации, но в целом вино было в очень хорошем состоянии. Нос: сложные ароматы подлеска, грибов, трюфелей, дыма, тостов, сливочного масла, лесного ореха. Рот: вино ощущалось как не вполне сбалансированное, но мощное и с очень длительным послевкусием. Бутылку откупорили в 11 ч утра, вино выпили в 8 ч вечера. За это время оно заметно не изменилось.

Ромэн Бушар (Maison Pascal Bouchard) в 1987 году дегустировал la romanée grand cru исключительного 1865 года. Бутылка, в которой имелся небольшой осадок, никогда не покидала пределов Бургундии, пробку меняли каждые 25 лет. Глаз: цвет светлый, красно-кирпичный, с некоторым блеском; нос: сладкие запахи чуть перезрелых ягод, шоколада, легкий тон ванили; рот: нежный и шелковистый.

Паз Эспехо, бордоский энолог, в 2005 году дегустировала шато де рэн-виньо (premier cru classé Сотерна) 1945 года. Пробки меняли несколько раз. Вино, в котором имелся осадок, перед дегустацией продекантировали. Оно было в прекрасном состоянии и, по мнению Эспехо, еще имело потенциал выдержки. Глаз: старое золото с мандариновым отблеском. Нос: сухофрукты, засахаренные фрукты, фруктовое желе и варенье (апельсины, мандарины, айва, абрикосы), свежий мед, пряности (корица, имбирь, шафран, нотки ванили). Рот: нежный и шелковистый вкус, прекрасный баланс сладости и кислотности. Вино оставляло впечатление большой изысканности и обладало длительным послевкусием.

Жан-Филипп Жануэкс (Domaines Jean-Philippe Jaucoux) в 1999 году дегустировал шато озон (*grand cru classé A* Сент-Эмильона) 1904 года из коллекции своего дела. Пробки ни разу не меняли, в бутылке имелся значительный осадок, уровень вина достигал середины плечиков. Учитывая почтенный возраст озона, его не декантировали, а сразу же после откупорки осторожно, не выпрямляя бутылку, разлили по бокалам и выпили в течение 15 мин. Вино было светлое, с блеском, выраженного черепично-оранжеватого цвета. Нос: минеральные тона (мел, известняк, графит, сырая земля), старая кубинская сигара, влажный мох, легкий аромат грибов. Жан-Филипп Жануэкс определяет эти запахи как «осенние». Фруктовые ароматы в вине не чувствовались. Во рту оно ощущалось как средненасыщенное (не очень мощное), сбалансированное. На последнем этапе оставляло во рту тон кремня. Послевкусие было не очень долгим. Жан-Филипп Жануэкс объясняет это тем, что миллезим был неплохой, но не выдающийся.

Фабрис Россэ (Champagne Deutz) в 1985 году дегустировал красное бургундское nuits saint-georges 1916 года. Пробку ни разу не меняли, производитель был неизвестен. В бутылке имелся заметный осадок. Цвет вина был светло-красный, с хорошим блеском. Нос: первичные ароматы (свежие ягоды). Вино обладало выраженной шелковистой текстурой. Послевкусие было долгим. Продегустированные Фабрисом

Россэ в том же 1985-м тихие белые вина Шампани (из сорта Шардоне) 1919 и 1920 годов также были на удивление свежими. А вот meursault 1867 года, откупоренное в 2005-м, оказалось на спаде. Глаз: темно-соломенный цвет с некоторым блеском. Чувствовалась выраженная оксидация, хотя в вине еще сохранились ароматы увядших цветов и подлеска. Следует отметить, что урожай 1867 года был не из самых удачных.

Тьерри Фритч, дипломированный энолог и сотрудник Межпрофессионального комитета эльзасских вин (CIVA), в 1998 году дегустировал сухой Riesling Comtes d'Eguisheim 1943 года от Léon Beyer. Бутылка все время хранилась в погребах производителя, пробку меняли только один раз. Осадок отсутствовал. Вино было желто-бронзового цвета, с зеленоватым оттенком, блестящее. Нос: сухая трава, зрелые фрукты, компот, лимонное варенье, нефть, эмпириематические ноты. Рот: свежий, с хорошей живой кислотностью и очень долгим послевкусием. Вино было выпито в течение 10 мин после откупорки бутылки.

Даниэль Лорсон (Daniel Lorson), сотрудник Межпрофессионального комитета шампанских вин (CIVC), в начале 2000-х годов дегустировал шампанское брют 1914 года от Pol Roger. Миллезим был необычный: шла Первая мировая война, немцы наступали, и потому урожай собрали чуть раньше срока, из-за чего кислотность в вине оказалась очень высокой. Урожайность составила всего 2200 кг винограда с гектара. Еще одна необычная деталь: дегоржаж этого шампанского провели лишь в 1945 году. Глаз: золотистый цвет, мало пузырьков; нос: подлесок, животные тона, ваниль, мед, кофе. Рот: вино воспринималось как удивительно молодое и свежее. По словам Даниэля Лорсона, нельзя сравнивать это шампанское с современными из-за атипичности миллезима.

Из всего сказанного напрашивается вывод о том, что очень старые вина совершенно непредсказуемы. Некоторые из них еще великолепны, другие находятся на спаде, третьи уже мертвы, поэтому узнать о состоянии вина можно, только откупорив бутылку и попробовав ее содержимое.

Кстати, о бутылке. Сроки созревания вина зависят от ее объема, что связано с соотношением в ней вина и воздуха. В «половинках» (0,375 л) процесс созревания вина и срок его жизни существенно укорачиваются. Чем больше бутылка, тем медленнее созревает вино – и тем лучше становится. Вот почему некоторые элитные вина исключительно хорошего года иногда разливают в бутылки большого объема (1,5; 4,5 и 6 л)<sup>1</sup>.

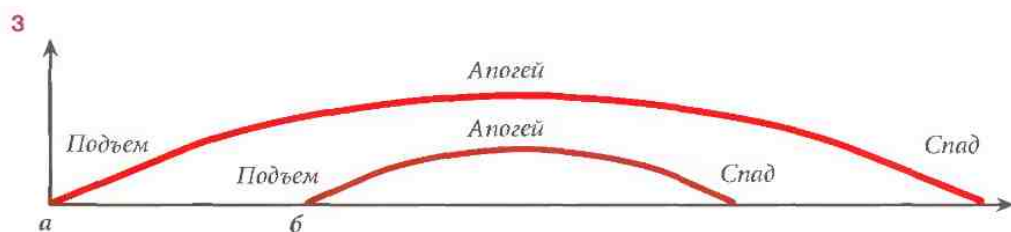
Транспортировка вина на большие расстояния ускоряет процесс его созревания.

Наконец, напомним читателю о том, что вина посредственных урожаев созревают быстрее, а живут гораздо меньше. Вино наименее удачного миллезима созревает в несколько раз быстрее вина наиболее удачного.

Жизнь элитного вина часто сравнивают с жизнью человека: детство, отрочество, юность, зрелость, старость, дряхлость и смерть... Но далеко не все вина имеют такой сложный жизненный цикл. Вот как это можно отобразить графически:



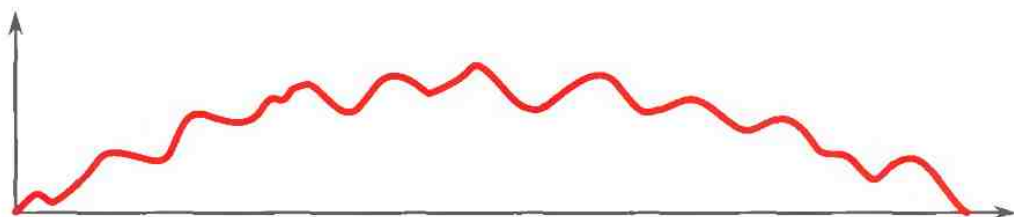
<sup>1</sup>Оптимальный объем бутылки для продолжительного хранения шампанского – 1,5 л (магнум). Шампанские вина в бутылках по 6 л и более живут не так долго (см. с. 213).



- 1 – жизненный цикл молодого вина (например, божоле нуво). К этой категории довольно близко примыкают многие игристые, а также самые легкие белые сухие и розовые вина, продолжительность жизни которых составляет один-два года;
- 2 – жизненный цикл большинства вин региональных апелласьонов, простых шабли, кондрийё и многих, многих других. Характерны быстрый подъем, недолгий период апогея и более или менее крутой спад. Весь цикл может длиться от года до нескольких лет;
- 3 – жизненный цикл долгоживущего элитного вина (лучшие вина Бордо, Бургундии, Эльзаса, Роны, Луары, вэн жон, а также вина отдельных выдающихся производителей других регионов):
  - а – очень хорошего миллезима (типичны долгое созревание, длительное – от нескольких лет до нескольких десятилетий – пребывание в апогее и медленный, постепенный спад);
  - б – посредственного миллезима (значительно более короткий цикл)

#### Примечание

Выше указаны лишь общие принципы; вариаций может быть бесконечно много. И, конечно, жизненный цикл элитного вина правильнее было бы изобразить волнистой линией, отражающей постоянные флуктуации.



Здесь опять можно привести параллель с жизнью человека, который время от времени болеет, находится то в лучшей, то в худшей форме, подвержен переменам настроения и т.д. Изображенный на графике резкий спад в начальной фазе связан с «пшюком», который испытывает вино сразу после розлива по бутылкам. Но есть и другая причина. Нередко перед розливом вина в него добавляют сернистый ангидрид, чтобы воспрепятствовать оксидации. В течение нескольких недель после этого запах серы может быть заметным. Затем он постепенно поглощается кислородом в бутылке. В связи же с внезапным взлетом, который иногда происходит у великого вина перед его кончиной, можно привести следующую аналогию одного известного французского производителя: примерно то же самое порой случается с пожилым мужчиной, повстречавшим молодую блондинку и почувствовавшим внезапный прилив сил перед инфарктом.



---

# ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ ВИНА

В

ино – очень нежный и капризный продукт, живой организм, которому при неправильном хранении легко нанести непоправимый вред. Вот почему так важно соблюдать перечисленные ниже правила (нарушение даже

одного из них раньше или позже неизбежно приведет к порче вина):

- горизонтальное положение бутылки (пробка должна полностью омываться вином)<sup>1</sup>;
- темнота;
- чистое, хорошо проветриваемое помещение (желательно погреб);
- полный покой и тишина;
- постоянная температура 11°C (допустимо 10–15°C);
- постоянная влажность 75% (допустимо 70–80%);
- никаких запахов в хранилище.

Злейшие враги вина:

- свет, особенно солнечный и неоновый;
- высокая или слишком низкая температура; постоянные колебания температуры;
- вибрация;
- вертикальное положение бутылки в течение длительного времени;
- слишком низкая влажность воздуха (в результате чего могут пересохнуть пробки; очень высокая влажность опасна скорее для этикеток, хотя есть и риск появления плесени на пробках);
- резкие запахи (пробки не обеспечивают полной герметичности – иначе вино не могло бы улучшаться).

---

<sup>1</sup> Относится только к вину. Коньяк и другие крепкие спиртные напитки следует хранить в вертикальном положении.

Для хранения вина желательно иметь оборудованный погреб, стены которого должны быть сделаны из пористого материала (известняка, кирпича). Если стены бетонные, лишенные пор, следует просверлить в нескольких местах отверстия. Очень важен чистый воздух. Добиться этого можно двумя способами: либо оборудовать в нижней части двери (в идеале расположенной с северной стороны) вентиляционную решетку, а вытяжку сделать в южной или восточной стене, под потолком, чтобы избежать опасных для вина сквозняков, либо установить кондиционеры (второе предпочтительнее для больших помещений). Некоторые специалисты рекомендуют ориентировать погреб в направлении север–юг.

Пол желательно покрыть 4–5-сантиметровым слоем гравия или песка, который надо регулярно поливать водой (особенно летом). При повышенной влажности это покрытие должно оставаться сухим, чтобы поглощать избыток влаги. Необходимо оборудовать хранилище термометром и гигрометром. Для освещения рекомендуется использовать слабые электрические лампочки и включать их только на время пребывания в погребе.

Не забудьте, что вибрация чрезвычайно опасна для вина: если рядом расположены трамвайные пути или за стеной работает электромотор (либо грохочет тяжелый рок), ваше вино может сильно пострадать.

Полки для бутылок желательно делать из пластмассы или дерева: они не очень надежны, а дерево к тому же подвержено гниению. На одной полке (если нет ячеек) должно уместиться не более шести рядов бутылок. Вино, предназначенное для длительного хранения, следует разместить подальше либо в нижних рядах, чтобы лишний раз не перекладывать бутылки, а то, которое вы собираетесь выпить раньше, – поближе либо в верхних рядах. Бутылки рекомендуется укладывать этикетками вниз для лучшей сохранности последних.

Разумеется, желательно разложить бутылки в соответствии с районами происхождения вина, его типами и миллезимами. Владельцам большой энотеки (коллекции вин) специалисты рекомендуют составить каталог, облегчающий поиск нужной бутылки.

Любителям вина и рестораторам, не располагающим погребом, можно посоветовать приобрести специальные холодильные шкафы. Стоят они недешево, но, во-первых, удобны тем, что их можно поставить где угодно, а во-вторых, снабжены устройствами для предотвращения вибрации и для регулирования температуры и влажности.

## Примечания

1. Не рекомендуется очень долго хранить вино в ящиках или коробках: и те и другие подвержены гниению и, следовательно, могут стать причиной возникновения дурных запахов, которые обязательно перейдут в вино, поскольку герметичность бутылок, как правило, не стопроцентная.
2. Если вино не очень старое, а предполагаемый срок его хранения не превышает нескольких месяцев, допустима температура 16–18°C. В таких условиях вино созревает быстрее, но улучшается не так существенно, как при 11–12°C. Следует избегать и другой крайности, поскольку при температуре ниже 9°C вино почти не эволюционирует.



---

# НА ЧТО ОБРАЩАТЬ ВНИМАНИЕ ПРИ ПОКУПКЕ ВИНА

---

**В**

ина иногда болеют. Бывает брак при их розливе. Бракованной может оказаться пробка. Вино может быть испорчено из-за неправильной транспортировки или нарушения правил хранения (иногда доста-

точно подержать бутылку несколько часов под прямыми лучами солнца). Конечно, невозможно перестраховаться от всего, но соблюдение некоторых простых правил уменьшит риск покупки испорченного вина.

1. Покупайте вино только в хороших специализированных магазинах<sup>1</sup> (если вы сами торгуете вином – только у солидных поставщиков, а еще лучше – непосредственно у производителя).
2. Не покупайте вино, если этикетка грязная и мятая: это может быть свидетельством нарушения правил хранения и транспортировки (но этикетки очень старых коллекционных вин, естественно, редко бывают в идеальном состоянии).
3. Если вы заметили, что уровень сравнительно молодого вина опустился до плечиков бутылки – оно почти наверняка испорчено. В норме расстояние от уровня вина до нижнего среза пробки должно быть минимальным. Вина старше 15–20 лет могут иметь уровень в нижней части горлышка, а уровень очень старых вин порой опускается еще ниже. Критический уровень – чуть выше середины плечиков (в бутылках бордоского типа). Разумеется, необходимо учитывать, что понятие «нижняя часть горлышка» достаточно условно. Многое зависит от длины пробки и горлышка бутылки. Главное – расстояние от вина до пробки. Если у элитного вина пяти-шестилетнего возраста это расстояние составляет 2–3 см, велик риск, что оно испорчено из-за пересохшей пробки (это правило не относится к шампанскому и другим игристым винам).

---

<sup>1</sup> Специализированные магазины в России обычно называют винными бутылками, во Франции – cave à vins (отсюда и ставшее популярным среди профессионалов слово «кавист»).

Хороший производитель разливает вино по бутылкам так, чтобы расстояние между уровнем вина и пробкой при температуре 20°C было от 2 до 13 мм (максимум 14 мм). Заметное превышение этого показателя в нестаром элитном вине – грозный симптом. Почему производители не выработали общий подход к уровню вина? Это связано и с длиной пробки, и с типом бутылки. Но главное – выдающиеся производители (в частности, владельцы лучших бордоских шато) полагают – хочется верить, не без основания, – что с их винами будут обращаться особенно уважительно. Вот почему некоторые из них оставляют между вином и пробкой расстояние всего 2–3 мм. Большинство же виноделов предпочитает довести это расстояние примерно до 1 см, принимая во внимание риск увеличения объема вина при высокой температуре. Действительно, при перевозке и хранении бутылок их нередко подвергают воздействию высокой температуры, в результате чего объем вина увеличивается и случается протечка. Видимо, множество производителей – в отличие от самых престижных – не уверены в том, что их вина перевозят и хранят в оптимальных условиях, и предпочитают перестраховаться. Следует также учитывать, что во Франции сейчас распространены следующие стандарты: вино наливают в бутылку до уровня 55–63 мм от верхнего края горлышка (при температуре 20°C), что указывается на доньшке бутылки. В зависимости от этого показателя и длины пробки расстояние между вином и пробкой слегка варьируется. Традиция оставлять минимальный зазор укоренилась, несмотря на то что в наши дни многие винодельческие хозяйства имеют современные линии по розливу вина, позволяющие при укупоривании бутылки автоматически откачивать из нее воздух. В процессе хранения вина часть его впитывается пробкой, часть постепенно испаряется, но эти процессы происходят очень медленно. При замене пробок, которая в идеале должна осуществляться примерно каждые 25 лет, хороший производитель обычно жертвует несколькими бутылками той же партии, чтобы долить вино в остальные бутылки, оставив в них минимальное количество воздуха. Некоторые производители доливают более молодое вино.

Уровень вина в бутылке и расстояние от него до пробки увидеть не всегда легко: мешает длинная капсула. Есть простой способ выяснить истину: переверните бутылку и посмотрите на образовавшийся у доньшка воздушный пузырь. По его размерам можно составить довольно точное представление о зазоре между уровнем вина и пробкой.

В настоящее время во Франции и других странах продолжаются изыскания новых средств укупорки бутылок в связи с тем, что корковые пробки нередко бывают причиной порчи вина. В последние годы эта проблема особенно обострилась из-за повышения спроса на корковые пробки, связанного с увеличением производства элитных вин, в результате чего все чаще практикуют преждевременное снятие коры с пробковых дубов. По международной статистике, болезнь пробки поражает от 2 до 3% выдающихся вин и от 5 до 8% обычных. Такая разница объясняется тем, что лучшие производители, располагая большими финансовыми возможностями, уделяют качеству пробок особое внимание. Они выбирают пробки самого высокого класса, обработанные с учетом современных требований. В частности, используются более безопасные средства, чем хлорный раствор, который нередко вызывает появление в вине запаха трихлоранизола. Вместо парафина для обработки пробок все чаще применяют силикон.



- а – молодое вино (в пределах нескольких лет после сбора винограда);
- б – вино старше 20 лет;
- в – очень старое вино (критический уровень)





Важны условия хранения пробок, в частности соблюдение температурного режима. Новое веяние – использование завинчивающихся металлических пробок (*bouchons à vis*). В Новом Свете они получили значительное распространение, но во Франции подход к ним более осторожный. Суть в том, что последствия долговременного воздействия металлических пробок неизвестны, а хороший производитель не желает рисковать. Другое дело – эксперименты с ограниченным количеством бутылок. Некоторые знаменитые производители, в частности Domaine Laroché из Шабли, снабдили новыми пробками небольшие партии своих вин, чтобы на практике проверить их эффективность. Конечно, разрабатывают и другие средства укупорки. Однако не торопитесь выбрасывать свой нож сомелье. На проверку новых пробок уйдут годы, и не факт, что они окажутся полностью подходящими. Основная проблема состоит в том, что вину нужно дышать. Натуральная корковая пробка имеет поры, которые допускают незначительное проникновение в бутылку воздуха – ровно столько, сколько необходимо. Искусственные пробки тут сильно проигрывают: либо они пропускают слишком много воздуха либо вино в бутылке начинает задыхаться и возникает «эффект редукции».

4. Если вино имеет неприятный запах, очень сильно горчит или вызывает жжение во рту, не пейте его, но и не выливайте. Вместе с пробкой и чеком отнесите бутылку обратно в магазин или верните ее поставщику. Когда потребитель предъявляет обоснованные претензии, хороший магазин и солидный поставщик возмещают ущерб.

Однако прежде чем сделать окончательный вывод, подождите минут тридцать. Иногда вино в бутылке бывает «задохнувшимся», ему надо немного «подышать». Если оно в порядке, то быстро приходит в норму. Плохое состояние

пробки тоже не всегда означает, что содержимое бутылки испорчено. Плесень или слизь на верхней части пробки не обязательно свидетельствуют о порче вина. Если они не достигли ее нижней части и не вошли в непосредственное соприкосновение с содержимым бутылки, есть шансы, что вино не пострадало. Очень редко, но бывает, что даже при почти полной протечке вино не успело испортиться. С другой стороны, идеальное состояние пробки само по себе не гарантирует идеального состояния вина.

5. Владельцам ресторанов и магазинов при выборе поставщика рекомендуется обращать внимание не только на его цены, наличие лицензии и т.д., но также и на то, располагает ли он должным образом оборудованным помещением для хранения вина (в этом желательно убедиться лично).

Разумеется, лучше остановить свой выбор на компании, которая закупает вино напрямую у производителя или его дистрибьютора, а не является последним звеном в длинной цепочке посредников. Во втором случае вы рискуете больше, поскольку невозможно быть уверенным в том, что транспортировка и хранение вина осуществлялись с соблюдением всех правил. Последнее особенно важно при покупке очень старого (свыше 20 лет) вина. В этом случае необходимо выяснить историю каждой конкретной бутылки: где и сколько времени она хранилась, через чьи руки прошла (скверно, если через многие) и какие документы это подтверждают.



---

# НЕКОТОРЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПОТРЕБЛЕНИЯ ВИНА

В

ажна не только температура хранения, но и температура потребления вина. Общее правило таково: легкие и простые вина пьют более охлажденными, чем элитные; белые и розовые вина охлаждают сильнее,

чем красные. Чем выше класс вина и чем оно старше, тем меньше его надо охлаждать по сравнению с другими винами того же типа. Необходимо также учитывать следующее:

- а) степень охлаждения вина зависит от окружающей температуры (например, в сильную жару нормально охлажденное вино может показаться ледяным);
- б) более танинные вина охлаждают меньше, чем вина с невысоким содержанием танинов, потому что при низкой температуре танины становятся грубыми;
- в) белые вина с высокой кислотностью охлаждают сильнее, чем вина с меньшей кислотностью, поскольку низкая температура смягчает кислотность;
- г) сладкие вина охлаждают сильнее, чем многие сухие, так как при более высокой температуре они могут показаться приторными и недостаточно свежими;
- д) при нормальной комнатной температуре вино в бокале быстро согревается на 1–2°;
- е) в обычном бытовом холодильнике вино можно охладить, но не хранить – из-за слишком низкой температуры, вибрации и посторонних запахов (морозильные камеры, разумеется, исключаются).

Очень низкая температура потребления подходит только для посредственных вин, поскольку она маскирует их изъяны; переохлажденное хорошее вино не выделяет ароматических веществ, а во рту оставляет только ощущение холода. Другая крайность – слишком высокая температура. Если при низкой температуре испарение ароматических веществ тормозится, то при высокой оно происходит слишком быстро. Ароматический характер вина искажается, и есть опасность проявления спиртовой составляющей (запах спирта).

Общие рекомендации по температуре потребления таковы:

- шампанское – 7–9°C (хорошо выдержанное миллезимное шампанское лучше пить менее охлажденным: 9–12°C);
- белое вино – 8–15°C (для лучших белых сухих вин – 12–15°C, для лучших белых десертных, например сотернов, барсаков и других вин такого же класса, – 8–12°C, для более простых, например *bordeaux moelleux*, 7–8°C);
- розовое вино – 8–10°C;
- красное вино – 12–18°C. В целом оптимальная температура для божоле коммунальных апелласьонов – 12–14°C, для вин Роны – 14–18°C (в зависимости от содержания танинов), для лучших бургундских пино нуаров – 16–17°C, для лучших бордоских – 17–18°C (некоторые эксперты допускают для последних температуру 20°C)<sup>1</sup>.

Желательно не пить вино в день покупки. Подождите хотя бы несколько дней, дайте ему отстояться и успокоиться. Если вино высококлассное, период его «адаптации» после транспортировки на большое расстояние составляет два-три месяца.

После откупоривания очень старое тихое, очень легкое и любое игристое вино лучше выпить сразу, нестарое насыщенное тихое вино – в течение двух суток; крепленое вино – в течение одной-двух недель.

Некоторые вина желательно декантировать. Декантацией, или декантированием (от фр. *décantation* или *décantage*; англ. *decantation* или *decanting*), называют переливание вина из бутылки в специальный графин – декантер. Декантация часто бывает желательной, так как она позволяет элитному вину избавиться от остатков углекислого газа, раскрыться (*s'ouvrir*), проветриться и продышаться (*s'aérer*), насытиться кислородом (*s'oxygéner*) и восстановить баланс (*se rééquilibrer*). Некоторые эксперты советуют просто откупорить бутылку заранее: за два-три часа или даже за сутки, другие утверждают, что это не возымеет должного эффекта, так как горлышко бутылки слишком узкое и насыщение вина кислородом будет незначительным. Кроме того, по понятной причине в ресторане такой вариант исключается.

Существуют лишь два показателя для декантации (если, конечно, не считать того, что в ресторанах ее иногда практикуют как шоу – т.е. просто ради красоты процедуры и нередко по требованию заказчика). Первое – молодость и закрытость молодого элитного красного вина с высоким содержанием танинов. Это прежде всего касается вин, произведенных хорошими поместьями Медока. Для них чаще всего благотворны и сам процесс переливания в графин (декантер), и пребывание в нем определенное время (от часа до четырех). Это как бы приближает зрелость вина: оно смягчается и раскрывается. Второе показание – наличие осадка в выдержанном элитном красном вине. В этом случае декантацию проводят для отделения от осадка за 10–15 мин до потребления. Во Франции второй вариант обычно и называют «декантацией». Если вино молодое и осадка в нем нет, его переливание в декантер принято определять как *carafage* и глаголом *carafier* (от *carafe* – «графин»). В России в обоих случаях используют термин «декантация».

Отношение к декантации как любителей вина, так и профессионалов неоднозначное. Есть ее стойкие приверженцы, рекомендующие декантировать чуть ли не любое элитное красное и нередко даже белое вино. Есть и убежденные противники, считающие, что вино «проветривается» и «восстанавливает баланс», когда его наливают из бутылки в бокал, и декантация необязательна, а чаще всего нежелательна.

<sup>1</sup>Здесь указана температура потребления. Сервировать вино рекомендуют при чуть более низкой температуре – с учетом его быстрого согревания в бокале.

Если отбросить крайности, картина получается следующая. Декантация почти всегда идет на пользу молодым мощным красным винам. Главное, что надо учитывать, – это уровень содержания в них кислот. При высокой кислотности декантация опасна, так как она подчеркнет эту составляющую вина. Но если кислотность вина невысока, содержание танинов значительно, вино обладает хорошей структурой и потенциально яркой ароматичностью, декантация скорее всего будет благотворна. Обоснованная декантация иногда творит чудеса: «подышав», вино становится существенно лучше. Однако абсолютных правил в этом вопросе нет, и в конечном счете все зависит от вашего опыта. Особенно много его требуется при решении вопроса о декантации выдержанных вин для отделения их от осадка. Общее правило здесь таково: если вино еще не пошло на спад, декантация может быть весьма желательной. Но декантировать очень старое вино опасно из-за его уязвимости и хрупкости. Сильное насыщение кислородом может его убить. В случае сомнения лучше просто осторожно разлить такое вино по бокалам и быстро выпить.

Еще сложнее дело обстоит с белыми винами. Как правило, декантировать их не рекомендуют. Но есть исключения. Некоторые очень молодые и закрытые бургундские гран кро выигрывают от декантации. Как и отдельные элитные сухие вина Луары из сорта Шенен Блан. Отношение к декантации натурально сладких белых вин (в первую очередь лучших сотернов) среди профессионалов, включая самих производителей, диаметрально противоположное. Тем не менее даже сторонники декантации обычно советуют проводить эту операцию только с молодыми сотернами.

В целом не полагается декантировать красные бургундские вина из сорта Пино Нуар, хотя существуют исключения – некоторые очень молодые, мощные и закрытые гран кро. Для подавляющего же большинства бургундских вин декантация в лучшем случае бесполезна (танинов в них не слишком много), а нередко и вредна. Их ароматы очень тонкие, декантация может их «сломать» и сделать вино более грубым. Выдержанные бургундские вина также обычно не нуждаются в декантации, потому что для них не типичен сколько-нибудь значительный осадок.

Никогда не декантируют розовые и все легкие и простые вина, а также шампанское<sup>1</sup>.



<sup>1</sup> Однажды автор был свидетелем эксперимента с декантацией розового шампанского. Ситуация была необычная. На обеде в хорошем ресторане подали несколько блюд, в двух из которых предложили розовое шампанское одной марки. Опытный французский сомелье, жёдая избежать повтора, быстро продекантировал вторую бутылку. Результат был любопытный, однако читателю следует иметь в виду, что подобные эксперименты возможны лишь в исключительных случаях и требуют от сомелье очень большого опыта.

---

# ВИННЫЕ БОКАЛЫ

---

*М*

ногие любители недооценивают важность винных бокалов. Между тем вино раскрывается по-разному в зависимости от объема бокала, его формы и материала, из которого он сделан (стекло или хрусталь). Для того

чтобы в этом убедиться, достаточно продегустировать одно и то же вино из бокалов разных форм и объемов. Проведя такой эксперимент, вы с изумлением обнаружите, что в бокале у вас будет разное вино, хотя налили его из одной бутылки! Секрет в том, что у каждого типа вина свой характер ароматов, определенное – большее или меньшее – содержание танинов, кислот и т.д. В зависимости от всех этих показателей вино проявляет себя с лучшей или с худшей стороны в бокале определенного типа.

Но сначала об общих требованиях к винному бокалу. Он должен быть строго функциональным, с чашей достаточно большого объема (не менее 210 мл) и гладкими, тонкими, хорошо отполированными, сужающимися кверху стенками для конденсации выделяющихся из вина ароматических веществ. Универсальным бокалом считается «тюльпан» (*verre-tulipe*), чаша которого похожа на яйцо со срезанным острым концом. Разумеется, он снабжен ножкой, за которую и следует держаться. Это нужно для того чтобы: а) видеть вино; б) не согреть его теплом рук; в) не оставлять на стенках бокала неэстетичных отпечатков пальцев; г) не перебивать букет вина запахом, который может исходить от наших рук (мыло, крем, табак и т.д.).

Для лучших вин желательны бокалы большого объема: от 300 до 450 мл для белых и от 450 до 1100 мл – для красных. Конечно, предпочтительнее бокалы из хрусталя, имеющие более прозрачные и тонкие стенки, что позволяет лучше видеть вино. Кроме того, тонкие стенки (чем тоньше, тем лучше) дают возможность получить от вина больше удовольствия.

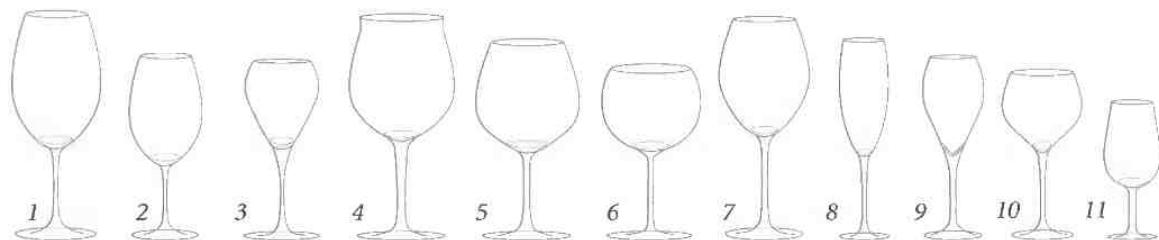
Важная роль, которую играют винные бокалы, стала очевидной сравнительно недавно. Серьезные теоретические и практические исследования в этой области начались лишь в 60-годы XX века. В прежние времена к бокалам относились либо как к простой посуде, либо как к предметам декоративно-прикладного искусства.

К счастью, золотые ободки, цветные вставки и художественная резьба уходят в прошлое. Сегодня на рынке имеется широчайший выбор правильных бокалов для вин всех типов. Большую роль, в част-

ности, играет угол наклона стенок чаши, благодаря чему струя вина направляется в центр языка или на всю его поверхность.

Вина с высокой кислотностью (шабли, сухие рислинги, алиготе, бордоские и луарские совиньоны) рекомендуется пить из «тюльпанов», направляющих струю вина в центр языка. Для белых вин из Кот д'Ор и Маконэ, которые обычно отличаются невысоким содержанием кислот, советуют использовать шарообразные бокалы, орошающие весь язык, включая зоны восприятия кислого – иначе вино может показаться пресноватым и недостаточно свежим. Любопытно, что, несмотря на сугубо функциональное назначение правильного винного бокала, он (может быть, именно в силу своей функциональности) очень красив.

Естественно, лучшие бокалы резервируют для высококлассных вин. Вина ordinarily рекомендуются пить из бокалов попроще и не очень большого объема. Хороший бокал позволяет раскрыться элитному вину, но подчеркивает несовершенство ordinary.



#### Основные типы винных бокалов:

- 1 – для элитного красного бордо;
- 2 – для белого бордо (оба бокала определяются как «тюльпан» и считаются универсальными);
- 3 – бокал, который можно использовать для сотерна;
- 4, 5 – для элитного красного бургундского (из Пино Нуара);
- 6 – для белого бургундского (из Кот д'Ор и Маконэ), из этого бокала допустимо дегустировать и красное бургундское;
- 7 – для красных вин Роны;
- 8 – для простого шампанского и других игристых вин;
- 9 – для высококлассного шампанского;
- 10 – для эльзасского вина (но для сухих рислингов рекомендуют «тюльпан»);
- 11 – профессиональный дегустаторский бокал (универсальный)

Крайне важно, чтобы бокал был идеально чистым и сухим. В нем не должно быть ни пыли, ни остатков моющего средства. Совет знаменитого производителя винных бокалов Георга Риделя (Georg Riedel): моя бокал, следует держать его за чашу, зажав ножку между средним и безымянным пальцами, – иначе она может отломиться. После мытья бокал необходимо тщательно прополоскать (в идеале дистиллированной водой), а затем высушить в перевернутом положении. Если бокал долго хранился в шкафу, в нем могут появиться различные запахи, поэтому перед использованием его желательно промыть и высушить. В ресторане опытный энофил обычно нюхает пустой бокал до того, как туда нальют вино. Увы, нередко персонал ресторанов не проявляет должной заботы о чистоте посуды. Если в пустом бокале чувствуются какие-то запахи, есть хорошее средство от них избавиться: ополоснуть его несколькими кашлями вина.

---

# НОЖИ СОМЕЛЬЕ И ДРУГИЕ АКСЕССУАРЫ

Обязательный профессиональный набор винных аксессуаров включает в себя:

- декантеры разных форм и объемов;
- нож сомелье (рычажный штопор);
- шпильковый, или «цыганский», штопор;
- щипцы для извлечения провалившейся в бутылку пробки;
- корзину («люльку») или подставку для бутылки;
- свечу в подсвечнике;
- зажигалку;
- ручник (матерчатую салфетку);
- кулер (ведерко для охлаждения вина);
- блюдечко для пробки.

Сомелье в ресторане должен также иметь под рукой небольшого объема бокал или чашечку для дегустации. Чашечка сделана из специального сплава и называется *tastevin* (татвэн). Это старинное изобретение бургундских виноделов оказалось очень кстати для сомелье, который не всегда имеет возможность пользоваться обычным винным бокалом. Татвэн снабжен цепочкой, которую надевают на шею, и служит своеобразной визитной карточкой сомелье. Оставшиеся после дегустации капли вина из него не выливаются благодаря небольшим углублениям в стенках.

Желательно также иметь щипцы или «звездочку» для удержания пробки игристого вина (с чем изредка возникают проблемы).



Татвэн



Два основных типа декантеров:  
 а – для молодого, мощного и танинного вина, которое нуждается в большем обогащении кислородом (за счет увеличения площади контакта с воздухом);  
 б – для выдержанного вина



«Цыганский», или шпеньковый, штопор, предназначенный для извлечения старых пробок (требуется определенного навыка)

Ножи сомелье:  
 а – двухступенчатый;  
 б – одноступенчатые.  
 В любом случае спираль должна быть достаточно большого диаметра, в пять витков, круглой в сечении и заканчиваться «поросычьим хвостиком», т.е. иметь не прямой, а закручивающийся кончик. Все это обеспечивает лучший захват пробки. Не подходят спираль с острыми краями и «архимедов винт», которые разрушают пробку



Щипцы для извлечения из бутылки провалившейся пробки или ее кусочков





*«Звездочка» и щипцы – приспособления, которыми можно пользоваться для удерживания пробки шампанского, если она слишком плотно сидит в бутылке. Звездочку лучше всего вставить в желобки, оставшиеся от мюзле*

Что касается кулеров, необходимо иметь в виду следующее.

1. Количество льда и воды в ведерке должно быть примерно одинаковым. Если льда положить слишком много или слишком мало, быстро охладить вино не удастся.
2. Ведро должно быть заполнено льдом и водой так, чтобы бутылка была погружена по горлышко. Нередко можно увидеть, что бутылка погружена лишь до половины. Это ведет к неравномерному охлаждению вина и, следовательно, квалифицируется как ошибка сомелье или официанта.

Особого разговора заслуживает так называемый нож сомелье – рычажный штопор, состоящий из рукоятки, спирали в пять витков, упора и ножичка с пидообразным лезвием для обрезания капсулы<sup>1</sup>.

В наши дни на рынке имеется множество штопоров разнообразных конструкций, позволяющих извлечь пробку без труда. Однако профессиональные сомелье ими не пользуются. И дело тут не только в традиции и в той элегантности, с которой профессионал работает ножом сомелье. Есть и рациональное объяснение: нож сомелье обеспечивает индивидуальный подход к каждой пробке. Конечно, прежде чем

<sup>1</sup> Во Франции нож сомелье называют *couteau-sommelier*. В ходу также неуважительное *limonadier*. В Англии пользуются разговорным *waiter's friend*. В России нередко можно услышать: «нарзанник». Однако профессионалу пользоваться этим вульгаризмом не стоит.

вы оцените все достоинства этого замечательного инструмента, вам придется потратить некоторое время. Зато, освоив эту науку, вы уже ни за что на свете не захотите пользоваться какими-либо другими приспособлениями.

При работе с ножом сомелье новички обычно сталкиваются со следующими трудностями:

- спираль штопора входит не по центру;
- упор соскакивает с края горлышка;
- возникает впечатление, что для извлечения пробки требуется недюжинная физическая сила;
- пробка начинает гнуться в сторону, противоположную рукоятке ножа сомелье и нередко ломается.

Рассмотрим все по порядку.

Спираль ножа сомелье заканчивается острием, которое французы называют «поросячьим хвостиком». Это значит, что острие находится не на центральной оси. Если прицелиться им в центр пробки, спираль войдет в боковой ее части. Устанавливать кончик спирали надо, следовательно, в двух-трех миллиметрах от центра пробки. Для того чтобы попасть в нужную точку, держать штопор следует так, как показано на фото а.

Упор надо хорошо установить и крепко держать у сгиба указательного пальца левой (если вы левша – то правой) руки (см. фото б). Частая ошибка начинающих – неправильное положение левой руки (см. фото в).

Недюжинной силы для извлечения пробки не требуется. Не забывайте, что у вас в руках не штопор «прямого действия», который нужно тянуть вверх, а рычажный, рукоятку которого поднимают за кончик.

Изгибание пробки вызвано направлением вектора силы. Для того чтобы противодействовать этому, необходимо: а) подправлять выходящую пробку левой рукой; б) тянуть правую руку не только вверх, но и слегка в сторону, компенсируя действие силы, изгибающей пробку.

Существуют две разновидности ножей сомелье: с одной ступенью и с двумя. Двуступенчатыми ножами орудовать вроде бы легче, но обычно такая конструкция имеет серьезный недостаток: ножичек для обрезания капсулы слишком мал. Кроме того, кажущаяся легкость – следствие двух движений при извлечении пробки. Хороший одноступенчатый нож сомелье позволяет извлечь пробку одним движением. Впрочем, решать вам. Однако в любом случае экономить на этом инструменте не рекомендуется. Дешевые ножи неудобны, да и прослужат недолго. Профессионалу и серьезному любителю вина лучше приобрести дорогую, удобную и надежную модель. Предпочтительно, чтобы рукоятка не была слишком плоской, врезающейся в руку, имела изогнутую, но не слишком «горбатую» форму, а нож-пилочка был серповидный и достаточно большой, как можно видеть на фото в (нижняя модель) на с. 335.



---

# СЕРВИРОВКА ВИНА В РЕСТОРАНЕ



Правила сервировки вина демонстрирует Президент  
Российской Ассоциации Сомелье  
Алексей Сидоров

---

В съемках для этой главы принял участие Президент Российской Ассоциации Сомелье Алексей Сидоров. Издательство благодарит его за помощь и выражает признательность Школе вина «Энография – Винный мир» при Российской Ассоциации Сомелье, компании «Симпл», лично управляющему Школой вина Надиру Алимову и коммерческому директору компании «Симпл» Анастасию Корнееву за предоставленные для съемок вина, бокалы, аксессуары и помощь в организации фотосессии.

## СЕРВИРОВКА ТИХОГО ВИНА БЕЗ ДЕКАНТАЦИИ



*Бокалы для гостей необходимо принести на подносе. Даже если требуется всего один бокал, недопустимо нести его в руке*



*Представление бутылки. Получив заказ и сходя в погреб за вином, сомелье должен прежде всего продемонстрировать бутылку, повернув ее этикеткой к заказчику, и четко объявить три позиции: апелласьон, производителя и год сбора урожая. Если на этикетке имеются какие-либо другие значимые надписи (например, название виноградника, партии вина или сорта винограда), необходимо объявить и это. Очень важно выбрать правильную дистанцию: недопустимо ни подносить бутылку слишком близко к лицу заказчика, ни держаться от него на большом расстоянии*



*Не дергая, не раскачивая и не вращая бутылку, сомелье двумя движениями срезает капсулу под кольцом и снимает срезанную верхушку, предварительно сделав в ней заусенцы и подцепив лезвием (не острием) ножа. Для облегчения задачи он может сделать дополнительный вертикальный надрез на пробке снизу вверх. Все это время бутылка должна быть повернута этикеткой к заказчику*



*Срезанную верхушку капсулы нельзя оставлять на столе заказчика или в пепельнице. Если у сомелье нет сервировочного столика, весь «мусор» он кладет себе в карман*

*Сомелье протирает верхнюю часть горлышка бутылки ручником (матерчатой салфеткой), затем, пользуясь рычажным штопором (ножом сомелье), вкручивает его на четыре витка из пяти (чтобы не проколоть пробку, кусочки которой могут попасть в вино)*



Сомелье вытягивает пробку примерно на четыре пятых ее длины, выпрямляет упор так, чтобы он образовывал горизонтальную линию, расположенную перпендикулярно к спирали, охватывает пробку ручником и плавно извлекает, стараясь избежать неуместного хлопка. Допускается сначала вывинтить штопор, а затем извлечь пробку, однако, если пробка старая, есть опасность ее разрушения, поэтому лучше извлечь ее вместе со штопором

После извлечения пробки надо сразу же ее понюхать, не свинчивая со штопора, чтобы убедиться в отсутствии «запаха пробки» (*goût de bouchon*, или *goût de liège*). Не допускается сначала свинтить пробку со штопора и лишь затем понюхать ее, потому что неприятные запахи улетучиваются очень быстро



Сомелье вывинчивает штопор...



...складывает его и убирает



Пробка кладется на приготовленное заранее блюдечко, которое ставится на стол перед заказчиком (там ее и следует оставить)



После этого сомелье должен еще раз протереть горлышко бутылки ручником



После откупоривания бутылки сомелье должен продегустировать вино, чтобы убедиться в его доброкачественности. Он может пользоваться как пиафвэном, так и обычным винным бокалом (при декантации возможен только второй вариант). Ресторанный этикет требует, чтобы сомелье дегустировал вино из бокала меньшего объема, чем те, которые стоят на столе у гостей, и, разумеется, наливал себе совсем немного. При дегустации полагается слегка от-  
вернуться

Сомелье наливает небольшое количество вина заказчику, чтобы получить его одобрение



Пока заказчик дегустирует вино, сомелье должен держать перед ним бутылку



Получив одобрение, сомелье наливает вино всем гостям в принятом порядке, а затем доли-  
вает бокал заказчика



Налив вино в бокал, нужно быстро придонять бутылку легким подкручивающим движением, чтобы капли вина не потекли по горлышку. Можно промокнуть горлышко ручником, который сомелье держит в другой руке за спиной



Количество вина, которое наливают в бокал, должно составлять от 70 до 100 мл



Если вино не подлежит декантации, нет нужды приносить его в корзине. Однако ее можно использовать в том случае, когда вино дорогое – для того чтобы подчеркнуть его ценность и просто для красоты процедуры. В этом случае сомелье опукоривает бутылку так, как описано в разделе «Декантация», и наливает вино, не вынимая бутылку из корзины



Лучше всего держать бутылку за доннышко вытянутыми пальцами. И дело тут не только в эстетике. Такая хватка наиболее целесообразна анатомически. Она не утомляет руку и позволяет легко манипулировать бутылкой, а также без труда дотянуться до бокалов, расположенных на достаточно большом расстоянии. На первый взгляд, это кажется трудной задачей, но небольшая тренировка с пустой бутылкой позволяет освоить такую хватку очень быстро





## ДЕКАНТАЦИЯ



Сомелье готовит необходимые аксессуары: рычажный штопор (и, на всякий случай, шпатель), декантер (графин), корзину или подставку для бутылки, свечу в подсвечнике, блюдечко для пробки, ручник, свой бокал для дегустации (тафэн в данном случае исключается), спички или зажигалку (предпочтительна зажигалка, которая не дает дыма). Поскольку обычно декантируют элитные красные вина, которые приносят из холодного погреба, необходимости в кулере нет. В принципе сомелье нуждается в свече только при декантации выдержанного вина, которое необходимо отделить от осадка. При декантации молодого вина свеча не требуется. Ее часто приносят и зажигают ради создания атмосферы праздника. Шоу – один из важных элементов сервировки. Однако в остальном сомелье не должен увлекаться. В отличие от бармена он работает, если можно так выразиться, в «классическом» стиле, сдержанно и точно, не совершая лишних движений. В этом и заключается настоящая красота его профессии



Если вино выдержанное, в нем может быть осадок. Вот почему, беря бутылку в погребе, нельзя выпрямлять ее или трясти. По той же причине бутылку не вставляют в корзину, а поступают иначе: корзину или подставку надевают на бутылку. Действовать следует очень осторожно: взболтанный осадок оседает в течение нескольких часов



Ни в коем случае нельзя выпрямлять бутылку выдержанного вина, которое хранилось в горизонтальном положении



Далее, как уже описано в разделе «Сервировка тихого вина без декантации», сомелье представляет бутылку заказчику



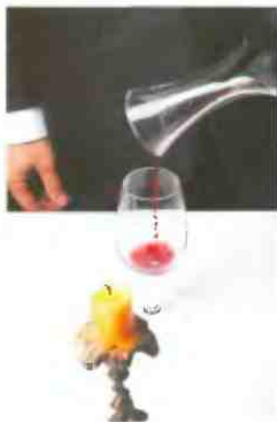
*Бутылка откупоривается именно в таком положении методом, описанным в разделе «Сервировка тихого вина без декантации» (разумеется, горлышко бутылки также протирают дважды: после обрезания капсулы и после того, как сомелье извлек и понюхал пробку)*



*Перед декантацией сомелье наливает немного вина в свой бокал и быстро изучает его визуально на фоне горящей свечи. Он может понюхать вино, поднося бокал не слишком близко к носу, чтобы у гостей не возникло впечатления, будто он его пригубил*



*Содержимое бокала выливают в декантер для его ополаскивания, которое производится круговыми движениями*



Из декантера сомелье выливает вино в свой бокал...



... и дегустирует его



После этого надо осторожно снять корзину с бутылки и приступить к декантации. Корзину снимают, потому что она мешает видеть осадок. Простейшую подставку, оставляющую плечики бутылки открытыми, снимать нет нужды



Сомелье держит бутылку так, чтобы ее плечики находились над огнем свечи. Это позволяет хорошо видеть осадок. Как только сомелье замечает первые частицы осадка (в виде небольших темных комочков) в районе плечиков бутылки, он должен немедленно завершить декантацию. Процедура облегчается, если вино находится в бутылке бордоского типа, высокие плечики которой задерживают осадок. После завершения декантации сомелье вставляет пустую бутылку в корзину (этикеткой вверх) и проверяет на фоне огня свечи, не попало ли в декантер сколько-нибудь заметное количество осадка



Сомелье наливает из декантера немного вина заказчику, чтобы получить его одобрение



Пока заказчик дегустирует вино, сомелье стоит перед ним, держа в руке корзину с бутылкой. Получив одобрение, сомелье наливает вино всем гостям и доликает бокал заказчика



Декантер можно держать как за горлышко, так и за доньико. Это зависит от размера руки сомелье



Корзину с пустой бутылкой полагается оставить на столе гостей. Сразу унести бутылку нельзя, дабы ни у кого не возникло подозрение, что сомелье оставил в ней немного вина для себя. Кроме того, дегустируя вино, гости часто хотят видеть бутылку перед собой



В соответствии со строгим протоколом, заходить надо справа от гостя (так в ресторане принято называть клиента). Левую руку при этом полагается заложить за спину. Если у сомелье нет возможности подойти справа и он вынужден зайти слева, бутылку или декантер нужно переложить в левую руку. В некоторых ресторанах вообще нет возможности зайти сзади: мешает стена или другой близко стоящий стол. Тогда, разумеется, можно наливать вино и с другой стороны стола. В любом случае все действия сомелье должны быть направлены на то, чтобы гость чувствовал себя комфортно



Гасить свечу необходимо так, чтобы не образовалось дыма и, следовательно, резкого запаха. Нельзя задувать ее или пользоваться колпачком. Единственный надежный способ – быстро погрузить фитиль в расплавленный воск спичкой или другим предметом (например, зубочисткой). Разумеется, можно просто унести горящую свечу и задуть ее в подсобном помещении.

Завершив процедуру, сомелье обязан убрать все свои рабочие инструменты. Этому придается значение и на конкурсах сомелье. Забывчивым срезают баллы

### Примечания

1. Обрезать капсулу над, а не под кольцом (утолщением в верхней части горлышка бутылки) – грубая профессиональная ошибка. Нередко ее совершают даже в хороших европейских ресторанах, где нет сомелье. В этом вопросе нельзя ориентироваться и на производителей, которые не обязаны соблюдать правила, установленные Международной ассоциацией сомелье, и часто предпочитают сохранить как можно большую часть капсулы, чтобы не менять внешний вид бутылки. Впрочем, будем справедливы, этим грешат далеко не все.

Требование обрезать капсулу под кольцом объясняется вполне практическими соображениями. Капсула существует в первую очередь для защиты горлышка бутылки от пыли и грязи. Обычно она сделана из алюминиевой или оловянной фольги (в недавнем прошлом применяли свинец) и покрыта краской. Если обрезать ее слишком высоко, контакт вина с пыльным, покрытым краской металлом станет неизбежным.

2. Должен ли сомелье получить одобрение заказчика на декантацию? Как профессионал он принимает решение сам и рекомендует декантацию тогда, когда считает ее желательной. Однако если заказчик хочет оставить выбор за собой, это его право. Разумеется, когда сомелье знает, что его заказчик – человек искушенный, он может с ним посоветоваться. Встречаются и очень капризные заказчики, к которым требуется особый подход. Главное правило известно: покупатель всегда прав. Однако если заказчик настаивает на декантации, а сомелье считает ее нежелательной, то, прежде чем повиноваться, ему следует деликатно привести свои аргументы, дабы заказчик потом не предъявил претензий типа: «А почему вы меня не предупредили?»

Иногда рекомендуют полностью удалять капсулу перед декантацией. Однако по правилам Международной ассоциации сомелье, которая, напомним, является единственным авторитетом в вопросах сервировки вина, делать этого не следует. Причины не только эстетические (без капсулы бутылка выглядит «голой»), но и практические: отслеживать осадок надо в районе плечиков, а не горлышка бутылки. Если вы пропустили осадок в горлышко, он непременно попадет в декантер, и тогда заказчик будет вправе отказаться от вина.

О комментариях сомелье во время декантации. В реальных ресторанных условиях это зависит от поведения заказчика. Опытный сомелье должен принимать решение в зависимости от обстоятельств. А вот на конкурсе сомелье комментарий обязателен – так же как и описание декантируемого вина.



### Наиболее частые из грубых ошибок

Работник ресторана не должен:



срезать капсулу над кольцом



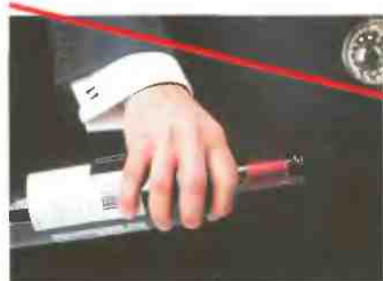
вытягивать пробку, не придерживая левой рукой упор штопора



касаться края бокала горлышком бутылки



касаться декантера горлышком бутылки и прерывать декантацию



держат бутылку, как показано на фото; закрывать этикетку пальцами; поворачивать бутылку так, чтобы гость не мог видеть этикетку; заходя слева от гостя, держать бутылку в правой руке



## СЕРВИРОВКА ШАМПАНСКОГО



Представляя бутылку заказчику, сомелье должен объявить не только апелласьон, производителя и (если шампанское миллезимное) год сбора винограда, но и ту ремарку, которая указывает степень сухости или сладости (брют, демисек...) и, при необходимости, напомнить, что она означает (в любом случае сомелье оговаривает это, принимая заказ). Следует также упомянуть цвет, если шампанское розовое, и название партии шампанского, если таковая обозначена на этикетке (например, «Сэр Уинстон Черчилль» или «Кристалль»).

Внимание! Бутылку шампанского ни в коем случае нельзя встряхивать. Это выглядит некрасиво, но главное – приводит к резкому повышению давления в бутылке и делает ее правильную откупорку более чем затруднительной



Количество льда и воды в ведерке должно быть примерно одинаковым. Желательно периодически поворачивать бутылку в ведерке для равномерного охлаждения вина. Бутылка должна быть погружена по горлышко, как показано на снимке



Лучше всего обрезать капсулу ножом сомелье. Некоторые производители снабжают капсулу лентой под кольцом. Тогда достаточно взяться за ее кончик и сорвать круговым движением, как это делают с пачкой сигарет



Придерживая пробку большим пальцем, сомелье откручивает и удаляет мюзле (проволочную уздечку). Однако, если при этом возникают затруднения, мюзле лучше оставить



Бутылку шампанского можно откупоривать как в ведерке, так и на весу, держа ее под углом 45°. От чего это зависит? Если сомелье принес бутылку в ведерке, он должен вынуть ее оттуда, промокнуть ручником и представить заказчику. Разумеется, нет смысла снова класть ее в ведерко, чтобы там и откупорить. Если же бутылку после представления кладут в ведерко для охлаждения или приносят в ведерке вторую такую же, предпочтительнее откупоривать ее там же.

В хорошо охлажденной бутылке шампанского давление падает, поэтому пробка, как правило, сидит в горлышке довольно прочно. Сомелье удерживает пробку одной рукой, используя ручник, а другой рукой берет бутылку за донышко, держа ее под углом 45° (при откупоривании бутылки в ведерке – за горлышко), и начинает свинчивать ее с пробки. Бутылку крутят против часовой стрелки. При откупорке должно быть только шипение («выдох»). Хлопок считается профессиональной ошибкой сомелье



Сразу же после извлечения пробки сомелье должен ее понюхать...



... затем положить на блюдечко и оставить на столе заказчика



Сомелье дегустирует вино, чтобы убедиться в его доброкачественности и правильности температуры сервировки





*Как и в случае с тихим вином, полагается налить немного шампанского заказчику, чтобы получить его одобрение*

*Пока заказчик дегустирует вино, сомелье стоит перед ним, демонстрируя бутылку*

*В отличие от тихого вина шампанское наливают в бокал примерно на две трети, обычно в два приема, что связано с необходимостью дождаться оседания пены*



#### Об основаниях для отказа от вина в ресторане

Пока не обрезана капсула, бутылка не считается откупоренной, и заказчик вправе отказаться от вина или попросить другое. Отказаться от уже откупоренного вина теоретически можно по следующим основаниям:

- вино испорчено;
- оно не соответствует объявленному типу (например, сомелье сказал заказчику, что вино сухое, а принес сладкое);
- в бокал или декантер попали кусочки пробки или значительное количество осадка;
- вино подано недостаточно охлажденным.

В двух последних случаях, впрочем, можно найти компромисс: в любом приличном ресторане имеются специальные воронки с фильтром, не говоря уже о кулерах. Сложнее дело обстоит, если пробка разваливается на части или на ней явно видны следы полной протечки. В принципе это может служить основанием для отказа. В такой ситуации хорошо проявляется профессионализм сомелье. Если, продегустировав вино, он нашел его доброкачественным (а такое бывает даже при серьезных изъянах пробки), он должен сказать об этом заказчику и предложить ему самому продегустировать вино, прежде чем объявлять его испорченным. Далее все зависит как от поведения заказчика, так и от политики ресторана. В случае решительного отказа заказчика ресторан может выбрать один из двух вариантов: а) настоять на оплате бутылки; б) не вносить стоимость бутылки в счет либо заменить ее, чтобы не потерять клиента.

Сказанное, естественно, не относится к очень старому вину, хорошую сохранность которого гарантировать невозможно. Заказчик обязан оплатить его, в каком бы состоянии оно ни было. Единственное, что требуется от ресторана, – заранее уведомить заказчика об этом правиле.



# ДЕГУСТАЦИЯ

Профессиональная дегустация, или, как говорят специалисты, органолептический (чувственный) анализ вина (*analyse organoleptique, analyse sensorielle*), проводится в чистом, тихом, хорошо проветренном помещении, в идеале –

при естественном освещении, которое не искажает цвет вина, температуре 19–22°C (некоторые специалисты считают более подходящими 18°) и влажности 60–70%. Желательны белые стены и белые скатерти. Если нет скатертей, надо положить перед каждым дегустатором лист матовой белой бумаги. Должны быть установлены плевательницы, в которые рекомендуется насыпать опилок или бросить скомканные бумажные салфетки, что позволяет избежать брызг. Некоторые залы для профессиональных дегустаций оборудованы раковинами и кранами с водой.

Самым благоприятным временем для дегустации считается первая половина дня, до обеда. Температура дегустируемых вин может быть немного выше рекомендуемой температуры их потребления. Это позволяет выявить все их недостатки.

Наиболее распространенный тип дегустаторского бокала – яйцеобразный («тюльпан»), объемом 210–215 мл (тип AFNOR, или INAO). Бокалы должны быть безукоризненно чистыми и сухими. Наполнять их необходимо не более чем на треть (70 мл или чуть меньше) и держать за ножку или подставку. Если дегустатор не один, всем участникам необходимо наливать одинаковое количество вина.

Для каждого вина должен быть отдельный бокал, иначе произойдет контаминация следующего вина предыдущим, которое дегустировали из того же бокала. Ополаскивать же бокал водой – скверная идея, как и протирать его салфеткой, которая почти всегда имеет какой-то запах и может оставлять на стекле ворсинки. Кроме того, для лучшей оценки вина его полезно оставить в бокале на некоторое время, чтобы потом вернуться к нему и определить его эволюцию в бокале. Если же бокал



один, лучше всего предварительно ополоснуть его следующим вином, которое вы собираетесь дегустировать. Важно также наливать всем участникам дегустации вино из одной бутылки, поскольку содержимое разных бутылок даже одной партии не всегда бывает идентичным. Разумеется, на профессиональной дегустации нужно иметь минимум по две бутылки каждого вина, на случай если содержимое одной из них окажется испорченным.

Порядок дегустации таков: от более легких вин – к более насыщенным, от молодых – к выдержанным, от сухих – к сладким, от натуральных – к крепленным. Впрочем, к решению вопроса о порядке дегустации не следует подходить формально. Так, вина двух идущих подряд миллезимов не всегда надо дегустировать по их формальному «старшинству». Если более молодой миллезим определяется как особенно хороший, а чуть более старый – как заурядный, начинать надо с заурядного. Например, красное бордо 1999 года желательно дегустировать до, а не после вина исключительно удачного 2000 года. Ошибочной будет и следующая последовательность: молодое вино с очень высоким содержанием танинов, затем зрелое, мягкое и тонкое вино. В целом порядок дегустации таков:

- игристые вина;
- легкие белые и розовые вина;
- выдержанные сухие белые вина;
- молодые и не очень мощные красные вина;
- хорошо выдержанные насыщенные белые сухие вина;
- выдержанные насыщенные красные вина;
- натурально сладкие вина;
- сладкие крепленные вина.

Дегустация состоит из трех основных фаз:

- визуальной, или зрительной («глаз»);
- ольфактивной, или обонятельной («нос»).
- вкусовой и тактильной («рот»).

Говоря о второй и третьей фазах, в быту обычно употребляют слово «вкус», однако профессионалы прибегают к нему редко, так как оно не очень точное. Так, *вкус* клубники на самом деле надо понимать как ее запах, потому что мы идентифицируем клубнику именно по запаху. Если выключить обоняние, во рту эта ягода будет ощущаться только как нечто мягкое, сочное и обладающее кислотностью и /или сладостью. В повседневной жизни под *вкусом* подразумевают сочетание ольфактивных (обонятельных), вкусовых (восприятие вкусовых рецепторов) и тактильных (осязательных) ощущений в полости рта. Более легкие ароматические частицы воспринимаются через ноздри. Для испарения более тяжелых необходимо повышение температуры. Когда вино оказывается в полости рта, эти молекулы, согреваясь, попадают непосредственно к центру анализа запахов в передней части мозга. Это ощущение определяется как *ретроназальное*. Иными словами, различие между внешним, назальным (ощущаемым через ноздри), и ретроназальным (внутренним) обонянием связано как с поступлением ароматических веществ к центру анализа запахов разными путями, так и с тем, что не все запахи воспринимаются назально. Однако и то и другое профессионалы относят к «носу» вина, а не к его «вкусу» («рту»). Французские дегустаторы иногда пользуются термином *flaveur* (англ. *flavour*), который ближе к русскому «вкусу» и определяется как сочетание всех ощущений от вина во рту, но чаще предпочитают более точные понятия «нос» и «рот». Разумеется, вино полнее всего раскрывается именно во рту и, в конечном счете, оценивается по совокупности ощущений, по общему впечатлению.

## Глаз

Визуальное изучение вина очень важно. Оно дает информацию о его санитарном состоянии, степени легкости или насыщенности, содержании сахара и кислот (в белых винах), реальном, а не «паспортном» возрасте, соответствии своему типу (апелласьону) и – если вино молодое – о классе производителя, особенностях урожая, характере винификации и возрасте лоз, с которых оно получено.

**Вид сверху.** Опустите бокал и посмотрите на поверхность вина («диск»), определяя, насколько он блестящий («зеркальный») и нет ли на его поверхности каких-либо частиц. Доброкачественное и здоровое молодое вино должно обладать хорошим живым блеском, и на его поверхности, разумеется, ничего не должно плавать.

**Вид сбоку.** Поднимите бокал на уровень глаз – желательно на фоне источника света либо на фоне белой стены. Подержите его прямо, затем наклоните, определяя интенсивность цвета, его оттенки, степень прозрачности и блеска, наличие или отсутствие взвеси или пузырьков углекислого газа. Последние уместны только в винах типа *sur lie*; в остальных тихих винах они являются следствием порчи или ошибки производителя. Беловатые хлопья (коллоидная взвесь) – свидетельство белкового касса<sup>1</sup>, красновато-коричневатые хлопья – медного касса, голубоватый осадок и радужная поверхность вина – железного касса. Первый порок происходит от избытка белка, второй и третий – от слишком длительного контакта вина с железными или медными деталями винодельческого оборудования, но это случалось главным образом в 30-е годы прошлого века и для нашего времени совершенно нетипично. Сегодня такие ошибки происходят редко, а если и случаются, у производителя есть возможность спасти вино: например, обработать его бентонитом и метатартрической кислотой. Более распространен световой касс, вызывающий в вине запах сероводорода. Этот вид порчи вина – на совести тех, кто хранил бутылку на свету.

**Вид сбоку и сверху.** Опустите и наклоните бокал и рассмотрите его содержимое на фоне белой скатерти или белой маговой бумаги. Обратите внимание на ободок (или венец, или кайму) диска (*frange*). Благодаря тонкому слою вина у края наклоненного бокала оно будет иметь другой оттенок, что позволит судить о его состоянии и реальном возрасте. Визуальное изучение вина в таком положении дает возможность не только лучше разглядеть все нюансы цвета, но и определить степень прозрачности темно-красного вина с помощью простого теста. Положите на стол лист бумаги с каким-нибудь текстом и проверьте, читается ли он сквозь тонкий слой вина.

Поднимите бокал, чтобы изучить «ножки», или «слезы» (*jambes*, или *larmes*; по-английски – *legs*) – маслянистые потеки на стенках бокала. Для их образования достаточно либо наклонить бокал, либо покрутить его и немного подождать появления «валика», из которого начнут стекать остающиеся жирный след капли. «Ножки» образуются из-за разницы во времени испарения воды и спирта, а также из-за наличия в вине глицерина и остаточного сахара (некоторые специалисты, впрочем, утверждают, что сахар и глицерин не способствуют появлению «ножек»). По этому поводу существует множество теорий, однако на се-



<sup>1</sup>Касс (фр. *casse*) – болезнь вина.



нишний день точно не установлено, насколько хорошо «ножки» могут характеризовать качество вина, если не считать того, что они дают определенное представление о содержании в нем экстрактивных веществ, прежде всего спирта. Впрочем, по личному опыту автора, высококлассное вино обычно имеет красивые – хорошо выраженные, частые, ровные, гармоничные и медленно стекающие – «ножки». В легких столовых винах ножки выражены слабо, в элитных они более рельефны и образуют красивые «аркады», нередко двухъярусные. Для испорченных вин характерны смазанные «ножки»: что-то вроде сплошных бесформенных подтеков или пленки, иногда с вкраплениями маленьких капель или пузырьков. Конечно, для нормального образования «ножек» бокал должен быть идеально чистым и сухим.

Поскольку «ножки» бесцветные и прозрачные, начинающим дегустаторам в первое время нелегко найти правильный ракурс для их изучения. Все очень просто: надо держать бокал на фоне источника света и примерно на уровне глаз. Для того чтобы лучше разглядеть «ножки», можно слегка наклонить бокал к себе (см. фото).

Белые вина. Бледность молодого вина обычно означает его легкость либо совсем юный возраст; сильный блеск вкупе с идеальной прозрачностью – высокую кислотность. Чем сильнее блеск и чем прозрачнее вино, тем выше кислотность. Легкая матовость говорит о смягченной кислотности. Бело-зеленоватый (бледно-лимонный) цвет свидетельствует о молодости, свежести и ароматичности. Совсем светлый оттенок означает, что данное вино скорее всего выдерживали в раскисляющей, а не в окисляющей среде (то есть, не в бочке, а в герметичной стальной емкости). Для такого вина, как правило, типичны свежие ароматы (лимон, лайм, зеленое яблоко, можжевельник, некоторые минеральные тона). По мере созревания вино постепенно теряет зеленоватый оттенок и приобретает соломенный, затем, при полной зрелости, – выраженный золотистый. В зависимости от типа вина и миллезима это может произойти через два года, три или пять лет. Впрочем, это касается не всех белых вин. Бургундские алиготе, иги шабли, эльзасские сильванеры и ряд других простых и легких вин, которые надо потреблять молодыми, не должны иметь насыщенный цвет, поскольку он свидетельствует об их умирании. Очень насыщенный цвет не должны иметь и сухие эльзасские рислинги. Сотерны и другие вина аналогичного типа, наоборот, изначально будут иметь красивый золотистый цвет, а с возрастом станут напоминать старое золото, янтарь и порой могут приобрести красноватый (как красное дерево) или коричневатый оттенок. Последнее означает, что вино уже прошло свой пик.

Сероватый или коричневатый ободок (венец, кайма) диска или слишком насыщенный желтый цвет сухого вина (кроме, естественно, *vin jaune*), оттенки старой бронзы, равно как и тусклость, свидетельствуют о его одряхлении или даже смерти. На этот показатель – блеск или тусклость – редко обращают внимание неопытные дегустаторы, хотя он говорит о многом. Хорошее молодое белое сухое вино часто напоминает драгоценный камень. Может помочь и сравнение вина с живыми существами. Глаза молодой и здоровой собаки обладают сильным блеском. Глаза зрелой собаки этот блеск начинают утрачивать, а в старости гаснут и нередко покрываются бельмами. Эта аналогия, возможно, не самая красивая и точная, но она даст начинающему любителю хоть какой-то ориентир.

Стоит обратить внимание и на консистенцию вина. Судить о ней можно, разглядывая его в бокале и следя за тем, как оно льется из бутылки. Некоторые вина по текучести напоминают воду, другие демонстрируют заметную вязкость. Последнее особенно типично для натурально сладких и крепленых вин, что связано с высоким содержанием в них глицерина, спирта и остаточного сахара. Однако чрезмерная вязкость и жирность считаются изъяном.

Некоторые дегустаторы добавляют к «глазу» и «уху»: по звуку, производимому льющимся из бутылки вином, можно судить о том, сухое оно или сладкое.

Что же касается осадка, то для белых сухих вин он нетипичен. А вот выдержанные сотерны и барсаки обычно образуют более или менее значительный белесый осадок, состоящий из солей винной кислоты и белков. Вопреки бытующему мнению, сахар в осадок не выпадает. Натурально сладкие вина со временем становятся чуть менее сладкими из-за образующихся в ходе длительной выдержки эфиров, которые «маскируют» сахар.

**Красные вина.** Эволюция цвета – от выраженного красного (различной степени насыщенности) с заметным фиолетовым отливом к оранжевато-кирпичному и коричневатому. Совсем молодое элитное вино будет алым, пурпурным или рубиновым с синеватым или фиолетовым оттенком. Степень насыщенности цвета зависит от сорта винограда, типа вина, использовавшихся бочек и других перечисленных ниже причин. Фильтрованное вино имеет менее насыщенный цвет, чем нефилтрованное. Что же касается благородных сортов винограда, самые светлые вина получают из Пино Нуара, самые темные – из Каберне Совиньона, Каберне Франа, Мерло, Мальбека, Танната и Сира. Высококласные вина из этих сортов в юности бывают почти черными. В целом вина Юга заметно темнее вин Севера. Тем не менее североронский сорт Сира обычно дает вина более глубокого цвета, чем южноронский Гренаш Нуар (сравнивать, разумеется, нужно вина одного класса, возраста и схожих по качеству урожаев). Венец диска совсем молодого элитного вина бывает голубоватым. Трансформация его цвета в оранжеватый означает начало созревания. Постепенно будет пропадать и фиолетовый оттенок в центре бокала, там, где масса вина больше. Вино светлеет и в апогее приобретает кирпично-оранжеватый (черепичный) цвет. Его венец может напоминать цвет охры. Хорошо выдержанное, а также очень старое вино нередко бывает коричневатым, без проблесков красного. Если охра доминирует, вино скорее всего уже умерло. Однако столь сложная эволюция, объясняющаяся пожелтением танинов и антоцианов, – свидетельство апогея только для долгоживущих элитных вин. Ординарные вина следует пить тогда, когда они имеют именно красный, а не оранжевый цвет. Желтоватый венец часто говорит об их смерти. К таким винам относятся, например, простые божолы, для которых в норме типичен свекольный оттенок. Для других вин, не предназначенных для очень длительной выдержки в погребе, показателем полной зрелости является только оранжеватый ободок диска, но не вина в целом. Следует помнить и о том, что оранжеватый венец совсем молодого великого вина – показатель неблагополучия – как морщины на лице подростка. Любопытно, что постепенно происходит сближение цвета красных и белых вин: первые сильно светлеют, вторые существенно темнеют. Вот почему иногда невозможно определить тип вина в очень старых бутылках, которые изредка находят во время строительных работ и на которых не сохранилось этикеток.

Здоровое красное вино обязательно обладает хорошим блеском, хотя и не всегда столь сильным, как белое. В нефилтрованном вине блеск менее выражен, чем в фильтрованном, а прозрачность неидеальная. Однако муты в нем быть не должно. Меньший блеск характерен и для очень старого элитного вина. Но если это вино еще живо, оно не будет совсем тусклым или мутным. Муть, которая свидетельствует либо о порче вина, либо о плохой винификации, не следует путать со взболтанным «тонким осадком». Эта взвесь со временем образует плотные темные комочки, а в очень старых винах – что-то наподобие ила на дне бутылки. Осадок образуется в основном танинами и антоцианами.

По интенсивности цвета можно судить о степени легкости или насыщенности вина и о качестве урожая. Чем лучше урожай, тем глубже цвет вина (сравнивать, естественно, надо вина одного апелласьона). Менее насыщенный по сравнению с другими винами того же года и того же апелласьона цвет вина означает, что оно более легкое по одной из следующих причин (или сразу по нескольким):

- менее ценный терруар;
- неблагоприятная погода именно на данном винограднике;
- высокая урожайность;
- недозрелый виноград;
- молодые лозы;
- сбор винограда во время или сразу после дождя;
- недостаточная выбраковка гнилых ягод;
- кратковременная мацерация;
- редкое погружение или разбивание шапки и/или низкая температура в ходе мацерации.

Иногда в вине или на нижней части пробки наблюдаются маленькие кристаллы. Это *кремотортар*, или «винный камень» (*gravelle*), как в быту называют соли винной кислоты. Образуются эти кристаллики в процессе хранения или транспортировки вина, если оно подвергалось воздействию низкой температуры. Наличие винного камня не является пороком и не может служить основанием для рекламации. Тем не менее многие производители (особенно в Шампани) во избежание этого явления часто охлаждают вино перед розливом по бутылкам до минус 4–5°C с последующей фильтрацией либо отстаиванием и декантацией, которые полностью устраняют этот смущающий немалое число потребителей кристаллический осадок.

*Примечание.* Когда вино наливают из бутылки в бокал, образуется немного пены, так как любое тихое вино содержит незначительное количество углекислого газа: красное – чуть меньше, белое – чуть больше. В норме пена быстро исчезает. Если она держится долго, это очень плохой признак.

Шампанское. Наливать шампанское в бокал следует на две трети. Ни в коем случае нельзя пользоваться мокрым бокалом – иначе пострадают пена и пузырьки углекислого газа. Пузырьки вообще являются хорошим индикатором качества шампанского. В высококлассном шампанском они должны быть очень маленькими и одинаковыми по размеру. Каждый пузырек живет несколько секунд. После оседания пены пузырьки продолжают подниматься со дна бокала, образуя миниатюрные цепочки и формируя «кольце» (*cordon*) по окружности диска. Очень мало пузырьков – свидетельство увядания шампанского. Пузырьки образуются из-за микроскопических неровностей на дне бокала. Что же касается пены (*mousse*), она должна быть легкой, ажурной и красивой. Хорошее шампанское должно иметь достаточно светлый цвет, обладать идеальной прозрачностью и живым блеском. Насыщенный цвет и умеренный блеск допустимы только в выдержанных высококлассных – преимущественно миллезимных – шампанских винах.

*Примечание.* Судить о качестве пузырьков следует не ранее чем через полминуты после наполнения бокала. Из-за разницы температур (температура бокала – комнатная) пузырьки поначалу могут быть более крупными. Чтобы температуры бокала и его содержимого сравнялись, необходимо примерно 30 секунд. Ни в коем случае не рекомендуется охлаждать бокал льдом или в холодильнике – это неизбежно приведет к образованию влаги на его стенках.

## Нос

«Первый нос». Налейте вино из той же бутылки в другой бокал. Не взбалтывая его, сделайте выдох и понюхайте, держа на некотором расстоянии. Цель: ощутить едва уловимые летучие вещества, характер которых быстро меняется под действием кислорода, а также определить степень их интенсивности. Нередко после откупоривания чувствуются образовавшийся в бутылке «паразитический» запах («запах редукции», связанный с нехваткой в бутылке кислорода), остаточные запахи серы, брожения, дрожжевого осадка и т. п. Однако торопиться с выводами не следует. Такие запахи обычно быстро исчезают, и вместо них появляются другие. Вино в бокале, как правило, претерпевает заметную трансформацию. Вопрос в том, в какую сторону: лучшую или худшую. Многие простые вина довольно быстро выдыхаются, тогда как элитные становятся богаче, тоньше, сложнее и гармоничнее. Вот почему так важны следующие этапы, позволяющие проследить за эволюцией вина под действием кислорода.



«Второй нос». Покрутите бокал, держа его за ножку или подставку (можно проделать это, поставив бокал на стол, см. два левых нижних фото), чтобы насытить вино кислородом, избавиться от остатков углекислого газа и высвободить ароматические составляющие (ускорить их испарение). Интенсификация ароматов происходит и благодаря тому, что вино растекается по стенкам бокала, и этот тонкий слой быстрее насыщается кислородом. Как говорят дегустаторы, вино «раскрывается». Опустите нос в бокал и вдохните (правое нижнее фото). Проанализируйте запахи. В простом вине они прямолинейные, поверхностные и одномерные, в элитном – тонкие, глубокие и сложные. Одни вина имеют очень слабые запахи, другие – слишком интенсивные, «вульгарные», напоминающие, например, пищевые ароматизаторы (разумеется, не по причине добавления таковых) или атмосферу дешевой парфюмерной лавки. Некоторые запахи являются признаком неблагополучия. Так, ярко выраженный запах яблок в белом вине может свидетельствовать о начале окисдации (окисления). В красном вине об этом же говорит сильный запах миндаля. При затруднении с узнаванием конкретных запахов полезно разбить их по категориям: фруктово-ягодные, цветочные, пряные, минеральные и т. д. Важно также определить, в каком состоянии находятся «фрукты» и «ягоды»: незрелые, зрелые, перезрелые, засахаренные... Цветочные запахи, как и фруктовые, дают информацию о возрасте вина: свежие цветы – молодое вино,





сухие – зрелое. Вина, выдержанные в дубовых бочках, отличаются от тех, которые выдерживали в стальных или бетонных емкостях. Естественно, новые бочки накладывают на вино более сильный отпечаток, чем старые. Они придают ему ароматы ванили, дуба, поджаренного хлеба, кофе, какао, карамели, кокоса, орехов, пряностей.

«Третий нос». Под воздействием кислорода, а также благодаря изменению температуры в вине происходят сложные химические процессы, и его свойства постоянно меняются за счет потери летучих веществ и испарений более тяжелых ароматических частиц. Для того чтобы проследить характер этих изменений, надо понюхать вино в первом бокале (либо выждать несколько минут, если имеется всего один бокал). Это позволяет определить ароматическую эволюцию и устойчивость вина к воздействию кислорода. Некоторые специалисты рекомендуют не ждать, а сильно покрутить вино в бокале.

«Четвертый нос». Вино либо оставляют в бокале на несколько часов, либо выливают и нюхают пустой бокал, чтобы определить, какие ароматические компоненты в нем остались и какова их интенсивность. Естественно, чем выше класс вина, тем дольше держатся ароматы в пустом бокале. Для многих вин при этом типична эволюция ароматов к более сладким. «Четвертый нос» – также безошибочный способ определить, подпорчено ли вино. Нередко встречаются вина в «пограничном» состоянии: они вроде бы еще не испорчены, но и не совсем в порядке. Уверенно определить это сразу после откупорки бутылки бывает затруднительно. В случае сомнений полезно оставить вино на некоторое время в бокале или в бутылке (на несколько часов, если оно не очень старое). Если вино в порядке, из него уйдут паразитические запахи, и оно раскроется. Если подпорчено – через несколько часов после откупорки бутылки (а то и гораздо раньше) признаки порчи станут совершенно явными.

*Примечание.* Не следует внюхиваться слишком долго и энергично, так как наше обоняние быстро притупляется. Вино нюхают в несколько приемов. Главное – стараться запоминать запахи и анализировать их по памяти. Затем можно возвращаться к вину снова и снова.

## Рот

Наберите немного вина в рот. Первое ощущение, которое вино вызывает во рту, называется *атакой* (*attaque*). Если вино хорошее, атака должна быть четко выраженной, но не грубой. «Пожуйте» вино, покрутите его во рту, омывая язык, десны, внутреннюю поверхность щек. Переместите в заднюю часть полости рта, затем плавно – в переднюю. Не разжимая зубов, слегка приоткройте губы и втяните немного воздуха. Возникающий при этом булькающий звук не только допустим во время профессиональной дегустации – он ее неотъемлемая часть.

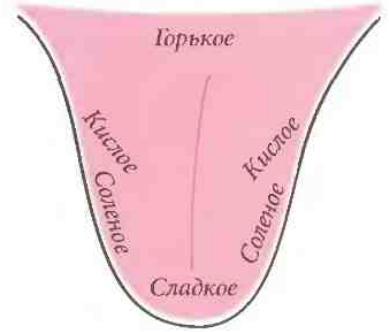
Сосредоточьтесь на ощущениях, которые вызывает вино, согреваясь во рту и выделяя все больше ароматических веществ, воспринимаемых ретроназальным (внутренним) путем. Этот этап называют «средним ртом», или «серединой рта» (*milieu de bouche*). Хорошее вино как бы расцветает во рту, что иногда определяют как «эффект раскрывающегося павлиньего хвоста» (*queue de paon*; это выражение иногда используют для описания послевкусия). Проанализируйте всю гамму вкусовых ощущений: сладость, кислотность, горечь (солонватый привкус для вина нетипичен) и их соотношение. Оцените консистенцию вина: легкое, водянистое – или насыщенное, плотное, «жевкое», густое, маслянистое (жирное). Вино определяют как «пустоватое», «плоское», «невзрачное» – или полнотельное (экстрактивное), «мясистое», «объемное», «мощное», «масштабное». Красное вино можно характеризовать как «мужское» или «женское», «сочное» или «суховатое» и «жестковатое»; белое – как «свежее», «живое», «нервное» (определение кислотности) или, наоборот, «плоское», «вялое» и «дряблое» (при нехватке кислотности). Можно также почувствовать чистоту вина или его «засоренность»: взвешенные частицы и вызывающие легкое покалы-

вание на языке пузырьки углекислого газа. Ощутимое наличие углекислого газа в обычном тихом вине свидетельствует о недостаточном количестве декаптации (снятия вина с осадка во время выдержки), либо о незавершенном яблочном-молочном брожении, либо о порче (однако для muscadet sur lie это нормально). Особо следует сказать о чувстве жжения во рту. Неискушенные потребители часто объясняют это наличием в вине спирта. Видимо, такое объяснение порождено аналогией с крепкими спиртными напитками. Однако содержание спирта в натуральном вине сравнительно невысокое и вызывает он не сколько-нибудь заметное жжение, а ощущение жирности, сладости и тепла. Жжение вызывается укусным скисанием вина.

Последний этап пребывания вина во рту некоторые эксперты называют «концом рта» (*fin de bouche*; можно, впрочем, определить это как «третий рот»). Терпковатость и вяжущие свойства молодого красного вина говорят о достаточно большом количестве танинов, которые обеспечивает его долголетие и, следовательно, потенциал улучшения. Ощущение сухости связано с тем, что танины блокируют слюноотделение. Со временем они смягчаются, и вино становится «округлым» («гармоничным», «сбалансированным», «уравновешенным»). Слишком резкие и грубые («агрессивные») танины – серьезный недостаток. С возрастом они не смягчатся, а станут сухими и жесткими. Агрессивные танины могут быть следствием неблагоприятного терруара, плохой погоды, использованием незрелого винограда, слишком длительной мацерации или мацерации с гребнями.

Нехватка кислот в белом вине («вялость») часто связана с его происхождением из южных стран либо с использованием винограда, созревшего в необычно жаркое лето. Металлический привкус свидетельствует об избытке винной кислоты. Основные составляющие вина должны быть сбалансированы и образовывать единое и гармоничное целое. Этими составляющими являются остаточный сахар, спирт, кислоты и танины – в красном вине; то же самое минус танины – в белом. Разные дегустаторские школы предлагают свои трактовки основных компонентов. Например, остаточный сахар, спирт, а также глицерин определяют как одно – сладкое – составляющее (*moelleux*), которое должно уравновешиваться кислотностью (а в красном вине также и танинами)<sup>1</sup>.

Для вин разных типов, разумеется, существуют свои показатели каждого составляющего, но баланс должен быть всегда. Проиллюстрируем это следующим примером, приняв сладкую составляющую (*moelleux*) за единицу, которая складывается из трех основных компонентов: спирта, остаточного сахара и глицерина. Если вино красное, на другой чаше весов находятся танины и кислоты, которые в сумме также должны составлять единицу. В элитных бордо, сделанных на основе Каберне Совиньона, танины составляют приблизительно три четверти, кислоты – одну четверть. В элитных бургундских винах из Пино Нуара соотношение этих компонентов примерно одинаковое, а в простом божоле танинов совсем мало: одна пятая против четырех пятых кислот (это объясняет присущую божоле легкость и питкость). Естественно, разное соотношение будет и на другой чаше весов. Однако если вино хорошее, в сумме мы каждый раз получим единицу. Отсутствие в белом вине танинов (точнее, очень малое их количество) компенсируется более высоким содержанием кислот. Это уравнение объясняет сбалансированность хороших вин, а разное соотношение содержащихся в них компонентов – различия в их типах и стилях.



**Зоны языка, ответственные за восприятие разных вкусов**

(возможны некоторые индивидуальные смещения этих зон)

<sup>1</sup> См. Pertuiset G. La dégustation du vin. – Paris: Editions Quintette, 1995.

Конечно, дегустатор должен среди прочего определить, типично ли вино для своего апелласьона. Соответствие вина своему типу – важный показатель, о котором не следует забывать.

### *Долгота, или продолжительность, вина<sup>1</sup>*

Долготой, или продолжительностью, вина (*longueur, persistance, finale*; по-англ. – *finish*) называют продолжающееся ароматическое и вкусовое воздействие вина и ощущение его сбалансированности и гармоничности после того, как оно проглочено или выплюнуто (к последнему вынуждены прибегать профессиональные дегустаторы, которым ежедневно приходится пробовать десятки вин). Если вино зрелое, его воздействие слабеет очень быстро. Долгота вина, или его продолжительность, измеряется в каудальях (1 каудаль равен 1 с). Французский термин *caudalie* происходит от латинского *cauda* («хвост»). Чем лучше вино, тем большей продолжительностью оно обладает. Что же касается термина «последкусие», его иногда используют в значении «воспоминание о вине». Это, кстати, очень хороший, практически безошибочный показатель его класса. Великое вино не забывается никогда.

*Примечание.* Продолжительностью, или долготой, не являются: ощущение спиртуозности вина, его кислотности, резкости, грубости, терпкости, а также любых неприятных вкусовых или ольфактивных элементов (присущих, например, плохо сделанным, слишком старым или испорченным винам).

Под «гармоничностью» вина обычно подразумевают соответствие «глаза» – «носу», «рту» и «долготе». Так, элитное красное вино, имеющее свидетельствующий о зрелости кирпично-оранжеватый или коричневатый оттепок, должно обладать «носом» и «ртом», которые тишичны именно для зрелого вина. Этот оттепок в норме должен сочетаться с более светлым окрасом. Дисгармоничное вино может, например, приобрести коричневатый оттепок, оставаясь при этом очень темным и не демонстрируя запахи, типичные для стадии зрелости. Подобное явление объясняется использованием гнилых ягод, несоблюдением санитарных норм производителем или порчей в результате неправильного хранения. Дисгармоничность бывает и следствием особенностей урожая. Например, многие красные вина 2003 года, знаменитого необычной жарой, раньше времени демонстрируют оранжеватый оттепок, а белые отличаются более насыщенным золотистым цветом. И тем, и другим нередко свойственны запахи перезрелых ягод и фруктов.

Иногда помимо профессиональной дегустации устраивается дополнительная, «гедонистская». Она заключается в том, что вино уже не дегустируют, а пьют за обедом или ужином. Смысл такого подхода очевиден: вино (во всяком случае, сухое) создано для того, чтобы его не дегустировать, а пить с подходящими блюдами. Так можно получить о нем более полное представление.

*Примечание.* Вино, как мифический Протей, постоянно претерпевает метаморфозы. Как нельзя дважды войти в одну и ту же реку, нельзя дважды продегустировать одно и то же вино. Вино 2001 года, продегустированное в 2004 и 2006 годах, будет разным. Оно может эволюционировать в лучшую или в худшую сторону или просто стать другим. Не лучше и не хуже – другим. Чуть-чуть другим или совсем другим. Просто потому, что прошло два года. Конечно, изменения будут более выраженными, если это вино, предназначенное для потребления в пределах нескольких лет. Такое вино через год уже может пойти на спад. Великое вино изменяется гораздо медленнее.

Если вам не понравился Château N. такого-то урожая, это вовсе не значит, что вино этого же поместья другого урожая или это же вино, продегустированное раньше или позже, вам тоже не понравится. Почему? Вариантов ответа может быть четыре:

---

<sup>1</sup>На бытовом языке – последкусие.

- а) не понравившееся вам вино было сделано в очень хороший по качеству урожай год, но было еще слишком молодым и закрытым; если бы вы попробовали вино этого же поместья и такого же «паспортного» возраста, но посредственного урожая, оно понравилось бы вам гораздо больше, так как было бы более зрелым;
- б) качество урожая было хорошим, однако именно в этот год производитель допустил какие-то ошибки в ходе винификации, и вино получилось менее удачным, чем обычно;
- в) вино было сделано из винограда очень плохого по качеству урожая, уже прошло свой пик и было на спаде;
- г) на ваше восприятие оказали влияние такие факторы, как плохое настроение, неважное самочувствие, усталость, неблагоприятная обстановка, не гармонирующее с данным вином блюдо, неподходящий или грязный бокал, неправильная температура сервировки, сильный шум, запах табачного дыма и т.п.

Вот почему – особенно если речь идет о серьезном производителе – нельзя выносить окончательное суждение о вине по результатам одной дегустации (вопрос порчи вина в данном случае не рассматривается).

В связи же с изменением вина под действием кислорода автор хорошо запомнил два когда-то полученных им урока.

Первый урок преподнес Château Lynch-Bages. Вино этого поместья, в том числе и 1990 года, автор дегустировал неоднократно, и всякий раз сразу после откупорки бутылки, а потому долго пребывал в уверенности, что для этого выдающегося вина, богатейшего, сложного и насыщенного, характерна некоторая грубоватость. Но однажды в 2002 году на дегустацию было представлено заранее декантированное вино Château Lynch-Bages 1990 года. Это было совсем другое вино: сохранив все свое богатство, насыщенность и сложность, оно демонстрировало изысканность, округлость и прекрасную сбалансированность. Так что же, спросит читатель, получается, что мы не можем оценить элитное вино, если его наливают в бокал сразу после откупорки бутылки? И да, и нет. Здесь сказывается отличие профессионала от любителя. При дегустации вина из только что откупоренной бутылки профессионал сумеет определить его класс и потенциал. Если это, например, не достигшее апогея классическое вино из Медока, мы, в частности, должны определить качество его танинов: они грубые и агрессивные или просто молодые? В первом случае мало шансов, что вино когда-нибудь станет сбалансированным. Во втором – можно с уверенностью сказать: танины с возрастом смягчатся. Декантация же не достигшего апогея вина, не являясь полноценной заменой естественной зрелости, все-таки позволяет приблизить его созревание и смягчить.

Второй урок был получен во время обеда с замечательным производителем сабли Мишелем Ларошем (Domaine Laröche). В бокалы налили одно из его сабли премье крö. Вино было превосходным. Автор пил его медленно, смакуя каждый глоток. Минут через пятнадцать бокалы опустели, и официант откупорил другую бутылку. Занятый разговором с Мишелем Ларошем автор не посмотрел на этикетку и, попробовав вино, обнаружил, что это тоже сабли, но явно другое, и потому поинтересовался, что именно ему налили. «Это то же самое вино», – ответил Мишель Ларош. «Но оно явно другое!» – удивился автор. «Оно другое, потому что бутылку только что откупорили, тогда как первое вино пробывало у вас в бокале некоторое время и успело хорошо раскрыться», – последовал ответ.

В связи со сказанным автор хотел бы поделиться некоторыми соображениями о винных конкурсах, итоги которых порой вызывают сенсацию. Бывало, что по результатам слепых дегустаций лучшие вина получали менее высокие оценки, чем никому не известные. Конечно, причин, объясняющих этот феномен, может быть много: личные вкусы дегустаторов, их настроение, общая атмосфера на дегустации и, возможно, не лучшие образцы знаменитых вин, которые могли показаться менее интересными, чем неожиданно удачное творение малоизвестного производителя. Все это так. Но есть и другое объяснение. Многие профессиональные дегустации проводятся в весьма специфических условиях. Например, на оценку одного вина дается только три минуты. И тут встает естественный вопрос: может ли даже про-

фессиональный дегустатор по достоинству оценить каждый представленный образец из двадцати, а то и пятидесяти, если он располагает столь малым количеством времени? Более того, на конкурсах обычно нет возможности «вернуться» к предыдущим винам, чтобы получить о них более полное представление. Мы уже не говорим о том, что после дегустации пяти или шести красных вин, обладающих огромной танинной мощностью (или белых вин с очень высокой кислотностью), слизистая оболочка рта немеет, и судить о винах, менее мощных (а в случае с белыми – менее кислотных), но более сложных и тонких, чрезвычайно трудно. Что же касается последовательности вин и невозможности уделить им достаточно времени, это, пожалуй, самая большая несправедливость из всех. Ведь нередко вино, продегустированное сразу после того, как его палили в бокал, отличается одними качествами, а через несколько минут сильно меняется. Вино, которое произвело на нас очень хорошее впечатление в первую минуту, может просто выдохнуться через десять минут; другое, не понравившееся сразу после откупорки бутылки, – раскрыться и продемонстрировать большую сложность и ароматическое богатство спустя те же десять минут. Несколько лет тому назад автор дегустировал одно из классифицированных крЮ Медока хорошего миллениума. Сразу после откупорки в вине отчетливо чувствовался запах несвежего сырого мяса. Прошло несколько минут – и он исчез. Вино стало раскрываться и оказалось превосходным.

Каковы были бы оптимальные условия винного конкурса? Не менее пяти минут на каждое вино и возможность вернуться к продегустированным ранее образцам. К сожалению, чаще всего это переальпо, учитывая ограниченное время проведения конкурса и большое число образцов для дегустации.

Впрочем, идеальной сравнительной дегустации не может быть по определению. Ей изначально присуща парадоксальность. При всей пользе возвращения к предыдущим образцам сам этот подход чреват вопиющей несправедливостью. Очень хорошее вино может быть уничтожено вином экстра-класса. Польза же заключается в том, что подобное сопоставление помогает практически, чувственно понять иерархическую систему ценностей. В этой связи автору вспоминаются две знаменательные дегустации. На первой были представлены среди прочих два вина одного типа, но разных классов, на второй – два вина разных типов, но – во всяком случае, теоретически – одного класса.

В 2001 году бургундская компания Joseph Drouhin устроила в Москве дегустацию нескольких белых и красных вин. Последним образцом в линейке белых вин было Montrachet grand cru 1991 года (Joseph Drouhin – Marquis de Laguiche), предпоследним – Clos des Mouches (AOC Beaune premier cru). Кло де муш очаровывало богатством, чудесной сбалансированностью и элегантностью. Оставив часть его в бокале, автор затем продегустировал десятилетнее монраше. Впечатление было ошеломляющим. Однако чары кло де муш не рассеялись. Автор решил вернуться к нему. И тут случилось нечто поразительное. Казалось, бокал, в котором было кло де муш, прополоскали, а затем палили в него воду. Чудесное, восхитительное само по себе вино было полностью уничтожено монраше. Сразу вслед за тем продегустировали красные вина, включая красный кло де муш (на этом винограднике, принадлежащем компании Joseph Drouhin, выращивают и Шардоне и Пино Нуар). Увы, от красных вин не осталось никаких воспоминаний. Правда, гран крЮ среди них не было, но значит ли это, что представленные образцы оказались недостаточно хорошими? Год спустя автор дегустировал красное кло де муш и нашел его превосходным. Просто это вино не надо пробовать сразу после монраше... По окончании дегустации автор еще некоторое время прогуливался с пустым бокалом, где оставалось несколько капель монраше. И продолжал вдыхать шедший из него дивный аромат, который, казалось, никогда не выдохнется. Бокал, кстати, был жалкий, конечный, плохой формы, сделанный из грубого стекла. В такой не следует наливать мало-мальски хорошее вино. Разумеется, монраше раскрылось в нем не полностью. Но и не полностью раскрывшись, оно было сказочно прекрасно. Даже плотный сигаретный дым, наполнивший помещение после завершения дегустации, не мог подавить идущий из пустого бокала аромат. Автору стоило некоторых усилий оставить бокал и не уйти с ним домой, унося с собой частичку прекрасного.

В 2005 году на протяжении двух дней подряд состоялись две чрезвычайно интересные дегустации. На первой из них автор отдельно дегустировал одно из лучших красных вин Испании очень хорошего 1994 года. Вино было великолепным, ярким, насыщенным и сложным – экстра-класса. Нельзя было не подпасть под его чары. На следующий день состоялась еще одна дегустация, на которой было представлено несколько красных вин. Сразу вслед за уже продегустированным накануне испанским вином 1994 года шел mouton-rothschild исключительного, 1986 года – одно из тех вин, которые с полным основанием можно назвать великими. Вряд ли найдутся слова, чтобы описать все его богатство, роскошь и гармоничность. Прodeгустировав мутон, автор вернулся к предыдущему бокалу, в котором находилось упомянутое испанское вино. Конечно, можно было предполагать, что в сравнении с мутоном оно проигрывает. Но того, что с ним произойдет *такая* метаморфоза, автор не ожидал. Прodeгустированное сразу после мутона, оно показалось примитивным, бедным, грубым, пустоватым и несбалансированным. Превосходство мутона не было бы настолько очевидным (в сущности, убийственным для испанского вина), если бы каждое из них дегустировали отдельно, с разницей в несколько дней.

Корректны ли такие сравнения? Это самый интересный вопрос. С одной стороны, речь идет о двух винах разных типов, не предназначенных для того, чтобы пить их одно за другим. С другой стороны, оба вина относятся к числу лучших (и самых дорогих) в своих странах. Оба были сделаны в удачный год, отличались большой мощью и приближались к пику зрелости. Значит ли это, что испанское вино не было выдающимся и способным доставить огромное удовольствие? Нет, это значит, что мутон – одно из величайших вин мира. Это значит, что превосходные вина могут быть «убиты» великими. И это позволяет нам с особой остротой понять, что такое настоящее величие. На нашей планете много высоких гор, но ни одна из них не может сравниться с вершинами Гималаев. Мутон – одна из таких высочайших вершин. Просто нельзя забывать о том, что менее высокие горы не становятся ниже из-за факта существования более высоких. Профессионал, следовательно, не должен впадать в снобизм. Его обязанность – отдать должное каждому вину. Помнить о том, что лучшее – враг хорошего и что нельзя подходить с одинаковыми критериями к винам разных типов, желательно и любителю. Для получения удовольствия от вина вовсе не обязательно покупать самое дорогое и знаменитое.

### *Краткий глоссарий дегустатора*

**Букет (bouquet)** – сложная и гармоничная совокупность запахов, появляющихся в результате достаточно длительной выдержки элитного вина в бутылке. Элементы этих запахов изначально содержатся в виноградном сусле (а для вин, выдержанных в бочках, – и в дубе), некоторые образуются во время брожения, но для их полного проявления и гармонизации необходимо время. За период выдержки в бутылке происходят сложнейшие химические процессы, ведущие к возникновению новых, не свойственных молодому вину и порой самых редких и необычных ароматических веществ, которые содержатся в различных фруктах, растениях, минералах, молочных продуктах, меде и т.д. (многие из этих запахов выражаются соответствующими химическими формулами).

Об эволюции вина свидетельствует переход от первичных, фруктово-цветочных, ароматов (обычно свежих красных и черных ягод и красных цветов – для красных вин; белых цветов и светлых фруктов – для белых вин) к запахам полностью зрелых и чуть перезрелых ягод и фруктов, компота, сухофруктов, засахаренных фруктов (в том числе экзотических), варенья, сухих цветов, эмпириематическим и бальзамическим запахам. В белых винах нередко развиваются ореховые, медовые, хересные и минеральные тона, в красных – ароматы выделанной кожи, карамели, гумуса, лакрицы, пряностей, хорошей сигары, кофе, какао, грибов, ньяной вишни, трюфелей, прелых листьев, мускуса, хорошо выдержанного

высококласного портвейна. Типичный для молодых элитных вин запах ванили, происходящий от новой бочки, перестает ощущаться отдельно и растворяется в более сложных ароматах, образующих единое и гармоничное целое (отсюда и определение «букет»). Во рту зрелое вино будет ощущаться как идеально сбалансированное и мягкое. На первый взгляд удивительно, но полностью зрелое красное сухое вино кажется почти сладким. Объясняется такой феномен довольно просто. Элитное вино претерпевает такую же эволюцию, как ягоды и фрукты: от чуть недозрелых до слегка перезрелых. Следующие этапы: сухофрукты, варенье, засахаренные фрукты. Некоторые сладкие запахи вино получает от дуба. С возрастом танины в красном вине смягчаются. Выдающееся вино хорошего урожая всегда созревает гармонично (при условии правильного хранения). В результате эти запахи в сочетании с идеальным балансом во рту и производят впечатлительные, что вино сладкое. Любопытно, что сотерны, барсаки и другие вина этого типа, наоборот, в почтенном возрасте становятся чуть менее сладкими.

Букет может включать в себя практически все существующие запахи, которые делятся по разрядам (разные дегустаторские школы нередко дают разные интерпретации этих разрядов):

• **фруктовые:**

- а) свежие ягоды и фрукты (любые, но чаще всего смородина, вишня, черешня, клубника, земляника, малина, ежевика, черника, голубика, тутовая ягода, черноплодная рябина, айва, абрикосы, персики, ананасы, личи, киви, бананы, манго, папайя, маракуйя, гуаява, цитрусовые, грейпфрут, дыня, яблоки (зеленые и сладкие), груши, сливы, грапаты), а также фруктовые косточки;
- б) сухофрукты (изюм, чернослив, курага, финики, инжир, а также леденцы и орехи – лесные, грецкие, кокосовые, фундук, арахис);
- в) засахаренные и вареные фрукты (в том числе лимонная и апельсиновая цедра, цукаты, компот, варенье), а также марципан и различные фруктовые настойки и наливки (например, вишневая);
- цветочные – фиалки, акация, левкой, жимолость, глицинт, цветущие персиковые и миндальные деревья, дрок, пион, розы, липовый цвет, боярышник, бузина, ирис, жасмин, черемуха, сирень, лаванда, шалфей, парцисс, полевые цветы; при этом существует разделение на запахи свежих и сухих цветов;
- растительные и древесные – дуб, кедр, сосна, папоротник, зеленые листья некоторых растений, хвоя, плющ, болгарский перец, можжевельник, ревень, цикорий, вереск, мирт, эвкалипт, вербена, спаржа, сухая трава, сырые и сушеные грибы, оливки, мокрые сено и солома, трюфели, смола, влажный мох;
- минеральные – сырая земля, мел (известняк), нефть, графит, кремний, порох, кварц, мокрые камни и т.д.;
- запахи пряностей (иногда их относят к «растительным» или «кондитерским») – ваниль, корица, Melissa, анис, тимьян (чабрец), бергамот, мята, лакрица (лакричник, солодка), кориандр, имбирь, кардамон, фенхель, тмин, майоран, орегано, гвоздика, шафран, лавр, мускатный орех, перец, прованские травы;
- бальзамические – ароматические смолы, в частности бензойная, а также ладан, сандал, воск, мед, розмарин, камфора и т.д.; некоторые специалисты относят к бальзамическим запахам сосну, кедр и эвкалипт;
- животные – битая дичь, мясо и жир диких животных, свежая кровь, сыромятная кожа, заячье брюшко, мех, шерсть, спермацет, амбра, мускус, цибетин; к этой же категории относится довольно типичный для многих вин из сорта Совильон легкий запах кошачьей мочи (*pipi de chat*);
- молочные – сливки, сливочное масло, йогурт, некоторые виды сыра;
- эмпирические – запахи жареного, жженого, горелого, паленого, сушеного, копченого, печеного: жженое дерево, карамель, свежееобжаренные кофейные зерна, какао, черный чай, тосты, слоеная выпечка, выделанная кожа, сено, солома, жареный миндаль, жареные семечки, жареные каштаны, жареное и копченое мясо, маслины, опавшие листья, табак, сигарная коробка, каучук, вар, гудрон, деготь, дым костра, пороховой дым, нагар от черного пороха в стволе ружья и т.д.; иногда «эмпирические» запахи переводят на русский язык как «гарные», но это определение более узкое.

В понятие «букет», естественно, не входят неприятные запахи, которые свидетельствуют о порче вина, его умирании, использовании производителем недозрелого или гнилого винограда, небрежном проведении спиртового и яблочно-молочного брожения, несоблюдении определенных правил в ходе выдержки вина, злоупотреблении сернистым ангидридом и нарушении санитарных норм (грязные бочки, способствующие появлению грибка, посторонние запахи в хранилище, где происходит выдержка, бактериальные заражения при розливе вина по бутылкам, плохо обработанная древесина, из которой сделаны ящики для транспортировки). О пороках и болезнях вина говорят, в частности:

- а) присущие испорченным винам запахи окислации (окисления), мокрого картона, половой тряпки, сероводорода (тухлых яиц), плесени, гнили, разложения;
- б) «анормальные» запахи (лук, чеснок, капуста, скисшее молоко и т.п.);
- в) вкус гребня, или тон гребня (*goût de rafle*), который обычно определяют как резкий запах свежескошенной газонной травы, мокрых зеленых листьев или сырой древесины (причины могут быть разными: использование недозрелого винограда, длительная мацерация вместе с гребнями либо выдержка вина в бочках, сделанных из плохо просушенных клепок);
- г) присущий некоторым винам на спаде «лисий» запах (по-французски – *foxé*, по-английски – *foxu*; характерен для дикого североамериканского винограда, не принадлежащего к виду *vitis vinifera*); его часто сравнивают с запахом лисы и раздавленных клопов;
- д) запах конского навоза, который иногда эвфемистически определяют как «запах копышны», или «запах лошади»; многими экспертами расценивается как негативный и свидетельствующий о плохих санитарных условиях на винодельне, приведших к бактериальному заражению вина. Однако в некоторых бургундских вишах из Пино Нуара намек на этот запах допустим;
- е) сильный запах гари (запах пожарища, жженой кости), часто происходящий от чрезмерно интенсивного и/или длительного обжигания бочек;
- ж) «вкус пробки», он же «запах пробки», обычно определяемый как запах трихлоранизола или влажной заплесневелой коры и происходящий как от неграмотно обработанной соединением на основе хлора, так и пораженной грибом натуральной корковой пробки (по-французски – *goût de liège*, или *goût de bouchon*<sup>1</sup>, или *vin bouchonné*; по-английски – *corky*, или *corked, wine*);
- з) «химические» запахи (спирт, фенол, уксус, ацетон, что иногда определяют как «запах лака для ногтей», креозот, пластмасса, дрожжи, йод, сера и т.д.); относительно запахов креозота и йода, впрочем, единства мнений нет: отдельные специалисты считают их нормальными и типичными для вин определенных терруаров (в частности, Руссийона), но только в том случае, когда они выражены не слишком сильно (ряд экспертов определяет запах йода как минеральный). То же самое относится и к запаху скипидара, который иногда относят к категории «бальзамических». Неоднозначен и подход к запаху герани. Одни эксперты считают его допустимым, другие – серьезным изъяном.

Что же касается слишком сильного привкуса дуба, во Франции он расценивается как негативный, хотя некоторым нефранцузским профессионалам и любителям это нравится.

Кое-какие необычные запахи могут восприниматься неискушенным потребителем как признак порчи вина или погрешностей в ходе винификации, однако они присущи отдельным сортам винограда, выращенным в тех или иных терруарах. Так, в некоторых красных винах Юга (в частности, в некоторых

<sup>1</sup> Некоторые французские специалисты под *goût de bouchon* подразумевают любой тип порчи вина, а для обозначения проблемы некачественной пробки предлагают пользоваться выражением *goût de liège*.



винах Южной Италии, а также Руссийона) иногда отчетливо чувствуются запахи крови и ржавчины, что является естественным выражением их терруара.

В завершении этой главы полезно напомнить читателю, что от ошибок не застрахован никто, в том числе и самые выдающиеся специалисты. Достаточно упомянуть следующий эксперимент. Профессионалам предлагали продегустировать с завязанными глазами несколько вип, среди которых были не очень танинные красные и насыщенные, с низкой кислотностью белые. Участники эксперимента неоднократно принимали красные вина за белые, а белые за красные! Вот почему даже профессионалу следует быть скромным.

**Вертикальная дегустация** – дегустация вип разных лет одного винодельческого хозяйства (порядок: от вин молодых – к выдержанным).

**Вторичные, или ферментационные, ароматы** (*arômes secondaires*, или *arômes fermentaires*) – запахи, появляющиеся в процессе брожения виноградного сусла (в том числе дрожжевые и молочные запахи, в частности йогурта, а также запахи теста, хлебного мякиша, фруктовых леденцов). Некоторые специалисты относят к этой же категории запах бананов и лака для ногтей.

**Горизонтальная дегустация** – дегустация вин одного апелласьона и одного года от разных производителей.

**Органолептический** – воспринимаемый органами чувств. Применительно к вину означает его внешний вид (цвет, степень прозрачности, блеск или тусклость и т.д.), ароматы и ощущения во рту. Хорошее вино должно в равной степени удовлетворять все три органа чувств.

**Первичные, или предферментационные, ароматы** (*arômes primaires*, или *arômes préfermentaires*) – запахи, присущие определенному сорту винограда (чаще всего фруктово-цветочные). Особенно характерны для очень молодых вин Эльзаса и Германии. Наиболее легко опознаваемые сорта – Гевюрцтраминер и Мускат.

**Третичные, или постферментационные, ароматы** (*arômes tertiaires*, или *arômes post-fermentaires*) – запахи, появляющиеся во время выдержки вина в бочках или иных емкостях и (или) бутылках (возникают после завершения спиртового и яблочно-молочного брожения виноградного сусла). Иногда третичные ароматы приравнивают к букету.



---

# СОЧЕТАНИЯ ВИН И БЛЮД

---

*Н*

аписаны целые трактаты о том, с какими блюдами и сырами следует пить то или иное вино. Необходимо признать, что, за исключением некоторых «классических» сочетаний и противопоказаний, абсолютных правил

в этой области не существует. Если сравнить несколько солидных французских источников, станет ясно, что по множеству сочетаний вин и блюд, а также вин и сыров согласия среди специалистов нет. Вот почему автор отказался от мысли подробно разработать эту тему, ограничившись общими рекомендациями и отдельными примерами. Важнее всего противопоказания, о которых сказано чуть ниже. Что же касается многих «неортодоксальных» сочетаний, это вопрос вкуса, а о вкусах не спорят. В конечном счете, если вам нравится рыба с танинным красным вином или баранина с белым, глупо убеждать вас в том, что это «неправильно». Особенности индивидуального восприятия бесконечно много, и ничего страшного в этом нет. Но, сделав такую оговорку, надо отметить следующее. Во-первых, общие законы сочетания вин и блюд все-таки существуют, поэтому, прежде чем сделать окончательный выбор в пользу поправившегося вам неортодоксального сочетания, попробуйте ортодоксальное – может быть, оно понравится вам больше. Во-вторых, есть абсолютные противопоказания. Уксус и вино совершенно несовместимы. Если вы щедро заправили блюдо уксусом или майонезом, лучше выбрать водку. Чрезвычайно опасны сочетания вина с очень кислым, очень острым и очень сладким. Например, обжигающий рот соус, чеснок, лук и обладающие высокой кислотностью сырые помидоры не позволят вам насладиться вином. Рекомендуется также избегать горчащей зелени: щавеля, шпината и артишоков, которые придают вину жесткость и металлический привкус. Опасна и спаржа. Многие знатоки утверждают, что она гармонирует только с эльзасскими мускатами и с вэн жон (vin jaune) из области Жюра. Орехи, особенно жареный арахис, притупляют вкусовые ощущения (недаром некоторые производители не очень хорошего вина предлагают орехи во время дегустации). Жидкий яичный желток обволакивает вкусовые рецепторы и тем самым затрудняет восприятие вина. Оливки и маслины лучше потреблять отдельно от вина. Большинство экспертов не рекомендуют пить вино со свежими фруктами. Могут быть отдельные исключения, но необходимо помнить о том, что для большинства фруктов характерна либо высокая кислотность, либо очень большая сладость. Яблоки, цитрусовые и другие свежие фрукты с аналогичными характеристиками исключаются полностью.

Натурально сладкие вина не следует пить с шоколадом, пирожными и другими сладостями – особенно учитывая тот факт, что десерты в России традиционно более сладкие, чем во Франции. Вот почему некоторые французские десерты (креп-сюзет, тарт татэн, лимонный торт, слоеный пирог с миндальным кремом) вполне подходят. Принцип прост: десерт не должен быть слаще вина.

Еще несколько общих правил. Сочное и жирное блюдо требует вина с достаточно высоким содержанием спирта и кислот. Подходит и игристое вино (углекислый газ и высокая кислотность). К маслянистым блюдам подойдет вино с высоким содержанием танинов, которые «высушивают» полость рта. Соленая пицца усиливает присущий танинам горьковатый привкус. Сладкое вино нивелирует соленое и кислое и скрадывает ощущение горечи. Блюда с ярким вкусом требуют вина с не менее яркими ароматами.

В целом принято подавать красное вино к красному мясу (дичи, баранине, говядине), белое вино – к рыбе и морепродуктам. Сложнее дело обстоит с белым мясом (телятина, свинина, курица, индейка). В зависимости от характера их приготовления и соуса к ним подают либо белое, либо легкое красное вино (последнее предпочтительнее, если это телятина, жареная на ребрышках). Тут вам поможет еще один общий принцип: цвет блюда должен соответствовать цвету вина. Если у вас на тарелке что-то темное, с ним советуют пить красное вино, если светлое – белое. Отдельные эксперты рекомендуют следующие сочетания: курица под белым соусом – белое вино, курица, жаренная на гриле, – не очень танинное красное. Под кролика советуют пить не очень мощное красное вино или белое.

Следующий принцип – «региональный». Считается, что сыры и традиционные блюда каждого региона в большинстве случаев особенно хорошо сочетаются с местными винами.

Если блюдо приготовлено в соусе на основе вина, подавать к нему надо то же вино.

Особого упоминания заслуживает фуа-гра (foie gras). Этот деликатес с выраженным специфическим вкусом требует высококлассного богатого вина – белого сухого или сладкого (натурального или крепленого). В некоторых случаях советуют красное вино. Есть и такая рекомендация: в начале трапезы подавать к фуа-гра белое вино, а в конце, после жаркого, – красное. Конечно, надо учитывать, в каком виде предлагается фуа-гра.

К пернатой дичи (рябчикам, перепелам, куропаткам) обычно принято подавать более молодые элитные красные вина, к крупной (кабану, оленю, косуле) – выдержанные.

Сочетание вин и сыров представляет особую трудность. По множеству позиций согласия среди специалистов нет. Договорились лишь о ряде признанных «дуэтов»: гевюрцтраминер – с мюнстером (munster), сладкое белое вино – с рокфором (roquefort), сансер или пуйи-фюме – с crottin de chavignol (кротен де шавиньоль). Согласие достигнуто также в том, что козий сыр надо сопровождать белым, а не красным вином и что сыры с выраженными пикантными запахами нуждаются в вине с очень яркими ароматами. Почти единодушно признано, что к элитным красным винам Бордо лучше предложить такие сыры, как гауда, канталь и мимолет. Далее мы вступаем на очень зыбкую почву. В одних серьезных французских источниках под камамбер, бри и другие мягкие сыры с белой плесневой корочкой рекомендуют белое вино, в других – красное. В целом большинство, пожалуй, склоняется в пользу белых вин, аргументируя это тем, что танины плохо сочетаются с мягким и жирным сыром. Исходя из общего принципа такой сыр, особенно если он солоноватый, лучше гармонирует с белым вином, хотя многие считают более уместным легкое (а порой и танинное) красное.

Необходимо отметить, что среди знатоков есть разные мнения о сочетании вин и блюд в зависимости от степени их сложности. Правда, в этом вопросе разграничительная линия проходит уже по национальным границам. Во Франции в целом господствует мнение, что под простые блюда надо подавать легкие вина, под блюда с сильным вкусом – мощные вина, под сложные и деликатесные блюда – сложные и изысканные вина, под экзотические блюда (китайские, тайские, индийские) – богатые вина с яркими

и экзотическими ароматами (например, эльзасский гевюрцтраминер). Но есть и другая точка зрения (в частности, в Новом Свете): к простому блюду – сложное вино, к изысканному – простое.

Приведенные ниже рекомендации базируются на французском подходе, поэтому логично начать с аперитива (*apéritif*). Два основных требования, которые предъявляют к спиртному напитку, выполняющему эту роль: разжечь аппетит перед едой: вызвать обильное слюноотделение и при этом не утомить вкусовые рецепторы. Классический аперитив – простое немиллезимное шампанское *brut blanc de blancs*. Прекрасно подходят легкие белые и розовые вина с хорошей кислотностью: *petit chablis*, *bourgogne aligote*, эльзасские *syvaner* и *edelzwicker*, *bordeaux blanc sec*, *entre-deux-mers*, *bordeaux rosé*, *côtes-du-rhône rosé* и т.п. Потом эти же вина можно предложить к подходящим блюдам в начале трапезы. Многие специалисты считают хорошим аперитивом простое натурально сладкое или крепленое вино, а некоторые – даже высококлассный сотерн.

Ниже описаны сочетания вин и блюд, по которым среди специалистов наблюдается относительное согласие.

Шампанское и другие игристые вина (*vins effervescents*, *vins mousseux*). Игристые вина сочетаются с большим количеством различных блюд, кроме блюд из красного мяса и очень сладких десертов (некоторые производители шампанского, впрочем, скажут вам, что их вино можно пить с чем угодно). Конечно, прекрасно подходят многие мягкие сыры, особенно классические для Шампани *каррэ де л'эст* (*carre de l'est*), шаурс (*chaource*), лангр (*langres*), ле рисэ (*les riceys*). Рыба и морепродукты, белое мясо (курица, индейка, телятина), паштеты и фуа-гра замечательно гармонируют с шампанским. Весь вопрос в том, с каким именно. Под морепродукты желательно подать *blanc de blancs*, отличающиеся минеральностью и нервной кислотностью, под белое мясо – *blanc de noirs* или *rosé*. Большое значение имеет класс и стиль шампанского. Сливочный соус требует более насыщенного и сложного вина, деликатесные блюда – изысканного, желательно миллезимного. Например, к черной икре рекомендуется миллезимное *blanc de blanc cuvée prestige*. Естественно, речь идет о брютах и ультрабрютах. Полусладкое и сладкое шампанское подходит к не очень сладким десертам – таким, как печенье, кексы, бисквиты, суфле, креп-сюзет, безе, лимонный мусс, мильфей, фруктовый торт. По мнению многих специалистов, свежие фрукты исключаются, но есть и другие точки зрения. Рекомендуют, например, клубнику, хотя сочетание это довольно опасное.

Натуральные белые сухие вина (*vins blancs secs*). Прежде всего необходимо учитывать степень их сложности, уровень кислотности и характер ароматов (доминирование минеральных, растительных или фруктово-цветочных нот). Некоторые специалисты разделяют белые сухие вина на следующие категории: 1) освежающие (например, пти шабли и луарские совиньоны); 2) минеральные и освежающие (обычные шабли, мюскаде); 3) с очень яркими цветочно-фруктовыми ароматами (эльзасские гевюрцтраминеры, ронские вионье, многие не выдержанные в бочках бордоские вина на основе Совиньона); 4) округлые и сложные (вина Кот д'Ор, луарские савеньеры, выдержанные в бочках белые пессак-леоньяны на основе Семийона, белые эрмитажи).

К морепродуктам прекрасно подходят очень сухие, с хорошей кислотностью минеральные вина типа шабли и мюскаде, а также шампанское *brut blanc de blancs*. Что же касается класса, то к простым по вкусу мидиям, кальмарам и креветкам без соуса подают легкое вино, к омару и другим деликатесным морепродуктам, особенно под сливочным соусом, – элитное. К ракам рекомендуют сансер, бургундское алиготе, простой сухой рислинг. Лучшее сочетание с устрицами – шабли, мюскаде, сансер, бордоское антр-де-мер (и, конечно, шампанское *brut blanc de blancs*). Лягушачьи ножки советуют запивать пти шабли или простым совиньоном, суси (суши) – обычным шабли, белыми винами Грава, сухими эльзасскими

к белому мясу. К рыбе под сливочным соусом нужно сложное, желательное выдержанное в дубовых бочках вино. Рыбный пангет требует богатого элитного вина. С самыми сложными и деликатесными блюдами с сильным вкусом – рыбой тюрбо, морским языком, камбалой и омаром под сливочным соусом, фуа-гра, изысканными блюдами из белого мяса под сливочным соусом – рекомендуется пить лучшие вина (монраше, кортон шарлемань, савеньеры, белые эрмигажи, престижные кювэ Шампани, элитные вина Бордо, например белый шаго о’брион и шаго лавиль о’брион, а также высококлассные эльзасские рислинги, мускаты и пино гри).

Необходимо учитывать и возраст вина. Так, молодые эльзасские рислинги рекомендуют к речной рыбе, выдержанные гран кро – к морской рыбе, к рыбе под сливочным соусом, белому мясу под сливочным соусом, а также к козьему сыру.

Натуральные розовые вина (*vins rosés*) подаются главным образом на аперитив, но могут быть очень хороши с некоторыми простыми блюдами из рыбы, белого мяса и, конечно, со знаменитым прованским супом буйабёс.



Натуральные красные сухие вина (*vins rouges secs*) подразделяются на простые и сложные, легкие и насыщенные, с доминированием ягодных, пряных или растительных ароматов. Очень важно учитывать уровень танинов. Все элитные красные вина замечательно гармонируют с дичью и бараниной. Под утку лучше всего подать хорошее красное бургундское из Пино Нуара; если же вам непременно хочется бордоское, выберите вино Правого берега на основе Мерло или Каберне Фран: сент-эмильон или его «спутники», помероль, фронсак, канон-фронсак (хотя некоторые специалисты советуют более танинные вина под *magret de canard*). Эти же вина прекрасно подходят и к сложным блюдам из говядины.

Грубоватые мясные блюда с сильным вкусом (шашлык из баранины, стейк с кровью) требуют сильного и немного грубого вина с высоким содержанием танинов (*cognas, sahors*, многие вина Средиземноморского побережья).

Как быть, если вам хочется красного вина к рыбе? В некоторых случаях это вполне допустимое сочетание. Подходят жаренная на гриле семга, *lamproie à la bordelaise*, омар по-американски (*homard à l'américaine*). Но выбирать надо не очень танинное вино. Самый беспроигрышный вариант – приготовить рыбу в соусе из красного вина. Если же это вас не устраивает, остановите свой выбор на малотанинных эльзасских и луарских пино нуарах либо на *beaujolais nouveau*.



Натурально сладкие белые вина (*vins blancs liquoreux, vins moelleux*). Самые простые из этих вин можно подавать на аперитив, лучшие – на диджестив. Сочетания с блюдами ограничены, но кое-что подобрать можно. Идеально подходит рокфор. Важно только помнить о том, что к этому сыру, очень острому и соленому, надо подобрать вино высокого класса, сильное и яркое. Классическим партнером считается фуа-гра, однако далеко не все с этим согласны, утверждая, что сладкая и жирная фуа-гра не гармонирует со сладким и жирным вином. В этом случае лучше выбрать вино с более выраженной кислотностью. Камбала или семга под сливочным соусом, а также некоторые блюда из белого мяса под светлым соусом (из курицы, телятины) могут составить высококлассному белому сладкому вину достойную пару. Интересным может быть и сочетание с устрицами, особенно плоскими. Уместны не очень сладкие десерты: сорбет, бисквит, штрудель. Из свежих фруктов подходит дыня. Рекомендуют также персики и абрикосы. Другие фрукты можно подать только приготовленными, не сырыми.

Сладкие крепленые вина (*vins doux naturels*). Крепленые мускаты хороши в качестве аперитива, а также с такими десертами, как сорбет, клафути из ежевики, лимонный торт. Но чаще всего рекомендуют козий сыр, сыры с голубой плесенью и фуа-гра. Лучшие красные VDN (баньюльс, мори) подойдут к утке, приготовленной с инжиром и вишней, к утке с апельсинами, а также к муссу и пирожным из горького шоколада.

Некоторые выдержанные в окисляющей среде крепленые вина – в отличие от натуральных – могут составить прекрасную пару хорошей сигаре. Самый подходящий кандидат – российский баньюльс гран крию.

В заключение необходимо ответить на два важных вопроса, которые интересуют многих начинающих энофилов: каким должно быть максимальное количество вин на званом ужине и что делать неопытному клиенту ресторана, не знающему всех тонкостей сочетания вин и блюд?

Максимальное количество вин на званом ужине – пять. Руководствоваться при этом нужно простым правилом: последующее вино не должно заставить вас пожалеть о предыдущем.

Неопытному клиенту ресторана надо, во-первых, утешаться тем, что всех тонкостей не знает никто. Во-вторых, не бояться экспериментировать в поисках «своих» сочетаний. В-третьих, доверять советам сомелье. Хороший сомелье должен знать не только винный погреб, но и кухню своего ресторана. Дело в том, что одинаковые по названию блюда у разных поваров не идентичны, так как каждый готовит по-своему. Даже опытный клиент, который пришел в незнакомый ресторан, знать этого заранее не может. Вот почему не надо стесняться просить консультации специалиста. В тех французских ресторанах, где нет сомелье, его обязанности часто выполняет метрдотель. Наконец, если вы находитесь в винодельческой стране, вполне уместно посоветоваться с поваром.



---

# ЯЗЫК ЭТИКЕТОК

В этом приложении объясняются термины, встречающиеся на этикетках и в прайс-листах. (Термины, относящиеся к шампанским винам, приведены и прокомментированы в главе «Шампань».)

*2nd (second)* или *2e (deuxième) vin* (англ. *second wine – 2nd wine*) – второе вино; на этикетке не указывается, но может встретиться в прайс-листах и в карте вин.

*Ambré* («янтарное») – см. с. 306.

*Année* (анэ) – год сбора винограда, см. *Millésime*.

*Barrique* (мн. число – *barriques*; произносится «баррик») – классическая для Бордо маленькая бочка объемом 225 л. Слово *barrique* используется и в некоторых других регионах, но объем бочки может слегка варьироваться.

*Blanc* (блан) (англ. – *white wine*) – белое вино.

*Blanc de blancs* (блан де блан) – белое вино из белого винограда.

*Blanc de noirs* (блан де нуар) – белое вино из красного винограда.

*Cave* (кав) – буквально «погреб» (см. также *Cellier*). Этот термин употребляется в значении «винзавод», «винодельня», «хранилище вина», «энотека», «коллекция вин» (в том числе личная), «специализированный винный магазин» (*cave à vins*). На практике это далеко не всегда подземное помещение (см. также *Cave coopérative*).

*Cave coopérative* (кав кооператив) – кооператив виноделов (обычно объединяющий мелких владельцев виноградников, которые строят общую винодельню). Иногда в этом же значении употребляют слово «cellier». См. также *Vignerons (viticulteurs) réunis*.

*Cellier* (селье) – см. *Cave*.

*Cépage* (сепаж) – сорт винограда; отсюда *vin de cépage* и *monocépage* – сортовое вино.

*Chai* (мн. число – *chais*; в обоих случаях произносится «шэ») – помещение, где происходит выдержка вина в бочках или иных емкостях. Отсюда *maître de chai* (мэтр де шэ) – мастер-винодел.

*Château* (шато) – винодельческое поместье вне зависимости от того, есть ли на его территории замок или нет. Подразумевает виноградник и расположенную в непосредственной близости винодельню, где осуществляется весь производственный цикл, включая выдержку вина и розлив его по бутылкам (см. также *domaine* и *mas*, а более детальное описание – в главе «Бордо»).

*Claret* (клерэ) – розовое вино насыщенного цвета либо очень легкое и светлое красное вино.

- Claret* – неофициальный термин, происходящий от фр. *clairét*. Английское название любого красного бордоского вина (в Англии; в США может означать вообще любое красное сухое вино бордоского типа).
- Climat* (клима́) – в Бургундии: виноградник либо участок виноградника, имеющий историческое название и внесенный в земельный кадастр.
- Clos* (кло) – традиционное название виноградника, который окружен или когда-то был окружен стеной. Нередко это слово является составной частью названия виноградника (например, *Clos de Vougeot*).
- Côte* (кот) – 1) склон холма; 2) берег (часто употребляется во множественном числе: *côtes*).
- Coteau* (кото́; множественное число: *coteaux*) – 1) холм; 2) склон холма; 3) виноградные плантации.
- Crémant* (крема́н) – 1) игристое вино категории АОС, сделанное за пределами Шампани по традиционному, или классическому (т.е. шампанскому), методу. Производители не имеют права называть такое вино шампанским; 2) в Шампани до 1992 года означало шампанское с меньшим содержанием углекислого газа. Сейчас этот термин употребляется только в первом значении.
- Crème de tête* – см. *Tête de cuvée*.
- Cru artisan* (крю артиза́н) – см. с. 100.
- Cru bourgeois* (крю буржуа́) – см. с. 95–100.
- Cru classé* (крю классе́) – см. главы «Бордо» и «Прованс».
- Cru* (в английских источниках обычно переводится как *growth*) – 1) район, где производят вина с выраженными терруарными характеристиками; вино из этого района; 2) виноградник (обычно ценный), а также вино с этого виноградника (в Бордо нередко используется как синоним *château*); 3) в Божоле, Долине Роны, на Корсике и в Шампани обычно означает коммуну как винодельческий район, коммунальный апелласьон, а также вино с данной территории.
- Culture* (или *Lutte raisonnée* («обоснованная борьба»)) – означает использование данным производителем гербицидов и пестицидов в минимальных количествах. Отсутствие подобных надписей на этикетках многих элитных вин не означает, что они происходят с виноградников, где широко применяют гербициды и пестициды.
- Cuvée* (кюва́) – 1) определенная партия вина; часто сопровождается именем собственным (*cuvée N*); 2) в Шампани может означать вино из первой фракции суслу либо немиллезимное шампанское; 3) вино, произведенное методом ассамбляжа; 4) вино, сделанное из винограда с какого-то одного, определенного участка виноградника; 5) вино, сделанное из одного сорта винограда, собранного на разных виноградниках; 6) в некоторых областях: виноградник (см. также *Tête de cuvée*).
- Cuvée particulière* – см. *Tête de cuvée*.
- Cuvée prestige* – см. *Tête de cuvée* и главу «Шампань».
- Cuvée réservée* – см. *Tête de cuvée*.
- Demi-sec* (дему́-сэж) – 1) полусухое (для тихих вин); 2) полусладкое (для шампанского и других игристых вин).
- Domaine* (домэ́н, не домейн; «владение») – виноградник (винодельческое хозяйство), владелец которого сам производит вино и разливает его по бутылкам (аналог шато).
- Doux* (ду) – сладкое вино.
- Elevé (vieilli) en barriques (de chêne)* – типично для Бордо и означает «выдержано в маленьких (дубовых) бочках». Для бордоских вин эта надпись предпочтительнее, чем *elevé (vieilli) en fûts de chêne*, так как лучшие вина выдерживают в бочках небольшого объема, которые в Бордо называются *barriques*. Слово *fût* на практике чаще всего обозначает большую бочку, хотя следует учитывать, что термин *barrique* более характерен для Бордо, чем для Бургундии, где в том же значении обычно употребляют термины *pièce* и *fût*.



*Élevé (vieilli) en barriques (de chêne) neives* – «выдержано в маленьких и новых (дубовых) бочках». Такого надпись помещают на этикетке не самые известные производители, желающие подчеркнуть «серьезность» своего вина. Лучшие производители красных вин Бордо, Бургундии, Долины Роны и других регионов часто выдерживают свои вина в новых бочках, но извещать об этом покупателя считают излишним. Что же касается элитных белых вин, все не столь однозначно. Многие из них (в первую очередь эльзасские) выдерживают в емкостях из нержавеющей стали или очень старых и больших дубовых бочках (*foudres*), чтобы не «маскировать» первичные ароматы. В Шабли многие вина выдерживают в стальных емкостях, некоторые – в маленьких дубовых бочках; применительно к винам этого апелласьона можно говорить о разных стилях, но нельзя утверждать, что какой-то из них «лучше» или «хуже». А вот все элитные белые вина Кот д'Ор, а также Сотерна, Барсака и некоторых других районов выдерживают в маленьких бочках, иногда частично новых или даже сто-процентно новых.

*Elevé (vieilli) en fûts de chêne* – выдержано в дубовых бочках (без уточнения их объема).

*Foudre* (мн. число – *foudres*; произносится «фудр») – бочка очень большого объема: от 30 до 300 гл (1 гл = 100 л).

*Fût* (мн. число – *fûts*; произносится «фю») – общее обозначение бочки, независимо от ее объема.

*Grand cru* (гран крю) – см. главы «Бургундия», «Шампань», «Эльзас и Лотарингия» и раздел «Сент-Эмильон» в главе «Бордо».

*Grand cru classé* (гран крю классé) – см. разделы «Медок», «Пессак-Леоньян и Грав», «Сент-Эмильон», «Сотерн и Барсак» в главе «Бордо».

*Grand vin* (гран вэн), *vin fin* (вэн фэн) – 1) теоретически означают «элитное вино», но по сути – неофициальные традиционные определения чуть ли не любого вина АОС. Эти ремарки, типичные для Бордо и Бургундии, производителя ни к чему не обязывают; 2) иногда владельцы некоторых бордоских шато, где производят вторые вина, обозначают свое основное вино как *grand vin*; этим же термином иногда пользуются для обозначения самотека (*vin de goutte*).

*Grande réserve* (гранд резерв) – см. *Réserve*.

*Grenat* (грена – «гранатовое») – см. с. 305.

*Héritier, héritière* (эритьё, эритьёр) – «наследник», «наследница»; некоторые производители – в частности, владельцы ряда бордоских шато – пишут это слово на этикетке после своей фамилии, чтобы подчеркнуть преемственность и семейный характер своего хозяйства.

*Hors d'âge* (ор д'аж – «вне возраста», или «сверх возраста») – см. с. 306.

*House wine* (англ.) – часто неправильно переводится как «домашнее вино». На самом деле – недорогое, но отнюдь не доморощенное вино, которое продают в розлив в барах и ресторанах (*house* здесь означает не «дом», а «заведение», «ресторан»). Французские аналоги – *cuvée du patron* и *vin du patron*. Все эти определения лучше передавать по-русски как «вино в розлив» или «вино по бокалам».

*Lieu-dit* (льё-ди) – в официальных документах: виноградник как территориальная единица, занесенная в земельный кадастр.

*Maison* (мэзон) – буквально «дом»; производитель, фирма.

*Mas* (мас) – синоним *château* и *domaine*. Диалектизм, который нередко употребляют на юге Франции – в Провансе и Лангедоке – Руссийоне.

*Medium sweet* (англ.) – примерно то же самое, что французское *moelleux*: полусладкое вино.

*Méthode ancestrale* (метод ансестральный), *méthode rurale* (метод руральный) – см. объяснения на с. 235.

*Méthode gillaçoise* (метод гайякуаз) – см. объяснения на с. 235.

*Millésime* (миллезим; англ. – *vintage*) – год сбора винограда. Как правило, год урожая указывается на этикетке или кольетке (фр. *colleterette* – «воротничок»), гораздо реже – на контрэтикетке, просто циф-

рами без дополнительных пояснений, но изредка предваряется словами *millésime, année* (год), *récolte* (урожай) или *vendange* (сбор винограда). Например: *millésime, (année, récolte, vendange) 1989*.

*Millésimé* (миллезимэ; англ. *vintage*) – крепленое вино, шампанское, коньяк или арманьяк одного урожая (не смесь компонентов разных лет). Натуральное тихое французское вино АОС почти всегда миллезимное, поэтому термин *millésimé* к нему обычно не применяют.

*Mistelle* (мистэль), *ratafia* (ратафья) – см. *Vin de liqueur*.

*Moelleux* (моалё) – термин, применяемый к натуральному вину и означающий, что оно не сухое (как пра-вило, полусладкое).

*Monocépage* (моносепаж) – см. *Cépage* и *Vin de cépage*.

*Monopole* (монополь) – виноградник, целиком принадлежащий одному владельцу. Эта надпись на этикетке или на кольцетке типична для Бургундии и Эльзаса, где далеко не каждый виноградник имеет только одного хозяина.

*Mousseux* (муссэ; от *mousse* – «пена») – игристое вино. Этот термин особенно распространен в Долине Луары, где он означает игристое вино, сделанное по шампанскому методу.

*Négociant* (негосьян) – фирма или отдельный предприниматель, которые специализируются на торговле вином (но нередко производят его и сами, как правило, из купленных виноматериалов).

*Négociant-éleveur* (негосьян-эльвёр) – производитель, обычно крупный, который делает вино как из собственных виноматериалов, так и из купленных (либо только из купленных) и сам реализует его на рынке под собственной маркой.

*Nouveau* – см. *Vin nouveau*.

*Onctueux* (онктюэ) – определение вина, производящего впечатление жирности и некоторой сладости (буквально «елейное»).

*Parcelle* (парсэль) – виноградник или участок виноградника, см. *Sélection parcellaire*.

*Pétillant* (петийан), *perlant* (перлан), *perlé* (перлэ) – вино, содержащее небольшое количество углекислого газа.

*Perlant* – см. *Pétillant*.

*Perlé* – см. *Pétillant*.

*Pièce* (мн. число – *pièces*; произносится «пье») – в некоторых регионах (Бургундии, Шампани) – обозначение маленькой бочки объемом чуть больше 200 л. В Бургундии так обычно именуют бочку с вином. Ее объем в разных районах Бургундии варьируется. Наиболее распространенный на сегодня тип бургундской пьес – 228 л. Часто ее называют также *fût*.

*Premier cru* (премье крү, не премьер) – см. главы «Бургундия» и «Шампань».

*Première cuvée* – см. *Tête de cuvée*.

*Primeur, vin de primeur* (примёр) – примерно то же, что *vin nouveau* (см. в глоссарии).

*Propriétaire* (проприетэр – на этикетке вина означает: «собственник виноградника», «владелец винодельческого хозяйства»). Может быть также: *propriétaire-récoltant*.

*Propriété* (проприетэ) – «собственность». Примерно то же, что *domaine*. Может означать также кооперативную собственность.

*Rancio* (рансио) – этим испанским термином обозначают специфические ароматы некоторых крепленых вин очень длительной выдержки (см. главу «Крепленые вина и мистели»).

*Récoltant* (реколтан – от *récolte*) – см. *vigneron-récoltant, viticulteur-récoltant*.

*Récolte* (реколтэ) – 1) урожай; 2) год сбора урожая (см. *Millésime*).

*Récolté* (реколтэ) – собранный урожай. Этим словом производитель подчеркивает, что он сам собирал урожай.

*Réserve personnelle* – см. *Tête de cuvée*.

*Réserve, grande réserve* – на этикетке французского вина практически ничего не означают.

*Rimage* (римáж) – по-каталонски – то же, что и миллезим; типично для миллезимных крепленых вин Руссильона.

*Rosé* (розé) (англ. – так же либо *pink*) – розовое вино.

*Rosé de saignée* (розé де сеньé) – розовое вино, которое делают так называемым методом кровопускания (*saignée*). Является своего рода побочным продуктом при производстве красного вина, когда в начальной стадии мацерации часть сусла сливают из емкости для брожения и затем винифицируют его по той же схеме, что и белое вино. Тем самым благодаря изменению пропорции оставшихся в чане сусла и кожицы винограда добиваются также увеличения концентрации красного вина. Под *rosé de saignée* часто подразумевают любое розовое вино, полученное путем кратковременной мацерации, без какой-либо связи с красным вином.

*Rouge* (руж) (англ. – *red wine*) – красное вино.

*Sec* (сэж; англ. – *dry*) – сухое – для тихого вина (обычно менее 4 г остаточного сахара на литр); полусухое – для шампанского (от 17 до 35 г сахара на литр).

*Sec tendre* (сэж тандр) – полусухое вино.

*Sélection de grains nobles* (селексьон де грэн нобль) – «отборные благородные ягоды». Надпись на этикетке, типичная для некоторых вин Эльзаса и Долины Луары. Означает натурально сладкое вино, произведенное из ботритизированного винограда (пораженного грибом *botrytis cinerea*). Эльзасское *selection de grains nobles*, как правило, бывает более сладким и богатым, чем *vendanges tardives*. В других регионах Франции принадлежность вина к этому типу подразумевается его апелласьоном (об особенностях производства см. раздел «Сотерн и Барсак» в главе «Бордо»).

*Sélection parcellaire* (селексьон парселёр) – «выборочный сбор» – произведено из винограда, происходящего с определенных участков виноградника.

*Supérieur* (сюперьёр) – при региональном апелласьоне означает, что данное вино содержит чуть больше спирта. Это обычно связано с более низкой нормой урожайности.

*Sur lie* (сюр ли) – специфический тип вина (обычно *muscadet*), выдержанного на дрожжевом осадке. Типичны небольшое содержание углекислого газа и легкий дрожжевой привкус.

*Table wine* (англ.) – в настоящее время во Франции и ряде других европейских стран понятие «столовое вино» означает низшую категорию (ординарное вино), но в английском языке под этим выражением нередко подразумевается любое натуральное сухое вино, без какой-либо связи с его классом. Вот почему на этикетках некоторых вин АОС, предназначенных для экспорта, иногда встречается надпись «*table wine*».

*Tête de cuvée, cuvée réservée, cuvée prestige, cuvée particulière, réserve personnelle, première cuvée* – партия вина, неофициально определяемая производителем как особая или самая удачная; *tête de cuvée* и *première cuvée* могут также означать вино, сделанное из винограда с лучшего участка виноградника либо (в Шампани) из первой фракции сусла. В Сотерне и Барсаке примерно то же значение имеют *vin de tête* и *crème de tête* (обычно подразумевается, что вино сделано исключительно из ботритизированного винограда).

*Tuilé* (тюилé) – «черепичное», см. с. 305.

*Vendange* (вандáнж) – 1) сбор винограда; 2) год сбора винограда; см. *Millésime*.

*Vendanges (vendangé) par tries* (вандáнж пар три) – сбор винограда вручную и в несколько этапов – по мере того как ягоды достигают нужной кондиции (обычно применительно к ботритизированному винограду).

*Vendanges manuelles* (вандáнж маниуэль), *vendangé à la main* (вандáнжé а ля мэ́н) – виноград собран вручную.

*Vendanges tardives* (вандáнж тардúв) – «поздний сбор». Вино из винограда позднего сбора. Означает:

1) в Эльзасе; натурально сладкое либо – реже – сухое (полусухое) и более крепкое вино. На практике виноград может быть и не позднего сбора: главное, чтобы содержание в нем сахара было не менее установленной законом нормы; в очень хорошие годы ягоды нередко набирают требуемую сахаристость и к обычным срокам сбора; 2) в некоторых районах Юго-Запада только натурально сладкое вино. И в том, и в другом случае надпись *Vendanges tardives* может подразумевать вино из ботритизированного или частично ботритизированного винограда.

*Vieilles vignes* (вьей виль) – «старые лозы». Все лучшие вина делают из винограда со старых лоз. Однако юридически не определено, с какого именно возраста лозу можно считать старой. Неофициально подразумевается, что лозам не менее 10 лет (лоза живет до 100 лет и пускает корни до 15 м в глубину). Отсутствие этой ремарки не обязательно означает, что данное вино происходит с молодых лоз.

*Vieillessement* (вьейисман; «состаривание») – так обычно называют процесс выдержки вина в бутылке, но некоторые производители определяют этим словом и выдержку вина в бочке, что порой вызывает критику, так как использование слова «*vieillessement*» во втором значении типично для производителей коньяка и арманьяка.

*Vigne* (виль) – виноград (растение, лоза).

*Vigneron* (вильерон) – 1) виноградарь; 2) часто означает также «винодел».

*Vigneron-récoltant* (вильерон-рекольтан), *viticulteur-récoltant* (вителикюльтёр-рекольтан) – на этикетке: винодел, владеющий виноградником или его участком, сам производящий вино из выращенного им винограда и разливающий его по бутылкам.

*Vignerons (viticulteurs) réunis* (вильерон/вителикюльтер реюни) – кооператив виноградарей/виноделов (см. также *Cave coopérative*).

*Vignoble* (вильобль) – виноградник (виноградная плантация).

*Villages* (виллаж) – «деревни». При региональном апелласьоне означает, что вино происходит из ряда определенных коммун региона или области. Если виноград происходит из двух или более коммун, их названия на этикетке не указываются; если виноград происходит из одной коммуны (что при прочих равных условиях предпочтительнее), производителям ряда АОС разрешено указывать ее название на этикетке дополнительно либо вместо слова «*villages*». Апелласьоны этого типа можно определить как субрегиональные.

*Vin (blanc) liqueux* (вэн (блан) ликорэ) – натурально полусладкое и сладкое (десертное) белое вино. Как правило, более сладкое, чем *moelleux*. Нежелательно переводить это выражение как «ликерное» или «ликеристое» вино, поскольку в России понятия «ликер» и «вино» являются взаимоисключающими.

*Vin cuit* (вэн кюи – «вареное вино») – пока не имеющее апелласьона традиционное прованское натурально сладкое вино, которое делали еще во времена Римской империи (лат. *defrutum*). Его производство после некоторого перерыва возобновили во второй половине XX века отдельные винодельческие хозяйства Прованса. Используются классические средиземноморские сорта винограда – как красные, так и белые. Сусло медленно доводят до кипения в медных емкостях и за счет уваривания добиваются повышенной концентрации сахара, но без карамелизации. В течение ночи сусло охлаждается, затем проходит спиртовое брожение, в результате чего получают вино с высоким содержанием спирта и остаточного сахара.

*Vin de cépage* (вэн де сепаж) – сортовое вино.

*Vin de garde* (вэн де гарл) – высококачественное вино, предназначенное для продолжительной выдержки в бутылке.

*Vin de liqueur* (вэн де ликёр – VDL) – спиртной напиток, который получают посредством добавления бренди в неперебродивший виноградный сок. Называется также мистель (*mistelle*). Самые извест-

ные мистели: *Pineau des Charentes* (в регионе Коньяк), *Macvin du Jura* (в области Жюра) и *Floc de Gascogne* (в области Арманьяк). См. главу «Крепленные вина и мистели».

*Vin de paille* (вэн де пай; англ. *straw wine*), *vin passerillé* – натурально сладкое (десертное) белое вино, полученное из винограда, который собирают в обычные сроки или на неделю раньше, а затем в течение двух–трех месяцев (обычно до января) подсушивают в специальном помещении, либо разложив гроздь на соломе (откуда и название *vin de paille* – «соломенное вино»), либо подвесив их к специальным конструкциям. Второй термин (*passerillé*) может применяться к вину из винограда позднего сбора (см. этот термин в глоссарии).

*Vin de tête* – см. *Tête de cuvée*.

*Vin de voile* (вэн де вуаль) – вино, похожее на *vin jaune* по технологии производства и по стилю. Делается в области Гайяк (Юго-Запад) известным производителем Робером Плажолем.

*Vin doux naturel* (вэн ду натюрель – VDN), *vin fortifié*, *vin viné* – сладкое крепленое вино (с добавлением винного спирта). Слово «naturel» здесь относится к содержащемуся в вине сахару, который имеет естественное происхождение – т.е. не был добавлен в сусло, поскольку шапталлизация для вин этого типа запрещена.

*Vin effervescent* (вэн эфervesан; англ. – *sparkling wine*) – общее название любого игристого вина.

*Vin fin* (вэн фэн) – см. *Grand vin*.

*Vin gris* (вэн гри), *vin d'une nuit* (вэн д'юн ню́) – «серое вино», или «вино одной ночи» – бледно-розовое вино, получаемое либо методом кратковременной (несколько часов) мацерации, либо методом прямого прессования (*pressurage direct*).

*Vin issu de l'agriculture*, или *viticulture, biologique*, *vin issu de raisins cultivés en agrobiologie*, *vin issu de raisins provenant de l'Agriculture biologique* – означает что производитель не применяет химических удобрений, гербицидов и пестицидов (кроме бордоской жидкости).

*Vin jaune* (вэн жон) – «желтое вино». Специфическое вино из области Жюра́ (Юра́), действительно имеющее характерный желтоватый цвет (см. главу «Жюра»).

*Vin non chaptalisé* – «вино не было подвергнуто шапталлизации» (отсутствие такой и последующих надписей (см. ниже) на этикетках других вин не означает, что они были подвергнуты шапталлизации, оклейке и фильтрации или что они чем-то хуже).

*Vin non collé* (англ. – *unfined wine*) – означает, что вино не было подвергнуто оклейке (см. главу «Основные этапы производства вина»).

*Vin non filtré* (англ. *unfiltered wine*) – нефилтрованное вино; иногда может быть написано: *mis en bouteille sans filtration* (то же значение).

*Vin nouveau* (вэн нувó) – молодое вино, поступающее в продажу в ноябре и живущее до весны (например, Beaujolais Nouveau).

*Vin tranquille* (вэн транкиль; англ. – *still wine*) – тихое вино (не игристое).

*Vintage* (англ.) – см. *Millésime* и *Millésimé*.

*Viticulteur* (витикюльтёр) – практически то же самое, что *Vigneron* (см. этот термин в глоссарии).

*Viticulteur-récoltant* – см. *Vigneron-récoltant*.

VQPRD (*Vin de qualité produit dans une région déterminée*) – «высококачественное вино, произведенное в определенном районе» – первая (высшая) из двух утвержденных Евросоюзом категорий вина; включает французские АОС и АОVDQS. Вторая категория (столовое вино) включает французские *vin de pays* и *vin de table*.



*Кто и где разлил вино по бутылкам?*

И профессионал, и серьезный любитель должны знать формулировки, используемые производителем для обозначения места розлива вина по бутылкам. За исключением игристых вин, при прочих равных условиях обычно предпочтительнее вино, происходящее с одного виноградника, сделанное и разлитое по бутылкам на территории этого виноградника теми же людьми, которые вырастили виноград (в этой книге такое вино называется «замковым»). Другой вариант – вино из винограда, имеющего в качестве «адреса» только район АОС, произведенное (или только ассамблированное) и разлитое по бутылкам на винзаводе неготиантской компании. Дело в том, что ни виноград, ни сусло, ни вино в бочках или иных емкостях, кроме бутылок, очень не любят транспортировки, которая, как правило, неизбежна, если вино делают и/или разливают по бутылкам на большом винзаводе. Конечно, картина сложная: среди мелких владельцев встречаются нерадивые и бедные, не имеющие возможности поддерживать свой виноградник в хорошем состоянии и приобретать дорогостоящее современное оборудование, тогда как многие неготиантские вина делают с особым старанием, щедро вкладывая деньги в их производство и нанимая на работу лучших энологов. Да и виноград иногда происходит со знаменитого виноградника. Иными словами, механический подход в этом вопросе неуместен. Наконец, необходимо учитывать, что есть и «промежуточные» варианты – продукция кооперативов, а также крупных производителей, которые наряду с собственным виноградом используют и виноград, закупленный у владельцев маленьких участков соседних виноградников, либо арендуют эти участки и сами о них заботятся. Конечно, как уже неоднократно подчеркивалось, среди каждого типа производителей встречаются и плохие, и хорошие, и выдающиеся. Вместе с тем следует помнить, что некоторые неготиантские вина представляют собой продукт массового, нередко даже обезличенного производства. Ниже приводятся собранные автором варианты надписей на этикетках, свидетельствующие о том, к какому из описанных типов относится данное вино:

*mis(e) en bouteille(s) au château,  
mis au château,  
mise du château,  
toute la récolte a été mise en bouteille au château,  
mis en bouteille au domaine,  
mis au domaine,  
mise du domaine,  
mis en bouteille au mas*

перечисленные выше надписи означают: «разлито по бутылкам в поместье» – «замковое» вино, сделанное из винограда исключительно с указанного виноградника, произведенное и разлитое по бутылкам на месте самим владельцем этого виноградника. Иногда указывается также по-английски: «estate bottled» («estate» – поместье);

*mis en bouteille à la propriété,  
mis à la propriété*

две перечисленные выше надписи означают: «разлито по бутылкам в собственном владении» и употребляются как в предыдущем значении (например, для многих вторых вин Бордо), так и в значении «произведено и разлито по бутылкам кооперативом» либо «произведено таким-то членом кооператива из собственного винограда на кооперативной винодельне»;

*mise d'origine,*  
*mis en bouteille sur (les) lieux (d'origine)*

перечисленные выше надписи означают: «разлито по бутылкам на месте происхождения /винограда/». На этикетке эльзасского вина часто означают: «разлито по бутылкам в Эльзасе»<sup>1</sup>;

*mis en bouteille par le propriétaire,*  
*mise du propriétaire*

перечисленные выше надписи означают: «разлито по бутылкам собственником», т.е. вино произведено бутилировщиком из собственного винограда. Такие надписи могут быть также на этикетке вина, произведенного небольшим хозяйством по заказу негодцианта;

• *mis en bouteille par N*

«разлито по бутылкам N» – как правило, сделано на винзаводе негодцианта, чаще всего из купленных виноматериалов (иногда пишут и по-английски: «bottled by N»);

• *mis en bouteille pour (le compte de) N* (англ. – *bottled for N*)

«разлито по бутылкам для N». Как правило, означает, что вино сделано по заказу негодцианта. Иногда производитель или бутилировщик указывает на этикетке свое имя или название своего хозяйства. Например: «*mis en bouteille par X pour N*» – «разлито по бутылкам X по заказу N»;

• *mis en bouteille(s) par nos soins*

«разлито по бутылкам нашими стараниями» – негодциантское вино;

*mis en bouteille par (шифр),*  
*mis en bouteille par (шифр) pour N,*  
*mis en bouteille par (шифр) pour (шифр),*  
*mis en bouteille par (шифр) à (шифр)*

перечисленные выше надписи означают: «разлито по бутылкам (шифр)», «разлито по бутылкам (шифр) для фирмы N» и другие подобные варианты. Конечно, властям имя производителя известно, однако от нас с вами он почему-то прячется за шифром. Логично предположить, что анонимность такого производителя скорее всего означает обезличенность вина;

• *récolte du domaine – mis en bouteille par N*

«произведено из винограда с собственных виноградников и разлито по бутылкам N» – означает, что вино сделано из собственного винограда производителем N (чаще всего негодциантом), винодельня которого находится достаточно далеко от виноградника;

• *mis en bouteille au domaine (à la propriété, au château) par N*

по сути, замковое вино. В данном случае подчеркивается, что указанное поместье принадлежит фирме или семье N;

<sup>1</sup> Данные выше пояснения, естественно, страдают упрощенностью и схематизмом. Так, некоторые винодельческие хозяйства – особенно в Бургундии, – указывающие на этикетке: *mis en bouteille au domaine*, могут использовать виноград с двух или трех соседних виноградников. Тем не менее по сути мы имеем дело с замковым вином, поскольку эти виноградники расположены рядом, принадлежат одному владельцу, а винификация и розлив вина по бутылкам осуществляются неподалеку.

- *mis en bouteille dans la région de production*

«разлито по бутылкам в регионе производства». Такая надпись иногда встречается на этикетках некоторых неоголиантских вин (может быть также название региона или страны, например: «*mis en bouteille Bordeaux, mis en bouteille en France*») – «разлито по бутылкам в Бордо /во Франции»). Вряд ли следует ожидать от такого вина выдающихся качеств;

- *mis en bouteille dans nos caves (dans les caves de N)*

«разлито по бутылкам на нашем винзаводе/винодельне». Означает: (сделано и) разлито по бутылкам крупным производителем, закупающим виноград или вино первого года выдержки у владельцев небольших участков (за неимением средств многие владельцы таких участков не в состоянии сами производить вино или разливать его по бутылкам. *Caves* здесь правильное перевести как «винзавод», «винодельня»;

- *mis en bouteille dans nos chais (dans les /en/ chais de N; par les chais /caves/ de N)*

данные формулировки по сути не отличаются от предыдущей. «*Chai*» – помещение, где вино выдерживается в бочках или иных емкостях. Во множественном числе слово «*chais*», подобно «*caves*», часто имеет значение «винзавод», «винодельня»;

- *Sélectionné (или Choisi) Elevé (vieilli en fûts de chêne) et mis en bouteille par N*

«[отобрано] выдержано (в дубовых бочках) и разлито по бутылкам N». Примерно то же, что и предыдущее, но здесь подчеркивается, то производитель сделал и выдержал вино (в предыдущем случае N мог купить уже полностью готовое вино в больших емкостях и ограничиться ассамблированием и розливом по бутылкам). «*Sélectionné*» и «*choisi*» («отобрано») означают, что производитель купил либо виноград либо перебродившее сусло.

Иногда подобного рода формулировки начинаются со слова *récolté*, означающего, что виноград собран самим производителем (*récolté, élevé et mis en bouteille par N* или *récolté, vinifié, élevé et mis en bouteille par N*). С достаточно большой долей уверенности, однако, можно предположить, что мы имеем дело не с замковым вином – в противном случае производитель скорее всего воспользовался бы одной из традиционных и недвусмысленных формулировок, приведенных на с. 381. В данном случае объяснений может быть несколько: а) виноградник, с которого происходит вино, расположен достаточно далеко от места производства или бутылкования; б) виноград собран с нескольких разных виноградников, принадлежащих данному производителю либо сданных ему в аренду.

Некоторые производители могут прибегать и к таким формулировкам, как *récolté, élevé et mis en bouteille au domaine (au château, au mas) par N*. В этом случае *mis en bouteille au domaine (au château, au mas)* снимает все сомнения: совершенно очевидно, что производитель просто хочет подчеркнуть «замковый» характер своего вина и указать свою фамилию или название фирмы, поскольку замковые вина обычно носят название поместья, а не фамилию его владельца.

Нельзя исключить и различные варианты приведенных формулировок, но автор не считает целесообразным выстраивать чисто умозрительные конструкции и выражает надежду, что читатель, внимательно ознакомившийся со всем изложенным выше, сумеет самостоятельно разобраться в этом вопросе.

Термины, относящиеся к производству вина, см. на с. 34–37; к типам вин – на с. 52–53, к типам производителей – на с. 41–43; к шампанскому – в главе «Шампань». Глоссарий дегустатора см. в главе «Дегустация».





ТАБЛИЦА МИЛЛЕЗИМОВ

1 - сухой год, 2 - переходный год 3 - влажный год 4 - умеренный год 5 - очень влажный год 6 - исключительный год.

Год урожая	Бордо, красные	Бордо, белые сухие	Сотери и Барсак	Бурзунди, красные	Бурзунди, белые	Бомалье	Эльзас	Рона Северная	Рона Южная	Луара, белые сухие	Луара, белые десертные	Луара, красные	Шампань	Лангедок-Руссильон, красные	Юго-Запад, белые десертные	Юго-Запад, красные	Прованс, красные	Жиранда, вина
1959	5-6	5	6	5-6	4-5		6			6	6		4-5					
1961	6	4-5	3-4	5-6	4-5		6				5		4					
1962	4	4-5	3-4	5	5-6		2-3						4-5					
1964	4	2-3	1	4-5	5		5			5			5					
1966	4	4	3-4	5	5		2-3						4-5					
1967	2-3	4	5-6	4-5	4		3						1					
1969	1	2	2	5-6	5		4			5	4		4					
1970	4-5	4-5	5	3-4	4		3-4				4		4-5					
1971	4	4-5	4	4-5	4-6		5				5		4					
1973	2	2	2	2	4		4						4					
1975	4-5	5	5	1	2		3-4				4		5					
1976	3-4	3-4	5	5	3-4		3-6				4		4					4
1978	4	4-5	3	5-6	4		3-5						4-5					5
1979	3-4	3-4	4-5	3-4	4		4						4					3-4
1980	2	3	4	2-3	3		2	4	4				3					3
1981	3-4	3-4	4	2-3	3-4		4	2	2				3-4					4
1982	5-6	4	3	3	4		3-4	3	3-4				4-5					4
1983	4-5	4	4-5	3-4	4		6	4-5	4-5	4-5			3-4					5
1985	5	2-3	2-3	4-5	4-5		5-6	5	4	4-5	4-5	3-4	5				5	4-5
1986	5-6	2	4-5	2-3	4		2-3	3-4	3	4-5	3-4	3	2				4-5	4-5
1987	2	3-4	2	2-3	2		3	3-4	2-3	3	1	1	2					4
1988	4	5	5-6	4-5	3		5	5	4	5	5	4	5	3		3	3	4
1989	5	4-5	5-6	5	5		5-6	5-6	5	3	5-6	5-6	4-5	3		5	5	4
1990	5-6	4	6	5-6	4-5		5-6	5-6	5-6	4	6	5	5-6	4		4-5	5	4-5
1991	2	2-3	2-3	3-4	3-4		3	4	3			1	1	3-4	1	3-4	2-3	1
1992	2	2-3	2	3	4-5		2-3	2	2			3	2	2	1	1	2	1
1993	3	3	1	3-4	3-4		2-3	2	3			3	2-3	3-4	3	3	2-3	1
1994	3	3-4	2	3	4		3-4	3-4	2-3			3-4	2-3	3	3	3-4	2-3	1
1995	4-5	3-4	4	4	4-5		4	4	4-5	3	3	4-5	4-5	4	4	4	3-4	4-5
1996	4-5	3-4	5	4-5	3-3		4-5	3-4	3	6	5	4-5	5-6	3	3	3-4	3-4	5
1997	3	4	5-6	3-4	4		4-5	3-4	3-4	3-4	4-5	4	3-4	3	4	3	2-3	4
1998	4	3-4	3-4	4	4		4	4-5	4	3-4	4-5	3	3-4	5	3	4	4-5	3-4
1999	3-4	3-4	4-5	3-5	3		4	5	4	3-4	2	2-3	3-4	3-4	2	3-4	4-5	4-5
2000	6	3-4	2	2-3	4	3	4	4-5	4-5	4-5	2-3	4	3-4	4	3	3-4	4	4
2001	3-4	4	5	3-4	4	2	2	4-5	3-4	4	4	3	2	4	5	4	3-4	1
2002	3	4	4-5	4-5	4-5	4-5	2-3	3-4	3-1	3-4	5	4	5	2-3	3-4	4	2	3
2003	4	3-5	4-5	4-5	4-5	4-5	2-3	3-4	3-4	3-4	5	4	4	4	5	3-4	3-4	4
2004	3-4	4	2-3	3	3	3	4	3	4	4-5		4	4	4	4	3	4	2-3
2005	5	5	5	5-6	5	4-5	4	4-5	5-6	4-5	5-6	5	3-4	4-5	5	5	3	4-5
2006	4	3-4	4-5	3-4	4-5	2-3	3-4	4-5	3	4-5	2	2	3-4	4	4	4	4	

## Примечания

### 1. Другие исключительно хорошие годы:

- для красных вин Бордо («?» означает, что не все источники оценивают данный год как исключительно хороший) – 1899, 1900, 1921, 1928, 1929, 1934(?), 1937(?), 1945, 1947, 1949(?), 1953(?);
- для сотернов и барсаков – 1847, 1893, 1896, 1900, 1904, 1906, 1921, 1929, 1937, 1942, 1945, 1947, 1949, 1950, 1953(?), 1955;
- для красных бургундских – 1864, 1865, 1893(?), 1904(?), 1906, 1911, 1915, 1919, 1920, 1921, 1928, 1929, 1934, 1937, 1943, 1945, 1947, 1949, 1953(?);
- для красных вин Роны – 1904, 1911, 1923, 1924, 1928, 1929, 1934, 1937, 1943, 1945, 1947, 1949, 1952, 1953, 1955;
- для вин Эльзаса (из винограда позднего сбора) – 1921, 1928, 1929, 1937, 1945, 1947, 1949, 1953, 1955;
- для шампанского – 1945, 1947, 1949, 1953, 1955.

### 2. Пропущенные годы (например, 1984) в целом очень плохие по качеству урожая. Вина этих лет уже должны быть вышиты.

### 3. Оценки качества урожая даны за период продолжительности жизни того или иного типа вина. Например, большинство обычных божоле живут примерно год. Некоторые божоле коммунальных апелласьонов – в первую очередь мулен-а-ван исключительно хорошего года – могут доживать до десяти и более лет. Однако единого стандарта не существует. В частности, данные по 60–70-м годам прошлого века для красных бордоских вин могут представлять практический интерес только применительно к винам лучших шато, а не ко всем винам этого типа вообще. Срок жизни сухих эльзасских вин вряд ли превышает 25 лет, но лучшие десертные вина из винограда позднего сбора (ванданж тардив и селексьон де грэн нобль) могут жить значительно дольше.

### 4. В таблице дается общая картина; в пределах одного большого региона могут быть существенные вариации (см. главу «Миллезим»). Следует также учитывать, что более или менее точно оценить качество урожая можно лишь по прошествии ряда лет – в зависимости от эволюции вина, поэтому данные за последние годы обычно бывают ориентировочными и таблицы миллезимов ежегодно пересматриваются. Наконец, автор допускает вероятность опечаток и субъективных оценок в просмотренных им источниках (расхождений в которых достаточно много не только в отношении последних лет) и поэтому не гарантирует абсолютной точности приведенных в таблице данных и не несет за них ответственности.



## УКАЗАТЕЛЬ АПЕЛЛАСЬОНОВ

В указателе не представлены некоторые варианты апелласьонов, если они начинаются с общего родового названия, принадлежат к одной «семье» и рассматриваются в одной статье. Искать их надо по родовому названию: например, Chablis grand cru и Chablis 1er cru – по названию Chablis, Saint-Emilion grand cru – по названию Saint-Emilion, Anjou Mesland – по названию Anjou, Côtes du Roussillon-Villages – по названию Côtes du Roussillon, Vouvray mousseux – по названию Vouvray, Orléans-Cléry – по названию Orléans, Minervois-La Livinière – по названию Minervois. Однако принципиально разные, хотя и похожие АОС (например, Saumur и Saumur-Champigny), которым посвящены отдельные статьи, в указателе есть, так же как и вариации родовых АОС, если их поиск может вызвать затруднения.

Информацию об определенном производителе (если таковой упоминается в книге) следует искать по апелласьону его вина.

- |  |  |
|--|--|
| Ajaccio 296  | Bordeaux sec 76                            |
| Aloxe-Corton 154   | Bordeaux Supérieur 76                      |
| Alsace (см. главу «Эльзас»)                              | Bourg 128                                  |
| Anjou 255  | Bourgeois (см. Bourg)                      |
| Arbois 301   | Bourgogne (см. главу «Бургундия» и с. 138) |
| Auxey-Duresses 154                                       | Bourgogne Aligoté 138                      |
| Bandol 292   | Bourgogne Clairét 138                      |
| Banyuls 306–307  | Bourgogne Côte Chalonnaise 191             |
| Barsac (см. раздел «Сотерн и Барсак»<br>в главе «Бордо») | Bourgogne Grand Ordinaire 138              |
| Bâtard-Montrachet 165, 172                               | Bourgogne Grand Ordinaire Clairét 138      |
| Baux de Provence, Les 293                                | Bourgogne Grand Ordinaire Rosé 138         |
| Béarn 266  | Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 179       |
| Beaужоlais (см. раздел «Божоле»<br>в главе «Бургундия»)  | Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 179        |
| Beaumes de Venise 233                                    | Bourgogne Mousseux 138                     |
| Beaune 155   | Bourgogne Ordinaire 138                    |
| Bellet 293   | Bourgogne Ordinaire Clairét 138            |
| Bergerac 267   | Bourgogne Ordinaire Rosé 138               |
| Bienvenues-Bâtard-Montrachet 165, 172                    | Bourgogne Passe-tout-grains 138            |
| Blagny 156   | Bourgogne Rosé 138                         |
| Blanc Fumé de Pouilly (см. Pouilly-Fumé)                 | Bourgueil 259–260                          |
| Blanquette de Limoux 281                                 | Bouzeron 191                               |
| Blaye 128  | Brouilly 196                               |
| Bonnes Mares   | Buzet 268                                  |
| Bonnezeaux 256–257                                       | Cabardès 280                               |
| Bordeaux (см. главу «Бордо» и с. 76)                     | Cabernet d'Anjou 256                       |
| Bordeaux Clairét 76                                      | Cabernet de Saumur 256                     |
| Bordeaux Côtes de Francs 128                             | Cadillac 128                               |
| Bordeaux Haut-Benauge 128                                | Cahors 268                                 |
| Bordeaux Rosé 76   | Canon-Fronsac 128                          |
|  | Cassis 293                                 |
|  | Cérons 128                                 |

- Chablis (см. раздел «Шабли» в главе «Бургундия») 217  
 Chambertin 165, 168–169  
 Chambertin-Clos-de-Bèze 165, 168–169  
 Chambolle-Musigny 150  
 Champagne (см. главу «Шампань»)  
 Chapelle-Chambertin 165, 168–169  
 Charlemagne (см. Corton-Charlemagne)  
 Charmes-Chambertin 165, 169  
 Chassagne-Montrachet 156–157  
 Château-Grillet 225  
 Château-Chalon 301  
 Châteauneuf-du-Pape 229–231  
 Châtillon-en-Diois 235  
 Chaume 256–257  
 Chénas 196  
 Chevalier-Montrachet 165, 172  
 Cheverny 260  
 Chinon 259–260  
 Chiroubles 196  
 Chorey-lès-Beaune 157  
 Clairette de Bellegarde 233  
 Clairette de Die 235  
 Clairette du Languedoc 280  
 Clos de Bèze (см. Chambertin-Clos de Bèze)  
 Clos de la Roche 165, 173  
 Clos des Lambrays 165, 173  
 Clos de Tart 165, 173  
 Clos de Vougeot 165, 174–175  
 Clos Saint-Denis 165, 173  
 Collioure 287  
 Condrieu 223  
 Corbières 280  
 Cornas 226–227  
 Corse (см. Vin de Corse)  
 Corton 165, 171  
 Corton-Charlemagne 165, 171  
 Costières de Nîmes 233  
 Côte de Beaune 157  
 Côte de Beaune-Villages 146  
 Côte de Brouilly 196  
 Côte Chalonnaise (см. Bourgogne Côte Chalonnaise  
 и раздел «Кот Шалоннез» в главе «Бургундия»)  
 Côte de Nuits-Villages 146  
 Côte Roannaise 262  
 Côte Rôtie 227  
 Coteaux Champenois 217  
 Coteaux d'Aix-en-Provence 293  
 Coteaux de Die 235  
 Coteaux de l'Aubance 257  
 Coteaux de Pierrefort 233, 294  
 Coteaux de Saumur 256  
 Coteaux du Giennois 262  
 Coteaux du Languedoc 279  
 Coteaux du Layon 256–257  
 Coteaux du Loir 260  
 Coteaux du Lyonnais 197  
 Coteaux du Tricastin 234  
 Coteaux du Vendômois 260  
 Coteaux Varois en Provence 294  
 Côtes de Bergerac (см. Bergerac)  
 Côtes de Blaye 128  
 Côtes de Bordeaux Saint-Macaire 128  
 Côtes de Bourg (см. Bourg)  
 Côtes de Castillon 128  
 Côtes de Duras 268–269  
 Côtes de Francs (см. Bordeaux Côtes de Francs)  
 Côtes de Montravel (см. Montravel)  
 Côtes de Provence 291–292  
 Côtes de Toul 249  
 Côtes du Forez 262  
 Côtes du Frontonnais (см. Fronton)  
 Côtes du Jura 301  
 Côtes du Lubéron 233  
 Côtes du Marmandais 269  
 Côtes du Rhône 222  
 Côtes du Roussillon 285–286  
 Côtes du Ventoux 234  
 Côtes du Vivarais 234  
 Coulée-de-Serrant (см. Savennières)  
 Cour-Cheverny 260  
 Crémant d'Alsace 243  
 Crémant de Bordeaux 76  
 Crémant de Bourgogne 138  
 Crémant de Die 235  
 Crémant de Limoux 282  
 Crémant de Loire 261  
 Crémant du Jura 301  
 Crépy 303  
 Criots-Bâtard-Montrachet 165, 172  
 Crozes-Hermitage 226

- Echézeaux 165, 166–168  
 Entre-Deux-Mers 128  
 Ermitage (см. Hermitage)  
 Etoile, L' 301  
 Faugères 281  
 Fitou 281  
 Fixin 150  
 Fleurie 196  
 Floc de Gascogne 311  
 Fronsac 128  
 Frontignan (см. Muscat de Frontignan)  
 Fronton 269  
 Gaillac 269  
 Gaillac Premières Côtes 270  
 Gevrey-Chambertin 150–151  
 Gigondas 231–232  
 Givry 191  
 Grand Roussillon 307  
 Grande-Rue, La 165, 166–168  
 Grands-Echézeaux 165, 166–168  
 Graves (см. раздел «Пессак-Леоньян» в главе «Бордо» и с. 128)  
 Graves de Vayres 128  
 Graves Supérieur 128  
 Griotte(s)-Chambertin 165, 168–169  
 Haut-Benauge (см. Bordeaux Haut-Benauge)  
 Haut-Médoc (см. раздел «Медок» в главе «Бордо»)  
 Haut-Montravel (см. Montravel)  
 Hautes Côtes de Beaune (см. Bourgogne Hautes Côtes de Beaune)  
 Hautes Côtes de Nuits (см. Bourgogne Hautes Côtes de Nuits)  
 Hermitage 225–226  
 Irouléguy 270  
 Jasnières 260  
 Juliéнас 196  
 Jurançon 270–272  
 Ladoix (-Serrigny) 157–158  
 Lalande-de-Pomerol 128  
 Languedoc 279  
 La Tâche 165, 166–168  
 L'Etoile (см. Etoile, L.)  
 Latricières-Chambertin 165, 168–169  
 Limoux 281  
 Lirac 234  
 Listrac (см. раздел «Медок» в главе «Бордо»)  
 Loupiac 128  
 Lussac Saint-Emilion 128  
 Mâcon 188  
 Macvin du Jura 311  
 Madiran 272  
 Malepère 282  
 Maranges 158  
 Marcillac 273  
 Margaux (см. раздел «Медок» в главе «Бордо»)  
 Marsannay 151  
 Maury 307  
 Mazis-Chambertin 165, 168–169  
 Mazoyères-Chambertin 165, 168–169  
 Médoc (см. раздел «Медок» в главе «Бордо»)  
 Menetou-Salon 262  
 Mercurey 191  
 Meursault 158–159  
 Minervois 282  
 Monbazillac 267  
 Montagne Saint-Emilion 128  
 Montagny 192  
 Monthélie 159  
 Montlouis (см. Montlouis-sur-Loire)  
 Montlouis-sur-Loire 260  
 Montrachet 165, 172  
 Montravel 267  
 Morey-Saint-Denis 151–152  
 Morgon 196  
 Moulin-à-Vent 196  
 Moulis (см. раздел «Медок» в главе «Бордо»)  
 Muscadet 254–255  
 Muscat de Beumes-de-Venise 307  
 Muscat de Frontignan 307–308, 311  
 Muscat de Lunel 308  
 Muscat de Mireval 308  
 Muscat de Rivesaltes (см. также Rivesaltes) 308  
 Muscat de Saint-Jean-de-Minervois 309  
 Muscat du Cap Corse 308–309  
 Musigny 165, 174  
 Néac 128  
 Nuits (см. Nuits-Saint-Georges)  
 Nuits-Saint-Georges 152–153  
 Orléans 260  
 Pacherenc du Vic-Bilh 273

- Palette 294  
 Patrimonio 296  
 Pauillac (см. раздел «Медок» в главе «Бордо»)  
 Pécharmant 267  
 Pernand-Vergelesses 159  
 Pessac-Léognan (см. раздел «Пессак-Леоньян» в главе «Бордо»)  
 Petit Chablis (см. раздел «Шабли» в главе «Бургундия»)  
 Pineau des Charentes 312  
 Pineau Charentais (см. Pineau des Charentes)  
 Pomerol (см. раздел «Помероль» в главе «Бордо»)  
 Pommard 160  
 Pouilly-Fuissé 189  
 Pouilly-Fumé 262  
 Pouilly-Loché 189  
 Pouilly-sur-Loire 262  
 Pouilly-Vinzelles 189  
 Premières Côtes de Blaye 129  
 Premières Côtes de Bordeaux 129  
 Puisseguin Saint-Emilion 129  
 Puligny-Montrachet 161  
 Quarts de Chaume 256–267  
 Quincy 263  
 Rasteau 309  
 Régnié 196  
 Reuilly 263  
 Richebourg 165, 166–168  
 Rivesaltes (см. также Muscat de Rivesaltes) 309–310  
 Roche-aux-Moines (см. Savennières)  
 Romanée, La 165, 166–168  
 Romanée-Conti 165, 166–168  
 Romanée-Saint-Vivant 165, 166–168  
 Rosé d'Anjou 256  
 Rosé de Loire 261  
 Rosé des Riceys 217  
 Rosette 267  
 Roussette de Savoie 303  
 Ruchottes-Chambertin 165, 166–168  
 Rully 192  
 Saint-Amour 196  
 Saint-Aubin 161–162  
 Saint-Bris 186  
 Saint-Chinian 282  
 Saint-Emilion (см. раздел «Сент-Эмильон» в главе «Бордо»)  
 Saint-Estèphe (см. раздел «Медок» в главе «Бордо»)  
 Saint-Georges Saint-Emilion 129  
 Saint-Joseph 227  
 Saint-Julien (см. раздел «Медок» в главе «Бордо»)  
 Saint-Macaire (см. Côtes de Bordeaux Saint-Macaire)  
 Saint-Nicolas de Bourgueil 259–260  
 Saint-Péray 227–228  
 Saint-Romain 162  
 Saint-Véran 189  
 Sainte-Croix-du-Mont 129  
 Sainte-Foy-Bordeaux 129  
 Sancerre 262  
 Santenay 162  
 Saumur 256  
 Saumur-Champigny 257  
 Saussignac 267  
 Sauternes (см. раздел «Сотерн и Барсак» в главе «Бордо»)  
 Savennières 257–258  
 Savigny-lès-Beaune 162–163  
 Savoie (см. Vin de Savoie Roussette de Savoie)  
 Seyssel 303  
 Tâche (см. La Tâche)  
 Tavel 234  
 Touraine 259  
 Vacqueyras 232  
 Valençay 261  
 Vin d'Alsace (см. Alsace)  
 Vin de Bellet (см. Bellet)  
 Vin de Corse 296  
 Vin de Frontignan (см. Muscat de Frontignan)  
 Vin de Savoie 303  
 Vinsobres 234  
 Viré-Clessé 189  
 Volnay 163–164  
 Vosne-Romanée 153  
 Vougeot 154  
 Vouvray 260

---

## БЛАГОДАРНОСТИ

Издательство выражает благодарность:

- за предоставленные фотографии – компаниям ЗАО «МБГ», «ФОРТ», ООО «Виником», DP-Trade, ООО «Каудаль», Château Desmirail и Château Kirwan;
  - за помощь в организации фотосессии, предоставленные для съемок вина, бокалы, аксессуары – Школе вина «Энотрия – Винный мир» при Российской Ассоциации Сомелье, компании «Симпл» и лично Надиру Алимову, Анатолию Корнееву, Алексею Сидорову, фотографу Иве Барминой;
  - за предоставленные карты вишних регионов Франции – компании Sorеха и лично Татьяне Корсунской и Татьяне Дамилиной.
-

Юрий Эммануилович Зыбцев  
ВИНА ФРАНЦИИ: Путеводитель

Издатель Глеб Рябчук  
Главный редактор Людмила Габриель  
Главный художник Юлия Лазарева  
Редактор Елена Сагарова  
Корректор Галина Парамонова  
Над книгой работали: Светлана Бойко,  
Светлана Папкратова, Юлия Романенко,  
Андрей В. Фалин

ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ)  
123592, Москва, ул. Кулакова, д. 20. Тел.: (495) 980-0861  
E-mail: trade@bbpg.ru  
Home page: www.bbpg.ru

ООО «Издательство «Эксмо»  
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел.: (495) 411-6886, 956-3921  
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

По вопросам приобретения книг Издательства ВВРГ обращайтесь в ООО «Би-Би-Пи-Джи. Профит»:  
123592, Москва, ул. Кулакова, д. 20. Тел.: (495) 980-0861; www.bbpg.ru; E-mail: trade@bbpg.ru

По вопросам корпоративных заказов книг Издательства ВВРГ (специальное оформление, персонализация, упаковка) обращайтесь в ООО «Би-Би-Пи-Джи. Профит»: тел. (495) 980-0861; www.winebooks.ru; E-mail: trade@bbpg.ru

Книги Издательства ВВРГ представлены:  
в большинстве винных бутиков и книжных магазинах Москвы и Санкт-Петербурга, а также других городов России  
(точные адреса бутиков указаны в разделе «Бутики» на сайте www.WineNews.ru);  
в розничных сетях: «Metro Cash & Carry», «АШАН», «Глобус Гурмэ», «Азбука вкуса»

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:  
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1,  
многоканальный тел. 411-50-74. E-mail: reception@eksmo-sale.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для книгооптовых покупателей:  
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д.84Е. Тел. (812)365-46-03/04.  
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д.3. Тел. (8312) 72-36-70.  
В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д.5. Тел. (843) 570-40-45/46.  
В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», ул. Стачки, 243А. Тел. (863) 220-19-34.  
В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д75/1 литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.  
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д.24А. Тел. (343) 378-49-45.  
В Клеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д.9. Тел./факс (044) 501-91-19.  
Во Львове: ТП ООО ДЦ «Эксмо-Запад», ул. Бузкова, д.2. Тел./факс (032) 245-00-19.  
В Симферополе: ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д.153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.  
В Казахстане: ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д.3а. Тел./факс (727) 251-59-90/91. gm.eksmo\_almaty@arna.kz

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:  
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д.12/1. Тел./факс (495) 411-50-76.  
127254, Москва, ул.Добролюбова, д.2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 28.11.2008  
Тираж 3000 экз.

Отпечатано в Grapo, Чехия.



