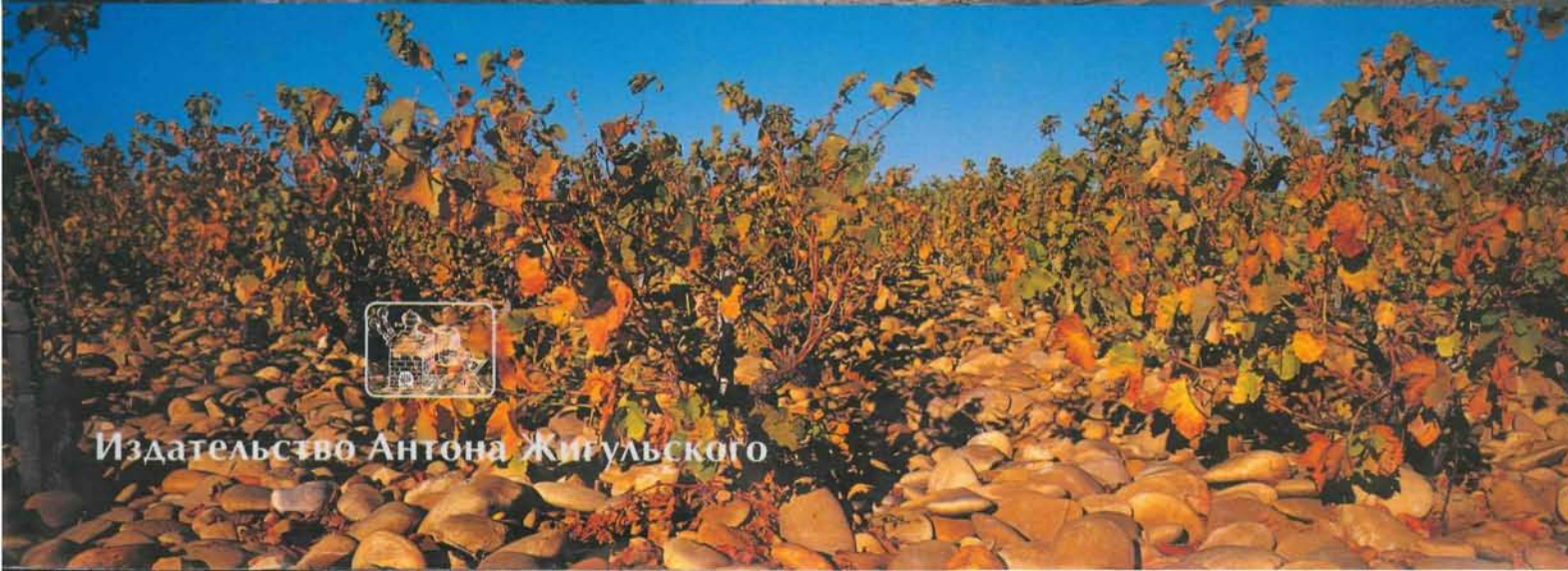


# Вина Франции

Эндрю Джеффорд

Фотограф Джейсон Лоу

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ СОВРЕМЕННОГО ФРАНЦУЗСКОГО ВИНОДЕЛИЯ



Издательство Антона Жигульского



**Эндрю Джеффорд** сочетает свои две страсти – вино и писательство – с конца 1980-х. В 2003 году он стал обладателем престижной премии *Glenfiddich* и писателем года в двух категориях сразу – вино и спиртные напитки. Он также получил *Prix du Champagne Lanson* за лучшую книгу о вине 2003 года, награды *André Simon* за лучшую книгу года о напитках и *Veuve Clicquot* за лучшую книгу о вине (обе в 2002 году). Он обладает также рядом других наград, включая приз лучшему ведущему года по разделу «Вино и спиртные напитки всех стран» на радио *Glenfiddich*. Он публикуется в ряде винных изданий и винных сайтов в интернете. В течение последних десяти лет он являлся корреспондентом по винной тематике в *Evening Standard*, а также выступал на Радио-4 BBC и написал серию книг о винах.

**Джейсон Лоу** много путешествовал по миру и фотографировал самые разные объекты. Его работы – выдающийся вклад в книжную фотографию. Помимо «Вин Франции» в Издательстве Антона Жигульского вышли еще две книги с иллюстрациями Джейсона Лоу – «Солодовый виски» Чарльза Маклина и «Ром» Дэйва Брума, за которые он был удостоен наград *Glenfiddich*.

### **Вина Франции**

Исчерпывающая и авторитетная книга о французском вине – результат тщательных исследований одного из ведущих авторов, пишущих о винах, Эндрю Джеффорда, который объездил все четырнадцать главных винных регионов, чтобы познакомиться с ведущими виноделами, благодаря которым винная индустрия Франции переживает сейчас второе рождение. Разделы о производителях – это важнейшая часть книги. Джеффорд рассказывает о наиболее достойных внимания личностях, создавших свои вина и внесших наибольший вклад в винный мир в целом. В книгу включены результаты новейших исследований свойств терруаров и их значения в жизни вина каждого региона, а также их взаимосвязи с полной противоречий системой контроля вин по наименованию. Пятнадцать цветных карт во всех деталях показывают основные винные регионы Франции, также приводятся таблицы урожаев. В книгу включено 150 великолепных цветных и черно-белых фотографий, иллюстрирующих секреты французских винных ландшафтов и людей, создающих вина.



# Вина Франции

Эндрю Джеффорд  
Фотограф Джейсон Лоу



Издательство Антона Жигульского

### Посвящение

Моим родителям, Питеру и Селии Джеффорд, в знак признательности за их любовь и поддержку – и за то, что однажды они взяли меня с собой во Францию.

### New France

Andrew Jefford  
Photographs by Jason Lowe

Впервые издано в Великобритании в 2002 году,  
Mitchell Beazley,  
отпечатано в Octopus Publishing Group Ltd, 2–4 Heron  
Quays, London E14 4JP.

Copyright © Octopus Publishing Group Ltd 2002  
Text copyright © Andrew Jefford 2002

### Вина Франции

Эндрю Джеффорд  
Фотографии Джейсона Лоу

Джеффорд Э.  
Д40 Вина Франции. – М.: ООО «Издательство  
Жигульского», 2005. – 256 с., ил.

ISBN 5-902617-04-9 (рус.)  
ISBN 1 84000 410 X (англ.)

Перевод: М. Коварский, Е. Кокорина,  
М. Сапожникова, А. Шоломицкая.

© Издание на русском языке, перевод на русский  
язык ООО «Издательство Жигульского», 2005

Все права защищены.

Никакая часть настоящего издания ни в каких целях не  
может быть воспроизведена в какой бы то ни было  
форме и какими бы то ни было средствами, будь  
то электронные или механические, если на это нет  
письменного разрешения издательства.

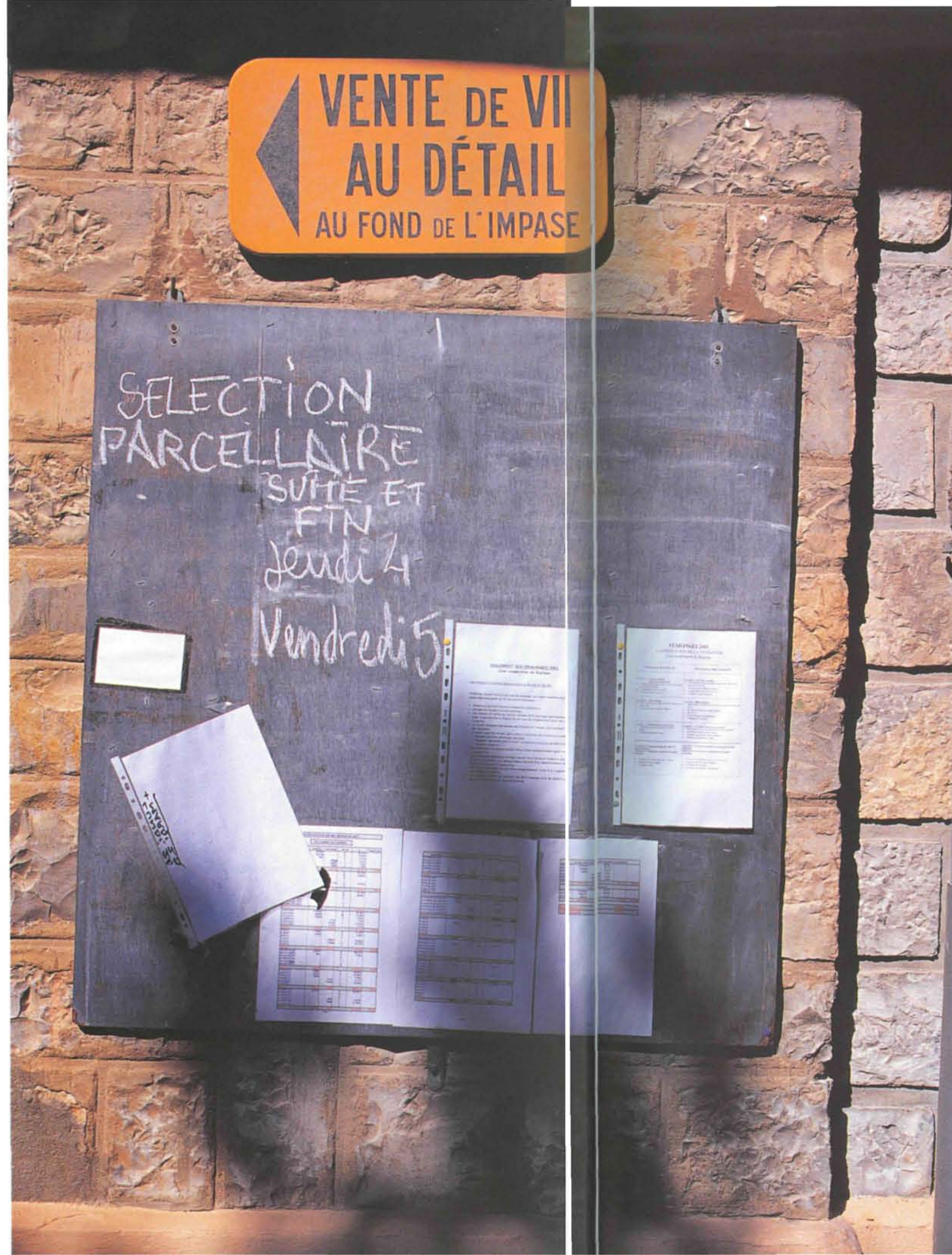
Издатель Антон Жигульский

Директор по рекламе Лариса Коломиец  
Финансы Наталия Милосердова  
Менеджер по специальным проектам  
Ирина Тулякова  
Ассистент издательства Ольга Жарикова

Главный редактор Ирина Леонтьева  
Главный дизайнер Леонид Краевский  
Фоторедактор Даниил Коломийчук  
Редактор Татьяна Григорьева  
Корректоры Ирина Комарова, Лия Кройтман

Распространение:  
Владимир Клинов  
Константин Помялов

Подписано в печать 15.12.2004  
ООО «Издательство Жигульского»  
105318, Москва, Измайловский вал, 2, стр. 1,  
офис 313  
Тел. (095) 786-8264  
www.zhp.ru



# Содержание

Введение	6
Французское винное законодательство	10
Терруар	16
ШАМПАНЬ	22
ДОЛИНА ЛУАРЫ	40
ЭЛЬЗАС	58
ШАБЛИ	72
БУРГУНДИЯ	82
БОЖОЛЕ	108
ЮРА	114
САВОЙЯ	120
ДОЛИНА РОНЫ	126
ПРОВАНС	148
БОРДО	160
ЮГО-ЗАПАД	200
ЛАНГЕДОК-РУССИЛЬОН	216
КОРСИКА	242
Словарь	246
Таблицы урожаев	248
Алфавитный указатель	250

Для современных винных кооперативов Франции нет слова  
важнее, чем *sélection* («отбор»): великое вино способны дать  
лишь великие ягоды.

# Введение

*Природная алхимия*

За столетия истории Франции здесь научились превращать свою землю и воздух в вино такой глубины и красоты, что еще в недавнем прошлом не было народа, чье вино могло бы сравниться с французским. Но в наше время добротное вино делают во многих странах мира. Так стоит ли в начале XXI века все равно покупать французское?

Писать такую книгу – большая честь. Франция впервые поразила меня 40 лет назад, когда я, маленький английский мальчик, приехал с родителями на каникулы во Францию и удивился, как непохожи наши две страны, но обрадовался этому. Со временем я многое полюбил во Франции: ее низкие железнодорожные платформы, ее величественные, тяжелые поезда, запах сигарет «Голуаз», распространяющийся в солнечные дни по улицам, длинные аллеи, стрелки дорожных знаков, райски теплые от жара печей булочных, пластиковые тарелочки, в которые жена булочника выдает сдачу. Потом я полюбил кафе, рестораны, вино. Все пили вино, как в Англии пьют чай. Казалось, те, кто пьет вино, делаются счастливыми – никто не становится хулиганами, как те, кто в Британии пьет пиво. Вино оказалось козырной картой французской колоды.

А еще вино было одним из способов увезти Францию к себе домой. Вино – Франция для тех, кто не может туда поехать; тот, кто пьет вино, как бы освещает солнечным лучом Франции свой унылый дом. Я читал книги о вине, экспериментировал с ним, за годы ни разу не купил бутылку одного и того же вина дважды. Конечно, оно не всегда было идеальным, но даже если качество оставляло желать лучшего, я все равно наслаждался им. Когда же удавалось найти отличное вино, в жизни наступал удивительный миг. Часто, прежде чем я понимал, с чем имею дело, приходилось выпить бокал-другой, но так и с великими книгами – прежде, чем поймешь, прочтешь с полсотни

страниц. А потом вино захватит тебя целиком, очарует, даст пищу не только языку и носу, но самому уму, наметнет на десятки других ощущений, доставит удовольствие глубиной, извлеченной из самых корней земли. Другие алкогольные напитки вовсе на это не способны. Еда усиливает эти ощущения – когда обед и бутылка подходят к концу, в душе и теле остается ощущение необыкновенного покоя. Покоя насыщения, но и духовного также – как если бы вино приподняло пищу над суетой повседневности, освятило ее благодатью. Разумеется, вы уже не вполне трезвы, но алкоголь, заключенный в вине, утончил ваш дух, а не сбил его с ног, как более крепкие напитки.

Все это было 30 лет назад. С тех пор вокруг Франции вырос целый мир отличного вина. Я не ставлю себе цель убедить вас, что лучшие вина до сих пор делают только во Франции (хотя лично я именно так и думаю); я хочу показать вам, как она изменилась и как далеко вперед ей удалось шагнуть.

У моей книги есть второе название – «Новая Франция». Коллеги говорили мне, что оно обозначает преимущественно вина Лангедока или вина региональные – «Французский Новый Свет». Я отвечал, что моя книга охватывает всю Францию целиком, причем слово «новый» обозначает не только то, чего раньше не было, но и то, что существует уже много веков, а в нынешние дни обрело новый облик. Клише «Новая Франция» многим набило оскомину; но стоит потратить некоторое время, чтобы с ним разобраться.

Конкуренция с винами Нового Света полезна Франции – это признают наиболее мудрые французские виноделы (не столь мудрые часто используют это как предлог для занятия самым настоящим хулиганством, причины которого, как я раньше думал, никак не связаны с вином как таковым). В наше время стажировка в ЮАР, Чили или Австралии стала неотъемлемой частью образования молодых французских виноделов. И я был счастлив осознать, что в этих поездках они получают лучшие уроки виноделия, преподанные миру Новым Светом: несколько раз обдумать каждое свое действие; никогда не делать что-то только потому, что так делали раньше; понимать как можно больше; и, наконец, отдавать все силы своему призванию. При этом худший урок виноделов Нового Света – то, что мир вина может стать одной из отраслей промышленности, где правят торговые марки, – Франция не приняла, сюда пока не проникла тенденция считать виноградарники лишь сферой вложения венчурного капитала; здесь не считают, что виноделие – это не более чем прикладная химия, что цель винодела – добиться роста цен на акции предприятия, что в продаже вина главное – маркетинговые стратегии, а не запах и вкус содержимого бутылок.

И поэтому я не могу не говорить об этике. Мои исследования, воплощенные в эту книгу, заставили меня побывать во всех уголках Франции. Везде я искал хорошее вино. И я нашел его, как вы, надеюсь, убедитесь и сможете

понять сами, попробовав кое-что из того, о чем я пишу. Но я нашел и другое – я стал лучше понимать, какой смысл заключен в словах «хорошее вино», я понял, что такое «хорошо» в работе с лозой и изготовлении вина.

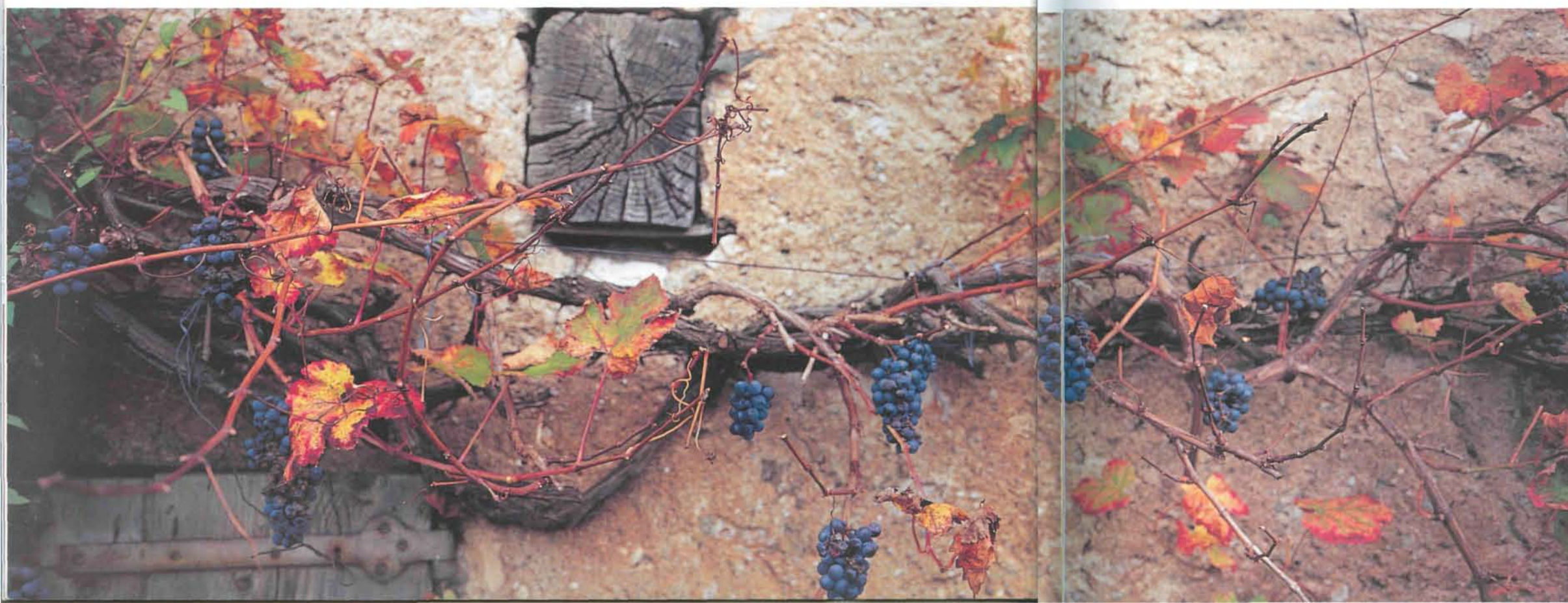
Прежде всего это обладание определенным отношением к физическому миру: именно любовь и ненавязчивое любопытство. Вино дает возможность почувствовать географию и геологию (см. главу «Терруар», с. 16-21). Ни один другой сельскохозяйственный продукт на это не способен. Поэтому перед хорошим виноделом стоят три задачи: понять свою землю; уважать ее, ухаживая за ней день за днем; и, наконец, дать ей возможность щедро передать вину свои уникальные свойства. Я утверждаю, что подлинно великое, глубокое вино можно сделать, только следуя этим трем принципам, хотя вы имеете полное право не соглашаться. И именно поэтому Франция, где приняты эти три принципа, и в наши дни ведет за собой мир, как она это делала со времени введения в 1930-х годах системы контроля наименований по происхождению. Теперь многие отзываются о ней презрительно, но ценность изобретения никоим образом от этого не страдает – настолько она бесконечна.

С учетом сказанного хорошим виноделом можно называть того, кто умеет сделать вино, с максимальной четкостью выражающее чувственный облик места, где вырос давший его виноград. И в этом аспекте Фран-

Я не стану уважать его труды, я не стану уважать его ферму, где у всего есть цена, я не стану уважать его самого – он бы снес саму землю, он бы самого Бога снес на рынок, если бы знал, что может что-то за него получить – ... на его ферме ничто не растет по своей воле, его поля приносят не урожай, на его лугах цветут не цветы, на его деревьях растут не плоды, но доллары; я не стану уважать его, раз он любит не красоту плодов, раз он считает, что его плоды созрели лишь тогда, когда превратились в доллары. Я пою бедность – лишь она наслаждается истинным богатством.

Генри Дэвид Торо. «Уолден» (1854)

◀ Вино – как семья. Для обоих главное – корни; и тому, и другому нужно уделять много, почти бесконечно много внимания.



ция остается лидером винодельческого мира – за редчайшими исключениями все хорошие виноделы, с которыми я встречался, работая над этой книгой, заняты тщательной заботой о виноградниках и вложением в них всех усилий, а в погребах они – совершенно сознательно – не делают почти ничего.

#### Возвращение в виноградники

С каждым днем и во Франции, и во всем мире растет понимание того, что, хотя последние десятилетия XX века были отмечены небывалым прогрессом во всем, что связано с обработкой вина в погребах, в эти же годы в виноградниках произошла катастрофа. Именно тогда продавцы химикатов и виноградарской сельхозтехники сколотили свои состояния; именно эти годы, следовательно, стали эпохой загрязнения и уплотнения почвы, войны против биологического разнообразия в винограднике, повсеместной гегемонии сверхплодовитых сортов, физического насилия над лозой и над ее глодами. Но талант Страдивари в винодельне не принесет вам пользы, если на винограднике вы – Сталин. Великое вино можно получить только из великого винограда. А великий виноград нужно собирать аккуратно и сортировать тщательно; он растет только на здоровой, чистой, клонально разнообразной лозе, корни которой уходят глубоко в живую, дышащую, кишашую различными микроорганизмами почву. Создать такие условия можно лишь тяжким трудом (часто этого можно достичь переходом на органические или биодинамические методы). Многие французские виноделы старшего поколения думали, что пахать их детям уже не придется, но их сыновья и дочери вернулись к этой практике. Хозяйства, где остались 1–2 работника, восстановили прежний штат, едва поняли, что тяжкий труд на винограднике приносит потрясающие результаты. Качество вина в этом случае значительно улучшается. Какое винодельческое приспособление самое важное? Для авангарда винной Франции это уже никак не пресс, не ферментационный чан и не бочка – это table de tri, сортировочный стол. После того как работа на нем закончена, большинство виноделов предпочитают почти не вмешиваться в процесс получения вина – чем меньше вино мешать, тем лучше оно получается.

## К сведению читателя

В книге используются следующие аббревиатуры:

AOC – Appellations d'origine contrôlée  
Наименование, контролируемое по происхождению

CIVB – Comité Interprofessionnel des Vins de Bordeaux  
Межпрофессиональный комитет бордоских вин

INAO – Institut Nationale des Appellations d'Origine  
Национальный институт наименований, контролируемых по происхождению

SGN – Sélection des Grains Noble  
Отборные благородные ягоды

VDN – Vins Doux Naturels  
Натуральные сладкие вина

VDQS – Vins Delimités de Qualité Supérieure  
Вина из ограниченных областей высшего качества

Пожалуйста, учтите, что перед посещением всех хозяйств и всех виноделов, адреса которых указаны в разделе «Лица», необходимо заранее с ними связаться по факсу или электронной почте.

Что касается виноделен, то в современной Франции в них проводят самый массовый эксперимент по ничегонделанию – сознательному, продуманному, скрупулезному. Именно оно вкупе с резко сниженной урожайностью и улучшенным здоровьем виноградников дало нам новое поколение вин – небывалой красоты и потрясающей экспрессивности. Часто требуется подлинная смелость, чтобы получить такое вино – ведь не сделать ничего для винодела порой то же самое, что для акробата – выполнить самый сложный трюк, а для пилота – фигуру высшего пилотажа. Я не буду излагать здесь принципы невмешательства, принятые в современном виноделии, они подробно описаны ниже, но главное, что в природе пока не существует энологических школ, где бы преподавались эти принципы.

Против них будут возражать и бухгалтеры. Упомянув последних, я назвал третий ингредиент хорошего вина. Число французов, выращивающих виноград, делающих из него собственное вино и самостоятельно его продающих, неуклонно растет. Ключ к успеху в том, чтобы винодел лично занимался всеми тремя делами. Пагубные, если не фатальные последствия разделения этих функций между разными фирмами – главная проблема, которую предстоит решить современной Шампани (см. с. 22). Сейчас во Франции процветают мелкие семейные хозяйства, а неогонимы и кооперативы переживают далеко не лучшие времена. Эта сложность и раздробленность – сила Франции, а вовсе не слабость, как утверждают иные. Если в семье есть дети, можно обеспечить наследование и непрерывность традиции, а непрерывность традиции означает здоровую землю. Семья – это возможность иметь свободу эстетики; эта экономическая единица мала, ей не нужен весь мировой рынок сразу – для самообеспечения ей хватит и небольшого числа клиентов. Только семья может сохранить «здоровье» природы, что укрепляет ее и без того уже крепкую и имеющую вековую историю связь с землей. И, наконец, мелкие семейные хозяйства придают необычайное, поистине небывалое разнообразие вину, которое Франция предлагает миру. В нынешние времена это может показаться недостатком, так как мода и сила капитализма сумели обмануть человечество (которое, вероятно, просто не задумывалось над этим вопросом), убедив его в том, что самое ценное в мире – пустышки, продукты для массового рынка, которые оставляют потребителей духовно и физически не удовлетворенными. Но когда речь заходит о вине, а не о кока-коле, электронике и гамбургерах, люди с гораздо большей готовностью выражают свое отвращение к однообразию и монотонности. И для тех, кто это делает, ворота Франции открыты как никогда широко. Сложность – не проблема, которую нужно решать, она знак достоинства. То, что чего-то стоит, всегда труднодостижимо; но лишь то, что чего-то стоит, не рассыпается в прах.

У Франции, конечно, есть слабость, и очень большая – она не сумела раскрыть окружающим красоту и ценность своей сложной и многогранной винной культуры. Понятия «престиж» и «имидж» для французов имеют важное значение; другие, прагматические культуры насмеяются над этим и, столкнувшись с абсурдной претенциозностью, помпезностью и склонностью к разглагольствованию, свойственными всем, кто рекламирует французское вино, поворачиваются спиной и покупают вина других стран. Да и способность разбираться в таких сложных вещах, как французская система AOC, не передается людям с молоком матери, и Франции потребуются приложения массы усилий, чтобы научиться говорить с людьми о своем вине открыто и дружелюбно, иначе конкуренты, которые умеют продавать свои вина на пустом маркетинге, поставят крест на ее будущем.

А будущее Франции – чрезвычайно важная вещь. Французская винная культура – не менее великая часть человеческого наследия, чем литература и кино; вина Довисса, братьев Брюнье и Цинд-Хумбрехта обогащают нашу жизнь не меньше, чем романы Золя, картины Ренуара и стихи Превьера. Я надеюсь, моя книга покажет, сколько богатства заключено в этой культуре сейчас, в начале XXI века. А еще – что она научит вас любить французское вино.



▲ На сборе урожая никогда, даже на солнечной Корсике, не увидишь такой чистоты и беспечности, как показано на этом рисунке.

## Благодарности

Очень много людей оказали мне неоценимую помощь при написании этой книги, и я составил список их имен, чтобы поблагодарить их лично на этой странице. Однако незадолго до окончания работы над книгой у меня украли мой ноутбук, и вместе с ним пропал и этот список. Я попытался составить его заново, но если кто-либо из вас, мои дорогие помощники, обнаружит, что вас незаслуженно забыли, прошу вас принять мои самые искренние извинения.

Я хотел бы выразить особую благодарность Ребекке Спрай за то, что она заказала мне эту книгу; Хиллари Лумсден и Джилл Питтс за то, что они с такой самоотдачей и вежливостью редактировали ее; Джейн Аспден за ее терпение, особенно в момент, когда выяснилось, что объем книги вдвое превысил ожидаемый и что требуются дополнительные шесть месяцев для ее завершения; Джейсону Лоу за то, что он заметил то, что он заметил; и Катерине Манак из компании Sorexa за организацию большей части моих визитов в винодельческие хозяйства. Также я хотел бы поблагодарить Ясню Уильямс и Питтера Досона за то, что они сумели упаковать такое огромное количество слов в 256 страниц и сделать, несмотря на это, блестящую книгу. Кроме этого, я хотел бы поблагодарить следующих людей:

Эрика Арасиля, Джона Арнольда, Кристину Беи-Молин, Майка и Лиз Берри, Патрицию де Бона, Адама Бретт-Смита, Кена Брука, Стивена Брука, Стивена Брауэтта, Франсуазу Бружьер, Алисон Буканан, Джима Бада, Тьерри Кабанна, Лоррен Карриган, Талали Шассар, Жана Клавела, Сабину Клезерг,

Давида Коббольда, Клер Конгамин, Даниэля Крекера, Клеманс де Креси, Жан-Люка Дерьена, Мэтью Динкинсона, Андре Домини, Эммануэля Дриона, Робера Друэна, Джеймса Дунстана, Паулу Айерс, Жака Фане, Дебби Файкерт, Гарри Джилла, Сью Глазго, Жана-Мишеля Гиро, Питера и Кристину Холл, Линдсей Гамильтон, Адриана Хейвена, Розамунду Хичкок, Маризу Жаннен, Мэтью Джюкса, Джонанта Киннса, Джона Ливингстон-Лирмонга, Уинка Лорча, Даниэля Лорсона, Партрика Макрата, Энтони Марриана, Джинни Мартин, Фей Машлер, Анну Массон, Жан-Кристофа Мо, Патрика Моррисона (MW), Эрика Нарно, Кристину Онгиверо, Франсуазу Перетти, Сью Пайк, Мишеля Понса, Руперта Понсоны, Түүку Пуолаку, Флоренс Раффар, Кристофа Ребуль-Сальза, Доминика Ренара, Дженсис Робинсон (MW), Энтони Роуза, Софи Руссе, Джоанну Салансон, Микаэля и Моннику Шустер, Кристиана Сли, Тину Сельне, Мишеля Смита, Бернара Сонне, Питера Стоуна, Шарля и Филиппу Сидней, Шарля Тейлора, Жака Тьенпона, Гейлен Томпсо, Доминика Вриньо, Франка Уарда, Майкла Уорлоу, Джескину Уорсли и Филиппа Верье.

Все ошибки – на моей совести.

Эндрю Джеффорд

# Французское винное законодательство

*Нет крепостной стены прекрасней* Французский закон о вине часто обвиняют в том, что он произволен и бюрократичен. Тем не менее взлелеянные им права общественной собственности существуют для того, чтобы противостоять подделкам, поддерживать частную инициативу и углублять понимание терруара.

Во Франции виноград выращивают более 2000 лет, уже около 300 сменяющих друг друга поколений виноградарей закладывали в погреба свое вино. Виноделие здесь практически никогда не подчинялось никаким правилам – даже в большей степени, чем это сейчас имеет место в Австралии, Чили и Калифорнии. Можно было выращивать что угодно и где угодно, а затем – как угодно обрабатывать выращенное. При этом одни вина часто оказывались успешнее других. Иногда такое положение вещей заставляло людей прибегать к законодательным мерам – так, в 1395 году герцог Бургундский Филипп Смелый запретил сажать в Кот-д'Ор виноград сорта гаме, – но чаще приводило к простому росту цен.

Необходимо помнить, что французское винное законодательство относительно молодо. Само же французское виноделие развивалось в условиях абсолютной свободы и отличается значительной сложностью. Когда медокские negociants разделили в 1855 году лучшие вина края на пять категорий, еще не существовало закона, который бы устанавливал, из каких сортов винограда можно делать эти вина, какое количество вина разрешается производить и даже какую, собственно, территорию можно называть Медок. Большинство бургундских наименований вин, контролируемых по происхождению, суть воплощение местного, традиционного, накопленного за пять сотен лет знания о том, как, что и где растет. Еще римляне, задолго до того, как появился сам французский народ, хорошо знали, что в Кот-Роти можно разбивать отличные виноградники.

## Так почему же возникла необходимость принимать закон?

Говоря коротко, все дело в машинах. В паровых машинах, дизельных двигателях, пароходах и поездах. Практически на всем протяжении упомянутых 2000 лет вино было местным продуктом, продавалось почти исключительно на локальных рынках, и лишь возникновение современных транспортных систем позволило одним регионам планеты производить вина для других. Вино начало путешествовать. Лучшие вина, конечно, путешествовали и до индустриализации, но после нее путешествовать научились все вина, причем путешествовать с большой скоростью. В этих условиях стало возможно делать вино в одном месте и почти сразу продавать его в другом, что привело к возникновению сомнений: а в самом ли деле это вино привезли оттуда, откуда, по утверждениям торговца, его якобы привезли? Появилась возможность зарабатывать на подделках. Этот бизнес расцвел махровым цветом, особенно после эпидемии сначала оидиума, а потом филлоксеры во второй половине XIX века.

Первые попытки французов защитить доброе имя своих лучших вин провалились. Закон от 1 августа 1905 года присвоил ряду регионов (в частности, Бордо) статус защищенных, но при этом четко определил только их географические границы. Качество вина варьировалось в очень широких рамках, а преследовать производителей подделок было крайне сложно.

Закон от 6 марта 1919 года предоставил виноградарям (но не администраторам) право требовать присвоения себе наименования, причем оконча-

тельное решение выносил суд. Именно тогда родился важнейший принцип французского винного законодательства – названия мест, где производится вино, принадлежат сообществу винопроизводителей.

Следующая попытка навести порядок в винопроизводстве была осуществлена 30 июля 1935 года: наименования по происхождению стали контролируемы (appellations d'origine contrôlée) и было создано контролирующее агентство под названием «Национальный институт наименований, контролируемых по происхождению» (Institut Nationale des Appellations d'Origine), INAO. Основное политическое давление, приведшее к принятию закона, исходило от бывшего министра сельского хозяйства Жозефа Капюса, к тому времени сенатора; он же и стал первым президентом INAO.

Но прежде чем перейти к описанию работы французского закона о вине, разрешите мне воспеть ему хвалу. Да, сейчас, в начале XXI века, многие иностранцы критикуют французское винное законодательство. Но несмотря на эту, часто обоснованную, критику, я полагаю, что это великий закон, закон, по духу весьма близкий идеалам Великой французской революции. Более того, французскому закону о вине блестяще удается противостоять тем пагубным тенденциям, которые приносит свободный рынок. Именно благодаря этому закону французское вино достигло того уровня изящества, красоты и сложности, которыми оно прославлено на весь мир.

Фундаментальное, без преувеличения, величие системы AOC начинает по-настоящему осознаваться только сейчас. Корни его лежат в понимании

того, что отдельный AOC – это предмет, находящийся в коллективной собственности, принадлежащий, таким образом, порой десяткам тысяч частных виноделов. AOC – это единое наименование, часто имеющее всемирную известность, которым одновременно владеет множество частных, мелких, экономически слабых винодельческих хозяйств. Вообразите: вы мелкий французский винодел, вам принадлежит всего несколько га виноградников. Но несмотря на это, вы имеете право при соблюдении определенных правил (в большинстве случаев представляющих собой лишь народную мудрость, накопленную за столетия винодельческих экспериментов, которой просто придали силу закона) поставить на бутылку своего вина соответствующий AOC. Это будет означать, что человек, взявший в руки вашу бутылку в любой стране мира, сразу поймет, что это за вино и какие ощущения он получит, выпив его. Пока качество вашего вина не достигнет высочайших вершин, его AOC будет важнее названия вашего хозяйства. И даже когда ваши вина приобретут всемирную известность, вы все равно будете стараться сохранить дисканцию. Вы скорее будете стараться выразить в вине характеристики того клочка земли, за которым вам – на краткий миг вашей жизни – передан долг ухаживать и который вы, в свою очередь, передадите своим наследникам. Механизмы, подобные этому закону, защищают то, что находится в коллективной собственности, от того, что находится в собственности частной. В наше время, когда даже гены можно запатентовать и получить от них прибыль, такие законы стали редкостью. Тем они драгоценнее.

Очаровательный пейзаж, представший перед моими глазами этим утром, составлен, в этом нет сомнения, из пары-тройки десятков ферм. Вон то поле принадлежит Миллеру, вот это – Локку, а вон тем лесом распоряжается Мэннинг. Но никто из них не является собственником пейзажа. Он принадлежит лишь одному человеку, тому, чей глаз может собрать воедино все, – поэту. Этот пейзаж – лучшая часть того, что есть на фермах этих людей, но ни у одного из них нет документа, в котором бы признавалось их право собственности на него.

Ральф Уолдо Эмерсон. «Природа», 1836 год

Система AOC выдает этому винограду из Мори свидетельство о рождении – и визу на мировой рынок.

Они особенно важны в таком деле, как виноторговля, где правит уравнилительный фетиш по имени «торговая марка». Вина, продаваемые под торговой маркой, представляют собой полную противоположность винам, производимым в рамках системы АОС. Торговые марки находятся в частной собственности, цель производителей этих вин – получить максимальную прибыль и стереть конкурентов в пыль. Вина АОС прекрасно сосуществуют друг с другом, что позволяет подчеркнуть своеобразие каждого. Первые дают покупателю постоянство и надежность – чего никогда нельзя ожидать от вторых, ведь каждый год с определенного участка можно получать совершенно разные «дары природы». Вкус, запах и цвет торговых марок получен искусственным путем с тем, чтобы удовлетворить вкус максимального числа клиентов, тогда как АОС извлекает все возможное из потенциала каждого участка и каждого сезона. Успешность первых измеряется экономическими показателями, успех вторых – оценкой специалистов. Наименования, контролируемые по происхождению, имеют мало общего с торговыми марками, при этом они настолько привлекательны для покупателя, что становятся идеальным оружием для борьбы с пагубным влиянием последних.

#### Как работает французский закон о вине

Все французские вина делят на четыре категории: столовые (vins de table), региональные (vins de pays), вина высшего качества из отдельных регионов (vins délimités de qualité supérieure, VDQS) и вина с наименованиями, контролируемые по происхождению (vins d'appellation d'origine contrôlée), или вина АОС.

Большинство читателей этой книги, вероятно, никогда не сталкивались и не столкнутся с французскими столовыми винами (в большинстве случаев это неприлично дешевые, грубые вина низкого качества). На этикетках французских столовых вин нельзя упомянуть ни сорт винограда, из которого произведено вино, ни в каком регионе оно сделано, ни год его производства. Редкая возможность встретить высококачественное столовое вино – это купить бутылку из региона, где не производят альтернативных винам АОС региональных вин (например, из Бордо, Бургундии или Эльзаса), из-за того что производители по той или иной причине отклонились от правил, соблюдение которых дало бы им возможность получить АОС. Другая возможность – это купить бутылку сладкого вина из региона, где не существовало многовековой традиции изготовления сладких вин.

Категория VDQS была создана в 1950 году в качестве «зала ожидания» – или испытательного полигона – для новых вин, только претендующих на АОС. Так, 12 терруаров Кото-дю-Лангедок получили статус VDQS в 1963 году, а права на АОС Кото-дю-Лангедок добились лишь в 1985 году. INAO хотел упразднить категорию VDQS в 1990 году, когда почти все средиземноморские винодельческие регионы получили свои АОС; однако в конце кон-

цов было решено сохранить ее в качестве «завлекалочка» для производителей региональных вин, которые бы хотели в будущем получить право на АОС. В 1990-х годах в эту категорию перешли Кот-де-Мийо (в 1994 году) и Кото-де-Керси (в 1999 году), заявления на перевод в VDQS подали региональные вина Сен-Сардос и Маас. В настоящее время эта категория довольно немногочисленна.

Региональные вина и вина АОС гораздо важнее вин VDQS. Я начну с вин АОС, поскольку сама категория региональных вин создавалась с тем, чтобы максимально противопоставить их винам АОС (соответственно, и перспективы у этих двух типов вин разные).

В основе французской системы АОС лежит понятие «терруар», которое подробно разобрано на с. 14–19. Идея этой системы заключается в том, чтобы благодаря следованию ее правилам и требованиям в винах каждого АОС с максимальной ясностью и четкостью проявлялся характер участка, на котором был выращен виноград для вина. Во всех случаях, когда меняются правила или технологии, которые разрешено или запрещено использовать при изготовлении вин того или иного АОС, INAO в первую очередь руководствуется именно принципом уважения терруара.

Логично поэтому, что первый и главный предмет регулирования в регионе АОС – это географические границы. Важную, но не всегда решающую роль при определении этих границ играет геологическое строение территории; учитываются также характер расположения склонов, их ориентация по сторонам света, тип климата и прочее, в частности (это уже не столь логично) административные и государственные границы. Определить реальные границы вовсе не так просто, как может показаться, если кинуть взгляд на обычные карты винодельческих регионов. Точные границы мельчайших участков проводят после долгого и тщательного изучения каждого из них. Если вы бывали в винодельческих регионах, вы могли видеть, как эти границы проведены – так, вы могли натолкнуться в Шампани на холм, на середине которого, без какой-либо заметной на глаз причины, виноградник, из ягод которого делают одно из самых дорогих вин мира, вдруг сменяется посадками сахарной свеклы. В других местах увидеть границы почти невозможно. Если вы заберетесь на вершину амфитеатра холмов, где находится Гран-крю Шабли, вы увидите, что виноградники перебираются через вершину холма и уходят вдаль, на плато. Где-то по дороге, на подступах к вершине холма АОС Шабли гран-крю заканчивается и уступает место простому Пти-Шабли, т.е. вину, качество которого на три позиции ниже, но где именно проходит эта граница, неспециалист увидеть не может. Кроме того, разумеется, подобное разделение представляет собой известный компромисс, поскольку в действительности терруар изменяется постепенно: так, из винограда, растущего на границах терруаров, вино Шабли гран-крю получится неважным, но зато качество Пти-Шабли будет отменным.

## АОС – Евангелие от Жоли

Возможно, самое радикальное, самое поэтическое и самое всеохватное изложение идеи АОС принадлежит Николя Жоли, проповеднику биодинамики и владельцу древнего виноградника Куле-де-Серан, имеющему собственный АОС, расположенный на территории АОС Савеньер. Жоли полагает, что все формы жизни – местные птицы, растения, насекомые и даже навоз местного скота – играют свою роль в создании уникального лица вина каждого АОС. «Тот, кто поддерживает особенности биоценоза определенного региона, подчеркивает разнообразие и уменьшает стандартность», – пишет Жоли.

Жоли – патриарх биодинамики, и поэтому он смотрит не только на то, что находится у него под ногами, он поднимает глаза и к небу, изу-

чая «атмосферный и солнечный миры», которые также влияют на состояние окружающей среды. По Жоли, моральный долг каждого винодела – поддерживать те факторы, которые формируют «дух места», и заботиться о них. Виноделы должны, говорит он, отбросить все, что уродует природу, в частности искусственные химикаты и загрязняющие атмосферу вещества, быть особенно осторожными при использовании электричества, короче, отбросить все, что происходит из среды обитания человека, т.к. все это уничтожает «уникальную жизнь каждого места». Виноделы должны стараться поддерживать все местное. В результате они получают вино необязательно более высокого качества, но непременно более «правдивое».

В законе также иногда указаны сорта винограда, из которых можно изготавливать вина данного АОС, и пропорция, в которой сорта должны смешиваться. Сорта эти обычно традиционные, т.е. что в течение многих лет росли в этих регионах; как говорил Эмиль Пейно: «Традиция – это просто удачный эксперимент». Эта система вовсе не такая ригидная и консервативная, как это хотели бы представить иные критики. Иногда пропорции ассамбляжа изменяют; чтобы снизить влияние менее интересных сортов (как в случае молодого или произрастающего на равнинах сорта кариньян в Лангедоке) или, наоборот, повысить значение подающих надежды нетрадиционных сортов (сира в том же Лангедоке). Указывается и плотность посадки лоз – чем выше, тем лучше, поскольку чем плотнее посадка, тем меньше урожай с одной лозы. Указываются и способы ухода за виноградниками, методики обрезания и т.п.

Урожайность, или выход, т.е. количество вина, которое по закону можно произвести с 1 га, ограничена законом, причем раньше поступало много жалоб на то, что ограничения слишком мягкие. В самом деле, пределы в разных АОС сильно отличаются: в Шатонёф-дю-Пап максимальный выход 35 гл/га (гектолитров с гектара), а Эльзас позволяет себе 80 гл/га. Эти цифры (особенно в недавнем прошлом) могли ввести в заблуждение. Дело в том, что закон указывает лишь базовый выход (rendement de base), который в очень хороший год может быть увеличен. Так, в Кот-дю-Рон базовый выход равен 50 гл/га, но в хороший год его разрешается увеличивать до 60 гл/га. И это еще не все. Отдельные производители могут истребовать бонус в размере до 20% от базового выхода – так называемый предельный потолок классификации (plafond limite de classement, plc) – в случае, если выполнен ряд условий, например, если комиссия дегустаторов положительно отозвалась обо всех их винах. Так, в Кот-дю-Рон в хороший год винодел может получить разрешение на выход в 72 гл/га, что, согласитесь, уже просто смешно. Впрочем, давайте будем честными – для введения таких правил есть все основания, так как обычно в хороший год, т.е. в год, когда получается действительно хорошее вино, урожай также весьма обильный. В уникальном по качеству 2000 году в Бордо был гораздо более обильный урожай, чем в 1997 году, когда вино получилось неважное; так же и в Бургундии: урожай блестящего 1999 года был много больше, чем урожай посредственного и трудного 1998 года. Природа всегда несправедлива. Однако, как установил INAO, имелась и злоупотребления этой системой повышения урожайности; поэтому в 1993 году была установлена предельная урожайность (rendement butoir), которую нельзя превышать ни в какой ситуации. Обычно предельная урожайность на 20% выше базовой (как уже упоминалось, в Кот-дю-Рон этот предел равен 60 гл/га).

В некоторых регионах АОС – Божоле, Шампань, Монбазияк, Бандоль и Кото-дю-Лейон – разрешен только ручной сбор урожая; в других решение разрешается принимать производителю. Указываются минимальная зрелость ягод и крепость, а также объем, в котором разрешается проводить шаптализацию (в вино, в котором недостаточно своего сахара для того, чтобы достичь нужной крепости, добавляется дополнительный сахар или концентрат виноградного сока) или ацидизацию вина (добавление кислоты). Общее правило таково – делать одновременно и то, и другое нельзя, северные регионы имеют право на шаптализацию, но не могут ацидизировать вино, южные – наоборот. Впрочем, самые лучшие производители прилагают все возможные усилия, чтобы не делать ни того, ни другого. Для некоторых АОС также указаны разрешенные и запрещенные винодельческие методы, например, в ряде апелласьонов требуется обязательно удалять плодоножки перед брожением, использовать при брожении и обработке в давлении только целые ягоды, давить урожай по-разному, с тем чтобы использовать его в разных целях. Также для многих АОС указано минимальное число лет выдержки перед тем, как поставить вино на рынок.

Конечный результат всего этого – сложная, запутанная система с большим количеством бюрократических формальностей. В результате точного соблюдения системы АОС вино, произведенное из винограда, произрастающего на всех лучших виноградниках каждой области Франции, продается

под единой маркой, представляющей собой объект собственности, право владения которым принадлежит всему коллективу виноделов этой области. Когда вы покупаете вино АОС, вы покупаете запах и вкус той области, где выращен виноград, из которого сделано это вино.

В отличие от вин АОС региональные вина делят на три типа – собственно региональные, департаментальные и зональные. **Собственно региональные вина** могут происходить из четырех весьма обширных регионов, в которые объединены все винодельческие области Франции – Жарден-де-ля-Франс (Jardin de la France), то есть долина Луары; Конте-Роданьен (Comtés Rhodaniens), в который входит почти вся долина Роны, Божоле, Юра и Савоия; Конте-Тюлозан (Comté Tolosan) – весь юго-запад Франции, кроме Бордо; и Вен-дю-Пей-д'Ок (Vins de Pays d'Oc) – Лангедок. **Департаментальные вина** производят в тех департаментах, где есть виноградники (департамент – основная единица административного деления Франции). Чаще всего встречаются департаментальные вина Эро и Од из Лангедока. Они включают радикально противоположные винам АОС региональные вина, вкус и запах которых необязательно определяется терруаром. В основе этих категорий все же лежит географический принцип – запах и вкус вин зависят от климата: вина из Жарден-дю-Франс всегда будут винами из региона с холодным климатом, а вина из департамента Эро – это характерные вина Средиземноморья. При производстве вин этих категорий виноделу предоставлена большая свобода – он может выбирать сорта винограда или их комбинацию по своему желанию. Когда словосочетание «Новая Франция» относят к региональным винам, подразумевают обычно именно две рассматриваемые категории.

Напротив, третья категория региональных вин, **зональные вина**, тесно связана с терруаром, хотя и на рудиментарном уровне. Эти вина происходят из сотни с небольшим мелких участков, разбросанных в основном по южной части Франции. Многие из них практически никому не известны, некоторые названия не используются вовсе; кое-какие, наоборот, знамениты на весь мир (например, вина Кот-де-Гасконь).

В целом наиболее успешные категории – это региональные и департаментальные вина. Это неудивительно, но все же обидно – ведь воплощение идеала «местного вина» как раз можно найти среди малоизвестных, но порой великолепных зональных вин. Вполне возможно, что в будущем некоторые из этих зон докажут, что они достойны гордого статуса АОС. Может статься и так, что они исчезнут. Выжить на винном рынке непросто.

Правил и требований здесь меньше, чем для вин АОС, но они все равно есть. Разрешается использовать только те сорта винограда, которые включены в рекомендованный список; обычно это местные сорта для зональных вин и «интернациональные» французские сорта (шардоне, совиньон блан, каберне совиньон и мерло) для департаментальных и региональных вин. Урожайность ни при каких условиях не может превышать 90 гл/га (для некоторых зональных вин и того ниже). Указан и ряд технологических параметров (минимальная и максимальная крепость, максимальный уровень содержания серы и кислотность). Кроме того, все региональные вина перед продажей проходят обязательную дегустацию.

Большая часть региональных вин – это простые сортовые вина, продаваемые под маркой региона или департамента; незначительное меньшинство составляют зональные вина, несущие на себе отпечаток терруара. Теоретически, однако, многие владельцы виноградников в тех областях Франции, для которых существуют АОС, вполне могли бы воспользоваться категорией региональных вин для производства «альтернативных» вин из, например, «интернациональных» сортов. Тот факт, что число виноделов, выбирающих этот путь, пренебрежимо мало, примечателен. Почему это так? Потому, что региональные сортовые вина из Франции плохо продаются на международном рынке. В мире, купающемся в шардоне, каберне и совиньон блан, у них нет конкурентных преимуществ. Сколь бы ни были многочисленны недостатки системы АОС, она дает миру вина, вкус, цвет, запах которых действительно неповторимы – их можно сделать только там, где их делают.



# Французское винное законодательство: «вилы в бок»

Французский закон о вине подвергается самой разнообразной критике со стороны иностранцев – журналистов, виноторговцев и виноделов-конкурентов. Любопытно, однако, что большинство французских виноделов, с кем мне доводилось обсуждать этот вопрос, в целом довольны действующей системой и вполне согласны работать в ее рамках.

## Французский закон о вине не дает возможности для творчества

Это обычно утверждают журналисты и виноделы из Нового Света, которые отказываются понимать, почему собственники виноградников АОС во Франции не имеют права сажать на своей земле те сорта, которые они хотят. Почему на лучших виноградниках Медока запрещено сажать шардоне? Разве не интересно было бы попробовать мерло, выращенное в Кот-Роти?

В общем и целом хозяева виноградников, расположенных в лучших зонах гран крю во Франции, не выражают ровного никакого желания экспериментировать с новыми сортами. Они вполне довольны экспериментами, многие века ставившимися их предшественниками, полагая, что в результате этих экспериментов получено наилучшее решение для их конкретных мест и их конкретных почв, и просто не могут вообразить себе (и, вероятно, они правы), что другие сорта винограда дадут им больший доход.

Однако на этот же недостаток порой указывают французы-виноделы из менее знаменитых, чем другие, зон АОС или из зон знаменитых, но таких, где правила еще не установились окончательно. Я знаком с одним весьма известным виноделом из Фожера, который хотел бы использовать 100% сира в своих винах, однако (по крайней мере на бумаге) обязан добавлять в них некоторое количество мурведра и гренаша. А на виноградниках Бандоля нельзя (официально) сажать исключительно мурведра, хотя, судя по всему, именно здесь находится лучшее место на всей планете для выращивания этого сорта.

Я спросил Жака Фане из INAO, что делать виноделу в Фожере, у которого великолепный сланцевый терруар, если он хочет на равных конкурировать с лучшими сортовными винами из австралийского шираза или калифорнийского сира. «Ради бога, – ответил мне Жак, – если производитель хочет этим заниматься, никто не мешает ему делать региональное вино». В самом деле, для Фожера такой путь вполне разумен. Но большинство виноделов в областях, производящих как АОС, так и региональные вина, предпочитают делать вина, гордо носящие титул АОС, а не никому не известные региональные.

Чем действительно плох французский закон о вине, так это тем, что в ряде ключевых винодельческих регионов Франции – Бордо, Бургундия и Эльзас – можно делать только АОС. Если бы виноделы из этих регионов захотели попробовать заняться инновациями и сделать что-то необычное (так поступают многие в Эльзасе и должны бы поступать многие в Бордо), им пришлось бы маркировать свои вина как столовые – а закон о последних крайне строг и не позволяет упоминать на этикетке ни сорт винограда, ни год урожая.

## Протекционизм французского винного законодательства

На этот недостаток обращают внимание конкуренты-иностранцы, отмечая, что французские виноделы получают помощь как в рамках общей политики ЕС по поддержке сельского хозяйства, так и в рамках французского национального бюджета. Во французской винной отрасли занято около 0,5 млн. человек, многие из которых проживают в наименее защищенных сельских районах и сами являются слабозащищенными с социальной точки зрения гражданами. Более 30% всех людей, занятых во Франции в сельском хозяйстве, связаны с виноделием. Принимая во внимание такое положение вещей, трудно не согласиться, что забота о здоровье винодельческой отрасли является важной составляющей французской социальной политики.

Более того, французская винная культура – а система АОС есть лишь ее воплощение в букве закона – представляет собой не просто национальное достояние Французской Республики, но бесценное достижение всего человечества. Капитализм с его свободным рынком нередко оказывает негативное, разрушительное воздействие именно на ценности такого рода, так как в его основе – упор на экономические успехи, достигаемые за счет отказа от более широкого круга человеческих ценностей, на которых, однако, и стоит культура. Этот факт признают все без исключения политики Франции, к какой бы партии они ни принадлежали; все они также понимают, что культурные достижения, подобные этому, нужно бережно охранять.

## Французский закон о вине не гарантирует качества

Напомню, во Франции существуют только «наименования, контролируемые по происхождению», но не «наименования гарантированного качества». Главная задача французского винного законодательства – обеспечить и защитить уникальность места, где произведено вино; задача достичь наивысшего качества в каждой конкретной бутылке лежит на виноделе. Все же, как говорит Мишель Понс из ONIVINS, «мы поняли, что мы не одни на свете и что нам следует повысить качество, если мы хотим конкурировать с другими странами». Все французские вина проходят перед продажей обязательную дегустацию, но порой разница между лучшими и худшими винами оказывается просто уничижительной; поэтому в настоящее время INAO старается поднять уровень стандартов тестирования качества (agrément).

## Урожайность слишком велика

«Это вечная проблема, – говорит Жак Фане, – контролировать урожайность очень сложно». Значения максимально допустимой урожайности снижаются начиная с 1988–1990 годов, когда урожай были феноменально высоки, но на достигнутом нельзя останавливаться, особенно необходимо снижение допустимого максимума в Эльзасе и Шампани.

## Французский закон о вине слишком сложный

Это, несомненно, верно. Но сложность, о которой идет речь, есть лишь отражение глубины культуры, масштабов достижений многих поколений людей. Пьесы Шекспира и музыка Баха тоже сложны, но люди по сию пору находят в них источник наслаждения, хотя и не всегда понимают в точности все нюансы диалога или fugи. Проблема заключается не в сложности винного законодательства, а в той потрясающей некомпетентности, с которой его тонкости пытаются объяснять широкой публике.

## Французский закон о вине непоследователен

На этот недостаток указывают в тех случаях, когда виноделы-новаторы несут наказание за применение «несвященных традиций» методов виноделия или выращивания лозы (например, в Эльзасе запрещено производить ферментацию в бочках, а равно и выдерживать в них уже готовое вино – в отличие, например, от Бордо, где разрешено и то, и другое), в то время как леность и неряшливость тех, кто не заботится о качестве, хотя следует традиции, не наказываются никак. К тому же технологические прорывы ставят французские законы в тупик. Правильно ли, например, запрещать пластиковые укрытия для защиты виноградников от осадков в период сбора урожая в Бордо, одновременно разрешая применять обратный осмос с целью повысить концентрацию сула, разбавленного этими самыми осадками?

Те, кто указывает на эти недостатки, обычно правы. Все законодательные утвержденные системы (а с ними и бюрократы) имеют тенденцию игнорировать инновации, а часто попросту принимают их в штыки. Долгосрочной перспективе, однако, такие системы обязаны приспосабливаться к веяниям времени, иначе они просто выйдут из употребления – и сам французский

закон о вине здесь не исключение. Чтобы этот закон выжил и процветал, в него необходимо внести изменения, дающие возможность заниматься инновациями – при условии, разумеется, что такие изменения оставят в неприкосновенности «священную корову» терруара. Именно на этом основании, кстати, и было запрещено использование пластиковых укрытий. Законодатели сочли, что тот, кто не дает дождю добраться до корней лозы, изменяет терруар. Напротив, концентрация излишне разбавленного дождем сула, с их точки зрения, просто-напросто концентрирует терруар, не изменяя его. Не тонковато ли различие? Решать вам.

## Французский закон о вине не заботится об удобстве покупателей

В настоящее время это правда, и это очень серьезная проблема, которую Франции нужно срочно решать, иначе ее вина не смогут выдерживать конкуренцию со стороны коммерчески успешных торговых марок, под которыми продаются вина Нового Света. Речь идет прежде всего о широко обсуждавшемся отказе INAO разрешить производителям вин АОС указывать на главной этикетке сорта, из которых сделано вино. На это смотрят как на пример первостепеннейшего маркетингового идиотизма, поскольку большинство покупателей на основных экспортных рынках Франции выбирают вино в зависимости от сорта винограда. Впрочем, Жак Фане сказал мне, что INAO не распространяет это правило на этикетки бутылок, поставляемых за границу; такая политика выглядит вполне разумным компромиссом.

## Границы многих АОС проведены неправильно

На этот недостаток указывают противники расширения зон АОС в таких популярных и коммерчески успешных областях, как Шабли и Кот-Роти. Дебаты о границах накалены вне зависимости от того, в каком месте земного шара их пытаются провести; часто они приводят к конфликтам, как это довелось узнать Австралии, когда она попыталась установить четкие границы в Кунаваре. Когда французы проводили границы в Шампани, люди вышли на улицы.

# SAFER – помощники или злейшие враги?

В 2002 году у французских виноделов появилась новая головная боль – Общество по управлению землей и по сельским предприятиям (Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural), сокращенно SAFER. Во время визита в Бургундию, посвященного сбору материала для этой книги, я столкнулся с тем, что многие виноделы выражали свое неприятие SAFER в самых сильных выражениях. Один знаменитый винодел из Кот-д'Ор, недавно купивший участок в Маконне, заявил: «Если мне придет в голову расширяться и дальше, я куплю землю за границей». Другой говорил, что новая система не дает свободы лучшим производителям, буквально связывает их по рукам и ногам, а заодно и не дает возможности повышать качество. Знаменитый бургундский negociant Робер Друэн подал в отставку с поста председателя BIVB в знак протеста против учреждения SAFER.

Так что же такое SAFER? Это агентство, подведомственное министерству сельского хозяйства, в задачу которого входит предотвращение оттока населения из сельской местности и укрупнения сельскохозяйственных предприятий. «Государство, – говорит Жан-Люк Дарьян из ONIVINS, – обычно предпочитает 10 участков по 1 га одному участку в 10 га. Таков подход всех французских правительств, какая бы партия их ни формировала, в течение последних 40 лет». Разумеется, это запрет на свободный

рынок. «Если вы даете свободному рынку полную свободу решать, что и как, – говорит Дарьян, – вы получаете всегда один и тот же результат: все начинают решать только деньги».

SAFER надзирает за сделками в сфере сельскохозяйственных земель. Если участок выставляют на продажу, оно проводит расследование намерений потенциального покупателя. Если агентство посчитает, что сделка противоречит национальным интересам Франции, оно имеет право первоочередной покупки по текущей рыночной цене (гораздо ниже той, о которой договорились продавец и исходный покупатель), а затем продает его, целиком или по частям, другим покупателям, которые агентство устраивают.

Допустим, некая строительная компания решает купить в Провансе холм, засаженный 110-летними оливами, выкорчевать их и построить на их месте пятизвездочный отель. В этом случае агентство SAFER вмешается (к вероятной ярости как покупателя, так и продавца) и потребует продать оливковую рощу ему самому по рыночной цене оливковой рощи (а не по цене земли, отходящей под строительство). Затем агентство продаст эту рощу, поделив ее, например, на три участка, трем молодым небогатым людям, мечтающим заняться выращиванием оливок и изготовлением первоклассного органического оливкового масла. Если продавец не

желает, чтобы в его сделку вмешивались столь бесцеремонно, у него остается единственная возможность – не продавать участок.

У новой системы есть достоинства, однако применение принципов SAFER в реальной винодельческой действительности наталкивается на три серьезные проблемы. Во-первых, участки и без того уже довольно малы, и дальнейшее их разделение не ведет ни к какой практической выгоде. Во-вторых, многие уверены, что SAFER по определению считает врагом любого крупного, богатого покупателя. Третья, и наиболее серьезная, проблема состоит в том, что агентства не интересуются винодельческими способностями людей, которым они продают участки. «Общая цель понятна, и ее можно только приветствовать, – говорит Робер Друэн, – но я резко отрицательно отношусь к критериям, по которым агентства выбирают потенциальных кандидатов в покупатели. Используются только социальные критерии: кандидат должен иметь лишь небольшой бизнес, обязательно должен быть молодым, иметь минимальные доходы и тому подобное. Критерии, относящиеся к качеству продукции кандидата, вообще не принимаются во внимание». Необдуманное применение такой политики может привести к тому, что потенциал участка может быть безнадежно загублен, что нанесет ущерб культурному наследию Франции.

# Терруар

*Дух места* Постоянство, набор сортов винограда, глубина фруктового вкуса, степень включения дубильных веществ – все эти качества ровно ничего не значат для французских вин АОС. Вино АОС существует для того, чтобы дать нам почувствовать камень, горы, холмы и небо.

В декабрьском номере журнала «Декантер» (Decanter) за 1999 год читатели обнаружили статью «Душа вина». Ее написал не журналист, а канадский винодел, любитель интеллектуальных шуток и бывший студент-философ Рендалл Грэм. На одной дегустации, пробуя разные вина, в частности свои собственные из Санта-Круз, он натолкнулся на явно не калифорнийский, необыкновенный образец. «Дело было не в том, что это вино обладало чем-то большим, чем калифорнийские вина, нет, оно обладало в принципе совершенно иным набором качеств, словно бы это было вино с другой планеты (поверьте, я знаю, что это такое). Оно отличалось от других онтологически, оно было из другого царства объектов». Грэм пишет, что прочие вина были «изобильно буйными» и «желали понравиться». А это вино ему «тоже понравилось, но его целью не было понравиться мне или кому-либо другому. В его сердце была заключена некая стальная решимость, с какой сталкиваешься, пожимая руку какому-нибудь свосравному или суровому человеку... я как будто пожал руку горному хребту».

Я вернусь к его статье и расскажу вам, что это было за вино, и вы поймете, почему оно сумело привлечь к себе внимание калифорнийца-инопланетянина. Но сначала давайте прислушаемся к последней фразе Грэма – «я как будто пожал руку горному хребту». Никто другой так четко не выразил словами то удовольствие, что человек получает от вина, которое французы называют «великим терруарным вином».

Если вы читаете эту книгу, значит, вы любите вина. Не вино, но вина – разные, непохожие друг на друга, изобильно многозначные, бесконечно несодинаковые. Это роднит вас с остальными любителями вина.

Вино отличает от других продуктов именно его беспредельное разнообразие. За год у нас есть шанс попробовать, скажем, 6 видов капусты, 10 разных видов яблок и 20 видов рыбы. Если изучить кулинарные книги, мы сможем за следующий год приготовить 100 разных блюд. Любители сыров могут, вероятно, в течение года сопоставить друг с другом несколько сотен кусочков этого нежного скисшего молока. Но дай каждому из нас телефон и кредитную карточку, мы за какую-нибудь пару дней заполним свой дом 10 тыс. винных бутылок, среди которых не будет и пары одинаковых.

Что отличает одно вино от другого? Множество особенностей, которые я объединяю в три группы: ложные, поверхностные и глубокие отличия.

Этикетки, бутылки, маркетинговые стратегии и рекламные кампании попадают в категорию ложных отличий. Это грим, силиконовые протезы, краска для волос и парики винного мира. Именно поэтому доверять можно только тем дегустациям, которые называют «слепыми», т.е. таким, на которых дегустаторам не предъявляют ни бутылок, ни этикеток. Еще лучше, если происходит не дегустация, а винная сессия, когда вина подают в простых графинах. В этой ситуации можно дать вину неизмеримо более адекватную оценку, поскольку нет вина, которое можно было бы по достоинст-

ву оценить прежде, нежели оно «уляжется» в желудке – т.к. именно в этом его цель и судьба.

Винодельческие методы отражаются в поверхностных отличиях: мацерация до ферментации, ферментация в бочках или в чанах, доля малолактической ферментации, меньшее время контакта с осадком, перемешивание, микрооксигенация... Список весьма велик. В случаях, когда винодельческий метод предполагает реальное изменение химического состава вина, например, когда в сусло добавляют кислоту или меняют содержание танинов, эти поверхностные различия могут стать драматическими или даже зловещими. Производство таких денатурированных вин – это шаг от виноделия к индустрии. Знаменитый биодинамист Николя Жюли называет денатурированные вина «ложными», а натуральные – «истинными». Разумеется, можно столкнуться с хорошим «ложным» вином и плохим «истинным», поскольку все зависит от таланта мастеров денатурации и подлинных виноделов (и те, и другие могут работать хорошо или плохо).

Наконец, глубокие отличия между винами. Они отражают в вине то место на планете Земля, где это вино создано. Это сумма факторов окружающей среды; именно эта сумма и заключена в понятии «терруар», французском слове, которое можно перевести как «укорененность, связь с местом».

Лоза не умеет ходить, она неподвижна. Она корнями вросла в то место на земле, где ее посадили. Она создает грозди из воды и минералов, кото-

рые высасывает с помощью корней, которые углубляются в почву на 10, а порой и 15 метров, и солнечного света, который наполняет небо над ее листьями. И небо, возможно, еще важнее, чем почва. Если верить Клоду Бургиньону, 88% растительной массы создается путем фотосинтеза из диоксида углерода. Терруар – не только под ногами, но и над головой.

Если вы поэт, а не ученый, может понравиться взгляд на вино французской писательницы Колектт. «В царстве растений только лоза может дать нам понять, что такое вкус земли. Как верен ее перевод оригиналу! Она чувствует и выражает своими плодами самые сокровенные тайны почвы. С ее помощью кремень может доказать нам, что он живой, изменчивый, питательный. Мел, превратившись в вино, плачет золотыми слезами».

«В каждом месте, – говорит Николя Жюли, – земля обращает к нам новое лицо». Нет ни одного виноградника, который был бы абсолютно похож на другой. Слой почвы может быть толще и тоньше, в ней может быть больше или меньше камней, больше или меньше песка, она может быть кислой или щелочной. Холмы чередуются с долинами, реки протекают ближе или дальше. Да и небо постоянно меняется, ото дня ко дню и от места к месту. И дело не только в тенях, обусловленных местным рельефом, из-за чего, например, когда в виноградниках Кортон-Шарлемань еще светит солнце, на другой стороне долины, в Карадо, уже давным-давно темно; дело и в том, что, например, вокруг Медока со всех сторон море, и поэтому нет



В царстве растений одна лишь лоза может дать нам понять, что такое настоящий вкус земли. И как верен ее перевод оригиналу! Она умеет почувствовать и выразить через свои плоды самые сокровенные секреты почвы. С ее помощью кремень может доказать нам, что он живой, изменчивый, питательный. Несчастный мел, превратившись в вино, плачет золотыми слезами.

Колектт. «Вина», сб. «Торьма и рай», 1932

Здоровая почва – целый мир, полный жизни. Вино дает нам чувственную связь, благодаря которой мы можем попробовать на вкус то, чего иначе мы не попробовали бы никогда.



▲ Если ваши виноградники, как виноградники Латура и Марго, находятся на берегах Медока, то терруар для вас – не только земля, но также небо и море.

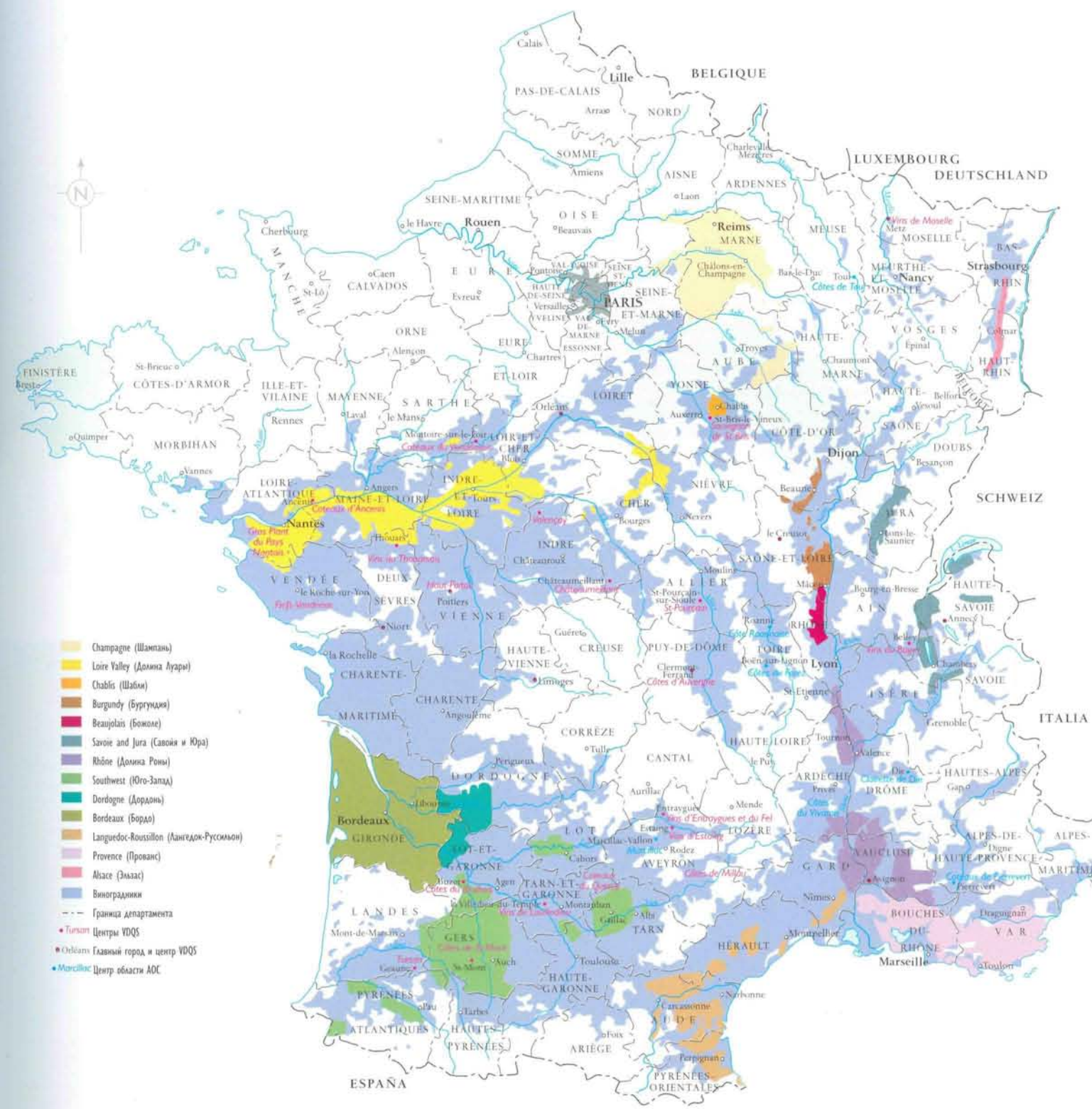
и намека на тень, а Эльзас защищен от ветров Вогезами, без которых там вообще нельзя было бы выращивать виноград. Земля – или ее отсутствие – влияет на небо. Солнце ярко сияет в Кольмаре потому, что он находится под защитой гор, «выжимающих» воду из облаков. Медок, напротив, почти в океане – он открыт, подвержен всевозможным изменениям погоды, происходящим порой по несколько раз на дню. Добавьте к этому урагану неопределенности и сложности еще и разную погоду в разные времена года – нет ни одной секунды, которая была бы точь-в-точь такой же, как другая, – и вы поймете, почему опыт жизни у каждой отдельной лозы уникален.

Лоза – мудрец среди растений. Она запоминает все. В зимнюю январскую безветренную полночь она разглядывает холодные звезды. Цветы, которые дадут следующим летом грозди, уже лежат в ее тесно сжатых почках, окруженные морозом и тишиной. Что-то происходит; что-то запоминается. В день весеннего равноденствия ее корни ласкают камни под землей, в то время как по темному мартовскому небу проносятся сонные пепельные облака, подгоняемые ураганным ветром. Но если бы в этот день было не по сезону тепло и светило солнце, лоза запомнила бы и это; что бы ни произошло в действительности, лоза запомнит и отразит в своих плодах. Лоза, как летописец, в своем виноградном письме воплотит все: и росу в час перед рассветом в ясный июньский день, и яростную жару августовского полудня. Лоза, единственная во всем царстве растений, умеет придать этим погодным записям чувственную окраску. Как она делает это? Просто – она рождает грозди, из которых потом делают вино.

Когда суматоха в винодельне закончена и если химический состав сока не подвергался насильственным изменениям, тот, кто откроет бутылку получившегося из этого сока вина, сможет понюхать и попробовать на вкус все, что произошло с лозой в прошедшем году, ощутить то место на Земле, где эта лоза произрастает. Именно в этом заключен главный источник наслаждения и восхищения для тех, кто не только пьет вино, но и задумывается,

что с ним в этот момент происходит. Именно так вы, поднимая бокал, можете пожать руку горному хребту. Это и есть терруар.

Иногда помогают аналогии. Представьте себе свое любимое музыкальное произведение. Не важно, какое именно – допустим, это Imagine Джона Леннона. Песня – это вино, оно перед вами, и вы можете наслаждаться им; Джон Леннон – его создатель, иначе говоря, терруар; тот, кто исполняет эту песню сейчас, винодел. Слова и музыку Леннона не изменишь, так и терруар всегда остается самим собой. Но если исполнитель – никудашный пьяный музыкант, то, возможно, вы не сможете насладиться его исполнением, как бы вам ни нравилась сама песня; так и самый лучший терруар можно заставить замолчать некачественным виноделием, плохим уходом за лозами (особенно если урожаем крупный), грубым обращением с суслем или просто халатностью. Когда мы утверждаем, что глубокие различия между винами всегда зависят исключительно от терруара, это ни в коем случае не принижает роль винодела – его задача имеет первостепенную важность. Виноделы стоят у ворот, через которые вино входит в наш мир (отсюда аналогия с повивальной бабкой, которую очень любят многие французские виноделы); они могут открыть эти ворота или наглухо захлопнуть их. С чем соглашаются все величайшие французские виноделы, так это с тем, что нет другого способа дать терруару возможность выразить себя в вине с максимальной ясностью, кроме как уважительно относиться к лозе и смело применять методы невмешательского виноделия. Как говорил Рене Лафон, отец Доминика Лафона: Il faut avoir le courage de ne rien faire (нужно иметь смелость ничего не делать). Если вы хотите, чтобы устами вашего вина заговорил терруар, вы должны дать вашему вину возможность стать тем, чем ему написано на роду природой. «Чтобы искренне следовать за терруаром, – соглашается Рендалл Грэм, – винодел должен научиться подчинять свое «я», научиться ставить свою винодельческую подпись мелкими буквами в самом углу картины, а не аршинными посреди полотна... Здесь я должен заметить, что для нас, виноделов Нового Света, добиться такой самодисциплины особенно сложно. Даже если мы с самого начала не находимся под воздействием «гормонального фона», заставляющего нас стремиться «заявить о себе» своим вином, то нам «помогают» на-



## Оливье Жюльен

История Жюльена иллюстрирует две увлекательнейшие особенности терруара. Первая: история борьбы за понимание в Лангедоке. «В 1989-м никому не нравились мои вина. О'кей, решил я, я сделаю вам вино, которое вы полюбите, и продам его вам дешевле того, которое вы находите отаратительным». Так в 1990-м родилось вино Эта д'Ам, вино «на потребу», в котором, как говорит Оливье, он старался как можно больше угодить публике. Оно было построено на фруктовых запахах и вкусах. Напротив, вино Ма Жюльен, делается вообще «без усилий». Это вино — незамутненное отражение его белых каменных полей, оно, по его мнению, «по ту сторону соблазнительности». Другими словами, с ним может быть трудно; ему требуется время. Оно дороже, чем Эта д'Ам — так решил Жюльен, противореча логике рынка. Создатель тем самым заявляет, что ценит природу больше, чем свой талант. Вторая особенность: порой и сам терруар нуждается в том, чтобы его создали. У Жюльена есть виноградники на сланцах и на известняке; раньше он делал два красных «высшей категории», Ле Кайотис из винограда с первого участка и Ле Деспьер из винограда со второго. «Я чувствовал себя не в своей тарелке, я никак не мог добиться нужного баланса, нужного вкуса». Теперь он делает только одно вино, Ма Жюльен, из смеси участков. «Теперь все спокойнее и удобнее. У меня все получается». Уход за землей помогает ее понимать.



Но почему важнее всего именно печать терруара? Вино ведь содержит и спирт, а он, по данным статистики, то самое, чем больше всего наслаждаются подавляющее большинство тех, кто пьет вино. Вино, особенно молодое, полно аромата и вкуса свежих фруктов и ягод. Британский журналист Оз Кларк годами пел осанну запаху свежих фруктов в вине, запомнившись своим появлением на телеэкране в футболке с лозунгом «Фрукты, фрукты, фрукты». Обычные люди, утверждает Кларк, любят в вине именно запах и вкус фруктов, а вовсе не глубокомысленные и порой неприятные вкусы терруара. А австралийские критики иногда заходят еще дальше, заявляя, что разговоры о терруаре не более чем оправдание для некачественного вина. С точки зрения статистики Кларк прав, не в последнюю очередь потому, что стоимость изготовления почитаемых им вин гораздо ниже (а урожаем для них можно собирать очень большой), чем стоимость труда, вложенного в создание вин, где на первый план выходит терруар (для таких вин большие урожаи немыслимы). Сравните две дегустаторские заметки о белых винах одного и того же производителя, одного и того же года урожая. Первое вино — «благоухающий нектар с запахом тропических фруктов и апельсиновой корки, с яркой кислотностью и с живым, не вполне полностью цитрусовым послевкусием». Второе вино «сдержанное, четко очерченное... в нем воплощается то, каким мог бы быть ликер, сделанный из гранита. Никакого намека на фрукты, только глицерин, спирт и жидкий камень». Бутылка первого стоит 24 доллара, а второго — 440. Первое — Кроз-Эрмитаж-Блан-Ле-Мейсонье от Шапутье, урожая 1999 года, второе — того же года, того же Шапутье, но Эрмитаж-Блан-ль-Эрмит. Заметки принадлежат Роберту Паркеру, первому он поставил 84 балла, второму — 93–95.

Нет ничего зазорного в том, чтобы предпочитать в вине вкус фруктов вкусу терруара; в отличие от терруара вкус демократичен, и моральный долг каждого, кто пьет вино, выбрать, что ему приносит больше удовольствия. Если вам фрукты нравятся больше, чем камни, радуйтесь своей удаче, она сохранит вам много денег; и, кроме того, вам фактически не нужно утверждать себя изучением французских вин. Если же мы хотим разобраться,

почему многие люди готовы платить больше за вкус камней и за возможность пожать руку горным хребтам, а не желают наслаждаться ароматами фруктов, то нам следует обратиться за помощью к Рендаллу Грэмму.

Его статья была посвящена вопросу: есть ли у вина душа. Он говорит, что «много времени размышлял об этом» и что решил, что терруар, «чувство принадлежности, происхождения откуда-то, тесно связано с самой возможностью найти у вина душу». Отыскание терруара в вине означает «медитацию как для винодела, так и для того, кто пьет вино». А что такое душа? Это та «часть нас, которая всегда остается собой, никогда не меняется, часть, которая скрыта под поверхностью, которая представляет собой наше подлинное «я», часть, которая выше и глубже, чем принадлежность к обществу». Именно это Грэм отыскал в вине, столь поразившем его, а это был эльзасский рислинг с виноградника Мюнхберг от Андре Остертага.

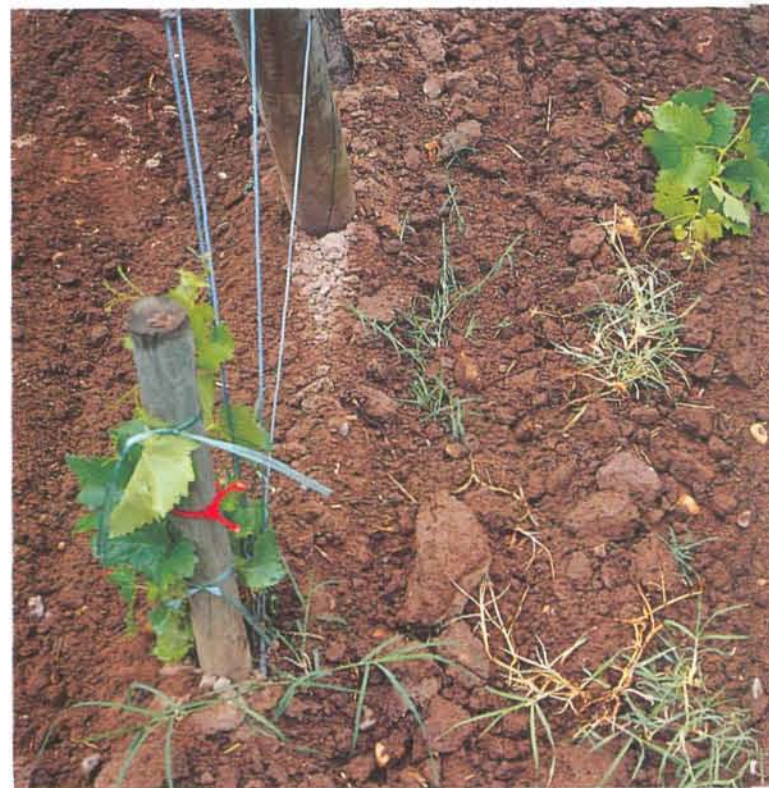
Мне выпало счастье пить вино на протяжении последних 30 лет. В моей душе не осталось ни малейшего сомнения, что самое глубокое удовольствие можно испытать от вина, которое пахнет камнями, землей и минералами. Спирт можно найти везде, фрукты тоже. Пожать руку горному хребту можно только с помощью вина. Я согласен с Грэммом: только встретив эти запахи и вкусы, мы поймем душу вина, его суть, его вечную истину — связь с живым миром, способность его чувствовать. Пить великое терруарное вино — значит тонуть в природе, изумляться ее красоте с той же глубиной, как когда вы, стоя на обдуваемой ветрами вершине горы, видите по-настоящему молчаливый, засыпанный снегом мир, наблюдаете, как восходит луна и заливают серебряными лучами чернильно-черное море. Такие переживания дарят нам радость бесконечно более глубокую, чем та, которую мы можем испытать от глотка грубого алкоголя водки, кофеина Red Bull, водянистого индустриального светлого пива с его безвкусием или выдержанного в дубе шардоне. Именно в этом заключена высшая радость вина.

Лозы сорта мерло, высаженные в поместье Бон-Пастер в Помроле на земле, принадлежащей роду одного из наиболее влиятельных французских виноделов 90-х годов XX века, Мишеля Роллана.

ши Мефистофели — маркетинговые специалисты, непрестанно жужжащие над ухом о необходимости стилистической дифференциации».

Здесь необходимо сказать очевидное: не все терруары равны. Во Франции традиции виноделия уходят в глубину веков, и она дает нам самые яркие примеры этого, более яркие, чем у других винодельческих стран. В Бургундии достаточно сотни шагов, чтобы перейти с самой дорогой и ценной во всем мире земли на участки, на которых вообще невозможно ничего выращивать. И дело здесь не в железной руке бюрократов, душащей менее удачливых землевладельцев, как иногда утверждают критики системы АОС. Анри Жейер говорит: «В 1936 году законодатели сделали одно — они придали силу закона опыту, результатам экспериментов, поставленных поколениями наших предков. Не стоит забывать, что классификация вин прежде, чем стать официальной, производилась, так сказать, «по бокалам», т.е. вина классифицировали люди, обладавшие вкусом». Работа по открытию терруара, по снятию с земли кожи с целью понять, что в ней лежит, в некоторых регионах Франции — например, в Бургундии — уже в основном проделана, в то время как в других регионах как Франции, так и тем более других стран нам потребуются еще века такой работы; нас ждут массы потрясающих открытий. Еще не все ясно с гран крью Лангедока, Юго-Запада Франции и Прованса. Даже в Бордо нас ждет еще много сюрпризов, а в Эльзасе только началась дифференциация крайне сложных местных терруаров. Но тем не менее мы можем с полной уверенностью утверждать, что в Мюскаде нет и намека на терруары, которые сравнились бы с Кортоном и Монраше. Жизнь несправедлива — и земля тоже.

Эта юная лоза может принести до сотни урожаев — ее корни с каждым годом будут глубже вгрызаться в почву и скальную породу, извлекая на свет божий заключенную в недрах красоту.



# Шампань

*Поворотный пункт* Шампань стоит на пороге глубоких изменений. В регионе все больше понимают, что за виноградниками ухаживают из рук вон плохо, что тонкости терруара были небрежно отброшены в сторону. Эпоха великих виноделов и великих виноградников только начинается.

Вообразите себе – зима в Суссексе, деревья голые, до весны еще очень далеко. Я сижу со старым другом, который недавно пережил трагедию. За каких-нибудь 4 месяца в его жизни произошли потрясения, уничтожившие все, ради чего он работал последние 25 лет. Он никогда не был богат, его кошелек никогда не был толст, а сейчас он подошел к черте, за которой начинается нищета. Ему уже за 40, и этот вечно веселый стоик, кажется, отныне сломлен окончательно. Наш разговор посреди метафорических руин продолжался около 2 часов. За это время он ни разу не улыбнулся.

«Думаю, – сказала я, поглядев на солнце, преодолевшее половину своего небесного пути, – нам надо выпить шампанского». Он внимательно посмотрел на меня, заткнувшись скрученной собственными руками сигаретой. Он любил хорошее вино и имел глубокие причины почитать хорошее шампанское более всех других хороших вин. У меня в машине была бутылка Мумм-де-Краман. День был морозный, вино с самого начала было холодным. Мы поместили бутылку на несколько последних минут в морозильник, и я отправился мыть бокалы, разбив по дороге один.

Я откупорил бутылку и налил вино в бокал, оно сверкнуло зеленой искрой, покрылось притягательной шапкой снега. Это был наш первый бокал в тот день. Краман был свеж, пах сладкими яблоками. Он и на вкус был свеж, зелен – но при этом был кругл, воздушен. Мы продолжили разговор за чоризо, хлебом и авокадо. Шампанское делалось все тоньше и тоньше. Мы были заигнотизированы его противоречиями – его резкой свежестью,

его остротой, его сочностью... и при этом его округлостью и полнотелостью. Могло ли другое вино заменить нам в тот момент шампанское? Возможно; но это воспоминание о шампанском останется со мной навсегда, а другие – о скучных приемах, о тягостных собраниях – уйдут прочь. Мой друг воспрял духом, мы смеялись и улыбались, в его глазах засверкал огонь. Когда мы покинули его дом, чтобы дать бой осадившей его армии неудач, я вспомнил фразу, принадлежащую, кажется, Лили Болениже, которая всегда казалась мне фальшивой, слишком она была отточенной, чтобы быть истинной. Но именно тогда эта фраза, похороненная под мхом и паутиной в чулане моей памяти – «я пью его, когда мне грустно», – неожиданно ясно возникла передо мной, как будто бы ее только что отчеканили.

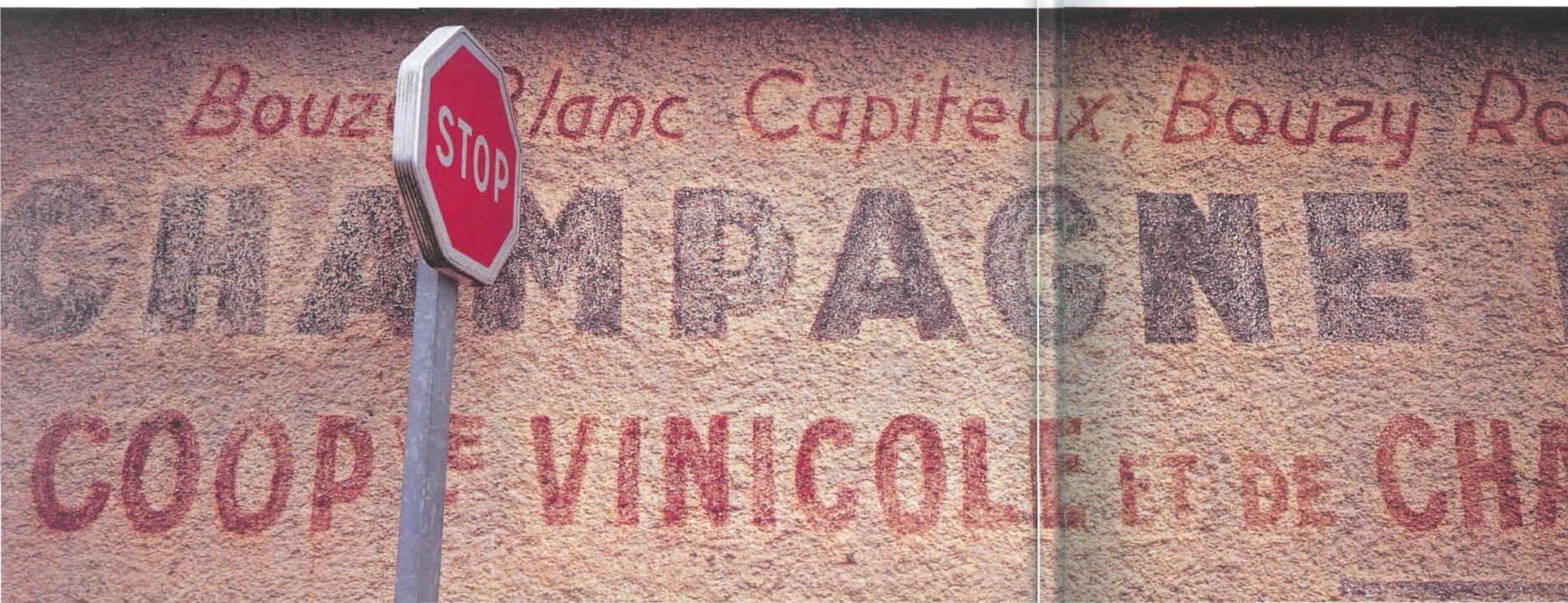
Я рассказал вам эту историю для того, чтобы показать ключевую истину шампанского, убедить вас, что, хотя это вино и не блещет порой изяществом, оно куда больше, чем другие, обращено к человеку. Мой друг и я пили Мумм-де-Краман, но мы могли пить любое шампанское, главное, чтобы это было хорошее шампанское. Нет другого вина, которое бы несло столько символического, было бы столь значительно и могло бы так укрепить наш дух в тот трагический момент практически против нашей воли, проделав это с возмутительной уверенностью, почти нагло. Его вкус, разумеется, позволяет его пить в любой момент, «закусывать» шампанское необязательно, в то время как с хорошей бутылкой из Эрмитажа или Мадрирана еда просто необходима. И что такое «качество» шампанского? Означает ли это

то же самое, что для всех других вин – выдающаяся концентрация, сила и индивидуальность? Или здесь это слово просто значит, что вино воплощает снежную утонченность и восхитительно нейтральный идеал верности духу вина? По правде сказать, скорее второе, нежели первое. Нам не бросились в глаза индивидуальные радости, которые нам мог предложить один лишь Мумм-де-Краман; да их, честно говоря, не так много и было. Мы просто пронзили наше горе острием шампанской кислоты, и наши слабые надежды всплыли на поверхность, удерживаемые пеной.

Именно по причине вышесказанного на пороге XXI века Шампань остается загадкой. Производимое там вино – один из наиболее успешных сельскохозяйственных продуктов за всю историю человечества. Его ценят во всех уголках мира, во всех странах оно ассоциируется с роскошью и богатством. Откровенно признаемся, что бутылка марочного шампанского среднего качества без указания года урожая стоит порой в несколько раз больше, чем должна бы при столь низкой концентрации (виноград для него взят с самых высокоурожайных лоз Франции). Бутылки уходят за эту неадекватную, порой умопомрачительную цену потому, что его репутацию создавали 150 лет подряд, и потому, что благодаря климату и почвам Шампани на Земле нет ни одного региона, который бы мог произвести на свет вино, близкое шампанскому по его обезоруживающему, разящему наповал изяществу. Это единственный винный регион Франции со стабильными торговыми марками, который может похвастаться обезоруживающей про-

стотой, доступной по цене любому покупателю. Мы готовы столько заплатить за шампанское не потому, что оно в самом деле столько стоит, а потому, что ему не существует никакой альтернативы – эту цену платят не за само шампанское, а за те ощущения, которые мы испытываем, когда его пьем.

Новая Франция, напротив, культивирует те качества, которые до сих пор никак не проявлялись в шампанском. Практически все без исключения величайшие производители вин Новой Франции ведут постоянную борьбу за то, чтобы в их вине заговорили, с максимальной ясностью, все нюансы терруара. Все они – прилежные до тупости земледельцы и фанатичные сортировщики ягод, они проверяют буквально каждую гроздь, которая идет в чан. Эти блестящие, страстные виноделы все как один дают на выходе в два раза меньше продукции, чем их отцы и деды, а порой и того меньше. При производстве вина здесь царит тщательно продуманное намеренное бездействие. Эти сотни французских виноделов, разумеется, слыхом не слыхивали о понятии «торговая марка»; сама их деятельность – подрыв всех основ этого понятия, ведь ни один их урожай не похож на другой, их вина продаются под разными названиями, которые порой меняются от поколения к поколению, от времени ко времени, и единственное, что они гарантируют, это верность месту, где сделано вино. Разумеется, Шампань не хочет оказаться в хвосте в то время, когда вся винная Франция как один человек поднялась на войну с постепенной всемирной индустриализацией, порочной коммерциализацией и унификацией вина под влиянием торго-



В 1980-х годах мы говорили, что главный в Шампани – мастер-купажист, мэтр де шэ. В 1990-х мы поняли, что главный в Шампани – виноград. Мастер-купажист может поднять качество на 5–10%, а может и уничтожить вашу репутацию. Но виноград, воистину, лежит в основе всего.

Жан-Мари Барийер, генеральный директор компании «Мумм».

Урожай 2001 года в Шампани заставил всех «взять таймаут» и задуматься. Пришло время ужесточить политику в деле ухода за виноградниками.



▲ Нет виноградников, которые бы выглядели холоднее и угрюмее, чем виноградники Шампани. Всю осень и зиму лозы на Монтань-де-Реймс проводят в спячке.

вых марок. Шампань тоже хочет забронировать себе место в партере французского авангарда. Но структура производства шампанского такова, что регион сталкивается с большими трудностями на этом пути. Шампань понимает, что ее блестящие успехи до сего времени строились на игнорировании новых тенденций. Шампань, если хотите, сама была «Новой Францией» — но 80 лет назад. Теперь в Шампани начали осознавать недостатки подхода, принятого тогда на вооружение.

Давайте по порядку. Начнем с терруара. В одном из своих недавних официальных заявлений Межпрофессиональный комитет шампанских вин (CIVC) подчеркнул важность обеспечения «разнообразия шампанских, которые могли бы подходить для самых разных случаев». Однако сам регион в настоящее время не имеет никакой концептуальной схемы, на основе которой можно было бы построить механизм обеспечения такого разнообразия. Что касается АОС, то Шампань — это самый примитивный и отсталый регион Франции, в нем всего один АОС, т.е. Шампань. Как это понимать? Вся Шампань — монотерруар? Ничего подобного, мы это увидим в разделе «Алхимия под ногами»; в Шампани много самых разных терруаров. Однако действующий в настоящее время винный закон запрещает их указывать, и покупатели остаются в полном неведении. Все, что нам позволено знать, это к какому классу (премьер крию или гран крию) принадлежит деревня, где собран пошедший на это вино виноград. Эти термины относятся к внутренней классификации шампанских вин, первоначально использовавшейся как инструмент для ценообразования, — деревни гран крию (их всего 17) имеют 100%, а деревни премьер крию (числом 41) — от 90 до 99%. Заметим в скобках, что в то время как эльзасская система гран крию подвергается жесточайшей критике за свою нежесткость в сравнении с аналогичной системой, действующей в Бургундии, в Шампани дела обстоят еще хуже. В Эльзасе по крайней мере классифицируется «только» большой участок одного и того же (или похожего) склона, в Шампани же классифицируются все виноградники вокруг конкретной деревни. «Прошу прощения, — говорит винодел Дидье Жимоне, — но вино из гроздей, выращенных на глине у подножия холма в Крамане, не является гран крию и никогда не сможет им стать». «Разумеется, классифицировать деревню целиком, — продолжает его коллега Пьер Лармандье, — нельзя ни в коем случае — за такой классификацией не стоит никакой реальности, но нужно знать и историю вопроса. В прежние времена в деревню приезжали négociants и скупали сусло на обшинной давяльне. Это сусло, вы понимаете, уже представляло собой смесь, в которую вошел сок из гроздей, выращенных всеми виноделами этой деревни, вместе взятые, на разных участках. Проблема заключается в том, что эта система не претерпела с тех пор никаких изменений». Шампань острейшим образом нуждается в системе АОС, которая была бы более чувствительной к терруа-

ру, и проект земельного кадастра, уже 10 лет кряду осуществляемый CIVC под руководством исследователя Лорана Панигаи, должен по своему завершении послужить базисом для такой системы. В его рамках вся Шампань разбита на участки площадью по 50 м<sup>2</sup>, для каждого из которых исследуется состав почвы и т.д. Но какие бы изменения власти ни пытались произвести в Шампани, они столкнутся с сильнейшим сопротивлением. Попытка дать точное определение гран крию и премьер крию приведет к установлению более строгих и четких определений, а это означает, что многие потеряют право на знаменитые марки шампанского, что повлечет за собой снижение их доходов. Очевидно, что, если предложенные изменения приведут к массовому снижению доходов, они не будут осуществлены.

#### Кампания по прививке «разума»

Положение дел в самих виноградниках часто тоже совершенно неудовлетворительное — урожайность заоблачная, за лозами плохо ухаживают. В отличие от других регионов Франции собранный виноград практически не сортируют. Да, у Филиппа Скоиде из компании «Шампань Барно» есть сортировочный стол, но он говорит, что знает во всей Шампани лишь двух других виноделов, у которых он тоже есть. Эти проблемы обсуждаются ниже в разделе «Вилы в бок» вместе с причинами, затрудняющими их положительное разрешение. Но вопрос качества лоз местные власти воспринимают всерьез и пытаются его решить, начав кампанию «Разумное виноделие». В рамках этой кампании виноделам советуют не выкорчевывать растущую меж лоз траву, использовать покровные культуры и мульчу, тщательнее отбирать молодые лозы для посадки и задумываться о том, стоит ли так часто прибегать к химии. Это не имеет ничего общего с органическим виноделием и биодинамикой, т.к. внедрить эти два метода в Шампани затруднительно, тем более что лишь немногие местные виноделы проявляют к ним интерес. Трудно сказать, насколько точно в Шампани будут следовать рекомендациям кампании, особенно учитывая, что за отклонение от них в настоящее время наказания не предусмотрены; впрочем, есть планы в неопределенном будущем поставить само присвоение статуса АОС в зависимости от того, следует ли данный винодел схеме «Разумного виноделия». Если большинство виноделов станет следовать рекомендациям CIVC, то, бесспорно, качество винограда, выращиваемого в Шампани, начнет повышаться. Лармандье соглашается: «У нас действительно стали лучше ухаживать за виноградниками. Я сам — председатель кооператива виноделов в нашей деревне, и поверьте, молодые виноделы добились успехов. Да, они не собираются переходить на биодинамику, но по крайней мере они четко осознают, что если поливать землю токсинами, то мы же первые от этого пострадаем». Несмотря на это, Лармандье — один из редких шампанцев, не выпалывающих траву, является объектом яростной критики за то, что его виноградники «грязные». Критикуют его те, для кого «чистый» виноградник означает виноградник, по колону залитый гербицидами.

Увы, есть и более сложная проблема — высокая урожайность. Решать ее трудно, т.к. от нее, как и от проблем терруара, зависит доход каждого конкретного винодела. Климат в Шампани неустойчивый, мало кто готов пойти на риск, связанный со сбором «зеленого урожая»; нет и никаких финансовых стимулов к этому. Более того, имеются стимулы действовать с точностью до наоборот (см. ниже). Вопрос урожайности рассматривается в официальных документах программы «Разумное виноделие» весьма деликатно; подчеркивается лишь, что нужно поддерживать баланс между «экономической эффективностью» и «потенциалом качества». Понятно, что такая формулировка позволяет оправдать любые действия.

Постепенно начинается переход на менее интервенционистские методы производства шампанского, которые в будущем позволят проявиться всем нюансам терруара. Но пока немногие готовы зайти так далеко, как это сделал Ансельм Селосс, сказавший мне: «Мой идеал виноделия таков: нет удалению плодоножек, нет шапталлизации, нет окислению, нет добавлению дрожжей, нет подкормке для дрожжей, нет сере, нет очистке, нет фильтрации». Селосс стал самым знаменитым виноделом во всей Шампани, и его влияние на тех молодых виноделов, которые способны подвинуть в себе зависть к его успехам, растет (один коллега как-то сказал ему: «Ты никудышный винодел, и сам знаешь это. Ты просто умеешь лучше нас болтать языком»). Есть и другие люди, осознавшие, что, несмотря на уникальность шампанского стиля, им есть чему поучиться у производителей из других регионов; Эгли брал уроки у Лорана из Бургундии и Тардьё с Роны, а Пьер Лармандье — у Мори из хозяйства Лефлеви и у Крейденвайса из Эльзаса.

Большинство виноградарей никогда не делали вина и никогда не будут этим заниматься — 80% шампанского производят кооперативы и крупные негодичанские компании. Неопытный покупатель может подумать, что вино изготовил тот, чье имя указано на этикетке, но и в этом случае ошибется. Многие марки шампанского — чистой воды фикция, т.к. даже самые уважаемые компании нередко покупают уже разлитое и прошедшее вторую ферментацию вино (sur lattes) и наклеивают на него свои этикетки, просто чтобы увеличить запасы на складах, в результате чего шампанское становится товаром без индивидуальных черт, наподобие нефти. В этой ситуации следует с одобрением смотреть на современное состояние виноделия в шампанских кооперативах и крупных компаниях, где применяют крайне интервенционистские методики: скоростные прессы, чрезмерную шапталлизацию и тому подобное (включая иногда и окисление, которое по закону запрещено проводить совместно с шапталлизацией), добавление в сусло искусственных дрожжей, разнообразных ферментов и азотной подкормки для дрожжей, проведение скоростной ферментации с контролем температуры в баках из нержавеющей стали, многократное удаление осадка (для решения проблем с падением плотности сусла, возникающих при чрезмерном использовании нержавеющей стали), а также неизбежные в конечном итоге очистку и фильтрацию вина перед второй ферментацией. То, как в Шампани принято обращаться с суслом, заставляет Филиппа Обри называть себя самого и своих коллег-виноделов не иначе как «производителями элитной сахарной свеклы». Применяемые в настоящее время методики идеально подходят для того, чтобы превратить посредственное сусло в удовлетворительный, безупречный и унифицированный марочный продукт — в эту категорию попадает большая часть продукции обычного шампанского. Идеал виноделия в Шампани — получать продукт «без изъянов». Но эти методики затемняют и даже уничтожают в вине всякий намек на терруар. Если в Шампани серьезно настроены заняться «терруарным вином», то региону необходимо вернуться к доиндустриальным методам, которые лучшие виноделы Франции применяют теперь повсеместно.

#### Стоит ли овчинка выделки?

Но так ли это на самом деле необходимо? Почему Шампани нужно меняться? Разве в этом процветающем регионе что-то идет не так? Может быть, это другим регионам Франции надо стараться походить на Шампань?

«Терруар? Мы — против! — говорит Режис Камю, сменивший на посту мастер-кулажиста компании «Шарль Хайдзик» блестящего Даниэля Тибо. — Мы против терруара; наоборот, мы обеими руками за смеси. Наши смеси отражают Шампань как регион в целом. Большого мы терруару не дадим». Даже Жимоне, который, казалось бы, должен ставить терруар во главу угла, говорит, что он против «моноучасткового и монотерруарного вина. Чем больше таких вин вы делаете, тем менее сложными они оказываются». Он настолько последователен в своей теории, что приносит в жертву доходы — полагая, что смесь получается лучше, он подмешивает к 80% своих гран крию из Крамана и Шуйи 20% сусла премьер крию из Кюи, лишая себя возможности ставить на вино марку «Гран Крию» и продавать его по соответствующим ценам. Эрве Жестен из компании Дюваль-Леруа подводит итог: «В Шампани трудно отыскать на 100% полноценный терруар».

Аналогично и с вопросами об урожайности и зрелости винограда — не все так просто, как кажется на первый взгляд. Лучшие урожаи в Шампани



▲ Зола от старых лоз исключительно питательна для почвы, а огонь согревает пальцы, которым надлежит обрезать лозы на северном полюсе французского виноделия.

всегда были крупными. Знаменитый 1982 год дал средний выход в 94 гл/га, что более чем вдвое превышает максимальный разрешенный выход в Шатонёф-дю-Пап. Даже одержимый Селосс, готовый ради качества пойти на все, полагает нормальным выход в 55 гл/га – втрое больше, чем у гран крью Леруа в Бургундии или у Райаса в Шатонёф. «Если в Шампани вы стараетесь сокращать выход, – говорит Жан-Мари Барийер из «Мумма», – все, что у вас получится, это средненькое бургундское». А вот что говорит Жимоне: «Если собирать шардоне в Шампани с целью получить потенциальную крепость 12,8%, то это уже почти Мёрсо или Шассань. Эти вина слишком сортовые, слишком персонализированные – из них невозможно сделать хорошее шампанское». Жимоне, лидер частных шампанских виноделов, также сомневается, стоит ли выдерживать шампанское на осадке и перемешивать его (он полагает, что в результате вино получается слишком тяжелос), равно как не уверен и в том, что для шампанского необходима высокая концентрация запаха (он полагает, что из-за этого страдает элегантность и утонченность). Его идеал далек от классического терруарного вина Марка Анжели в долине Луары или Оливье Цинд-Хумбрехта в Эльзасе. «Нужно получать исключительно экспрессивное вино, – говорит он, – но не более того».

Мы вернулись к фундаментальному вопросу, с которого начали эту главу: что такое великое шампанское? Это вино, наилучшим образом прибли-

жающее к платоновскому, т.е. общему идеалу шампанского, или это игривое вино с глубиной и силой, несущее на себе печать терруара и имеющее непростую индивидуальность? В настоящее время невозможно дать ответ на этот вопрос – главное, что мы наконец получили возможность сравнивать то и другое благодаря появлению великих частных шампанских от Эгли-Урье, Селосса и Лармандье. Тот же факт, что «Мозт-и-Шандон» выпустили свою «Трилогию Гран Крью», «Мумма» – гран крью, а кооператив СВС поступил так же с винами гран крью Никола Фёйатта, говорит о том, что и крупные корпорации не желают сидеть в хвосте нового движения. Они тоже хотят производить новые, уникальные шампанские, привлекательность которых основана на выразительности и терруаре, а не на искусстве мэтр де шэ и усилиях маркетологов. Даже «Шарль Хайдзик», официально заявившая, что не признает отдельных терруаров Шампани, перешла на новый подход работы с обычными брютами, ряд характеристик которого позволяет утверждать, что руководство компании понимает пределы и недостатки прежнего монотонного подхода к маркам и ищет альтернативу. Я считаю, что получить ответ на поставленный нами фундаментальный вопрос крайне увлекательно, и мне кажется отрядным, что в Шампани начали этим заниматься: это означает, что в ближайшие несколько десятилетий любителей этого пещера среди вин ожидает масса волнующих открытий.

## Пьер Лармандье

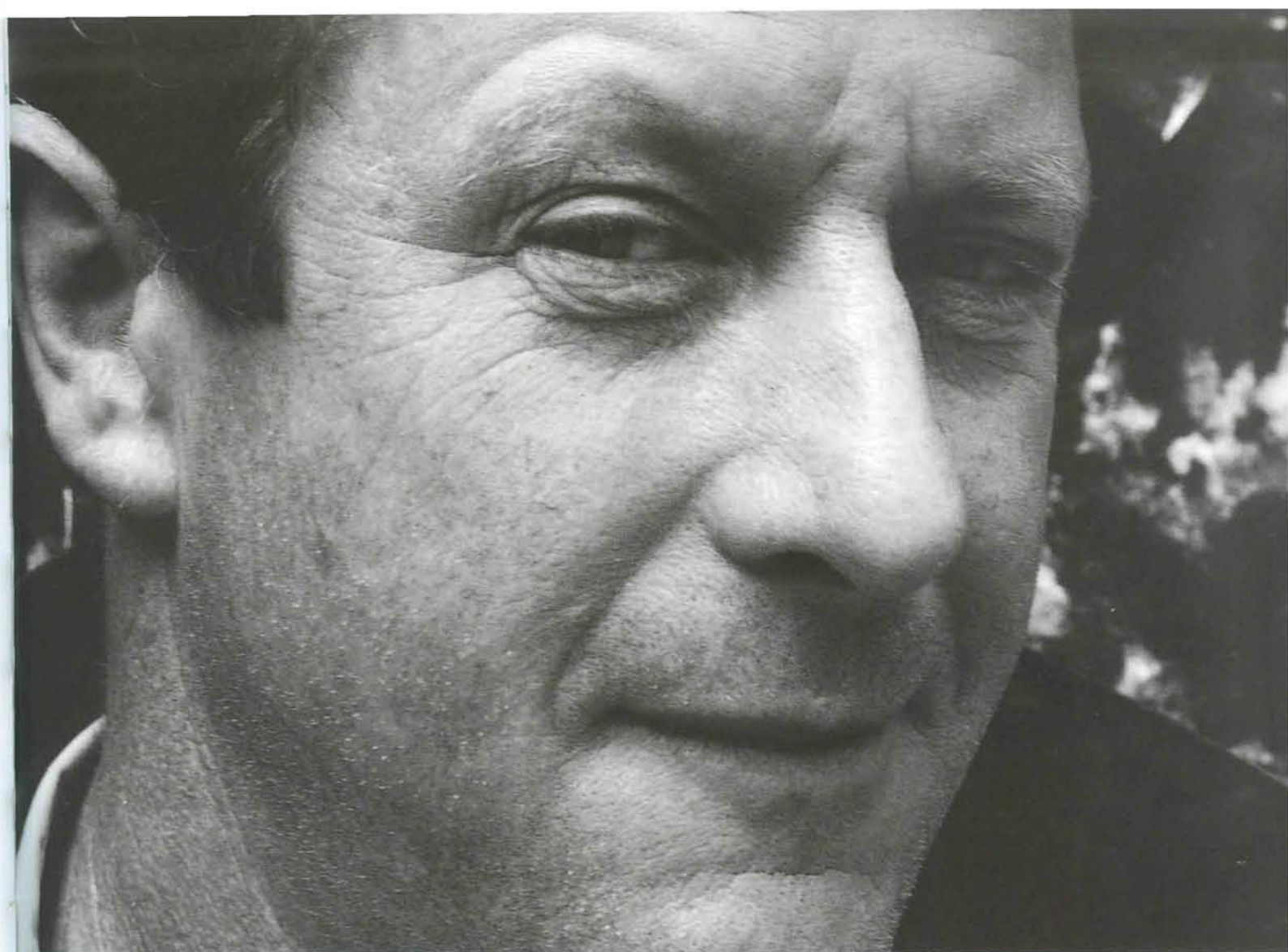
Пьер Лармандье ведет род из семьи «кротких безумцев». Он высок, уравновешен, немного застенчив, обладает отточенным чувством юмора и исключительно ироничен. 1/3 своего участка в 12 га он унаследовал от отца (в Крамане), а другие 2/3 от матери (в Вертю). Он размышляет; он путешествует; он имеет опыт работы (что необычно для шампанского винодела) в Эльзасе и в Бургундии. «Что меня там поразило, так это что лучшие виноделы имеют столь же блестящую репутацию, как и крупные компании. В Шампани все иначе. Крупные компании занимают ведущие позиции, частные виноделы прозябают в безвестности». Почему? «Компании задушили виноградники. Они не дали индивидуальным чертам терруаров развиваться, как в других регионах. Это наша главная проблема. У нас совершенно фантастический терруар – но все, что нам удастся, это сделать из местного винограда неплохое вино». Шампанское Лармандье Не-д'ю-Терр-де-Вертю и Краман Ввей Винь, чистые, пьянящие, почти соленые, бросают дерзкий вызов шампанской ортодоксии.



## Франсис Эгли

«Мой отец Мишель и мой дед Шарль были великие виноделы. Они работали на виноградниках, они не пользовались парижским мусором (см. ниже), они состригали листья; мы не меняли наши методы десятилетиями. Мы собираем «зеленый урожай», срезаем половину всех гроздей; никто этого не умеет делать в Шампани. С природой нужно бороться; она ничего не дарит просто так. Разница между мной и моими отцом и дедом в том, что мне повезло познакомиться с талантливыми людьми. Одна из тайн виноделия –

знать людей». С другом, винным критиком Мишелем Беттаном, Эгли довел свою философию до совершенства – он собирает только спелые ягоды и выдерживает все свои вина полные 4 года перед продажей. С другим другом, Домиником Лораном, он экспериментирует с ферментацией в дубе и с выдержкой на осадке (и заодно делает тихе Кото-Шампенуа). То, что удается Лармандье-Бернье с шардоне, то удается Эгли-Урье с пино нуар: и у того, и у другого получается вино исключительной чистоты и концентрации.



## Ансельм Селосс

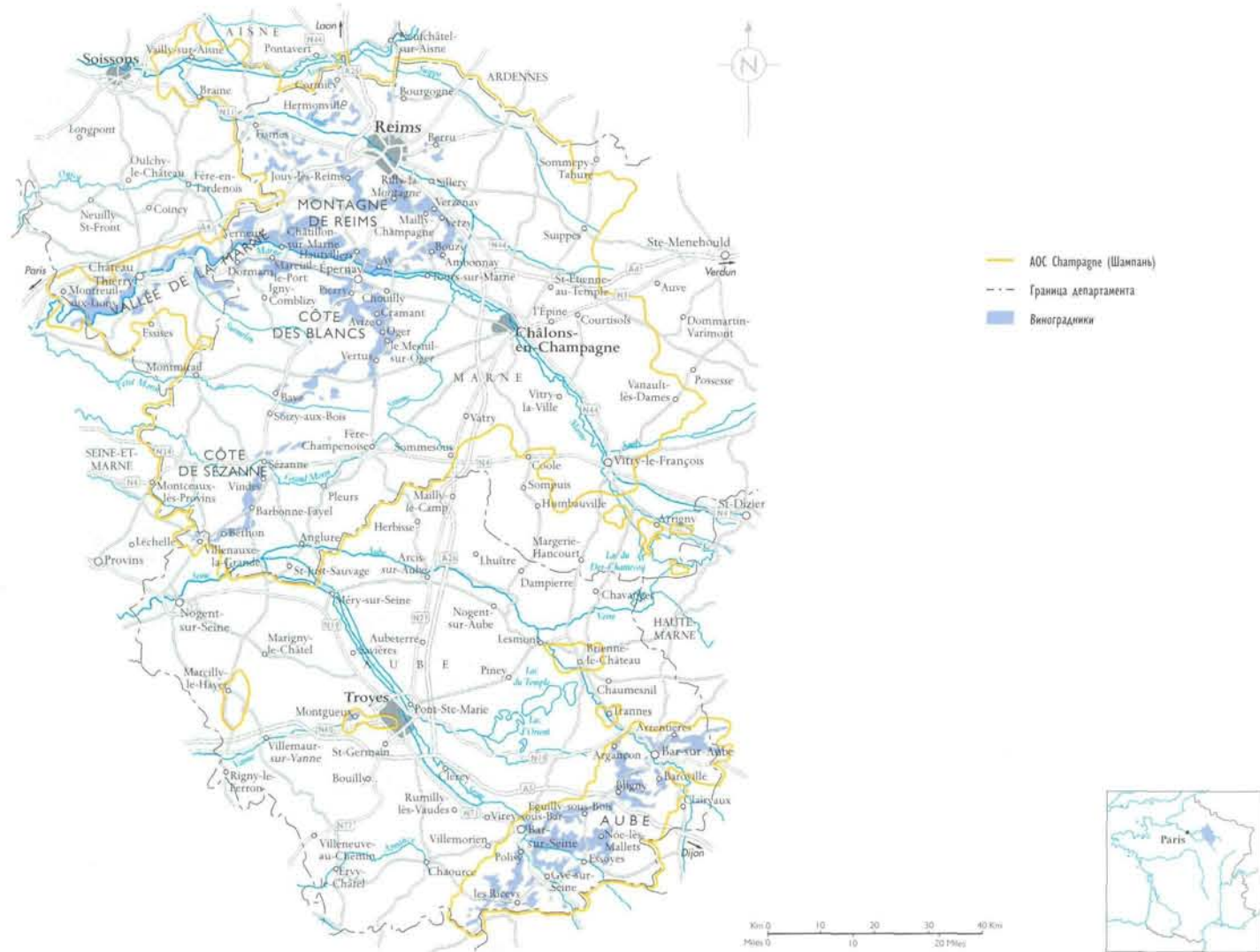
Ансельм Селосс для Шампани – то же, что Мишель Дейс для Эльзаса и Клод Папен для долины Луары. Он глубокий, оригинальный мыслитель, его призванием, по случаю, оказалось виноделие. Он первым в Шампани перешел на биодинамику, благодаря чему сумел прославиться винами, сделанными исключительно из зрелых ягод по антиинтервенционистским методикам, выдержанными в дубовых бочках. Немногие разбираются в геологии Шампани вполнину так глубоко, как он; немногие так же тщательно продумывают все нюансы терруара; немногие умеют взглянуть на свою работу в общемировом контексте (он применяет на практике то, что проповедуют Жозе Бове и его «Христианская конфедерация»). Он, как и Дейс, исключительно тщателен и разборчив, в частности, в выборе терминов. Он называет себя не «землепользователем», а «тем, кто ухаживает за землей». По отношению к своим винам он не «обработчик», но «воспитатель». Сколько у него земли? «Никто не владеет терруаром. Я работаю с его плодами и передаю этот труд детям; при этом я не считаю себя собственником». Что до земледелия, основная цель Се-

лосса – оптимизация активности микроорганизмов в почве, он уверен, что они служат катализаторами терруара. Биодинамика – средство достичь этой цели, что же касается ее догматической стороны, то здесь Селосс скептик. Когда я познакомился с ним, он только что уволил своего консультанта по биодинамике и начал работать с Бургиноном. «Я больше верю в Гёте, чем в Штайнера. Штайнер не любил вино; он считал его опасным для человека». Даже в таком простом вопросе, как повышение цен, Селосс – философ. «Я не желаю капитулировать перед законом спроса и предложения. Я рассчитываю цены с помощью коэффициента, на который домножаю свои расходы по уходу за лозой и по получению вина. Все рассчитывается в здравом уме, все честно».

Селосс выделяется тем, что его методы носят подчеркнuto ремесленный характер – и это в регионе, где нормой считается индустриальный подход. «В Шампани виноделы обычно считают, что ферментация должна продолжаться 144 часа. Они уже все подсчитали. Чтобы добиться этого, нужно использовать специальные дрожжи и подкармливать их. Я же

пользуюсь только натуральными дрожжами и не запускаю ферментацию искусственными методами. У меня она начинается сама собой. Я даже использую дрожжи, которые умирают, едва начав ферментацию и дав вину всего 4–5% спирта. Энологи не любят эти дрожжи, они, мол, придают вину «лишние» запахи; мне они нужны, так как это часть терруара». Он тщательно следит за тем, чтобы осадок сохранялся и использовался, в то время как другие его устраняют из-за высокого содержания остатков веществ, которыми опрыскивали лозу. Он подчеркивает, что запах вина во многом определяется маслами, содержащимися в кожуре, а это и есть осадок. Ферментация происходит в бочках, и вино остается там вплоть до разлива перед второй ферментацией. Селосс использует бочки от разных производителей. «Я не люблю все, что начинается со слова «моно». Я не прибегаю только к одному типу бочек, только к одному типу или возрасту дуба, только к одному бочару. Если бы я работал с одним и тем же, я мог получать только средние вина. Но я играю в кости – и поэтому мне порой удаются восхитительные вина».

# Алхимия под ногами



Я вынужден начать со слова «загадка». Французский закон о вине утверждает, что различия в терруаре между Кото-дю-Трикастен и Кот-де-Виваре, между Кот-де-ля-Мальпер и Кабардесом, между Сосиньяком и О-Монравель столь существенны, что во всех этих случаях требуется вводить разные АОС. Этот же закон говорит, что во всей Шампани не найдется двух терруаров, разница между которыми сравнилась бы с этими. Это, разумеется, полная чушь.

Причина этой лжи, имеющей силу закона, заключается в том, что практически полный объем продукции региона Шампань уже много лет продается несколькими крупными компаниями под разными торговыми марками. Для того чтобы обслуживать потребности этих торговых марок (обыкновенный бриот без указания года урожая занимает в объеме продукции каждой компании минимум 50%) и сохранять от года к году одинаковый вкус и запах, требуется смешивать разные суэла, порой огромное их число. В смеси, идущие на вина крупных компаний без указания года урожая, попадают суэла буквально из всех уголков Шампани. Такая практика уничтожает всякую возможность обнаружить в вине нюансы терруара. Шампань имеет именно эту примитивнейшую систему АОС именно потому, что все-

могущие негодантские дома никогда не нуждались в идее терруара – им и так удавалось без труда продавать свой товар благодаря «нимиджу», корпоративному стилю и наличию мощных дистрибуторских сетей. Терруар, если речь не идет об общей идее Шампанского с большой буквы, пугает их, потому что они хорошо понимают – сама их методика его уничтожает. Именно здесь лежит исток популярной догмы, что «великое» шампанское может быть только смесью. Со временем вполне может выясниться, что эта догма – самая что ни на есть подлинная истина; как мы уже показали, даже некоторые мелкие производители полагают, что это именно так. Но пока в нашем распоряжении не окажется несколько сотен разных «терруарных шампанских», тщательно выращенных на лучших виноградниках региона в разных его местах и превращенных в вино, мы просто не можем доказательно утверждать, кому принадлежит пальма первенства – этим последним или смесям крупных компаний. Пока этого не произошло, каждый имеет право иметь собственное мнение.

Есть и причины морального свойства, требующие поощрять усилия по возрождению нюансов терруаров Шампани – это позволит тем производи-

телям, в чьих руках находится сама драгоценная земля, принять на себя ту ответственность и ту честь, которую они заслуживают. Так, переломный момент в жизни винодела Филиппа Обри наступил в 1989 году, когда он отправился в деловую поездку по Италии, предлагая свое вино рестораторам, один болонский ресторатор, попробовав его шампанское, сказал ему, что оно «бестолковое». Изумленный Обри спросил, что тот имеет в виду. «Оно слишком шикарное», – ответил итальянец. – Шикарное шампанское называется «Крюг». А вы – всего лишь производитель простенького шампанского, вам надо делать что-то легкое, воздушное». Обри вспоминает: «Я был в самом настоящем бешенстве, но в то же время его слова заставили меня задуматься. Именно тогда я решил стать настоящим виноделом, а не каким-то там «производителем простенького шампанского».

Так какие же терруары на самом деле существуют в Шампани? Каждый студент энологического факультета знает, что шампанские лозы произрастают на меле. Однако, как не устает подчеркивать Даниэль Лорсон из CIVC, этот классический шампанский терруар – склон, обращенный на восток, с бедной почвой, скрывающей под собой огромные залежи мела, покрывает не более трети региона. Весь без остатка Кот-де-Бар, а это 20% территории Шампани, лежит на киммерджском мергеле, а вовсе не на меле. В менее известных местах Шампани можно найти обширные пространства глины и песка; кроме того, расположение и ориентация склонов исключительно широко варьируются, а благодаря небольшим размерам участков в этом регионе они оказываются разбросанными по нему крайне прихотливо. Любой шампанский мастер-купажист сразу скажет вам, что из винограда из Крамана, Авица и Мений, несмотря на то, что они очень похожи, получаются совершенно разные суэла. Широкой аудитории любителей вина об этом пока ничего не известно.

Наметим, тем не менее, границы терруаров. В Шампани произрастает 34 тыс. га виноградников, из которых 31 тыс. приходится на следующие три департамента: Эна (2,8 тыс. га), Марна (21,6 тыс. га) и Об (6,6 тыс. га). Это самый северный и ближайший к Парижу винодельческий регион Франции. Он составлен из сотен крошечных участков, причудливо разбросанных там и тут, т.е. во всяком месте, где сочетание нужных условий – наклон склона, степень защиты от ветра, количество мела под почвой и, что главное, хороший естественный дренаж – делает посадку винограда рентабельной. На всех прочих участках выращивают пшеницу и сахарную свеклу, которые приносят во много раз меньший доход, чем виноград.

Шампань обычно делят на пять обширных подрегионов: долину Марны, Монтань-де-Реймс, Кот-де-Блан, Кот-де-Сезанн и Кот-де-Бар (он же Об). Разумеется, это упрощение: к западу от Реймса находятся Массиф-де-Сен-Тьерри и долина Ардра, где выращивают виноград, но суэла получаются совершенно разные, оба эти терруара непохожи на долину Сюрмелена, идущую от долины Марны на юго-восток. К северу от Кот-де-Сезанн и к югу от Кот-де-Блан имеется целый ряд «богом забытых» винодельческих деревень, о суэлах которых и речь заводить не стоит; в то же время один из самых знаменитых виноградников Оба – Монпоё – расположен на значительном удалении от других, под самым Труа. За очаровательные и ни на что не похожие вина из шардоне Монпоё называют не иначе как «Монраше из Кот-де-Бар» – но кто в Лондоне, Нью-Йорке или Токио когда-либо пробовал шампанское, изготовленное из тамошнего винограда?

Шампанское делают из трех сортов винограда – пино менье (самое распространенное), пино нуар и шардоне (его меньше всего – около 28% общей площади). Поскольку большую часть шампанского, представляющего собой белое вино, изготавливают из красного винограда, действуют очень строгие правила по выдавливанию сока: из каждых 4 т винограда можно получить только 2550 л сока, при этом последние 500 л, так называемый «хвост» (taille), относят ко второму сорту. Каждое шампанское без указания года урожая выдерживают минимум год, а с указанием года – не менее 3 лет; уважаемые компании и производители в обязательном порядке выдерживают свою продукцию гораздо дольше. Код в нижней части

шампанской этикетки указывает, кем было произведено вино – негодантом (NM), кооперативом (CM или RC) или производителем (RM). Код ND или MA означает, что указанная на этикетке марка не имеет ни малейшего отношения к производителю данного шампанского (в мире шампанского существует масса совершенно бессмысленных, фантастических марок, которые весьма затрудняют жизнь настоящим виноделам).

Если в Шампани когда-нибудь введут более точную систему АОС, ее основу, по крайней мере первоначально, составят пять областей. В этом случае



▲ Мельница на холме, изображенная на этом залитом солнцем панно, доказывает свое право на господство над песчаной равниной.

вина из винограда с каждого виноградника, не попавшего ни в одну из пяти категорий, равно как и их смеси, сохраняют право на общий АОС Шампань.

Первой терруарной зоной станет **долина Марны**, протянувшаяся от западной оконечности Шато-Тьерри до Эперне. Разумеется, придется принимать непростое решение относительно границ долины Марны, причем для обоих берегов, т.к. на северном берегу будет начинаться Монтань-де-Тьерри, а на южном – Кот-де-Блан. В этих местах мел скрыт под более молодой глиной и песчаными наносами из парижского бассейна, однако подпочвы довольно богаты мелом. Привлекательность местных виноградников скорее топографического, нежели геологического свойства – в долине много отличных склонов, смотрящих прямо на юг; по этой причине большинство виноградников расположены на северном берегу реки.

Вторым АОС Шампани должен стать **Монтань-де-Реймс**, представляющий собой «подкову» из виноградников, изгибающуюся от Ли на юге (здесь виноградники смотрят на Эперне) до Жуи-ле-Реймс и Виль-Дом-





▲ Река Марна в Шампани полна грусти, ее имя напоминает скорее о прошлых битвах, чем об искрящихся винах.

манж на севере (здесь виноградники смотрят на Реймс). Эти виноградники в основном размещены на классических меловых холмах, ориентация которых весьма разнообразна (северо-восток, запад, юго-восток и юго-запад). Над мелом, на высотах, где уже слишком холодно для винограда, залегают более молодые смешанные слои, среди которых отложения лигниты, традиционно использовавшегося для подкормки лоз, т.к. мел для этого слишком скуден и аскетичен. В этом регионе в зоне, известной как Птит-Монтань (с ориентацией на Реймс), преобладают пески, мергели и глины, а также известны выходы гравия. Здесь в основном выращивали пино нуар, хотя встречаются и обширные посадки пино менье, а сейчас стали чаще сажать и шардоне.

АОС **Кот-де-Блан** будет простираться в южном направлении от Шуйи на окраинах Эперне до Верто. Геологически здесь все похоже на классические терруары Монтань-де-Реймс (у подножия и на основной части склонов – мел, на вершинах – более молодые смешанные породы, на которых уже растет лес, а не лоза), однако монотонность почв регулярно нарушают участки глины и песка. Главное различие между Кот-де-Блан и Монтань-де-Реймс заключается, однако, в том, что большинство местных виноградников смотрят на восток и юго-восток. То есть они очень похожи на Кот-д'Ор в Бургундии, что само по себе может объяснять тот факт, что в этих местах себя очень хорошо чувствует сорт шардоне, под который отведено 99% площадей.

АОС **Кот-де-Сезанн** будет самым маленьким из пяти потенциальных внутренних АОС Шампани. Если хотите, это южное продолжение Кот-де-Блан, в том же смысле, что Кот-Шалонез является продолжением Кот-д'Ор в Бургундии, с тем отличием, что холмы здесь не такие впечатляющие, что их меньше, что площадь отдельных участков также меньше и что во многих местах мел перекрывает песком. В Кот-де-Сезанн посадки на 70% заняты шардоне, остальное в основном пино нуар.

Последним в этой череде идет эксцентрический **Кот-де-Бар**. Эксцентрический не потому, что его вина не могут сравниться с другими по качеству, вовсе нет; и при предложенной нами классификации АОС именно здесь будут производиться наиболее любопытные терруарные шампанские, затмевающие как Кот-де-Сезанн, так и, вероятно, долину Марны. Эксцентричность заключается в том, что это совершенно иной географический регион – здесь мы ступаем на киммериджскую цепь, связывающую Шампань с Сансером и Пуйи-Фюме через Шабли. От Реймса и Эперне эта область отстоит на целых 160 км. Здесь, в двух шагах от Труа и Шабли, вовсе нет мела, напротив, здесь мы находим известняковый мергель, столь характерный для Сансера и Шабли. Да и виноградники вокруг Урса и Ле-Рисей выглядят как виноградники Шабли – разбросанные тут и там, исключительно удачно сидящие участки, расположенные в речной долине.

Это самая северная часть киммериджской цепи, но парадоксальным образом здесь растет пино нуар. Почему? Частично потому, что из этого сорта получают хорошие игристые (т.к. почти весь урожай пино пойдет на белое вино), частично по исторической случайности – когда в 1950 году здесь запретили сажать гаме, этот сорт заменили его «благородным» красным братом. Тем не менее очевидно, что Кот-де-Бар – идеальное место для выращивания шардоне и для производства блан-де-блан. Когда эта область получит свой АОС, такое развитие событий, кажется, совершенно неизбежно.

Для полноты картины нужно также упомянуть два, на этот раз реальных, а не воображаемых, АОС Шампани для неигристых вин – **Кото-Шампенуа** (сюда попадают неигристые розовые, красные и белые вина со всего региона) и **Розе-де-Рисей** (для розового вина на основе пино нуар из коммуны Ле-Рисей области Об). Эти вина служат для иностранных любителей вина скорее средством удовлетворить любопытство, чем получить удовольствие, т.к. их высокая кислотность при отсутствии пузырьков, вкуса дрожжей и дозажа кажется чрезмерной. Тем не менее, как только вы привыкнете к необычному балансу этих вин, вы поймете, что они обладают большой тонкостью и значительным богатством нюансов.

## «Вилы в бок»

### Корм для птиц

В Шампани имеется одна крупная структурная проблема, Монбланом выходящая над всеми прочими, практически никто из 15 тыс. собственников виноградников не занят ни изготовлением вина, ни его продажей.

Виноделы всего мира соглашаются, что великое вино можно сделать только из великого винограда. Шампань – не исключение. Я спросил виноградаря Паскаля Агранара, как он поступает, когда ему нужно продать виноград. «Ничего особенного – поднимаю телефонную трубку и набираю номер». Все, что ему потребуется сказать в поднятую трубку, – это из какой деревни виноград, и его немедленно купят, не бросив и взгляда на ягоды и не интересуясь, какой будет урожай. Когда его соберут, грозди попадут в местную давилню, откуда сок попадет в конце концов к покупателю. Виноградарь Филипп Обри подтвердил, что за ягоды, сок которых содержит в потенциале минимум 10 объемных процентов спирта (а не требуемые законом 8,5, до которых недотягивали многие ягоды урожая 2001 года), не следует никакого дополнительного платежа. Если у крупной компании есть своя собственная давилня, она может осуществлять контроль качества сырья. Так, Доминик Демарвиль из «Мумма» утверждает, что в семи основных давилнях компании, обрабатывающих 45% сырья, производят «тотальную проверку качества». Остальное покупают «скопом», как нефть, для 73 других давилен. При таких масштабах закупок проверять каждую партию, как говорит Демарвиль, невозможно. Единственная крупная компания, которая, как мне известно, утверждает, что проверяет каждую кулециную ей ягоду, это «Редерер».

С начала 80-х годов XX века урожай в Шампани неуклонно рос – благодаря чрезмерному применению удобрений, успехам в борьбе с болезнями, посадке новых лоз после заморозков 1985 года и глобальному потеплению (многие говорили мне, что теперь в Шампани теплее и больше осадков, чем раньше). Средний вес корзины винограда увеличился с 85 кг в 1980 году до 150 кг в 2001 году. Жимоне говорит: «Мы считаем, что 11 т с 1 га – это немного, а ведь для поколения моего отца это был очень хороший урожай». По его же утверждениям, за последние десять лет средний урожай был 13–14 т с га (или 80 гл/га), а часто превышал это значение, так что виноделы получали выходы в 150 гл/га или даже больше, как в знаменитом 2001 году. В таких условиях многие виноградары просто оставляют лишние грозди на лозах, где они становятся кормом для птиц, хотя педанты вроде Жимоне соберут все, но будут использовать меньшее давление при отжиме (в результате сока будет меньше, но он будет качественнее). На момент сдачи этой книги в печать Франция решает самую тяжелую проблему с чрезмерным урожаем за много лет. Филипп Обри говорил мне, что несобранные ягоды ежегодно остаются минимум на 10 тыс. га в Шампани.

### Посредственность побеждает

Другая хроническая проблема Шампани, по словам Ансельма Селосса, заключается в том, что большинство виноградарей предпочитает собирать урожай недозрелым. Как и в других случаях, причины здесь финансовые (даже если их стараются укрывать под благовидными предлогами вроде «спасения урожая от гнили» или «поддержки кислотности на должном уровне») – они точно знают, что избавляться от сула с низкой концентрацией придется не им, а виноделам. «Если вы собираете максимальный урожай, а затем доводите содержание спирта до нужного уровня с помощью шапталлизации, – говорит Селосс, – то с финансовой точки зрения вы получите максимальную прибыль, так как вам удастся довести до максимума объем конечной продукции при минимальных издержках. Понимаете – добавленный вами при шапталлизации сахар будет продан по цене вина. Если же вы будете собирать зрелые ягоды и не будете нуждаться в шапталлиза-

ции, вы потеряете деньги». Иначе говоря, существует финансовый стимул производить продукт низкого качества. Согласитесь, такое положение вещей на самых дорогих виноградниках планеты – нечто из ряда вон выходящее. Зная, что качество вина прямо зависит от качества винограда, делаем вывод: современное качество шампанского может быть многократно повышено. Пока виноградары не превратятся в виноделов и не начнут сами продавать вино или пока крупные компании, на сегодняшний день продающие 70% всей продукции региона, не начнут более тщательно отбирать сырье при покупке (принимая во внимание, что в Шампани 14,5 тыс. виноградарей, каждый из которых владеет участком площадью не более 1,6 га, причем к тому же его отдельные части разбросаны по нескольким разным местам, производить такой отбор непросто). Шампань останется регионом, винодельческий потенциал которого далек от полной реализации.

### Виноградники завалены мусором, а лозы молодые

Шампанские виноградники, даже престижные, зачастую поразительно неприятны, они завалены знаменитым «парижским мусором». Сегодня с трудом верится, что когда-то при всеобщем согласии мусор из Парижа, а затем и из Реймса свозили и разбрасывали по самым дорогим сельскохозяйственным землям Франции – но именно это происходило в 1960–1998 годах. Сейчас, когда я пишу эти строки, на моем столе лежат раздавленная пластиковая бутылочка из-под какой-то косметики, непонятные обломки чего-то еще пластмассового, зеленый пластмассовый же добель, зеленый диск из того же материала, разбитый стеклянный бокал, разорванная на куски синяя пластмассовая деталь от неизвестно чего и белый шильдик с надписью «Рено 992». Эту коллекцию я собрал секунд за 15, наклонившись поглядеть, что лежит на земле в престижнейшем винограднике Гран-Крю в Ле-Мениль в Кот-де-Блан. Городской мусор разбрасывали по виноградникам под видом «удобрений» в течение десятилетий; впрочем, не по всем – педанты вроде Эгли в Амбонне и Шана в Вильмаре не позволили мусору проникнуть на их виноградники. Семья Лармандье отказалась от мусора в 1978 году, Пьер Лармандье говорит: «Дело в том, что мусор стал другой. Сначала это были в основном яблочные и картофельные очистки, что было вполне приемлемо. Но потом в мусоре начали попадаться самые неожиданные вещи...» Ключевой вопрос, разумеется, связан с возможным загрязнением токсичными тяжелыми металлами, которые не разлагаются в почве; на данный момент все анализы говорят, что беспокоиться не о чем. Однако в будущем повод для беспокойства может и появиться. Ансельм Селосс, кто, как и Франсис Эгли, работает над совместным проектом с почвоведом Клодом Бургиньоном, говорит: «Нам в Шампани повезло – у нас доминируют щелочные почвы. Но поскольку их больше не обрабатывают, они постепенно меняют свой характер на кислотный. И чем более кислотными они будут становиться, тем больше тяжелые металлы смогут влиять на них».

Другая проблема – возраст виноградников. Шампанские лозы – самые молодые во Франции. Этот факт объясняется морозами 1985 года, из-за которых лозы пришлось в массовом порядке пересаживать, но не только: у виноградарей нет финансового стимула контролировать качество ягод – ведь им не нужно продавать свое вино. Доминик Демарвиль из «Мумма» говорит: «Да, в Шампани очень молодые виноградники. Средний возраст лоз – 25 лет, а надо бы – 40». Однако прибыль приносит количество, а молодые лозы урожайнее старых. Да, власти Шампани осознали – виноградники их региона никак нельзя назвать образцовыми. Их ответ – программу «Разумное виноделие» можно только приветствовать. Но изменить образ мышления 14,5 тыс. виноградарей непросто, и без финансового стимула со стороны покупателей сырья изменения будут протекать медленно.









# Долина Луары

*Особая река* Во Франции найдется немного таких уникальных мест, как долина Луары. Капризные сорта винограда; баланс, качающийся на острие ножа; вина сладкие, минеральные или со вкусом осадка, но без единого намека на вкус и запах фруктов. Эта северная ленточка виноградников вьется по ветру, который не дует больше нигде.

В долине Луары трудно вообразить себе дикие, невозделанные просторы. Требуется недюжинное усилие, чтобы в жаркий полдень в Сомюре, когда время замедляется и идет не быстрее, чем дышит спящий, представить себе по берегам реки дремучий лес, бурное течение и лютых волков. Только здесь умеют говорить по-французски с такой отточенной напыщенностью. Мосты, переброшенные через реку, изгибаются над ней с неподражаемым изяществом. В библиотеках местных замков на кожаных переплетках фолиантов хранится пахнущая коровами пыль веков. Садовники стараются переплюнуть один другого, насаждая повсюду абсурдные чудеса растительной симметрии. Река течет столь безмятежно, что ей редко удается собрать достаточно сил, чтобы превозмочь себя и слиться в одно русло. Если и были времена, когда в этих местах царили скорбь и страх, бандиты и грабители, то те времена давно прошли.

Но нет во Франции другого места, где камень составлял бы такую важную часть жизни. Тот, кто только краем уха слышал про долину Луары, знает, что она знаменита своими замками – отличным материалом для иллюстраторов сказок и эротических романов. Глядя на эти сооружения, начинаешь понимать Великую французскую революцию. Эти монументальные этюды кондитеров, пользовавшихся вместо крема камнем, появились на свет благодаря обилию местных запасов мягкого известняка, знаменитого луарского белого «пюффа». Он же дарует домам людей попроще мягкий блеск, который можно видеть в деревнях на закате. Долина Луары также знаменита своими

грибами и сырами: и те, и другие произрастают и зреют во влажной тьме тысяч пещер, извивающихся под корнями лоз. Я сам видел, как в Анжевене из сумрака своих грибных плантаций со свистом выезжают на велосипедах земледельцы – их скрытые от солнечного света владения, темные влажные поля, простираются так далеко под землей, что ходить пешком невозможно. Именно здесь, даже сегодня, в начале XXI века, богатые мужчины и женщины открывают свои офисы и строят дома... под землей. Может быть, у них нет денег на замок, но их все равно можно называть «пещерными людьми»; крышей над головой им служит виноградник, а вместо черепицы у них гроздь.

Луара продолжает жить в каменном веке, утонченном и долгом. Не стоит и говорить, что вино легко вписывается в местный пейзаж. Грозди любят жить на камнях; чем беднее, чем чище почва, тем лучше для них. Кроме того, здесь север Франции, здесь виноград можно растить только на склонах, подставляющих свои спины солнцу, только там, где поток, прорубая себе путь, оставляет за собой холм, смотрящий на юг, только там, где террасы защищены от ветра. Здесь своеобразно проявляются превратности природы и геологии: винодел и виноград играют с климатом в прятки. На каждую толщину тепла, сохраненную камнями, виноделы устраивают охоту.

Современная Луара берет свой исток на одинокой горе в Центральном массиве, южном сердце Франции, вознесенном высоко в небо. Ее путь – долгий, монотонный спуск на север, а потом на запад – завершается эстуарием, выходящим в мутные воды Атлантики, где открывается вид на горы

морских контейнеров и морских чудовищ – танкеров, стоящих на рейде у Сен-Назера. Ее бассейн составляет одну пятую площади всей Франции. Луара – французский Нил, французский Ганг.

Река служит связующим звеном между тремя разными винодельческими регионами, которые, кроме нее, не имеют почти ничего общего. Вина из-под Нанта из сорта мелон – свежие, прозрачны и нейтральны. В центральной части – «Саду Франции» (Анжу, Сомюр и Турень) – с благодатным, песчаным ландшафтом, где произрастают шенен блан и каберне фран, делают целый ряд вин, белых и красных, сухих, как песок, и сладких, как сироп. Наконец, Верхняя Луара является частью киммериджской известняковой цепи, протянувшейся до Шабли и до шампанской области Об. Здесь произрастает совиньон блан и здесь из него делают самые колкие, самые французские вина – подтянутые, иногда дымные, зрелые, как никакие другие.

Отсюда много различий – но, несмотря на них, несмотря на 600 миль, которые отделяют первый луарский винодельческий регион от последнего, можно найти свидетельства монолитного единства. Можно сказать, это единство перед лицом врага. Долина Луары – третья по величине винодельческая область Франции: в Нанте 16 тыс. га виноградников, в Анжу, Сомюре и Турени 30 тыс. га и в Верхней Луаре 4,3 тыс. га (вина этого региона французы называют vins de Centre, «центральные вина», т.е. «вина, изготовленные в Центральной Франции»). Будучи северным регионом, долина Луары весьма чувствительна к капризам климата (особенно в последние годы, с 1998-го по

2001-й). Большая часть луарских вин – белых, нервных, с высокой кислотностью – приходит в мир, где предпочитают мощные, богатые красные вина. Многие луарские вина продаются по низким ценам, в той категории, где конкуренция со стороны производителей из Нового Света особенно сильна. Продажи наиболее важного нантского вина, Мюскаде, упали в Великобритании в 2000 году на целых 16%. Долина Луары едва ли может позволить себе такие потери, потому что она и без того регион, крайне зависимый от внутреннего рынка (на экспорт идет только 22% продукции в сравнении с 27% в среднем по Франции). Ее утешение заключается в том, что она – персональный виноградник Парижа, поставляющий живые, клокочущие вина для нервного, бурлящего города. Париж, конечно, отвечает ей взаимностью.

## Поход за золотым шененом

Но есть ли Новая Луара? Кое в чем достижения луарских виноделов за последние 10 лет затмевают достижения их северных коллег: эльзасцев и бургундцев. Прежде всего нужно подчеркнуть две вещи. Во-первых, это значительно более глубокое уважение нового поколения виноделов к окружающей среде по сравнению с уходящим в историю поколением любителей гербицидов. Возделывание виноградников – более долгосрочное предприятие, чем даже труды лесников, взращивающих новые леса, и не потребовалось долгого времени, чтобы понять, что небрежное использование химикатов в виноградниках вовсе не устраняет необходимость в тяжелом ручном труде,

Если мы хотим сохранить свободу для мелких виноделов, для семейных предприятий, мы обязаны культивировать понимание того, что такое терруар. Мы должны рассказывать об этом, мы должны прививать людям это понятие. Каждый день, каждый день, каждый день. Маркетинг? У нас нет ни шанса на победу, если мы пойдем этим путем. Те, кто пьет наши вина, наши клиенты, должны перенять у нас эту образовательную инициативу, иначе мы, независимые виноделы, не сможем выжить. Иначе мы все превратимся в Хайнекен и Кроненбург.

Клод Папен

◀ Когда река разливается так широко, вокруг нее редко можно найти склоны, весь день освещенные солнцем, поэтому большая часть виноградников долины Луары сосредоточена на берегах ее притоков.





← Старейшие постройки в Шато-де-Ланже, что меж Туром и Сомюром, повидали на своем веку более тысячи урожаев винограда.

а, напротив, отравляет самое ценное, что есть у любой винодельческой семьи, землю. Чем дальше на север, тем сложнее заниматься органическим и биодинамическим виноградарством, но это не остановило лучших виноделов региона – Ги Боссара, Нозля Пинге и Марка Анжели. О биодинамике речь ниже.

Во-вторых, большой шаг вперед сделан в сфере практики виноградарства и особенно сбора урожая. В отличие от Эльзаса система АОС в долине Луары представляет вполне адекватную, даже в чем-то чрезмерно точную схему, отражающую особенности терруара. В этом регионе битва за точность уже выиграна. Однако в Луаре растет шенен блан. Если существует белый виноград, с которым так же трудно работать, как с красным пино нуар, то это шенен блан. Из этого сорта выходит немного великих вин, но они – одни из самых утонченных белых вин мира, соревноваться с которыми в потенциальном сроке хранения и изысканности метаморфоз, происходящих в бутылке в течение этого времени (шардоне даже близко нельзя с ними сравнить), может лишь рислинг. Все прочие вина из шенена – грубые и неотесанные, их число столь же невообразимо велико, сколь невообразимо низко их качество. Луара, производя именно столько кислых, игристых вин из шенен блан, сколько она производит, попросту расписывается в этом плане в собственной профнепригодности.

В долине Луары также растут каберне фран и каберне совиньон. Центральная Луара вместе с Бургундией – самый северный регион, производящий красные вина. Впрочем, Бон севернее Шинона, но лишь на несколько минут дневного света в день летнего солнцестояния. Каберне фран – это то, что делает бордоское вино Шато Шваль Блан одним из самых страстных; каберне совиньон – Гамлет Медока. Здесь же, так далеко на севере, довести эти сорта до полной зрелости – самый настоящий подвиг, без шуток.

Неблагодарный, резкий шенен блан и трудный, грубый каберне – преподанный ими урок был выучен на отлично. Второй великий шаг долины Луары вперед – культ сортировки, означающий, что во время сбора урожая сборщики раз за разом проходят от начала виноградника до конца, срезая только самые зрелые грозди. Переход на такой метод, исключительно медленный и трудоемкий, совершенно изменил понятие о самом горизонте возможностей региона – это доказывает новое поколение как глубоких, структурированных красных, так и зрелых, насыщенных сухих белых вин.

#### Биодинамика: взгляд вверх

Рудольф Штайнер (1861–1925) основал движение, известное под именем антропософии, или «духовной науки». Учение Штайнера, испытавшее глубокое влияние Гёте, чьи ученые труды Штайнер изучал в молодости, открывает широкие прикладные перспективы, особенно в области образования, медицины и терапии. В 1924 году, за год до смерти, ученый прочел серию лекций о виноградарстве. На их основе его последователи, в частности Мария Тен, создали практическую систему земледелия, названную биодинамикой. В восьмидесятые и девяностые годы XX века несколько ведущих виноделов Франции, в частности Никола Жюли из Савеньера, начали возделывать свои виноградники в соответствии с этими принципами.

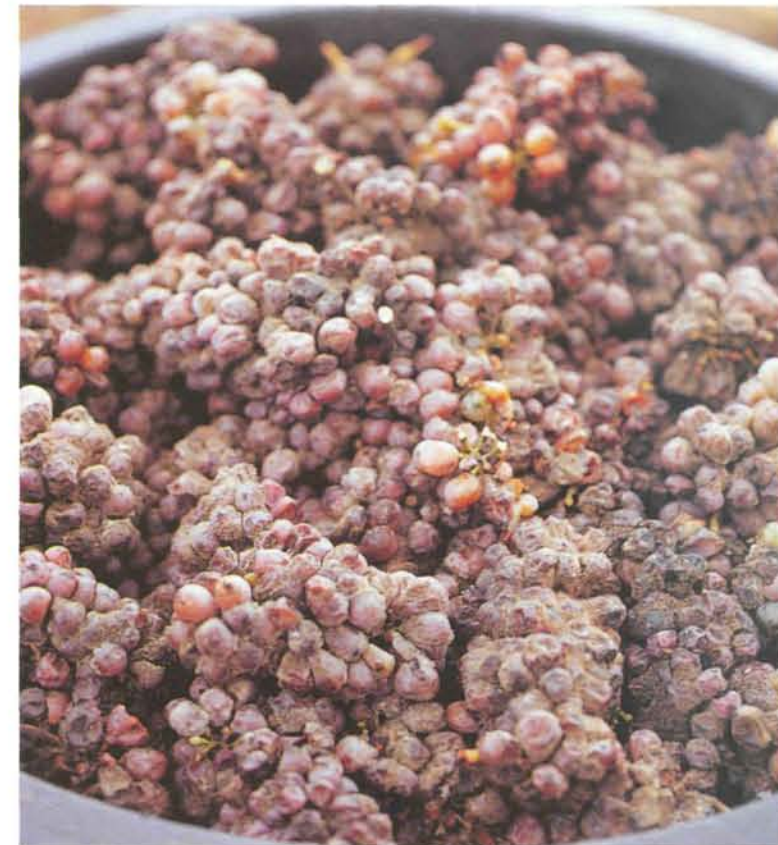
Биодинамика, в ее реальном применении, представляет собой одну из версий органического земледелия. Она требует, например, отказа от синтетических химикатов – инсектицидов, гербицидов и искусственных удобрений, – вместо которых полагается использовать растительные и минеральные настои. Последние изготавливаются по гомеопатическим рецептам, иначе говоря, в их основе лежат последовательные разведения настоев, в процессе которых его нужно особым образом мешать, так, чтобы в результате в жидкости оставались лишь мельчайшие следы исходных веществ. Считается, что такой раствор «динамизирован». Биодинамика широко использует компосты и другие смеси, приготовленные специалистами по рецептам Штайнера – порой поэтическим. Эти компосты хранят-

ся в стеклянных банках, которые сами хранятся в выложенных изнутри торфом деревянных коробах, которые, в свою очередь, должны храниться вне контакта с источниками возможного загрязнения (к каковым биодинамика относит, в частности, электрический ток).

Другой ключевой элемент биодинамики – следование сезонному календарю, разработанному Марией Тен. Штайнер видел в растениях своего рода «срединный мир», помещенный промеж земли, т.е. минеральных сил, в которых растения прячут свои корни, и верхнего, эфирного мира, главное в котором – открытость космосу и подверженность его влиянию. Солнце, разумеется, является ключевым элементом этого верхнего мира, но, по Штайнеру, не единственным. Звезды, планеты Солнечной системы, а также и Луна имеют значительное влияние; астральные силы ничуть не слабее солнечных, говорят биодинамисты. Календарь Марии Тен базируется на движении Луны по 12 знакам зодиака; связь каждого из них с одной из четырех стихий лежит в основе методик работы в поле и винограднике. Так, знаки, связанные с землей, контролируют образование корней; знаки, связанные с водой, контролируют листья; знаки, связанные с воздухом, контролируют цветение; знаки, связанные с огнем, контролируют формирование плодов и семян. Если вы, например, хотите обработать листья ваших лоз против мидью, то вам следует делать это в день, когда Луна проходит через один из «водяных» знаков зодиака, например через Рыбы.

Как и все органические земледельцы, биодинамисты используют серу (для борьбы с оидиумом и общей гигиены) и так называемую бордоскую смесь (сульфат меди и известь, против мидью). Использование серы не представляется чем-то опасным или неправильным: этот элемент составляет 0,5% земной коры и естественным образом встречается в различных веществах как побочный продукт ферментации. Напротив, биодинамисты сетуют на необходимость использования бордоской смеси и стараются применять ее как можно реже: так, Никола Жюли использует лишь 10 кг смеси на гектар в год, что эквивалентно 2,5 кг меди в год на гектар. Он хотел бы отказаться от смеси вовсе, так как, с его точки зрения, «медь препятствует естественному протеканию жизни в почве». А такие виноградары, как Реймон Вильнёв из провансальского Шато-де-Рокфор, проводят эксперименты с альтернативными смесями. Впрочем, в любом случае Европейский союз намерен запретить медь в течение ближайших 10 лет.

Критики биодинамики утверждают, что те, кто к ней прибегает, делают это исключительно из маркетинговых побуждений. Мне ни разу не пришлось слышать или видеть доказательства этого. Однако несомненно, что некоторые французские виноделы возмущены «пещерностью» биодинамики, отсутствием в ней научной основы. Особенно сильны антибиодинамические позиции в Бордо и Шампани, регионах, являющихся центрами французского винного консерватизма и богатства, где бизнес-аспекты виноделия преследуются с таким упорством, что часто заслоняют все прочее. В 1999 году директор Шато Латур Фредерик Анжере в беседе со мной сказал, что, с его точки зрения, биодинамика представляет собой «интеллектуальное мошенничество чужацких масштабов». Двумя днями позже Жан-Пьером Пратс из Шато Кос-д'Эстурнель отмахнулся от биодинамики как от «культа». Напротив, в регионах, где живут самые яркие последователи биодинамики (Бургундия, Эльзас и долина Луары), самые престижные виноградники принадлежат мелким частным предпринимателям. Более того, эти регионы отличаются тем, что их виноградники чаще всего находятся в совместной собственности у многих производителей, а также тем, что именно в этих регионах производят вина, наиболее четко отражающие тонкие различия между терруарами. Слова Анжере и Пратса резко контрастируют с мнением таких людей, как бургундец Доминик Лафон, эльзасец Оливье Цинд-Хумбрехт или луарец Нозль Пинге – все они перешли на биодинамику исключительно из прагматических соображений. Для сравнения, все они сначала перевели на биодинамику часть своих виноградных владений. В результате участки, переведенные на биодинамику, просто-напросто стали давать более качественные ягоды и более качественное вино.



▲ Для винодела, специализирующегося на сладких винах, парадоксальным образом нет более отрадной картины, чем бадня хорошенько прогнившего винограда.

Но самый важный аспект биодинамики, тот самый, который Штайнер, будь он жив сегодня, подчеркивал бы чаще всех прочих, – моральный. Штайнер полагал, что духовные процессы не менее реальны и не менее важны, чем процессы материальные, и что привилегия и долг людей – найти в себе силы стать выше материальных целей и тем самым достичь духовного понимания высшей человеческой сути. Обычная наука – т.е. комплекс знаний и подходов к изучению материального мира – должна быть дополнена и сбалансирована «духовной наукой», иначе человечеству грозит катастрофа.

Это яснее всего заметно на примере деятельности Никола Жюли, в прошлом банкира (МВА, Колумбийский университет), которую он ведет в Куледе-Серран и благодаря которой его можно с полным правом считать уникальным виноделом. Документ, излагающий принципы и технологии виноделия, которому обязан следовать каждый сотрудник компании Жюли, начинается словами: «Вино, прежде чем стать качественным, должно быть истинным». Это требование – моральное, и оно тем более революционно, что переворачивает с ног на голову традиционные представления о том, что главное в вине – это качество. Нет, говорит Жюли, качество не есть самоцель: истинность вина важнее. Что есть истинность? Жюли определяет ее так: «Это способность вина передавать особенности и нюансы места, откуда оно родом». Неприятное, но истинное вино морально превосходит приятное, но ложное. Иные биодинамисты принимают радикальные взгляды Жюли, иные нет. В самом деле, согласно с Жюли проблематично с философской точки зрения, так как проверить, является ли вино истинным, можно лишь субъективными методами, т.е. путем дегустации. Но, несмотря на это, главная мысль теории Жюли ясна и понятна и представляет собой едва ли не самый ценный вклад в винную эстетику начала XXI века.



## Дидье Дагено

Я впервые встретил Дидье Дагено в пещере под Сент-Эмильоном на выставке «Винэкспо», мы находились в погребке Шато-Белер на презентации трудов молодой группы французских виноделов-авангардистов. По воле случая дегустационный стол Дидье Дагено располагался под отверстием в потолке пещеры, и солнечный свет изливался через него на самого мессинского французского винодела, делая всю сцену таким ваххическим подобием Благовещения. Со мной был Джейсон Лоу, он и сделал

там приведенную на этой странице фотографию. Дагено огненным взглядом окидывал собравшихся, наливал вино отточенными движениями акробата, отвечал на все вопросы односложно. Можно было подумать, что он с большим удовольствием покинул бы погреб и отправился в Финляндию кататься на собаках (что он и сделал несколько месяцев спустя). Что же, мы приняли участие в дегустации. Его вина пахли не запахом гроздей совиньон блан, не крыжовником, не спаржей и даже не кошачьей

мочой, а... весной. Один глоток «Бюссон Ренар» — и вам начинало казаться, что вы стоите под потоком водопада: запах был чист, ясен, его можно было почти что пощупать, это было странно, жутковато, это был самый изящный шок, испытанный мной в жизни. А «Силекс», что означает «кремень», был чистым, сочным, богатым, с легким намеком на гальку после дождя в послевкусии. Я совсем не ожидал ничего столь изысканного и великолепного от сортового вина. Для меня это было открытие.

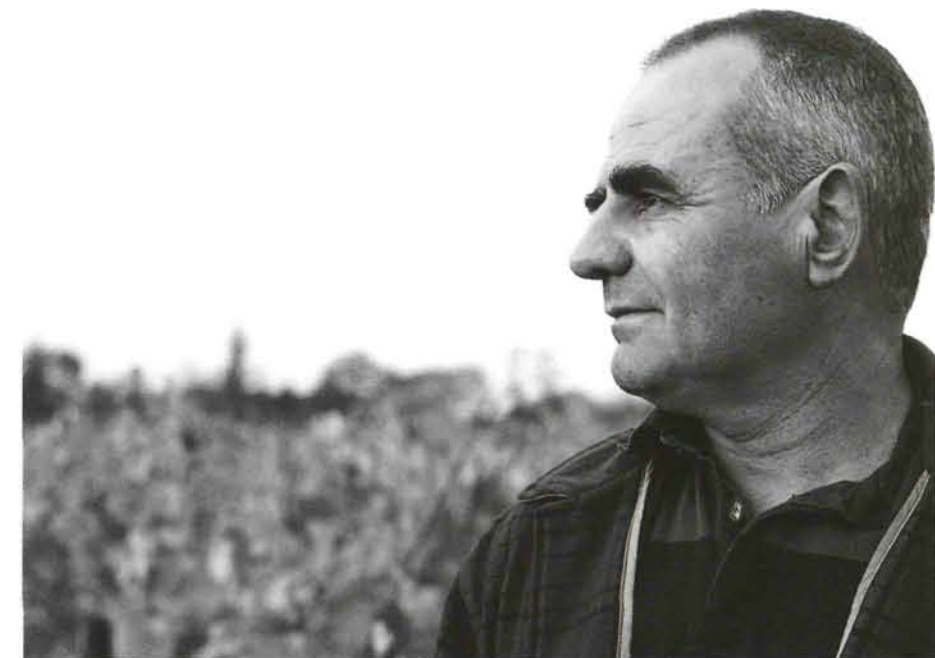
## Клод Папен

Когда говоришь с Клодом Папеном, нужно сосредоточиться. Из рта президента Технологического института лозы и вина бурным потоком льются не только слова, но также идеи (например, идея «климатического пространства»), вопросы: например, как сказывается гидравлическое давление на полифенолах, содержащихся в винограде, и наблюдения, например, о природе электрического заряда комплексов глина-гумус. Однако во всем этом нет ни капли игры на публику, ни одно из его слов не произносится для украшения речи. Знания Папена укоренены в его уважении к простому наблюдению, каковым занимался его тесть, 60 лет кряду трудившийся в виноградниках. «Мы не знаем ничего такого, чего бы не знали наши предки. Мы просто лучше умеем объяснять, что происходит в природе», — говорит Папен, певец шенен блан, этого «сверхдеревенского сорта, идеально подходящего нашему полуморскому, полуконтинентальному климату». Он считает, что изначально это был красный сорт и что для наилучших результатов ему необходим контакт с благородной плесенью независимо от того, какое планируется делать вино, сладкое или сухое. Папенские труды подарили нам одни из величайших луарских терруарных вин, что дает ему право скептически иронизировать над позерством сторонников биодинамики и органического виноделия, невзирая на то, что некоторые из его лучших друзей, в частности Дейсс и Цинд-Хумбрехт, входят в их число. Главное, что ему удается делать вина умопомрачительной уникальности. Никому не удалось так ясно выразить суть своего региона, как этому скромному скептику.



## Ги Боссар

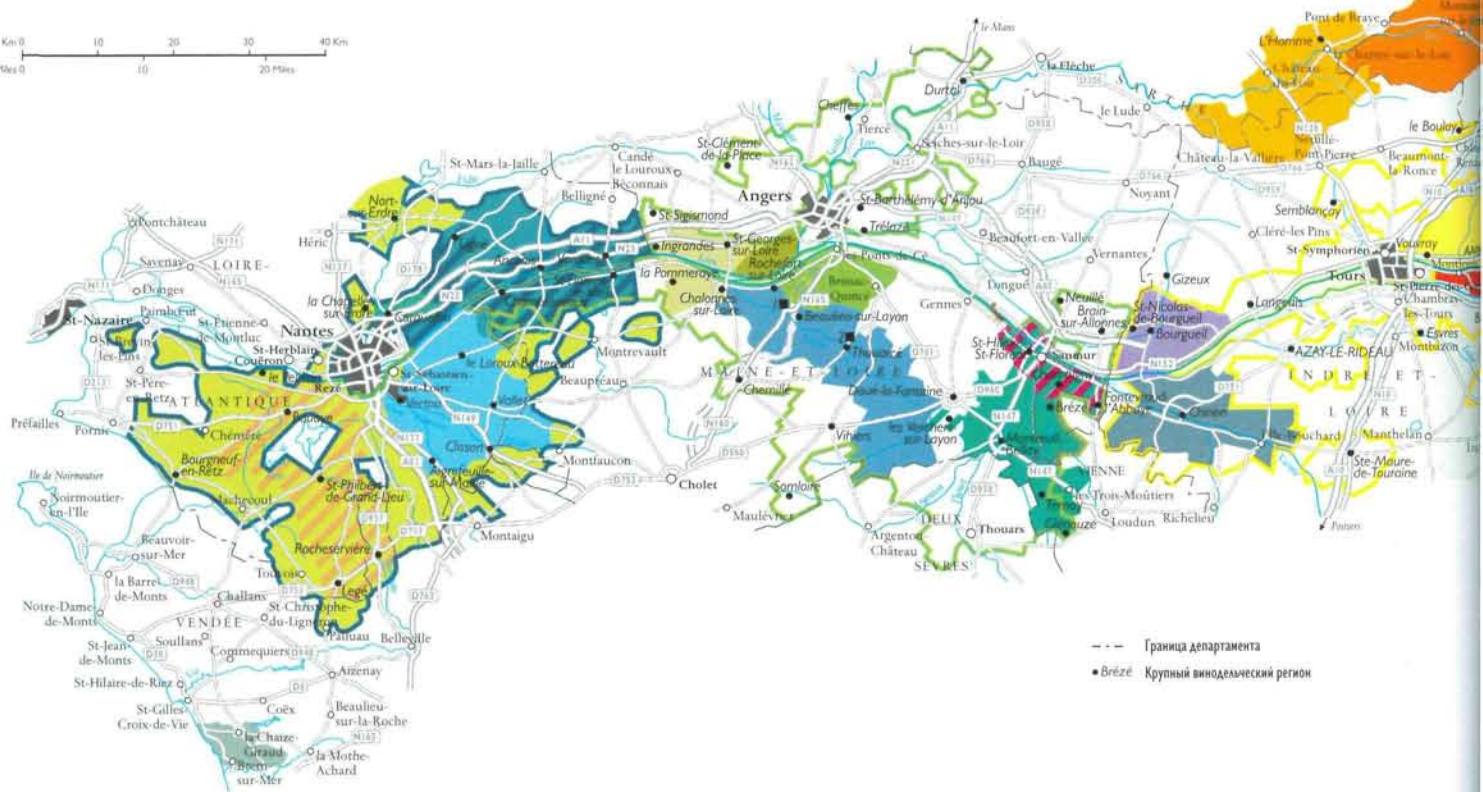
«В Мюскаде виноград произрастает на 13 с лишним тыс. га, и, по-моему, просто глупо утверждать, будто бы разница между разными винами заключается только в том, что одни настаиваются на осадке, а другие нет. Современные границы между нашими субрегионами проведены в соответствии не с терруарными, а с человеческими факторами. Мюскаде — весьма проблемный регион, и наша единственная надежда заключается в том, чтобы выделить лучшие терруары, понять их и обратить на них внимание покупателей». Никто не посмеет обвинить Боссара в том, что он говорит одно, а делает другое — судьбу его трех ювье определило именно стремление к различию терруаров, т.к. в процессе исследований он отказался от одного из них, носившего имя «престижного». Он без устали трудится, но работа в погребе, по его словам, осталась в прошлом. «Все, что я собираюсь сделать в будущем, я сделаю на винограднике — я буду отбирать саженцы, следить за здоровьем старейших лоз, изо всех сил стараться повысить качество корней. Этой работе не будет конца».





# Алхимия под ногами

Km 0 10 20 30 40 Km  
Miles 0 10 20 Miles



--- Граница департамента  
• Brézé Крупный винодельческий регион

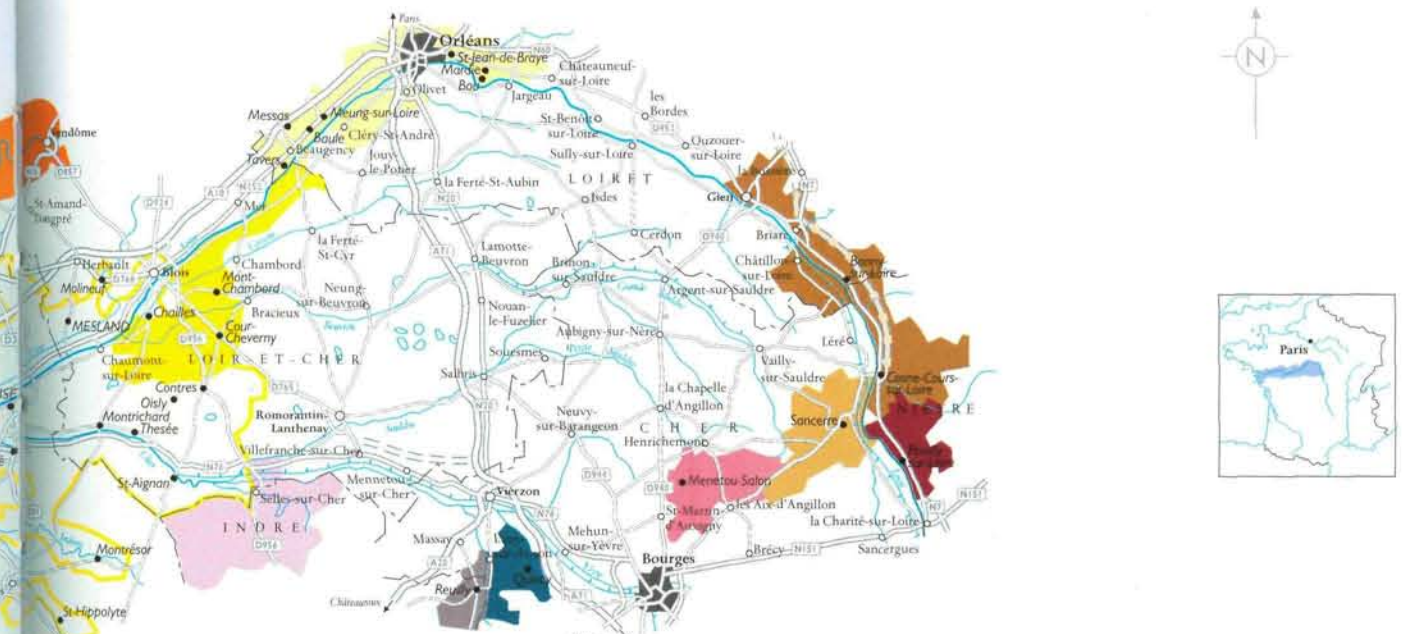
Вина, изготавливаемые в первой из трех винодельческих областей Луары, можно назвать «горным божоле». **Кот-дю-Форез** и **Кот-Роаннез** расположены высоко, виноградники Фореза вообще одни из самых высоко расположенных во Франции, от 400 до 600 м над уровнем моря; в основе почвы здесь гранит, а выращивать разрешено только один сорт – гаме. Объемы продукции невелики, близость этих регионов к Лиону делает их более бледным, более острым эхом виноградников северной Роны и Божоле.

Первые 322 км своего течения Луара соседствует с другой рекой, Алье. Под городом Невер две реки соединяются, и от точки слияния продолжается уже только Луара. Алье, тем не менее, важное название для винного мира – вокруг нее растут дубовые леса, и местная древесина считается наилучшей для изготовления винных бочек. Там есть и два винодельческих района, **Кот-д'Овернь** и **Сен-Пурсен**, входящие в категорию VDQS. Первый из них – третий AOC для сорта гаме, однако почвы там довольно щелочные, в результате тамашние вина еще тоньше обычного, многие из них – бледно-розового металлического цвета, с острой, свойственной уксусу. Сен-Пурсен, напротив, можно считать заблудившимся в кристаллическом минеральном море Центральной Франции бургундским AOC. Его острые, как бритва, белые и бледные красные и розовые вина делаются из алиготе, шардоне и кислотного сорта саси.

Последняя, пятая, область – это VDQS **Шатомейян**, она расположена еще западнее, на самой северной границе Центрального массива. Почвы здесь тоже лежат на гранитах, перемежающихся сланцами и песчани-

ками. Выращивают как гаме, так и пино нуар и пино гри. Этот VDQS знаменит бледными, сухими, в чем-то увядшими розовыми винами, которые здесь, как и в Марокко, называют «серое вино», vin gris.

Ниже по течению уже объединенная Луара прорубает свой путь меж меловых отрогов киммериджской цепи. На горном массиве, протянувшимся с востока на запад на границе парижского бассейна (а не Луары как таковой), расположены пять виноградарских областей – Рейн, Кенси, Менету-Салон, Сансер и Пуيي. Река разрубает массив пополам, но поскольку в этих местах она течет на север, то она мало что может предложить виноделам – только когда река течет на восток или на запад, образуются столь блестящие склоны, обращенные на юг, как в Анжу. В рассматриваемой же области есть небольшое число виноградников, расположенных вдоль реки, AOC **Кото-дю-Жьеннуа** и VDQS **Орлеане**, но вина этих двух наименований не могут похвастаться богатством, мощью и пикантным великолепием вин, изготовленных из гроздей с виноградников, произрастающих на массиве. Вина из Кото-дю-Жьеннуа – легкие розовые и красные на основе гаме и пино нуар, однако есть и тонкие, как тростник, белые из совиньон блан (отметим, что некоторые из деревень этого AOC имеют право добавлять к названию слова **Кон-сюр-Луар**). Орлеане, который до открытия железной дороги в Лангедоке был по преимуществу парижским виноградником, специализируется на розовом вине из подсорта пино менье под названием гри менье, производя также простенькое кислотное красное из каберне совиньон, каберне фран и пино нуар и белое из шардоне и пино гри. Все виноградники для этих вин произрастают на речном песке.



- |   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>— Pays Nantais (Район Нанта)</li> <li>AOC: <ul style="list-style-type: none"> <li>Muscadet J+VDQS Gros Plant du P.N. (Мускаде (+VDQS Гро-План-дю-Пен-Нанте))</li> <li>Muscadet de Sevre-et-Maine (Мускаде Севр-э-Мен)</li> <li>Muscadet des Coteaux de la Loire (Мускаде Кото-де-ла-Луар)</li> <li>Muscadet Côtes de Grand-Lieu (Мускаде Кот-де-Гран-Лье)</li> <li>VDQS: <ul style="list-style-type: none"> <li>Coteaux d'Ancoenis (Кото-д'Ансени)</li> <li>Fiefs Vendéens (Фьеф Вандеан)</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Anjou-Saumur (Анжу-Сомюр)</li> <li>AOC: <ul style="list-style-type: none"> <li>Quarts-de-Chaume (Кар-де-Шом)</li> <li>Bonnezeaux (Бонзо)</li> <li>Savennières (Савеньер)</li> <li>Coteaux de l'Aubance and Anjou-Villages-Brissac (Кото-де-ль-Обанс и Анжу-Виллаж-Бриссак)</li> <li>Anjou-Coteaux de la Loire (Анжу-Кото-де-ла-Луар)</li> <li>Coteaux du Layon (Кото-дю-Лейон)</li> <li>Saumur (Сомюр)</li> <li>Saumur-Champigny (Сомюр-Шампиньи)</li> <li>Coteaux de Saumur (Кото-де-Сомюр)</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Touraine (Турень)</li> <li>AOC: <ul style="list-style-type: none"> <li>Bourgueil, St-Nicolas-de-Bourgueil (Бургей, Сен-Никола-де-Бургей)</li> <li>Chinon (Шинон)</li> <li>Yeu (Юе)</li> <li>Montlouis (Монлуи)</li> </ul> </li> <li>AMBOISE Имя, которое можно включить в AOC Турень</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Верхняя часть долины Луары</li> <li>AOC: <ul style="list-style-type: none"> <li>Coteaux du Loir and Jasnières (Кото-дю-Луар и Жаньер)</li> <li>Cheverny and Cour-Cheverny (Шверни и Кур-Шверни)</li> <li>Reuilly (Рейн)</li> <li>Quincy (Кенси)</li> <li>Sancerre (Сансер)</li> <li>Pouilly-sur-Loire (Пуий-сюр-Луар)</li> <li>Menetou-Salon (Менету-Салон)</li> <li>Coteaux du Genepss (Кото-дю-Жьеннуа)</li> <li>VDQS: <ul style="list-style-type: none"> <li>Vins de l'Orléanais (Вин д'Орлеане)</li> <li>Valençay (Валансе)</li> <li>Coteaux du Vendômois (Кото-дю-Вандом)</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> |
|---|--|--|--|

Пять же AOC, располагающихся на массиве, знамениты прежде всего вином одного стиля – белым пикантным, мощным, как боксерский удар, из совиньон блан, чей сок, кажется, выжат из самых камней. В Пуий-Фюме и Кенси других вин попросту не делают. В Пуий выращивают и сорт шаслас, и вина из этого сорта попадают в AOC **Пуий-сюр-Луар**. AOC Сансер, Рейн и Менету-Салон производят красные и розовые вина из пино нуар.

Самые великие вина этих мест делают в AOC **Сансер** на западном берегу реки и в Пуий-Фюме на восточном. Сансер представляет собой город, расположенный на холме, образованном крупным выходом известняка мелового периода. За городом и дальше от реки пласты киммериджского известняка под воздействием эрозии разрушились и образовали главные типы почвы. Первый – на мергеле, насыщенном теми же окаменелостями, похожими по форме на запяточку, что мы находим в Шабли и Обе, т.е. Eхогуга virgula, который местные жители называют «белой землей». Второй тип традиционно называют «мелкие камешки», это щебневатый известняк, образованный разрушением более твердых пластов киммериджской гряды. Здесь мы также встречаем богатые залежи кремня, образованного или в результате повторной кристаллизации из морской воды в процессе отложения, или из останков морских животных; в обоих случаях он резко отличается от известковых пластов, в составе которых обнаруживается.

Почва в равнинной, более геологически разнообразной, чем Сансер, области на другом берегу реки, где расположен **Пуий**, образована речными наносами и порتلандским известняком, перемешанным с его киммериджским собратом. Здесь встречаются кремень (красный, а не серый, как

в предыдущем районе), даже в большем объеме, чем в Сансере, а также песок и гравий. Виноградники на песке чаще используются под шаслас и дают вина AOC Пуий-сюр-Луар. Главная топографическая особенность Пуий – холм Сент-Анделен, где к основе из киммериджского известняка подмешаны кремень и гравий, что в итоге дает уникальную среду для виноградарства. Над особо неторопливым участком реки на известняках с вкраплениями конгломератов и песчаной глины возвышается Ле-Лож. Эти AOC не слишком отличаются друг от друга; основные различия зависят, как обычно, от неравномерного распределения по населению винодельческого таланта, а равно от терруара, на котором вырос виноград, а это может быть мергель, известняк, песок, гравий и кремень. Обычно виноград, выращенный на кремне, дает дымные вина, как в Пуий-Фюме, так и в Сансере, хотя нужно отметить, что совиньон блан хуже передает характеристики терруара, чем шардоне, рислинг или шенен блан.

На **Менету-Салон** обычно смотрят как на Пуий-Фюме или Сансер для бедных, и не без оснований. Здесь известняки начинают перемежаться с подложкой из железистых песчаников, результатом чего оказываются вина, разделяющие с винами главных AOC прозрачную свежесть, но смешивающие ее с простоватой, более доступной и менее аскетично-минеральной природой совиньон блан. Когда же мы добиремся до **Кенси** и **Рейн**, известняк скрывается под наносами гравия и песка, принесенными рекой из Центрального массива, но лучшим виноделам обоих AOC удастся изготовить из совиньон блан хорошо узнаваемые, зрелые и пикантные вина. Однако здешние вина более сочные, чем и в Турени, и в Сансере. Мертвенная зеленоватая бледность вин Рейн дополняется изящной пряной мускусностью.



▲ Луара, этот конгломерат холодных рек и речушек, служит превосходным домом для благородной плесени, которая, как верит Клод Папен, одна способна придать сорту шенен блан то величие, на которое он способен.

Покинув Орлеан, река делает решительный поворот на запад, готовясь расслабленно двигаться к морю. Здесь, в своей центральной части, долина Луары распаивается, как веер, на котором находят себе место фруктовые сады, пшеничные поля и многобашенные замки. Виноградники здесь простираются как на юг, так и на север, используя преимущества холмов, вырезанных в ландшафте притоками – Шером, Вьенной и тоненьким, но крепким Луаром.

Но сначала поговорим об областях второго ряда. **О-Пуату** представляет собой область VDQS близ Пуатье, почвы там известковые, а вина – сортовые, не слишком выделяющиеся своим качеством. Наиболее успешные из них – тонкие, чистые, но несколько лекарственного вкуса вина из совиньон блан. **Вен-де-Туарсе** – область VDQS поблизости от О-Пуату, вина там похожего стиля, хотя шенен блан играет более важную роль (посадки его простираются до южных пределов Анжу). Эти места также известны как **Кото-де-Туэ-э-де-ль-Аржантон**. **Валансе** – еще одна небольшая область VDQS, лежащая между Рейн и Туренью. Почвы там разнообразные – есть и песок, и мел, и кремль, и глина; вина производятся как красные, так и розовые, обычно кислотатые. Делают и белое в небольших количествах, продающееся под старинным гербом местного уроженца знаменитого Талейрана. К северу от реки простирается еще одна область VDQS, **Кото-дю-Вандом**, где делают изящные, бодрящие «серые вина».

Исключения из этой общей непоследовательности представляют собой АОС **Кото-дю-Луар** и соседний с ним, больший по размеру, АОС **Жаньер**. Жаньер – это, что называется, «крю» местных холмов, между кото-

рыми змеится Луар; этот АОС – только для белых вин из 100% шенен блан, произрастающего на кремне, глине и известняке. Геология, однако, здесь менее важна, чем топография и географическая широта. Шенен блан созревает очень поздно, поэтому местные условия для него едва ли не арктические, выращивать здесь этот сорт можно только благодаря обращенным на юг холмам и трудолюбию виноградарей. Жаньер – ответ Франции на немецкий классический саарский рислинг. Иначе говоря, эти вина – тонкие, как струны рояля, исключительно зрелые. Их запахи, яблочные и грейпфрутовые, могут быть шокирующе интенсивными – кажется, что сок выжат из холодных камней, а не из согревающих гроздей. А если урожай собран поздно, то во вкусе этих вин начинают появляться мед и абрикосы. Кото-дю-Луар позволяет своим виноделам больше гибкости – там делают белые вина из шенен блан, а красные и розовые – из пино д’онис, каберне фран, гаме, мальбека и гролло. Самое запоминающееся – бледное пино д’онис с его грушевыми танинами и запахом красной смородины.

Прежде чем перейти к гигантскому пауку виноградников Турени, упомянем мелкие АОС **Шверни** и совсем крошечный – площадью всего 50 га – АОС **Кур-Шверни**. Последний представляет собой эпизод по борьбе с вымиранием видов – там разрешено выращивать единственный, почти исчезнувший с лица земли сорт роморантен, вина из которого объединяют круглую, яблочную кислотность с медом и карамелью. В собственно Шверни, напротив, разрешено делать красные, белые и розовые вина из семи разных сортов. Как и везде, здесь редко удастся собрать полностью зрелый урожай.

Центральную часть долины Луары делят между собой две исторические провинции, известные еще с кельтских времен, – Анжу со столицей в Анже и Турень со столицей в Туре. АОС **Турень** представляет собой сборник всякой виноградарской всячины площадью 5 тыс. га, которые рассыпаны между 150 коммунами, расположенными по всем сторонам света во-

круг Тура; здесь разрешено использовать названия сортов. Три области в Турени имеют право добавлять свои собственные имена к общему «Турень»: **Турень-Мелан**, **Турень-Амбуаз** и **Турень-Азе-ле-Ридо**. Последние две области имеют некоторый потенциал, но никому из трех не удалось разработать собственное винное лицо на более высоком, нежели локальный, уровне, так что Турень в основном знаменита во всем мире винами из совиньона и гаме, а также игристыми.

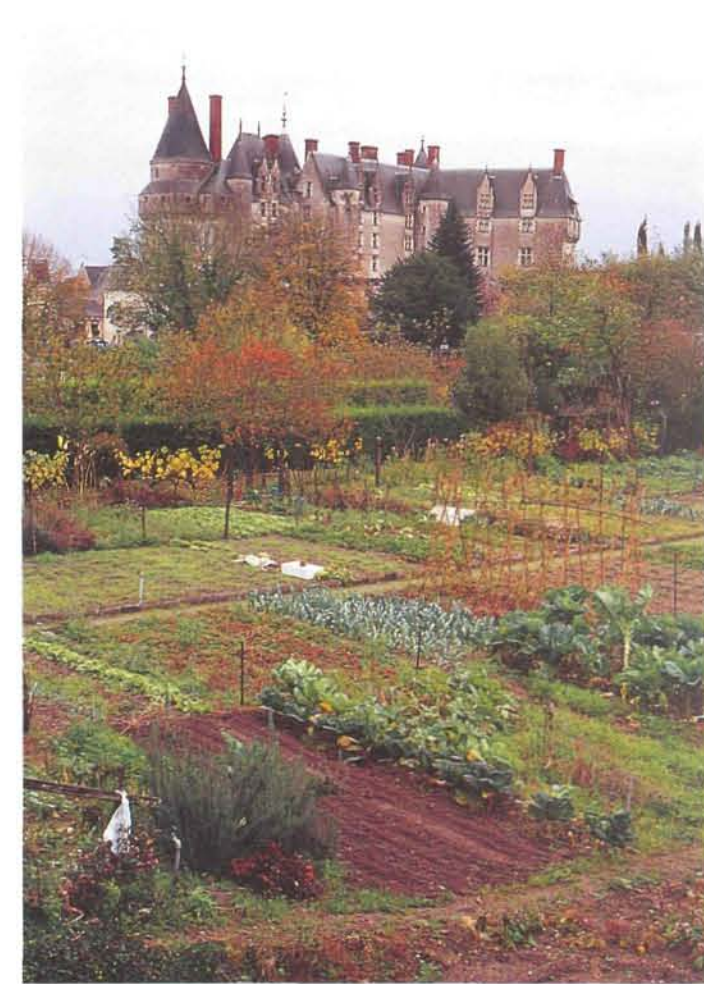
Две самые великие области белых вин в Турени – **Вувре** и **Монлуи**. Вувре расположен на правом берегу Луары, Монлуи на левом и заключен между Луарой и Шером. Реки на протяжении веков размывали свои прекрасные солнечные берега, так сформировались известковые почвы. Тюффо – так здесь называют характерный мягкий бледный бело-желтый известняк туронского периода (порядка 90 млн. лет назад) – это карбонат кальция с примесями железа и окиси магния. Эти почвы не имеют ничего общего с более чистыми известковыми, лежащими на вулканическом туфе. Открытые склоны, верхний слой которых часто представляет собой глину или гравий, позволяют винограду наслаждаться солнцем, в Вувре, в частности, на таких склонах расположены самые великолепные виноградники. Лагуны, озера и ручейки, обрамленные гравийными берегами, омываемыми летними водами, в свою очередь отражают свет обратно в долину, на виноградники. Это в целом то самое место, где континентальный климат, характерный для Сансера и Пуйи-Фюме, переходит в морской, атлантический климат нантского региона. Поэтому теоретически лето здесь должно быть мягким и солнечным, медленно и изящно переходящим в яркую безоблачную осень, идеально подходящую для шенен блан (в этой местности его называют пино), который созревает довольно поздно. Иногда так и происходит, и на виноград садится благородная плесень, так рождаются великие сладкие или полусладкие вина. Нередко регион подвергается нападению суровых ливней и ранних морозов – тогда урожай используют для производства игристых или тихих сухих вин.

Четыре главных АОС долины Луары – еще один повод для Турени претендовать на славу. Здесь образовался эталонный геологический мини-Медок – во время последнего ледникового периода Луара сильно подмыла правый берег и ее бушующие воды образовали террасы из гравия, глины и песка. Большая часть этого правого берега теперь питает лозы каберне фран в АОС **Бургей** и АОС **Сен-Николя-де-Бургей**, хотя здесь есть и виноградники на местном туфе, расположенные повыше. Разумеется, вина из винограда, выросшего на столь разных почвах, различаются: виноград, растущий на гравии, дает ароматные и легко пьющиеся вина, вина же из меловых мест более плотные и медленнее стареют. Но лучшие вина рождаются из смеси этих двух видов винограда. Различия между Бургей и Сент-Николя скорее политического, чем терруарного плана.

Напротив, вина **Шинона**, где виноградники покрывают юг Луары, а также берега Вьенны, притока Луары, в самом деле другие. Лозы каберне фран здесь растут на известняковых и песчаных почвах, и лишь на берегах Вьенны можно найти немного гравия. Конечно, многое зависит от винодела, но в целом вина Бургей мало отличаются по глубине от вин Шинона, которые в лучшие годы свежи, живы и сочны. В Шиноне производят немного белого вина (из шенен блан), а в Бургей – нет.

Там, где Вьенна впадает в Луару, проходит граница между Туренью и Анжу. На север от реки начинается вмещающий много разрозненных участков АОС **Анжу**, а на южном берегу Луары располагается Сомюр. И там, и там делают как красные, так и белые вина, а в Сомюре также производят игристое Муссе. В самом сердце Сомюра, в АОС **Сомюр-Шампанны** производят исключительно красные вина, а в **Кото-де-Сомюр** – анклав внутри Шампанны площадью в 30 га – сладкие и полусладкие белые вина из шенен блан.

Говоря о таких больших районах, нелегко делать обобщения. Особенности трудности вызывает Анжу, так как разрозненные виноградники этого региона начинаются на границе с террасами гравия в Бургей, они занима-



▲ «Сад Франции» знаменит не только своими сочными винами, но и нежными овощами, растущими здесь, в Ланже.

ют известняковые районы, растут на аспидном сланце, сланце, вулканическом спилите и распространяются в глубь региона, переходя на гранитный суглинок в Мюскаде. Для того чтобы сделать вина с этих 3 тыс. га, включающих по крайней мере шесть различных терруаров, более опытные для покупателя, создали несколько под-АОС. Среди них **Анжу-Кото-де-ля-Луар** – небольшая зона площадью 50 га, где на аспидном сланце и известняке рядом с Савеньером растет шенен блан, из этого винограда делают сухие и сладкие вина. За ним следуют АОС **Анжу-Гаме** (здесь можно использовать гаме) и АОС **Анжу-Вилляж** и **Анжу-Вилляж-Бриссак**, которые производят только красное вино. Когда виноделы из двух великих регионов – Савеньера и Кото-дю-Лейон – хотят сделать красное вино, они маркируют его именно как АОС Анжу-Гаме и Анжу-Вилляж, запомните это. Розовые вина из АОС **Каберне-д’Анжу** и **Розе-д’Анжу** также имеют важное коммерческое значение.

Что касается алхимии под ногами, мы ступили на новую почву. Именно здесь, после Сансера, характер терруара сильно изменяется. Геологически Сомюр – это продолжение Турени. Как известно любому, кто бывал в замечательном белом городе Туре, здесь преобладает известняк. Изысканность и мощь запаха лучших вин Сомюра типичны для французских известняковых виноградников. Местные виноградники – один из самых тяжелых для обработки: лозы здесь подвержены болезни под названием хлороз, вызванной чрезмерным содержанием известняка в почве.

А в Анжу, напротив, мы имеем дело со старыми почвами и слышим кельтские отзвуки, доносящиеся с Армориканских гор. Мы покинули бассейн реки, так что лозы отсюда и до берегов Атлантики пускают корни очень глубоко, доходя до старых скалистых пород. Разница, возможно, больше всего ощущается в красных винах. Лучшие красные вина АОС Анжу-



▲ Грубая осенняя обрезка не требует особой точности: биодинамист Ги Боссар проводит ее механически, сограваясь вином.

Вилляж и Анжу-Вилляж-Бриссак, произведенные из винограда, который растет на глинистых почвах на выветрившихся аспидных сланцах, отличаются большим содержанием танинов и глубоким, мясистым фруктовым ароматом, который не встречается ни в Шиноне, ни в Бургей, ни в Сомюр-Шампigny. В наши дни на вкус любителей вина со всего мира оно, возможно, более привлекательно, чем нервное и прохладное красное вино из Турени.

Правда и то, что многие великие сухие и сладкие вина долины Луары производят из винограда, произрастающего на аспидном сланце. Вина из шенен блан с известняков (из Вувре, Монлуи) могут быть бесподобными; но вина из шенен блан с аспидных сланцев иногда оказываются еще лучше. А если речь идет о сухом белом вине, им вообще нет равных. АОС **Савеньер** наряду с виноградниками **Савеньер-Рош-о-Муан** площадью 19 га и **Савеньер-Куле-де-Серран** (Savennières) площадью 6,85 га – единственное место в долине Луары, где сухое вино из шенен действительно может сравниться с винами Монраше и Кортон-Шарлемани. В этом АОС общая площадь виноградников составляет 100 га, они отлично расположились на сланце, аспидном сланце и песчанике южного склона северного берега Луары к югу от Анже (у Савеньера они частично заходят на плато, но и там виноградники занимают солнечные, открытые склоны). В результате белое вино обладает необычайной мощностью аромата в сочетании с потрясающей твердостью, ужовистостью и минеральной глубиной – в случае если вино было произведено из полностью вызревшего винограда с низкоурожайных лоз. Это просторный участок, поэтому благородная плесень здесь обычно не развивается. К сожалению, репутацию этому АОС испортило небрежное производство большого количества вин из неспелого шенен с высокоурожайных лоз, что давало сухой, горький вкус, настолько же неприятный, насколько величественен букет вина из зрелого винограда.

Мы снова пересекаем реку – на этот раз для того, чтобы оказаться в АОС **Кото-де-ль'Обанс** и **Кото-дю-Лейон**. АОС Кото-де-ль'Обанс занимает 200 га, почвы здесь такие же, как в Савеньере, но этому региону не так повезло с расположением виноградников. Тем не менее здесь производят хорошее сладкое вино из шенен блан, которое отличается мягким, податливым букетом.

АОС Кото-дю-Лейон гораздо крупнее (свыше 1,5 тыс. га), внутри него находятся виноградники для сладких вин АОС **Бонзо** площадью 100 га и **Кар-де-Шом** площадью 33 га. Это наименование сбивает с толку, поскольку название деревушки Шом может также фигурировать в общем АОС

(**Кото-дю-Лейон-Шом**) наряду с еще шестью деревнями – **Кото-дю-Лейон-Болье-сюр-Лейон**, **Кото-дю-Лейон-Фе-д'Анжу**, **Кото-дю-Лейон-Рабле-сюр-Лейон**, **Кото-дю-Лейон-Рошфор-сюр-Луар**, **Кото-дю-Лейон-Сент-Обен-де-Люннье** и **Кото-дю-Лейон-Сен-Ламбер-дю-Латтре**. В настоящее время готовятся предложения реформировать этот хаос, приведи его к трехъярусной системе крию, премье крию и гран крию.

Это особенное место. Еще один приток Луары – Лейон, более мелкий и не такой извилистый, как его брат Шер и сестра Вьенна. Он спотыкается, останавливается отдохнуть и то и дело поворачивает назад, пробиваясь через разнообразные почвы и скалы и создавая множество холмистых склонов: здесь найдутся и аспидный сланец, и песчаник, и более старый известняк и мергель. Каков же результат? Набор бесподобных белых вин с разным уровнем сладости из шенен блан, которые пьют маленькими глоточками. Некоторые вина делают из ботритизированного винограда (как в Кар-де-Шом, где слой почвы в горном проходе, хорошо защищенном склонами холмов, тонок), другие – из занозленного (как в Бонзо с почвами с содержанием аспидного сланца, где виноградники расположены выше, или в Кото-дю-Лейон-Шом на вершине холма). Лучшие вина прекрасно стареют. Также стоит отметить красные вина ведущих производителей Кото-дю-Лейон, многие из которых выращивают виноград на вулканических включениях (спилит). Их продают АОС Анжу-Вилляж и Анжу-Гаме.

За Анжу воздух наполняется запахом моря. Волны Луары катятся по направлению к Атлантике по необычайно плоской и плодородной местности. Коренная порода здесь – гранит, но влияние реки с ее многочисленными старыми руслами также велико. Глубокий слой суглинка и глинистые почвы гранитного происхождения более типичны для этой местности, нежели галька и песок. Осадочные породы со временем выветрились, обнажив гранит, гнейс, слоду, аспидный сланец и габбро, которым культивация в течение веков добавила органических веществ. Богатые почвы в сочетании с северным морским климатом и двумя сортами винограда (мелон и тро план, т.е. буквально «большое растение»), чей качественный потенциал ограничен, приводят к тому, что нантский район специализируется на самых простых белых винах. Лучшие из этих бодрящих, освежающих белых с легким ароматом хлеба и лимона вин прекрасно подходят к устрицам и рыбе. Так, за обедом это простое вино приобретает величие, а процесс питья таит в себе прозрение, хотя вы не найдете в этих винах сложности и концентрации. Лучше всего пить их сразу после того, как вы их приобрели, большими глотками, не думая о качестве. Мюскаде, если хотите, можно назвать белым Божоле – и мы видим, что река завершает свою песню на той же ноте, с которой начала.



▲ Благородная плесень развивается в три этапа, все они видны на фотографии: пятна на ягодах, активное гниение и сморщенные ягоды.

## «Вилы в бок»

### Ономастический хаос

Ситуация с наименованиями в большинстве регионов Франции неудовлетворительна, и долина Луары не исключение. Как вам скажет любой картограф, попытка создать простую и понятную карту АОС долины Луары неизбежно закончится неудачей; здесь слишком много АОС самого различного размера и, к нашему разочарованию, слишком многие частично пересекаются или вовсе совпадают друг с другом по границам. Несомненно, пересмотр всей системы АОС в долине Луары – прекрасная идея, хотя сейчас ничего подобного не планируется (за исключением отдельных разговоров по поводу построения иерархии в Кото-дю-Лейон). В то же время Сансер и Пуий-Фюме бесспорно наиболее успешные АОС в долине Луары, заслуживают того, чтобы их ведущие виноградники были официально классифицированы как премье крию. В настоящий момент такие названия, как Мон-Дане, Шен-Маршан или Ле-Лож, используются как торговые марки – практика столь откровенно пиратская, что некоторые владельцы участков на этих исключительных виноградниках отказываются признаваться в том, что прибегают к ней. Если официально утвердить наименование типа Сансер премье крию Ле-Мон-Дане или Пуий-Фюме-Ле-Лож, то потребителю стало бы куда легче, чем сейчас, когда его сбивают с толку разные Анжу-Кото-де-ля-Луар, Вен-де-Туарсе и Кур-Шверни.

### Скажи прогрессу «нет»

Я уже говорил, что одно из величайших достижений виноделов долины Луары – их готовность собирать урожай гораздо позже, чем это делали раньше. В непростом местном климате это означает тщательную сортировку ягод, сбор в несколько стадий, когда самые здоровые ягоды оставляют на лозах до самого что ни на есть последнего момента. С другой стороны, существует более сильная тенденция, толкающая производителей в противоположном направлении: именно желание (правду сказать, порой это необходимость) перейти с ручного сбора на машинный. Но машины – это роботы-убийцы, они снимут с лозы все ягоды; машины неспособны понять, что такое сортировка. В Сансере мне сказали, что сейчас виноград собирают вручную менее 10% виноделов, хотя климат этого

Существует четыре АОС с элементом «Мюскаде»: собственно **Мюскаде**, **Мюскаде-де-Севр-э-Мен**, **Мюскаде-де-Кото-де-ля-Луар** и **Мюскаде-де-Кот-де-Гран-Лье**. Самый крупный – Мюскаде-де-Севр-э-Мен, более 10 тыс. га, один из крупнейших во Франции. Собственно Мюскаде занимает почти 2 тыс. га, а два других – по 300 га каждый. К любому можно добавить слова *sur lie* при условии, что вино было разлито по бутылкам прямо с осадка (допускается только однократное сцеживание) до 30 ноября своего года урожая в том самом погребе, где вино прошло ферментацию. Вино выдерживают на осадке для того, чтобы наполнить довольно скудный, юный натуральный аромат мюскаде полнотой дрожжей и добавить ему свежести. Иногда это помогает. Наконец, вплотную к Атлантике находятся прибрежные зоны VDQS **Тро-План-дю-Пей-Нанте** и, дальше на юг, **Фьеф-Вандеан**. «Большое растение» первого – не мелон, а фоль бланш, виноград, из которого в Коньяке делают коньяк, в Арманьяке – арманьяк, а здесь получают вино даже более резкое, чем из мюскаде. Фьеф Вандеан, напротив, претенциозный производитель красных, розовых и белых вин – ни много ни мало – 11 сортов винограда; вкус, однако, у всех откровенно слабый. Упомянем для полноты картины и **Кото-д'Ансени** – регион VDQS, покрывающий тот же регион, что и Мюскаде-де-Кото-де-ля-Луар, здесь производят белые вина из шенен блан и пино гри, а также красные и розовые вина из гаме.

района ничуть не лучше, чем в любом другом районе долины Луары – тут столь же трудно вырастить зрелый виноград. Юный Фабьян Молле, один из тех немногих, кто все еще практикует ручной сбор, рассказывал, весело собирая свой гнилой виноград, как машины на соседних виноградниках поднимали в воздух целые облака из спор плесени во время сбора урожая в 2001 году. *Moi, j'ai triché à mort*, – сказал он. Только так, «сортируя ягоды, пока не отнимутся руки», можно было в 2001 году создать великое вино в Сансере. Если для виноградников Луары введут систему премье крию, важным требованием для всех вин, претендующих на премье крию, будет ручной сбор винограда.

### Мечты о сухом

Во «Саду Франции» бытует мнение, что лучшее, к чему может стремиться виноград сорта шенен блан, это раствориться в великом сладком вине. Почему? Потому, что это редкие вина; потому, что они проживут сотню лет, потому, что вкус их в зрелости божественен. Правда. Все правда. И все же сухое вино из шенен может быть не менее глубоким – доказательством тому служат Куле-де-Серран от Жоли, Три Спесьяль от Бомара и Кюле-Кулен от Папена. Пить сухое вино в десять раз полезнее сладкого. Южноафриканский шенен, выращенный на лозе без подпорок, начинает завоевывать славу во всем мире в качестве долгожданной альтернативы винам шардоне. Долине Луары давно пора начать делать сухие вина из шенен блан с таким же благоговением, с каким ее виноделы трудятся над сладкими винами.

### Игристое искушение

В долине Луары есть несколько производителей великих игристых вин – в АОС Креман-де-Луар и ряде других. Но их немного. Обычно вина этих АОС используют как сточную канаву для не отвечающего требованиям недозревшего винограда. Неудивительно, что в результате вина на вкус несовершенны, терпки и лишены всякого очарования. Пока игристые вина не станут скорее положительным, чем отрицательным выбором большинства производителей долины Луары, единственной привлекательной их стороной останется низкая цена – дешевое преимущество.







# Эльзас

## Приграничная зона

Эта узкая полоска земли, покрытая виноградниками, с видом на Баден в Германии – пограничная во всех смыслах. Лишь немногие французские виноделы других областей способны сочетать заботу об окружающей среде, которую проявляет эльзасский авангард, с настолько же скрупулезным вниманием к терруару.

Сомневаюсь, что кто-нибудь когда-нибудь подсчитывал количество цветков герани на душу населения в данной области. Если бы это отношение вычислили, то полученные статистические данные, бесполезные, но восхитительные, возможно, показали бы, что Эльзас – самое богатое геранью место в Европе. Герань скапливается вокруг деревенских колодцев, толпится на подоконниках, раскачивается в воздухе в корзинках с губками: июнь в Эльзасе пестрит миллионами лепестков. Тихим ранним утром соцветия взрываются розовыми фонтанами, а к вечеру их красные головки кивают в такт дуновениям ветра, пробирающегося по лесным просекам. Благодаря этим цветам усиливается ощущение, что эта местность – огромная сцена, выдумка, фрагмент XVI века, случайно затесавшийся в XXI.

Быть эльзасцем – значит отличаться от большинства своих французских соотечественников. Начнем с того, что вы скорее всего говорите на трех языках: французском, немецком и местном диалекте (который ближе к немецкому, чем к французскому). Ваш дедушка мог вовсе не говорить по-французски; ваши дядя могли (без особой, впрочем, охоты) сражаться по разные стороны линии фронта во время Второй мировой. Вполне возможно, что вы пылкий приверженец идеалов Новой Европы. Исторически ваша родина с упорством, достойным лучшего применения, регулярно меняла национальную принадлежность за последние 500 лет; с вас довольно. Вы осторожно и с известной долей цинизма относитесь к политикам, особенно к тем, которые проникнуты националистическими настроениями. Вы

гордитесь своей деревней и улицей: поразительно, что они сохранили свою красоту, несмотря на бурные события прошлого. И еще...

И еще здесь есть виноградники. Эти виноградники заставляют вас испытывать то же самое чувство – счастье, которому постоянно угрожают внешние силы. Много раз виноделие расцвело в Эльзасе, и много раз его разрушали войны (особенно сильно Тридцатилетняя война, Великая французская революция и две мировые войны XX века). Когда Эльзас был частью Германии, его вина воспринимались как вина с теплого юга: это были дешевые, простые, надежные сортовые вина, производимые в изобилии. Будучи частью Франции, напротив, Эльзас делал ароматные северные вина, абсолютно неспособные конкурировать с «индустриальными» винами с виноградников на настоящем юге. Таким образом, Эльзас был изгнан со стези количества и, прихрамывая, вернулся на тропинку качества. После каждого такого потрясения требуются годы для того, чтобы регион снова привлек в элиту. АОС Арбуа и Бандоль существовали уже 20 лет к тому моменту, когда Эльзас наконец-то добился статуса АОС в 1962 году. Эльзасу пришлось побороться за признание со стороны французских виноделов. Даже сейчас некоторые подвергают сомнению добросовестность производителей региона – частично потому, что при урожайности в 80 гл/га (в два раза выше, чем в Шатонёф-дю-Пап) официальные урожан в Эльзасе остаются самыми высокими, а частично из-за унаследованного разнообразия сортов винограда, по-видимому, никак не согласованного с идеалами терруара.

Если мы хотим понять, почему ведущие виноделы Эльзаса являются носителями самых передовых идей во всей Новой Франции, нужно помнить все вышесказанное. Они возделывают ценную землю в прекрасной, солнечной местности, которую неоднократно оскверняли. На протяжении веков их воспринимали как чужаков, которым не следует доверять; им пришлось многое отстаивать. Ирония в том, что по мере того как они борются со сложившимся стереотипом, виноделие Эльзаса теряет те самые черты, которые для многих потребителей делали вина этого региона такими надежными.

## Взгляд из-под земли

В наши дни это кажется поразительным, но понятие терруара стало официально фигурировать в Эльзасе только с введением системы гран крю. Указ, который ввел в Эльзасе эту систему, был издан в ноябре 1975 года, но для того, чтобы разграничить первые АОС, понадобилось восемь лет, а процесс определения 50 гран крю завершился лишь в 1990-х. До этого Эльзас был просто... Эльзасом, монотерруаром. И даже на Шампань он не был похож, т.к. здесь не существовало внутренней шкалы виноградников, по которой можно было бы устанавливать цены на виноград.

Для французского винного законодательства это было удивительной аномалией. С точки зрения геологии, как станет ясно из главы «Алхимия под ногами», Эльзас, возможно, самый сложный винодельческий регион во Франции, даже более сложный, чем Бургундия (которую природа одарила

более чем 500 потенциальными АОС). Эта сложность и различия между районами никак не отразились в системе наименований: эльзасские виноделы, таким образом, не имели никакой возможности привлечь внимание к реальным характеристикам терруара, которые они могли ощущать на вкус и на запах в своих собственных наиболее изысканных винах.

Конец монотерруарности Эльзаса положили слишком поздно, слишком поздно стали различать нюансы различных мест, но этот процесс протекал настолько противоречиво, что пострадала историческая репутация Эльзаса. В этом регионе большую роль исторически играли кооперативы: в среднем площадь участка здесь составляет 0,1 га, а 87% виноградников принадлежат хозяйствам, в собственности которых находится менее 2 га. Политическое давление со стороны кооперативов привело к тому, что система гран крю стала удовлетворять скорее социальным, нежели винодельческим критериям. «Я социалист, – сказал мне Марк Крейденвайс, – но в виноделии невозможно быть настоящим социалистом. Терруары не рождаются равными». Отнюдь не все определенные на данный момент гран крю Эльзаса в действительности являются великими. Их слишком много. Иные участки однозначно не имеют права на присвоенный им статус: максимальная урожайность в 66 гл/га (а равно и предельный потолок классификации) по крайней мере вдвое выше необходимой. Названия сбивают с толку: существуют три разных Альтенберга, а чтобы отличить Мёнхберг от Мюнхберга или Пферзихберг от Пфингстберга, даже парижанину необходимы немалые лингвистиче-

Что такое терруар? Это язык, при помощи которого мы выражаем возможное. История лишила нас памяти; она лишила нас терруаров. Мы больше не знаем, что такое Рибовиле и о чем нам может рассказать Бергхайм. Нам приходится заново открывать возможности этой земли.

Жан-Мишель Дейс

Осень надвигается на Бергхайм, и по мере сгущения туч борьба за зрелые ягоды становится все более неравной.

ские способности, не говоря уже о жителе Манчестера или тем более Миннесоты. Кроме того, список разрешенных по закону сортов (мускат, рислинг, пино гри и гевюрцтраминер) был составлен без учета опыта и прецедентов работы в данной местности. Назвать эти виноградники «гран крию» в том значении, какое это словосочетание имеет в Бургундии, было бы преступлением. Хотя и не единственным: в равной мере заслуживает порицания система в Сент-Эмильоне. Рынок, конечно же, отнесся к этой мани величия с презрением. Потребители готовы быть расточительными ради бутылки вина с виноградника площадью 11 га в Мюзиньи или с виноградника в 8 га в Ришбурге благодаря тому, что эти места породили не одно великое в истории вино; но никто не согласится сделать такой же широкий жест для того, чтобы приобрести бутылку вина с виноградников с неподтвержденной репутацией в 53 га в Маркрайне или в 19 га в Прелатенберге. В идеале нужно было бы создать виноградники, которые не были бы ни гран крию, ни премье крию, и потребовались бы годы для того, чтобы установить иерархию таких виноградников, основываясь на ценах на вина с этих виноградников и на впечатлении, которое эти вина годами производили бы на слепых дегустациях.

Тем не менее система гран крию обладает одним большим достоинством: благодаря ей все эльзасские виноделы обратились к исследованию терруара. Обсуждение плюсов и минусов системы отложили на потом. «Лучше иметь плохо определенные гран крию, – говорит Андре Остергаг, – чем не иметь их совсем. Члены движения гран крию стали поистине великими первооткрывателями терруара в Эльзасе». И, конечно, эта система более упорядочена, чем беспорядочный конгломерат названий участков, кло и прочих лишенных смысла терминов, как, например, Réserve или «специальные вина» (их продолжают применять, хоть и менее широко). Крупные производители, такие как Югель и Тримбах, с презрением отвергли систему гран крию, утверждая, что причиной тому был несоответствующий контроль качества. «Мы против системы гран крию, – с обычной прямолинейностью сказал мне Юбер Тримбах. – Дисциплина у нас никудышная, урожайность слишком высокая, качество сомнительное, цены абсурдные, просто преступно высокие. Более 50% сока с гран крию производят кооперативы. Это не закон, а бомба замедленного действия. Нет, нет и еще раз нет». Его критика, может быть, обоснованна, однако правда также заключается в том, что, отказываясь от системы гран крию, эти крупные производители хотят защитить свои торговые марки. Выпуск товара под торговой маркой – поступок эгоистический: марка работает на пользу одного лишь ее владельца, используя терруар в качестве средства для достижения цели. Для Тримбаха и Югеля переход на систему гран крию (который, как мне кажется, им стоило бы осуществить) означал бы отказ от некоторой исключительности, которую обеспечивают их торговые марки, и возложение надежд на славу самой земли, которая принадлежит всем. Кажется, они не готовы к такому шагу.

В любом случае истинный интерес вызывает нечто совсем иное – например, усилия таких производителей, как Жан-Мишель Дейс, который пересматривает само понятие терруара, или Оливье Цинд-Хумбрехт, который доходит до крайности, реализуя подход невмешательства в винодельческий процесс. Эти производители добиваются того, что свойства терруара отражаются в вине с почти шокирующей ясностью. В 2001 году также изменились к лучшему некоторые положения относительно системы гран крию. Подробнее об этом – в следующих главах.

#### Вавилонское сортотворение

Свыше 80% эльзасских вин продаются как сортовые. Насколько глубоко сортовое виноделие уходит корнями в историю Эльзаса – спорный вопрос, но в начале XX века оно стало развиваться с новой силой, когда большая часть эльзасских виноградников (под управлением немцев) была засажена гибридами. Использование названий «благородных» беспримесных сортов послужило к середине века, когда была введена система АОС, доказательством того, что гибридное производство осталось в прошлом. Эти сорта также оказались легкими для восприятия и желанными для потребителей за пределами Франции. Они были и остаются популярными. До сих пор более



▲ Что важнее – сорта или почвы? Об этом в Эльзасе ведутся горячие споры за бокалами лучших местных вин.

80% эльзасских вин сортовые, смеси – Эдельцвикер (Edelzwicker) и Жантий (Gentil) – составляют менее 5% производимых вин; остальное – игристые (Креман д'Альзас, Crémant d'Alsace)

В регионе, который официально считается монотерруаром, именно сортовые вина служили критерием различий участков. К использованию было разрешено девять сортов: пино (любой – блан, гри и нуар, иногда с добавлением осеруа, он же кот и мальбек), токай-пино гри, пино нуар, рислинг, гевюрцтраминер, мускат, сильванер, шаслас (в очень малом количестве) и, неофициально, собственно осеруа. Почему так много? Отчасти из-за весьма разнообразных терруаров в регионе. Неоднородная, разрываемая противоречиями земля требовала сортового разнообразия. Или, говоря словами Жан-Мишеля Дейса, до появления крию разнообразие сортов было единственной возможностью для терруара проявить себя.

В те времена язык терруара был примитивен, утверждает он. «В долине Рейна в 1840 году у нас было 150 сортов винограда. Теперь их официально семь. И при этом спрошу вас: понимаете ли вы, что 80% всех рислингов в Эльзасе – это клон №49? Все наше генетическое великолепие утрачено. Как я могу написать свое имя одной буквой? Как может терруар выразить свои свойства, пользуясь одним слогом? Как я могу сочинить музыку, если в моем распоряжении только одна нота? Все, что я могу, это восклицать, не более того. Сейчас абсолютно необходимо – это наша первейшая задача – вернуться к посадкам разных сортов для того, чтобы снова выразить сложность нашего терруара». Дейс предлагает вернуться к самой старой, по его словам, традиции в Эльзасе – la vieille tradition de complantation. Complantation, эта ересь, означает практику высадки целого ряда разных сортов винограда на одном участке. Дейс любит демонстрировать посетителям участок в Энгельгартене с 50-летними лозами, на котором действительно в каждом ряду перемешаны все возможные сорта. В результате получается вино, которое представляет собой сортовую смесь и поступает на продажу, называясь по имени местности. Дейс возвращается к своим любимым аналогиям с языком. «Для того чтобы написать фразу, мне нужны согласные, гласные, запятые, точки, глаголы, подлежащие, дополнения. Мне необходимы противоположности. Синтаксис – один из способов так расположить противоположности, чтобы вы поняли сообщение. Терруар – это пространство, которое оперирует противоположностями и выстраивает их в логическом порядке, чтобы вы могли их узнать». Таким образом, на гран крию Дейса в Альтенберг-де-Бергхайме выращивают в основном рислинг, пино гри и гевюрцтраминер, хотя встречаются и другие сорта. Дейс подчеркивает – для него не имеет большого значения, в каких точно пропорциях растут сорта винограда. «Когда вы слушаете Мо-



▲ Черные тучи над Тюркхаймом. Оливье Цинд-Хумбрехт, гений виноделия, извлекает из этих низких холмов аромат и сочность.

царта, вы не спрашиваете, каков здесь процент скрипки, а каков – гобоя. Это не важно. Важно то, что вместе все эти инструменты звучат гармонично. Если вы можете различить сорта, то это уже не вино. Вино – это музыка, вино – это гармония».

Не приходится и говорить, что не все разделяют взгляды Дейса. Лоранс Фаллер из хозяйства Вайнбах полностью удовлетворяют сортовые вина. «Нам в Эльзасе повезло. У нас замечательные сорта винограда и великолепные терруары. Мы – единственный регион во Франции, который может играть на этих инструментах, и мы должны воспользоваться этим». «Я допускаю, что сортовые смеси хороши для Жана-Мишеля, – говорит Фредерик Бланк, – но это не значит, что они хороши для всех. Мы чувствуем, что именно рислинг лучше всего передает свойства нашего гранитного терруара в Шлосберге. В других местах, например в Розакере, сорта становятся похожими друг на друга, по крайней мере по аромату, так что здесь он в чем-то прав». Юбер Тримбах, как всегда, выступает радикальнее всех. «Смешивая рислинг с пино гри, гевюрцтраминером или мускатом, вы ничем не помогаете терруару проявиться в вине. То, что лучше всего свойства терруара передает рислинг, – неоспоримый факт. И Дейс знает это лучше других. Рислинг обладает чудесным свойством отражать минеральные свойства почвы лучше, чем какой-либо другой виноград. Это ясно как божий день».

Разрешаются ли сортовые смеси? Теперь да. Положения по гран крию были изменены 24 января 2001 года. Согласно новым правилам, разрешается производить вина гран крию не только из четырех вышеуказанных, но и из других сортов, а также из смесей. Но что еще важнее, отныне виноделы могут сами изменять правила для своих хозяйств – снижать урожайность, переносить официальную дату сбора урожая, изменять плотность посадки и даже договариваться о том, что они будут производить только сладкие или только сухие вина. Благодаря такой системе местного самоуправления у производителя появляется возможность исправить первоначальные недостатки системы гран крию. Ранген уже увеличил плотность своих посадок с 4,5 тыс. до 6 тыс. лоз и повысил уровень потенциальной крепости с 11 до 12%; Альтенберг-де-Бергхайм снизил максимальную урожайность до 50 гл/га. Позволить виноделам самим выступить собственной движущей силой – похвальный и мудрый шаг; остальным регионам Франции стоит обратить на это внимание.

#### Чем меньше, тем больше

Эльзас является лидером Франции по органическому и биодинамическому производству вин. В настоящее время 30 хозяйств в регионе официально

применяют органическое или биодинамическое виноградарство. Еще больше производителей находятся в процессе перехода на эти методы или применяют их неофициально. Организация производителей «Винь Вивант» (Vignes Vivantes) создала централизованные пункты изготовления компоста (для получения компоста смешивают 50% коровьего навоза, 33% лошадиного навоза, 7% овечьего навоза, 7% выжимок и 3% срезанных с виноградной лозы веток). Первым биодинамическим хозяйством во Франции было эльзасское хозяйство Эжена Мейера. Как и в Бургундии, большинство крупных хозяйств региона (в частности, Цинд-Хумбрехт) использует биодинамику.

Однако здесь важно не буквальное применение этих методов, а концепция и логика, которые лежат в основе решения отказаться от традиционного земледелия с применением химикатов. Решение Оливье Цинд-Хумбрехта, как и решение Анн-Клод Лефлев или Доминика Лафона, было основано на опытах. «Мое научное образование, – говорит Цинд-Хумбрехт, – подсказало мне, что опыт – это ключ к знаниям». Эксперименты начались в 1997 году; результаты так значительно превосходили все показатели на традиционных участках, что хозяйство быстро перевели на биодинамику. Для Жана-Мишеля Дейса биодинамика стала «ключом зажигания», с помощью которого он смог «воспламенить» виноградные лозы. Их корни, пронзив почву, достигли скальной породы – благодаря чему свойства терруара неизбежно ярко отразились в вине. Однако для Дейса был также важен этический аспект: «Один человек может произвести 1 тыс. гектолитров вина с 10 га, используя гербициды и удобрения – технологии, которые отравляют планету. А 17 человек могут произвести ту же 1 тыс. гектолитров с 25 га, используя биодинамику и физический труд. Я не знаю, нравится вам мое вино или нет, в общем-то мне все равно. Это не вкус. Это воплощение этических принципов».

Эта философия вдохновляет многих великих виноделов региона: идеалом для них (как для Цинд-Хумбрехта) является максимальная спелость, максимальная чистота, максимальная концентрация – и минимум вмешательства. Используются натуральные дрожжи, спиртовая ферментация не ускоряется, малолактическая оставляется на выбор самому вину, вино перемешивают как можно реже, ни очистки, ни фильтрации не производят. В результате каждый раз характеристики вина появляются на разных участках спектра в зависимости от степени крепости, сладости, ароматности и плотности. Это может создать трудности с точки зрения торговли – об этом вы узнаете из раздела «Вилы в бок». С этической же точки зрения стратегия безупречна, ведь только так виноградник, урожай и сорт винограда могут в полный голос заявить о своих достоинствах. В результате мы можем наслаждаться нежным демократичным журчанием вкуса вместо суеверного лживого соответствия стандартам, достигнутого промышленными методами.



## Жан-Мишель Дейс

В Эльзасе идеи иногда напоминают своей пышностью гевюрцтраминер позднего сбора. Если кто из французских виноделов и достоин называться Роланом Бартом благородной плесени или Жаком Дерридой винной бочки, так это Жан-Мишель Дейс. Он заслуживает эту похвалу (или упрек) не только из-за деструктивной, разрушительной оригинальности его мыслей, но также благодаря богатым драпировкам из метафор, в которые он их облачает. Лекция от Дейса настолько опьяняет, что дегустация после нее обладает почти отрезвляющим действием. Он с такой легкостью «переключается» на профессиональный режим, что вам покажется невероятным, что он умеет обрезать лозу, обращаться с прессом и удалять мезгу из чана. А может быть, и не покажется: он также увлеченный мотоциклист. Во введении к этой части вам встречались образцы его незаурядного красноречия и незабываемых обобщений. Вот еще несколько примеров рассуждений на его любимую тему: как лоза раскрывает тайны терруара. «Какова моя технология? Это глубинная технология. С 1 января по 31 декабря я стараюсь делать все, что в моих силах, чтобы лоза пустила корни как можно глубже. Виноград не должен расти в насыщенном жидкостью верхнем слое почвы. Виноград — это превосходное растение, прошедшее эволюцию, предназначенное для того, чтобы создавать почву там, где ее еще нет. Древние римляне понимали это и засадили виноградом местность поблизости от Марселя, там, где они хотели создать почву. Сажать виноград там, где вы выращиваете пшеницу, — крайняя степень идиотизма; пшеница поедает почву, в то время как виноград создает ее».

«Как заставить лозу пустить корни глубже? Во-первых, нужно сажать на большой глубине. Если я сажаю виноград на глубине 4 см, я говорю ему: «Будь красив, наслаждайся и заткнись, детка». Но когда я сажаю виноград на глубине 60 см, я говорю: «Тебе придется пострадать, чтобы превзойти собственные ожидания. Ты будешь страдать, чтобы потом произнести слова, которые удивят тебя самого, чтобы дать жизнь тому, что останется после тебя». Во-вторых, мои посадки — очень высокой плотности, до 10 тыс. лоз на 1 га для новых посадок. В-третьих, я обрабатываю почву, чтобы дать ей кислород. В-четвертых, я использую биодинамику в качестве первоначального стимула, необходимого, пока лоза не наберет сил и не начнет создавать свою собственную почву».

Когда я встречаю человека, что меня интересует? Меня интересует его жизненный опыт, его человеческие качества; меня не интересует его генетическая природа. Тогда почему вы хотите, чтобы я, пробуя вино, ощущал его генотип, а не его жизненный опыт? Терруарное вино передает все, что лоза узнала помимо своего генотипа. Это знание можно получить только при глубокой обработке земли. С каждым днем, прорастая все глубже, лоза узнавала что-то новое, и именно это отражено в винограде».

Дейс утверждает, что он доказал это, организовав дегустации для своих коллег-виноделов. «Когда мы попробовали вино из сільванера, пино блан, пино гри и рислинга, которые росли в Шоненберге, мы обнаружили, что вкус у них был одинаков. Свойства местности сильнее, чем вкус сорта. Вот чему мы научились вместе».

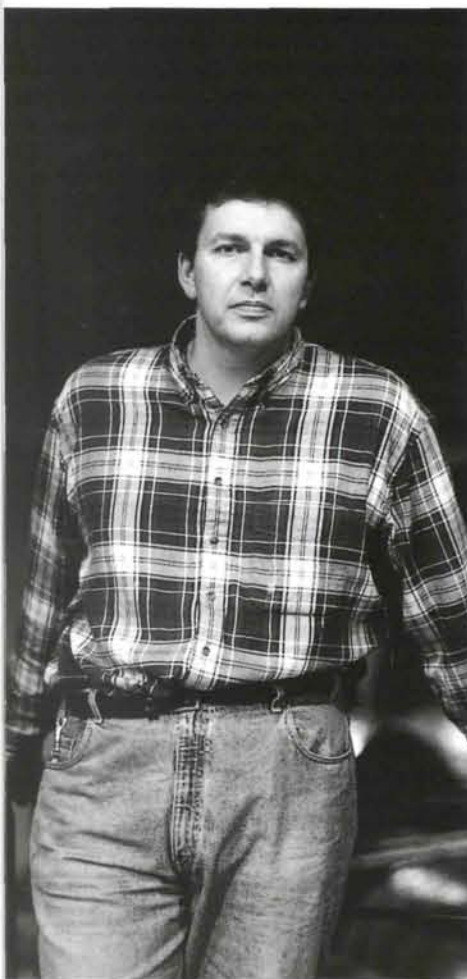
## Оливье Цинд-Хумбрехт

Сказать, что Оливье Цинд-Хумбрехт на голову выше большинства французских производителей белого вина, — значит просто констатировать факт: его рост — 1 метр 93 сантиметра. Этот человек с благородной внешностью обладает, что еще необычайней, блестящим умом. Все, кто когда-либо подумывал сдать экзамен на британскую степень магистра вина и виноделия, знают, что это жестокий интеллектуальный и эмоциональный вызов. Оливье Цинд-Хумбрехт — первый француз, который сдал обе части этого экзамена еще молодым человеком в 1988 году.

Однако его вина впечатляют даже больше, чем его рост или академические успехи: роскошный фруктовый вкус облагорожен каменистыми нотами, которые кроются в богатых фруктовых тонах, подобно маслу в оливке. Эти вина обладают захватывающе отчетливым вкусом — им также свойственно восхитительное разнообразие. Когда я попробовал 20 вин из ассортимента Цинд-Хумбрехта, в котором их 32, в Лондоне в марте 2000 года, я был поражен не только дарящими блаженство характеристиками

каждого из этих вин, но также виртуозно отточенными различиями между ними, что представляет собой разительный контраст привычному единообразию в рамках ассортимента одного хозяйства. Именно в этом проявляется самая удивительная черта великого хозяйства, которому уже 48 лет. Такой талантливый винодел, как Оливье Цинд-Хумбрехт, способен на любые чудеса, настолько искусна его контролирующая процесс рука. И все же он воздержался. Он распутал узлы современной энологии и оставил нити лежать свободно — абсолютно доверяя сырью, которое ему предоставляет его отец Леонар. Вместо того чтобы самому колдовать над своими винами, он позволил чарам природы возладать над человеческой ловкостью. Так что кросту баскетболиста и потрясающему уму нужно добавить дальновидность и мужество, которые помогли виноделу разглядеть этот путь и не сворачивать с него, несмотря на цинизм и критику со стороны других.

Так что он и в самом деле на голову выше всех остальных.



# Алхимия под ногами

Я уже упоминал в качестве предостережения, что исследование эльзасской земли – невероятно сложная задача. Однако если смотреть на эту задачу в более крупном масштабе, она достаточно проста; в самом деле, земля Эльзаса чем-то напоминает земли, с которыми мы познакомимся немного позже. С точки зрения геологии Эльзас и Бургундия – близнецы-братья.

Оба региона расположены на западном конце формации, которую геологи определяют как грабен; оба – часть системы разломов, связывающей Средиземное море с Северным. Грабен – это большая впадина, которая образуется при появлении двух параллельных разломов: пласт земли между ними обрушивается и остается на более низком уровне, чем территория по обе стороны разлома, напоминая дно ванны. Реки не упускают возможность воспользоваться такими впадинами, не играя сами большой роли в их образовании. Так произошло с Соной в Бургундии и с Рейном в Эльзасе – склоны, на которых теперь греется под солнцем виноград, изваяла не река, они образовались в результате разломов (а вот участки под виноградниками на севере долины Роны и в Аижу, напротив, именно работа рек). По другую сторону сонского грабена расположились виноградники Юры, по другую сторону рейнского грабена – баденские виноградники в Германии.

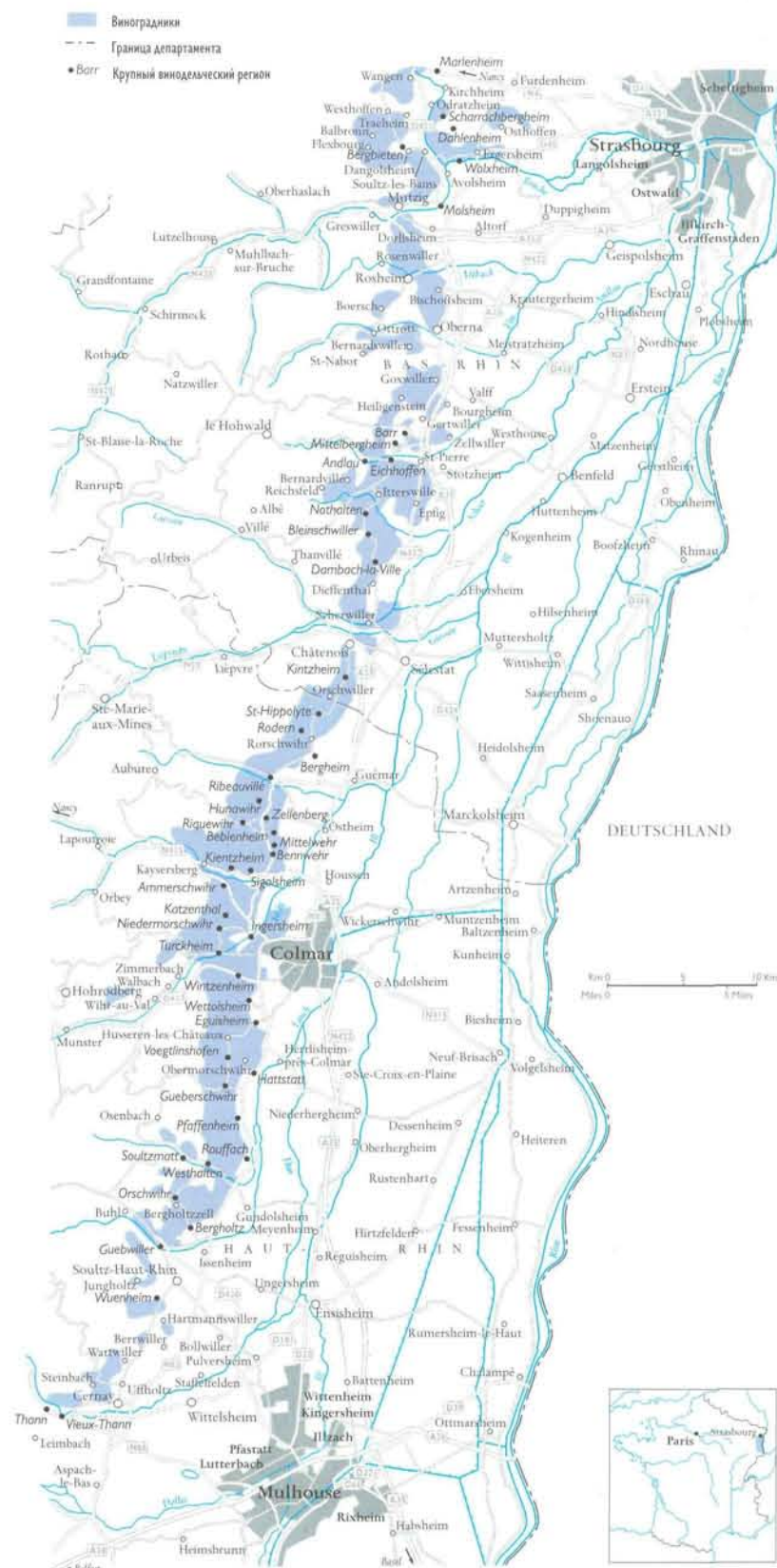
На карте рельефа этой местности вы увидите, что дерзкие Вогезы образуют обрывистую границу долины Рейна, которая тянется от южных окраин Кольмара до северных окраин Страсбурга. Вино в Эльзасе существует благодаря Вогезам. Эти горы проявляют материнскую заботу о виноградниках, словно щитом прикрывая их от преобладающих западных ветров: в Страсбурге и Кольмаре на востоке гораздо жарче, солнечнее и суше, чем в не защищенных от ветра Нанси и Эпинале на западе. Это горы, спросите вы? Ну да, их высота примерно 1,2 тыс. м над уровнем моря, большая их часть не голые скалы, а сплошные леса, отличное место для горного туризма. Чем выше гребень, тем лучше эффект щита.

Эту местность можно поделить на три винодельческие зоны, сверху вниз: Вогезы, предгорья Вогезов и зона аллювиальных наносов.

На самом верху находятся склоны собственно Вогезов (виноградники взбираются до высоты 400 м). Здесь преобладает гранит, из которого состоят и сами Вогезы.

Но большая часть виноградников расположена на волнообразной гряде предгорий Вогезов. Почвы здесь очень разнообразны благодаря тому, что эти холмы рассечены и расчленены сдвигами и разломами, образующими пестрый узор из пород различного происхождения: известняка, песка, глины, лёсса, конгломерата, слюды, щебня, гипса, известкового туфа, золы, даже аспидного сланца. Геологическое строение редко бывает простым, но эти холмы геологически – самые сложные в винодельческой Франции.

Внизу – аллювиальные наносы, местность, которую Франсис Бёрн, Жан-Мишель Дейс и другие с презрением отвергли как землю, пригодную только для выращивания пшеницы. Однако те, кто проводил границы АОС, возможно под давлением местных жителей, не согласившихся с виноделами. Вина из этих мест обычно разочаровывают, хотя вино Цинд-Хумбрехта из Херренвета показывает, чего можно было бы здесь достичь.



▲ Сбор винограда в трейлеры снижает его качество: лучшие виноградари используют только небольшие ящики, которые можно ставить один на другой.

Терруар, как мы знаем, официально заявляет о себе в системе АОС только на уровне гран крю. В целом АОС Эльзас занимает примерно 14,5 тыс. га, что лишь немного превышает площадь, занимаемую всеми АОС Мюскаде вместе взятыми, но в 2 раза меньше, чем один только Котдю-Рон. В основном здесь выращивают рислинг; за ним следует пино блан (включая осеруа, который иногда продают как клевернер), гевюрцтраминер, силванер (все реже), пино гри (который также, к несчастью, называют токай), пино нуар, мускат (как александрийский, так и Оттонель), шаслас (который теоретически можно называть гутедель) и клевернер-де-Хайлингенштайн (местная разновидность, характерная для этой деревушки в Нижнем Рейне: считается, что клевернер – это вид гевюрцтраминера). Качество игристого вина Креман-д'Эльзас страдает, как и у многих подобных вин во Франции, от посредственного сырья, из которого оно произведено, тогда как для такого вина необходима лучшая часть урожая (хотя этот АОС знаменит тем, что во всем Эльзасе только здесь разрешено использовать шардоне). Вина позднего сбора и из отборного винограда (с благородной плесенью) могут считаться как простыми эльзасскими винами, так и эльзасским гран крю – но только если они произведены из рислинга, муската, пино гри и гевюрцтраминера. Эти названия присваиваются на основании изначального уровня сахара в соке, а не окончательного уровня сахара в вине, поэтому некоторые вина позднего сбора иногда на вкус воспринимаются почти как сухие. Тем не менее самые претенциозные производители, напротив, регулярно превышают или даже удваивают стандартный обязательный уровень сахара (в любом случае правила ужесточились в сентябре 2001 года), и многие «обычные» эльзасские вина теперь на вкус сладкие, что окончательно запутывает концептуальные различия, лежащие в основе производства этих вин.

И вот мы дошли до эльзасских гран крю: это 50 виноградников от спокойного Штайнкютца над Марленхаймом на севере до впечатляющего Рангена над Танном на юге, которые в целом составляют 4% всей площади виноградников. Площади виноградников очень разные, от крошечного Канцлерберга – 3,2 га, который расположен на более крупном Альтенберг-де-Бергхайме, до грандиозного виноградника Шлосберг площадью 80 га над Рикевиром. Я не стану перечислять все; любопытные найдут их в справочниках. Вместо этого я предлагаю вам исследовать характер этой земли и некоторые великие старинные терруары региона, независимо от того, благословила ли их система гран крю или по необъяснимым причинам не приняла в свои ряды. Департамент Нижний Рейн расположен к северу от департамента Верхний Рейн (поскольку река здесь течет на север). Мы рассмотрим каждый по отдельности.

## Нижний Рейн

В Нижнем Рейне мало великих виноградников: в этой северной части департамента Вогезы гораздо ниже и не служат достаточно надежным прикрытием от западных ветров, да и склоны их не так круты. Регион начинается с Висамбура, который граничит с немецким Пфальцем, здесь даже есть виноградники, принадлежащие немцам. Однако настоящий интерес с точки зрения виноделия вызывает местность на 80–90 км южнее, практически в том месте, где высота вершин Вогезов начинает подниматься примерно до 700 м, до этого момента горы были не выше 500 м. Виноделие начинается в четырех деревнях – Барре, Миттельбергхайме, Андлау и Айххоффене. **Цоценберг** – самый северный гран крю, вызывающий интерес, хотя получил он этот титул не за достижения прошлого, а скорее в качестве аванса. Этот виноградник на юго-восточном склоне с известковыми почвами на мерсле издавна славится силванером, под местным управлением его, по-видимому, ожидает долгожданное возвращение. Почвы небольшого виноградника в **Кастельберге** лежат на гранитах (это скорее уже скалистое основание Вогезов, чем их предгорья, представляющие собой геологический калейдо-







# Шабли

*Храним верность* Шабли производят из самого популярного в мире сорта винограда – и все же оно не похоже ни на одно другое вино. Эту счастливую особенность легко и выгодно использовать. Главная задача Шабли в Новой Франции – просто показать себя с лучшей стороны.

Если уж выпадает такой погожий день, хочется, чтобы он был воскресеньем. Здесь тепло и сухо. Воздух необыкновенно чист. Кажется, будто маленький, самодостаточный городок вырастает на глазах из белого строительного камня, глыбы которого с грохотом становятся друг на друга, а в воздухе носится пыль окаменелостей.

На улице Рю-дю-Маршал-де-Латр-де-Тассиньи расположился рынок. Сложно не уловить его ненавязчивую притягательность – спокойный поток людей, в который вы вольетесь, едва выйдя из отеля, приведет вас туда сам собой. Вы проходите мимо темной, бедной улицы Рю-де-Жюиф. В конце улицы блестит зеленоватая река, а прямо за углом находится старинное место для стирки, небольшой огороженный участок, где женщины города склонялись над своим бельем. Сегодня здесь тихо, место кажется уютным, украшает его лишь небольшое невинное граффити («СЛ любит В», – гласит надпись внутри грубо нарисованного сердца). Вы идете дальше, вниз по улице Порт-Нозль, проходите мимо аптеки, витрины которой заполнены розовыми воздушными шарами. На плакате написано от руки: «Уголь Беллюка поглощает воздух, он раздувает вас, словно воздушный шар». На одном из шаров – улыбающееся лицо, которое выражает безоговорочное счастье быть надутым.

По другой стороне черный ньюфаундленд сосредоточенно трустит вверх по улице с зажатой между зубами корзиной с воскресными покупками. Хозяин, худой седеющий мужчина, идет немного позади. Собака сворачивает с тротуара, человек что-то говорит ей, она возвращается на прежний курс.

Рынок начинается на перекрестке. Местный булочник Дидье Мартен выставил на улицу перед магазином свой стол, нагруженный наиболее оригинальными изделиями: огромными, хрустящими деревенскими булочками, похожими на гигантских жареных улиток. Первые прилавки на улице стоят друг против друга: скучающая блондинка продает пижамы и ночные рубашки, которые никто не покупает, а ее сердитый кавалер сидит на солнце за прилавком и читает газету; напротив – прилавок с овощами, где идет оживленная торговля, на нем блестят лисички, желтые, словно тыквы. «Продукты терруара», – гласит наспех написанное от руки объявление на тетрадном листе. На каркасе прилавка висят связки ярких красных перцев: «Стручковый перец пиман д'эсплет, – как объясняется в брошюре, – из страны басков». Здесь продаются белые персики и темный сочный инжир из Прованса; прилавок уставлен подносами с зеленой фасолью, похожей на тонкие дудочки; в коробке в два ряда по-военному расположена редиска, петрушка заполняет другую коробку. Взгляд приковывает к себе чеснок трех цветов (белый, фиолетовый и розовый). У прилавка, где какая-то толстушка продает горячую кровяную колбасу, образовалась очередь из 12 человек. Все столики на затененной террасе кафе заняты; становится все жарче, посетители спокойно сидят, читывая газеты, смотря по сторонам, неторопливо покуривая и попивая почти серебристое вино из усыпанных капельками (вино холодное) бокалов. Мимо меня проходит старушка, направляясь в переулок: седые волосы, очки с толстыми стеклами. «Жарко, а?» – говорит она, будто бы ей нужно

что-то еще подтверждение, прежде чем поверить самой. «Жарко», – бормочет она снова, проходя мимо. Никто ей не возражает.

Шабли – благословенное место. Это название, скользкое, словно косточка манго, легко слетает с языка; репутация этого региона уже давным-давно путешествует по миру, забираясь в самые отдаленные места – как и его вино. Если считать, что подражание лестно, то у этого вина, должно быть, самознание как у избалованной рок-звезды. Пока система контроля наименований не распространилась в новых странах-производителях вина и не защитила права исконного владельца, Шабли делали по всему миру. В некоторых странах производство местного «шабли» продолжается до сих пор.

Шабли – небольшой регион: здесь четыре АОС, они покрывают площадь свыше 4 тыс. га: Шабли лишь немногим больше Кото-д'Экс-ан-Прованс. Это капля в море. Тем не менее Шабли благодаря своему вкусу ценится высоко. Оно совершенно не похоже ни на одно другое вино на свете (хотя ближе всего оно старым шампанским винам и совиньону с верхней Луары, причины этого скоро станут нам понятны). В Новом Свете производят большое количество шардоне – сносной имитации Мёрео; но почти никому не удастся скопировать Шабли. Его запах отличают дымные, каменные тона, оно напоминает морозный воздух. На вкус же Шабли бурное и свежее, подобно прохладному потоку с галькой, обрушивающемуся с темной горы, которую без усталости поливают дожди. Вы все еще сомневаетесь, влияют ли почвы на вкус вина? Тогда купите бутылку Шабли от любого из производителей, о которых

пойдет речь ниже, а заодно запаситесь пятью бутылками Шардоне из других регионов, заклейте этикетки и устройте слепую дегустацию с друзьями. И если Шабли не будет резко отличаться от пяти других Шардоне, выкиньте эту книгу, лично вам она просто морочит голову.

«Можно я расскажу вам историю, – спросил меня Венсан Довисса, когда я заговорил с ним о каменном, минеральном вкусе Шабли. – Лет десять назад несколько геологов прибыли в Шабли, чтобы исследовать терруар и его связь со вкусом вина. В тот день, когда они приехали, шел проливной дождь, и они не смогли попасть на виноградники, так что решили вместо этого устроить экскурсию по погредам и попробовать разные вина. В конце дегустации я открыл для них одну очень старую бутылку, и их просто поразил аромат. А еще у меня есть прекрасный старый кусок камня, полного *exoguta virgula* (окаменелые моллюски в форме запятой, которыми изобилует киммериджская глина, на ней выращивают виноград для классического Шабли), и они воскликнули, как это красиво, и сказали, что хотели бы забрать его с собой. Я сказал, нет, нет, это слишком красиво, я хочу оставить его себе, но я могу дать вам кусочек. Я пошел за молотком и отколол кусочек. Из трещины нам в нос ударил тот же самый запах, который мы обнаружили в бутылке старого вина, те же тона камня и дыма. Геологи были потрясены».

Передо мной, в то время как я пишу эти строки, лежит кусок камня, богатого *exoguta*: я подобрал его на виноградниках в жаркий сентябрьский день 2000 года. Если присмотреться поближе, он представляет собой плотно сле-

В 1970-е мы принимали аспирин каждый день, на всякий случай, чтобы не заболела голова. В 1980-е мы принимали аспирин, только когда голова болела. А в 1990-е мы стали спрашивать себя: «Отчего же она на самом деле болит?»

Мишель Ларош

Бутон – это обещание. И внутри каждого – соцветие, уже отмеченное печатью терруара; но чтобы выполнить обещание, ему потребуется помощь – солнца, неба, земли – в течение всего периода созревания.



▲ Ничто в этом ландшафте не раскрывает уникальности Шабли. А всего лишь один глоток вина раскрывает все. Тайны виноградников постигаются не глазами, но носом и языком.

жившиеся слоистые окаменелые раковины, похожие на равиоли, они словно склеены с помощью бело-серого мергеля, напоминающего высохшую гончарную глину. Однако не внешний вид самая необыкновенная черта этого 160-граммового бульжника. Дело в том, что этот камень имеет особый запах. На что же он похож? Представьте себе коробку со школьным мелом, слегка смоченным водой, которую поместили в герметичный контейнер на пару дней. Этот запах встретит вас, когда вы снова откроете коробку.

Шабли выгодно отличается от других вин из шардоне не только благодаря мощи аромата камней, содержащих окаменелости. Важным компонентом вкуса является кислота: хорошее Шабли кислое. Но это не та грубая кислота, которая свойственна вину из неспелого винограда, это кислота, которая отличается полным, богатым и сливочным вкусом. В мире есть и другие шардоне (в особенности тасманские и из долины Мальборо), стержнем вкуса в которых является кислота, но это кислота совсем другого рода. Они обладают глубоким лимонным вкусом, лимон и лайм словно раскалывают фруктовый вкус, а в винах Мальборо чувствуется лиственный компонент. Кислота Шабли пьянящая, мускулистая, она с треском проносится по вкусу, подобно молнии.

Фруктовые тона действительно довольно сдержанны, в Шабли нет и намека на вздымающийся, как волна, сочный виноградный вкус шардоне, произведенного в более теплом климате, или даже на белые бургундские из Кот-д'Ор. В винах Шабли нужно отыскивать изысканный фруктовый вкус, эту маленькую плетеную корзинку, наполненную фруктами, она часто прячется под грудой белого камня. Со временем (хорошему Шабли, как и хорошему рислингу, нужно время) в вине проявятся и другие оттенки вкуса: цветы, мох, свежесрезанный хлеб, свежесрезанные белые грибы, подлесок и немного меда. Однако эти тона уравновешены, никаких излишеств. Единственным вином из шардоне, которое вы могли бы перепутать с Шабли, является выдержанное шампанское блан-де-блан очень спелого года, которое постояло в бокале так долго, что весь газ выдохся. Впрочем, тут слишком ясный обман.

Это вино – настоящее сокровище природного мира, идеальная бухта на негостеприимном побережье, месторождение алмазов под мрачной горой. Давление на производителей Шабли, соответственно, сильно отличается от давления, которое оказывается на виноделов в Корбьере или Кенси. Здепним виноделам, чтобы завоевать всеобщую любовь, не нужно ничего доказывать. Давление, скорее, заключается в том, чтобы быть честными с землей и рынком. Другими словами, производить самое лучшее Шабли, какое только может быть. Не идти кратчайшим путем, не давать себе поблажек, когда речь идет об урожайности и концентрации, не злоупотреблять легкостью, с которой уходит любой товар под названием «Шабли».

В этом отношении история Шабли безупречна. Территория под виноградниками значительно увеличилась за последние три десятилетия XX века:

в 1950-м было 500 га, к 1970-му стало 1 тыс. га, а теперь и эта площадь увеличилась в четыре раза. В то время производилось большое количество Шабли удивительно посредственного качества, которое продавали по низким ценам, и даже премье крЮ и гран крЮ часто разочаровывали. Упадок был слишком очевиден и, должно быть, мучителен для самих производителей. Если вина Шабли действительно великие, почему средняя цена настолько ниже цены Пюлины-Монраше? Почему средняя цена премье крЮ Монте-де-Тоннер намного ниже, чем цена Мёрсо-Женевьер, а гран крЮ Ле-Клю настолько дешевле Кортон-Шарлемань и Баттар-Монраше?

Прогуляйтесь по виноградникам, попробуйте местные вина, и вы узнаете, что терруар здесь ничуть не хуже, чем у лучших участков Кот-д'Ор. Проблема в нечестной политике, страсти к легкой наживе, использовании легких путей и лени. До недавнего времени, например, 40% винограда с гран крЮ Шабли собирали машины. Другими словами, в то время когда ручной сбор и сортировка каждой грозди, каждой виноградины (как в вине урожая 2001 года в хозяйстве Пап-Клеман) приобретает все большую важность на величайших виноградниках Франции, практически половину лучшей части урожая в Шабли палками сбивали с лозы и увозили на завод в трейлерах.

Среди других пороков Шабли – маниакальная любовь к «чистоте», лишаящая вино вкуса, для чего применяются низкие температуры, нержавеющейка, фильтры – все вместе это приводит к катастрофическим последствиям, которые затем почему-то именуют влиянием терруара.

К счастью, перемены уже происходят; сейчас в этом регионе царит общее желание оставить в прошлом отношение к вину как к нефти. Шабли заслуживает стать стабильным, чистым, изысканным и выразительным, это экспрессивное вино, которое, умея оно улыбаться, смотрело бы на того, кто его пьет, с улыбкой маньяка-убийцы – именно такие вина характерны для местного терруара. Наиболее осязаемым подтверждением этой тенденции является образование Союза гран крЮ Шабли в марте 2000 года. А 24 января 2001 года 18 производителей (Бийо-Симон, Ла-Шаблизьен, Друэн, Ларош, Февр и др.) подписали крайне важный документ союза «Устав качества».

Цитата из Лароша, приведенная в начале главы, описывает эволюцию образа мышления в Шабли: поиск легких путей, профилактических методов и полумер постепенно уступил более ясному пониманию того, что такое качество и как его достичь. Союз, идея создать который принадлежит Ларошу, должен не только вернуть винам гран крЮ их былые величие, но и стать примером для всего региона в целом. Сейчас в союз входят владельцы 2/3 из 100 га, в настоящий момент занятых под лозу. Среди постановлений устава – требование производить новые посадки с плотностью 8 тыс. лоз/га; осуществлять инспекцию виноградников с помощью других членов союза, чтобы удостовериться в том, что урожайность не очень высокая; отказ от машинного сбора; запрет розлива вина по бутылкам раньше, чем через 15 месяцев после сбора; слепая дегустация с участием других членов союза, по результатам которой только и может быть присвоен АОС Шабли.

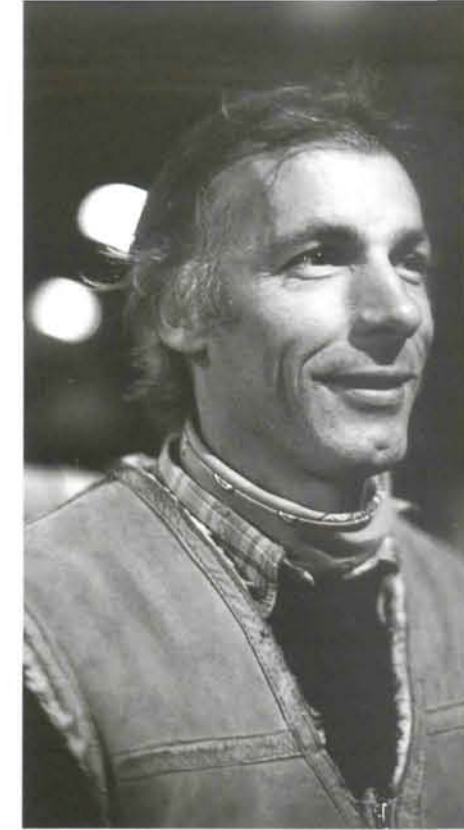
## Венсан Довисса

Немногие фразы политиков так же известны, как высказывание Шарля де Голля о том, что управлять нацией, которая производит так много сыров, как Франция, просто невозможно. С виноделами та же история.

«Когда я услышал об этом, – говорит Венсан Довисса, имея в виду создание Союза гран крЮ, – я решил, что производители Шабли не осознают, что здесь великий терруар, и чего-то опасаются. Я усматривал здесь денежный расчет. Я думал, они просто хотят взвинтить цены с этим союзом. Мы не должны работать на этом уровне; наша работа – на виноградниках. Каждый винодел в Шабли уже давно обеспечен. Не нужно спекулировать на благородных вещах – а вино как раз такая вещь».

Те, кто знает Венсана Довиссу, немедленно согласятся с этим искренним упреком (один коллега называет его «сентиментальным мечтателем»), даже если они – как и я – сожалеют о том, что Довисса не является членом союза. Благодаря ему последний стал бы крепче.

Однако давайте посмотрим на это с другой стороны. Производит ли каждый винодел вино по своему образу и подобию? Если да, то разве вы не предпочли бы, чтобы Шабли производил для вас искренний виноградарь? В конце концов, Шабли должно быть самым прозрачным, безупречно чистым вином, в котором со временем проявляются лишь те оттенки, которые исходят от влажных камней, куда проникают корни. Это более или менее искреннее описание вкуса вин Довиссы, который можно описать как насыщенный и чистый, с хорошо различимыми нюансами. «Основная тема здесь, – сказал он мне, – это то, что нам повезло, что у нас действительно великий терруар, и мы должны его сохранить. Я вырос в местности, где люди были близки к земле, где они любили то, чем занимаются, и где им удавалось передать свою любовь лозам, каждому растению, самому вину. Я стараюсь передавать это дальше. Не более того».



## Жан-Мари Равено

Застенчивость подходит этим краям, если можно так выразиться. В Шабли вы встретите одного-двух полных энтузиазма экстравертов вроде Жилия Колле с его бросающимися в глаза усами, как у летчика, но большинство производителей в этом регионе сложно вызвать на разговор, они живут в одиночестве со своими каменистыми виноградниками, продуваемыми ветрами, и в темноте своих погребов. Они держат свои мысли при себе.

В случае Жана-Мари Равено к этому образу можно добавить почти физически ошутимую энергию. Думаешь – только найди ключ, и все секреты водопадом обрушатся на вас.

Принципы и методы здесь очень похожи на принципы Довиссы: тяжелая работа на виноградниках, классическая ферментация и медленная, неторопливая выдержка в старых шабльских бочках. Как и Довисса, Равено не стал вступать в Союз гран крЮ – по более прагматическим причинам, чем Венсан. «В принципе я с ними согласен. Просто мне кажется, что все было слишком быстро; они запрягли телегу впереди лошади. Нужно начинать с «Устава качества», постепенно реализовывать его принципы в своей работе, и когда уже достигнуты какие-то результаты, приступать к формированию союза. Пока же стандарты качества действительно не улучшатся, мой ответ союзу – нет».

## Дидье Сежье

Бордосец Дидье Сежье, которого Жозеф Анрио, владелец лучшего хозяйства в Шабли, носящего имя бывшего владельца Вильяма Февра, назначил управляющим, – один из немногих виноделов-«чужаков» в Шабли. Сежье родился в Коньяке, а вырос в Блае. Несмотря на то, что он родом из мест, где шардоне не растет, Сежье стал испытывать сильное влечение к Шабли и его винам. Хозяйство «Вильям Февр» владеет не больше, не меньше, как 15% территории, занимаемой гран крЮ; если бы только производители, в соб-

ственности которых находятся оставшиеся 85%, обрабатывали виноград по образцу этого хозяйства! Весь виноград здесь собирают вручную в небольшие поддоны, которые выдерживают не более 13 кг; затем его сортируют на сортировочном столике перед тем, как он попадает под пресс. Именно благодаря этому, а также из-за низкой урожайности и гораздо более осторожному, чем раньше, использованию новых бочек в 1999 и 2000 годах удалось добиться таких замечательных результатов.



# Алхимия под ногами

Шабли не относится к Бургундии. Спросите любого географа: эти регионы вдвойне непохожи друг на друга. Разница и в воде, и в камне.

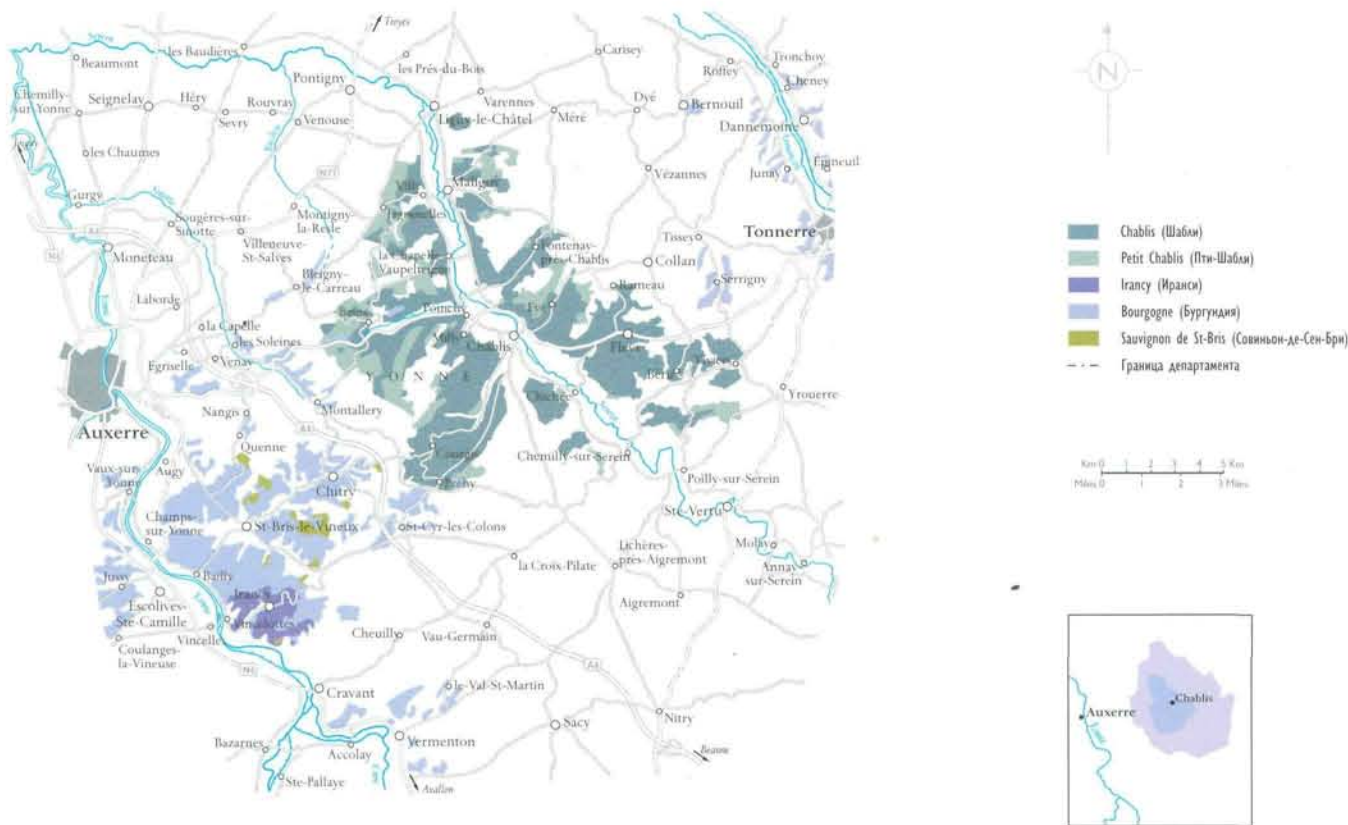
Большую часть Франции занимают бассейны четырех крупнейших рек: Сены, Луары, Роны и Гаронны (с Дордоњо). Бургундия – часть Ронского бассейна; Шабли (и Шампань) – часть бассейна Сены. Чтобы попасть из Бургундии в Шабли, нужно пересечь плато Лангр и массив Морван. Конечно, это не очень гористая местность, но вода может преодолеть мускулистые плечи этого плато только через шлюзы Бургундского канала. То, что Шабли – часть бассейна Сены, объясняет тот факт, что Йонна была когда-то (сейчас в это трудно поверить) крупнейшим винодельческим регионом Франции. До эпидемии филлоксеры виноградники занимали не 4, а 40 тыс. га.

С точки зрения геологии мы также определенно находимся в месте, сильно отличающемся от Бургундии. Геолог Джеймс Уилсон в своей прекрасной книге «Терруар» дал этому региону название «Киммериджская цепь». Геологические карты здесь на удивление понятны. Рейн, Кенси, Менету-Салон, Сансер, Пуий-сюр-Луар, Иранси, Шабли, Тоннер, Ле-Рисей, Барсюр-Сен, Барсюр-Об – все они расположились цепочкой на длинном белом «багете» из верхнеюрских известняков. Это двухцветная композиция: внизу лежит мягкий слой киммериджского мергеля с включениями мела и окаменелостями, его покрывает жесткий португальский известняк. Он образует край Парижского бассейна (который ныряет под Ла-Манш и снова появляется на поверхности в южных британских графствах – отсюда и дорсетширское название). Напротив, почти вся Бургундия, за исключением нескольких вершин От-Кот, лежит на отложениях среднего времени. Таким образом, с точки зрения геологии, у Шабли больше общего с верхней Луарой и южными районами Шампани, чем с Мёрсо и Маконом.

Однако существует еще и вопрос сортов винограда. Совиньон блан действительно растет в Йонне, но лишь на нескольких виноградниках. По большей же части (после эпидемии филлоксеры) это край шардоне, где также выращивается небольшое количество пино нуар. Иногда во Франции роль сорта винограда считается второстепенной по сравнению с воздействием терруара, но в Шабли именно сорт винограда прежде всего придает вину бургундский вкус. В наши дни это самый северный участок величайшего в мире района шардоне.

Регион **Шабли** неровным пятном окружает город Шабли; виноградники лежат по обоим берегам протекающей здесь обычно ленивой реки с красивым названием Серен (что означает «безмятежная»). Если любопытно, можете нанять вертолет и полетать над долиной реки Серен, и вы увидите пасторальный, веками складывавшийся пейзаж – по меньшей мере 14 небольших долин прокладывают путь к Серену. Это означает, что здесь невероятное количество склонов, по-разному ориентированных относительно сторон света – следовательно, необходима дифференциация. Эти различия отражены в системе «младших» АОС Шабли.

Самые холодные, зачастую самые высокие участки, занимаемые виноградниками – это **Пти-Шабли**. Обычно (хотя не везде) именно здесь киммериджская глина уступает место жесткой португальской, которая покрывает ее. Поднимитесь выше по склонам гран крью, которые нависают над городом Шабли, и вы увидите длинные полоски виноградников, которые тянутся выше них, пока склон не перейдет в плато – почти все это относится к Пти-Шабли. Если не считать маленького участка над границей между Вальмиором и Водезиром, то переходной зоны к премье крью, или «обычному» Шабли, нет.



Лучшие участки, расположенные по центру юго-восточных или юго-западных склонов, классифицированы как **Шабли премье крью**, а большая часть оставшихся склонов (с разной ориентацией по сторонам света и на разных высотах, но преимущественно на киммериджской глине) – как просто Шабли. Расширение границ Шабли и Шабли премье крью в 1967 и 1976 годах (ратифицированное в 1986 году) вызвало много разногласий. Почему? Причина такова: первоначальное постановление по АОС было необычно в том плане, что в нем был точно определен геологический слой, на котором должен расти виноград для изготовления Шабли (киммериджская глина), а участки, которые прибавились к установленным в 1938 году границам в 1967 и 1976 годах, лежат на португальской и других видах глин и на мергелях.

Топографические характеристики – правильный склон в правильном месте – теперь считаются такими же важными, как и геологические. Возможно, именно по этой причине не все Шабли и не все Шабли премье крью демонстрируют должное качество. Лично я подозреваю, что это больше связано с винодельческими технологиями, сверхвысокой урожайностью и спешкой в изготовлении вина.

Неопровержимо, что АОС премье крью чересчур много (всего их 40, но все вместе они занимают лишь 747 га). Как и в оставшейся части Бургундии, использование этих названий необязательно, вы можете просто назвать ваше вино премье крью и остановиться на этом. В любом случае чаще всего используются лишь 17 названий, причем некоторые из них встречаются редко (как Бёншон или Бютто). Другие (как, например, Форе) пишутся по-разному. Лучшие премье крью примыкают к гран крью (Фуршом с севера, Монте-де-Тоннер и Мон-де-Милье с юга), добавим сюда и три виноградника, расположенные на другой стороне Серена (Монмен, Вайон и Кот-де-Леше). Форе представляет собой южную оконечность Монмена.

Добравшись до **Шабли гран крью**, испытываешь большое облегчение, ведь здесь все так понятно. Ну почти все. Шабли гран крью – это гряда холмов площадью 106 га, расположенная прямо напротив города. Склоны здесь причудливой формы, вся территория поделена на семь участков гран крью (хотя АОС здесь – Шабли гран крью, а не названия конкретных участков). Бланшо (12 га) расположен на юго-востоке, этот отборный участок занимает крутой спуск в долину Фие, которая отделяет его от Монте-де-Тоннер. Ле-Клю площадью 26 га – самый крупный и жаркий участок, он смотрит сверху вниз на сам город. Вальмиор (13,2 га) занимает более прохладную боковую долину на севере от Ле-Клю. Гренуиль (самый маленький участок площадью 9,4 га) расположен ниже всех: на пологом склоне холмика на высоте прыжка лягушки от реки. Этот холмик образует небольшую, словно свернувшуюся калачиком долину, которая напоминает мне по форме сами *exoguta virgula*, склоны, спускающиеся в эту долину, – это склоны жаркого Водезира (14,7 га), на котором виноград созревает очень быстро. Наконец, северо-восточный участок зоны гран крью занимают Ле-През (11,4 га) и Бутро (12,6 га). Оба эти участка образуют покатое плато, которое на южном конце Бутро неожиданно обрывается вниз, к шоссе D91. Ла-Мутонн – это название монашеского происхождения, которое использует только один производитель (Лон-Депаки) для обозначения участка в западной части Водезира площадью 2,35 га, он также включает в себя лоскут от Ле-През. Вильям Февр, тем временем, производит два вида вина Бутро, одно – из винограда с более высоко расположенного плато (которое называется просто Бутро), а второе – из винограда с крутого склона на юге этого участка (оно называется Бутро-Кот-Бутро, Bougros Côte Bougerots).

Если говорить о вкусе, то Ле-Клю (Les Clos) – самое мощное, ужовистое, очень медленно стареющее, но зато настоящий долгожитель. Водезир (Vaudésir), с очень жаркого участка, кажется более соблазнительным и чувственным, в нем ощущается вкус спелого винограда. Ле-През (Les Preuses) полно цветочного изящества, а Вальмиор (Valmur) – часто самое строгое и мускулистое из всех семи: классический выбор Шабли. Гренуиль (Grenouilles) обладает более мягким и легким вкусом, а Бутро можно назвать самым противоречивым, т.к. многие дегустаторы считают, что оно не

оправдывает свой статус гран крью. Возможно, это зависит от того, где именно на винограднике растут лозы: вкус Кот-Бутро Февра, сочный, изысканный и насыщенный, в котором громко заявляет о себе минеральное послевкусие, – прямое доказательство его величия.

Киммериджская цепь простирается от Шабли как на восток, так и на запад, и вина этих областей обеспечивают прекрасный материал для любителей вино-викторин, здесь также можно встретить французские вина, которым сложнее всех найти своего потребителя: это коллекция любопытного, кислого и загадочного вина. На самом деле это вино с последних остатков великих дофиллоксерных виноградников Йонны, которое пытается пробить себе дорогу в мир, полный вин с более богатым натуральным вкусом. К юго-западу от Шабли расположился новый АОС **Совиньон-де-Сен-Бри**. Полное название его родной деревеньки – Сен-Бри-ле-Винё, и слово «пьянящий» (vineux) обобщает вкус этого совиньона: он более полный и мускулистый, чем многие его соседи с лиственными тоннами, которых вы обнаружите дальше по гряде в Кенси или Менету-Салоне. **Иранси**, прямо на юге Сен-Бри, теперь обладает своим собственным АОС для утонченного красного вина из пино. Сама деревня расположена в солнечном месте и окружена виноградниками, которые возвышаются над ее крышами, из-за чего кажется, что дома вот-вот навсегда исчезнут в этакое геологическое водоворот.

Другие деревни в окрестностях могут добавлять свои названия к основному АОС Бургундия, чаще всего как для белых, так и для красных вин: **Бургонь-Сен-Бри** (не для белого вина из совиньона, а для шардоне и пино нуар), **Бургонь-Куланж-ла-Винёз**, **Бургонь-Жюсси**, **Бургонь-Шитри**, **Бургонь-Алиготе-Кот-де-Шитри** и **Бургонь-Кот-д'Осер**, все в районе города Осер. **Бургонь-Жуани-Кот-Сен-Жак** расположена на север от Осера, поблизости к Жуани, а **Бургонь-Везле** – на юго-востоке, вокруг одноименного города, привлекающего большое число посетителей. На северо-востоке от Шабли находятся **Бургонь-Эпийель** и **Бургонь-Тоннер**. Наконец, еще дальше, опять же на северо-восток, расположен величественный и загадочный винодельческий регион вокруг городка Шатильон-сюр-Сен (не спутайте с Шатильон-ан-Диуа в долине Роны). Этот район находится всего в нескольких километрах от Ле-Рисей и, таким образом, является еще одним сектором Оба в Шампани, где производятся тихие вина – и все же, с административной точки зрения, он относится к департаменту Кот-д'Ор, поэтому местные тихие вина (которые производятся в основном из пино блан для белых вин, а не шардоне) продаются под наименованием **Бургундия**. Все вина, о которых идет речь в этой главе, тихие, и все же если у этого региона есть призвание еще к чему-либо, помимо Шабли, то это производство одного из лучших игристых вин – **Креман-де-Бургонь**. Естественный высокий уровень кислоты, характерный для местных вин, наилучшим образом проявляется в игристых винах.

Шардоне любит зарываться корнями глубоко в каменистую почву из киммериджских известняков, а кролики – есть молодые побеги шардоне.









# Бургундия

*Терруарный рай* Бургундия – единственный винный регион Франции, где все малейшие геологические нюансы, тонко выгравированные в человеческом сознании на протяжении проведенных за виноделием и дегустациями веков, нашли отражение в букве закона. Но на законных ли основаниях?

В этот ноябрьский вечер в моей комнате в гостинице «У крепостной стены» (Hôtel des Remparts) в Боне и правда кажется, что две из ее стен – это часть старинных укреплений. Я стою перед залитыми ярким солнцем кусками известняка, каждый из которых отличается по размерам от других. Когда этот камень был извлечен из-под земли? Когда отступили моря, миллионы лет назад создававшие эти глыбы из костей и раковин?

Бон сегодня тих. Летние туристы уже вернулись домой в северные города к своей торопливой и продуктивной жизни. В это время путешествуют в основном торговцы вином, наведываясь в места, где можно достать дюжину ящиков вина какого-нибудь хорошего или знаменитого винодела. Не отрываясь от мобильных телефонов, они спешат из отеля в ресторан, на ходу поддерживают связь с домом. Они в одиночестве едят, с завистью разглядывая простое течение жизни провинциальных французов и наслаждаясь ее теплом. Но и у одиноких едоков есть своя роль в этом ритуале.

Скучный влажный день сменила ночь. Виноградники напоминают темные клеточки шахматной доски, выглядывая из наполненного влагой мрака. Машины колонной муравьев курсируют вверх-вниз по дороге RN74. Фары освещают только мокрый асфальт, глаза водителей поглощают блеск проезжающих мимо автомобилей. В такое время каждая виноградная лоза остается в одиночестве, уходя корнями под уклон, ведущий в тихие леса на холме, пребывая в фотосинтетическом покое, отдыхая от летней работы. По темным рядам виноградных лоз мягкой поступью грациозно пробирается лиси-

ца. В сумерках скворцы роятся в едином волнообразном потоке над виноградником, пощипывая ягоды второго урожая, и садятся на темные деревья. Во сне они переваривают гран крию.

Час назад я попробовал Монраше хозяйства Конт-Лафон 1999 года. Под землей, конечно: бургундские погреба располагаются исключительно под землей. Вполне возможно, что глыбы известняка, которые сейчас меня окружают, доставали именно из такого места. Доминик Лафон, как обычно, был щедр и со временем, и с вином. Он говорил с нами целых 2 часа, отвечая на наши вопросы и делясь впечатлениями от вина урожая 2000 года, который был собран всего месяц или два назад. Мы же пробуем другие вина, многие из которых еще только заканчивают свое первое брожение. У них терпкий беспокойный вкус. Мы пробуем вино предпоследнего урожая (1999 года), рожденное год назад и завершающее свое пребывание в бочке. Монраше сейчас имеет очень сладкий запах, его хлеб и фрукты облачены в щенячий бархат юности, как миндаль в розовую глазурь. На вкус, напротив, оно гораздо сильнее и ярче, чистый зеленый фрукт скользит по языку – тяжелый, как товарный поезд. После проглатывания (это вино никто не сплевывает) призрак этого фрукта, кажется, возвращается и пульсирует ароматом, наполняя рот благоуханием. Мы только что попробовали пряный Мёрсо-Пут-д'Ор, цветочный с жимолостью Мёрсо-Женевьер, тягучий Мёрсо-Перрьер, величественный и замысловатый Мёрсо-Шарм: но ни у одного из них нет напора, силы и остроты Монраше.

Я спросил Доминика: «Когда вы находитесь в винограднике, видите ли вы разницу между Мёрсо и Монраше? Лозы выглядят одинаково или нет? Меньше ли количество гроздей, меньше ли виноградины, быстрее ли они созревают? Что делает это вино много лучше всех остальных, год за годом?» – «Нет никакой разницы, – говорит он и задумывается. – Никаких отличий. Хорошо, лозы немного постарше, но они не выглядят по-другому. Они выглядят так же и ведут себя так же». Он пожимает плечами, улыбаясь, потому, что мы все знаем, что он скажет дальше, но не сказать этого он не может. «Это почва. Вот и все. Это то, что у вас под ногами».

Он мог бы добавить и то, что у вас над головами. На следующий день я посетил Кортонскую возвышенность с Жан-Шарлем Ле-Бо-де-ла-Мориньером из хозяйства Бонно-дю-Мартре.

Мы оказались на самом западе этой открытой карусели холмов, рядом с прелестной деревушкой Пернан-Вержлес. Лозы почти утратили свою листву, утомленные длинным летом. Я ковырнул кусочек белой известковой почвы, чтобы вскрыть ее секреты: перед моим взглядом предстала обыкновенная липкая грязь. Я оглядываю долину за цепью холмов. Там рельеф отзывается эхом и виноградные лозы, кажется, получают столько же света. Вино, которое делают здесь, стоит в Великобритании около 80 фунтов за бутылку, вино же с той стороны долины будет продаваться по 15 фунтов. Это неприметный Карадэ. И даже земля выглядит одинаково. И опять тот же вопрос: почему?

Мы удаляемся в погреб, чтобы дегустировать и беседовать. Спустя 2 часа мы уходим, вобрав в себя аромат Кортон-Шарлемань, взволнованные тем, чем может быть и что способно творить его энергичное, парящее и полное жизни белое вино. Пока мы идем по узкой дороге, я смотрю на часы: 16.45, 9 ноября. На Кортон-Шарлемань невозможно не обратить внимания: он мерцает над нами, искрится в лучах солнца. Солнце еще высоко на западе, оно пылает над долиной четким светом фонаря, освещающего гробницу, и с агрессивностью прожектора бьет по холму, отделяя полосой нижнюю часть виноградника, скрытую в тени.

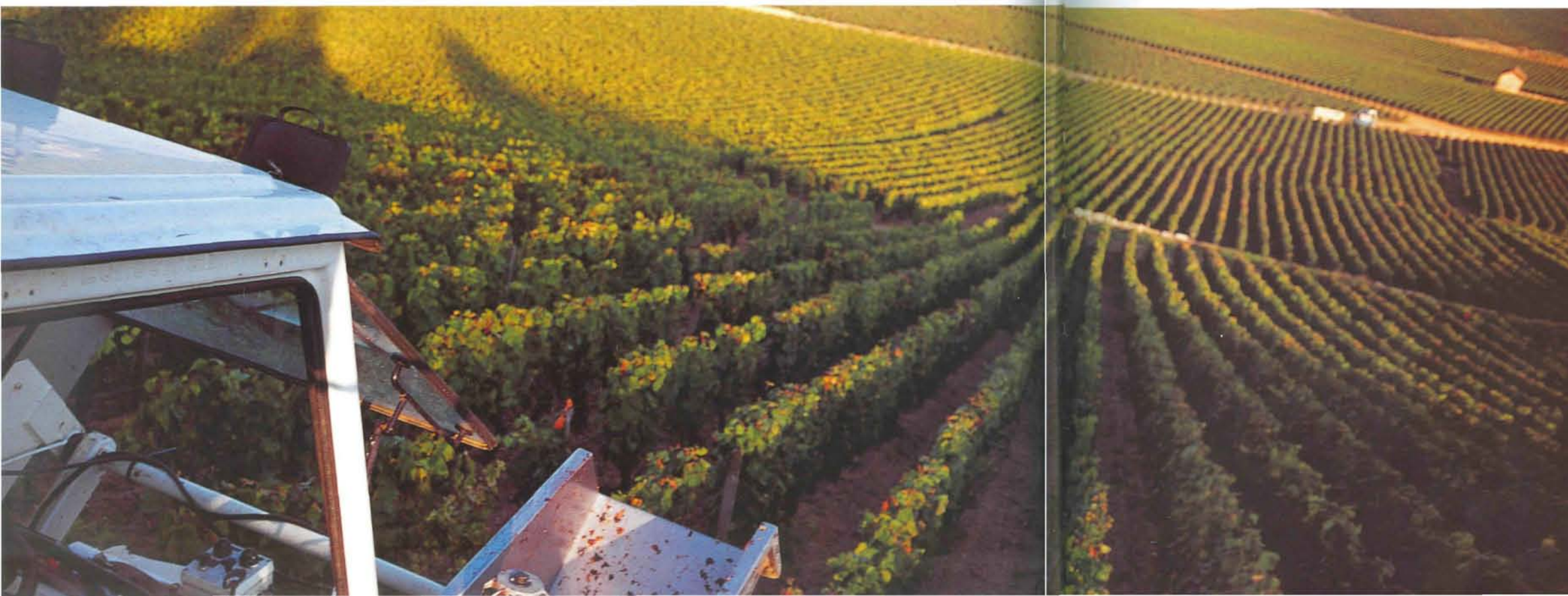
Другой великолепный холм, который я созерцал по ту сторону долины – Карадэ, – уже давно поконит в прохладной тени. В 16.30 ноябрьского вечера случается то же, что и в 9.30 летом: последним солнце покидает Кортон-Шарлемань.

«Бургундские виноградники, – замечает Ле-Бо-де-ла-Мориньер, – обращены к востоку и югу. Исключение находится здесь: мы обращены к западу. Это необычно, потому что в июне, если вы придете сюда в 7 часов утра, вы окажетесь на солнце. И если вы вернетесь в 9 часов вечера, вы все еще будете под солнцем. Это 14 часов солнечного света. Не палящего солнца, потому что экспозиция не южная, а хорошего прохладного света. И я думаю, что это и придает особые свойства вину Кортон-Шарлемань, которое, как мне кажется, немного отличается от других белых бургундских вин. Структура и баланс. Это необычное вино. Уровень pH всегда чрезвычайно низок; у нас все-

Понятие «терруар» связано не только с климатом, но и с почвами, и с подстилающими породами. Вот почему мы в Бургундии используем термин «климат»... Эти небольшие участки земли... всегда соответствуют природной сути, которая становится ощутимой в вине этого региона. Значение имеют и возраст виноградной лозы, и персональные особенности винодела, но преобладает всегда именно характер самого вина.

Анри Жейер, цит. по «Великие вина Бургундии», Ж. Риго, 1997

Тень играет важную роль в Бургундии. Здесь, наверху на От-Кот, в гонке за спелостью важна каждая минута солнечного света.





гда высокий уровень общей кислотности – натуральной, безусловно, – а также хороший алкогольный потенциал. Это вино не представляет интереса спустя один год после розлива. Ему необходимо 10, иногда 15, а то и 20 лет. Взрослым и выдержанным будет сейчас вино урожая 1976-го».

На каждый виноградник составлено подробное описание: оценка почвы и ее питательных свойств, его биологические и структурные особенности, как эти притаившиеся между холмов и долин участки расположены по отношению к движению огненного шара, находящегося в 150 млн. км от Земли. Виноградные лозы выступают в качестве живых зеленых измерительных приборов для оценки всех этих феноменов, связанных с сезонными изменениями и влиянием направляющих человеческих рук разной степени компетентности. Полученные с помощью этих инструментов данные – это и есть вина. Мы обрабатываем эти данные с помощью наших органов обоняния и вкуса.

Для Бургундии это верно как ни для какого другого места в мире. Карл Великий предоставил склоны в распоряжение монахов Сент-Андрюш-де-Сольё в 775 году; они выращивали здесь виноградные лозы на протяжении 1000 лет, возделывая их во славу Господа и на благо своего ордена до тех пор, пока Великая французская революция не лишила их земли. Каждый урожай придавал новый оттенок красоте этих вин и углублял их отличия. Постепенно весь виноградник Кот-д'Ор («золотой склон»), протянувшийся на 50 км, начал показывать, на что он способен. Как бы ни старались монахи и их помощники, на Карадэ нельзя было получить то же, что на Кортон-Шарлемань. Терруар всегда остается самим собой, превзойти себя он не может.

Система АОС Бургундии, безусловно, самая сложная во Франции. История подарила нам эту дорогостоящую загадку: это часть нашего географического наследия, накопленного за 1300 лет человеческого стремления к познанию. Мы только начали изучать отдельные участки и их почвы в Медоке, тогда как в других областях Франции, например в Лангедоке или деревушках южной Роны, мы все еще продолжаем снимать верхние слои земли, чтобы понять, что находится внутри. В разделе «Алхимия под ногами» дана краткая информация о том, что можно увидеть в разных деревушках и виноградниках Бургундии.

С другой стороны, многое, конечно, изменилось, и теперь наравне с Новой Францией существует Новая Бургундия.

Ее можно назвать Бургундией, открывшей глаза. В завершившемся столетии в этом регионе шло сражение за самоидентификацию: нужно было доказать, что красное бургундское – не такое, как густое, туманное или насыщенное красное аликанте буше из Лангедока или кариньян из Алжира, а красное вино легкой тельности, соблазнительного аромата и воздушной грации. И в новом веке важно заставить это вино высказаться в полный голос.

Это непростое. В мире нет вина, которое было бы так трудно сделать хорошо, как красное бургундское. Те же проблемы возникали и в IX, и в XIII веках. Несомненно, и в грядущем будет много таких урожаев, когда бургундцы, сидя в своих рубашках и сабо, будут наслаждаться отнюдь не только содержанием алкоголя в этом вине. Это одна из северных областей виноградарства, где никогда не знаешь, успеет ли виноград созреть, где в любой момент может налететь град, а весенние заморозки поджидают вас за углом, как бандит с большой дороги. Более того, выращивать многократно клонированный, тонкокожий, склонный к гниению и подверженный вирусам пино нуар (виноград для красного бургундского) – значит идти по канату, балансируя между разного рода неудачами: недостаток или избыток плотности, жесткость, невыразительность вкуса, терпкость или (когда урожайность слишком высока и лозы переполнены гроздьями) тусклая бессодержательность. Белое бургундское (на основе шардоне) гораздо проще в производстве и винификации, хотя без бережного отношения на винограднике и при производстве оно вполне может стать холодным и отталкивающим. Основная битва за вино проходит со всеми возможными видами неудач, а оружием в этой битве становится тончайшая работа на винограднике и в погребе.

#### Поиск самовыражения

То, что Бургундия – это регион, где биодинамическое виноградарство имеет большее значение, чем где-либо еще, совсем не случайно. Масштабы виноградарства здесь сравнительно невелики, средний участок занимает площадь не более 20 га (одно только Шато-Лафит в Бордо, например, занимает 94 га). Таким образом, лучшие хозяйства могут позволить себе вкладывать деньги в

Расположение на равнине вкупе с небрежным сбором гроздей в огромные чаны не позволяет многого ожидать от будущего вина с этого виноградника. Иное дело – лозы на «золотых» склонах. ►

Севооборот дает земле возможность немного передохнуть между десятилетиями, когда на ней произрастают лозы и только лозы.

тот тяжелый виноградарский труд, которого требует биодинамика (это по меньшей мере двукратное увеличение количества часов, необходимых для традиционного ухода за виноградником). Поиск чистоты и точности, необходимой при биодинамике, всегда был особенно привлекательным именно для Бургундии, региона, тесно связанного с понятием «терруар». То, что в таких важных хозяйствах, как хозяйства Леруа, Лефлево и Лафона, принцип биодинамики используют на практике, подводит многие другие, менее крупные владения к тому, чтобы начать принимать во внимание в виноградарстве особенности окружающей среды.

Эволюция проходила и в погребах. Дело не в том, что виноградары делали с ягодами, а в том, как заботливо они это делали. Это правда, что в 1990-е годы моду на холодное вымачивание ввел Ги Аккад, но это было не что иное, как создание новой системы (многие сказали бы, фетиша) на основе уже давно установленной практики. Анри Жейер, первый и лучший современный винодел Бургундии, в настоящее время отошедший от дел, уже в 1970 году использовал недельное «холодное вымачивание», чтобы извлечь аромат из виноградной кожуры, не выбирая при этом сильные несбалансированные танины. Еще раньше, до того как виноделы стали применять различные средства для обогрева или охлаждения погребов и бочек, природа сама часто вводила холодное замачивание: в этом северном винодельческом районе Франции с континентальным климатом осень, как правило, наступает неожиданно быстро. «Я заметил, – сказал Жейер, – что в те сезоны, когда во время сбора урожая стояла холодная погода и на ферментацию уходило чуть больше времени, вина были более фруктовыми, чем обычно. И их цвет был красивее. Использование контроля температуры в более теплые годы позволило созда-

вать сбалансированные сложные вина с ярко выраженным фруктовым оттенком».

Как я уже упоминал, пино нуар – это тонкокожий красный виноград, нестойкий к гниению (всему виной *Botrytis cinerea*, «серая гниль», как ее называют, когда она садится на красный виноград, в то время как для белых сортов она же – знаменитая «благородная плесень»). Работа на винограднике, заботливый сбор и отделение хороших ягод от плохих перед брожением – все это рассматривается как неотъемлемая часть серьезного виноделия в Бургундии. Теперь вряд ли возможна такая ситуация, как в 1983 году, когда многие вина были сделаны из порченного плесенью винограда.

Сейчас чаще, чем раньше, удаляют плодоножки (хозяйство Романе-Контти – самое знаменитое исключение из этого правила), а чрезмерная шапталлизация молодого вина происходит гораздо реже, чем в 1970-х или 1980-х годах. Виноградары, как никогда ранее, готовы рисковать всем ради созревания урожая. Это также указывает на растущее понимание того, что без низкой урожайности бургундское не сможет отразить свой терруар. Практически во всех серьезных хозяйствах используют натуральные, а не специально выращенные дрожжи. А вот количество полученного красного вина, напротив, значительно меняется в зависимости от производителя и местности. Многие замечают, что начало 1990-х годов было отмечено чрезмерным количеством произведенного вина, и из-за этого пострадала отличающаяся бургундское вино ароматная грация. Другие, напротив, приветствовали новую глубину и структуру, которую привнес отбор, замечая, что основным недостатком бургундского всегда была склонность к тому, чтобы быть тонким, терпким и пустым. Позже, в те же 1990-е годы, был найден более рациональный подход к экстракции, что ознаменовалось уменьшением количества откровенно чернильного или тощего вина.



## Жан-Мари Гюффанс

Быть бельгийцем во Франции — и так не самый удачный вариант, но слава болтуна, который говорит о своих собратях по виноделию в такой же «мягкой» манере, как боксеры о противниках перед матчем, сделала Жан-Мари Гюффанса настоящим, хотя и прославленным, парией. У каждого есть любимые высказывания Гюффанса. Я помню его ответ на вопрос, как он продвигает свои вина. «Маркетинг, — громко заявил он через стол в лондонском «Кафе у реки», где мы, без сомнения, были окружены виноделами —

ми, — это искусство продажи мусора идиотам». При этом он требовательно анализирует реальное положение дел в Бургундии. Еще в 1990 году, когда они с Жаном Рейкертом основали Верже, никто не мог предположить, что роль мелких, отбирающих самое лучшее микронегоциантов станет такой важной, причем не только в Бургундии, но теперь и в Лангедоке и в долине Роны. Даже если чистый, почти по-монашески непорочный стиль Верже и не импонирует

тем, кто привык к традиционному эффектно белому бургундскому, Гюффанс, несомненно, сумел в большей степени, нежели некоторые традиционные негодяи, наполнить свои вина атмосферой терруара, задавая планку качества для Шабли и Макона. Действительно, в своем хозяйстве Гюффанс-Эйнан в Макоме он представляет авангард качества для АОС. До Гюффанса никто не думал, что Макоме-Пьеркло или даже Пуйи-Фюиссе могут соперничать с Кортон-Шарлемань или Батар-Монраше. Теперь это так.



Обсуждение проблем экстракции может дать лишь частичный ответ на вопрос об окончательном балансе и богатстве вкуса красного бургундского. Не менее важны вопросы сцеживания, очистки и фильтрации. Другими словами, сколько необходимо держать бургундское вино в бочке до розлива и до какой степени его нужно очищать и фильтровать, чтобы после розлива вы могли быть спокойны, что ваше вино сохранит свой вкус?

Правда состоит в том (и это подтвердит каждый, кому случалось дегустировать бургундские вина из бочки), что лучше всего было бы вообще их не разливать. Бургундское, в особенности красное, ненавидит бутылки. Это вино так изящно, его изысканность хрупка, как крыло бабочки, — любая очистка или фильтрация наносят ему вред. Выбрать подходящий момент для розлива можно только интуитивно, так же как и определить, насколько новая дубовая бочка за время выдержки сможет обогатить вино вкусом, не иссушая его и не перебивая его вкус. Здесь все заслуги принадлежат таким американ-

ским журналистам и импортерам, как Роберт Паркер, Джеймс Саклинг, Питер Визен и Кермит Линч, которые оказали давление на виноделов, с тем чтобы прекратить практику «безопасной» очистки и фильтрования, которые делали вина стерильными и пустыми. В винах тех производителей, которые отказались от очистки и фильтрации (а это почти все лучшие владения Бургундии), теперь отсутствует та «бактериальная бомба с часовым механизмом», о которой предупреждали Хью Джонсон и Джеймс Холлидей. Пока многие производители продают нефилтрованное вино только в США, закупщики и импортеры на других рынках избегают оказывать аналогичное давление, и это самое настоящее преступление.

Таким образом, Новая Бургундия — это вина с ярко выраженным вкусом, полнотой и концентрацией, что достигается благодаря усиленной работе на виноградниках, пониженной урожайности, продуманному процессу производства и отмене грубой фильтрации.

Основное различие между поколениями в тех семьях, где занимаются виноделием, относится не к производству вина или виноградарству, а к их отношению к окружающей среде. «Новинки» науки — искусственные удобрения, гербициды, инсектициды и фунгициды — казались целебными послевоенному поколению. В настоящее время сложно найти хотя бы одного садовода во всей Франции, который не старался бы их избегать (органическое или биодинамическое виноградарство) или не уменьшал их количество («разумная борьба»). И Анн-Клод Лефлев — не исключение.

Она приехала в хозяйство в 1990-м и до 1994 года управляла им в партнерстве, пока ее кузен Оливье Лефлев не основал собственное негодяианское дело, с этого момента она руководит всем одна. 22 га исключительно хорошо расположены: по 2 га Шевалье- и Батар-Монраше, а также маленький участок с чистым Монраше, который продают не ящиками, а по бутылке. Премье крю — почти 5 га Клавуайона. Таким образом, к дорогим винам относятся те, возраст которых варьируется от 23 лет для Клавуайона и до 50 лет для Монраше.

Лефлев внимательно следит за развитием биодинамики с 1990 года. Британский агент Лефлевов, Адам Бретт-Смит из компании «Корни-и-Бэрроу», вспоминает о шести годах дегустаций «вслепую», в результате которых вино с биодинамически обработанных участков постоянно оказывалось лучше, чем вино с обычных участков. К 1997 году все хозяйство было переведено на биодинамику, и с этого момента Лефлев стала ее яркой пропагандисткой. От очищения и фильтрации также было решено отказаться. Лефлев, которую Бретт-Смит описывает как «трезво мыслящую женщину со стальным характером и твердыми убеждениями», теперь принимает участие в новой программе «Как обезопасить Бургундию от использования генетически модифицированных организмов», о которых она говорит как о «несовместимых с самим понятием «вино, контролируемое по происхождению».

Анн-Клод Лефлев



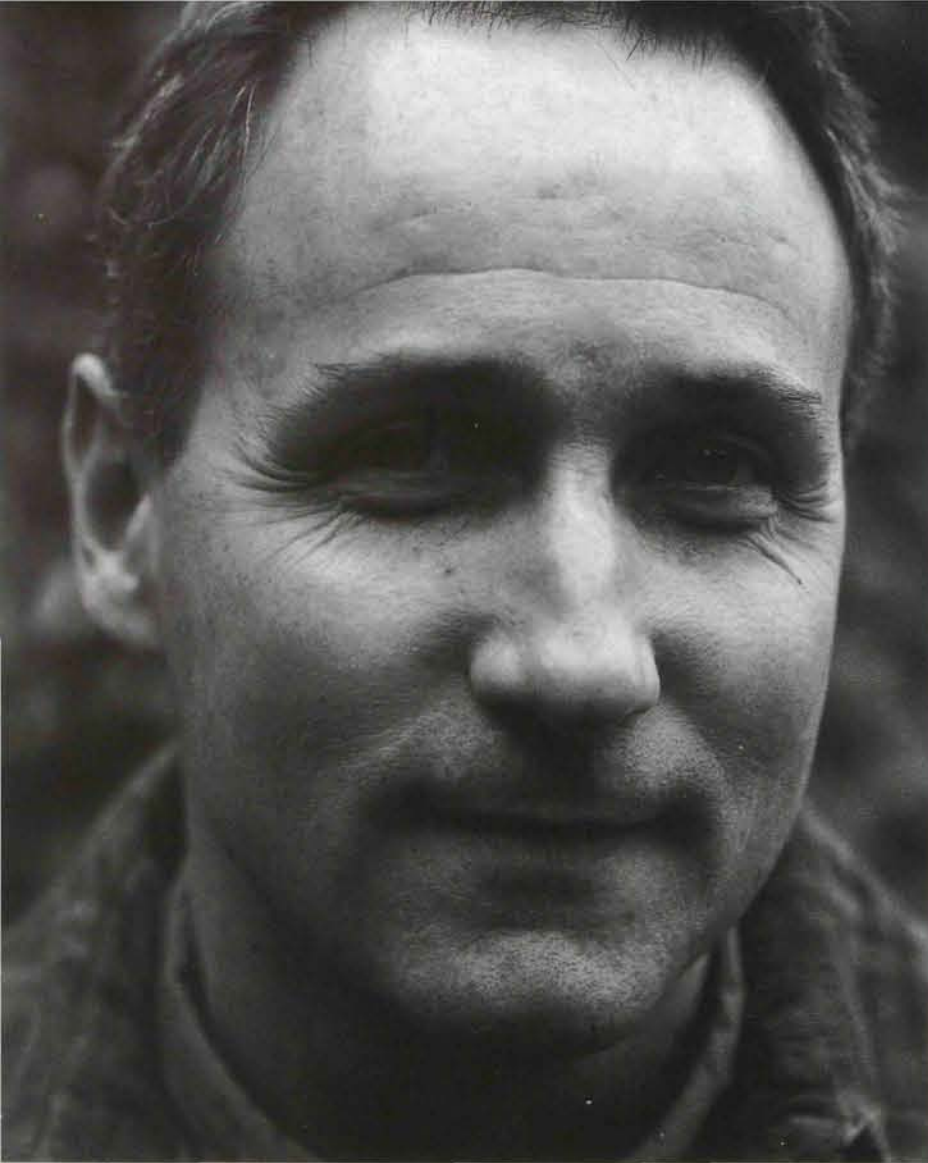
## Бургундец не только по имени...

Клод Бургиноньон (его фамилия и означает «бургундец»), сын врача 6-го округа Парижа, вырос в городе. Но даже в этой сверхурбанизированной обстановке он чувствовал зов природы. Он основал парижский клуб орнитологов и организовал перепись городских хищных птиц. Это были лишь первые шаги долгого пути (через горилл Заира, птиц Турции и тигров Гималаев), который привел Бургиноньона к тому, чтобы стать наиболее влиятельным в винодельческой Франции почвоведом и основателем собственной лаборатории к северу от Дижона. Нигде его мнение не имеет такой силы, как в Бургундии, где в списке его клиентов значатся Романе-Конта, Лефлеве, Лафарж и Трапе. Заметьте, что все эти хозяйства работают по биодинамическому принципу. Исследование почв во Франции и в странах третьего мира убедило его в том, что «химические костыли» традиционного земледелия наносят непоправимый ущерб

жизни почвенных микроорганизмов. Бургиноньон дает этим хозяйствам советы, как улучшить жизнеспособность миллионов микроорганизмов, которые обитают в здоровой почве (бактерий, грибов и водорослей), он оценивает их количество и их биохимическую работоспособность. «Бактериальная ферментация, — говорит он, — это начало жизни». Агрохимикаты, пестициды и гербициды, которые использовались в традиционном земледелии, убивали всю жизнь в почве. Хорошо известны слова Бургиноньона о том, что на иных бургундских виноградниках меньше микробиологической жизнедеятельности, чем в пустыне Сахара. Внесение компоста, межрядная культивация и использование традиционных методов пахоты (теперь лошадей предпочитают трактору) — вот три способа оживить почву.

Сам Бургиноньон не является специалистом в области биодинамики, но как специалист по почвам он

подтверждает, что на участках, обработанных согласно биодинамическому подходу, жизнедеятельность микроорганизмов в глубоких слоях почвы действительно активнее, нежели на органических участках (в верхних слоях этот уровень одинаков). Его также впечатлил высокий уровень активности препаратов из рогов, используемых приверженцами биодинамики. Более того, как Бургиноньон упоминает в своей великолепной книге «Солнце, земля и поля», 88% растительной массы (включая лозы и виноград) формируется из углерода и кислорода атмосферы в процессе фотосинтеза. В сухом весе эта цифра достигает 92–98%, так что только 2–5% сухого веса растений пришли из почвы. Традиционное земледелие относится к почве как к единственному источнику питания, и только биодинамика придает равное значение тому, что находится над землей, и тому, что располагается под ней.



Этьен Гриво

«Когда вы пробуете вино, ничто не должно вас шокировать. Вино должно вас ласкать». Путь Этьена Гриво к этому мягкому чувственному идеалу начался с бесконечных экспериментов в 1980-х годах, включая работу с Ги Аккадом в практике доферментационного, или «холодного», вымачивания. По его словам, Аккад помог ему в том, чтобы добавить винам плотности, которой, как ему казалось, не хватало. Он до сих пор применяет вымачивание, хотя и не такое продолжительное, как раньше: «Я одержим идеей сохранения свежести». Он «против чрезмерности в вине» и жестко контролирует плотность: «Считайте, что я заворачиваю ягоды в шелковый шарф». Поздний сбор урожая – скорее интуиция, нежели традиция. Как и многие другие известные бургундские виноделы, теперь он использует натуральные дрожжи, не прибегая к очистке и фильтрации. «Теперь я очень спокойно чувствую себя в виноделии. Я до сих пор анализирую, но размереннее». Неотразимо яркие, чистые вина Гриво стали знаковыми в Новой Бургундии, как если бы его собственное спокойствие передалось винам и придало уникальную стройность Ришбургу, роскошную горделивость – Вон-Бомону, цветочную чистоту – Кло-Вужо или сияющую дородность – Эшезо. Подобно многим виноделам своего поколения, он признает, что его вино во многом обязано Новому Свету (он шесть месяцев проработал в Калифорнии). «Улучшение качества французского вина напрямую связано с тем вызовом, который ему бросили вина Нового Света. Это однозначно». И так же, как многие люди его возраста (он родился в 1959 году), он прежде всего винодел, а потом уже винодел из Бургундии. «Мы являемся частью цивилизации виноделов. Я думаю, это прекрасно, что лучшие виноделы мира могут сформировать одну семью, где бы они ни находились».

### Кто делает бургундское?

Раньше именно купцы, или негоцианты, производили и продавали бургундское, но у них не было своих виноградников – эти последние со времен Великой французской революции принадлежат виноградарям. Ситуация в Бургундии 30 лет назад не отличалась от ситуации в Шампани в настоящее время: есть тысячи виноградарей, но за пределами региона известны лишь отдельные имена.

Хотя при этом было и одно отличие. В Шампани всего один АОС, в Бургундии же их более 500. Большинство негоциантов не могли разъяснить тончайшие и порой неуловимые различия между виноградниками, да и вино у них далеко не всегда получалось удачно. Существовали все предпосылки для того, чтобы виноградаря взяли владения в свои руки и начали заниматься виноделием и продажами сами. В течение второй половины XX века все больше и больше виноградарей именно так и поступали. Торговцы же исчезли либо сами выходили в поле.

Нельзя сказать, что качество бургундского резко улучшилось и что оно сразу стало четко отражать свой терруар, потому что у первого поколения виноградарей-виноделов отсутствовали навыки, необходимые для работы в погребке, но в первые десятилетия XXI века ответственность ляжет на их детей или даже внуков. Новое поколение принесло с собой волну новых приемов в виноделии,

и теперь можно с уверенностью сказать, что все лучшие красные и белые бургундские вина производятся виноградарями, такими как Жан-Франсуа Кош, Этьен Гриво, Доминик Лафон, Эммануэль Руже, Венсан Довисса и другие.

Интересно, что сейчас начинает развиваться и обратный процесс. Когда распадается семья или заканчивается срок аренды, виноградаря замечают, что виноградников у них меньше, чем хотелось бы. В этом случае некоторые сами становятся мелкими негоциантами. К числу тех, кто по разным причинам пошел этим путем, принадлежат Оливье Лефлев, Жан-Мари Поффанс, Доминик Лоран, Никола Потель, Жерар Будо из хозяйства Созе и Жан-Николя Мео из Мео-Камюзе. Эта новая волна мелких виноторговцев производит тонкие вина, которые могут соревноваться с винами лучших виноградарей. Для лучших виноделов Бургундии существует и иная возможность: переехать в другие регионы Франции, чтобы с тем же вниманием к деталям, но в больших количествах производить там вино; так делает Доминик Лафон в Маконне, Жак Сесе – в Варе, а сам Жан-Мари Поффанс – в Любероне. В то же время выжившие крупные виноградо-владельцы также иногда способны соревноваться с лучшими виноделами. Лучшие вина с виноградников Жадо, Друэна или потрясающе обновленное вино от Бушаров под руководством Жозефа Анрио подтверждают это. У других (Буассе, Жабуле-Вершер, Патриарш) – это, к сожалению, не получилось.

## Алхимия под ногами

Шаблы, Кот-д'Ор, Кот-Шалонез, Маконне и Божоле – это пять регионов, из которых состоит Большая Бургундия. Шаблы и Божоле в этой книге посвящены отдельные главы. Божоле, безусловно, заслуживает специального отношения, поскольку его виноград и почвы совершенно не такие, как в остальной Большой Бургундии. Шаблы со своим шардоне на известняках на первый взгляд типично для Большой Бургундии. Но в его вкусе есть нечто необычное, что связывает его с винами киммериджской геологической цепи, которая идет от Сансерра и Пуи-Фюме, через Шаблы в департамент Об в Шампани, заслуживая тем самым отдельную главу.

Здесь мы изучим **Кот-д'Ор**, который располагается между Дижоном и Шаньи, **Кот-Шалонез** – между Шаньи и Сен-Буайль, к юго-западу от Шалон-сюр-Сон, и **Маконне**, полосу удобной для виноградников земли к востоку от Турнюса и самого Макона.

### Кот-д'Ор

Вам нравятся кроссворды? Может, вы разгадываете ребусы по дороге из дома на работу? Если вам нравятся сложные задачки, Бургундия – это то, что вам нужно, когда захочется разгадать загадки мира вина. Проехав всего 50 км, вы встретитесь с более чем 500 названиями вин. Почему? Я попытаюсь объяснить.

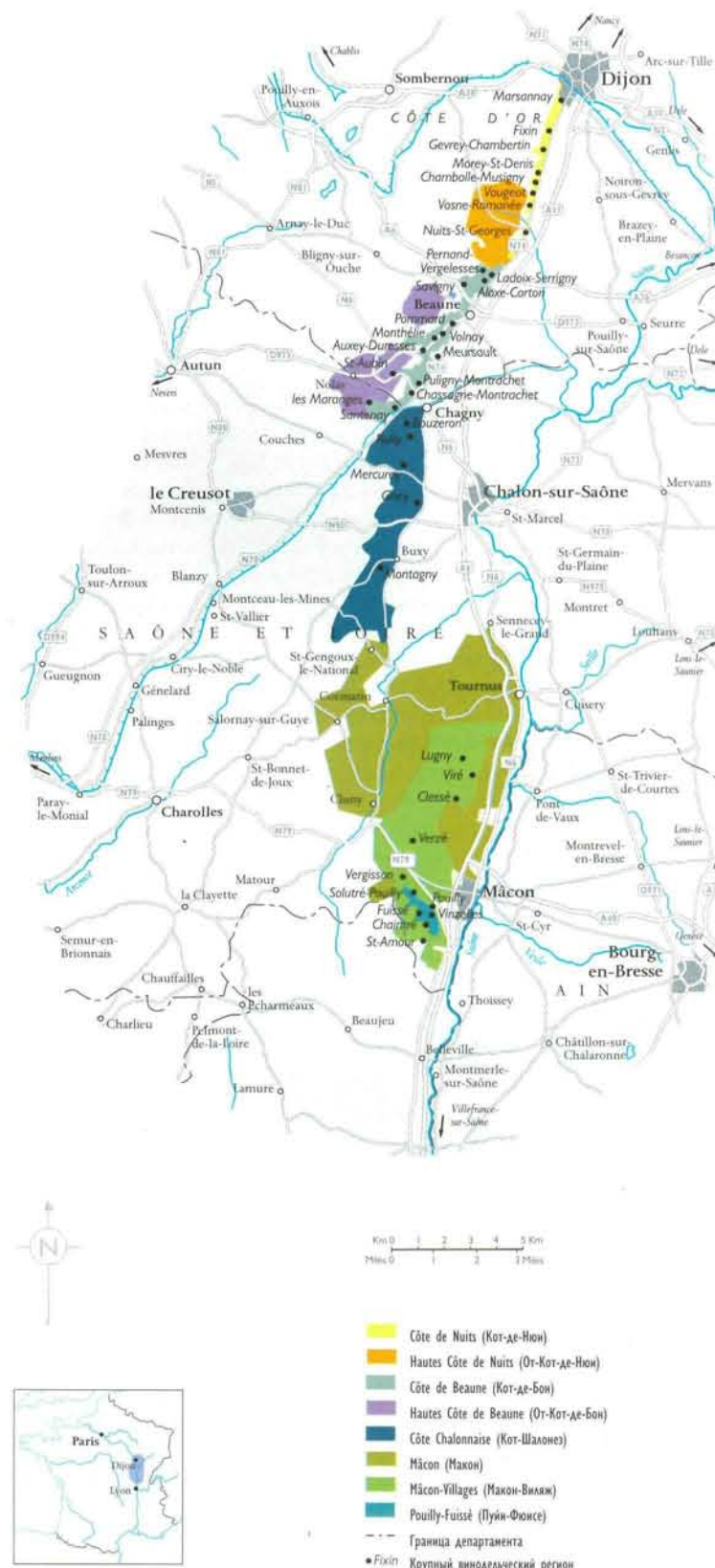
Традиционно бургундские АОС принято описывать как пирамиду. В основании находятся главные региональные наименования: Бургонь-Гран-Ординер (вина, произведенные главным образом из гаме, а не из пино нуар), Бургонь-Руж (пино нуар) и Бургонь-Алиготе (алиготе).

За ними следуют подрегиональные АОС: Бургонь-От-Кот-де-Нюи и Бургонь-От-Кот-де-Бон для виноградников, располагающихся на верхних склонах. Кот-д'Ор также делится на две части: Кот-де-Нюи между Дижоном и Нюи-Сен-Жорж и Кот-де-Бон между Бонем и Шаньи. Все вина, не классифицированные более четко, называются Кот-де-Нюи-Вилиж, если сделаны на первой из этих территорий, и Кот-де-Бон-Вилиж – если на второй. Кстати, также существует и небольшой слабый АОС Кот-де-Бон.

Забравшись немного выше, вы обнаружите 25 деревень (или коммун) Кот-д'Ор, и у каждой из них есть свой АОС. К ним относятся знаменитые Жерве-Шамбертен, Нюи-Сен-Жорж и Мёрсо. Все просто? Погодите.

У большинства деревень есть некоторое количество известных виноградников-премье-крю, которые можно добавлять в наименование АОС, например: Нюи-Сен-Жорж-Премье-Крю-Ле-Каи или Мёрсо-Премье-Крю-Ле-Женевьер. Это значительно усложняет дело, т.к. в Бургундии таких виноградников около 450 (в одном только Боне их 44). К тому же существуют и именованные виноградники, не обладающие статусом премье-крю, но при этом они порой тоже появляются на этикетках коммунальных вин. Головной боли добавляет и то, что некоторые виноградники премье-крю одновременно выступают в роли именованных виноградников (так как только часть этого виноградника относится к премье-крю). Виноградник премье-крю может принадлежать сразу нескольким деревням (или быть приписанным одной, если вино белое, и другой – если оно красное, как в случае с белым Сантно-Мёрсо и красным Сантно-Вольне). Вина, созданные из смеси винограда из различных основных виноградников, продают с этикеткой «премье-крю» вообще без указания названия виноградника. Названия одних и тех же виноградников могут появляться в различных деревнях: например, и в Боне, и в Сантене есть Кло-де-Муш. При этом и написание имен виноградников может значительно варьироваться.

Чтобы взбодрить вас после всех этих сложных разъяснений, хочу отметить, что бургундские виноградники предлагают франкоговорящим любителям вина самые забавные имена во всем винном мире. Существуют «Хвост селедки» (Queue de Hareng), Шамболь-Мюзины Любовники



(Chambolle-Musigny Les Amoureuses), Вон-Романе Плохие Спутники (Vosne-Romanée Les Malconsorts), Мёрсо Капля Золота (Meursault La Goutte d'Or), Бланьи Под Ослиной Спinoй (Blagny Sous Le Dos d'Âne) – и не спрашивайте почему! – Сент-Обен На Пути Пвоздя (St-Aubin Sur Le Sentier du Cloch) и Шассань-Монраше Зубы Собаки (Chassagne-Montrachet Les Dents de Chien). А один старый виноградник в Дижоне называется, уж извините, «Покажи задницу».

Наконец, на вершине пирамиды находится гран крью, в Кот-д'Ор их примерно 30. На этикетках не значатся названия деревень, а только указано, что виноградники относятся к гран крью, например: АОС Шамбертен и АОС Ля-Гранд-Рю. Но вы и так об этом догадаетесь, увидев цену.

По своей геологической структуре Бургундия напоминает Эльзас (см. с. 64). Другими словами, на первый взгляд кажется, что это область виноградников, наслаждающаяся солнцем на речных склонах. Здесь протекает река Соны. Как и Рейн в Эльзасе, за миллионы лет река, блуждая по долине, отошла на некоторое расстояние от виноградников. То есть, чтобы быть точным с геологической точки зрения, разлом разделил долину на две части. Этот гигантский желоб называется грабен. По другую сторону сонского грабена располагаются виноградники Юры, чехлого близнеца Бургундии. У Эльзаса тоже есть такой близнец, находящийся по другую сторону рейнского грабена, где расположены виноградники немецкого Бадена.

Протянувшийся с севера на юг склон, на котором находятся виноградники Бургундии, прерывается мелкими разломами. Ручьи и речки прорывают этот склон, сбегая с холмов, и формируют маленькие боковые долины, именуемые combes – небольшое ущелье, расселина. «Золотой склон» разбит на тысячи таких кусочков.

Основные подстилающие породы здесь – известняки и мергели. В Комбланшьяне, на территории между Кот-де-Нюи и Кот-де-Бон, горные породы оказались важнее виноградных лоз. Один из слоев бургундского известняка, который там разрабатывают, сформировался из устриц, их останки спрессовались в прекрасные жемчужные пласти. Эта горная порода не подвергалась метаморфизации, как мрамор, но, отполированная, напоминает его своим сиянием. На ранних стадиях геологической жизни этого известняка оксиды железа выкрасили его в рассветно-розовый цвет.

Разломы, сбросы и небольшие ущелья в известняках и мергелях подвергаются воздействию склоновой эрозии, образуя каменистые осыпи. Да, геологическое строение Кот-д'Ор отличается пестротой. Тем не менее вы не найдете здесь буйной симфонической сложности Эльзаса. Вместо это-



▲ Виноградникам на склонах, как вундеркиндам, дано все: солнце, каменистые почвы и лучший дренаж. Вина с них не чета другим.

го вы скорее обнаружите нечто средни вариациям Баха: изысканное, блестящее, с тонкими геологическими нюансами. Сотни лет тысячи виноделов создавали на разных участках свои вина. Они пробовали их, делились ими друг с другом, и все это нашло свое место в системе наименования, которая вдохновляет их на новые поиски. Как говорил Анри Жейер: «В 1936 году законодатели сделали лишь одно – придали эмпирическим наблюдениям наших предков силу закона. Не забывайте, что до того, как эта классификация приняла официальный статус, она формировалась людьми, которые умели дегустировать».

### Кот-де-Нюи

Кот-д'Ор начинается на окраинах Дижона в Шенове. Виноградники теснят постройки именно в **Марсанне**, единственной деревне в Бургундии, где разрешено производить и белое, и красное, и розовое вино. Здесь и формируется характерная для склона Кот-де-Нюи схема: холмы не такие обширные, как на юге, а потенциал почв снижен из-за речных наносов. Большая часть 225 га виноградников Марсанне отдана винограду для красных и розовых вин – светлых, прозрачных, свежих и изысканных. Вина следующей деревни, **Фисена**, чрезмерно красные и достаточно плотные – склон здесь теплее. За Фисеном идет неклассифицированная деревня Брошон, вино с ее равнинных виноградников на сланцах продается под этикеткой АОС Бургундия. Вина с соседних холмов продаются как Жевре-Шамбертен. Здесь Кот-де-Нюи полностью вступает в свои права.

Немного к югу от следующей деревни **Жевре-Шамбертен** проходит первый основной разлом Кот-д'Ор под названием ущелье Лаво (Combe Lavaux). К северу от ущелья, если смотреть с выступающего вперед холма над деревней, вы увидите земли премье крью, которые, как диск рюлетки, разворачиваются с востока на юг. Посередине располагается весьма примечательный Кло-Сен-Жак, один из тех премье крью, который местные жители считают по сути равным гран крью. К югу от Жевре тем временем располагаются величественно тихие склоны холма с первым на Кот-д'Ор виноградником гран крью – Шамбертеном. Следующий крупный разлом называется ущелье Амбен в Шамболь-Мюзиньи. Горделивый склон Шамбертена разворачивается на юг до деревни Шамболь, охватывая гран крью Кло-де-ла-Рош, Кло-Сен-Дени, Кло-де-Ламбре, Кло-де-Тар и Бон-Мар. Шамбертен также подразделяется на части, которые неизбежно выстраиваются в иерархию: во главе стоит сам Шамбертен, а Шамбертен-Кло-де-Без, Шанель-, Гриотт-, Латрисьер-, Мазин- и Шарм-Шамбертен (или Мазуайер-Шамбертен) занимают второе место.

Взгляните на это место с известной трассы N74, и вы увидите то, что на винодельческом языке называется классическим бургундским бутербродом: лучшие виноградники располагаются на середине склона, там самое теплое солнце, лучший дренаж, самая каменистая и тонкая (из-за эрозии) почва, а известняк лежит ближе всего к поверхности. На вершине холма, прямо под лесом, участки немного прохладнее, а известняк менее податливый. Внизу, у подножия, почва более богатая и влажная, а подстилающие породы лежат глубже. Шамбертен и еще несколько связанных с ним виноградников являются исключением, участки гран крью тянутся там до вершины холма, до леса, который обычно покрывает вершины Кот-д'Ор (так же, как на Вогезах в Эльзасе). В **Море-Сен-Дени** виноградники гран крью более типичные – премье крью и виляж сверху и снизу. Стиль Жевре экспрессивный, насыщенный, почти мясистый, а Море – более элегантный и фруктовый.

У разлома **Шамболь-Мюзиньи**, где в прошлом время от времени проносились бурные потоки воды, виноградники немного сдвинуты. Эти воды принесли в Шамболь обломки известняка, и это в сочетании с прохладными ветрами, продувающими ущелье, способствовало росту винограда для элегантных утонченных вин на этом месте склона. Качество винограда в этом ущелье на участках рядом с деревней ниже, но дальше на юг на середине склона снова появляется полоса гран крью Мюзиньи, Кло-де-Вужо, Гранз-Эшезо и Эшезо. После небольшого перерыва, когда премье

крью Ле-Сушо, Ле-Бо-Мон и О-Брюле прерывают эту полосу, она возникает снова уже с более солидными гран крью: Ришбург, Ла-Романе, Романе-Контти, Романе-Сен-Виван, Ла-Гран-Рю и Ла-Таш. Тех, кто ожидал от этого склона больших сюрпризов, поражает мягкость его ландшафта. Хорошее красное бургундское должно быть ароматным, легким и воздушным, сначала порывисто цветочным, а с возрастом приобретать животные оттенки; оно кажется изысканным и при этом обладает ощутимой мощью, силой. Вина с вышеупомянутыми наименованиями должны воплощать все эти качества. Иногда так и происходит.

Что касается коммунального вина, то Шамболь величественен, хрупок и соблазнитель, как и гран крью Бон-Мар и воздушный Мюзиньи. **Вужо** и **Вон-Романе** темнее по цвету и более мощные. Необходимо обратить внимание, что 50 га Кло-Вужо спускаются вниз к дороге, где толстый слой почвы покрывает известняк; этот участок, где уровень вина чуть выше местного, классифицирован как гран крью. Почему? Внушительные стены этого виноградника были возведены и скреплены известью пять веков назад, а история самого виноградника ведется с 1110 года; даже бюрократы IAO не посмели разделить то, что монахи-цистерцианцы считали единым целым. На сегодняшний день у него 80 владельцев, и вина с лучшей верхней части виноградника имеют мало общего с небрежно сделанным Кло-де-Вужо с молодых лоз в нижней части склона.

Почему же столь популярна земля, располагающаяся за Вон-Романе? Во многом из-за того, что формула успеха здесь очень проста: метровый верхний слой почвы с гравием, сложившийся из питательной смеси известняка и мергеля, приправленный небольшим количеством смягчающего песка, и все это лежит на недвижимом, уходящем немного под уклон, классическом криволинейном известняке. Корням лозы нравится этот чистый, сдобренный известняковой глиной широк из мертвых обитателей моря. Сами лозы наслаждаются своим уединенным солнечным местечком. Здесь определенная роль отведена и истории: уже в XII веке эти участки славились среди монахов-виноградарей и были объектами притязаний аристократов и королевских фаворитов, но каждый владелец относился к ним как к лучшему, что может дать Бургундия, и соответственно за ними ухаживал. Если бы эти территории были засажены гаме и мерло и давали по 100 гл/га, то в этом случае наши похвалы не были бы столь обильными.

За Вон-Романе геологическое строение участка меняется. Река Мёзен прорывается сквозь склон там, где на конусе выноса расположился небольшой городок **Нюи-Сен-Жорж**. К югу от Нюи классическое строение проявляется еще раз до тех пор, пока на вершине холма его не сменяют каскады твердой породы Комбланшьяна и где расположены каменистые. (Виноградарством в этом районе заниматься сложно из-за рельефа.) Но для премье крью в Нюи «бутербродная» формула работает отлично, особенно к югу от города – крутой обрыв сзади удерживает солнце. Это триумфальное бургундское – взрыв напористых горделивых красных плодов.

### Кот-де-Бон

Действительно странно, что, хотя Кот-де-Нюи расположен севернее Кот-де-Бон, все же именно здесь, в последнем, можно найти лучшие белые вина Бургундии, красные же – специализация первого. Почему? Винодел Анри Жейер и писатель Жаки Риго описывают, как путем проб и ошибок они это выяснили. На протяжении десяти веков на всей территории Кот-д'Ор выра-



щивали пино нуар, шардоне для белого вина появился здесь не так давно. Изначально шардоне спорадически выращивали по всей территории виноградника, но затем обнаружили, что это лучше делать в южной части. На протяжении более чем 30 км климатические различия незначительны, причем Жейер считает, что в любом случае в Кот-де-Нюи действительно прохладнее и суше, нежели в Кот-де-Бон. Различие, вероятно, в том, что в мергелях Кот-де-Бон гораздо больше примесей, чем в известняках Кот-де-Нюи.

Напротив, верно, что Кот-де-Бон в два раза больше Кот-де-Нюи, и, при всей известности его белого вина, красного вина там производят



▲ Не сегодня? Нет. Завтра? Наверное, тоже нет. Может быть, послезавтра? Возможно. Выбрать идеальное время для начала сбора урожая – непростая задача.

больше. По господствующим ландшафтам и геологическому строению Кот-де-Бон напоминает южную Рону, в то время как Кот-де-Нюи похож на Кот-Роти и Эрмитаж. Другими словами, цепь холмов, характерная для Кот-де-Нюи, прерывается, разрывается и разъединяется в Кот-де-Бон. Виноградники хорошо проветриваются, они чаще обращены на юг и реже – на восток. Как мы убедимся, их почва также менее однородная.

Главный холм Кот-де-Бон – Кортон – может достойно потягаться с Шамбертоном Кот-де-Нюи. Кортон – высокий, вытянутый, с покрытой лесом плоской верхушкой и обрывом, идущим по юго-восточной стороне к деревням **Алос-Кортон** и **Ладуа-Сериньи**; другая его сторона обработана стермительными потоками воды, на перекрестке которых находится мирная деревушка **Пернан-Вержлес**. Весь холм занимает самый большой в Бургундии виноградник гран крю (148 га). До середины XIX века здесь производили только красное вино. Затем выяснили, что белое вино с кремового цвета мергелевых верхов склона с обращенной на запад стороны Пернан (также известной как Ан-Шарлемань) тоже может быть потрясающе вкусным. Теперь здесь выращивают белый виноград для Кортон-Шарлемань, а на остальной части склона, где почва краснее из-за железа, выращивают виноград для красного Кортон. Неудобно то, что Кортон имеет более 20 добавочных имен «через дефис», сообщающих, с какой части холма происходит это вино. Поскольку белый гран крю дороже красного, посадки шардоне постепенно распространяются.

Поблизости находится море виноградных лоз, и не одна расселина Пернан разрывает здесь склон. Небольшая река Руэн протекает мимо **Савиньи-ле-Бон**, соединяя непохожие друг на друга склоны с разными типами почв. Виноградники в низине за **Шоре-ле-Бон** предоставляют легкое коммунальное вино. Лучшие преме крю Пернан и Савиньи отличают резкость и малиновые тона.

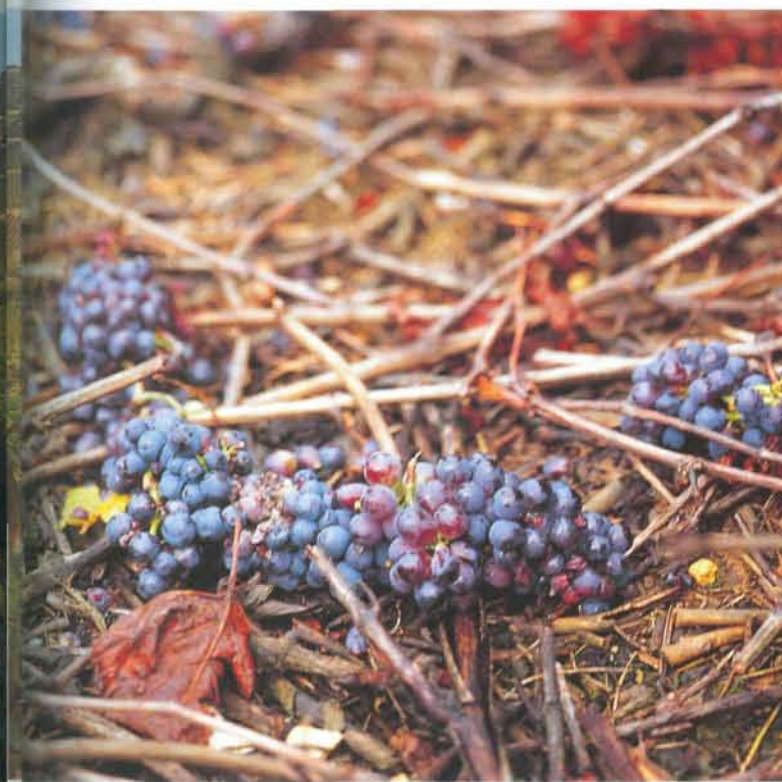
Затем идет сам **Бон**, столица Кот-д'Ор. Главный склон, наверху покрытый лесами, как обычно, прорезан небольшими расселинами и достаточ-

но крутой; на нем нет пространства для того «срединного» великолепия, которое дальше на север открывается для Эшезо, Мюзиньи и Бон-Мар. Таким образом, здесь нет гран крю, но зато есть много преме крю, одни из которых растут на каменистой почве крутых склонов, а другие – пониже, на более плодородной почве (некоторые виноградники, например Грев, расположены на почвах обоих типов). Насыщенные вина, легкие вина и даже водянистые или резкие вина – в Боне есть они все, но чаще всего встречаются вина мягкие, приятные и деликатные.

**Помар** необычен тем, что его лучшие виноградники находятся не на склонах над деревней или по обе стороны от расселины, а на мягкой, плоской и ровной земле, окружающей саму деревню. Еще более странно то, что эти виноградники преме крю производят достаточно насыщенные танинами красные вина с оттенками чернослива, а иногда и шоколадными. Почему? Вероятно, причина в том, что на середине этого почти плоского участка преме крю на поверхность постепенно выходит пласт богатого железом красновато-коричневого оолита, который поливают дожди и мучают морозы. Название одного из виноградников – Ружуа – свидетельствует о красноватом оттенке почвы. Под поверхностью также находится много глинивидного липкого мергеля, дающего эффект «мини-Петрюс». Помар – это бургундский Помроль. Следующая деревня – **Вольне** – в общем и целом похожа на Помар, только красная железистая почва чаще перемежается почвами на каменистом известняке и коричневом мергеле. Виноградники преме крю (в основном высококачественные) собираются вверх по холму, где почва легче и тоньше, и вина этого участка кажутся золотой серединой между полнотелостью Помара и шармом и грацией Бона.

Что дальше? Хаотичная путаница. Кот-де-Бон раздваивается: можно назвать это верхней дорогой в холмах и нижней дорогой на юг. Сначала обратимся к верхнему пути.

**Монтели** расположен рядом с Вольне, хотя он в большей степени обращен на юг. Два ущелья огибают деревню. Затем основной склон исчеза-



▲ Лучше меньше, да лучше – создавая великие вина важно не только снять с лозы нужное, но и оставить на земле ненужное.

ет, и от **Оси-Дюрес** до **Сен-Ромен** открывается боковая долина. Сен-Ромен следовало бы рассматривать как часть От-Кот, несмотря на то, что с 1967 года ему присвоен собственный АОС. Далее на юг: **Бланьи**, неклассифицированная деревушка Гаме и **Сент-Обен** – все формируют эту «горную цепь» деревень, производящих прохладные легкие красные вина и добротные, хотя редко насыщенные белые. Внизу же происходят вещи поинтереснее.

Виноградники красноватой северной части **Мёрсо** чередуются с виноградниками Вольне: считается, что преме крю Сангто принадлежит Вольне, если это красное вино, и Мёрсо – если белое. При движении на юг в «белой» части Мёрсо почвы изменяются. В этом месте вновь возникает пласт пород Комбланшьян в слегка измененной геологической форме. Раньше здесь были каменоломни, потом их закрыли. Чуть выше, над старой каменоломней, – земля отличная. Прекрасные виноградники белого преме крю Мёрсо расположены ниже, на чистом известняке, мергеле и отвалах старой каменоломни. В этом укромно расположенном месте можно почувствовать всю маслянисто-жирную силу солнца, за которой скрывается тонкий минеральный привкус. Самым лучшим виноградником, достойным звания гран крю, обычно считают Перрьер; виноградник XIX века Лаваль котируется чуть ниже Монраше. Его имя – это старое французское слово «каменоломня».

К югу от Мёрсо (и под небольшой деревушкой Бланьи, вино которой появляется под собственным именем, если оно красное) виноградники с отличного качества белым преме крю продолжают в **Пюлиньи-Монраше**. Эта полоска земли увенчана гран крю Монраше: многие полагают, здешнее белое вино – лучшее на планете. На данном участке произошли незначительные геологические изменения (ничем другим не объяснить разницу в качестве между Мёрсо и Монраше). Основная формула напластований твердого известняка, закрытого мергелем, сохраняется, но строение этих напластований иное: известняк, известный как Пьер-де-Ша-

ссань, сменяет Комбланшьян, и вместо мергеля из *Ostrea acuminata*, расположенного дальше к северу, появляются пласты мергеля из *Pholadomya bellona* и *Digonella divionensis*.

Небольшие разломы делят этот виноградник гран крю на три основных участка: каменистый Шевалье-Монраше сверху на склоне, сам Монраше на пологой середине склона и три Батар-Монраше на почти плоской, более влажной почве. Монраше, как и Кортон-Шарлемань, нужно много лет, чтобы развиться; в момент пика он отчетлив до предела: порывистый характер грибов и ореха вместо нервного Кортон с минеральным привкусом. Огромный, почти плоский изгиб земли роскошного преме крю, начинающийся от Мёрсо, продвигается на юг через Пюлиньи-Монраше и **Шассань-Монраше**, расположенные по обе стороны от расселины, которая открывается под Сент-Обеном и Гаме. Белые вина доминируют. Красные вина теперь всего лишь служат дополнением к белым.

Склон продолжается в следующей деревушке, **Сантене**, которая огибает **Дезиз** и **Сампийн-ле-Маранж**. Кот-д'Ор завершается геологической путаницей: это происходит не только потому, что виноградники Маранж не похожи на остальные виноградники Кот-д'Ор, но и потому, что здесь почвы лежат на богатых магнием доломитах и глинистых сланцах вместо привычного известняка. Сантене, последний отголосок классических виноградников, предлагает сочные, с малиновым оттенком красные вина. И наконец, виноградники района Кушуа, расположенные юго-восточнее Маранжа и прямо на восток от самых северных виноградников Кот-Шалонез, получили в 2001 году статус АОС **Бургонь-Кот-де-Кушуа** за красные вина на основе пино.

#### От-Кот

За основным склоном Кот-д'Ор и над ним находится местность, именуемая «высокими склонами», или От-Кот. Они делятся на **От-Кот-де-Нюи** и **От-Кот-де-Бон**. Почва здесь не так насыщена известью, участки широкие, с многочисленными разломами, а климат значительно прохладнее. В этом месте процветает приспособленческое виноградарство, которое пытается отхватить себе хороший склон, чтобы полностью снять с него урожай.

От-Кот по-настоящему известен черной смородиной (для черносмородиновое ликера), хотя вина из алиготе здесь тоже неплохие. К сожалению, большая часть доходящих из этих мест до рынка красных вин на основе пино и белых вин на основе шардоне тонкие и неприятные. Если бы не магические имена «Нюи» и «Бон» на этикетке, этим винам было бы сложно выйти за пределы местного рынка.

#### Кот-Шалонез

Склон продолжается на другой стороне реки Дён. Уже в Кот-д'Ор он был сильно разломан, а вдоль Кот-Шалонез на нем не найдешь живого места. Цепь виноградников на холмах обходит кругами пять деревень: Бузро, Рюлли и север Мекюре, затем на юге Живри и Монтаньи. Мозаика участков, разбитых многочисленными разломами, и разнообразие почв: на известняках, глинах с песком и мергелях. От этого мест можно ожидать всего понемногу, именно это вы и увидите. Это открытый участок, и поэтому тут прохладнее, чем на Кот-д'Ор. Попытки поднять качество вин большого успеха не имеют, но есть и исключения. Тем не менее к «преме крю» на этикетке отнеситесь с подозрением – здесь все не так строго, как в Кот-д'Ор.

Первая и самая маленькая деревушка, **Бузрон**, имеет АОС только для алиготе, скорее по историческим, нежели по геологическим причинам: для шардоне нет препятствий для роста на этой глинистой почве. Если вам нравится лимонный блеск алиготе или если вы тепло относитесь к хорошему киру, то Бузрон – это то, что вам нужно. **Рюлли**, чуть ближе на юг, классифицирован для красных и белых вин и имеет 23 смежторных преме крю. Прохладные элегантные белые вина успешнее скучных красных. Следующая деревушка, **Меркюре**, «качает» красное вино, которое, в лучшем случае,

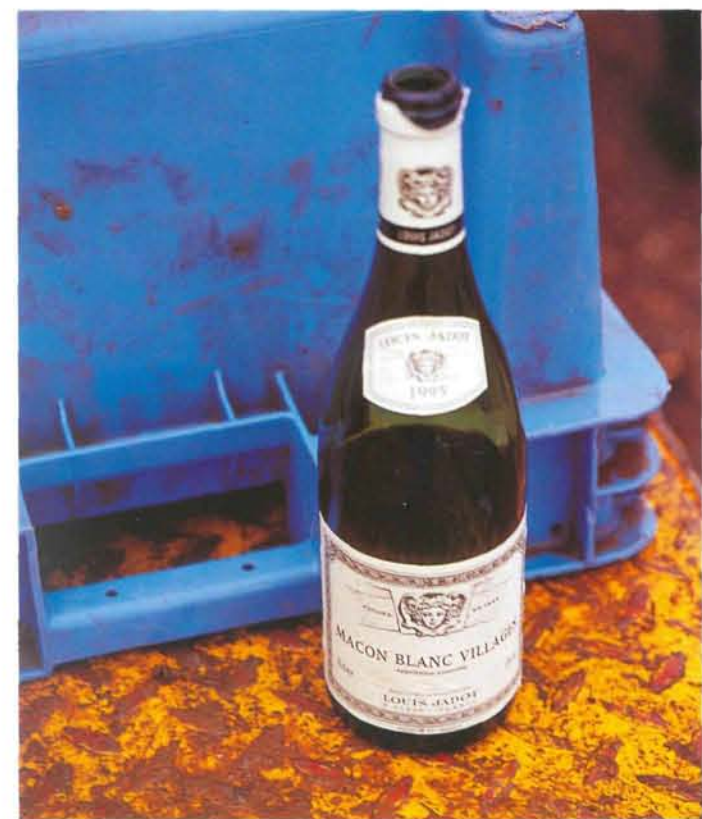


представляет собой острое, сочное, неотесанное, честное бургундское-трудягу; то, что здесь выделено 30 премье крЮ, вряд ли обоснованно. Есть и немного белого. В **Живри**, на пороге Шалон-сюр-Сон, соотношение остается прежним – преобладает красное. Здесь структура вина немного легче, ароматы заворачивают чуть больше, и даже наберется еще одна горсть так называемых премье крЮ (всего 22). Абсурд под знаком премье крЮ достигает своего апогея в **Монтаньи**, где производят только белые вина и где их не меньше 53! По крайней мере это свидетельствует о некотором улучшении по сравнению с 1991 годом, когда любое белое вино получало статус премье крЮ, если оно достигало 11,5% крепости. Почвы на мергеле и песке придают шардоне больше веса и тела, чем где-либо на Кот-Шалонез, а лучшие из этих вин могут составить конкуренцию многим местным винам Кот-д'Ор.

#### Мако́нне

Район Мако́нне с южной стороны объединен с Божоле: известняк Сен-Вера́н на площади в несколько километров перемежается с гранитом Сент-Амур. Два различных типа почвы, два разных типа вина, при этом у них есть одно общее качество – доступность. В этих простых белых винах присутствует безыскусная щедрость и обаяние – это узнаваемые шардоне (мягкий и сливочный лимон), но в то же время в них есть многое от бургундского – структура и глубина вин, которая выводит их за рамки простого стандарта. Как и божоле, это приятные вина, они хороши с едой в классической французской традиции, при этом пить их интересно, т.к. их потрясающий вкус никогда не становится слишком серьезным или даже помпезным, как у вин Кот-д'Ор или Медока. Здесь также могут предложить лучшие во Франции цены на белые вина.

Большая часть территории Мако́нне – это взьерошенные пастбища, где лозы появляются на любом подходящем для их роста холме. Они делают уютный пейзаж с крупным рогатым скотом, козами и фруктовыми садами. В этом районе примерно 9 тыс. виноделов, которые также занимаются фермерством, каждый из них владеет участком менее 1 га, что способствует образованию кооперативов. В этой местности преобладают известняки,



но есть также и глины, песчаники и речные наносы. При этом в Мако́нне производят больше вина, чем на Кот-д'Ор и Кот-Шалонез вместе взятых.

Система АОС здесь, как и на Кот-д'Ор, напоминает пирамиду. Внизу располагаются **Мако́н** и **Мако́н-Сюперьёр**: спосные белые вина и зачастую мрачные красные. **Мако́н-Руж** – это один из тех немногих французских АОС, хорошего вина из которых мне так и не привелось попробовать, хотя оно должно где-то существовать. Почти все здесь производится из гаме, а гаме не переносит мако́нский известняк. Проблема состоит в том, что эта любящая прозрачность разновидность должна расти на тех участках Мако́нне, где есть песок и гранит, но результаты показывают, что это либо редко случается, либо не происходит вовсе. Когда здесь внизу выращивают пино нуар, что хорошо уже само по себе, его называют Бургонь Руж.

С **Мако́н-Вилляж** (или Мако́н-Блан-Вилляж, т.к. речь идет только о белом вине) начинается настоящее качество. В этом месте расположены 43 деревни, каждая из которых, если пожелает, может добавить к вину свое имя: например, Мако́н-Люньи или Мако́н-Иже. Вы даже сможете найти Мако́н-Шардоне, т.к. Шардоне – это местная деревушка, которая, возможно, и дала имя сорту. Две деревни – Вире и Клесе – в 1999 году смогли получить АОС **Вире-Клесе**.

Геологическое строение становится гораздо интереснее в дальней южной части, где гранит Божоле сменяет типичный бургундский известняк. В этой геологической лакуне перетасованы, как карты, несколько видов мергеля и известняка, а крутые склоны Вержисон и Солютре стали визитной карточкой пейзажа. Они взрывают ландшафт известковыми волнами. В доисторические времена тысячи диких лошадей, лосей и прочих съедобных четвероногих падали здесь с обрывов, преследуемые племенами охотников. Их кости покоятся на глубине 2 м под камнем. Три деревни с наименованиями Пу́йи – **Пу́йи-Фюиссе**, **Пу́йи-Ломе** и **Пу́йи-Вензель** – образуют известняковую чашу, которую окружает АОС **Сен-Вера́н**, объединяющий винную продукцию шести деревень на юг и север от Пу́йи. У этих вин, лучших в Мако́нне, есть сущность и огонь, которые отсутствуют у белых, более мягких, вин этой местности.

◀ Случайное совпадение? Едва ли: ручной сбор ягод в эти маленькие ящики глубиной примерно с бутылку помогает достичь того качества, которое и отличает Жадо от других негоциантов.

## «Вилы в бок»

#### Споры о сортах

Большинство тех людей, кто провел свою жизнь, дегустируя вино и наслаждаясь им, полагают, что в этом регионе производят лучшие пино нуар и шардоне нашего времени. Надо отметить, что шардоне – это самый популярный сорт винограда в мире. Но о чем умалчивает и не сообщает на этикетке своему покупателю производитель белого бургундского вина? Именно о том, что вино сделано из шардоне. Так же как и бутылка вина из АОС Бургонь-Руж никогда не будет названа «пино нуар». Правила именования неспоконны: нельзя использовать название сорта винограда для вин АОС, за исключением регионов, где указание сорта традиционно, как в Эльзасе.

Безусловно, во многих французских регионах, если вы хотите называть вино согласно сорту, вы можете производить региональное вино – но не в Бургундии. Здесь либо АОС, либо ничего. Нет ничего удивительного в том, что многие глумятся над законом, называя «Бургонь-Блан» шардоне и «Бургонь-Руж» пино нуар. Почему бы нет? Власти аргументируют это тем, что данные вина – не вина различных сортов, а вина определенного района – Бургундии. И это действительно так. Но незначительные сортовые пометки, по крайней мере, помогли бы покупателям самостоятельно сделать выбор. Закон приносит доступность в жертву на алтарь догмы. Изменения в этой области вряд ли могли бы помешать выражению духа терруара: это был бы просто жест, попытка отказа от высокомерия.

#### Безумие бургундских АОС

Как мы обнаружили выше, на Кот-д'Ор существует более 500 наименований на 50 км виноградников. Это ли не сумасшествие?

Теоретически нет. Теоретически система бургундских наименований, как никакая другая в мире вин, близка к совершенству: она отражает каждый оттенок почвы, стороны света, открытость солнцу – признаки, которые определяли не близорукие чиновники в пыльных французских бюро, а подтверждали многие годы усердной работы на виноградниках. Цитата из Анри Жейера на с. 83 – это не просто риторический ход: человек провел всю свою жизнь в лаборатории под открытым небом, это его открытия, которые подтверждали и подтверждают десятки тысяч других людей. Установление границ АОС законодательно закрепило результаты этого трудоемкого земледельческого исследования. Можно возразить, что при всей своей сложности этот закон достаточно однобок. «То, что мы называем Эшезо, – говорит Анри Жейер, – это набор из 11 различных виноградников, разбросанных по склону холма». Жан-Шарль Де-Мориньер из Бонно-дю-Мартре обрабатывает 16 участков и производит 16 разных вин, а получает единый Кортон-Шарлемань.

Так чьим же интересам на практике отвечает эта система? Помогает ли она потребителям вина или это скорее способ, выгодный большинству производителей, прославить при помощи терруара свои не отвечающие требованиям вина? Система наименований, если ей строго следовать, превращается в религию: каждый немного недотягивает до совершенства, которого эта система требует. И опять же со временем я погрузился в дегустацию бургундских вин в поисках различий между участками, но обнаружил только различия в способностях различных виноделов. Почему же тогда не ограничиться поисками вин одного талантливого винодела? И это я тоже продельвал. Конечно, нередко разница между соседними виноградниками появляется в одном урожае, но уже в следующем урожае она может и не проявиться. Я не сомневаюсь, что лучшие виноделы понимают это и могут привести примеры из своего опыта, основываясь на постоянных внимательных пробах своего вина на протяжении 20–30 лет. Ни один среднестатистический покупатель не может такого сделать. Я предлагаю воспринимать систему бургундских наименований как один из возможных способов навести порядок в хаосе и анархии. В этой системе заключена великая аб-

страктная красота, но хаос и анархия реальности возвращаются вновь, когда вы дегустируете бургундское. К сожалению для потребителей, качество бургундского вина на 80% зависит от производителя и урожая и только на 20% – от местности.

#### Низкокачественное красное бургундское – худшее «великое» вино в мире

Даже в наши дни значительная часть красных бургундских – оскорбительно низкого качества: недоработанные, тонкие и без четкого вкуса. По общему признанию, в прошлом они были еще хуже, но и в настоящее время этот регион эксплуатирует мечты любителей вина, продавая им разочаровывающую реальность. Трудно обвинять в этом только местных производителей: чтобы производить удачное красное вино, они работают над самыми трудоемкими в мире сортами красного винограда на маленькой, расположенной на севере, поделенной на множество кусочков, земле. Однако дегустационным комитетам, ответственным за наименования, следовало бы ставить интересы потребителей над интересами своих коллег-производителей. Необыкновенно легко доказать, что гран крЮ от худших производителей уступает по качеству местным или даже иногда и региональным винам лучших производителей. Одна из причин этого заключается в том, что бургундские вина (включая, как ни странно, и гран крЮ) необязательно тестировать непосредственно перед получением АОС; вся продукция производителя получает одобрение на основе одного или двух «репрезентативных» образцов. Дегустаторскому комитету следовало бы отказаться от позорно слабых гран крЮ и премье крЮ региона, но это может отрицательно сказаться на социальной обстановке в обществе. Однако репутация Бургундии никогда полностью не выйдет из тени, в которой она пребывает последние 50 лет, пока дорогие бутылки бургундского будут продолжать разочаровывать. Время покажет, улучшит ли положение дел утвержденный в 2001 году «Проект Бургундия», одной из задач которого является «всесторонний контроль».

#### Имена, имена, имена

Бургундская номенклатура – самая запутанная во Франции. В этом отчасти есть вина ее вычурной системы АОС, но в основном это побочный эффект, характерный для регионов, вина в которых производит большое число виноделов, владеющих небольшими участками. Более того, имена семейных хозяйств недолговечны и могут измениться при заключении брака в рамках последующих, а иногда и настоящих, поколений; т.к. бургундское производится в небольших деревнях, составляющих часть сельского общества, многие эти имена сосуществуют. Сказав, что вы купили бутылку вина, сделанного Буалью, Ганьяром или Море, вы не сказали почти ничего. Потребителям вина гораздо проще разобраться в винах Бордо с его системой шато (имя не меняется, кто бы ни владел собственностью и – это уже хуже – каковы бы ни были границы владения) и необыкновенно простой системой АОС. В этом заключается одна из причин большей международной известности Бордо, а поклонниками бургундского, как правило, являются «ботаники» винной сферы, которым нравятся бессмысленные загадки. Нужно ли Бургундии расчистить джунгли своих имен? Так как это не препятствует продажам того сравнительно небольшого количества вина, которое здесь производится, особых причин принимать какие-либо меры там не видят. Время и история предложили усовершенствованные наименования на основе терруара, упустить такую возможность было бы не только досадно, но и просто проявлением узости мышления. Но если Бургундия хочет, чтобы ее понимали, ей необходимо упростить свои наименования. Сложность в понимании – это одна из самых больших проблем Франции на рынке вина вообще, но самый ее непостижимый регион – это Бургундия.

# Бургундия: Лица

**François d’Allaines Франсуа д’Аллен**  
**71150 Demigny, тел.: 03 85 49 90 16, факс: 03 85 49 90 19**

Это negociant новой волны (винодельня основана в 1996 году), его вина до недавнего времени производил талантливый винодел из От-Кот Жан-Ив Деве. Его фирменный продукт – вина небольших бургундских селений, включая богатый полноцветный Мако́н-ла-Рош-Винез и белый с глубоким цитрусовым вкусом Сен-Ромен.

**Bertrand Ambroise Бертран Амбруз**  
**21700 Premeaux-Prissey, тел.: 03 80 62 30 19, факс: 03 80 62 38 69**

Этот производитель из Нью-Сен-Жорж создает богатые, напористые, ужовистые красные бургундские вина, включающие в себя темные и задумчивые премье крЮ Ле-Вокрен, которые почти не уступают по качеству его Кортон-Ле-Ронье и даже превосходят его Кло-де-Вужо. Обратите внимание на его Кортон-Шарлемань (самый насыщенный из всех) и чистый ореховый Шассань-Монраше-Премье-Крю-Ла-Мальтруа. Качество белого Ладуа-Премье-Крю-Ле-Грешон, а также крепкого Бургонь Руж оправдывает их высокую цену.

**Guy Amiot Ги Амьо**  
**21190 Chassagne-Montrachet, тел.: 03 80 21 38 62, факс: 03 80 21 90 80**

Отличный выбор вин Шассань-Премье-Крю во главе с плотными, насыщенными и медленно взрослеющими Кайере. Амьо также владеет виноградниками с Монраше, дающими глубокое вино с минеральным зарядом, которому необходимо около 10 лет, чтобы раскрыться полностью.

**Pierre Amiot Пьер Амьо**  
**21220 Morey-St-Denis, тел.: 03 80 34 34 28, факс: 03 80 58 51 17**

Вина этого производителя из Море значительно улучшились с тех пор, как он работал с брокером Патриком Лесе; дело отца перешло к сыновьям Амьо, Жан-Луи и Дидье, а качество вина продолжает расти. Обратите внимание на глубокое Жевре-Шамбертен-ле-Комбот – это премье крЮ, растущий в непосредственной близости от гран крЮ.

**Amiot-Servelle Амьо-Сервель**  
**21220 Chambolle-Musigny, тел.: 03 80 62 80 39, факс: 03 80 62 84 16**

Величественные бархатистые вина этого хозяйства из Шамболя производит сын Пьера Амьо – Кристиан. Они включают в себя теплые фруктовые, но редкие Шамболь-Премье-Крю-Дерриер-ла-Гранж.

**Marquis d’Angerville Маркиз д’Анжервиль**  
**21190 Volnay, тел.: 03 80 21 61 75, факс: 03 80 21 65 07**

Это аристократическое имение в Вольне следует консервативным принципам. Славу и силу Вольне составляют премье крЮ Тайепье и монопольные Кло-де-Дюк с их округлым фруктовым вкусом. Это первое хозяйство в Бургундии, которое само начало разливать вино по бутылкам из-за ссоры с negociantami, недовольными желанием хозяина делать более простые этикетки.

**Domaine de l’Arlot Де-ль’Арло**  
**21700 Nuits-StGeorges, тел.: 03 80 61 01 92, факс: 03 80 61 04 22**

Бывший бухгалтер Жан-Пьер Де Сме, который проходил подготовку вместе с Жаком Сейсом из хозяйства Дюжак, создал это хозяйство и управляет им от имени его владельцев «АХА Миллезим». Неудивительно, что стиль вин напоминает стиль Дюжак, другими словами, здесь вы скорее найдете чистоту фруктов и величественную элегантность, нежели напористость и силу. Они доводят пино нуар бургундской выделки до совершенства.

**Comte Armand Конт-Арман**  
**21630 Pommard, тел.: 03 80 24 70 50, факс: 03 80 22 72 37**

Одно из светил Помара, известное в первую очередь своими 5 га Кло-дез-Элено, вино с которых можно назвать самым мясистым на всем Кот-д’Ор. В последнее время популярность этого биодинамического хозяйства была вызвана деятельностью франко-канадца Паскаля Маршо. Теперь Маршо переманили в Буассе, чтобы он управлял там хозяйством де-ля-Вужре, а его

место занял молодой Бенжамен Леруа. Здесь главным образом, привлекает густое, царственное, зачастую насыщенное танинами и напоминающее лакрицу Кло-дез-Эпено. Цель Леруа — сделать эти танины более утонченными.

**Domaine Robert Arnoux Робер Арну**  
**21670 Vosne Romanée, тел.: 03 80 61 09 85, факс: 03 80 61 36 02**

Это имение подтверждает истину, что лучшие вина не всегда создают те, кто был рожден для виноделия: иногда взгляд со стороны привносит свежесть и точность. Фармацевт по образованию, Паскаль Лашо, приняв хозяйство в 1993году, снизил урожайность, улучшил качество винификации, увеличил долю используемого дуба и отказался от очистки и фильтрации. В результате он получил ряд превосходных вин от Нью до Вон-Романе: глубоких, сочных, при этом мягких с фруктовым ароматом.

**Domaine d’Auvénay д’Овене**  
**21190 Saint-Romain, тел.: 03 80 21 23 27, факс: 03 80 21 23 27**

Это личное хозяйство Лалу Биз-Леруа (см. Леруа), находящееся в Сен-Ромен, виноградники, как местные, так и премье крЮ, расположены в Оси-Дюресс, Мёрсо и Пюлиньи, а гран крЮ — в Крио-Батар-Монраше, Шевалье-Монраше, Мази-Шамбертен и Бонн-Мар. Редко и дорого, но самая низкая урожайность на Кот-д’Ор в паре с точным традиционным винопроизводством позволяют создавать вина непревзойденной насыщенности и силы аромата.

**Daniel Barraud Даниэль Баро**  
**71960 Vergisson, тел.: 03 85 35 84 25, факс: 03 85 35 86 98**

Даниэль Баро – один из тех, кто демонстрирует, чего может достичь Мако́нне, если производители и потребители ожидают от него большего. Низкая урожайность, поздний сбор и использование исключительно небольших бочек (а не огромных стальных баков) позволяют получать превосходные вина с участков с одним виноградником в Вержисоне, Сен-Веране и Пуйи-Фюисе. Большая часть вин остается в бочках до 15 месяцев, затем разливается по бутылкам неочищенным и нефильтовым, Пуйи-Фюисе -ан-Булан-Вьей-Винь (с 70-летних лоз) поразительно сочно и необычно.

**Ghislaine Barthod-Noëlat Гилен Барто-Ноэля**  
**21220 Chambolle-Musigny, тел.: 03 80 62 80 16, факс: 03 80 62 82 42**

Это небольшое, хорошо организованное шамбольское хозяйство производит достаточно полновесные, энергичные, зачастую перченые вина из малоурожайных лоз. Аромат – одна из отличительных черт вин этой деревни: вина Барто уравновешены землей и специями. Здесь очень хорошо закупать стандартное бургундское. Досадно, что Гилен Барто не работает с гран крЮ, но его премье крЮ хорошо узнаваемы.

**Domaine des Beaumont де-Бомон**  
**21220 Morey-St-Denis, тел.: 03 80 51 87 89, факс: 03 80 51 87 89**

Живые и пышные вина Жевре-Шамбертен и Море-Сен-Дени, производимые бывшим мотогонщиком Тьерри Бомоном, раньше продавали negociantам – они предлагают хорошую цену. В стиле Бомон отражается пышный фруктовый вкус и свежесть вин его друга и коллеги по мотоспорту Венсана Жеанте. Обратите внимание на редкое Жевре-Премье-Крю-ле-Шербод.

**Jean-Claude Belland Жан-Клод Белан**  
**21590 Santenay, тел.: 03 80 20 61 90, факс: 03 80 20 65 60**

Это хозяйство в Сантене с превосходными участками в Шамбертене и Кортоне – наследство матери Жан-Клода (урожденной Латур). Вина неброские, но плотные и хорошо сделанные, они прекрасно стареют.

**Bertagna Бертагна**  
**21640 Vougeot, тел.: 03 80 62 86 04, факс: 03 80 62 82 58**

Этим имением в Вужо управляет англо-германская пара: Ева Ре и Марк Сиддл. Участки Шамбертена и Кло Сен-Дени, а также Кло-де-Вужо весьма привлекательны, а благодаря большой работе с виноградом качество вина стабильно повышается.

**Vincent Bitouzet-Prieur Венсан Битузе-Приёр**  
**21190 Volnay, тел.: 03 85 51 00 83, факс 03 85 51 71 20**

В этом хорошо организованном хозяйстве отличный выбор красного Вольне и белого Мёрсо. Это классические образцы вина Вольне (особенно превосходные Кайере) – живые, с теплыми красными фруктами; белые – сочные, ореховые и маслянистые.

**Simon Bize Симон Биз**  
**21420 Savigny-lès-Beaune, тел.: 03 80 21 50 57, факс: 03 80 21 58 17**

Стойкие и элегантные красные вина с нескольких участков в Савиньи-ле-Бон являются фирменными винами Патрика Биза. Их разливают по бутылкам без очистки и фильтрации (это особенно важно для тонких вин, произведенных на обращенных на восток склонах каменистой осыпи). Эти легкие, податливые, легко усваиваемые бургундские вина лучше всего пить охлажденными.

**Jean-Yves Bizot Жан-Ив Бизо**  
**21100 Vosne-Romanée, тел.: 03 80 61 24 66, факс: 03 80 61 24 66**

Молодой сосед Анри Жейера многому научился у своего учителя. Его вина Эшезо и Вон-Романе сделаны и разлиты по бутылкам буквально бочка за бочкой с минимальным использованием двуокси серы и без использования очистки и фильтрации. Им свойственны грация, глубина и аромат.

**Blain-Gagnard Блен-Ганьяр**  
**21190 Chassagne-Motrachet, тел.: 03 80 21 34 07, факс: 03 80 21 90 07**

Часть лоз Жака Ганьяра обрабатывает его зять Жан-Марк Блен, вина из них продают под именем Блен-Ганьяр. Вина с этих отличных виноградников получают немного, но оно не всегда удачно (купленный мной Батар-Монраше 1990 года окислился и испортился к 2000-му). Это хозяйство унаследовало участок Жака Ганьяра в Монраше в 2000 году.

**Daniel Bocquenet Даниэль Бокене**  
**21700 Nuits-St-Georges, тел.: 03 80 61 24 48, факс: 03 80 62 15 98**

Шаловливый г-н Бокене, скрывающийся в одном из самых мрачных подвалов, которые я когда-либо посетил, становится все популярнее благодаря своему восхитительно сочному, глубокому Эшезо, а также некоторым удачным Нью-Сен-Жорж.

**Jean Boillot Жан Буайо**  
**21190 Volnay, тел.: 03 80 21 61 90, факс: 03 80 21 29 84**

Приготовьтесь к путанице. Этим хозяйством управляет Анри Буайо, брат Жан-Марка Буайо (который, кстати, является деверем Жерара Будо из Созе); не так давно он открыл небольшой торговый дом Мезон Анри Буайо, который занимается только белыми винами. Это белые вина высокого уровня, они отличаются живостью и замысловатостью.

**Jean-Marc Boillot Жан-Марк Буайо**  
**21630 Pommard, тел.: 03 80 22 71 29, факс: 03 80 24 98 07**

Вина из Помара, мягкие, отчетливые и сочные на раннем этапе своей жизни, хотя Помар Рюжьян могут быть насыщенными, темными и почти изюмовыми (лозам более 80 лет). Это хозяйство предлагает потрясающий выбор белых вин (от этих участков было вынуждено отказаться хозяйство Созе в начале 90-х годов), среди них щедрый на вкус Батар-Монраше и Пюлиньи-Монраше-Премье-Крю-ле-Комбет. Буайо полагает, что лучшие годы для белого бургундского – годы большого, а не маленького урожая. В такие щедрые времена он полон производственного энтузиазма. Как и у его брата Анри, у Жан-Марка Буайо (бывший винодел компании «Оливье Лефлев и брат») есть лицензия negocianta.

**Domaine-du-Bois-Guillaume дю-Буа-Пийом см. Jean-Yves Devevey**

**Jean-Claude Boisset Жан-Клод Буассе см. Domaine de la Vougeaie**

**Domaine de la Bongran де-ля-Бонгран**  
**71260 Clessé, тел.: 03 85 36 94 03, факс: 03 85 36 99 25**

Потрясающие вина Жана Тевене – Мако́н-Вире и Мако́н-Клесе – это результат небольших урожаев и позднего сбора, что при совмещении с натуральной неторопливой ферментацией с дикими дрожжами зачастую может привести к появлению вин с остаточным сахаром (некоторые усовершенствована-

ния на виноградниках и в подвалах Эльзаса произвели подобный эффект). Это превращает дегустацию вин Тевене в захватывающий, экзотический опыт, но добавляет проблем с комитетам АОС, которые исключили его из нового АОС Вире-Клесе, т.к. правила не допускают остаточного сахара в вине. Теперь их продают под маркой Мако́н-Виляж. В 2001 году Тевене был избран президентом ассоциации «Сапрос», которая объединяет производителей нешапатализированных, ботритизированных вин из различных регионов Франции.

**Bonneau du Martray Бонно-дио-Мартре**  
**21420 Vendre-Vergeleses, тел.: 03 80 21 50 64, факс: 03 80 21 57 19**

Унаследовать подобное хозяйство, как это случилось с бывшим архитектором Жан-Шарлем Ле-Бо-де-ля-Мориньером (от отца Жана в 1994 году), – это не только огромная удача, но и серьезная ответственность за 11 га, расположенных на территории гран крЮ Кортон. Большая часть засажена шардоне, который дает тонкий, детально прорисованный Кортон-Шарлемань, раскрывающийся со скоростью сползающего с горы ледника, а также красивый кортон из затесавшегося среди шардоне участка пино. Цель Бо-де-ля-Мориньера – создание «точных» вин. В поддержку своему близкому к аскетическому идеалу этот бывший архитектор цитирует Энгра: *le dessin est la probité de l’art* («Рисование – это правда искусства»). Существуют и иные эстетические максимы. «Все студенты-архитекторы должны выучить максимум Миса Ван-дер-Роэ, что бог кроется в деталях... Это верно и для виноделия, которое, как архитектура, является комбинацией технологии и эстетики, а также мысли о том, что будет актуально в будущем». Вдобавок к точности он хочет добиться большой интенсивности. «Было бы замечательно, если послевкусие могло бы длиться 10 минут. Один глоток. Это не мечта. Подобное возможно». Главной причиной существования улучшения качества как красных, так и белых вин в этом хозяйстве под руководством Ле-Бо-де-ля-Мориньера в том, что он снизил урожайность, из-за чего Кортон-Шарлемань 1999 года приобрел потрясающую, вышибающую слезы из глаз мощность, не характерную в целом для этого урожайного года.

Дуб используется с большой осторожностью. «Как нам понять, сколько нужно дерева, чтобы вино было и великопелным, и незаметным?» Его решение – это не более 1/3 нового дерева за 12 месяцев, а затем Шарлемань проводит еще 6 месяцев в нержавеющей стали («вино продолжает подпитываться на осадке»). Подобную практику используют и у Анн-Клод Лефлев. Ферментация вина также начинается в стали, «чтобы наблюдать за ходом вина». После розлива, по его словам, требуется еще 20 лет выдержки.

**Bouchard Père et Fils Бушары, отец и сын**  
**21200 Beaune, тел.: 03 80 24 80 24, факс: 03 80 22 55 88**

«Бушары, отец и сын» (не имеет никакого отношения к компании Буассе «Бушар-старший») с того момента, как в 1995 году ее купил Жозеф Аниро, вернулась в передние ряды бургундских negociantov. И действительно Бушар, наряду с Жадю и Друэном, доказывает, что компании negociantov, наименование за наименованием, могут конкурировать со всеми виноградарями, за исключением отчаянных вольнодумцев. (Компания сама выращивает часть винограда: ее 30 га гран крЮ и 74 га премье крЮ делают Бушаров самым значительным землевладельцем на Кот-д’Ор, хотя вина с собственных виноградников ничем не блещут.) Самые популярные среди красных вин – бархатистое Бон-Грев-Винье-де-ль’Анфан-Жезю и прелестное Кло-де-ля-Муус, в которых гораздо больше глубины и характера, чем во многих винах Бона, а Вольне-Тайпье и Вольне-Кайере-Ансьян-Кюве-Карно по сравнению с прошлыми урожаями стали гораздо глубже и отчетливее. Необычайно удачно расположенный виноградник гран крЮ в Ля-Романе может давать одно из лучших вин Бургундии, и начиная с урожая 1995 года так оно и есть. Белые вина сбалансированы, с хорошо высчитанным воздействием дуба. К выдающимся винам здесь относят Монраше и Шевалье-Монраше, но и Мёрсо-Жевьерьер им не уступает, а такие вина, как Бон-Кло-Сен-Ланри и Сент-Обен-ле-Мюрже-де-Дан-де-Шьян, предлагаются по хорошей цене. У Юли-де-Тиво есть свежая элегантность, лучшая на Кот-Шалонез. Бушар добился того, к чему стремился всегда, – стал именем, которому доверяют.

**Michel Bouzereau et Fils Мишель Бузро и сыновья**  
**21190 Meursault, тел.: 03 80 21 20 74, факс: 03 80 21 66 41**

Заблотино сделанное, необыкновенно насыщенное белое Бургонь-Блан, а также ряд Мёрсо, включая мягкий Гран-Шарро с именованных виноградников, насыщенный Лимозен и минеральный Тесон. Сын Мишеля Бузро Жан-Батист занимается усовершенствованием стиля.

Рейтинг производителей	☺ Очень хорошее вино	☼☼ Превосходное вино	☼☼☼ Великое вино
------------------------	----------------------	----------------------	------------------

**Louis Carillon Луи Карильон**  
**21190 Puligny-Montrachet**, тел.: **03 80 21 30 34**, факс: **03 80 21 90 02**

Это хозяйство издавна производило Пюлиньи, в настоящее время им управляют Жак и Филипп Карильоны. Здесь выпускают ряд изначально неброских вин, которые со временем развиваются и приобретают проработанную четкость и мягкое роскошество. Бьянвеню-Батар-Монраше — выдающееся вино, которое производится в ничтожно малых количествах.

**Carré-Courbin Каре-Курбен**  
**21190 Volnay**, тел.: **03 80 24 67 62**, факс: **03 80 24 66 93**

Этим маленьким, но многообещающим хозяйством Бона управляют Филипп и Мазль Каре-Курбен. Их участки располагаются в Вольне (включая участок со старыми лозами в Тайлье) и Помаре. Их вина урожая 1999 года имеют яркий и благоухающий фруктовый вкус.

**Château de Chambolle-Musigni Шато-де-Шамболь-Мюзины**  
сm. Frédéric Mugnier

**Champy Père et Cie Шампи-отец и К°**  
**21200 Beaune**, тел.: **03 80 25 09 99**, факс: **03 80 25 09 95**

Этим старейшим в Бургундии negociantским домом (основанным в 1720 году) владеет сейчас семья брокерв Мёрже, они производят достойный ряд элитантных, уравновешенных и мягких красных и белых вин.

**Chandon de Briailles Шандон-де-Бриаиль**  
**21420 Savigny-lès-Beaune**, тел.: **03 80 21 52 31**, факс: **03 80 21 59 15**

Вина консервативного стиля и с красивой этикеткой из хозяйства в 13 га от графа и графини де Никола. Здесь приветствуется старый дуб, который подчеркивает чистоту и оточенность этих шелковистых, незаметных и иногда немого тощих красных, а также чистых и энергичных белых вин.

**Chanson Père et Fils Шансоны, отец и сын**  
**21206 Beaune**, тел.: **03 80 25 97 97**, факс: **03 80 24 17 42**

Бургундский negociant в составе группы Боленже. Это утонченные, мягкие и при этом насыщенные вина необыкновенной грации и шарма. Вина 1999 года были особенно удачны, но ожидается и дальнейшее совершенствование.

**Philippe Charlopin Филип Шарлопен**  
**21220 Gevrey-Chambertin**, тел.: **03 80 51 81 18**, факс: **03 80 51 81 18**

Прекрасный виноградарь из Жевре, чье хозяйство в 13 га включает превосходное Кло-Сен-Дени. Густое и звучное Жевре-Вьей-Винь сложно достать, но его продают по отличной цене.

**Baron de la Charrière Барон-де-ля-Шарьер** см. Vinsent Girardin

**Chartron et Trébuchet Шартрон и Требюше**  
**21190 Puligny-Montrachet**, тел.: **03 80 21 32 85**, факс: **03 80 21 36 35**

Сотрудничество Жана Шартрона и Луи Требюше предлагает ценителям бургундского вина большой выбор превосходных белых вин с отличных виноградников, включая Кло-дю-Кайере и Кло-да-ля-Пюсель в Пюлиньи; их лучший участок — Шевалье-Монраше-Кло-де-Шевалье. Качество меняется от добротного для незначительных вин до выдающегося для лучших премье крю (таких, как Кло-да-ля-Пюсель) и гран крю.

**Jean Chauvenet Жан Шовене**  
**21700 Nuits-St-Georges**, тел.: **03 80 61 00 72**, факс: **03 80 61 12 87**

Зять Жана Шовене, Кристоф Драг, добавил глубины и усилил различия между хорошо продаваемыми винами Нью-Сен-Жорж-Премье-Крю, отчасти за счет почти полного перехода на органическую культувацию и более длительную мацерацию. Результаты — теплые и заслуживающие доверия.

**Robert Chevillon Робер Шевильон** ✪  
**21700 Nuits-St-Georges**, тел.: **03 80 62 34 88**, факс: **03 80 61 13 31**

Если вам импонирует стиль Нью-Сен-Жорж (яркий, наглый, пламенный фрукт), то это имя вам необходимо запомнить в первую очередь. Робер Шевильон и его сыновья, Бертран и Дени, владеют примерно 13 га, только в Нью-Сен-Жорж, включая все лучшие участки премье крю. Более того, их участки в Ле-Сен-Жорж, Ле-Кай и Ле-Вокрен засажены очень старыми лоза-

ми (75 лет), которые дают многогранные, насыщенные красные бургундские вина необыкновенной силы и мощи.

**Bruno Clair Брюно Клер**  
**21160 Marsannay-la-Côte**, тел.: **03 80 52 28 95**, факс: **03 80 52 18 14**

Расположенным в Марсанне хозяйстом (впочем, более 20 га его виноградников раскинулись по всему Кот-д’Ор) управляет Брюно Клер вместе с виноделом Филиппом Брюном. Среди лучших вин 1999 года были сладкое фруктовое Вон-Романе-ле-Шам-Пердри, лакричное Жевре-Шамбертен-Премье-Крю-Кло-Сен-Жак и необыкновенно глубокое Шамбертен-Кло-де-Без. Также был хорош Кортон-Шарлемань, с цветочным ароматом и медовым оттенком.

**Coche-Bizouard Кош-Бизуар**  
**21190 Meursault**, тел.: **03 80 2128 41**, факс: **03 80 21 22 38**

Ален Кош — кузен известного Жан-Франсуа Коша, а также самостоятельный производитель белого вина, хотя его участки занимают менее выгодные территории. Поздний сбор и поздний розлив создают сложные, медленно взрослеющие Мёрсо.

**Coche-Dury Кош-Дюри** ✪ ✪  
**21190 Meursault**, тел.: **03 80 71 24 12**, факс: **03 80 21 67 65**

Жан-Франсуа Кош — один из легендарных производителей белого вина в Бургундии, создающий Мёрсо, с которым сравнивают все остальные вина, а также превосходные Пюлиньи-Монтраше-Премье-Крю-Ле-Ансеньер и Кортон-Шарлемань с определенным изяществом. Все эти вина заботливо создают, наслаивая на насыщенный фрукт роскошный дуб на протяжении долгих 18 месяцев выдержки. Вино разливают неочищенным, оно замечательно стареет.

На дегустации лучших белых бургундских вин в 2000 году Бургонь 1988 года от Кош-Дюри произвело хорошее впечатление, в то время как Кортон-Шарлемань 1990 года с медовым привкусом только вступало в полосу своего расцвета. В июле 1998 года ему пришлось пережить ультрасовременное бедствие, когда на принадлежащие Кошу виноградники Кортон-Шарлемань рухнул вертолет, удобрявший соседний участок: пострадали 10 рядов его 40-летних лоз, но, к счастью, ни химикаты, ни авиационное топливо почву не повредили.

**Marc Colin et Fils Марк Колен и сыновья**  
**21190 St-Aubin**, тел.: **03 80 21 30 43**, факс: **03 80 21 90 04**

Сыновьям Марка Колена, Пьер-Иву и Жозефу, теперь перешло дело отца. Они перерабатывают в своем погребе в деревушке Гаме урожайи с участков в Пюлиньи и Шассани. Несмотря на интенсивное перемешивание (у Пьер-Ива есть опыт работы в Калифорнии), их вина, как правило, отличные, порывистые, требующие времени для созревания. Здесь также неплохое Сент-Обен.

**Michel Colin-Déléger Мишель Колен-Дележе**  
**21190 Meursault**, тел.: **03 80 21 32 72**, факс: **03 80 21 32 72**

Мишель Колен и его сын Брюно производят отличный ассортимент вин на почти 20 га своих виноградников в Шассань-Монраше и в его окрестностях. В эти виноградники входят и Батар-и-Шевалье-Монраше, Пюлиньи-Премье-Крю-ля-Трюфьер и Ле-Демуазель. Все вина начинают свое формирование в бочках из нержавеющей стали до того, как их перельют в деревянные бочки для окончания ферментации и старения; в бутылки разливают рано. Лучшие их вина — сложные, спелые, с характером, достаточно быстро достигающие зрелости.

**Jean-Jacques Confuron Жан-Жак Конфюрон**  
**21700 Premeaux-Prissey**, тел.: **03 80 62 31 08**, факс: **03 80 61 34 21**

Хозяйством управляют Ален Мёнье и его жена Софи Конфюрон. Не так давно Мёнье начал небольшое negociantское дело «Фери-Мёнье». Вина этого хозяйства — хорошо сбалансированные красные бургундские из элитантных, выразительных фруктов — созданы скорее для наслаждения, нежели для осмысления. В список лучших участков входят Романе-Сен-Виван, отличный Вон-Романе-Ле-Бо-Мон и один из завораживающих Кло-де-Вужо с виноградников, расположенных непосредственно за замком. Вина Фери-Мёнье делают на основе покупного винограда, большая часть которого принадлежит другу Мёнье Жану Фери и была выращена Аленом Мёнье.

**Confuron-Coteditot Конфюрон-Котдито**  
**21700 Vosne-Romanée**, тел.: **03 80 61 03 39**, факс: **03 80 61 17 85**

Отличное расположение виноградников, а также чуткое виноделие Ива Конфюрона делают наполненные фруктовым вкусом вина этого хозяйства достойными поиска и покупки, это в особенности относится к величественному Вон-Романе-Премье-Крю-Сушо и массивному Шарм-Шамбертену.

**Cordier Père et Fils Кордые, отец и сын** ✪  
**71960 Fuissé**, тел.: **03 85 35 62 89**, факс: **03 85 35 64 01**

Это одно из лучших хозяйств Маконне в настоящее время находится под управлением Кристофа Кордые, к которому оно перешло от его отца Роже. У Кристофа пылкий ум, он не уступит никому в Бургундии по широте экспериментов: микрооксигенации, интенсивному перемешиванию или позднему сбору урожая. Результатом этих экспериментов стал впечатляющий набор вин с малоурожайных лоз, которые демонстрируют, насколько выразительными могут быть Пуйи-Фюиссе, Пуйи-Лоше и Сен-Веран; даже обыкновенный Макон-Блан становится многогранным.

**Coste-Caumartin Кост-Комартен**  
**21630 Pommard**, тел.: **03 80 22 45 04**, факс: **03 80 22 65 22**

Живые, плотные и сочные красные вина из Помара лучше всего покупать в поместье энтузиаста Жерома Сорде.

**de Courcel Де Курсель**  
**21630 Pommard**, тел.: **03 80 22 10 64**, факс: **03 80 24 98 73**

Владелец этого хозяйства Жиль де Курсель работает для «Кальве» в Бордо; в его отсутствие хозяйством управляет Ив Конфюрон (см. Конфюрон-Котдито), который хорошо справляется со своими обязанностями, используя свежую мощь Помара и придавая вину сладкую доступность.

**Pierre Damoy Пьер Дамуа**  
**21220 Gevrey-Chambertin**, тел.: **03 80 34 30 47**, факс: **03 80 58 54 79**

Удачливое поместье с превосходными участками Кот-де-Нюи, включая 1/3 Кло-де-Без. Действующий владелец снизил урожайность и повысил качество (особенно Шамбертена), получая пикантные, глубокие и звучные вина.

**Vincent Dancer Венсан Дансе**  
**21190 Chassagne-Montrachet**, тел.: **03 80 21 94 48**, факс: **03 80 21 94 48**

Это молодой винодел, производящий чистое, резкое Мёрсо, Бон и Помар, а также густое Бургонь Руж со старых лоз.

**Darviot-Perrin Дарвьо-Перрен**  
**21190 Monthélie**, тел.: **03 80 21 27 45**

Этот винодел из Монтелье, владеющий хорошими участками в Вольне, Мёрсо и Шассани, включая Шассань-Премье-Крю-Бланшо-Десю, расположенное рядом с Монраше, производит четко выраженные, точные, элитантные и классические вина.

**Marius Delarche Мариус Деларш**  
**21420 Pernand Vergelesses** тел.: **03 80 21 57 70**, факс: **03 80 21 58 96**

Вина, которые производит Филип Деларш совместно с американскими импортерами Питером Везаном и Дэвидом Хинклом (под маркой «Резерв», разливаемые без очистки и фильтрации), наполнены живым, глубоким, насыщенным фруктами вкусом. Деларш расположен в прелестной деревушке Перан-Вержлес, а его виноградники, включая участки Кортон и Кортон-Шарлемань, находятся по обе стороны долины под деревней.

Denogent Деножан см. Robert-Denogent

**Bruno Desaunay-Bissey Брюно Десоне-Биссе**  
**21640 Flagey Echézeaux**, тел.: **03 80 62 80 06**, факс: **03 80 82 87 38**

Это малоизвестное хозяйство Флаже владеет несколькими восхитительными виноградниками, к которым относятся отличные участки Гран з-Эшезо (некоторые из них проданы, чтобы угодить Доминику Лорану). Сочный, наполненный вкусом Вон-Романе-Премье-Крю-ле-Бомон очень хорош.

**Domaine des Deux Roches де-Дё-Рош**  
**71960 Davayé**, тел.: **03 85 35 86 51**, факс: **03 85 35 86 12**

Отличное, утонченное Сен-Веран от этого хозяйства предлагает хорошее сочетание цены и качества.

**Jean-Yves Devevey Жан-Ив Девеве**  
**71150 Demigny**, тел.: **03 85 49 91 11**, факс: **03 85 49 91 59**

Опытный винодел Девеве производит одно из лучших (а значит, и зрелых) вин с виноградников От-Кот, которые сложно назвать хорошими; а в настоящее время он также владеет участком в Бон-Пертуйзо.

**Joseph Drouhin Жозеф Друзэн**  
**21200 Beaune**, тел.: **03 80 24 68 88**, факс: **03 80 22 43 14**

Вместе с Жадо и «Бушаром и сыновьями» Друзэн входит в великий триумvirат современных бургундских negociantов. Весь ассортимент вин высокого качества, в характерном для Друзана утонченном и чистом стиле; чрезмерный дуб здесь не приветствуется. Прекрасно оформленное Бон-Кло-де-Муш с участка премье крю, где Друзэн владеет почти 14 га, — лучшие вина и среди прелестных цельных красных, и утонченных ореховых белых. Стиль Друзана отлично сочетается с порывистой тонкостью Кортон-Шарлемань, а императором всех белых вин является необыкновенно концентрированное Монраше-Маркиз-де-Лагиз (Лагиз — самый крупный владелец Монраше, Друзэн производит для него вина и занимается их продажей с 1940-х годов). Среди белых особенно насыщенное, богатое и пикантное Премье-Крю-Пюлиньи-Монраше-Ле-Фолатьер. Красные вина менее стабильны, но при этом они необыкновенно верны своим традициям, что и демонстрирует сравнение величественного, с вишневым привкусом местного Шамболь-Мюзины 1999 года со сливовым Помаром того же года. К «звездным» винам принадлежат полное таинственной силы, глубины и грации Мюзины, чарующее Гриотт-Шамбертен, с намеком на вишню (имя обьязывает, ведь «гриотт» по-французски — это сорт вишни) и вместе с тем на что-то более глубокое и мясистое. К патриарху Роберу Друзэну теперь присоединились его дочь Вероника, которая также присматривает за хозяйством Друзана в Орегоне, и сыновья Филипп и Фредерик. Винодел — Лоранс Жобар.

**Claude Dugat Клод Дюга** ✪  
**21420 Gevrey-Chambertin**, тел.: **03 80 34 36 18**, факс: **03 80 58 50 64**

Клод Дюга подтверждает, что формулы для создания отличного бургундского не существует и обязательно внедрять новомодные технологии: все, что нужно, — это внимание к деталям. Его вина можно назвать «сложно простыми»: они отдают дань внимания многообразию нот и аллюзий, соответствуют всем возможным требованиям, но в то же время в момент розлива они могут оказаться вкуснейшим напитком, со свежим фруктовым вкусом. Все виноградники Дюга расположены либо в пределах Жевре, либо рядом с ним. Лучшее из вин — Гриотт-Шамбертен, с пняющим чарующим ароматом и сильnym душистым вкусом.

**Bernard Dugat-Py Бернар Дюга-Пи** ✪  
**21220 Gevrey-Chambertin**, тел.: **03 80 51 82 46**, факс: **03 80 51 86 41**

Этим хозяйством Жевре с еще большей щепетильностью (если такое вообще возможно) управляет кузен Клода Бернар. Этому крошечному, в 7 га, именови повезло в том, что ему принадлежит большое количество старых лоз, отсюда серия вин «Старые лозы», вполне оправдывающая свое название. В целом стиль можно охарактеризовать как глубокий, темный и полный мясистой пикантности — это вершина Жевре.

**Domaine Dujac Дюжак**  
**21220 Morey-St-Denis**, тел.: **03 80 34 01 00**, факс: **03 80 34 01 09**

Если учитывать цены на землю в Бургундии в настоящее время, создать хорошее хозяйство, не унаследовав его, кажется почти невозможным. Почти Жак Сейс смог это сделать: начав в середине 1960-х, он довел свои владения до завидных 12 га, которые включают в себя участки в пяти гран крю. Сейс не использует пресс, ферментацию и выдержку вина в чане проводит в достаточно прохладных условиях и переливает вино из бочки в бочку столько раз, сколько это необходимо для избавления отпряного привкуса. При этом (как и его друг Обер де Вилен из DRC) Дюжак не отделяет плодоножки и щедро использует новое, слегка «прожаренное» дерево. В результате получается достаточно бледное по цвету вино мягкой текстуры, но большой наполненности фруктами и утонченности, с запоминающейся при дегустации структурой. Жереми, много путешествовавший сын Сейса, постепенно перенимает бразды правления.

**Vincent Dureuil-Janthial Венсан Дюрёйль-Жантиаль**  
**71150 Rully**, тел.: **03 85 87 02 37**, факс: **03 85 87 00 24**

Этот полный энтузиазма винодел из Рюлли, практикующий поздний сбор урожая, работая со старыми лозами, выпустил несколько экзотически густых,

темных, сочных красных вин, а также богатых, разносторонних и иногда щед-ро насыщенных дубом белых вин (особенно для «Кюве Юник» для США). Это вызов зачастую малоинтересному виноделию на Кот-Шалонез и другой звезде Рюлли — Жаксону.

**Maurice Ecard et Fils Морис Экар и сыновья****21420 Savigny-lès-Beaune, тел.: 03 80 21 50 61, факс: 03 80 26 11 05**

Этот винодел из Савиньи-ле-Бон производит отличный ассортимент различ-ных премье крю, добиваясь большей зрелости и танинной глубины, нежели его коллеги. Это величественные вина.

**René Engel Рене Энгель****21700 Vosne-Romanée, тел.: 03 80 61 10 54, факс: 03 80 62 39 73**

Вина Вужо, Эшезо и Вон-Романе из этого хозяйства, как правило, входят в число лучших среди себе подобных благодаря активным стараниям Филиппа Энгеля. У них есть телесность и глубина, обеспечивающие приятное питье.

**Arnaud Ente Арно Ант****21190 Meursault, тел.: 03 80 21 66 12, факс: 03 80 21 66 12**

Бутылка «Вега Сисилия», помещенная среди пустых бутылок рядом с погре-бом Арно Анта, свидетельствует о том, что этот тихий молодой винодел из Мёрсо обладает и традиционным вкусом, и высокими амбициями. Выбор вин невелик, но в него входят ошеломляющее Мёрсо Вьей Винь из винограда с участка в Ан-ль’Ормо (лозам более 100 лет), а также мощное Пюлиньи-Мо-нраше-Премье-Крю-Ле-Рефер. «Элегантность и чистота» — вот что, по его собственным словам, ищет Ант.

**Faiveley Февле****21701 Nuits-St-Georges, тел.: 03 80 61 04 55, факс: 03 80 62 33 37**

Площадь владений этого негодианта, на счету которого выдающиеся вина различного уровня, 1 17,5 га — больше, чем у Бушаров, Жадо и Друана, что заставляет многих ему завидовать. Из недорогих вин стоит обратить внимание на сочное белое Живри-Блан-Шам-Лало, на более богатое по вкусу Меркюре Блан Кло Рошети и Руж-Премье-Крю-Кло-дю-Руа с вишневым привкусом . К звездам его ассортимента относятся решительное Ньюи-Сен-Жорж-Премье-Крю-Кло-де-ля-Марешаль из винограда с виноградника площадью 9 га и серия гран крю Шамбертена (с расседоточенных на 3,5 га мелких виноградников). Все красные вина проводят по 18 месяцев в дубовых бочках, и большинство вин гран и премье крю вручную разливают нефилтрованными, прямо из бочки.

Хозяйство Февле расположено в Ньюи, и мне всегда казалось, что сам стиль Ньюи оставляет отпечаток на всех винах: это напористые, энергичные, живые красные бургундские вина скорее изобильные и острые, чем утонченные и нежные.

**Féry-Meunier Фери-Мёнье** см. Jean-Jacques Confuron

**Jean-Philippe Fichet Жан-Филипп Фише****21190 Meursault, тел.: 03 80 21 28 51, факс: 03 80 21 28 11**

Этот молодой винодел из Мёрсо, владеющий рядом именованных виноград-ников, верит в то, что вино следует делать отдельно с каждого из них. Вино Грюйяш (с небольшого виноградника под Ле-Шарм, засаженного старыми лозами) особенно глубоко и звучно.

**Follin Arbelet Фоллен Арбеле****21420 Aloxe-Corton, тел.: 03 80 26 46 73, факс: 03 80 26 43 32**

Прекрасные участки, виноград с которых обычно шел на розлив к Луи Латуру, включающие Кортон-Шарлемань, Кортон (красное вино получают с Ан-Шар-лемань, небольшого участка на холме, предназначенном для выращивания винограда для белого вина) и Кортон-Брессанд. Пикантный, живой и резкий стиль: скорее пикантный терн, нежели мягкая слива.

**Fontaine-Gagnard Фонтен-Ганьяр****21190 Chassagne-Montrachet, тел.: 03 80 21 35 50, факс: 03 80 21 90 78**

Один из двух наследников участков Ганьяр-Делагранж объединился с вино-делом Ришаром Фонтеном, бывшим авиационным инженером. Их вина больше сдобрены дубом, нежели вина от Блан-Ганьяр, но, несмотря на это, я бы сказал, что их немного недооценивают, особенно учитывая дурную репу-тацию этих виноградников.

**Château de Fuissé Шато-де-Фюисе****71960 Fuissé, тел.: 03 85 35 61 44, факс: 03 85 35 67 34**

Семья Венсан владела этим хозяйством в 30 га с 1852 года; в настоящее вре-мя поместьем управляет Жан-Жак Венсан с помощью своей дочери Бенедик-ты. В число их вин, вдобавок к Шато-Фюисе и лучшему вину Шато-Фюисе-Вьей-Винь, входят: три вина с виноградника Пуйи-Фюисе (Ле-Брюле, Ле-Кло и Ле-Комбетт). Это крепкие, плотные, приправленные дубом вина, которым требуется время, чтобы сделаться мягче и раскрыться.

**Jean-Noël Gagnard Жан-Ноэль Ганьяр****21190 Chassagne-Montrachet, тел.: 03 80 21 31 68, факс: 03 80 21 33 07**

В середине 1990-х годов хозяйство перешло к дочери Жан-Ноэля Ганьяра, Каролин Лестиме, и с тех пор оно постоянно укрепляется, достигая все боль-шей насыщенности отличных вин Шассань-Премье-Крю: наполненное фрук-тами Мазюр, чистое и яркое Шеневотт, сочное Шоме, крепкое Моржео и ми-неральное Кайере. Есть также и восхитительное, с хлебным привкусом Батар-Монраше. Тем не менее создается впечатление, что красные вина здесь пони-мают несколько хуже: даже в щедрый урожай 1999 года они были легкими и слабыми, несмотря на использование 25 % нового дуба и отказ от filtra-ции.

**Gagnard-Delagrance Ганьяр-Делагранж****21190 Chassagne-Montrachet, тел.: 03 80 21 31 40, факс: 03 80 21 91 59**

Постепенно уменьшающееся хозяйство, т.к. ветеран Жак Ганьяр передает свои виноградники дочерям, вина которых после их замужества стали продавать под этикетками Блен-Ганьяр и Фонтен-Ганьяр. Собственное вино Ганьяра про-должает быть отражением его философии низких урожаяев, необыкновенно чистого винограда и низкого уровня серы. Сильные и напористые, они долго держат вкус.

**Geantet Pansiot Жанте Пансьо****21220 Gevrey-Chambertin, тел.: 03 80 34 32 37, факс: 03 80 34 16 23**

Лучшим среди приятных сочных вин в расположенном в Жевре хозяйстве под управлением велосипедиста Венсана Жанте является Шарм-Шамбертен с не-высоким содержанием танинов и насыщенным фруктовым вкусом. Жанте ра-но собирает урожай и так же рано разливает, чтобы максимально сохранить фруктовую свежесть.

**Génot-Boulangier Жено-Буланж****21190 Meursault, тел.: 03 80 21 49 20, факс: 03 80 21 49 21**

Вина этого загадочного, расположенного в Мёрсо хозяйства продавались не-годиантам до начала 1990-х. После этого семья Делаби-Жено вложила зна-чительные средства в развитие имения, которым управляет бывший кавале-рийский офицер Гийом де Каstellьно (он также присматривает за Шато-де-Жак, принадлежащим Жадо, в Мулен-а-Ван). Лучший участок расположен в центре Кортон-Шарлемань, с него получают вино необыкновенной глубины и насыщенности, как правило, не свойственных этому гран крю. Здесь также есть хорошие участки в Шассань-Монраше (Шеневотт) и Мёрсо (Кло-дю-Кромэн). Красные вина включают Кло-де-Вужо и Кортон.

**Emilian Gillet Эмильян Жиле** см. Domain de la Bongran

**Vincent Girardin Венсан Жирарден****21190 Chassagne-Montrachet, тел.: 03 80 21 96 06, факс: 03 80 21 96 23**

Венсан Жирарден, как Жерар Будо из хозяйства Созе, совмещает управление хозяйством с процветающим микронегодиантским бизнесом. Некоторые его вина также продаются под маркой Барон-де-ля-Шарьер. Само хозяйство расположено в Сантене, и сделанные Жирарденом вина Сантене являются образцом легко усваиваемой, шелковистой чистоты, в то время как белые вина (редкость для этого АОС) здесь свежее, с лимонным привкусом. Для негодиантского бизнеса Жирарден покупает виноград (но не сок и не вино) с участков со старыми лозами на территории Кот-де-Бон, где, в силу его размеров, можно найти сырье по дешевке. Нет ни очистки, ни фильтрации. Поражает стойкость вин, если учитывать общую историческую ненадежность Бургундии, вина даже самых скромных АОС (например, Маранж-Кло-де-Луайер-Вьей-Винь) держат марку. Среди многих звездных вин Жирардена есть три мощных, но ароматных премье крю из Вольте (Шампац, Кло-де-Шен и Сантно) и еще одно потрясающее, плотное трио от «Старых лоз» из Помара (Ле-Шанлен, Кло-де-Ламбо и Премье-Крю-ле-Ружьян), есть здесь и порывистый Премье-Крю-лез-

Элено. Отличный виноград поступает также с участков старых лоз Шассань-Монраше-Премье-Крю (особенно Моржо) и многогранного Кортон-Шарлемань.

**Henri Gouges Анри Гуж** ☉**21700 Nuits-St-Georges, тел.: 03 80 61 04 40, факс: 03 80 61 32 84**

У этого хозяйства в 14,5 га, расположенного в самой южной части Ньюи-Сен-Жорж, отличная репутация. Хозяйство начало розлив в 1920-х годах, а в 1930-х первый Гуж — Анри участвовал в создании бургундской систе-мы наименований. Сейчас поместьем управляют Пьер и Кристиан Гуж. Небольшие урожаи и продолжительная, с очищением, винификация обеспечивают вину долгое старение. В небольших количествах использует-ся дуб, но акцент делается прежде всего на фруктовый напор, столь харак-терный для Ньюи. Два других коронных вина хозяйства — два белых Ньюи (Кло-де-Поре и Ле-Перриер) , сделанных на основе мутировавшего бело-го пино нуар.

**Jean Grivot Жан Гриво** ☉**21700 Vosne-Romanée, тел.: 03 80 61 05 95, факс: 03 80 61 32 99**

Чуткий и внимательный Этьен Гриво (см. с. 88) умело и точно управляет этим хозяйством в 15 га, расположенным в Вон-Романе. Бутылки небургундских вин при входе в погреб (Кистлер, портвейны Нипоорт, Шато-Латур) свидетельствуют о более широких, чем у многих других бургундцев, горизонтах. С эстетической точки зрения Гриво ищет структуру, которая раскрывается в ласкающей гармонии: вот его девиз — «квадрат, вписанный в круг. Ни одна часть квадрата не должна выходить за рамки круга». На 15 га его виноградников расположено не меньше 20 АОС, включая пять Вон-Премье-Крю, три Ньюи-Премье-Крю и три гран крю. Средний возраст лоз — свыше 30 лет. Благодаря вдумчивому подходу Гриво эти старые лозы позволяют создавать ряд утонченных свежих, сладких, четких и звучных красных бургундских вин с необыкновенно чистым фруктовым вкусом, остью и выразительностью. Танины великолепны, необходимая доля дуба хорошо выверена, создавая гармонию. Дегустация Вон-Романе-Бомон 1996 года напомнила мне мессу Монтеверди, отзывающуюся эхом в высоких арках и сводах собора. Лучшие бургундские способны на это.

**Robert Groffier et Fils Робер Грофье и сыновья****21220 Morey-St-Denis, тел.: 03 80 34 31 53, факс: 03 80 34 31 53**

Это имение расположено в Море-Сен-Дени, хотя ему также принадлежат хо-рошие участки в Шамболь-Мюзиньи и Жевре-Шамбертен (включая и сам Шамбертен), теперь на виноградниках к Роберу присоединился его сын Серж. Здесь делают плотные, зрелые, гедонистические красные бургундские вина, которым придает силы влияние Кот-де-Нюи.

**Anne-Françoise Gros Анна-Франсуаза Гро****21630 Pommard, тел.: 03 80 22 61 85, факс: 03 80 24 03 16**

В этом удачно расположенном имении Вон-Романе делают сочные, плотные вина, среди которых есть пламенное Эшезо и чистое Ришбург огромной глубины и насыщенности, требующее долгого старения.

**Guffens-Heynen Поффанс-Эйнан** ☉**71960 Sologny, тел.: 03 85 51 66 00, факс: 03 85 51 66 09**

Жан-Мари Поффанс всегда был сам по себе, больше чем кто-либо еще в Бургундии. На настоящий момент он известен как бескомпромиссный, сверхэнергичный и беспощадно открытый микронегодиант, чья компа-ния «Верже», создана совместно с Жаном Рейкертом (с тех пор они успели расстаться), имела большой успех в создании живых, концентрированных и проникновенно чистых белых бургундских вин. Этим хозяйством, распо-ложенным в Маконне, лично владеют Жан-Мари Поффанс и его жена Мен (см. Верже). Они используют несколько другой подход, чем в Верже, построенный на ин-туиции, когда решения принимаются по результатам тестирования, а не тех-нического анализа, с использованием позднего сбора, столь характерного для лучших виноделов Маконне. Погреб расположен под их домом; там нет ни шаптализации, ни окисления, ни очистки, ни фильтрации; используется пресс XVII века. Вина (Макон-Пьеркло и Пуйи-Фюисе, продаваемые под разными именами участков) богатые, манящие, густые, иногда сладкие, всегда долгие и чистые, расширяющие границы возможностей своих наиме-нований.

**Pierrette et Marc Guillemot-Michel Пьеретта и Марк Гиймо-Мишель****21420 Savigny-lès-Beaune, тел.: 03 80 21 50 40, факс: 03 80 21 59 98**

Биодинамическое хозяйство, производящее чистое, богатое и насыщенное Макон-Виляж Кентен из винограда позднего сбора с низкоурожайных лоз. Пьеретта Гиймо — кузина и крестница Жана Тевене (см. де-ЛЯ-Бон-Гран), как и он сам, стремится использовать потенциал региона в своих винах позднего урожая. Оба они утверждают, что это древняя местная традиция. Вина позд-него урожая от Гиймо-Мишель были названы «Селексьон-де-Грен-Сандре» — коллекция «пепельного» винограда, названного так из-за своего «бородато-го» вида.

**Antonin et Dominique Guyon Антонен и Доминика Гийо****21420 Savigny-lès-Beaune, тел.: 03 80 67 13 24, факс: 03 80 66 85 87**

Большое хозяйство в 50 га с хорошими участками виноградников по всей длине Кот-д’Ор, но с подмоченной в прошлом репутацией. Последние усо-вершенствования, однако, свидетельствуют о том, что за этим именем есть смысл понаблюдать.

**Hudelot-Noellat Юдло-Ноэля****21640 Chambolle-Musigny, тел.: 03 80 62 85 17, факс: 03 80 62 83 13**

Это расположенное в Вужо хозяйство владеет 10 га небольших участков от-личных виноградников, включая Романе-Сен-Виван и Ришбург. Ален Юдло перестал очищать и фильтровать уже в 1990 году, раньше многих своих кол-лег, а его искусство виноделия прошло долгий путь к насыщенности и вырази-тельности.

**Henri et Paul Jacqueson Анри и Поль Жаксон****71150 Rully, тел.: 03 85 87 18 82, факс: 03 85 87 14 92**

Звезда Рюлли, делающая отличное, твердое, наполненное минералами ви-но, приветствующее в лучших ресторанах Франции, качество высочай-шее.

**Jadot Жадо** ☉**21200 Beaune, тел.: 03 80 22 10 57, факс: 03 80 22 56 03**

Крупные негодианты Бургундии последние десятилетия были излюбленным объектом нападок для разочарованных дегустаторов, любителей и писателей. Это не коснулось только одного негодианта — Луи Жадо. Причины? Его вина — это зачастую лучшие экземпляры своих наименований. Американские владельцы (три сестры Конф — Патрисия Коладжури, Сюо Миоллер и Бренда Хелис, они же владеют компанией «Кобранд», ведущей дела Жадо в США) предоставили менеджеру Пьеру-Анри Гаже свободу действий, и он возвел Жадо на вершину успеха, расширяя при этом владения. Его тайное оружие (если присутствие такого заметного человека можно сохранить в тайне) — это винодел Жак Лардьер, потрясающий источник информации, философии и винно-поэтических загадок.

Компания владеет 70 га на Кот-д’Ор с 38 наименованиями, включая 50 га участков премье и гран крю, но это только малая часть всей продукции. Прodeгуcтиpoвать всю пpoдyкцию — сложное дело, так же как и наблюдать за винификацией этих вин, т.к. ферментацию и выдержку они проходят по отдельности. Это огромный и сложный ассортимент, даже по бургундским меркам, что делает их высокие стандарты еще более достойными внимания.

Лардьер — во многом необычный винодел: ему нравится горячая фермен-тация и продолжительная выдержка; в хорошие урожаи вина получают меньше нового дуба, нежели в плохие. Белые вина не всегда подвергаются малолактической ферментации, вина разливаются нефилтрованными. Сложно выбрать лучшее при таком ассортименте, но вина Бона предлага-ют по хорошей цене, особенно Кло-де-Урсуль (часть Премье-Крю-Винь-Франше); Бонн-Мар и Мюзиньи от Жадо совмещают ароматную утончен-ность с необычным богатством структуры. Среди белых вин здесь есть чу-десное Монраше, но и Шевалье-Монраше-ле-Демуазель может быть не хуже. В Бургундии не так часто можно спокойно покупать, выбирая из одно-го ассортимента вин, но у Жадо это возможно.

**Patrick Javillier Патрик Жавилье****21190 Meursault, тел.: 03 80 21 27 87, факс: 03 80 21 29 39**

Этот внимательный и умный, склонный к анализу винодел из Мерсо производит потрясающий набор вин не только с разных виноградников,

но из разных урожаяев Бургонь-Блан; более того, их разливают в разное время, а вино позднего розлива названо «Миз Спесиаль». Кюве Олигосен от Жавилье доказывает, насколько хорошим может быть Бургонь Блан, когда на него не жалеют ни сил, ни затрат, хотя по цене оно вполне сравнимо с винами многих менее влиятельных виноделов. Среди лучших Мерсо звездами являются экзотическое Ле-Нарво и густое, концентрированное и необычайно длительное Кюве-Тет-де-Муржер. Оно состоит на 1/3 из Касс-Тет (в котором, по ощущениям Жавилье, есть напор, но нет завершения) и на 2/3 из Ле-Муржер (которому, по его словам, при всей продолжительности не хватает открытого воздействия и волнения). Это типичный пример экспериментального подхода Жавилье.

**Georges Jayet Жорж Жейер** ✽ ✽ ✽ ✽ ✽ ✽
**21640 Flagey-Echézeaux, тел.: 03 80 62 84 56, факс: 03 80 62 86 61**
Вина, сделанные Эммануэлем Руже из выращенного им же винограда, но продающиеся под этой маркой, отражают личность владельца виноградника. Тот же случай, что и с винами Люсьена Жейера.

**Henri Jayet Анри Жейер** см. Georges Jayet, Méo-Camuzet, Emmanuel Rouget

**Jayer-Gilles Жейер-Жиль**
**21700 Magny-les-Villers, тел.: 03 80 62 91 79, факс: 03 80 62 99 77**
Жиль Жейер принял дело от своего отца Робера Жейера. Он производит густые, плотные, с дубовым привкусом вина из Эшезо, Ньюи-Сен-Жорж и От-Кот. В 1998 году французское правительство преследовало хозяйство в судебном порядке за то, что некоторые вина урожая 1996 года были чрезмерно шаптализованы. Судя по содержанию бутылок, производителя никак нельзя было в этом упрекнуть, т.к. у всех этих вин был запоминающийся ароматный напор.

**François Jobard Франсуа Жобар**
**21190 Meursault, тел.: 03 80 21 21 26, факс: 03 80 21 26 44**
Тихий ремесленник Франсуа Жобар производит самые долголетние Мёрсо в регионе, по старинке настаивая, что активное перемешивание осадка слыш-ком рано старит белые вина. Его собственные вина (включая волнующее Же-невьев и глубокое и твердое Шарм) не имеет смысла пить молодыми, но по прошествии десятка лет в прохладном мраке они вознаградят вас своей звуч-ностью.

**Rémi Jobard Реми Жобар**
**21190 Meursault, тел.: 03 80 21 20 23, факс: 03 80 21 67 69**
К молодому Реми Жобару перешло дело его отца Шарля Жобара. К тому же он племянник Франсуа Жобара (и Жан-Пьера Жобара, брата Франсуа, вино-дела Луи Латура). Как и Франсуа, он не приветствует активное перемеши-вание осадка, хотя практикует длительную выдержку. Вино вручную разлива-ет его мать. Привязанность Реми Жобара к низким урожаям и качеству с блес-ком проявляется в этих концентрированных и тонко структурированных винах Мёрсо.

**Joblot Жобло**
**71640 Givry, тел.: 03 85 44 30 77, факс: 03 85 44 36 72**
Жан-Марк Жобло, как и Жан-Мишель Дейсс из Эльзаса и Клод Папен из долины Луары, входит в число тех виноделов, которым можно было бы с легкостью присвоить звание профессора Сорбонны за точность, с которой они описывают свою работу, за глубину и разносторонность понимания проблем окружающей среды и за философскую насыщенность их высказываний. Тем временем вина Жобло, щедро сдобренные дубом, подводят Живри к пределам его возможностей.

**Michel Lafarge Мишель Лафарж** ✽
**21190 Volnay, тел.: 03 80 21 61 61, факс: 03 80 21 67 83**
Мишель Лафарж и его сын Фредерик управляют одним из самых считае-мых хозяйств в Бургундии — им восхищаются за его редкое в Бургундии по-стоянство качества, год за годом в каждом АОС (Бургонь и Бургонь-Пас-Ту-Грен здесь великолепны). Маленькие урожаи обеспечивают глубину вкуса, поздний сбор, если позволяет погода, дает зрелые, живые, сочные ягоды. В 1996 году хозяйство начало переходить на биодинамику. К лучшим винам относятся премье крию знаменитого участка Кло-дю-Шато-де-Дюк, а также участки Кайере и Кло-де-Шен.

**Comtes Lafon Граф Лафон** ✽ ✽ ✽ ✽ ✽
**21190 Meursault, тел.: 03 80 21 22 17, факс: 03 80 21 61 64**

С тех пор как Доминику Лафону в 1987 году перешло хозяйство отца, он стабильно улучшал качество производимого здесь вина. Хозяйство значительно расширилось, т.к. виноградники, ранее сдававшиеся в аренду, теперь были возвращены в актив семьи. Значит ли это, что с отцовских времен все изменилось? Не совсем. Однажды Доминик Лафон мне сказал (так он говорил и многим другим), что лучшие советы по виноделию ему давал отец: If faut avoir le courage de ne rien faire (нужно иметь смелость ничего не делать). Другими словами, нужно позволять дарам природы проявляться в первоначальном виде в вине, которое ты делаешь. Чтобы достичь этого, Лафон постепенно перевел все виноградники своего хозяйства на органическое, а затем на биодинамическое земледелие, что было вызвано самыми прагматическими причинами: это придает вину больше энергии, плотности и чистоты. «Различия между виноградниками проявляются четче; земля более здоровая, и сами лозы выглядят лучше». Недавно Лафон купил 10 га в Мийи в Маконне, вина продаются как Эритье-дю-Конт-Лафон. Во время сбора урожая много времени уходит на разъезды, но Лафону кажется, что здесь он лучше, чем где-либо еще, понимает почву и виноград. Так как в прошлом имение Мийи было перенасыщено удобрениями, по словам Лафона, потребуется еще несколько лет, чтобы снизить урожайность и достичь высокого качества, на которое, он уверен, способен этот участок.

13 га хозяйства великолепно расположены, есть участки в Мёрсо, Шарм, Кло-де-ля-Бар, Дезире, Женевриер (которое благодаря своей цветочной утончен-ности и изысканности стало моим любимым), Гут-д’Ор, Перрьер (белое вино внушительной содержательности) и 1/3 га Монраше. Монраше от Лафона, с тех пор как в 1991 году Лафон вернул этот участок, приобрело сильнейший разносторонний вкус — оно относится к разряду тех вин, которые, кажется, взрываются во рту. В середине 1990-х к владениям Лафона прибавился учас-ток Шан-Ген в Люлиньи-Монраше. Красное вино делают в меньших количествах, но стиль Лафона хорошо узнаваем: Вольне-Шампан, Сантно и Сантно-де-Милье — все динамичные, фруктовые, с потрясающим балансом фруктов, танинов и добавок, и даже Монтелье кажется ароматным и восхити-тельным.

**Domaine des Lambrays де-Ламбре** ✽
**21220 Morey-St-Denis, тел.: 03 80 51 84 33, факс: 03 80 51 81 97**
Претенциозное Гран-Крю-Кло-де-Ламбре, основное вино этого владения, принадлежащего немцам, дало лучшее вино — сочное и богатое — в урожай 1999 года. С момента смены владельца в 1995 году винодел Тьерри Бруа смог снизить урожайность, снизить класс вина, где это было необходимо, и больше использовать новый дуб.

**Hubert et Olivier Lamy Юбер и Оливье Лами**
**21190 St-Aubin, тел.: 03 80 21 32 55, факс: 03 80 21 38 32**
Это одно из тех двух хозяйств, названия которых следует запомнить, если вы хотите понять (и оценить) изысканный вкус Сент-Обена на различных участ-ках премье крию и именованных виноградников (второе хозяйство — Марк Ко-лен и сыновья). В отличие от большинства виноградарей других престижных участков местные специалисты к культивации почв относятся серьезно: ис-пользуют 20% нового дуба, очистка и фильтрация сведены до минимума, а иногда и исключены. Оба вина — и прелестное Премье-Крю-Кло-де-ля-Ша-теньер и сочное, увесистое Премье-Крю-Ле-Мюрже-де-Дан-де-Шьян — можно назвать выдающимися.

**Louis Latour Луи Латур**
**21204 Beaune, тел.: 03 80 24 81 00, факс: 03 80 22 36 21**
Несмотря на 45 га прекрасных участков, этот крупный негоциант производит жидковатые, однообразные и пустые красные вина, качество которых боль-шинство специалистов приписывает технике нагревания до 70°С после фер-ментации, на чем упорно настаивает компания. Эта компания также стран-ным образом не придает должного значения роли терруара в создании вкуса вина, хотя благодаря этому она заслужила одобрение некоторых специалис-тов из Нового Света. Белые вина в этом хозяйстве лучше, чем красные (они не подвергаются «горячему унижению»), и 9 га, которыми хозяйство владеет в Кортон-Шарлемань, часто дают стройное, сочное и длящееся вино (богаче, хотя и менее насыщенное и характерное, чем версия Бонно дю Мартре). Обратите внимание на отличную цену Монтаньи-Премье-Крю-Ла-Гран-Рош, полного живого тепла.

**Latour-Guiraud Латур-Гиро**
**21190 Meursault, тел.: 03 80 21 21 43, факс: 03 80 21 64 26**
Это расположенное в Мёрсо хозяйство (на подъеме с 1990 года) производит отличный ассортимент Премье Крю (с Женевриер-Кюве-де-Пьер во главе) с именованных виноградников.

**Dominique Laurent Доминик Лоран** ✽ ✽
**21700 Nuits-St-Georges, тел.: 03 80 61 31 62, факс: 03 80 61 49 95**
Работа этого толстяка, в прошлом кондитера, настолько инновационна, что он приобрел огромное влияние, заставив переосмыслить роль современного негоцианта. Его стиль работы в какой-то мере действительно ближе стилю гаражистов Бордо (см. с. 169), чем стилю традиционных бургундских негоциантов. Лоран не владеет лозами, небольшую часть сырья он закупает в виде ягод, но большая часть его закупок уже винифицирована. Он называет себя *cleveur*, что значит «взращиватель», или «воспитатель» вин. «Моя работа представляет собой смесь инноваций и самых традиционных подходов. Я пытаюсь возродить золотой век Бургундии, период между двумя мировыми войнами. Я ищу vieux Pinot fin (старые клоны и старые лозы пино). У них более быстрый цикл созревания, кожура потолще и выше соотношение кожуры и сока, чем у современных молодых лоз. Я работаю с небольшими дубовыми бочками, давая винам всю возможную свободу, и всегда оставляю их на осадке. Это идет им на пользу, хотя иногда может оказаться опасно, т.к. это может привести к появлению лишних упрощенных вкусов. Я использую примерно 1/20 от того количества серы, которое применяет большинство производителей — это просто гомеопатическая доза. Я ничего не делаю с давлением: розлив проходит вручную, без серы, без фильтрации». Некоторые вина получают до 200% нового дуба. Ассортимент Лорана (почти все вина в нем красные) весьма разнообразен, вина богаты дубом, но много и зрелых нежных фруктов и мягких танинов. Большинство вин, созданных из винограда с нескольких участков, продаются под номерными кюве, но даже к самым скромным из них относятся с фанатической заботой. Например, Пас-Ту-Грен от Лорана можно называть фальшивкой, т.к. в нем нет гаме — это чистое пино из винограда с участка на другой стороне дороги в Помаре, который, по мнению Лорана, недостаточно хорош для его Бургонь-Руж-Кюве №1 (оно продается как Бургонь-Ля-Топ). И даже оно три года проводит в дереве и разливается вручную. Некоторые из вин Лорана, как, например, Ньюи-Сен-Жорж-Премье-Крю-Ришмон 1996 года, приобретают поразительные экзотические качества, которые считались несвойственными бургундским винам до появления Лорана: вишневый ликер, наливка из черной смородины, шоколад и аромат сигар — все эти оттенки вписываются в насыщенный и эффектный вкус вина. Это бургундское, которое выходит за свои собственные границы, открывает новые перспективы, которые должны заставить присмотреться к своей работе других виноделов этого региона.

Но не все вина Лорана удачны: в некоторых появляется излишний лекарственный привкус, а в других — непредсказуемая и иногда поразительная кислотность, хотя Лоран никогда не добавляет кислоту, они могут также быть слишком громоздкими и несбалансированными. Более пристальный контроль за взращиванием и винификацией мог бы сделать вина Лорана более продуманными, тем не менее в его подходе присутствует определенная доля риска. В конце концов Лоран искусно продает свои вина, во многом играя на их редкости и уникальности, как в случае с ящиками-«ассорти» под названием «Сери Пар». Остается только удивляться тому, что этикетки столь неизобретательны.

**Lécheneaut Лешено**
**21700 Nuits-St-Georges, тел.: 03 80 61 05 96, факс: 03 80 61 28 31**
Братья Филипп и Венсан Лешено из Ньюи-Сен-Жорж производят мощные, вы-разительные вина из винограда Ле Кайе и Ле Дамод, а также одну из наибо-лее глубоких и звучных версий Кло-да-ля-Рош.

**Leflaive Лефлев** ✽ ✽ ✽ ✽
**21190 Puligny-Montrachet, тел.: 03 80 21 30 13, факс: 03 80 21 39 57**
Это прославленное хозяйство значительно улучшило свои позиции под руко-водством Анн-Клод Лефлев, дочери патриарха Венсана, которая начинала работать здесь со своим кузеном Оливье. В 1994 году он ушел, чтобы открыть свое негоциантское дело, и в настоящее время Анн-Клод работает с виноде-лом Пьером Море. Это хозяйство принадлежит к числу тех, которые в начале 1990 годов перешли на биодинамику. Как и в хозяйстве Доминика Лафона, причины были исключительно прагматические (сравнение вин, произведен-

ных из биодинамически и небидинамически выращенного винограда, по-казало, что в первом больше цельности и определенности). Прорыв произо-шел в 1995 году (вина начала 1990-х были неопределенными, а иногда и разочаровывающими), и с тех пор вина соответствуют своей репутации и цене. На 21 га хозяйства производят легендарное и недоступное Монраше (в 1995 году было всего 25 ящиков), а также насыщенное, хотя дорогое ком-мунальное вино из Люлиньи и несколько характерных, цветочных, безупреч-ных Люлиньи-Премье-Крю, включая Пюселль и Комбетт.

**Olivier Leflaive Оливье Лефлев**
**21190 Puligny-Montrachet, тел.: 03 80 21 37 65, факс: 03 80 21 33 94**
Этот негоциант новой волны из Люлиньи продает сейчас более 60 вин АОС, 90% из которых белые. Все закупки — это либо виноград, либо молодое вино. Цель Оливье Лефлева, которому помогает винодел Франк Грюс, — делать эле-гантные и тонкие вина, в чем они и преуспевают. Сен-Обен-Ан-Ремий часто предлагается по хорошей цене. Кортон-Шарлемань — вино чистое, отточен-ное и сияющее.

**Leroy Леруа** ✽ ✽ ✽ ✽ ✽ ✽
**21190 Auxey-Duresses, тел.: 03 80 21 21 10, факс: 03 80 21 63 81**
Лалу Биз-Леруа раньше была соуправляющей хозяйства Де-ля-Романе-Конти и остается его владельцем. Она оставила управление в 1993 году, и с тех пор хозяйство Леруа стало основным соперником Романе-Конти по цене, редкости и качеству. С помощью больших капиталовложений в конце 1980 годов (1/3 Леруа владеют японцы) 22 га виноградников теперь производят отличные вина. Среди них девять гран крию. Лалу Биз, однако, одной из первых виноделов Бургундии перешла на биодинамический метод и беспощадно низкую урожайность, что зачастую в большей степени влияет на вино, чем наименование виноградника ( в 1995 году средняя урожайность составила 15 гл/га). Чрезвычайная концентрация и богатая экстракция в бутылке весьма ощутимы, если учесть, что разливается вино без очистки и фильтрации. Среди новинок можно отметить звездную коллекцию мужественного, напористого Ришбурга, необычайно ароматного Романе-Сен-Виван и совершенное величественное Мюзиньи. Кло-де-Таже хозяйство также является для многих примером для подражания. (см. также о Леруа д’Овене и Дом Леруа)

**Maison Leroy Дом Леруа** ✽
**21190 Auxey-Duresses, тел.: 03 80 21 21 10, факс: 03 80 21 63 81**
Это негоциантский отдел хозяйства Лалу Биз-Леруа. Все вина куплены, купа-жированы и разлиты, но обязательно выращены или сделаны Леруа. Не стоит ожидать того же уровня насыщенности, хотя имя Леруа все же гаран-тирует характер и типичные черты.

**Hubert Lignier Юбер Линье**
**21220 Gevrey-Chambertin, тел.: 03 80 34 37 79, факс: 03 80 51 80 97**
Типичный пример качественных вин, которые ранее становились безымян-ной частью больших негоциантских урожаяев. Это расположенное в Море хо-зяйство под управлением Юбера Линье и его сына Романа производит чис-тые, ароматные, фруктовые красные вина. Обратите внимание на густое, продолжительное Море-Сен-Дени-Премье-Крю-Вьей-Винь, смесь с принад-лежащих хозяйству участков со старыми лозами.

**François Lumphp Франсуа Ламп**
**71640 Givry, тел.: 03 85 44 45 57, факс: 03 85 44 46 66**
Серьезные, округлые вина из Живри, как красные, так и белые.

**Michel Magnien et Fils Мишель Маньян и сыновья**
**21220 Morey-St-Denis, тел.: 03 80 51 82 98, факс: 03 80 58 51 76**
Это расположенное в Море хозяйство совершило огромный прыжок вперед под руководством много путешествовавшего Фреда Маньяна, сына Мишеля, который превыше всего ставит натуральные, или, как он их называет, «жи-вые» вина, которые он создает, удобряя лозы овечьим навозом, никогда не применяя шапталлизацию и не используя много нового дерева. Редкое Море-Премье-Крю-Ле-Шаффот предлагается по отличной цене.

**Méo-Camuzet Meo-Камюзе** ✽ ✽ ✽ ✽ ✽
**21700 Vosne-Romanée, тел.: 03 80 61 11 05, факс: 03 80 61 11 05**
В это хозяйство входят 15 га отличных виноградников (Вон-Романе-О-Брюле и Ньюи-Сен-Жорж-О-Мержер), которые молодому, только начинавшему

свою карьеру Анри Жейеру предложил арендовать бывший тогда мэром Во-на и региональным депутатом Этьен Камюзе. Другие лозы отошли другим виноделам, а доля аггод, принадлежащая семье, — крупным торговцам. Когда срок этого соглашения истек, Жан-Николя Мео, наследник семьи Камюзе, вступил в наследование и продолжил работу по методам Анри Жейера, чем объясняется великолепный стиль его вин. Бизнес Мео, его экономическое образование и опыт работы в Калифорнии — вот возможные причины того, почему его вина кажутся мне самыми изысканными и доступными из всех хороших бургундских вин. Эти же причины могут объяснить желание Мео стать микронегиантом.

**Olivier Merlin Оливье Мерлен**

**71960 La Roche, тел.: 03 85 36 62 09, факс: 03 85 36 66 45**

Чистые, яркие, иногда аскетичные вина из винограда Макона, купленные у виноградарей в Пуйи-Фюиссе и Вире-Клессе по негиоциантской схеме, а также из принадлежащего Мерлену хозяйства дю-Вье-Сорлан.

**Lucien Le Moine Люсьен Ле Муан**

**21200 Beaune, тел.: 06 07 56 76 07, факс: 03 80 24 99 98**

Это маленькое предприятие на задворках Бона основано виноделом из Ливана Муниром Сома (который работал для Пикара) и его невестой Ротем Бракен. Это совсем маленькое предприятие (лишь 31 бочка в 1999 году), но вина (в основном белые, включая бочку Монраше) сочные и выразительны.

**Mommessin Момсен**

**21220 Morey-St-Dennis, тел.: 03 80 34 30 91, факс: 03 80 24 60 01**

Негиоциант в Божоле и Маконне, чья гордость — знаменитый участок гран крою Кло-де-Тар 7,5 га в Кот-д’Ор. Я нашел это вино слишком слабыми, хотя администратор Сильвен Питио, ученый и картограф, очень уважаемый человек в этом регионе, а также другие любители высоко оценили вино урожаяев этих лет.

Château de Monthelie Шато де Монтели см. Eric de Suremain

**Hubert de Montille Юбер де Монтийль**

**21190 Volnay, тел.: 03 80 21 62 67, факс: 03 80 21 67 14**

Владение в Вольне принадлежит юристу Юберу де Монтийлю и его сыну Этьену. Легкая экстракция, минимум шапталлизации и немного нового дуба означают, что здесь выпускают красные бургундские вина, довольно сдержанные и строгие, но те, кто пробовал их после 15-летней выдержки, говорят, что ожидание того стоит.

**Bernard Morey Бернар Море**

**21190 Chassagne-Montrachet, тел.: 03 80 21 32 13, факс: 03 80 21 39 72**

Море, как и Колен с Ганьяром, — имена, создающие наибольшую путаницу в Бургундии, т.к. они связаны со множеством владений и деревень. Это хозяйство расположено в Шассани, Море является как его владельцем, так и микронегиантом, чьи вина отличаются насыщенным фруктовым ароматом.

Как многие другие изготовители белых вин Бургундии, Море сократил количество взбалтываний осадка, чтобы не утомлять вина, не лишать их долговечности и не нарушать едва различимый фруктовый аромат. Результат прекрасно виден в великолепном ассортименте Шассань-Премье-Крю (включая выдающееся вино Ле-Каере), а также в одном из лучших когда-либо производимых Батар-Монраше. Красные вина не менее содержательны, но поищите изыщный Бон-Грев-Море.

**Jean-Marc Morey Жан-Марк Море**

**21190 Chassagne-Montrachet, тел.: 03 80 21 32 62, факс: 03 80 21 90 60**

Еще один Море из Шассани, чьи вина (включая прекрасное Каере) занимают среднее положение между обильными винами его брата Бернара и сдержанными и чистыми винами Марка Море, изготовленными Бернаром Молларом.

**Marc Morey Марк Море**

**21190 Chassagne-Montrachet, тел.: 03 80 21 33 52, факс: 03 80 21 90 20**

Вина Марка Море из Шассани и Батар изготовляет его зять Бернар Моллар. Его стиль строг и сдержан, а поддержание низкой урожайности способствует впечатляющей концентрации.

**Pierre Morey Пьер Море**

**21190 Mersault, тел.: 03 80 21 21 03, факс: 03 80 21 66 38**

В дополнение к тому, что этот производитель вин из Мёрсо работает с Анн-Клод Леффев, он также имеет небольшое собственное хозяйство, где ведет свое микронегиантское дело — Море Блан. Стиль его вин отличается чистотой, тонкостью, эlegантностью. Они обладают глубиной и концентрацией.

Morey Blanc Море Блан см. Pierre Morey

**Albert Morot Альбер Моро**

**21200 Beaune, тел.: 03 80 22 35 39, факс: 03 80 22 47 50**

Портфолио премье крою в Боне обычно включает лучшие бургундские красные вина, и вина Моро не исключение: насыщенные, искристые, острые. И Брессанд, и Терон можно назвать выдающимися.

**Denis Mortet Дени Морте** 🍷

**21220 Gevrey-Chambertin, тел.: 03 80 34 10 05, факс: 03 80 58 51 32**

Дени Морте, племянник Шарля Руссо, создал свою репутацию в течение 1990 годов благодаря особому отношению ко всем мелким деталям виноградарства (в 1999 году на некоторых участках виноградника он снимал зеленый урожай дважды). Он старается меньше беспокоить вино: никакого сцеживания и никакой фильтрации. Морте много использует дуб, но привязанность к своим терруарам и понимание их у него также глубоки. Результат — темные, гедонистические вина из Жевре и одно из самых интересных Кло-де-Вужо.

**Georges Mugneret Жорж Мюньере**

**21700 Vosne-Romanée, тел.: 03 80 61 00 97, факс: 03 80 61 24 54**

Владение в Вон-Романе, управляемое совместно с Мюньере-Жибуром, производит выдающиеся Рюшот-Шамбертен и Кло-де-Вужо. Дочери Жоржа Мюньере, Мари-Кристин Тейе и Мари-Андре Ноло, продолжают совершенствовать искусство виноделия, добавляя глубину и богатство.

Mugneret-Gibourg Мюньере-Жибур см. Georges Mugneret

**Frédéric Mugnier Фредерик Мюнье**

**21220 Chambolle-Musigny, тел.: 03 80 62 85 39, факс: 03 80 62 87 36**

Насыщенность и изящество вкуса вин Шато-де-Шамболь-Мюзины, изготовленных Фредериком Мюнье, сочетают в себе очарование и глубину. Отец Мюнье, парижский банкир, сдавал свои виноградники в аренду Февле; Мюнье постепенно возвращает их обратно, чтобы изготавливать свое строгое изящное вино (при урожайности не более 30 гл/га, с минимальным влиянием дуба).

**Philippe Naddef Филипп Надеф**

**21160 Couchey, тел.: 03 80 51 45 99, факс: 03 80 58 83 62**

Небольшое хозяйство в Куше специализируется на использовании винограда со старых лоз и производит очень ароматные красные вина с использованием осадка (неудивительно, что главный покупатель здесь Доминик Лоран).

**Michel Niellon Мишель Ньелон** 🍷

**21190 Meursault, тел.: 03 80 21 30 95, факс: 03 80 21 91 93**

Хозяйство в Шассани, владельцы — Мишель Ньелон и два его зятя. Они поддерживают добрую репутацию одного из величайших имен среди производителей белого вина в Бургундии. Их вина отличаются сочным и многогранным вкусом. Уже две бутылки обойдутся кошмарно дорого, но если вы действительно хотите ощутить разницу между нервным, с минеральным вкусом Шевалье-Монраше (высокий склон) и полным, сочным, с привкусом ореха Батар-Монраше (низкий склон), то самое лучшее место, где можно выбрать пару бутылок, их представляющих, — это запасы Ньелона. Также представлен широкий выбор премье крою.

**Annick Parent Анник Паран**

**21190 Monthélie, тел.: 03 80 21 21 98, факс: 03 80 21 21 98**

Бывший психотерапевт Анник Паран стала виноделом у своего отца Жана Парана (ранее виноматериалы продавали негиоциантам). Используется виноград из виноградников в Монтели, Вольне и Помаре. Вина 1999 года отличаются глубоким, пряным, наполняющим букетом.

**François Parent Франсуа Паран**

**21200 Beaune, тел.: 03 80 22 61 85, факс: 03 80 24 03 16**

Винодел Франсуа Паран женат на Анне-Франсуазе Тро (см.), вина этих двух хозяйств изготавлиются в одном погребе в Боне, однако их этикетки совершенно разные (на этикетке вина у Парана изображен трифель). Эти качественно изготовленные вина нередко превосходят ожидания.

Jean Parent Жан Паран см. Annick Parent

**Domaine des Perdrix де Пердрикс**

**21700 Premeux-Prissey, тел.: 03 80 61 26 53**

Этим хозяйством в Нью владеет директор хозяйства Антонен Роде — Бертран Девиляр. Он производит яркие, впечатляющие вина Эшезо и типичные Ньюи-Сент-Жорж-О-Пердрикс.

**Paul Pernot Поль Перно**

**21190 Puligny-Montrachet, тел.: 03 80 21 32 35, факс: 03 80 21 94 51**

Отличное хозяйство в Пюлиньи площадью 19 га. Но тот факт, что 80% продукции уходит к Друэну, означает, что имя это не настолько известно, как могло бы быть. Лучшие бочки с вином оставляют, а потом разливают по бутылкам с именем хозяйства. Это отличное белое бургундское вино, особенно поразительное Бьенвеню-Батар-Монраше, его очень трудно найти.

**Perrot-Minot Перо-Мино** 🍷

**21220 Morey-St-Denis, тел.: 03 80 34 32 51, факс: 03 80 34 13 57**

Владение Кристофа Перо-Мино обладает хорошими виноградниками со старыми лозами, включая Шарм-Шамбертен с глубоким ароматом и более редкий Мазуайер-Шамбертен. Методы изготовления вина здесь радикально антиинтервенционистские, никакого процеживания, очищения или фильтрации и минимум серы. Результаты демонстрируют новую, ясную Бургундию в лучшем виде: плоды, цветы, пряности проявляются в аромате вина, а букет глубок и слаженно выстроен.

**Jean Pillot Жан Пийо**

**21190 Chassagne-Montrachet, тел.: 03 80 21 33 35, факс: 03 80 21 92 57**

Этим хозяйством площадью 10 га, основанным на выращивании винограда шассань, ныне управляет сын Жана Пийо — Жан-Марк Пийо. Выпускаемые здесь вина сочетают в себе разнообразие фруктов и щедрый аромат дуба. Обратите внимание на Премье-Крю-Шевенот из винограда с 60-летних лоз.

**Ponsot Понсо**

**21220 Morey-St-Denis, тел.: 03 80 34 32 46, факс: 03 80 58 51 70**

Это хозяйство в Море-Сен-Дени может производить вина чистые и глубокие; однако розлив вина по бутылкам не всегда удовлетворителен, возможно, по причине отказа Понсо от использования серы. Те, кто хранил вино в течение долгого времени, говорят о его зрелых качествах.

**Nicolas Potel Николя Потель**

**21700 Nuits-St-Georges, тел.: 03 80 62 15 45, факс: 03 80 62 15 46**

Сын бывшего менеджера Пус-д’Ор Жерара Потеля, Николя Потель стал микронегиантом, его база расположена в Нью. Он работает с широким спектром вин со всего Кот-д’Ор, но (как можно было ожидать) в первую очередь с большим набором вин из Вольне (в 1999 году их было 14). Иногда некоторые простые вина могут иметь вкус более высокого класса благодаря щедрому дубу, а в лучших винах фрукты «поют во весь голос». Вино 2000 года считается непревзойденным.

**Domaine de la Pousse d’Or де-ла-Пус-д’Ор**

**21190 Volnay, тел.: 03 80 21 47 38, факс: 03 80 21 40 27**

Когда это владение в Вольне принадлежало Жерару Потелю, который умер в 1997-м, в тот день, когда австралийские владельцы заключили сделку о его продаже, им все восхищались. Новый владелец хозяйства, Патрик Ланданже, начал не очень удачно, но 1999 год стал стартом для успешного будущего. Его лучшие владения включают знаменитый Кло-де-ла-Бус-д’Ор и участок Каера «60 Ouvrées».

**Jacques Prieur Жак Приер** 🍷

**21190 Meursault, тел.: 03 80 21 23 85, факс: 03 80 21 29 19**

Очень богатое хозяйство в Мёрсо, его владения включают участки с белым виноградом Кортон-Шарлемань, Шевалье-Монраше и просто Монраше.

Дни затишья в виноделии позади благодаря приезду Антонена Роде с его командой и появлению представителя нового поколения семьи Приер — Мартена. Белые вина теперь обильны и щедрь, с влиянием тщательно отобранного дуба. Участки земли, засаженные красным виноградом, обеспечивают производство Шамбертена, Кло-де-Вужо, Кортон-Брессанда, Эшезо и Мюзины, но чувственное Вольне-Кло-де-Санто затмевает все остальные вина, а красное Мёрсо-Кло-де-Мазере с вишневыми нотками интригует и возбуждает любопытство.

**Prieuré-Roch Приёре-Рош** 🍷

**21700 Nuits-St-Georges, тел.: 03 80 62 00 00, факс: 03 80 62 00 01**

Это хозяйство площадью 4 га принадлежит Анри Рошу, совладельцу (совместно с Обером де Виленом) хозяйства Домен-де-ла-Романе-Кнти; оно включает в себя участки земли в Кло-де-Вужо, Кло-де-Без и принадлежавший ранее Романе-Кнти именованный виноградник Кло-Гуалотт в Воне, недалеко от Ла-Таш-де-ла-Гранд-Рю. Стиль виноделия здесь очень похож на стиль Домен-де-ла-Романе-Кнти, вино позволяют медленно созреть и набираться величия.

**Château de Puligny-Montrachet Шато-де-Пюлиньи-Монраше**

**21190 Puligny-Montrachet, тел.: 03 80 21 39 14, факс: 03 80 21 39 07**

Это хозяйство площадью 20 га принадлежит «Креди Фонсье». Оно состоит из нескольких участков земли с виноградниками. Под руководством винодела Жака Монтаньона оно стало стабильнее и выразительнее. Мёрсо и Пюлиньи-Премье-Крю (особенно Мёрсо-Перрьер и Пюлиньи-ле-Фолатьер) являются прекрасными образцами местного стиля, Сент-Обен-ан-Ремии — щедрое качественное вино.

**Ramonet Рамоне**

**21190 Meursault, тел.: 03 80 21 30 88, факс: 03 80 21 35 65**

Очень уважаемое хозяйство в Шассани, 18 га которого включают прекрасный набор премье крою и немного Монраше. Лучшие вина обладают насыщенным и чистым вкусом с сильным минеральным зарядом; однако они не всегда слаженные.

**Reine Pedauque Рень Педок**

**21420 Aloxe-Corton, тел.: 03 80 25 00 00, факс: 03 80 26 42 00**

Негиоциантский дом, владеющий 40 га земли, в 1999 году произвел некоторое количество прекрасного вина, включая терпкое Бон-Кло-дю-Рюа, и продолжает совершенствоваться.

**Jean Rijckaert Жан Рейкерт**

**71570 Leynes, тел.: 03 85 35 15 09, факс: 03 85 35 15 09**

Бывший партнер Жана-Мари Гюффанса основал свой небольшой микронегиантский бизнес. Он специализируется на менее известных бургундских белых винах из Маконне и Кот-д’Ор (включая концентрированное Маранж Ан-Боржи), а также из Юры.

**Daniel Rion Даниэль Рьон**

**21700 Premeaux, тел.: 03 80 62 31 28, факс: 03 80 61 13 41**

Острые, однако приятные красные вина из винограда Нью, Вон и Шамболя производят братья (Кристоф и Оливье) Рьон и их сестра Паскалия, способ изготовления основывается на традиционном, близком к органическому, виноделии и бесконечных экспериментах в погребях. (Патрис Рьон в 2001 году вышел из дела, чтобы сосредоточиться на собственном микронегиантском предприятии.) В добавление к широкому спектру красных вин вы также откроете для себя одно из лучших бургундских белых вин Пино Блан (Ньюи-Сент-Жорж-ле-Тер-Бланш).

**Michèle et Patrice Rion Мишель и Патрис Рьон**

**21700 Nuits-St-Georges, тел.: 03 80 62 32 63, факс: 03 80 62 49 63**

Маленькое хозяйство площадью 2,5 га с участками земли в Шамболь-Мюзины-ле-Кра и Ньюи-Премье-Крю-ле-Аргьер принадлежит предприимчивому Патрису Рьону и его жене Мишель. За этим предпринимателем стоит последить.

**Antonin Rodet Антонен Роде**

**71640 Mercurey, тел.: 03 85 98 12 12, факс: 03 85 45 25 49**

Этот прекрасный предпринимательский дом, которым очень толково управляет Бертран Девиляр, в 1997 году был продан его бывшим хозяином, шам-

панским домом Лоран-Перье, компании из Вормса. Его винодел — вдумчивая Надин Гюблен. Лучшие вина делают в хозяйстве «Жак Приёрер», 50% которого принадлежит Роде. Это также отличный источник выразительных, не сильно друг от друга отличающихся негодриантских вин, особенно тех, которые продают под маркой Кав Приве (закупленный виноградный сок, потом винифицированный Роде). Также обратите внимание на лучшие образцы вина Кот-Шалонез — Шато-де-Шамире, Шато-де-Рюлли и Домен-дю-Шато-де-Мерсе, все они либо произведены Роде, либо принадлежат ему.

**Robert-Denogent Робер-Деножан** **1960 Fuissé, тел.: 03 85 35 65 39, факс: 03 85 35 66 69**

Надежный источник Пюи-Фюисе высшего класса (включая четыре великолепных Кюве-Вьей-Винь) и Макон-Солютре, вина основаны на низкой урожайности, позднем сборе и ферментации в дубе, проделанной разборчивым Жан-Жаком Робером.

**Rémi Rollin et Fils Реми Ролен и сыновья 21420 Savigny-lès-Beaune, тел.: 03 80 21 57 31/50 35, факс: 03 80 26 10 38**

Элегантность и изящество отличают это хозяйство, чьи белые вина (и Алиготе, и Кортон-Шарлемань) удачнее легких красных.

**Domaine de la Romanée-Conti Романе-Конта** 🇫🇷🇩🇵 **1700 Vosné-Romanée, тел.: 03 80 62 48 80, факс: 03 80 61 05 72**

По общему признанию данное хозяйство является самым успешным в Бургундии, его вина находятся в списке самых дорогих вин в мире. В 2001 году Романе-Конта 1998 года в Великобритании продавалось по 540 фунтов стерлингов… за одну бутылку. Немногие из нас могут позволить себе покупать или хотя бы пробовать подобные вина. Это не очень обширное хозяйство — не более 26 га, каждый из которых буквально на вес золота, — занято гран крию: весь лучший виноградник Бургундии — 1,81 га Романе-Конта, а также весь Ла-Таш (6 га). Другие участки находятся в Ришбурге (3,5 га), Гранз-Эшезо (3,5 га), Эшезо (4,7 га), Романе-Сен-Виван (5,3 га) и Монраше (0,7 га). Блестящими по качеству виноградниками спокойно и скромно занимаются, от имени хозяев, Обер де Вилен и его соуправляющий Анри-Фредерик Рош, Жерер Марло — винодел, а Бернар Нобле — правит погребами. Доходы, полученные от продажи своих сверхдорогих вин, позволяют им не жалеть средств на погоню за совершенством.

Виноградники переведены на органику (а 5 га Ла Таш — и вовсе на биодинамику), лозы старые — Монраше 61 год, Романе-Конта — 52, молодому винограду Эшезо — 31. Для новых посадок было выведено около 50 клонов. Консультации известного почвоведа Клода Бургиньона играют здесь ключевую роль. Хозяйство производит собственный компост, смешивая все, что остается после процесса приготовления вина, с 25 % навоза, эту смесь (которую де Вилен описывает как «инъекцию микробной жизни») добавляют в почву каждые три года. Для вспашки теперь используют лошадей, как в Куле-де-Серан (в долине Луары) и в Мадлен (в Сент-Эмилионе). Урожайность очень низкая: в среднем 22 гл/га для красного вина в 1998-м, а средняя цифра за 10 лет — не более 24 гл/га. Урожай собирают поздно, причем сортировка идет и на виноградниках, и в погребах. Чаше всего грозди идут в бак целиком, без отделения плодоножек, Романе-Конта остался одним из немногих, кто придерживается этой традиционной практики. Ферментация происходит при 30°С, а мацерация длится до одного месяца. Вино потом переливают в слегка разогретье бочки от братьев Франсуа, где оно остаются от 16 до 20 месяцев и только один раз переливается. Его разливают по бутылкам, не очищая и не фильтруя. Де Вилен говорит, что их цель — производство вина по «преэнологичному» методу, т.к. он пытается вернуть виноделие к его «дофилоксерному» состоянию, чтобы вино было густым и здоровым. Те, кто пробовал эти вина, знают щедрый, насыщенный вкус Эшезо и Гранз-Эшезо, аромат и соблазняющие глубины Романе-Сент-Виван и Романе-Конта, пряный запах фруктов в Ришбурге и в Ла-Таш. Монраше (этого вина производят не более 3 тыс. бутылок ежегодно) считается образцом многослойной концентрации — сливочное очарование, минеральные глубины и, наконец, ошеломляющий насыщенный букет, который может предоставить только Бургундия.

**Joseph Roty Жозеф Роти 21220 Gevrey-Chambertin, тел.: 03 80 34 38 97, факс: 03 80 34 13 59**
Сильное, медленно созревающее Жевре-Шамбертен (включая Гран-Крю-Шарм и Гриотт) и высокой ценности красное и розовое вино Марсане из

традиционного владения Жевре, принадлежащего филателисту и военному историку Жозефу Роти и его сыну Филиппу.

**Emmanuel Rouget Эммануэль Руже** 🇫🇷 **1640 Flagey-Echézeaux, тел.: 03 80 62 84 56, факс: 03 80 62 86 61**
Ни один из виноделов Бургундии конца XX века не может похвастаться такой репутацией, какой обладает Анри Жейер — хотя, как и Жерар Шав в Эрмитаже, он утверждает, что всего лишь тщательно работает в традиционном стиле. После ухода на пенсию Жейер продолжает делать немного Нью-Сент-Жорж и Эшезо из винограда, который он получает на винограднике своего брата. Наследником Жейера стал его племянник Эммануэль Руже, высокий, застенчивый бывший механик. Ни один из уроков не пропал даром, и если вы хотите открыть для себя сладкий, сливочный, с оттенком ежевики вкус Вон-Романе и Эшезо, его вина лучше всего помогут вам это сделать. Будоражащее глубокое вино Кро-Паранту-Премье-Крю дороже гибкого и выразительного вина Гран-Крю-Эшезо (Жейер вспоминает, что во время Второй мировой войны его использовал местный извозчик для выращивания артишоков). Счастлив тот, кто может сравнить эти два вина с бокалом в руке.

**Jean-Marc Roulot Жан-Марк Руло 21190 Meursault, тел.: 03 80 21 21 65, факс: 03 80 21 64 36**

Прекрасное хозяйство в Мерсо (раньше носившее имя Гая Руло, отца Жан-Марка) производит легкие, прозрачные, спокойные вина, в которых очень сильно чувствуются виноград и терруар.

**Christophe Roumier Кристоф Румье** см. Georges Roumier

**Georges Roumier Жорж Румье 21220 Chambolle-Musigny, тел.: 03 80 62 86 37, факс: 03 80 62 83 55**
Аккуратно изготовленные вина из тщательно отобранного винограда хозяйства Шамболь, принадлежащего Кристофу Румье, включающие прекрасный гран крию с небольшим количеством Мюзиньи. Вина Премье-Крю-Лез-Амурез так же хороши, как и некоторые из гран крию, еще здесь имеется чувственное вино Кортон-Шарлемань. Кристоф Румье также берет в аренду виноградники с Шарм-Шамбертен и Рюшотт-Шамбертен, вина из винограда которых вместе с винами, изготовленными из винограда деревни Шаболь и Премье-Крю-Ле-Кра, он продает под своим именем.

**Armand Rousseau Арман Руссо 21220 Gevrey-Chambertin, тел.: 03 80 34 30 55, факс: 03 80 58 50 25**
Пятьдесят лет назад Шарль Руссо был одним из пионеров в изготовлении собственного вина в регионе, унаследовав хозяйство от своего отца, который погиб в авткатастрофе в 1959 году. Теперь место у руля занял его сын Эрик. Это хозяйство площадью 14 га имеет очень неплохие земельные участки на севере Кот-де-Нюи, включая около 7 га в Шамбертен-Гран-Крю. Виноградарство и виноделие здесь следуют традициям лучших бургундских мастеров, но главным достоинством хозяйства являются старые лозы (тем, что растут на участке в 2,2 га в Шамбертене, более 60 лет).

**Aleth le Royer-Girardin Алет ле-Руайе-Жирарден 21630 Pommard, тел.: 03 80 22 59 69, факс: 03 80 24 96 57**

Производитель из Помара, чей подход «без рук» (ферментация в больших дубовых бочках, работа с осадком, низкий уровень серы) дает свои плоды, представляя широкий ассортимент выразительных, прозрачных вин из Помара и Бона.

**Etienne Sauzet Этьен Созе** 🇫🇷 **21190 Mersault, тел.: 03 80 21 32 10, факс: 03 80 21 90 89**

После того как 1/3 владений Жерара Будо перешла к его шурину в 1990 году, Жерар купил негодриантскую лицензию, так что вы найдете здесь не только принадлежащие этому хозяйству вина. Они подорожали, возможно, это оправдывается усилением концентрации вина, его силы и электрического заряда. Поищите среди прекрасных вин Пюлиныи-Премье-Крю медовое, густое Комбетт. Четыре белых сорта вина гран крию претендуют на много со своим мощнейшим ароматом и заоблачными ценами.

**Mounier Sawma Мунир Сома** см. Lusien Le Moine

**Christian Serafin Кристиан Серафен 21220 Gevrey-Chambertin, тел.: 03 80 34 35 40, факс: 03 80 58 50 66**
Обильные, щедрые красные вина Бургундии из Жевре — специализация Кристиана Серафена, хозяйство которого славится низкой урожайностью, поздним сбором урожая и использованием нового дуба. Вино Шарм-Шамбертен Серафена (его качество улучшилось после покупки участка со старыми лозами в 1990-х) является эталоном.

**Eric de Suremain Эрик де Сюрмен 21190 Monthélie, тел.: 03 80 21 23 32, факс: 03 80 21 66 37**
Де Сюрмен («вернная рука») оправдывает свою фамилию. Он является владельцем относительно скромных виноградников в Рюлли и Монтели (Шато-де-Монтели), однако результаты его экспериментов показали в 1999 году, что он действительно может создавать вина необычайной глубины и серьезности из винограда с этих прекрасно обработанных малоурожайных лоз.

**Jean Thevenet Жан Тевене** см. Domaine de la Bongran

**Tollot-Beaut Толло-Бо 21200 Beaune, тел.: 03 80 22 16 54, факс: 03 80 22 12 61**
Это большое хозяйство площадью 22 га в Шоре-ле-Бон производит вина, охарактеризованные в 1900 годы как вина цельные, с щедрым дубовым ароматом; качество вина 1999 года вышло на более высокий уровень благодаря отличному качеству винограда. Основные вина Шоре-ле-Бон отличаются прекрасным вкусом; выразительная сладость Кортон-Брессанд — главное украшение хозяйства.

**Jean et Jean-Louis Trapet Жан и Жан-Луи Трапе 21220 Gevrey-Chambertin, тел.: 03 80 34 30 40, факс: 03 80 51 86 34**
Развивающееся хозяйство в Жевре-Шамбертене. Невысокие урожаи, поздний сбор, биодинамика и отказ от очистки и фильтрации сделали эти вина густыми и глубокими.

**Domaine Valette Валетт 71570 Chainte, тел.: 03 85 35 62 97, факс: 03 85 35 68 02**
Низкая урожайность, позднее снятие плодов способствовали созданию богатых вкусом, экзотических белых вин из Макон-Шентре и Пуйи-Фюисе. Их производят бывший совладелец хозяйства Жерар Валетт и его сын Филипп. Одно из их лучших вин (Пуйи-Фюисе 1994 года) побило 14 разных образцов Монраше того же урожая в 1997 году на дегустации в Париже.

Как и их коллега, винодела из Макона Жана Тревене, поздний сбор урожая привел отца и сына Валеттов к конфликту с местными властями АОС из-за того, что некоторые их вина проходят через ферментацию уже в виде очень густого сусла и, будучи технически совершенно сухими, имеют сладковатый привкус. Валетты, как и Тревене, используют ботризированный виноград шардоне, еще одна опасная игра с властями в данном регионе. Лучшие вина хранятся от 18 до 36 месяцев в деревянных бочках и разливаются по бутылкам без очищения и фильтрации. Если вы хотите открыть для себя силу аромата, богатый плодовый вкус и почувствовать чувственность южной Бургундии, загляните сюда.

**Verget Верже** 🇫🇷🇩🇵 **71960 Sologny, тел.: 03 85 51 66 00, факс: 03 85 51 66 09**
Бельгиец Жан-Мари Гюффанс, создатель этого предприятия (ранее он работал с партнером, Жаном Рейкертом, потом они разошлись), — уникальная личность в мире французского вина. Радикально-неформальная внешность, язвительные шуточки, самокрутки и почти что гангстерский внешний вид скрывают взрывную энергию, одержимость каждой мелочью в виноградарстве и постоянное любопытство ко всему, что касается виноделия. Гюффанс чаще всего покупает виноград, а не сусло или виноматериалы, платит большие деньги за низкоурожайные виноградники, собирает виноград вручную, используя только свою личную, тщательно проверенную команду, и сортирует его с фанатичной внимательностью. В дополнение к тому, что все свои покупки он кладет под пресс и винифицирует лично, он также делит сок из-под пресса на четыре фракции с тем, чтобы обеспечить максимальную свободу действий

на финальном этапе создания вина. Верже работает по всей Бургундии; к его самым лучшим винам относятся те, которые он делает в Шабли (см. соответствующую главу), регионе, где сомнительные местные стандарты не всегда справедливы к отличным терруарам и где качество вина и винограда отвечают вкусам Гюффанса. Не покупайте вина Верже, если вам нужна ширпотребная продукция традиционной «тупой» Бургундии; его белые вина изготовлены с чистотой и очарованием, чувственной строгостью, более известной среди великих виноделов Саара, Рувера и Эльзаса. (Если когда-нибудь Гюффанс займется рислингом, это будет великопно.) Потенциальный выбор белых вин Верже (Гюффанс заявляет, что не разбирается в красных винах) огромен; звезды прошлых урожаев включали в себя насыщенное Мерсо-Порюзо и Кас-Тет, пряное Шассань-Монраше-Ла-Мальтруа-Вьей-Винь и сложное Шассань-Монраше-Ла-Романе и необычно спокойное, энергичное, острое, остающееся на нёбе Батар-Монраше. Его собственная база находится в Маконне, это значит, что он производит широкий ассортимент вин из этого региона, хранящихся в бочках, включая восхитительное Пуйи-Вензель 50-летней выдержки (Ле-Кар и Леврут позднего урожая).

**A&P de Villaine О. и П. де Вилен 71150 Bouzeron, тел.: 03 85 91 20 50, факс: 03 85 87 04 10**
Хорошие вина Кот-Шалонез (и отличное Бузрон Алиготе), производимые Обером де Виленом из де-ла-Романе-Конта. Несмотря на то, что в создание вин была вложена огромная забота опытных виноделов и много денег, они так и не стали лучшими, и это лишнее доказательство реальности и важности терруара, как не устает подчеркивать сам де Вилен.

**Comte de Vogüé Граф де Вогюэ** 🇫🇷 **21220 Chambolle-Musigny, тел.: 03 80 62 86 25, факс: 03 80 62 82 38**
Прекрасные участки земли, принадлежащие данному владению в Шамболь-Мюзиньи, включают в себя большую часть великолепного виноградника Мюзиньи (70 %) и 2,5 га Бон-Мара. С момента своего появления здесь в 1985 году винодел Франсуа Мийе значительно улучшил качество вина гран крию, которое не всегда было удовлетворительным в 1970-е и в начале 1980-х, однако этот спокойный, вдумчивый и невероятно сдержанный человек не склонен это объяснять особой стратегией. «Будучи абсолютным противником любой системы, я не могу дать точного рецепта. Наблюдение. Настроение терруара…» Вина и не чрезмерно экстрактированы, и не насыщены дубом, вместо этого они отличаются благородством, ароматом и шелковистой нежностью. Бон Мар (по словам Мийе, это гетерогенный терруар) насыщен темными фруктами; Мюзиньи очень разнороден, фрукты немного терпкие. Оба олицетворяют примеры скрытой силы Бургундии в ее классическом варианте.

**Domaine de la Vougeraie де-ла-Вужре 21700 Premeux-Prissey, тел.: 03 80 62 48 25, факс: 03 80 61 25 44**
Если рассматривать финансовые достижения Жан-Клода Буасе, следует признать его самым успешным негодриантом Бургундии за последние годы. Единственное, чего он не смог добиться, это чтобы его вина заслужили такое же восхищение, как его кошелек. Многие из них как были, так и продолжают оставаться скучными и невыразительными и продаются только благодаря имени своего АОС. Буасе также владеет хозяйствами Въено, Шовене, Момсен, Жаффлен, Пьер Понель, братья Ропито, Бушар старший, Торен, а также Моро в Шабли и Варишон-и-Клерк в Савойе. Это пятая по размеру винная компания Франции. Но вся эта скупка скоро закончится — будет создано хозяйство, которому посвящена эта статья, площадью 35 га в Премо, составленными из прежних хозяйств Буасе. 2/3 находятся в Кот-де-Нюи и 1/3 в Кот-де-Бон. Название Вужре отражает тот факт, что 29 участков расположены в Вужо или вокруг него, где также располагается семейный дом Буасе. Паскаль Маршан (ранее работавший в Конт Арман) полностью контролирует процесс изготовления вина. Бернар Зито заведует органическими виноградниками, при вспышке которых используют только лошадей. Из вин этого хозяйства я пробовал отличное сладко-пряное вино Вужо-Премье-Ле-Кра 1999 года изготовления из винограда 35-летних лоз и восхитительно перечное Помар-ле-Пти-Нуазон также 1999 года. Белые вина со знаменитого Кло-Блан-де-Вужо поразительно ароматны; красные вина Кло-де-Вужо получают с 50-летних лоз. Как владения, так и амбиции хозяина делают вина Вужре заслуживающими внимания.

# Божоле

*Странные ягоды* Божоле – это загадка. Почвы здесь обладают прекрасным потенциалом, лучшие производители – искусны, но вина остаются почти никому не известными. Почему? Все дело в гаме. Виноград Божоле – настоящий гермафродит: вина из него на вкус красные, но по текстуре и балансу – белые.

Ничего лучшего и быть не могло. День, полный переездов и спешки, подошел к концу. Темнота окутывала неподвижные, обнаженные лозы виноградников. Мы въехали во внутренний двор хозяйства Фойяров в Моргоне. Двое покупателей, оба путешественники, были уже там, они пили и обсуждали вино; один вспоминал, как в его молодые годы, проведенные в Медоке, Божоле называли вином для прислуги. Появился третий человек, руководитель местного духового оркестра: он тоже пил. Мне дали бокал. Все разговаривали, смеялись. И потом наступил один из моментов, напоминающих кадр из фильма, когда сильные чувства вызывают воспоминания, и разговор затихает, уступая место представлению, в котором главную роль играет мимика. Вино же набрало силу, стало необузданным, жаждающим внимания, подобно обиженному трехлетнему малышу. Одним словом, это было озарение. Я отметил несколько странных, неудовлетворительных ноток в аромате, который остался во рту, и скользкие, напоминающие волны переходы. Слово «счастье» показалось неподходящим, хотя было трудно сказать почему. В конце концов я удовлетворился несколькими вялыми словами, банальными, но прямолинейными, которые я подчеркнул с такой силой, что сломал грифель карандаша: «Абсолютный, чистый вкус». Я уселся пить дальше. Это было Кот-де-Пи урожая 2000 года от Жана Фойяра, произведенное из винограда, выросшего на лозах возрастом от 30 до 70 лет на скалистых холмах в Моргоне. Его невозможно было проанализировать, невозможно было провести никаких аналогий, но прежде всего его невозможно было НЕ пить.

«Это просто водичка, — говорил мне Марсель Лапьер двумя днями позже, описывая свое новое Божоле-Вилляж под названием Шато Каибон. — Его можно пить под душем, это вино, о котором не задают вопросов». Он говорил о средних винах, но то же самое можно сказать и о самых великих Божоле.

Если есть красное вино, которое можно назвать «половозрелым», то это именно Божоле. Начав перечислять его компоненты, только унизил его красоту. Оно обладает, если хотите, прекрасными возможностями стать хорошим вином, но практически не имеет шансов стать великим. Это вино – доказательство того, что счастье иногда может быть простым.

Все это – следствие того, что Божоле производят из гаме: винограда с тонкой кожицей, очень урожайного и рано созревающего. Этот сорт отличается непоследовательностью, возведенная в принцип. То, что этот «добродушный» сорт «с легким характером» здесь все еще высоко ценят и защищают, — один из самых необычных уроков Новой Франции. Все же, в конце концов, Божоле остается районом мелких производителей, многие из которых добиваются качества теми же путями, что и производители долины Роны или Лангедока. В этом регионе потребители не отличаются неразборчивостью, которая служит препятствием роста качества, как это происходит в Савоие (на традиционном рынке в Лионе сейчас мода на вина долины Роны). Здесь нет гигантских компаний, как в Шампани, где главное – объем производства и происхождение вина. Да, старые лозы хранят как зеницу

ока. Да, виноград собирают вручную (ручной сбор здесь обязателен, т.к. производство Божоле почти всегда основывается на явлении, названном углеродной мацерацией, для которой требуются целые связки безупречных ягод с нетронутой кожицей; машины все же пока не умеют собирать виноград настолько аккуратно). Лучшие производители, такие, как Жан Фойяр и его ближайший сосед Марсель Лапьер, применяют холодную мацерацию, натуральные дрожжи, минимальные количества диоксида серы и разливают вино в бутылки, не очищая и не фильтруя его. Эрик Жанен, третий производитель среди тех, чьи лозы старше 80 лет, экспериментирует с биодинамикой, с отделением ягод от веток, с затоплением шапки, выдержкой вина в дубе, засеивает пространство между рядами лоз травой. Так же поступают и в Шато-де-Жак, хозяйстве в собственности Жадо, которым управляет Пийом де Кастельно. На всех десяти крыю в Божоле с большой изобретательностью эксплуатируются топонимы; на этикетках стали появляться названия виноградников. В Моргоне, например, делают отличные вина с Кот-де-Пи, а Корлет и Клаше завоевывают славу благодаря стилистическому разнообразию; во Флэри тем временем находится не менее 13 виноградников, признанных IAO, включая Ла-Мадон (La Madone), Грий-Миди (Grille-Midi) и Ле-Бон-Крю (Le Bon Cru).

Есть одно важное различие между лучшим Божоле и лучшими винами Шатонёф-дю-Пап, Кагора или Руссильона: урожайность Гаме, по словам Пийома де Кастельно, «очень отличается от пино нуар. Разницы между ви-

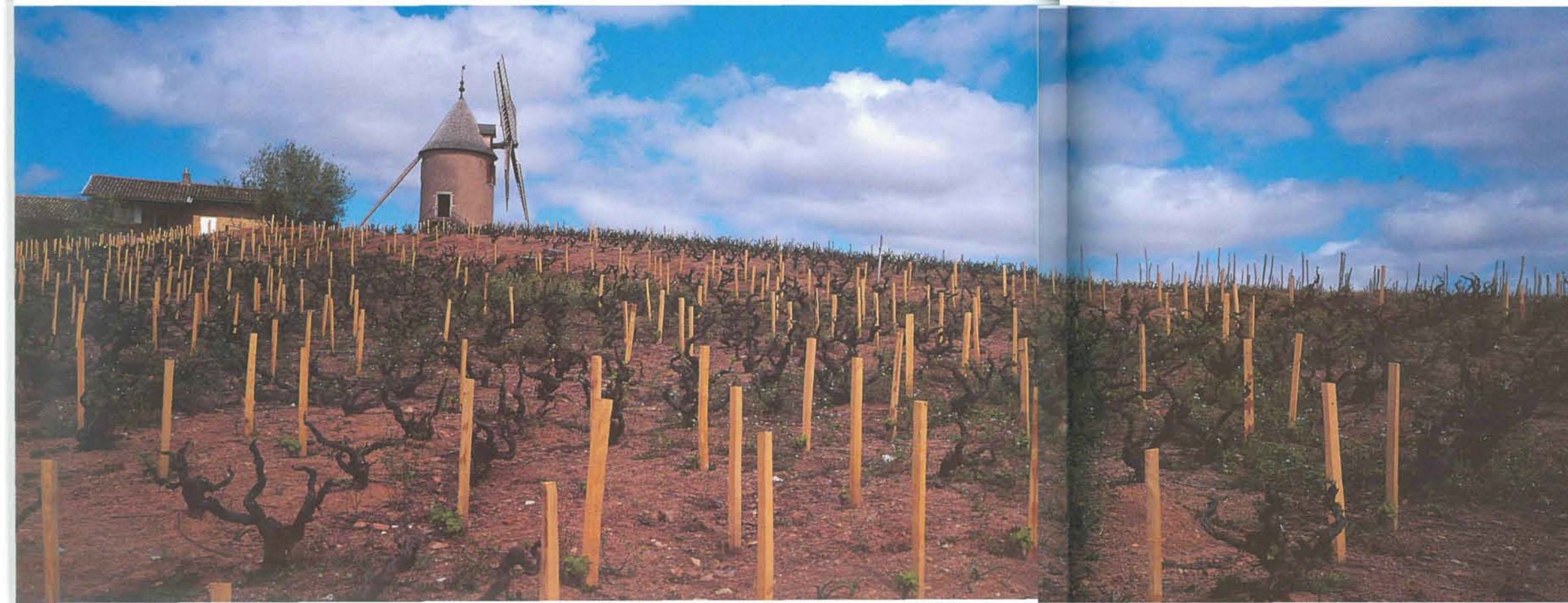
ном, произведенным при урожайности в 50 гл/га и 24 гл/га, практически нет. Играть роль только возраст лоз». Марсель Лапьер производил вина при 15 гл/га, но утверждает, что «в этом не было смысла: фруктовый вкус пропадает. В 2000 году у меня было 60 гл/га, и вина были одними из лучших в моей карьере». Эрик Жанен сравнил вина при урожайности в 30 и 50 гл/га и не обнаружил никакой разницы. «Я не придаю большого значения урожайности, — говорит Агнес Фойяр. — Если сильно снижать урожайность, то вино тяжело пьется». У меня нет оснований не верить этим умнейшим, вдумчивым виноделам. Но все же смутное сомнение остается — и всплывает воспоминание о другом Гаме, которое делали при урожайности 30 гл/га максимум. Это было легендарное анжуйское Гаме 1996 года Клода Папена, виноград для которого вырос на вулканическом спилите. Действительно ли низкая урожайность имеет значение в Анжу, не играя роли в Божоле?

Возможно, что это просто вопрос эстетики: какую красоту вы хотите создать? Рассудительную, темную и насыщенную красоту амбиций с горьковатым вкусом? Или веселую, утоляющую красоту этого неистового напитка? «Взрыв смеха за столом», — гласит контрэтикетка на бутылке Кюве-Шато-Тивен с Кю-Бертран, замечание более полезное, чем комментарии о вкусе или рекомендации о блюдах, с которыми оно сочетается. Красота Божоле всегда раскрывается где-то посередине глотка, ваши глаза удивленно распахиваются, оно румянит щеки и привлекает ароматом, который вы ощущаете в горле, и легким смешком, который оно вызывает.

Я стремлюсь к максимальной спелости, а добиться этого не просто, т.к. гаме быстро начинает гнить. В погребе моя цель — как можно меньше прикасаться к чему-либо. Мое вино — это вино лентяя и скупердяя.

Марсель Лапьер

Если есть в Божоле вино, которое улучшается с возрастом, — это вино с виноградников на ржаво-розоватых песках, посреди которых стоит эта ветряная мельница, по-французски «мулен-а-ван».







▲ Гийом де Кастельно

Семнадцать лет службы в кавалерии и чин майора, полученный в конце службы, привили Гийому де Кастельно ответственное отношение к заданию, которое он собирается выполнить. На самом деле он ушел из кавалерии только потому, что «не было никаких войн, нет войн – значит нет карьерного роста». Он занялся виноделием случайно и теперь с энтузиазмом ищет пути продвижения для Луи Жадо в Божоле. Цель – выразить терруар: «Мы заново открываем терруар в Божоле. Мы потеряли всякое представление о том, каким он был в прошлом». Одним из средств достижения этой цели является биодинамика, хотя де Кастельно говорит: «Это всего лишь сельскохозяйственная стратегия. Это не религия». Имея в распоряжении принадлежания Жадо 27 га в Мулен-а-Ван, в котором компания выделяет пять виноградников, 9 га в Божоле Блан, где растет шардоне, и недавно приобретенные 35 га в Шато-де-Бельвю в Моргоне, где находятся еще три виноградника, экс-офицер командует впечатляющей армией.

## Алхимия под ногами

В административном отношении Божоле – часть Бургундии; в геологическом – определенно относится к северной части долины Роны. Великое красное бургундское делают из пино нуар, почва там – щелочный известняк. Хорошее Божоле – из гаме, а подпочва там – кислый гранит.

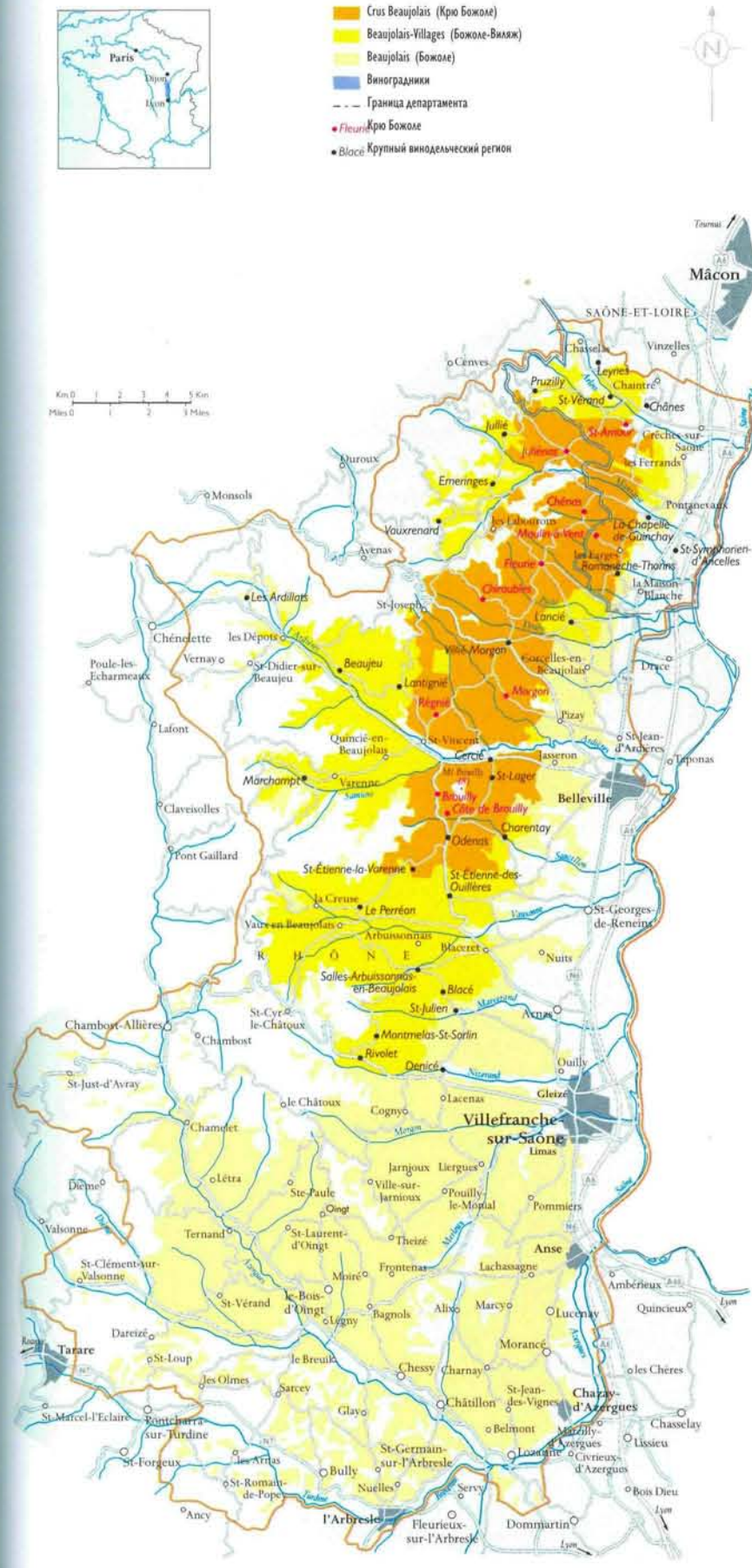
Божоле делят на две части: северное Верхнее и южное Нижнее. На севере преобладает гранит; здесь делают Божоле-Вилляж, здесь находятся все десять крию Божоле (их АОС – просто название деревни, из винограда с десяти виноградников производит 1/4 всей продукции Божоле). Ландшафт здесь открытый, холмистый: к нему хочется приехать, как к материнской груди.

Основная разница между крию состоит в высоте, на которой они находятся, и в минеральном составе почв. Почвы **Сент-Амура** (310 га), самого северного, содержат гранит, глину и аспидный сланец, а почвы соседнего **Жюльенаса** (600 га) еще более глинистые, с вкраплениями гранитного песка. Высоко расположенный, интересный **Шенас** (280 га) – самый маленький крию, здесь почвы представляют собой довольно чистый гранитный песок с галькой. Под ним расположен **Мулен-а-Ван** (650 га), несомненно, лучший крию, вино с него обладает глубоким и мощным вкусом и относительно богатой танинами структурой, что, как утверждают, объясняется наличием марганца в оранжево-розовых гранитных и песчаных почвах. Не менее важно и то, что он занимает прекрасные южные склоны. На запад от Мулен-а-Ван находится **Флэри** («цветочное» 860 га), на благоприятных восточных склонах которого (галька из розового гранита) растет виноград, дающий ароматное, дразнящее вино, оправдывающее свое название. **Ширубль** (370 га) расположен на самой большой высоте – от 250 до 450 м, что является основной причиной легкости и остроты вкуса; почвы здесь лежат на беспрепятственном граните вперемежку со светлой пылевидной, так называемой сукновальной глиной. **Моргон** (1,1 тыс. га) отличается по составу почв: серо-красные почвы этого крупного виноградника называют *gêches rouillies*, «типлые камни». Эти почвы образовались из выветрившегося сланца, содержащего железо. Виноград с них часто дает вино, уступающее по глубине только Мулен-а-Вану, его фруктовый вкус с нотками вишни обладает таинственным свойством – к старости становится похожим на вино из

пино нуар. Кот-де-Пи, часть Моргона, расположен на прекрасных склонах. **Ренье** (550 га) частично лежит на гранитах, частично – на сланцах, в лучшие годы вино из винограда с этого виноградника получается чистым и классическим. Самые южные крию – **Бруйи** и **Кот-де-Бруйи** – описывают вершину горы Мон-Бруйи (484 м). Выше всего расположен Кот-де-Бруйи (320 га), его почвы лежат на граните с включениями голубого диорита и аспидного сланца: удачное расположение относительно стран света способствует тому, что вина обладают прекрасным ароматом и крепостью. Бруйи – самый крупный из крию (1300 га), с геологической точки зрения разнообразный, почвы содержат включения гранита, сланца, речного аллювия и немного сукновальной глины. Лучшие вина Бруйи обладают богатым фруктовым вкусом. Хорошее **Божоле-Вилляж** часто не хуже крию, хотя его вкус также может быть слабым и невыразительным.

Наконец, загадка. В Верхнем Божоле один из самых минеральных терруаров: корни лоз здесь купаются в граните, сланце и песке. Тем не менее редко во вкусе Божоле можно обнаружить минеральные нотки; подавляющее большинство отзывов обычно сосредоточено на фруктовом и цветочном вкусе. Сравните эти отзывы с непрекращающимися упоминаниями минерального вкуса в винах Шабли и Сانسера, где корни лоз проникают в клейкие бледные осадочные породы без кристаллических включений. Почему?

Ответов несколько. Возможно, то, что мы называем минеральным вкусом, вовсе таковым не является; мы можем ощущать нечто совсем не минеральное по химическому составу, но описывать вкус как «минеральный». Возможно, минеральные нотки лучше всего передают определенные сорта винограда (шардоне и совиньон блан, но не гаме). Наконец, по третьей версии, минеральный вкус появляется, если виноград растет на осадочных породах; возможно, осадочная структура в отличие от более твердой кристаллической лучше позволяет минералам проникать в корневую систему винограда. И все же тот факт, что рислинг в Эльзасе и Германии может обладать насыщенным минеральным вкусом при том, что виноград вырос на кристаллических почвах (как на всех 11 гран крию в Эльзасе) или на сланце (метаморфизированная горная порода), опровергает этот довод. Можно



было бы предположить, что минеральный вкус более ощутим в винограде, выросшем на щелочных, а не на кислых почвах, но несостоятельность этой теории также становится очевидной, если обратиться к Эльзасу и Германии. Может быть, минеральный вкус легче обнаружить в белом вине? Вряд ли. Красное вино из Гравы и Медока в Бордо и целого ряда районов Лангедока часто содержит выраженный минеральный осадок. Возможно, минеральность проявляется при урожайности ниже примерно 30 г/га – и все же Венсан Довисса в Шабли создает замечательные минеральные вина при в 2 раза большем выходе. Эта тема в целом остается самой загадочной в современном виноделии.

В любом случае распрощайтесь с гранитом, когда попадете в Нижнее Божоле, это полный контраст Верхнему. Здесь почвы лежат на золотистом известняке, похожем на известняк в Котсуолд-Хилс в Англии. Это прекрасный строительный материал, но он не так хорош для гаме, как гранитные почвы севера. Здесь делают как стандартное **Божоле**, так и **Божоле-Соперьёр**, ничуть не превосходящее простое по качеству, а просто содержащее больше спирта. Большую часть этого вина продают под маркой Божоле Нуво. И наконец, **Кото-дю-Лионе**, небольшая переходная зона виноградников АОС между Божоле и Роней. Гаме, шардоне и алиготе здесь скорее напоминают вина Божоле, чем вина долины Роны.

## «Вилы в бок»

### Нуво: роковая ошибка

Божоле – единственный регион Франции, где успевают произвести, разлить и продать примерно 1/3 или даже 1/2 урожая за шесть месяцев после сбора. То, что раньше было маркетинговой хитростью, рассчитанной на парижский рынок, в 1970–1980-е стало деятельностью международного масштаба и большой логистической изощренности. Новое, ароматное, свежее, сочное и пьянящее вино – это в общих чертах и есть Божоле. Это работает, приносит деньги; в чем же проблема?

Проблема в том, что традиция потребления нового вина – по существу, местная традиция. Мои лучшие воспоминания об этой традиции связаны с Германией, где вино приносят в наполненных до краев кувшинах, оно все еще мягкое от диоксида серы и иногда сладкое от неферментированного сахара. Если вы начнете разливать его по бутылкам, экспортировать – оно потеряет свою прелесть. В таком случае его производство должно быть «надёжным» и «стабильным».

Именно поэтому, в общем, Божоле Нуво в основном кажется сладким на вкус. Производство и продажа такого вина – в действительности издевательство над сырьем; ни одно вино после того, как его подвергли термообработке и суровой стабилизации и фильтрации, не покажется привлекательным и сбалансированным. Оно становится промышленным продуктом, который производят химики. Это может неплохо отразиться на банковских счетах, но не на регионе в целом, т.к. ограничивает стремление к повышению качества. Чем скорее Божоле Нуво канет в Лету (не считая, разумеется, того, что незаконно, но восхитительно льется из бочек в lions кафе), тем лучше.

# Божоле: Лица

Bellevue Бельвю см. Jadot

Christian Bernard Кристиан Бернар  
69820 Fleurie, тел.: 04 74 04 11 27, факс: 04 74 69 86 64

Эти амбициозные, роскошные, богатые и концентрированные вина с виноградников Флери и Мулен-а-Ван, возможно, не являются типичными для региона, но пить их – одно удовольствие. Флери-Кло-де-Гран-Фер удивляет сливочными тонами спелой вишни, а Мулен-а-Ван Кристиана Бернара – трюфельное, с экзотичным вкусом.

Jean-Marc Burgaud Жан-Марк Бюрго  
69910 Villié-Morgon, тел.: 04 74 69 16 10, факс: 04 74 69 16 10

Хозяйство Жан-Марка Бюрго (13 га) производит не только прекрасное Ренье, это имя также следует запомнить, если вы хотите сравнить разные терруары Моргона. Типичные вина для этого региона – пряное Кот-де-Пи с убедительным фруктовом вкусом и более мягкое, соблазнительное Шарм.

Calot Кало  
69910 Villié-Morgon, тел.: 04 74 04 20 55, факс: 04 74 69 12 93

Еще одно стабильное хозяйство в Моргоне (12 га) принадлежит Франсуа и Жану Кало. Их вина мягкие, с тонами вишни. Здесь производят 4 марки вина, включая роскошные Вьей-Винь (Vieilles Vignes) и Тет-де-Кюве (Tête de Cuvée), но еще лучше плотное и слегка танинное Кюве-Жанн (Cuvée Jeanne).

Cambon Камбон см. Marcel Laperre

La-Chanaise Ля-Шанез см. Piron

La Charonne Ля-Шапон ☉  
71570 Romanèche-Thorins, тел.: 04 85 35 52 42, факс: 04 85 35 56 41

Хозяйство Лорана Гийе площадью 10 га в Моргоне представляет собой садки на двух основных виноградниках АОС: Кот-де-Пи и Гран Кра. Спелый виноград и долгая выдержка в чане позволяют Гийе производить восхитительные вина: вкус Домен-де-ла-Шалон урожая 2000 года, естественная крепость которого составляет 13%, изобилует тонами шоколада и вишни, а Кот-де-Пи урожая 2001 года сладкое и вкусное без изысков.

Cheysson Шейсон  
69915 Chiroubles, тел.: 04 74 04 22 02, факс: 04 74 69 14 16

Ширубль бросает непростой вызов, из-за его высоты приходится постоянно бороться за спелость ягод, а его эфемерное, принизывающее очарование не всегда производит хорошее впечатление за пределами этого региона. Это крупное хозяйство (26 га) – одно из лучших поставщиков хороших вин Ширубля, что подтверждают фруктовое, с мощным запахом Традицион и более рискованный продукт, выдержанный в дубовых бочках Престиж.

Chignard Шиньяр  
69820 Fleurie, тел.: 04 74 04 11 87, факс: 04 74 69 81 97

Компания Мишеля Шиньяра (8 га) в Морье производит эталонные вина из спелых, гладких, соблазняющих ягод со слегка мясистым вкусом. Кюве-Спесьяль (Cuvée Spéciale), напротив, – это вино из винограда со старых низкоурожайных лоз, выдержанное в новых дубовых бочках, что придает ему темный цвет и дымный аромат в бургундском стиле.

Clos des Grands Fers Кло-де-Гран-Фер см. Cristian Bernard

Clos du Fief Кло-дю-Фьеф см. Tête

Diochon Дьшон  
71570 Romanèche-Thorins, тел.: 03 85 35 52 42, факс: 03 85 35 56 41

Бернар Дьшон владеет всего 2 га в Мулен-а-Ван, где растут 80-летние лозы. Они дают выдающиеся вина этого АОС с аппетитными тонами спелых ягод.

Duboeuf Дюбёф  
71570 Romanèche-Thorins, тел.: 03 85 35 34 20, факс: 03 85 35 34 25

Для любителей вина во всем мире Дюбёф – синоним Божоле. Этот неогонант производит и продает 30 млн. бутылок в год, поражая не количеством, а качеством. Эти вина не подвергают излишней обработке, а некоторые из кроу (в особенности из Моргона) могут быть великолепны. Хорош и собственный розлив Дюбёфа: Флери-Домен-де-Катр-Ван (Fleurie Domaine des 4 Vents).

Dubost Дюбо  
69430 Lantignie, тел.: 04 74 04 87 51, факс: 04 74 69 27 33

Вина этого производителя продаются как под маркой Дюбо, так и под маркой Домен-дю-Трако (Domaine du Tracot); вина в основном маркируют как Божоле-Виляж, но Дюбо также владеет участками (13 га) в Моргоне, Ренье и Бруйи. Компанию возглавляет Жан-Поль Дюбо, но вам также стоит попробовать выдержанное в дубовых бочках Виляж-Ле-Шармье-Тет-де-Кюве (Villages Les Charmieux Tête de Cuvée), которое выпускает его отец Анри. Моргон – лучшее вино с кроу, хотя здесь Дюбо владеет, увы, всего 0,5 га.

Fines Graves Фин-Грав  
71570 Romanèche-Thorins, тел.: 04 85 35 57 17, факс: 04 85 35 21 69

Прекрасно расположенное хозяйство в собственности Жаки Жаноде, 12 га. Изящные, возбуждающие вина Шенас и Мулен-а-Ван.

Foillard Фойяр ☉  
69910 Villié-Morgon, тел.: 04 74 04 24 97, факс: 04 74 69 12 71

Жан Фойяр и его жена Агнес владеют 8 га, основная часть которых находится в Моргоне, включая участки на Кот-де-Пи общей площадью 5 га. Здесь применяется длительная холодная мацерация, которая может продолжаться до четырех недель перед ферментацией, вина Кот-де-Пи хранятся в старых дубовых бочках. С 2000 года Жан Фойяр запустил пробное производство вина из винограда с 50-летних лоз, растущего на песках в Корслете. Вино получается более спокойное и бархатистое, чем мощные вина с Кот-де-Пи с тонами вишни и смолы. Особенно хорошо вино Кюве-Лор (Cuvée Laure), для которого используют лучшую часть выжатого виноградного сока с самых старых лоз (80 лет). Оно не поступает на продажу, его подают только близким друзьям и знакомым покупателям. Изысканность вкуса достигает апогея именно в этом вине.

Du Granit Дю-Грани  
69840 Chénas, тел.: 04 74 04 48 40, факс: 04 74 04 47 66

Принадлежащие Джино Бертолла 8,5 га прекрасно расположены на верхних склонах Мулен-а-Ван (и поделены на два участка на высоте примерно 260 м: Ла-Рошель с гранитными почвами и Ле-Кав, почвы которого содержат больше марганца). Джино работает с лозами, возраст которых составляет 45 лет, плотность посадки большая. В неурожайные годы производится только одно вино, Традицион, но в основном выпускают вино под маркировкой «Старые лозы», которое со временем приобретает привкус лакрицы, кофе и шоколада (вино урожая 1989 года все еще набирает силу).

Des Jacques Де-Жак см. Jadot

Jadot Жадо ☉  
71570 Romanèche-Thorins, тел.: 03 85 35 51 64, факс: 03 85 35 59 15

Бургундский неогонант Луи Жадо, чья компания принадлежит американцам, владеет тремя хозяйствами в Божоле: Шато-де-Жак площадью 27 га в Мулен-а-Ван, недавно приобретенным Шато-де-Бельвю (которое некогда принадлежало родоначальнику кинематографа Луи Люмьеру и его брату Огюсту) и 9 га недалеко от Шенаса, где шардоне растет (отчасти) на гранитах. При ферментации в бочках в бургундском стиле получают Бургонь-Блан-Кло-де-Луаиз (Bourgogne Blanc Clos de Louyse), а в стальных контейнерах – Божоле-Блан-Гран-Кло-де-Луаиз (Beaujolais Blanc Grand Clos de Louyse), причем первое гораздо интереснее. В добавление к красному вину Шато-де-Жак производит

ассортимент из пяти вин из винограда с одного виноградника: эlegantное Шан-де-Кур (Champ de Cour), щеголеватое и мясистое Кло-де-Торен (Clos des Thorins), прозрачное Ла-Рош (La Roche), сложное и округлое Гран-Каркелен (Grand Carquelin), мощное Рошгрес (Rochegrès) с земляным привкусом, виноград для которого рос исключительно на граните. Все вина производят в бургундском стиле: виноград сортируют и подвергают холодной мацерации, ягоды отделяют от плодоножек, вымачивание продолжается 30 дней, вино перемешивается с шапкой и выдерживается в дубовых бочках. Жадо планирует сделать то же самое в Бельвю на трех своих виноградниках: Кот-де-Пи, Кло-де-Бельвю (в Корслете) и Ле-Шарм.

Janin Жанен ☉  
71570 Romanèche-Thorins, тел.: 03 85 35 52 80, факс: 03 85 35 21 77

Эрик Жанен владеет 12,5 га и чутко управляет ими, отчасти в соответствии с принципами биодинамики; он также экспериментирует с удалением плодоножек и производством в бургундском стиле. Лучшее вино – это Кло-дю-Трамбле (Clos du Tremblay), виноград для него собирают с лоз возрастом от 60 до 90 лет: это вино со взрывным и необузданным вкусом, в котором за фруктовыми тонами угадывается земляной привкус.

Joubert Жубер  
69430 Quincy-en-Beaujolais, тел.: 04 74 04 33 67, факс: 04 74 69 05 83

В этом хозяйстве площадью 10 га производят эlegantные и выразительные вина Бруйи и Божоле-Виляж без применения серы и фильтрации.

Lacoque Лакок  
69910 Villié-Morgon, тел.: 04 74 69 16 52, факс: 04 74 04 27 03

Кюве-Мари-Жан-Моргон Жоэля Лакока из винограда с 80-летних лоз Кот-де-Пи выдержано в дубовых бочках и обладает восхитительным вкусом сладкой, соблазнительной спелой вишни и кофе.

Hubert Laperre Юбер Лапьер  
71570 La Chapelle-de-Guinchay, тел.: 03 85 36 74 89, факс: 03 85 36 76 69

Хозяйство Юбера Лапьера (7,5 га) производит отличное Шенас (Юбер – президент АОС): любители классического вкуса предпочитают мягкое вино со старых лоз – фронтан фруктового вкуса, а сторонники нововведений или поклонники бургундского могут попробовать Кюве-Спесьяль, удачно выдержанное в дубовых бочках. Лапьер также производит Мулен-а-Ван из винограда с более высоко расположенных освежаемых ветром виноградников.

Marcel Laperre Марсель Лапьер ☉  
69910 Villié-Morgon, тел.: 04 74 04 23 89

Возможно, во Франции есть еще одно столь же безукоризненное хозяйство, но если это и так, я не знаю, где оно расположено. 11 га Марселя Лапьера – совершенно восхитительны. Его виноградники пристыдили бы многих виноделов классифицированных виноградников в Медоке. Здесь применяется холодная мацерация перед ферментацией, которая начинается в классическом для Божоле стиле, затем вино разными способами перемешивают с шапкой и выдерживают в старых бочках (от Приёре-Рош). В результате вино темное, с фруктовым вкусом. В этом вине, которое медленно стареет, но вознаграждает за терпение, типичные для Моргона вишневые нотки, с возрастом сменяются легкими сливочными тонами. Во время слепой дегустации иногда кажется, что от этих вин – рукой подать до вина Помара или даже Помроля. В Шато Канбон (площадь – 16 га, классифицирован под Божоле-Виляж), которым Лапьер владеет совместно с Жан-Клодом Шамонаром, производят более легкие вина с изысканным ароматом.

La Madone Ля-Мадон  
69820 Fleurie, тел.: 04 74 69 81 51, факс: 04 74 69 81 93

Статуя Мадонны, которая не сводит пристального взгляда с маленькой часовни на вершине холма Флери, рухнула во время очередного урагана, но похоже, что это не отразилось на качестве Божоле с чистого гранитного терруара. Домен Жан-Марка Депре (9 га) – надежный поставщик этого вкуснейшего и хорошо утоляющего жажду вина. Но лучше всего здесь вино со старых лоз.

Nesme Нем  
69910 Villié-Morgon, тел.: 04 74 04 21 28

Моргон изобилует качественными винами, и Фю-де-Шен (Fûts de Chêne) Жан-Пьера и Николь Нем является прекрасным примером. Это вино с мясистым вкусом можно назвать эталоном для вин такого стиля. 57-летние лозы

и богатая марганцем подпочва придают этому фруктовому вину серьезность и глубину с каменным привкусом.

Piron Пирон  
69910 Villié-Morgon, тел.: 04 74 69 10 20, факс: 04 74 69 16 65

Не все вина этого крупного хозяйства (22 га) удачны, но Моргон-Кот-де-Пи с чистым фруктовым вкусом и хорошей текстурой, а в хорошие годы и Божоле-Виляж-Винь-де-Пьерё (Beaujolais-Villages Vignes de Pierreux) хороши. Вина Мулен-а-Ван-Винь-дю-Вьё-Бург (Moulin-à-Vent Vigne du Vieux Bourg) и Ренье-Домен-де-ла-Шанез (Régnié Domaine de la Chanaise) недостает плотности, а белое Рош Нуар (Roche Noire) не производит сильного впечатления.

Sornay Сорне  
69910 Villié-Morgon, тел.: 04 74 04 23 65, факс: 04 74 69 10 70

В хозяйстве Ноэля и Кристофа Сорне (8 га) в Моргоне производят поразительные классические вина, в которых звучат эlegantные вишневые нотки.

Terres Dorées Тер-Доре  
69380 Charnay de Beaujolais, тел.: 04 78 47 93 45, факс: 04 78 47 93 38

Унаследовать 20 га на юге Божоле – не самый легкий первый шаг на пути к известности в виноделии, но Жан-Поль Брюн с его изобретательностью и страстью преуспел в создании ассортимента, в котором нашел выражение известковый и глинистый терруар. Во многих смыслах наивысшим достижением является его работа с шардоне, что выразилось в экзотичном, почти эльзасском Божоле Блан (Beaujolais Blanc) из замечательного спелого винограда (без выдержки в бочках), менее удачном вине, ферментированном в дубовых бочках, и, наконец, в сливочном массивном Лабёр-д'Октобр из винограда позднего сбора. Лучшим вином из гаме является ароматный ль'Ансьен со старых лоз, напоминающий вина из пино нуар. Здесь также производят сортовое пино нуар (с прекрасными этикетками на бутылках). В этом вине отразились легкие и скромные, но подлинные качества винограда. Более глубоким вкусом обладает Мулен-а-Ван, производимое и продаваемое по договорной цене.

Tête Тет  
69430 Beaujeu, тел.: 04 74 04 82 27, факс: 04 74 69 28 61

Большая часть хозяйства (7 га) поставляет виноград для Нью-Сен-Жорж-Божоле (Nuits-St-Georges of Beaujolais), а другой участок (всего 1 га, увы!) обеспечивает фруктовый вкус с вишневыми и каменными тонами и горьковатыми нотками второго вина с возбуждающей глубиной и мощностью запаха.

Jean-Paul Thévenet Жан-Поль Тевне  
69620 St-Vérand, тел.: 04 74 71 79 42, факс: 04 74 71 84 26

Жан-Поль Тевне, еще одна из многих звезд Моргона, владеет всего лишь 5,5 га, на которых он производит пикантное и живое вино Традицион (Tradition) и вина из винограда со 100-летних лоз, великолепно демонстрирующих благородную и эlegantную прозрачность и игристую мягкость ароматов, которые дают гаме в подзоне Клаше.

Thivin Тивен ☉  
69460 Odenas, тел.: 04 74 03 47 53, факс: 04 74 03 52 87

Это хозяйство площадью 26 га уютно гнездится под вершиной Мон-Бруйи. Клод Жоффре всегда добавляет немного шардоне в свое гаме, поскольку правила позволяют это, «для того, чтобы добиться изысканности и сложности вкуса; мне не нравится просто сортовое вино». 15 га из 26 находятся в Кот-де-Бруйи, 3 га – в Бруйи, вина Кюве-дю-Кло-Бертран и Мануар-дю-Паве получают здесь освежающими, с кислотным фруктовым вкусом. Лучшие вина – это Кюве-де-ла-Шапель с самого высокого участка (4 га), который находится в собственности хозяйства, и темное Кюве-Заккари, выдержанное в бочках. В первом вишневый вкус сбалансирован редкой каменной глубиной; во втором ванильные и танинные ноты, появляющиеся благодаря дереву, добавляют соблазнительного блеска сочному, темному вкусу вишни.

Visoux Виссу  
69620 St-Vérand, тел.: 04 74 71 79 42, факс: 04 74 71 84 26

Немногие из виноделов Божоле могут говорить о достоинствах различных терруаров региона с тем же авторитетом, что приветливый Пьер-Мари Шермет, ведь он владеет 15 га на юге региона, 6 га во Флери и 1 га в Мулен-а-Ван. В винах Мулен-а-Ван хрустящий фруктовый вкус сочетается с мясистостью, но лучшим вином этого хозяйства является Флери-ле-Гаран, чистое слегка дымное цветочное искушение.

Рейтинг производителей ☉ Очень хорошее вино ☉☉ Превосходное вино ☉☉☉ Великое вино

# Юра

*Таинный Сад*

Этот небольшой сельский регион, родные места Луи Пастера, в самом деле выходит за рамки традиционного или модного. Нигде традиции не отличаются такой невероятностью, а условности – нетрадиционностью, как в этом желтовато-белом и кораллово-красном крае.

В тот апрельский день у меня было всего полчаса, следующая встреча была назначена во «Фруитьер Виниколь» («Виноградарь») в Вуатёр. Через дорогу от этого небольшого кооператива, журча и словно хихикая, течет в Бургундию небольшая речка Сель. Наверху, на высоте 60 м, на известняковых вершинах, подобно орлиному гнезду, примостилась деревня Шато-Шалон. Я взобрался выше, пройдя по виноградникам, полосками опоясывающим склоны скалы медового цвета в расщелинах, насчитав, пока шел, 12 разновидностей полевых цветов – или 13, если считать землянику. Одиноким винодел разбрасывал удобрение, напоминая библейского сеятеля. На пастбище на другой стороне долины паслись коровы; глухой звон их колокольчиков разносился в неподвижном воздухе. Я присел отдохнуть. Старенькая бабочка-павлин застыла на моем колене, махая усталыми крылышками. Ее жизнь длится всего месяц: надо провести его с толком.

Пастораль? Безусловно. Очарование Юры и здешних вин кроется в чувстве, что само здешнее время застыло, потеряло память. Небольшие виноградники, старые лозы, интересные сорта винограда, которые невозможно ни увидеть, ни попробовать нигде больше, винодельческие методы, которые энологи-конформисты, выносящие решения на международных винных шоу, сочли бы непонятными и сумасбродными. Если вы из тех людей, которые стремятся убежать от поверхностности и скуки в вине, то ваш выбор – Юра.

Лучшие вина требуют 6-летней выдержки в бочках и еще 10 лет в бутылке для того, чтобы приобрести черты, хотя бы отдаленно напоминающие очарование. И даже тогда многим это вино, «желтое вино» (Vin Jaune), покажется странным винодельческим упражнением. Большинство белых вин в этом регионе намеренно и со знанием дела окисляют. Красные вина бледны по цвету. Живая и иногда суровая кислота отличает и те, и другие, словно прокладывая себе широкую дорогу в каждом вкусе. Новые дубовые бочки, большая крепость, высокая плотность, глицериновая текстура, сладкий фруктовый вкус: в винах Юры вы не найдете ни одного из этих земных благ начала XXI века. Но если вы хотите бегло ознакомиться со вкусом хороших вин времен Шекспира, приезжайте сюда.

Учитывая вышесказанное, можно предположить, что роль Юры в Новой Франции будет не слишком значительной. Если главный призвал Юры к мировому сообществу любителей вина заключается в том, чтобы оценить любопытный вкус старины, что могут сделать передовые производители?

Оказывается, очень много. Во-первых, большое влияние имеет рынок. В отличие от соседней Савойи Юре приходится продавать свои вина, а не просто раздавать их в качестве «пайка» испытывающим жажду местным туристам. Не случайно крупнейший местный негодант, Анри Мэр, является самым известным специалистом по розничной виноторговле во Франции. Во-вторых, любая традиция, достойная сохранения, нуждается в постоянном подкрепляющем ее обновлении. Если традиция замирает, она умирает.

«Сейчас люди работают намного профессиональней, чем в 1960-е, – говорит Жак Пюффене. – Раньше люди делали вино по принципу «сделай сам», и многие из тех вин были отвратительны. В наши дни почти все виноделы работают серьезно». Не прошли мимо Юры и философские изменения, так сильно преобразившие другие регионы Франции. Глубокое убеждение Мишеля Роллана в том, что дубовые бочки идеальны для вина, а собирать надо только самый спелый виноград, находит отражение в работе братьев Роле. Суперэнергичный Стефан Тиссо, подобно Мишелю Эсканду в Минервуа или Жерару Гюби в Руссильоне, ничего не принимает на веру и пересматривает свой опыт, даже если это означает отказ от статуса АОС для некоторых вин (например, для «соломенного вина»). Идея поиска терруара, настолько очевидная в работе Оливье Цинд-Хумбрехта и Жана-Мишеля Дейса, овладела и молодым Жюльеном Лабэ, который бросил вызов аксиоме о том, что лучшими винами региона считаются вина под дрожжевой пленкой, которая образуется на винах, выдерживаемых в бочках без долива, эта пленка является главным компонентом в процессе выдержки «желтого вина». «Мне кажется, выдержка в неполных бочках и образование дрожжевой пленки затмевают роль терруара, а не передают его свойства. Это решение, это вмешательство, некая блокировка. Вот почему я доливаю почти все свои вина». Лабэ может быть прав или не прав по поводу пленки; Бертран Делане из кооператива в Вуатёр говорит, что даже его базовые вина под маркой Креман-дю-Жюра, «восстановленные вина», которые он

производит с доливом, начинают приобретать характерный резковатый вкус при длительной выдержке. Терруар Юры, другими словами, может с таким же успехом витать в воздухе, как и лежать под землей.

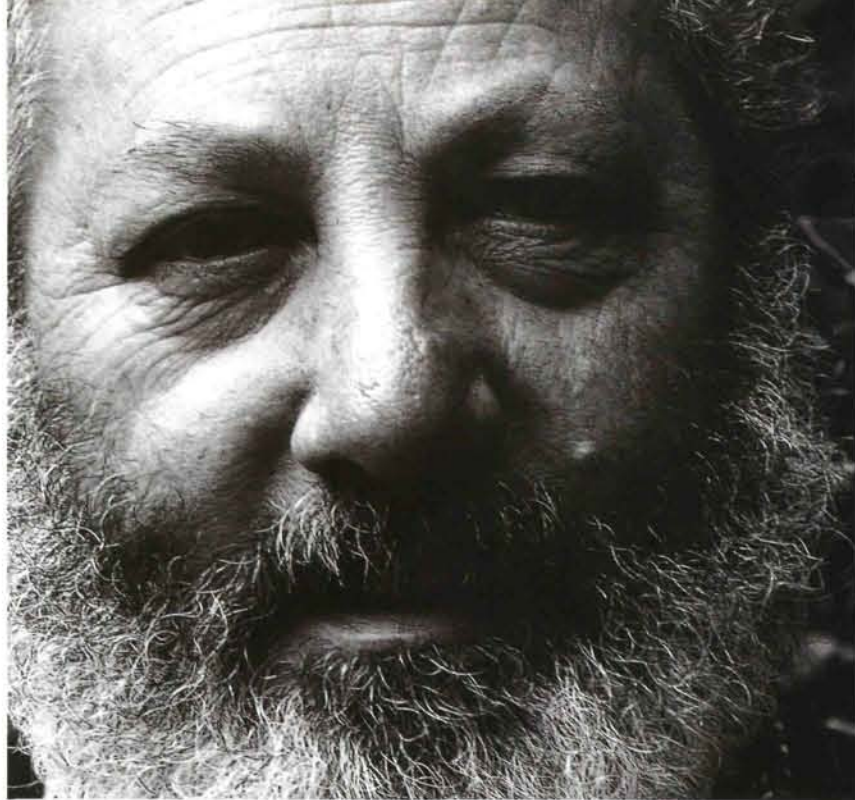
Юра начинает привлекать выходцев из других мест. Жан Рейкерт, партнер Жана-Мари Пюффанса в Верже, а ныне независимый винодел и негодант, с энтузиазмом относится к тому, что открыл для себя в Юре. Он приехал сюда случайно, но был поражен тем, что Арбуа находится всего лишь в 80 км от Бона, на широте Монраше. Не меньшее впечатление произвели и старые виноградники (включая те, на которых растет шардоне); и, что еще важнее, широта взглядов и нечопорность виноделов. «Если вы хотите, чтобы бургундский винодел, в собственности которого находятся хорошие участки, сделал для вас что-нибудь особенное, вам придется пасть ниц и целовать ему туфли. Здесь виноделы просто рады вам». Рейкерт даже стал новообращенным поклонником саваньена, хотя многим этот мясистый, но не сочный, кислый и позднее других созревающий кузен гевюрцтраминера с толстой кожей кажется слишком сложным. «Я думаю, что вино из этого винограда, выросшего на местных тяжелых глинистых почвах, может приобрести невероятную сложность вкуса, которой не удастся достичь даже шардоне, – говорит он. – Запах более цукатный, нежели фруктовый; этому вину свойственна высокая степень концентрированности и кислоты. Кожица невероятно толстая. Если бы это был сорт для изготовления красного вина, из него тоже получались бы фантастические вина».

Что погубило старые виноградники Франции? Деньги.

Но Юра – старый винодельческий регион, и здесь никогда не хватало денег на то, чтобы совершенствовать старые лозы и сажать молодые и продуктивные клоны. Одна из главных привлекательных черт Юры – это то, что здесь сохранились старые виноградники.

Жан Рейкерт

Редко где уход за лозой – такое спокойное и пасторальное занятие, как здесь. Но и вино, которое поражало бы своей необычностью так же, как юрское, встретишь нечасто.



## Жак Пюффене

Жак Пюффене много путешествовал. Его отец был рабочим на винограднике; сам Жак начал в 1960-е всего с 20 аров. Теперь у него 7,5 га — и ассортимент прекрасных, чистых и изысканных вин, характерных для региона. Более того, это тайный ученый и теоретик, практикующий исследователь. «Я провел восемь дней в Хересе, — сказал он мне, — но был поражен скорее различиями между желтым вином и хересом, чем их сходством. Потом я поехал в Токай, и вина под дрожжевой пленкой, которые я там видел, оказались гораздо более похожими на желтые вина, особенно Токай Само-родный, из фурминта». Сам он беспрестанно экспериментирует — с мацерацией, доливом, новым дубом и с сортовыми смесями. «У меня осталась только одна нереализованная заветная мечта, — говорит он, — это посадить непривытный саваньен. По этому поводу я уже два года бьюсь с INAO. Но до победы осталось чуть-чуть...»

## Алхимия под ногами

На Юру можно смотреть двояко. Этот регион можно считать либо близнецом Бургундии, либо первой ступенью альпийской лестницы.

Почему близнецом Бургундии? Потому, что он занимает холмы по другую сторону долины Соны от Кот-д'Ор. Соны здесь не построила типичное речное жилище в долине, а воспользовалась грабеном — провалом между двумя параллельными разломами (то же самое можно справедливо сказать и о Роне, которая заняла другой грабен и с вилым интересом с почтительного расстояния смотрит на виноградники Эльзаса и Бадена). Бургундия оказывает влияние и на сорта: 45% посадок составляет шардоне, а еще 10% — пино нуар.

А почему первой ступенью Альп? Да потому, что именно так, по-горному, выглядят эти холмы, пахнет воздух, а дорожный знак указывает направление гор. Местные жители называют этот регион «виноградником на заднем дворе горы» (Vignoble du Revermont). Гряда холмов прерывается цепочкой долин, если подняться вверх по любой из них, вы попадете сперва в лес и на высокие пастбища, затем — в крутые горные долины (включая долину Бьен, где целый город Морес занят производством очков), наконец, дорога приведет вас к уютным лыжным курортам и просторным турбазам.

Существует ли после проката «Парка юрского периода» более известный геологический период, чем тот, который назван по имени этого региона? Однако более важную роль, чем динозавры, сыграли теплые, спокойные моря с их лагунами с морскими лилиями, массами устриц, созвездиями морских звезд и коралловыми катакомбами. В наследство региону достался пласт известняка в форме серпа, дугой проходящего по всей Франции. Ирония в том, что роль юрского периода на многих виноградниках Франции гораздо более очевидна, чем роль Юры-региона. В общих чертах это регион, почвы которого представляют собой тяжелую глину, этакий северный Мадиран. Юрские вина своим резким вкусом иногда напоминают вина Мадирана. Мое мнение таково: использование контролируемого окисления в этом регионе развилось отчасти как средство смягчения, с по-

мощью которого можно сбалансировать тяжелую кислотность. Известняк периодически дает о себе знать, в почве встречаются окаменелые ракушки, но сама порода залегает на большой глубине.

Самый большой АОС в Юре — **Арбуа**, включает 850 га земли вокруг одноименного городка. **Пюпелен** (Pupillin) — это виноградник, название которого может употребляться вместе с общим АОС, несмотря на отсутствие ощутимой разницы во вкусе вин. Арбуа, возможно, эпицентр юрского виноделия, но небольшие участки виноградников тянутся по гряде холмов далеко на северо-восток и юго-запад от Арбуа; общий АОС для этой длинной полосы земли — **Кот-дю-Жюра** (Côtes du Jura), виноградники занимают 650 га. Эти два наименования охватывают весь спектр юрского виноделия, которое... довольно сложная вещь.

Арбуа — прежде всего сердце производства красного вина; а в Кот-дю-Жюра красных вин почти не делают. Эти красные вина изготавливают из сортов пульсар (который многие считают виноградом для розового вина, настолько неизменно бледным получается вино из него, хотя ему более подходит местный термин «коралловый»: вина из пульсара мерцают подобно крови христовой), труссо (вина получаются немного более мясистые и глубокие) и пино нуар (который здесь напоминает своего горного кузена савиньен). На этикетках могут фигурировать названия сортов (особенно это касается пино нуар), хотя пульсар и труссо часто смешивают. Белые вина в основном производят из шардоне, это могут быть классические «восстановленные вина», которые часто выдерживают в новых дубовых бочках в бургундском стиле, или вина, произведенные в местной манере, при контролируемом окислении. Белые вина также изготавливают из саваньена, винограда для «желтого вина», эти вина скорее всего подвергаются окислению. В действительности, если «желтое вино» не производит хорошего впечатления в течение 6-летней выдержки, его часто смешивают или производят из него простое сортовое вино более низкого класса. Некоторые производители, тем не менее, изготавливают и разливают саваньен

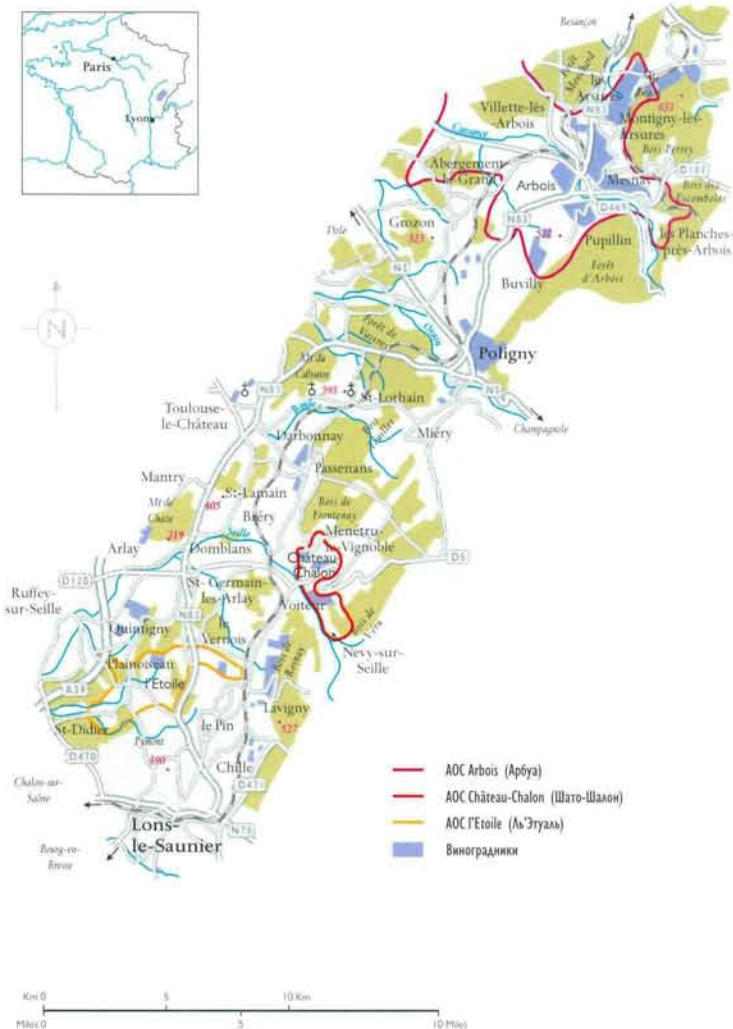
как классическое сортовое вино, без контролируемого окисления: оно может напоминать более насыщенное сочное вино из вионье, при условии, что производят его только из спелого винограда. Смеси, в основном с шардоне, тоже разрешаются, хотя реже встречающийся саваньен может даже подавить своим вкусом другие компоненты.

Перейдем к «фирменным блюдам» Юры. Желтое вино (не более 4% всей винной продукции Юры) производят только из саваньена, который обычно выращивают на темных мергелевых почвах, собирают его поздно. Да он и сам созревает поздно, успешно противостоя суровым дождям ранней осени благодаря своей толстой коже. После ферментации новое вино разливают в дубовые бочки, которые уже использовались для производства желтого вина, благодаря чему на стенках в порах дерева сохраняются дрожжи. Бочку наполняют не полностью и не доливают. Спустя некоторое время на вине образуется дрожжевая пленка, которую в этих местах называют *voile*, которая на вид напоминает пленку, образующуюся на поверхности бочек с хересами типа фино и мансанилья. Вино оставляют выдерживаться на шесть лет и три месяца, в течение которых, однако, за его состоянием регулярно наблюдают. Затем его разливают в уникальные пузатые бутылки под названием «клавлен». Объем этих бутылок — 0,62 л, по словам виноделов, именно это количество остается от 1 л вина после шести лет, в течение которых оно медленно испаряется. По запаху «желтое вино» напоминает херес, хотя при длительном хранении в бутылках оно может приобрести нотки лесных грибов и грецкого ореха. Вкус же не имеет с хересом ничего общего. Херес производят из паломино, это один из сортов с самым низким уровнем кислотности; а «желтое вино» из саваньена всегда отличается мощным кислым зарядом вкуса, который может показаться ударом топора по языку. Именно по этой причине его приятнее пить в сочетании с едой (особенно с жирными блюдами), чем само по себе — хотя великое «желтое вино», примерно к своему 20-летнему юбилею, может поразить вкусом, в котором кислота сбалансирована богатством отзвуков сельских и лесных мотивов. Не стану отрицать, что это вино трудно полюбить с первого раза; так же как и классический французский сыр, Мюнстер, Марюиль и Кротен-де-Шавиньель, бросают вызов непосвященным.

Второе «фирменное блюдо» Юры — «соломенное вино». Его производят в нескольких регионах во Франции (вина от Жерара Шава бесподобны). По традиции в Юре его изготавливают из пульсара, саваньена и шардоне; после просушки винограда вино изготавливают в первые месяцы нового года и выдерживают в дубе в течение трех лет (на этот раз бочки доливают). Это вино редко обладает сочным и маслянистым вкусом, который отличает вина из более теплых регионов, но кислота саваньена в юрском варианте придает вину освежающую, живую и резковатую сбалансированность, как у токая. Маквен — это крепленое виноградное вино, которое производят по той же технологии, что и пино-де-шарант, хотя использование выжимок вместо эlegantного бренди придает ему резковатый привкус. Юра также славится как поставщик поразительно хороших игристых вин, лучшее из которых — Креман-дю-Жюра.

Остается отметить еще два АОС. **Ль'Этуаль** площадью 80 га расположился на пяти холмах вокруг одноименной деревни, 90% посадок занимает шардоне, 10% — саваньен. Здесь производят белое вино. Здесь также производят «желтое вино», но Ль'Этуаль известен именно своими белыми винами из шардоне, в которых многогранная изысканность сочетается с характерным для Юры резковатым вкусом. Игристые вина могут быть очень хорошими (до введения системы АОС покупатели из Шампани производили здесь существенные закупки).

Наконец, **Шато-Шалон** — это АОС исключительно для «желтого вина»; другие вина, которые здесь производят, выпускаются как Кот-дю-Жюра. Этим АОС всегда управляли с большой строгостью, перед сбором урожая специальная комиссия посещала все участки, чтобы проконтролировать качество и урожайность, в неурожайные годы (как, например, 2001 год) виноделы отказываются от этого наименования. Виноградники занимают



всего 50 га — не только вокруг скалы, на которой примостилась деревня, давшая имя АОС, но и в соседних коммунах (особенно в прекрасно расположенной Менетрю-ле-Виньобль).

## «Вилы в бок»

### Это сладкое слово «кислота»

Это приятная проблема, которая тем не менее остается проблемой. Какой аромат и вкус ожидает вас, когда вы открываете бутылку юрского вина? Окажется ли это вино классическим шардоне, выдержанным в бочках, чей вкус отличает только мощная кислота, свойственная местному терруару? Или же это будет вино, чей резковатый, насыщенный кислородом вкус подражает желтому вину? Эти вина дарят очень разные ощущения, а этикетки не помогут вам отличить их друг от друга. Поскольку все больше и больше производителей молодого поколения отказываются от резковатого, полукислотного вкуса, который ценится в этой местности, но не воспринимается за ее границами, эта трудность будет становиться все более привычной. Контрэтикетки для того и существуют, чтобы сообщать информацию о вине, так что изменять законодательство ни к чему. Мы просто хотим знать, что в бутылке.

# Юра: Лица

## D'Arlay Д'Арле

**39140 Arlay, тел.: 03 84 85 04 22, факс: 03 84 48 17 96**

Замок Арле, которым владеет Аллен де Лагиш, — самое знатное и аристократичное хозяйство в регионе, хотя не слишком благоприятно расположенное с винодельческой точки зрения. Смеси — вот основной *modus operandi* здесь, примером самого странного ассамбляжа во французском виноделии может послушать вино Корайль (Corail), в нем пино нуар, труссо и пульсар смешаны с шардоне и саваньеном. Лучшим здесь часто оказывается простое белое вино Кот-дю-Жюра.

## Aviet Авье

**39600 Montigny-lès-Arsures, тел.: 03 84 66 11 02**

Люсьен Авье — одна из величайших фигур Юры. Чтобы посетить «Каво-де-Бакьюс», с его печью, роялем и символически драпированным манекеном («Пить неумеренно, в хорошей компании», — гласит объявление на его руке) и дворняжкой Горьким, вам придется сделать значительный крюк, подъезжая к Арбуа. Вы быстро научитесь называть шардоне Melon à Queue Rouge («дыня с красным хвостом»), пульсар — плуссаром и вместе с Авье критиковать пино нуар как «опасный продукт». Однако за этими шуточками скрывается серьезный ассортимент, который производит это небольшое хозяйство площадью 6 га; в нем стоит отметить красное Кюве-де-Жеолог (Cuvée des Géologues) из труссо и необычно нежное «желтое вино» Арбуа. В настоящее время основной объем работ в хозяйстве лежит на плечах сына Люсьена Венсана.

## Berthet-Bondet Берте-Бонде

**39210 Château-Chalon, тел.: 03 84 44 60 48, факс: 03 84 44 61 13**

Красные вина здесь вялые, однако сбалансированные, с полным вкусом Шато-Шалон хорошо стареет, а в Кот-дю-Жюра-Традисьон, смеси саваньена и шардоне, вы ощутите ту же сложность вкуса с ореховыми тонами при гораздо меньших тратах.

## Croix d'Argis Круа д'Аржи см. Henri Maire

## Durand-Perron Дюран-Перрон

**39210 Voiteur, тел.: 03 84 44 66 80, факс: 03 84 44 62 75**

Старые виноградники и старинная традиция производства «желтого вина» — вот причины, по которым вина АОС Шато-Шалон от Жака Дюрана часто оказываются лучшими в регионе. Покупайте его на длительное хранение, если хотите оценить его лучшие качества (вам посоветуют не класть вино в холодильник, когда вы все-таки решитесь выпить его). А по вдвое меньшей цене вы можете приобрести вина Кот-дю-Жюра (саваньен и «деревенский» шардоне из Вуатёра) почти такого же хорошего качества.

## Fruitière Vinicole de Voiteur Фруитьер-Виниколь-де-Вуатёр

**39210 Voiteur, тел.: 03 84 85 21 29, факс: 03 84 85 27 67**

Этот маленький кооператив напротив и чуть ниже Шато-Шалона владеет всего лишь 75 га (45 га из них занимают посадки шардоне), которые поделены между 50 членами; только восемь из них занимаются исключительно виноделием. Все вина производят с тщательностью, качество их удовлетворительно; возможно, лучшим покажется аппетитное шардоне-саваньен со свежим плотным вкусом и тонами миндаля, в то время как «желтое вино» и Шато-Шалон рассматриваются как стимулирующие и вызывающие своей характерностью вина.

## Grange Grillard Гранж Грильяр см. Henri Maire

## Labet Лабэ

**39190 Rotalier, тел.: 03 84 25 11 13, факс: 03 84 25 06 75**

Это хозяйство площадью 9 га недалеко от Роталье появилось благодаря Алену и Жози Лабэ, но сейчас с ними работают трое их детей: Жюльен, Ромен и

Шарлина. Вдумчивый и талантливый Жюльен стал виноделом. Как и многие виноделы нового поколения Юры, свои лучшие вина Жюльен производит, доливая бочки, поскольку убежден, что именно таким образом наиболее отчетливо проявляются свойства терруара. В ассортименте — напористое Флёр-де-Шардоне (Fleur de Chardonnay), альтернативой которому служат вина из винограда с одного участка: Ле-Варрон (богатое, сливочное Шардоне из винограда, выращенного на красных известняковых почвах) и Ла-Бардет (более ароматное, это вино передает саму суть сельской Юры, произведено оно из винограда, выросшего на типичном для этих мест голубом мергеле). Соломенное вино Лабэ обладает бесподобным сбалансированным вкусом, а желтое вино отличается незабываемыми ореховыми нотками. «Мы до конца не понимаем желтое вино, и я думаю, что это хорошо, — говорит Лабэ. — Некоторые вещи должны оставаться за пределами нашего понимания».

## Ligier Лижье

**39380 Mont-sous-Voudray, тел.: 03 84 71 74 75, факс: 03 84 81 59 82**

Это крупное хозяйство площадью 9 га, ассортимент которого насчитывает 14 вин, предлагает шардоне со старых лоз и чистый саваньен в стиле «желтого вина». Лучшее вино, тем не менее, это Кюве-де-Поэт (Cuvée des Poètes) из полностью вызревшего саваньена, напоминающего вионье, производится оно только в лучшие годы и выдерживается в классическом бургундском стиле. Кюве-де-Пренс (Cuvée des Princes), в котором шардоне смешан с саваньеном в пропорции 50/50, производят по той же технологии, скрупулезно доливая бочки. Также стоит попробовать красные вина Лижье, в особенности мерцающее мясистое сортовое вино из пульсара.

## Lornet Лорне

**39600 Montigny-lès-Arsures, тел.: 03 84 37 44 95, факс: 03 84 37 40 17**

Фредерик Лорне живет в монастыре в Монтиньи-лез-Аржюр, откуда управляет этим хозяйством площадью 15 га. Лучшее вино Лорне — Труссо-ле-Дам (Trousseau les Dames), выдержанное в дубовых бочках; также стоит попробовать Шардоне-ле-Месажен (Chardonnay les Messagelins), которое может быть очень насыщенным.

## Macle Макль

**39210 Château-Chalon, тел.: 03 84 85 21 85, факс: 03 84 85 27 38**

Любезный Жан Макль повсеместно считается мастером Шато-Шалона, и сейчас его сын Лоран продолжает прекрасную традицию виноделия этого хозяйства. В общей сложности Жан Макль владеет 11 га. Из них 8 га — это посадки шардоне в Кот-дю-Жюра, а 3 га находятся в самом Шато-Шалоне (крутой и каменистый участок у подножия горы занимает 1 га, а еще 2 га расположены в Менетрю-ле-Винёбль). Средний возраст лоз — 30 лет, урожайность достигает 40 гл/га для вин Кот-дю-Жюра и 25 гл/га для вин из Саваньена. Вина ферментируют с использованием диких дрожжей в эмалированных контейнерах и выдерживают в бочках под дрожжевой пленкой. Вина Кот-дю-Жюра могут быть здесь так же хороши во всех отношениях, как и «желтое вино», а в некоторые годы их вкус получается более легким для восприятия, менее суровым, в нем проявляются типичные нотки лесных цветов и сморчков. Великое, хорошо выдержанное Шато-Шалон от Макля, как Шато-Шалон урожая 1989 года, которое только сейчас начинает достигать зрелости, обладает сложным вкусом и отличается величественной плотностью, это одно из тех вин, что за то мгновение, пока вы их нюхаете и делаете глоток, успевают обрушить на вас все существующие запахи на свете.

## Henri Maire Анри Мэр

**39600 Arbois, тел.: 03 84 66 12 34**

Эта самая крупная компания Юры, продукция которой составляет почти 1/2 прямых продаж региона французским покупателям (через сеть, в которой ра-

ботают 360 продавцов). В ресторанах это вино подают под маркой Марсель Пу (Marcel Poux). Компания владеет 300 га виноградников, включая четыре хозяйства: Гранж Грильяр, Сорбье, Монфор и Круа-д'Аржи, где в качестве эксперимента применяется органическое виноделие. Необычная маркетинговая стратегия, возможно, является одной из причин того, что эти вина не могут составить конкуренции лучшим винам региона, хотя пример Роле показывает, что качество и объем производства не всегда несовместимы. Красные и розовые вина из Сорбье — лучшие вина ассортимента.

## Montfort Монфор см. Henri Maire

## Overnoy Овернуа

**39600 Pupillin, тел.: 03 84 66 14 60, факс: 03 84 66 14 60**

Этой крошечной компанией из Арбуа-Пюпийен, в собственности которой находятся всего 2 га, управляет легендарный французский пионер в области органической культивации и невмешательства, Пьер Овернуа, теперь ему помогает Эммануэль Ульон. Эти вина нелегко найти, но как красное вино из пульсара с большим количеством осадка, изготовленное без применения серы, так и белые вина с мощным ароматом просто незабываемы.

## La Pinte Ла-Пент

**39600 Arbois, тел.: 03 84 66 24 58**

Когда я впервые посетил это крупное хозяйство (30 га) в Арбуа-Пюпийен больше 10 лет назад, здесь царил довольно мрачная атмосфера, как будто рушились великие замыслы основателя Роже Мартена. Под управлением Филиппа Шатильона, однако, здесь воплощаются мечты самого Ла-Пента, что отразилось в некоторых белых винах из необыкновенно спелого винограда, выдержанных в нетрадиционном стиле в бочках с доливом. Полного энтузиазма Шатильона также можно назвать настоящим проповедником пульсара.

## Poux Пу см. Henri Maire

## Puffeneу Пюффене

**39600 Montigny-lès-Arsures, тел.: 03 84 66 10 89, факс: 03 84 66 10 89**

Хозяйство Жака и Моника Пюффене площадью 7,5 га, по утверждению Жака, — одно из всего полудюжины хозяйств в регионе, где все еще собирают весь урожай вручную; Пюффене обрабатывает почву, использует дикие дрожжи, ферментирует почти все вина в больших бочках и выдерживает их по крайней мере два года, после чего они, по его словам, не нуждаются в фильтрации. Ассортимент этого хозяйства содержит прекрасные, чистые и отличающиеся друг от друга вина, которые производят только из полностью вызревшего винограда. Пюффене — один из производителей, которые собирают урожай значительно позже других в Арбуа (в 2001 году он начал собирать виноград в октябре). Его вино из шардоне имеет сложный вкус, в котором отчетливо ощущаются фруктовые абрикосовые нотки и немного — местный характерный «юрский» резковатый привкус, благодаря которому это вино становится чем-то большим, чем просто сортовым. Кюве-Саша (Cuvée Sacha), название которого составлено из первых букв сортов саваньен и шардоне, резковато, саваньен в этой смеси выдерживался под дрожжевой пленкой. Вино из 100% саваньена, по замыслу Пюффене, должно обладать цветочным вкусом, выдерживается это вино в более мелких бочках, которые при этом доливают. Этот производитель предлагает один из лучших ассортиментов красных вин в регионе, от привлекательного, сверкающего, слегка орехового пульсара, игривого труссо и ароматного пино нуар из спелого винограда до немного мясистого, но все же изысканного красного со старых лоз, в котором ощущаются танины чая «Ассам» (это вино — смесь пульсара, труссо и пино с небольшим количеством шардоне, лозы посажены в 1929 и 1945 годах). «Желтое вино» Пюффене прозрачное, мягкое, гармоничное и необычно нежное. «Если вы делаете истинное

«желтое вино», его невозможно испортить, — говорит Пюффене. — Его трудно произвести, очень много рисков, но если вы преодолели все препятствия, то вино неизменно получается хорошим».

## Rijckaert Рейкерт

**71570 Leynes, тел.: 03 85 35 15 09, факс: 03 85 35 15 09**

Обосновавшийся в Бургундии бельгийский винодел и negociant Жан Рейкерт сейчас владеет собственными 4 га в Бювили в Кот-дю-Жюра и в Арбуа; он также закупает виноград у местных виноделов, в собственности которых находятся в общей сложности 7 га (вы найдете имена виноделов на этикетках). Рейкерт предлагает утонченный ассортимент белых вин, произведенных с большой тщательностью в классической бургундской манере (т.е. ферментация в бочках без контролируемого окисления); он утверждает, что его винам необходима даже еще более долгая выдержка, чем маконнским, а для наибольшей выразительности их нужно еще некоторое время хранить в бутылке. В молодости эти вина отличаются известковой чистотой и прозрачностью.

## Rolet Роле

**39600 Arbois, тел.: 03 84 66 00 05, факс: 03 84 37 47 41**

Этим безупречным хозяйством (65 га) с потрясающей педантичностью управляют четверо братьев и сестер Роле (Пьер и Элен, винодел Ги и виноградарь Бернар). Наряду с хозяйством семьи Бюнан в Бандоле и братьями Лаплас в Эди и Мадиране это хозяйство демонстрирует, что семейные владения при хороших обстоятельствах — непревзойденные производители, способные достичь самого высокого уровня виноделия. Полностью вызревший виноград, взвешенное использование дубовых бочек и осторожное применение контролируемого окисления для того, чтобы вино приобрело «легкую нотку лесного ореха», — вот отличительные черты вин этого хозяйства, которые впечатляют стабильностью качества в этом холодном винодельческом регионе. Среди звезд ассортимента — ароматное, благородное и пряное Арбуа-Пино-Нуар, неизменно цветочное и насыщенное ль'Этуаль и не которые смеси шардоне-саваньен, требующие выдержки, как, например, Арбуа Традисьон и Кот-дю-Жюра. Соломенное вино полно характерного очарования лесов, а желтое вино — классика, которая служит эталоном для всего региона.

## Sorbief Сорбьеф см. Henri Maire

## Tissot Тиссо

**39600 Montigny-lès-Arsures, тел.: 03 84 66 08 27, факс: 03 84 66 25 08**

Это хозяйство, в собственности которого находятся 20 га в Арбуа и еще 10 га в Кот-дю-Жюра, все еще носит имя Андре и Мирей, но сейчас оно стремительно превращается в одно из самых мощных, новаторских и иногда противоречивых хозяйств в регионе благодаря их сыну Стефану. Подобно Жюльену Лабэ, Стефан Тиссо работал и в Южной Африке, и в Австралии перед тем, как начать работать со своим отцом в 1990 году; он перевел все хозяйство на органическую культивацию. «Это средство, а не цель, — подчеркивает он. — И что бы там ни говорили, это будущее виноделия». Примерно половина хозяйства расположена на благоприятных для виноградников склонах на четырех участках (Ле-Брюйер, Ла-Майош, Ле-Гравье и Ан-Барберон). Вина из шардоне с этих участков, которые ферментируются в бочках, более всех остальных вин в его ассортименте напоминают бургундские, в них отчетливо всего проглядывает терруар. Так же хорошо благородные красные вина Тиссо из труссо, которые только выдерживаются в бочках. Здесь производят и прекрасное сортовое вино с глицириновой текстурой из саваньена невероятной спелости; ароматное «желтое вино» и необыкновенное соломенное вино, виноград для которого так долго сушили, что он стал невероятной сладким, и это вино уже не может претендовать на статус АОС, так что Тиссо пишет на этикетках этого вина буквы PMG — *pour ma gueule*, т.е. «вино для моей личной глотки».

Рейтинг производителей	☉	☉☉	☉☉☉
	Очень хорошее вино	Превосходное вино	Великое вино

# Савойя

*Мертвый груз успеха* Савойя – один из самых успешных винных регионов во Франции: его вина пользуются спросом у массового, неразборчивого местного покупателя. Но легкая прибыль не всегда способствует производству великих вин, и те виноделы, которые стараются создать великие терруарные вина, зачастую чувствуют себя здесь в полном одиночестве.

Сама мысль кажется невероятной. Вино здесь, в горах? Здесь, откуда туристы до сих пор возвращаются домой на костылях в середине апреля? Здесь, где приходится прорубать в лесу просеки, чтобы было куда спускать лавины? Ведь винограду не просто нужна неделька-другая солнечного лета; ему нужна жара, от которой горит трава, выцветают заборные столбы, которая заставляет вас хорошенько подумать, прежде чем выйти на улицу в полдень. Здесь?

Да, здесь. Вспомните, какой эффект дает правильное расположение склона: лозы поднимаются вверх и тянутся к солнцу. Даже в более северных широтах солнце может весь день поливать прямыми лучами хорошо ориентированный склон, в результате жара в летний полдень становится испепеляющей. Когда такой виноградник сзади прикрывает гора, а на другом конце долины – еще одна, то температура может повыситься еще значительно.

Виноделием здесь занимаются с давних пор (в Шиньене виноградники существовали уже в XI веке), а путешествовать по региону в старину было довольно сложно и занимало много времени. До появления телефонов и автомобилей эта горная долина была изолированным «королевством». Это причина несколько избыточной сложности савойских вин. Производство здесь небольшое (один только Корбьер производит в четыре раза больше, чем вся Савойя), и все же территория поделена на четыре АОС и один VDQS, где в общей сложности окружены заботой более 20 виноградников и свыше дюжины сортов винограда, как белого, так и красного. Благодаря долгой

и медленной эволюции этого региона расцветшая здесь винодельческая культура своей сложностью и запутанностью напоминает лабиринт.

Существуют очень убедительные аргументы в пользу упрощения системы АОС в регионе, и если бы местные производители когда-либо столкнулись с необходимостью продавать свои вина по всему миру, им, безусловно, пришлось бы рассмотреть такую возможность. Но дело в том, что здесь производят так мало вин, причем только для местного рынка, что непостижимость их наименований для жителей других мест вряд ли имеет значение. Даже такой первоклассный производитель, как Мишель Кенар, продает более 80% своих вин в долину Роны и альпийские районы. Многим эти вина встретятся только единожды во время отпуска, и тогда свежесть, аромат фруктового сада, тона минеральных солей и вкус виноградного сока и орехов будет гораздо важнее, чем непроходимый темный лес их названий.

## Алхимия под ногами

В Савойе горы часто занимают половину поля зрения. Через 15 минут подъема по серпантину мимо виноградников, где на лозах только-только появляются листочки, вы попадаете в свежий смешанный лес, пронизанный солнечными лучами, который сменяется березовыми рощицами, – здесь на ветках набухают почки и все еще цветут первоцветы; наконец вы оказываетесь в прохладной, окутанной плотной дымкой местности, с зарослями кустарников, листья на которых еще не распустились, здесь также

растут хвойные деревья, и среди сосен на все еще холодной земле лежат, подобно грязным подушкам, лоскуты увядшего снега. Для жизни растений в Савойе вертикальная ось не менее важна, чем горизонтальная. Это полная противоположность Медоку.

Геологически Савойя такая же пестрая на местности, как и на карте. И все-таки земля, пригодная для сельского хозяйства, составляет чуть более 50% всей доступной – но на виноградники из них приходится всего 2%. Виноделие здесь – приспособление, доведенное до логического конца; это означает, что лозы обычно пускают корни либо в щебне, либо в отложениях ледникового происхождения, поскольку именно они встречаются у подножия горы, где корням теплее. Почвы обычно содержат включения известняка, основной местной горной породы; крошась и осыпаясь, он и образует щебень.

Общий АОС для всего региона – это **Вен-де-Савуа**, хотя к этому наименованию можно добавлять (как обычно и делают) название одного из 15 виноградников. Вина этого АОС могут быть как красными, так и белыми, производят их из целого ряда сортов винограда, часто (хотя и не всегда) сорта указаны на этикетках. Если вино белое и сорт не указан, оно скорее всего из жакера. Существует еще один общий АОС – **Русет-де-Савуа**. Здесь производят только белые вина из местного сорта, который в этих местах называется русет или альтес. В этом АОС тоже есть свои виноградники, но их всего четыре.

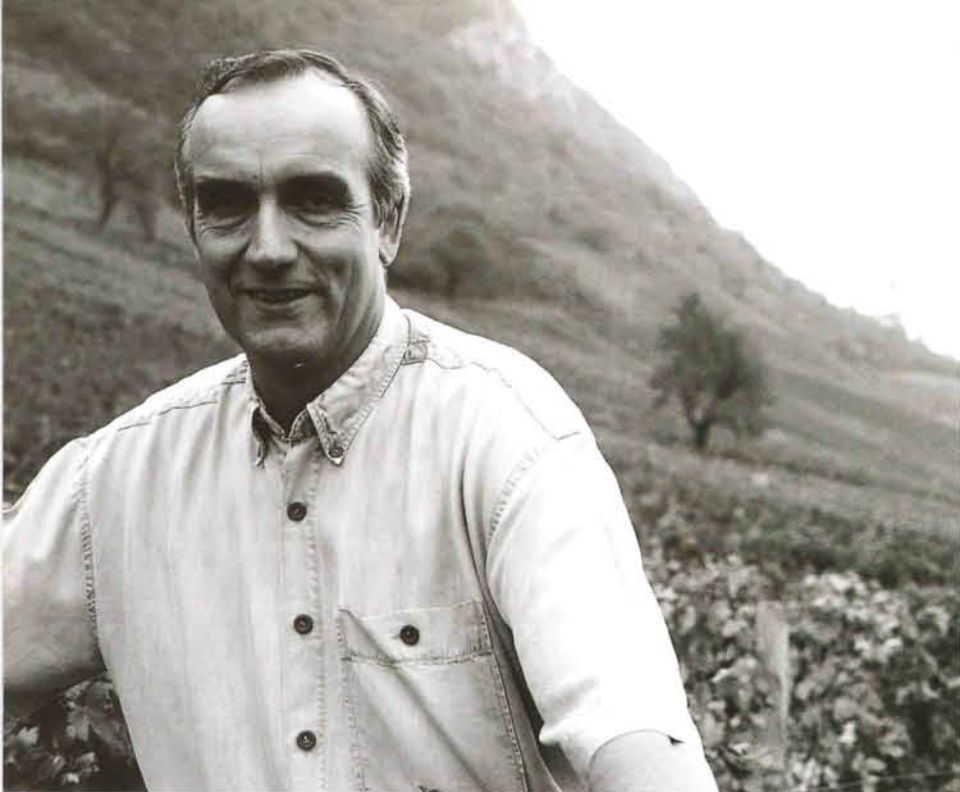
Самую важную роль по объему производства в Вен-де-Савуа играют виноградники **Апремон** («горькая гора») и **Абим** («бездна»), на которых выращивают жакер для легких белых вин. Названия этих виноградников напоминают нам о роковой ночи в ноябре 1248 года, когда после обильного дождя с Мон-Гранье на деревню Сент-Андре и на несколько соседних деревушек сошел оползень. Более 5 тысяч человек «и несчетное количество животных» были во сне погребены под ним. Этот покрытый щебнем некрополь пустовал несколько веков, но в конечном итоге здесь разбили виноградники, чьи названия напоминают о событиях, которые дали им жизнь. Обращенные на северо-восток виноградники и равнинный рельеф позволяют производить в лучшем случае свежее, легкое, солоноватое, обжигающе живое белое вино, альпийское Мюскаде.

На эти виноградники смотрят другие, с более крутых и теплых участков в **Сен-Жеуар-Приёре**, **Шиньен**, **Монмельян**, **Арбен**, **Крюэ** и **Сен-Жан-де-ла-Порт**, которые вместе составляют виноградники Комб-де-Савуа, расположенного у подножия Божского массива. На этой, похожей по форме на бумеранг, полосе известкового щебня растет виноград, из которого производят, возможно, величайшие вина Савойи, в особенности ароматное белое вино **Шиньен-Бержерон** (в этой местности бержероном называют русан с запоминающимся вкусом айвы и запахом весенних цветов). Тут же производят и хорошие вина Русет-де-Савуа, более полнотельные и сочные, хотя виноградников, где бы выращивали исключительно русет,

Двадцать лет назад все посчитали нас сумасшедшими, когда мы разбили виноградники на крутых склонах в Тормери. Эти склоны были настолько круты, что нам понадобилось устроить террасы. Тогда деньги делали, сажая жакер на более низкорасположенных виноградниках. Теперь все по-другому. Теперь все стараются посадить виноград повыше.

Мишель Кенар

Лучшие виноградники окрестностей озера Бурже лежат к западу от него, над Ронной. Там располагаются крью – Жонжье, Марестель и Монту.



## Мишель Кенар

Чтобы быть виноделом в Савойе, нужны крепкие ноги и мужество. Прогуливаясь по виноградникам, где Джейсон Лоу сфотографировал Мишеля Кенара, вы увидите скалы. Божский массив то пропадает, то появляется из летящих облаков. Лозы Шиньена растут на щебне, результате трудов ветра, солнца и мороза, которые, раскрошив плиты и вершины, обрушили их на 1000 футов вниз. Кенар и его отец Андре – мастера бержерона, в других местах (на Роне) его называют русан. Они считают, что его нужно сажать только в этой местности на лучших и самых крутых склонах, например в Котте-Тормери, ведь только так он может созреть полностью, благодаря чему вино получится структурированным и ароматным. Другие, менее требовательные, виноделы думают, что для более легкого и изящного бержерона с менее крутых склонов и более богатых почв при более высокой урожайности тоже есть своя ниша. И тот, и другой пользуются успехом.



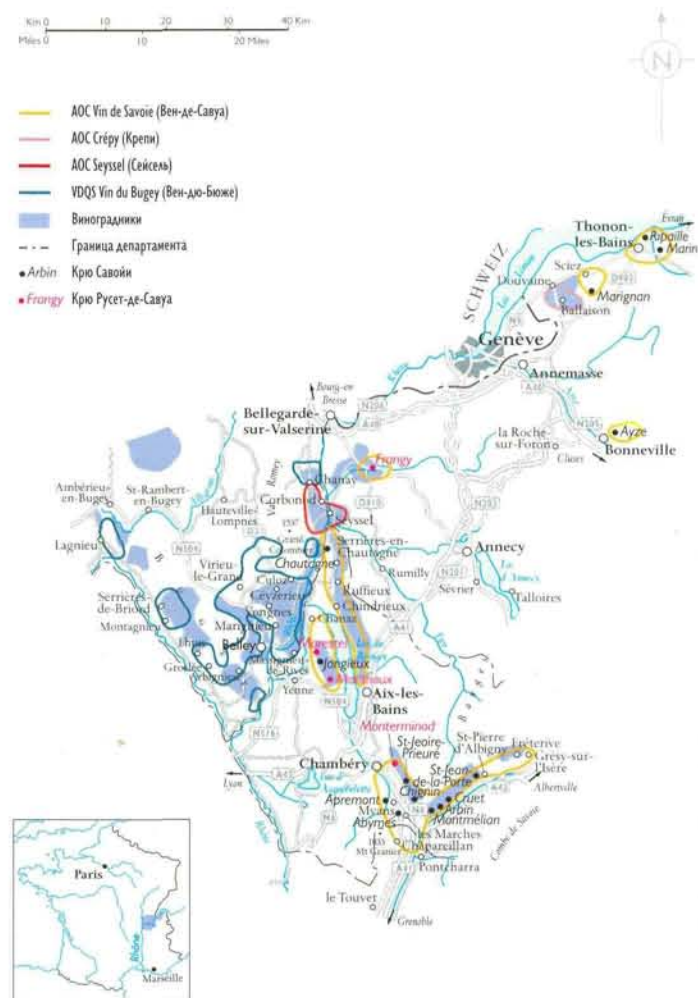
здесь нет. Все белые вина отличаются поразительно сложным минеральным вкусом. Местный красный сорт винограда мондэз пришелся как нельзя кстати, особенно в Арбене. Эти виноградники находятся совсем недалеко от Шамбери. Наконец, крошечный виноградник Русет-де-Савуа **Монтермино** спрятался, втиснувшись между живописными горными пиками Круа-дю-Ниволе и Мон-Пене, рядом с Шамбери.

Поблизости от городка Экс-ле-Бен, по обе стороны от озера Бурже, тянется еще одна полоса виноградников. Виноградники **Жонжьё**, **Марестель** и **Монту** полностью скрыты от озера хребтом Мон-дю-Ша, напоминающим кошачью спину, они обращены на запад и выходят на мирные пастбища верхней части долины Роны. Каменистый Жонжьё – виноградник Вен-де-Савуа, а Марестель и Монту – виноградники Русет-де-Савуа; на залитых солнцем виноградниках, почвы которых содержат известковый мергель и щебень, пышно цветет альтес, из него получается одно из самых совершенных и утонченных вин Савойи, лишенное минеральных ноток, но поражающее дразнящим медовым и марципановым привкусом и ароматом цветущего лайма Комб-де-Савуа. Вино из других сортов белого винограда, включая жакер и шардоне, может также быть очень хорошим; красные вина, однако, менее впечатляющи.

За горами среди самых крупных пригородов Экса на другом берегу озера разбросано еще несколько виноградников. Следующий виноградник Вен-де-Савуа находится на расстоянии 5 км на север от озера Бурже, рядом с Ронной – это **Шотань**, на котором выращивают в основном гаме для легких красных вин. Дальше на север в долине реки Юс (приток Роны) расположен **Франжи**, еще один виноградник Русет-де-Савуа, меньший по площади и не такой благополучный, как Марестель или Монту.

**Аиз**, виноградник Вен-де-Савуа, расположенный обособленно от остальных, находится в Кот-д'Арв над Бонвилем. Это один из наиболее высоко расположенных АОС; здесь специализируются на легких, островатых игристых винах из местного сорта под названием тренже (родственного юрскому саваньену), который смешивают с мондэз бланш (или русетом с Аиза), марсаном (который в этой местности называется грос-русет) и шасласом (известным в этих местах под названием бон блан).

Последние виноградники Вен-де-Савуа находятся на берегу Женевского озера: это **Рипай**, **Марен** и **Мариньян**, специализирующиеся на легких и свежих белых винах с отчетливым маслянистым и солоноватым вкусом из



▲ Каменистые осыпи Шиньена обращены на юго-запад – поэтому здесь лучшее место для выращивания винограда в Савойе.

шасласа, который вырос на отложениях ледникового происхождения. Расположенный по соседству **Крепи**, без особых на то причин, имеет собственный АОС, вина по вкусу напоминают вина с трех виноградников Вен-де-Савуа.

Остается последний АОС Савойи – **Сейсель**, 82 га виноградников по обе стороны Роны примерно в 10 км от озера Бурже, между Русет-Франжи и Вен-де-Савуа Шотань. Здесь растет в основном альтес, из которого делают тихие белые вина (либо Сейсель, либо Русет-де-Сейсель); его также используют для того, чтобы оживить достаточно нейтральные вина из местного сорта белого винограда молет при производстве приятных игристых вин Сейсель.

И это еще не все. В соседнем департаменте Эн находится VDQS **Бюже**, чьи обширные, но скудно засаженные виноградники тянутся далеко на запад от савойских АОС. Здесь 11 различных виноградников для **Вен-де-Бю-**

**же** и **Русет-де-Бюже**, хотя все они, за исключением трех, уже не используются. В Савойе также есть заброшенные виноградники, такие как Сент-Мари-д'Алла и Шарпинья. Три оставшихся виноградника в Бюже – **Сердон**, **Маникль** и **Монтанё**. Виноградники Монтанё благоприятно расположены чуть ниже в долине Роны на известковых отложениях ледникового происхождения, здесь производят в основном игристые и тихие вина из русета. Маникль (родина знаменитого французского эпикурейца Бриья-Саварена) находится рядом с Вирье-ле-Гран, здесь растут жакер и шардоне, из которых делают как белые, так и легкие красные вина. Сердон, напротив, ближе всего к французской птицеводческой столице, Бург-ан-Брессу, здесь производят в основном игристое розовое вино из юрского сорта пульсар. Вина Бюже, на которых не указаны названия этих виноградников, в своих лучших версиях легкие и грациозные.

## «Вилы в бок»

### Качество под горой

Опыленным ярким снегом и адреналином после длительного спуска, горнолыжникам не слишком важно, чем запивать фондю вечером. И действительно, пробовать местное вино, а не усыпляюще знакомый продукт, продаваемый по всему миру, уже наслаждение.

Так что неудивительно, что стандартное качество савойского вина очень среднее, одно из самых низких во Франции. Путешествуя по региону, мне пришлось пробовать Апремон и Абим поистине ужасающего качества: вино было слабым, разбавленным и резким, словно слабоалкогольный напиток. INAO следовало бы этим озаботиться, поскольку дегустаторские комиссии, ответственные за управление АОС Вен-де-Савуа, судя по всему, гонятся за деньгами, а не за качеством. Лучшие виноделы региона, напротив, частенько приходят в ужас при виде гонки за большей урожайностью, которая наблюдается на окрестных виноградниках, и сетуют на то, что их собственные запасы настолько быстро истощаются, что приходит-

ся разливать лучшие вина по бутылкам слишком рано, дабы выдержать конкуренцию на рынке. Правда заключается в том, что Савойе необходимо больше виноградников, чтобы лучшие производители могли расширить производство, а сам регион был конкурентоспособным как во Франции, так и на международном уровне. Местные производители подтверждают, что в регионе много хороших и даже выдающихся участков, все еще не засаженных лозой. Вино с этих участков, когда лозы достигнут зрелости, могло бы сравниться с лучшими винами в регионе.

Проблема в том, что политика в отношении виноградников решается в масштабе всей страны, и здесь так же трудно получить права на посадки, как в Лангедоке. Возможно, низкое качество в большинстве своем «обычных» вин Савойи мешает чиновникам благосклонно отнестись к региону. Похоже, что в обозримом будущем савойские вина так и останутся разочаровывающей местной достопримечательностью. Души людей, погибших в Сент-Андре, заслуживают лучшей доли.

# Савойя: Лица

## Pierre Boniface Пьер Бонифас

**73800 Les Marches, тел.: 04 79 28 14 50, факс: 04 79 28 16 82**

Ассортимент хозяйства Пьера Бонифаса Ле-Рокай включает произведенные с неимоверной тщательностью вина из жакера, выращенного в Апремоне. В дополнение к ресурсам собственного хозяйства Бонифас закупает виноград.

## Bouchez Буше

**73800 Cruet, тел.: 04 79 84 30 91, факс: 04 79 84 30 50**

Хозяйство Жильбера Буше в Крюе производит вина Русет-де-Савуа устойчиво хорошего качества, а также жакер с долгим послевкусием, в котором есть тона грейпфрута и лайма, а иногда нотки дыма.

## Bouvet Буве

**73250 St-Pierre-d'Albigny, тел.: 04 79 28 54 11, факс: 04 79 28 51 97**

Подобно многим производителям во Фрериве, семейство Буве прежде всего владеет питомником, работая на мягкой плодородной наносной почве долины. Из винограда, выросшего выше, на склонах Комб-де-Савуа, это хозяйство производит красные вина, среди них – приятное, выдержанное в дубе из пино нуар и изящное из мондэза.

## Eugène Carrel Эжен Карель

**73170 Jongieux, тел.: 04 79 44 02 20, факс: 04 79 44 03 73**

Это одно из двух хозяйств Кареля, оно владеет выдающимися виноградниками в Жонжьё и производит хорошее концентрированное вино из гаме со старых лоз, а также утонченное Русет-де-Савуа с грушевыми тонами.

## Charlin Шарлен

**01680 Groslée, тел.: 04 74 39 73 54, факс: 03 74 39 75 16**

Прекрасные игристые вина хозяйства Патрика Шарлена, который владеет виноградниками в Монтанё в Буже, – убедительный аргумент в пользу VDQS. Красное вино Шарлена из пино нуар также одно из лучших в регионе.

## Save de Chautagne Кав-де-Шотань

**73310 Ruffieux, тел.: 04 79 54 27 12, факс: 04 79 54 51 37**

Путешественнику по региону стоит заглянуть в этот маленький, дружелюбный и легкодоступный кооператив. Шотань известен своим вином из гаме, но вам также понравится и бокал вина из мондэза.

## Claude Delalex Клод Делалекс

**74200 Marin, тел.: 04 50 71 45 82**

Тем, кто хочет узнать, как меняется солоноватый и суховатый вкус белого вина при блокировке малолактической ферментации, стоит попробовать белые вина из шасласа (вы можете обнаружить немного более выраженные персиковые нотки). Лучшее вино – Кло-де-Пон (Clos de Pont).

## Dupasquier Дюпаскье

**73170 Jongieux, тел.: 04 79 44 02 23, факс: 04 79 44 03 56**

Немногие производители в Савоие отличаются таким вниманием к деталям, как Нозель Дюпаскье, чье хозяйство площадью 12,5 га расположено на отдаленном глухом участке Жонжьё. Виноградники занимают склоны за погребями, обращенные на запад, и тянутся вверх, достигая захватывающей высоты 450 м. Здесь растет немного гаме, пино нуар и мондэза, но расположение и известковые и глинистые почвы лучше всего подходят для белых сортов винограда, в особенности для альтеса, посадки которого на виноградниках Нозеля и его сына Давида занимают 4 га. Дюпаскье работают с очень спелым виноградом, стараясь максимально реализовать подход невмешательства: применяются натуральные дрожжи, минимальное количество серы, ферментация не провоцируется (включая и малолак-

тическую – она происходит примерно в 1/2 вин), вино разливают по бутылкам после всего лишь легкой фильтрации (которую требуют рестораны, приобретающие продукцию этого хозяйства). Все белые вина превосходного качества. Среди них – восхитительное сочное вино из жакера; шардоне с удивительно отчетливым вкусом из винограда с 50-летних лоз с тонами меда и орехов; богатое, ужовистое, доставляющее удовольствие Русет-де-Савуа (из альтеса с менее благоприятно расположенных участков) и заминающее Русет-де-Савуа-Марестель с виноградников, расположенных на средней части склона: чувственное, богатое и ароматное, с тонами груши, имбиря, сливок, пряностей и меда, в послевкусии можно даже различить саке. Это вино стареет с изяществом, с годами приобретает ореховый привкус. Из красных вин наиболее удачным кажется легкое, но сбалансированное пино нуар (из винограда с гравийных почв); мондэз здесь не отличается таким же богатым и звучным вкусом спелого винограда, как в Комб-де-Савуа.

## Michel Grisard Мишель Гризар

**73250 Fréteville, тел.: 04 79 28 54 09, факс: 04 79 71 41 36**

Этот производитель во Фрериве – ведущий сторонник биодинамики, отделившийся от своего отца и брата Жан-Пьера и Филипа Гризара в собственное хозяйство, хотя семья по-прежнему в хороших отношениях и совместно пользуется некоторым винодельческим оборудованием. Здесь специализируются на двух винах – это прекрасное, качественное мондэз (в лучшие годы производится и версия Престиж) и изящное Русет-де-Савуа с долгим послевкусием, произведенное по бургундским технологиям (включая ферментацию в бочках).

## Marjorie Guinet et Bernard Rondeau

### Маржори Гине и Бернар Рондо

**01640 Voueux-St-Jérôme, тел.: 04 74 37 12 34, факс: 04 74 37 12 34**

Сладкое розовое игристое сердон из Буже, произведенное по древним методам, никогда не сможет составить конкуренцию Лорану-Перье или Крюгу, но если вы хотите узнать, насколько такое вино может быть приятным, попробуйте вино Гине-Рондо.

## De l'Idylle Де-ль-Идилль см. Tiollier

## Jacquin Жакен

**73170 Jongieux, тел.: 04 79 44 02 35, факс: 04 79 44 02 35**

Хозяйство Эдмона Жакена в Жонжьё производит хорошие вина Русет Марестель, запоминающиеся богатством вкуса, а также одно из самых глубоких и сбалансированных красных вин (из мондэза) в этой тихой, труднодоступной местности. Даже вино из гаме в этом надежном хозяйстве привлекает своим ароматом.

## Lucey Люсе

**73170 Lucey, тел.: 04 79 44 01 00**

Внушительный средневековый Шато-де-Люсе принадлежит основателю сети супермаркетов Casino Шарлю Дефоре. Однако небольшой виноградник площадью 3,5 га, которым он владеет, засадили (русетом и мондэзом) всего лишь в начале 1990-х, управляющим Дефоре назначил молодого бургундца Михаила Грождана. Вкус в большой степени основывается на бургундской модели, в которой широко применяются дерево, перемешивание с осадком, а также длительная выдержка: вино получается нетипичным, но впечатляющим.

## Magnin Маньен

**73800 Arbin, тел.: 04 79 84 12 12, факс: 04 79 84 40 92**

В этом хозяйстве площадью 5,5 га, которым с большой страстью управляют Луи Маньен и его жена Беатрис, недавно вырубил почти весь жакер, чтобы

сконцентрироваться на производстве красных вин из мондэза (посадки занимают 4 га), также было посажено небольшое количество бержерона и альтеса. Шиньен из бержерона пахнет горными растениями, во вкусе можно различить тона упругого абрикоса; вино из русета более мощное и коренастое, в нем чувствуются нотки нуги и меда. Мондэз Традиьсон – легкое, энергичное вино; вина со старых лоз обладают более богатым и мясистым вкусом, а выдержанное в новых бочках Ля-Брова (La Brova), которое разливают по бутылкам без очистки и фильтрации, текстурное и глубокое, со звучным фруктовым вкусом и долгим послевкусием, его можно назвать дальним горным кузеном Сент-Эмильона.

## Mollex Молекс

**01420 Seyssel, тел.: 04 50 56 12 20, факс: 04 50 56 17 29**

Это хороший производитель из Сейселя, чье концентрированное, плотное тихое белое вино и бодрящие утонченные игристые вина (которые долгое время выдерживают с осадком) входят в число лучших вин этого АОС на берегу Роны.

## André et Michel Quénard Андре и Мишель Кенар

**73800 Chignin, тел.: 04 79 28 12 75, факс: 04 79 28 09 60**

Этим хозяйством площадью 2 га с большим усердием управляет Мишель Кенар; его улыбчивый и энергичный отец Андре, хоть и вышел на пенсию, продолжает играть важнейшую роль в управлении. Их виноградники занимают южный (более солнечный) сектор Комб-де-Савуа, где встречаются прекрасные, крутые щебневые склоны, замечательно ориентированные по сторонам света. Здесь выращивают бержерон, альтес, а там, где почвы содержат больше глины, – мондэз. Менее благоприятно расположенные склоны используются для выращивания жакера, гаме и пино нуар.

В ассортимент входят вина надежного качества. Среди выдающихся вин этого хозяйства можно назвать шиньен (из жакера с 40-летних лоз), это вино с солоноватым, сочным и глубоким вкусом со сдержанными нотками груш могло бы посрамить многие вина Абима и Апремона, экзотическое, запоминающееся Русет-де-Савуа с персиковым вкусом, виноград для которого собирают почти переспелым, что придает этому вину сходство с пино нуар с горных склонов или даже с вионье. Шиньен-Бержерон – изящно и концентрированное вино с мягким вкусом спелого винограда. Здесь также производят вино из винограда с одного участка под названием Ле-Терас, в котором фруктовый вкус дополняют захватывающие минеральные нотки, благодаря чему вино получается ароматным и богатым. Со временем бержерон приобретает вкус нуги, меда и аромат цветущего лайма, а фруктовый вкус претерпевает метаморфозу, в результате которой яблоко и груша сменяются персиком и абрикосом. Местное вино из мондэза в молодости поражает живым фруктовым вкусом, который с возрастом сменяет тональность, в нем проступает минеральный вкус и оттенки лакрицы. Тут также предлагают хорошее вино со старых лоз с высоко расположенных виноградников в Кото-де-Тормери.

## Jean-Pierre et Jean-François Quénard

### Жан-Пьер и Жан-Франсуа Кенар

**73800 Chignin, тел.: 04 79 28 08 29, факс: 04 79 28 18 92**

Благодаря учебе в Бордо и Калифорнии Жан-Франсуа Кенар – производитель с хорошими перспективами, чем немногие могут похвастаться в Савоие. Он использует свои преимущества, получая в результате доступный ассортимент качественных вин. Хозяйство находится в одном из самых красивых мест в Шиньене, рядом с Тур Вийяр (часть разрушенного Шато-де-Шиньен); лучшими винами считают Шиньен-Бержерон из винограда со старых лоз с округлым вкусом благодаря очень спелому винограду, и Ан-де-Бигерн-Шиньен из жакера.

## Raymond Quénard Реймон Кенар

**73800 Chignin, тел.: 04 79 28 01 46, факс: 04 79 28 16 78**

Реймон Кенар передал 5 из 7,5 га во владение своему сыну Паскалю, который управляет своим хозяйством отдельно. Шиньен из винограда со старых (100-летних) лоз по-прежнему остается неотразимым вином, прекрасно передающим вкус жакера. Бержерон Реймона Кенара также делают из винограда со старых лоз (на этот раз 70-летних), в нем сильнее, чем у большинства его савойских соперников, чувствуется запах белых розовых, который так характерен для этого сорта в долине Роны. Эксперименты Кенара с дубовыми бочками закончились неудачей, это привело его к выводу, что «теряется как характерный вкус сорта, так и местный колорит вина».

## De Ripaille Де-Рипай

**74200 Thonon-les-Bains, тел.: 04 50 71 75 12, факс: 04 50 71 72 55**

Это величественное хозяйство (которое привлекает множество посетителей) занимает прилегаемую солнцем косу с гравийными почвами, которая выдана в Женевское озеро; 2 га в собственности этого хозяйства составляет виноградник Рипай, который, наряду с близлежащим АОС Крепи и двумя другими виноградниками Вен-де-Савуа Мариньяном и Мареном, обращает на себя внимание попыткой совладать с шасласом. Вина теперь производит франкоязычная канадка Поль Некер, вышедшая замуж за владельца Луи Некера, все вина подвергаются малолактической ферментации в швейцарском стиле, вкус вин получается бодряще дразнящим, почти сухим благодаря минеральным солям, а запах – маслянистым; в нем загадочным образом чувствуются манго, сухой персик, жареный миндаль и цветущий лайм. По соседству, немного ниже, разливают минеральную воду Эвиан, вино в этих прекрасных местах не менее тонизирующее и освежающее.

## Les Rocailles Ле-Рокай см. Pierre Boniface

## Tiollier Тьолье

**73800 Cruet, тел.: 04 79 84 30 58**

Высоко расположенное хозяйство Филипа и Франсуа Тьолье – лидер по площади виноградников в Крюэ, относящихся к Комб-де-Савуа, братья предлагают широкий ассортимент вин. Например, производится бодрящее вино из жакера, более полнотелое, чем с равнины на другом конце долины. Кроме сортовых вин с указанием года урожая производят также вино без указания года урожая – Кюве-ль'Оранжей (Cuvée l'Orangerie) с молодых лоз, бодрящее и утоляющее жажду, и более глубокое и мускулистое вино из винограда со старых лоз. Русет-Кюве-Эмили (Roussette Cuvée Emilie) – богатое и сочное вино, а легкое вино из мондэза разочаровывает.

## Trosset Троссе

**73800 Arbin, тел.: 04 79 84 30 99, факс: 04 79 84 30 99**

В этом маленьком хозяйстве в Арбине в Комб-де-Савуа производят мясистое вино из мондэза с мощным ароматом.

## Vullien Вюльен

**73250 Fréteville, тел.: 04 79 28 61 58, факс: 04 79 28 69 37**

Еще одна группа хороших производителей в области Фрерив на востоке Комб-де-Савуа, Вюльен, поставляет типичные утонченные, мягкие вина из русета с миндальными нотками.

Рейтинг производителей

☉ Очень хорошее вино

☉☉ Превосходное вино

☉☉☉ Великое вино



# Долина Роны

*Гости с востока* Рона – водная артерия, ниточка, связывающая две совершенно различные семьи вин. Ценители вина, привыкшие к ароматному соблазну, тягучей структуре и теплу зрелого плода, с небывалым энтузиазмом обращаются к винам Роны.

Март. К югу от Лиона небо затянуто облаками. Окраины города – индустриальные, химические, электрические. Эта часть Франции напоминает человеческое запястье: линии (вены, артерии, сухожилия) хаотично переплетаются, образуя нечто мощное, но как бы бесплотное. Железная дорога смыкается с рекой, а магистрали отклоняются и кружат вокруг обеих линий электропередач, опутывают холмы. В каждом городе в округе есть горстка дешевых простых отелей, готовых дать вам ночлег. Сельское хозяйство, как и везде во Франции, пытается отстаивать свои позиции, но в несколько индустриальной манере: теплицы занимают долины, укрывая растения и ускоряя их рост.

Но есть и другая картина, хотя в это прохладное, безлистное время года вы можете ее не заметить, особенно если ваш взгляд будет блуждать с севера на юг, не принимая во внимание то, что находится посередине. На краю долины расположены высокие холмы. Посмотрите внимательно, и вы заметите на них небольшие островки жизни, ожидающие возвращения света и тепла. Пеньки лоз и целый лес подпорок. Немецким виноделам из Мозеля такая картина знакома. Им тоже приходится подпирать каждую лозу, растущую на их ломких сланцевых склонах.

Каменистые холмы, гранитные валуны, а поверх всего глыбы мягкого аспидного сланца. Взбираясь по ним, вы все время поскальзываетесь. Мало таких корней, которые могут удержать эти камни, поэтому люди делают

здесь террасы. Этим прохладным утром туман стелется по холмам, пробираясь через разломы.

На вершинах склонов почва больше. Среди лоз появляются пчелиные ульи. А затем перед вами открывается вся территория, оставляя позади беспокойную одноцветную долину. Лозы перемежаются фруктовыми деревьями, которые постепенно полностью их вытесняют. Лозы открываются небу, зачиная цветы будущего года. Лозы дремлют.

Эта вторая картина переполнена цветом настолько же, насколько его недостает в первой, индустриальной. Сейчас сентябрь, время сбора урожая. Как и в марте, день начинается с тумана, но здесь, на юге долины Роны, он наполнен оттенками розового и охряного, которые источаются с приходом солнечного света. Сборщики продвигаются сквозь туман с растворяющей время легкостью привидений. Возможно, они провели ночь в постели, а может, сошли с фрески.

Для меня во всей Франции нет виноградников красивее, чем на юге долины Роны. Если говорить о культуре, мы уже находимся в Провансе, области острословия, лаванды и старых песен. В прихотливо обнесенной стенами деревушке Сегюре не так сложно сбросить пять сотен лет: прочитать несколько строк из Вийона и облечь их в плоть настоящего – суетливость воробья, скрипучая дверь, голос из открытого окна. Здесь солнце сильно печет и медленно заходит, вытягивая цвет из ландшафта: оранже-

вые камни, серые кипарисы, белые дома, серебряные оливы, зеленые лозы, пурпурная лаванда.

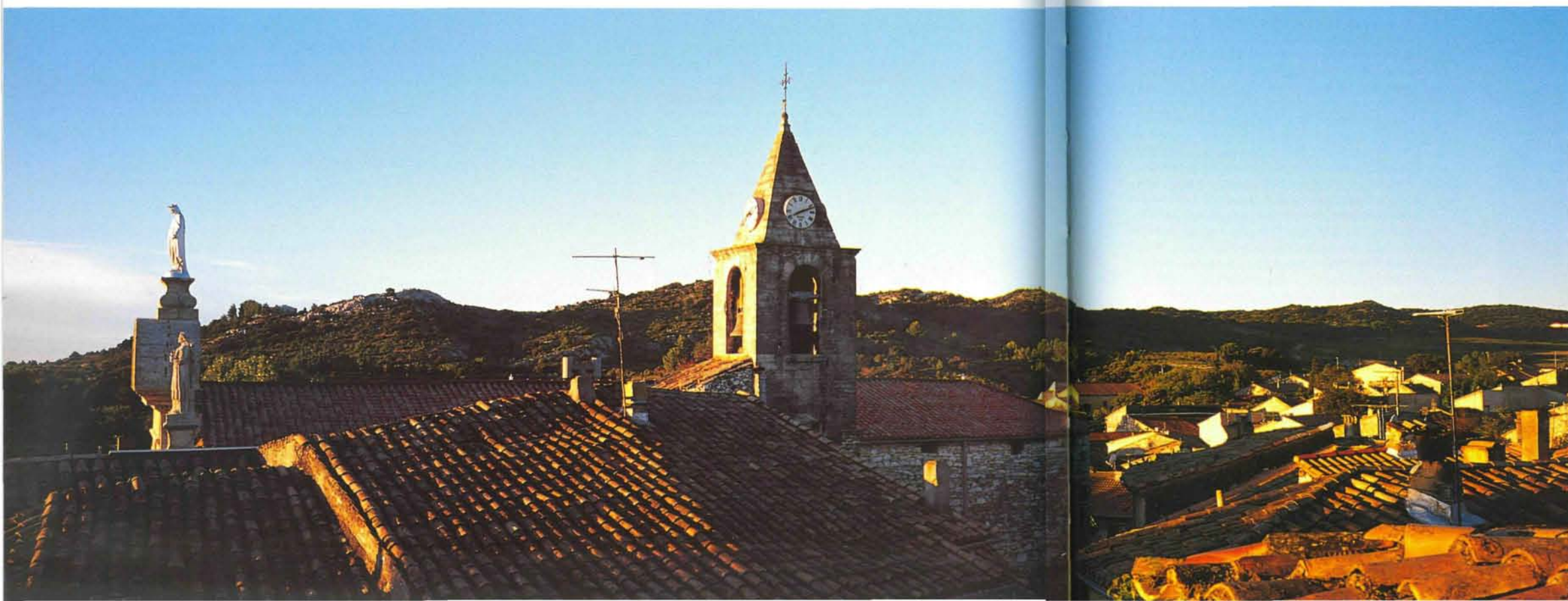
Вокруг можно видеть холмы, простирающиеся на мили. За вершиной вершина, под каждой из них – деревушка, полная непрактичного средневекового величия, окруженная цветами. Ночью камни светятся, они становятся приютом покоя, мошкары и теплой пыли. Сами виноградники, просторные и изобильные, располагаются под деревьями. Ни одна сотня метров не обходится без подъема, спуска или изгиба в ландшафте. Лозы растут на беспорядочно расположенных террасах. Мало где во Франции виноградники так перетекают один в другой, как здесь, где они собраны, подобно пшенице, в снопы наименований, которые катятся вниз, к сердцу Прованса. Река находится в нескольких милях отсюда, но ее влияние чувствуется. Чем выше вы поднимаетесь, тем больше низкорослых деревьев, лесных массивов с соснами, низкими дубками и ползучим тимьяном.

Эти две зарисовки, если хотите – две разные Роны. Река рождается в холодной влажной грязи альпийского ледника и падает во Францию через горные виноградники швейцарского кантона Вале. Первый винный регион на ее пути – Савоя, затем она поворачивает на запад к Лиону. Как только река начинает двигаться на юг, ее течение ускоряется, она крутится, образуя водовороты (в нее лучше не падать), в узком коридоре между Вьенном и Валансом, а затем уже в более спокойной манере движется

к знаменитому мосту в Авиньоне и дельте. Вереница виноградников, прилегающих к северному отрезку реки, называется Кот-дю-Рон Септантриональ. Одеядо виноградников, окутавших ее на юге, – Кот-дю-Рон Меридиональ. Между ними мало общего.

Божоле стучит в дверь Лиона с севера, а Кот-Роти – с юга. Сравните их вина. В них больше общего, чем вы думаете. И Кот-де-Бруин, и Кот-Роти рождены на кварце, аспидном сланце и граните, в них скрыта поблескивающая кислотная твердость. Выращенные на скалах сира и гаме можно назвать тенорами (а гаме – даже контртенором); растущие же на известняке гренаш и мурведр – это русские басы. Давайте добавим еще метафор. Богатый, тучный и ленивый Шатонёф с его обильными танинами отличается от Кот-Роти, как бульдог от гончей. Часть классицизма Кот-Роти заключается в том, что он балансирует на самом краю зрелости; Шатонёф-дю-Пап отчасти привлекателен тем, что основывается на алкогольном взрыве, который только профессионал может усмирить до гармоничной грации. Северная часть долины Роны очень зависима от урожая; вина прохладных и дождливых годов могут быть наказанием для дегустатора; вина с юга более великодушны, на них неприветливый климат не оказал столь сильного влияния.

Размеры также имеют большое значение. Север продолжает бургундскую тему. Местные виноделы нередко могут прожить на доходы с трех



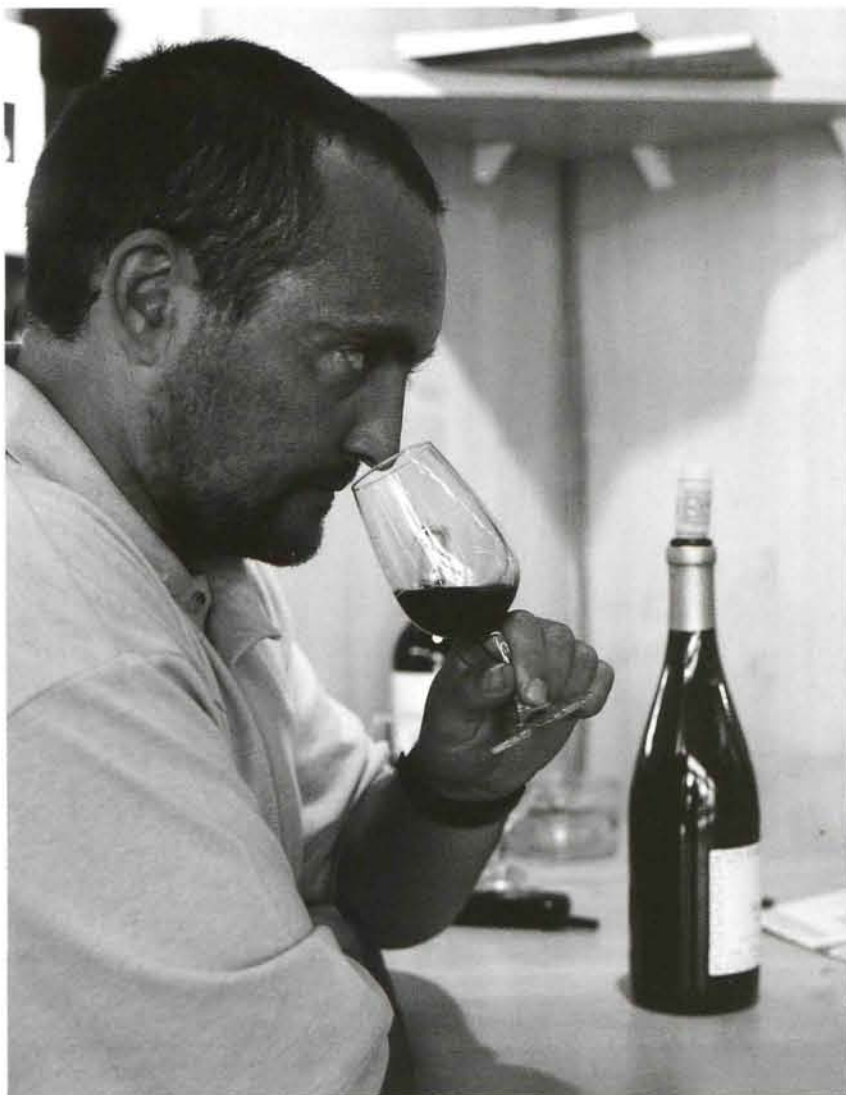
Мне не нравится слово «винодел». Оно ничего не значит.

Можно делать обувь, но не вино. Я предпочитаю называться «виновспомогателем». Вы помогаете вину становиться самим собой. Вот в чем заключается моя работа. Необходимо оставаться в тени природы, климата, плодов. Вино – это великий дар. Не мы его произвели. На это ушло 2000 лет. Мы же здесь ненадолго.

Луи Баррюоль

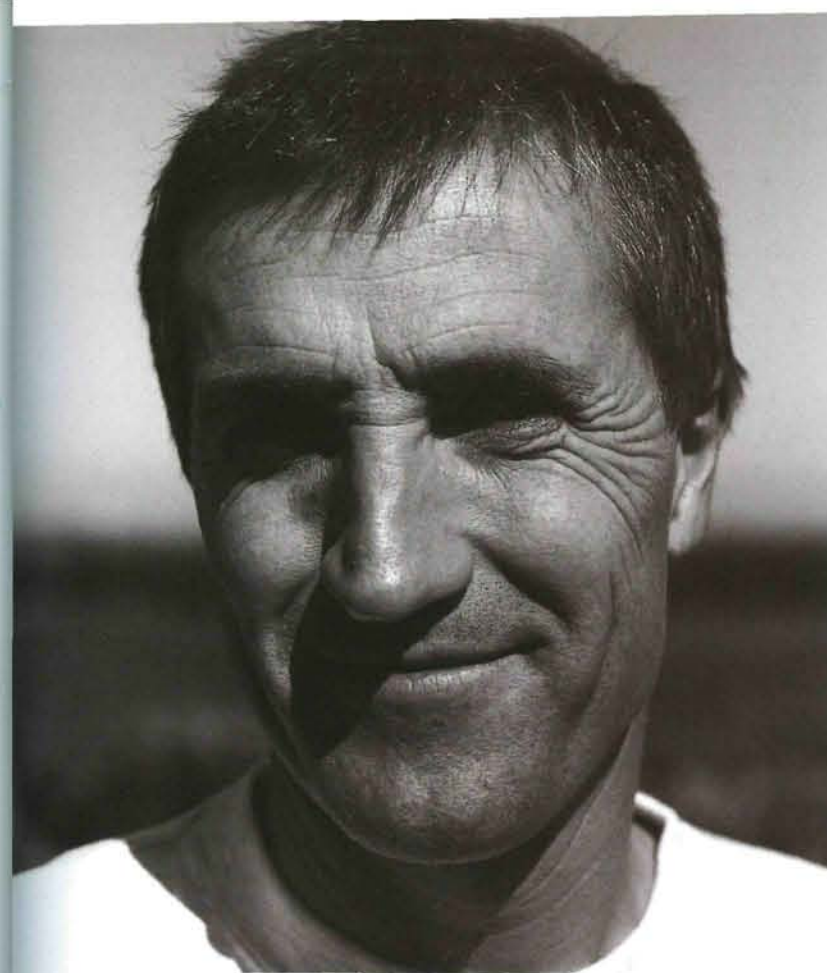
Городку Тавель предстоит долгий солнечный день: неудивительно, что местное розовое вино с оранжевым оттенком – самое крепкое в мире. Сиесту здесь нужно включать ◀ обязательным элементом в расписание рабочего дня.

Дерзкий, открытый и уверенный в себе молодой Мишель Шапутье взялся за слабую, сонную неогрантовую компанию и превратил ее в одну из лучших современных компаний Франции. В поиске Шапутье помогал его более спокойный старший брат Марк, а также талантливый энолог Альберик Мазуайе, чье вдохновение сочетает в себе влияние эльзасских авангардистов Жан-Мишеля Дейса и Андре Остертага и двух местных виноделов: Мишеля Гигалля и Жерара Шава. 85 га виноградников в долине Роны, принадлежащие компании, были переведены на биодинамику, как и участки в других регионах. Урожайность лоз, дающих самые лучшие вина (такие, как белое Эрмитаж-Кюве-де-ль'Оре), столь же низка, как у Леруа в Бургундии. У вин та же насыщенная концентрация и убийственные цены. Хотя в отличие от Леруа в большом ассортименте от Шапутье есть и более дешевые вина: перспективы здесь гораздо шире, о чем свидетельствуют этикетки, выполненные шрифтом Брайля.



## Ив Кюйерон

Оптимистичный Ив Кюйерон бурлит страстью, энтузиазмом и энергией — и все это он предполагал отдать карьере промышленного чертежника. И только когда встал вопрос о продаже лоз его бездетного дяди, он переосмыслил свою карьеру. 3,5 га, полученных им в 1987 году, уже превратились в 30. И это еще не все: как один из трех партнеров предприятия «Вен-де-Вьенн» он вернул к жизни «забытый» виноградник к северу от Кот-Роти, создал несколько прекрасных микронегациантских вин, а затем начал исследовать великий терруар Лангедока. Команде «Вен-де-Вьенн» теперь принадлежат 4 га превосходных виноградников на сланцах в Фожере, хотя должен пройти еще год или два, чтобы недавно посаженные лозы сира, гренаша и мурведра начали плодоносить. В некотором роде виноградники Сотанум над Вьенном характерны для Кюйерона, который много путешествует и очень увлечен историей вина. «Мне нравится обращаться к старым книгам, — говорит он, — узнавать, как это делали раньше. В северной части долины Роны говорят об обрезке листьев и использовании нового дуба как о современном усовершенствовании, но я обнаружил, что эти «новинки» упоминались в книгах уже сто лет назад. Существует мало по-настоящему нового». Он доказал это своей собственной работой со сладкими винами Кондрийе позднего урожая — еще один поклон прошлому. Кюйерон утверждает, что работы ему хватит еще на пару лет. Но когда они пройдут, я уверен — он придумает что-нибудь еще...

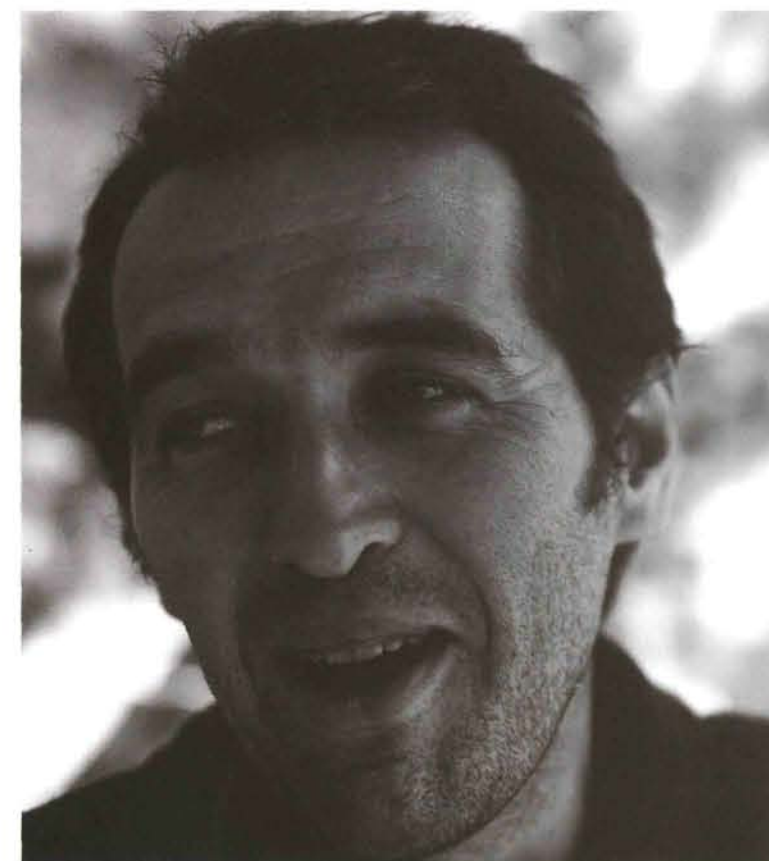


## Реми Кляйн

Сложно не наслаждаться жизнью в компании Реми Кляйна. Хотя эта семья родом из Эльзаса, североафриканские корни Кляйна (его отец уехал из Марокко в начале 1960-х), видимо, оказали гораздо больше влияния на общительного и дружелюбного винодела и его увлеченную жену Уаи. Он никогда не пускает дело на самотек: хозяйство де-Режежан производит такие прекрасные вина Кот-дю-Рон, потому что Кляйн постоянно ищет, пробует и тестирует новые техники и подходы. «Мне нравится двигаться вперед маленькими шагами», — говорит он. Свою «эволюционную» работу он делает совместно с ключевыми фигурами местного виноделия: Андре Ромеро, Марселем Ришо и Дени Алари. Продолжительная выдержка, микрооксигенация (он лично встречался с Патриком Дюкурно, чтобы обучиться этой технике), работа с осадком, малолактическая ферментация в бочках — все это здесь практикуется, но делается всегда обдуманно и никогда не становится рутинной. В результате получаются вина, в которых, как в их создателе, сочетаются утонченность и дружелюбие.

## Луи Баррюоль

История Шато-де-Сен-Косм восходит к тем временам, когда Колумб совершал свою знаменитую экспедицию в Америку, а в самом погребе есть каменные чаны, которые установили еще римские виноделы, что определил дядя Баррюоля, известный местный археолог. В 1992 году, в год своего 500-летнего юбилея, семейное хозяйство (по материнской линии) перешло спокойному и выдержанному Луи, но к 1997 году он почувствовал скуку, поэтому решил исследовать долину, чтобы разработать ряд микронегациантских вин, продолжая делать Сен-Косм. Путешествуя вверх и вниз по холмам и склонам, он познакомился со множеством виноградарей, и его отношения с людьми стали богаче, как и вина, которые он создает: «Я работаю со множеством людей: с молодыми и пожилыми, с примитивными и со сложными. Моя цель — создавать вина, которые будут прежде всего отражать свое происхождение, ценность вина для меня заключается именно в этом. Это фантастика, когда что-то напоминает о кусочке земли, расположенном в 10 тыс. км от вас».



## Виноделие по Гигалью

«Цель номер один – собирать самые зрелые ягоды. Не перезрелые, а зрелые – собирать их в тот момент, когда виноград уже готов стать перезрелым. Вы знаете, что существует две поры зрелости: первая измеряется уровнем сахара и кислотности, а вторая – зрелостью плодоножки. Плодоножки каберне совиньон никогда по-настоящему не созревают, а плодоножки сира, напротив, созревают полностью». У Гигалья есть прибор, позволяющий ему использовать от 1 до 100% плодоножек, и он прибегает к обеим крайностям. А затем? «Я помещаю виноград в бочки, и законы физики говорят мне о том, что все твердое всплывет, а все жидкое уйдет на дно. Моя работа заключается в том, чтобы все хорошее, что есть в твердом, перешло в жидкое. Я могу это сделать, перемешивая сок с шапкой, другая техника заключается в том, чтобы дважды в день затапливать шапку. В этой части света – вот же самое делали ногами на протяжении 2400 лет, но существуют определенные проблемы. За три недели или месяц вы теряете 2 градуса алкоголя.

Не многие скажут вам об этом, особенно бургундцы – ведь это означает, что на самом деле им приходится прибегать к шапталлизации. Это первое. А второе состоит в том, что вы теряете аромат. Для сира важно удержать максимум аромата. Именно для этого мы разработали закрытый бак, в котором можно затапливать шапку». Гигаль всегда использует натуральные дрожжи, ферментация начинается при температуре 28–30°C, повышаясь до 33–34°C. Когда ферментация заканчивается и в вине остается примерно 5 г/л сахара, грозди выжимают. Выжатое вино немедленно смешивается с самотеком, заканчивается ферментация в бочке при 18°C. Никто не знает, как Гигалью удается на протяжении 42 месяцев держать свои красные вина из сира в бочке, не подавляя их тонами дуба. Плодоножки, прессируемое вино, завершение спиртовой ферментации и проведение малолактической ферментации в дереве – вот в чем секрет. «Малолактическая ферментация в дереве помогает придать вину завершенность и объем. Если бы я убрал плодоножки и не добавлял

прессируемый сок, вино бы высохло». Гигаль признает свою слабость по отношению к выдержке: «Это характерно для нашего дома. Почему нас интересует длительная выдержка? Это как с сыром. Хорошо известно, что созревание может придать ему дополнительные свойства. С вином происходит то же самое». Но нужна осторожность, т.к. «мы работаем с невысокой кислотностью. Следить за вином высокой кислотности очень просто; это может сделать каждый. Когда же кислотность низкая, а уровень pH, наоборот, высокий, необходимо доливать два или три раза в неделю, дерево нужно использовать самое высококачественное, все делать очень аккуратно. Такой подход нам нравится». Он также подчеркивает, что длительная выдержка позволяет ему почти не вмешиваться в процесс: два или три перелива из бочки в бочку в первый год, один или два – во второй и ноль – в третий. Он использует лишь небольшое количество серы, не прибегает ни к очистке, ни к фильтрации. «Длительная выдержка означает, что мы можем спать спокойно».

или четырех га. Взгляните на карту именованных виноградников в Кот-Роти или в Эрмитаже – и вы увидите такую же пеструю картину раздела этих холмов, как в Бургундии, лишь с той разницей, что здесь они не составлены в иерархию и не наделены разными АОС.

А на юге? В обычные годы юг Кот-дю-Рон дает в 25 раз больше вина, чем север. Если Эрмитаж, Кот-Роти и его соседи напоминают Бургундию, то Кот-дю-Рон стремится стать Бордо. Так же, как и сама Рона расширяется и исчезает, пройдя через великую топь Камарга, в ярком голубом Средиземном море, так и тонкая струйка лоз на гранитах, которые занимают север Кот-дю-Рон, растворяется в изобильных, красновато-коричневых, залитых солнцем виноградниках на каменистых почвах юга. В рамках Новой Франции север и юг долины Роны – это две совершенно разные истории. Начнем с севера.

Если оценивать современное качество Кот-Роти, Эрмитажа и Кондриё, то трудно представить, что еще не так давно эти вина с трудом пережили удары, нанесенные филлоксерой и морозами 1956 года. В начале 1960-х казалось, что будущее за более продуктивным виноградарством на равнине. Зачем виноделам скользить по опасным гранитным осыпям, насыпать маленькие террасы над рекой, каждые 10 лет переделывать их стенки и в конце XX века, как в Средневековье, таскать на спине полные винограда корзины по горным тропинкам? Для чего им продолжать заниматься таким сложным, привередливым и вырождающимся сортом винограда, как вионье? Жизнь могла бы быть намного проще.

Многие действительно оставили свои виноградники, но некоторые, как широкоизвестный Жорж Верне в Кондриё, продолжали ими заниматься. Теперь же жизнь щедро выдает дивиденды за их настойчивость. Ценность этих виноградников очевидна; некоторые считают, что виноградники Кот-Роти – это самые совершенные виноградники во всем мире. Более того, возрождение их былой славы продолжается. Три винодела северной части долины Роны – Ив Кюйерон, Франсуа Виллар и Пьер Гайяр – приступили к расчистке и новым посадкам на склонах, где раньше производили Вен-де-Вьенн. «Мы давно знали, что эти террасы существуют и часто мимо них проезжали, – говорит Франсуа Виллар. – Однажды Ив сказал: «Может быть, пересадить Сейсюэль?» – таким тоном, как обычно говорят «Хочешь закурить?». Мы действительно считаем, что этот участок может стать лучшим в регионе». Примерно 7 га были посажены заново, на 6 из них посажен сира (здесь в почве больше аспидного сланца, чем гранита), и 1 га занимает вионье. Вино, названное Сотанум, это региональное вино

Коллин-Роданьян (Vins de Pays des Collines Rhodaniennes) – в тот момент, когда создавались местные АОС, виноградник был заброшен.

В других регионах проходит та же медленная и терпеливая работа по восстановлению виноградников. Сен-Жозеф – это, например, огромный виноградник, где есть несколько многообещающих участков: это южное продолжение тех же гранитных склонов, которые породили вина Кот-Роти и Кондриё, хотя то, что река поменяла здесь направление с юго-западного на южное, а экспозицию склонов с юго-восточной на восточную, не так благоприятно для винограда. Тем не менее на этой территории существуют идеальные условия для разработки системы крью (Кот-Сент-Эпин, расположенный напротив Эрмитажа, уже хорошо известен). То же можно сказать и о Кроз-Эрмитаже.

Как видно из этого описания, характер у людей, работающих на этих виноградниках, во многом похож на бургундский. Участки, районы, небольшие кусочки земли, территории крью: лучшие виноделы северной части долины Роны выявляют особенности каждого терруара. Смесь сортов здесь простая, почти как в Бургундии, и поэтому мало отвлекает виноделов от этого поиска. Бесспорный лидер среди сортов винограда для красных вин – сира, из него делают ароматные, с утонченной живостью вина. Представление о том, что Эрмитаж или даже Корнас – вина тяжелые, подавляющие, резкие, является заблуждением. Белые вина же делятся на два лагеря. Вионье из Кондриё или любого другого места (как правило, хотя и не всегда, без дуба) соперничает с эльзасскими винами из гевюрцтраминера за право называться самыми экзотическим и ароматным в мире, в то время как сочетание марсана и руссана (обычно с дубом) придает белым винам характер, силу и тучность. Как и в Бургундии, негодянты (Шапутье, Жабуле и знаменитый Гигаль) пытаются отбить друг у друга лучших поставщиков. Как и в Бургундии, постепенно появляются люди, умеющие «завершать» вина (у Доминика Лорана в долине Роны есть партнер – Мишель Тардьё, который, в свою очередь, вдохновляет новое поколение, например таких виноделов, как Луи Баррюоль), команда вин «Вен-де-Вьенн» обозначила новые возможности развития легкого на подъем и быстрого микронеготиантского бизнеса. Огромное влияние оказывает также работа таких консультантов, как Жан-Люк Коломбо.

Юг долины Роны сталкивается с другими трудностями и предлагает дегустаторам совершенно другие вина. Раньше проблемы заключались не в ведущих к застою конкретных реальных проблемах, как это было в Кондриё и Сейсюэле, а в общих проблемах качества, цены и объемов произ-

водства. Здесь продолжают преобладать кооперативы (всего 114), многие из выдающихся виноделов еще 10 лет назад были их членами. В Кот-дю-Рон до сих пор производят много безликого вина, значительная часть которого продается не ящиками, а цистернами. Очевидны и причины того, почему подобная продукция продолжает появляться. В разгар последнего сбора урожая, между Тавелем и Баньюлем, я стал свидетелем того, как два грузовика, полные винограда, стояли под палящим солнцем, а их водители устроили себе обеденный перерыв на пару часов. Не исключено, что у этого была серьезная причина: может быть, у чьей-нибудь жены преждевременно начались роды, и ее пришлось везти в больницу. Но вполне возможно, что водители просто не осознавали, сколь губительно для собранного винограда находиться под полуденным солнцем. Или им это было безразлично.

Ведущие виноделы южной части долины Роны интересуются терруаром не меньше, чем их коллеги с севера, хотя пока исследуют участки с меньшим пылом. Шатонёф-дю-Пап – это единственный АОС, в котором местные крью могут играть заметную роль в грядущем десятилетии, и даже там широкий спектр возможностей сочетать сорта винограда (их число, роковым образом, 13) означает только то, что играть на этих сочетаниях сложнее, чем на участках, где преобладает одна разновидность. Омаж Жака Перрена из Бокастеля, безусловно, отличается от вин Рейяса, но чем обусловлена разница – крью или тем, что одно из этих вин из винограда со старых лоз сделано из низкоурожайного мурведра, а второе – из столь же низкоурожайного гренаша? Такие виноградари, как Ив Гра, Луи Баррюоль, Серж Феригуль и Андре Ромеро, демонстрируют, насколько превосходными могут быть вина Жигондаса, Вакейраса и Растро, но необходимы еще дюжина, а может две, урожая и группа конкурентов того же уровня, чтобы вина можно было начать различать по «водяному знаку», которым служило бы название виноградника.

Несмотря на все эти проблемы, в настоящее время долина Роны стала одним из процветающих регионов Франции. Здесь толковая администрация, проводится квалифицированная рекламная кампания, и только Шатонёф-дю-Пап раздирают бессмысленные внутренние противоречия, которых не избежали и многие другие регионы Франции. Его лучшие вина постепенно приобретают такую же популярность, как лучшие клареты и бургундские (хотя их до сих пор продают в небольших количествах с частую просто уродливыми этикетками). Существуют предпосылки к тому, что «новое» каждодневное вино Роны в конечном итоге приобретет боль-

▲ Возможно, именно здесь, в Рокморе, слоны Ганнибала форсировали Рону. Сейчас здесь делают теплый спелый Лирак.

ший вес и привлекательность, чем вина Бургундии, такую четкость и стилистическое разнообразие, на которые неспособно Бордо. Будущее региона кажется безоблачным.

### Безумный проект автотрассы

«Мы слишком поздно узнали об этом, но такое часто случается, – сказал Мишель Гигаль. – Я немедленно отправился в Париж, чтобы просить моих коллег из INAO проголосовать за запрещение автомагистрали. Они сделали больше: они приехали в Амьен, чтобы во всеуслышание протестовать на виноградниках. Кот-Роти – старинное наименование, этот холм – самый высокий и крутой во Франции. Это национальное наследие, и мы должны его защитить».

Так в чем же состояла проблема? Как я уже писал в начале этой главы, с виноградников северной Роны открывается вид на самую крупную автомобильную пробку Франции. Лозы не жалуются, в отличие от жителей Лиона. В настоящий момент магистраль А6/А7 грохочет через весь город, а затем проходит мимо Вьенны и Амьена. Реймон Бар, бывший мэр Лиона, хотел перенести магистраль дальше на запад, за пределы города: у этого перемещения есть и другие преимущества: по словам префекта Мишеля Бесса, это приблизит ось Сонна-Рона к департаменту Луара (и тем самым соединит две самые важные речные долины Франции). А теперь угадайте, где старая часть автомагистрали соединится с новой? В Амьене.

«Если этот проект будет осуществлен, – говорит Бесс, – ни один участок АОС, даже пока еще не возделываемый, не пострадает». Может быть, это и правда, но тоннель новой автомагистрали пройдет прямо под Кот-Роти, выходя на поверхность в карьере, расположенном между виноградниками Кот-Розье, Ла-Ландонн и Нев. Жиль Барж, президент АОС, говорит, что участки вокруг карьера следовало классифицировать как АОС еще в 1964 году, но этого не произошло, т.к. тогда этому региону практически не уделяли внимания. Более того, существуют также проблемы загрязнения окружающей среды из-за туннеля и автомагистрали и последующий ущерб виноградным лозам. Виноделы Кот-Роти непреклонны, выступая против автомагистрали, несмотря на все уверения Бесса. «В настоящее время, – говорит Гигаль, – мы ведем переговоры. Но если понадобится выйти на улицы, мы это сделаем».



# Алхимия под ногами

До того как мы приступим к почвам и склонам, поговорим о ветре. В этом коридоре он никогда не прекращается. И вам нужно только посмотреть на гнущиеся деревья и кустарники на вершинах холмов, чтобы понять, в какую сторону он дует: с севера на юг. Это пронизывающий мистраль: охлаждающий, но приносящий здоровье и избавляющий от духоты и грибковых заболеваний, от которых страдают Бордо и Шампань, но сильные порывы могут оторвать от лозы нежные молодые побеги. Большая часть лучших виноградников долины Роны расположена на участках, защищенных от свирепых порывов ветра и скрытых за отвесными обрывами уступов скал, или с подветренной стороны на повороте реки. Мистраль имеет наибольшую силу на севере долины Роны, где он проходит сквозь узкий коридор между рекой и транспортными путями, что и делает этот регион еще более холодным, чем он должен бы быть на данной широте. Климат здесь практически континентальный, влияние Средиземного моря – долгие ленивые дни, теплые ночи – начинает сказываться только после Валанса и Монтелимара.

Недавно высаженные виноградники Виенна (располагающиеся преимущественно на восточном, а не на западном берегу реки) еще должны проявить себя, прежде чем местным винам вырасти из «детской одежды» – регионального наименования «Коллин-Роданьян». Когда и если это случится, эти виноградники станут самым северным крылом Роны. До тех пор эта честь будет принадлежать **Кот-Роти**. Здесь река прорезает себе путь сквозь разлом кристаллических пород, которые формируют восточный край Центрального массива – старинного сердца Франции. 200 га виноградников расположены на более крутом западном берегу реки, где они лучше ориентированы на солнце. Менее крутой восточный берег реки обращен на северо-восток и поэтому совершенно не подходит для виноградников. Опасно крутые, как их называют французы, «поджаренные», склоны виноградников впервые заметили римляне, которые сразу поняли, что сюда стоит пригонять рабов, чтобы создавать террасы и выращивать виноград. Виноградники лежат на богатых слюдой аспидных сланцах и гнейсах, их делают на значительное количество крыю, большая часть которых пока еще не используется на этикетках, что может скоро измениться, т.к. интерес к этому отличному АОС продолжает расти. Напротив, на этикетке вы увидите упоминание Кот-Брюн и Кот-Блонд. Это ссылка на центральную часть АОС над Амной, где делают лучшие вина. Брюн расположен на северо-востоке, его темные почвы на сланцах засажены исключительно сира. Блонд находится на юго-западе, и на его более светлой серой почве растет больше вионье (никогда до 15%).

Юг Кот-Роти занимают 98 га АОС **Кондриё**, где производят только белые вина из вионье. Почему такая резкая смена красного винограда белым? Здесь происходит незначительное изменение в составе почв: гранит и песок преобладают над слюдой и сланцем. Другими словами, медовая блондинка становится платиновой. Вероятно, еще большее значение имеет тот факт, что река поворачивает на юг – поэтому обращенных на юг склонов здесь меньше, нежели на Кот-Роти, виноградари разыскивают их на северных склонах боковых долин. Все, что здесь происходит, в любом случае очень нравится сорту вионье: этот виноград выращивают не только во Франции, но и за границей, хотя еще никто не смог повторить его ароматную мощь и тягучую полноту, которая достигается на этих крошечных (и столь склонных к обрушениям) террасах. Отличное Кондриё может побороться за титул самого насыщенного ароматом и самого мощно чувственного белого вина в мире (его структурное богатство хорошо сочетается с его ароматом). Но за все надо платить, в случае с Кондриё – это потеря большей части очарования и привлекательности всего за три года. Чтобы ни говорили местные производители, Кондриё – это, безусловно,

единственное из великих вин Франции, которое нужно пить сразу же, как только вы его приобретете. (Неудивительно, что его чаще можно найти в погребах ресторанов, а не в частных домах.) На территории Кондриё расположен небольшой участок в 4 га **Шато-Грийе** – это ответ Роны на Куле-де-Серан из долины Луары. Этот виноградник располагается в необычном, напоминающем Бандоль, амфитеатре; здесь должны были бы появиться на свет самые завораживающие вина из вионье. Нынешние хозяева пока не сумели отдать винограду должное.

**Сен-Жозеф** частично перекрывает южный край Кондриё, простираясь на 60 км вниз к Корнасу, выглядывая из-за реки Эрмитаж и Кроз-Эрмитаж. Эта длинная и узкая цепочка виноградников (870 га) является, вероятно, наиболее интригующим АОС в северной Роне, ее вина вполне могли бы соперничать с лучшими винами Кот-Роти и Корнаса. Этого можно достичь, если провести усердную работу по расчистке самых привлекательных участков (как и в Кондриё, в обращенных к югу долинах) от зарослей кустарников. Почва и здесь, как правило, лежит на гранитах и сланцах, придавая основанным на сира красным винам чистоту и насыщенность. Белые же вина отличаются от тех, которые производят дальше на севере: они основываются скорее на марсане и русане, нежели на вионье, и напоминают более утонченный Кроз-Эрмитаж. Достоин похвалы, что в этом АОС виноградари предпочитают сокращать, а не расширять свои владения, не допуская, чтобы лозы разрастались слишком далеко и уходили к равнинному плато, где им не место. 91 га **Корнаса** можно было бы считать самым лучшим (и самым южным) крылом в Сен-Жозефе, или, если вам будет угодно, его можно считать увеличенным в масштабе вином от Шато-Грийе. Другими словами, это еще одна территория в форме амфитеатра, простирающегося от реки к северо-западу от Валанса. Почвы здесь глинистые с примесью тонкого гранитного песка и известнякового щебня (что на севере долины Роны можно встретить только на этой территории) с соседних холмов Арлетт, этот участок сильно прогревается, что сказывается на выносливости здешних вин на основе сира. Жан-Люк Коломбо, которой не хуже других знает Корнаса, называет его «островком юга на севере».

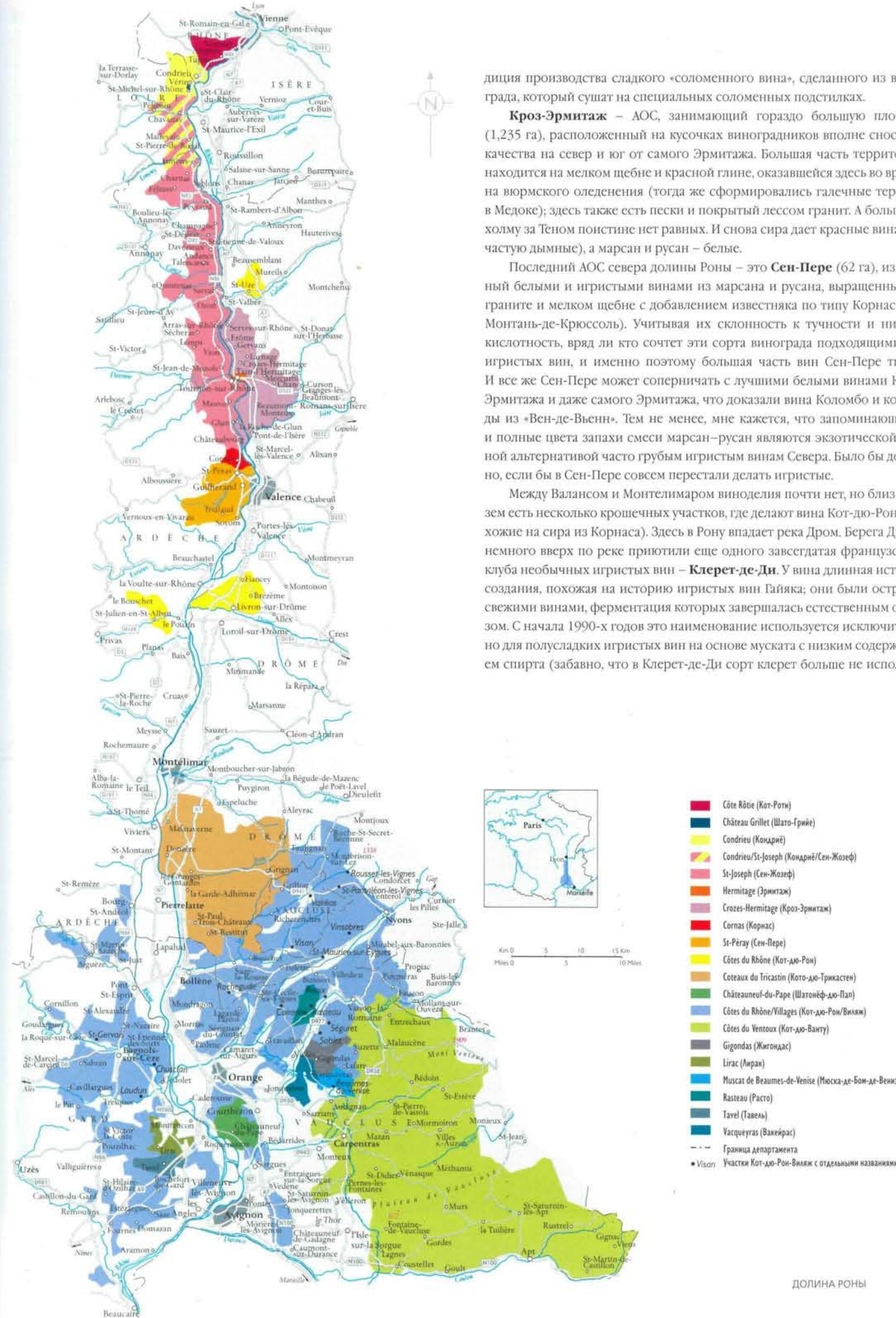
На другой стороне реки находится **Эрмитаж**. Это впечатляющий холм, что подтвердят пассажиры TGV «Париж-Авиньон» (те, кто едет на машине, не видят Эрмитаж, зато им достается вид на Кроз-Эрмитаж). Как и на Кот-Роти, 134 га Эрмитажа неофициально поделены на несколько различных крыю, но в отличие от Кот-Роти это разделение основано на заметных различиях почв и подстилающих пород. Западная часть холма (считаемая лучшей) состоит из гранита. Судя по минеральному составу – это глыба порфира, оказавшаяся не на своем месте. Эта порода, характерная для Центрального массива, чаще встречается по другую сторону реки (в тех местах стоит попробовать вина Ле-Бессар). Восточная часть холма сформировалась за счет сцементированных речных наносов с глинами и лессом (Меаль, Шант-Алуэтт, Рокуль и др.). Лозам здесь особенно хорошо, именно благодаря тому, что они располагаются рядом на высоте 100 м над рекой, хорошо открыты солнцу, которое передвигается, как строительный кран над стройплощадкой. Сира (особенно на граните) дает грандиозные, властные, но при этом стремительные вина с заманчивым сливочным ароматом и роскошным отчетливо фруктовым вкусом; с возрастом в букете появляются дым и даже конина. Марсан и русан – особенно на мелком щебне – дают тяжелые, но при этом грациозные белые вина с ароматом цветущего боярышника (на радость любителям Пруста). Вслед за затишьем среднего возраста они вновь обретают жизненные силы уже в старости, как вдовы в новом замужестве. Также недавно такими виноделами, как Шав и Шелутье, была возобновлена старинная тра-

диция производства сладкого «соломенного вина», сделанного из винограда, который сушат на специальных соломенных подстилках.

**Кроз-Эрмитаж** – АОС, занимающий гораздо большую площадь (1,235 га), расположенный на кусочках виноградников вполне сносного качества на север и юг от самого Эрмитажа. Большая часть территории находится на мелком щебне и красной глине, оказавшейся здесь во времена вюрмского оледенения (тогда же сформировались галечные террасы в Медоке); здесь также есть пески и покрытый лессом гранит. А большому холму за Теном поистине нет равных. И снова сира дает красные вина (зачастую дымные), а марсан и русан – белые.

Последний АОС севера долины Роны – это **Сен-Пере** (62 га), известными белыми и игристыми винами из марсана и русана, выращенных на граните и мелком щебне с добавлением известняка по типу Корнаса (на Монтань-де-Крюссоль). Учитывая их склонность к тучности и низкую кислотность, вряд ли кто сочтет эти сорта винограда подходящими для игристых вин, и именно поэтому большая часть вин Сен-Пере тихие. И все же Сен-Пере может соперничать с лучшими белыми винами Кроз-Эрмитажа и даже самого Эрмитажа, что доказали вина Коломбо и команды из «Вен-де-Вьенн». Тем не менее, мне кажется, что запоминающиеся и полные цвета запахи смеси марсан-русан являются экзотической южной альтернативой часто грубым игристым винам Севера. Было бы досадно, если бы в Сен-Пере совсем перестали делать игристые.

Между Валансом и Монтелимаром виноделия почти нет, но близ Брезем есть несколько крошечных участков, где делают вина Кот-дю-Рон (похожие на сира из Корнаса). Здесь в Рону впадает река Дром. Берега Дрома немного вверх по реке приютили еще одного завсегдатая французского клуба необычных игристых вин – **Клерет-де-Ди**. У вина длинная история создания, похожая на историю игристых вин Гайяка; они были острыми свежими винами, ферментация которых завершалась естественным образом. С начала 1990-х годов это наименование используется исключительно для полусладких игристых вин на основе муската с низким содержанием спирта (забавно, что в Клерет-де-Ди сорт клерет больше не использу-





ют). Обычные сухие игристые вина, произведенные из клерета, называются **Креман-де-Ди**. Для тихого вина здесь есть еще два неприметных АОС: **Кото-де-Ди** (из тех же мест, что и Клерет-де-Ди) и **Шатильон-ан-Диуа** (с соседних участков попрохладнее и повыше).

Юг долины Роны, пухлый младший брат художавого Севера, располагает гораздо более разнообразной мозаикой наименований. Сира сдает позиции гренашу, солнце светит ярче, плотность посадок снижается с десяти до трех тыс. лоз на 1 га. Превалирующий АОС – это, конечно, **Кот-дю-Рон**, второй по величине во Франции после Бордо. Как и в случае с Бордо, все лучшие виноградники на огромной территории (42 тыс. га) получили право на АОС. Обычное вино Кот-дю-Рон представляет собой спокойное, светлоокрашенное красное с оттенком нежного сладкого гренаша или богатое белое с невыразительным характером. При этом здесь представлен широкий спектр сортов винограда, поэтому вполне вероятны сюрпризы на основе сира, мурведра и вионье. И действительно, довольно часто талантливый винодел, обладающий 1–2 перспективными и хорошо освещенными участками, может делать клубнично-красное Кот-дю-Рон с таким ароматом и величием, что на несколько мгновений оно покажется вам лучшим вином Франции. Это АОС, способный преподнести сюрпризы.

Наименование **Кот-дю-Рон-Вилляж** создало региону определенную рекламу в середине 1960-х. Существует два рода деревень: 96 коммун имеют право использовать только наименование АОС, а 16 лучших могут добавлять к наименованию свое собственное имя. Обратите внимание, что у 16 именованных коммун больше виноградников (более 4 тыс. га), чем у 80 неименованных (всего 3 тыс. га).

В целом система коммунальных АОС напоминает немного асимметричные легкие, где правое больше левого. В правом (на востоке) вы найдете амфитеатр деревень на горе Ванту, их хоровод прерывается кинжалом из слоновой кости, хребтом Дантель-де-Монмирай. Маленькие речки, спокойные летом и недолго бурлящие жизнью зимой, струятся с Альп, крадутся вдоль валунов и терются во всеохватной Роне. В левом легком (на западе), в Ардеше, расположена геометрически менее правильная группа деревень; под ними песчаные равнины бегут на юг к Ниму. Другими словами, здесь царит сильная разнородность, но тем не менее на этой огромной территории есть несколько выдающихся виноградников. Здесь вы точно не встретите кислотный кристаллический блеск почвы, типичный для северной части Роны; для данной местности характерны

▲ Жигондас лежит выше, чем Шатонёф-дю-Пап, это чувствуется в его резких, самоуверенных танинах.

пыльный известняк, песок, мергель и мелкий щебень (либо неплотный, либо в виде конгломерата). Высота варьируется от 40 м в Лодене до примерно 300 м в деревнях повыше (Русе, Сен-Панталеон). Крутые склоны встречаются редко, но большая часть виноградников поднята над уровнем речных долин и расположена на мягких холмах. Между деревнями на юго-востоке (Керан, Расто, Сегюре, Сабле и Бом-де-Вениз) и деревнями на северо-востоке (Венсобр, Вальреас и Сен-Морис) существует значительная климатическая разница. По словам Луи Баррюоля, южные деревни – «земля под гренаш, а сира гораздо лучше растет в северных деревнях. Если угодно, они формируют северную часть юга долины Роны». Если делать ставки на то, какая деревня следующей получит статус крЮ, то я бы поставил на стоящие на мергеле и щебне Керан и Расто, где вина от лучших производителей могут конкурировать с Жигондасом и Вакейрасом. Но помните, что АОС в **Расто** и **Мускат-де-Бом-де-Вениз** отдан сладким крепленным винам, темно-красным и богатым, как вина из гренаша, в первом случае (хотя существуют и более бледные варианты) и пшенично-золотым с ярко выраженным виноградным вкусом – во втором.

Сложно не воспринимать вино **Жигондас** иначе, как «гигантское» вино, хотя этимологически оно скорее связано с веселостью, нежели с размером. Красный мергель, песок и щебень, лежащие на известняковой подушке и греющиеся на солнце под Дантель, стали уютной постелью для гренаша, хотя то, что виноградники взбираются на высоту до 400 м и что многие из них обращены на север, указывает на недостаток нотки полноты, звучащей в винах расположенного ниже Шатонёф-дю-Пап. Танины здесь также более оживленные и пронзительные. В случае с винами на основе гренаша не думайте, что бледный цвет указывает на легкость; Жигондас всегда пьянит. Вакейрас – новичок среди крЮ (с 1990 года), но его 1100 га проявили себя в вине более мягком и мясистом, чем виноградники соседнего Жигондаса, они расположены немного ниже и на более плоской местности, хотя геологический состав тот же, и здесь гренаш созре-

Лозы на верхних участках крутых склонов Кот-Роти нежатся на солнце. Многие считают эти места сами благоприятными для виноградников на всей планете. ►

вает на пару недель раньше, чем в Жигондасе. Они тоже могут иметь отчетливый фруктовый аромат, которого иногда не хватает более свирепому, огненному и пылкому Жигондасу.

Теперь перейдем к самому важному участку южной части долины Роны – **Шатонёф-дю-Пап**. Это большая (3,2 тыс. га), теплая территория с мягким ландшафтом; валуны, тут и там встречающиеся на виноградниках, добавляют привлекательности этой местности, и многие даже полагают, что именно в этих камнях заключается «тайна». Если бы все было так просто! На многих виноградниках Шатонёф-дю-Пап (в том числе на Рей-асе, одном из самых лучших) таких могучих камней нет вообще – только песок и мелкие камешки. Даже там, куда река вынесла эти валуны (на восток от АОС), они не имеют такого значения для лоз, как расположенные ниже глина и богатый железом песок. Брюньеры из Шато-дю-Вьё-Телеграф полагают, что под валунами в глине на большом плато Ла-Кро содержится годовой запас влаги. В самой южной части АОС, между Форсья и рекой, есть еще гравий. Многогранность характера АОС проявляется также в разнообразии разрешенных сортовых комбинаций (всего тринадцать). Несмотря на низкую максимальную урожайность (35 гл/га) и на запрещенные автоматизированного сбора, в продажу поступают вялые вина, разлитые в великолепные бутылки, принятые в этом АОС. Неумело сделанное вино Шатонёф-дю-Пап также может быть навязчиво резким и крепким, как размахивающий руками и кричащий ребенок-акселерат. Лучшее же вино является уникальным среди французских вин: это невероятно мягкие вина, обремененные, как ветви кедра под снегом, потрясающей сладостью и остротой. Это вино готово для питья через 2–3 года, но волнующие танины и мясистая плотность продержатся в нем два десятилетия. Белое Шатонёф-дю-Пап пьянит так же, как и красное, и часто этим и ограничивается. Лучшие экземпляры представляют собой тягучее вино со вкусом персика,

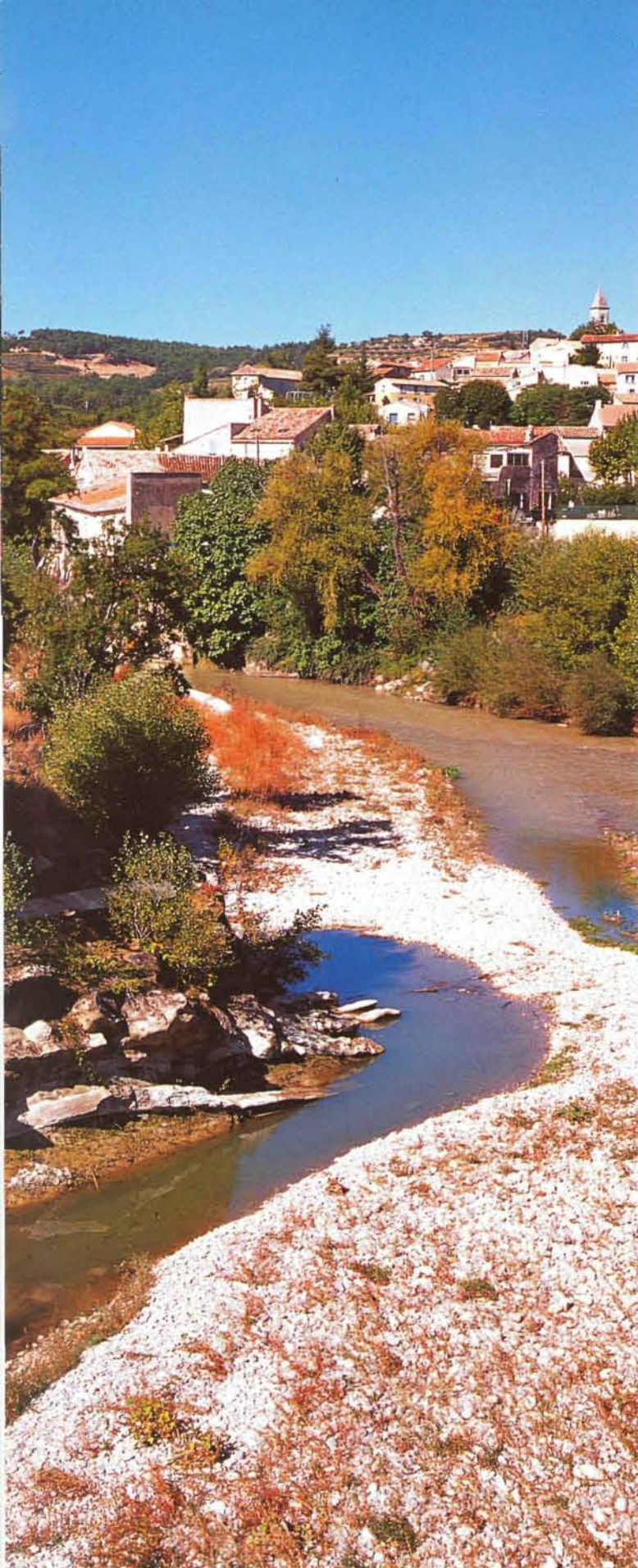
обладающее поразительным богатством вкуса – при дегустации эти вкусы сменяют друг друга, как опадающая осенняя листва, и в конце с изумлением обнаруживаешь, что вино было сухое.

На западе расположены **Лирак** и **Тавель**. Геологически эта территория мало отличается от Шатонёф-дю-Пап, хотя под щебнем здесь лежат песок и известняк, а не глина. Поэтому виноградники суше и более открытые. В Лираке и особенно Тавеле уже давно существует фирменное крепкое и пьянящее розовое (у Тавеля АОС вообще дан только на розовое). Оно хорошо продается, но местные красные вина способны доставить более мощное наслаждение, что уже доказали вина лучших хозяйств Лирака.

Все описанные выше регионы составляют так называемое сердце юга долины Роны. Есть и еще шесть АОС-спутников: Кот-дю-Виваре и Кото-дю-Трикастен на севере, Кот-дю-Ванту, Кот-дю-Люберон и Кото-дю-Пьервер на юго-востоке и, наконец, Костьер-де-Ним на юго-западе.

**Кот-дю-Виваре**, который стал АОС только в 1999 году, расположен по обе стороны ущелья реки Ардеш на западе от Роны, где первая жадно вгрызается в чистый известняк. Здесь более влажно и прохладно, чем дальше на юге. Тут делают свежие, легкие простые вина из винограда, выращенного на глинистых почвах, лежащих на мелу. Расположенный на восточной стороне Роны **Кото-дю-Трикастен**, напротив, подвержен воздействию мистрала, поэтому он больше известен своими дубовыми лесами, где растут драгоценные трюфели, чем светлыми, приглушенными и часто вязкими красными винами. В Виваре и Трикастен лучше вызревает сира, чем гренаш, хотя по правилам АОС вина надо обязательно делать из смеси этих сортов. В **Кот-дю-Ванту** существует две четко разделенных территории виноградников: большая подкова виноградников за Карпантрас, приютившаяся под Мон-Ванту, и длинный коридор лоз на северной стороне долины Апт. Хотя мы продвинулись уже достаточно далеко на юг





◀ Речушка Увез течет по известняковому щебню мимо Везон-ля-Ромен. Ниже по течению – Шатонёф-дю-Пап.

от Расто и Жигондаса, в красных винах Ванту по-прежнему присутствует свежесть и прохлада гор. Ночи здесь могут быть холодными, и дожди случаются чаще, чем в открытой долине Роны. **Кот-дю-Люберон** – это еще одна большая, напоминающая раковину устрицы территория виноградников в самом сердце Прованса к югу от Апта; его виноградники расположены и с северной, и с южной стороны Монтань-дю-Люберон. Это исключительно живописная местность, вина, виноград для которых выращен на не лучшем терруаре из гравия поверх песка, никак не могут выразить ее красоту. Белые вина чаще интереснее, чем хрупкие и немного резкие красные, поэтому этой территорией заинтересовался специалист по белым винам Жан-Мари Поффанс. И, наконец, далее на восток от Роны, уже на подходе к Альпам расположен **Кото-де-Пьервер**. Это своего рода восточное продолжение Кот-дю-Люберон. Как и в Любероне, его лучшие вина легче, элегантнее, свежее и больше напоминают провансальские, чем сладкие пьянящие классические вина Роны.

**Костьер-де-Ним** – полная противоположность. Здесь мы находимся в дельте Роны, на полпути к Лангедоку, плоский и неинтересный местный ландшафт постепенно переходит в заросшие тростником болота Пти-Камарга. Качество красных вин поразительно превосходно, они обладают ощутимым характером и мягкой крепкой структурой и мощностью, как хорошие вина Шатонёф-дю-Пап. И гренаш, и мурведр хорошо созревают в местных условиях, чего не скажешь о Ванту и Любероне, хотя интересно, что большинство виноделов предпочитает насыщенный, фруктовый и выносливый сорт сира. По терруару Костьер-де-Ним не отличается от тех частей Шатонёф-дю-Пап, где преобладает песок и гравий, он также напомнил мне песок и гравий еще одной многообещающей территории в Лангедоке, Ла-Межанель, известной резкими красными винами. Это низкое место (150 м в самой высокой точке), покрытое гигантским ковром из окатанной рекой кварцевой гальки, который в некоторых местах достигает 10 м в толщину, все это прикрыто песком, из-под которого иногда выглядывает красная глина.

## «Вилы в бок»

### Война с кооперативами

Многие кооперативы в южной части долины еще не совершили теоретический и практический рывок, необходимый для производства качественного вина. Тут выпускают, пожалуй, самые неинтересные кооперативные вина Франции. Пока худшие кооперативы не начнут стараться делать вина по типу лучших (Кав-де-Клермон на севере, кооперативы в Росто и Керане на юге), обычные вина Кот-дю-Рон не смогут реализовать свой огромный потенциал.

### В ожидании крю

ИНАО следует выделить лучшие вина среди Кот-дю-Рон-Вилеж, например Керан и Расто, и присвоить им собственные АОС. Это будет побуждать виноделов стремиться к тому, чтобы оттачивать дух терруара в своих винах.

### Чересчур много престижа

Хозяйства ряда АОС на юге долины Роны в последние годы (особенно Шатонёф-дю-Пап и Жигондас) завели моду создавать Кюве-де-Престиж (специальные коллекции вин того или иного урожая). Это понятие и даже, в какой-то степени, похвально: некоторые вина урожая 1998 и 2000 годов, безусловно, среди лучших вин юга долины Роны за всю историю, и пить такие вина можно считать поистине привилегией. Но неоспорим и тот факт, что подобные коллекции ухудшают качество обычных вин, т.е. вин, названных только именем местности.

Существует два выхода из сложившейся ситуации. Один из них – это модель Бордо: основное вино данной местности само становится Гран-Вен или Кюве-де-Престиж, а «второе» вино ниже качеством будет продаваться под другим названием. Это требует большой организованности, но впоследствии хорошо окупается и, вероятно, лучше всего подходит таким местам, как южная часть долины Роны, для которой характерны смеси из многих сортов. Этим путем воспользовались в Шато-де-Вьё-Телеграф. Другой путь – это пример северной части долины Роны, где именем мест-

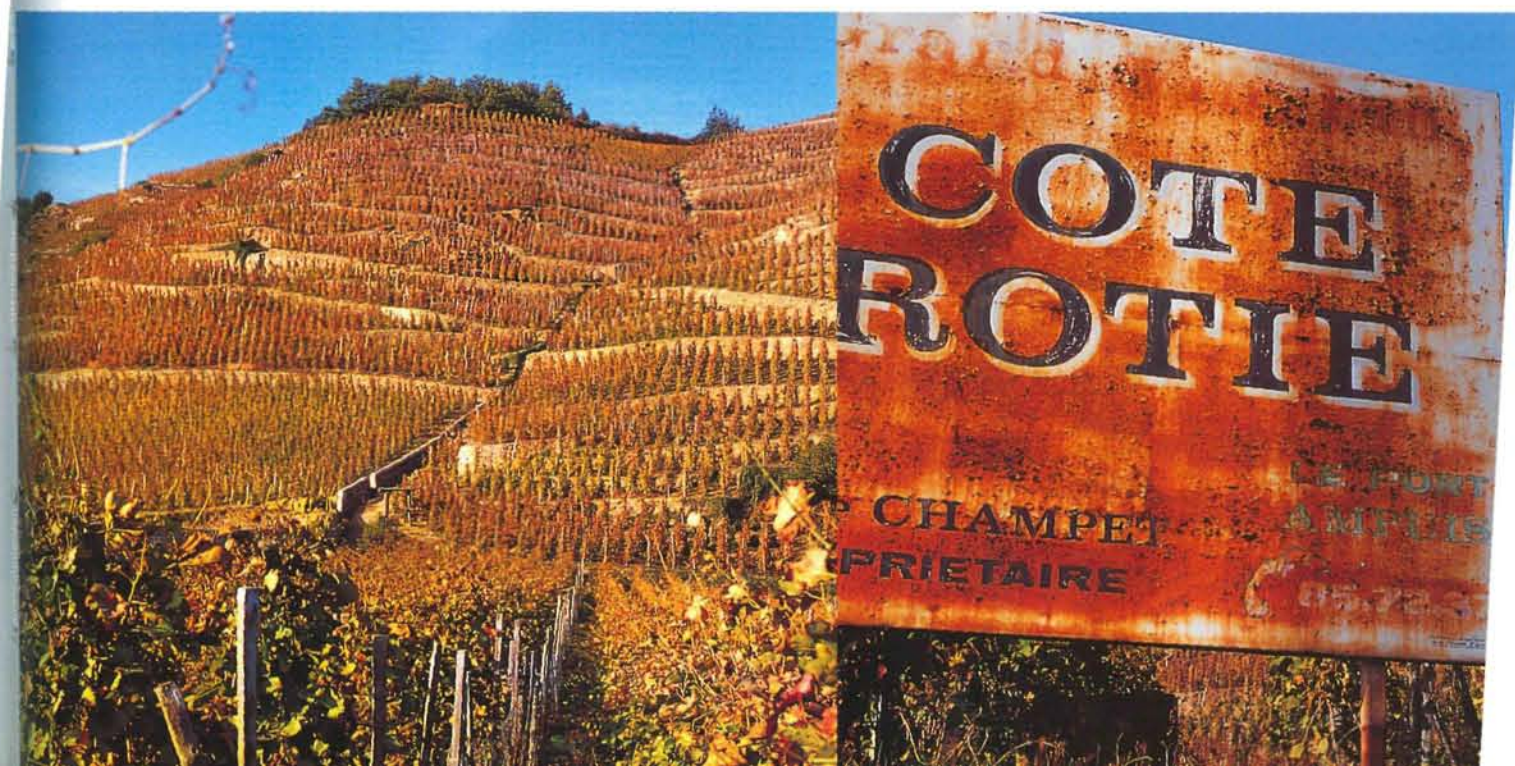
ности названа смесь, а более редкие вина – это крю или вина с одного участка, они могут быть лучше или хуже смесей. Этот принцип хорошо работает на территориях, занятых одним сортом, но для тех мест, где хорошее вино создают путем продуманного смешивания разновидностей, этот подход не слишком хорош.

### Серин: утраченные гены

Многие виноделы полагают, что лучшим материалом в Кот-Роти является не сира, а родственная ему автохтонная разновидность, называемая серин. «Он всегда дает низкие урожаи, максимум 35 гл/га, – сказал мне Франсуа Вилляр, – а плоды всегда небольшого размера». Ален Парэ подтвердил, что урожайность серина почти в два раза меньше, чем у сира, а также подчеркнул, что если у сира виноградины круглые, то у серина – продолговатые, напоминающие оливки. Тем не менее, согласно Вилляру, его плодоножки созревают гораздо регулярнее, чем это происходит с сира, поэтому-то все (за исключением Пигаля) и удаляют у сира плодоножки. Луи Баррюоль называет серин «древним клоном сира». «В нем обычно меньше веса и цвета, чем в сира, но в нем больше сложности, выразительности и тонкости. Вот откуда появляются классические тона дыма, жира и бекона. Когда этих качеств в нем не оказывается, он становится ужасным, но если они есть, то это лучше, что вы можете вырастить в Кот-Роти». Все же с каждым годом он появляется все реже: Баррюоль полагает, что теперь только 20% виноградников засажены серином. Почему? «Все растения болыны, – вздыхает Баррюоль. – У всех них есть различные заболевания. Серин нужно пересаживать каждые 30 лет. Его перестали разводить, и теперь продаются только клоны сира». Вилляр утверждает, что единственным способом сохранить серин будет самостоятельная селекция и разведение, проводимые виноделами; это сложно, это занимает много времени и не всегда окупается. Но сама мысль, что мы можем потерять генетическую разновидность одного из самых популярных сортов, кажется совершенно ужасной.

▼ Римляне прекрасно знали, что лозы любят открытые склоны холмов – неудивительно, что они первыми освоили Кот-Роти.

▼ Солнце «подвялило» вывеску владения семьи Шампе так же тщательно, как и их виноградники, расположенные за ней.



# Долина Роны: Лица

**Alary Алари**

**84290 Cairanne**, тел.: **04 90 30 82 32**, факс: **04 90 30 74 71**

Сдержанный Дени Алари и его отец Даниэль ведут дело в этом хозяйстве площадью 25 га. Белое Фон д’Эстевенас (65% русан, 20% вионье, 10% клерет) — удачный купаж, легкая кислотность клерета добавляет остроту аромату боярышника и апельсина двух других сортов. Красное Фон д’Эстевенас (40% сира, 60% grenаш) было, во всяком случае в 1999-м, одним из тех вин, кото­рый послужили почти бесспорным основанием для присвоения Керану стату­са классифицированного виноградника: ароматный запахпряного мяса и на­сыщенное травянистое благоухание лавра, кипариса и тимьяна. Участок со старой (65-летней) лозой поставляет grenаш для Кюве-Ла-Жан-де-Верд.

**Thierry Allemand Тьери Альман** ✪

**07130 Cornas**, тел.: **04 75 81 06 50**, факс: **04 75 81 06 50**

Здесь всего 3, 4 га, что, к сожалению, обозначает, что плотное, ароматное, зернистое Корнас-Шайо и кюве высшего класса Рейнар (Reynard), выдержан­ное без молодого дуба, встречаются редко. Часть хозяйства Алеман занята старыми виноградниками от Ноэля Версе, что в сочетании с очень бережным подходом к экстракции придает винам Альмана их выдающуюся полноту и изысканность, не характерную для АОС в целом.

**Aphillanthes Афилант**

**84850 Travaillan**, тел.: **04 90 37 25 99**, факс: **04 90 37 25 99**

Небольшое производство, но превосходное качество из этой сельской обла­сти, расположенной в Травайяне. Кюве-Труа-Селаж состоит из сортов grenаш, сира и мурведр в равных пропорциях; в Кюве-дю-Гале больше grenаша, тог­да как потрясающий Кюве-дю-Кро делают из сира.

**Gilles Barge Жиль Барж**

**69420 Ampuis**, тел.: **04 74 56 13 90**, факс: **04 74 56 10 98**

Президент АОС выпускает резковатый Кот-Роти традиционным способом (без удаления плодоножек, с использованием бочек из старого дерева). Из винограда зрелых урожаяев Кот-Роти делают отличные вина Кюве-дю-Плесси.

**Beaucastel Бокастель** ✪

**84350 Courthézon**, тел.: **04 90 70 41 00**, факс: **04 90 70 41 19**

Это великолепное хозяйство с территорией 100 га под виноградниками по обе стороны от автомагистрали на северо-востоке Шатонёф выпускает вина своего АОС уровня Латура и Лафита. Принадлежащее братьям Франсуа и Жан-Пьеру Перренам, Бокастель многие ценители считают величайшим хозяйством в Шатонёф, в то время как другие считают их вариации вин неприемлемыми, а их способ выдержки эксцентричным. Бокастель был пионером органического производства еще в 1970-х, при отце Франсуа и Жан-Пьера Жаке Перрене; именно он, Жак Перрен, усовершенствовал применяющуюся здесь технологию подогрева винограда после доставки на винодельню до 80°С перед тем, как дать ему остыть для брожения. (Разумеется, до 80°С нагревается только кожица, поскольку подогрев длится не настолько долго, чтобы вся ягода целиком достигла этой температуры). В качестве преимуществ этой технологии называют лучший отжим, более медленное брожение и антиоксидантный эффект, что позволяет Перренам использовать очень малое количество серы. Нельзя отрицать, что это грубое воздействие на сырье высшего класса, и это несколько смущает в хозяйстве, которое руководствуется философией, основанной на трепетном отношении к дарам природы. Это одно из немногих хозяйств, использующих полный спектр 13 сортов винограда, в том числе мурведра, притом, что около 30% территории хозяйства засажено красными сортами, в Омаж-а-Жак-Перрен (выпускающемся только в лучшие годы) их почти 70%. Перрены также высоко ценят черный виноград кууаз и мало известные мюскарден и ваккарес. И наоборот, посадки grenаша, сладкий вкус которого преобладает в большинстве вин в Шатонёфе, здесь сокращены всего до 30%. Для боль­шинства вин в этом хозяйстве повсеместно используются большие деревянные емкости, за исключением вин из сира, которые проходят

выдержку в бочках. И каковы результаты? Великий Бокастель — изысканное и неповторимое вино, сочетающее глубокий пряный вкус с необычайно живым для Шатонёф фруктовым и другими оттенками, более элегантными, легкими, чем во многих других его винах. По мере выдержки оно может приобрести оттенок мяса, кофе, табака, трюфелей и нот ладана (показательно вино 1989 года с ароматом гаванской сигары). Омаж-а-Жак-Перрен глубже, более травянистый, с большей кислотностью и большим количеством танинов, в молодости почти пугающе плотный, и лишь по прошествии достаточно большого количества лет он достигает баланса. Тем не менее слишком многие бутылки красного вина от Бокастель не блещут качеством, обладая резким запахом, возможно, из-за недостаточного объема серы. Мне кажется, что стиль Бокастель колеблется и изменяется от года к году сильнее, чем допустимо для Шатонёф (хотя проблема отклонений в винах урожая одного года должна была решиться благодаря технологии подогрева винограда). Эта непредсказуемость также относится к Кодоле-де-Бокастель, Кот-дю-Рон, которое производится по другую сторону автомагистрали, хотя в лучшем своем варианте это красное вино обладает пленительной ясностью чисто фруктового вкуса. Белое Шатонёф, напротив, вино с примечательным пикантным и сочным вкусом, а особое Русан-Вьей-Винь кажется мне величайшим из всех вин, производимых в этом хозяйстве, мясистое, но живое и пропорциональное, абрикосово-насыщенное, с минеральной сложностью.

**Beaurenard Боренар**

**84231 Châteauneuf-du-Pape**, тел.: **04 90 83 71 79**, факс: **04 90 83 78 06**

Эта большая (50 га) область Шатонёф, управляемая Полем, Даниэлем и Фредериком Кулонами, производит чистые, фруктово-сладкие вина в совре­менной манере, но со старомодной полнотой. Роскошное Кюве-Боренар (grenаш с небольшим количеством мурведра от лоз не моложе 65 лет) напол­няет до 20% новых барриков, это полное, свежее, но легкое вино, полное южного лесного тепла.

**Bois de Boursan Буа-де-Бурсан**

**84230 Châteauneuf-du-Pape**, тел.: **04 90 83 51 73**, факс: **04 90 83 52 77**

Утонченный Жан-Поль Версино один из производителей Шатонёф, особые кюве (Кюве-де-Феликс) которого не превращаются в минорную классику: это богатые яркие вина, при том что Феликс, кажется, обладает еще и дополни­тельной текстурой и полнотой. Здесь всего 13 га, и для достижения макси­мального качества делается все (вплоть до розлива без фильтрации).

**Henri Bonneau Анри Бонно**

**84230 Châteauneuf-du-Pape**, тел.: **04 90 78 13 81**

Я пытался посетить Шатонёф Анри Бонно, но получил ответ, что г-н Бонно не принимает английских журналистов. Те, кто хорошо знает его, описывают незабываемые визиты к этому великому (а с тех пор, как не стало Жака Рейно, возможно, и величайшему) эксцентрику с Роны и ярому стороннику правых. К сожалению, попробовать вина Бонно мне тоже не удалось, однако те, кто обладает большим опытом в этом вопросе, говорят о них с большим уваже­нием. Их делают из винограда с небольшого участка менее 6 га на Ла-Кро, где выращивают преимущественно grenаш, есть также крошечный участок около Куртезона с общим объемом производства всего лишь 1,5 тыс. ящиков. Осо­бое кюве, Кюве-Мари-Берье и легендарное Резерв-де-Селестен, считаются выдающимися даже среди величайших из всех Шатонёф.

**Bosquet des Papes Боске-де-Пап** ✪

**84230 Châteauneuf-du-Pape**, тел.: **04 90 83 72 33**, факс: **04 90 83 50 52**

Пусть вас не оттолкнут простонародные названия — это хозяйство в 27 га про­изводит богатое grenашем Шатонёф с полнотой, легкостью и соблазнитель­ными травянистыми ароматами пустыни. Обычное кюве может быть сухим, попытаетесь раздобыть избранное под названием Кюве-Эссансфельман-гре­наш (ароматное, сладкое и полное), а также насыщенное и концентрирован­ное Кюве-Шант-ле-Мерль-Вьей-Винь.

**La Bouïssière Ла-Буисьер** ✪

**84190 Gigondas**, тел.: **04 90 65 87 91**, факс: **04 90 65 82 16**

Эта область в 8 га — одна из новых звезд Жигондаса. Коммунальное вино было замечательным в 1998-м и 1999-м: темное, сладко мясистое, дополненное насыщенной плотностью, которая помогает уменьшить сухость и жар, чего не удается избежать некоторым другим местным производителям. Отборное Фон-де-Тона сочетает grenаш с мурведром для достижения еще большей полноты, силы и фруктового вкуса, и нотки дуба воспринимаются легко. Братья Жиль и Тьери Фаравель — это сила, с которой следует считаться.

**Brusset Брюссе**

**84290 Cairanne**, тел.: **04 90 30 82 16**, факс: **04 90 30 73 31**

Огромным (87 га) участком с виноградниками четырех наименований управляют Даниэль Брюссе и его сын Лоран. Основные вина в этом обширном перечне приятные, качественные и неброские. Керан-Кото-де-Травер, благодаря мацерации отличается углеродной сочностью. Вина высшего класса, напротив, делают с использованием низкоурожайного винограда, природных дрожжей, холодной мацерацией перед брожением, с использованием осадка и без фильтрации, другими словами, со всеми современными изысками. Керан-Ванданж-Шабриль, произведенное из перезрелого 80-летнего grenаша и сира, полно пряности, но сбалан­сировано естественной кислотностью, тогда как Керан-Оммаж-а-Андре-Брюссе, новое престижное кюве, начиная с урожая 1999-го, насыщенное и плотное, оно требует времени для того, чтобы компоненты сбалан­сировались и слились в отчетливый вкус. Здесь выпускают два кюве Жигондас: свежее, грубоватое Гран-Монмире (около 70–75% grenаша, 20–25% сира и 5–10% сенсо), с танином и белым перцем, От-де-Монмире (55–60% grenаша и около 25% мурведра с 15% сира), темный, выдержанный в дубовых бочках вариант, более сладкий и с более мясистым фруктовым характером.

**Du Caillou Дю-Кайю**

**84350 Courthézon**, тел.: **04 90 70 73 05**, факс: **04 90 70 76 47**

Жан-Луи Вашрона из знаменитой семьи виноделов долины Луары продолжил дело своего тестя Клода Пуазена по производству улучшенного Шатонёф, хотя это одно из тех хозяйств, где на фоне двух блестящих кюве обычное вино часто оказывается до разочарования примитивным и бессодержательным. Одно из них, Ле-Куар, кажется, обладает упругим минеральным вкусом, и оно менее расплывчато, чем обычно в этом АОС, хотя, возможно, это самовнушение. В то же время, Резерв-Кло-дю-Кайю — действительно полнотелое, насыщенное Шатонёф (с 40% мурведра), полное дыма и пламени.

**Les Cailloux Ле-Кайю** ✪

**84230 Châteauneuf-du-Pape**, тел.: **04 90 83 73 20**, факс: **04 90 83 77 24**

Андре Бруюнель — еще один производитель Шатонёф, которому выпала уда­ча обладать участками со 100-летним grenашем, большей частью располо­женными около Мон-Редон, которые используются для производства вели­колепного Кюве-Сантенер, вина с такой полнотой и богатством вкуса, что в 1998-м потребовалось более года, чтобы завершить его ферментацию. Обыкновенное Шатонёф тоже удивительно удачное: вино для настоящих ге­донистов, полное полутонов и намеков (табак, кофе, белый гриб, травы), вы­дающееся по своими вкусовыми качествами.

**La Canorgue Ла-Канорг**

**84480 Bonniéux**, тел.: **04 90 75 81 01**, факс: **04 90 75 82 98**

Это хозяйство площадью 30 га в Любероне, принадлежащее Жан-Пьеру Маргану, уже переведено на органику и частично на биодинамику. Его обработенные к югу склоны теплее, чем многие в АОС (как утверждает Марган, мурведр здесь вызревает). Его красное вино с преобладанием сира (сбалансированное, с 20% grenаша и 10% мурведра) — одно из лучших по структуре и четкости вин в АОС, с ярким травянисто-вишневым вкусом и ароматом.

**Du Cayron Дю-Кайрон**

**84190 Gigondas**, тел.: **04 90 65 87 46**, факс: **04 90 65 88 81**

Мишель Фаро — один из лучших виноделов Жигондаса, один из немногих, кому удается скомбинировать плотность с изысканностью. Вина разливают в бутылки без очистки и фильтрации.

**Charoutier Шапутье** ✪ ✪

**26600 Tain-l’Hemitage**, тел.: **04 75 08 28 65**, факс: **04 75 08 81 70**

До середины 1980-х вина Шапутье часто разочаровывали. С 1987-го, когда Мишель и Марк Шапутье приняли дело от своего отца Макса, радикальные улучшения налицо: почти все вина приобрели большую насыщенность и пол­ноту. На самом деле поначалу они приобретали даже слишком большую пол­ноту, ту неестественную полноту, которая рождается из лихорадки позднего урожая и древесины молодого дуба. В конце 1990-х и в первые годы нового столетия Мишель Шапутье был занят поисками большей изысканности, и временами, как в 1999-м, собирал урожай несколько раньше, чем другие производители. Все участки (более 80 га вверх и вниз по всей долине), при­надлежащие Шапутье, уже переведены или находятся в процессе подготовки к введению биодинамики; он стал первым из крупнейших торговых домов Франции, который вступил на этот путь вслед за ведущими частными хозяйст­вами. Шапутье утверждает, что сейчас начинает пожинать истинные плоды этого шага, например, в 1990-х благодаря биодинамике и принципиально низкой урожайности он достиг более раннего вызревания, чем соседи. Собственные вина хозяйства составляют 30% продукции, а негодиянтские — 70%, при этом качество первых часто значительно лучше. В Сен-Жозефе, на­пример, белое вино Домен-Ле-Грани (чистый марсан в бочках) восхитительно богатое и зрелое, переполненное тонами абрикоса. Соответствующее не­годиянтское вино Дешан, наоборот, просто приятное, мягкое анисовое бе­лое. Контраст между красными версиями этих вин еще более разительный. То же относится и к негодиянтскому Кроз-Эрмитаж-Ле-Мейсонье и его вер­сии от хозяйства — Ле-Вароньер. Братья Шапутье полностью разделили фило­софию «престижности», выпуская элитные кюве (из винограда со старых лоз) почти всех вин, производимых из лучших крЮ. Они могут быть превосходны­ми; в самом деле Кот-Роти-Ла-Мордроре 1999 года, с его чистой фруктовой полнотой и богатством, может бороться за звание лучшего вина урожая. Эта разборчивость позволила Шапутье превзойти Гигалья и Жабуле в Шатонёф-дю-Пап, с великолепным Барб-Рак, произведенным с небольшого участка столетнего grenаша, и тонким Круа-де-Буа с одного виноградника. Но в Эр­митаже существование трех роскошных, великолепных кюве: Меаль (самое элегантное), Павийон (самое мощное) и Ль’Эрмит (самое минеральное) зат­мевает Ла-Сизранн, хорошее, но редко великое вино. Даже с роскошью можно перестараться, как в случае с щедро выдержанным в дубовых бочках белом Эрмитаж-ль’Оре из 100% марсана из Ле-Меаль, которое иногда за­дыхается (как это произошло с малыми урожаями начала 1990-х) в давящих тисках дерева. Тем не менее и здесь случаются большие удачи, и стиль этого дома похвально насыщенный, роскошный и выразительный, предлагающий лучшие примеры пьянящих вихрей стиля. Вина высшего класса пугающе до­рогие, но некоторые вина с южной Роны (в частности, благородные красные из Расто, Венсобра и Вальреаса) имеют разумную цену.

**La Charbonnière Ла-Шарбоньер**

**84230 Châteauneuf-du-Pape**, тел.: **04 90 83 74 59**, факс: **04 90 83 53 46**

Значительно улучшенное хозяйство в Шатонёф-дю-Пап, управляемое Мише­лем Маре. Что необычно для этого наименования, этикетки которого едва ли не самые уродливые во Франции, бутылка выглядит очень привлекательно. Классика качественная, но не исключительная, как часто здесь бывает, интере­сы вызывают престижные вина. Три из них: Мур-де-Пердрикс — обжигаю­щее вино с участка около Куртезона, получившее пикантные 10% нового дуба, Вьей-Винь (с его притягательными ароматами апельсиновой корки, изобильное, ярко фруктовое) — оба из винограда со старых лоз; тогда как Лез-От-Брюскьер — смесь grenаша и сира высокой концентрации.

**Chave Шав** ✪ ✪

**26600 Tain-l’Hemitage**, тел.: **04 75 07 42 11**, факс: **04 75 07 47 34**

Род Шав, который восходит к 1481 году, мог бы претендовать на статус по­ставщика вин королевской семьи во Франции. Ни в одном великом француз­ском терруаре нет единоличного владельца таких огромных земель, так тесно привязанного ко времени и месту, столь компетентного и при этом сдержан­ного хранителя знаний и секретов мастерства прошлого. Последние несколько десятилетий хозяйством управлял Жерар Шав, теперь к нему присоеди­нился его умный и способный сын Жан-Луи (первенец каждого второго поко­ления получает имя Жан-Луи). Стандарты в этом хозяйстве, которое произво­дит только Эрмитаж, немного Сен-Жозеф и Кот-дю-Рон, сейчас выше, чем когда-либо. Шав, как Вьё-Телеграф на юге, не следует современной моде снимать сливки с урожая для создания престижных сортов или вин высшего класса (или почти не следует: он, не без опасений, выпустил около 200 ящи-

<span> </span>	<span> </span>	<span> </span>	Рейтинг производителей	<span> </span>	<span> </span>	<span>✪</span> Очень хорошее вино	<span>✪✪</span> Превосходное вино	<span>✪✪✪</span> Великое вино	<span> </span>	<span> </span>
----------------	----------------	----------------	------------------------	----------------	----------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------	----------------	----------------

ков ароматного, выдержанного в дубе Кюве-Катлен, в основе которого виноград из Бессар, в 1990, 1991, 1995 и 1998 годах; есть у него и «соломенное вино»). Таким образом, почти все годы из лучшего сырья (белое из Рукуль, Мезон-Бланш, Лъ Эрмит и Пелеа; красные из Рукуль, Бом, Дьоньер, Лъ Эрмит, Меаль с добавлением Бессара с 2 га виноградников на гранитах) смешивают два простых купажа Эрмитаж. Белые вина, недостойные имени Шав (около 20% всего урожая), продают перекупщикам, которые, естественно, сражаются за эту привилегию. Белое Шав (обычно около 80% марсана и 20% русана) — это вино бургундской сложности: ароматное, медовое и очаровательное в ранней юности, затем требующее 10 или более лет, чтобы раскрыться опять и явить свою минеральную глубину. Красное менее броское, чем некоторые из его соперников, особенно в молодости (без нового дуба, хотя хорошо укрепленное танинами и зрелыми ягодами, плотное), но по прошествии времени обнаруживает больше нюансов, чем любое другое, и представляет собой образец управляемого великолепия. Низкая урожайность, поздний сбор (сначала, утверждает Жерар, должны опаст каштаны), минимум обработки, без фильтрации, никаких сложных приемов, если не считать саму принадлежность к Эрмитажу.

**Jean-Louis Chave Жан-Луи Шав**
**07300 Mauves**, тел.: **04 75 08 24 63**, факс: **04 75 07 14 21**

Сын Жерара Шава, Жан-Луи, находит хорошее применение своим талантам и энергии в микронеgociантском бизнесе на севере долины Роны, его Сен-Жозеф оставляет на языке дымный минеральный вкус, присущий только сира из этого района.

**Chèze Шез**
**07340 Limony**, тел.: **04 75 34 02 88**, факс: **04 75 34 13 25**

Живой и утонченный Сен-Жозеф, который производится одной из групп Рон Винёбль Жана-Люка Коломбо, именно Луи Шез. Красное Кюве-Престиж-Каролин (дочери Луи) — резкое и полное.

**La Citadelle Ла-Ситадел**
**84560 Ménerbes**, тел.: **04 90 72 41 58**, факс: **04 90 72 41 59**

Это хозяйство (вкупе с обширным музеем штопоров) в Любероне (40 га), принадлежащее продюсеру фильма «Эммануэль» Иву Руссо, очень разнообразно: 65 участков, 14 разновидностей винограда, четыре типа почвы, управляется с большими амбициями. Представлены три линии: Шатенье с молодой лозы, классические вина хозяйства и отборное красное Кюве-де-Гувернёр. Первые два характеризуются как яркое, сочное, живое красное и мягкое белое, Гувернёр — более полное, мягкое и пряное.

**Cave des Clairmonts Кав-де-Клермон**
**26600 Beaumont-Monteaux**, тел.: **04 75 84 61 91**, факс: **04 75 84 56 98**

Это маленькое семейное предпрятие обладает 86 га, разбросанными по всему Кроз-Эрмитаж, и обычно производит ароматные и энергичные вина, входящие в число лучших в наименовании.

**Auguste Clape Огюст Клап**
**07130 Cornas**, тел.: **04 75 40 33 64**, факс: **04 75 81 01 98**

В данный момент в этом корнасском хозяйстве площадью 11 га работают сразу три поколения: Огюст, его сын Пьер и самый младший — Оливье. Богатое танинами, пряное, плотное, долгое — это типичные свойства вин Корнаса, которые трудно найти в винах некоторых производителей, но только не в этом вине. Плоды молодой лозы используются для купажа Ренессанс, еще есть роскошный Кот-дю-Рон и Вин-де-Ами из сира.

**Clos des Papes Кло-де-Пап**
**84230 Châteauneuf-du-Pape**, тел.: **04 90 83 70 13**, факс: **04 90 83 50 87**

Несмотря на свое название, это хозяйство собирает плоды с 18 различных отдельных участков площадью около 32 га, разбросанных по Шатонёф (один из которых и есть Кло-де-Пап). Поль Авриль и его практиковавшийся в Бургундии сын Венсан производят последовательно мощное, насыщенное, но при этом с мягкой структурой вино Шатонёф, выдерживаемое в больших деревянных бочках и разливаемое по бутылкам без филттрации.

**Clos Petite Bellane Кло-Птит-Белан**
**84600 Valréas**, тел.: **04 90 35 16 45**, факс: **04 90 35 19 27**

Практиковавшийся в Шато-Петрюс Тьери Сансо производит прекрасно ароматизированные, шелковистые вина, которые демонстрируют изысканность

Вальреаса. Лез-Эшала из сира, с теплым южным отголоском, напоминающим тонкие вина Сен-Жозефа.

**Clusel-Roch Кюзель-Рош**
**69420 Ampuis**, тел.: **04 74 56 15 95**,факс: **04 74 56 19 74**

Жильбер Кюзель и Брижит Рош исключительно умело управляют этим крошечным хозяйством (4 га). В лучшем кюве Кот-Роти, Ле-Гран-Плас, выращивают только серин (низкоурожайная разновидность сира, см. с. 137), что помагает создать пряное классическое вино с необыкновенной долготой вкуса и резковатой текстурой. Обычное Кот-Роти в молодости может отличаться, как это было в 1999 году, сокрушительной чистотой: экстракт ароматных красных плодов и более бургундский вкус, чем у самого бургундского. Время загадочным образом привносит в вино аромат дыма.

**Du Colombier Дю-Коломбье**
**26600 Tain-l’Hermitage**, тел.: **04 75 07 44 07**, факс: **04 75 07 41 43**

Вина хозяйства (15 га) Флорана Виалья лучше всего демонстрируют, как отличается сира на севере долины Роны от сира из других мест: чистый фруктовый запах вырывается из этих вин, как языки пламени из печи, в то время как сами вина остаются живыми и прохлаждающими. Эрмитаж здесь гораздо лучше структурирован, чем Кроз-Эрмитаж (включая лучшие кюве Габй).

**Jean-Luc Colombo Жан-Люк Коломбо**
**07130 Cornas**, тел.: **04 75 40 24 47**, факс: **04 75 40 16 49**

Когда виноградарь из Марселя Жан-Люк Коломбо впервые появился в Корнасе, выбранном им в качестве своей штаб-квартиры, приверженцев традиционных методов поразили его любовь к новому дубу, особое внимание к чистоте винных погребов и вера в абсолютную необходимость удаления плоднокжек. Однако его стиль способствовал тому, что вина малоизвестных виноградников севера долины Роны заняли достойное место на международном рынке, и даже те, кто прежде считал, что кислотность в этих винах слишком высока, а танины слишком сухие, признали их приемлемыми. Он прекрасный маркетолог. Его сотрудничество с такими великими индивидуалистами, как Жорж Верне, Жан-Мишель Жерен и Ив Кюйерон, показывает, что он, как Мишель Роллан, скорее чуткий, чем навязчивый, советник. Его тщательно продуманные вина тонкой работы стали эталонными для своих АОС, хотя, по моему мнению, они редко способны достойно отражать терруар. (Работа этого самозваного «гиперактивного эпикурейца» в таких районах, как Русильон, Лангедок и Прованс, возможно, объясняет, почему качество его собственных вин не всегда столь стабильно, как хотелось бы. Коломбо говорит, что за год он проезжает 60 тыс. км) В собственном хозяйстве Коломбо площадью 17 га есть три вина Корнас, лучшее из которых — Ле-Рюше со старых лоз, с одного участка: темное, со смолистым ароматом, с взрывным фруктовым вкусом, вкрадчивой пряностью, мясным экстрактом и четкой танинной изнанкой. Ла-Луве (другой участок) и смешанное Тер-Брюле легче и лиричнее, в то время как Колин-де-Лор с молодой лозы — неклассифицированное Корнас, в хорошие урожайные годы представляет большую ценность. Сверхпряное Корнас-Ле-Межан производится из покупного сырья. Сен-Пере-Ла-Бель-де-Ме — живое и элегантное, с цветочно-сливочным ароматом — одно из лучших в новом поколении (и одно из немногих вин из 100% русана). Как и МишельТардье, он успешно сотрудничал с другими предприятиями, такими как Кав-де-Керан (ради его Кюве-Антик, Кюве-Тантасьон и Резерв-де-Воконс).

**Pierre Coursodon Пьер Курсодон**
**07300 Mauves**, тел.: **04 75 08 18 29**,факс: **04 75 08 75 72**

Жером Курсодон один из тех, кто понимает, что будущее такого выдающегося АОС, как Сен-Жозеф, зависит от результатов изысканий и исследований в виноградниках, соответственно, здесь вы найдете широкий спектр вин с одного участка (к тому же он щедро, но вдумчиво использует новый дуб). Не все, естественно, полностью удачно, но такое вино, как ЛъОливье 1999 года, из винограда со старых лоз пронзительной полноты, на других производителей должно действовать как сигнал тревоги.

**Yves Cuilleron Ив Кюйерон**
**42410 Chavanay**, тел.: **04 74 87 02 37**, факс: **04 74 87 05 62**

История талантливого, динамичного и учтивого Ива Кюйерона — это история величайшего в северной части долины Роне успеха за последние несколько лет. Он унаследовал виноградники от своего дяди Антуана в 1987 году, как раз когда их должны были продать по причине отсутствия прямого наследни-

ка, и быстро составил себе завидную репутацию. (Благодаря его Шайе-Вьей-Винь 1994 года я убедился, что вионье, выращиваемый в Кондрийе, может затмить даже величайший эльзасский гевюртцтраминер чистой, ошеломляющей и невероятной силой своего аромата.) Три кюве Кондрийе: богатый фруктами Ла-Пти-Кот, Шайе-Вьей-Винь с тяжелым ароматом (с лоз возрастом от 35 до 55 лет) и полусладкое Лез-Эгюэ из винограда, собранного (как, по словам Кюйерона, делал его дед) ко Дню Всех Святых. Белое Сен-Жозеф-ле-Ломбар тоже может быть превосходным, хотя и совсем в другом стиле, чем кюве Кондрийе (скорее боярышник, чем гардения); и Ле-Серин от Кюйерона, красное Сен-Жозеф может иногда превзойти его Кот-Роти и Тер-Сомбр, в которых иногда слишком много дуба (хотя в 1999-м оба были превосходно сбалансированы) (см. Vins de Vienne).

**Delas Делас**
**07302 Tournon-sur-Rhône**, тел.: **04 75 08 60 30**, факс: **04 75 08 53 67**

До недавнего времени этот неgociант и виноградарь (в его хозяйстве около 12 га), принадлежащий шампанскому дому Дойц, который в свою очередь принадлежит Рёдереру, производил традиционные, часто впечатляюще сильные, но грубые и терпкие вина. Под управлением Жака Гранжа, бургундца, который стажировался у Шапутье, вина приобрели более богатый фруктовый стиль с явственными чувственными нотами. Прежде здесь не приветствовали молодой дуб, теперь его используют очень охотно. Удаление плодоножек, мацерация перед брожением, контакт с осадком и отказ от очистки и фильтрации повышают полноту этих вин. Увеличение количества купажей в стиле Шапутье делает быструю оценку всего спектра затруднительной, не ищите лучшие вина среднего ранга, как колочее, щекочущее небо Сен-Жозеф-Кюве-Франсуа-де-Турнон или изысканно сделанное Кроз-Эрмитаж-Кло-Сен-Жорж, если вы хотите чего-то стоящего. Еще выше качество Эрмитаж-Ле-Бессар или Кот-Роти-Ла-Ландон — растущих гигантов с взрывной силой и полнотой. Есть еще промежуточные варианты, и прошлые разочарования не должны отвращать вас от новых проб, например, качество Кот-Роти-Шант-Пердрикс, в прошлом скромного вина, выпускаемого в количестве 30 тыс. бутылок, теперь значительно улучшилось, и соответственно объем производства снизился до 5–10 тыс. бутылок. Белые вина уступают красным.

**De Deurre Де-Дёрр**
**26110 Vinsobres**, тел.: **04 75 27 62 66**, факс: **04 75 27 67 24**

В 1987 году Юбер Валеие покинул страну на пару лет, оставив непримечательный кооператив Венсобр, частично для того, чтобы получить опыт в Калифорнии и Австралии (в компании Пенфольдс), и частично потому, что его план приобрести личный подвал столкнулся с угнетающими бюрократическими проблемами (местный мэр по совместительству был президентом кооператива). Вина из его хозяйства (46 га) постоянно улучшаются (Валеие работает с консультантом Жан-Люком Коломбо). Они включают пряный Виляж из Сен-Мориса и свежий фруктовый Венсобр-Фю-де-Шен. Кюве-дез-Оливье сделан из вкусной, с лавровым ароматом сира, в то время как лучшее из всех — Кюве-де-Рабас из чистого гренаша — отличается мощью и богатством, наполнено запахом шоколада и земли.

**Pierre Dumazet Пьер Дюмазе**
**07340 Limony**, тел.: **04 75 34 03 01**, факс: **04 75 34 14 01**

Пьер Дюмазе — подлинный мастер по винам из вионье, чье восхитительное Кот-дю-Рон-дю-Зенит (от виноградных лоз, растущих рядом с АОС Кондрийе) стоил бы вдвое больше, если виноградники располагались бы чуть выше по холму, и чье региональное вино из вионье сделано с абсолютной серьезностью и инстинктивным навыком. Секрет, как он утверждает, в низких урожаях. Дюмазе имеет большой опыт балансировки между расточительностью экзотического аромата, которой славится Кондрийе, и сохранением натянутости кислого (лимонного) вкуса, на которую не всегда обращают внимание при оценке вина, но именно это и обеспечивает его успех, что доказывает сравнение с бесчисленными слабыми винами из вионье с виноградников, расположенных южнее. Его Кот-Фурне — шедевр среди вин из старых лоз (70 лет и больше).

**Entrefaux Антрфо**
**26600 Chanos-Curson**, тел.: **04 75 07 33 38**, факс: **04 75 07 32 27**

Хозяйство Чарльза и Франсуа Тарди (25 га) продолжает развивать и производить некоторые из наиболее ярких и обильных вин Крозе-Эрмитаж. Здесь дуб используется сейчас больше, чем в прошлом, что привело к особенно внушительному результату для вин из винограда со старых виноградников

Ле-Машоньер. Белый Ле-Пан — высоко оцениваемый бленд, на 80% состоящий из марсана и на 20% — из русана.

**des Espiers дез-Эспье**
**84190 Vacqueyras**, тел.: **04 90 65 81 16**, факс: **04 90 65 81 16**

Эта хозяйство в Жигондасе управляется Филиппом Карту, чей плотный и тяжелый Кюве-де-Блаш славится сладкими танинами. Его делают из винограда с участка 35-летних виноградников на склонах Дантеля.

**des Estubiers дез Эстюбье**
**26600 Tain-l’Hermitage**, тел.: **04 75 08 28 65**, факс: **04 75 08 81 70**

Хозяйство в Трикастене. 50 га на почвах, содержащих гальку, было куплено Шапутье в 1998-м и немедленно начало переход на биодинамику. Ла-Сибуаз — легкое вино из гренаша, идеально пьется охлажденным; Шато-дез-Эстюбье — ведущее среди вин из сира, со свежим горным ароматом и высоким содержанием танинов.

**Ferraton Ферратон**
**26600 Tain-l’Hermitage**, тел.: **04 75 08 59 51**, факс: **04 75 08 81 59**

Когда-то это было хозяйство с прекрасными виноградниками, но простоватыми винами. Производством вина теперь занимается Альберик Мазуаие из хозяйства Шапутье, благодаря максимальному использованию удачно расположенных 10 га в Эрмитаже и Кроз-Эрмитаж его качество значительно улучшено. Также имеется и микронеgociантский бизнес.

**Font de Michelle Фон-де-Мишель**
**84370 Bedarrides**, тел.: **04 90 33 00 22**, факс: **04 90 33 20 27**

Подобно Вьё-Телеграф, Фон-де-Мишель, которым управляют кузены Брунье Жан и Мишель Гонне, — это хозяйство в Шатонёф, чьи вина в конце 1990-х резко прибавили в качестве. 30 га расположены недалеко от виноградников Кро-Вьё-Телеграф; в их блендах также доминирует гренаш, а красное вино прямолинейно и уверено в себе. Вместо того чтобы создавать второе вино, Гонне выбрали путь престижных кюве. Качество вина Кюве-Этьен-Гоне зависит не столько от исходных материалов, сколько от работы в погребе, и предлагает подобный стиль «обычному» вину, но с дополнительной содержанием танинов, концентрацией фруктовых ароматов и потенциалом старения.

**Font Sane Фон-Сан**
**84190 Gignondas**, тел.: **04 90 65 86 36**, факс: **04 90 65 81 71**

Два самых прекрасных вина Вероники Пейссон — ее богатый, пряный классический Жигондас и более плотные, дымные, выдержанные в бочках Жигондас-Кюве-Фюте — если у вас есть винный погреб, там обязательно должно быть это вино.

**Fortia Форся**
**84321 Châteauneuf-du-Pape**, тел.: **04 90 83 72 25**, факс: **04 90 83 51 03**

После мрачного периода между концом 1970-х и началом 1990-х это старинное хозяйство (30 га), где были впервые составлены правила для инновационного АОС Шатонёф, производит сегодня сильно улучшенные вина под руководством Брюно Леруа, которого консультирует Коломбо. Это прямолинейный Шатонёф средней тельности, особых или отборных кюве, которые бы снижали качество этого вина, здесь не производят.

**Pierre Gaillard Пьер Гайяр**
**42520 Malleval**, тел.: **04 74 87 13 10**, факс: **04 74 87 17 66**

Сотрудничество Пьера Гайяра с Ивом Кюйероном и Франсуа Виляром в проекте «Вен-де-Вьенн», кажется, хорошо сказалось на его собственных винах: уровень, достигнутый в этом хозяйстве в 16 га, выдерживается сегодня в приложении к удивительно широкому ассортименту. Гайяр мастерски руководит производством вионье, что и демонстрирует его цветущее белое Кот-дю-Рон. Это вино — один из лучших образцов Кондрийе, в котором сочетаются минеральный вкус с экзотичным ароматом; Флёр-д’Отон (Fleurs d’Automne) из винограда позднего сбора и «соломенное вино» Кюве-Жанна-Элиза (Cuvée Jeanne-Elise) раскрывают новые экзотические горизонты для этого АОС, производителя десертных вин, входящих в число лучших в мире. Не пропустите белое вино Русан-Сен-Жозеф: чистое, мясистое, с ароматами персика и абрикоса. Обычное красное Сен-Жозеф полно аромата черной смородины, в то время как Крю-Кло-дю-Кюминай (Clos du Cuminaille) добавляет гранитной интенсивности, а Ле-Пьер (Les Pierrés) мощнейший фруктовый аромат с оттенком дуба. Наконец, есть Кот-Роти, гибкое и сексуальное, полное ароматов



шоколада и трюфелей (15% вионье) и Кот-Роти-Роз-Пурпн (Côte Rôtie Rose Pourpre) из сира – не менее богатое, но более дымное. Есть также три местных крю: душистый Ле-Кре-Кот-Блонд (Le Cret-Côte Blonde), мясистое, мощное Ле-Вьяльер (Les Viallières) и плотное, мрачное Кот-Розье.

**Gangloff Ганглоф**
**69420 Condrieu, тел.: 04 74 59 57 04, факс: 04 74 59 57 04**

Невозможно забыть растрепанного Ива Ганглофа и его жену Матильду, кото-рые, увы, имеют очень маленький участок, но мастерски производят напы-щенное Кондрие́ и два незабываемых дымных, с ярко выраженным черно-смородиновым ароматом кюве из Кот-Роти: Ла-Барбарин (La Barbarine) из винограда с молодых лоз (10% вионье) и чистое Ла-Серен-Нуар (La Sereine Noire) из лоз постарше.

**La Gardine Ла-Гардин**
**84230 Châteauneuf-du-Pape, тел.: 04 90 83 73 20, факс: 04 90 83 77 24**

В этом большом хозяйстве в Шатонёф предпочитают новые бочки для выдер-живания своего внушительного особого Кюве-де-Женерасьон (La Cuvée des Générations) и его белого эквивалента Мари-Леонси (Marie Léoncie). Это ви-но – долгожданный стилистический эксперимент, сырье для него достаточно плотно и ярко, чтобы выдерживать добавленные новым дубом танины и бо-гатство ванили. «Классические» вина стабильно и удовлетворительно муску-листые.

**Gerin Герен**
**69420 Ampuis, тел.: 04 74 56 16 56, факс: 04 74 56 11 37**

Хозяйство Жан-Мишеля Герена, любителя игры в регби, небольшое – 7 га в Кот-Роти и всего лишь 1,5 га в Кондрие́, но его красные вина входят в число самых выдающихся. Шампен-ле-Сенёр (Champin le Seigneur) – результат смеси винограда (включая 10% вионье) с различных участков в Кот-Роти – урожай 1999 года был пышен и ароматен. Есть два крю из сира: Ла-Ландон прямолинейное с наплывающей теплотой гудронных тонов; в то время как Ла-Гранд-Плас (La Grande Place) из винограда с высоко расположенного уча-стка – бархатистое с навязчивым запахом, скорее полное ароматами шокола-да и цветов, чем дымное. Кондрие́-ла-Луа (Condrieu La Loye) улучшается, оно более вязкое, чем в прошлом, а в лучшие годы из плодов, собранных в нояб-ре, Герен делает экзотический Ванданж-Сюпрем (Vendanges Suprêmes).

**Alain Graillot Ален Грайо**
**26600 Pont l'Isère, тел.: 04 75 84 67 52, факс: 04 75 84 79 33**

Самочка, бывший продавец сельскохозяйственных машин, Ален Грайо стре-мительно вышел на рынок Кроз-Эрмитаж в середине 1980-х и к концу деся-тилетия уже производил вина, входящие в число из лучших в АОС. В начале 1990-х его преследовали неудачи, но во второй половине десятилетия дела наладились, особенно с Кроз-Эрмитаж-ла-Гирод (Crozes-Hermitage La Guiraudé), которое часто получалось удачнее, чем Эрмитаж.

**Gramenon Граменон**
**26770 Montbrison, тел.: 04 75 53 57 08, факс: 04 75 53 68 92**

Мишель Лоран стала достойным преемником своего мужа Филиппа (погибшего в результате несчастного случая на охоте) в этом хозяйстве в 24 га в Венсобре. Здесь сейчас больше кюве, чем когда-либо, с еще более странными или «говорящими» названиями, но отличительные признаки Граменона – тонкость, изящность, благоухание и глубина аромата – остаются. Сторонники «безопасного» виноделия должны попробовать эти вина, лучшие из них, подобно Сен-Сантенер (Ceps Centenaires), сделанному из гренаша со 100-летних лоз с двух разных участков, – это классика идеальной чистоты долины Роны – сделаны без добавления диоксида серы и разлиты в бутылки без очистки и фильтрации. Ароматное равновесие О-де-Граменон (Hauts de Gramenon), пышные цветочные качества Сьерра-дю-Сюд (Sierra du Sud) и простая восхитительность Пуанье-де-Резен как нельзя лучше отражают сокровенную суть долины Роны.

**Grands Devers Гран Девер**
**84600 Valréas, тел.: 04 90 35 15 98, факс: 04 90 37 49 56**

Семейство Бушаров, продав компанию «Бушары, отец и сын» в Бургундии Жозефу Анрио, подумало о переезде в Бордо, но решило, что « культурные различия будут слишком велики». Вместо этого они выбрали старое хозяйство Рене Синара : 25 прекрасных гектаров в прохладной северной части зоны Виляж (20 га в Вальреасе, 5 га в Висане). Дуб вообще не

используется, а диапазон элегантен, цветочен, изящен, шелковист, очарователен. Даже самые массовые вина (подобно Вальреас 1998 года урожая или сира 1999 года) ароматны, они скорее фруктовые, чем танинные.

**Bernard Griпа Бернар Грипа**
**07300 Mauves, тел.: 04 75 08 14 96, факс: 04 75 07 06 81**

Этот хозяйство в 10 га – один из наиболее надежных поставщиков Сен-Жозе-фа – производит ряд вин: от легкого жизнерадостного, полного благоухания леса белого до яркого, глубокого «классического», пышного и сочного Ле-Берсо (Les Berceaux), сделанного из винограда с 50-летних лоз с участка в са-мом сердце АОС, а также долго живущий Сен-Пере.

**Guigal Пигаль**
**69420 Ampuis, тел.: 04 74 56 10 22, факс: 04 74 56 18 76**

Гении виноделия непохожи друг на друга. Власть Марселя Гигалья незаметна, он скорее похож на кардинала или незаметного шефа шпионской сети, чем на махающего шашкой генерала от кавалерии. Он маленький и хрупкий, одевается неброско (разве что иногда яркий берет на голове), разговаривает практически шепотом. И все же сегодня во Франции нет более успешного negociанта и винодела, он уверен в себе, словно какой-нибудь бургундец в пятом поколении и «директор по производству» великого хозяйства в Бордо. Его методы оказали огромное влияние как в его собственных хозяйствах, так и в других регионах. Первоначально успех бизнеса был основан на личных качествах его отца Этьена, который начинал рабочим у Видаль-Флёри, а закончил, на 75-м году жизни, покупкой совместно с сыном Марселем этой же самой компании. И если лучшие вина севера долины Роны сегодня столь же популярны, как самые великие бургундские гран крю (с которыми они во многом сходны), то нередко это дело рук Этьена и Марселя Гигалей. Сын Марселя, Филипп, так же скромен, серьезен и предан делу, как его отец. С недавним приобретением хозяйств Жана-Луи Грипа и де-Валуи перед семьей открылись новые горизонты.

Когда пишешь о Гигале, важно различать его negociантский бизнес (его объем огромен: Гигаль покупает виноград у 67 производителей в одном только Кот-Роти, а свой Кот-дю-Рон делает из сырья почти 400 виноградарей) и работу в хозяйстве и на его знаменитых виноградниках в Кот-Роти и Кондрие́ (последний совсем крошечный: в 2000 году только 14 га, хотя недавние закупки его расширили). Высшая оценка Гигалья (три звезды) обоснованна и заслужена винами его личного хозяйства; негоци-антские вина лишь в редком случае могут достичь таких же высот, но все же обычно заслуживают одну звезду.

Методы Гигала описаны на с. 130: он активно использует новый дуб, но при этом его вина как по волшебству его поглощают. Это волшебство могут обонять и пробовать лишь немногие счастливчики, которым удалось купить вина его хозяйства. Кондрие́-ла-Дориан (Condrieu La Doriane) чувственно богато, наполнено жизнью, свой след в нем оставили чистые, жидкие минералы, придав вину тяжесть. Ищите новое (бывшее вино Грипа) Сен-Жозеф-Винь-де-ль'Оспис (St-Joseph Vigne de l'ospice), образец едва уловимой чистоты дуба. Остальная часть хозяйства находится в Кот-Роти и включает в себя три отдельных виноградника – Ла-Мулин, Ла-Ландон и Ла-Тюрк (La Mouline, La Landonne, La Turque) – плюс Шато-д'Ампюи (Château d'Ampuis) – собрание шести различных виноградников: Ла-Гард, Ла-Кло, Ла-Гранд-Планте, Ла-Помьер, Павийон-Руж, Ле-Мулен (La Garde, La Clos, La Grande Plantée, La Pommière, Pavillon Rouge, Le Moulin). В Ла-Мулен, расположенном в Кот-Блонд, растут 60-летние лозы (11% вионье), вина из них благоухают, они шелковистые, очень концентрирован-ные и цельные. Вино Ла-Ландон, сделанное, по контрасту, из винограда с крутых склонов Кот-Брюн без добавления вионье, медленнее раскрывается, задумчивое, темное, как кофе, земляное, наполненное запахом трюфелей. Ла-Тюрк (со стороны Кот-Брюн, примыкающей к Кот-Блонд) – энергичное, зрелое, временами цветочное, иногда мясистое. Шато д'Ампюи – это всегда превосходное обобщение урожая, благодаря позднему сбору Гигаль придает ему нужную мясистость на фоне его черносмородиновой чистоты.

Если выбирать из negociантских вин, то Кот-Роти, Кондрие́ и белый Эрмитаж, особенно в годы удачных урожаев, могут быть выдающимися. Красный Эрмитаж обычно достойное вино. Вина юга долины Роны, наоборот, часто по-северному сдержанны. Хотя вина Кот-дю-Рон производят в огромных количествах, они нередко великолепны: взять,

например, вина урожая 1995 и 1998 годов – они были замечательными и обеспечили прекрасную рекламу для долины Роны в целом. (См. также Vallouit, Vidal-Fleury).

**Paul Jaboulet Aîné Поль Жабуле старший**
**26600 La Roche-de-Glun, тел.: 04 75 84 68 93, факс: 04 75 84 56 14**

Это один из трех крупнейших семейных торговых домов на севере долины Роны, наряду с Гигалем и Шапутье. Жабуле имеет 91 га собственного виноградника, включая 26 га в различных частях холма Эрмитаж (5 га используется для производства белого вина, все остальное – для красного). Хозяйство Талабер (Thalabert) в Кроз-Эрмитаж (40 га) – также одно из лидеров АОС (хотя оно находится на равнине, покрытой гравием, к югу от Эна), в то время как хозяйство Сен-Пьер в Корнасе (3,7 га) – это новая звезда, производящая вино выразительно сладкое, с выдержанным фруктовым ароматом, противостоящее более напористому negociантному варианту. (Жабуле давно связан с Корнасом, уже в начале 1980-х компания продавала 95% всех вин АОС.) Жабуле также приобрел домен в Кроз-Эрмижате покойного Реймона Рура (Raymond Roure), площадью 5 га, со старыми лозами (в чьем подвале, зятянутом паутиной, я наслаждался незабываемой дегустацией в 1996-м), расположенное на таких же, как у Эрмитажа, гранитных южных склонах к северу от Эна. Земля была куплена в Сен-Жозефе и Кондрие́, и существует проект объединенного предприятия совместно с мэрией Сен-Пере. Качество, в особенно яркого и соблазнительного красного Эрмитаж-ла-Шапель (Hermitage La Chapelle), легендарного вина замечательной плотности, сливочной мощности аромата и уточненных фруктов, до недавнего времени было высоким. Другими словами, превосходный баланс между благоуханием и легкостью севера и сущностью и содержанием юга. Негоциантские вина, включая гибкое Кот-Роти-ле-Жюмель (Côte Rôtie Les Jumelles), сочное Сен-Жозеф-Ла-Гранд-Помпе (St-Joseph La Grande Pompée) и игривый Эрмитаж-ле-Пье-де-ла-Кот (Hermitage Le Pied de la Côte) менее последовательны, но в хорошие годы их стоит попробовать.

**Jean-Paul et Jean-Luc Jamet Жан-Поль и Жан-Люк Жаме**
**69420 Ampuis, тел.: 04 74 56 12 57, факс: 04 74 56 02 15**

Здесь лишь 6,5 га, но качество из года в год неизменно (вязкое красное 1978 года было одним из самых великих вин Кот-Роти, которые я когда-либо пробовал), как и стиль, который едва мог бы быть более типичным: ароматы черной смородины и дыма и оживленные, свежие, яркие ароматы, завершающиеся зрелой танинностью и шелковистостью.

**La Janasse Ля-Жанас**
**84350 Chourthézon, тел.: 04 90 70 86 29, факс: 04 90 70 75 93**

Это роскошное хозяйство площадью в 47 га расположено в Куртезоне (Шатонёф-дю-Пап), недалеко от Бокастеля, хотя оно имеет множество участков, разбросанных внутри АОС. Эме Сабон заботится о виноградарях, в то время как его сын Кристоф отвечает за вполне современное здесь виноделие (по принципам Коломбо: удалять плодоножки, добавлять немного нового дуба и никакой очистки и фильтравания). В дополнение к вину Традисьон есть также Престиж, Кюве-Вьей-Винь (из лоз старше 80 лет) и Кюве-Шопен (этим виноградарикам тоже около 80 лет). И Вьей-Винь, и Шопен, и Престиж могут быть превосходными, абсолютно классическими и прекрасно определенными, сладко сочными без излишней мощности. Однако в результате Традисьон должно стать проще. Ле-Гарриг-Кот-дю-Рон (Les Garrigues Côtes du Rhône) предлагается по отличной цене.

**Robert Jasmin Робер Жасмен**
**69420 Ampuis, тел.: 04 74 56 16 04, факс: 04 74 56 01 78**

Из-за преждевременной смерти Робера Жасмена в 1999 году его сыну Патрику пришлось самому справиться со сбором урожая. Начало оказалось удачным. Это – Кот-Роти большой чистоты и элегантности, из тех вин, которые напоминают ценителям, как стилистически близки Бургундия и северная часть долины Роны.

**Laurus Лорюс** см. Gabriel Meffre

**Patrick Leseac (Leseac Selections) Патрик Лесек**
**75018 Paris, тел.: 01 44 70 62 90, факс: 01 44 70 62 93**

Брокер Патрик Лесек, как Тардье́, сам завершает процесс изготовления вина. Он использует только хорошее или высшего качества сырье, скрупулезно

выдерживает вина и разливает их в бутылки без очистки и фильтрации. Вероятно, его самое великое вино – это Шатонёф-Ле-Гале-Блон (из Кро), из сочного гренаша со старых лоз, но выдержанное в бочках Жигондас-Лез-Эспалин-ле-Тандрель также имеет успех. Лесек также работал с большим успехом с Ремизьер и Сен-Косм.

**Marcoux Марку**
**84230 Châteauneuf-du-Pape, тел.: 04 90 34 67 43, факс: 04 90 51 84 53**

Это хозяйство в Шатонёф-дю-Пап (16 га) было одним из пионеров биодинамики в долине Роны под руководством Филиппа Арменье; его сестры Софи и Катрин продолжают его работу в том же духе. Виноградники включают участки в различных зонах (в том числе Кро), их вина вязкие, сладкие, острые и богатые. Сладость Кюве-Вьей-Винь (с лоз возрастом 70–100 лет с Шарбоньера и других участков) отлично выглядит на фоне высокой тельности.

**Mas Neuf Ма-Нёф**
**30600 Gallician, тел.: 04 66 73 33 23**

Винный энтузиаст Люк Бодде купил в 2000 году хозяйство в Костьер-де-Ним (33 га) и тут же замечательно начал с превосходного Кюве-Престиж, с ароматами ежевики, посыпанной сахаром, и богатой таниниой структурой. Это вино (75% сира, 25% гренаш и мурведр) были выдержаны в старых бочках из Шато-Лафит и Шато-Смит-О-Лафит.

**Gabriel Meffre Габриэль Меффр**
**84190 Gigondas, тел.: 04 90 12 30 22, факс: 04 90 12 30 22**

Этот крупный negociант предлагает превосходные образцы вина из 18 ведущих АОС из южной и северной долины Роны. Все вина выдержи-ваются в бочках объемом 275 л. Бренд Меффра Шас-дю-Пап (Chasse du Pape) из Кот-дю-Рон умело демонстрирует тепло этого региона, хотя бутылка с гербом и название неизменно порождают путаницу с Шатонёф-дю-Пап.

**Monteillet Монтелье**
**42410 Chavanay, тел.: 04 74 87 24 57, факс: 04 74 87 06 89**

Многообещающий новичок Стефан Монтеc (Stephan Montez), подобно многим молодым французам своего поколения, путешествовал, чтобы увидеть, как поставлено дело в Калифорнии и Австралии, он даже работал на английском виноградарнике Денби. Он нервнул, чтобы донести традиционные французские методы до совершенства, соблюдая безупречную чистоту и бережно относясь к сырью. Он производит внушительный диапазон вин, хотя в очень малых количествах. В его Кот-Роти-ле-Гранд-Плас чувствуются сладости, соблазнительный кофе и тосты. Но с менее, чем 0,5 га, не очень-то много и сделаеш. Вин Сен-Жозеф пока мало, попробуйте лучше сочно-сладкий Кюве-Папи.

**La Mordorée Ла-Мордоре**
**30126 Tavel, тел.: 04 66 50 00 75, факс: 04 66 50 00 75**

Кристоф Делорм – лучший производитель в Лираке, пока еще никому не удалось с ним сравниться. В своем биодинамическом хозяйстве в 55 га он производит необычайно свежий Тавель и крошечное количество богатого, мясистого Шатонёф-Рень-де-Буа (а жаль, хотелось бы больше). Как и в других крупных биодинамических хозяйствах Франции, это четко определенные вина, что так же ощутимо в мягко фруктовым характерном для Роны вине, как и в необычном пряном, дымном Рень-де-Буа-Лирак.

**Mourgues du Grès Мурр-дю-Гре**
**30300 Beaucaire, тел.: 04 66 59 46 10, факс: 04 66 59 34 21**

Франсуа Колар проходил стажировку в Шато-Лафит и работал как винный журналист прежде, чем обосноваться в этом семейном хозяйстве в 35 га, расположенном на типичных маленьких круглых камнях АОС Ним (местные называют эти камни Гре или Грес). Ле-Гале (красное, белое и розовое) – основное кюве, пить его следует молодым и свежим; даже красное отличается яркой кислотностью и сочной фруктовымиостью. Терр-д'Аржанс глубже, это тягучее красное вино (стоит на 80% из сира и на 20% – из гренаша, оба с 35-летних лоз). Белое вино сделано из русана, оно мягкое и ароматное. Наконец, красное и розовое Капитель-де-Мург: розовое ферментировано в бочках и содержит 60% мурведра, красное имеет тот же состав, что и Терр-д'Аржанс, но год выдерживается в дубе, который привлекательно наполнет благоуханием его фруктовымисть. Сейчас Колар отказался от фильтрации.

de Nages де-Наж

**30132 Caissargues**, **тел.:** **04 66 38 44 30**, **факс:** **04 66 38 44 21**

Негоциант Мишель Гасье управляет этим хозяйством в 70 га в Ниме рядом с хозяйством Де-Молин. Гасье утверждает, что под Шато-де-Наж залегают не менее 13 м гальки с небольшим количеством песка и известковой глины, которые удерживают влажность в камнях. Два лучших вина здесь — белое Кюве-Жозеф-Торрес (чистый русан, ферментированный в бочках), полное пышным дымным абрикосом; и красное Кюве-Жозеф-Торрес (100% сира), которое выдерживается 1 год в бочках, 1/3 которых — новые. Вино 1998 года имеет ароматы шоколадного трюфеля, ежевичного джема и специй. Оно разливается в бутылки нефилътрованным.

La Nerthe Ла-Нерт

**84230 Châteauneuf-du-Pape**, **тел.:** **04 90 83 70 11**, **факс:** **04 90 83 79 69**

Крупное роскошное хозяйство в Шатонёф расположилось немного к юго-западу от Кро. Приобретение Ла-Терр-Ферм в 1991 году сделало его смежным с Кро, терруары в пределах хозяйства разнообразны (песок, глина и гигантская галька поверх глины). В 1990 годах здесь проходили медленные, устойчивые усовершенствования. Местные бленды обычно на 50% состоят из гренаша, что придает вину более свежий, более ежевичный фруктовый аромат и слегка более оживленные танины. Кюве-де-Кадет — отборное красное вино, из винограда с участка, засаженного гренаш-мурвед в 1900 году, с более плотными плодами, 50% вина выдерживают в бочках.

Niero-Pinchon Ниро-Пеншон

**69420 Condrieu**, **тел.:** **04 74 59 84 38**, **факс:** **04 74 56 62 70**

Банкир Робер Ниро унаследовал хозяйство своего тестя в 1980-х и расширил его до 3 га, расположившихся на крутом склоне Кондриё. Главное кюве в основном ферментируют в нержавеющей стали (плюс небольшое количество в старых бочках), чтобы создать чистое персиковое вино с изящной кислотностью; Кото-дю-Шери более богато, из винограда с более старых лоз. Ниро имеет также маленький участок в Кот-Роти (в Ле-Вьяльер), где он делает крепкое, острое вино.

Oratoire St-Martin Оратуар-Сен-Мартен

**84290 Cairanne**, **тел.:** **04 90 30 28 82 07**, **факс:** **04 90 30 74 27**

Это тщательно управляемое хозяйство в 25 га всё больше показывает достоинства Керана. Наиболее концентрированные вина Фредерика и Франсуа Алари — Резерв-де-Сенёр и Престиж.

Les Pallières Ле-Палье см. Vieux Télégraphe

Alain Paret Ален Паре

**42520 St-Pierre-de-Voeuf**, **тел.:** **04 74 87 12 09**, **факс:** **04 74 87 17 34**

Ален Паре обладает виноградниками в Кондриё и Сен-Жозеф (а также имеет хозяйство в Эро, где он выращивает сира и вионье). Он дружит с Жераром Депардьё, своим партнером в производстве вин Кондриё. (Дружба началась в день, когда Депардьё выпил бутылку его вина в ресторане, и оно ему так понравилось, что актер впоследствии позвонил ему, чтобы сообщить об этом.) Его ассортимент включает пламенное, интенсивное Ли-де-Волан-Кондриё с одного виноградника и более ароматное, многостороннее Сеп-дю-Небадон, Кондриё позднего урожая, Сортилеж-д’Отон. Выдержанное в деревянных бочках Ларм-дю-Пьер-Сен-Жозеф (и красное, и белое) приходит с единственного участка с почвой на граните и синей глине и отличается минеральным вкусом. Ле-Пье-Данде — более легкое и простое вино. Лучшее вино Сен-Жозеф, «420 ночей», сделано из серина, посаженного на участке Рошкурб; затем оно выдерживается в течение 420 ночей (или 14 месяцев) в новом дубе (из пяти разных лесов). Результат действительно сладко дубовый, все же во рту присутствует метеоритный дождь из свежих, пряных ягод и яркого перца.

Pegaü Пераю ☼

**84230 Châteauneuf-du-Pape**, **тел.:** **04 90 83 72 70**, **факс:** **04 90 83 53 02**

Хозяйство в Шатонёф (20 га), виноградники в множестве различных зон АОС, возраст лоз 40 — 70 лет. Стиль вина (в основном гренаш позднего урожая), производимого Полем Феро и его дочерью Лоранс, богатый, иногда примитивный, но всегда мощный и мясистый. «Классическое» вино обманчиво называется Кюве-Резерве, его выдержанный в бочках вариант, который выпускают только в лучшие годы, получил имя Кюве-Лоранс. В 1998 году, монументальное вино Кюве-да-Капо было создано из всех 13 разрешенных

сортов, собранных очень поздно, оно было мягко ферментировано в течение двух лет и достигло более 16,5% крепости. Эти вина великолепно стареют — при розливе не применяется ни очистка, ни фильтрация.

Perrin Перен

**84100 Orange**, **тел.:** **04 90 11 12 00**, **факс:** **04 90 11 12 19**

Под этим названием выходят на рынок вина мелких негоциантов, произведенные в разных округах Роны Перенами из Бокастеля (особенно Пьером Переном, сыном Жан-Пьера). Они отличаются большой ценностью и оригинальностью.

André Perret Андре Пере ☼

**42410 Chavanay**, **тел.:** **04 74 87 24 74**,**факс:** **04 74 87 05 26**

Вина Пере воплощают лучшие качества АОС Сен-Жозеф, используя переспелый виноград для создания полных и мясистых вин, например выдающегося красного Ле-Гризьер с 50-летней лозы. Пере также производит хорошее Кондриё, особенно фруктовое, экзотическое Кото-дю-Шери.

Pesquié Пескье

**84570 Mornon**, **тел.:** **04 90 61 94 08**, **факс:** **04 90 61 94 13**

«Кентессанс», смесь гренаша с 55-летних лоз и сира (20%), — одно из самых насыщенных вин Кот-дю-Ванту, которому, чтобы стать выдающимся, лишь слегка недостает большей фруктовой сладости и богатства танинов. В этом хозяйстве площадью 72 га, принадлежащем Полю и Эдит Шодьер, также производят Кюве-Террасс и Кюве-Престиж.

Le Pigeoulet Ле-Пижуле см. Vieux Télégraphe

Pignan Пиньян см. Rayas

Rabasse Charavin Рабас-Шаравен

**84290 Cairanne**, **тел.:** **04 90 30 70 05**, **факс:** **04 90 30 74 42**

Хозяйство Корины Купорье в Керане производит широкий спектр вин Керан (14 га) и Расто (8 га), здесь также 25 га винограда для коммунального вина и 18 га для региональных вин. Расто производится на основе смеси, включающей 40% мурведра, сбалансированного с гренашем, придающим емупряно-сливовый характер. В вина Керан больше гренаша со сладким вкусом, характерным для этого сорта винограда в пору зрелости, но без резкости танинов Жигондаса или обжигающей алкогольной крепости Шатонёф. Кюве-д’Эстеვენас — не слишком яркое, но мясистое, пронизанное ароматом вишни.

Rayas Рейяс ☼ ☼

**84260 Sarrians**, **тел.:** **04 90 65 41 75**,**факс:** **04 90 65 38 46**

Жак Рейно, который умер в середине 1990-х, прославился двумя вещами: временами мизантропической эксцентричностью и умением производить великолепные вина Шатонёф в на первый взгляд убогих погребях Рейяса. При его племяннике Эммануэле положение изменилось, но не слишком. Одна из задач — добиться большей стабильности, но эксцентричность и очевидная запущенность привлекают тех, кому посчастливилось посетить Рейяс. Баллом здесь по-прежнему правит гренаш (Жак Рейно утверждал, что никогда даже не смотрел в сторону мурведра). Гренаш растет на старых низкоурожайных лозах, собирается поздно, при этом почва — песчаная или глинисто-известковая, а не гравиевая (прославленные фотографии гравия на землях Шатонёф многих вводят в заблуждение). Эти вина обладают светлым цветом, неуловимо прекрасным характером и примечательно долгим вкусом: полные, сладкие, но пикантные, клубничный и вишневый характер молодого вина по мере созревания превращается в согревающее пламя пряности. Вопреки ожиданиям, здесь нет Кюве-де-Престиж, а классическим является вино «гран вен». Пиньян, второе вино, производят из винограда, выращенного в одноименном винограднике, расположенном около Куртезона, но выдерживают в чанах Рейяс (не слишком удачный выбор, иногда вместо чанов применяют бордоские бочки или старые большие бочки). Фонсалетт (Fonsalette), вино из Кот-дю-Рон с окраины области Шатонёф-дю-Пап, которое, благодаря невероятно низкой урожайности часто бывает лучше, чем некоторые Шатонёф с меньших участков, так как прохладный климат придает ему более темный цвет и более живые танины, чем обычным винам Рейяс, но оно обладает таким же долгим вкусом. Белое Фонсалетт, в самом деле, часто более удачное, чем собственные белые вина Рейяс. На примере Фонсалетт Рейно доказали, что порой могут и отказаться от своего пристрастия к гренашу

ради сира, выросшего на обращенном к северу винограднике, исполненной игривого, трюфельного аромата с нотками дичи. Пьялад — это купаж, сделанный из того, что остается после производства остальных вин (см. также des Tours).

RéméeJeanne Ремезжан ☼

**30200 Sabran**, **тел.:** **04 66 89 44 51**, **факс:** **04 66 89 64 22**

В этом хозяйстве площадью 35 га, которым вдохновенно управляют Реми и Уайи Кляйн, сумели подтвердить два тезиса. Первый — если искать простые и безыскусные, но очаровательные и исключительно хорошо пьющиеся красные вина, то нигде в мире вы не найдете ничего, что могло бы сравниться с лучшими винами Кот-Роти от этого хозяйства. Второй — у терруара остается еще много нераскрытых секретов, даже в таком вдоль и поперек известном районе, как долина Роны. Никто не обращал внимания на вина затерянной в глуши деревушки Сабран, пока не появился такой внимательный и вдумчивый виноградарь, как Реми Кляйн. И вот: новая территория, на которой сира приобрела доселе невиданную мягкость и лиричность. Лез-Арбузьер, что означает «земляничное дерево» (вид, распространенный в Средиземноморье) — классическое кюве, включающее белое вино с цитрусовым ароматом, пьянящее розовое и сладко-фруктовое красное, сделанного из сира и гренаша, выращенных на лёссе, в равных долях. Ле-Шеврефёй (жимо-лось) — это смесь из винограда с молодых лоз, жесткость которой придают старые кариньян и кунауз. Ле-Женеврьер в основном состоит из гренаша с добавлением сира и мурведра — очаровательное сочетание силы и грации, в то время как лучшее из них — Лез-Эглантьер — почти 100% сира, выращенного на известковых почвах, выдержанной в течение года в бочках, на осадке с минимальным окислением: чистый, ароматный, изысканно фруктовый, с налетом какао.

Remizières Ремизьер ☼

**26600 Mercurol**, **тел.:** **04 75 07 44 28**, **факс:** **04 75 07 45 87**

Хозяйство (под управлением Филиппа Демера) характеризует вдумчивый, взыскательный стиль виноделия. На этих 27 га стандарты, похоже, повышаются каждый год. Их вина Сен-Жозеф полны бодрости и фруктово-минеральной глубины, вина Кроз-Эрмитаж также обладают огромной чистотой и живостью аромата. Нефилърованное, выдержанное красное кюве Кристоф характеризуется восхитительным балансом между дубовыми нотами и легкостью свежих фруктов, а белое — медовое и ускользающее. Это не всегда легкие вина, но они ощутимо выдают вкусом свое происхождение.

Richaud Ришо

**84290 Cairanne**, **тел.:** **04 90 30 85 25**, **факс:** **04 90 30 71 12**

Еще одна из многочисленных восходящих звезд Керан — Марсель Ришо. Он производит на своем участке площадью 41 га внушительный ассортимент. Белое вино, частично перебродившее в бочках, значительно лучше, чем можно ожидать от скромного АОС Кот-дю-Рон, тогда как классическое Керан завершеное, долгое и приятно полное. Здесь есть и два «престижных» кюве: богатое дубовым нотами Эбрескад (с высоко расположенных виноградников около Расто) и темное и мясистое Эстрамбор.

la Roquette Ла Рокет см. Vieux Télégraphe

René Rostaing Рене Ростен ☼

**69420 Ampuis**, **тел.:** **04 74 56 12 00**

Самокритичный Рене Ростен постепенно совершенствует свое искусство (уменьшая и без того небольшое применение нового дуба, позже собирая урожай, разливая вино по бутылкам без фильтрации), и благодаря этому уже стал одним из лучших производителей Кот-Роти. Здесь три кюве: Классик, насыщенное и плотное Ландон и ароматный, неотразимо соблазнительный Кот-Блон, единственный из вин Ростена, содержащих примесь (менее 5%) вионье. Кондриё-ла-Бонетт Ростена без дубовых нот, искращеся ароматом жимолости.

Roger Sabon Роже Сабон

**84230 Châteauneuf-du-Pape**, **тел.:** **04 90 83 71 72**,**факс:** **04 90 83 50 51**

Хозяйства Роже Сабона разбросаны по всему Шатонёф, включая Кро и Нали, а вина делаются на основе гренаша — в том числе для Кюве-Престиж из ягод со столетних лоз. Все вина, за исключением более простого Традисьон, благоуahnые, классические, с хорошей структурой, их разливают в бутылки без фильтрации.

St-Cosme Сен-Косм ☼

**84190 Gigondas**, **тел.:** **04 90 65 80 80**,**факс:** **04 90 65 81 05**

Амбициозный и одаренный Луи Баррюоль, который прекрасно владеет английским, поскольку его жена из Ньюкасла, — одна из новых звезд как южной, так и северной части долины Роны, он знаменит великолепными винами Кондриё и Кот-Роти. Легкость, чистота и звучная фруктовость — три отличительных признака Баррюоля, как если бы он делал Жигондас (всегда потенциально грубое вино) для выражения духа Кот-Роти. Кот-дю-Рон-Ле-Дёз-Альбель-он — шедевр цветочного очарования в молодом возрасте (это красное вино включает 10% клерета); даже прославленное вино Жигондас-Вальбель обладает изысканностью аромата, как у пино, с великолепно сдержанными тонами дуба.

Sang des Cailloux Сан-де-Кайю ☼

**84260 Sarrians**, **тел.:** **04 90 65 88 64**,**факс:** **04 90 65 88 75**

Хозяйство (16 га) Сержа Ферижуля — одна из звезд Вакейраса. Ни гербицидов, ни пестицидов, ни нержавеющей стали, ни очистки, ни фильтрации, как у многих великих французских виноделов сегодняшнего дня — успех Ферижуля определяется скорее тем, чего он избегает, нежели тем, что он использует. Перебродившее в бочках белое имеет запоминающуюся цветочную плотность, хотя производится в ничтожных количествах. Есть еще три вида красного, которые носят имена трех дочерей Ферижуля на провансальском диалекте. Дусинелло — это сочетание цветов, мягких танинов и пряностей. Флурето богаче, оно более земное и основательное, тогда как производимое из винограда со старых лоз Лопи обладает цветочным и цитрусовым благоуханием Дусинелло и танинами Флурето, которые, смешиваясь, дают запоминающийся насыщенный вишневый фруктовый вкус. Сан-де-Кайю демонстрирует, настолько отличается Вакейрас от соседнего Жигондаса.

Santa-Duc Санта-Дюк ☼

**84190 Gigondas**, **тел.:** **04 90 65 84 49**, **факс:** **04 90 65 81 63**

Хозяйство Ива Гра в 22 га — один из лидеров АОС Жигондас уже в течение десятилетия. Кажется, что его кюве (включая обильное, с полным фруктовым ароматом, Кот-дю-Рон, и — в хорошие годы — выдержанное в дубовых бочках Жигондас-От-Гарриг, созданное из винограда позднего сбора со старых лоз гренаша с добавлением 20% мурведра) с каждым годом приобретают новый шоколадный аромат, глубину и плотность земли. Основная трудность Жигондаса — это извлечь из ягод глубину и структуру, а не только танины; немногие делают это так последовательно и успешно, как Гра. Как? Здесь важна роль осадка. Гра обменивается идеями с Паскалем Ферехеге и Люком де Конти. Также применяется вымачивание перед брожением. Взросление вина — очень медленный процесс, вина разливаются в бутылки неочищенными и лишь слегка отфилърованными. Кюве-От-Гарриг делают, отбирая виноград со старых лоз в местности, носящей то же имя (ниже деревни на богатых глиной известняках).

Marc Sorrel Марк Сорель

**26600 Tain l’Hermitage**, **тел.:** **04 75 08 59 51**, **факс:** **04 75 08 81 59**

Имея в своем распоряжении всего 4 га, Марк Сорель, к сожалению, не может обеспечить своими оточенными и тонко сделанными винами Эрмитаж и Кроз-Эрмитаж весь мир. Он строго выдерживает стандарты, а его стиль отличается классической чистотой. Есть два крыю кюве Эрмитажа: Греаль (красное) — смесь Меаль и Грэфьё, в то время как выдающееся белое получается только из Ле-Рукль.

La Soumade Ла-Сумад ☼

**84110 Rasteau**, **тел.:** **04 90 46 11 26**, **факс:** **04 90 46 11 69**

Андре Ромеро, называющий себя «сумасшедшим из Расто», считается тем безумцем, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский винный регион: погоня за каждой каплей аромата, зрелости и выражения, которое ягоды винограда способны получить на этом участке земли. Его хозяйство в 26 га велико, и диапазон вин выдающийся: от региональных до великолепного Конфьянс, без которого не может обойтись ни один французский

**Jean-Michel Stephan Жан-Мишель Стефан** **69420 Tupin et Semons**, **тел.:** **04 74 56 62 66**, **факс:** **04 74 56 62 66**

Многообещающий молодой винодел Кот-Роти, чье Кюве-Вьей-Винь производится на основе винограда со 100-летних лоз и имеет изысканный, чистый, концентрированный стиль. Стефан прежде работал на Гигалья, и совершенство его вин, несомненно, основано на знаниях, полученных у этого именитого винодела.

**Cave de Tain l’Hermitage Кав-де-Тен-ль’Эрмитаж** **26601 Tain-l’Hermitage**, **тел.:** **04 75 08 20 87**, **факс:** **04 75 07 15 16**

Лучшие блестящие и четкие Кюве-Эрмитаж от этого кооператива, Гамбер-де-Лош и Нобль-Рив, стоят того, чтобы их пробовать.

**Tardieu-Laurent Тардьё-Лоран** ✶ ✪ **84160 Lourmarin**, **тел.:** **04 90 68 80 25**, **факс:** **04 90 68 22 65**

Принцип достаточно прост: покупайте лучшие ягоды (заплатив, конечно, высокие цены), затем обращайтесь с ними как с царскими особами. Поставщики делают вино, работа Тардьё ухаживать за ними в течение двух лет выдержи­ки, сводить восстановление к минимуму, использовать первоклассные бочки и разливать по бутылкам без очистки или фильтрации. Предлагаются вина со всех уголков долины, от Люберона (изготовленного совместно с винодельней Кав-Лурмарен), который действительно пахнет лавандой, и весьма мясистого Костьер-де-Ним до изысканно-цветочного «классического» Кот-Роти и чуть менее ароматного Эрмижажа. Отрадно, что разочарования случаются редко, хотя обычный Кроз-Эрмитаж может быть слегка незрелым, а белый Кот-дю-Рон-Кюве-Ги-Луи не всегда выдерживает вес дуба. Выдающиеся вина, наоборот, изобилуют. Те, кто охотится за ценными экземплярами, должны сосредото­чить внимание на винах, подобных пряному взрывному красному Кот-дю-Рон-Вьей-Винь (из гренаша, выращенного на 80-летних лозах около Шатонёф), Вакейрас-Вьей-Винь с ароматом кофе и мокко или пахнущему фиалками Сен-Жозеф-Вьей-Винь. Среди шедевров вы найдете великолепное четкое полнозвучное Корнас-Вьей-Винь (из винограда со 100-летних лоз в Сабароте), минеральное с глубоким черносмородиновым ароматом Сен-Жозеф-Ле-Рош-Вьей-Винь и, наконец, исключительно ароматное Кот-Роти-Кюве-Спесьяль-Вьей-Винь.

**Tourettes Турет** **71960 Sologny**, **тел.:** **03 85 51 66 00**, **факс:** **03 85 51 66 09**

Шато-де-Туретт близ Апта принадлежит Жану-Мари и Мен Люффансам и является поставщиком вин Верже-дю-Сюд. (В самом Апте находятся также ба­калея Люффанса, винный магазин и ресторан под названием «Ле-Каре-де-Санс».) Почему? «Земля – вот то, что мы должны любить», – сказал Люффанс в 2001 году на пресс-конференции в Любероне. И добавил: «Как собствен­ных детей». Когда он увидел чистое известняковое плато на высоте 400 м, об­ращенное на север, он понял, что сможет производить здесь хорошие белые вина – хотя вина с добавлением шардоне («я не могу жить без шардоне») продаются как региональные. Ле-Плато-де-ль’Эгль – название, выбранное им для наилучших из этих вин (ферментированных в бочках, естественно). Есть также белые сорта Верже-дю-Сюд из Люберона и Ванту и красные вина Туретт из Люберона. Вина 1998 и 1999 годов изготовления были темными, пряными, с обильными танинами: это многообещающее вина в свежем стиле.

**Des Tours Де-Тур** **84260 Sarrians**, **тел.:** **04 90 65 41 75**, **факс:** **04 90 65 38 46**

Эммануэль Рейно производит здесь бледный, приятный на вкус Вакейрас-Гранд-Резерв (доля гренаша доходит от 90%, но сира также вносит свои нот­ки), мягкий, зрелый и долгий (хотя из-за ссоры с дегустационной комиссией Вакейраса вина 1998 года выходили как АОС Кот-дю-Рон). Есть также более легкое и простое региональное вино Де-Воклюз из смеси гренаша и сира с сенсо, продаваемое под названием Домен-де-Тур.

**De la Tuilerie Де-ла-Тюильри** **30900 Nîmes**, **тел.:** **04 66 70 07 53**, **факс:** **04 66 70 04 36**

Среди 70 га владений семейства Конт в Ниме есть обращенные к северу виноградники, придающие вину Шато-де-ла-Тюильри в годы лучшего урожая резкость и четкость, которыми не обладают многие из его соперников (тогда как в менее удачные годы уровень кислотности может быть слишком высоким). Здесь есть три кюве, все с преобладанием сира: свежий и ароматный Карт-Бланш (до 40% гренаша), Кюве-Вьей-Винь (сира с 25-

летних лоз, они скорее пожилые, чем старые) и выдержанное в дубовых бочках Кюве-Эоль.

**Du Tunnel Дю-Тюнель** **07130 St-Péray**, **тел.:** **04 75 80 04 66**, **факс:** **04 75 80 06 50**

Хозяйство Стефана Робера было основано в 1996 г. и кроме чистого, свежего Сен-Пере производит два прекрасных кюве Корнаса: порывистое, яркое Пре­стиж с 80-летних лоз с ароматом черного перца и фиалки и несколько менее волнующий Нормаль из 50-летних лоз.

**Pierre Usseglio Пьер Усельо** **84230 Châteauneuf-du-Pape**, **тел.:** **04 90 83 72 98**, **факс:** **04 90 83 72 98**

Хозяйство Жан-Пьера и Тьерри Усельо в 23 га привлекло к себе внимание в конце 1990-х не только своей обжигающей «классикой» с запахом маслины, но и двумя новыми элитными кюве: Кюве-де-Мон-Айёль (с 1998 года) и с 1999-го Кюве-Сенкантенэр, выпущенное к 50-летию юбилею хозяйства. Выдающиеся качества этих вин (Айёль делают из гренаша с 80-летних лоз) указывают на то, что область заслуживает пристального внимания.

**De Vallouit Де-Валуи** **26240 St-Vallier**, **тел.:** **04 75 23 10 11**, **факс:** **04 75 23 05 58**

Это самое последнее приобретение Гигалья включает несколько прекрасных виноградников на севере долины Роны (таких, как Эрмитаж-ле-Грефьер и Сен-Жозеф-Лез-Анж), которые должны принести большой доход. Негоциантские вина также должны приобрести более высокое качество, хотя пример с Видаль-Флэри показывает, что на это уйдет время.

Verget du Sud Верже-дю-Сюд см. Tourettes

**Georges Vernay Жорж Верне** ✶ **69420 Condrieu**, **тел.:** **04 74 56 81 81**, **факс:** **04 74 56 60 98**

Жорж Верне был человеком, который спас Кондриё, не отказавшись от малоурожайных виноградников вионье и труднодоступных территорий, где в принципе невозможно применять машины, когда все остальные думали, что жизнь виноделов близости должна быть более легкой, «более модернизи­рованной». Ему отрадно видеть не только, что в этом АОС теперь одни из са­мых высоких средних цен во Франции, но и то, что вионье теперь ценится в большинстве более теплых винодельческих областей мира. Сам энергичный Верне теперь удалился от дел, и хозяйство в 7 га управляется его дочерью Кристиной и ее мужем Паулем Амселлемом. Обычное Кондриё здесь пра­вильное, пьянящее и долгое, но неяркое; искристость вы можете найти в одном из двух вин крою, Ле-Шайе-де-ль’Анфер и Кото-де-Вернон, оба перебро­дившие в бочках (с максимальной долей нового дуба 20%). Оба вина вели­колепны, источают чувственность из каждой капли и в то же время обладают отчетливой минеральной основой. Мед и жимолость характеризуют Кото-де-Вернон, тогда как Шайе более пряное и обжигающее. Есть также два вина Кот-Роти: легкое, шоколадное Классик (с 10% вионье) и Мезон-Руж из 100% сира, наполненное ароматом тлеющего древесного угля.

**Vidal-Fleury Видаль-Флэри** **69420 Ampuis**, **тел.:** **04 74 56 10 18**, **факс:** **04 74 56 19 19**

Эта старейшая компания с 1994 года принадлежит Гигалю. Однако очарова­ние Гигалья еще только должно проявиться в винах Видаль-Флэри, которые иногда имеют бедный и сухой вкус. Улучшения начинают проявляться в кол­лекциях из северной части долины Роны, особенно в Кот-Роти-ла-Шатийом.

**Vieille Julienne Вьей-Жюльен** **84100 Orange**, **тел.:** **04 90 34 20 10**, **факс:** **04 90 34 10 20**

Хозяйство Жан-Поля Домана, как и многие другие производители Шатонёф, стремительно повышает качество. И как часто бывает, местное вино приятно, податливо и ничем не примечательно. Приобретите Кюве-Резерве или Кюве-Вьей-Винь, на основе 80% гренаша, они вам покажутся очень сладкими и мясистыми (Доман – большой поклонник Рейаса). Им необходимо время, чтобы прийти в себя. Кот-дю-Рон – пряное и теплое вино.

**Vins de Vienne Вен-де-Вьенн** ✶ ✪ **38200 Seyssuel**, **тел.:** **04 74 85 04 52**, **факс:** **04 74 31 97 55**

Это сотрудничество Ива Кюйерона, Пьера Гайяра и Франсуа Вилара имеет две цели. Первая – попробовать возродить исторический (но давно заброшен­ный) виноградник в Сейсюзле, расположенный выше Вьенна, рядом с кото-

рым река, как в Рейнгау, поворачивает на запад. (Случайно это или обуслов­лено тем, что ее название так созвучно с названием савойской области Сей­сель, где виноградник также расположен на берегах Роны дальше на север?) Именно Гайяр первым нашел упоминание об этом винограднике в тексте Оливье де Сера XVII века, и «слегка сумасшедшая идея» возродить его на об­ращенных к югу сланцевых склонах возникла вместе с появлением в феврале 1996 года группы Вен-де-Вьен. Несмотря на расположение к востоку от реки, этот участок защищенный и солнечный. Здесь растут кактусы и летают цикады, которые обычно появляются на 200 км южнее, а на склоне растет уникальный цветок, называемый «la gagée du rocher». Здесь будут производить три вида красного вина из сира: Сотанум («классический»), Табурнум (с отдельных участков) и Гелуикум (элитный отбор, производимый только в лучшие годы). Будут также выпускать Сотанум-Розе и вино из белого вионье (через два «н»)!, все эти вина продаются как региональные Колин-Роданьян, так как на данный момент не существует ни одного АОС, границы которого покрывали бы территорию, где расположен Сейсюзль. Первые выпуски вина Сотанум (выдерживается 18 месяцев в новых бочках) многообещающе богаты и мя­систы для вина, сделанного из плодов молодых лоз. Другая роль Вен-де-Вьен – выступать микронегиантом для вин долины Роны, и здесь коллектив удачно начал дело блестящими винами 1999 и 2000 годов, среди которых сливочное Сен-Пере-ле-Бьялер, блестяще сочное и хорошо сбалансированное Кондриё-ла-Шамбе и экзотически пряное, сексуальное Кот-Роти-ле-Эс-сартайль. Не трудно почувствовать здесь влияние Мишеля Тардьё, поскольку они сделаны весьма искусно, даже с точки зрения винодела: с обильным ис­пользованием нового дуба (иногда чрезмерным, как в случае белого Сен-Жо­зеф-ль’Элуэд урожая 1999 года) и осадком. Красивая минималистская упа­ковка делает вина ресторанным хитом, и частные покупатели, вероятно, так­же их вскоре оценят.

**Le Vieux Donjon Въё Донжон** **84230 Châteauneuf-du-Pape**, **тел.:** **04 90 83 70 03**, **факс:** **04 90 83 50 38**

Классическое, сладкое, теплое и округлое Шатонёф, сделанное из винограда со старых лоз (80 лет и старше), на круглой гальке в секторе Пье-Лон на севе­ро-западе АОС; урожаи – значительно ниже лимита 35 гл/га, установленного для АОС.

**Vieux Relais Въё Реле** **30126 Tavel**, **тел.:** **04 66 50 36 52**, **факс:** **04 66 50 35 32**

Хозяйство принадлежит Пьеру Бардену и, похоже, владеет одним из лучших терруаров в АОС, и два кюве, производимые теперь уже пожилым Барденом, много лет подтверждают свою безупречную репутацию. Острое, с насыщен­ным вкусом Традисьон состоит из сира и гренаша (50/50); Селексьон (наи­более необычно для Костьер-де-Ним) – главным образом из мурведра, сба­лансированного гренашем (ароматы лакрицы и маслин).

**Vieux Télégraphe Въё Телеграф** ✶ ✪ **84370 Bedarrides**, **тел.:** **04 90 33 00 31**, **факс:** **04 90 33 18 47**

Этим хозяйством в Шатонёф, одним из крупнейших в долине Роны, блестяще управляют Фредерик и Даниель Бруньеры, правнуки основателя Ипполита Бруньера. Сам Въё Телеграф занимает 70 га, полностью расположенных на жарком каменистом плато Ла Кро, на востоке АОС; галька действительно на­грелась до 37°С в день моего визита – достаточно горячо, чтобы приготовить на ней яичницу. Сейчас Бруньерам также принадлежит хозяйство (28 га) Ла-Рокет, чей красный виноград прибывает с трех различных терруаров, включая также пески Пиньяна. Они являются совладельцами (совместно с американ­ским импортером Кермитом Линчем) хозяйства Ле-Палььер в 25 га в Жигон­дасе. Стиль Въё Телеграф углубился, с тех пор как сыновья унаследовали дело от своего отца Анри, даже при том, что, согласно Даниелю, «здесь никто не гонится за плотностью», здесь до сих пор предпочитают использовать скорее большие деревянные бочки, чем баррики для выдержки красного вина; часть белых вин также проводит некоторое время в барриках. В течение двух лет вино каждые три месяца сливают с осадка, а затем разливают по бутылкам без очистки и фильтрации. Причиной всё возрастающего качества Въё Теле­граф стало замечательное решение произвести второе вино, называющееся Въе-Ма-де-Пап (с 1994 года); урожаи всегда низки, а виноградные лозы имеют возраст 40–70 лет. Стиль классический: основной компонент – гре­наш, который придает вину относительно легкий цвет, но мощные ароматы (жареного мяса, трав и сладких слив) и щедрость, хотя за пряным ароматом чувствуются мягкие и гибкие глубины танинов. Вино Рокет не менее впечатля­ющее (40-летние лозы, также преимущественно гренаш) с его сливочно-

сладким плодовым вкусом, в то время как Палььер делают из мелкозернистых, сладких и ароматных плодов пламенного Жигондаса. (Это вино, которое, ка­жется, даже больше, чем Шатонёф, впитывает вкус разогретых камней.) Свет­лое, симпатичное Ле-Пижоле и ароматное региональное вино с окраины АОС Шатонёф и в красном, и в белом вариантах идеально пьются охлажден­ными.

**François Villard Франсуа Вилар** ✶ **42410 St-Michel-sur-Rhône**, **тел.:** **04 74 56 83 60**, **факс:** **04 74 56 87 78**

Хозяйство бывшего повара Франсуа Вилара – не самое крупное (всего лишь 6,5 га), но репутация его интенсивных, плотных вин сделала их лидерами продаж среди любителей вин долины Роны. Есть четыре кюве Кондриё (Гран-Валлон, Террас-дю-Пала, Депонсен и Кентессанс позднего урожая), Кот-Роти-ла-Броккард, красное (Рефле и Гран-Рефле) и белое (Мерлан) из Сен-Жозефа. В этих винах хорошо видно, что способны дать поздний сбора урожая, вы­держка на осадке и очень низкая урожайность, в результате относительно щедрая доля дуба быстро и легко вписывается в общее богатство аромата ви­на. Все вина Кондриё эффектные и яркие, хотя некоторым может недовастать тонкости. По моему мнению, дымная ароматная эксперессивность, фрукто­вое великолепие и изящные танины вин Броккард и Рефле предполагают, что красные вина стали удаваться Вилару даже лучше, чем белые.

**Viret Вире** **26110 St-Maurice**, **тел.:** **04 75 27 62 77**, **факс:** **04 75 27 62 31**

Это очаровательное хозяйство в Роне в деревне Сен-Морис, управляемое бывшим членом кооператива Аленом Вире и его сыном Филиппом, практи­кует не органику и не биодинамику, а... «космокультуру», сельскохозяйствен­ную систему, вдохновленную цивилизацией индейцев майя. Их погреб, или «собор вин», сделан из больших блоков камней, весящих от трех до шести тонн, расположенных согласно «золотому сечению» – архитектурная форму­ла, полученная благодаря изучению греческих и римских храмов. Вина отра­жают уникальную комбинацию условий окружающей среды, в которых их со­здают. Как вы догадываетесь, виноград собран вручную, ферментирован на­туральными дрожжами, обрабатывается серой по минимуму и разливается по бутылкам без фильтрации. Всего вин шесть, лучшие – это три вида вина с отдельных участков Сен-Мориса. Легкое и ароматное Мареотис, Ле-Колонад (для изготовления которого используют кариньян, мурведр и гренаш со 100-летних лоз), структурированное и богатое ароматом шоколада, и Эмержанс (гренаш, кариньян и сира с самых старых лоз хозяйства), имеющий животный ароматы, – наиболее мощное и минеральное из троих. Четвертое кюве нахо­дится в процессе подготовки, его выдерживают в старых бочках из Шато-Мапро.

**Voge Вож** **07130 Cornas**, **тел.:** **04 75 40 32 04**, **факс:** **04 75 81 06 02**

Ален Вож назвал свое чистое, следанное без использования дуба вино из марсана Сен-Пере-Кюве-Мелоди-Вильям в честь своих внуков: это очарова­тельное вино, в котором минералы и цветы приятно доминируют над фрукто­вым ароматом. Менее успешным, по-моему, является Кюве-Буазе, в котором дуб (наполовину новый) перекрывает большинство его летучих характери­стик. Тем временем Корнас в исполнении Вожа – темное, дымное, аромат­ное, вино, чистая классика. Есть также выдержанное в бочках Кюве-Вьей-Винь, а в годы хорошего урожая пугающе животное Кюве-ле-Вьей-Фонтен, сделанное из винограда со самых старых лоз, посаженных в 1920 годах. Во­жу принадлежат по 7 га в каждом АОС.

# Прованс

*В поисках души* С первого взгляда кажется, что в Провансе есть все: красота, горы, солнце, широкий выбор сортов и (благодаря мистралю) идеальные условия для органического земледелия, какие не встретишь больше нигде во Франции. Тем не менее, если не считать Бандоля, здесь почти не делают великих вин. Почему?

Французская система АОС придает виноделию прочность и солидность. Кто станет сомневаться, глядя на портки Бордо, в том, что синтез каберне совиньон и мерло идеально подходит для Пойяка? Кто подвергнет сомнению тот факт, что ароматный пино нуар – самый подходящий сорт для Нюи и что в Сансере довольны кремнистым совиньон блан? Кто скажет, что зря в Кондрийе с такой страстью любят вионье?

Но присмотритесь, и вы заметите, что эта прекрасная система отличается непоследовательностью и изобилует неопределенностями. В других главах уже рассказывалось, что географические границы могут быть как до абсурда четкими (как в Бургундии), так и совершенно неопределенными (как в Шампани или на юге долины Роны). Теоретически политика не играет никакой роли в системе АОС, но все же в таких местах, как Лангедок (где в отдельный район выделяют Корбьер и Фиту), она подменяет собой реальные различия в терруаре. Прованс же – целостный регион, в котором система АОС явно не прекращает развиваться. Если бы АОС Прованса и их границы оставались неизменными, а сортовые спецификации сохранялись в том виде, в каком мы их видим сейчас, это было бы трагедией для региона. В Провансе производят много хороших и мало великих вин, но вы встретите здесь и огромное количество ну совсем непримечательных вин. Отчасти это происходит из-за приблизительно прочерченных границ наименований и беспорядочной схемы сортовых спецификаций. Прованс мог бы производить более хорошие вина, и он, несомненно, будет это

делать – при условии, что INAO предоставит наиболее талантливым производителям свободу действий, а также если рамки АОС будут регулярно пересматриваться с учетом достижений этих производителей. Сейчас, к сожалению, это не всегда так. Постановления INAO нередко способствовали развитию посредственности в Провансе, что усложняло жизнь тем, кто хотел создавать здесь великие вина.

Однако давайте начнем рассказ о Провансе с одного несомненного факта: здесь очень красиво. Есть ли где-нибудь в мире шумная автострада, пролегающая по более красивым местам, чем А8 в Провансе? Бесконечные склоны холмов то поднимаются, то опускаются, что придает рельефу Прованса завораживающую непредсказуемость – это результат трех дислокаций подряд в беспокойные мезозойские времена. По крайней мере три вида известковых пород поблескивают на необычайно жарком солнце, здесь также встречается блестящий сланец с большим содержанием слюды. Красные, словно кровь, почвы, перегруженные окислами, контрастируют с голубыми небесами. На нехоженых «плечах» и «бедрях» известняковых белых гор, которые нависают над А8, толпятся испускающие аромат деревья. Благодаря этим диким алеппским соснам Прованс напоминает то муаровые греческие острова в Ионическом море с их свежей смолой на деревьях, то совершенный замысловатый японский пейзаж с низкорослыми деревьями, нарисованный Масанобу или Тохаку. Если свернуть с больших шоссе, вездесущая пустошь напомнит вам Тоскану с ее тимьяном и фенхелем,

можжевельником и дубом. Под дуновением ветерка серебристые оливковые листья в рощицах мерцают, словно косяки сельди, приближающиеся к берегу. К вечеру песни цикад окружают каждого спящего теплой плотной стеной. Кажется, будто все прелести Средиземноморья собраны в Провансе. Даже горные вершины-ориентиры – зубцы Малых Альп, нависшая глыба Монтань-Сен-Виктуар, неровное плато Мор – делают пейзаж безупречно живописным. И, наконец, можно ли было желать лучшего, чем преобладающий здесь мистраль? Зимой его пронизывающая настойчивость может оказаться изнурительной для тех, кто попал в его пасть; летом же именно благодаря мистралю жара в Провансе, типичная для континентального климата, суше и энергичнее, чем на всем юге. Сгоня туман и смог в море, мистраль делает воздух изумительно прозрачным и сверкающим. Нигде в Южной Европе атмосфера не достигает такой чистоты, как в Провансе – с ней может сравниться только воздух Стелленбоса в Южной Африке или Марлборо в Новой Зеландии. Лозам это нравится. Мельком выглянув на виноградники в Бандоле или Ле-Бо, вы можете прийти к выводу, что именно здесь, а не в Помроле или Помаре, находятся наиболее ценные виноградники во всей Франции.

Это нравится лозам, люди также не остаются равнодушными. В этом кроется один из парадоксов Прованса, а также, возможно, одна из причин, почему виноделие здесь не стало жертвой медленной эволюции, как в других регионах. В начале XX века Прованс был «бедным, отдаленным и не-

счастливым», по словам Мариллин Пушен из Шато-Ба. «Люди здесь умирали от голода. Прожить можно было, только если вы заводили несколько овец и, кроме винограда, выращивали на своем участке всего понемножку. Мы не шли по великому пути, как Бордо, Бургундия или долина Роны. Это был край Жана де Флоретта. Только со времен Бриджит Бардо наша продукция стала продаваться дороже». Ее муж Филип Пушен подчеркивает, что урбанистический район Авиньон–Марсель–Экс-ан-Прованс–Ним – вторая по размеру потребительская зона после Парижа. Экс – это французская «кремниевая долина». «Теперь мы – пригород Парижа», – улыбается Мариллин. Землю эксплуатируют все активнее. «Наше положение, – продолжает Филип Пушен, – не безвыходно, и в этом-то наша проблема. Наши виноделы могут поставлять продукцию на довольно обширный местный рынок, а могут продавать туристам. У них также есть возможность заработать на недвижимости. В глуши Лангедока на это рассчитывать не приходится. Там вместо туристов тучи комаров. Лангедокским виноделам ничего не остается, как экспериментировать. А наши могут бездельничать».

Относительно удовлетворительная позиция, которую виноделие занимает в местной экономике, порой оказывается скрытым проклятием. Вот еще один европейский пример – именно из-за нетребовательного и процветающего рынка в Штутгарте, где находятся заводы Мерседес и Порше, качество немецкого вина из Вюртемберга производит тягостное впечатление. В Провансе ситуация усугубляется тем, что для многих местных

Кариньян? Я люблю этот сорт за то, что он такой непростой. Самый скучный сорт, с которым я когда-либо работал, это каберне совиньон, с ним слишком легко. Все, что вам нужно сделать, это решить, какую вы хотите получить урожайность. Из него получаются неплохие вина, но я думаю, что Прованс – это край сиры, мурведра и кариньяна. Это жесткая местность, здесь нужны жесткие сорта.

Ларс Торстенсон

Василькового цвета небо и свежий чистый воздух здесь, над Бонье, делают жизнь в Провансе удовольствием во всякое время года.

жителей и туристов важнее скорее цвет вина, чем его запах и вкус. «Те, кто пьет розовое, пьют прежде всего его цвет», — говорит Франс Каро-Гашро из Шато-дю-Сей.

Конец августа, 9.30 утра, я иду по маленькой деревушке Эгий. Разумеется, светит солнце; люди позволяют собакам испражняться на тротуаре, покупая газеты и неся домой хлеб на завтрак. Я прохожу мимо кафе с открытой верандой. За ближайшим ко мне столиком сидит крепкий седоволосый мужчина с сигаретой в руке; мы обмениваемся бессмысленными взглядами. Перед ним стоит небольшой бокал, полный бледного розового вина. Капли на бокале говорят о том, что вино налили в бокал недавно. Я иду дальше. Через пять минут я возвращаюсь той же дорогой. Мужчина сидит там же; теперь перед ним новый бокал, так же усыпанный капельками, наполненный до краев тем же бледным охлажденным розовым вином. Вид у него мрачно-довольный.

Розовое, розовое, розовое — это до сих пор стержень винного производства в регионе, розовое вино составляет до 80% всех вин Кот-де-Прованс, 70% вин Кото-Варуа и 50% Кото-д'Экс-ан-Прованс. Конечно, в Провансе производят и небольшое количество великих розовых вин, включая (возможно, удивительно) ряд розовых вин, ферментированных и выдержанных в дубе. В этом нет ничего загадочного: если уж вы решитесь вложить усилия и средства в ферментацию вин в дубе, то вы просто потеряете деньги, если будете использовать недостаточно насыщенный ароматом виноград, не ограничивая урожайность. Розовое вино с плотным фруктовым вкусом приобретает еще большую глубину и структурированность, если винодел разумно применяет дуб (одно- или двухлетние бочки гораздо лучше подходят для этого, чем новые), получается вино, которое Ги Негрель называет *rosé d'hiver*, или «зимним розовым». Да, эта технология приносит результат. Большую часть провансальских розовых вин, напротив, настолько же безотрадно пить, насколько приятно на них смотреть. За все время моих исследований для этой книги мне никогда не приходилось так заставлять себя интересоваться вином, как при дегустации в Провансе. Принимая во внимание то, что эти вина так хорошо продаются, едва ли можно предъявлять претензии их производителям: выгода, которую они приносят, побуждает ничего не менять. Во всем «виноваты» нетребовательные потребители, хотя,

поскольку многие приезжают сюда, просто чтобы хорошо провести летние каникулы, говорить об их «виновности» глупо. Факты таковы — нет смысла ожидать резкого улучшения качества провансальских вин до тех пор, пока розовое вино играет ту роль, которая ему отведена сейчас. Все великие вина региона — красные или белые, и все же для многих производителей эти вина стоят на почетном втором месте после розового.

В начале этой главы я ссылаясь на неопределенность, которая скрывается за внешне упорядоченной системой наименований. Мы обсудим проблемы, связанные с границами АОС, в главе «Алхимия под ногами». А сейчас давайте рассмотрим явление, которое можно было бы назвать «виноградная путаница».

Величайшее и самое удачное сочетание сорта винограда и терруара в Провансе — несомненно, мурведер в Бандоле. Этот позднеспелый сорт, такой грубый и невыразительный в любом другом месте, достигает настоящих высот на известковых и песчаных почвах в котловане, в котором расположился Бандоль, из него получаются темные, плотные вина с тонами ежевики, говядины, ирисок и минеральным привкусом. Мурведру, тем не менее, «необходимо расти корнями в воде, но на солнце, с хорошим видом на море», по словам Филипа Пушена («он как парижанин в отпуске», добавляет Мариллин). Другими словами, для большинства провансальских виноградников, расположенных на высоте примерно 300 м над уровнем моря, он не подходит. Кристиан Дубль в Шато-де-Бопре и Элуа Дюрбах в Домен-де-Тревалон рассказывают, что крепость вина из мурведра с их виноградников почти никогда не превышает 11%, т.е. виноград абсолютно незрелый. Если вы находитесь не в Бандоле или других более жарких местах на побережье Кот-де-Прованс, из каких сортов вы будете производить красные вина? Гренаш, сира, сенсо, каберне совиньон и кариньян — все эти сорта играют важную роль. Каберне совиньон (посадки которого официально не могут превышать 30% всех посадок на винограднике) во многих смыслах самый противоречивый из них. Каким образом каберне оказался в Провансе и подходит ли он для этих мест?

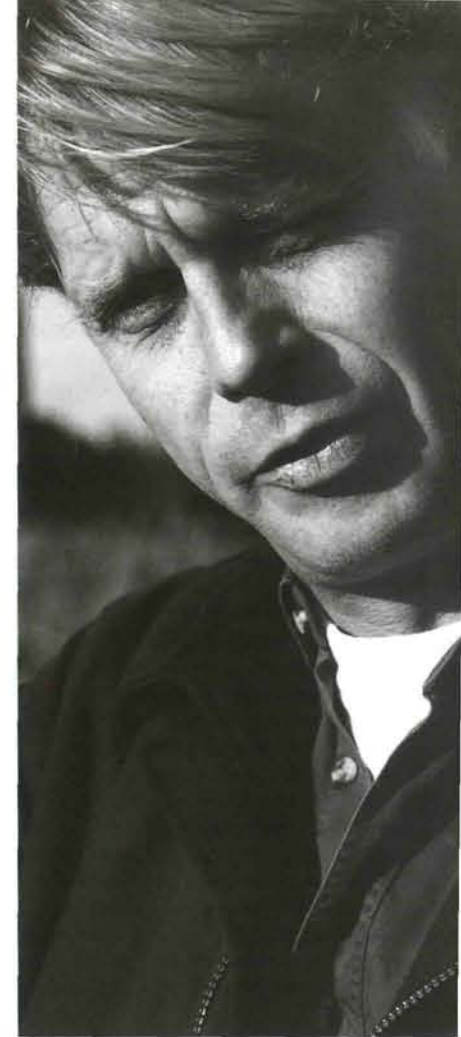
Этот сорт появился в Провансе после эпидемии филлоксеры; его выращивают здесь давно, так что это вовсе не новая мода, не стремление спекулировать на репутации этого сорта, заработанной им за последние

## Ларс Торстенсон

Трудно выглядеть настолько не «по-провансальски», как этот высокий швед, разумеется, блондин, разумеется, свободно говорящий как по-английски, так и по-французски. Однако за 14 лет, проведенных на юге, он приобрел постоянный загар и солнечное чувство юмора. Он управляет двумя хозяйствами: Рабьега, которым с 1986 года владеет Vin & Sprit, бывший шведский алкогольный монополист, и Шато-д'Эсклан. Торстенсон также выпускает вина как négociant под маркой «Рабьега». Торстенсон — не только винодел, он также писал книги о вине. «Эти книги очень скучны. Я попытался сделать их смешными, но у меня ничего не получилось». Винодел с амбициями, не так ли?

Все, что производится в этом хозяйстве, специально предназначено для того, чтобы у администрации АОС заболела голова. Вся работа Торстенсона — один бесконечный эксперимент, именно поэтому его так высоко ценят в Провансе, регионе, который ищет новое будущее. Его вино Карбаз (*Carbase*) из д'Эсклана изготавливают только из кариньяна (его производят при урожайности 10 г/га, виноград выращивается на 60- и 70-летних лозах, вино выдерживается в дубе в течение года), а Мурбаз (*Mourbase*) — из мурведра. Теоретически в Провансе запрещено производить чистые сортовые вина — хотя у Хенинга Хёша из Ризома никогда не было проблем с этим ограничением, официальная политика состоит в том, что значение имеют посадки на виноградниках, а не содержание

каждой отдельной бутылки. Так значит, если вы выращиваете соответствующую законодательству смесь сортов, то можете разливать в бутылки все, что вздумается? Никто в точности не знает. Сортовые вина для Торстенсона — только начало. Два более типичных вина, отражающих его творческий подход, официально классифицированы как столовые — Ресенсо (*Recinsaut*) и произведенное лишь однажды Рабьега-Вен-Тусен. Ресенсо Торстенсона — это вино из сенсо из д'Эсклана, похожее на речьото, когда гроздь высушиваются перед ферментацией. Почему сенсо? «Потому, что я просто не знал, что мне делать с этим проклятым виноградом». Вен-Тусен — это эксперимент в крайней степени эксцентричный — или расчетливый. Это смесь из разных лет урожая (1991, 1992 и 1993) спелого, почти начавшего гнить кариньяна, который собрали после Дня Всех Святых в ноябре, вино выдержали с окислением в новых лиможских бочках перед тем, как смешать и разлить в июле 1995 года. По словам Торстенсона, виноград был очень спелым, почти гнилым, т.к. тогда лозы все еще приходили в себя от избытка азота в почве, который остался в ней после долгих лет традиционной обработки (теперь все виноградники обрабатываются органически); виноградникам все еще требуется очистка. Это вино, результат отчаянной спасательной операции, теперь продается по 106 евро за 0,5 л и, очевидно, пользуется большим спросом. В этом безумии есть метод.



## Реймон Вильнёв

Многие из виноделов-биодинамистов перешли на эту технологию по совершенно прагматическим причинам. Они сравнили новый метод с традиционной обработкой, заметили улучшение в качестве вин и перевели свои хозяйства на биодинамику, рассматривая ее просто как сельскохозяйственную стратегию. Но Реймон Вильнёв (крайний слева) — не из таких.

Рудольф Штайнер известен в первую очередь своими теориями в области образования, нежели сельскохозяйственной системой, родившейся (с помощью других людей) из нескольких полупопулистических лекций, которые он прочел за год до смерти. Реймон Вильнёв учился в Германии (его мать из Баварии) в одной из школ Штайнера в течение 10 лет и интуитивно понимает принципы, которые лежат в основе биодинамики. Например, принцип биотопа: хозяйство нужно считать скорее самостоятельно функционирующей средой, нежели производственной единицей, а равно и принцип поликультуры, который пока что не удается воплотить в жизнь. Вильнёв стремится воплотить гармоничный идеал Штайнера. Его хозяйство находилось в собственности семьи с 1812 года, но Вильнёв на-

чинал как краснодеревщик и 3 года работал в Италии, прежде чем получил коммерческое образование в Париже и стал négociantом в Мако-не. В 1995 году он вернулся и обнаружил, что за Рокфором «ухаживала одна и та же семья в манере, которую практиковали предки. Они закупили серу, но не использовали ее чрезмерно — дороговато выходило. Каждые два года в августе использовалось немного бордоской смеси, но не каждый год, поскольку это тоже было слишком дорого. Я многому научился от наших старых работников, Луи и Франсуа Риго, они долгие годы наблюдали за процессом. Наблюдение — это основа всей органики. Да, биодинамические препараты можно купить, но это только первый шаг».

Как и многие из лучших производителей Прованса, Вильнёв испытывает трудности в общении с администрацией АОС: на этот раз он обнаружил, что почвы на лучшем участке его виноградника INAO считает скудными. Он подумывает в будущем производить все свои красные и белые вина как региональные, а под знаменем Кот-де-Прованс выпускать только розовые. «Проблема в том, что INAO не понимает

особенностей среды: роль почвы здесь совсем не такая, как в долине Луары или в Бургундии». Он убежден, что для его собственного виноградника — расположенного на юге АОС — идеально подходит гренаш (и в меньшей степени кариньян). «Я произвожу вина из гренаша, когда он полностью вызревает, он придает моим винам характерную для юга веселость. Это мясо. Все остальное — приправа и гарнир».

Рокфор был действительно веселым местом в тот день, когда я заезжал туда — Реймон беседовал с немецкими любителями вина; его жена Флоранс смотрела за их шаловливой дочерью Анастасией (которую Реймон называет *rouquette*, «куколкой»); собаки тоже весело резвились, несмотря на жару. Под конец приехал шумный отставной капитан по имени Макс, чтобы попробовать и купить вино, а также вступить в жизнерадостную перепалку с человеком, который, как он тихо признался мне позже, «лучший в регионе». У меня было чувство, что *le Capitaine* (галантный холостяк, который слыхом не слыхивал про биодинамику), знал, что говорил — потому что пробовал вина и других местных виноделов.

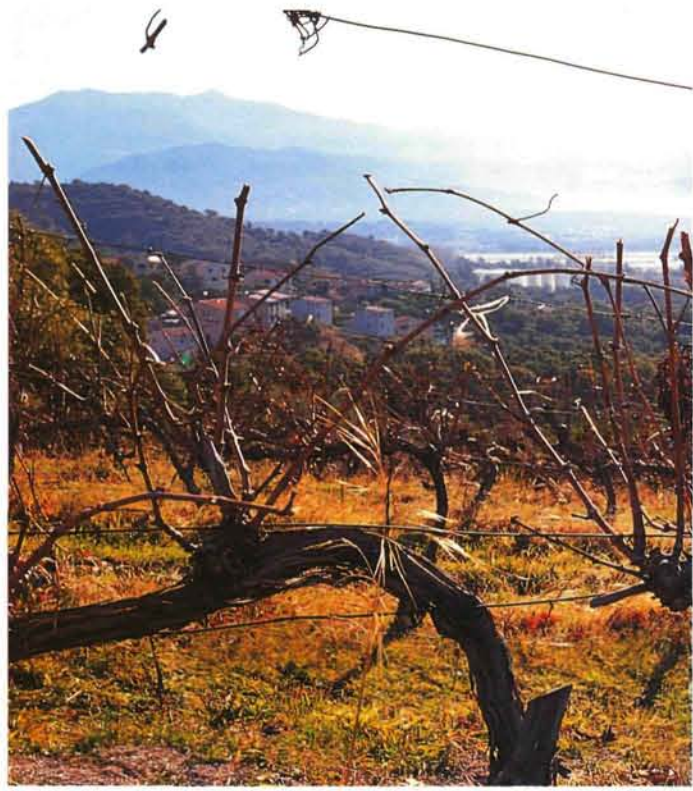


30 лет. Кроме того, каберне популярен среди многих производителей, с которыми я разговаривал, хотя, как мне кажется, в основном потому, что с ним так просто работать. Лучшее всего подготовил как привлекательность этого сорта для Прованса, так и опасность, которая в нем кроется, Ларс Торстенсон (см. цитату на с. 149). Ги Негрель из Ма-де-Кадене приводит другой типичный довод в пользу каберне: «Я использую каберне, т.к. благодаря ему в вине появляется структурированность, но я совершенно не хочу, чтобы эти вина имели вкус каберне или запах каберне». В каком-то смысле дебаты по поводу каберне ушли в сторону благодаря тому, что двое величайших производителей региона, Элуа Дюрбах в Тревалоне и Хенинг и Сильвен Хёш в Ришоме, достигли замечательных результатов, используя этот сорт. С другой стороны, как Тревалон, так и Ришом ни по терруару, ни по используемым винодельческим технологиям не являются типичными хозяйствами для этого региона. По моему, использование каберне совиньона является одной из причин, из-за которых красные вина в Провансе все еще странным образом сохраняют горьковатый, кислостный и простой вкус, им недостает текстурной глубины. Та степень спелости, когда виноград становится сладким, наступает очень быстро, полная же спелость запаздывает. Каберне больше подходит морской климат с долгим теплым сезоном. Невероятно опытный Рене Ружье из Шато-Симон в Палете убежден в том, что каберне должен быть не более чем «солью и перцем для красных вин Прованса», а Бернар Тейо из Шато-Сент-Розлин считает применение каберне «плохой идеей как стратегически, так и с точки зрения здравого смысла. Наш каберне всегда будет второсортным по сравнению с бордоским». Какой сорт составит основу красного вина в каждом хозяйстве, гренаш или сира, зависит от тепла и высоты над уровнем моря. Даже гренаш не всегда успевает вызреть на ряде высоко расположенных виноградников Прованса. Необходимо постоянно меняться, экспериментировать и наблюдать. Вспомните — раньше вина из мурведра составляли всего 20% производства в Бандоле, а сейчас лучшие бандольские вина делают только из мурведра.

Во всяком случае ситуация с сортами белого винограда еще менее удовлетворительна. Роль юни блан и клерет — основные «родные» сорта; гренаш блан, совиньон блан, семильон и марсан играют менее важную роль. У каждого сорта есть свои поклонники, но, без сомнения, искусные виноделы способны произвести утонченные и элегантные белые вина со сливочным вкусом из тщательно подобранной смеси этих разрешенных сортов. Убедительным примером служат Кюве-дю-Тампль-Блан (Cuvée du Temple Blanc) Филиппа Пушена, произведенное в Шато-Ба из совиньон блан, роля и гренаш блан, а белые вина из Шато-Симон в Палет — уникальный случай, демонстрирующий все достоинства клерета. Многие из провансальских белых, однако, мягкие, бесхарактерные и нестабильные — несмотря на то, что высота, на которой расположены виноградники, и известковые почвы кажутся необыкновенно благоприятными для белого винограда. Когда Ален Комбар из Домен-Сент-Андре-де-Фигьер переехал в Прованс из Шаблы, он собирался производить красные вина, но по-настоящему его поразила потенциал белых.

Элуа Дюрбах указывает на то, что его виноградники в Тревалоне находятся на расстоянии меньше 10 км от границы с долиной Роны — и все же белые вина АОС запрещено производить из смеси марсана и русана, и на виноградниках царит посредственный юни блан. Жиль Мемун из Шато-Реаль-Мартен также убежден в том, что марсан и русан — правильное сочетание для провансальских белых вин, доказательством служит его белое вино, в котором юни блан достиг своих высот (виноград собирают с низкоурожайных 50-летних лоз как рано, так и поздно, «свежий» виноград затем смешивают со сладким спелым виноградом). Это приятное вино, но Мемун хотел бы большего.

Как и на юге долины Роны, еще одним предметом жарких споров является использование дубовых бочек. «Модернистская» школа твердо верит, что дуб может придать глубину и чувственность несколько суровым винам Прованса. Благосклонно относятся к дубу в Ришоме, Рабьете, Куртаде, Ба и бургундском хозяйстве Люка Сорена в Бандоле. «Для меня, — говорит Филип Пушен из Шато-Ба, — большие старинные бочки ушли в прошлое. Они принадлежат другому времени». Большинство производителей Бандоля выступают против использования дуба, соглашаясь с Сирилем Порталисом из старинно-



▲ Малые Альпы дают грубую известняковую пищу для виноградников Ле-Бо.

го хозяйства Прадо в том, что «бандольские вина — это не эссенция дубовой коры». Элуа Дюрбах и его последователь Реми Ребуль из Шато-д'Эстублон также предпочитают не применять дубовые бочки в процессе производства красных вин. «В бордоских бочках красные вина этой местности становятся слишком «культурными» на вкус. В старинных же бочках вкус вина остается более чистым. Я могу сохранить дикий характер Малых Альп в своих винах».

Анри де Сен-Виктор из Шато-Пибарнон, винный энтузиаст на протяжении всей своей жизни, который убежден в том, что вина Помроля были великими еще до того, как производители смогли воспользоваться большим количеством новых бочек, говорит, что «вы всегда знаете, чего ожидать от бандольских вин, выдержанных в бордоских бочках. А в больших старинных бочках вино стареет более непредсказуемо».

Наконец, говоря о Провансе, невозможно не упомянуть тот факт, что этот регион — ведущий во Франции по производству органического вина.

«Мы вовсе не стремимся произвести впечатление, — сказал Реми Ребуль, — мы без всякого труда просто-напросто можем производить вина без химикатов. И раз так, почему бы нам не отказаться от химии?» «Здесь это легко, — соглашается Доминик Овет. — Большинство наших хозяйств расположены обособленно, окружены пустошами, и у нас есть мистраль». Это прекрасная возможность для Прованса, и все же производители не утруждают себя получением аттестации на свои органические вина, и сам регион, как кажется, не использует эту «зеленую» составляющую в ограниченном количестве своих маркетинговых стратегий. Почему? Сами производители, похоже, полагают (ошибочно), что если они получают сертификат об органическом производстве, то перестанут привлекать «нормальных» потребителей вина, ищущих высококачественные вина, в которых отражается терруар. Такой подход к роли органического производства как части производства великих вин устарел, и производителям и региональным комитетам необходимо это осознать. Если Прованс выберет «зеленое» вместо розового, он только выиграет от этого.

## Алхимия под ногами

Где начинается Прованс? Ответ чиновника может сильно отличаться от того, что вам скажет человек, которого вы встретили в местной оливковой роще. Когда я спросил Сержа Феринуля, который производит бесподобные вина Вакейрас в хозяйстве Домен-дю-Сан-де-Кайю, откуда он родом, он сказал мне, что он провансалец, родом из Авиньона. Если вы проедетесь по деревням на юге Кот-дю-Рон, вас будет повсюду сопровождать запах лаванды, вы встретите маленьких девочек в платьицах из яркой ткани. Кот-дю-Ванту можно, вероятно, считать верхней частью долины Роны (и по вкусу тоже), но Кот-дю-Люберон на юг от Кот-дю-Ванту, несомненно, уже Прованс по культурным традициям, пейзажу и вкусу вина, так же, как и Кото-де-Пьервер немного дальше на восток, что восхитительным образом подтверждают книги Боско и Жиано. А для администратора INAO все эти регионы, словно под зонтиком, прячутся за названием Рона. С точки зрения продвижения продукции на рынке в Роне все организовано гораздо лучше, чем в Провансе, так что упомянутым регионам скорее всего не стоит менять «доковую» принадлежность; тем не менее, полагая, что Прованс начинается лишь южнее Дюранс, вы лишаете его части его культурного своеобразия.

Первый АОС, в который вы попадете, покинув Авиньон, — самый молодой в регионе — это **Ле-Бо-де-Прованс**. Ле-Бо как отдельное наименование для красных и розовых вин появилось в 1995 году, раньше оно было частью Кото-д'Экс-ан-Прованс (здешние белые вина до сих пор выпускаются под этим АОС). Любой, кто когда-либо гулял по улицам Ле-Бо, помнит грозные стены разрушенного замка, возвышающиеся над городом, не забудет жутких историй, которые рассказывают его камни. Ле-Бо прочно сидит на одном из отрогов Малых Альп (les Alpilles), сильно выветрившегося и деформированного известнякового массива, — поэтому большая часть виноградников этого АОС расположена не в его центре, а ниже — к северу, югу, востоку или западу. В основном виноградники разбиты на известковом штыбе с включениями глины в различных пропорциях, осевшим с Малых Альп во время ледникового периода. Даже в границах этой небольшой территории виноград созревает в разное время: в Ма-де-ла-Дам на юге созревание происходит почти на 15 дней раньше, чем в Домен-де-ла-Тревалон на севере. Заслуживает ли каждая из этих зон отдельного АОС? Если бы это была Бургундия, здесь, возможно, выделили бы все четыре. Правила для Ле-Бо немного строже, чем для Кото-д'Экс-ан-Прованс в целом, — более низкая урожайность, более плотные посадки, для красных вин выдержка в течение 12 месяцев до продажи.

Лурмарен и Люберон могут тысячу раз утверждать, что они — часть долины Роны, но и местные ароматы, и местный акцент ▼ выдают провансальское происхождение.

**Кото-д'Экс-ан-Прованс** — один из двух всеобъемлющих АОС в Провансе. Область включает широкий ряд терруаров от восточного конца Малых Альп до долины реки Дюранс, от отдаленных возвышенностей до равнинных, освоенных промышленных земель вокруг Этан-де-Бер. Подлетая к аэропорту в Марселе, вы видите внизу виноградники Кото-д'Экс. Преобладают известковые почвы. Иногда известняк предстает в виде ослепительно белого штыба и щебня, иногда переходит в более богатую и темную глину и мергель, иногда смешивается с песками и гравием. Если говорить о влиянии на вкус, почвы здесь играют менее важную роль, чем высота, на которой расположены виноградники, и разница в дневной температуре, которая зависит от высоты расположения. Необходимо еще раз подчеркнуть, что более высокие участки Кото-д'Экс, расположенные на высоте от 300 до 400 м, где находятся многие из ведущих хозяйств, представляют собой относительно прохладную для виноделия среду. У Джеймса де-Роани из Фонсколомба и Каламона, например, есть родственники в Кроз-Эрмитаж. Сравнивая записи, он заметил, что там сира всегда расцветает и созревает быстрее, чем у него. Когда я путешествовал по Провансу в августе 2001 года, температура днем достигала 15°C. Ночью температура в Шато-Калисан, хозяйство, расположенном рядом с Этан-де-Бер на уровне моря, едва ли была ниже. Владелец Шато-Ревелет Петер Фишер, напротив, говорит, что температура утром падала до 7°C. Этот АОС не отличается большим единством.

Ситуация в **Кот-де-Прованс**, конечно же, хуже. Этот АОС охватывает огромную площадь (примерно 20 тыс. га), включающую не менее шести разных зон в разных местах, ни одна из которых даже не граничит с другими. Как и Кото-де-Лангедок, это наименование нельзя рассматривать иначе, как временное и переходное, поскольку с тех пор, как оно появилось в 1977 году, ситуация такова, что INAO не расположен решать ее одним махом. Что касается Кото-д'Экс, мы обнаружили, что почвы там более или менее однородны, даже если из-за разницы в высоте получаются сильно отличающиеся друг от друга вина; в Кот-де-Прованс нет даже этого. Он покрывает по крайней мере три по существу разных типа почв, и здесь также остро стоит проблема разнообразия по высоте местоположений, отмеченная в Кото-д'Экс. Восточная часть и побережье Кот-де-Прованс лежат на кристаллических породах: благодаря сильно выветрившимся граниту, сланцу и кварцу почвы здесь заметно кислые. К северо-западу, напротив, начинаются известковые почвы того же типа, что и в Кото-д'Экс и Ле-Бо, а на юго-западе преобладают красные песчаные почвы. Также встречаются переходные зоны значительного размера, где смешиваются почвы каждого типа. Принимая во внимание то, что розовое вино составляет 80% всей продукции, меня так и подмывает сказать, что из всех



# «Вилы в бок»

## Система наименований в Провансе несостоятельна

Одна из тем, к которой я постоянно возвращаюсь в этой книге, — это несостоятельность системы АОС. В некоторых областях (как в Бургундии) наименований слишком много, в других (юг долины Роны) — слишком мало. Некоторые наименования (например, АОС в регионе Бержерак) тщетно пытаются отразить прошлое, следы которого давно исчезли; некоторые (Кот-дю-Виваре или Кото-дю-Прикастен) созданы для будущего, которое еще не появилось на свет. Провансу, региону на редкость удачливому во многих отношениях, не повезло — система АОС здесь одна из самых неудовлетворительных. Практически единственный АОС в Провансе, достойный именоваться таковым, это Бандоль, хотя со временем к нему, возможно, присоединится Ле-Бо-де-Прованс. Другие наименования представляют собой либо необдуманные обобщения, охватывающие участки земли, которые отличаются множеством часто совершенно разных терруаров (худший случай — это Кот-де-Прованс, но и в Кото-д'Экс-ан-Прованс и Кото-Вару ситуация не намного лучше), либо микроскопические районы, вызывающие интерес исключительно эпизодами из жизни знаменитостей (Беле, Палет и Касси). Реформа необходима, но нигде не наблюдается никаких признаков ее начала.

## Что должно расти в Провансе?

Прованс может похвастаться сокровищем, в котором нуждается каждый регион: сорт, который он может назвать родным. Увы, этот сорт — мурведр, которому для того, чтобы созреть, требуется жара, как в печи. В Бандоле такая «печь» имеется. Но большинство провансальских виноградников расположено выше на холмах, где гораздо, гораздо прохладнее и где мурведру не на что рассчитывать. Остаются сира, гренаш и каберне совиньон — совершенно неудовлетворительное сочетание. Не забудьте про кариньян и сенсо, которые еще больше запутывают ситуацию. Бордо не хочет, чтобы Прованс специализировался на каберне совиньон или имел возможность обгрызать смеси с мерло, а долина Роны не позволит Провансу сконцентрироваться на гренаше и сира. С белыми винами (для производства которых Прованс подходит гораздо лучше, чем думают большинство потребителей) ситуация такая же. Регионы-соперники (хотя, по идее, ни одна из частей Франции не должна соперничать с другой) хотят, чтобы Прованс довольствовался по существу невыразительными средиземноморскими сортами: верментино, клеретом, юни блан и небольшим количеством семильона или иногда совиньона, добавляемого наудачу. Бордо не позволит Провансу использовать семильон и совиньон, а долина Роны тем более не допустит Прованс к вионье, марсану и русану. Что касается сортов винограда, Прованс третируют все.

В конце концов, последнее слово будет за эволюцией, как это обычно и бывает. Мое мнение таково: чтобы понять ситуацию в виноделии, нужно обратиться к более обширному культурному контексту. Как я уже писал в этой главе, то, что мы, потребители, считаем «югом долины Роны», на самом деле является частью Большого Прованса. В виноделии Прованса должны участвовать те же самые сорта, что и на юге долины Роны — вина из бордоских сортов должны постепенно приближаться к статусу региональных вин (да, есть выдающиеся вина у нескольких выдающихся производителей, но в целом для региона бордоские сорта — ошибка).

## Розовое — разные стороны медали

Для таких книг, как эта, знаменитое провансальское розовое вино — это проблема. С точки зрения дегустатора большинство этих вин ничего из себя не представляют: это ноль, ничто. Но все же большинство потребителей не читают такие книги. Многим нравится, как это вино выглядит, и им не очень-то важно, какой у него вкус. Многие его с удовольствием пьют, и это приносит прибыль. Вот почему эта проблема виноделам региона не кажется серьезной.



французских АОС именно в этом меньше всего принимается в расчет терруар.

В небольшие участки на западе и обширные восточные участки Кот-де-Прованс вклинивается **Кото-Варуа**. Этот крупный АОС покрывает разрозненные виноградники, но так как он расположен дальше от моря, в глубине региона, виноград растет на еще большей высоте (частенко 300–400 м); здесь холоднее, чем во многих других местах в Провансе. Синоптическая ситуация в течение года в большей степени, чем в других районах Прованса, тоже скорее типична для континентального климата, зимы здесь холодные, а осень и весна наступают довольно резко. Большую роль играет микроклимат, поскольку многие виноградники гнездятся в низинах и впадинах между поросшими лесом холмами.

Мы осмотрели уже 90% виноградников Прованса. Остаются три крошечных АОС, вызывающих скорее исторический интерес, и еще виноградники, составляющие единственный подлинный гран крью Прованса. Это **Бандоль**. В отличие от более крупных провансальских АОС Бандоль обладает ясным и цельным характером, подобно одинокой сосне. АОС покрывает

склоны холмов у восьми деревень, которые считаются пригородом собственно Бандоля, роскошного курорта. Эти склоны образуют амфитеатр, верхние ряды которого расположены на высоте примерно 400 м. Многие склоны (хотя и не все: в этом амфитеатре есть впадины) обращены на юг; как им и полагается, и АОС получает целых 3 тыс. часов солнечного света в год. Сравните его с Бургундией: даже в такой солнечный год, как 1985-й, Бургундия наслаждалась солнцем всего 2010 часов (а в пасмурный 1965-й — 1583 часа). Если есть во Франции склоны, заслуживающие титула *côtes rôties* («жареные склоны»), это поистине склоны Бандоля. В этом районе преобладают известняк и мергель, также встречаются песок и красная глина. Здесь прекрасно растет грубоватый мурведр: этот поздно созревающий сорт впитывает свет и зной жарким летом и в результате ведет себя более дружелюбно и великодушно, чем в любом другом месте во Франции. Благодаря низкой урожайности (установлен предел — 40 гл/га, а для мурведра — 35 гл/га) и обязательному ручному сбору поддерживается высокое качество.

Между Бандолем и Марселем расположился маленький АОС **Касси** (всего 200 га). Если говорить о составе почв, то здесь известняк гораздо чище,

чем в Бандоле, что, возможно, является причиной того, что белых вин здесь больше, чем красных. Но из-за того, что вино в основном производят из юни блан, в помощники которому призывают клерет, марсан и совиньон блан, вина редко могут сравниться с пейзажем по красоте, которую намного сложнее забыть, чем вкус вина. **Палет** находится между Марселем и Экс-ан-Провансом, по размеру он еще меньше: сейчас виноградники занимают всего 35 га, а если говорить о качестве, выделяется одно хозяйство, безукоризненное Шато-Симон, настоящий самородок. Основная порода здесь — опять же известняк, но само место очень отличается от Касси: склоны обращены на север и поросли лесом. В Палете все уникально, включая на первый взгляд случайную смесь сортов (см. с. 152); белое вино здесь более выразительное и запоминающееся, чем красное. И наконец, на много миль дальше на восток, почти у Ниццы, расположен **Беле**. Как Касси и Палет, это еще один крошечный (38 га) и живописный АОС, здесь из ряда сортов производит неплохие вина. В основном для белого вина используется роль, а для красного — фольнуар с браке. Виноград растет на крутых склонах, почвы гравийные, песчаные и глинистые.

# Прованс: Лица

## Des Alysses Дез Алис

**83670 Pontevès, тел.: 04 94 77 10 36, факс: 04 94 77 11 64**

Благодаря позднему сбору ягод (ближе к концу октября) красное вино Кюве-Анжелик делают из мягкого спелого винограда. Владелец Жан-Марк Этьен также производит Кюве-Престиж, которое выдерживают сначала в барриках, а затем в больших старинных бочках. В 2001 году урожаем 1997 и 1998 годов все еще был в них. Для этого вина, очевидно, используется очень качественное сырье: вина урожая 1994 года, как и 1996-го, сбалансированны, обладают полным и утонченным вкусом.

## Barbanau Барбано

**13830 Roquefort-la-Bédoule, тел.: 04 42 73 14 60, факс: 04 42 73 17 85**

Находится в Кот-де-Прованс (20 га) почти на границе с Рокфором. Управляют им, как и другим хозяйством, Кло-Валь-Брюйер в Касси, Софи Серсьелло-Симонини и Дидье Симонини. Белые вина отличаются прекрасными свежими цитрусовыми нотками, особенно Кюве-Классик-Барбано (Barbanau), смесь из 80% роля, собранного слегка переспелым, и 20% клерета.

## Bas Ba

**13116 Vernègues, тел.: 04 90 59 13 16, факс: 04 90 59 44 35**

Сверхскоростная трасса Париж – Марсель нарушила мир и покой в Шато-Ба-Жоржа Бланке, но под управлением Филипа Пушена качество вин Кото-д'Экс резко улучшилось. Ль'Альвернер (l'Alvernègue) – это название самых веселых и простых вин, Пьер-дю-Сюд (Pierres du Sud) – «гастрономические» вина, Кюве-дю-Тампль (Cuvée du Temple) – лучшие вина ассортимента, «произведения искусства, отражающие свойства терруара», по словам амбициозного Пушена. Розовое вино Кюве-дю-Тампль – одна из наиболее удачных версий вина, выдержанного в новых бочках: ферментируется только 40% смеси, благодаря чему вкус становится более полным и мягким, приобретает сливочные тона, не теряя ноток лакрицы и пряного вкуса винограда. Красное Кюве-дю-Тампль (55% сира, 30% каберне и 15% гренаш) – очень учтивое и выразительное вино, ему свойственна некоторая шоколадная мягкость. Однако наиболее интересным мне кажется Кюве-дю-Тампль, возможно, лучшее белое вино этого АОС: элегантно, утонченное, сливочное, воплощение изысканности, в котором нежные тона мандарина прекрасно сбалансированы лимонным вкусом, появляющемуся благодаря обильному осадку, и вкусом дуба из-за ферментации в бочках.

## Bastide Blanche Бастид Бланш

**83330 Le Beausset, тел.: 04 94 32 63 20, факс: 04 42 08 84 84**

Хозяйство Луи и Мишеля Бронзо площадью 23 га – еще одно значимое хозяйство в Бандоле, в котором производят Лонг-Гард-Кюве, замечательно крепкое вино с тонами говядины, которое живет долго (25% гренаша). Также производят два вина практически исключительно из мурведра: Эстаньель (Estagnol) из винограда, выросшего на известняке и гравии, и Фонтанё (Fontanieu), виноград для которого вырастили на красной глине.

## Des Béates Де-Бейт

**13410 Lambesc, тел.: 04 42 57 07 58, факс: 04 42 57 07 58**

Этим биодинамическим хозяйством площадью 25 га в Кото-д'Экс владеют братья Шапутье; объем производства и мощь их красных вин входят в число самых выдающихся в АОС. В винах этого хозяйства доминируют трюфельные нотки и ароматы подлеска, а Кюве-Терра-д'Ор – еще более темное вино с ярко выраженным вкусом дуба, в нем сочетаются сияющая чистота, изобилующая нотками трав, так характерная для Прованса, и более богатый, крепкий и концентрированный вкус, чем тот, о котором мечтают или которого достигают другие производители.

## La Bégude Ла-Бегюд

**83330 Camp de Castellet, тел.: 04 42 08 92 34, факс: 04 42 08 27 02**

11 га Гийома Тари расположены на одном из самых высоких участков Бандоля, примерно на высоте 400 м, почвы здесь содержат мергель и глину. Красные вина состоят на 10% из гренаша и отличаются более мягким, легким вкусом и ароматом, чем многие другие.

## Bunan Бюнан

**83740 La Cadière, тел.: 04 94 98 58 98, факс: 04 94 98 60 05**

Когда пионеры Бандоля братья Поль и Пьер Бюнан приехали в Мулен-де-Кост в 1960 году, «они были единственными виноделами на горе». А теперь за каждый крошечный кусочек земли в этом АОС идет борьба. Сейчас хозяйством управляют Поль, его сын Лоран (который некоторое время работал на Мондави и Фелпса в Калифорнии) и Робер Гаго. В настоящее время братья владеют 85 га (на четырех участках): Мулен-де-Кост, Ма-де-ла-Рувьер, Шато-де-ла-Рувьер и Домен-де-Белуве. Ассортимент очень устойчивый, лучшие вина (такие, как, например, Мулен-де-Кост-Шарьяж урожая 1998 года) ведут Бандоль к новым высотам или, вернее, глубинам. Это вино черного цвета, со спокойными, но многообещающими ароматами трюфеля, земли и чернослива, одно из немногих, поистине заслуживающих сравнения с симфоническим оркестром. Во вкусе чувствуются и минеральные тона, благодаря которым вино кажется воплощением гор.

## Calissanne Калисан

**13680 Lançon-de-Provence, тел.: 04 90 42 63 03, факс: 04 90 42 40 00**

Это большое хозяйство (1 тыс. га, 100 из которых засажены виноградниками) расположено поблизости от Этан-де-Бер, здесь непривычно жарко для Кото-д'Экс; участок, недавно засаженный мурведром и окруженный пустошами, уже дает прекрасные результаты. Лучшее вино – Кло-Виктуар (Clos Victoire): белое вино из клерета, обладает богатым южным медовым вкусом; красное (60% сира и 40% каберне совиньон) – заметное в Провансе вино, оно отличается дымным и маслянистым вкусом со сложным оттенком трав.

## La Calisse Ла-Калис

**83670 Pontevès, тел.: 04 93 99 11 01, факс: 04 93 99 06 10**

Незабываемая Патрисия Ортелли, страстный поклонник виноделия, которым она занялась уже в середине жизни, возродила этот виноградник площадью 10,5 га в Кото-Вару со свойственной ей энергией и решимостью. «Я хочу, чтобы людям, пьющим вино, – говорит она, – казалось, что у них во рту ягоды». Виноградная свежесть отличает весь ассортимент, который включает вина: Традишон (Tradition), Патрисия Ортелли (Patricia Ortelli) и Этюаль (Etoile).

## La Courtade Ла Куртад

**83400 Ile-de-Porquerolles, тел.: 04 94 58 31 44, факс: 04 94 58 34 12**

Здесь производят дорогие и амбициозные вина Кот-де-Прованс, виноград для которых выращивают на площади 25 га на острове Поркероль, недалеко от Тулона, где совсем нет машин. Ферментированное в дубе белое вино из роля обладает долгим послевкусием и лимонными тонами, но ему не хватает четкости запаха. Красное вино из мурведра насыщено, в нем чувствуется дуб, оно отличается заметной степенью кислотности и танинности, впечатляющее, но слишком неистовое. Ль'Аликастр (L'Alycastre) – вино более низкого класса.

## Duvivier Дювилье

**83670 Pontevès, тел.: 04 94 77 02 96, факс: 04 94 77 26 66**

Завораживающим хозяйством в Кото-Вару, дистрибьютором органических вин, которое создал Карл Шефер, владеют 4,5 тыс. шведских и немецких акционеров, управляет им Антуан Кауфман. Лучшее вино здесь – это Ле-Мюрье (Les Mûriers) с земляным привкусом, одно из самых плотных вин в АОС.

## D'Estoublon Д'Эстублон

**13990 Fontvieille, тел.: 04 90 54 64 00, факс: 04 90 54 64 01**

Это старинное хозяйство к юго-западу от АОС Кото-де-Бо находится в процессе обновления. Сейчас засажено 17 га, скоро общая площадь посадок достигнет 20 га, виноград растет в основном на грубом гравии. Красные вина урожая 1999 и 2000 годов (которые выдерживают в больших старинных бочках объемом 30 гл) достаточно легкие, вкус фруктовый, сладкий и привлекательный. В смеси преобладает гренаш с сира, кунуазом и чуточкой сенсо. Белое вино из юни блан и гренаш блан слишком полнотелое, но Ребуль посадил марсан и русан, надеясь, что в 2003 году начнет производство вин из этих сортов (хотя INAO уже давно точит зуб на эти сорта в Провансе).

## Jean-Pierre Gausson Жан-Пьер Гуссан

**83740 La Cadière-d'Azur, тел.: 04 94 98 75 54, факс: 04 94 98 65 34**

Это хозяйство (15 га), лучшие участки которого расположены на известковых и глинистых почвах, славится своим традиционным Кюве-Лонг-Гард (Longue Garde), его производят только из мурведра и только в лучшие годы. Вино изгоставливают во враждующих чанах и выдерживают в старых больших бочках. В молодости его отличают ароматы ежевики и черной смородины, которые через несколько лет уступают место задумчивой молчаливости, в свою очередь сменяющейся мясными, табачными ароматами и тонами тапеняды (пасты из маслин и анчоусов). Благодаря танинам, окутывающим рот, чувствуется плотность, а в основе вкуса – настоящее пламя.

## Gros' Noré Гро-Нопе

**83740 La Cadière-d'Azur, тел.: 04 94 90 08 50, факс: 04 94 98 20 65**

Ален Паскаль владеет 13 га того же участка в Бандоле с прекрасными известково-глинистыми почвами, что и Лафран-Вейроль и Жан-Пьер Госсен. Терруар лучше чувствуется в красных винах с резковатым и мясистым вкусом, которые благодаря новым большим бочкам приобрели дымно-сладкие тона.

## Dominique Hauvette Доминик Овет

**13210 St-Rémy de Provence, тел.: 04 90 92 03 90, факс: 04 90 92 08 91**

Доминик Овет – искусный винодел, работает она на 14 собственных и еще 6 арендованных га в Ле-Бо. Она верит в сенсо (в отличие от многих) и производит вино под названием Аметист (Amethyst), которое на 90% состоит из сенсо, выросшего на 35-летних лозах, чтобы доказать свою точку зрения. Вино получается мягким, успокаивающим, ароматным и легко пьется. Главное вино Доминик Овет изгоставливают на 50% из гренаша с добавкой сира и каберне, оно резковатое, утонченное и обладает долгим послевкусием.

## Lafran Veyrolles Лафран Вейроль

**83740 La Cadière-d'Azur, тел.: 04 94 90 11 18, факс: 04 94 90 11 18**

Клод Жув-Ферек производит в своем хозяйстве площадью 10 га не только неплохие белые вина из клерета и розовые вина с легким фруктовым вкусом, но и два красных бандольских вина с глубоким вкусом. В «Классическом» крепком вине с сильными тонами ежевики мурведр смешан с сенсо, кариньяном со старых лоз и гренашем. Вино из мурведра называется Лонг-Гард (Longue Garde), это задумчивое вино с запахом земли и золы, в котором огненный вкус встречается с каменным и с ярким сливовым оттенком.

## Mas de Cadenet Ма-де-Кадене

**13530 Trets, тел.: 04 42 29 21 59, факс: 04 42 61 32 09**

Хозяйство отца Ги и сына Матьё Негрелей (40 га) в Кот-де-Прованс производит два типа вин: Ма-де-Кадене (выдерживаемые в больших старинных бочках) и Ма-Негрель-Кадене (в бордоских бочках, из винограда со старых лоз). Смеси в принципе одни и те же: белые вина в основном из роля с шелгущей анисовой мягкостью. Красные – из гренаша (45%), сира (40%) и каберне совиньон (15%). Красное вино обладает мягким вкусом спелого винограда, но во вкусе Ма-Негрель-Кадене лучше чувствуется гравийный терруар.

## Mas de la Dame Ма-де-ла-Дам

**13520 Vaux de Provence, тел.: 04 90 54 32 24, факс: 04 90 54 40 67**

Ма-де-ла-Дам сейчас владеют Анна Понятовски и Каролин Мисоф. Их консультирует сам Жан-Люк Коломбо, который ввел здесь полностью ручной сбор и помог пересмотреть ассортимент. Белое вино Куэн-Каше (Coin Caché), состоящее на 80% из семейона, уравновешенного клеретом, одно из лучших

в регионе белых вин, выдержанных в дубе. Оно обладает богатым сливочным вкусом, аппетитным и сочным. Из трех красных вин самое типичное для Прованса – Резерв-де-Ма-Руж (Réserve de Mas Rouge): относительно легкое и сухое, оно наполнено травяным ароматом косточковых плодов. Красное Куэн-Каше (из гренаша с одного участка и 20% сира) – восхитительное вино в стиле Шатонёф-дю-Пал, пряное и напоминающее на вкус джем, хотя и с характерной для Прованса легкостью. Лучшее вино ассортимента – Ла-Стель (свое название вино берет от заставы в форме пирамиды, где, согласно Нострадамусу, остановится заливающеее землю море). В вине чувствуется скорее каберне, составляющий 40% смеси, чем 60% сира.

## Mas de Gourgonnier Ма-де-Гургонье

**13890 Mouries, тел.: 04 90 47 50 45, факс: 04 90 47 51 36**

Этим традиционным хозяйством на юге Ле-Бо управляет уже пятое поколение владельцев. Лучшее вино – Резерв-дю-Ма (Réserve du Mas), мясистое красное вино, в котором гренаш, сира и каберне обладают пряным вкусом, не имеющим ничего общего с новыми дубовыми бочками (братья Картье предпочитают «контролируемое окисление» в больших старинных бочках).

## Mas de la Roubière Ма-де-ла-Рувьер и Bunan Moulin des Costes Мулен-Де-Кост см. Bunan

## Ouillières Ульер

**13410 Lambesc, тел.: 04 42 92 83 39, факс: 04 42 92 83 39**

Это крупное хозяйство (78 га в Кото-д'Экс и еще 22 га винограда для региональных вин), чи лучшие красные вина, Дам-дез-Ульер (Dame des Ouillières) и Резерв-Луи-Шарль (Réserve Louis Charles), сочетают в себе насыщенный вкус чернослива с благоразумным использованием дуба. Это также одно из немногих хозяйств, где все еще сохраняется провансальская традиция vin cuit (когда супло кипятят и затем выдерживают в бордоских бочках).

## Pibarnon Пибарнон

**83740 La Cadière-d'Azur, тел.: 04 94 90 12 73, факс: 04 94 90 12 98**

Благодаря решимости и дальновидности владельцев Пибарнон из 3,5 га в Бандоле, окружавших уродливый домик, превратился в виноградник площадью 50 га со зданием, которое можно принять за особняк XVIII века. Анри де Сент-Виктор с почти мальчишеским энтузиазмом был и до сих пор остается основной движущей силой этого преобразования, хотя его сын Эрик уже принял смену. Белое вино обладает утонченным вкусом с хорошо различимыми нюансами. Красное вино, почти чистый мурведр с добавкой гренаша – одно из более утонченных и менее резких вин Бандоля, – запоминается сочетанием пикантного вкуса и сладких нот (слива, табак, фиалка и сосна).

## Pigoulet Пигуде

**83560 Rians, тел.: 04 94 80 31 78, факс: 04 94 80 54 25**

Попробуйте Кюве-ла-Шапель с ароматами цветов и трав, долгое послевкусие и чистота которого говорят о заботливости виноделов. Хозяйство Сабине Раб и Элке Шмидта (70 га) рядом с Рианом – самое северное в Кото-д'Экс.

## Pradeaux Прадо

**83270 St-Cyr-sur-Mer, тел.: 04 94 32 10 21, факс: 04 94 32 16 02**

Это хозяйство в Бандоле – воплощение истории: в 1752 году его приобрел Жан-Мари-Этьен Порталис, один из соавторов наполеоновского гражданского кодекса. Последующие поколения этой семьи, в особенности графиня Арлет Порталис, способствовали тому, чтобы сдвинуть АОС с мертвой точки в 1941-м. Теперь старинными погребами с горами древних бочек заведует приветливый Сирил Порталис. Все делается по традиции: виноград собирают поздно, ягоды не отделяют от плодоножек, нет никаких бордоских бочек, вина в течение 3–4 лет выдерживают в больших старинных бочках. Виноградники, занимающие 20 га, расположены гораздо ниже, чем большинство великих виноградников в этом АОС, на высоте примерно 30 м. Вина относительно бледные по цвету, с небольшим содержанием танинов (чем они похожи на вина из неббиоло), с нотками грибов, земли и оливок во вкусе. Только что, избежав перспективы строительства здесь автомагистрали Марсель–Тулон, хозяйство подвергается новой опасности, ему угрожает железная дорога Марсель–Тулон.

Рейтинг производителей	<span>🍷</span> Очень хорошее вино	<span>🍷🍷</span> Превосходное вино	<span>🍷🍷🍷</span> Великое вино
------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------



## Rabiega Рабьега

**83300 Draguignan**, **тел.: 04 94 68 44 22**, **факс: 04 94 47 17 72**

Самое изобретательное и склонное к экспериментам хозяйство в Провансе в 1986 году купила шведская компания, торгующая спиртными напитками Vin & Sprit, с 1988 года ею управляет Ларс Торстенсон. На рынок вина этого производителя попадают под маркой Кот-де-Прованс как региональные или даже как столовые вина. Это хозяйство нелегко описать кратко, поскольку Торстенсон никогда не повторяется. Оно включает два участка: Домен Рабьега (10 га высоко расположенных виноградников, обращенных к горам) и Шато-д'Эсклан (35 га, расположенные ниже и обращенные к морю в Ла-Мот). Вина, на этикетке которых значится просто Рабьега (Rabiega), продают в микро-скопических количествах. Лидеры продаж — белое вино Кло Дьер (Clos Dière) из совиньон блан (60%), шардоне (30%) и вионье, отличающееся сдержанным персиковым вкусом; и два варианта красного Кло Дьер (из сира и из гренаша с кариньяном, приправленное каберне). Кло Дьер I чувственное, ароматное, утонченное вино со сливочно-фруктовым вкусом; Кло Дьер II менее выдающееся вино, но все же сладкие дубовые нотки и веселый сочный фруктовый вкус делают его очень приятным. Ресенсо (Recinsaut) — интригующее вино из сенсо, похожее на речьюто из д'Эсклан, а Карбаз (Carbase) и Мурбаз (Mourbase) из д'Эсклан — сортовые вина из кариньяна и мурведра соответственно. У первого более яркий, глубокий и насыщенный черносливовыми тонами вкус, последнее, безусловно, «правильное», но слишком слабое вино.

## Real Martin Реаль Мартен

**83143 Le Val**, **тел.: 04 94 86 40 90**, **факс: 04 94 86 32 23**

На высоко расположенных виноградниках (33 га) этого хозяйства на высоте 350—400 м на границе с Кот-де-Прованс и Кото-Варуа не выращивают каберне совиньон. Вина производит Жиль Мемун, которого консультирует Джеки Коль, больше всего ему хочется создать вина, в которых отразился бы характер Средиземноморья. Белое вино из юни блан обладает настолько ярким вкусом, насколько вообще способен этот сорт. Красное вино, не выдерживаемая в бочках смесь сира и гренаша, сбалансировано и элегантно. Вино ль-Оптимум (L'Optimum) не престижное вино, а просто альтернатива красному, часть сира в этой смеси год выдерживается в бордоских бочках.

## Revellette Ревелет

**13490 Jouques**, **тел.: 04 42 63 75 43**, **факс: 04 42 67 62 04**

Хозяйство Питера Фишера — одно из самых высоко расположенных в Кото-д'Экс, виноградники его разбиты на высоте 400 м. Влияние такой высоты над уровнем моря чувствуется в чистых и элегантных винах, включая одно из лучших провансальских шардоне (Гран Блан, региональное вино Буш-дю-Рон) и Гран Руж (Grand Rouge) из смеси сира и каберне, вино с глубоким и островатым вкусом, которое также отличается чистотой и изяществом.

## Richeaume Ришом

**13114 Puyloubier**, **тел.: 04 42 66 31 27**, **факс: 04 42 66 30 59**

Это превосходное хозяйство площадью 60 га в Кот-де-Прованс с красными почвами (виноградники занимают 25 га), подобно лисенку, угнездилось под горой Мон Сент-Виктуар, по-матерински прикрывающей его. Сейчас этим хозяйством управляет историк Хенинг Хёш. К нему недавно присоединился его сын Сильвен, который стажировался с Полом Дрейпером в Ридже в Калифорнии и в Пенфольдс в Австралии. Несмотря на то, что этим производителям пришлось заново засаживать виноградники после пожара в 1989 году, вина получаютс более плотными и сочными, чем раньше, отчасти благодаря тому, что виноград собирают все позже и позже. Каберне — прекрасное изысканное вино, в нем вкус смородины смешивается с золой, и сира отличается ароматным вкусом, который ближе скорее северу, чем югу долины Роны. Кюве-Колюмель (Cuvée Columelle) — одно из величайших провансальских вин: сложное вино из тщательно отобранных лучших ягод каберне, сира и мерло, которое, кажется, источает сладкий аромат тимьяна. Вионье — тоже удачное вино с ароматом нуги и запоминающимся вкусом цветочных масел.

## Rimauresq Римореск

**83790 Pignans**, **тел.: 04 94 48 80 45**, **факс: 04 94 33 22 31**

Этим хозяйством в Кот-де-Прованс площадью 37 га хорошо управляет честный и умный Пьер Дюфор, а принадлежит оно шотландской семье чайных плантаторов Вемис. (В погребях можно увидеть бутылку Шато-Лафит урожая 1858 года с выгравированным на ней названием замка Вемис.) Терруар здесь необычен: песчаный гранит, кварц, сланец и скалы с выходами яри-медянки, что, по мнению Дюфора, может происходить из-за наличия бокситов. Как белое (чистый роль в 2000 году), так и красное вино (из каберне, сира,

мурведра, гренаша и небольшого количества кариньяна), выдержанное в больших старинных бочках, оживляют скорее минеральные нотки, чем травяной вкус. Эти вина отличает впечатляющая чистота и отчетливости вкуса, но при более низкой урожайности они могли бы быть еще лучше.

## Romanin Романен

**13210 St-Rémy-de-Provence**, **тел.: 04 90 92 45 87**, **факс: 04 90 92 24 36**

По поручению парижской семьи Колетт и Жан-Пьера Пейро это биодинамическое хозяйство площадью 54 га в Ле-Бо создал Жан-Андре Шарьяль, шеф-повар и одновременно владелец ресторана в Ле-Бо «Ль'Усто-де-Боманьер». Красное вино изготавливают из смеси сира, гренаша и каберне совиньон, в которую иногда добавляют кунуаз и мурведр. Здесь также производят вино с лучшим фруктовым вкусом под названием Кёр (Соеур), которое частично выдерживают в бордоских бочках. Это не сочные вина, их отличительная черта — элегантность и живость, а также слегка горьковатое травяное послевкусие.

## La Roque Ла-Рок

**83740 La Cadiere d'Azur**, **тел.: 04 94 90 10 39**, **факс: 04 94 90 08 11**

Своим вином Гранд Резерв этот кооператив в Бандоле доказал, что может соперничать с лучшими частными хозяйствами АОС: оно состоит из мурведра с добавкой 5 % гренаша и 5 % кариньяна. Вино стареет довольно стремительно и все же обладает гармоничным сливочным вкусом с нотками грибов.

## De Roquefort Де-Рокфор

**18300 Roquefort La Bedoule**, **тел.: 04 42 73 20 84**, **факс: 04 42 73 11 19**

Хозяйство Реймона Вильнёва площадью 27 га в Кот-де-Прованс находится за холмом, если смотреть от Бандоля и Касси. Виноградники расположены на высоте 350 м близко от моря (меньше 5 км) на красноватых известково-глинистых почвах в теплой впадине, напоминающей чашу, под разрушенной крепостью Рокфор. Гармоничный подход Вильнёва к земле — образец биодинамического мышления: прежде всего он хочет, чтобы земля функционировала в качестве биотопа, устойчивого и сбалансированного организма. Он производит белые вина: региональное вино Буш-дю-Рон из чистого клерета (Vouiches du Rhône), бодрящее вино со вкусом лакрицы; и более богатое и сливочное Ле-Жене (Les Genêts), смесь клерета и роля, немного выдержанное в бочке. Ле-Мюр (Les Mûres), смесь из всех его красных сортов винограда, отличается ярким, привлекающим фруктовым запахом, живой мощью аромата и чистым горьковатым послевкусием, которое говорит о спелости винограда; Рубрум-Обскурум-Экс-Ветерибус-Витибус (Rubrum Obscurum Ex Veteribus Vitibus), темное красное вино из винограда со старых лоз — это выдерживаемая в больших старинных бочках смесь гренаша, мурведра и кариньяна с роскошным плотным сливочным вкусом со сладкими травми. Его немного отлвивают из бочек, чтобы использовать для прекрасного солоноватого розового вина под названием Семирамис (Semiramis). Наконец, Вильнёв иногда производит Ла-Пурпр (La Pourpre), провансальский Ле-Пен: пряная и сочная смесь сира и кариньяна (со старых лоз) с экзотическим вкусом, которую выдерживают в новых бочках объемом 134 л типа шаблийских.

## Routas Рутас

**83149 Châteauvert**, **тел.: 04 94 69 93 92**, **факс: 04 94 69 93 92**

Энергичный Филип Билер, бывший клюквенный магнат, сбегавший с Уолл-Стрит, стал производителем вина. В своем хозяйстве (45 га) он разработал широкий ассортимент АОС Кото-Варуа, а также региональных вин. Пирамиос (Pyramios) — это типичная для Прованса белая смесь из юни блан, роля и клерета, а Кокелико (Coquelicot) производят из смеси вионье (80%) и шардоне. Инфернет (Infernet), названное в честь удивительно глубокой ямы, обнаруженной на территории поместья, — типично провансальская смесь гренаша, сира и каберне, в то время как Агриппа (Agridrpa) — прямолинейная смесь сира и кабернэ. Также выпускается три вида красного вина: Каберне Совиньон Которое Предпочитают Дикие Кабаны (Cabernet Sauvignon That Wild Boars Prefer), Сирано (Cugano) из чистого сира и Кариньян (чистый кариньян с 60-летних лоз). В целом вкус вин легкий, элегантный и чистый.

## Rouvière Рувьер см. Bunan

## St-André de Figuière Сен-Андре-де-Фигер

**83250 La Londe-les-Maures**, **тел.: 04 94 00 44 70**, **факс: 04 94 35 04 46**

Этим хозяйством на побережье площадью 20 га с гранитно-сланцевыми почвами владеет Ален Комбар, 20 лет проработавший с Мишелем Ларошем

в Шабли, до того как вернулся к своим корням. Вопреки своим ожиданиям Комбар обнаружил, что белые вина производят большее впечатление, чем красные: в соблазнительном Гранд-Кюве-Дельфин (Grande Cuvée Delphine) с грушевыми нотками со 100-процентной ферментацией в бордоских бочках выявляются все достоинства роля. Красные вина чисты и элегантны.

## Sainte Roseline Сент-Розлин

**83460 Les Arcs-surs-Argens**, **тел.: 04 94 99 50 30**, **факс: 04 94 47 53 06**

Бернар Тейо не пожалел сил на восстановление этого прекрасного хозяйства в Кот-де-Прованс, которое десять веков назад принадлежало монастырю. Рядом находится церковь, где можно увидеть мощи святого без одного глаза (его у мумии выколот некий любопытный епископ). Здесь много новых посадок, но советы Мишеля Роллана уже помогли произвести вина Кюве-Приёр (Cuvée Prieure) — белое со сливочным вкусом из роля и семийона и теплое красное с тонами черной смородины (из мурведра, сира и каберне совиньон).

## Du Seuil Дю-Сёй

**13540 Puycard**, **тел.: 04 42 92 15 99**, **факс: 04 42 92 18 77**

Ассортимент вин Шато Гранд Сёй включает медовое роскошное белое, передержанное в дубе розовое (12 месяцев в бордоских бочках), а также округлое, мягкое и успокаивающее красное, каберне для которого как один из компонентов смеси (60%) собирают поздно, чтобы получить максимально спелый виноград. Это прекрасное хозяйство в Кото-д'Экс площадью 55 га принадлежит семейству Каро Гашро и расположено на высоте 350 м.

## Simone Симон

**13590 Meyreuil**, **тел.: 04 42 66 92 58**, **факс: 04 42 66 80 77**

За этим маленьким виноградником в лесах безупречно ухаживают Рене Ружье и его сын Жан-Франсуа, оба музыканты и виноделы. Пока что Симон — единственное хозяйство в Палете, где производят серьезное вино, но, возможно, Кремад под управлением нового парижского владельца скоро сможет составить ему конкуренцию. Виноградники Симона необычны почти во всех отношениях: они занимают северный склон с почвами на известковых осыпях со стороны долины Арк в лесу. «Я не выкорчевал ни одной лозы в своей жизни», — говорит Рене Ружье. А некоторым лозам здесь уже 150 лет. В хозяйство также представлен широкий ряд сортов, включая мускат, фурминт и бурбулянк из белых и касте и маноскен из красных сортов. Тем не менее белое вино в основном производится из клерета (80%), а красное на 50% состоит из гренаша и на 25% из мурведра. И то, и другое длительное время выдерживают (красное вино проводит в больших старинных бочках два года, а потом его переливают в бордоские бочки). Вина становятся лучше после того, как долгое время пробудут в бутылке. Белое вино приобретает странную, сверхъестественную многогранность, в нем чувствуются воск и ладан, но вкус его все время остается ярким благодаря оживляющей кислоте: возможно, это лучший на земле клерет. Розовое вино, ферментируемое и выдерживаемое в больших старинных бочках, пьянящее и зрелое; а красные вина здесь относительно легкие, с тонким и элегантным вкусом. Уникальности этому хозяйству добавляют бордоские бутылки с красивыми старомодными этикетками.

## la Suffrène Ла-Сюфрен

**83740 La Cadière-d'Azur**, **тел.: 04 94 90 09 23**, **факс: 04 94 90 02 21**

Седрик Гравье недавно появился на бандольской сцене, оставив кооператив, как раз перед урожаем 1998 года, но его первые самостоятельные вина, которые носят название хозяйства, доказывают, что он — одна из новых звезд АОС. Дебютное вино, превосходное Кюве-Ле-Лов (Cuvée Les Lauves) из винограда со старых лоз, оказалось богато танинами, тонами каштана и землистыми ароматами, в нем также хороший баланс кислоты.

## Tempier Танпье

**83330 Le Castellet**, **тел.: 04 94 98 70 21**, **факс: 04 94 90 21 65**

Наряду с Прадо Танпье — один из старых добрых гигантов АОС Бандоль. Премственность семейства Пейро пока что прервалась, но савояр Даниель Равье делает большие успехи. Вина последних нескольких лет продемонстрировали, что хозяйство возвращается к своему старинному облику. Производится не больше не меньше чем пять различных красных вин. Два из них — из винограда, растущего на всей территории хозяйства: легкое, с вишневыми нотками Классик (виноград с 20-летних лоз мурведра в смеси с гренашем, кариньяном и сенсо) и более мясистое Кюве-Спеньсаль (виноград с 35-летних лоз, смесь состоит из мурведра на 80% и гренаша на 20%).

В смесих разная пропорция мурведра: 95% для Кабасу (и еще немного гренаша, сенсо и сира), от 70 до 80% для Ла-Туртин (с добавлением муси и гренаша) и всего лишь 50% для Ла-Мигуа (в смеси также 30% сенсо, 18% гренаша и 2% сира). Кабасу самое пряное, в нем ярче всего чувствуется землистый и мясистый вкус; Мигуа обладает долгим послевкусием, это чувственное вино с тонами лавра и телячьей кожи. Ла-Туртин не такой строгий, но его песчаный аромат и тона оливы очень чисты и соблазнительны.

## Tour du Bon Тур-дю-Бон

**83330 Le Brûlat du Castellet**, **тел.: 04 98 03 66 22**, **факс: 04 98 03 66 26**

Это хозяйство (12 га) в Бандоле производит гармоничные, живые вина Классик, которые довольно быстро становятся пригодными для питья (это вино состоит из мурведра на 55%, гренаша на 35% и сенсо на 10%), а также превосходное вино Сен-Фереоль (St-Ferréol) с тонами концентрированных черных оливок и сухого какао, которое подходит для долгого хранения.

## Trévallon Тревалон

**13103 St-Etienne du Gres**, **тел.: 04 90 49 06 00**, **факс: 04 90 49 02 17**

Типичная для Прованса, отличающегося путаницей и раздробленностью, ситуация: величайший из всех производителей в Ле-Бо, Элуа Дюрбах из Домен-де-Тревалон, вынужден продавать свои вина как региональные. Споры Дюрбаха с администрацией дошли до того, что ему отказали в праве расширить свой виноградник — так что новые посадки компенсировать искоренением старых виноградников. Тревалон находится на самом севере Ле-Бо и занимает 30 крошечных участков на ослепительно-белой известняковой осыпи, вина из винограда с которых обладают изысканным вкусом, но обязательно большой мощью (здесь слишком прохладно, как говорит Дюрбах, для того, чтобы и мурведр и гренаш успели созреть). Белое вино, дерзкая смесь из марсана и русана, выдерживается в дубе, оно поражает превосходным медовым вкусом. Красное вино (в настоящее время это смесь, наполовину состоящая из каберне и наполовину из сира) очень уравновешенное и сбалансированное, вкус его изобилует травяными и лавровыми тонами. Вино постепенно обнаруживает все свои достоинства. В 1985 году Дюрбах в качестве эксперимента разлил красное вино, выдержанное как в бордоских, так и в старинных бочках. После выдержки, сказал он, оказалось, что вино в больших старинных бочках было «чище: оно лучше сохранило дикий характер этих земель». Тревалон (Trévallon), следовательно, теперь выдерживают только в больших старинных бочках.

## Les Valentines Ле-Валантин

**83250 La-Londe-les-Maures**, **тел.: 04 94 15 95 50**, **факс: 04 94 15 95 55**

Бывший парижский предприниматель в области компьютерных технологий Жиль Пон владеет 23 га в Кот-де-Прованс, где сейчас производят одно из лучших белых провансальских вин из юни блан (из винограда с 70-летних лоз). Пон использует технологию, похожую на технологию Жиля Мемуна в Реаль-Мартене и других производителей: часть винограда собирают рано, чтобы придать вину свежесть, а часть очень поздно, чтобы обеспечить богатый сочный вкус. Смесь для красного вина состоит на 35% из гренаша, на 35% из сира, на 15% из каберне и на 15% из мурведра. Последние два сорта подвергают обработке в конусообразных сосудах, что придает вкусу структурированность, а первые два сорта — в цементных чанах, чтобы сделать акцент на фруктовом вкусе. 30% смеси выдерживают в бордоских бочках. В результате вино получается свежим, живым и острым.

## Vannières Ваньер

**83740 La Cadière-d'Azur**, **тел.: 04 94 90 08 08**, **факс: 04 94 90 15 98**

Это живописное хозяйство (32 га) на границе с Бандолем и Кот-де-Прованс производит привлекательные белые вина, изобилующие персиковыми нотками, и красное вино Бандоль с поразительным цветочным ароматом в молодости, свежей пряностью и нетерпкими танинами, которое элегантно зреет, уступая место сладкому и сливочному вкусу в старости.

## Vignelaide Виньлоэ

**83560 Rians**, **тел.: 04 94 37 21 10**, **факс: 04 94 80 53 39**

У немногих хозяйств во Франции была такая бурная и яркая история с постоянной сменой владельцев, как у этого хозяйства в Кото-д'Экс, оно заслуживает отдельной книги. Сейчас хозяйством владеет бывший тренер скаковых лошадей Дэвид О'Брайен, и хозяйство, остепенившись, производит как привлекательные, достаточно полные вина с нотками табака и вишни, так и сортовые каберне и мерло, которые продаются как региональные вина.

# Бордо

*Переписывающая классику* Бордо изменилось. Когда-то этот регион был воплощением консерватизма – теперь это страна экспериментов, амбиций и огромного стилистического разнообразия. Невыразительным, водянистым винам здесь больше места нет.

Представьте себе, что вы поднимаетесь в стеклянном лифте под открытым небом. Но лифт не останавливается. Вы взлетаете на 40 этажей под ярким солнцем. Незакрепленный лифт вибрирует. Затем он наклоняется вперед, горизонт скользит вверх, и вы смотрите вниз через стеклянную стенку на оставшийся внизу клочок земли, с которого лопасти вертолета поднимают пыль. Но вы не падаете. И клочок земли, и растущие рядом с ним деревья начинают ползти назад. Вертолет, содрогаясь, поднимается в небо.

Поначалу Медок раскрывает лишь историю своих тихих пастбищ с дремлющими бурными коровами. Трава тонет в широкой полосе мутной воды, обозначающей восточную границу этой земли. Затем, один за другим, начинают появляться белые полосы, прошитые зеленой парчой. Они вовсе не такие одинаковые, как кажется, когда едешь на автомобиле по дорогам этого региона; леса и пастбища, каналы и запруды разрывают виноградники болотистыми дырами. Только в Сен-Жюльене и Пойяке, когда мы минуем пастбищную землю, которая словно выходит из недр на поверхность после Марго, появляется некая однородность.

Многие виноградники выглядят беззубыми из-за проплешии там, где были лозы. Есть участки голой земли, истерзанной гербицидами, бурой, безжизненной. Холмы? Только один: Лафит, поднимающийся из болот и садов, на который с севера смотрит Кос-д'Эстурнель, а с юго – Мутон. Все остальное, с высоты полета жаворонка – не более чем бледный песок и галька, растопленные, как снег, нежнейшим из ночных бризов. Шато, столь напыщенные

на земле, нашим птичьим глазам кажутся всего лишь аккуратными пирамидами из камней, сложенными туристами, чтобы ориентироваться в этих пустынных местах. После Сент-Эстефа нить симметричных виноградников теряется. Бело-зеленые полосы начинают прерываться, аккуратные ряды становятся случайными. Лес вступает в свои права.

Затем – субботний вечер и мощный, удобный, хотя уже немолодой, бельгийский велосипед. Прошел дождь, воздух чист; весеннее солнце тонет над Либурном, над Бордо, над Атлантикой, оставляя Помроль слабо подсвеченным красновато-коричневым золотом. Острый палец церковного шпиля втыкается в остывающее небо. Я жму педали и уезжаю из Ле-Пена и Катюссо – деревни огородов, домов виноградарей, тайных амбиций – к Тротану. С его аллеей кипарисов он выглядит как тосканский пейзаж. На участке рядом с дорогой пересаживают виноград. Я изучаю голую землю, по-идиотски стараясь найти следы видимого волшебства и не находя их. Одни только камни, миллион на миллионе камней, обкатанных водой, принесенных ею с удаленных холмов Перитора и Лиможа. Меж них молассы – мягкие песчаники, оранжевые, как черепица.

Я еду дальше – к церкви, центру Помроля. Триколор на военном мемориале храбро полощется в вечернем бризе. Тут есть школа, игровое поле, несколько домов; деревней это назвать трудно. Даже кладбище находится где-то в другом месте, за виноградниками, рядом с Эглиз-Клине. Я отправляюсь туда, затем сворачиваю направо, в направлении Ген и Флёр. Здесь, наверху, еще

больше камней; виноградники заметно идут под уклон слева от меня, ныряя вниз к реке Барбан. Шато-Петрюс легко найти: переносные печки стоят вдоль рядов лоз (в марте и апреле есть опасность заморозков), и позолоченная буква «П» на вершине флагштока блестит в лучах вечернего солнца. Теперь я еду слегка в гору: это самая высокая область АОС. Она расположена, как про нее говорят, в бутоньерке из глины, которая пробивается наверх через гравий и молассы, это «священная корова» среди виноградников, однако в глазах велосипедиста эти виноградники ничем не отличаются от тех, что в Вьё-Шато-Сертан неподалеку. Потом я поворачиваю налево и снова налево: мимо Ля-Консейян, мимо Эванжиль – и затем через границу другого АОС небольшой крюк по пути в Сент-Эмильон. Шваль-Блан и Фижак заявляют о себе с типичной бордоской сдержанностью; здесь нет раскрашенных стен в стиле Эрмитажа. Я повторяю свою траекторию в обратном направлении и направляюсь назад, мимо Пти-Вилляж и Боретгар к Катюссо. Я увидел лучшее из лучшего, и это заняло всего лишь полчаса. Если бы я поехал в Медок, я бы за то же время не объехал и десятой части. Ле-Пен, Тротану, Ль-Эглиз-Клине, Ляфлёр, Петрюс... и рядом с ними такие хозяйства, как О-Трошо, Пийо, Шен-Льеж. Известное на весь мир рядом с совершенно неприметным: и это тоже Бордо.

## Бордо: винный гигант

Давайте предположим, что основой винной карты Франции была бы не топография, а эмоции и амбиции. Тогда положение Бордо резко изменилось бы.

Он бы перестал быть плоской красной лужей в основании зеленого гористого юго-запада страны, глубоко надрезанного морем; он лежал бы где-нибудь в сердце страны. Бордо не только представляет собой самый большой по площади АОС Франции; его успех задает шкалу, по которой меряют себя остальные регионы. Воистину всякий винный производитель, возмевший намерение делать хорошее вино, где бы он ни находился, смотрит в сторону Бордо. Для французских вин Бордо является тем же, чем Шекспир для английской драмы, Верди для итальянской оперы или Толстой для русского романа: неистощимый, многообразный, определяющий не только самого себя, но целую культуру, внутри которой он существует.

Несколько фактов и цифр для иллюстрации этой мысли. Например, великий АОС долины Роны, Эрмитаж, занимает площадь в 134 га; один из ведущих производителей Эрмитажа Жан-Луи Шав возделывает всего 10 га на этом геологически сложном холме. Всего 98 га занимает Кондриё, и даже недавно расширенный АОС Кот-Роти покрывает всего 200 га. В Бургундии участки еще меньше. Крупный негодант, такой как Луи Жадо, выращивает виноград для вин 38 наименований, хотя на все это хватает винограда лишь с 70 га. У большинства тех, кто разливает Монраше и торгует им, в распоряжении меньше чем 1 га виноградников. На весь мир производится всего 25 ящиков Монраше от Анн-Клод Лефлэв.

А вот Бордо. Шато Лафит-Ротшильд, один из пяти ведущих производителей Бордо, имеет 90 га, производит до 19 тыс. ящиков в год; крупнейшее

Утонченность великого терруара – вот что такое классическое Бордо. Сила для Бордо не так характерна, ведь у нас гораздо меньше солнца, чем в Калифорнии или Австралии. Вступить в игру на этом поле – это все равно что боксеру бросить вызов сопернику из другой весовой категории. Когда средневес боксирует с тяжеловесом, вы знаете, чем это кончается. Зрелище душераздирающее.

Кристиан Муэкс

Избыток утонченности убивает утонченность.

Жан-Люк Тюневен

Анжелосу пришлось долго бороться за право войти в число лучших. Сейчас можно слегка расслабиться и перейти к совершенствованию стиля.



классифицированное хозяйство, Шато Лагранж, владеет ни больше ни меньше 113 га – это больше, чем весь АОС Кондриё. У большинства хозяйств Медока – минимум по 50 га лозы, следовательно, четыре шато заняли бы всю площадь Кот-Роти. А таких хозяйств в Медоке сотни. Надо признать, что хозяйства Сент-Эмильона и Помроля мельче (Шваль-Блан занимает 36 га, а Петрюс – всего 11 га), но все же сами наименования огромны по сравнению с остальными наименованиями Франции: Сент-Эмильон занимает более 5 тыс. га (это в 37 раз больше АОС Эрмитаж). Конечно, не все эти вина хороши, есть масса скучного и невнятного. Однако все же имеется достаточно превосходных виноградников, чтобы обеспечить богатый выбор нескольких цветов и различной сладости.

Бордо – единственный регион Франции, где одновременно делают и красное, и сухое белое, и сладкое белое на высочайшем уровне. Бордоское вино можно пить почти по любому поводу, не чувствуя себя обделенным; все, чего здесь не хватает, – это хороших производителей игристого вина.

Его размеры, понятие «шато» и тот факт, что разные регионы Бордо имеют давно существующие и официально признанные системы классификации, в высшей степени способствовали процветанию Бордо. Более того, для качественных бордоских вин существует биржа. Это единственный регион во Франции (и, в настоящее время, в мире), вина которого торгуются на бирже. В Бордо достаточно качественного вина для того, чтобы его запас пополнялся, сохранялся и продавался по всему миру. Шато, названия которых не меняются при смене владельца, придают всему этому дух постоянства и преемственности, который совершенно отсутствует, например, в печально известных своей изменчивостью бургундских семейных хозяйствах. Таким образом, точкой отсчета для любого качественного вина и винного бизнеса является качественное бордоское вино. Это содействует экономическому процветанию региона и держит его в фокусе внимания всего мира.

Это также маскирует тот факт, что в историческом смысле Бордо, как мы его знаем сегодня, представляет собой относительно молодой винодельческий регион. Он гораздо моложе Бургундии, а также своих местных конкурентов, таких как Кагор, чье величие вызвало такую зависть Бордо, что бордосцы прибегли к самому наглomu протекционизму, чтобы выдвинуть Кагор с рынка. Виноград возделывался здесь еще в римские времена, особенно в Сент-Эмильоне, чей крутой, обращенный к югу склон незамедлительно должен был пробудить виноградарский инстинкт римлян – они никогда не обходили вниманием холмы, либо воздвигая на них защитные сооружения, либо разбивая достойные виноградники. Медок, напротив, представлял собой унылую и недоступную болотистую землю, регулярно затопляемую вплоть до XIX столетия. Затем датские гидротехники осушили ее, и большие травяные насыпи, освобожденные таким образом, оказали необыкновенно теплый прием лозам каберне совиньон. Был открыт новый терруар, а вместе с ним пришло быстро растущее процветание. Короткая посадка на автомобиле по трассе D2, которая замысловато пробирается на север через Медок, ведет вас мимо непревзойденного скопления необыкновенной каменной кладки. Это долина Напа XVIII века.

В XX веке Бордо ожидала неразбериха, хотя и меньшая, чем в любом из остальных крупных винных регионов Франции. Винная экономика, в конце концов, неразрывно связана с двумя вещами: природными условиями (качеством урожая, особенно важным в морском климате, таком, как в Бордо) и тем социальным контекстом, в котором вина потребляются. Мировые войны и великая депрессия конца 20-х – начала 30-х годов не были идеальным фоном для процветания виноградарства в первой половине прошлого столетия. Плохие урожаи 1930-х годов и нестабильные урожаи 1960-х и 1970-х годов также подавили потенциальный интерес. Но Бордо оставался довольным собой, пользуясь своей исторической репутацией. Сейчас виноделы региона

В примерно таком же местечке на окраине живописного, но абсолютно непрактичного Сент-Эмильона родилось гаражное движение. ▶



вздрагивают при виде той посредственности, до которой тогда опустились великие хозяйства. Они дрожат от страха, открывая многие из своих музейных бутылок.

Все изменилось в 1982 году. Это был восхитительный, горячий и обильный урожай, и винодельческие нововведения профессора Эмиля Пейно (особенно отбор лучшей части винограда исключительно для главного вина, носящего имя самого хозяйства) стали приносить плоды. Начиная с 1982 года 300 лучших хозяйств Бордо переживают период процветания, которому не было равных с середины XIX века. Чем это вызвано?

Прежде всего спросом. Мир стал более спокойным и процветающим за эти годы, и люди, принадлежащие другим культурам, которые когда-то мало интересовались вином и европейской кухней, в которой вино играет ключевую роль, теперь научились ценить их. До 1982 года покупателями вин Бордо были в основном европейцы, принадлежащие к среднему классу, да кучка американских сврофилов. Теперь это весь постепенно богатеющий мир. Воистину благодаря почти истерическому спросу на новых рынках Азии цена на новое бордоское вино 1996 года поднялась настолько, что владельцы шато стали предлагать привлекательные, но слабо выстроенные вина урожая 1997 года по неприемлемо высоким ценам. Запас качественных вин Бордо велик, но не бесконечен.

Вторым важным фактором стало развитие средств массовой информации, большой объем данных о вине и расцвет вишней критики. Каждый год в марте критики производят первичную оценку вин в хозяйствах. Это рискованное занятие, поскольку вина еще не созрели, смеси еще не составлены, а до сложной операции розлива по бутылкам остается больше года. Оценки нередко даются второпях, к тому же регулярно всплывают обвинения в «подгонке» образцов, создании «вин для журналистов». Паскаль Дельбек из Шато-Белер заявил во время дегустаций 2000 года «ан примёр», что «многие из оценок нового урожая основаны на поддельных образцах вин», а один из ведущих производителей Помроля уверял меня, что образцы для ранних дегустаций часто «подслащиваются» американским дубом. Производители назначают цену своим винам, основываясь на отзывах критиков, и в особенности на отчетах Роберта Паркера. Затем вина выставляются на продажу; следует шквал спекулятивных покупок. В результате этого возникла культура вин-чемпионов, на которые еще лет за десять или более до их созревания и даже до розлива в бутылки устанавливаются невероятно высокие цены. Сейчас, когда я пишу эту книгу, вина урожая 2000 года ряда хозяйств, которым без году неделя, стоят больше, чем различные (и наполовину созревшие) вина 1990-х годов от тех же самых хозяйств. Лавина наличности за вина-чемпионы действует как магнит для остальных производителей, которые поднимают планку и производят еще больше вин-чемпионов. Конечным результатом стало повышение стандартов виноградарства и виноделия и возрастание доходов, а также увеличение числа производителей, участвующих в игре. Тем не менее не весь регион одинаково выиграл от этого. Первыми, кто пострадал, были negociants, великие «короли торговли» прошлого. В историческом смысле роль, которую они играли когда-то, уже сыграна. Негоцианты существовали для того, чтобы поддерживать производителей во времена трудных урожаев и продавать их вина порой нерасположенным, равнодушным, или по каким-то причинам растерянным покупателям. Новые методы в виноделии и рост спроса во всем мире означают, что трудных урожаев, в прежнем смысле этого слова, больше не существует, а функции продавцов качественных вин Бордо взяли на себя винные критики. Схема, по которой владельцы шато выводят свои вина на рынок, пользуясь услугами 15–20 самых надежных торговых компаний, все еще широко используется из-за вызванного жадностью производителей просчета относительно стоимости урожая 1997 года. В 2001 году negociants все еще занимались запасами урожая 1997 года и расплачивались за ошибку производителей, тем самым завоевывая постоянную верность последних. Однако со временем экономические предпосылки для продолжения такой схемы о трех концах иссякнут. Что, например, сможет остановить Шато-Ле-Пен, Лео-



▲ Эта фигурка святого – скромная попытка приукрасить одно из самых уродливых мест в Бордо, именно Шато-Петрюс.

виль-Пуафере или Лафори-Пейраге, организующих интернет-аукцион для ранней продажи вина? Без всякого сомнения, такая практика в интересах производителей, т.к. принесет прямой доход, который превысит организационные затраты. Позже вы обратите внимание, что несколькими абзацами ранее я упомянул «300 лучших хозяйств». Во всем Бордо около 12,5 тыс. производителей, 95% из них делают относительно простое, плоское вино, не имеющее ни потенциала вызревания, ни потенциала окупаемости. Эти виноделы – чужие на бордоском празднике жизни. Действительно, на этом уровне Бордо считается все менее конкурентоспособным регионом, где слишком много слишком нетребовательных по качеству АОС, которые быстро теряют свой прежний шарм в глазах покупателей. Даже нынешний президент межпрофессионального комитета вин Бордо Эрик Дюлонг признает «сумасшествием» иметь 57 разных АОС в Бордо, хотя он и против идеи альтернативы региональных вин Бордо, т.к. она означала бы подъем сортовых вин в регионе. «И без того сортовых вин слишком много. Единственное решение для Бордо – сохранить систему АОС, однако сделать сообщаемую нами информацию более простой и доступной, а также лоббировать изменение законов АОС с тем, чтобы добиться большей конкурентоспособности». Но есть и еще один побочный эффект недавней волны процветания в Бордо. Кто-то приветствует его, кто-то считает, что это может привести к катастрофе. Именно: дело в том, что сам вкус Бордо меняется.

#### Игры со стилем

Вчера, находясь в Оксфорде, я кое-что понял. Я был у своих родителей; мы собирались поесть. Я вытянул бутылку из витрины с рассортированными

Граф Штефан фон Найпперг – пятый из восьми детей в семье. Его отец, граф Йозеф-Хуберт фон Найпперг, купил Канон-ля-Гафельер в Сент-Эмильоне в 1971 году. Земля под виноградники, ставшая потом Клоде-ль'Оратуар, Ля-Мондот и д'Эгий, была куплена позже. С середины 1990-х Найпперг сотрудничал со Стефаном Деранонкуром, и вина, которые они создали, сейчас среди самых ценных в регионе. «Моя цель всегда была четкой: я хотел сделать самое лучшее вино, какое только возможно для каждого терруара. Однако, во-первых, я не знал своего терруара. Его изучение отняло много лет, и до сих пор многое остается непознанным. Я не ученый и сначала делал вина так, как учили в винодельческой школе. Сегодня мы ушли далеко: мы делаем вина так, как их делали 80 лет назад, и это куда интереснее, чем то, что происходило в течение последних 20 лет. Стать ближе к природе, сортировать плоды, работать с деревянными, а не стальными баками, работать с цельными ягодами, использовать затопление шапки, работать с осадком, ограничивать серу, очень медленно сбраживать – все это очень важно. Нужно уважать ягоду и ее кожицу. К кожице я отношусь очень избирательно. Из очень хорошей кожицы может получиться великое вино; плохая кожица не даст великого вина. Я – производитель кожицы».



## Мишель Роллан

Мишель Роллан не просто самый влиятельный в Бордо консультант по виноделию; он лучший в мире по доводке вин. «Я не трансформирую вина, я стараюсь, чтобы они стали хороши ровно настолько, насколько они способны. Это во-первых, и это очень важно. Во-вторых, я пью вино, я люблю вино. Я потребитель, и для меня важно понятие «удовольствие». Я люблю гибкие вина, сделанные из спелого винограда, и, помимо, это именно то, что ищет потребитель».

Сбор только зрелого винограда – одно из главных нововведений Роллана. В Бордо считали, что это опасно из-за риска осенних дождей. Отец самого Роллана, как он сам рассказал мне, вечно собирал урожай в семейном хозяйстве Ле-Бон-Пастёр в Помроле до того, как виноград окончательно созрел. «Он научил меня множеству вещей, но не подходу к зрелости. На самом деле я вам скажу, как началась вся эта история насчет зрелости. Когда я начинал в 1970 году, я посмотрел, какие вина в регионе были на тот момент уже сделаны. Урожай, о которых в Бордо говорили все, были 1928, 1929, 1945, 1947, 1955 и 1961 годов. Всего лишь шесть хороших урожаев за 70 лет. Я начал думать, что выбрал скучную профессию. Затем я задумался о том, почему те урожаи были так хороши. Если вы посмотрите на их характеристики, то увидите, что у всех высокая крепость, низкая кислотность и все они сделаны при низкой урожайности:

очевидно, эти урожаи были спелыми. Посмотрите на 1947 год – я родился в 1947 году, так что меня этот урожай очень интересует, – и вы увидите, что эти вина часто крепче 14%, уровень pH у них выше 3,6, а общая кислотность менее 3 г/л, что придает им утонченную шелковистую округлость. Они были спелыми; очень спелыми. Я эпикурец и люблю получать удовольствие. Для вин, которые понравились бы мне самому, я должен был собирать спелый виноград».

Роллан – поклонник таких методов, как самая хлопотная процедура – яблочно-молочная ферментация в новых дубовых бочках. «Я знаю – великое вино должно «вырасти» в дубе. Хотя все может кончиться тем, что вино будет им испорчено. Что нужно сделать? Мы должны постараться полнее интегрировать вкус нового дуба с вином. Лучший способ это сделать – поместить вино в бочки теплым, сразу после винификации, при температуре 25–26°C. Можно провести малолактику, но это необязательно. Нужно поскорее залить вино в дуб, вот что важно». Другим новшеством Роллана стало его желание «позволить» винам приобрести то, что раньше рассматривалось как опасно низкий уровень кислотности. «Кислотность помогает вину путешествовать во времени, но не всегда добавляет ему качества. Вино остается сдержанным, слегка негибким и закрытым, и это не радует потребителя. Я повторяю, все великие урожаи в Бордо,

кроме 1945-го, низкокислотные». Именно эта решимость добиться низкокислотного равновесия создала ему грозную репутацию блюстителя чистоты погребов. «Это правда, низкокислотные вина таят в себе опасность: они могут быть атакованы бактериями и дрожжевыми инфекциями. Низкая кислотность означает, что снижена активность сернистого газа, поэтому приходится иметь дело с винами, которые сложнее сохранить в хорошем состоянии. Чтобы избежать этих проблем, нужен чистый погреб».

Другая характерная черта вин, сделанных в хозяйствах, консультируемых Ролланом, – гибкие танины. «Это связано с моими идеями относительно зрелости. Когда собираешь спелый виноград, получаешь шелковистые, мягкие танины, так что из них можно многое извлечь».

Некоторые критики, однако, утверждают, что вина, созданные под влиянием Роллана, чересчур упрощены и шаблонны. «Я не интеллектуал, так что я не знаю, как делать интеллектуальные вина. Вино – это бизнес. Вина делают не для винных журналистов или интеллектуалов, которые пьют дважды в год. Вино делается для того, чтобы его пили каждый день. Ежегодно в мире производят 300 тыс. гл вина, и мы должны быть уверены, что его выпьют. Эти гектолитры выпивают вовсе не интеллектуалы. Если доставлять удовольствие – дело неудачников, то я неудачник».

## Жерар Перс

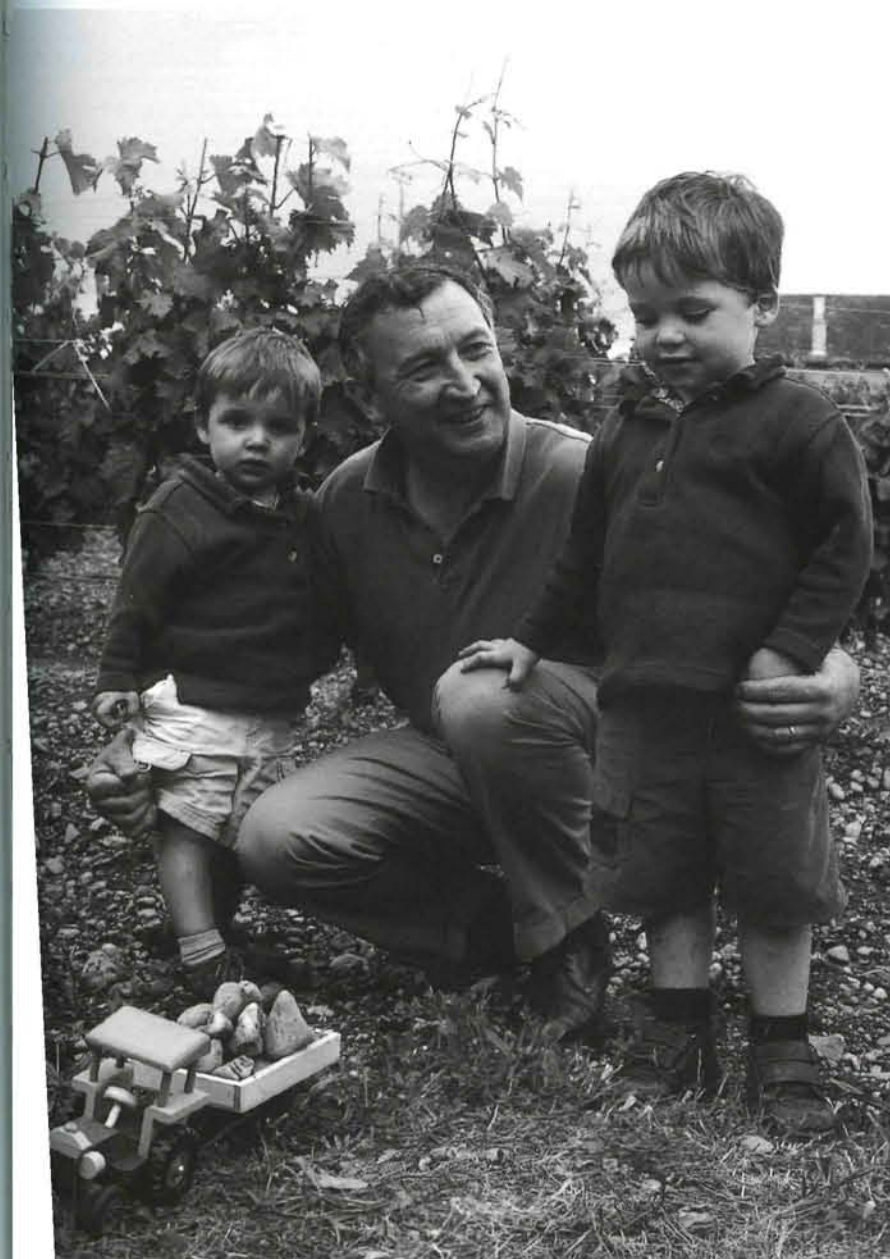
Жерар Перс и граф Штефан фон Найпперг, пожалуй, самые влиятельные производители сегодня. Его деятельность в Монбуске, Пави и Пави-Десес в Сент-Эмильоне (в сотрудничестве с Мишелем Ролланом, Аленом Рейно и виноградарем Лораном Люссо) служит образцом для тех, кто хочет довести до максимума потенциал своего терруара. Как это делается?

«Мы переосмыслили метод обрезки, по-новому подвязали наши лозы, чтобы ягоды висели выше и больше были открыты солнцу, заново произвели дренаж, чтобы дать корням возможность глубже зарыться в землю. Вместо

60 гл/га мы собираем теперь 20 гл/га: шесть гроздей на лозу, и ни ягодой больше. Что касается винификации, я черпаю вдохновение в лучших методиках отовсюду, в том числе и в Бургундии. Столы для сортировки винограда, максимальная зрелость, температурный контроль и работа с осадком. Мы сохраняем весь тонкий осадок после брожения и добавляем его в вино в бочках: он дает глубину, жирность, аромат, структуру. Холодную ферментацию ягод перед брожением нельзя считать бургундским влиянием, это моя собственная идея. Я заметил, что чем позже начинается брожение, тем чище бывает аромат. В прошлом брожение начинали как можно

скорее, чтобы избежать возможных проблем. Я решил сделать наоборот. И в результате у нас получились более тонкие, более чистые ароматы».

Насколько типичны его вина для классического стиля Бордо? «Послушайте: здесь, в Бордо, вот уже 30 лет переизобретение. Если так поступать, потеряешь терруар. Чем ниже урожайность, тем больше у терруара шансов проявить себя. Тот тип вина, который мы делаем сейчас, ближе к тому, что делалось до 1939 года. Все эти современные методы – тракторы, удобрения, химикаты – сделали вино водянистым. В те времена думали только о количестве».



Жак Тьянпон – торговец вином из Бельгии. Его семья была связана с Помролем: его дедушка Жорж Тьянпон купил Вье-Шато-Сертан в 1924 году. Теперь им управляет его кузен Александр. Другой кузен, Никола, владеет хозяйством в Кот-де-Фран, а также управляет Шато-Пави-Макен и Бельвю. Его брат Люк владеет Лабегорс-Зеде и Кло-де-Катр-Ван в Марго и управляет ими. Жак также создал самый известный в мире виноградник на площади в 2 га: Ле-Пен. Изначально этот участок занимал 1 га, он удвоил его размер, «флиртуя с соседями». Как винодел Жак Тьянпон представляет собой противоположность гаражисту. Его философия – терруар и урожай превыше всего. «Я ухаживаю за виноградом. Я стараюсь делать вино как можно проще. В погребе Ле-Пен нет ни машин, ни компьютера. Все делается вручную». Здесь нет ни холодной мацерации, ни долгой экстракции, здесь не используется технология «200% нового дуба». Тьянпон проводит яблочно-молочную ферментацию в бочках; воистину именно в его погребе и были открыты ее преимущества – причем совершенно случайно. «Вначале у меня был только один чан, чтобы делать вино. Так что у меня не было выбора, и я должен был переливать вино в бочки после брожения и разогревать помещение для того, чтобы процесс пошел. Моим энологом была Дени Роллан, жена Мишеля Роллана, она сказала: «Это хороший эксперимент». И теперь это стало популярно – но я знаю, что просто поступал так, как когда-то делал мой дед. В Вье-Шато-Сертан когда-то говорили: «О, бочки говорят друг с другом». Никто не знал почему». Тьянпон обескуражен необыкновенным успехом Ле-Пен. «Моей философией было «живешь тихо, живешь счастливо». Теперь я впереди, и это смущает, потому что все постоянно на меня смотрят. Но я делаю свое вино так, как мне хочется. Оно продается примерно за полчаса. Никто еще не забраковывал его. Рынок доделывает остальное, а что люди думают о моем вине – это их мнение. Мне все равно».

образцами вина: Шато-Клюзан 1998 года, простой АОС Бордо, подобранное и проданное (и присланное мне в качестве образца) компанией Шисель. Кстати, это вино получило бронзовую медаль на сельскохозяйственном конкурсе (Concours Générale Agricole) в Париже в 1999 году.

Пробку долой; вино в бокалы. Я сделал глоток. Я снова сделал глоток, хотя на этот раз набрал в рот больше вина, чем обычно. Вино было свежим, ясным, звучным, сбалансированным. Сбалансированным... Я вспомнил о черноголовых чайках, которых видел в тот же день на реке Червелл, трепещущих при порывах ветра, но все же удобно устранившихся с мягкой устойчивостью в потоке воды. Я три раза пригубил вино, наполняя им рот и плавно сглатывая. Ни жжения; ни огня; одна только свежесть. Нельзя сказать, чтобы я умирал от жажды; мы уже пили вино за ланчем. Но я знал, что это вино будет сосклизывать в рот с приятной легкостью бильярдного шара, тихо катящегося в лузу. Нас было трое; но я был уверен, что в иной ситуации я мог бы выпить эту бутылку и один. Нет, ему, конечно, никогда не подняться выше бронзы, и даже это было везением — не тот уровень у этого вина. Но это был приносящий удовлетворение, сбалансированный, в высшей степени удобоваримый напиток. Кларет, попавший «в яблочко».

Потом я понял, о чем говорил мне Кристиан Муэкс, который с 1971 года ведет Шато-Петриус от успеха к успеху. Мы обсуждали «за» и «против» нового Бордо. «Я традиционалист, пусть я еще не слишком стар. Я уважаю терруар, уважаю погоду. Я против этих новых технологий, в которых, как мне кажется, заключена угроза утраты утонченности, элегантности и нежности, которые, на мой взгляд, и делают Бордо уникальным. И еще та легкость, с которой можно выпить бутылку вдвоем. Эти новые технологические вина так густы, что их трудно глотать. Мы вступаем в соревнование в силе, а не в уме. Так что, с моей точки зрения, этот новый подход в Бордо — большая ошибка. Что совершенно не означает, что новая школа не выиграет. Боюсь, они как раз побеждают. И это будет плохо для Бордо».

Муэкс ни в коем случае не единственный, кто так считает. Летом 1999 года Энтони Бартон из Шато-Леовиль-Бартон сказал мне, что «новые, сверхплотные вина слишком прямолинейны. Достигнут они созревания или нет, предстоит увидеть. Мое небо привыкло к вину более мягкого, более нежного стиля». Я также подумал о Поле Понталье из Шато-Марго, восторговавшемся стилем Марго 1999 года. «Все наши усилия здесь, в Марго, направлены на изготовление вина, подобного урожаю 1999 года: сама гибкость, сама изысканность... где сила скрыта за гибкостью, мощь — за утонченностью. Сейчас вино урожая 1999 года уже пять месяцев находится в 100% новом дубе. И где же дуб? Вино приняло его и переварило, вы его

и не заметите. Это служит доказательством силы вина. За мягкостью стоит железная хватка. В этом заключается особый дар Марго». И о замечательном дегустаторе и критике Майкле Бруденте, магистре вина, который писал: «Ничто не сравнится за столом с кларетом. Он весит столько, сколько нужно, он редко бывает слишком крепким и апеллирует к чувствам — и, в случае более утонченных вин, к разуму. Кларет освежает... Неужели слишком смело надеяться на то, что энологи будут вынуждены отступить, оставив Помролю его естественно мясистый стиль, а Медоку его смесь мужественных и женственных стилей, которые одинаково выигрывают от созревания в бутылках?»

Так о чем же беспокоиться? А вот о чем. «Блестящее достижение, одна из звезд этого урожая, 1998 год, может похвастаться матовой, густой внешностью, черно-пурпурным цветом в дополнение к эффектному аромату ежевики, голубики, дыма, минералов и ванилина. В высшей степени полнотелое и богатое... это блокбастер — один из самых приятных сюрпризов этого урожая». Это дегустационная заметка Роберта Паркера о Пеби-Фожер 1998 года, вине Сент-Эмильона, которое (в 2001 году) он оценивал выше, чем вина Шваль-Блан и Шато-Озон. «Плотный пурпурный цвет, ароматы варенья из черных фруктов, смешанные с дымом, лакрицей и трюфелями. Глубокое, полное, текстурированное и сверхчистое, гармоничное, это потрясающее вино будет пить с удовольствием в течение 10–15 лет». Так Паркер отзывался о Кло-дю-Жагейрон-Марго 1999 года, которое он оценил выше, чем Кос-д'Эстурнель, Дюкрю-Бокайю, Леовиль-Бартон и Леовиль-лас-Каз 1999 года. Было бы ошибкой и обманом сказать, что Паркер неспособен оценить нежные и спокойные формы красоты в вине (его обзоры вин О-Бриона доказывают обратное), но он любит зрелость, сочность и густые, мягкие текстуры, награждая вина, обладающие этими качествами, восторженными отзывами и оценками. А цены на рынке качественного Бордо определяет именно Роберт Паркер. Вина в этом стиле хорошо продаются, на них делают состояния.

Разумеется, Петриус, Леовиль-Бартон и Марго также имеют широкое признание, а потому весьма рентабельны. Однако другим хозяйствам, особенно тем, которые не верят в сочное и сладкое Бордо, сложнее. Семья Луртон, например, долго сражалась за признание Шато-Бран-Кантак и Дюрфор-Виванс. То же самое верно в отношении деятельности Лорана Фондерхейдена в Шато-Монбризон, усилений Джона Коласы, действующего от имени Вертхаймеров, владельцев Шанель, в Шато-Розан-Сегла и Шато-Канон, или того, что делает Паскаль Дельбек в Шато-Белер. Подумайте о весьма сдержанном энтузиазме Паркера в отношении таких вин, как Магделен или



Жан-Люк Тюневен

Возможно, Жан-Люк Тюневен — именно тот человек, который дал муравейнику Сент-Эмильона тот пинок под зад, которого ему давно не хватало. Однако он здесь далеко не посторонний: один из его одноклассников — Ален Вотье из Шато-Озон, они и сейчас близкие друзья. Семья здесь также играет важную роль. Как в любом традиционном хозяйстве Медока, жена Тюневена Мюриэль Андро (с ним на фотографии) тесно связана с виноделием и делает собственные вина в Марожалье в Марго, их дочь Виржини также работает с ними. Ее собственная дочь Аксель уже назвала своим именем вино 2000 года из Валандро. Добродушный энтузиазм Тюневена в отношении работы других виноделов, которые, как и он, начинали с нуля, вдохновляет так же, как и сами вина Валандро. Мишель Пузьо, например, из Круа-де-Лабри ссылается на помощь Тюневена, а Пузьо, в свою очередь, консультирует другие шато. Так расширяется эта сеть.

Вь-Шато-Сертан, которые многие считают лучшими в Сент-Эмильоне и в Помроле соответственно; подумайте о его откровенном нежелании положительно оценивать вина Муэкса, такие как Мулен-дю-Каде и Фонрок. Так что запомните хорошенько фразу Кристиана Муэкса про «новые технологии».

#### Что он имеет в виду?

В давние времена в Бордо процедуры обрезки лоз, изготовления вина и доведения его до зрелости были стандартными, традиционными. Конечно, урожай были разными и зависели от щедрости лета. «Исторически, — говорит Муэкс, — в Бордо из десяти урожаев всегда было два отличных, три хороших, три средних и два плохих. Так продолжалось веками».

А сейчас? Есть множество способов сократить урожайность до невероятно низкого уровня, например 30 гл/га или менее (урожай в 50–60 гл/га были в Бордо обычными в течение большей части второй половины XX века). Когда-то такую урожайность считали нерентабельной, но если таким винам

Паркер ставит 90 или выше баллов, они начинают приносить прибыль. Прежняя точка зрения на зрелость также изменилась. Сегодня зрелыми винами считаются те, что вчера считались перезрелыми. Новая «экономика суперзвезд» в Бордо делает возможным маниакальное отделение совершенных ягод от несовершенных и изготовление лучшего вина исключительно из безупречных ягод.

Когда ягоды раздавлены, представляются другие возможности. Бургундская техника холодной мацерации перед брожением, например, сейчас широко используется в Сент-Эмильоне для создания свежего фруктового вкуса. В Шато-Пави 600 кг сухого льда добавляется в каждый деревянный чан, тем самым в течение недели до начала брожения поддерживается температура винограда 8°C. Кстати, самой дурной славой из недавних технологий пользуется «концентрация», которая сейчас все чаще применяется в качестве альтернативы шапталлизации. Шапталлизация — добавление сахара в сусло ради достижения более высокого содержания спирта, чем виноград мог дать сам по себе, практиковалась в большей части уро-

Вероятно, тот факт, что дом Дени Дюранту и погреб Эглиз-Клине расположены рядом с кладбищем Помроля, неслучаен: немногие столько усвоили от духа предков, как этот находчивый и озорной мастер, готовый приступить к своему 20-му сезону. Никаких причуд, излишеств, фетишей: лишь заботливая формула отличного гравия, старых лоз и низкой урожайности, а также 80% нового дуба. Дюранту женат на художнице Мари Рейяк, у них три талантливые дочери, Аликс, Ноэми и Констанс. Вместо того чтобы стать гаражистом, Дюранту организовал масштабное неготианское предприятие в своем свежестроенном винном складе рядом с Катюгос, над которым располагается полная студия его жены. Вино хорошо себя ощущает здесь, между коммерцией и искусством.



## Стефан Деранонкур

«Я приехал в Фронсак в 1982 году. За девушкой. Я передвигался автостопом; у меня не было работы, так что я стал собирать виноград. До 1982 года я ни разу не видел лозы. Я отметил, что погода здесь хорошая, так что я решил остаться».

Стефан Деранонкур — уникальный среди виноделов Бордо пример самоучки. Он вырос в Дюнкерке, но обосновался в Аквитании. И даже тогда его роман с вином начался не сразу. Вначале он предпочитал музыку. «Я выполнял случайную работу в винограднике. Но мне она не нравилась: это было так трудно. Не только физически, но и духовно, поскольку в Бордо феодальный менталитет. Я предпочитал играть блюзы. Однако мне нужно было есть, так что я научился обрезать лозы. В конце 1980-х мадам Барр, возглавлявшая Пави-Макен, пригласила меня поработать у нее. Когда я это увидел, все принял сразу. Я начал любить виноградарство, когда прошел через весь цикл».

Деранонкур разительно отличается от других ключевых фигур Бордо: он не любит свет рампы, не доверяет богатству. Его философия может включать техническое новаторство, управляемое, однако, интуицией, наблюдательностью и глубоким уважением к природе. Он носит сандалии. Я еще никогда не видел его в костюме.

«Всему, чему я научился, я научился сам. Я освоил биодинамику в собственном огороде и позже в виноградниках. Моя страсть — работать с чем-то живым, с любовью. Чтобы работать по принципам биодинамики, нужны наблюдательность и близость к лозе. Ты не можешь взять отпуск на две недели; ты должен быть на месте, на земле. Вот почему в Бордо так подозрительно относятся к биодинамике — здесь все всегда основано на лжи. Собственники никогда не бывают виноделами — они бизнесмены. Виноградари всегда в тени. Здесь, в Кот-де-Кастильон, у нас гораздо меньше про-

блем с болезнями лоз, чем в Сент-Эмильоне. Почему? Здесь меньше денег на химикаты, поэтому здесь осталось больше жизни. Люди говорят о «рациональной борьбе», и хотя это означает всего лишь использование меньшего числа химических препаратов, философия та же. Когда обрабатываешь, убиваешь. Это не философия жизни, это философия смерти. Вся жизнь — это цепь. Если убрать звено из цепи, ничего не будет работать».

Его методы? «Первым крутым поворотом стал вкус винограда. Вторым — бережная обработка. Потом, я применяю микрооксигенацию. По традиции в Бордо вино сливают с осадка каждые три месяца. Почему? Я не знаю; это просто традиция. Но зачем это делать, если это не нужно? Я хочу делать что-то с вином только в том случае, если ему это необходимо. Работать в как можно более натуральном ключе — вот моя философия виноделия».



жав даже в величайших хозяйствах. Например, 1999 год стал первым после 1961 г., когда совсем не применялось шапталлизация каберне совиньон в Шато-Пальмер. «Мы всегда шапталлизовали по крайней мере половину нашего каберне совиньон, — сказал мне Поль Понталье из Марго в 1999 году, — даже в самые удачные годы». Концентрация означает удаление воды методом обратного осмоса, или вакуумного испарения, с тем, чтобы добиться более насыщенного, плотного суслу. Эта процедура обеспечивает не только более высокий уровень спирта, но и более насыщенный вкус. Впрочем, даже энтузиасты этого метода с сожалением признают, что если в вине присутствуют какие-либо нежелательные или неприятные привкусы, то концентрация их усугубляет. Все еще используется традиционный метод «кровопускания» (saignée), иногда с яростной жестокостью. В амбициозном микрохозяйстве Круа-де-Лабри в Сент-Эмильоне удалили 40% сока в 1999 году, тем самым повысив конечную концентрацию вина до чудовищного уровня.

Для изменения состава сока, извлеченного из винограда, могут быть использованы ферменты, а температурный контроль позволяет сделать экстракцию более продолжительной и полной. Для создания определенного аромата могут подбирать дрожжи. Вино можно перелить в новые дубовые бочки для завершения брожения, а еще широко практикуется хлопотная процедура малолактической (яблочно-молочной) ферментации в новых бочонках. Оба метода обеспечивают более гибкую, более богатую интеграцию дуба, чем традиционные методы. Винам можно дать «200%» нового дуба — иными словами, их можно перелить из одной новой дубовой бочки в другую новую дубовую бочку, одновременно насыщая вино присутствием дуба богатым вкусом ванили, печеным вкусом и танинами. И в чане, и в бочонке вина могут быть оставлены на осадке в течение продолжительного времени с применением микрооксигенации, чтобы предотвратить приобретение ими зловонных, затхлых запахов, которые иначе могут появиться в вине. Осадок от первого брожения, конечно, равномерно добавляется в бочки вина. Осадок может быть перемешан, особенно перед яблочно-молочной ферментацией. Этот период взаимодействия с осадком дает дополнительную текстуру, вкус и насыщенность, а также сохраняет цвета глубокими и матовыми. Наконец, после долгого времени, проведенного в бочонках, вина разливаются в бутылки без очистки или фильтрации.

С помощью таких вот технологий такое вино, как, например, Шато-Монбюск, может возвыситься над очевидным потенциалом своего скром-

▲ Трава между рядами лоз на винограднике в Сент-Эмильоне. Это робкий шаг вперед на пути к современному виноградарству.

ного терруара в Сент-Эмильоне; или такое вино как Ля-Мондот способно ослепить мир первыми же двумя своими урожаями (1996 и 1997 годов); или такое вино как Шато-Валандро, виноград для которого растет по всему Сент-Эмильону, может продаваться дороже вин ведущих хозяйств Медока; или такое вино как Шато-Кос-д'Эстурнель может быть глубоким и обладающим полным вкусом, несмотря на влажные и подверженные дождям урожаи, как, например, 1997, 1998 и 1999 годов. Это новый Бордо, и это то, что заставляет традиционалистов, таких как Кристиан Муэкс, бояться будущего.

#### Прав ли он?

Я высказал Муэксу предположение, что результаты этих усилий в целом означают, что качество лучших вин Бордо значительно улучшилось. Он может сожалеть об изменении стиля, но он не может сожалеть о качественных достижениях. Ставки повысились.

«Это верно, — согласился он. — Благодаря новым технологиям в виноградарстве и виноделии те два отличных урожая (из десяти) остаются отличными, три хороших урожая теперь стали очень хорошими, три средних, вероятно, стали тремя хорошими и три катастрофических — тремя средними урожаями. Это существенная разница». Опасения Муэкса, однако, состоят в том, что обаяние нового сочного, черного Бордо окажется мимолетным и поверхностным.

Одна из составляющих красоты вина состоит в том, что его нельзя торопить. Эти плотные, насыщенные, не зависящие от урожая клареты делались только с середины до конца 1990 годов; мы не сможем оценить эксперимент, который они собой представляют, до 2020 года или около этого. Но я остаюсь оптимистом. Почему?

Все недавние нововведения в Бордо явились следствием роста прилежания, как в виноградарстве, так и в погребе. Урожайность снижена, зрелость достигается более регулярно и в более полной степени, качество винограда зависит от отбора ягод, и сам процесс изготовления вина и понимается, и исследуется значительно более полно, чем когда-либо в прошлом. Давайте будем откровенны: такие условия никак не могут провоцировать появление плохих вин. Плохие вина получаются тогда, когда рубят с плеча, когда растут урожаи, когда традиции следуют велению, когда вкус создается скорее химическими процессами в винодельне, чем тяжелым трудом в винограднике,

## Гаражный дух

Сочетание слов «гараж» и «вино» появилось тогда, когда Жан-Люк Тюневен, бывший лесник, диск-жокей, банковский служащий и виноторговец, начал делать вино на территории бывшего гаража в закоулках Сент-Эмильона. Используя виноград с разных участков, он создал вино, у которого поначалу не было ни имени, ни репутации. Он приложил всю свою энергию и силы, чтобы сделать самое лучшее вино, на которое только был способен. «Вначале, — говорит Тюневен, — гаражистами называли людей, которые, как я, без денег добились поразительного успеха. Без денег, потому что у нас их не было. Мы делали, если хотите, вина ручной работы, поскольку у нас не было альтернативы. С тех пор многие присоединились к этому движению, включая известные классифицированные хозяйства, которые делают свои собственные гаражные вина, и тоже удивительно успешно.

Посмотрите на Ля-Мондот из Канон-ля-Кафельер, Ля-Гомри от Бо-Сежур-Беко, ль'Эрмитаж из Матраса или Сен-Доминг из Ля-Доминик. Часто гаражные вина создает INAO, отказывая в разрешении на классификацию отдельного участка внутри хозяйства. Так что производитель говорит: «К черту INAO, мы будем делать вино, как хотим, и получим отличные результаты». И, конечно же, теперь появилась еще и третья категория: люди, которые хотят примкнуть к победителям. Но истинный гаражист — это тот, кто не имеет других возможностей, кроме как делать лучшее вино, на которое способен, потому что у него нет ни денег, ни обширных

виноградников, и он должен жить на выручку от продажи своих 3 тыс. бутылок. Вот это настоящий гаражист. Вот незамутненный дух гаража».

Как, спросил я Тюневена, это делается? Каков рецепт гаражного вина? «Он несложен. Он состоит в действиях, противоположных тому, что делаешь, когда у тебя мелкое хозяйство. Вкладываешь много труда; приносишь в жертву все, чтобы угодить вину. Итак:

1. Низкая урожайность. Нам разрешено 60 гл/га. Отличное вино получают максимум при 30 гл/га. Это основное правило.

2. Работа по принципам органики.

3. Использование обрыва листьев.

4. Сбор только абсолютно спелых гроздей, даже если рискуешь потерять все. Разумеется, ручная сортировка каждой грозди и каждой ягоды.

5. Винификация проводится серьезно, т.е.: только натуральные дрожжи, только деревянные чаны в чистом погребке, хорошие новые дубовые бочонки. Великие вина не боятся нового дуба. Нужна серьезная доводка, которая может проводиться как без перемешивания вина с осадком, так и с перемешиванием. Если вдаваться в тонкости, то у всех гаражистов совершенно разные методы. Ты должен делать второе вино, даже если твое хозяйство мелкое, или же продавать со скидкой то, которое недостаточно хорошо. И потом ты должен показать вино тем дегустаторам, которые могут в него влюбиться».

Я излагаю Тюневену наиболее часто высказываемое критическое замечание в адрес гаражного вина: что изощренная техника исполнения гаражистов скрывает терруар. Он не соглашается. «Нельзя сделать из осла скаковую лошадь. Невозможно! Терруар всегда гораздо важнее, чем все человеческие методы. Я знаю, то, что это говорю я, может казаться парадоксальным, но это так. Если терруар плох, гаражист может сделать приемлемое вино. Из среднего терруара гаражист может сделать хорошее вино. А из отличного терруара гаражист может сделать превосходное вино. Гаражист — это катализатор качества, вот и все».

Не является ли то, что делают гаражисты, всего лишь повторением в Бордо интернационального, новосветского стиля? «Каковы бы ни были наши методы, наши амбиции, мы не сможем собрать спелый виноград в Бордо и сделать из него калифорнийское вино. Но если кто-нибудь захочет сравнить Валандро с Харланом или Грейндж, то это будет для меня прекрасным комплиментом».

А как же отличительные черты Бордо, элегантность и утонченность? Можно ли обнаружить эти качества в гаражных винах? «Избыток утонченности губит утонченность. Утонченность не должна иметь ничего общего с тонкостью. На самом деле великие урожаи прошлого не были отмечены ни элегантностью, ни утонченностью — они были отмечены щедростью природы. Это именно то, что поняли гаражисты, это то, за что мы боремся в рамках дозволенного природой».

когда действо высокого земледелия, которое представляет собой виноделие, становится промышленным процессом, нацеленным на принесение максимального дохода акционерам.

В Бордо в 1990-е годы было два крупных достижения. Первое — теперь большинство владельцев лучших шато из года в год прилагают гораздо больше усилий, чем в течение предшествующих 50 лет к тому, чтобы делать хорошее вино. Второе — это то, что расширились эстетические возможности для качественных вин Бордо, разнообразие их внешнего вида, запаха и вкуса увеличилось. Бордо, вероятно, самое благодатное место на земле для изготовления красного вина. Нигде в мире нет такого бесспорно выдающегося терруара на такой гигантской площади. Не будет натянутым сравнение происходящего сейчас с производством вина в Бордо с тем, что происходило с итальянской живописью в Ренессансе или с английской литературой во времена королевы Елизаветы. Перспективы внезапно стали значительно более широкими, значительно более захватывающими, значительно более многообразными, чем раньше. Черствый и ограниченный мир стал свободным и предприимчивым. Конечно, от глупости и излишеств никуда не деться, но фундаментальная истина заключается в том, что Бордо никогда еще не производил столько хорошего, волнующего и эстетически разнообразного вина, сколько производит сейчас.

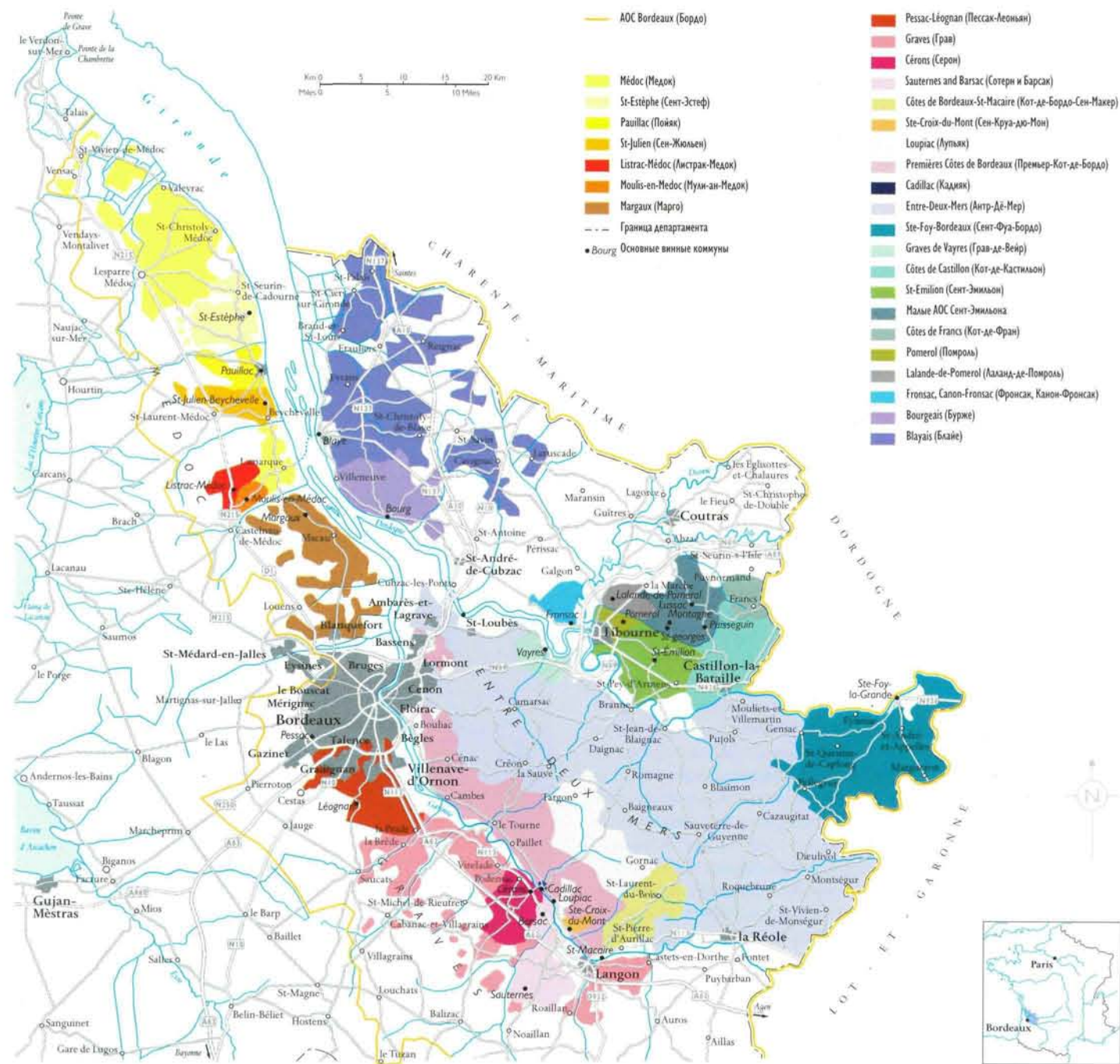
Шато-Пави: мертвые лозы, предназначенные к вырубке. Новый владелец Жерар Перс, к счастью, собирается резко сократить количество гербицидов. ▶



# АЛХИМИЯ ПОД НОГАМИ

Бордо, как мы уже выяснили, является крупнейшим в мире регионом-производителем качественного вина. Если бы его геология была столь же замысловата, как геология Бургундии или Эльзаса, то один лишь его масштаб занял бы объемистые тома пояснений и сотни различных наименований. К счастью, это не так. Это область крупных хозяйств, многочисленных наименований и существенных различий. Прежде всего об одном из этих различий.

«Rive gauche» (левый берег) – звучная фраза, воскрешающая в памяти божественный Париж и артистическую бедность. В контексте Бордо у нее совершенно другое значение: это вся территория к западу от Гаронны и Жиронды. Это Медок, Грав и (если угодно) Сотерн. «Правый берег», напротив, относится к виноградным областям, которые находятся к востоку от Дордонн: Сент-Эмильон, Помроль, Фронсак (я перечисляю здесь только самые главные области: в Бордо целых 57 отдельных АОС). Вы



поймете, глядя на карту и читая эти строки, что Жиронда – это водный путь вниз от слияния Дордонн и Гаронны. Между этими двумя реками находится область, называемая с некоторой поэтической вольностью Антр-Дэ-Мер, «меж двух морей».

Отличие левого берега от правого исключительно важно для понимания того, какие элементы участвуют в местной алхимии. Это связано не только с фундаментальными различиями их терруаров, но и со смешной сорта винограда: каберне совиньон на левом берегу и мерло – на правом. Когда дегустаторы садятся у простого графина качественного красного бордоского вина, то первое, что они постараются угадать, – это с какого оно берега, АОС, хозяйство и год урожая идут после.

Начнем с левого берега. Геологически это самая молодая виноградарская область во всей Франции. Как и сам человек, этот виноградник – продукт четвертичного периода. Динозавры уже давно исчезли к тому времени, когда сформировался главный геологический элемент этих виноградников. Более того, наши предки из каменного века тогда уже умели добывать огонь. Необходимость в нем была: шел ледниковый период. Лед покрывал немалую часть Британии и всю Скандинавию. Огромные массы воды были связаны в ледниках, уровень Мирового океана понизился. Во время Вюрмского оледенения, последней холодной и долгой геологической зимы ледникового периода, дно Жиронды было на целых 60 м ниже, чем сейчас (кстати, Ла-Манша, отделяющего сегодняшнюю Англию от Франции, не существовало). Это древнее холодное русло теперь скрыто глубоко под землей.

Реки перемещаются с течением времени. Побуждаемые к этому такими катастрофами, как наводнения, они меняют свой курс на тот, где сопротивление их силе наименьшее. В то же время они непрерывно несут воду вперед, к морю, перекатывая камни и перераспределяя речные отложения. Этот процесс является ключом к геологии крупнейшей виноградарской области Франции. На самом деле Шато-Латур, Лафит, О-Брион, Икем и остальные гиганты левого берега выращивают виноград на перемещенных со своего места камнях Центрального массива, Пиренеев, гор Перигора и Лиможа. Снег, дождь и наводнения ледникового периода с его морозными эпохами и дождливыми межледниковьями смывали в Аквитанский бассейн и громоздили друг на друга горы камней. Подъемы, спады и перемещения Гаронны, Дордонн и Жиронды превратили эти каменные горы в огромные наносы и насыпи, как садовник стребает осенние листья в кучи для костров. Гравийные насыпи, на которых расположено большинство современных виноградников, относятся к Понцскому оледенению, раннему каменному веку, они сформировались менее 1 млн лет назад, то же самое верно в отношении большей части Помроля. Бывали периоды поспокойнее, с более тонкими отложениями: если бы вы просветили рентгеном эти гравийные насыпи, то обнаружили бы вкрапления плотной сырой глины и спрессованного песка. По мере того как море отступало, оно оставляло мило за милей одиноких дюн, доходящих до Атлантики. Во время ледникового периода дули сильные стоковые ветры, и немалая часть этого песка улетала в глубь страны, формируя там золотые (созданные работой ветра) залежи. Во время Рисского оледенения эти принесенные ветром пески едва не погребли под собой гравий Медока. Не посади люди позже один из крупнейших сосновых лесов на песчаном берегу в Медоке, этот гравий сейчас был бы покрыт дюнами, и мы никогда не отдавали бы ни Лафита, ни Латура.

Под гравием, конечно же, находится подстилающая порода. Как и повсюду во Франции, которую на протяжении геологической истории неоднократно затапливали океанические воды, это известняк. Это не древние известняки, как в Бургундии, а более молодые, отложенные в результате серии вторжений моря на протяжении верхнего мезозоя. Характерные ископаемые этих морей – морские звезды, которые жили и умирали миллионами, – отсюда и французское название этой подстилающей породы: calcaire à astéries (известняк из морских звезд). Это ископаемое, увы, обычно находят не целиком, а по частям. Но все равно можно по праву сказать, что Бордо – это звездное вино.

Терруар левого берега – это гравий, покрывающий известняк, в то время как на правом берегу известняк выходит на поверхность, а гравий не так заметен. Расположенные выше Сент-Эмильон, Бург и Блай, Кот-де-Кастильон и Канон-Фронсак по большей части находятся на чистом (хотя и изрядно выветрившемся) известняке из морских звезд. На более низких участках этих АОС новый аллювий смешан с обильным песком, реже с гравием. Плато Помроля – единственное крупное исключение из общей картины правого берега, можно сказать, что это мини-Медок. Здесь река Иль (сегодня один из самых мелких притоков Дордонн, однако с значительным ледниковым прошлым) отложила миллионы тонн своего собственного гравия из Перигора и Лиможа. Важно, что подстилающая порода здесь не известняк из морских звезд, а мягкие песчано-глинистые (мергелевые) отложения, известные как фронтасские молассы. Глина пробивается к поверхности и образует знаменитую «бутоньерку» Петрюса. Другой характерной особенностью Помроля является слой вещества, которое по-французски называется grasse de fer (железная грязь): богатые железом, нанесенные ветром пески.

Не только гравий составляет секрет Бордо, один лишь гравий мало что мог бы предложить лозе, как в этом убедились виноградари Новой Зеландии. Это еще и богатая смесь минеральных элементов внутри гравийных насыпей, с их тайниками глины и песка, а также запасы известняка или молассы внизу. Все это побуждает корни лозы отправиться на подземную охоту за минералами.

Как всегда, терруар здесь – больше, чем геологическое строение, местоположение, ориентация и погода также играют свою роль. Бессмысленно приезжать в Бордо, рассчитывая увидеть второй Кот-д'Ор, Кот-Роти или Эрмитаж. Единственное место в Бордо, где вы можете увидеть ориентированный на юг склон холма этого типа, место, глядя на которое вы понимаете, что оно просто обязано быть виноградником – Сент-Эмильон и его южное продолжение, Кот-де-Кастильон, где известковое плато круто обрывается, спускаясь в долину Дордонн. Это исключение. Бордо в целом выстроен в манере Шатонёф-дю-Пап: это страна Большого Неба. Лозы иногда взбираются на холмы, но обычно лежат более или менее плоско на своих ложах и одеялах из гравия, открытые погодным катаклизмам.

А катаклизмы здесь действительно возможны. Благодаря своей широте Бордо, лежащий к югу от 45-й параллели, попадает в более теплую южную половину виноградарской Франции (а не в более прохладную северную). Большое значение имеет и Атлантический океан с нисходящими течениями Бискайского залива. Сам Медок представляет собой косу из гравия и песка у соленой Атлантики. Если глобальное потепление действительно вызовет повышение уровня моря, то Латур и Марго войдут в число самых первых виноградников, которые окажутся под наступающими волнами. Климат Бордо преимущественно морской: круглый год мягкость, круглый год изменчивость («Винэкспо 2001» началась в холоде и сырости, а закончилась пять дней спустя в тропической жаре). Преобладающие западные ветры с моря часто приносят дождь, и часто не вовремя. Один из главных факторов, определяющих разницу между великим урожаем в Бордо и просто хорошим, это дождь во время сбора урожая. В целом такое климатическое непостоянство также означает, что точные характеристики каждого урожая более важны, чем можно было бы себе вообразить в случае с какой-либо другой виноградарской областью на этой широте. В Бордо урожаи имеют определяющее значение.

Это то, что касается общей картины. Как насчет отдельных наименований? Бордо – это главный АОС, включающий в себя весь регион; он покрывает 38 551 га (в три раза больше, чем Кото-дю-Лангедок, в 17 раз больше, чем весь АОС Бургундия и в 35 раз больше, чем все виноградники Юры). Понятно, что при такой огромной площади качество и стиль варьируются.

Бордо делится на четыре части: Медок, Грав и Сотерн, Антр-Дэ-Мер, правый берег.

Медок, этот знаменитый язык между Атлантикой и Жирондой, сам делится на части. Его самый северный район (кончик языка) – это АОС **Медок**, а лучшая, южная половина – это АОС **О-Медок**. Внутри О-Медока вы найдете объединенные АОС (с севера на юг) **Сент-Эстеф**, **Пойяк**, **Сен-Жюльен**, **Листрак**, **Мули** и **Марго**. Именно из этих шести АОС, в особенности из Сент-Эстефа, Пойяка, Сен-Жюльена и Марго, происходит большинство великих вин левого берега на основе каберне совиньон, уравновешенного мерло, каберне фран и иногда мальбека и пти вердо. Во Франции найдется мало таких мест, где сложные истины терруара исследуются с более угонченной четкостью, чем здесь. В принципе все лучшие места похожи: хорошо осушенные гравийные насыпи рядом с болотистой низиной на побережье (я пешком спускался к реке и от Шато-Марго, и от Шато-Латур: за секунды попадаешь из бесценного виноградника на жалкое пастбище). Тем не менее каждый, кто хоть раз вслепую продегустирует вина этих коммун, поймет, что различия между ними бесспорны. Марго легкое, цветочное, изящное и ароматное; Сен-Жюльен – фруктовое, интенсивное и рафинированное; Пойяк – мясистое, жирное и сильное; Сент-Эстеф более строгое и более каменное. Человек, интересующийся геологией, будет искать объяснения – железо в гравии Сент-Эстефа, известняк и мергель ближе к поверхности в Марго, – но настоящие причины скрыты внутри сложной подповерхностной минеральной архитектуры каждой из гравийных насыпей и меняются от хозяйства к хозяйству. В Мули и Листраке меньше гравия: известняк и мергель здесь пробиваются к поверхности, и слой гравия тоньше. Вина более жестки и менее рафинированны, чем в четырех великих медокских коммунах, однако приносят удовлетворение и спокойствие.

Грав (это слово и означает «гравий») начинается в городе Бордо – или когда-то там начинался. По какой-то странной и непостижимой причине в 1987 году виноградари северной части Грива решили отказаться от этого старого, понятного и звучного названия и стали именовать напыщенный, образованный от названий двух коммун именем **Пессак-Леоньян**. Посетите центральный виноградник О-Бриона, и вы увидите лозы, гнездящиеся в роскошных, блестящих, сияющих кварцем укрытиях: как может это место не называться Грав? Разумеется, О-Брион с его гюнцским гравием, лежащим поверх известняка из морских звезд, обладает, вероятно, самым безупречно гравийным терруаром из всех хозяйств региона. Само красное вино представляет собой архетип угонченности, ароматной, великолепно концентрированной средней тельности. Мы можем с уверенностью сказать, что город Бордо, сам будучи построен на гравии поверх известняка, навсегда стерт с лица земли несколько прекрасных виноградников; у виноградарей не меньше оснований проливать слезы по типу утраченным винам, чем у меломанов по двум утраченным «Страс-ям» Баха.

Большая часть Пессак-Леоньяна сливается с пригородами и располагается среди лесов, которые преобладают в южном конце города. (Сосны – главный источник дохода для многих фермерских семей как в Гриве, так и в Сотерне к югу, а вино, особенно такое, как сотерн, производит которого сопряжено с известным риском, считается причудой, на которую тратят лишние деньги без надежды вернуть их обратно.)

Сегодняшний АОС **Грав** лежит к югу от Пессак-Леоньяна. Его лучшие участки расположены, повторяясь, на гравийных насыпях. Их меньше, и в Пессак-Леоньяне, и качество вин редко достигает того же уровня. Пессак-Леоньян, так и Грав производят хорошие белые и красные вина, отражая тот факт, что слой гравия становится тоньше на территории с наименований, и песок и известняк начинают играть все более важную роль в составе здешних почв. Лесной фон также дает свой эффект, лучшая яркий свет на открытом гравии Медока и растущую влажность. Винам АОС **Серон**, лежащего между Грав и Барсаком, сложнее, чем им. Местные сухие красные и белые вина продаются как Грав. Сладкие этой переходной зоны не имеют той популярности, что барсаки терны, хотя производство отличного сладкого вина – это дорогой

и требующий самоотверженности бизнес. Чем меньше прибыль, тем труднее достигается качество.

В **Барсаке** (чья производители, если хотят, могут использовать наименование Сотерн) и в самом **Сотерне** мы вступаем в страну сладкого белого вина. И снова Бордо превосходит своих соперников во всем мире. Это не просто какие-нибудь сладкие вина, а, вероятно, самые чувственно переполненные: неистовые, елейные, тягучие, извлекающие восхитительное изящество из новых дубовых бочек. Терруар, по правде сказать, менее значим в их создании, чем вмешательство человека – иначе говоря, эти сладкие вина существуют благодаря рукотворному терруару.

До XVII века это была все та же страна красного Грива, хотя качество красных вин (некоторые из которых до сих пор производятся под простым наименованием АОС Бордо) редко бывало восхитительным. Гравийные насыпи здесь прерывисты, временами глубоки, однако часто смешаны с песком, известью и мергелем. В Барсаке вообще почти нет гравия, только известняк и красные пески. Главное хозяйство этой области, Икем, расположено на куполе из желтого гравия, уссывающего известковую глину. Уникальность этой области, тем не менее, заключается в водном Т-образном перекрестке.

Здесь с Гаронной встречается таинственная маленькая речушка Си-рон. Этот застенчивый ручей до этого редко видел свет, петляя в тихой, смолистой, усыпанной иголками тени миллиона сосен, высаженных людьми ради использования песка. Его воды поэтому прохладны, они холоднее вод Гаронны. Деревья притягивают влагу в любом случае (как они это блестяще делали на необитаемой, первозданной Мадейре), и при смешении вод возникает туман, особенно ранней осенью. Когда туманное утро и солнечное послеполуденное время воздействуют на спелый семилон и совиньон блан, в результате появляется Botrytis cinerea, или «благородная плесень», и знаменитые сотерны. Виноградники левого берега продолжают за Лангоном, но это уже только АОС Бордо.

Теперь мы пересеем Гаронну. Меж двух «морей», Гаронной и Дордонью, находится крупнейшая зона виноградников в Бордо, где, однако, делают меньше всего хороших вин: обычная сельскохозяйственная местность, которой по культурным причинам довелось стать виноградарской. Она также делится на обескураживающе большое число малоизвестных наименований, чья репутация изначально часто строилась на дешевых белых винах, в которых рынок теперь уже не особенно заинтересован. **Кадьяк**, **Лульяк** и **Сен-Круа-дю-Мон** все расположены напротив Сотерни на северном берегу Гаронны и предлагают лучшие из местных вин. Благодаря более крутым склонам этого берега здесь меньше гравия, но и меньше тумана. Урожайность здесь выше. **Премьер-Кот-де-Бордо** – это длинная полоса виноградников, идущая от пригородов Бордо через реку Гаронну к Лангону, их виноград используется для красных и сладких белых вин. Сладкие белые из **Кот-де-Бордо-Сен-Маке** и сухие белые из **Антр-Дё-Мер-О-Бенож**, на удивление мало известные, соседствуют с Премьер-Кот-де-Бордо на юго-западе. Сама область **Антр-Дё-Мер** – это гигантский АОС для сухих белых вин, красные и розовые вина, которые здесь производят, продаются как АОС Бордо. **Сент-Фуа-Бордо** – это узкая полоса региона Бержерак и Монбазьяк, который находится в департаменте Жиронда, а не Дордонь, и поэтому присоединен к Бордо: здесь производят и сухие, и сладкие белые вина. Наконец, **Грав-де-Вейр** – это АОС для красных и белых вин из винограда с низко расположенных на относительно богатой почве гравийных виноградников на юге Дордонии.

Теперь о правом берегу. Терруары двух ведущих АОС, **Сент-Эмильона** и **Помроля**, описаны выше. Гравийное плато Помроля более однородно, чем Сент-Эмильон – хотя, как я обнаружил, прогуливаясь по нему за день до того, как сел писать этот текст, там все же имеется некоторое количество сравнительно плохо осушенных виноградников Помроля, расположенных скорее на песке и глине, чем на гравии. Еще один фактор, который стоит отметить, – это то, что гюнцский гравий – всегда считавшийся лучшим в Бордо для вина – преобладает в зоне между Петрюсом, Шато-Ля-



Консейянт и церковью (около отметки 35 м). Этот АОС затем плавно спускается вниз через гравий Миндельского оледенения (по обе стороны трассы N89, около 20 м) к гравии Рисского оледенения рядом с железной дорогой и границей АОС (15 м). Качество вина снижается вместе с высотой. Если бы здесь была Бургундия, в Помроле было бы по меньшей мере три отдельных АОС.

Что верно в отношении Помроля, еще более верно в отношении Сент-Эмильона, в котором выделяют минимум четыре различных терруара. Лучшими считаются участки на краю известковой скалы, на которой расположен этот средневековый город, безусловно самый прелестный во всем регионе Бордо: на суглинках из известняка (из морских звезд), превосходно осушенных, с прекрасной южной ориентацией. Среди здешних хозяйств выделяются Озон, Белер и Магделен. Хозяйства в основании холма, а также на плоской земле, которая спускается вниз к Дордонии, считаются менее удачно расположенными: на глине, песке и некотором количестве гравия, хотя многое здесь зависит от устремлений производителей: Монбуске отлично демонстрирует, чего можно достичь. Лозы на плато с плавным уклоном к северной стороне самого города растут на суглинках, в основе которых выветрившийся известняк из морских звезд, приправленный более недавним, принесенным ветром илом: эти места в целом прохладнее. Наконец, северо-западный угол Сент-Эмильона представляет собой, в сущности, мини-Помроль: террасы гюнцского гравия поверх известняка. Именно здесь расположено выдающееся Шваль-Блан вместе с группой хозяйств Фижака и Ля-Доминик (хотя эта зона переходная: Шваль-Блан само по себе содержит три внутренних терруара). Эти хозяйства разделяют терруар со своими соседями Эванжиль, Пти-Вильяж и Борегар.

**Кот-де-Кастильон** включает естественное продолжение виноградников известкового Сент-Эмильона и является АОС, чьи лучшие участки имеют богатый потенциал, что, несомненно, станет очевидно в будущем. **Лаланд-де-Помроль** и АОС-«спутники» Сент-Эмильона (**Монтань-Сент-Эмильон**, **Сен-Жорж-Сент-Эмильон**, **Пюиссен-Сент-Эмильон** и **Люссак-Сент-Эмильон**) отделены от своих «больших братьев» речушкой Барбан. Люссак находится на постледниковых аллювиальных террасах, менее интересных, чем ледниковый гравий Помроля, тем не менее спутники Сент-Эмильона иногда лежат на прекрасном известняке, выходящем на поверхность, на котором растет хороший мерло. В **Бордо-Кот-де-Фран** почвы песчаные. Через реку Иль от Помроля находятся холмистые виноградники **Фронсака** и **Канон-Фронсака**, чьи глинистые, известковые и мергелевые почвы вместе с высоким процентом каберне фран и мальбека дают относительно сильные вина: это Листрак и Мули правого берега, если угодно. Наконец, напротив Медока через Жиронду находится пара областей, которые никак не могут решить, как им называться: **Блай** (Blaye), **Блайе** (Blayais), **Кот-де-Блайе** или **Премьер-Кот-де-Блай**, а к югу – **Кот-де-Бург**. Кот-де-Блай – это АОС только для белых вин, а остальные для вин обоих цветов, и, как правило, красные лучше в Бурге. Хотя заметим, что, начиная с урожая 2000 года, АОС Блай красные вина делают из винограда с низкоурожайных лоз, чем Премьер-Кот-де-Блай: 51 гл/га, а не 61 гл/га. Почвы здесь отличаются колоссальным разнообразием, поскольку известняк, образующий плато, выветрился и смешался с песком, гравием, суглинком и глинами с большим содержанием железа.

Если уровень океана действительно повысится из-за глобального потепления, именно эта картина – Жиронда, выходящая из берегов, – повергнет владельцев виноградников Медока в ужас.



# «Вилы в бок»

## Бордо – разобщенный мир

Бордо, как гласит клише, это два мира. Ему посвящена самая длинная глава в книге, хотя предметом обсуждения являются всего 5% вин, производимых в регионе. Бордо, о котором говорит весь мир, – это крошечная группа знаменитых вин, поставляемых людьми состоятельными на столы людей богатых. Обычные виноделы Бордо, которые делают простые вина Бордо для безденежной публики, нежатся в отсвете великих шато. Простое бордо – это не особенно выдающееся красное вино средней тельности. Воистину, если бы не этот отсвет (все вина АОС Бордо по закону должны носить напыщенную надпись «Grand Vin de Bordeaux»), оно могло бы даже не найти рынка сбыта. Цены на великие и средние вина расходятся с каждым годом все дальше. «Сто лет назад, – говорит Энтони Бартон, – цена обыкновенного бордо составляла две трети от цены лучших вин». Смешно слышать о таком сегодня. В то же время, семейство обыкновенных вин Бордо страдает из-за завышенных ожиданий, порожденных чрезмерными успехами своих богатых родственников. «Мы должны дать Бордо новый имидж, постараться демократизировать потребительскую аудиторию вин Бордо, – говорит Эрик Диолонг из CIVV. – Мы должны сделать вина Бордо увлекательными. Я хочу видеть людей, пьющих Бордо так, как они могли бы пить пиво в баре, на пикнике, на посиделках с друзьями». Разве можно этого достичь, называя обычное красное вино из супермаркета «великим вином» (grand vin)? Сомневаюсь. С какой стороны ни

Не у всех хозяйств есть деньги на собственную линию для разлива вина – поэтому процветают владельцы передвижных систем.

посмотри, ситуация, когда есть микроскопическая элита известных на весь мир вин-чемпионов и огромная масса неприметных вин-псевдучеников – нездоровая. Бордо должен найти способ сплотить свою семью.

## АОС в Бордо ничего не значат

Наименования в Бордо – сама непоследовательность. Некоторые из 57 АОС совершенно неизвестны: когда вы пили в последний раз бутылку О-Бенож или Сен-Макер? Почему эти области должны отличаться от обыкновенного Бордо или от Антр-Дё-Мер? Другие наименования Бордо, напротив, явно неадекватны. АОС Сент-Эмильон содержит как минимум четыре отдельных терруара: гонцский гравий рядом с Помролем, известковое плато за городом, сам известковый склон и более плоские песчаные земли под склоном. Согласно исследованиям, проведенным университетом Бордо, существует ни больше ни меньше 17 типов почв в пределах Сент-Эмильона и его спутников. Немалая часть Кот-де-Кастильон ближе по терруару к классическому Сент-Эмильону, чем ряд частей существующего АОС Сент-Эмильон. Даже небольшой Помроль, с чисто терруарной точки зрения, должен бы делиться по меньшей мере на три различных АОС: по одному на каждую гравийную террасу (Понц, Миндель и Рисс). В Медоке существуют все основания для того, чтобы заново определить границы терруаров участка за участком вместо существующей системы далеко разбросанных коммунальных АОС. Если бы такая операция была проведена, загадка сосуществования таких известных на весь мир хозяйств, как Шато-Латур, бок о бок с такой чудовищной безвестностью, как Шато-Сен-Мамбер-Белью, в рамках АОС Пойяк была бы немедленно разрешена. Важен участок, а не коммуна. С этой непоследовательностью

в наименованиях, конечно, пытаются, хотя и без заметного эффекта, бороться разнообразные системы классификации Бордо. Геологические изыскания проведены, равно как и практическая работа в виноградниках, и погреба богатых людей по всему миру содержат разлитое по бутылкам тому подтверждение. Почему бы INAO не классифицировать Бордо заново, с нуля?

## Бордосцы жадные

Жадность – старейшая проблема Бордо. Винами Бордо можно восторгаться, но те, кто делает эти вина, воспринимаются в обществе как алчная и надменная элита. Цены качественных вин Бордо часто в 4–5 раз превосходят цены лучших вин Роны или Бургундии – хотя даже при поверхностном взгляде становится ясно, что в большинстве случаев вина Бордо производятся в гораздо больших количествах, чем их эквиваленты с Роны или из Бургундии. Кого винить в этом?

Ответ прост и очевиден: виноваты те, кто платит такие деньги, а не те, кто запрашивает такие цены. Цены создает рынок, а не производители. В мире много вина, никто не обязан пить только Бордо. Если цена слишком высока (как это было в 1997 году), вино останется непроданным. Тем не менее сообщество ценителей вина не имеет никаких сомнений в том, что лучшие красные вина в мире – это вина, произведенные в этом регионе в удачные годы, такие как 1990, 1995, 1996 и 2000-й. Поскольку «развитой» мир в настоящее время, как правило, мирный и процветающий, находится много очень богатых людей, которые считают 1667 евро разумной ценой за ящик хорошего вина. «Если кто-то готов заплатить тебе 23 евро за бутылку вина, – говорит Энтони Бартон, – ты же не скажешь ему «дорогой друг, я отдам тебе ее за 15 евро». «Это большая проблема, – сказал мне Жан-Люк Тоневен в ответ на мой вопрос о высоких ценах на его вино. – Спрос и предложение, как всегда. Много денег делается через фондовый рынок. Японцы изучают французский парадокс и хотят пить наше вино. Есть русские миллионеры; есть теха-

ские миллионеры. Многие люди претендуют на одни и те же ящики вина. Жаль. Но я с радостью беру деньги, которые они мне дают. Благодаря им я купил виноградники высшего качества и плачу половине своих рабочих по две минимальные зарплаты за 35-часовую рабочую неделю – мало этого, мы были одной из первых компаний во Франции, которые ввели 35-часовую рабочую неделю. И я рад, что летаю бизнес-классом, а не экономическим. Это жизнь. Никто не обязан покупать. Если цена слишком высока, покупатели исчезнут. Это происходит в Бордо каждые 10 лет, а жизнь продолжается».

## Великие вина Бордо – «кот в мешке»

Обескураживающий парадокс – самые дорогие вина в мире продаются недоделанными. Вот что происходит. Сбор в сентябре. Ферментация поздней осенью. Результат? К февралю дюжина участков, где выращивают виноград, дала сотни бочек вина различного качества, нового и незавершенного, нуждающегося в 1,5 года покоя перед розливом. Все бочки непохожи друг на друга и делаются все более непохожими с каждым днем.

Именно в этот момент те, кто производит вино, должны решить, какие бочки пойдут на великое вино, а какие пойдут на вторые (и, возможно, третьи) вина. Они должны решить, сколько выдавленного сока подмешать к самотеку. Затем они должны составить образцы смеси – и придать им приятный вкус. Затем, в марте, прибывают дегустаторы и мировые эксперты. Впрочем, если совсем честно, все в мире зависит лишь от одного из них – его фамилию я уже упоминал. Большинство дегустаторов производят, как говорит один из владельцев шато, лишь «шум»; цена же зависит от одного-единственного дегустатора-С-Большой-Буквы. Шато получают оценки, затем назначают (в большинстве случаев) цены в соответствии с полученными очка-

Думаете, это городская стройплощадка? Нет, это драгоценный гонцский гравий. Участок в Шато-Тротануа перед посадкой лоз.



ми. Продажи заканчиваются к июлю. А вина? Они еще не собраны, они хранятся сотнями запчастей в бочках.

Эта система, конечно, провоцирует самые чудовищные злоупотребления. Образцам можно придать форму самыми разными способами: никто не следит за их подлинностью. Если вино получает больше очков, чем ожидалось, то у производителей возникает соблазн сделать меньше второго вина, чем планировалось сначала. Что бы ни происходило, до разлива хозяева примут еще массу технологических решений. Что будет, никто не знает. Если качество готового вина не соответствует мартовскому образцу, тогда и Дегустатор, и «шум» пересмотрят, возможно, свои оценки. Никто, однако, ни разу не потребовал компенсации за некачественный товар. Сделки совершены — деньги в банке.

Проблему можно решить единственным способом, правда, здесь есть сложности, так как нужно добиться единства среди всех ведущих хозяйств Бордо. Это решение — последовать примеру, вероятно, величайшего в мире хозяйства — Шато-Икем и предлагать образцы для дегустации и продавать вино только после того, как оно разлито в бутылки и готово. К огромному сожалению, в 2000 году и Икем — впервые в истории — продал урожай «ан примёр» в сумасшедшее время продаж в мае и июне 2001 года. (К счастью, это была ложная тревога: Икем сознательно сделал исключение только для урожая 2000 года («магия цифр», как говорят хозяева), и вина 2001, 2002-го и так далее годов выйдут на рынок не раньше, чем через пять лет после сбора своего урожая. — Прим. ред.) Но это означало бы огромные потери дохода для всех заинтересованных лиц: получить деньги раньше означает получить больше. Этого никогда не будет, и «кота в мешке» будут продавать, как и раньше.

#### Классификация: какой в них смысл?

Как-то я был на слепой дегустации красных вин Бордо, на которой присутствовало «должностное лицо» — один из чиновников от виноделия. Он настаивал на том, что совершенно неприемлемо ставить на одну доску вина Сент-Эмильон-Гран-Крю и Сент-Эмильон-Гран-Крю-Класе — они же совершенно разного качества. Пятиминутная дегустация убедительно доказала обратное. Иерархический сталинизм такого рода и смешон, и жалок.

В Бордо много классификаций: все они игнорируются в нашей книге (существуют издания, в которых они изложены полностью), все они, в конечном счете, имеют очень узкое применение по двум следующим причинам. Во-пер-

Владельцы бордоских виноградников могут быть богачами, но тем, кто работает на них, от этого богатства мало что достается.



вых, классификации в Бордо основаны не на терруаре, а и на границах участков, находящихся в частной собственности. Хозяйства постоянно обмениваются, продают или покупают участки, меняются и их границы (которые и раньше были расчерчены в соответствии с соображениями, далекими от учета терруара). Несомненно, повсюду в Бордо есть великие терруары, но классификация хозяйств — неэффективный способ их найти.

Второй причиной является то, что классификации подразумевают качественные различия, а на самом деле они отражают лишь средний уровень за длительный период, качество же вин от некоторых хозяйств меняется с такой же скоростью, с какой Жиронда течет в море. Даже там, где классификации подвергаются пересмотру, задержка между моментом, когда какой-нибудь трудолюбивый производитель добьется качества, и моментом, когда эти усилия будут отражены в классификации, составляет обычно не меньше 10 лет. Перемены прибыли в Бордо со скоростью гепарда в конце 1990-х. Результат? Классификации вин Бордо никогда не были менее полезны, чем сейчас.

Конечно, классификации — это хорошее развлечение для энтузиастов, которые их обсуждают; а некоторые — особенно классификация хозяйств Медока 1855 года — рассматриваются как указатель лучших терруаров региона. То, насколько сегодняшнее шато соответствует своему уровню в классификации 1855 года, иногда принимается за меру профессионализма его сегодняшнего менеджмента — хотя это имеет смысл только в том случае, если предположить, что все управляющие были одинаково высоко- (или низко-) профессиональны в 1855 году, что невероятно. Классификация 1855 года не более, чем временной срез — один в ряду многих.

#### Вторые, третьи... и «великие» вина

Сравните на секунду типичное бордоское и типичное бургундское хозяйства. Бордоское шато окружено своими виноградниками, обычно целиком расположенными внутри одного АОС, у бургундца, напротив, есть кусочек земли гран-крю, с подложкины участков премьер-крю и множество «коммунальных» виноградников, разбросанных на территории протяженностью в 48 км, в дюжине с лишним разных АОС. Огромная разница!

На первый взгляд, да. Тем не менее, с другой стороны, эти различия обманчивы. Границы собственности бордоских шато были определены не геологами, не торговцами вином, не CIVV. Они были определены многочисленными случайностями: предполагаемый дренаж земли, переход от животноводства к виноградарству, решение выкорчевать несколько персиковых деревьев... добавим и причуды при наследовании. Границы терруара и границы собственности могут вообще не иметь ничего общего. Почти у всех бордоских шато (среднее хозяйство в Медоке занимает 60 га) есть участки хорошие, средние и плохие. Там есть лозы старые и лозы молодые. Там выращивается до четырех различных сортов винограда, некоторые из которых дают хороший урожай в один год, а некоторые — в другой. Поэтому каждый июнь урожай шато прошлого года разбивают на отдельные части, сильно различающиеся по качеству. Они могли бы, конечно, разливать все это в бутылки под именем шато и делать, буквально, среднее вино. Или делать то, к чему призывал профессор Эмиль Пеино полстолетия назад, и делить вино на лучшее, или великое, вино (которое и продавать под именем шато) и остальное (продавая его как «второе вино» или разделяя дальше и выпуская «третье вино»). Сегодня все до единого крупные, амбициозные хозяйства производят вторые вина, а хозяйства помельче, как правило, — нет (хотя это не мешает им, когда это необходимо, распродавать оптом посредственное вино). Отличительной чертой посредственных бордоских хозяйств любого размера является именно их отказ делать второе вино.

Большинство вторых вин не вошло в раздел «Лица», поскольку их общие характеристики обычно бросают тень на хозяйство, где они сделаны. Однако читателям следует заметить, что эти вина часто обладают отменным качеством и вкусовыми характеристиками. Как правило, то, в каком хозяйстве было сделано то или иное второе вино, будет ясно из его названия. В числе знаменитых примеров — Ле-Фор-де-Латур, Каррюад-де-Лафит и Резерв-делья-Конте. Другие, как ни странно, дают своим винам имена, не имеющие ничего общего с названием главного.

## Бордо: Лица

### Domaine de l'A Домен-де-ль'А

33500 Castillon, тел.: 05 57 24 60 29

Кот-де-Кастильон — одна из наиболее многообещающих новых областей АОС Бордо, а Стефан Деранонкур и его жена Кристина — сегодня двое из самых передовых мыслителей в области виноделия в регионе. Домен-де-ль'А (4 га) расположен на западе АОС на границе с Сент-Эмильоном, здесь введена биодинамика. Старые лозы (60% мерло), вино ферментируют и выдерживают в бочках на осадке и разливают по бутылкам без очистки и фильтрации. Вино первых двух лет изготовления (1999 и 2000) было многообещающе богатым и мясистым, ищите его через несколько лет, когда оно приобретет больше твердости.

### d'Aiguille д'Эгий

33350 St-Philippe d'Aiguille, тел.: 05 57 40 60 10, факс: 05 57 40 63 56

30 га в Кот-де-Кастильон куплено в 1998 году графом Штефаном фон Найппергом (Канон-ла-Гафельер, Кло-ль'Оратуар и Ла-Мондот). Дела сразу пошли в гору — урожаи 1999 и 2000 годов имели наилучшее соотношение цена-качество во всем Бордо. Красное вино богатое, отчетливое, доставляющее удовольствие, с печатью Правого берега. В годы, подобные 2000-му, это великолепно сбалансированное вино с богатыми, мягко текстурированными танинами.

### Ampélie Ампелья

33500 Castillon, тел.: 05 57 25 19 94

Маленькое (в 4,5 га), но многообещающее хозяйство в Кот-де-Кастильон принадлежит Франсуа Деспаню. Урожай 2000 года дал изысканное, душистое, полное ароматов фиалки вино.

### d'Andréas д'Андреас

33330 St-Emilion, тел.: 05 57 55 09 13, факс: 05 57 55 09 12

Хозяйство в Сент-Эмильоне (2 га). Вино производится в соответствии с консультациями Жан-Люка Тюневена в пламенном, жестком, экстрактивном стиле, но ему необходимо время, чтобы успокоиться в бутылке.

### Angéus Анжелюс

33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 71 39, факс: 05 57 24 68 56

23,5 га в Сент-Эмильоне на пологих склонах к западу от города. С середины 1980-х — один из лидеров АОС. Энергичному, сильнодействующему, концентрированному и глубокому вину обычно требуется время, чтобы впитать в себя щедрый, шоколадный дуб. Юбер де-Боюар-де-Лафоре — один из пионеров обрывания листьев, сбора «зеленого урожая» и позднего сбора винограда. Необходимость в 1999 году собрать урожай раньше из-за несвоевременной бури с градом, кажется, открывает новые вкусовые возможности, и 2000 год был отмечен захватывающей свежестью, живостью и чистотой.

### d'Angludet д'Англуде

33460 Cantenac, тел.: 05 57 88 71 41, факс: 05 57 88 72 52

Это хозяйство (34 га) на задворках Марго под руководством семейства Сишель производит нежные, в деревенском стиле вина.

### l'Archange ль'Аршанж

33330 St-Emilion, тел.: 05 57 51 31 31

Бывший питомник для лоз, владение семейства Паскаля Шатоне, правой руки Мишеля Роллана, одного из ведущих международных консультантов (среди прочих он также работает с Вега-Сисцилия). Ль'Аршанж находится недалеко от Шваль-Блан, Ла-Доминик, Рол-Валантен и Фижака. 2000-й был его первым годом изготовления вина для международного рынка. Вино получилось мечтательно мягкой, чувственной фруктовости.

### d'Arche д'Арш

33210 Sauternes, тел.: 05 56 61 97 64, факс: 05 56 61 95 67

30 га в Сотерне. Персиковые вина с конца 1990-х.

### d'Armailhac д'Армайяк

33250 Pauillac, тел.: 05 56 59 22 22, факс: 05 56 73 20 44

Самое маленькое из трех близко расположенных владений, принадлежащих Филиппине де Ротшильд, дочери барона Филиппа Ротшильда. Названия менялись много раз: Мутон-д'Армайяк, Мутон-Барон-Филипп, Мутон-Баронесса-Филипп и с 1989 года просто д'Армайяк. Это самое простое название стоит запомнить — хозяйство уже не раз (1995, 1999) предлагало лучшие классические вина в Бордо. Мягкое, привлекательное, доступное, изящное и тем не менее мясистое, свойственное Пойяку.

### l'Arrosée ль'Арозе

33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 70 47

Хорошо расположенный, находящийся на холме виноградник в Сент-Эмильоне. Здесь возможны и периодически достигаются прекрасные результаты — вина изысканны, лиричны, легко текстурированы. Однако погреба требуют инвестиций и реконструкции, и можно предположить, что виноградники находятся почти в том же состоянии.

### Aurelius Орельюс

33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 70 71, факс: 05 57 24 65 18

Новое, на 4 тыс. ящиков гаражное вино, пышное и приветливое.

### Ausone Озон

33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 70 25, факс: 05 57 74 47 39

Вместе с Шваль-Блан (хотя они резко отличаются по терруару и по стилю вин) Озон исторически всегда рассматривался как одно из двух самых прекрасных вин Сент-Эмильона. Действительно в некотором смысле Озон — душа Сент-Эмильона. Это хозяйство похоже на гнездо орла: его 7 га расположены высоко на откосе из известняка, вплетены в древние руины и живописно исполненный щебень. Вина традиционно выдерживают во впечатляющих погребах — бывшей каменоломне (хотя проблемы с влажностью привели недавно к необходимости их реконструкции). Старые виноградные лозы олицетворяют сущность Сент-Эмильона со свойственной АОС яркостью, слегка смягченной, оставляющей только сырую, напряженную, плотную концентрацию самого мерло, низкоурожайного, поджаренного на солнце, выросшего на известняке. Большую часть второй половины XX столетия Озон был не на высоте, требуя слишком много терпимости у своих ценителей и почти ничего не давая им взамен. Изменения начались с 1996 года, после драматических событий середины 1990-х, когда произошла смена владельца и управляющего состава. Владелец Ален Вотье, работающий с Мишелем Ролланом, принял минеральность и плотность Озона, облачив их в цветы, специи и плоть. Ни вес какого-либо параметра, ни его значимость, ни достоинство возраста не ушли — взамен они помогли Озону выйти из своей раздражительной оболочки и очаровать, даже соблазнить своей черной жидкой страстью.

### Axell de Valandraud Аксель-де-Валандро см. Valandraud

### Balestard Бальстар

33750 St-Quentin de Baron, тел.: 05 57 24 28 09, факс: 05 57 24 18 76

Это хозяйство (9,5 га) в Антр-Дё-Мер производит одно из лучших на рынке красных вин АОС Бордо, подтверждая справедливость не жалеющей денег на достижение высочайшего качества гаражной философии. Есть много классифицированных хозяйств различных видов в Бордо, которые делают вино более низкого качества, чем Бальстар.

### Balestard la Tonnelle Бальстар Ла-Тонель

33330 St-Emilion, тел.: 05 57 74 62 06, факс: 05 57 74 59 34

Маленькое хозяйство (11 га) в Сент-Эмильоне предлагает скорее крепкий, долгий напиток, чем восхитительную концентрацию и тонкость.

### Barde-Haut Бард-О

33330 St-Christophe-des-Bardes, тел.: 05 56 64 05 22, факс: 05 56 64 06 98

Ранее малоизвестное хозяйство (17 га) в Сент-Эмильоне в 1997 году сделало прекрасное вино, его оценил Роберт Паркер — он думал, что название пред-

Рейтинг производителей

☉ Очень хорошее вино

☼ Превосходное вино

☼☼ Великое вино

ствялет собой каламбур (звучит как фамилия кинозвезды Брижит Бардо) с намеком на сходство их воздействия на публику и скоро всем надоест. Получилось по-другому. Хорошее качество в 1998 и 1999 годах способствовало продаже владения амбициозному семейству Катьяр-Гарсен, и урожай 2000 года навел на мысль, что эти вина будут и дальше выделяться среди авангарда Сент-Эмильона. Ожидайте темные цвета и пышную сочность.

**Bastor-Lamontagne**
**Бастор-Ламонтань**
**33210 Preignac**, тел.: **05 56 63 27 66**, факс: **05 56 76 87 03**
Бывшее королевское хозяйство (58 га) Бастор-Ламонтань, расположенное около Сюджиро, теперь принадлежит «Креди Фонсье», владельцам Шато-Борегар в Помроле. Вино неизменно качественно, полное ароматов ананаса, хорошо выдержанное, как и в большинстве лучших владений в Сотерне, оно стоит денег, которые за него платишь.

**Batailley**
**Батайе**
**33250 Pauillac**, тел.: **05 56 00 00 70**, факс: **05 57 87 48 61**
Из винограда с 55 га в Пойяке, удачно расположенных вдалеке от реки, производят относительно ограниченно, скованное вино, что компенсируется его сбалансированностью.

**Beaulieu**
**Болье**
**33540 Sauveterre-de-Guyenne**, тел.: **05 56 61 55 21**, факс: **05 56 71 60 11**
Убедительное красное Бордо с привлекательным названием Конт-де-Таст (Comtes des Tastes).

**Beauregard**
**Борегар**
**33500 Pomerol**, тел.: **05 57 51 13 36**, факс: **05 57 25 09 55**
Одно из крупнейших хозяйств (17 га) в Помроле, с 1991 года находится в собственности «Креди Фонсье». Здание украшено глицинией, выходящей по стенам внутреннего двора. Это — мягкий, сливочный Помроль, удовлетворительно классический, он быстро достигает зрелости, но затем долго и хорошо хранится.

**Beau-Séjour**
**Бéкот Бо-Сежур-Беко**
**33330 St-Emilion**, тел.: **05 57 74 46 87**, факс: **05 57 24 66 88**
Из винограда этого ведущего хозяйства (16,5 га) в Сент-Эмильоне, неподалеку от Анжелюса, производят красное вино с фруктовым ароматом, приправленное танинами, с щедрыми тонами дуба, которому требуется очень много времени, чтобы достигнуть сбалансированности и зрелости. Не путать со следующим хозяйством.

**Beauséjour Duffau Lagarrosse**
**Босежур-Дюфо-Лагарос**
**33330 St-Emilion**, тел.: **05 57 24 71 61**, факс: **05 57 24 66 88**
Это меньшая часть (7 га) когда-то единого хозяйства Босежур (см. предыдущую статью), и вино производится в менее взволнованном и более нервном стиле, чем вина семейства Беко. В лучшие годы (1990, 2000) удается сделать вино замечательной плотности, чистоты и интенсивности.

**Beau-Site**
**Бо-Сит**
**33250 Pauillac**, тел.: **05 56 00 00 70**, факс: **05 57 87 48 61**
Крепкий Сент-Эстеф, производится не менее чем из 70% каберне совиньон. Сам прекрасный участок расположен рядом с Шато-Калон-Сегор.

**Beau Soleil**
**Бо-Солей**
**33750 Pomerol**, тел.: **05 56 68 55 88**, факс: **05 56 68 55 77**
Хозяйство (3 га) в Помроле, управляемое «GAM Audy». Урожай собирают поздно, чтобы придать вину глубокий, почти отчаянно требующий смакования стиль.

**Bel-Air la Royère**
**Бель-Эр-ла-Руайер**
**33390 Cars**, тел.: **05 57 42 91 34**, факс: **05 57 42 32 87**
Хозяйство в Кот-де-Блай (45 га, хозяин Хавье Лорьо) производит напряженные, мясистые, яркие красные (урожайность около 30 гл/га, осторожный подход к виноделению). Хорошее соотношение цена-качество.

**Belgrave**
**Бельграв**
**33290 Pagenrpuygè**, тел.: **05 56 35 53 00**, факс: **05 56 35 53 29**
Хозяйство (55 га) в О-Медоке, позади Сен-Жюльена рядом с Лагранжем, делит холм с Камансаком и Ла-Тур-Карне. Как и у многих подобных хозяйств, в 2000 году его вино было лучшим за много лет: яркое, полное, пылкое с округлым и сбалансированным ароматом черных ягод.

**Bellefont-Belcier**
**Бельфон-Бельсье**
**33330 St-Laurent-des-Combes**, тел.: **05 57 24 72 16**, факс: **05 57 74 45 06**
12 га этого хозяйства в Сент-Эмильоне расположены на относительно плоской территории. В конце 1990-х под руководством бывшего винодела Шато-Ларманд стандарты повысились, и сейчас это вино хорошей плотности.

**Bellegrave**
**Бельграв**
**33500 Pomerol**, тел.: **05 57 51 20 47**, факс: **05 57 51 23 14**
Это хозяйство (7 га) в Помроле расположено не лучшим образом (на северо-западе около де-Саль), но производит чистое, свежее, непретенциозное вино по умеренным ценам.

**Bellevue**
**Бельвю**
**33330 St-Emilion**, тел.: **05 57 74 41 61**
Терруар, о котором можно только мечтать, — так Стефан Деранонкур описывает это хозяйство (6 га) в Сент-Эмильоне, расположенное недалеко от Шато-Анжелюс, Бо-Сежур-Беко и Босежур-Дюфо. Оно имело изысканную, но неяркую историю; все изменилось в 2000 году, когда Николая Тьянпон стал его менеджером, а Деранонкур советником. Они обнаружили 40-летние виноградные лозы и скоро были готовы производить красивое вино со вкусом сливы, резко снижая урожайность и добываясь от вина большего богатства, выдерживая его на осадке.

**Bellevue Mondotte**
**Бельвю-Мондот**
**33530 Arveyres**, тел.: **05 57 24 87 87**, факс: **05 57 84 93 70**
Новое, похожее на портвейн, микрокуве из Сент-Эмильона от энергичного Жерара Перса: экстравагантное, но спорное. Не ясно, это Бордо или австралийская Баросса?

**Bellile Mondotte**
**Белиль-Мондот**
**33330 St-Laurent-des-Combes**, тел.: **05 57 74 41 17**
4,5 га в Сент-Эмильоне, между Тролон-Мондот, Ла-Мондот и Тертр-Ротбёф. С подобными соседями кристально ясно, что нужно делать, чтобы улучшить стандарты. Чтобы контролировать процесс производства вина, был вызван Жан-Люк Тюневен. Урожай 2000 года отдает предпочтение фруктовым ароматам.

**Berliquet**
**Берлике**
**33330 St-Emilion**, тел.: **05 57 24 70 48**, факс: **05 57 24 70 24**
Многие годы это хозяйство (9 га) в Сент-Эмильоне принадлежало парижскому инвестиционному банкиру виконту Патрику де Лекену, обрабатывалось кооперативом. Качества его прекрасного терруара (близ Озона, Канона и Магделен) и 40-летних виноградников были скрыты. Вино очень улучшилось под руководством Патрика Валета, сына бывшего владельца Пави. Вино 2000 года глубокое, классическое, резонансное, великолепно сбалансированное и с изысканно пряными тонами дуба, без карикатурных качеств некоторых современных вин Сент-Эмильона.

**Bernadotte**
**Бернадот**
**33250 St-Sauveur**, тел.: **05 56 59 57 04**, факс: **05 56 59 57 04**
8 га на задворках Пойяка близ Линч-Мусас, те же хозяева, что и у Пишо-Лаланда. Не ищите стимулирующую глубокую мясистость: это вино характеризуется ароматом черной смородины.

**Beychevelle**
**Бейшвель**
**33250 St-Julien-Beychevelle**, тел.: **05 56 73 20 70**, факс: **05 56 73 20 71**
Вино этого большого (90 га) хозяйства в Сен-Жюльене, красивого и удачно расположенного, заслужило больше восхищения своей изысканностью и тонкостью, чем концентрацией и плотностью.

**Bonalgue**
**Бональг**
**33500 Libourne**, тел.: **05 57 51 62 17**, факс: **05 57 51 28 28**
Вино крепкое, грубоватое, неплохое качество. Хозяйство в Помроле, в предместьях Либурна.

**Bonnet**
**Боне**
**33420 Grézillaac**, тел.: **05 57 25 58 58**, факс: **05 57 74 98 59**
Это огромное хозяйство (225 га), большее, чем весь АОС Кот-Роти или АОС Кондриё. Принадлежащее семейству Люртон, оно производит и белое Антр-Дё-Мер, и красное Бордо, а лучшее из урожая идет на специальный бутылочный разлив Резерв и Кюве-Дивинюс.

**Le Bon Pasteur**
**Ле-Бон-Пастёр**
**33500 Pomerol**, тел.: **05 57 51 23 05**, факс: **05 57 51 66 08**
Круг клиентов Мишеля Роллана настолько обширен, что можно только удивляться, как он находит время для собственного хозяйства, но Ле-Бон Пастёр удерживает завидно высокие стандарты. Его положение на границе Сент-Эмильона многообещающе, вино зрелое и глубокое благодаря низкой урожайности.

**Bourgneuf Vayron**
**Бургнёф-Вейрон**
**33500 Pomerol**, тел.: **05 57 51 42 03**, факс: **05 57 25 01 40**
9 га в Помроле, плотные вина, несмотря на тяжелый и простоватый стиль.

**Boyd-Cantenac**
**Бойд-Кантнак**
**33460 Margaux**, тел.: **05 57 88 90**, факс: **05 57 88 33 27**
История этого отдаленного шато в Марго сильного впечатления не производит, хотя глубина и изысканность урожая 2000 года показывают, что его стоит попробовать.

**Branaire**
**Бранер**
**33250 St-Julien-Beychevelle**, тел.: **05 56 59 25 86**, факс: **05 56 59 16 26**
В последние годы немного усилий было направлено на развитие 52 га этого хозяйства в Сен-Жюльене. Оно разделяет с близлежащим Бейшвелем цветочную тонкость и изысканность, почти такую же, как у вин Марго, хотя Бранер часто показывает большую глубину сладкого смородинового аромата. Может быть, это более скромный, менее эффектный представитель Медока, чем некоторые другие, но посвященные делают свой выбор в его пользу за его баланс и утонченный классицизм; вина 1996 и 2000 года прекрасны.

**Branda**
**Бранда**
**33570 Puisseguin**, тел.: **05 57 74 62 55**, факс: **05 57 74 57 33**
Одним из долгожданных благ, привнесенных гаражной революцией Бордо, оказалось эффектное повышение качества вин скромного происхождения — подобно приятным на вкус красным винам с этой собственности (5 га) в Пюисген-Сент-Эмильон. Мишель Пюзьо из Круа-де-Лабри делает вино для владельцев Арно Делера и Ива Блана; консультанты — Мишель Роллан и Паскаль Шатоне. Предметом гордости этой туристической достопримечательности, средневекового шато, является «чувственный сад» (хочется спросить — а какие сады не чувственные?).

**Brane-Cantenac**
**Бран-Кантнак**
**33460 Cantenac**, тел.: **05 57 88 83 33**, факс: **05 57 88 72 51**
Требуется много времени на то, чтобы восстановить 85 га виноградников, но именно этим Анри Люртон и занимался все последнее десятилетие в этом крупнейшем хозяйстве Марго. Вино 2000 года — новый эталон: ароматное, гибкое, выразительное, напыщенное и свежее, сама модель неброской, но все же отчетливой изысканности.

**Branon**
**Бранон**
**33850 Léognac**, тел.: **05 56 64 05 22**, факс: **05 56 64 06 98**
Очень мягкий микрокупаж от команды Гарсен-Катьяр (250 ящиков урожая 2000 года в Пессак-Леоньяне с 2 га виноградников (pH 4,12), под контролем Мишеля Роллана) достаточно уверен, внушительн, мясист и сливочен и завершается долгим ароматом дымного бекона. Недавно было засажено еще 4 га.

**Brisson**
**Бриссон**
**33220 St-André et Appelles**, тел.: **05 57 46 10 79**
Бриссон, еще одно выдающееся хозяйство Кот-де-Кастильон, соединяет сочную фруктовость Лаланд-де-Помроль с мясистой глубиной классического Сент-Эмильона.

**Broustet**
**Брусте**
**33720 Barsac**, тел.: **05 56 27 16 87**, факс: **05 56 27 05 93**
16 га в Барсаке, вина, полные сбалансированной, сливочно-лимонной тонкости, в течение 1990-х неизменно улучшались.

**Brown**
**Браун**
**33850 Léognac**, тел.: **05 56 87 08 10**, факс: **05 56 87 87 34**
25 га в Пессак-Леоньяне, принадлежат Бернару Барту, хозяйство расположено на севере АОС и производит среднетельные красные вина с печатью терруара.

**La Cabanne**
**Ла-Кабанн**
**33500 Libourne**, тел.: **05 57 51 04 09**, факс: **05 57 25 13 38**
Хозяйство в Помроле (шато расположено недалеко от Тротануа, 10 га виноградников разбросаны тут и там), производит простые, жесткие, но долгие вина.

**Calon-Ségur**
**Калон-Сегюр**
**33180 St-Éstèphe**, тел.: **05 56 59 30 08**, факс: **05 56 59 71 51**
Это красивое хозяйство (74 га) расположено севернее всех классифицированных хозяйств Медока. Внушительные вина в 1995, 1996 и 2000-м — шаг вперед от неутешительных вин 1960-х, 1970-х и 1980-х годов. Наличие гравия поверх известковой глины и длительная ранняя история выдающихся вин (включая великолепное вино многих урожаев 1920-х и 1940-х годов) подтверждают, что это вино может быть одним из самых классических вин в Сен-Эстефе: густо текстурированное, с ароматом темных фруктов, медленно развивающееся.

**Cambon la Pelouse**
**Камбон-ла-Пелуз**
**33460 Madau**, тел.: **05 57 88 40 32**, факс: **05 57 88 40 32**
Хозяйство в О-Медоке, расположенное близ Жискура и Кантмерля на границе с Марго, в последние годы производит зрелое, доступное и лирическое вино, развенчивая миф, что все хорошее Бордо слишком дорого стоит.

**Camensac**
**Камансак**
**33112 St-Laurent-Médoc**, тел.: **05 56 59 41 69**, факс: **05 56 59 41 73**
75 га в О-Медоке, в одной из лучших зон этого обширного АОС (недалеко от Бельграв и Ла-Тур-Карнет в Сен-Лоране). Наиболее успешные вина Камансака (как в 2000 году) объединяют энергичные, отточенные глубины с ярким фруктовым запахом черной смородины.

**Canon (Canon-Fronsac)**
**Канон (область Канон-Фронсак)**
**33500 Libourne**, тел.: **05 57 55 05 80**, факс: **05 57 55 79 79**
Крошечное хозяйство (1,5 га) над Дордонью в Канон-Фронсаке, прежде принадлежавшее Кристиану Музксу, но вместе с другими предприятиями Музкса во Фронсаке оно перешло в собственность Жана Аллея, владельца сети супермаркетов «Карфур». В хорошие урожаи (как в 1998-м) здесь делают выдающееся вино: текстурированное, устойчивое и земляное. 4 га Канон-де-Брем и 4,3 га Канон-Музкс расположены рядом, и там делают более твердое, приветливое вино (см. также Ла-Круа-Канон). Можно ли надеяться, что Аллей изменит эти запутывающие названия?

**Canon (St-Emilion)**
**Канон (область Сент-Эмильон)**
**33330 St-Emilion**, тел.: **05 57 55 23 45**, факс: **05 57 24 68 00**
Это выдающееся хозяйство в Сент-Эмильоне с середины 1990-х находится в собственности известной семьи Вертхаймер (владельцы марки «Шанель»), к его 18 га недавно добавились 3,5 га близлежащего Кюре-Бон. Это поможет шато пройти через обширную программу пересаживания 7 га из его изначальных 18. Как и множеству хозяйств в Сент-Эмильоне, Канону предстоит бороться с корневой гнилью винограда — проблемамими, вызванными высадкой виноградных лоз на участках прежних фруктовых садов, которые были очищены не полностью. Был также неудачный период в начале 1990-х, когда многие вина пострадали от ТСА (проблема возникла из-за пентахлорфенолов, которыми пропитывали крышу погреба), это еще одна проблема, которую должны решить новые владельцы. Вино урожая 2000 года — шаг вперед: многообещающее вино, той же изысканности, теплоты, концентрации и классической мясистости, как вина Сент-Эмильона.

**Canon-la-Gaffelière**
**Канон-ла-Гафельер**
**33330 St-Emilion**, тел.: **05 57 24 71 33**, факс: **05 57 24 67 95**
19,5 га в Сент-Эмильоне, расположены у подножия знаменитого известнякового склона, с 1971 года принадлежит немцам (куплены графом Йозефом Хубертом фон Найппергом), одним из ведущих вюртембергских виноделов. Однако именно с тех пор, когда сын Йозефа-Хуберта, Штефан, вступил во владение в 1985 году, хозяйство начало стабильно повышать качество, интенсивность, глубину и концентрацию, сделав сегодня это вино одним из наиболее стабильных во всем Сент-Эмильоне. Это крепкое, очень долгое, мясистое вино, на основе винограда со старых лоз каберне фран (40—45%). Найпперг говорит, что этот участок гораздо теплее, чем Ла-Мондот, и даже слишком теплый для производства успешного мерло.

**Cantemerle Кантмерль**

**33460 Mасаи, тел.: 05 57 97 02 82, факс: 05 57 97 02 84**

Если двигаться из Бордо на север, первым в череде великолепных хозяйств Медока будет огороженный лесопарк Кантмерль. Сегодня это хозяйство (85 га) принадлежит компании взаимного страхования «SМАВТР». Вина относительно легки, но вкусны.

**Cantenac-Brown Кантнак-Браун**

**33460 Cantenac, тел.: 05 57 88 81 81, факс: 05 57 88 81 90**

42 га этого известного участка в Марго и его экстраординарный викторианский замок представляют винное подразделение страховой компании «АХА». Марго — самая сложная коммуна в Бордо, здесь почти невозможно сделать эффектные, внушительные вина, т.к. достоинства Марго кроются в сдержанных оттенках и едва уловимых изгибах; чрезмерно обильная экстрактивность может легко преобразоваться в простоту и неотесанность. С 1997 года эта хозяйство изготавливает восхитительное вино, с оттенками цветов, специй и отточенным классицизмом.

**Cap de Faugères Кап-де-Фожер**

**33350 Ste-Colombe, тел.: 05 57 40 34 99, факс: 05 57 40 36 14**

Многообещающее хозяйство в Кот-де-Кастильон, куплено в 1987 году кино-продюсером Пеби Поисе и его женой Кориной вместе с соседним хозяйством Шато-Фожер в Сент-Эмильоне (по замку с обеих сторон границы между Сент-Эмильоном и Кастильоном). Пеби Поисе умер в 1997 году, но Корина продолжает его выдающуюся работу. Вино темное, интенсивное и мясистое, лучше, чем многие слабые вина Сент-Эмильона.

**Caprice d’Angelique Каприс-д’Анжелик** см. Rocher Bellevue

**Carignan Кариньян**

**33360 Carignan, тел.: 05 56 21 21 31, факс: 05 56 78 36 65**

С тех пор как Филипп Пьерертс купил Карьяньян в 1981 году, это одно из выдающихся хозяйств в Премьер Кот-де-Бордо. Низкая урожайность, 100% новый дуб и ценные советы Луи Митжавила привели к появлению вина высшего качества (виноград только с 12 га из общих 65) — интенсивного и энергичного, хотя и без гибкого вкуса, которого можно было бы ожидать от доминирующего в этой смеси мерло (70%).

**De Carles Де-Карль**

**33141 Saillans, тел.: 05 57 84 32 03, факс: 05 57 84 31 91**

Это прекрасное хозяйство (20 га) в Фронсаке расположено в доминирующей позиции над рекой Иль; странное, приземистое, нелепое здание замка считается историческим памятником. Здесь производят некоторые из самых глубоких, наиболее честолюбивых вин АОС, с приятной глубиной, столь типичной для Фронсака. О-Карль — престижное ювее, и Ла-Прёв-пар-Карль — вино, выработанное в 2000 году, которое, подобно Лъ’Энтерди-де-Валандро и Ле-Дефи-де-Фонтений, было переведено в статус столовых вин вследствие того, что лозы были закрыты защитным пластмассовым покрытием от ливней.

**Les Carmes Haut-Brion Ле-Карм-О-Брion**

**33600 Pessac, тел.: 05 56 93 23 40**

4,7 га в Пессак-Леоньяне, в черте города Бордо, выглядят как парк. В отличие от других близлежащих хозяйств О-Брион (Ле-Карм принадлежит семейству Фурт, а не потомкам Диллонов), здесь производят только красное вино, объединяя обильное изящество Пессака с утончающимся ароматом слив.

**Carsin Карсен**

**33410 Rions, тел.: 05 56 76 93 06, факс: 05 56 62 64 80**

Это принадлежащее финнам хозяйство (40 га) в Премьер-Кот-де-Бордо с 1991 года управляется по австралийским методам под контролем австралийского же винодела, небезызвестной Менди Джонс. Вина плотные и убедительные.

**Certain de May (de Certain) Сертан-де-Ме (де-Сертан)**

**33500 Pomerol, тел.: 05 57 41 53, факс: 05 57 51 88 51**

Это маленькое хозяйство (5 га) находится через дорогу от Въё-Шато-Сертан, с которым они первоначально были объединены, и производит вино такого же изысканного, молочного, таинственного стиля, с даже более утонченными танинами.

**Certain Guiraud Сертан-Гиро, см. Certain Marzelle, Hosanna**

**Certain Marzelle Сертан-Марцелль**

**33500 Pomerol, тел.: 05 57 51 78 96**

Маленький участок чистого мерло, приобретенный Муэксом вместе с бывшим Сертан-Гиро. Вино будет производиться (на новом винном заводе в Осанне) и разливаться в бутылки раздельно.

**de Chambrun де-Шамбрен**

**33500 Libourne, тел.: 05 57 51 18 95, факс: 05 57 25 10 59**

Это крошечное хозяйство (1,5 га) в быстро улучшающемся АОС Лаланд-де-Помроль принадлежит честолюбивому семейству Жануэкс. Вино 2000 года удивительно глубокого цвета, наполненное слегка колеблющимся ароматом трюфеля и ежевики.

**Chantegrive Шантгрив**

**33720 Podensac, тел.: 05 56 27 17 38, факс: 05 56 27 29 42**

Огромное (92 га) хозяйство в Граве, белое, с тонами дуба, Ювее-Каролин может быть роскошным, а красное становится все более и более внушительным.

**Charmail Шармай**

**33180 St-Seurin-de-Cadourne, тел.: 05 56 59 70 63, факс: 05 56 59 39 20**

Прекрасной ценности вино из хозяйства (22 га), расположенного, подобно Сосьяндо-Мале, на холмике Сен-Серен-де-Кадурн к северу от Сент-Эстефа. Это один из ведущих экспериментаторов Медока, применяет правобережную (и бургундскую) технику холодной мацерации перед брожением.

**Les Charmes Godard Ле-Шарм-Годар**

**33570 St-Cibard, тел.: 05 57 56 07 47, факс: 05 57 56 07 48**

6 га в Кот-де-Фран, к северу от Кастильона, принадлежат Николая Тьянпону из Люигеро. Семейство Тьянпона (члены которого также владеют Въё-Шато-Сертан, Ле-Пеном и Монбризоном) помогли заселить эту симпатичную, холмистую область, состоящую из разбросанных ферм. В дополнение к яркому, усиленному минералами красному вину есть также пышное, экзотическое, ферментированное в бочках белое вино с оттенками персика и лимона из смеси семильона и мюскаделя с совиньон гри.

**Chasse-Spleen Шасс-Сплин**

**33480 Moulis-en-Médoc, тел.: 05 56 58 02 37, факс: 05 57 88 84 40**

Удачно названное («Гони хандру» — от этой конкретной хандры страдал не Бодлер, а Байрон) хозяйство (80 га) в Мули, теперь принадлежащее семейству Мерло, производит вина с большей изысканностью и балансом, чем обычно предполагает репутация этого АОС.

**Cheval Blanc Шваль-Блан** ☼☼☼

**33330 St-Emilion, тел.: 05 57 55 55 55, факс: 05 57 55 55 50**

Шваль-Блан, как и Озон, — легендарное в Сент-Эмильоне хозяйство, хотя оно во всех смыслах резко отличается от Озона. Оно находится достаточно далеко от города Сент-Эмильон и его знаменитого известнякового холма, по сути — это Помроль за пределами Помроля. На 36 га этой собственности есть три типа почвы: классический гравий Помроля, смесь глины и гравия, смесь песка и глины. Не менее примечателен высокий процент (57%) каберне фран в виноградниках. В то время как в пределах Помроля царит мерло, в этой эксцентричной, расположенной на дальнем западе зоне Сент-Эмильона ключевую роль играет каберне (рядом, в Фижаке, каберне совиньона ровно столько же, сколько мерло). В 1998 году Бернар Арно и барон Альбер Фрер купили Шваль-Блан у предыдущих собственников, семейства Фурко-Лосак. С тех пор они не жалеют затрат, чтобы сделать его не только самым большим хозяйством Правого берега Бордо, но и крупнейшим хозяйством во всем регионе. Урожаи 1998, 1999 и 2000 годов в Шваль-Блан были выдающимися. Тихий, но уверенный в себе директор Пьер Люртон прекрасно использует данную ему свободу, ему помогает консультант Кес ван Леувен. Это красное вино никогда не бывает самым «большим» или мясистым в Бордо, и те, кто оценивают вина в их юности, взвешивая с одной стороны танины, с другой — фрукто-вость, могут задаваться вопросом, о чем весь этот сыр-бор про Шваль-Блан. Тем не менее, подождите известное количество лет, и оно вытянет шелковые одежды из какого-то невидимого ящика: с каждым годом будут расти чувственность его текстуры, оно будет делаться все мягче, и манящей смеси шokolада, малины, вишни и сливок, с добавочной тонкостью кедра, сопротивляться станет невозможно. Те, чье знакомство с каберне фран ограничивается лишь красными винами Луары, обнаружат мало общего с этим сладким и роскошным вином. Кроме того, из исторических хроник известно:

как и в О-Брионе, великие вина производились здесь неоднократно, несмотря на (если можно так выразиться) наивность виноделия в прошлом. Может только быть одно заключение: Шваль-Блан занимает один из самых прекрасных терруаров Бордо.

**Domaine de Chevalier Домен-де-Шевалье**

**33850 Léognan, тел.: 05 56 64 16 16, факс: 05 56 64 18 18**

Это хозяйство (35 га) среди лесов Пессак-Леоньяна, простирающееся до крайнего запада АОС, производит и красные, и сухие белые вина, которые в великие годы медленно зреют в бутылках, приобретая необыкновенную изысканность. Участок подвержен воздействию мороза и града, так что это не самый легкий для управления виноградник; и его стиль в течение 1990-х иногда казался довольно старомодным.

**Cissac Сиссак**

**33250 Cissac-Médoc, тел.: 05 56 59 58 13, факс: 05 56 59 55 67**

50 га в одной из наименее известных коммун О-Медока (Сиссак-Медок). Вина Сиссак многие годы были строгими и стройными, но теперь они сделаны в более богатом, округлом стиле.

**Citran Ситран**

**33480 Avensan, тел.: 05 56 58 21 01, факс: 05 57 88 84 60**

90 га в О-Медоке на краю Мули, девять лет японских инвестиций. За эти годы в виноградниках был значительно улучшен дренаж (плохой дренаж — самый важный фактор, мешающий качественному усовершенствованию многих скромно финансируемых хозяйств в Бордо). Сейчас хозяйство принадлежит семейству Мерло и производит мясистые, привлекательные вина, которые следует пить молодыми.

**Clarke Кларк**

**33480 Listrac-Médoc, тел.: 05 56 58 38 00, факс: 05 56 58 26 46**

Это хозяйство (53 га) в Листраке принадлежит барону Эдмону Ротшильду, здесь должны были бы производиться некоторые из самых прекрасных вин Медока, т.к. затрат не щадят. Однако терруар ограничивает возможности владельцев — да, их вина безукоризненны, часто с хорошим соотношением цены и качества (особенно теперь, когда виноградники стали старше), но в Листраке нет гравия, как в соседних Пойяке или Марго.

**Clément-Pichon Клеман-Пипшон**

**33290 Parempeyre, тел.: 05 56 35 23 79, факс: 05 56 35 85 23**

Это хозяйство (25 га) на севере Бордо принадлежит владельцу Ла-Доминик Клеметну Фейату, который (с помощью Мишеля Роллана) производит здесь нетипичное вино со сладким запахом фруктов и богатой текстурой.

**Clerc Milon Клерк-Милон**

**33250 Pauillac, тел.: 05 56 59 22 22, факс: 05 56 73 20 44**

Принадлежащее Мутон, хозяйство (32 га) Клер-Мийон великолепно расположило свои виноградники, и его плотный, тугой и величественный стиль обеспечивает часть лучших вин Пойяка.

**Climens Климас** ☼☼

**33720 Barsac, тел.: 05 56 27 15 33, факс: 05 56 27 21 04**

29 га Климаса расположены на одном из самых высоких и прекрасных участков в Барсаке. Каждый урожай тщательно и неторопливо обрабатывает Беренис Люртон, и по чистоте и тонкости аромата фруктов (в отличие от пышности вкуса) с этим хозяйством соревноваться бессмысленно.

**Clinet Клине** ☼

**33500 Pomerol, тел.: 05 57 51 27 87**

9 га в Помроле. Занимает особое место в пантеоне шато Правого Берега, которые взлетели на вершины славы в последнее десятилетие XX века. Клине добился этого не медленными ежегодными приращениями, а двумя сенсационными винами за два удачных года: 1989 и 1990-й. Это плотные, темные, маслянистые, насыщающие вина стали точкой отсчета для хозяйства. Как этого достигли? Разгадка кроется в низкой урожайности и полной зрелости (хотя сортировка ягод, 100% новый дуб, отсутствие очистки и фильтрации также важны). Другими словами, эти вина высшего сорта блистательно подтвердили теории Мишеля Роллана, близкого друга человека, который их сделал — Жана-Мишеля Аркота. На протяжении всех 1990-х Аркот совершенствовал свои вина, никогда не шел на компромисс, когда дело касалось позднего сбора урожая, сделав Клине одним из самых темных и наиболее сочных вин этого темного, сочного АОС. Это, конечно, срабатывало не всегда: в годы, подоб-

ные 1998 и 1999-му, дождь в конце сезона усложнял жизнь. Все же Клине сохранил свой стиль и преуспевал гораздо чаще, чем терпел неудачи. Вина никогда не разбавлялись; критики стиля Клине указывали на то, что такой низкий уровень кислоты дает довольно тучные, жирные вина, которым не хватает свежести. В 2000 году Аркот оставил Клине, а в 2001-м умер, но новый владелец Жан-Луи Лаборд сохраняет его стиль (Мишель Роллан продолжает давать консультации).

**Clos Badon Thunevin Кло-Бадон-Тюневен**

**33330 St-Emilion, тел.: 05 57 55 09 13, факс: 05 57 55 09 12**

Кло, т.е. окруженный стеной виноградник, — один из ключевых признаков гаражного вина в современном Бордо. Эти 6,6 га виноградника в Сент-Эмильоне расположены у подножия склона, к северу от дороги на Кастильон, ниже Пави. Вино сделано королем гаражистов, Жан-Люком Тюневеном, из смеси мерло и каберне фран. Оно, как можно было ожидать, пышное и стоит уплаченных за него денег больше, чем многие другие гаражные вина.

**Clos Chaumont Кло-Шомон**

**33550 Naux, тел.: 05 56 23 37 23, факс: 05 56 23 30 54**

Честолюбивое, принадлежащее голландцам, хозяйство в Премьер-Кот-де-Бордо изготавливает роскошные красные вина, ферментированное в бочках сухое белое Бордо и небольшое количество сладкого Кадийака.

**Clos du Clocher Кло-дю-Клюше**

**33500 Pomerol, тел.: 05 57 51 92 14**

Это хозяйство (6 га) в Помроле расположено около Борегар. Своим лирическим, ласкающим язык стилем он напоминает этого гигантского соседа. Уменьшение урожайности и консультации Мишеля Роллана повысили степень концентрации.

**Clos Dubreuil Кло-Дюбрёй**

**33330 St-Emilion**

Крохотные количества богатого, плотного вина Сент-Эмильон изготавливаются с помощью консультанта Луи Митжавила.

**Clos l’Eglise Кло-ль’Эглиз (область Кастильон)**

**33350 St-Magne-de-Castillon, тел.: 05 57 40 06 75**

Одно из двух хозяйств в Кастильоне, находящихся в совместной собственности и управляемых Жераром Персом из Пави и доктором Аленом Рейно из Кено-ль’Анкло (второе хозяйство — Шато-Сент-Коломб). В этом хозяйстве (16 га) самые высокие амбиции: 35 гл/га, сбор урожая вручную, 100% новый дуб. Вино — смесь из 60% мерло и по 20% каждого из двух каберне дает одно из самых твердых и плотных вин Кастильона. Его разливают по бутылкам без очистки или фильтрации.

**Clos l’Eglise Кло-ль’Эглиз (область Помроль)**

**33500 Pomerol, тел.: 05 56 64 05 22, факс: 05 56 64 06 98**

Этим хозяйством (6 га) рядом с Клине, Эглиз-Клине и Руже управляет семья Катьар-Гарсен. Результатом является помрольское вино неправдоподобной глубины с ароматами дуба, ванили и какао.

**Clos Fournet Кло-Фурте**

**33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 70 90, факс: 05 57 74 46 52**

Превосходный участок (20 га) рядом с городом делает Кло-Фурте одним из ведущих хозяйств на плато. Филипп Кювелье купил Кло-Фурте у семейства Люртон в 2001 году, и можно ожидать, что и без того намного более плотное и более богатое, чем в прошлом, вино станет еще лучше.

**Clos Haut-Peyraguey Кло-О-Пейраге**

**33210 Bommes, тел.: 05 56 76 61 53, факс: 05 56 76 69 65**

Хорошие цены, запах ванили, яркий баланс Сотерна с хорошо расположенного хозяйства (15 га) между Икемом и Рейн-Виньо.

**Clos du Jaugeyron Кло-дю-Жогейрон**

**33460 Arsac**

АОС Марго намного больше, чем другие в Медоке, благодаря включению в его границы коммун Сусан, Арсак, Кантнак и Лабард. Поэтому именно в Марго установился гаражный дух — в Марожалля, в Кло-де-Катр-Ван и здесь, в Кло-дю-Жогейрон, на крошечном участке в 2,5 га старых виноградников, который расположился по обе стороны границы между Марго и О-Медоком. Владелец Мишель Терон верит, что его виноградники — дофиллоксерные. Вина отличаются тонами черной смородиной и специй.

Производится только 100 ящиков вина – бургундские масштабы, не харктерные для Бордо.

**Clos Nardian Кло-Нардьян****33330 Vignonet, тел.: 05 57 84 64 22, факс: 05 57 84 63 54** Белое вино с претензиями. Винодел Джонатан Мальтус из Шато-Тейссье производит его из винограда с 0,5 га виноградников на северо-восточной границе Антр-Дё-Мер. 50-летние лозы и урожай 25 гл/га плюс ферментация в бочках в новом дубе дают роскошные результаты для этой смеси 50/50 из совињона и семильона.

**Clos de l'Oratoire Кло-де-ль'Оратуар****33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 71 33, факс: 05 57 24 67 95** Хозяйство (10 га) на прохладном плато к северу от Сент-Эмильона, по терруару, возможно, наименее интересное из трех Сент-Эмильонов Найпперга (другие два – Ла-Канон-Гафельер и Ла-Мондот). В этом вине есть твердость, концентрация, баланс и сочность, тем не менее, учитывая разумную цену, можно с полным основанием считать его лучшим из трех. Как и в Ла-Мондот, мерло созревает здесь очень хорошо, хотя это различие заметно в текстуре: вино менее яркое и пышное.

**Clos Puy Arnaud Кло-Пюи-Арно****33350 Belvès-de-Castillon, тел.: 05 57 47 90 33, факс: 05 56 90 15 44** В этом хозяйстве (8,5 га) в Кот-де-Кастиллон, недавно купленном джазовым певцом Тьерри Валетом (ему помогает Стефан Деранонкур), изготовили изящное, пряное вино урожая 2000 года. Следите за дальнейшими усовершенствованиями и возможным переходом к биодинамике.

**Clos des Quatre Vents Кло-де-Катр-Ван****33460 Soussans**

Из 2 га этого участка в Марго один, засаженный очень старыми виноградниками, используется для изготовления Люком Тьянлоном из Лабегорс-Зеде ярко фруктового, сложного и тонко вышитого вина.

**Clos René Кло-Рене****33500 Pomerol, тел.: 05 57 51 10 41, факс: 05 57 51 16 28** В северо-западном секторе АОС, где расположены 12 га Кло-Рене, великие вина Помроля отсутствуют, но это богатое красное вино сделано хорошо, оно спокойное и гибкое.

**Clos St-Martin Кло-Сен-Мартен**
**☼****33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 71 09, факс: 05 57 24 69 72** Очень удачно расположенное хозяйство (1,4 га) поставляет вино с такой глубокой дубильной мощностью и плотностью, что в нем, как говорится, «ложка стоит».

**Clos de Sarpe Кло-де-Сарп****33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 72 39, факс: 05 57 74 47 54** Еще одно хозяйство в Сент-Эмильоне, где гаражный дух пришелся ко двору. Эти 4 га, расположенные около Тротьвэй к востоку от города, в значительной степени засажены более старыми лозами. Урожайность низкая (всего 25 гл/га), никакой очистки или фильтрации, и вино сделано в обильно экстрактиворованном, обволакивающем зубы стиле. Выдерживают несколько лет.

**La Clotte Ла-Клот****33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 66 85, факс: 05 57 24 79 67** Хозяйство Ла-Клот (консультант – Стефан Деранонкур) имеет прекрасный участок на песке и гравии рядом с Пави-Макен, и в последнее время его 3,7 га начинают показывать класс терруара своими вкусными, сладко фруктовыми винами.

**La Clusière Ла-Клюзьер****33330 St-Emilion, тел.: 05 57 55 43 43, факс: 05 57 24 63 99** Это микрохозяйство (2 га) в пределах Пави в Сент-Эмильоне – не результат рыночной стратегии его владельца Жерара Перса, т.к. участок был разделен еще тогда, когда принадлежал семейству Валет. У его вин нет мощности Пави, но чистота и глубокие ароматы шоколада тем не менее внушительны.

**La Conseillante Ла-Консейант**
**☼****33500 Pomerol, тел.: 05 57 51 15 32, факс: 05 57 51 42 39** 12 га в Помроле на северо-западной границе Сент-Эмильона рядом с Шато-Эванжилль, Шваль-Блан, Ла-Доминик и Фижак. Подобно самому Шато-Шваль-Блан, часто в начале жизни вино кажется совершенно безнадежным,

но с годами становится более приятным на вкус, появляется аромат гаванских сигар.

**Corbin Корбен****33330 St-Emilion, тел.: 05 57 25 20 30, факс: 05 57 25 22 00** Группа хозяйств Корбен (Корбенов почти столько же, сколько Фижаков) находится в загадочном секторе Сент-Эмильона на дальнем северо-западном склоне, близ Ла-Доминик и Шваль-Блан. Это все еще зона мягкого, вздымающегося, похожего на Помроль Сент-Эмильона, здесь производят вина для гедонистов, без большого количества иногда пугающих танинов сент-эмильонского холма. Корбен со своими фруктовыми оттенками отвечает всем требованиям.

**Cos d'Estournel Кос-д'Эстурнель**
**☼****33180 St-Estèphe, тел.: 05 56 73 15 50, факс: 05 56 59 72 59** Вина этого хорошо управляемого хозяйства (64 га) второй величины, принадлежащего пищевому промышленнику из Женевы Мишелю Рейбье, роскошны и пряны и отличаются стабильным качеством. Хозяйство прекрасно расположено на глубоком гравии с видом на «болото» Лафита. Стилистически оно менее типично для Сент-Эстефа, чем Калон-Сепор или Монроз: другими словами, никаких жестких танинов, вина редко нуждаются в длительной выдержке. Одной из причин этого может быть готовность принять здесь самые последние технические новшества: Жан-Гийом Праттс – один из пионеров Медока в использовании разных методов концентрации, и достаточно новый дуб и малолактическая ферментация в бочках усиливают роскошную, мелкозернистую структуру вина. Праттс является одним из немногих менеджеров Медока, который открыто приветствует тот вызов, который гаражисты Правого берега бросили Медоку. Изучив их методы, он сокращает урожаи (хотя 40 гл/га, к которым он стремится, это все еще много больше типичного гаражного уровня) и работает над улучшением качества кожицы винограда. Вино 2000 года отражает эту новую философию: оно объединило цветочные ароматы с плотным, сжатым мясистым привкусом.

**Cos Labory Кос-Лабори****33180 St-Estèphe, тел.: 05 56 59 30 22, факс: 05 56 59 73 52** Сосед Кос-д'Эстурнель (18 га) в Сент-Эстефе производит достойные, но редко выдающиеся вина. Эти хозяйства вместе с Лафон-Роше делят великий гравийных холм Кос, но у Кос-д'Эстурнель самый лучший участок.

**Côte de Baleau Кот-де-Бало****33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 71 09, факс: 05 57 24 69 72** Это хозяйство (17 га) на плато Сент-Эмильона – самое большое из трех, принадлежащих семейству Рейфер (другие – Гранд-Мюрай и Кло-Сен-Мартен). После серьезной работы по его усовершенствованию теперь производит плотное, тугое вино по привлекательной цене.

**Coufran Куфран****33180 St-Sèurin-de-Cadourne, тел.: 05 56 59 31 02, факс: 05 56 59 32 85** 75 га Куфрана вдвойне необычны для О-Медока: они занимают великолепно расположенный, высокий гравийный холм, откуда рукой подать до Жиронды, чуть к северу от Сент-Эстефа, а доля мерло на его виноградниках достигает 85 %. В результате, как можно было ожидать, вина более пышные, округлые и пряные, чем обычно в Медоке.

**La Couspaude Ла-Купод****33330 St-Emilion, тел.: 05 57 40 15 76, факс: 05 57 40 10 14** 7 га этого хозяйства в Сент-Эмильоне расположены на плато позади города. С середины до конца 1990-х вино изготавливалось на почти пародийной новой волне, в низкокислотном стиле. Фруктовость, казалось, исчезла в беспорядочной массе сладости помадки и ирисок. Очаровательное, экзотическое и странное вино.

**Coutet Куте**
**☼****33720 Barsac, тел.: 05 56 27 15 46, факс: 05 56 27 02 20** Одно из двух самых крупных хозяйств (38 га) в Барсаке (второе – Климас): воплощение утонченного лимонного изящества.

**Couvent des Jacobins Куван-де-Жакобен****33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 70 66, факс: 05 57 24 62 51** Виноградники этого бывшего монастыря в сердце Сент-Эмильона (восхитительно красивое здание, под которым тянутся подвалы

непостижимой запутанности) находятся сразу за городом. Светлое, хорошо сделанное, но заурядное вино в 2000 году наконец-то явило на свет многообещающую глубину.

**La Croix-Canon Ла-Круа-Канон****33126 Fronsac, тел.: 05 57 25 90 81, факс: 05 57 25 11 74** Хозяйство (14 га), самое большое в группе близко расположенных хозяйств, раньше принадлежавших Муэксу, перешло Жану Аллею; первоначально оно называлось Шарлемань. Из винограда (70% мерло) со старых лоз (некоторым 100 лет) получают необычно богатое вино.

**La Croix de Gay Ла-Круа-де-Ге****33500 Pomerol, тел.: 05 57 51 19 05, факс: 05 57 74 15 62** Хозяйство (12 га) принадлежит Алену Рейно и его сестре Шанталь Лебретон. Здесь выпускают одно из самых легких и изысканных вин в Помроле. (См. также Флер-де-Ге.)

**Croix de Labrie Круа-де-Лабри****33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 64 60** Крошечное хозяйство на равнине в Сент-Эмильоне (первоначально производило 125 ящиков, теперь 750) гаражиста Мишеля Пюзио. Даже его консультант Жан-Люк Тюневен признает некоторым перебором то, что он, например, слил не менее 40% виноградного сока своего вина урожая 1999 года – это было не «небольшое кровопускание», а крупная потеря крови. Те, кому посчастливится попробовать это вино, будут поражены его оглушительной глубиной.

**La Croix du Casse Ла-Круа-дю-Касс****33750 St-Germain-du-Puch, тел.: 05 57 34 51 51, факс: 05 56 30 11 45** 9 га в не самой благодатной части Помроля, на юге АОС, около железнодорожной линии, которая совпадает с границей АОС. Тем не менее последние годы Ла-Круа-дю-Касс превосходны: красные вина глубокие, позднего сбора, танинные, с тонами дуба, низкокислотные, разлитые в бутылки без очистки или фильтрации, единственный дефект – недостаток фруктового великолепия, которому может содействовать только терруар. Оба владельца, Жан-Мишель Арко и его сын Алекси, безвременно скончались в 2001 году.

**La Croix St-Georges Ла-Круа-Сен-Жорж****33506 Libourne, тел.: 05 57 51 41 86, факс: 05 57 51 53 16** Хозяйство (5 га) в Помроле недалеко от Ле-Пен, чьи вина 1999 и 2000 годов были сделаны в стиле «асфальтового катка», характерного для вин новой волны, полных запахов земли, глубоких танинов и фруктовых ароматов выжатых черных ягод.

**Croizet-Bages Круазе-Баж****33250 Pauillac, тел.: 05 56 59 01 62, факс: 05 56 59 23 39** Одно из хозяйств Медока, так и не реализовавших потенциал своего отличного терруара, на 29 га в Пойяке в сердце плато Линч-Баж. Продолжается машинный сбор урожая, не производится второе вино. Тем не менее вина сейчас стали лучше.

**Les Cruzelles Ле-Крюзель****33500 Lalande-de-Pomerol, тел.: 05 57 51 79 83** Честолюбивый Дени Дюранту из Эглиз-Клине недавно запустил этот проект в Лаланд-де-Помроле. Вино 2000 года было свежим, мягким и гибким, уже готовым к употреблению.

**Dassault Дассо****33330 St-Emilion, тел.: 05 57 55 10 00, факс: 05 57 55 10 01** Хозяйство (24 га) в Сент-Эмильоне, управляющий – внук авиапромышленника Марселя Дассо. Земля находится на плато на севере АОС. Здесь производят простые, обыкновенные, но тщательно сделанные вина.

**La Dauphine Ла-Дофин****33126 Fronsac, тел.: 05 57 25 90 81, факс: 05 57 25 11 74** Бывшее хозяйство (10 га) Муэкса в Фронсаке, теперь принадлежащее Жану Аллею, предлагает превосходное соотношение цена-качество. Расположено близ Канон-де-Брем и Канон-Муэкс на границе с АОС Канон-Фронсак, возвышаясь над Дордонью; у этого вина много обаяния.

**Dauzac Дозак****33460 Labarde-Margaux, тел.: 05 57 88 32 10, факс: 05 57 88 96 00** Хозяйство (45 га) близ Жиронды с виноградниками на самых пологих склонах южной окраины АОС Марго находится в собственности страховой компании «MAIF». Здесь делают мягкие, гибкие вина для средней по продолжительности выдержки.

**Doisy-Daëne Дуази-Даэн****33720 Barsac, тел.: 05 56 27 15 84, факс: 05 56 27 18 99** Три хозяйства Дуази лежат между Куте и Климасом в Барсаке. 15 га (частично в собственности знаменитого в Бордо исследователя белых вин Дени Дюбурдьё) производит вина из 100% семильона – сочные, плотно-текстурированные, сладкие, по стилю скорее близкие сотерну, чем барсаку.

**Doisy-Dubroca Дуази-Дюброка****33720 Barsac, тел.: 05 57 83 10 10, факс: 05 57 83 10 11** Крошечная, в 3 га, полоса между двумя более крупными собратьями принадлежит Люртону: цитрусовые ароматы определяют сладость вина.

**Doisy-Vèdrines Дуази-Ведрин****33720 Barsac, тел.: 05 56 27 15 13, факс: 05 56 27 26 76** С площадью 27 га это самое большое из трех хозяйств Дуази. Его вина стабильны и тщательно сделаны, но им не хватает дикого великолепия и мощи катка лучших вин Барсака и Сотерна.

**Le Dôme Ле-Дом****33330 Vignonet, тел.: 05 57 84 64 22, факс: 05 57 84 63 54** 1,7 га в Сент-Эмильоне между Анжелюсом и Гран-Мейн, 72% каберне фран, владелец – англичанин Джонатан Мальтус из Шато-Тейссье, чья цель состоит в том, чтобы произвести здесь «либо гаражное, либо значимое, либо выдающееся вино». Вино Ле-Дом разработано Нилом Уайтом, с консультациями Жюля Поке (который консультирует также Шваль-Блан и Фижак): вина 1998 и 2000 годов получились темными, задумчивыми, наполненными богатым и относительно незффектным ароматом малины и сливы. 150% нового дуба не оставляют какого-либо подчеркнутого следа, что служит хорошим предзнаменованием для судьбы вина в бутылках.

**La Dominique Ла-Доминик****33330 St-Emilion, тел.: 05 57 51 31 36, факс: 05 57 51 63 04** Превосходные 18 га в Сент-Эмильоне близ Шваль-Блан; это одно из первых хозяйств, где консультировал Мишель Роллан. Вина пышные, мягкие, с ароматом черной смородины, они похожи на вина Ла-Консейант по другой стороне Шваль-Блан, хотя они немного менее сложные, а фруктовый запах имеет молочные обертона. В дополнение к вину высшего качества и второму вину (Сен-Поль-де-Доминик) здесь производят микрокуве под названием Сен-Доминг (с неклассифицированных участков), которое еще больше доводит до совершенства уровни концентрации и сберегает экзотические признаки фруктоности позднего урожая и сладость щедрых тонов дуба.

**Ducru-Beaucaillou Дюкрю-Бокайю**
**☼****33250 St-Julien-Beychevelle, тел.: 05 56 73 16 73, факс: 05 56 59 27 37** Отличное хозяйство, название относится к усыпаным гравием 50 га (Beaucaillou – красивые камни), расположенным в южном секторе АОС рядом с Шато-Бейшвель и обращенным к Жиронде. Это классическое Бордо поразительной красоты, подобное безупречно скроенному костюму. Вино среднетельное, не слишком плотное, без назойливо яркого запаха фруктов или слишком сильных тонов дуба – это всегда образец баланса и гармонии, черносмородиновой чистоты и образцового класса. Стандарты последовательно сохраняются, с тех пор как семья Бори купила хозяйство в 1941 году, и лишь в 1988–1990 годах возникли трудности с ТСА.

**Duhart-Milon Дюар-Милон****33250 Pauillac, тел.: 05 56 73 18 18, факс: 05 56 59 26 83** Это хозяйство (65 га, в собственности Шато-Лафит, только виноградники, никакого замка) производит вина изысканные и с тонкими оттенками. Вместо мясистой классического Пойяка здесь обнаруживаются лакрица, перец, анис, объединенные для увеличения зрелости под усердным руководством Шарля Шевалье в 1990-х. Как Лафит соперничает с Мутоном за звание самого великого вина, так Дюар-Милон бьется с Клер-Милоном за звание вина с лучшим соотношением цена-качество.

**Durfort-Vivens Дюрфор-Виванс**
**33460 Margaux, тел.: 05 57 88 31 02, факс: 05 57 88 60 60**
Как и во всех хозяйствах Люртонов (это принадлежит Гонзаге Люртому), акцент ставится скорее на изысканность, утонченность и классицизм, чем на модную экстрактивность.

**Domaine de l’Eglise Домен-де-ль’Эглиз**
**33330 St-Emilion, тел.: 05 56 00 00 70, факс: 05 57 87 48 61**
Хозяйство (7 га) Помроля, сгруппированное вокруг бросающейся в глаза церкви, производит хорошо структурированные вина с обильным фруктовым ароматом.

**L’Eglise-Clinet Ль’Эглиз-Клине** ↻ ↻
**33500 Pomerol, тел.: 05 57 25 99 00**
В хозяйстве (6 га) Дени Дюранту в Помроле производят одно из неизменно выдающихся вин АОС — все благодаря старым лозам, среди которых есть даже 100-летние, и глубоким корням винодельческой культуры этого освещенного солнцем плато. Дюранту противится модным веяниям в производстве вина, воздерживаясь от позднего сбора урожая, нового дуба и микрооксигенации, популярной у гаражиков: его молодые крепкие вина часто неподатливые и таинственно жгучие, но с годами они нарастают и расширяются, становясь первоклассным вином-долгожителем с богатыми тонами.

**L’Evangile Ль’Эванжиль** ↻
**33500 Libourne, тел.: 05 57 51 15 30, факс: 05 57 51 45 78**
14 га Ль’Эванжиль занимают превосходный участок между Шато-Петрюс, Ла-Консейант и Шваль-Блан. Непостоянные проблески величия в прошлом, кажется, становятся более регулярными под руководством Шато-Лафит-Ротшильд (с 1990 года). Стили Эванжиль не хватает молочного очарования Ла-Консейант, но взамен оно объединяет соблазнительность малины, присутую Шваль-Блан, с долгоиграющими глубинами Петрюса.

**Faizeau Фезо**
**33570 Montagne, тел.: 05 57 24 68 94, факс: 05 57 24 60 37**
10 га в Монтань-Сент-Эмильон примечательны как благодаря 80-летним лозам мерло (дают Кюве-Вьей-Винь), так и потому, что хозяйство находится в совместной собственности Алена Рейно из Кено-ль’Анкло и его сестры Шанталь Лебретон, которая изготавливает вина, а также помогает отцу, Ноэлю Рейно, делать Круа-де-Ге и Флер-де-Ге. Вина здесь земляные и обильные.

**Falfas Фальфас**
**33710 Vayon-sur-Gironde, тел.: 05 57 64 80 41, факс: 05 57 64 93 24**
22 га в Кот-де-Бург, биодинамика, владеют американцы; неэффектные и все же плотные и тщательно обработанные вина.

**de Fargues де-Фарг**
**33210 Fargues-de-Langon, тел.: 05 57 98 04 20, факс: 05 57 98 04 21**
Одно из немалого числа хозяйств в Бордо, стремящихся доказать свое беспорное соответствие терруару. Терруар сочиняет мелодию вина, остальное — лишь исполнение. Де-Фарг принадлежит семье Люр-Салюс, владельцам Икема, уже более 500 лет, т.е. дольше, чем само Икем. Вино всегда делали одинаково тщательно, урожайность всегда была невысокой (хозяйство лежит к востоку от Икема, и, как правило, урожай тут собирают позже). Качество (и цены) вина выдающиеся — но это не Икем. Причина в том, что его 15 га лежат на другом усыпанном гравием холмике с другой сетью глиняных жил, чуть отдаленном от Гаронны и прохладного Сирана.

**Faugères Фожер**
**33330 St-Etienne-de-Lisse, тел.: 05 57 40 34 99, факс: 05 57 40 36 14**
Не слишком удачно расположенное хозяйство (20 га) в Сент-Эмильоне на восточной окраине АОС под управлением нынешнего владельца Корины Гуисез дают глубокое, соблазнительное красное вино такого сорта, которое когда-то производили только лидеры АОС. (См. также Кап-де-Фожер и Пеби Фожер.)

**Ferrand-Lartigue Ферран-Лартиг**
**33330 St-Emilion, тел.: 05 57 74 46 19, факс: 05 57 74 46 19**
Крошечное хозяйство (3 га) в Сент-Эмильоне, стремящееся к абсолютному совершенству; помощь в производстве вина оказывает Луи Митжавиль. Вино гладкое, гибкое и чистое.

**Ferrière Феррьер**
**33460 Margaux, тел.: 05 57 88 76 65, факс: 05 57 88 98 33**
Мелкая рыбешка (всего лишь 8 га) производит теперь классические, ароматные вина Марго под руководством Клер Вилар-Люртон.

**Feytit-Clinet Фейти-Клине**
**33500 Pomerol, тел.: 05 57 25 51 27, факс: 05 57 25 93 97**
7 га в Помроле близ Латур-а-Помроль. Раньше, при Муэксе, вкус вин был противоречив: светлый, мягкий и легко идущий. Муэкс больше не связан с хозяйством, и цель владельца Жереми Шасёйя состоит в том, чтобы производить более глубокое и звонкое вино.

**de Fieuzal де-Фьёзаль**
**33850 Léognan, тел.: 05 56 64 77 86, факс: 05 56 64 18 88**
Это хозяйство (48 га), расположенное на юге Пессака, производит все более и более роскошные красные вина. Вина 1999 и 2000 годов были более пышными, чем многие другие в АОС, благодаря Жан-Люку Маршиву (ранее работавшему в Эванжиль) и яркие, свежие белые — оба стоят запрашиваемых за них денег. Хозяйство было приобретено ирландским банкиром, миллионером Лахланном Куином в 2001 году.

**Figéac Фижак** ↻
**33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 72 26, факс: 05 57 74 45 74**
40 га на помрольской окраине Сент-Эмильона, через дорогу от Шваль-Блан. Как и в Шваль-Блан, Ла-Доминик и Корбен, здесь продолжается помрольское гравийное плато. Вина, подобные выпущенным в 1982, 1990 и 1998 годах, доказывают, что потенциал внушителен. Однако из-за наличия 70% каберне совиньон и каберне фран против всего лишь 30% мерло это вино никогда не будет типичным для Сент-Эмильона или Помроля. Постоянство здесь проблематично, и образцы из бочек из Фижака тяжелее оценивать, чем другие вина, но это властные, строгие и мощные вина.

**Filhot Фийо**
**33210 Sauternes, тел.: 05 56 76 61 09, факс: 05 56 76 67 91**
Большое хозяйство (60 га) в Сотерне, расположенное ниже Гиро, производит не реализовавшее пока что свой потенциал вино без тонов дуба.

**La Fleur Ла-Флёр**
**33230 St-Emilion, тел.: 05 57 51 75 55**
Ла-Флёр — одно из наиболее сбивающих с толку названий в Бордо. Само слово означает «цветок» — что подразумевает известную мягкость и входит как составная часть в названия основных вин большого количества хозяйств Правого берега, а также широко используется в именах вторых вин и суперотборных купажей ряда хозяйств. Неудивительно, что потребители путаются в этих названиях: дорогие друзья бордосцы, вы же не голландцы, хватит цветов! Само по себе Ла-Флёр — название 6 га под управлением Муэкса на переспективной северной окраине Сент Эмильона, это спокойные, но стремительно раскрывающиеся вина.

**La Fleur de Bouïard Ла-Флёр-де-Боюар**
**33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 77 31**

Это хозяйство в Лаланд-де-Помроле, принадлежащее Юберу де-Боюар из Анжелюса, выпускает целых три «цветка»: плюс к основному это второе вино, Ла-Флёр-Сен-Жорж, а также престижный купаж с малопонятными названиями «Ле + де-Ла-Флёр-де-Боюар» (надо полагать, читается это как «Ле-Плюс-де» и т.д.). Эти темные, пышные, сладко фруктовые вина в молодости имеют огромную привлекательность; остается неясным, можно ли из винограда с наносных террас Лаланд-де-Помроль производить вина, которые способны выдержать испытание временем.

**La Fleur Caillou Ла-Флёр-Кайю см. La Grave (область Фронсак)**

**La Fleur de Gay Ла-Флёр-де-Ге**
**33500 Pomerol, тел.: 05 57 51 19 05, факс: 05 57 74 15 62**
Специальный купаж хозяйства Ла-Круа-де-Ге в Помроле, производится только в лучшие годы. Стилль вина (высокое содержание танинов плюс сладкий фруктовый запах, но без перегруженного выдержкой на осадке веса) — скорее традиционный, чем новомодный.

**La Fleur de Jaugue Ла-Флёр-де-Жог**
**33500 Libourne, тел.: 05 57 51 51 29, факс: 05 57 51 29 70**
Недорогое, высококачественное вино Сент-Эмильона, производят в жестком стиле, это концентрированное вино с низкоурожайных лоз.

**La Fleur-Pétrus Ла-Флёр-Петрюс**
**33500 Pomerol, тел.: 05 57 51 78 96, факс: 05 57 51 79 79**
Хотя это хозяйство (13 га) в Помроле отделяет от Петрюса лишь дорога, стили их винопроизводства совершенно различные: это вино легкое как балерина, с прекрасным, завуалированным ароматом, иногда с оттенками гвоздики, шелковистой структурой и рыхлым, ускользающим вкусом фруктов.

**La Fleur St-Georges Ла-Флёр-Сен-Жорж см. La Fleur de Bouïard**

**Fombrauge Фомброж**
**33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 77 12, факс: 05 57 24 66 95**
Фомброж занимает огромную территорию в 52 га, это самый большой виноградник в Сент-Эмильоне. Он расположен в коммуне Сен-Кристоф-де-Бард — на умеренно холмистом плоскогорье на северо-востоке АОС. Продукция этого сектора никогда не ассоциировалась с высоким качеством, но, похоже, теперь, когда некий датский консорциум (10% принадлежит «Lego»), которому прежде принадлежало это хозяйство, передал ее во владение Бернару Магре из Шато-Пап-Клеман и Ла-Тур Карне, ситуация изменится. 2000 год ознаменовался впечатляющим улучшением качества вин по сравнению с предыдущими годами: урожайность снижена, введена тщательная сортировка ягод, и сегодня это зрелое, яркое, приятное на вкус, мясистое вино Сент-Эмильона с ароматами кофе и черешни. Можно предположить, что качество будет улучшаться. (См. Магре-Фомброж.)

**Fonplégade Фонплегад**
**33330 St-Emilion, тел.: 05 57 74 43 11, факс: 05 57 74 44 67**
18 га в Сент-Эмильоне на превосходном участке на середине холма. Многие годы изготовления разочаровывающих вин, видимо, остались позади — под контролем Кристиана Муэкса в 2000 году Фонплегад создало классическое вино с глубоким запахом минералов, разбавляющим спокойный аромат его черных фруктов.

**Fonroque Фонрок**
**33500 Libourne, тел.: 05 57 51 78 96**
Это хозяйство (19 га) на плато Сент-Эмильона производит относительно строгое вино иногда с очень мощными танинами. Немодное, и все же его мясистость и пряность приятны, а насыщенность цвета неплоха. Хозяева продолжают вносить изменения в процесс производства, поэтому можно ждать дальнейших усовершенствований.

**Fontenil Фонтений**
**33500 Pomerol, тел.: 05 57 51 23 05, факс: 05 57 51 66 08**

Мишель Роллан и его жена Дани изготавлиют домашнее вино с 8,5 га в северо-восточной части Фронсака, расположенной на берегу реки Иль напротив Лаланд-де-Помроль. Это пышное, зрелое, гладкое вино с устойчивым вкусом, на тысячу глотков дальше от характерной для этого наименования землистой резкости.

**Fougas Maldoror Фугас-Мальдорор**
**33710 Lansac, тел.: 05 57 68 42 15, факс: 05 57 68 28 59**
Хозяйство в 11 га в Кот-де-Бург, лучший купаж которой, Мальдорор, своим названием вызывает у разбирающихся в литературе любителей вина кошмарные ассоциации. Оно, безусловно, темное, но необязательно жестокое; на самом деле его сладкое, цыганское богатство умиротворяюще и экзотично. Владелец Жан-Ив Беше также располагает еще более пугающе дубильным Риу-де-Тайас.

**Franc Maillet Франк Майе**
**33500 Pomerol, тел.: 06 09 73 69 47, факс: 05 57 51 96 75**
Неприметное, но совершенствующееся хозяйство в Помроле, расположено на подающем надежды северо-востоке АОС около Бон-Пастёр. Особенно хорошо Кюве-Жан-Батист. В винах последних лет изготовления можно обнаружить много сливы и перца.

**Franc Mayne Франк Мейн**
**33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 62 61, факс: 05 57 24 68 25**
Два хозяйства Мейн (Франк и Гран) расположены на пологом склоне, который спускается вниз от известнякового города Сент-Эмильон к покрытым гравием почвам хозяйств Фижака. Еще одно важное вино этого района — Ла-Гомри. Из этих двух Франк (со своими 7 га) намного меньше, с 1984 по 1996 год хозяйство принадлежало АХА, сейчас же оно перешло к Жоржи Фуркруа и его партнерам. Их консультирует вездесущий Мишель Роллан, что увеличило плотность и глубину аромата.

**de France де-Франс**
**33850 Léognan, тел.: 05 56 64 75 39, факс: 05 56 64 72 13**
Бывший производитель сахарной свеклы Бернар Томасен на своих виноградниках (34 га), расположенных около Домен-де-Шевалье, Фьёзала и О-Гардера, с помощью Мишеля Роллана пытается получить в де-Франс превосходные вина Пессак-Леоньян.

**Gaby Габи**
**33126 Fronsac, тел.: 05 57 51 24 97, факс: 05 57 25 18 99**
Совершенствующееся хозяйство (9,5 га) в Канон-Фронсак принадлежит Антуану Хейату, его консультирует Жиль Поке.

**La Gaffelière Ла-Гафельер**
**33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 72 15, факс: 05 57 24 69 06**
На территории этого хозяйства (22 га) в нижней части холма Сент-Эмильона находится одна из наиболее важных местных археологических находок — развалины большой, 10-комнатной римской виллы. Вино Ла-Гафельер является классическим благодаря своей сдержанности и благоухающей мясистости: никакой излишней насыщенности.

**Gamage Гамаж**
**33350 Castillion-la-Bataille, тел.: 05 57 40 52 02, факс: 05 57 40 53 77**
36 га в Антр-Дё-Мер, частично находится в собственности британца Стивена Сперриера, винного критика. Белое вино свежо и длительно (60 % семильона со старых лоз); красное Бордо-Сюперьер сбалансированное, гибкое и полное.

**La Garde Ла-Гард**
**33650 Le Brede, тел.: 05 56 81 58 90**
Удачно расположенное хозяйство (45 га) в Пессак-Леоньяне, между Латур-Мартийяк и О-Нуше, с 1990 года находится в собственности «CVBG Dourthe-Kressman». Вина стойкие и заслуживающие доверия, хотя они не являются ни глубокими, ни мощными.

**Garreau Гаппо**
**33710 Pugnac, тел.: 05 57 68 90 75, факс: 05 57 68 90 84**
Знаменитое хозяйство Кот-де-Блай, чьи зрелые красные вина из винограда с низкой урожайностью стоят заплаченных за них денег. Попробуйте Кюве-Арманд из отборных ягод, выдержанное в 100% нового дуба, чтобы получить таинственно блестящее, дымное вино.

**Le Gay Ле-Ге**
**33500 Pomerol, тел.: 05 57 51 12 43, факс: 05 57 51 67 99**
Небольшое, но хорошо расположенное хозяйство (5 га) в Помроле возвышается над небольшой рекой Барбан на севере АОС и производит вина со строго танинными ароматами.

**Gazin Газин**
**33500 Pomerol, тел.: 05 57 51 07 05, факс: 05 57 51 69 96**
Превосходный виноградник (24 га) в Помроле, соседствующий с Шато-Петрюс и Эванжиль, изготавливает мощные, мясистые вина, иногда в довольно грубом стиле.

**Gigault Жиго**
**33390 Blaye, тел.: 05 57 42 34 34, факс: 05 57 42 34 35**
Жиго (особенно Кюве-Вива), как и Гран-Марешо, демонстрирует, что даже неклассифицированные виноградники Премьер-Кот-де-Блай могут давать прекрасное красное вино: оно темное, сладкофруктовое и привлекательное, изготавливается владельцем Кристофом Ребуль-Сальзом при участии Стефана Деранонкура (который владеет долей в этом хозяйстве). Кюве-Вива на 95% состоит из мерло, выдерживается главным образом в новом дубе.

**Gilette Жилет**

**33210 Preignas, тел.: 05 56 76 28 44, факс: 05 56 76 28 43**

Девиз Жилет — «делай по-другому»: Кристиан Медвиль, владелец 4,5 га в Сотерне, расположенных почти на берегу Гаронны, ферментирует все свое вино в стальных резервуарах, а не в бочках, затем перед разливом по бутылкам хранит их в бетоне в течение минимум 20 лет. Результат получается более свежим и сливочным, чем ожидалось, но можно отметить, что в регионе его примеру никто не последовал.

**Giolate Жиrolат**

**33420 Naujan-et-Postiac, тел.: 05 57 84 55 08, факс: 05 57 84 57 31**

Этот участок (10 га) в Антр-Дё-Мер очень плотно засажен мерло — 10 тыс. виноградных лоз на 1 га; вино полностью готовится в бочках. Во главе этого честолюбивого проекта стоит Жан-Луи Деспань.

**Giscours Жискур**

**33460 Labarde, тел.: 05 57 97 09 09, факс: 05 57 97 09 00**

Большой виноградник (83 га) на южной окраине Марго, качество вин кото­рого колебалось многие годы. Улучшения были отмечены под управлением голландца Эрика Албады Йельхерсмы, и вина урожая 2000 года были здесь лучшими за последние два десятилетия: его богатые, глубокие, структуриро­ванные компоненты красиво выстроены и удачно распределены.

**Gloria Глория**

**33250 St-Julien-Beychevelle, тел.: 05 56 59 08 18, факс: 05 56 59 16 18**

48 га хозяйства Глория в Сен-Жюльене составлены из множества мелких участков. Вино доступно, сочно и ароматно, но не очень плотно.

**La Gomerie Ла-Гомри**

**33330 St-Emilion, тел.: 05 57 74 46 87, факс: 05 57 24 66 88**

Чистый мерло с мощными тонами дуба изготавливается Жераром Беко на маленьком, неклассифицированном участке в 2,5 га в Сент-Эмильоне, расположенном ниже Гран-Мейн. Вино похоже на Мондот семейства Беко из Бо-Сежура, отличается невозмутимой сладостью.

**Gracia Грасья**

**33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 70 35, факс: 05 57 74 46 72**

Крошечное хозяйство в Сент-Эмильоне, принадлежащее Мишелю Грасья. Его напряженное, выразительное вино «гаражного» типа ему помогает делать Ален Вотье из Шато-Озон.

**Grand-Corbin-Despagne Гран-Корбен-Деспань**

**33330 St-Emilion, тел.: 05 57 51 08 38, факс: 05 57 51 29 18**

Это хозяйство (27 га) в Сент-Эмильоне, расположенное к северу-востоку от Шваль-Блан, существенно улучшилось во второй половине 1990-х под руководством Франсуа Деспаня. Вино 2000 года обладало помрольским ароматом ежевики и стоило уплаченных за него денег.

**Grandes Murailles Гранд-Мюрай**
**☼**

**33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 71 09, факс: 05 57 24 69 72**

Крошечное хозяйство (2 га) в Сент-Эмильоне сразу за городом, чьи «большие стены» (grandes murailles по-французски), теперь несколько уменьшившиеся в размерах, были когда-то стенами монастыря. Как и два других вина семейства Рейфер (из еще более миниатюрного хозяйства Кло-Сен-Мартен и более крупного Кот-де-Бало), сегодня эти вина обладают экстраординарной плотностью и насыщенностью, требуют длительной выдержки.

**Grand Mayne Гран-Мейн**

**33330 St-Emilion, тел.: 05 57 74 42 50, факс: 05 57 24 68 34**

Это более крупное из двух хозяйств Мейн на красивом одноименном склоне. 19 га, управляет семейство Нони. В 1993 и 1994 годах были некоторые проблемы с ТСА при изготовлении вина, но, не считая этих трудностей, вино получается мощным, объединяя типичную классическую мясистость с чистотой.

**Grand-Pontet Гран-Понте**

**33330 St-Emilion, тел.: 06 85 83 08 65**

Это хозяйство (14 га) к северу от города Сент-Эмильон — другой пример улучшения качества вина в конце 1990-х: пониженные урожаи и увеличенная зрелость открыли цельное, прозрачное вино с богатым фруктовым вкусом.

**Grand-Puy-Ducasse Гран-Пуи-Дюкас**

**33042 Bordeaux, тел.: 05 56 11 29 00, факс: 05 56 11 29 01**

Это хозяйство (40 га) в Пойяке (погреба расположены на набережной Пойяка) объединяет множество разбросанных по территории АОС виноградников. Когда оно принадлежало семейству Местреза, происходили медленные, равномерные усовершенствования качества (отказ от механического сбора урожая, более качественная сортировка ягод, до 50% нового дуба для великого вина), в результате это вино — хорошая покупка для тех, кто не любит ждать слишком долго. (Хозяйства Местреза, как и Кордые, принадлежат сейчас лангедокской группе «Валь-д’Орбьё».)

**Grand-Puy-Lacoste Гран-Пуи-Лакост**

**33250 Pauillac, тел.: 05 56 73 16 73, факс: 05 56 59 27 37**

Хорошо расположенное в стороне от реки хозяйство (52 га) Гран-Пуи-Лакост предоставляет, может быть, не самые мясистые и плотные вина в Пойяке, но виноград с гравийных склонов дает глубокое, яркое, медленно обнаруживающее себя вино со звонким ароматом черной смородины.

**Les Grands Chênes Ле-Гран-Шен**

**33340 St-Christoly Médoc, тел.: 05 56 41 53 12, факс: 05 56 41 35 69**

Сейчас эта хозяйство в О-Медоке принадлежит Бернару Магре из Шато-Плп-Клеман и Фомброж, его консультирует группа Мишеля Роллана. Вина урожая 2000 года мясистые, долгие и приятные на вкус.

**Grands Maréchaux Гран-Марешо**

**33920 St-Girons d’Aigüevives, тел.: 05 57 42 49 08**

Это хозяйство в Премьер Кот-де-Блай находится в совместном управлении Кристофа Ребуль-Салза и Этьена Бара. Вина, как и Кюве-Вива из Жиго, пока­зывают, что низкая урожайность и современные методы (холодное вымачива­ние перед ферментацией, длительное спиртовое брожение, выдержка в дубе в контакте с осадком) могут придавать винам этого региона новую четкость.

**La Grave (Fronsac) Ла-Грав (Фронсак)**

**33126 Fronsac, тел.: 05 57 51 31 11, факс: 05 57 25 08 61**

Биодинамическое хозяйство (4 га), управляющий — Поль Бар (ему также принадлежит 4,4 га Ла-Флёр-Кайю в Канон-Фронсаке). Вина прямые, мягкие, приятно простоватые. Этот участок был первым учебным полигоном Стефана Деранонкура в Бордо в 1985 и 1987 годах.

**La Grave à Pomerol, Trignant de Boisset Ла-Грав-а-Помроль, Триньян-де-Буасе**

**33500 Pomerol**

Это громоздко названное хозяйство Муэкса в 8,4 га на севере АОС производит изысканные и утонченные вина со сливочно-черносмородиновым ароматом.

**Gree Laroque Гре-Ларок**

**33910 St-Ciers-d’Abzac, тел.: 05 57 49 45 42, факс: 05 57 49 45 42**

Всего 1,6 га в АОС Бордо-Сюперьер позволяют этому хозяйству, расположенному в 8 км от Фронсака, производить гаражное вино из винограда с 40-летних лоз. С помощью Стефана Деранонкура владельцы (Патрисия и Арно Бенуа-де-Нивенхайм) производят вино с очаровательно сладким, интенсивным фруктовым запахом.

**Greysac Грейсак**

**33340 Bégadan, тел.: 05 56 73 26 56, факс: 05 56 73 26 58**

Хозяйство (80 га) в О-Медоке, к северу от Сент-Эстефа, производит скорее изысканные, чем натянутые, вина, которые не нужно долго выдерживать.

**La Griffie de Cap d’Or Ла-Гриф-де-Кап-д’Ор**

**33330 St-Emilion, тел.: 05 57 55 09 13, факс: 05 57 55 09 12**

Относительно недорогое гаражное вино из мерло с щедрыми тонами дуба из АОС Сен-Жорж-Сент-Эмильон, сочное и приятное на вкус.

**Gruaud-Larose Грюо-Лароз**
**☼☼☼**

**33250 St-Julien-Beychevelle, тел.: 05 56 73 15 20, факс: 05 56 59 64 72**

Крупное, величественное хозяйство (82 га), расположенное рядом с деревушкой Бейшвель в Сен-Жюльене. Грюо-Лароз теперь принадлежит Жану Мерло из группы «Тайан», хотя вина здесь еще с 1970 года делает Жорж Поли из Кордые. Исторически этот пологий холм на красном гравии поставлял самые плотные, массивные, отягощенные танинами вина коммуны. Вина

Грюо-Лароз достигали высочайших успехов, когда из этих танинов был соткан смутный аромат черной смородины (в 1986, 1990 и 2000 годах).

**Guiraud Гиро**
**☼**

**33210 Sauternes, тел.: 05 56 76 61 01, факс: 05 56 76 61 01**

Скромная черная наклейка этого хозяйства (84 га) в Сотерне скрывает яркую историю, которая включает неоднократные взлеты и падения под руководством ряда эксцентричных владельцев. С 1981 года хозяйством управляет канадское семейство Нарби, их квалифицированный менеджер Хавье Планти постепенно поднял вина Гиро до высочайшего уровня, они неизменно заслуживают внимания, будучи самыми маслянистыми в Сотерне. Признак этих вин — насыщенные ароматы абрикоса и абрикосовых косточек.

**La Gurgue Ла-Гург**

**33460 Margaux, тел.: 05 57 88 46 65, факс: 05 57 88 98 33**

Спокойное, умиротворенное, но волнующее фруктовое вино производится в этом хозяйстве (10 га) в Марго, принадлежащем семейству Мерло.

**Haut-Bages Averous О-Баж-Авру**

**33250 Pauillac, тел.: 05 56 73 24 00, факс: 05 56 59 26 42**

Это не самостоятельное хозяйство, а второе вино Шато-Линч-Баж.

**Haut-Bages Libéral О-Баж-Либераль**

**33250 Pauillac, тел.: 05 57 88 76 65, факс: 05 57 88 98 33**

28 га этого хозяйства в Пойяке расположены великолепно, соседствуя с Латур и Пишон-Лаланд. Его вино — прекрасный напиток, классика со свежим ароматом, но может ли оно стать чем-то большим? Местоположение такую возможность предполагает.

**Haut-Bailly О-Байн**
**☼**

**33850 Léognan, тел.: 05 56 64 75 11, факс: 05 56 64 53 60**

Это хозяйство (28 га) рядом с Лариве-О-Брион — одно из самых прекрасных в Пессак-Леоньяне. Роберт Уилмерс, нью-йоркский банкир, стал его новым владельцем, хотя прежний собственник Жан Сандерс и его внучка Вероника продолжают управлять хозяйством. Кремово-вишневый аромат «кричит» в молодом вине О-Байи, однако оно великолепно взрослеет, наращивая, а затем удерживая тельность, перед тем как раскрыться в изысканную молочность. Это — апогей баланса Бордо.

**Haut-Batailley О-Батайе**

**33250 Pauillac, тел.: 05 56 73 16 73, факс: 05 56 59 27 37**

Это хозяйство (22 га) на задворках Пойяка принадлежат семейству Бори, которое производит простые, открытые вина свежей изысканности и незабываемого благоухания черносмородиновой чистоты.

**Haut-Beauséjour О-Босежур**

**33180 St-Estèphe, тел.: 05 56 59 30 26, факс: 05 56 59 39 25**

Хозяйство (19 га) в Сент-Эстефе, принадлежащее компании Редерер, пока еще не добилось полного успеха: его вино 2000 года изготовления было менее мясистым, чем большинство равных ему по положению.

**Haut-Bergey О-Берже**

**33840 Léognan, тел.: 05 56 64 05 22, факс: 05 56 64 06 98**

И Мишель Роллан, и Жан-Люк Тюневен дают консультации этому хозяйству (26 га) в Пессак-Леоньяне, находящемуся с 1991 года в собственности у Сильвианы Гарсен-Катьяр, сестры Даниеля Катьяра, владельца Шато-Смит-О-Лафит. Ни на виноградник, ни на погреб средств не жалеют, и с 1998 года вино стало быстро приобретать плотность, тельность и внушительные тона дыма и черных фруктов. По мере старения вина, изготовленного в конце 1990-х годов, истинный потенциал терруара должен стать очевидным.

**Haut-Brion О-Брион**
**☼☼☼**

**33602 Pessac, тел.: 05 56 00 29 30, факс: 05 56 98 75 14**

Здесь, почти в центре Бордо, на гравии превосходного хозяйства (50 га), где в солнечную погоду ярко сверкает кварц, растет виноград, с которым под широкими, как море, небесами Пойяка и Сент-Эстефа не сравнится никакой дру­гой. Сам замок — теплый, дымный, обжитой, стены изнутри обшиты дубом. Здесь есть место для парка, городская суматоха остается по другую сторону высоких стен. Это одно из пяти хозяйств первой величины Бордо: исторически оно первое из первых, так как его вина заставляли богатых людей Парижа и Лондона широко раскрывать свои бумажники задолго до того, как голланд-

ские инженеры ступили на землю Медока. Даже сегодня вино, изготавливае­мое в О-Брионе и в 4 ближайших замках, совершенно необыкновенно и изы­сканно. Столь типичные для Бордо тонко очерченные ароматы редко обостря­ются более четко, чем в вине О-Брион: запахи кедра и гаванских сигар редко могут быть объединены в одном стакане красного вина. Здесь присутствует классическая земля Грав, она придает вину пикантное, как у мясного сока, ка­чество. Фруктовость, конечно, основа всего, однако до некоторой степени за­пах свежих фруктов является менее важным, простым и очевидным в винах О-Брион, чем у других, более открытых конкурентов. Подобно триюфелю, его требуется выкапывать из земли. Жаркие годы (наиболее незабываемый при­мер — 1989 год) могут придавать вину как удивительную и стойкую плотность, так и неожиданную и непредсказуемую сладкую сочность. В очень маленьких количествах производится также белое вино: в молодом вине есть лимон и грейпфрут, возраст же, кажется, влияет смягчающие сливки в его поры.

**Haut de Carles О-де-Карль, см. de Carles**

**Haut-Chaigneau О-Шенью**

**33500 Néac, тел.: 05 57 51 31 31, факс: 05 57 25 08 93**

Это относительно большое (20 га) хозяйство в Лаланд-де-Помроль, расположенное в восточном секторе АОС (Неак), принадлежит специалисту по виноделию Андре Шатоне, отцу Паскаля Шатоне, работающего вместе с Мишелем Ролланом, он же и управляет хозяйством. Подобно большинству вин в Лаланд-де-Помроль, это вино не имеет большой мощности и структуры, тем не менее это прекрасный напиток, который хорошо пить в молодости, благодаря его вишнево-шоколадной фруктовости.

**Haut-Condissas О-Кондисас**

**33340 Bégadan, тел.: 05 56 41 58 59, факс: 05 56 41 37 82**

Хозяйство в О-Медоке, вино из винограда со специально отобранного микроучастка Роллана-де-Би: вино урожая 2000 года темное, фруктовое и наполнено зрелыми танинами.

**Haut-Gardère О-Гардер**

**33850 Léognan, тел.: 05 56 64 75 33, факс: 05 56 64 53 64**

Хозяйство О-Гардер (25 га) принадлежит ирландскому банкиру Лохланну Квину и производит дымные красные вина хорошей ценности и сбалан­сированные белые с тонами дуба.

**Haut-Marbuzet О-Марбюзе**

**33180 St-Estèphe, тел.: 05 56 59 30 54, факс: 05 56 59 70 87**

Хозяйство (50 га) О-Марбюзе в Сент-Эстефе производит относительно мягкие вина, с богатыми тонами дуба, содержащие большую долю мерло, чем вина большинства хозяйств этого АОС.

**Haut-Nouchet О-Нуне**

**33650 Martillac, тел.: 05 56 72 69 74**

Хозяйство (38 га) Луи Люртона в Пессак-Леоньяне, культивируемое органически, расположено недалеко от Шато-Латур-Мартийяк. Его красные и белые вина медленно усиливают глубину и богатство.

**Haut-Sarpe О-Сап**

**33506 Libourne, тел.: 05 57 51 41 86, факс: 05 57 51 53 16**

Это хозяйство (11 га) около Сансонне и Ла-Купод входит в быстро развивающуюся империю Жануэкса.

**Haut-Troquart la Grâce Dieu О-Трокар-Ла-Грас-Дьё**

**33502 Libourne, тел.: 05 57 51 78 96, факс: 05 57 51 79 79**

Крошечное хозяйство (2,5 га) в Сент-Эмильоне из «коношни» Муэкса, почти на 90 % засажено мерло, здесь производят мягкие, легко структурированные вина.

**Haut-Villet О-Виле**

**33330 St-Emilion, тел.: 05 57 47 97 60, факс: 05 57 47 92 94**

Подобно Фожеру, 7 га О-Виле расположены в самой восточной части АОС Сент-Эмильон. Вина не менее амбициозны, особенно плотно насыщенное Кюве-Помон; их требуется некоторое время выдерживать.

**L’Hermitage Ль’Эрмитаж**

**33540 St-Martin du Puy, тел.: 05 56 71 57 58, факс: 05 56 71 65 00**

Маленькое хозяйство (4 га) принадлежит тому же собственнику, что и Матрас, оно расположено прямо над ним, между Берлике и Анжелюсом.

Это вино из чистого мерло, 2/3 которого поступает с 70-летних виноградных лоз. Вино темное, со сладким фруктовым ароматом, зрелое и пышное.

**Hosanna Осанна** 🇫🇷 **33500 Pomerol**

Бывшее Шато-Сертан-Гиро было переименовано в Осанну Кристианом Муэксом, он также продал Ненену один из участков этого хозяйства, так называемый виноградник Кло-дю-Руа (4 га). Осанна великолепно расположена около Вьё-Шато-Сертан, Ляфлёр и Петрюса, в настоящее время здесь строится новая винодельня по проекту Герцога и де-Мерона, рядом с которой винные погреба Петрюса станут выглядеть еще уродливее. В 2000 году Осанна произвела темное вино поразительного изящества и молочной сладости, в котором мерло уравновешено 30% каберне фран.

**d’Issan д’Иссан** **33460 Cantenac, тел.: 05 57 88 35 91, факс: 05 57 88 74 24** Хозяйство (52 га) д’Иссан в Марго — это все, что осталось от некогда могущественной империи Крюз. И если уж империи суждено превратиться в одно-единственное хозяйство, то понятен выбор экс-императора, решившего сохранить именно д’Иссан: сказочная утонченность замка XVII века, запечатленного на этикетке этого вина (возможно, самой красивой в мире), — точное отражение действительности. Легкое, изысканное и ароматное вино приветствуется скорее европейской, чем американской школой критики. И 1996, и 1999 годы были здесь исключительно яркими и утонченными, выдающимся был и урожай 2000 года.

**Jacques Blanc Жак Блан** **33330 St-Emilion, тел.: 05 57 56 02 97, факс: 05 57 40 18 01** Это хозяйство (20 га) в Сент-Эмильоне названо по имени известного исторического персонажа, жившего в Сент-Эмильоне в XV веке. С 1989 года здесь введена биодинамика. Изготавлиается множество кюве разного качества, лучшим из которых является ль’Апоже. Консультирует хозяйство Жан-Люк Тюневен.

**Jonqueyres Жонкейр** **33750 St-Germain du Puch, тел.: 05 57 34 51 51**

Это хозяйство в АОС Бордо-Сюпьерёв в 45 га является частью группы «GAM Audy», в последнее время его консультируют Жан-Мишель Аркот и Мишель Роллан; это вино структурировано гораздо плотнее, чем того требуют нормы АОС, с глубокими гудронными тонами.

**Karolus Каролос** **33290 Le Pian-Médoc, тел.: 05 56 70 20 11, факс: 05 56 70 23 91** Это вино изготавливают из винограда с маленького участка (3,5 га) виноградников Сенежак. Оно более глубокое и широкоплечее, чем Сенежак, с более богатой танинной структурой, но без нехватки душистого аромата плодов черной смородины.

**Kirwan Кирван** **33000 Bordeaux, тел.: 05 57 87 64 55, факс: 05 57 87 57 20** Немногие хозяйства в Медоке смогли улучшить качество своего вина так существенно, как это (35 га) хозяйство в Марго. Все вина урожаяв 1998, 1999 и 2000 годов звучные, душистые и с богатой структурой, они конкурируют с самыми лучшими винами этой быстро прогрессиовавшей в последнее время коммуны, которую консультирует Роллан.

**Labégorce Лаберорс** **33460 Margaux, тел.: 05 57 88 71 32, факс: 05 57 88 35 01** Это хозяйство (33 га) в Марго — одно из немногих, где открыто признают, что используют американский дуб. В самом деле, вина грубоватые, но, тем не менее, душистые. Теперь в них больше изысканности (особенно 1995 и 1998 годы).

**Labégorce-Zédé Лаберорс-Зеде** **33460 Soussans, тел.: 05 57 88 71 31, факс: 05 57 88 72 54** Превосходное (изысканное), классическое Марго делают из винограда с 25,5 га виноградников, расположенных на большом расстоянии от самого Лаберорса. Подобно Ле-Пен и Вьё-Шато-Сертан, это хозяйство принадлежит бельгийскому семейству Тьянпон. Люк Тьянпон (его брат Жак руководит Ле-Пен) управляет им, обращая особое внимание на детали и добросовестное отношение к терруару.

**Lafaurie-Peyraguey Лафори-Пейраге** **33300 Bordeaux, тел.: 05 57 19 57 77, факс: 05 57 19 57 87**

Это прекрасное хозяйство (40 га) в Сотерне расположено к западу от Икема и чуть ниже его на покрытых гравием почвах, недалеко от Сирона. С 1917-го им владела компания Кордье, в настоящее время оно перешло к «Валь-д’Орбье». За производством вина наблюдает Жорж Поли, изготавливая богатое и медленно проявляющее себя вино.

**Lafite-Rothschild Лафит-Ротшильд** 🇫🇷 🇫🇷 🇫🇷 **33250 Pauillac, тел.: 01 53 89 78 00/05 56 59 01 74, факс: 01 53 89 78 01/05 56 59 26 83**

Лафит на 4 га больше, чем все остальные хозяйства первой величины (94 га против 90 га Марго), а его рельеф более разнообразен. Шато находится в са-мой низкой (и наименее полезной для виноградарства) части владения; и действительно соседнее Шато-Кос-д’Эстурнель свысока взирает на осушенное для полей и садов «болото». К югу от шато гигантской каменной волной в небо вздымается гравий (25 м в высшей точке), этот холм Лафит делит с Мутоном. Отдельные участки Лафита тянутся на восток почти до бывшего нефтеочистительного завода в Пойяке. И совсем не удивительно, что всего треть продукции Лафита разливают в бутылки как первое вино. Собствен-ность Эрика де Ротшильда, которой с 1994 года управляет Шарль Шевалье, Лафит в последние годы собрал серию великолепных урожаяв, едва ли не лучших за всю свою историю. Изысканность и тонкость — классические качест-ва Бордо, и это именно те качества, которые Лафит умеет выражать и даже усиливать. Вина сделаны тонко, как гравюры Доре, полны выразительных и наводящих на размышления отчетливых, но не преувеличенных деталей и не чрезмерно плотные. Это вино построено из шорохов, которые в бокале превращаются в громогласный хор небесных гармоний.

**Lafleur Ляфлёр** 🇫🇷 **33240 Mouillac, тел.: 05 57 84 44 03, факс: 05 57 84 83 31**

У какого из пяти знаменитых соседей Петрюса терруар может сравниться с его знаменитой глиняной «бугоньеркой»? Самый частый ответ — это 4,5 га Шато-Ляфлёр на глубоком гравии, с высоким содержанием железа. Терруар, конечно, другой, не забудем и о 50 % каберне фран в виноградниках, но лучшие вина хозяйства ни в чем не уступят Петрюсу. Вино 2000 года, с тонами сливок и чернослива — как раз такое вино.

**Lafon-Rochet Лафон-Роше** **33180 St-Estèphe, тел.: 05 56 59 32 06, факс: 05 56 59 72 43**

40 га Лафон-Роше по всем предварительным оценкам должны уверенно конкурировать с виноградниками Кос-д’Эстурнель, который соседствует с ним в Сент-Эстефе, и даже стремиться достичь уровня Лафита. Но этого не происходит, несмотря на заботу, которую владельцы Альфред и Мишель Тесрон вкладывают в производство своего вина. Следовательно, секрет загадочных минералов, скрытых в Медокских гравийных склонах, так еще и не раскрыт? Возможно. Тем не менее отдельные вина, представленные в середине и в конце 1990-х Лафон-Роше, оказались глубокими, восхитительными, пряными, с полным ароматом и были проданы по весьма привлекательным ценам.

**Laforge Лафорж** **33330 Vignonet, тел.: 05 57 84 64 22, факс: 05 57 84 63 54**

Это одно из трех хозяйств (6 га) в Сент-Эмильоне честолюбивого британского производителя Джонатана Мальтуса. Его нельзя назвать единым — небольшие участки (всего 5) разбросаны по долине около Монбуске и на плато у Ларманда, а лучшие виноградники находятя сразу за Кло Фурт, недалеко от города Сент-Эмильон. Эти вина — самые сладкие и фруктовые, богатые мерло из всех вин Мальтуса, насыщенных вишнево-сливовым сливочным вкусом.

**Lagrange Лагранж (область Помроль)** **33500 Libourne, тел.: 05 57 55 05 80, факс: 05 57 51 79 79**

Это расположенное в центре Помроля хозяйство в 8 га принадлежит Муэксу. Оно производит чисто-фруктовые вина, хотя по плотности и глубине им редко удается достичь такого же качества, как у великих вин соседней Лагранж — Петрюса, Тротануа, или, с недавнего времени, Осанны.

**Lagrange Лагранж (область Сен-Жюльен)** **33250 St-Julien-Beychevelle, тел.: 05 56 73 38 38, факс: 05 56 59 26 09** 113 га Лагранжа делают это хозяйство одним из самых больших «классифицированных» хозяйств Медока, в 1983 году оно перешло во

владение знаменитой «Сантори». Японцы сделали управляющим Лагранжа Марселя Дюкаса, бывшего энолога-консультанта, его работа была успешной, в результате в хорошие урожайные годы, такие как 1989 и 1990-й, появились классические, изысканные, отчетливо черносмородиновые вина. Тем не менее Дюкас не из тех, кто согласен идти на риск, разливая вина по бутылкам без очистки и фильтрации. Глубина вкуса, придаваемая выдержкой в бочке, к сожалению, далеко не всегда сохраняется в «правильных» винах, разлитых по бутылкам.

**La Lagune Ла-Лагун** **33290 Ludon-Médoc, тел.: 05 57 88 82 77, факс: 05 57 88 82 70** Самое близкое к городу Бордо из главных хозяйств Медока, Ла-Лагун с территорией в 72 га производит легкомысленный, мягкий, законченный и непритязательный кларет.

**Lamothe-Bergeron Ламот-Бержерон** **33460 Cussac Fort Médoc, тел.: 05 56 58 94 77, факс: 05 56 58 98 18** Приятное и недорогое вино из О-Медока, хозяйство в 66 га неплохо расположенное (возле эстуария в Кюссаке), владельцы те же, что и у Гран-Пюи-Дюкас (Местреза / «Валь-д’Орбье»).

**Lamothe Guignard Ламот-Пиньяр** **33210 Sauternes, тел.: 05 56 76 60 28, факс: 05 56 76 69 05**

Это хозяйство (17 га) в Сотерне, прилегающее к Ла-Тур-Бланш, производило сладкие, полнотельые, пышные вина из ботризированного винограда, а в 1990-х есть ряд вин, которые стоит выдерживать. Соотношение цена-качество отличное.

**Lanessan Ланесан** **33460 Cussac-Fort-Médoc, тел.: 05 56 58 94 80, факс: 05 57 88 89 92**

Это хозяйство (40 га) — еще один лидер в череде деревень, отделяющих Сен-Жюльен от Марго (собранных вместе под собирательным названием О-Медок); оно находится на многообещающем берегу около Грюо-Лароз. Здесь производят изобильное, насыщенное черносмородиновым ароматом вино (новый дуб не используется).

**Langoa Barton Лангоа-Бартон** **33250 St-Julien-Beychevelle, тел.: 05 56 59 06 05, факс: 05 56 59 14 29** Виноградники этой «младшей сестры» Леовиль-Бартона (всего 15 га) не так выгодно расположены, ее вина легче и более нервные, хотя и проникнуты духом классики.

**Larcis Ducasse Ларси-Дюкас** **33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 70 84, факс: 05 57 24 64 00**

Великолепно расположенный участок в Сент-Эмильоне, 11 га которого находятся на середине склона рядом с Пави. С такого роскошного участка вина должны были бы быть гораздо лучше.

**Larmande Ларманд** **33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 71 41, факс: 05 57 74 42 80**

Это хозяйство (25 га) расположено на прохладном северном плато за городом Сент-Эмильон, впечатляюще насыщенные вина производятся здесь благодаря инвестициям страховой компании «Ла-Мондиаль».

**Larose-Trintaudon Лароз-Трентодон** **33112 St-Laurent-Médoc, тел.: 05 56 59 41 72, факс: 05 56 59 93 22** Гигантское хозяйство площадью 172 га (во Франции встречаются целые АОС значительно меньшей площади) в Сен-Лоране, на некотором расстоянии от реки, производит легкомысленные, слегка фруктовые вина. Ла-Туретт, особый купаж, более притягателен. Здесь производят более 1 млн бутылок в год.

**Larriwet Haut-Brion Лариве О-Брион** **33850 Léognan, тел.: 05 56 64 75 51, факс: 05 56 64 53 47**

Удачно расположенное хозяйство (42 га) в Пессак-Леоньяне, сразу за О-Байи (в дали от самого О-Бриона), также совершило прорыв в области качества во второй половине 1990-х благодаря консультациям Мишеля Роллана. И красные, и белые вина, легкие, мягкие, ароматные и изысканные. Это хозяйство принадлежит «Andros group» (производящей джемы Vonne Matan) и находится под управлением не выпускающего ни одной мелочи Филиппа Жервозона.

**Lascombes Лакомб** **33460 Margaux, тел.: 05 57 88 70 66, факс: 05 57 88 72 17**

Серьезные изменения происходят сейчас в Лакомбе — участке (50 га) в Марго, который, вполне естественно, находился в плачевном состоянии, пока при-надлежал британскому пивовару Бассу. Новые хозяева-американцы (инве-стиционная компания «Colony Capital») выбрала бывшего винопроизводите-ля из Монроза Брюно Лемуана для управления виноградником и погребами, не меньшее влияние оказывает администрация Правого берега в лице Алена Рейно из Кено-ль-Анкло и Ива Ватло из выдающегося хозяйства Реньяк. Вы-пуск 2000-го, произведенный со строгим отбором (было использовано всего 30% урожая), можно назвать ярким и блистательным прорывом вперед.

**Latour Латур** 🇫🇷 🇫🇷 🇫🇷 **33250 Pauillac, тел.: 05 56 73 19 80, факс: 05 56 73 19 81**

Целых три из пяти хозяйств первой величины согласно классификации 1855 года находятся в Пойяке, из них ближе всего к самой реке находятся 65 га Ла-тура. Из дегустационного зала шато можно бросить взгляд через мирные паст-бища на бескрайнюю туманную гладь воды — и почувствовать, как сами вина это, несомненно, ощущают, каким ярким становится солнечный свет, когда солнце отражается от воды и пронизывает открытый, лишенный деревьев пейзаж с виноградниками. Гравийные холмы Латур похожи на взметнув-шийся вверх пляж рядом с эстуарием. Самым старым виноградникам, расту-щим на этом побережье, больше 45 лет — это участок ль’Анкло. С 1993-го, Ла-тур принадлежит Франсуа Пино, крупнейшему промышленнику Франции, который нажил свое состояние торговлей древесиной, а управляет хозяйст-вом наделенный большими амбициями умный и преданный Фредерик Ан-жерер. В настоящий момент большие средства вкладываются в новые под-земные погреба, и нет сомнений в том, что нынешние хозяева твердо решили сделать Латур величайшим вином Медока. То, как Анжереру удается в любой самый плохой год делать великолепное вино, говорит о том, что терруар у Шато-Латур безоговорочно лучший во всем регионе. Что касается стиля, Латур самый роскошный из всех хозяйств первой величины. Великие вина Латур отличаются необычайной долготой, полнотой смутной и неуловимой изысканности, которой требуются долгие годы, чтобы плавно перейти в лег-кую и душистую теплоту зрелости. Удалось ли Пино и Анжереру создать «но-вый Латур»? Вина последних урожаяв по меньшей мере начали приобретать неожиданное обаяние. В прошлом Латур был, если можно так выразиться, Мадيرانом Медока; он был великолепен, но до достижения окончательной зрелости не раскрывал и малой толики своего потенциала. Великие вина Ла-тура последнего десятилетия (1995, 1996, 1999, 2000) продемонстрирова-ли новую фруктовую сладость и сливочный вкус в относительно молодых ви-нах без потери скрытой силы, вследствие, возможно, вдумчивой работы Ан-жерера с отжатым соком. Все лучшие хозяйства производят сейчас вполне до-стойные вторые вина, и Ле-Фор-де-Латур особенно хорошо, оно способно соперничать даже с великими первыми винами лучших шато Медока.

**Latour-Martillac Латур-Мартийяк** **33650 Martillac, тел.: 05 57 97 71 11, факс: 05 57 97 71 17** Это хозяйство (38 га) в Пессак-Леоньяне, к югу от деревни Мартийяк в напра-влении границы с Грав, принадлежащее семье Крессманн, в прошлом произ-водило белые вина, и более изысканные, чем красные, но выпуск красного вина 1998 отразил перемены.

**Latour à Pomerol Латур-а-Помроль** **33500 Libourne, тел.: 05 57 51 78 96**

Это хозяйство (8 га) включает несколько виноградников, в том числе один в очень удачном месте возле церкви. Потрясающе полные вина производились здесь в годы великих урожаяв, но иногда все портит чрезмерная кислот-ность и излишние танины. Последний хороший урожай был в 1998-м.

**Laville Haut-Brion Лавиль-О-Брион** **33602 Pessac, тел.: 05 56 00 29 30, факс: 05 56 98 75 14**

Этот самый маленький О-Брион (всего 3,7 га) производит только белые вина, его виноградники расположены на гравии, в южной части этой группы из пя-ти хозяйств в городской черте Бордо. Его молодые вина более резкие и цве-точные, чем белые вина самого О-Бриона, при этом они постепенно и неот-вратимо достигают изысканно-фруктовой и сложной зрелости.

**Léoville-Barton Леовиль-Бартон** 🇫🇷 🇫🇷 **33250 St-Julien-Beychevelle, тел.: 05 56 59 06 05, факс: 05 56 59 14 29**

Это хозяйство (45 га) в Сен-Жюльене пользуется большой любовью ценителей вина за удачное сохранение традиционной эстетики производства



Медок и за его в целом сдержанную и реалистичную ценовую политику. И тем, и другим хозяйство обязано одному из «грандов» Медока, Энтони Бартону, который в 1980-х ответил твердым отказом на предложение «АХА» за «безумную цену» приобрести его хозяйство. Методы Бартона можно назвать классическими, перемены, которые он осуществил в 1990-х, включали поздний сбор и тщательный отбор для вин высших сортов. Но он противостоял всему, что делало вина темнее и плотнее, чем прежде, и он не любит передержанные в бочках вина: «… Я привык к вкусу более мягких и тонких вин…» Наиболее удачные выпуски Леовиль-Бартона — 1995, 1996, 1999, и 2000 — были великолепно насыщенными и изысканно завершёнными. Во многих отношениях он стал идеальной моделью для всех хозяйств Сен-Жюльена, выпуская безупречно сбалансированные вина со свежим смородиновым вкусом.

**Léoville-las-Cases** **Леовиль-лас-Каз** 🇨🇩 🇨🇩**33250 St-Julien-Beychevelle, тел.: 05 56 73 25 26, факс: 05 56 59 18 33**
Самое большое из трех хозяйств Леовиль, виноградники Лас-Каз (общей площадью 97 га) расположены лишь чуть севернее виноградников Латура и очень похожи на них. В них есть и стилистическое сходство: Лас-Каз настолько монументальное и пышное вино, насколько это сулит каменная арка со львом, которая украшает вход в виноградник, и Лас-Каз, конечно, самое попякское из всех вин Сен-Жюльена. В 1980-е и 1990-е при Мишеле Делоне насыщенность и глубина постепенно увеличивались от урожая к урожаю, для получения вин внушительной силы и постоянства. Основным средством для достижения этой цели было извлечение (для отличного второго вина Кло-дю-Марки и третьего вина Бинаррон) от тех бочек вина, которые незначительно отклонялись от нормы, даже в лучшие урожайные годы (в 1990-е было забраковано 67%). Высокие цены Лас-Каз были еще одним способом бросить вызов первоклассным винам. Мишель Делон умер в 2002-м, его сменил сын Жан-Юбер, но амбиции хозяйства остались неизменными.

**Léoville-Poufferré** **Леовиль-Пуафере** 🇨🇩 🇨🇩**33250 St-Julien-Beychevelle, тел.: 05 56 59 08 30, факс: 05 56 59 60 09**
80 га хозяйств Леовиль-Пуафере разбросаны вперемешку с виноградниками Бартонов и Лас-Каз. Исторически оно всегда уступало своим очень разным, хотя и одинаково успешным «братьям». И только в 1980-х его терруар начал реализовывать свой потенциал. Благодаря консультативной помощи Мишеля Роллана Пуафере стал полнее, мягче и мясистее, чем Лас-Каз и Бартон, с оживленным ароматом подслащенных дубом фруктов. Почти 10% пти вердо в посадках виноградников придают вину еще и остроту и пряность.

**Lezongars** **Лезонгар** **33550 Villenave-de-Rions,тел.: 05 56 72 18 06, факс: 05 56 72 31 44**
Это хозяйство (45 га) в Премьер-Кот-де-Бордо стало производить волнующие, живые красные вина под управлением британских владельцев, семейства Айлз (в составе: Филипп, его жена Сара и сын Рассел). Винодел Самюзль Местр, которому периодически помогает темпераментный Мишель Пюзье из Круа-де-Лабри. На вино Ль-Анкло-дю-Шато-Лезонгар идут ягоды с лучших лоз.

**Lilian Ladouys** **Лилиан Ладуй** **33180 St-Estèphe, тел.: 05 56 59 71 96, факс: 05 56 59 35 97**
Омоложенное хозяйство (48 га) в Сент-Эстефе, многообещающе расположенное за Лафон-Роше, теперь принадлежит «Alcatel» (виноделием занимается Жорж Поли).

**Liot** **Льо** **33720 Barsac, тел.: 05 56 27 15 31, факс: 05 56 27 14 42**
Из винограда с великолепного участка (20 га) в Барсаке, расположенного возле Шато-Климас, производят гибкие сладкие вина, которые лучше всего пить в молодости.

**Liversan** **Ливерсан** **33250 St-Sauveur-Médoc, тел.: 05 56 41 50 18, факс: 05 56 41 54 65**
В этом хозяйстве (50 га) в О-Медоке, расположенном за Пойяком (неподалеку от знаменитого Бернадотт), производят мягкие мясистые красные вина.

**Loudenne** **Луден** **33340 St-Yzans-de-Médoc, тел.: 05 56 73 17 80, факс: 05 56 09 02 87**
Очень удачно расположенный участок Медок на 48 га, находящийся на небольшом холме сразу за Жирондой к северу от Сент-Эстефа. Луден,

возможно, более известно своей школой виноделия, чем местными обескураживающе легкими винами. Выпуск 1998-го оставляет надежду на перемены к лучшему.

**La Louvière** **Ла-Лувьер** **33420 Grézillac, тел.: 05 57 25 58 58, факс: 05 57 74 98 59**
Величественное здание замка находится в центре этого хозяйства (48 га) в Пессак-Леоньяне, удачно расположенного между О-Байи и Карбонё. Как красные, так и белые хорошо составленные вина — это классика, но их лучше пить сразу, а не хранить долго.

**Lynch-Bages** **Линч-Баж** 🇨🇩 🇨🇩**33250 Pauillac,тел.: 05 56 73 24 00, факс: 05 56 59 26 42**
Вина, произведенные в этом огромном хозяйстве (90 га) на окраинах Пойяка, как и продукция Леовиль-Бартона, у любого знатока Бордо всегда возглавляют список любимых вин Медока. Почему? Харизматичный владелец (Жан-Мишель Каз, которому очень умело помогает Даниэль Лоз) и вино, характер которого сочетает в себе глубину, классическую мясистость Пойяка и теплую, зрелую, искреннюю деликатность. Огромный успех имели вина урожаяв 1989 и 1990-го, когда Линч-Баж был в десятке лучших в Медоке. Даже в менее удачные годы их вина редко бывают посредственными и никогда — скверными, и даже когда в них нет насыщенности, они остаются приятными.

**Lynch-Moussas** **Линч-Мусас** **33250 Pauillac, тел.: 05 56 00 00 70, факс: 05 57 87 48 61**
Непростой терруар; 35 га Линч-Мусас удачно расположены за рекой, поблизости от Гран-Пюи-Лакост и Батайе. Здесь гибкие, мягкие вина, в теплые годы с фруктовой сладостью, в длительной выдержке нет необходимости.

**Magdelaine** **Магделен** **33330 St-Emilion, тел.: 05 57 51 75 55, факс: 05 57 25 13 30**
Этим хозяйством (28 га) в Сент-Эмильоне (90% мерло), возвышающимся над склоном под Канон, управляет Кристиан Муэкс, уделяющий особое внимание изысканности и мягкости. Ягоды с более молодых виноградников используются для производства вина под названием Шато-Сен-Брис. Стилистически оно гораздо ближе к соседнему Белеру, чем к Озону последних лет (после 1996-го) или к ближайшему Анжелюсу: это воздушное вино Сент-Эмильон, хотя старые лозы (50 лет) придают вину необычайную долготу. Здесь всегда пахали на лошадях, даже в эпоху механизации.

**Magrez-Fombrauge** **Магре-Фомброж** **33330 St-Emilion, тел.: 05 57 24 77 12, факс: 05 57 24 66 95**
Этого вина с амбициозной ценой из отборного сырья из виноградников Фомброж в Сент-Эмильоне производят менее 500 ящиков в год. Лозам среднем 25 лет, в их темных глянцевитых от зрелости ягодах и в щедром привкусе дуба ощущается влияние Роллана. Время покажет, действительно ли здесь великий терруар.

**Malartic-Lagravière** **Малартик-Лагравьер** **33850 Léognan, тел.: 05 56 64 75 08, факс: 05 56 64 99 66**
Это хозяйство (44 га) в Пессак-Леоньяне расположено рядом с городом Леоньян. После хаотичного периода, когда участок принадлежал шампанскому дому Лоран-Перье, хозяйство перешло семье Бонье, и вина значительно улучшились, причем красное приобрело тяжеловатую, ароматную полноту.

**Malescasse** **Малькасс** **33460 Lamarque, тел.: 05 56 58 90 09, факс: 05 56 59 64 72**
Эти 37 га в О-Медоке принадлежат «Alcatel Alsthom», под контролем Жоржа Поли здесь производят фруктово-свежие, живые красные вина, которые пьют после недолгой выдержки.

**Malescot-St-Exupéry** **Мальско-Сент-Экзюпери** **33460 Margaux, тел.: 05 57 88 97 20, факс: 05 57 88 97 21**
Это некрупное (засажено только 23 га из 45) хозяйство с виноградниками, расположенными недалеко от Марго, набирает обороты с конца 1990-х — как и вся одноименная коммуна. Своим очарованием это легкое, вкрадчивое, воздушное и душистое вино обязано не столько модной экстракции, сколько терруару.

**De Malle** **Де-Маль** **33210 Preignac, тел.: 05 56 62 36 86, факс: 05 56 76 82 40**
Это огромное хозяйство (200 га, 27 из них — виноградники для сотерна) и прекрасный замок расположены ближе к Гаронне (и дальше от Сирона), чем, большинство великих имен, половина его находится в Грав, где производят красное Кардайян. В урожайные годы здесь делают легкий и призрачно классический Сотерн — медовая фруктовость, тона крем-брюле и ланолиновая полнота.

**Marbuzet** **Марбюзе** **33180 St-Estèphe, тел.: 05 56 73 15 50, факс: 05 56 59 72 59**
Именем этого маленького хозяйства в 7 га когда-то называли вторые вина Кос-д’Эстурнель, но теперь оно вернуло себе самостоятельный статус. Обычно здесь делают приятный, завершённый кларет, хотя более глубокие, богатые танинами вина урожая 2000 г. позволяют надеяться на грядущие перемены к лучшему.

**Margaux** **Марго** 🇨🇩 🇨🇩 🇨🇩**33460 Margaux, тел.: 05 57 88 83 83, факс: 05 57 88 83 32**
Посетители, которые с подчеркнутым достоинством прогуливались по длинным тенистым, посыпанным гравием аллеям, ведущим к аристократическому замку с четырьмя колоннами, не могли не чувствовать спокойной уверенности, которую источают каждый камень, каждая ветка, каждый трепещущий листочек. Это популярное место кажется олицетворением невозмутимого величия Бордо, то же могут сказать о вине Марго попробовавшие его счастливыц. Если о каком-либо красном вине Бордо можно сказать, что оно вобрало в себя все, что делает этот край таким уникальным в мире виноделия, то это должно быть Марго, потому что оно одарено щедрее, чем любые соперники, изысканностью аромата, обладающего дурманящей силой, с густой, тяжеловатой красотой. Молодое Марго (1996 и 2000-й показательны) кажется удобренным цветами. Зрелое Марго — живое, сбалансированное, освежающее, и растекающееся теплом красное вино. Старое содержит больше тонкостей и нюансов, чем романы Генри Джеймса, и может обладать долгим вкусом (хотя слабые урожаи 1960 и 1970-х прошли незамеченными). Там 90 га, разбросанных так, что некоторые участки находятся за несколько км от самого замка, но любой из этих участков, по словам управляющего Поля Понталье, способен дать виноград на главное вино замка в удачный год. Насыщенность и плотность Марго достигаются скорее отбором, чем экстракцией, из урожая 1999 и 2000 годов для производства было использовано лишь 40%, а остальное либо было пущено на достойное второе вино Павийон Руж (Pavillon Rouge), либо продано. Великие вина выдерживают в новых бочках до двух лет, и вы подвергнетесь искушению выбрать их из всех даров природы. Этим поместьем совместно владеют семья Аньели (хозяйва Фиата) и семья Менцелопулос (выкупила долю Жинесте в 1977 году).

<p><b>Marjosse</b> <b>Маржосс</b> <b>33420 Tizac-de-Curton, тел.: 05 57 55 57 80, факс: 05 57 55 57 84</b> Хозяйство АОС Бордо, принадлежащее Пьеру Люртону, управляющему Шваль-Блан: изысканно мягкое красное вино, приятное с самого начала.</p>
<p><b>Marojallia</b> <b>Марожалья</b> <b>33330 St-Emilion, тел.: 05 57 55 09 13, факс: 05 57 55 09 12</b> Немало волнений вызвало появление в 1999 году хозяйства Марожалья, созданного всего на 2 га в Марго Мюриэль Андро, женой Жан-Люка Тюневена, поскольку это был первый шаг в продвижении гаражного вина в Медоке. Урожайность всего около 20 гл/га дает живые насыщенные вина, и те, кто утверждает, что при гаражном подходе не учитывается роль терруара, должен отметить чисто фруктовую свежесть Марожалья, разительно отличающуюся от всего вина, производимого в Сент-Эмильоне этой командой. Молодые виноградники принадлежат собственнику Филиппу Поршерону, и, несмотря на малую площадь, там есть еще и второе вино под названием Кло-Маргален. Расположены лозы между Ле-Тертр и Монбризон.</p>

**Marquis d’Alesme** **Марки-д’Алесм-Бекер** **33460 Margaux, тел.: 05 57 88 70 27, факс: 05 57 88 73 78**
Эти 10 га в Марго принадлежат той же семье, которая владеет Мальско-Сент-Экзюпери (Цугеры), но это менее впечатляющее вино: скупое и скудное.

**Marquis de Terme** **Марки-де-Терм** **333460 Margaux, тел.: 05 57 88 30 01, факс: 05 57 88 32 51**
Этот постоянный производитель Марго площадью в 40 га в основном делает легкие пряные вина — хотя в 1996-м были и глубина, и танинность.

**Marsau** **Марсо** **33570 Francs, тел.: 05 57 40 67 23, факс: 05 57 40 67 23**
Хозяйство (9 га) в Кот-де-Фран, соперник Помроля, его темные со сладким дубовым привкусом вина производят из чистого мерло, выращенного здесь главой негоциантов «CVBG» Дурт-Крессман и виноторговцем Жаном-Мари Шардонье.

**Matras** **Матрас** **33330 St-Emilion, тел.: 05 57 51 52 39, факс: 05 57 51 70 19**
Маленькое хозяйство (10 га) в Сент-Эмильоне, расположенное ниже Берлике, принадлежит тому же владельцу, что и соседний ль’Эрмитаж. В отличие от ль’Эрмитаж, который делают из чистого мерло, при производстве Матра смешивают по 1/3 мерло, каберне совиньон и каберне фран для получения более выразительного вкуса.

**Maucaillou** **Мокайю** **33480 Moulis, тел.: 05 56 58 01 23, факс: 05 56 58 00 88**
Обширное хозяйство (85 га) в Мули со странным незабываемым замком, который владелец, Филипп Дурт, описывает как «виллу в смешанном возрожденческо-аркашонском духе». Вино Мокайю было неоднородным, пряным и серьезным в урожаях конца 1990-х, а в выпуске 2000 года достигло монументально темной плотности.

**Mazcris** **Мазри** **33126 St-Michel-de-Fronsac, тел.: 05 57 24 96 93, факс: 05 57 24 98 25**
Хозяйство (15 га) в Канон-Фронсаке, вина под маркой Муэкса, в основном производит приятные вина, отмеченные остротой и пряностью.

**Mazeyres** **Мазейр** **33500 Libourne, тел.: 05 57 51 16 69**
Развивающееся, несмотря на неблагоприятное расположение, хозяйство (20 га) в Помроле, управляющий — Ален Муэкс. Выпуск урожая 2000-го был внушительно плотным и душисто-ароматным.

**Méaume** **Меом** **33230 Marasin,тел.: 05 57 49 41 04, факс: 05 57 69 02 70**
Хозяйство (28 га) британца Алана Джонсон-Хилла производит приятные и сбалансированные красные вина, которые лучше пить молодыми.

**Meuney** **Мейне** **33180 St-Estèphe, тел.: 05 57 57 25 50, факс: 05 56 11 29 01**
24 га Мейне находятся к северу от Монроз в Сент-Эстефе, с впечатляющим видом на Жиронду и атомную электростанцию в Блае. Участок необычен тем, что виноградники растут на почве, богатой голубой глиной и гравием. Принадлежаще Кордые хозяйство в основном производит полнотелье, крепкие, дымные вина с впечатляющей консистенцией и хорошей ценой.

**Milens** **Миланс** **33330 St-Hippolyte, тел.: 05 57 55 24 47, факс: 05 57 55 24 44**
Хозяйство в Сент-Эмильоне в равнинной южной части АОС производит мясистые и приятные вина не без помощи Жан-Люка Тюневена и Луи Митжавиля.

**La Mission Haut-Brion** **Ла-Мисьон-О-Брион** 🇨🇩 🇨🇩**33602 Pessac, тел.: 05 56 00 29 30, факс: 05 56 98 75 14**
Ла-Мисьон находится прямо напротив О-Бриона, их разделяет улица Жана Жореса. Самые южные участки этих двух великих вин Грава (АОС Пессак-Леоньян) пересекаются, посадки Ла-Мисьон более плотные, чем у О-Бриона (10 тыс. лоз против 8 тыс. на 1 га). Оба хозяйства с 1983 года принадлежат одному хозяину. Некоторые выражают сожаление по этому поводу, утверждая, что Ла-Мисьон чаще побеждала О-Брион, когда два хозяйства соревновались между собой. Несмотря на это, Жан Дельмас утверждает, что оба управляются в одном стиле, с одинаковыми урожайностями и технологиями, что дает редкую возможность воплотить в вине мельчайшие различия этих терруаров. Ла-Мисьон раньше выпускала более богатые, насыщенные танинами вина, чем О-Брион, теперь оно приобрело немалую долю изящества, изысканности, детальной сбалансированности

и ароматической сложности О-Бриона. Слишком жаркие годы (такие как 1989 и 2000-й) отняли часть былой силы танинов, и вино вышло на один уровень со своими северными соседями. Это вино также установило отличный рекорд полноты аромата в менее удачные годы и считается одним из наиболее стабильных по качеству среди великих Бордо.

**Monbousquet Монбуске** ☼

**33330 St-Sulpice-de-Faÿrens**, **тел.:** **05 57 55 43 43**, **факс:** **05 57 24 63 99**

Это хозяйство (34 га) — одно из самых знаменитых современных хозяйств Бордо, поскольку именно оно показало, насколько результат может превосходить ожидания. При условии, что необходимые средства и ведущие амбиции исходят от владельца (в данном случае — бывшего владельца сети гипермаркетов Жерара Перса). Монбуске был малоаметным хозяйством в Сент-Эмильоне, расположенным в удалении от величественного склона, где находится сам город и по краям которого, как считается, расположены лучшие терруары. Здесь равнина, подпочва состоит из смеси песка, глины и гравия: ничего особенного. Но с 1995 года (Перс приобрел хозяйство в 1993-м) Монбуске удавалось выпускать в продажу вино, которое соблазняло любого, кто его пробовал, своей пышной мясистойю, притягательной полнотой и темной, мягкой фруктовой плотностью. Если Монбуске на это способен (что уже не раз доказывал), почему бы этого не делать и другим? Это вызов, который привел к взрыву производства гаражных вин в области, и к пересмотру мнения об способностях хозяйств Сент-Эмильона в целом.

**Monbrison Монбризон**

**33460 Arsac**, **тел.:** **05 56 58 80 04**, **факс:** **05 56 58 85 33**

Это небольшое (21 га) хозяйство в Марго в секторе Арсак сейчас разделяет с дю-Тертр славу лучшего хозяйства в этой коммуне. Монбризон (под управлением Лоран Фондерхейдена) стал образцом чистоты и элегантности, с более легкой танинной структурой, чем у дю-Тертр.

**La Mondotte Ла-Мондот** ☼ ☼

**33330 St-Emilion**, **тел.:** **05 57 24 71 33**, **факс:** **05 57 74 67 95**

Здесь выпускают необыкновенное вино, обязанное своим существованием ссоре. Этот участок Сент-Эмильона (4,5 га), расположенный между Тролон-Мондот и Тертр-Ротбёф, принадлежит графу Штефану фон Найппергу, который сначала хотел присоединить его к Канон-ла-Гафельер. Эти участки расположены далеко друг от друга, однако в Бордо пруд пруди случаев, когда такие участки разрешались объединить в единое хозяйство (например, Глория, Приёре-Лишин и Валандро); но власти сказали, что, если Найпперг сделает это, Канон-ла-Гафельер переведут из гран крю класса в гран крю. «Отлично, — сказал уязвленный Нейпперг, — я покажу вам, что я могу там сделать». Он построил нечто, что он называет «особым погребом» для «особого вина», и теперь он и винодел Стефан Деранонкур приступили к работе в винограднике, обрывая листья, снижая урожайность, применяя биодинамические методы и производя строгий отбор сырья. Вино проходит медленную ферментацию, с небольшим количеством серы, перед малолактической ферментацией его разливают по новым дубовым бочкам и оставляют на осадке (с микрооксигенацией). Передняя часть этикетки не содержит никаких официальных примет АОС, все перемещено на контрэтикетку. Результатом стало чистое мерло (выращивается также каберне фран, но для этого вина его не используют) высокой концентрации, мясистои и фруктовой сладости, которое с восторгом принял Паркер — и миллионеры всего мира, что плачевно отразилось на цене.

**Montrose Монроз**

**33180 St-Estèphe**, **тел.:** **05 56 59 30 12**, **факс:** **05 56 59 38 48**

Этот великолепный участок (68 га) в Сент-Эстефе способен производить лучшие, пропитанные танинами вина Медока. Урожаи неравноценны — некоторые вина стали легче и доступнее за последние два десятилетия. Вина урожаяв 1999 и 2000 годов оознаменовали возвращение к прежней более темной форме.

**Le Moulin Ле-Мулен**

**33500 Pomerol**, **тел.:** **05 57 51 77 69**

Маленький и ранее неприметный участок Помроля, где производят чистые, мягкие, живые и пышные вина.

**Moulin du Cadet Мулен-дю-Каде**

**33500 Libourne**, **тел.:** **05 57 55 05 80**, **факс:** **05 57 51 79 79**

На этом крошечном участке (5 га) в Сент-Эмильоне его владелец Муэкс экспериментирует с биодинамикой. Вина здесь делают в более легком и свежем стиле, чем это подразумевается современной нормой — часть компании Кристиана Муэкса по защите легкости и изящества, которым, по его мнению, угрожают более экстравагантно отжатые новые вина Бордо.

**Moulinet Мулине**

**33330 St-Emilion**, **тел.:** **05 57 74 43 11**, **факс:** **05 57 74 44 67**

Большое хозяйство (18 га) в Помроле, расположенное на негостепримной северо-западной окраине АОС, Мулине традиционно производит лишенные остроты, легкие красные вина. Управление Муэкса (с 2000 года) может улучшить положение дел.

**Moulin Pey-Labrie Мулен-Пе-Лабри**

**33126 Fronsac**, **тел.:** **05 57 51 14 37**, **факс:** **05 57 51 53 45**

Хозяйство (7 га) в Канон-Фронсаке, производящее крепкие, неоднородные вина.

**Moulin St-Georges Мулен-Сен-Жорж**

**33330 St-Emilion**, **тел.:** **05 57 24 70 26**, **факс:** **05 57 74 47 39**

Расположенное на удачном участке ниже города и недалеко от участков Валандро, это хозяйство (6,5 га), принадлежащее Алену Вотье из Озона, производит прозрачные вина, в которых сочетаются насыщенная полнота с чистой фруктовой легкостью, что является отличительным свойством Озона.

**Mouton Rothschild Мутон-Ротшильд** ☼ ☼ ☼

**33250 Pauillac**, **тел.:** **05 56 59 22 22**, **факс:** **05 56 73 20 44**

Земля (75 га) Мутон-Ротшильда в Пойяке находится на плато и на южном склоне холма, которые хозяйство делит с Лафитом. (У основной части Лафита также есть несколько собственных участков на южной стороне.) Похоже ли это вино на Лафит? Едва ли. Лафит отличается аристократической сдержанностью и изысканной элегантностью. Мутон чувственное, полное, пышное — Фальстаф среди вин от первоклассных шато. Гравийный холм действительно уникален, но, возможно, разница между двумя участками объясняется в первую очередь тем, что участки Лафит наклонены к северу, в то время как почти весь Мутон расположен на ровном месте. Огромную роль в истории хозяйства сыграл изобретательный и прудумотрительный Филипп де Ротшильд, пионер разлива по бутылкам непосредственно в шато, заказа этикеток у художников и продажи вин (именно Мутон-Каде) под торговыми марками. Дела несколько пошатнулись после его смерти в 1988-м, но с середины 1990-х хозяйство снова встало на твердую почву благодаря ласковым, запоминающимся и неизменно блестящим красным винам (даже если пока ничто не может сравниться с «черным динамитом» 1986 года).

**Мурат Мира**

**33720 Barsac**, **тел.:** **05 56 27 09 06**, **факс:** **05 56 27 11 75**

Это хозяйство (22 га) в Барсаке принадлежит потомкам семьи де Понтак, первым владельцам О-Бриона. Виноградники были полностью пересажены в 1988 году. Вина постепенно улучшаются и становятся более глубокими.

**Nairac Нерак** ☼

**33270 Barsac**, **тел.:** **05 56 27 16 16**, **факс:** **05 56 27 26 50**

Немногими хозяйствами в Сотерне управляют так целеустремленно и преданно, как это делает Николя Тари на своих 16 га в Нераке, расположенных около города Барсак. Вино здесь терпеливо делают по тем же принципам невмешательства, что и великие вина Эльзаса, используя — что не совсем обычно в консервативном и небогатом Сотерне — насыщенное, сверхсладкое сусло, отжатое из ягод, собранных так поздно и так бережно, как это только возможно. Эти медленно раскрывающиеся вина сочетают живое фруктовое разнообразие классических вин Барсака с тягостью и сладостью великих сотернов.

**Nenin Ненен** ☼

**33500 Libourne**, **тел.:** **05 57 51 00 01**, **факс:** **05 57 51 77 47**

Это хозяйство (25 га) в Помроле, лежащее на самой окраине деревушки Катюссо, было куплено в сентябре 1997 года семейй Делон из Леовилль-лас-Каз в Сен-Жюльене и расширено до 34 га за счет других земельных приобретений (включая участок Кло-дю-Руа в Сертан-Гиро, который Кристиан Муэкс не захотел использовать для Осанны). Урожаи 1998 и 1999-го были посредственными, но в 2000 году Ненен создал именно то, что

ожидали давние сторонники метода Делона: плотное, мощное, с богатым ароматом вино, которое лидирует в списке вин того урожая. Сниженная урожайность, полная зрелость и селекция (включая создание нового второго вина Фюг-де-Ненен) привели к нужному результату — и, что интересно, Жан-Юбер Делон не исключал в будущем возможности создания вин других типов, вроде третьего вина или микроюве. Станет ли Ненен «гаражом» Жан-Юбера Делона? Посмотрим.

**Olivier Оливье**

**33850 Léognan**, **тел.:** **05 56 64 75 16**, **факс:** **05 56 64 54 23**

Как это часто бывает в Граве, сам замок в этом хозяйстве (48 га) — настоящая средневековая крепость, обнесенная рвом, — куда великолепнее здешнего вина. Тем не менее в конце 1990-х Оливье производил все более впечатляющие вина с единственного виноградника, а его дымное, с табачно-сливовым ароматом творение оказалось среди лучших красных вин урожая 2000 года в своем АОС.

**Les Ormes de Pez Лез-Орм-де-Пез**

**33180 St-Estèphe**, **тел.:** **05 56 73 24 00**, **факс:** **05 56 59 26 42**

Очень ценный участок (35 га) в Сент-Эстефе, принадлежащий и управляемый семьей Каз из Линч-Баж, расположен в стороне от Жиронды около деревни Пез. Стиль открытый и доступный, с обилием чистой черносмородиновой фруктоности; старые лозы добавляют глубины.

**Les Ormes Sorbet Лез-Орм-Сорбе**

**33340 Couquèques**, **тел.:** **05 56 73 30 30**, **факс:** **05 56 73 30 31**

Сельскохозяйственная территория в северном Медоке усеяна множеством малоизвестных виноградников; благодаря высокой плотности насаждений, низким урожаям и нежеланию связываться с дубом это хозяйство (21 га) *входит в число лучших*.

**Palmer Пальмер** ☼

**33460 Margaux**, **тел.:** **05 57 88 72 72**, **факс:** **05 57 88 37 16**

Пальмер это вино, свойства которого могут колебаться в зависимости от качества урожая, но в лучшем своем варианте это главный соперник Марго в пределах одноименного АОС. Хозяйство (45 га) расположено южнее Марго и зажато между д'Иссан и Розан-Сегла. Когда вино удается (как, бесспорно, было в 1999 и 2000 годах), это самое мясистое, самое гибкое, самое роскошное вино этой коммуны, полное сладкой черничной фруктоности.

**Pape Clément Пап-Клеман** ☼

**33600 Pessac**, **тел.:** **05 57 26 38 38**, **факс:** **05 57 26 38 39**

Как и участки в О-Брион (расположенные юго-западнее), Пап-Клеман (32 га) — это бывший пригородный виноградник, в настоящее время находящийся в городской черте Бордо. Семимильные шаги вперед были сделаны здесь на протяжении 1990-х при Бернаре Магре и Лео Монтене, и сейчас Пап-Клеман производит некоторые из наиболее запоминающихся красных и белых вин в АОС. Как и в О-Брион, в почве здесь много гравия, хотя из выращенного на ней винограда производят более податливые, с мягкой текстурой, приветливые красные вина, не столько с графитным и каменистым, сколько с вишневым и сливовчно-кофейным вкусом. Тот же вкус сливок ощущается и в белых винах.

**Patache d’Aux Паташ-д’О**

**33340 Bégadan**, **тел.:** **05 56 41 50 18**, **факс:** **05 56 41 54 65**

Расположенное у северной оконечности Медока, это хозяйство (43 га) производит притягательно фруктовые вина, особенно в теплые годы.

**Pavie Пави** ☼

**33330 St-Emilion**, **тел.:** **05 57 55 43 43**, **факс:** **05 57 24 63 99**

Это прекрасно расположенное хозяйство (37 га), подвалы которого были первоначально вырыты в склоне живописной возвышенности Сент-Эмильон, в 1998 году перешло от семьи Валет в собственность амбициозного Жерара Перса, который «продал последнюю рубашку», чтобы его купить. Перс сразу же построил новые внушительные склады и погреба — старые были, несмотря на живописность, слишком сырыми, — и вино решительно изменилось. При бывшем владельце оно было завершенным, выразительным и изысканно характерным в лучшие годы, но тощим, недолгим и неупругим в менее удачные годы; Персу (работая с Аленом Рейно и Лореном Люссо) удалось придать ему потрясающую угольную глубину и силу, не жертвуя при этом его сладкой лиричностью. Средствами Перса были: значительное снижение урожайности, обрыв листьев, поздний сбор,

фанатично строгий отбор ягод, холодная мацерация перед брожением, безупречная чистота погребов, новый дуб и отказ от очистки или фильтрации. Он использует смесь нового и старого для воссоздания своего идеала — вин с «бабушкиной кухни», т.е. вин с насыщенной полнотой аромата, нежных в молодости, но хорошо созревающих, с предельной четкостью отражающих место происхождения.

**Pavie Decesse Пави-Десесс** ☼

**33330 St-Emilion**, **тел.:** **05 57 55 43 43**, **факс:** **05 57 24 63 99**

Площадь Пави-Десесс гораздо меньше, чем у Пави, всего 10 га, это хозяйство находится выше — на плато, а не на склоне. Поскольку оба эти хозяйства в Сент-Эмильоне принадлежат Жерару Персу и одинаково тщательно обрабатываются, сравнение между ними поучительно. Вина из Пави-Десесс имеют более прохладный, упругий вкус, и в каком-то отношении более насыщенный, с некоторой остротой на фоне сливового вкуса, им недостает пронзительной мощи и влажной, тягучей глубины Пави. И это вопреки тому, что посадки в Пави-Десесс состоят из 90% мерло и 10% каберне фран, в то время как в Пави 30% каберне фран и 10% каберне совиньон.

**Pavie Macquin Пави-Макен** ☼

**33330 St-Emilion**, **тел.:** **05 57 24 74 23**, **факс:** **05 57 24 63 78**

Это хозяйство (15 га), расположенное около Пави и возвышающееся над маленькой долиной у подножия города Сент-Эмильон, принадлежит семье Кор-Макен. Им управляет Николя Тьянпон, кузен Жака Тьянпона из Ле-Пен и Александра Тьянпона из Вьё-Шато-Сертан, и производство здесь основано на методах биодинамики. Стефан Деранонкур (который начал свою работу в Бордо в биодинамическом хозяйстве Шато-Ла-Флёр-Кайю, расположенном в Канон-Фронсаке) выступает в роли консультанта, и невмешательство, выдержка на осадке и микрооксигенация придает винам Пави-Макен все возрастающую мясистость. Это углубило оттенки, фруктоность и танинную структуру — в хозяйстве есть великолепный участок со старыми лозами, — сделав это вино одним из главных вин, нуждающихся в длительной выдержке в этом АОС.

**Péby Faugères Пеби-Фожер**

**33330 St-Etienne-de-Lisse**, **тел.:** **05 57 40 34 99**, **факс:** **05 57 40 36 14**

Этим именем Корина Гизе назвала «престижное юве», которое она производит в Шато-Фожер, удаленном к востоку от Сент-Эмильона, после смерти своего мужа Пеби. Виноград для него собирают с небольшого участка мерло с вкралплением каберне фран. Как и Монбуске, оно демонстрирует, чего можно достичь в «безнадежных» терруарах Сент-Эмильона: густо-темное по цвету, оно обладает мощным фруктовым ароматом и насыщенно темным цветом, с бурлящими, кипучими танинами.

**Petite Eglise Птит-Эглиз**

**33500 Pomerol**, **тел.:** **05 57 51 79 83**

Это вино нельзя считать, как это многие делают, в чистом виде вторым вином Эглиз-Клине (хотя все второе вино этого великого хозяйства Помроля в самом деле выпускается под этим названием: так, в 2000 году, например, 70 из 120 бочек Птит-Эглиз были вторым вином, половина из них — новые). Таким образом, Дени Дюранту предлагает кулаж Помроля высшего класса.

**Petit Village Пти-Виляж**

**33500 Pomerol**, **тел.:** **05 57 51 21 08**, **факс:** **05 57 51 87 31**

Это удачно расположенное хозяйство (11 га) в Помроле, зажато между Вьё-Шато-Сертан и Борегаром, в течение 30 лет управляется людьми из Медока — сначала Брюно Пратсом из Шато-Кос-д’Эстурнель, а последнее время командой «АХА Миллесим» из Пишон-Лонгвиля. Это всегда хорошо сделанное, роскошное, с ароматом темных фруктов вино Помроля, не обладающее, впрочем, мощью и крепостью самых прекрасных вин; хотя, похоже, новый владелец — Жерар Перс — предполагает это изменить.

**Pétrus Петрюс** ☼ ☼ ☼

**33500 Pomerol**, **тел.:** **05 57 51 17 96**, **факс:** **05 57 51 17 96**

Из двух самых легендарных хозяйств в Помроле (название другого тоже начинается с П) это хозяйство (11,5 га) старше, архивные записи, подтверждающие легенды о блестящем управлении этой, как сначала считалось, очень скромной винной областью, ведутся с 1920 года. Великие вина Петрюса живут столь же долго, сколько исторгнутая вулканом лава; они плотные, мощные, многослойные, с мощными тонами кофе, прянстостью, земли и печеных темных ягод. Радует в Петрюсе то, что это хозяйство не современное, оно не использует высокие технологии для

производства вина, в котором насильственно сглажена разница между урожаями; все их различные достоинства выведены очень точно, хотя выглядят они так, как будто на них смотришь через солнцезащитные очки. Раздражает в Петрюсе то, что, если вы не миллионер или не Роберт Паркер, вам никогда не попробовать его вина. Почему среди помрольских вин этот погруженный в раздумья диплодок столь сильно отличается от своих изысканных соседей Ла-Консейянт, Вьё-Шато-Сертан и Ла-Флёр-Петрюс? Когда вы идете по дороге от Вьё-Шато-Сертан к Петрюсу, прекрасный гравий и железосодержащие пески покрывают всю поверхность, не обращая внимания на границы виноградников; однако местами ниже лежит слой глиноподобных фронсакских моласс. Может быть, ответ кроется в меньшем количестве гравия и большем количестве глины? Кто знает. Вина Петрюса делают из почти чистого мерло, но они существенно отличаются от вин Ла-Флёр-Петрюс. В любом случае замена мерло на каберне фран в близлежащем хозяйстве Шваль-Блан позволяет предположить, что сорта винограда здесь не так важны, как тип терруара. Что несомненно, так это то, что после неустойчивого периода в середине 1980-х сегодня Петрюс с помощью Кристиана Муэкса хорош, как в свои лучшие времена. Даже у обычно самокритичного Муэкса нет ни тени сомнения, что урожай 1998 года был выдающимся.

Peyrour
Пейру

**33350 St-Magne-de-Castillon**, **тел.: 05 57 40 06 49, факс: 05 57 74 40 03**
Многообещающее, хотя и маленькое (всего 5 га) хозяйство в Кот-де-Кастильон расположено на самом краю Сент-Эмильона, недалеко от Фожера.

De Pez
де-Пез

**33180 St-Estèphe**, **тел.: 05 56 59 30 26, факс: 05 56 59 39 25**

Это хозяйство (24 га) в центре Сент-Эстефа с 1985 года принадлежит шампанскому дому «Луи Редерер». Вина темные и полные фруктовыми, но мало отличаются по качеству от вин прошлых лет.

Phélan Ségur
Фелан-Сегюр

**33180 St-Estèphe**, **тел.: 05 56 59 74 00, факс: 05 56 59 74 10**

Красивое хозяйство (64 га) в Сент-Эстефе между Мейн и Калон-Сегором. Здесь можно ожидать более изысканных вин с чистым фруктовым ароматом, чем обычно предлагает этот АОС.

Piada
Пьяда

**33720 Barsac**, **тел.: 05 56 27 16 13, факс: 05 56 27 26 30**

Это хозяйство (9,5 га) в Барсаке когда-то было частью Шато-Куте, с которым оно делит холм. Хорошее соотношение цены и качества, хотя от такого терруара можно ожидать большего.

Pibran
Пибран

**33250 Pauillac**, **тел.: 05 56 73 17 17, факс: 05 56 73 17 28**

Хорошо расположенное хозяйство (10 га) Пибран, соседствующее с Понте-Кане, – часть «АХА Миллесим» – выпускает классически мясистые, мускулистые, яростные и несложные вина Пойяка. Вина особенно хороши в годы щедрых урожаев.

Pichon-Longueville Baron
Пишон-Лонгвиль-Барон

Это меньшее из двух хозяйств Пишон, площадью 68 га, хотя здание замка и современный винный склад – самые внушительные в Пойяке – соперничают по своему архитектурному богатству со зданиями самого Марго. Его виноградники занимают средний сектор монотонно поднимающегося вверх холма, который начинается в Латуре и простирается, отступая от эстуария, до самого О-Батайе. Из двух хозяйств Пишон именно Барон наиболее убедительно затмевает Латур, соединяя плотные, спрессованные черные плоды с обшитой, мясистой мощью. С конца 1980-х им превосходно управляет «АХА Миллесим», а урожаи 1989 и 1990 годов достигли выдающегося успеха.

Pichon-Longueville Comtesse de Lalande
Пишон-Лонгвиль-Контес-де-Лаланд

Хозяйство Контес (75 га) больше по площади, чем Барон, виноградные лозы, растущие по обе стороны участка, принадлежат Латуре, а сразу через дорогу находятся участки Барона. Кроме маленького участка к северу от замка, почти все виноградники Пишон-Лаланд находятся на некотором

расстоянии от зданий в центре хозяйства, между участками Пишон-Барон и О-Батайе. Это самое изысканное и наименее мощное из всех великих вин Пойяка, со сливочным великолепием в лучшие годы. Этому могли способствовать или выше расположенные гравийные участки, или немалая доля мерло (35 %). На 10% территории растут старые лозы пти вердо (посажены в 1932 году), виноград которых может быть добавлен (как в 2000 году) для усиления интенсивности Комтесс и придать этому блестящему вину тона перца.

Picque Caillou
Пик-Кайю

**33700 Mérygnac**, **тел.: 05 56 47 37 98, факс: 05 56 97 99 37**

Это хозяйство (20 га) – последний уцелевший виноградник в Мериньяке, участок расположен у самого аэропорта Бордо. Уникальный каменистый терруар в пределах Пессак-Леоньяна, хотя метеостанция в Мериньяке утверждает, что это самое дождливое место в Бордо, и Пик-Кайю может сильно пострадать во влажные годы. Лучшие вина здесь легкие и ароматные, изысканные и грациозные. Хозяйство принадлежит Полен Кальве, менеджеру по экспорту компании Муэкса, а консультирует его Жан-Клод Беруэ.

Le Pin
Ле-Пен

**33500 Pomerol**, **тел.: 05 57 51 33 99**

Ле-Пен – второе легендарное хозяйство в Помроле (после Петрюса). В 1990-х, к крайнему смущению его владельца, бельгийского «торговца дешевым вином» Жака Тьянпона, бутылки с этого крошечного 2,1 га виноградника стали самыми модными у коллекционеров всего мира. Тьянпон купил свой первый гектар в 1979 году; он был расположен около отдаленных участков Вьё-Шато-Сертан, собственности, приобретенной дедушкой Тьянпона в 1924 году. Это была хорошая земля, немного к северу от деревни Катюссо, состоящая из глубокого, хорошо дренированного слоя гюнцского гравия поверх фронсакских моласс. (Между прочим, удивительно отметить, что если провести дренажные работы в соседствующих с Ле-Пен впечатляюще неизвестных хозяйствах, например в О-Трошо или Грат-Кап, и усовершенствовать их винопроизводство, они, несомненно, смогли бы производить гораздо более захватывающее вино, чем в настоящее время.) Сначала управлять виноградником было просто хобби Тьянпона, но качество почвы и его собственная философия виноделия под девизом «относиться ко всему проще» привели к тому, что его вино стало проявлять себя не только в великие годы урожая (подобно 1982 году), но также и в посредственные годы (как, например, 1987 и 1993-й). На странице 165 рассказано, как в этом хозяйстве были впервые – случайно и по необходимости – оценены выгоды от малолактической ферментации вина в бочках из нового дуба. Стиль вина, конечно, экзотический, чувственный, роскошный, каким и должен быть Помроль, он также чистый, лирический и доступный. Другими словами, как ценителям, так и любителям нетрудно наслаждаться его величием. Название забываемо, ярлык классически прост (придуманный за две минуты на прилавке местного печатника). Вино завоевало популярность. Из-за редкости (всего лишь около 500 ящиков на весь мир) его стоимость поражает воображение коллекционеров не меньше, чем аромат и благоухание: в разгаре спекулятивной истерии летом 1997 года Ле-Пен урожая 1982 года перепродавался по 30 тыс. фунтов за ящик, в то время как Жак Тьянпон изначально продавал это вино менее чем по 100 фунтов за ящик. Он заявил, что чувствовал себя «как Ван Гог, который продавал свои картины по дешевке, в то время как на рынке они стали стоить совсем по-другому». Эта известность также привела к неправильному представлению о стиле вина: многие ожидали, что оно должно быть – подобно гаражным винам Тюневена и других – черным, дубильным и плотным. На самом деле в нем чувствуется родовое сходство с Вьё-Шато-Сертан (которое часто бывает столь же хорошим, как и Ле-Пен, по мнению Жака Тьянпона): это чистый, звонкий Помроль, одновременно роскошный и гибкий.

Le Pin Beausoleil
Ле-Пен-Босолей

**33420 St-Vincent-de-Pertignas**, **тел.: 05 57 84 02 56, факс: 05 57 84 02 56**

Это хозяйство (6 га) в Бордо-Сюперьёр, расположенное по другую сторону Дордони от Кот-де-Кастильон, было полностью восстановлено владельцем (с 1994 года), Арно Поше, и теперь производит концентрированные, мягко структурированные вина с глубоким ароматом черной смородины, которые резко превосходят стандарт АОС. Консультируют хозяйство Николая Тьянпон и Стефан Деранонкур.

De Pitray
де-Питрей

**33350 Gardégan**, **тел.: 05 57 40 63 38, факс: 05 57 40 66 24**

Это хозяйство (30 га) – одно из самых больших в Кот-де-Кастильон, оно имеет длительную традицию создания звучных, классически стилизованных вин с хорошим балансом.

La Pointe
Ла-Пуант

**33500 Pomerol**, **тел.: 05 57 51 02 11, факс: 05 57 51 42 33**

Другой сосед Ненен, это прекрасное хозяйство (22 га) в Помроле несомненно могло бы производить вино лучшего качества, если бы уделило больше внимания совершенствованию виноградарства и снизило урожайность.

Pontet-Canet
Понте-Кане

**33250 Pauillac**, **тел.: 05 56 59 04 04, факс: 05 56 59 26 63**

Судя по терруару Понте-Кане, здесь должно производиться одно из лучших вин Пойяка: это большое хозяйство площадью в 79 га занимает южный сектор гигантского гравийного склона, где свои виноградники есть также у Лафита и Мутона. Оно занимает идеальное место, точно на такой же высоте, что и некоторые из самых великих участков Мутона. Бывшие владельцы Понте-Кане – семейство Крюз – не уделяли хозяйству большого внимания, однако новые, Ги и Альфред Тессрон, сумели, потратив много времени и сил, провести необходимые усовершенствования (включая отказ от механического сбора урожая, строгую сортировку ягод и выпуск второго вина). И с 1994 года Понте-Кане удалось начать реализовывать свой потенциал, выпуская более значительные, более богато текстурированные вина с отточенными ароматами специй и земли.

Potensac
Потансак

**33340 Lesparre-Médoc**, **тел.: 05 56 73 25 26, факс: 05 56 59 18 33**

Это хозяйство (51 га) в Медоке расположено не самым удачным образом среди многих других, которые разбросаны по ландшафту на севере Сент-Эстефа, но руководство щепетильного семейства Делон, а также значительные посадки старых лоз плюс низкая урожайность (35 гл/га), сортировка, 20 % нового дуба и разлив по бутылкам без фильтрации дают хорошие вина. Лучший Потансак получается в теплые годы, это плотное красное вино, насыщенное ароматами черной смородины и земли, с возрастом раскрывающееся медленно и выразительно.

Poujeaux
Пужо

**33480 Moulis-en-Médoc**, **тел.: 05 56 58 02 96, факс: 05 56 58 01 25**

Это хорошо управляемое хозяйство (52 га) – одно из лучших в расположенной на задворках коммуне Мули, здесь производят цепкое, короткое, интенсивное красное Бордо, которое нуждается в нескольких дополнительных годах выдержки в погребе, чтобы преодолеть его часто «зеленую» юность.

La Prade
Ла-Прад

**33570 St-Cibard**, **тел.: 05 57 56 07 47, факс: 05 57 56 07 48**

В 2000 году это маленькое хозяйство (4,5 га) в Кот-де-Фран было продано Патриком Валетом Николая Тьянпону. Виноград, выращенный на прохладных, глинистых почвах, оставляет во рту изысканный вкус минералов и земли.

Preuillac
Прёльяк

**33340 Lesparre Médoc**, **тел.: 05 56 09 00 29, факс: 05 56 09 00 34**

Этим хозяйством (30 га) на задворках Медока теперь совместно владеют семейство Мо и их голландское агентство: вино 2000 года намного улучшилось по сравнению с предыдущими урожаями. В этом хозяйстве также есть винная школа.

Prieuré-Lichine
Приёре-Лишин

**33460 Cantenac**, **тел.: 05 57 88 36 28, факс: 05 57 88 78 93**

Тот факт, что многочисленные участки этого хозяйства (70 га) в Марго раскиданы едва ли не по каждой коммуне в пределах АОС (они были куплены в разное время у Шато-Бран-Кантнак, Дюрфор-Виванс, Пальмер, Феррьер, Кирван, Жискур, д’Иссан и других), делает практически невозможными какие-либо обобщения, а также затрудняет управление. Это хозяйство было создано таким, какое мы видим сейчас, Алексисом Лишин и его сыном Сашой. В июне 1999 года Саша Лишин продал его компании «Групп Баланд» (крупные акционеры в Совекс,

горнодобывающая компания из Новой Каледонии), которая по наитию вверила его заботам Стефана Деранонкура. В результате вино приобрело новую изысканность, тонкость и богатство текстуры благодаря принципам Деранонкура: невмешательству и выдержке на осадке. 2000 год стал выдающимся успехом с вином, полным мягкой фруктовоcти, окутанной цветками.

Prieurs de la Commanderie
Приёр-де-Ла-Командри

**33330 St-Emillion**, **тел.: 05 57 51 31 36, факс: 05 57 51 63 04**
Маленькое, неперспективно расположенное хозяйство (4 га) в Помроле находится в собственности владельцев Ла-Доминик в Сент-Эмильоне.

Puygnaud
Пюепро

**33570 St-Cibard**, **тел.: 05 57 56 07 47, факс: 05 57 56 07 48**

Прекрасное хозяйство в Кот-де-Фран, владельцем и управляющим которого является Николая Тьянпон, производит вина с ярким ароматом малины. Кюве-Жорж (Cuvée Georges), изготавлиемый только в лучшие годы (как, например, в 2000 году), – это очаровательная смесь из 35 % мальбека и 35% каберне фран, дополненных 20% мерло и лишь 10% каберне совиньон: длинное, яркое, полное острыми специями и лакрицей.

Quinault l'Enclos
Кено-ль-Анкло

**33500 Libourne**, **тел.: 05 57 74 19 52 факса: 05 57 25 91 20**

Не охажется ли это хозяйство О-Брионом Либурна? Окруженный стеной виноградник площадью в 15 га, находящийся в черте города и засаженный виноградным лозам возрастом до 50 лет, был куплен в середине 1990-х Аленом и Франсуазой Рейно. Вина изготавливаются в современном стиле: с низким выходом, скрупулезной сортировкой ягод, холодной мацерацией перед ферментацией, долгим брожением вина в чане, малолактической ферментацией в бочках и 15 месяцами в 100% нового дуба. Результат, конечно, совершенно не похож на О-Брион: это темное, полное, экзотически фруктовое (ежевика и черника) сент-эмильонское, блестящее с дымно-сладким дубом.

Rabaud-Promis
Рабо-Проми

**33210 Bommes**, **тел.: 05 56 76 67 38, факс: 05 56 76 63 10**

Это хозяйство (33 га) в Сотерне занимает прекрасный участок недалеко от Сирона, смежный с Рейн Виньо и Сигала-Рабо (с которыми оно уже дважды объединялось). Вино трех лет урожая (1988-1990) было превосходным, и последующие урожаи обеспечили возможность поддерживать на высоком уровне эти обильные, изысканные стандарты.

Rahoul
Пауль

**33640 Portets**, **тел.: 05 56 67 01 12, факс: 05 56 67 02 88**

Это хозяйство (31 га) в Граве принадлежит выходцу из Шампани Алену Тьено (обладающему также превосходным хозяйством Шато-Рико в Лупьяке) и производит мягкое, среднетелое вино с ароматами смородины и табачных листьев.

Rauzan-Despaigne
Розан-Деспань

**33420 Naujan-et-Postiac**, **тел.: 05 57 84 55 08, факс: 05 57 84 57 31**

Это хорошо управляемое хозяйство (40 га) на востоке Антр-Дё-Мер около маленького города Розан. Богатое мерло Пассьон (Cuvée Passion) наполняет рот зрелым и пряным вином.

Rauzan-Gassies
Розан-Гасси

**33460 Margaux**, **тел.: 05 57 88 71 88, факс: 05 57 88 37 49**

Это хозяйство (30 га) в Марго, подобно своему родному брату Круазе-Баж в Пойяке, предлагает убедительное доказательство, что даже от отличного терруара мало прока, если к виноградарству и производству вина прилагаются неадекватные усилия. Механический сбор урожая и отказ от изготовления второго вина – вот хотя бы две из причин, по которым Розан-Гасси производит скромно успешные, мимолетные вина, которым явно недостает индивидуальности.

Rauzan-Ségla
Розан-Сегла

**33460 Margaux**, **тел.: 05 57 88 82 10, факс: 05 57 88 34 54**

Хозяйство (51 га) Розан-Сегла, в настоящее время принадлежащее семейству Вертехаймеров (владелец марки «Шанель»), показывает, что и Розан-Гасси могло бы добиться большего успеха: эти два виноградника расположены рядом. Главные инвестиции здесь были направлены на виноградники, погреба и симпатичные здания замка, результат –

Район в окрестностях Икема

Район в окрестностях Икема

Район в окрестностях Икема

Район в окрестностях Икема

Район в окрестностях Икема

Район в окрестностях Икема

грациозное как лебедь, глубокое, изысканное и тонкое вино, полное утончающимся ароматом черной смородины.

**Raymond-Lafon**
**Реймон-Лафон** ✪

**33210 Sauternes**, **тел.:** **05 56 63 21 02**, **факс:** **05 56 63 19 58**

Это хозяйство (18 га) в Сотерне принадлежит бывшему управляющему Шато-Икема Пьеру Мелье. Оно находится ниже Икема, средняя урожайность тут такая же, как у Икема (около 10 гл/га), вино изготавливается таким же образом, как в Икеме. Другими словами, основная идея ясна: хотя это вино крайне трудно найти, оно входит в число самых великих сотернов.

**Rayne Vigneau**
**Рейн-Виньо**

**33210 Bommes**, **тел.:** **05 56 01 30 12**, **факс:** **05 56 01 30 27**

Это большое хозяйство (80 га) в Сотерне занимает великолепный холм непосредственно над Сироном, его виноградники поднимаются на высоту от 25 до более чем 60 м. Считается, что в камнях этого крупного, поднимающегося вверх склона иногда можно найти такие полудрагоценные камни, как агат и топаз. Тем не менее в течение почти всего XX века Рейн-Виньо изготавливало разочаровывающие вина. Усовершенствования, введенные Местреза в 1980-х, направили хозяйство по правильному пути, его вина приобрели легкий лимонный стиль, хотя и не смогли полностью выразить свой терруар, что, судя по репутации этого хозяйства в XIX веке, вполне возможно.

**Reignac**
**Реньяк**

**33450 St-Loubès**, **тел.:** **05 56 20 41 05**, **факс:** **05 56 68 63 31**

В этом большом хозяйстве (63 га) в секторе Сен-Лубес в Антр-Дё-Мер Стефани и Ив Ватло так серьезно подходят к производству своих превосходных красных вин АОС Бордо, что это могло бы пристыдить многих виноделов из ведущих хозяйств Медока. Их Кюве-Спесиаль, возможно это и сбивает с толку, на шаг выше Кюве-Престиж; есть также прекрасные варианты белых вин.

**Reynon**
**Рейнон**

**33410 Béguéu**, **тел.:** **05 56 62 96 51**, **факс:** **05 56 62 14 89**

Хозяйство (38 га) около Кадийяка, где живут Дени Дюбурдье, ведущий исследователь белых вин Университета Бордо, и его жена Флоранс, производит ассортимент красных и белых вин, лучшее из которых – тщательно обработанное и ароматное Рейнон-Вьей-Винь.

**Rieussec**
**Рьёсек** ✪

**33210 Fargues-de-Langon**, **тел.:** **05 56 62 20 71**, **факс:** **05 57 98 14 10**

Немногие хозяйства в Сотерне в последние годы производили вина такого уровня, который позволил бы им на равных соперничать с Рьёсеком. Хозяйство (75 га) занимает роскошный холм к востоку от Икема, примерно на той же высоте 70 м. До недавнего времени им управлял Альбер Вюлье, сейчас же он спрятался «под зонтик» барона Ротшильда из Лафита. Теперь здесь используют больше нового дуба, при Вюлье в итоге Рьёсек – которое и раньше было одним из самых богатых вин Сотерна – стало более, чем когда-либо, сливочным и плотно текстурированным. Высокий процент семильона и теплый микроклимат Рьёсека акцентируют скорее запахи апельсина, карамели, меда и богатые цветочные ароматы, похожие на гардению, чем ароматы свежего лимона и заварного крема более легких вин, находящихся на одном уровне.

**Riou de Thaillas**
**Рью-де-Тальяс**

**33330 St-Emilion**, **тел.:** **05 57 68 42 15**, **факс:** **05 57 68 28 59**

В этом крошечном хозяйстве (2,5 га) на границе с Помролем, управляемом Жан-Ивом Беше (см. Фуга Мальдорор), похожим на гаражиста по своим взглядам и честолюбивым замыслам, производят мощное, плотное сент-эмильонское. Это вино необходимо выдерживать.

**Ripeau**
**Рипо**

**33330 St-Emilion**, **тел.:** **05 57 74 41 41**, **факс:** **05 07 74 41 57**

Это хозяйство (15 га) в Сент-Эмильоне, расположенное рядом с Шато-Шваль-Блан и Фижак, начало реализовывать свой потенциал начиная с ароматного и живого урожая 2000 года, сделанного с помощью Алена Рейно из Кено-ль'Анкло.

Вид на замок Фронсака

**de la Rivière де-ла-Ривьер**

**333126 Fronsac**, **тел.:** **05 57 55 56 56**, **факс:** **05 57 24 94 39**

Самый внушительный замок Фронсака (8 га погребов) производит типично ужовистые, откровенные вина.

**Roc de Cambes**
**Рок-де-Камб**

**33330 St-Laurent-des-Combes**, **факс:** **05 57 74 42 11**

Точно так же, как в Тертр-Ротбёф Франсуа Митжавиля предугадал нынешнюю революцию качества в Сент-Эмильоне за десятилетие до ее наступления, так и в Рок-де-Камб он подал пример тем, кто изготавливает сегодня великое Бордо в скромных АОС. Он купил это хозяйство (10 га) в Кот-де-Бург в середине 1980-х, оно, без сомнения, напоминает Тертр-Ротбёф своими старыми виноградниками и располагается естественным амфитеатром над городом Бург в нижнем течении Дордони. С помощью низкого выхода, позднего сбора урожая и осторожного использования дуба Митжавиль смог создать восхитительное сладко-фруктовое красное вино (65 % мерло), в лучшие годы можно подумать, что оно сделано в самом Сент-Эмильоне.

**Rocher Bellevue**
**Роше-Бельвю**

**33350 St-Magne-de-Castillon**, **тел.:** **05 57 40 08 88**, **факс:** **05 57 40 19 93**

Хозяйство (15 га) в Кот-де-Кастильоне хорошо расположено на продолжении склона Сент-Эмильона. Именно здесь в 2000 году талантливый винодел из Умбрии Рикардо Котарелла изготовил маслянистое и мясистой гаражное вино из чистого мерло, названное Каприс-д’Анжелик (Caprice d’Angelique).

**Rocher Figeac**
**Роше-Фижак**

**33500 Libourne**, **тел.:** **05 57 51 36 49**, **факс:** **05 57 51 98 70**

Этот участник крупной группы хозяйств Фижака (7 га) находится в предместьях Либурна и производит мягкое, нежное, подобное помрольскому, вино.

**Rol Valentin**
**Роль-Валантен**

**33330 St-Emilion**, **тел.:** **05 57 74 43 51**, **факс:** **05 57 74 45 13**

Крошечное хозяйство (3,5 га) на плато Сент-Эмильона, где бывший лиллский футболист Эрик Присетт делает напряженное, плотное, щедро экстрактированное гаражное вино для долгого хранения. В 1999 году терруар хозяйства улучшили, продав песчаный участок и купив участок на глине и известняке.

**Rollan de By**
**Роллан-де-Би**

**33340 Bégaudan**, **тел.:** **05 56 41 58 59**, **факс:** **05 56 41 37 82**

Хозяйство (23 га) в Медоке, чье качество заметно повысилось в конце 1990-х. См. также О-Кондиса.

**Romer du Hayot**
**Ромер-дю-Эйо**

**33720 Barsac**, **тел.:** **05 56 27 15 37**, **факс:** **05 56 27 04 24**

Это хозяйство (16 га) в Сотерне находится рядом с Шато-де-Маль, нужно лишь пересечь автостраду, чтобы перейти из одного виноградника в другой. Вина легкие, сладкие, с мягким фруктовым ароматом, их следует пить молодыми.

**Rouget**
**Руже**

**33500 Pomerol**, **тел.:** **05 57 51 05 85**, **факс:** **05 57 55 22 45**

Большое хозяйство (16 га) на севере АОС Помроль, где участки вокруг церкви на прекрасном плоскогорье начинают спускаться вниз к река Барбан. Исторически эта земля считалась многообещающей, хотя вина при прежнем его владельце редко можно было назвать изумительными. Под руководством новых владельцев – семейства Лабройер – изменения очевидны – в простом, открытом стиле Руже начала проявляться большая утонченность фруктового аромата и повысилось богатство вина.

**Roylland**
**Руэльян**

**33330 St-Emilion**, **тел.:** **05 57 24 68 27**, **факс:** **05 57 24 65 25**

Это маленькое хозяйство (10 га) в Сент-Эмильоне расположено ниже Анжелюса и производит чистые, сладко фруктовые вина, подкрепленные гибкими танинами и тонами дуба. Владелец Бернар Оддо обращается за советами по производству вина к Жан-Мишелю Дюбосу из Босежур-Дюфо.

**Saintayme**
**Сентейм**

**33500 Pomerol**, **тел.:** **05 57 51 79 83**

Этот Сент-Эмильон производит Дени Дюранту из винограда, закупленного в хозяйствах около Фижака, Тертр-Догёй и Монбуске, и классически

Вид на замок Катюссо

выдержанного в бочках в недавно построенных Дюранту подвалах в помрольской деревне Катюссо. Дебютный 2000 год был мягок, пышен и сладко эlegantен.

**St-Brice**
**Сен-Брис**, см. Magdelaine

**St-Domingue**
**Сен-Доминг**, см. La Dominique

**St-Pierre**
**Сен-Пьер (область Помроль)**

**33500 Libourne**, **тел.:** **05 57 51 06 07**, **факс:** **05 57 51 59 61**

Крошечное, удачно расположенное хозяйство (3 га) рядом со знаменитой церковью деревни. Однако, как и вина многих маленьких хозяйств Помроля, вина Сен-Пьера не в состоянии отразить потенциал терруара.

**St-Pierre**
**Сен-Пьер (область Сен-Жюльен)**

**33250 St-Julien-Beychevelle**, **тел.:** **05 56 59 08 18**, **факс:** **05 56 59 16 18**

В этом хозяйстве площадью 17 га, расположенном близ Шато-Бранера и Бейшвель, производят крепкие, грубоватые, насыщенные, но не изысканные вина.

**Ste-Colombe**
**Сент-Коломб**

**33500 St-Magne-de-Castillon**, **тел.:** **05 57 40 06 75**

В Кот-де-Кастильон Жерару Персу и Алену Рейно принадлежат два участка, но вино с более высокой урожайностью (50 гл/га) из плодов, собранных машинным способом, очищенное и фильтрованное (ср. Кло-ль'Эглиз) производят в Сент-Коломб. Это искрящееся, простое свежее красное вино, вовсе не требующее выдержки или довольствующееся малым ее сроком.

**De Sales де-Саль**

**33500 Pomerol**, **тел.:** **05 57 51 04 82**, **факс:** **05 57 25 23 91**

По площади (47,5 га) это едва ли не самое большое хозяйство в Помроле, но также и одно из наиболее неудачно расположенных, в низинном северо-западном секторе этого АОС. В хорошие годы здесь производят качествен-ные, хотя и непритязательные вина.

**Sansonnet**
**Сансоне**

**33330 St-Emilion**, **тел.:** **03 26 88 75 81**, **факс:** **03 26 88 67 43**

Этот огороженный стеной участок в 7 га расположен неподалеку от Ла-Купод, на плоскогорье Сент-Эмильон; в 1999-м его приобрела семья д’Олан, владевшая до этого Пайпер-Хайдзик. Как и при ныне почившем Жан-Мишеле Аркоте, это вино роскошное, в stile вин позднего сбора, отличается насыщенными тонами темных фруктов и дымными тонами дуба.

**Sénéjac**
**Сенежак**

**33290 Le Pian-Médoc**, **тел.:** **05 56 70 20 11**, **факс:** **05 56 70 23 91**

Этот участок в 28 га на южной оконечности Медока был приобретен недавно Тьерри и Лорен Рюстман из Шато-Тальбо. Смородиновое вино с этой земли, раньше светлое и мягкое, значительно потемнело – это один из тех участков Медок, где решили отбирать самые лучшие виноградники, чтобы делать микрокуве (названное Каролюс, см. с. 188).

**Sigalas-Rabaud**
**Сигалас-Рабо**

**33210 Langon**, **тел.:** **05 56 11 29 00**, **факс:** **05 56 11 29 01**

Это самая маленькая часть (14 га) разделенного хозяйства Рабо; качество вина несколько выше, чем в Рабо-Проми (Rabaud-Promis), они исторически считаются высококлассными. Кордые со своим талантливым виноделом Жоржем Поли управляет хозяйством от имени его владельцев и бережно производит доступные, отягощенные фруктами и обаятельно благоухающие сотерны.

**Siran**
**Сиран**

**33460 Labarde**, **тел.:** **05 57 88 34 04**, **факс:** **05 57 88 70 05**

Сиран – хозяйство (25 га) в Марго, лежащее на юге АОС на участке прекрасной экспозиции недалеко от реки. В течение трех десятилетий оно хорошо управлялось, и добавление 12% пти вердо и консультаций Мишеля Роллана лишь придали ему более здоровый и полноароматный стиль.

**Smith Haut Lafitte**
**Смит-О-Лафит** ✪

**33650 Martillac**, **тел.:** **05 57 83 11 22**, **факс:** **05 57 83 11 21**

Немногие хозяйства во всем регионе Бордо получают больше заботы, чем Смит-О-Лафит, которым управляют бывший чемпион по лыжам Даниэль Катляр и его забываемая, полная энергии жена Флоранс. На винограднике

Вид на замок Катюссо

11 из 55 га отданы белым сортам, в основном совиньон блан, семильона и совиньон гри не более, чем по 5%, что помогает белому вину соединять яркую фруктовость с богатым, роскошным дубом. Красное вино, тем временем, среднетелое с тонким ароматом. В его аромате меньше минералов и гравия, чем в винах группы хозяйств О-Брион, но это хорошо компенсируется достаточно гибкой, дымно-сладкой фруктовостью, заканчивающейся кедрово-шоколадным вкусом. На территории есть также курорт, использующий продукты из винограда и управляемый дочерью Катьяров Матильдой. Сейчас Катьяры раздумывают, не перевести ли хозяйство на биодинамику. Они сами деляют собственные бочки, и в прошлом делали даже кошерное вино Пессак-Леоньян.

**Sociando-Mallet**
**Сосьяндо-Мале** ✪

**33180 St-Seurin-de-Cadourne**, **тел.:** **05 56 73 38 80**, **факс:** **05 56 73 38 88**

Не придающее значения классификации Сосьяндо-Мале, 45 га которого расположены на превосходном гравийном холме в О-Медоке, недалеко от реки к северу от Сент-Эстефа и Калон-Сенюра, всем обязано навыкам и усилиям владельца Жана Готро, который в 1969 году купил это хозяйство, когда оно было в руинах. Высокая плотность посадки, ручной сбор урожая в полной зрелости, долгая мацерация, от 80 до 100 % нового дуба и отказ от очистки или фильтрации – вот некоторые из причин успеха этого медленно развивающегося вина мощной структуры.

**De Sours Де-Сур**

**33750 St-Quentin de Baron**, **тел.:** **05 57 24 10 81**, **факс:** **05 57 24 10 83**

Это хозяйство (50 га) в Антр-Дё-Мер принадлежит англичанину Эсме Джонстоуну и производит вино всех цветов, но в основном известно своим выдающимся розовым вином (одним из лучших во Франции) и красным Ла-Сур, сделанным из винограда с 65-летних лоз.

**Suduiraut**
**Сюдюиро** ✪

**33210 Preignac**, **тел.:** **05 56 63 27 29**, **факс:** **05 56 63 07 00**

Это хозяйство (87 га) – один из трех великих соседей Икема (два других – Рьёсек и Гиро). Качество и консистенция его вин постоянно улучшались, с тех пор как хозяйство было куплено «АХА Миллесим» в 1992 году. Особенно выдающимся оказался 1999 год, когда вино было одним из лучших этого урожая. По стилю лучшие вина Сюдюиро можно отнести к тяжеловесам АОС: они глицериновые, глянцевые и и ланолиновые, полные тающего маслянистого аромата лимона и меда.

**Taillefer**
**Тайфер**

**33500 Libourne**, **тел.:** **05 57 25 50 45**, **факс:** **05 57 51 50 63**

Это хозяйство (11,5 га) в Помроле расположено в крайней южной части АОС. Здесь производят заурядные, хотя и приятные помрольские вина.

**Talbot**
**Тальбо**

**33250 St-Julien-Beychevelle**, **тел.:** **05 56 73 21 50**, **факс:** **05 56 73 21 51**

Это массивное хозяйство площадью в 102 га – самое большое в Сен-Жюльене и одно из самых крупных во всем Медоке. Большая часть виноградников лежит на гравии, в стороне от реки, соседствуя с участками Леовиль-Лас-Каз и Леовиль-Пуафере. Сейчас это хозяйство принадлежит членам семейства Кордые Лоррен Рюстман и Нэнси Биньон (хотя саму компанию Кордые недавно купила пангедокская группа «Валь-д’Орбьё»). Изготавливаемое Жоржем Поли (который признался мне, что любит танинный вкус) Тальбо имело репутацию вина с глубокими танинами; сегодня же его делают в более мягком, более чувственном, более доступном стиле.

**Du Tertre**
**Дю-Тертр**

**33460 Arsac**, **тел.:** **05 57 97 09 09**, **факс:** **05 57 97 09 00**

50 га дю-Тертр – одного из двух ведущих хозяйств в коммуне Марго в Арзаке – лежат на песчаном холме (tertre), покрытом гравием, к западу от Монбризон, а его виноградники (что необычно) составляют единый участок. С 1961 года оно медленно восстанавливалось: сначала семьей Капберн-Гаскетон из Шато-Калон-Сенюр, а позже Эриком Албадой Иельхерсмой, и эта работа наконец завершилась превосходными винами урожаяв 1996 и 2000 годов. Теперь его вина считаются одними из наиболее сосредоточенных и задумчивых в Марго.

**Tertre Roteboeuf**
**Тертр-Ротбёф** ✪

**33330 St-Laurent-des-Combes**, **факс:** **05 57 74 42 11**

Это блестяще управляемое, обращенное к югу сокровище Сент-Эмильона (5 га) во многих отношениях является предшественником и вдохновителем

нынешнего движения гаражистов, с тех пор как с начала 1980-х оно сумело превзойти все прошлые достижения и укрепить свою репутацию, урожай за урожаем бросая вызов самым прекрасным и наиболее великим винам АОС. Да и терруар хозяйства не оставляет желать лучшего: он занимает велико-легно защищённый участок в месте, где холм Сент-Эмильона изгибается от Сен-Лорана к Сент-Ипполиту. Тертр-Ротбёф — творение его владельца Франсуа Митжавиля, чья участливая и разговорчивая любезность скрывает жестокое и упорное стремление к качеству. Урожай собирают как можно позже, урожайность — не выше 35 гл/га, вина проводят до 18 месяцев в новом дубе. Результат — красные вина великолепно сладкого, пряного вкуса — сент-эмильонское Шатонёф -дю-Пал, если можно так сказать. Единственное разочарование — скромная этикетка.

**Teyssier Тейссье** **33330 Vignonet, тел.: 05 57 84 64 22, факс: 05 57 84 63 54** Это хозяйство (11 га) в Сент-Эмильоне принадлежит англичанину Джонатану Мальусу и расположено в самом низком и наименее захватывающем секторе АОС (в отличие от Ле-Дом и Лафорж). Тем не менее красное вино хорошо сделано, сочное, его хорошо пить в молодости.

**Thieuley Тьёле** **33670 La Sauve, тел.: 05 56 23 00 01, факс: 05 56 23 34 37** Скромно расположенное между Креоном и Таргоном хозяйство (60 га), где опытный Франсис Курсель производит прекрасное белое сухое бордоское, а также выдержанное в дубе Кюве-Франсис-Курсель.

**La Tour Blanche Ла-Тур-Бланш** **33210 Bommes, тел.: 05 57 98 02 73, факс: 05 57 98 02 78**

Это хозяйство (30 га) в Сотерне, чьи виноградники на крутых склонах возвышаются над Сироном, с 1911 года является винной школой. Его последний владелец, производитель зонтиков Даниэль Осирис, завещал свое хозяйство государству при условии, что оно станет «свободным и открытым» сельскохозяйственным колледжем. Терруар прекрасный, на втором месте после Икема, и с 1983 года с прибытием Жан-Пьера Жосрана начался медленный подъем на вершину иерархии качества (студентов, к их большому разочарованию, не привлекают к созданию вина). С 1988 года вина ферментируют в новом дубе, который так нужен великим винам Сотерна. При хороших урожаях (как в 1990 или 1997 годах) вино получается мощно сладким, тягучим, с ананасовыми и апельсиновыми ароматами.

**La Tour de By Ла-Тур-де-Би** **33340 Lesparré Médoc, тел.: 05 56 41 50 03, факс: 05 56 41 36 10** Большое хозяйство (74 га) в Медоке, расположенное на холме рядом с эстаурием, башня (La Tour) когда-то была маяком. Здесь в течение 1980-х и в начале 1990-х годов производили плотное и грубоватое, но практически эталонное красное вино Бордо. А вот вина недавних урожаев разочаровывают.

**La Tour Carnet Ла-Тур-Карне** **33112 St-Laurent-de-Médoc, тел.: 05 557 22 28 00, факс: 05 57 22 28 05** Это хозяйство (42 га) в О-Медоке расположено поблизости от Бельграва и Камансака, все три хозяйства в настоящее время предлагают прекрасные вина, стоящие уплаченных за них денег. Сегодня Ла-Тур-Карне принадлежит квалифицированному и амбициозному Бернару Магре из Пап-Клеман и Фомброж, консультирует хозяйство команда Мишеля Роллана. Урожай 2000 года, благодаря снижению урожайности и сбору более зрелых ягод, немедленно выявил яркое, лирическое, но все же плотное вино, поддержанное многообещающими танинами.

**La Tour Figeac Ла-Тур-Фижак** **33330 St-Emilion, тел.: 05 57 51 77 62, факс: 05 57 25 36 92** Если ваши соседи — Фижак и Шваль-Блан, то было бы удивительно, если бы вы не начали производить захватывающие вина, и с прибытием Отто Реттенмайера в 1994 году именно это и произошло в хозяйстве Ла-Тур-Фижак (12 га) в Сент-Эмильоне. Реттенмайер привлек к управлению Кристину Деранонкур, жену Стефана Деранонкура, которая работает с целеустремленной преданностью и (с 1998 года) с внушительными результатами (здесь введена биодинамика). Что Кристина Деранонкур больше всего не любит в вине, так это незрелость, которая, как она полагает, даже сегодня является большой проблемой во многих винах Бордо. Вина урожая 1998 и 2000 годов — оба пышно выразительные, сладко-фруктовые сент-эмильонские, изысканные и деликатные: другими словами, скорее Шваль-Блан, чем Фижак.

**La Tour Haut-Brion Ла-Тур-О-Брион** **33602 Pessac, тел.: 05 56 00 29 30, факс: 05 56 98 75 14** Скромные 5 га виноградников Ла-Тур-О-Брион лежат к югу от Ла-Мисьон, перемежаясь участками Ла-Мисьон и Лавиль, там выращивают почти 80% каберне совиньон и каберне фран. Благодаря этому винограду вино обещает стать одним из самых серьезных в этом маленьком пригородном сообществе, хотя лозы еще относительно молоды. (До 1983 года Ла-Тур-О-Брион служил названием второго вина Ла-Мисьон-О-Брион.) В букете Ла-Тур-О-Брион четко проявляются черная смородина и земля. Окончательные купажи часто очень отличаются по составу от виноградников (вино 2000 года состояло, например, на 53% из мерло), что придает вину более приятный блеск, чем можно было ожидать.

**Tour de Mirambeau Тур-де-Мирамбо** **33420 Naujan-et-Postiac, тел.: 05 57 84 55 08, факс: 05 57 84 57 31** Большое хозяйство (60 га) на востоке Антр-Дё-Мер, принадлежащее Жану-Луи Деспаню, изготавливает выдающиеся вина: красное Бордо и белое Антр-Дё-Мер. Основные юве стоят в ряду лучших в АОС: два вина Кюве-Пассьон бросают вызов равным по положению — белому вину Пессак-Леоньян и красному Сент-Эмильон (70% мерло); у всех прекрасное соотношение цена-качество. См. также Жиролат.

**La Tourette Ла-Туретт**, см. Larose-Trintaudon

**Troplong Mondot Тролон-Мондо** **33330 St-Emilion, тел.: 05 57 55 32 05, факс: 05 57 55 32 07** Это хозяйство (30 га) в Сент-Эмильоне, управляемое Кристиной Валет (консултант — Мишель Роллан), занимает господствующее положение на западе от города Сент-Эмильон. Это объясняется тем, что Тролон-Мондо — одно из самых высоких мест в округе, что подтверждает присутствие рядом с дорогой не слишком элегантной водонапорной башни — она находится на высоте примерно 100 м над уровнем моря. (Сравните: Монбуске лежит на высоте всего 5 м, а Шваль-Блан лишь на 35-метровой отметке.) Возможно, именно высота придает этим темным винам их твердость и бойкость, а может быть, дело в старых лозах; несомненно, новый дуб иногда чопорно заметен у молодого вина. Другими словами, Сент-Эмильон никогда нельзя перегулатъ с Помролем: сочность и пышность приобретаются только долгими годами выдержки в погребе.

**Trotanoy Тротануа** ✪ ✪ **33500 Pomerol** Это хозяйство (7 га) в Помроле занимает доминирующее положение в центре АОС, как раз в точке, где плато начинает клониться к северу и к западу. Терруары включают как гравий, так и глину. Замок находится там, где кончается обсаженная кипарисами на итальянский манер дорога, это дом Жан-Жака Муэкса, кузена Кристиана Муэкса. Исторически Тротануа было одним из самых больших хозяйств Помроля, оно даже пыталось бороться с самим Петрюсом. Это плотное, как угольный пласт, вино, тесно связанное танинами, нуждается во многих годах выдержки, чтобы обнаружить и выдать свои сокровища с запахом мяса и шоколада. После неутешительных промахов в 1980-х оно приобрело прежнюю форму в 1990-х и в 2000 году.

**Trotteville Тротвьей** **33330 St-Emilion, тел.: 05 56 00 00 70, факс: 05 57 87 48 61** Это хозяйство (10 га) в Сент-Эмильоне лежит немного севернее высокого Тролон-Мондо. Участок многообещающий, хотя вина часто не оправдывают надежды, страдая от недостатка богатства и глубины.

**Valandraud Валандро** **33330 St-Emilion, тел.: 05 57 55 09 13, факс: 05 57 55 09 12**

Это вино — «дедушка» всех гаражных вин, его делает король гаражистов Жан-Люк Тюневен. Это название появилось в скудные урожаи начала 1990-х, когда неизвестно откуда появились гаражные вина, чтобы бросить вызов основным винам АОС — все благодаря скрупулезному подходу Тюневена и современным методам виноделия (см. с.169). Где находится Валандро? На карте оно отмечено в центре исторического Сент-Эмильона, где в узком переулке у Тюневена находится его удивительно опрятный и чистый погреб, дегустационный зал, дом, птичий вольер и плавательный бассейн; через хозяйство протекает река. Вплоть до 1997 года вино составлялось из винограда с трех участков, лучший из которых расположен в небольшой долине («валь») в нижней части города (Тюневен дал долине девичью фамилию своей жены Андро, хотя исторически она называлась Фран

Фонгабан), а два других не в столь интересных, более низменных участках на гравии и песке на юге АОС. Тюневен рассказал мне: «С 1997 года мы зарабатываем много денег, поэтому я купил участок площадью 6,5 га между Пави и дорогой на Кастильон, для хозяйства, которое я называю Кло-Бадон-Тюневен. И в 1999-м я купил еще 5,5 га в самой лучшей части АОС участок под названием Бель-Эр-Уи». Этот участок находится на крайнем западе плато АОС (что, по правде говоря, не самая лучшая зона), рядом с Флёр-Кардиналь. В 2000 году большая часть смеси Валандро составил виноград из Бель-Эр-Уи, так что это вино (в принципе) сильно отличается от предыдущих вин Валандро: менее мясистое, более тонкое. Пока Тюневен, в конце концов, не определится с границами своей собственности, трудно сделать вывод о характере вина, хотя оно всегда серьезное, темное, сильно фруктовое и с роскошными тонами дуба. Второе вино называется Виржини-де-Валандро (Виржини — имя дочери Жан-Люка ). А тем временем в 2000 году лучшие единичные бочки мерло, каберне совиньон, каберне фран и мальбека были сохранены, смешаны, и им дали имя внучки Жан-Люка Тюневена (дочери Виржини) — Аксельв, в результате получилось черное экзотическое, перегруженное тонами трюфеля вино.

**Valrose Вальроз** **33370 Fargues St-Hilaire, тел.: 05 56 68 33 83** Это хозяйство (5 га) в Сент-Эстефе было совместным проектом покойного Жан-Мишеля Аркота и Жерара Неродо: качественные усовершенствования только начинались ко времени трагической смерти Аркота.

**Verdignan Вердиньян** **33180 St-Seurin-de-Cadourne, тел.: 05 56 59 31 02, факс: 05 56 81 32 35** Подобно Шато-Куфран, это великолепно расположенное хозяйство на толстом слое гравия, принадлежащее семье Миай, оно соседствует с Сосьяндю-Малле. Прекрасное соотношение цены и качества.

**La Vieille Cure Ла-Вьей-Кюр** **33141 Saillans, тел.: 05 57 84 32 05, факс: 05 57 74 39 83** Это хозяйство (40 га) в Фронсаке, принадлежащее американцам, возвышается над рекой Иль и обращено к Лаланд-де-Помроль. В некоторой степени его мягкий, пышный стиль более типичен для Лаланда, чем для неистового, ужовистого Фронсака. Вино популярно, и это справедливо — у него прекрасное соотношение цена-качество.

**Vieux Château Certan Вьё-Шато-Сертан** ✪ ✪ **33500 Pomerol, тел.: 05 57 51 17 33, факс: 05 57 25 35 08** Расположенное рядом с опасным пятисторонним перекрестком в Помроле, это хозяйство (13,5 га) управляется сдержанным Александром Тьянпоном. До восхождения на вершины славы Петрюса считалось, что самое лучшее вино в АОС производит именно Вьё-Шато-Сертан. Его виноградники соседствуют среди прочих с виноградниками Шато-Петрюс и Ла-Консейянт, два отдельных участка лежат рядом с Ле-Пен. Вина хозяйства редко входят в число чрезмерно сочных вин, собственных Помролю, частично из-за смеси сортов (два вида каберне составляют 40% посадок), частично благодаря хорошему дренажу на гравийных склонах, где растет виноград, частично благодаря традиционному подходу Тьянпона к производству вина и нежеланию использовать 100% нового дуба. В лучшие годы (1998 и 2000) это вино околдовывающей изысканности и обаяния, с мягким, но все же интенсивным запахом малины и соблазнительным цветочным ароматом. Если Петрюс — помрольский Латур, то Вьё-Шато-Сертан — его же Марго.

**Vieux Château Champ de Mars Вьё-Шато-Шан-де-Мар** **33350 Castillon** Это хозяйство (17 га) в центре Кот-де-Кастильон имеет отличный участок со старыми лозами, из винограда с которых благодаря низкой урожайности и технике «новой волны» делают волнующе плотные, концентрированные вина. Кюве-Жоанна (Cuvée Johanna) — не вино с отдельного участка, но та же смесь, что и основное вино, производимое по бургундским методикам: мацерация перед брожением, ферментация в маленьких чанах с затоплением шапки.

**Vieux Robin Вьё-Робен** **33340 Bégadan, тел.: 05 56 41 50 64, факс: 05 56 41 37 85** Хозяйство в Медоке, половина производства которого приходится на ароматное, сложное и внушительное Кюве-Буа-де-Люнье (Cuvée Bois de Lunier).

**Villa Bel-Air Вилла-Бель-Эр** **33650 St-Morillon, тел.: 05 56 20 29 35, факс: 05 56 78 44 80** Это хозяйство (46 га) в тихих лесах Грава принадлежит Жан-Мишелю Казу из Шато-Линч-Баж и управляется им же. Красное вино 2000 года было мягким, сливочным, очаровательным и капризным, предлагая прекрасное соотношение цены и качества.

**Vray Croix de Gay Вре-Круа-де-Ге** **33500 Néac, тел.: 05 57 51 64 58, факс: 05 57 51 41 56** Маленькое хозяйство (4 га), завидно расположенное рядом с Лафлёр и Круа-де-Ге, у него те же владельцы, что у Шато-Сьорак в Лаланд-де-Помроль. Вину, кажется, не хватает деликатности, у него иногда навязчивые, абразивные танины.

**Yon Figeac Йон-Фижак** **33330 St-Emilion, тел.: 05 57 74 49 59, факс: 05 57 74 47 58** Это хорошо расположенное хозяйство площадью в 24,5 га — лучшее в Бордо хозяйство Бернара Жермена, который в последние годы так много сделал для долины Луары (в Фель, Варен и Шамбуро). Дымные, плотно текстурированные вина 2000 года наводят на мысль, что это имя мы, может быть, еще услышим. Группе Жермена принадлежат также 10 других хозяйств в Бордо.

**d’Yquem д’Икем** ✪ ✪ ✪ **33210 Sauternes, тел.: 05 57 98 07 07, факс: 05 57 98 07 08** Ни одно хозяйство во Франции не доминирует в своем АОС так, как Икем доминирует в Сотерне. С площадью в 113 га Икем — самое большое хозяйство АОС. Оно расположено в центре, на самом высоком холме, и производит, бесспорно, самое великое вино. Когда любители вина собираются вспомнить «самое великое вино, когда-либо ими выпитое», Икем (любого года урожая), кажется, упоминается чаще и увереннее, чем названия любого другого вина. Это вино — одно из самых трудных в мире для производства, и все же традиции качества и отбора лучших ягод поддерживаются здесь с такой скрупулезностью, что это вино стабильно является одним из лучших (если урожай плохой, вина вообще не делают, а виноград продают соседям). Это хозяйство, с 1785 года принадлежавшее семейству Люр Салюс, было в конце концов продано в 1999 году компании «LVMH» (производитель предметов роскоши). Граф Александр де-Люр-Салюс, с таким успехом и такой целеустремленной решительностью производивший вино с 1968 года, пытался опротестовать продажу в суде у собственного брата и других членов семейства, но, как это ни печально, проиграл. Однако он остается виноделом Икем и сейчас, когда хозяйством владеет «LVMH».

Так что же в Икеме особенного? Конечно же, терруар, но все-таки терруар, который люди еще должны превратить в вино. Купол вершины холма, на котором находится Икем, состоит из песка и гравия поверх известковых глин, а глина означает, что уровень грунтовых вод здесь высок. В XIX веке было установлено более 10 км дренажных труб, без них Икем не был бы Икемом. Его расположение на вершинах склонов над удаленной Гаронной и близлежащим Сироном идеально для равномерного омывания его виноградных лоз то осенним утренним туманом, то полуденным солнечным светом. Очень низкая урожайность (10 гл/га, или, для наглядности, по одному стакану вина с одной лозы) и огромное терпение в ожидании идеального момента для сбора каждой грозди (150 сборщиков винограда проводят на виноградниках хозяйства до 6 недель каждую осень) практически гарантируют, что сырье будет настолько совершенно, насколько позволяет природа. Затем вина ферментируют в новом дубе, и оно проводит долгие 3,5 года в бочке, перед тем как быть разлитым по бутылкам нефильтованным. Длительный период, проведенный в бочке, означает, что Икем теряет до 20 % каждого урожая (так называемая «доля ангелов», т.е. та часть вина, которая испарилась из бочек), на финальной стадии смешивания вина содержимое неудовлетворительных бочек уничтожается, даже в годы великих урожаев. Результат всех этих усилий — золотое сладкое вино великолепной концентрации, сложности и вкуса, способное, в большинстве случаев, жить в бутылке в течение 50 лет и больше. Великолепные вина, такие как в 1986 и 1988 годах, кажется, приобретают дополнительную степень тонкости и аромата по сравнению с винами других производителей. А вино урожая 1983 года впечатляет, потому что оно просто более прекрасно, чем его конкуренты по АОС, и, возможно, чем любое другое вино на Земле.

# Юго-Запад

*В поисках утраченного вина* Ни одна часть Франции не расположена так далеко от Парижа и от международных рынков, как эта горная страна, и это обстоятельство едва не погубило ее темные поразительные вина. Теперь они возрождаются – более мягкие и блистательные, чем раньше.

Поезд медленно подъехал к станции Каор. Я стоял с рюкзаком за плечами и был готов сойти (главное удовольствие от путешествия на поезде – с него всегда можно сойти). Передо мной стояла длинная неподвижная вереница товарных вагонов, переполненных грузом. Не углем, не песком и тем более не виноградом и не вином, а деревом. Огромные стволы, помещенные в специальные вагоны, делали поезд похожим на гигантский таран.

Чтобы добраться сюда, я пробрался сквозь дикие леса – но леса простираются и дальше во всех направлениях. Погода здесь такая же резкая и грубая, как и холмы. Стояла весна, конец апреля, но небо все еще было серое, грозное, над небольшим городом время от времени шел пронизывающе холодный дождь. Буфетчица в привокзальном кафетерии сочувственно сообщила мне, что сегодня день одного из ледяных святых. В это воскресное утро рядом со мной пили кофе выходцы из Северной Африки: они были тепло одеты, курили и окликались друг друга через всю комнату, жестикулируя в непринужденной манере, характерной для обитателей жарких стран. Компания, безусловно, создает свое собственное тепло.

Я ходил по узким улочкам пустынного города, который, как зубная паста, выжат на полуостров, образованный изгибом реки Ло. Улочки полны забавных вещей: очаровательные часы с гириями; музыкальный фонтан, на котором можно играть, закрывая пальцами отверстия. Эти восхитительные механические увеселения создал некто Мишель Захаров. Будучи человеком далеким от механики, я мысленно поклонился ему.

К обеду дождь уже промочил все насковзь. Среди немногих открытых ресторанов я выбрал Оберж-де-Вьё-Каор. Я заказал бутылку Шато-Лагретез 1998 года. Это было темное и гармоничное вино, на вкус как нарезанные железнодорожные рельсы, приправленные запылившимися камнями; если в нем и есть фрукты, то это чернослив, плюс кофе и дым. Дикое вино. Еда была средней, но изобильной: всего за 15 евро я получил толстый кусок фуа гра, затем утиную грудку с лапшой, бобами и много чем еще. Как только я заканчивал одно блюдо – подавали другое.

Шеф-повар находится на втором этаже, я представляю, как он смотрит телевизор, скорее всего футбол, и готовит для своего небольшого и полупустого ресторана, одним глазом поглядывая на экран. На десерт я выбрал «Плавучий остров», и официантка, волосы которой были цвета пудинга из патоки, говорит в шахту безмолвному официанту: «Остров!» – и вниз его доставляют не позже, чем через 30 секунд. Я съел все без остатка.

После этого я отправился к мосту Пон-Валантре, теперь только пешеходному, хотя в былые времена по нему проезжали тысячи повозок, стачивая камни дороги. В этот холодный влажный вечер мост освещен фонарями, я здесь один. Меня притягивает шум плотины, расположенной под ним. Зонтом я закрываюсь от света фонарей. Я смотрю вниз, вода находится в 100 футах от меня, я вижу бесчисленное количество капель дождя, украшающих Ло: этакая травюра Доре, изображение средневекового отчаяния.

Вода черна, как местное вино, каким оно было в далеком прошлом. И каким оно снова стало в наши дни.

## В борьбе с историей

Вина Юго-Запада Франции за два последних столетия пережили второе Средневековье. Во времена римлян эти земли были быстро колонизованы (к 50 г. до н.э.) и отданы под лес и вино. Изначально благополучие Бордо было основано не на собственном винопроизводстве, а на пошлинах и вымогательстве. Реки Ло, Аверон, Вьор, Тарн и Гаронна – все текут через Бордо, а Дордонь расположена совсем неподалеку. На протяжении Средних веков считалось, вина из Высоких земель (Haut-Pays) превосходят вина Бордо; в действительности то, что называли «вином из Бордо», часто смешивали с «черным вином» из Каора и вином из других регионов, чтобы придать ему тело и мощь, которую ценили зажиточные североевропейские клиенты. В середине XIX века продукция из Каора и Гайяка уже сама конкурировала с Бордо. При этом Бордо постоянно пользовался (а скорее, злоупотреблял) своим географическим положением, настаивая, что вина из Высоких земель не могут покидать знаменитый порт Бордо, Пор-де-ля-Лон до Рождества и заставляя Каор использовать бочки меньшего размера, чем в Бордо, но платить такую же пошлину. Подобная дискриминация по отношению к виноделам продолжается по сей день. Вы вряд ли услышите хорошие слова о Бордо на виноградниках Каора и Мадирана.

Когда появилась филлоксера, она опустошила Высокие земли. Такие пользующиеся мировой известностью регионы, как Бордо и Бургундия, скоро восстановились. Захолустные Каор и Гайяк и до этого с трудом справлялись со своими проблемами, поэтому, когда лозы заболели и погибли, виноделам пришлось перебираться в города или эмигрировать в Южную Америку. К 1950-м здесь остались лишь отдельные виноградники во владении у стареющих виноделов, возлагавших надежды на кооперативное движение. Двадцать лет производства вин АОС обошли Юго-Запад стороной. Преемственность была практически утеряна.

Почти. Тем не менее три обстоятельства позволили Юго-Западу стать одним из самых стремительно развивающихся регионов Новой Франции: великолепное разнообразие сортов, забытые терруары превосходного качества и большое желание доказать, что регион чего-то стоит. Поле деятельности еще достаточно широко, хотя вряд ли Юго-Запад сумеет восстановить былое величие. В Каоре, например, на сегодняшний день под виноградниками находится 6 тыс. га земли, и эта цифра может немного увеличиться, но никогда не достигнет 40 тыс. га XIX века. И все же Юго-Запад возобновит производство своих великих вин, это происходит уже сейчас.

Юго-Запад отличается особой сложностью: никакой другой регион Франции не может соперничать с ним по разнообразию. Перед тем как подробно осмотреть винодельческий терруар Юго-Запада в части «Алхи-

Моя формула проста. Каждое утро я задаюсь вопросом, могу ли я улучшить качество своего вина. Чтобы достичь этого, я пользуюсь самым лучшим, испытанным приемом – дегустацией. Только так вы можете понять, что эффективно, а что нет, что требует изменения и что можно усовершенствовать. Дегустация сближает вас с терруаром. Работу, проделанную в течение года на виноградниках, можно сразу же почувствовать в бокале.

Ален Брюмон

◀ Извивающаяся как змея река Ло обеспечивает как прекрасные виды из окна, так и великолепный гравий для виноградников.



мия под ногами», обратите внимание на несколько зарисовок, иллюстрирующих разнообразие региона и стремление показать, что он не хуже других.

#### Зарисовка первая: Люк де Конти

Когда я был на «Винэкспо», винной выставке в Бордо, это был мой любимый стенд. Все остальные были аккуратными, как конфетки, представляя собой чудо из стекла, храмы наслаждения вкусом, а этот стенд был примитивным, функциональным, позорно безликим и сильно заляпанным вином. Он принадлежал группе производителей, которые называли себя винаристами. Среди них был Люк де Конти.

Он нашел мне стул, и мы присели. Посреди выставочной суматохи он казался хрупким, но необыкновенно спокойным, его глаза улыбались. «Не причисляйте меня к приверженцам биодинамики, – сказал он, хотя его интересы были такими же, как и у большинства лучших виноделов Франции за пределами иерархического и консервативного мира Бордо. – Почва – это труп. Она потеряла способность перерабатывать мертвые листья. Идеи Штайнера подходили для того, что было в целом здоровой почвой, наши же почвы бомбардировались химикатами в течение 50 лет. Я не буду прибегать к методам Штайнера еще лет 10: наши почвы не выздоровеют до той поры». Он называет себя агробиологом и медленно откармливает компостом, водорослями и кварцем и возвращается к жизни свои 40 га.

Другой объект его внимания, если не страсти, – это осадок, одна из форм жизни вина, которую классическая энология считает отходами. После ферментации Конти сортирует осадок и при помощи миксера делает нечто похожее на майонез, затем вводит его обратно в вино, чтобы последнее им питалось. Он не прибегает к очистке, полностью полагаясь на микрооксигенацию как средство избежать окисления, осадок также помогает в решении этой проблемы. Почти полное отсутствие серы значит, что погреб должен быть безупречно чист. Каждый год он делает пробную бочку, чтобы следить за дрожжами; он утверждает, что в «агробиологических» хозяйствах может быть до 300 различных дрожжевых штаммов, в то время как в традиционных хозяйствах их не более 20. Мы вместе пробуем вина: они мягки, как кашемир. Он формирует и закрепляет их с аккуратностью медсестры, перебинтовывающей рану. Другая особенность (редкая в наше время) красных вин, основанных на темноте цвета и мощи – только четыре затопления шапки и 25°C при ферментации. «Мы ищем способы неполной экстракции – я хочу избежать всего грубого и резкого». Менее плотные вина? Такие может делать только истинный винарист.

#### Зарисовка вторая: Кло-Тригедина

Досадно, что, когда я заехал в это хозяйство, Жан-Люка Бальдеса там не было; он представляет восьмое поколение семьи, которая выращивает виноград и делает вино в Кло-Тригедина в Каоре – такой исторической преемственности нет равных. Энергичный Арно Бержерон, виноградарь, пригласил меня в грязную белую машину. «Давайте осмотрим лозы», – сказал он.

Мы отправились на осмотр. Вверх по дороге, вьющейся по лесному району среди невысоких дубов. Время от времени Арно указывал на руины старой каменной стены, проглядывавшей за деревьями. Это были могильные камни, памятники дофилоксерного Каора: давно покинутые террасы призрачных виноградников, теперь покоящиеся под листвой колючками и упавшими ветками. Это путешествие ввысь преподало мне первый урок терруара, который постоянно повторялся в моих поездках по Юго-Западу: большая часть виноградников располагалась на бывших речных террасах, покинутых беспокойной рекой и оставшихся иссушенными и пустыми.

Еще выше мы нашли белый виноградник: выбеленные камни сияли в предвечернем солнечном свете. Это и был косс (causse) – известняк, лежащий над террасами и формирующий второй по значению терруар Каора. Отсюда в необыкновенной тишине перед нами открылась долина реки



## Паскаль Ферхеге

Первой любовью Паскаля Ферхеге была математика. Он вспоминает: «Вино мне было не интересно. Я – сын винодела, поэтому все это казалось мне очень тяжелой работой». А затем? Его друг работал с Жаном-Мари Пюффансом в Бургундии; Ферхеге пригласили в гости. «Я собирался остаться там на 1–2 часа, а остался на три дня. После этого я бросил математику. Жан-Мари помог мне многое открыть в вине и в наслаждении вином». До того, как в 1987 году вместе с братом Жаном-Марком вступить по владению семейным хозяйством в Каоре, Ферхеге работал с Пюффансом, а также со Сейнтсбери в Карнеросе (США, штат Калифорния). Его другом и учителем был Люк де Конти. Он понял, как достичь полного созревания мальбека, извлекать пользу из осадка, а также проводить бочковое брожение и достигать текстуры и разнообразия без нот дерева, придумал знак качества для Каора... Ферхеге многое сделал для этого прекрасного, но забытого терруара. А сейчас он купил землю в Марсеволе, в Руссильоне...

## Ален Брюмон

Ален Брюмон – мадиранский «Гражданин Кейн». Это мой личный небольшой вклад в ведущиеся дебаты. Если просмотреть газеты, то можно увидеть, что его также называли мадиранским Филиппом де Ротшильдом, Гарибальди Юго-Запада, винным Че Геварой и винным Людовиком XIV. Наверное, трудно быть и Че, и Людовиком одновременно, но Брюмон – непростой человек.

С ним не так-то просто поладить; он начал с того, что поссорился со своим отцом, а потом и почти со всеми, с кем ему приходилось встречаться. «Он живет на планете Вино, – сказала мне его вторая жена Кати, – а не на планете Земля. Земные взаимоотношения ему не даются...» В результате Брюмон все делает самостоятельно.

Он владеет самым большим хозяйством в Мадиране (более 10% АОС и более 150 га великолепных участков под виноградники). Он трижды в год собирает «зеленый урожай». Вино он делает по-своему, без микрооксигенации. Он разработал свою собственную систему автоматического затопления шапки. Он искренне верит в новый дуб. У него очень плотно засаженные виноградники (более 8,5 тыс. лоз на га). Он делает собственный компост (с лошадиным, овечьим и коровьим навозом, жмыхом и молотыми камнями). Он строит собственный 4-звездочный отель, свой собственный замок.

Он даже пытается сам продавать большую часть урожая, у него 60 тыс. частных клиентов. «Для меня, чтобы делать вино, необходимо отказаться от всего, что приходит извне». Вот почему своим одиночеством, чрезмерной целеустремленностью и величием он напоминает мне гражданина Кейна.

## Семейство Лаплас

Шато-Эйди (Château Aydie) расположено высоко на склоне холма. Франсуа Лаплас поставил два стула у изголовья виноградника. Мы присели, вечер становился прохладнее. Он показал мне свои владения. Мадиран, по его словам, состоит из четырех долин, спрятанных в изгибах реки Адур; большая их часть раскинулась перед нами. Время от времени военные самолеты с оглушительным грохотом пролетают над головой, но в тишине, которая вновь обволокла собой этот гром, мы слышим звон колоколов из дальней церкви и лай собак. Это страна собак: здесь собака есть у каждого. Вас встречают громадные пиренейские пастушьи собаки, смелые, но не блистающие интеллектом, с вождением поглядывающие на ваши лодыжки. Есть тут и тракторы, и коровы, и посеви кукурузы. До последнего времени всего этого было гораздо больше, чем лоз. Только посмотрите на почву: бледная плодородная глина. Она совсем не похожа на почву для лоз; слишком роскошная, нет камней. Но поверхность может быть обманчива: под ней, как говорит Ален Брюмон, «плавают, как облака на летнем небе», огромные известняковые глыбы.

Я никогда не встречал более серьезных виноградарей, чем трое братьев Лаплас. Франсуа отвечает за торговлю, Жан-Люк следит за виноделием, а строгий, привлекательный и молчаливый Бернар отвечает за виноградники. Их сестра Мари управляет хозяйством, а отец Пьер все еще помогает им в делах. Все безупречно чисто, точно организовано, хорошо продуманно, тщательно улучшено. Они неулыбчивы и задумчивы. Возможно, это неизбежное сочетание – таннат, глина и суровая викторианская старательность.

Поздно созревающий таннат, несмотря на его

отличный потенциал качества, стал для виноградарей Мадирана настоящим испытанием. Франсуа Лаплас сказал мне, что особенность танната заключается в том, что его невозможно собирать машинным способом: машина только стряхивает листья с лозы, но сами виноградники остаются на месте. Как предполагает название, таннат необыкновенно богат танинами, это саблезубый тигр среди виноградных сортов. Обычный способ смягчить его – положить в большую деревянную бочку на несколько лет и только после этого начинать с ним работать. Когда в 1948 году образовались АОС, к моменту выпуска винам должно было исполниться три года (теперь только один год). К 1980 году, как и в большинстве французских регионов, на смену деревянным бочкам пришли баки из нержавеющей стали, частично из соображений гигиены и частично для усиления фруктовых вкусов, которые давно хотели уловить. И тут – катастрофа! Таннат не только сохранил свои саблезубые танины, но оказался необыкновенно склонен к восстановлению, вина приобрели отвратительный запах. Их нужно было бесконечно переливать, обогащать кислородом, они делались измученными и безжизненными; и только танины оставались прежними, даже более жесткими.

Это Мадиран, и каждый хмурил брови, пытаясь найти возможное решение. Его нашли. Называется оно микрооксигенация: подача пузырьков кислорода в вино на разных стадиях его приготовления. Способ изобрел кузен Лапласов по имени Патрик Дюкурно. Большая часть исследовательской работы велась в Шато-Эйди, и патент на изобретение принадлежит Дюкурно и Лапласам. Жан-Люк Лаплас провел для меня блицкурс по микрооксигенации. Мое дилетантское

понимание этого процесса изложено на с. 205. Это, вероятно, самое значительное усовершенствование, сделанное французами в виноделии в 1990-х годах. Микрооксигенация практикуется теперь почти во всех регионах Франции, где производят красное вино. Самое сильное влияние она оказала на вина Бордо: маленький Мадиран изменил вкус лучших вин Франции. До этого прорыва шли разговоры о необходимости снизить долю танната в винах Мадирана ниже 60%, установленных АОС; а когда я недавно заехал к Лапласам в то время, когда в регион приехала комиссия INAO, она предложила повысить объемы танната до 80%. Но и без этого многие уже давно используют 100% танната.

Мы попробовали вино. «Эти вина действительно хороши с едой, – подчеркнул Жан-Люк. – Они сделаны не для того, чтобы потягивать их перед телевизором. Их тяжело пить отдельно. Важно сначала их декантировать». «Черные вина» для пробы отлично смотрелись в простых, стройных глубоких графинах, форму которых, не сомневаюсь, придумали сами Лапласы после тщательной вечерней дегустации. А сами вина?

Если бы вы могли попробовать зимнюю ночь, то она имела бы точно такой же вкус. Дым от огня, чернота затянутого тучами ночного неба; сшибающие с ног, как северный ветер, фрукты; танины, сила которых, казалось, может ломать льды, – все это здесь присутствует. Послащенное – да, и это еще одно усовершенствование Лапласов, у них бочки скорее смягчают танины танната, нежели усиливают их. Эти вина, каким бы невероятным это ни казалось, потрясающе вкусны. Вам просто нужно знать, чего ожидать. «Наши вина, – говорит Жан-Люк, – полная противоположность Бургундии».

Ло, ближайшее поселение находилось очень далеко. В голубом небе кружил угод; пурпурные орхидеи выглядывали из травы по краям виноградника.

Бальдес готов не только хранить традиции, но и экспериментировать. Он производит впечатляющие вина Каора, особенно Пренс-Пробюс (Prince Probus), которое влетает в рот, как пушечное ядро. В этом регионе преимущественно красного вина он также делает отличные белые вина с самых высоких виноградников, в число которых входит потрясающее десертное вино, сделанное на основе шенен блан. Историческое созерцание подвело его к производству «Нового черного вина».

Или это черное вино – старое? Описание этой старинной диковинки от Андре Жюльена (1816 год) просто зловеще. Виноград помещали в духовку и запекали или давили, а полученное вино выливали в кастрюлю и кипятили. После мучительного и продолжительного брожения вино заметно крепчало и становилось похоже на сухой порвейн. «Это очень удобно, – писал Жюльен, – если нужно добавить цвета, телесности и силы слабым винам». Он также добавил, что эти вина «хорошо переносят транспортировку». Английское название «черное вино» (black wine) было широко распространено, т.к. вино пользовалось популярностью у англичан.

Современная версия Бальдеса, разумеется, существенно отличается, что, безусловно, требуется для соответствия АОС Каор. Арно Бержерон рассказал, что вино делают, используя ту же технологию, что и при производстве местного чернослива. Виноград сорта осеруа собирают вручную, немного перезревшим, затем его помещают в деревянные коробки с железной решеткой внизу, и снизу в коробку подается теплый воздух. Воздух поднимается, виноград сморщивается. Затем виноград давят, начинается брожение, а потом его помещают в бочки из нового дуба, где оно проводит 18 месяцев. Это вино, возможно, неправильно называть «черным» (молодое «Пробюс» куда темнее), но оно темное, выразительное, дымное, с приятной горчинкой и сладостью.

#### Зарисовка третья: Робер Плажоль

Виноградники Гайяка расположены на наклонной территории, напоминающей подкову, над рекой Тари. Когда я приехал встретиться с Робером Плажолем, он говорил с клиентом, скорее даже с поклонником, немного беспокойным восторженным человеком, который пробыл с нами весь день, с каждым часом пьянее и становясь все оживленнее. Плажоль – винодел, но было бы точнее назвать его археологом-виноградарем, который делает вино для того, чтобы проверить свои теории и провести исследования. Его сын Бернар, напротив, менее разговорчив и более практичен.

Бержерак: большие расстояния между рядами лоз удобны для машин, но из-за этого трудно добиться высокого качества вина.

Плажоль, его поклонник и я провели этот день в самой странной беседе о вине, в которой мне когда-либо приходилось принимать участие. В какой-то момент мне показалось, что я перенесся на несколько столетий во времени; Плажоль так говорил о римлянах, словно они еще год назад были здесь. Он так описывал сушку винограда в стиле Гесиода (сушку плодножек прямо на лозах, так и он поступает с онданком), как будто Гесиод преподавал в местной энологической школе. И только появление заблудившегося датчанина за рулем грузовика вернуло нас обратно в XXI век.

Гайяк, по мнению Плажоля, конкурировал с Эрмитажем и Кот-Роти и был одним из лучших галло-римских виноградников. Он потратил последние 20 лет на поиск старинных утраченных сортов Гайяка: три вида мозака (mauzac) – вер (vert), ру (roux) и нуар (noir), онданк (ondenc), дурас (duras), а также прюнлар (prunelart) с Кот-а-Кё-Руж (Cot à Queue Rouge). Процветание так называемых международных сортов приводит его в ужас. «Когда я пробую мерло в Корбьере, у меня волосы встают дыбом, мне становится плохо. Мы выбрасываем на помойку 2 тысячи лет истории». Во многих его винах, а не только в Мозак-Вен-де-Вуаль (Mauzac Vin de Voile), похожем на юрское «желтое вино», присутствует намеренная нотка окисления. «Окисление считается недостатком, но ведь глупость – это тоже недостаток». Его белые вина – с тонами зеленых фруктов, красные – бледные и легкие, их нужно подавать охлажденными. Они нехарактерны для Гайяка, при этом Гайяк – это АОС, где многие странности кажутся вполне приемлемыми. Плажолю это нравится. «Как только вы что-то узнаете, вам становится грустно», – говорит он нам. Поклонник хохочет.

#### Зарисовка четвертая: Патрик Жермен, Фредерик Риб и Марк Панавейр

«Черные вина» в Каоре, исторические вина в Гайяке и потом... что же? Что представляет собой Кот-дю-Фронтон и его сорт негрета? Патрик Жермен, изгнанный из своих крупных семейных поместий в Алжире и Марокко, купил в 1974 году Бельвю-ля-Форе, зная, что там необходимо сделать. «Я хотел создавать не великое, – говорит он, – а просто приятное вино». Как оказалось, он не мог выбрать лучшего места, чем Фронтон, и лучшего сорта, чем негрета, чтобы добиться своего. Перечно-табачный аромат и тона свежих кислых фруктов делают его вина похожими на божоле, которое стоит подавать охлажденным до температуры погреба жарким вечером где-нибудь в Тулузе. Хорошо пьющееся, пьянящее – просто ария. Чистое наслаждение вином.

Вот что дает нам негрета, смешанный с небольшим количеством сира, каберне фран, каберне совиньон и гаме, с урожайностью 50 гл/га на виноградниках, подходящих для машинной обработки с плотностью менее 5 тыс. лоз на га. Затем, конечно, вам хочется большего. Получив приятное вино, вы начинаете задумываться о том, что было бы неплохо создать великое.

Здесь вступают в действие Фредерик Риб из хозяйства Ле-Рок и Марк Панавейр из Шато-Плезанс. Лучшее юве Риба, сделанное на основе смеси негрета и сира из винограда только с лучших участков называется «Дон-Кихот». Оно медленно плотнеет, проводит год в старых бордоских бочках и год в чанах. В этом вине Фронтон, фигурально выражаясь, покидает Божоле и перемещается на север долины Роны: в этом вине свежие цветы жмут руку обжаренным кофейным зернам. В своем Тибо-де-Плезанс (Thibaut de Plaisance) Панавейр, напротив, уводит Фронтон дальше на север, в Бургундию. Это также смесь негрета и сира, выдержанная в дубе, но на этот раз это элегантный танцевальный этюд, построенный на свежих фруктах с лакричным привкусом.

Простые деревенские радости Фронтон всегда рядом. Я приехал на встречу с Рибом примерно за час до заката, и я помню, что, пробуя его прохладное, свежее, благодарное «классическое» вино, видел окорока, подвешенные под потолком погреба, их желтовато-коричневый жир отливал золотом в заходящем солнце. Когда я приехал в Шато-Плезанс, я нервничал из-за своего опоздания. Мать Панавейра, Симона, встретила меня широкой улыбкой, полной сострадания. «Мы живем в чересчур торопливом мире», – сказала она, покачав головой, и мы оба улыбнулись этой глупости.

#### Зарисовка пятая: Жан Касобель и друзья

Дениэл Крейкер, молодой английский винодел, работающий вместе с Жаном-Бернаром Ларрьё в Кло-Лапейр, встретил меня на железнодорожной станции По на своем стареньком серебристом Рено Клио. С пыхтением мы выехали из города и поехали вверх по холмам. Пиреней сверкали перед нами. Иногда мимо нас мелькали велосипедисты, разрезавшие по-новому чистый воздух. Внезапно мне самому захотелось сесть на велосипед, чтобы почувствовать сложность откоса, торопливость бриза, запах свежих листьев и подпитаться притягательностью заснеженных гор.

Мы приехали в хозяйство Гирардель. Этот просторный и удобный старый дом пристроился на склоне холма и прикрыт лесом. Мы встретились с группой виноделов, каждый из которых принес на пробу свое вино. Но сначала, конечно, мы посетили простирающиеся за садом виноградники. «Лозы обращены к Пиренейям и солнцу, – объяснил Жан, – мы следуем их примеру». Жюрансон – это классический пример приспособленчества в виноградарстве: небольшие участки удобно устроились на хороших, солнечных, укромных местах. На хорошем участке вы можете сделать живое белое вино поразительной насыщенности; на плохом – вы не вырастите и кукурузу, и даже коровы будут дрожать от холода. Каждую осень из Испании прилетает порывистый фён, отгоняя дожди и позволяя созреть крепким и неприхотливым сортам гро-мансан и пти-мансан. Мы прошли по саду Жана: он хотел показать мне, с целью развенчать мой навеянный рассказами о снегах скептицизм, лаванду, пальмы, апельсиновое дерево, олеандр, которые без укрытий и пересадок переживают пиренейскую зиму.

Мы дегустировали в подвале и разговаривали: Дениэл, Жан, Паскаль Лабас, похожий на медведя Шарль Ур и аккуратный Анри Рамонтё. За дверью погреба солнце продолжало заходить. Затем Жан Касобель пригласил нас на ланч в свою холостяцкую (его жена умерла несколько лет назад) гостиную, занятую большим телевизором, на котором играли лучи солнечного света. Мы сидели за оживленной, со множеством шуток трапезой с большим количеством вина и пластиковыми коробочками еды из местной закуской. Пюэдем программы было вино Би-де-Пра (Bi de Prat) 1938 года от Гирарделя. Когда мы попробовали тайные дары этой давно ушедшей осени, еще свежие после 50-летней зимовки, все замолчали.

#### Родина микрооксигенации

Винам необходимо дышать. Как и рыбам. Этим я хочу сказать, что слишком много воздуха для них губительно (они окисляются и портятся), но слишком мало воздуха почти так же плохо (они истощаются и тоже портятся).



▲ Черные вина Каора согревали людей еще в те времена, когда о винах Медока никто и слыхом не слышал.

Как и рыбам, им нужно немного кислорода, чтобы оставаться свежими и здоровыми. Как дать винам необходимый воздух? Традиционно для этого их держат в деревянной таре, в которой есть поры, и переливают его из одной емкости в другую. За последние 30 лет опробовано много идей и проделано много экспериментов для создания вин, но обогащению кислородом было уделено мало внимания. Так продолжалось, пока виноделы из Мадирана не столкнулись с колоссальными проблемами химического восстановления вина, поместив красное вино из танната в бочки из нержавеющей стали.

Так родилась идея микрооксигенации. Эта техника направлена на то, чтобы восполнить потребности вина в кислороде. Применяя ее, вы можете стабилизировать цвет, улучшить структуру и текстуру вина и избежать восстановления. Вина можно понемногу насыщать кислородом во время алкогольного брожения с тем, чтобы улучшить работу дрожжей и чтобы сократить продолжительность этого процесса. После алкогольного и перед яблочно-молочным брожением микрооксигенация поможет закрепить цвет, обеспечит более округлые сочные танины и богатый отчетливый вкус. Во время хранения в бочке преимущество остается тем же – улучшение ароматного разнообразия и дальнейшего округления танинов. Это, безусловно, достигается не только за счет обогащения кислородом – важно и то, что вина подпитываются за счет осадка (что ранее было нехарактерно, осадок из красных вин почти всегда удаляли).

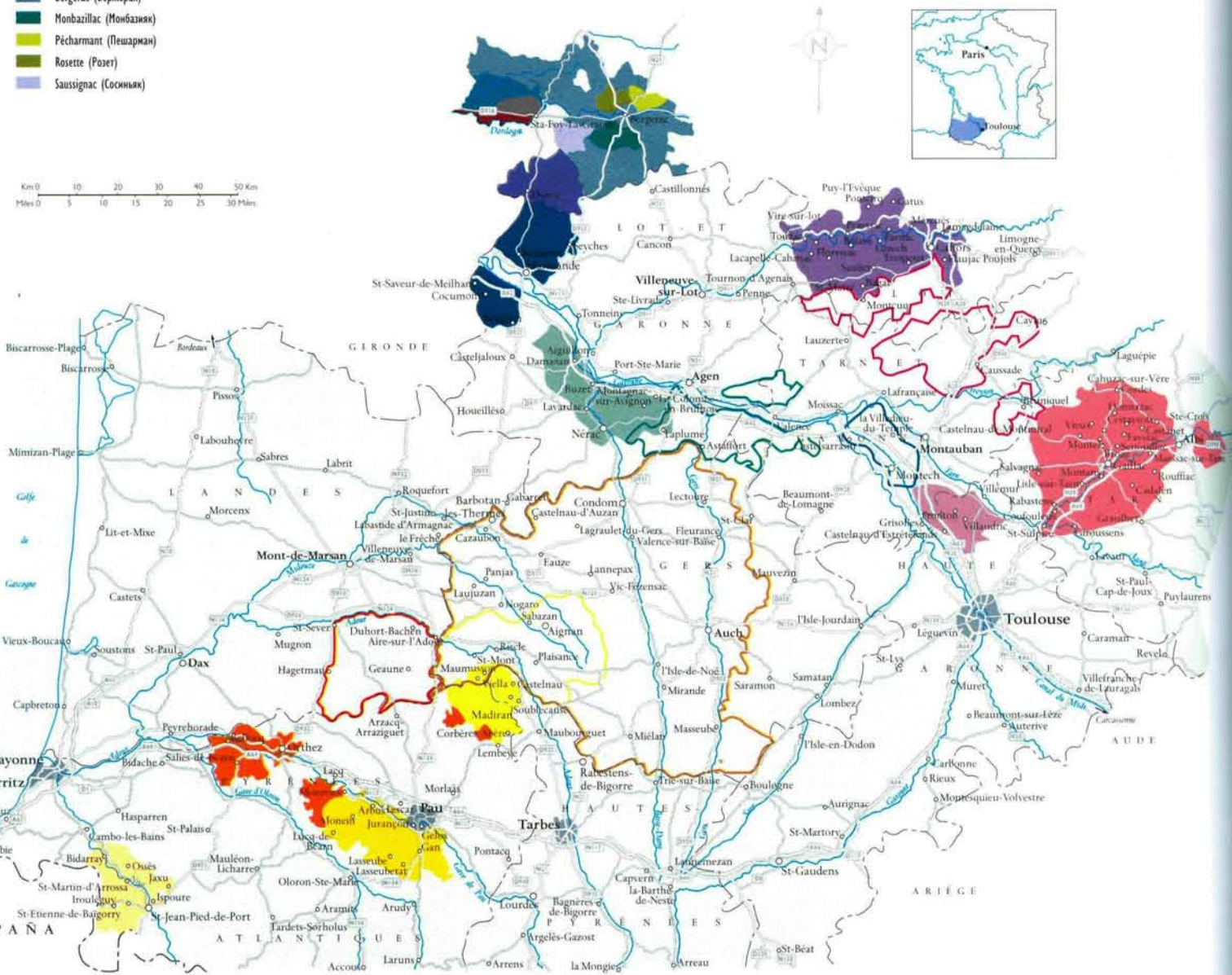
Количество кислорода, которое пропускают на дно, очень невелико, поэтому аппарат для микрооксигенации называют «микропузырек» или микрофонтанчик. Вино буквально поедает кислород, он так и не достигает поверхности. Дозы кислорода можно контролировать при помощи компьютера, днем и ночью. Микрооксигенация, которая совершается вручную в индивидуальных бочках, производится при помощи приспособления, напоминающего палочку и называющегося cliqueur (щелкун) из-за щелкающего звука, возникающего при подаче воздуха.





# АЛХИМИЯ ПОД НОГАМИ

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <b>AOC</b>  | <b>VDQS</b>                          |
| ■ Béarn (Беарн)   | — Côtes du Brulhois (Кот-дю-Брюлуа)  |
| ■ Buzet (Бузе)  | — Côtes de St-Mont (Кот-де-Сен-Мон)  |
| ■ Cahors (Каор)   | — Lavedieu (Лавильдьё)               |
| ■ Côtes de Duras (Кот-де-Дюрас)                                     | — Tursan (Турсан)                    |
| ■ Côtes de Marmandais (Кот-де-Марманде)                             | — Coteaux du Quercy (Кото-дю-Керси)  |
| ■ Côtes de Frontonnais (Кот-дю-Фронтоне)                            | <b>Региональные вина</b>             |
| ■ Gaillac (Гайяк)   | — Côtes de Gascogne (Кот-де-Гаскони) |
| ■ Irouléguy (Ирулеги)   | ---                                  |
| ■ Jurançon (Жюрансон)   | ---                                  |
| ■ Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh (Мадيران-э-Пашеранк-дю-Вик-Биль) | ---                                  |
| ■ Montravel (Монравель)   | ---                                  |
| ■ Haut-Montravel (О-Монравель)                                      | ---                                  |
| ■ Côtes de Montravel (Кот-де-Монравель)                             | ---                                  |
| ■ Bergerac (Бержерак)   | ---                                  |
| ■ Monbazillac (Монбазьяк)   | ---                                  |
| ■ Pécharmant (Пешарман)   | ---                                  |
| ■ Rosette (Розет)   | ---                                  |
| ■ Saussignac (Сосиньяк)   | ---                                  |



Как географическое положение, так и административное деление Юго-Запада пребывает в полном беспорядке. Признаем, что в очаровательном, но все-таки в беспорядке. Область начинается от Бордо: Бержерак находится всего в часе езды от центра Сент-Эмильона. Когда мы попадаем в Гайяк и Кот-дю-Фронтоне, мы уже стучимся в двери Лангедака. Область заканчивается в Стране басков, загадочном Ирулеги, с его зелеными склонами. Сорта, почвы, климат – все здесь очень сильно отличается друг от друга, здесь, если хотите, можно найти все что угодно. Мы попали в самую глушь, где можно путешествовать главным образом по извилистым узким проселочным дорогам.

Начнем с **Бержерака**. Почему, прежде всего, его не считают частью Бордо? Сегодняшний ответ – по административным причинам, а если обратиться к истории – то все будет связано с вопросами религии. Здесь находится граница между двумя департаментами: Бордо принадлежит Жиронде, Бержерак – Дордони. Бержерак издавна был территорией протестантов, в то время как Бордо всегда принадлежало католикам. Бержерак также постоянно пользовался «привилегиями Бордо» – только производители вин Бордо могли поставлять свою продукцию в области, лежащие ниже по реке, и на иностранные рынки. Эти льготы были очень благоприятны для виноделов Бержерака, которые могли продавать свои вина в Голландию без разрешения и помех со стороны жителей Бордо. Фактически по своим терруарам Бержерак все еще часть большого Бордо: морские известняки и фронсакские молассы правого берега поднимаются дальше вверх по течению, перемежаясь с песками, гравием и породами, приносимыми рекой из Оверни. Монравель прилегает к Кот-де-Кастильон, а Сосиньяк – продолжение Антр-Дё-Мер.

Как подсказывают нам эти названия, система классификации вин здесь сложная. Бержерак и **Кот-де-Бержерак** являются основными AOC как для белых, так и для красных вин, между ними нет какой-то определенной границы, за исключением разницы в крепости (Кот-де-Бержерак используется только для красных вин, тогда как Бержерак – как для красных, так и для белых). Сладкие вина этой территории продаются под маркой **Кот-де-Бержерак-Мёллэ**.

Существует также ряд AOC-крю, преимущественно для сухих и сладких белых вин. Почему не для красных? Как по причине непригодности терруара, так и по экономическим причинам: голландцы любили сладкие вина. Сегодня такое разделение имеет гораздо меньше смысла, и виноделы **Монравеля** не так давно (с большим опозданием) добились права производить насыщенные красные вина типа тех, которыми в наши дни славится Кот-де-Кастильон.

**Пешарман** – второе исключение из этого правила не красных вин (тамешние сухие белые выпускают как AOC Бержерак, большинство сладких белых вин – AOC Розет). Железо, содержащееся в песках, которые находятся на известняковой основе, благоприятствует изготовлению легких, структурированных вин, требуемых правилами AOC. Единственное сухое белое вино в оставшейся области – Монравель. В противоположность этому сладкие вина могут выпускаться на рынок как вина AOC **Розет, Кот-де-Монравель, О-Монравель, Сосиньяк и Монбазьяк**. Из всех них именно Монбазьяк – самое знаменитое, именно оно отличается самой большой степенью оригинальности и самобытности: это изумительное, очень сладкое белое вино, которому, может быть, недостает изящества Сотерна или Барсака, но которое более чем компенсирует этот недостаток полными медовыми тонами и сочным вкусом. Часто это самое сладкое из всех французских вин. Виноградники располагаются не на песочно-гравиевых холмах, как в Сотерне, а на своего рода «бутерброде» из горных пород, где «куски хлеба» – это известняк, а «ветчина» – богатый мергель и влажный глинистый песок. Монбазьяк – самая высокая точка Бержерака. Именно здесь быстрее всего образуются осенние речные туманы, способствуя как образованию благородной плесени, так и подсушиванию и поджариванию, которые так необходимы настоящим сладким винам. В Бержераке повсеместно используется виноград бордоских сортов.

**Кот-де-Дюрас** продолжает тему Бержерака: он прилегает как к Бержераку, так и к Сосиньяку, разделяя с Бордо и почвы, и сорта. Вы можете подумать, что отличать его белые (сладкие и сухие) и красные вина от остальных, упоминавшихся здесь, довольно трудная задача, и будете правы. Чуть легче дело обстоит с **Кот-дю-Марманде**, территория которого располагается по обе стороны Гаронны, потому что здесь есть хотя бы местные юго-западные сорта, включая фер серваду, абурину и мальбек (он же кот). Их часто смешивают с сортами Бордо; более того, слишком гибкие правила AOC также позволяют применять гаме и сира. Из двух терруаров тот, который лежит по северную сторону Гаронны, напоминает Дюрас и Бержерак (известняк, сланец, молассы), в то время как второй, более многообещающий южный сектор предлагает изящные гравийные террасы, которые чем-то напоминают террасы Сотерна и Грива, располагающиеся ниже по течению.

Вверх по реке на юго-востоке находятся **Бузе** и **Кот-дю-Брюлуа**, обращенные к стране слив, Ажену, и отделенные от нее рекой, которую патрулируют неугомонные стрекозы. Первая из двух с беспорядочно перемешанными почвами обречена на выращивание бордоских сортов и изготовление скучных вин, несмотря на все усилия местных кооперативов. Вторая – область VDQS, в ней 250 га, два кооператива и четыре индивидуальных производителя. Здесь продолжается работа с юго-западными сортами, начатая в Марманде: разрешены таннат, кот и фер серваду наряду с классическими бордоскими сортами, а Брюлуа претендует на право производить традиционное «черное вино». Впрочем, это пока только теория, она опережает практику на много корпусов. Может быть, вмешательство известного французского певца Франсиса Кабреля как-то улучшит положение.

Впрочем, мы торопимся. Чуть ниже Ажена в Гаронну впадает Ло. Проследите по течению Ло вверх, и среди ее самых извилистых поворотов вы найдете **Каор**, он же Кагор. Этот, в последнее время меняющейся в лучшую сторону, AOC необычен – это область с двумя терруарами. Следовательно, можно ожидать абсолютно непохожие друг на друга местные вина. И в самом деле существует два вида кагора: серьезные, густые, насыщенные и более легкие, питкие, утоляющие жажду, но это больше связано с замыслами виноделов, а не с терруаром. Терруарных вин нам ждать еще лет 50.

Так каковы они, эти два терруара? Ло пробирается своим извилистым путем через засушливое известняковое плато – косс. Некоторые виноградники в самом деле расположены на этом каменистом плато, но вообще там растут дубовые леса, а под ними благоденствуют трюфели. Остальные виноградники (их большинство) находятся внизу, в долине, на гравиевых террасах, богатых различными минералами. Выращивать виноградники гораздо легче в долине (реже засухи, меньше морозов), однако великие вина можно производить и там, и там: у обеих территорий есть общий минеральный компонент. Речной гравий содержит большое количество железа, и на плато долговременное выветривание образовало многочисленные воронки, где содержится оксид железа, осевший там из грунтовых вод. Когда-то здесь даже выплавляли этот металл. Под AOC подпадают только красные вина (белые поступают в продажу как региональные), в их основе должно содержаться как минимум 70% кога (который здесь почему-то чаще называют осеруа) в смеси с мерло и таннатом. Южнее на плато регион VDQS **Кото-дю-Керси**. Ждите, непременно должны появиться хорошие вина от тех, кто собирается много работать в этом трудном терруаре.

К востоку от Ло находятся две небольшие зоны VDQS: **Вен-д'Антрейг-э-дю-Фель** (Vins d'Entraigues et du Fel) и **Вен-д'Эстен** (Vins d'Estaing), а также AOC **Марсийяк** (Marcillac). Первые две зоны очень маленькие (всего 10 га), но тем не менее они очень сложные. В Феле есть аспидные сланцы, в то время как в Антрейге – гранитные пески: первые благоприятствуют выращиванию винограда для красных вин на основе фер серваду, каберне и гаме, тогда как последние подходят для белых вин на основе шенен блан. На небольших террасах Эстен (всего 7 га) растут сорта арборину, мусейг и гаме для красных вин и шенен с русселу для белых.



▲ Паскаль Ферхеге скептически относится к известнякам косс, великие вина Каора он создает из винограда с гравийных террас дю-Седра.

В Марсийяке, где его 150 га – это все, что сегодня осталось от поражающих воображение 5 тыс. га под виноградниками в 1870 году, – продолжают тематику железистых каоров из фер серваду (местное название – мансуа), который произрастает на глине, богатой железом. Тут есть и несколько виноградников на коссе. Первоначально основным делом Марсийяка было утоление жажды шахтеров, работавших неподалеку в Декавиле.

Однако вернемся к прокладывающей свой путь вниз от Тулузы Гаронне, вбирающей в себя воды ряда притоков: Тарна, Вьора и Аверона. VDQS **Лавильдьё** и АОС **Кот-дю-Фронтоне** исправно поят Тулузу своими легкими, свежими, с перечной горчинкой красными винами, которые производятся из винограда, выращенного на небольших, слегка наклонных речных террасах, состоящих из глины, ила, песка, гравия и гальки. Своим характером эти вина обязаны скорее негрету (который смешивают с другими сортами, в частности с каберне, гаме и сира), чем особенностям терруара.

Выше по Тарну находится **Гайяк**, АОС с длинной славной историей, чья сложность является тем не менее препятствием на пути к прогрессу. Гайяк расположен между Атлантическим океаном и Средиземным морем, между Бордо и Лангедоком, между прошлым и будущим. Здесь производят много вина, но только 1/3 – АОС (другая 1/3 – региональные вина, остальное – столовые). «Первый раз на моей памяти, – говорит Ален Буланже, президент местного комитета виноделов, – нам платят за то, чтобы мы производили меньше». Земли АОС расположены по обе стороны, хотя большая часть на северном берегу реки, где песчаные и гравийные террасы сменяются сначала глинисто-известняковыми холмами, а потом уступают место затененному лесами известняковому плато вокруг Корд. Почвы здесь плодородные и довольно разнообразные. Совершенно неудивительно здесь увидеть виноградники, соседствующие с полями пшеницы или кукурузы, преобладает механизированный сбор урожая. Возле реки

под виноградниками есть наносные земли, тогда как на южном берегу преобладают гравийные террасы и гравийно-глинистые почвы возле Кюнака. Большая часть продукции – легкие, непретенциозные красные вина на основе дюраса, фер серваду (местное название – броколь), сира и гаме. Белые вина более интересны благодаря двум местным сортам, яблочному мозаку и более «зеленому» лан-де-ль-эль (его еще называют луан-де-л'эй, т.е. «с глаз долой»), хотя вряд ли хоть одно из них в ближайшее время получит международное признание. Более приятные вина делаются из мускаделя.

Великий археолог виноградарства Роберт Плажоль много работает над созданием вин из разрешенных, но очень редких сортов онданк и прыонлар, хотя его примеру пока мало кто следует. Помимо сухих и сладких белых вин здесь производят также два вида игристых вин. Вина из Перле (Perlé) или Фрешёр-Перле (Fraîcheur Perlée) практически не игристы, лишь чуть-чуть – от малолактической ферментации. В Гайяк-Муссё, напротив, традиционным, либо местным «гайякским методом», или «деревенским способом», получают нормальное игристое вино с пузырьками, полученными в результате искусственного прерывания алкогольного брожения. Еще выше по течению Тарна находится VDQS **Милю** (Millau), или **Кот-де-Милю** (Côtes de Millau). Гаме и сира – основные сорта для красных вин, а шенен – для белых; обычно это легкие, тонкие вина, весьма похожие по стилю на вина Кот-д'Овернь по другую сторону Центрального массива.

Практически все виноградники Юго-Запада, которые мы рассматривали, обязаны своим существованием рекам. Удивительный факт: все до единой капли воды в этих реках в итоге текут мимо Шато-Латур и атомной электростанции в Блае. Огромная территория, другими словами, представляет собой водосборный бассейн, воды которого в конечном счете попадают в море через Жиронду. Неудивительно, что жителям Бордо удавалось удерживать эти земли в экономическом повиновении в прошлом. Остальные виноградники – это совсем другая история. Сейчас мы войдем в другой бассейн, принадлежащие которому реки впадают в море в Байонне. Мы пересеем пасторальную землю арманьяков и попадем в Пиренеи, и уже слышим характерный говор басков.

Переход отмечен винами самой удачной и впечатляющей зоны VDQS Юго-Запада: **Кот-де-Сен-Мон**. Как и весьма успешные региональные вина **Кот-де-Гасконь**, эти вина обязаны своим существованием решительности гасконских виноделов, которые стремились найти новые средства выражения для своих виноградников в мире, где пьют меньше арманьяков, чем раньше. Успех Кот-де-Гасконь был во многом основан на белых винах, произведенных из арманьячных сортов (юни блан и коломбар), удивительную популярность которым принесли холодное брожение и разумное использование остаточного сахара – т.е., другими словами, скорее новые технологии, чем терруар. Кот-де-Сен-Мон, в противоположность этому, область, где терруар выражен с поразительной полнотой. Его составляют пески и мергельные глины южного Нижнего Арманьяка, прилегающие к Мадирану и весьма похожие на почвы и склоны Мадирана. Около 70% или даже больше танната используется для производства красных вин, а наличие сортов арруфияк, мансен и курбю, сбалансированных семильном и совиньоном, для белых только подчеркивает родство. Другими словами, эти неконьячные сорта делают Сен-Мон мини-Мадираном, младшим братом Пашранка.

Собственно **Мадиран**, а также его alter ego в отношении белых вин **Пашранк-дю-Вик-Биль** представляют собой единый АОС на левом берегу Адур (в сторону Байонны), в местности, покрытой буйной растительностью между Ландами и Пиренеями. Комбинация жирных суглинков, скрывающих известняковые глыбы, и покатых склонов оказалась идеальной для танната (сбалансированного каберне и фер серваду). Красные вина Мадирана – самые французские из вин Франции. Никакие другие французские красные вина (ни Корнас, ни Эрмитаж, ни Жигондас, ни Бандоль) не могут состязаться с ними в таннинной силе и темной, дымящейся энергии поля битвы. Эти вина называют мефистофельскими, что иногда создает проблемы. Тем не менее смекалка и энергия местных производителей дали впечатляющие результаты для этого АОС за последние 10 лет. В 1945 году здесь обрабатывали всего несколько га, сейчас здесь производят некоторые из самых трудных, но при этом самых достойных вин Франции. Значительное улучшение в Пашранке относится к более недавнему времени, когда были произведены тонко сбалансированные и сложные десертные вина, способные соревноваться с появившимися несколько

## «Вилы в бок»

### И все-таки Юго-Запад еще не стал винодельческим регионом

Что общего у Бержерака и Ирулеги? Сказать правду, ничего. Почему Бержерак и Кагор отказываются сотрудничать друг с другом и оба отказываются работать с Мадираном? Потому что все видят друг в друге соперников. Какая из винных областей Франции расположена в бассейнах двух не связанных друг с другом речных систем? Единственная – Юго-Запад. И это очевидно: виноградники Юго-Запада образуют единый регион только потому, что у них нет другого выбора, им больше некуда податься. Иногда флаг необходимо шить из несочетающихся кусков ткани. И в любом случае все винные области Франции должны понять, что они являются не конкурентами, а коллегами, у которых есть общее дело. Самое большое препятствие, которое Франция сама себе ставит в сегодняшнем винодельческом мире, это хаотичная, разрозненная, неэффективная схема продвижения своих вин на рынке. Из всех французских областей Юго-Запад удивительным образом больше всего напоминает коробку с ассорти шоколадных конфет: каждое вино имеет свою собственную форму, размер и ингредиенты. Этой прекрасной области нужно выступать единым фронтом, иначе она обречена прозябать в безвестности.

лет назад винами Жюрансона. Рядом с Мадираном находится VDQS **Тюрсан**. Здесь также используется таннат вкупе с двумя винами каберне и фер серваду. Наряду с этим, выращивают редкий сорт барокко для белых вин (дополняемый мансеном и совиньон блан). Вина этих богатых виноградников Ланд гораздо легче и не такие претенциозные по стилю, как вина Мадирана и Пашранка (за исключением вин от Мишеля Герара в Шато-де-Башан).

Ближе к испанской границе лежат три последних виноградника Франции, все они имеют статус АОС: Беарн, Жюрансон и Ирулеги. Жюрансон (Jurançon), безусловно, является самой выдающейся из этих областей, хотя АОС здесь только для белых вин на основе гро-мансен, пти-мансен и курбю. Эта территория находится на холмах из глины, кварца и железной руды. Такая почва необыкновенно трудна для возделывания. Имеют значение и индивидуальное расположение виноградников (все ориентированы на солнце), и уход непосредственно за лозами. Ясной, морозной сладостью лучшие вина Жюрансона обязаны не благородной плессени, а рассеянному осеннему солнцу, которое обезвоживает и подсушивает нетребовательный, склонный к усыханию пти-мансен.

**Беарн** и недавно созданная подзона **Беарн-Беллок** лежат ниже по течению от Жюрансона, между двумя реками – По и Олорон. Виноградники здесь расположены на глинисто-известняковых склонах холмов. Тут производят как сладкие и сухие белые вина, так и легкие красные, а также розовые. Таннат и два вида каберне – основа для красных вин, белые, наоборот, делают из местного сорта раффья-де-монкад (и двух видов мансена).

И, наконец, последний рубеж: **Ирулеги**. Рубежом он кажется тем, кто смотрит на современные карты, но по-настоящему эта территория лежит в самом сердце Страны басков, и лишь современная франко-испанская граница превратила ее в пограничную зону. Здесь находятся богатейшие виноградники, перемежаемые зелеными пастбищами, которые вы найдете на южных склонах крутых холмов, образованных красным песчаником и аспидным сланцем, смешанным с глиной. Таннат и каберне лежат в основе красных вин, тогда как белые производятся из двух мансенов и пти-курбю. В Ирулеги производят сложные красные вина со жгучей кислотностью, яркими железистыми нотами и горчинкой в послевкусии. Белые – более цивилизованные и доступные, яркие, с горной свежестью.

### Качество вин Юго-Запада нестабильно

Любой, кто соберется исследовать стандарты качества в сегодняшних Бержераке, Кагоре, Мадиране или Жюрансоне, будет поражен тем, что ему откроется. Немногие АОС улучшили качество своих вин за последние десять лет так значительно, как эти. Напротив, средние стандарты качества в Бюзе, Брюлуа, Лавильдьё, Тюрсане и даже Гайяке остаются низкими. Хочется обвинить в таком положении дел ленивые крупные кооперативы, однако это неверно: отличная работа «Продюктёр-Племон» в Гаскони и в Кот-де-Сен-Мон и рискованные шаги такого хозяйства, как Юнион-Се-Ве-Же в Жере, показывают, что кооперация не отрицает качества. Так что главное – это честность. До тех пор, пока производители в отстающих областях не начнут сравнивать свои вина с винами высочайшего качества, которые индивидуальные виноделы в местных АОС научились делать за последние годы, у них не будет будущего. Привычка к своим собственным винам дошла до той степени, что уже невозможно различить их недостатки, всегда была одной из самых больших проблем винодельческого мира; но ее очень легко решить – было бы желание.

# Юго-Запад: Лица

## L'Ancienne Cure Ль'Ансьен-Кюр

**245600 Colombier, тел.: 05 53 58 27 90, факс: 05 53 24 83 95**

Лучшие вина этого хозяйства в Бержерак (38 га), во главе которого стоит энергичный Кристиан Рош, — Кюве-ль'Аббе (в составе которого марципано-вый Монбазияк и изысканный, утонченный Бержерак Сек) и мясистое пряное красное Ль'Экстаз.

## Arretxea Арреча

**64220 Irouléguy, тел.: 05 59 37 33 67, факс: 05 59 37 33 67**

Ирулеги, таинственный АОС французской Страны басков, стремится производить сложные вина, которые отличают гжучая кислотность, сильные железистые нотки и горчинка в послевкусии. Маленькое хозяйство (всего 6 га) Терезы и Мишеля Рьюспейю на обращенных к югу террасах — это одно из немногих хозяйств, которым удается наилучшим образом проявить эти непростые участки терруара, сбалансировав их достаточной степенью зрелости и яркости, особенно в белом вине Эгошури, из смеси двух видов мансена и пти курбю, которое проходит частичную ферментацию в бочке.

## Aydie Эиди

**64330 Aydie, тел.: 05 59 04 08 00, факс: 05 59 04 08 08**

Это хозяйство — одно из самых безупречно и профессионально управляемых во всей Франции (68 га в Мадирани и около 20 в Гасконии). Это семейное предприятие в руках трех сыновей и дочери Пьера Лапласа, отец которого, Фредерик, был одним из пионеров восстановления Мадирана (когда в 1948 году АОС создавался, под виноградниками было только 50 га, сейчас — около 1650 га). Каждый аспект производства вина здесь — это предмет для скрупулезного исследования, эксперимента. Семейство Лаплас было не только у истоков появления микрооксигенации (см. с. 203), они также провели обширное исследование, какие материалы необходимы при изготовлении вин из сорта таннат (дерево или стекловолокно — благодаря потребности этого сорта в кислороде). Они также экспериментируют с холодной мацерацией до начала брожения. Для созревания вин, по их мнению, в удачные годы лучше подходят 250-литровые баррики, в менее удачные годы — 400-литровые бочки. Использование осадка это тоже наука: Жан-Люк Лаплас говорит, что он помогает «создать фруктовый вкус вина», однако он тоже должен быть отобран, перемешан, при этом микрооксигенация лучше идет в больших деревянных бочках, чем в барриках. Результатом такого неуемного любопытства стал ряд образцовых вин Мадирана. Мансус-Ирани (Mansus-Iran) из 60% танната с 40% каберне фран — вино с фиалковым ароматом, но, несмотря на это, сильное, с шокирующей терпкостью. В Оде-д'Эиди (Odé d'Aydie) доля танната доходит до 80%, а иногда и до 100% (например, в 2000 году), при этом выдержка комбинированная: в барриках и в больших бочках; это более сладкое, богатое по сравнению с предыдущим вино с ярко выраженной танинной структурой, терпкость в котором заменяют сливовые оттенки. И наконец, Шато-Эиди — лучшее вино ассортимента: на 100% состоящее из сорта таннат, это вино обладает гораздо большей силой и энергией, чем все его производные: нежные фруктовые тона (черная смородина, ежевика) и тона зрелости (табак, лесной гриб). Пашранк-Сек — великолепно выполненное вино: газированное с оттенками сушеного грейпфрута и ананаса. Полусладкое — прекрасное сконцентрированное вино, впрочем, доставляющее меньшее гедонистическое наслаждение, чем другие.

## Bachen Башан

**40800 Duhort-Bachen, тел.: 05 58 71 76 76, факс: 05 58 71 77 77**

Тот факт, что хозяйство Мишеля Жерара находится на территории АОС Тюрзан, неминуемо означает, что его вина — самые известные в этой области. Жерар — практически единственный винодел, производящий здесь белое вино (в основе которого редкий сорт барокко). Барон-де-Башан (Baron de Bachen) делают только в лучшие годы, Шато-де-Башан (Château de Bachen) — его «ординарная» версия. Вина, безусловно, приятные, но не более того.

## Barréjat Баррежа

**32400 Maumusson-Laguian, тел.: 05 62 69 74 92, факс: 05 62 69 77 54**

Тем, кому вина Мадирана кажутся слишком жесткими, стоит обратить свое внимание на вина, производимые этим хозяйством (20 га), принадлежащим Дени Капмартену. Все три красных вина обладают полными фруктовыми тонами и глубокой чувственностью, смесь танната и каберне (50/50) так и называется Седюксон (Соблазн). Основное вино Традисьон (60% танната) — мягкое прекрасно сбалансированное, с легким оттенком перезревших фруктов. Гордость этого хозяйства — непривитые, дофиллоксерные лозы в возрасте около 200 лет. Урожаи с этих виноградников используют для создания великолепного вина Вьё-Сеп (Vieux Seps) из 80% танната. Вино урожая 1999 года — дымное, с богатым ароматом и элегантным приятным вкусом, в котором объединены тона ежевики и черемухи и вкус коричневого жженого сахара. Сухое белое Пашранк ничем особо не выделяется, но может быть весьма улучшено, если входящий в состав арруфиак, сорт, описываемый Дени Капмартеном как «беспользый», но, тем не менее, обязательный на определенной стадии производства вина, будет заменен пти мансеном. Полусладкое из чистого пти мансена (обе версии: выдерживаемое и не выдерживаемое в дубе) — вино концентрированное, но однообразное.

## Beaulieu Больё

**47180 St-Sauveur-de-Meilhan, тел.: 05 53 94 30 40, факс: 05 53 94 30 40**

Хозяйство Робера и Агнес Шульз (30 га) производит элегантные, тщательно скомпонованные вина, лучшим из которых является выдерживаемый в дубовой бочке Кюве-Ль'Оратуар. И если Элиан-да-Рос в поисках вдохновения обращается на юг, в сторону основательности нового Лангедока, где стараются отразить особенности терруара, то эти вина обращены к северу, к изысканности классического Бордо.

## Beauportail Бопортайл

**24100 Bergerac, тел.: 05 53 24 85 16, факс: 05 53 61 28 63**

Молодой Фабрик Фейту вырвался вперед среди производителей маленькой территории Пешарман, представляя свою серию изысканных и экспрессивных красных вин, начиная с полных, округлых вин урожая 1998 года.

## Bellegarde Бельгард

**64360 Monein, тел.: 05 59 21 33 17, факс: 05 59 21 44 40**

Хозяйство Паскаля Лабасса (150 га) в Жюрансоне производит чистые, свежие, сочные, минеральные сухие вина из чистого гро мансен, а также сухое Кюве-Буа, который состоит на 30% из пти мансен и проходит частичную ферментацию в бочке: это вино мягче и полнее, чем вышеупомянутое. Однако настоящее мастерство Лабасса проявляется в трех видах сладкого вина. Основное вино АОС Жюрансон отличается впечатляющим богатством для вина, не выдерживаемого в дубе, в то время как выдержанное Кюве-Тибо забываемо комбинирует пьянящие и точные оттенки. Между тем Кюве-ДБ урожая 2000 года, собранное 23 декабря, обладает стойкими уровнями ароматической концентрации и исключительной аллюзивностью, напоминающей цветы, фрукты, мед, специи и свежую весеннюю траву: великолепное вино. Кюве-ДБ урожая 1995 года, с оттенками мандарина и апельсина, показывает, насколько хорошо это вино созревает, с одной стороны, становясь мягче, с другой, оставляя свою взрывную силу. (Паскаль Лабасс также производит версию этого вина с низким содержанием серы: оно обладает танинными окислительными характеристиками, а фруктовые тона скорее абрикосовые, чем апельсиновые).

## Bellevue la Forêt Бельвю-ля-Форе

**31620 Fronton, тел.: 05 34 27 91 91, факс: 05 61 82 43 21**

Обширные открытые пространства этого хозяйства, принадлежащего Патрику Жермену, во Фронтоне с его 115 га виноградников выглядят так, как будто они расположены где-то в Австралии или Калифорнии. И именно

огромное количество вина, которое здесь производится, помогло этому весьма скромному по экспрессии АОС (но при этом основному «утолителю жажды» Тулузы) получить международную известность. В хозяйстве есть различные виды почв, расположенных на первой террасе Тарна: некоторые из них песчаные, другие — каменные. Эти отличия отражаются на винах. Другая отличительная деталь — длительный эксперимент Патрика Жермена и его постоянного главного винодела Кристиана Иворра с сортом негрет. (В настоящее время они пытаются узнать, поможет ли микрооксигенация этому сорту избавиться от тонов дуба лучше, чем обработка по принятым нормам.) Классическое красное вино — смесь 50% негрет, по 15% сира с каберне фран и по 10% каберне совиньон с гаме, с ароматами перца и табачного листа и кислотовато-свежим вкусом, тонами вишни, сливы, мягкой танинностью и перчинкой в финале. Это красное вино идеально в охлажденном виде. Чистое Негрет-Се-Вен (Négréte Ce Vin) из винограда с лучших участков, легкое, смолистое, цветочное, причем существует два варианта, выдерживаемых в дубе: Ля-Селексон (30% негрет, 40% каберне совиньон, 20% каберне фран и 10% сира) и Престиж (только 10% негрет, 50% каберне совиньон, 20% каберне фран и 15% сира). Кюве-Ор (20% негрет, 30% каберне совиньон и каберне фран и 20% сира) без тонов дуба, в более экстрактивном стиле. Впрочем, они не обладают особой глубиной или структурой: это приятные фруктовые, хорошо сделанные вина, которые незатейливы и легко пьются.

## Berthoumiou Бертумьё

**32400 Viella, тел.: 05 62 69 74 05, факс: 05 62 69 80 64**

Хозяйство Дидье Барре (26 га) полностью соответствует высокому стандарту Мадирана. Кюве-Традисьон содержит около 55% танната, хотя по его глубине можно предположить, что винограда этого сорта там даже больше. Кюве-Шарль-де-Батц с 90% танната — это типичное энергичное вино Мадирана, которому требуется как минимум пять лет, чтобы его лучшие качества начали открываться. Его богатые танины скорее жирные и маслянистые, чем жесткие и сухие. Барре возделывает 3,5 га белых сортов для выдержанного сухого вина Пашранк и для сладкого, ароматного, выдержанного в дубе Симфонии-д'Отон (Symphonie d'Automne).

## Boucasé Букасе см. Brumont

## Bru-Baché Брю-Баше

**64360 Monein, тел.: 05 59 21 36 34, факс: 05 59 21 32 67**

Клод Лустало, племянник Жоржа Брю-Баше, производит ряд вин с экстравагантным фруктовым вкусом из винограда, выращенного на его 8 га в Жюрансоне, среди которых тщательно скомбинированное, слегка древесное сухое Кастеррасс, но лучше всего сладкое вино Ля-Кентесанс, которое получает чувственные масляные полутона, когда созревает. Ль'Эминанс, лучшее вино этой марки, действительно показывает больше силы и напора, но все же ему не хватает изысканности деталей Кентесанса.

## Brumont Брюмон

**32400 Maumusson-Laguian, тел.: 05 62 59 74 67, факс: 05 62 69 70 46**

Ален Брюмон — человек одержимый, ни один виноградарь во Франции не относится к своей работе с таким фанатизмом, как этот весьма преуспевающий человек. Он утверждает, что во всем Мадирани есть только 22 пригодных для виноделия холма, и похоже, что он решил приобрести виноградники на каждом из них. Букасе, Монтюс и Мейнжар — это три хозяйства, с которыми уже давно ассоциируется имя Брюмона. Не так давно к ним было присоединено хозяйство Ля-Розе («маленькая впадина, где очень жарко») и Ля-Тир (La Turg), самое большое, высоко расположенное и необыкновенно каменное. Терруары хозяйств сильно отличаются, т.к. Мадиран трудно назвать однообразным: Букасе, например, это относительно плодородные глинисто-известняковые почвы с вкраплениями железной руды; Монтюс — классическая гравийная терраса ледникового происхождения, расположенная на склоне холма. Своей серией вин Пашранка, виноград для которой собирают поздней осенью (для вина Вандемер — в октябре, Брюмер — в ноябре и Фример — в декабре; названия вин взяты из календаря Французской революции), Брюмон бросил настоящий вызов Жюрансону и подарил миру сладкие вина с исключительной сбалансированностью и ароматом. Выдержка в дубе является основной составляющей особого стиля красных вин Брюмона, производимых из танната: его специальное Миллениум-Кюве урожая 1994 года провело в барриках 2 тыс. дней. Дуб это ключ, который

открывает выразительность и экспрессию этих вин. Букасе-Вьей-Винь (Boucasé Vieilles Vignes) 1990 года, например, это неподдельно чувственный Мадиран с богатой смесью ароматов (мягкие фрукты, кедр, сигары) и маслянистым привкусом специй и минералов. Кюве-Монтюс-Престиж 1990 года, напротив, вино более мужественное, с плотными танинами и более сильной кислотностью; впрочем, даже в этом вине нет ощущения, что во вкусе доминирует дуб, скорее он является жаровней, в которой винное пламя мерцает и колыхается. Молодое Букасе (помимо Вьей-Винь существует и ординарная версия) насыщено тонами черной смородины и чернослива, в то время как Монтюс (как ординарная версия, так и Кюве-Престиж) хотя и обладает в основе теми же фруктовыми тонами, тем не менее прячет их в танинные одежды легких тонов специй и благовоны. 12 га Ля-Тир — самое многообещающее хозяйство. Образцы урожая 2000 года по вкусу напоминают молодой, сухой портвейн, наполненный тонами травы и расколотой фруктовой косточки так, что кажется, что это вино сделано не только из винограда, но и из всей лозы. Ни одно из красных вин не фильтруется. По словам Брюмона, лучший фильтр — это баррик. Последние эксперименты этого заядлого исследователя связаны с 400-литровыми бочками, которые сейчас используются для того, чтобы придать некоторую мягкость Кюве-Монтюс XL. Брюмон и до сих пор в вопросах виноделия следует исключительно своей интуиции (шапка затопливается «сама», микрооксигенацию не проводят, зато вино сливают с осадка). Сейчас он начинает работать с выходцем из Бордо Паскалем Шатонне, в частности чтобы преодолеть трудности, связанные с «мышинным запахом». Будет интересно посмотреть, как долго продлятся дружелюбные отношения Шатонне с Брюмоном, хорошо известным своей неспособностью к компромиссам в вопросах работы, и если эти отношения все-таки продлятся, станут ли вина более сочными, мягкими и менее гжучими. Что касается сухих белых вин, Брюмон свято верит в потенциал пти курбю («пти» — по-французски «маленький» — здесь значит «великий»), сорт, который, по его мнению, станет самым главным сортом Юго-Запада. А ароматное сухое вино Пашранк-Жарден-де-Букасе (Pacherenc Jardins de Boucasé), насыщенное тонами абрикоса и медовых сот, подтверждает верность его убеждений. Белое Монтюс полностью состоит из пти курбю, который проходит ферментацию в бочках и выдерживается 18 месяцев (перед этим сразу после сбора его немного подвяливают и подсушивают в маленьких коробках): это сочное, экзотическое белое вино, настолько похожее на вина Роны, что практически является пародией на них, тем не менее остается неотразимым и приятным на вкус. Десертное Пашранк полностью выдерживается в новых барриках два года или более (Фример обычно бывает в двух урожаях за пять лет, потому что для его вызревания необходимы исключительно благоприятные погодные условия осенью) и может быть изумительно сложным и полнотелым. Из-за неизбежного риска успешность этих вин нестабильна, но когда они получаются удачными, это действительно осенние симфонии, великолепное смешение ароматов листьев, ягод, фруктов и теплого ветра, а также легкого ванильного привкуса, придаваемого дубом.

## Carmartin Капмартен

**32400 Maumusson-Laguian, тел.: 05 62 69 87 88, факс: 05 62 69 83 07**

Ги Капмартен в Мадирани стабильно производит впечатляющий ряд вин, лучшим из которых является глубокое, пряное Кюве-дю-Куван (du Couvent).

## Cauhapé Коапе

**64360 Monein, тел.: 05 59 21 33 02, факс: 05 59 21 41 82**

Жюрансон не назовешь любимым местом большинства ценителей вина, но умнейший перфекционист Анри Рамонто, безусловно, является одним из величайших виноделов Франции. Рамонто называет себя «знатоком винной грамматики». Это не только реверанс в сторону чистого, аккуратного, точного виноделия, которым он занимается, но и отражение природы этого занятия в Жюрансоне: ждешь, собираешь урожай; ждешь еще немного, собираешь еще, ждешь еще чуть-чуть, собираешь еще немного и опять ждешь... Вина грамматики Рамонто разделены на «склонение гро мансен» из двух сухих вин: выдерживаемого в дубовой бочке Сев-д'Отон (Sève d'Automne) и не выдерживаемого Шан-де-Винь (Chant de Vigne), а также сладкого вина Балле-д'Октябрь (Ballet d'Octobre); и на «склонение пти мансен»: одно сухое, выдерживаемое в дубе Ноблесс (Noblesse), а также три сладкие осенние версии — Симфони-де-Новамбр (Symphonie de Novembre), Ноблесс-дю-Тан (Noblesse du Temps) и, наконец, зимнее Кентесанс-дю-пти-мансен. Стоит процитировать то, что сам Рамонто пишет по поводу этих сортов (на каждый

Рейтинг производителей

☼ Очень хорошее вино

☼☼ Превосходное вино

☼☼☼ Великое вино

у него отведено по 17 га), т. к. он понимает их как никто другой. Он описывает «свежую сочность» и «мускулистость» гро мансен и говорит, что его «линии силы» можно выделить для того, чтобы произвести «архитектурные вина», в которых изобилие ароматов и изящество формы прекрасным образом сбалансированы. Пти мансен, наоборот, постепенно сплетается в «тугой, плотный узел» аромата, с его исключительной сбалансированностью сахара и кислоты, порождая не архитектурные объекты, а скорее магнитное поле. Как я уже говорил, чистота и точность — это основные составляющие виноделия Рамонто, и чистота особенно удивительна, т.к. он длительное время выдерживает вино на осадке. Его вина также отличает исключительная насыщенность, хотя урожаи здесь не фанатически низкие, а средний возраст лоз — около 20 лет. И, наконец, Сев-д’Отон и Ноблесс, по-моему, мнению, самые удачные из выдерживаемых в дубе сухих вин Жюрансона: Рамонто, похоже, обладает интуитивным знанием того, что необходимо для создания безупречного целого из отдельных элементов. Дубовый компонент в Кентесанс — это также очевидный успех, он придает насыщенным и живым фруктовым тонам этого вина неповторимую сочность и легкую печеность во вкусе, которая практически полностью имитирует отсутствующие нотки «благородной плесени».

**Du Cayrou Дю-Кейру****46220 Prayssac, тел.: 05 65 22 40 26, факс: 05 65 22 45 44**
Это самое большое хозяйство из принадлежащих семье Жана Жуффро, одного из пионеров восстановления Каора, другие два — это Кло-де-Гамо (Clos de Gamot), где на участке в 2 га растёт 116-летний Мальбек, и недавно приобретенный Кло-Сен-Жан (Clos St-Jean), историческое владение, которое сейчас густо засадили виноградниками. И Кейру, и Кло-де-Гамо — по большей части виноградники, расположенные на речных террасах: они прячутся в двух излучинах реки Ло, на юге Пи-ль’Эвек и ПреЙссак, соответственно. Кло-Сен-Жан, напротив, это виноградник на склоне холма возле Зальса, к западу от Каора. По стилю вина весьма старомодные, относительно светлые, с легкой текстурой и элегантнм фруктовым вкусом. Самое запоминающееся вино здесь это Кюве-де-Винь-Сентенер (des Vignes Centenaires), произведенное в Кло-де-Гамо из лучших урожаев, — оно обладает подлинной сочностью и глубиной.

**Du Cèdre Дю-Седр** ✪**46700 Vire-sur-Lot, тел.: 05 65 36 53 87, факс: 05 65 24 64 36**
Хозяйство Паскаля и Жан-Мари Ферхеге (24 га) сделало все, что могло, для улучшения качества Каора, бросив вызов самым изысканным мальбекам Аргентины — и некоторым великим винам Франции. Хозяйство не только подает личный пример, Паскаль Ферхеге стал одним из самых активных создателей Хартии качества Каора. Здесь производят четыре основных вина: классическое Дю-Седр, мясистое, с фруктовыми тонами, из мальбека с добавленными к нему для мягкости 20% мерло. Есть также выдержанная в барриках версия Престиж, в которой мерло заменено 10% танната, придающего вину упругий, дымный, слегка мясной вкус. Лучший мальбек используют для производства Ле-Седр, которое полностью выдерживается в новых дубовых бочках: цветочное в молодости, оно постепенно становится дымным; взрывные фруктовые оттенки чернослива и насыщенные, за время выдержки львиные танины постепенно превращаются в зрелую мягкость. Братья Ферхеге работают с Патриком Дюкурно с начала 1990-х, они также принимали участие в исследованиях выдержки вина на осадке вместе с Люком де Конти в Бержераке. Как и де-Конти, они создали в 2000 году новую марку под названием GC, которая была полностью произведена в новых 500-литровых емкостях, с последующим длительным контактом с осадком; образцы, которые мне довелось попробовать, были мягкими, чувственными, с богатым фруктовым вкусом, своего рода Помроль среди Каоров. (См. также О-Монплезир.)

Chante Coucou Шант-Куку см. Elian da Ros

Chapelle l’Enclos Шапель ль’Анкло см. Mouréou

Clos de Gamot Кло-де-Гамо см. Château du Cayrou

**Clos Lapeyre Кло-Лапейр** ✪**64110 Jurançon, тел.: 05 59 21 50 80, факс: 05 59 21 51 83**
Этим семейным хозяйством (12 га) неподалеку от Ля-Шапель-де-Рус (самая высокая часть Жюрансона) в настоящее время управляет Жан-Бернар Ларьё

вместе с англичанином Денизлом Крейкером. Кюве-Витатж-Вьель-Сек (Vitatge Vielh Sec)— это одно из наиболее выдающихся сухих вин, получаемых с маленького участка в 1,5 га, где растут 60-летние лозы, включающее 50% пти мансен: его упругий, душистый, насыщенный аромат поддерживается довольно сильной кислотностью, это своего рода оригинальный шокирующий вкус высокогорных Пиренеев. Из урожаев позднего сбора делают три вина: ординарное, основанное на 80% гро мансен, выдерживаемое преимущественно в чанах, Селексьон, состоящее на 100% из сорта пти мансен, собираемого в ноябре и проходящего ферментацию в новых дубовых бочках. Не стоит презирать вина из великих хозяйств Жюрансона за то, что в них есть гро мансен, основное вино Кло-Лапейр с полным абрикосовым вкусом — великолепно. У Селексьон насыщенность выше, в нем перемешаны нотки лимонной вербены и мяты с яркими фруктовыми тонами, 12 месяцев созревания в новых дубовых емкостях на хороших осадках добавляют ему богатую маслянистость. И, наконец, Ван-Баларе (Vent Balaguèr) — провансальское название теплого южного осеннего ветра: исключительное вино, которое делают только в подходящие для этого годы, когда слегка подсушенный пти мансен собирают в декабре, а затем оставляют на улице в маленьких коробках, если по-прежнему светит солнце, или сушат в помещении. Его выжимают в начале января и оставляют медленно бродить в новых бочках с той скоростью, с которой он сам захочет. Дебют урожая 1998 года был одновременно сладким, ликерным и печеным, огненным, с изумительной архитектурой фруктовых ароматов и 30-секундным послевкусием. В Беарне, кстати, существует хозяйство с тем же названием, которое производит свежее, звонкое красное Беарн и белое Беарн с древесными тонами, основанное на гро мансен и арруфиаке.

Clos St-Jean Кло Сен-Жан см. Château du Cayrou

**Clos Triguédina Кло-Тригедина** ✪**46700 Puy-l’Èvêque, тел.: 05 65 21 30 81, факс: 05 65 21 39 28**
Это хозяйство (60 га) в Каоре большей частью располагается на речных террасах (48 га), и только 12 га находятся на плато из косса (для белых сортов, вино из которых продают как региональное вино Конте-Толозан). Кло-Тригедина производят из 75% мальбека (с 20% мерло и 5% танната) и выдерживают в использованных дубовых бочках 18 месяцев. Это вино с легким кирпичным привкусом, мягкое, чувственное, полнотелое и нежное, впрочем, ему в полной мере удастся передать железные тона и тона жареного мяса, типичные для настоящего Каора. Оно долго живет: вино 1967 года оказалось таким же величественным и наполненным сладкими фруктовыми тонами и в 2000 году. Лучшее вино Пренс-Пробюс делают исключительно из винограда со старых лоз мальбека (50 лет и старше), выдерживаемого в новой дубовой таре: оно черное по цвету с ароматами кофе и печеного чернослива, глубокое, полное, мясистое, с цветочным послевкусием (ирисы, пионы) в ранней молодости. Это вино медленно созревает и приобретает тона сливок, диких грибов и трюфелей (по крайней мере таким было вино 1990 года в 2000-м). «Новое черное вино», производимое с 1994 года из чистого, полувусушенного мальбека, странным образом, немного легче, чем Пренс-Пробюс, более дымное, лакричное, пряное и горько-сладкое. Белое Вен-де-Люн (Vin de Lune) тоже очень хорошее, сбраживаемое в бочках сухое белое вино (полнотелое, текстурированное, медовое), его производят из шардоне и вионье. Выразительное полусладкое местное вино, основано на сорте шенен (18 месяцев в дубе) — оно удивительно маслянистое, полнотелое, с тонами абрикосовой и персиковой мякоти, с уравновешенной, глубокой кислотностью — в буквальном смысле слова, на полпути между Жюрансоном и Сотерном. Хозяйство Лабранд неподалеку — также владение Жана-Люка Бальда, а его третья марка — Бальмон-де-Каор.

**Clos Uroulat Кло-Урула****64360 Monein, тел.: 05 59 21 46 19, факс: 05 59 21 46 90**
Шарль Ур это воплощение идеального винодела в Пиренеях: жизнерадостный, крепкий, сильный, в берете, как будто специально созданным для его голы, с фамилией, звучащей как название самого популярного в этих краях дикого животного. Его сухой Жюрансон, Кюве-Мари, производится из урожаев, собранных на 3 га виноградника, где выращивают преимущественно гро мансен и немного курбю. Его выдерживают в бочках (только 10% — новый дуб) и с осадком (11 месяцев), и это, наверно, самое сливочное и дымное вино из всех сухих Жюрансонов. Урула — это сладкая версия: урожай на 4 га пти мансена, собирают в октябре и ноябре. Этому вину необходимо со-

зревание. В молодости оно хотя и солидное, но грубоватое; однако через 10 и более лет оно открывается и становится маслянистым, с ясностью тонов свежих фруктов.

**La Colombière Ля Коломбьер****31620 Villaudric, тел.: 05 61 82 44 05, факс: 05 61 82 57 56**
Барон Франсуа де Дризен (который 20 лет занимался производством маргарина и мыла, прежде чем стать виноделом) и его дочь Диана — главные профессионалы в области углеродной мацерации для сорта негрет в Фронтоне в своем хозяйстве (17 га). Вина легкие, нежные, со вкусом свежей клубники.

**Coss-Maisonneuve Косс-Мезоннёв****46140 Carnac Rouffiac, тел.: 05 65 24 22 36**
Яркие цветочные ароматы и чистые пряные тона чернослива характеризуют выразительные эlegantные вина Каор-Ле-Лакет (Cahors Les Laquets) из этого биодинамического хозяйства.

**Côtes d’Olt Кот-д’Ольт****46410 Parnac, тел.: 05 65 30 71 86, факс: 05 65 20 17 71**
Вина этого хозяйства сейчас гораздо лучше, чем прежде, особенно Имперналь — прекрасный Каор в старом стиле. Ему недостает цвета и экстракции современных лидеров АОС, однако это наверстывается теплыми, черносливовыми тонами: провинциальное вино из французских лесов.

**Du Cros Дю-Кро****12390 Goutrens, тел.: 05 65 72 71 77, факс: 05 65 72 68 80**
Хозяйство Дю-Кро Филиппа Телье — самое большое в АОС Марсиак. Вино Ло-Санг-дель-Паис — чистое, со свежими фруктовыми тонами, напоминает Божоле, Кюве-Вьей-Винь, наоборот, простоватое и энергичное вино с примесью минеральных тонов в послевкусии.

Ducournau Дюкурно см. Mouréou

**Escausses Эскокк****81150 Ste-Croix, тел.: 05 63 56 80 52, факс: 05 63 56 87 62**
Чистые, свежие и экспрессивные вина Дени Баларана входят в число лучших в АОС Гайяк.

**Grand Chêne Гран-Шен****82340 Donzac, тел.: 05 63 39 91 92, факс: 05 65 39 82 83**
Приятное легкое красное вино, основанное на 40% каберне фран и 30% танната (сбалансированных мерло и каберне совиньон), производится Кав-ле-Донзак (Cave de Donzac). Это одно из лучших вин в обычно не вдохновляющей области Кот-де-Брюлуа.

**Guirardel Гирардель****64360 Monein, тел.: 05 59 21 31 48**
Маленькое традиционное хозяйство Жана Казабия производит два отличных вина Жюрансона. Главное вино хозяйства делают из гро мансен, а более насыщенное Би-де-Пра (Bi de Prat) основано на пти мансен.

**Haut-Bernasse О-Бернас****24240 Bernasse, тел.: 05 53 58 36 22, факс: 05 53 61 26 40**
Вина виолончелиста Жака Бле обладают большим изяществом, сбалансированностью и изысканностью, чем многие в Монбазияке; мед, банан и цукаты из лимонных корочек, скомбинированные с кислотностью персиковой кожицы, придают этому вину питкость и приятный вкус.

**Haut-Monplaisir О-Монплезир** ✪**46700 Lacapelle Cabanac, тел.: 05 65 24 64 78, факс: 05 65 24 68 90**
Это хозяйство в Каоре, которым владеет семья Фурнье, лежит чуть выше Шато-дю-Седр на более каменистых почвах. Кати Фурнье и Даниэль Салинье помогают братья Ферхеге из Шато-дю-Седр. Здесь представлены три вина: спокойное, с мягкой танинностью О-Монплезир (Haut-Monplaisir); более богатое, тщательно текстурированное Престиж-О-Монплезир и, наконец, новая марка Шарт-де-Колите (Charte de Qualité), которая также выдерживается в дубе, однако обладает более взрывным фруктовым вкусом, чем Престиж. В О-Монплезир безусловно многообещающий терруар, за которым нужно следить в дальнейшем.

**Herri Mina Эрри Мина****64220 Ispouste**

У Жана-Клода Берруа, человека, который помогает Кристиану Муэксу создавать Петрюс в Бордо, есть свое собственное хозяйство в Испур в Ирулеги. Его белое вино, с ароматами дягиля и шокирующей свежестью сельдерея и лимона — самое аппетитное угощение.

**Jolys Жоли****64290 Gan, тел.: 05 59 21 72 79, факс: 05 59 21 55 61**
Шато-Жоли (36 га) — одно из самых больших хозяйств в Жюрансоне. Сухие вина обладают яркой минеральной свежестью, четыре сладких более мягкие, особенно интересна разница между Петит-Мансан-Ванданж-Тардив (Petit Manseng Vendange Tardive), собираемым в декабре, и Гро-Мансан-Эпифани (Gros Manseng Epirhanie), собираемым в январе; хотя оба выдерживаются 18 месяцев в дубовых бочках. Эпифани тяжелее, однако Ванданж-Тардив обладает большей изысканностью и богатством оттенков. Кюве-Жан из собранного в ноябре пти мансен наполнен чувственными грушевыми тонами.

**K de Krevel К-де-Кревель****33220 Porte-Ste-Foy-Ponchapt, тел.: 05 53 24 77 27**
Бельгиец Ги-Жан Крейш (Крейш + Монравель = Кревель), майонезный магнат, владелец хозяйства де-Метари, которое производит два хороших вина — красное и белое. Он также владеет хозяйством Пи-де-Трав в Пешармане. Белый Монравель, произведенный с помощью Дени Дюбурдьё, это мягкое, сухое вино с медовыми тонами. Красное вино обладает насыщенными фруктовыми тонами в стиле лучших вин Бержерака.

**Labranche Laffont Лабранш-Лафон****32400 Maumusson-Laguian, тел.: 05 62 69 74 90, факс: 05 62 69 76 03**
Другое типичное профессиональное хозяйство в быстро улучшающемся Мадиране. Вино Вьей-Винь (основанное на винограде с лоз, которым 50 и больше лет, некоторые — дофиллоксерные) — вино глубокое и экспрессивное, наполненное влажными темными фруктовыми тонами.

Labrande Лабранд см. Clos Triguédina

**Laffitte-Teston Лафит-Тестон****32400 Maumusson, тел.: 05 62 69 74 58, факс: 05 62 69 76 87**
Хозяйство Жан-Марка Лафита (40 га) производит солидное, надежное Мадиран и выразительное Пашранк. Сухое белое вино Эрика, на 2/3 проходящее ферментацию в новом дубе, чудесное и питкое, в то время как полусладкое вино — ароматическое и чувственное.

**Lagrezette Ларгезет** ✪**46140 Caillac, тел.: 05 65 20 07 42, факс: 05 65 20 06 95**
Это образцовое-показательное хозяйство (65 га) — одна из восходящих звезд Каора; оно принадлежит Алену-Доминику Перрену, который управляет компанией Ришмон, производящей предметы роскоши, владеет Картье и др. Перрен купил хозяйство в 1980 году. Сначала он поставлял свой виноград в кооператив Кот-д’Ольт; затем в 1992 году он вышел из кооператива и сейчас сам устраивает виноторговые дела и производит собственные вина. Консультант — Мишель Роллан: он ввел поздний ручной сбор (во многих хозяйствах Каора до сих пор процветает механизированный сбор урожая), холодную мацерацию до ферментации, длительное брожение вина в чану, мягкие технологии экстракции (затопление шапки), минимум диоксида серы, использование дуба. Третье вино (Мулен-Лагрезет) и второе вино (Шевалье-Лагрезет) основывают критерии качества для марки Шато-Лагрезет. Еще два вина «престижные»: Кюве-Дам-Онёр (Dame Nonneur) из винограда, отобранного с лучших участков, и Пижонье (Pigeonnier) из винограда, собранного с участков в 2,7 га с террасы, находящейся рядом со зданием хозяйства. Мулен и Шевалье — приятные, питкие Каоры, смягченные дубом; три лучших вина, напротив, глубоко и разнообразно выражают свойства, присущие темным и дымным Каорам. Само Лагрезет состоит из 82% мальбека, сбалансированного мерло и небольшим количеством танната, его выдерживают 18 месяцев в дубовых бочках, каждая третья из которых новая: это создает баланс между сочными фруктовыми тонами и дымным, железистым вкусом этого каменистого терруара с вкраплениями железной руды. Дам-Онёр (без танната) — вино более сладкое, шоколадное, и богатое дубовыми тонами; тогда как Пижонье

Мабюсель, винодельня в Сигале

из чистого мальбека (для которого урожай не более 20 гл/га) — вино, насыщенное тонами терна, довольно яростное в молодости: огонь, перец, дробленные камни, требует длительной выдержки.

**Masburel** **Мабюсель**
**33220 Ste-Foy-la-Grande, тел.: 05 53 24 77 73, факс: 05 53 24 27 30**
Хозяйство в Бержераке (25 га) Нила и Оливии Доннан управляется с большой долей честолюбия и удивленным наслаждением людьми, которые открыли для себя виноделие довольно поздно в жизни (Нил до этого 30 лет работал на компанию «Марс»). «Что меня удивляет в вине, так это существование 10 тыс. вариантов, — говорит Нил. — Ничего не происходит одинаково дважды». Неотразимая Оливия — движущая сила Шато-Мабюсель, которая работает в паре с главным виноделом Эриком Комбером, в прошлом работавшем в Сигала-Рабо. Вина сильные и выразительные, хотя им и недостает гармонии и изящества: чистый Совиньон медовый и тяжёлый; красное вино — грубоватое и дымное, более похожее по стилю на вина Мадирана, а не на вина Бержерака. Леди-Мабюсель — второе вино.

**Jean-Luc Matha** **Жан-Люк Мата**
**12330 Clairvaux, тел.: 05 65 72 63 29, факс: 05 65 72 70 43**

Виноград с 14 га на склонах Марсийака с 1975 года позволяет Жан-Люку Мата делать одно из самых сладких, самых свежих вин области. Выдерживаемое в дубе Кюве-Спесьаль, тем временем шипучее и глубокое, с составляющими из железной руды, словно далекое южное эхо Бургёй.

**Meinjarre** **Мейнжар см. Brumont**

**Montauriol** **Монторьёль**
**31340 Villematier, тел.: 05 61 35 30 58, факс: 05 61 35 30 59**

Минерализованное Традисьон (60% негрет, 40% сира и каберне фран) и насыщенное тонами дуба Мон-Ореолус (Mons Aureolus) из 50% негрет с 25% сира и каберне входят в число лучших вин Фронтона. Хозяйство, приобретенное в 1998 году Николя Жели, включает в себя 35 га на двух участках.

**Montus** **Монтюс см. Brumont**

**Moulin des Dames** **Мулен-де-Дам см. Tour des Gendres**

**Mauréou** **Мореу ☼**
**32400 Manmousson-Laguian, тел.: 05 62 69 78 11, факс: 05 62 69 75 87**
Патрик Дюкурно, наверно, один из самых влиятельных винопроизводителей на всем Юго-Западе не только благодаря своему хозяйству (18 га) в Мадиране, но и из-за своих консультаций, он разъезжает не меньше Мишеля Роллана. Дюкурно называют «г-н Микрооксигенация» (см. с. 205). Что она дает? «Эффект нового дуба без вкуса нового дуба», — ответ Дюкурно. В результате получается исключительно богатое и мягкое вино: виноМореу пьется легко и быстро, с удовольствием, тогда как Ля-Шапель-ль'Анкло (La Chapelle l’Enclos), более насыщенное и дикое, раскрывается медленно. Медовый, восковой, прозрачный Пашранк из Ля-Шапель-ль'Анкло похож на вина Луары.

**Pichard** **Пишар**
**65700 Soublecause, тел.: 05 62 96 35 73, факс: 05 62 96 96 72**
12 га южной части Мадирана, принадлежащие Рене Ташуэру, унаследованы им от дяди, который одним из первых стал разливать вина по бутылкам. Участок засажен на 50% таннатом, на 40% каберне фран и на 10% — каберне совиньонм. Зачем так много каберне? «В лучшие годы таннат безукоризнен, однако в трудные годы он может разочаровать. И в любом случае это едва ли не самые старые лозы каберне в области, было бы преступлением вырубить их». Ташуэр — хранитель старого, традиционного стиля Мадирана: все его вина долго выдерживаются в больших бочках, а затем в бутылках; микрооксигенации и барриков здесь быть не может. В результате получаютс менее показательные вина, чем у лучших производителей АОС, однако в лучших урожаях (1995, 1994 и 1990 годы) вина приобретают благоуханные ароматы и округлые, почти сливочные тона лакрицы, чернослива и черносмородиновых пастилок. Есть в этих винах что-то от кларета, возможно из-за наличия каберне. Престиж-Кюве 1994 года, состоящий из 60% танната, выдержанный в чанах из нового дерева, полученных в том же году. Урожай 1990 года, единственный выдержанный в барриках, тоже является достопримечательностью.

**Robert et Bernard Plageoles** **Робер и Бернар Плажолы**
**81140 Cahuzac-sur-Vère, тел.: 05 63 33 90 40, факс: 05 63 33 95 64**

Вина этого уникального хозяйства в Гайяке (созданного из двух владений, Руку и Тре-Канту) — это действительно вызов. Ничего подобного больше нигде во Франции не производится. Как я уже говорил во введении, эти вина нужно рассматривать скорее как трудное упражнение в ароматической и вкусовой археологии, чем как объект гедонистического удовольствия. Низкоалкогольное шипучее вино Мозак-Натюр — дрожжевое, с тонами фруктового сада; Мозак-Вер (которое Плажоль называет Сек-Тандр, «нежное сухое») это спокойное вино, в котором яблочные и грушевые тона приобретают легкое горько-сладкое послевкусие. Мозак-Ру, напротив, гладкое, сладкое, питкое вино, в котором вышеназванные фруктовые тона приобрели необыкновенную сочность. Самое популярное вино Плажоля — это его сладкое вино Мускатель, производимое в годы низких урожаев (около 12 гл/га) из винограда, который он описывает как «жидкий мед». Из онданка («сорт, который подарил Гайяку его былую славу») Плажоль делает полусладкое вино с горчинкой в послевкусии, а также действительно выразительное Вен-д’Отан («вино ветра и спирта»), слегка кислватое, с тонами осеннего листа, меда, гречкого ореха, ароматом айвы и яркой кислотностью: своего рода Токай Юго-Запада. Лучшее вино Плажоля Вен-де-Вуаль («вино с вуалью») — иными словами, с тонкой цветочной оболочкой, как у «желтых вин» Юры) основано на Мозак-Ру, по вкусу оно резкое, кислватое. Мозак-Натюр милое вино «для свободных духом». Красные вина Плажоля тоже отмечены схожестью с винами Юры в целом, будучи легкими, свежими, без древесных тонов и танинов: я пробовал Прюнелар, оно же Кот-а-Кё-Руж (Cot à Queue Rouge), с его гудронными тонами и ореховое Мозак-Нуар.

**Plaisance** **Плезанс**
**31340 Vacquiers, тел.: 05 61 84 97 41, факс: 05 61 84 11 26**

Марк Пенавеёр, в прошлом исследователь виноградарства в Анжере, получил это семейное хозяйство от своих родителей Луи и Симоны. Ле-Грен-де-Фоли практически полностью состоит из негрета, смешанного с 10% гаме: как о нем говорит сам Пенавеёр, «вино для удовольствия, для друзей, для бара», с его яркой кислотностью и сочными, перечными фруктовыми тонами. *Его другие марки красного вина более серьезные: Шато-Плезанс* (Plaisance) из 65% негрета, смешанного с 22% сира и сбалансированного каберне совиньоном — уравновешенное, яркое, цветочное. Тибо-де-Плезанс — это смесь лучших урожаев негрета и сира, выдерживаемых в барриках, которые придают вину почти бургундские характеристики ликерных фруктовых тонов. Ту-Со-Кэ-Каль (Tout ço Que Cal) — это название новой смеси (негрет, сира и каберне совиньон), создание которой было вдохновлено великими красными винами Лангедока — Ма-Жюльен и другими. Впрочем, исследователь в Пенавеёре еще не погиб: он использует новый сорт под названием лилиорила (барокко, скрещенный с шардонне) вместе шенен блан для создания полусладкого вина Маэль (Maëlle), а также экспериментирует с шенен блан, создавая вина типа эльзасских «отборных» (Sélection des Grains Nobles).

**Primo Palatum** **Примо-Палатум ☼**
**33190 Morizès, тел.: 05 6 71 39 39, факс: 05 56 71 39 40**

Хавье Коппеля можно назвать Домиником Лораном Юга. Он производит ряд вин, обрабатываемых вручную из винограда, купленного в Лангедоке, Руссильоне, Юго-Западной Франции и со своего участка в Бордо. Большой успех его вин из Мадирана, Жюрансона, Каора частично обусловлен качественным потенциалом этих АОС и частично тем, что эти вина здесь делают в медленном, экстрактивном стиле, с длительной выдержкой в дубе. И Каор и Жюрансон доступны в версиях Классика и Мифология, последняя более концентрированная и богатая.

**Producteurs Plaimont** **Продюктёр-Племон**
**32400 St-Mont, тел.: 05 62 69 62 87, факс: 05 62 69 61 68**

Появление этой огромной и мудро управляемой группы хозяйств — пример для других областей Франции, как по стремлению к качеству, так по готовности принять нововведения. В этой группе состоит около 1 тыс. членов, она владеет 1,2 тыс. га в Кот-де-Сен-Мон, 1,2 тыс. га в Кот-де-Гасконь и 250 га в Мадиране и Пашранке. Винный ассортимент широк и неизменно разнообразен: лучшие вина производятся в АОС Кот-де-Сен-Мон, включая бодрящее, яркое Ле-Бастион (40% гро мансен, с 30% арруфьяка и пти курбю) и свежее минеральное красное Ле-Бастион (70% танната с 15% каберне совиньон, 10% линенк и 5% каберне фран). Есть также

насыщенное, выдерживаемое в барриках вино из винограда со старых лоз Эспри-де-Винь и благоуханное, собираемое с участка в 7,5 га Монастер-де-Сен-Мон. Самое лучшее из красных вин из Кот-де-Сен-Мон — Лё-Фет (Le Faite), изысканным образом представленная селекция лучших сортов и урожаяв: глубокое, дымное, с тонами кожи. Мадиран Арт-Бенедикт (Arte Benedicte Madiran) — это железистое красное вино.

**Henri Ramonteu** **Анри Рамонто см. Cauharé**

**Le Roc** **Ле-Рок**
**31620 Fronton, тел.: 05 61 82 93 90, факс: 05 61 82 72 38**

26 га, принадлежащих Фредерику и Жан-Люку Рибе во Фронтоне, разбросаны по пяти участкам с типичными смешанными почвами на второй и третьей террасах Гаронны. В добавление к изысканному розовому (холодная мацерация и около пяти месяцев выдержки на осадке) браться Рибо производят также некоторые из лучших красных вин АОС. «Классическое» свежее, бодрое, питкое вино (60% негрет с 25% сира и 15% каберне). Кюве-Резерве, наоборот, содержит 25% каберне и 50% негрет. Виноград проходит более длительную мацерацию и выдерживается год в барриках (20% новых), а затем еще шесть месяцев в больших баках. Это сохраняет свежую, цветочную «личность» Фронтонне, придавая ему более мягкий, богатый вкус. Более честолюбивое вино Кюве-Дон-Кихот состоит из смеси негрета и сира (50/50), что придает больше фруктовых тонов и танинную мягкость, его выдерживают один год в барриках (старых) и один год в баках и разливают по бутылкам без очистки и фильтрации. Цветочные тона соединяются с тонами кофе, вкус молочно-нежный, слегка дымный, наполненный яркими тонами фруктов.

**Elian da Ros** **Элиан-да-Рош ☼**
**47250 Cocumont, тел.: 05 53 94 72 29, факс: 05 53 94 72 29**

Вина великопленного Элиана да Роша, который работал пять лет с Оливье Цинд-Хумбрехтом, смогли придать Кот-де-Марманде индивидуальность и влияние, необходимые, чтобы получить международное признание. Выгоды его подхода (низкие урожаи, принцип «не навреди») можно попробовать на вкус, начиная с регионального вина из мерло Винёбль-дю-Кокюмон (Vignoble du Cocumont), полного теплоты и тонов табака, до полностью раскрытой изысканной марки Кло-Баке (Clos Vacquey) из Кот-де-Марманде, которую производят из винограда с лучших участков да-Роша с более высоким, чем обычно, содержанием абуриу. Это придает вину упругость, сводит вместе весьма интересным образом его минеральные мягкие ликерные тона с кислотностью горького шоколада. Игривое Шант-Куку (*Chante Cousou*) — «стой, кукушка» — великопленное вино большой глубины, его легкие тона ежевики соединены с блеском железа и обволакивающими танинами во вкусе.

**La Rosée** **Ля-Розе см. Brumont**

**Rotier** **Ротье**
**81600 Cadalen, тел.: 05 63 41 75 14, факс: 05 63 41 54 56**

Это хорошо управляемое хозяйство (28 га), один из лидеров Гайяка, постепенно продвигается к получению концентрированных вин с плубоким и мощным характером. Самое лучшее вино — Ренессанс.

**Roucou** **Руку см. Plageoles**

**St-Guilhem** **Сен-Пильем**
**31620 Castelnau-d’Estretfonds, тел.: 05 61 82 12 09, факс: 05 61 82 65 59**
Хозяйство Филиппа и Арлетт Ладюги (7 га) производит: прямолинейное Традисьон, насыщенное дубом Ренессанс и менее насыщенное Амадеус — «квинтэссенция моих лучших участков». Это вино (поздний сбор, холодная мацерация и выдержка в старых барриках) с его чистыми фруктовыми тонами в легкой фиалковой дымке самое удачное из всех. Ладюги владеет также 25 га лесов: «Мы дружим с природой», — говорит он.

**Tariquet** **Тарике**
**32800 Eauze, тел.: 05 62 09 87 82, факс: 05 62 09 89 49**

Ив Грасса — один из самых искусных и коммерчески мудрых производителей в Кот-дю-Гасконь. Самое удачное из его вин это Тет-де-Кюве-Шардоне, более изящное на вкус, чем ординарное шардоне с его тонами дуба и ириса; кроме того, есть мягкое травянистое вино из смеси юни блан с коломбаром со сладким послевкусием.

**Tirecul la Gravière** **Тиркюль-ля-Гравьер ☼**
**24240 Monbazillac, тел.: 05 53 57 44 75, факс: 05 53 24 85 01**
10 га Брюно Билланчини дают одни из самых показательных Монбазияков. С 50% мускателя и 42% семильона, тем не менее, их едва ли назовешь типичными. Виноград тщательно отбирается, брожение проходит в бочках (50% новых). В добавление к Кюве-Классик, самому по себе выдающемуся, есть также исключительно тягучее сахаристое вино Кюве-Мадам.

**Tour des Gendres** **Тур-де-Жандр ☼**
**24240 Ribagnac, тел.: 05 53 57 12 43, факс: 05 53 58 89 49**

Люк де Кнти управляет этим хозяйством в Бержераке (40 га) вместе со своим братом Жаном и кузеном Франсуа (который ухаживает за виноградниками). «Мы ищем все несовременное», — говорит Люк де Кнти, обсуждая свои идеалы. В добавление к непосредственно Тур-де-Жандр (Tour des Gendres) здесь также производят Мулен-де-Дам — из винограда с известняковых и глинистых почв, которые де Кнти стремятся возделывать биодинамически: 6 га засажены белыми сортами и 8 га — красными. Белые — изысканные, чистые, с текстурой хлопка; красные — темные, смородиновые, насыщенные танинами и, тем не менее, мягкие. Фирменная черта вин Кнти — это гибкость и гладкая, экспрессивная питкость. Лучшее вино Тур-де-Жандр, из винограда с известняковых почв, Кюве-Ла-Луар-де-Мон-Пер (La Gloire de Mon Père): сливочное, мягкое красное вино с глубиной и таинственной силой. Вместе с Паскалем Ферхеге из Шато-дю-Седр в Каоре де Кнти экспериментирует с брожением вин в 500-литровых емкостях. Результат — вино Антология: сильно фруктовое и ароматическое, уравновешенное, с текстурой шелка — Марго Бержерака.

**Tres Cantous** **Тре-Канту см. Plageoles**

**La Tyre** **Ля-Тир см. Brumont**

**Les Verdots** **Ле-Вердо ☼**
**24560 Conne-de-Labarde, тел.: 05 53 58 34 31, факс: 05 53 57 82 00**

Вина Давида Фурту поступают на рынок под различными названиями (Кло-де-Вердо, Шато-ле-Тур-де-Вердо, Ле-Вердо-Селон-Давид-Фурту, Гран-Вен-Ле-Вердо): причина подобной игры с названиями — каламбур, который предлагается словом «Вердо» (по-французски это звучит как «стакан воды»). Настоящее название великого вина сейчас звучит как просто «Ле-Вен» (вино), что позволяет производителю сказать покупателю: «Раньше я делал стакан воды, теперь я делаю вино». Приношу свои извинения за эти, возможно, слишком обстоятельные пояснения. За этой несколько легкомысленной языковой игрой стоит серьезный, вдумчивый, изобретательный винодел: он придумал собственные конические цистерны, которые обеспечивают минимальное давление во время брожения вина в чану. Более простые вина (Кло-де-Вердо и Шато-ле-Тур-де-Вердо) — свежие и приятные на вкус. Самое лучшее вино это Гран-Вен (точнее, с 2000 года Ле-Вен). Это белое вино производят из винограда со старых (старше 80 лет) лоз с урожайностью менее 20 гл/га (40% мускателя, 30% совиньон блан, 20% совиньон гри и 10% семильона). Ароматы сельдерея и цветов подготавливают пьющего это вино к его взрывным тонам фруктов и последующей маслянистости тонов дуба. Красное вино, состоящее в основном из мерло, менее впечатляющее, хотя и изысканное вино, уравновешенное, со сладкими тонами фруктов. Фурту также производит отличные полусладкие бержераци с виноградников, которые находятся в 50 км от АОС Монбазияк: богатые, сложные и фруктовые вина. Производится также Монбазияк из винограда с арендованных виноградников. Вино 1999 года обладает изящным ментоловым ароматом и струящейся сладостью.

**De Viella** **Де-Вьела ☼**
**32400 Viella, тел.: 05 62 69 75 81, факс: 05 62 69 70 18**

Хозяйство Алена Бортолусси (23 га) сейчас производит одно из самых изысканных (и ценных) вин в весьма конкурентоспособном АОС Мадиран. Имейте в виду его энергичное, проходящее ферментацию в бочонках сухое вино Пашранк и маслянистое, жирное полусладкое. Ему также удастся выявить дополнительную сладость, которую предлагает таннат, в его тщательно сделанном Мадиране. Традиционное вино не выдерживают в дубе, оно состоит из двух каберне (по 40%) и танната. Престижную версию Вьейи-ан-Фю-де-Шен получают с 5 га участка, где растет 30-летний таннат. Концентрация не только показывает низкие урожаи, но демонстрирует, насколько прекрасно это вино из винограда с изумительно гладкой, мягкой, упругой текстурой, выдающее свойства терруара.

# Лангедок-Руссильон

*Возвращение к Свету* Дешевое, грубое вино, возможно, все еще статистически значимо в Лангедоке-Руссильоне, но для лучших виноградарей региона это давно уже прошлое. Их темные вина, вобравшие в себя камень и солнце, новые и необыкновенные, волнуют своей средиземноморской прелестью.

Сейчас середина сентября: самый пик страды. Мой проводник и я едем в автомобиле на юг, к морю. Во Франции имеются два коридора, соединяющие ее лионское сердце, парижскую голову и бордоский нос со Средиземным морем: с севера спускается Рона, а тулузо-каркасонский коридор, где с XVII пролегает Южный канал (Canal du Midi), петляет на западе. Между ними лежат горы и возвышенности, а на границе с водой, все соединяя, располагается равнина. В наши дни эта часть Средиземного моря представляет собой тундук, где море отдыхает.

Как это видно в Ля-Кларе (La Clare), длинный, яркий участок известняка когда-то был островом, защищавшим римский порт Нарбо (нынешний Нарбон), теперь он соединен с материком характерными для этого отрезка средиземноморского побережья отмелями, формирующими лагуну. Послеполуденное солнце блестит на воде, превращая линию горизонта в танец ярких пылинок.

Мы медленно проезжаем по дорожке, усеянной мусором, и останавливаемся во дворе рядом с обветшавшим старым домом: Шато-де-Негли (Château de Négly). С верха старого амбара, говоря что-то в мобильный телефон, нас разглядывает мужчина. Он исчезает.

Мы заходим внутрь, поднимаемся вверх. Рабочие, что-то обсуждая, толпятся вокруг пневматического пресса. На нас не обращают внимания. Хозяин переместился в соседнюю комнату, где он продолжает разговаривать по своему мобильному, вглядываясь в стоящие внизу безнадежно пустые чаны.

Время идет. Из амбара мы смотрим в сторону моря. Пальмы вдалеке машут ветвями, как женщины, провожающие мужей в дальний путь.

Наконец телефонный разговор кончается. Жан По-Россе обладает грубоватой красотой киноактера в амлуга рабочего. Мне трудно его понимать из-за акцента, а также пулеметной отрывистости речи. Что мы хотим знать? У него, честное слово, нет времени на общение, о нас позаботится его винодел Сирил Шамонтен. Тем не менее в конце концов время показать нам хозяйство у него находится. Потом он все-таки препоручает нас Шамонтену для проведения дегустации, но постоянно возвращается и вмешивается. Он вспыльчив, он много шутит, его пронзительные голубые глаза испытывают нас. Язык у него острый, дерзкий. Следуют другие звонки по мобильному. Я не понимаю распоряжений, которые он, по-видимому, отдает, но компромиссу среди них явно отведена весьма скромная роль. Кругом неразбериха, все раздражены. Он держит тон добродушного недовольства в общении с Сирилом, который платит ему той же монетой. В общем, атмосфера накаленная.

Затем мы дегустируем. Контраст между хаотичным окружением и упорядоченной интенсивностью в бокалах поразителен. Урожайность, узнаем мы, очень низкая, 15 гл/га. Это была собственность его родителей, мать после смерти отца взяла дело в свои руки. Поскольку она отвергала любые советы сына, он вынужден был оставить ее в покое, чтобы дать ей возможность все делать по-своему. Ее взгляд на вещи был традиционным. Она собирала 4,5 тыс. гл в год с 50 га – средняя урожайность 90 гл/га; он собирает 1,5 тыс. гл. Он дово-

дит виноград до абсолютной зрелости, невзирая на климатические риски. Ни одна поврежденная ягода, говорит он нам, не попадает в чаны: вы можете видеть его, перебирающего виноград, ягоду за ягодой, на с. 221. Для своего лучшего вина Порт-дю-Сьель (Porte du Ciel), что значит «Врата на Небеса», он каждый год покупает новый открытый бродильный чан из дуба. Выдержка в чане продолжается с октября до Рождества, с затоплением шапки по 3–4 раза в день. «Постепенно жидкость становится похожей на суп». Затем вино проводит до двух лет в бочках, с гибкой программой микрооксигенации, контакта с осадком и сцеживания, в соответствии с тем, чего по ощущению Россе и Шамонтена, а также консультанта Клода Гро требует вино.

Мы ощущаем его взрывную концентрацию, его интенсивность, глядя на облезавшие стены и далекие пески, вспоминая о матери с ее верой в «количество превыше всего». Мы ощущаем также, как изменился Лангедок.

## Бликие контакты на возвышенности

Из Нарбона в Каркасон, из Каркасона в Тулузу, из Тулузы в Ажен, из Ажена в Бордо: этот испещренный водными путями коридор от Средиземного моря до Атлантики представляет собой главную топографическую черту Лангедока-Руссильона. Когда Южный канал был построен, это был европейский Суэц, он избавлял моряков от недель рискованного плавания через Бискайский залив вокруг выступающего в море Иберийского полуострова и через Гибралтарский пролив. Сегодня канал с сонными очертаниями платановых

деревьев служит в основном местом, где воплощают мечты об отпуске у воды биржевые маклеры Суррея и Суссекса. Даже французам он представляется несколько медленным, а уж англичане от него и вовсе в восторге.

По обе стороны канала лежат холмы, далее возвышаются горы. К югу лежит Корбьер, в который мы едем, когда опускаются сумерки. Я был здесь однажды; я приезжал, чтобы посетить одного английского антрополога, ставшего виноградарем, Ника Брэдфорда из хозяйства Домен-де-Пансе-Соваж, который поддал мне салат, посыпанный кусочками сушеной печени. Помню, я подумал тогда, что эта грубая еда, словно из пайка для потерпевших бедствие, как нельзя более соответствовала окружающему ландшафту. Если бы Шотландию перетащить на юг, засеять травами и спалить солнцем, она бы выглядела именно так. Мы едем все дальше и дальше в эти затерянные холмы, и нам навстречу, грохоча по узкой бровке, вылетает автомобиль, резко отворачивает, чтобы избежать неминуемого столкновения, и пропадает в сумерках. Малейший просчет в концентрации этого ночного гонщика – и эту книгу писал бы кто-то другой. Он, вероятно, уже 30 раз сдлил по этой дороге, и ему еще ни разу не попадались встречные машины.

Когда наши сердца успокаиваются, наступает ночь. Огни жилья редки среди этих хаотично нагроможденных скалистых холмов, камней и колючек.

Уже окончательно и непроницаемо темно к тому времени, когда мы прибываем к месту назначения: маленькой деревушке Амбр и Кастельмор в Термене, самом южном из 11 терруаров Корбьера. Окруженная тенистыми

Вот и развязка. Когда виноградары опорожняют баки с вином в море на набережных в Сете, это уже развязка. У этих людей нет перспектив, их вина больше никто не признает. А я верю в будущее качественных вин этого региона. Стилистически они пока тяжеловаты, но мы обретем утонченность. Наш путь тернист, но я и не думал никогда, что он будет другим.

Жан Клавель, декабрь 2001

Солнце, море и аспидные сланцы – вот что нужно для создания великих вин Баньюля и Кольюра. Гренаш, сира и мурведр все это обожают.



▲ Некоторые производители все еще давят целиковые гроздья, но большинство, такие как кооператив Мори, предпочитают удалять плодоножки.

холмами, она кажется настоящим краем света. У меня появляется ощущение (хотя, возможно, память играет со мной шутки) мрачно романтических уличных фонарей, бездомных собак, запыленных помятых автомобилей, играющей где-то на улице трубы и странных мусульманских песен из комнаты наверху. Деревенские часы бьют восемь; кооперативный кот мяукает, чтобы его впустили внутрь, туда, где он будет брезгливо пробираться меж луж воды и чанов темного, душистого сула.

Президент деревенского кооператива Кастельмора с бесхитрым любопытством выходит встретить меня, протягивает мне руку. Его зовут Патрик де Марьян. Он небрит, и в эту горячую пору от него пахнет тяжелой работой, тем не менее в нем есть также нечто артистическое, божественное – он мог бы, вероятно, оказаться кинорежиссером или искусственным реставратором музыкальных инструментов. Улыбка играет на его лице, пока он рассказывает мне с театральным полуслушным драматизмом обо всем, чего удалось достичь в кооперативе. С ним Бернар Пьюйо, директор кооператива, занятый, прилежный и консервативный.

Как многие лучшие кооперативы Франции, Кастельмор не слишком велик, и в этом его преимущество. В нем всего 90 членов и 300 га, однако 90% урожая поставляют лишь 12 его членов. «Всего 20 лет назад, – говорит де Марьян, – считалось, что мы не способны ни на что, кроме столовых вин». Кооператив продвинулся вперед, используя все то новое, что применялось в Лангедоке: углеродное вымачивание как способ придания кариньяну душистого изящества; выбор лучших мест (определены, хотя пока не признаны официально, четыре местных терруара на сланце, известняке, аллювии и гравии); отбор лучших участков из общего числа 760; снижение урожайности. Целью является производство «фирменного» вина для каждого из 12 главных членов. Похожие системы уже функционируют, например, в гигантском Валь-д'Орбье (Val d'Orbié).

Однако самым значимым событием в жизни кооператива стал телефонный звонок от Мишеля Тардьё в апреле 1998 года. Незадолго до этого администрация Корбьера предусмотрительно пригласила Мишеля Тардьё из долины Роны и его бургундского партнера Доминика Лорана, специалиста по доводке вина (см. с. 103 и 146), к разработке консультативного проекта в регионе. Причиной для этого послужило то, что в 1997 году многие виноделы Корбьера бездумно поместили свои вина в новые дубовые бочки с малоудовлетворительным результатом: понадобилась некоторая помощь со стороны. Из 12 кооперативов, пожелавших принять участие в проекте, были избраны четыре, и в их числе Кастельмор. Урожай 2000 года, ожидавший сбора в момент нашего разговора, был третьим по счету с начала сотрудничества с Тардьё. Вина, созданные двумя партнерами, не только очень хорошо продавались (при этом по ценам, о которых и помыслить было нельзя 10 лет назад), но и открыли потрясающие возможности для дальнейшего повышения качества. Теперь идея состоит в развитии системы внутренних гран крию, дальнейшем снижении урожайности и достижении наивысшей зрелости.

Мы потягивали Кюве №3 1998 года (номер 3 означает: это третье вино кооператива, сделанное тремя партнерами из трех сортов, продаваемое по трехзначной цене), когда ночь опустилась на холмы вокруг нас. Это было вино необыкновенно элегантное, мясистое и экспрессивное для Корбьера, выстроенное на теплой основе спелых (14% потенциальной крепости) ягод. Наши глаза сияли. «Что об этом скажут в Париже?» – спросил я. «В Париже его купят, – ответили мне. – Но мы хотим, чтобы сначала его стали покупать в Бордо».

#### Возвращение моряка

А еще бывают любители, мечтатели, помешанные. Мишель Эсканд стоял в своем погребе, положив руки на стойку, стоящую перед ним, и лукаво улыбался. Его ноги были широко расставлены, как мне теперь вспоминается; он выглядел так, как будто ожидал, что в погребе появится волна, а стойка превратится в штурвал. «Я был красив тогда, – вспоминал он, – и следил за собой. Хорошая была жизнь». Это были его ранние годы мореходства, годы, когда он встретил свою жену, годы, когда он купил собственный катамаран и открыл мореходную школу. Которая обанкротилась. «У меня был всего один клиент, и когда он меня бросил, все кончилось».

Возможно, не вполне справедливо называть Эсканда любителем – его отец, у которого была компания по прокату тяжелой техники, владел здесь 10 га виноградников, в Минервуа-ля-Ливиньер. Он расчищал землю своими машинами забавы ради, когда дела в компании шли медленно. «Моя жена и я решили работать в виноградниках, что было так же близко к природе, как и мореплавание, – объяснял Эсканд. – На самом деле существуют паразитические параллели между этими двумя занятиями. Теперь я занимаюсь тем же, чем занимался, когда плывал, а именно: извлекаю максимум из природных условий. Если собираешься идти в море, ты должен узнать прогноз погоды, чтобы просчитать, что тебя ждет, и извлечь из этого максимум пользы. В виноградарстве то же самое; ты должен наиболее эффективно использовать существующие естественные условия. И потом дружба. Когда ты в порту, это ни на что не похоже, это братство моряков, это взаимопонимание, эта общая страсть. То же самое с выращиванием винограда, с людьми, которые любят вино, – у всех нас одна философия жизни. Переход не составил проблемы».

Вдохновителем Эсканда был Жак Рейно из Шато-де-Рейас в Шатонёф-дю-Пап, с которым он познакомился, был им восхищен и у которого многому научился. «Это Рейно заставил меня ощутить, что можно сделать из винограда, когда я был молодым виноградарем. Он был очень доброжелателен. Нужно иметь представление о том, куда ты идешь, и он мне его дал». Тем не менее Эсканд, как и Рейно, действует интуитивно. Он, к примеру, оставил органическое земледелие после двух лет его применения. «Это не заработало. Эти вещи нельзя навязывать. Правила, лунный календарь, системы – все это не особенно интересно. Ты должен это прочувствовать, проработать для себя. Надо двигаться туда, куда дует ветер». Он усвоил также манеру Рейно отвечать на вопросы, поддразнивая собеседника. Например, отвечая на вопрос



▲ Вершины Корбьера остаются диким краем с бурным прошлым, на одинокие лозы здесь в любой момент может опуститься туман.

о том, как он производит замер плотности, он скажет вам, что кладет подкову на поверхность вина. Если она останется на плаву, настаивание нужно прекращать. Если потонет, то еще рано.

Обаяние вин Эсканда заключается в их чувственной притягательности. «Я пахал босиком, – говорит он, – просто ради физического и чувственного удовольствия. Нужно все прочувствовать». Он характеризует свое вино Эспри-д'Огон (Esprit d'Automne) как «согласованное»; в Ля-Фелин (La Féline), говорит он, «ничто не должно выделяться; должно быть много глубины». Он получает огромное удовольствие от лангедокской винной закваски, и в особенности от той, что содержится в винах Минервуа-ля-Ливиньер: «Минервуа – это автобус, а Ля-Ливиньер – это гоночный автомобиль». Он не из тех виноделов, как вы догадались, которым понравилось бы в Бордо. «Мы просто насекомые. Здесь рыбный садок, приключение – все открывается заново. Это шипение пузырьков, это жирный соус, это необыкновенно. Вино – это энергия. Сейчас это сводит меня с ума от удовольствия. Вино – это антенна между небом и землей. Круг возможностей беспределен».

#### Камо грядеши

Три сцены, описанные только что, в настоящее время повторяются по всему Лангедоку. Не повсеместно: все еще более привычно в разгар сбора урожая видеть большие, похожие на жуков, машины, упорно, миля за милю, транспортирующие плоды с ровной земли виноградника. Прицепы помятых и раздавленных ягод еще катятся по послеполуденной жаре в кооператив, где их кое-как превращают в жидкое, прозрачное вино, которое каким-то непостижимым образом все еще ценится у пожилых французов. Этот рынок, однако, быстро приходит в упадок. В 2000 и 2001 годах более 4 млн гл вина из Лангедока не нашли своего покупателя, и до 100 тыс. га виноградников в регионе еще следует выкорчевать. Для Шанталья Лекути из Приёре-де-Сен-Жан-

де-Бебьян (Prieuré de St-Jean de Bébian) слабейшие кооперативы Лангедока представляют «нашу самую большую проблему: это мертвый груз». Сильвен Фада из Домен-д'Опиляк (Domaine d'Aupilhae) говорит, что кооперативная система в Лангедоке «совершенно устарела». Когда Александр Паже изложил идею проекта качественного вина в кооперативе, к которому принадлежал, в содействии было отказано, и ему ничего больше не оставалось, как выйти из кооператива и основать свое собственное хозяйство Кло-Сен-Полин (Clos Ste-Pauline).

Но мало-помалу этот безынициативный, ничего не желающий мир меняется. Такие люди, как члены кооператива Кастельмор и Мишель Эсканд, начинают выступать в той же роли, что и Жан-Мишель Дейс в Альтенхайм-де-Бергхайм, Цинд-Хумбрехты в Рангене, Кюд Папен с его «Пьер Биз», команда «Вен-де-Вьенн» с их Сотанум или Элиан да Рош с его Кю-Бак: в роли пластических хирургов, и земля – их пациент. Здесь в любом месте можно было бы выращивать виноград и делать из него вино: это задано самой историей. Тем не менее, чтобы пластическая операция на лице земли удалась, требуется выращивание винограда с монашеской преданностью, выращивание винограда как род геологического исследования; сильное чувство исторической неполноценности, традиционное для Лангедока, означает, что такое отношение к земле здесь внове. Именно поэтому в Кастельморе хотят, чтобы их вино сначала завоевало Бордо и только потом Париж.

У тех, кто хочет производить качественное вино в Лангедоке, есть два пути: делать региональные вина или вина АОС. Довольно долго на протяжении 1990-х именно региональные вина предоставляли самые широкие возможности: сортовые вина, сделанные в стиле Нового Света, в которых сортовые и винодельческие характеристики стояли выше их ароматов и вкусов. На мировом рынке существует напряженная конкуренция в отношении вина такого рода, а его себестоимость во Франции всегда будет выше, чем в ровных, орошаемых, высокомеханизированных виноградниках Австралии, Южной Америки и Южной Африки. Французские потребители, кроме того, принимают как аксиому то, что вина без наименования хуже, чем вина с наименовани-

ем, и в некотором смысле они правы: региональные вина часто имеют в основе неподходящие для данного региона сорта, выращенные на посредственных почвах. Странно, что мерло является вторым по распространенности сортом в Лангедоке, хотя я пробовал только одно прекрасное лангедокское мерло за все то время, что собирал материал для этой книги: Ля-Мерль-оз-Алуэт (La Merle aux Aouettes) от Алена Шабанона. В большинстве случаев этот чувствительный сорт, точный момент созревания которого часто бывает сложно уловить, не чувствует себя комфортно в этом жарком, жестком, каменном регионе, хотя с окончательным суждением, вероятно, следует повременить, пока лозы не станут старше. Каберне совиньон способен лучше справляться с тяжелыми условиями жизни в Лангедоке, хотя вина из него

в этом регионе не отнесешь к числу самых ярких, самых четких или самых волнующих (см. заметки Жака Лезино относительно Мулен-де-Сифр в разделе «Люди»). Шардоне, за пределами прохладных высот Лиму, справляется не лучше. Совиньон блан, меж тем, дает однообразные, скучные вина по всему Лангедоку. Неудивительно поэтому, что в начале XXI века региональные вина продаются плохо. Новейшая идея возрождения успеха региональных вин — проект «Гранд-Ок», основанный на отборе выдающихся вин в процессе дегустации и их последующей выдержке в течение как минимум 12 месяцев. Вероятно, еще полезнее для репутации региональных вин то, что в настоящее время некоторые более дорогие вина Лангедока, такие как Ма-де-Дома-Гассак (Mas de Daumas Gassac) и Гранж-де-Пер (Grange des Péres), производятся

в рамках закона о региональных винах. Другие, например Тер-Энконно (Tèrre Incopinne), можно легко отнести как к столовым, так и к региональным винам, и, если виноделы желают полной свободы, они выбирают последнее.

Тем не менее даже эта ситуация меняется. Уже сейчас самые дорогие вина региона — это вина АОС (вина АОС Руссильон от Жерара Гоби и Котодю-Лангедок от Негли), и в целом лангедокские вина с наименованием процветают. За последние 20 лет производство региональных вин в регионе сократилось вдвое, в то время как производство вин АОС пятикратно возросло. Причины этого отыскать несложно. Великое вино — это всегда решение следующего уравнения: благоприятные почвы в виноградниках плюс хорошо адаптированные сорта винограда плюс утонченность в выращивании и невмешательство. Подавляющее большинство самых благоприятных участков в Лангедоке-Руссильоне уже классифицированы как АОС, и в целом правила АОС благоволят сортам, лучше всего адаптированным в данном регионе. Конечно, бывают и ошибки, такие как чрезмерно усердное стремление выселить кариньян из Сен-Шиньяна (St-Chinian) или излишнее продвижение сира в Руссильоне. Как неоднократно указывал Жерар Гоби, идея вводить макси-

мальную крепость для белых вин Руссильона также безумна. Ни одно законодательство не совершенно, и следует надеяться, что эти отклонения будут исправлены в будущем.

По моему убеждению, основанному на дегустациях в течение трех визитов в регион ради этой книги, качество вин Лангедока в настоящее время стремительно улучшается, и лучшие из них, как правило, — это вина АОС. Региональные вина из удачно расположенных терруаров, такие как вина Котде-Тонг (Cètes de Thongue), очевидно, в свое время приобретут статус АОС. Региональные вина, меж тем, оказываются очень полезными в меньших объемах, для расширения ассортимента, как занимательное дополнение к нему. Типичным примером служит Жиль Шаббер из хозяйства Домен-дез-Эр-От (Aires Hautes). Его лучшее вино, Кло-де-ль-Эскандий (Clos de l'Escandil), образцовое в 1998 году, сделанное из старого гренаша плюс посаженные позже сира и мурведр, принадлежит АОС Минервуа-ля-Ливиньер. Тем не менее у него также имеется очаровательный участок 35-летнего мальбеска, из которого он делает превосходное региональное вино. Оба прекрасно дополняют друг друга.



## Жан-Мари Рембер

В погребе было чучело барсука, древний бензонасос, ржавеющие остовы целого турдефранса велосипедов, большая стеклянная бутылка, дорожные знаки и пластмассовый паук. Жан-Мари Рембер, как мне говорили, собирал еще старые банки из-под сардин. Все начинало становиться на свои места. Хозяин, высокий мужчина с мускулистыми предплечьями, которые бываю у бондарей, пять лет работал в Фложерге как управляющий виноградником, пока не накопил достаточно денег, чтобы купить себе участок земли в Сен-Шиньяне, привлеченный старыми винами из кариньяна и сланцевыми террасами. Его веселый характер проявляется даже в этикетках, где он напечатал год урожая римскими цифрами, а свое фирменное вино

назвал «La Mas au Schiste», что переводится как «дом в сланце», но произносится как «мазохист». И вы действительно должны быть самым настоящим мазохистом, чтобы бросить вызов, как Рембер, 20 га виноградников, расположенных на крутом склоне с террасами, не имея при этом даже трактора.

Рембер являет собой типичный пример того, что мы могли бы назвать «новый кариньянец». «Кариньян — это мой пино нуар. При низкой урожайности это благородный виноград. Он капризный, но в нем есть настоящая утонченность. Это гораздо более выигрышный вариант для терруара, чем сира и гренаш, по крайней мере здесь, где сланец дает вина с относительно низкой кислотностью».

Рембер делает три вина: для гурманов под названием Ле-Травер-де-Марсо (Les Travers de Marsau), собственно Ла-Маз-о-Шист и, наконец, Ле-Шан-де-Маржолен (Le Chant de Marjolaine) — это «мое самовыражение»: столовое вино из чистого кариньяна крепостью 14,5% из винограда с крайне низкоурожайных лоз, который собирают очень поздно. У лучших вин Лангедока никогда не бывает легкого, комфортного вкуса, похоже, что пригоршни камней заправили в соковыжималку и размолоты в темную кашу вместе с горькими вишнями и черными сливами. Это, по меньшей мере, очень похоже на то, что вы обнаружите в Ле-Шан-де-Маржолен, песне, которую никто не пел на протяжении всего мрачного постфиллоксерного столетия.

## Жан По-Россе

«Моя мать, Люсетт, — говорит Жан По-Россе, — происходит из старинного нарбонского рода. В это хозяйство, Шато-де-Негли, мы все приезжали на выходные. На протяжении лет, даже десятилетий, все, что мы здесь делали, сводилось к поддержанию жизни в хозяйстве. Вино было только частью картины, способом заработать немного денег. Уже 25 лет назад я чувствовал, что у нас отличное место, что мы могли делать прекрасные вина, и я просил семью, чтобы мне позволили взять на себя дела в поместье. Они отказывались много лет. «Послушай, малыш, не думай, что ты сможешь управлять всем этим, ты в самом деле не понимаешь, как это все работает». Такой был смысл. Урожайность оставалась высокой, старые методы оставались неизменными, виноград продолжал поступать в кооператив. Так что, поскольку моя семья не понимала моего стремления, я должен был заняться другими вещами. Я занимался производством, домашним благоустройством, ремонтировал грузовики — много чем еще, в надежде, что однажды смогу вернуться к моим корням, моим генам и семейному хозяйству. Но наконец мои родители осознали проблему и позволили мне взять дела в свои руки. Я знал, что я хочу делать. Качество стоит дорого, и жизнь сегодня непростая, не буду отрицать, но нужно двигаться, а путешествие это интересное. Все были против меня 10—15 лет назад, но жизнь доказала мою правоту. Думаю, в конце концов, мои родители пожалели о том, что

не дали мне сделать то, что я хотел, раньше. Моего отца уже нет в живых, и мне по-настоящему грустно, что он не может оценить наши сегодняшние вина. У меня есть сын Бастьен, которому хозяйство интересно, и его маленькой сестре оно тоже нравится. Я надеюсь, что не повторю ошибку своих родителей. Если они захотят вырасти среди всего этого, я буду рад». Что, думал я, заставило По-Россе считать, что он может делать прекрасные вина в Ля-Клап? В конце концов, 25 лет назад это была территория столовых вин, элементарное земледелие, несколько виноградников на взморье, едва известных за пределами Безье. Он поглаживает свою щетину. «Знаете, я всегда верил в возможности Ля-Клап. Я всегда верил, что смогу здесь что-то сделать. Идея не пришла извне, меня не сбрасывали сюда с парашютом. Я с младенчества принадлежу к этой же культуре, просто люди не понимали проблему так, как я. От людей многое зависит, знаете. — Он делает паузу. — Для меня понятие «люди» даже важнее, чем понятие «терруар». Это необычная точка зрения для Франции, даже для области с таким скудным винным прошлым, как Лангедок, и По-Россе не из тех, кто старается работать за пределами системы АОС. Конечно, ходят слухи, что Ля-Клап могла бы одной из первых в Котодю-Лангедок получить собственный АОС, что По-Россе, без сомнения, приветствовал бы. Он пожимает плечами. «Мне все равно. По-моему, будущее за винами типа Ля-Негли».





# АЛХИМИЯ ПОД НОГАМИ

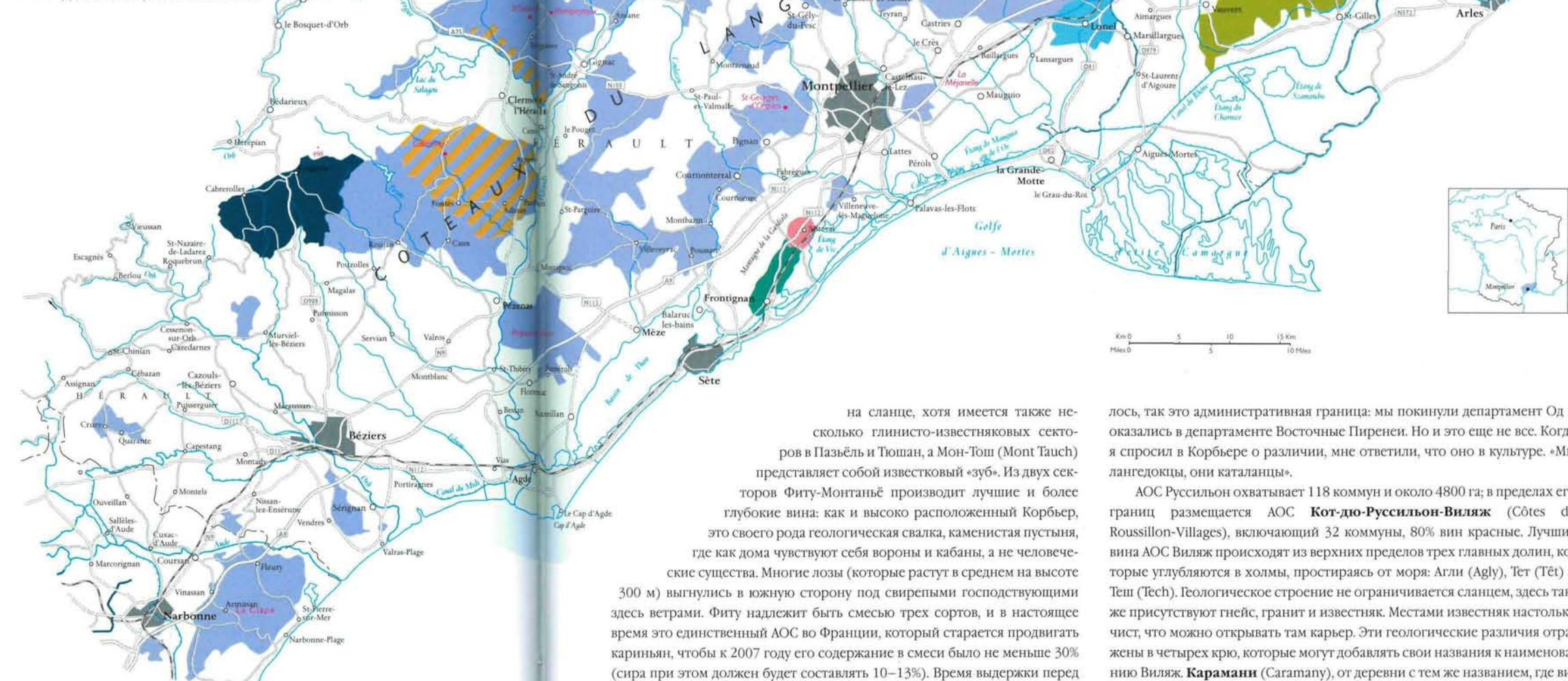
Было бы ошибкой рассматривать теперешнюю систему АОС в Лангедоке как застывшую раз и навсегда. Это не так: она эволюционирует. Многие границы АОС на сегодняшний день скорее являются результатом политических дразг, нежели отражением реальных особенностей почвы и климата.

Сильно упрощая, мы могли бы сказать, что в Лангедоке-Руссильоне существует три типа АОС: территории, расположенные на холмах, на равнинах и в коридоре, ведущем к Атлантике. Территории на холмах хаотично рассажены по предгорьям, в беспорядке набросанным у Центрального массива и Пиренеев — Минервуа, Сен-Шиньян и Фожер (Faugères) плюс Руссильон, Баныуль (Banyuls), Корбьер (Corbières), части Кото-дю-Лангедок (Coteaux du Languedoc) и западной области Фиту (Fitou). На равнинах расположены большая часть Кото-дю-Лангедок, части Корбьера и прибрежные области Фиту и Руссильона. Кабардес (Cabardès), Мальпер (Malerpère) и Лиму (Limoux) относятся к АОС атлантического коридора, где заметнее влияние Атлантики, там выращивают сорта, характерные для Бордо.

Давайте начнем с самого крупного. **Корбьер** — гигант Лангедока, который выпускает почти 1/2 вина, производимого во втором по величине АОС региона, Кото-дю-Лангедок. Тот, в свою очередь, четвертый по размеру АОС страны после Бордо, Бордо-Сюперьер и Кот-дю-Пон. Свой статус Корбьер получил в 1985 году, а с 1951 года был VDQS. Это слишком большой АОС, что объясняет колоссальный разброс качества вин, которые вы найдете под этим именем. Виноделы и сами это понимают, поэтому с 1991 года они разбили этот АОС на 11 различных «терруаров», с востока на запад: Сижан (Sigan), ныне переименованный в Ля-Медитеране (La Méditerranée), Фонфруад (Fontfroide), Дюрбан (Durban), Лезиньян (Lézignan), Бутнак (Boutenas), Сен-Виктор (St-Victor), Лаграс (Lagrasse), Монтань-д'Аларик (Montagne d'Alaric), Сервьес (Serviès), Терменес (Termenès) и Керибюс (Quèribus). У них пока нет законного статуса, целью выделения было исследование их результатов с перспективой создать 7–8 официальных крью. Сейчас, когда я пишу эти строки, наиболее вероятным кажется, что первым получит признание в качестве крью самая жаркая область в данном АОС Бутнак с его преимущественно песчаными почвами, а следующими могут стать Дюрбан, Лаграс и Ля-Медитеране. В настоящее время сложно заниматься обобщением, учитывая широкое разнообразие почв (на известняке, сланце, песке и мергеле), высот (от 0 м над уровнем моря в Ля-Медитеране и Лезиньяне до 500 м в Терменесе) и местоположений (бесчисленные долины, склоны, холмы, плато и равнины). Джеймс Уилсон в своей книге «Терруар» говорит о «геологической какофонии» этой области, и каждый, кто посетит Корбьер, будет неминуемо потрясен очевидным неистовством местной геологической истории, на протяжении многих миллионов лет здесь шла битва камня и неба. Теперь она распластана во всей своей раздробленной ярости вокруг вашей машины, вашего велосипеда, ваших ботинок. Шум этого хаоса, звучащий в голосах вин, в течение грядущих нескольких сотен лет будет доставлять наслаждение ценителям. Сортовой инструментариум представлен кариньяном (максимум 50%, хотя ходят слухи, что Бутнаку будет позволено использовать до 65%, поскольку кариньян там очень хорош), сира, гренашем и мурведром, последние три в любых пропорциях при условии, что используются два или более сортов.

**Фиту**, дикая и удаленная подзона на границе Корбьера и Руссильона, является старейшим (с 1948 года) АОС в Лангедоке. Используется только для красных вин (белые и розовые вина могут продаваться как Корбьер, и данный регион также включает виноградники, дающие крепленые вина Ривзалы и Мюска-де-Ривзалы). Своим ранним признанием в качестве

- Clairette de Bellegarde (Клерет-де-Бельгарда)
- Clairette de Languedoc (Клерет-де-Лангедок)
- Coteaux du Languedoc (Кото-дю-Лангедок)
- Costières de Nîmes (Костьер-де-Ним, долина Роны)
- Faugères (Фожер)
- Muscat de Frontignan (Мюска-де-Фронтиньян)
- Muscat de Lunel (Мюска-де-Лонель)
- Muscat de Miraval (Мюска-де-Мирвал)
- Граница департамента
- Pic St Loup Субрегиональные и коммунальные зоны Кото-дю-Лангедок



АОС он обязан политике и тому факту, что высокие урожаи (и, следовательно, самые плохие вина) здесь получить нельзя. Однако, парадоксальным образом, возделываемые здесь 2560 га поделены на два очень непохожих сектора. Прибрежный сектор Фиту-Маритим (Fitou Maritime), состоящий из пяти коммун Кав (Caves), Фиту, Лапальм (Lapalme), Лёкат (Leucate) и Трей (Treilles), смежный с напоминающим лагуну Этан-де-Сальс (Etang de Salses), — расположенный в самых низких и жарких местах, с самой типичной для французских виноградников почвой на глинистом известняке. В более диком холмистом секторе Фиту-Монтаньё (Fitou Montagneux) с коммунами Каскатель (Cascatel), Пазьель (Paziols), Тюшан (Tuchan) и Вильнёв (Villeneuve) виноградники растут преимущественно

на сланце, хотя имеется также несколько глинисто-известняковых секторов в Пазьель и Тюшан, а Мон-Тош (Mont Tauch) представляет собой известковый «зуб». Из двух секторов Фиту-Монтаньё производят лучшие и более глубокие вина: как и высоко расположенный Корбьер, это своего рода геологическая свалка, каменная пустыня, где как дома чувствуют себя вороны и кабаны, а не человеческие существа. Многие лозы (которые растут в среднем на высоте 300 м) выгнулись в южную сторону под свирепыми господствующими здесь ветрами. Фиту надлежит быть смесью трех сортов, и в настоящее время это единственный АОС во Франции, который старается продвигать кариньян, чтобы к 2007 году его содержание в смеси было не меньше 30% (сира при этом должен будет составлять 10–13%). Время выдержки перед продажей — не менее девяти месяцев (а в Корбьере всего четыре). Говорят, что АОС будет расширен и включит белые вина, основанные на гренаш блан и дополненные верментино.

К югу от Корбьера и Фиту лежит **Руссильон**. В чем состоит отличие? Считается, что контролируемые наименования должны относиться к терруару, и только к терруару. Границы между Кукуньяном, Пазьель и Амбре со стороны Корбьера и Фиту и их соседями со стороны Руссильона доказывают, что это не всегда так. Вы найдете ту же усеянную камнями пустыню хаотичных холмов, те же порывы северного ветра, то же засушливое лето. По мере продвижения на юг в терруаре все более привычным становится сланец, он уже прочно обосновался в Фиту-Монтаньё и является основной горной породой в Фожере и на севере Сен-Шиньяна. Что измени-

лось, так это административная граница: мы покинули департамент Од и оказались в департаменте Восточные Пиренеи. Но и это еще не все. Когда я спросил в Корбьере о различии, мне ответили, что оно в культуре. «Мы лангедокцы, они каталанцы».

АОС Руссильон охватывает 118 коммун и около 4800 га; в пределах его границ размещается АОС **Кот-ду-Руссильон-Вилляж** (Côte du Roussillon-Villages), включающий 32 коммуны, 80% вин красные. Лучшие вина АОС Вилляж происходят из верхних пределов трех главных долин, которые углубляются в холмы, простираясь от моря: Агли (Agly), Тет (Têt) и Теш (Tech). Геологическое строение не ограничивается сланцем, здесь также присутствуют гнейс, гранит и известняк. Местами известняк настолько чист, что можно открывать там карьер. Эти геологические различия отражены в четырех крью, которые могут добавлять свои названия к наименованию Вилляж. **Карамани** (Caraman), от деревни с тем же названием, где виноград выращивают на гнейсе, **Латур-де-Франс** (Latour de France) — на коричневом сланце, **Лекерд** (Lesquerde) — на граните и **Тотавель** (Tautavel) — на глинистом известняке. Гренаш и кариньян являются традиционно доминирующими сортами винограда, в то время как сира и мурведр присоединились к ним позже. Некоторые местные производители, такие как братья Парсе из Домен-де-ля-Ректори (Domaine de la Rectorie), верят, что сира — это опасный чужак, угрожающий безмятежному господству гренаша в Руссильоне; другие, напротив, как, например, Жерар Гоби, встречают его с распростертыми объятиями.

Это также, конечно, одна из самых крупных областей Франции, где производятся «натуральные сладкие», т.е. крепленые, вина (Vins Doux Naturels), в связи с чем необходимо пояснение. Красные вина общей зоны

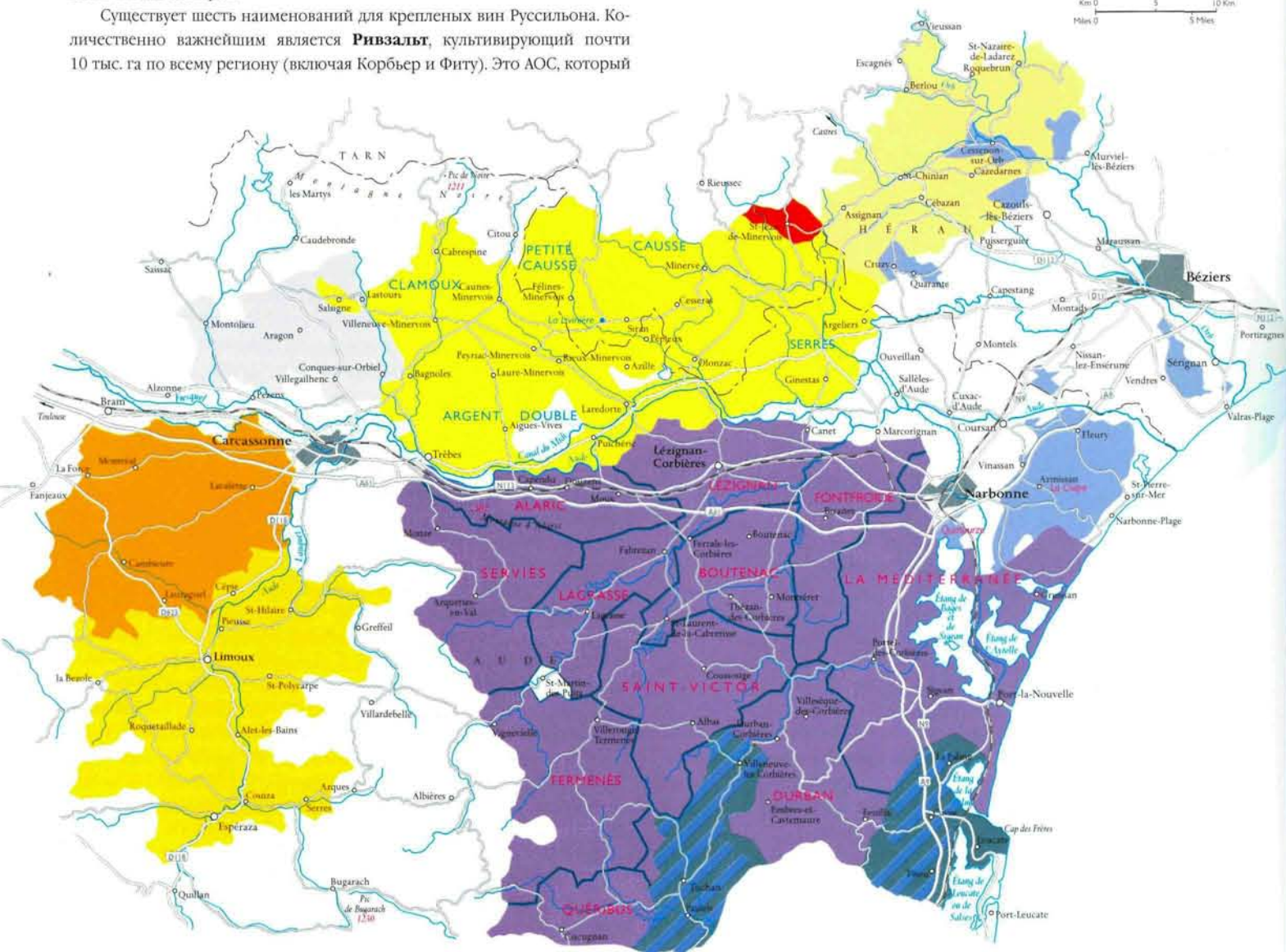
Руссильона от таких производителей, как Кю-де-Фи, Гардье, Гоби, Леритье и Марсеволя, вероятно, претерпели самые значительные улучшения во всей Новой Франции, так же, как их каталанские соседи южнее, в Приорато, бросили перчатку Новой Испании (есть явное сходство между печеными, сладкими, иногда чуть лекарственными фруктовыми, минеральными обертонками и плотными текстурами этих выдающихся вин, основанных на гренаше). У тех, кто в Руссильоне работает с низкими урожаями, качество часто изумительно. Да, конечно, терруар играет здесь определенную роль: существует множество превосходных (хотя и трудоемких) участков, и сланец с известняком создают сложные, аскетичные почвы. На самом деле секрет сегодняшнего высокого качества красных вин кроется в моде на сладкое крепленое вино, которая появилась следом за лишениями Второй мировой войны. Пик суммарного производства крепленых пришелся на 1964 год, когда было изготовлено 712 690 гл. Сегодня этот показатель редко превышает 500 тыс. гл. Тем не менее этот виноград, и в особенности гренаш, все еще растет, только стал на 50 лет старше. Другими словами, наследие «натуральных сладких вин» в виде старого винограда дало Руссильону нечто вроде гандикапа в сравнении с другими частями Лангедока, где нужно было выкорчевывать сорт арамон прежде, чем всерьез начать работу над качеством красного вина. А старые посадки кариньяна есть в обоих секторах.

Существует шесть наименований для крепленых вин Руссильона. Наиболее важным является **Ривзальт**, культивирующий почти 10 тыс. га по всему региону (включая Корбьер и Фиту). Это АОС, который

-  Cabardès (Кабардес)
-  Corbières (Корбьер)
-  Coteaux du Languedoc (Кото-дю-Лангедок)
-  Côte de la Malèpe (Кот-де-Мальпер)
-  Fitou (Фиту)
-  Limoux (Лиму)
-  Minervois (Минервуа)
-  Muscat de St-Jean-de-Minervois (Моска-де-Сен-Жан-де-Минервуа)
-  Rivesaltes (Ривзальт)
-  St-Chinian (Сен-Шиньян)
-  Граница департамента
-  Название терруара в Корбьере
-  Subрегиональные и коммунальные зоны Кото-дю-Лангедок
-  La Crape Кроу Минервуа
-  La Livinière Кроу Минервуа
-  CLAMOUX Биоклиматическая зона Минервуа



Km 0 5 10 Km  
Miles 0 5 Miles



больше всего вытерпел за последние два десятилетия, поскольку Ривзальт исторически был марочным вином, продававшимся негодичниками, и когда возникли затруднения, негодичники вышли из игры, бросая виноделов на произвол судьбы. Разрешается как красный, так и белый виноград (гренаш блан, три и нуар). В процессе брожения вина крепятся спиртом и в результате достигают 21,5% об. Ривзальт продается как Руж (Rouge) — молодое, красное и неокисленное; Амбре (Ambré) — выдержанное с окислением в течение двух лет; Тюиле (Tuilé) — то же самое, но содержит по меньшей мере 50% гренаш нуар; Ор-д'Аж (Hors d'Age) на бутылке Ривзальта означает по крайней мере 5-летнюю выдержку. «Марочная» версия Ривзальта — это Грена (Grenat), которое разливают в бутылки молодым, с 75% гренаш нуар. Для тех, кто платит £200 за бутылку Эшезо или Сент-Эмильона, на которые идет виноград с урожайностью 20 гл/га, стоит заметить, что средний урожай для Ривзальта 1998 года был 16,5 гл/га.

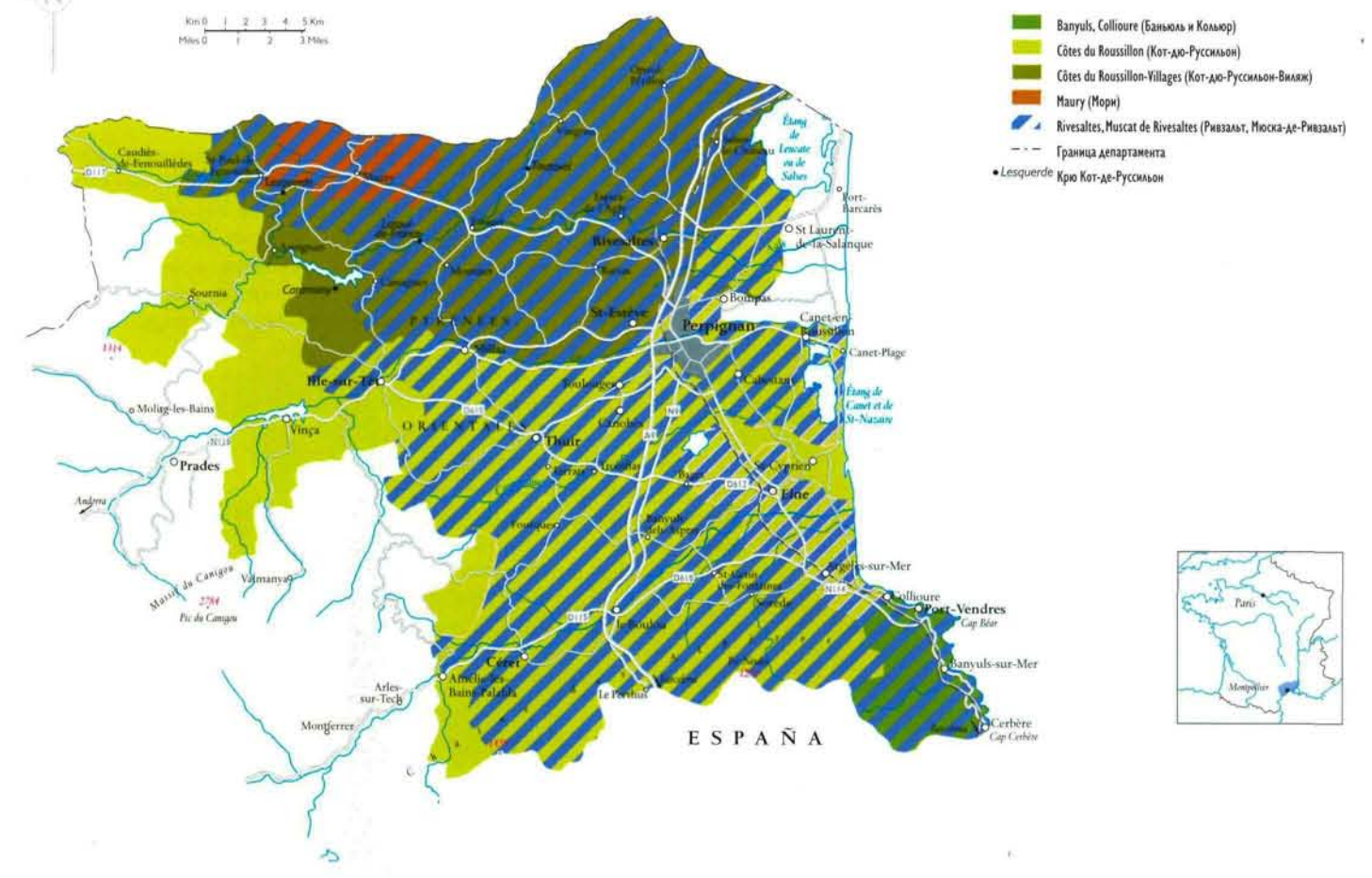
Два крепленых кроу Руссильона — это **Мори** и **Баньюль**. Мори представляет собой коридор сланца, окруженный известняком, который залегают вблизи от Корбьера, вдалеке видна крепость Керибюс, похожая на сокола. Вина Мори — это по преимуществу основанные на гренаше красные VDN, которые, если разлиты в бутылки молодыми, иногда могут обладать грозной силой марочного портувейна — хотя сам термин «марочный» (vintage) здесь теперь запрещен. Вместо него ищите французские обозначения термина «сбора урожая» (Vendange или Récolte). Баньюль выращивают на лоскутках почв на склонах из чистого сланца вплотную к испанской границе, это выдержанное с окислением вино, отмеченное безрассудным

и беззаботным привкусом, который здесь называют «рансьо» (rancio). Вина Традиционель (Traditionnel), Блан (Blanc), Доре (Doré) и Амбре все относятся к этому типу. Более волнующая и экспрессивная альтернатива в Баньюле называется Римаж (Rimage), это вино делают только в удачные годы. **Баньюль Гран Кроу** — мелкий АОС, вина которого — просто-напросто 75% гренаша и по меньшей мере 30 месяцев выдержки, а малоиспользуемый АОС **Гран Руссильон** производит смеси Ривзальта, Баньюля или Мори. АОС **Мюска-де-Ривзальт**, наконец, представляет собой крепленое вино из муската, которое покрывает три АОС: Ривзальт, Баньюль и Мори. Производители Баньюля, использующие свой выращенный на сланце гренаш (сиру, мурведер, кариньян или сенсо) для красного столового вина, что разумно, учитывая потрясающую крутизну склонов с террасами, откуда видно море, могут также использовать АОС **Кольюр**. Он имеет те же границы, что и Баньюль.

На этом довольно о Дальнем Юге Франции. В Лиму все внезапно меняется. Как и Корбьер, он занимает высокие, дикие холмы к югу от Южного канала, все же западнее, чем Корбьер, и немного ближе к Атлантике, что и играет решающую роль в их отличиях. Добро пожаловать в Шампань Лангедока. И дело не только в том, что его 800 га дают лучший виноград для игристого вина в регионе (что воистину так), но здесь также делают прохладные, свежие, спокойные белые вина, характерные для более северных хозяйств. Почвы здесь известняковые и каменные, хотя имеются также примеси песчаника, мергеля и конгломерата. Их пригодность для производства белого вина доказана долгой историей. Об аббатстве Сент-



Km 0 1 2 3 4 5 Km  
Miles 0 1 2 3 Miles





▲ Дюрбан, один из 11 терруаров Корбьера, по слухам, скоро должен получить статус крЮ.

Илер говорят, что игристое вино там разливали в бутылки с пробками из пробкового дуба с 1531 года, задолго до того, как эта техника стала широко использоваться в Шампани. **Бланкет-де-Лиму** (Blanquette de Limoux) – это АОС для игристых вин, сделанных традиционным методом, основанных преимущественно на мозаке, поздно созревающим сорте с мускусно-яблочным ароматом, смешанным с максимум 10% шенен блан и шардоне. Есть также любопытная, но дорогая альтернатива из чистого мозака, изготовленная путем единственного сбразивания, прерванного в запечатанных бутылках, здесь это называют по «дедовскому методу» (méthode ancestrale). Перед продажей пробки не меняют, в результате вино становится сладким, мутным и относительно слабоалкогольным: освежающе приятный глоток винной пены. **Креман-де-Лиму** (Crémant de Limoux) – это третий игристый АОС в регионе, для вин, изготовленных традиционным методом с более высоким содержанием (до 30%) шардоне и шенен блан.

Тем не менее как раз благодаря тихим винам **Лиму** стал одним из наиболее преуспевающих регионов Лангедока. Для них есть АОС, но они содержат достаточно шардоне для того, чтобы их можно было объявлять сортовыми. Это, более того, единственный АОС во Франции с обязательным отжимом цельных гроздей и сбразиванием в бочках. Сами лозы шардоне старше, чем обычно для региональных вин, благодаря усовершенствованиям, введенным в АОС Бланкет, где шардоне разрешили в 1975 году. Однако вина до сих пор должны содержать по меньшей мере 15% мозака,

шенен блан может быть использован как альтернатива шардоне, если есть на то желание (которого, впрочем, обычно не бывает). Это хороший пример того, как правила АОС могут быть разумно и успешно изменены, чтобы стать более осмысленными с точки зрения молодых ценителей вина, однако без полного пренебрежения традицией и без насилия над почвой.

Более того, в этом АОС начиная с урожая 2003 года было разрешено красное вино, он же стал первым АОС в Лангедоке, где разрешено использовать до 50% мерло (значительная уступка со стороны Бордо). Другие разрешенные сорта – это каберне совиньон, каберне фран, мальбек, сира, гренаш и кариньян (последний только до 2010 года).

Под Лиму расположен **Кот-де-ля-Мальпер**. Этот новый красный и розовый АОС, как и его младший брат Кабардес, который находится под другую сторону Южного канала, представляет собой нечто вроде гибрида Бордо и Лангедока: сорта из Бордо смешаны с гренашем, сенсо, сира и ладоне пилю (близким родственником гренаша). Как и в Лиму, большинство виноградников Мальпер закрыты от Средиземного моря плоскогорьем Корбьер, что делает их более прохладными и дождливыми, чем обычно в Лангедоке. Виноградники на классических известково-глинистых почвах и смеси песка и гальки, смытой с Пиренеев, окружают сплюснутый конус горы Мон-Но и горную гряду Буа-де-Мальпер.

В крошечном **Кабардесе** ради его красных и розовых вин возделывается всего лишь 400 га. В то время как Мальпер можно было бы назвать красной тенью Лиму, Кабардес – это более прохладная, атлантическая трактовка Минервуа. Как и Минервуа и Сен-Шиньян, он вклинен в длинное темное лоно Монтань-Нуар, в небольшой амфитеатр, прорезанный шестью реками. Это, однако, более прохладный, ветренный и сырой край Монтань-Нуар. Сортовая смесь ориентирована в обоих направлениях: на сорта Бордо (мерло, каберне совиньон, каберне фран) приходится минимум 40% смеси, и на сорта из Лангедока и долины Роны – еще 40%. Равновесие достигается интересной приправой из мальбека, фера и сенсо. Почвы сложные, отражающие счастливый геологический лотерейный билет самой Монтань-Нуар: гранит, кварцит, известняк и сланец – все это присутствует. Здесь производят вина, входящие в число самых прохладных, свежих и часто самых душистых красных вин Лангедока.

**Минервуа** с его 4500 га – третье по величине наименование после Корбьера и Кото-дю-Лангедок. Как и в этих последних, в нем существует огромное разнообразие территорий, и вряд ли ему удастся сохранить свою целостность в течение ближайшей сотни лет. Несомненно, с представлением отдельного наименования **Минервуа-ля-Ливиньер** в 1998 году этот АОС опередил двух своих крупнейших соперников в гонке за получение официального одобрения системы внутренних крЮ, но это еще не конец борьбы.

У него, несомненно, есть множество преимуществ. Например, превосходные места там, где Монтань-Нуар спускается прорезанными реками террасами к самой реке Од. Виноградари сами разделили наименование на пять «биоклиматических» зон, некоторые из которых, в свою очередь, также разделены, показывая обычную для АОС Лангедок, напоминающего перетасованную колоду карт, сложность. **Ле-Кот-Нуар** (Les Côtes Noires) – первый из них, в его сланцевых почвах проходит мраморные жилки. **Кламу** (Clamoux) находится к югу от Ле-Кот-Нуар, на западной границе АОС. Обе эти зоны похожи на Кабардес, подвержены скорее влиянию Атлантики, нежели Средиземноморья, с летними дождями; они производят самые свежие, легкие и слабоалкогольные вина Минервуа. То, что называется **Зон-Сантраль**, включает всего понемногу, от лежащих низко Балькон-дель-Од (Balcons de l'Aude), окружающих осушенный Этан-де-Марселет, производящих вина часто посредственного качества, до **Ле-Пти-Косс** (Le Petit Causse), возвышенной мергелизвестняковой области с превосходным южным расположением. Именно в Ле-Пти-Косс и находится АОС **Минервуа-ля-Ливиньер**. Широкие террасы **Аржан-Дубль** (Argent Double) на западе и аскетическая каменистость **Мурель** (Mourels) на востоке завершают картину **Зон-Сантраль**. Виноградники, расположенные выше всего, нахо-

дятся в зубчатом белом известняке самого Косс к северо-востоку АОС (это высокогорное плато, изрезанное ущельями), с суровыми зимами и ясной, строгой погодой летом. Этот исключительно утонченный, сухой, яркий, каменистый ландшафт частично отведен под мускат для **Сен-Жан-де-Минервуа** (St-Jean-de-Minervois). Прохладный воздух спускается с Монтань-Нуар, и лозы часто растут в защищенных выбоинах и углублениях. Именно здесь находится тот самый город Минерв, где в 1210 году семинедельная осада Симона де Монфора закончилась сожжением заживо 140 крестьян-катаров, которые в то время уже умирали от жажды. История здесь так же сурова, как и ландшафт. Де Монфор получил по заслугам в битве при Тулузе: жестокою смертью от пушечного ядра. Наконец, **Ле-Серр** (Les Serres) на крайнем востоке Минервуа – это самый теплый и самый средиземноморский район из всех. Участки, на которых находятся его виноградники, варьируются от низкорасположенных по берегу реки террас с глубоким почвенным слоем до мергелевых холмов и крутых известковых склонов. Правила, касающиеся сортов винограда, позволяют использовать минимум 40% кариньяна, при том что гренаш, сира, мурведр и ладоне пилю (в любой комбинации) должны составлять минимум 60% смесей. Правила **Минервуа-ля-Ливиньер** несколько более определены, т.к. требуют, чтобы вина (урожайность здесь ниже, чем в Минервуа) дегустировались специальной комиссией АОС три раза и выдерживались перед продажей в течение года.

**Сен-Шиньян**, как и восточный сектор Минервуа, карабкается вверх от равнины Лангедока (атлантический коридор в данный момент уже остался позади). Монтань-Нуар продолжает составлять фон вместе с горами Кару и Эспинуз. Возделываемые 3 тыс. га разделяются на две подзоны: сланец и песчаник на севере и востоке, известняк на юге и западе. Из винограда с более высоких сланцевых склонов делают острые, интенсивные, концентрированные красные и розовые вина. С более низких участков с известковыми почвами – более мягкие, часто более крепкие, вина. Гренаш, си-

▼ Машинный сбор винограда под дождем всегда приводит к снижению качества вина.

ра и мурведр составляют 60% смесей, но лучшие виноделы борются также за кариньян со старых лоз.

**Фожер** представляет собой наклонную плоскость из чистого сланца, которая поднимается от долины Лангедока и окраин Безье к предгорьям Севан. 1800 га виноградников обеспечивают сырьем для красных и розовых вин, основанных (как обычно) на максимум 40% сира, гренаша и мурведра. Недавние усовершенствования включают в себя расширение АОС с включением в него белых вин, а также план начать производить вина под названием (Fine Faugères). Слово «Fine» обычно ассоциируется с бренди, и действительно здесь с XIX века существует традиция производства бренди в перегонном кубе; несколько виноделов продолжают делать **Фин Фожер**. План интересный, хотя и чреватый некоторой путаницей, состоит в расширении этого производства, с тем чтобы установить престижный ассортимент вин из винограда со старых лоз: 40 лет для кариньяна, 20 лет для сира и 15 для мурведра.

АОС **Клерет-де-Лангедок** для особого типа белых вин существует с 1948 года, хотя слава этих вин уже несколько потускнела. Клерет, конечно же, больше не является предпочтительным в Лангедоке: из-за низкой кислотности и вялого веса вина из него выходят гораздо менее современные, чем из ароматного русана, сочного гренаш блан или даже свежего, удерживающего кислоту бурбулянка.

Клерет-де-Лангедок делают разным: сухим и сладким, крепленным и некрепленным. Большая часть этих вин сухие, хотя и ценная с исторической точки зрения сладкая версия дает скромную прибыль. Возделываются только 70 га на террасах смешанного геологического происхождения в двух районах, лежащих примерно в 30 км от моря.

**Клерет-де-Бельгард** – еще менее значительный, крошечный, редко используемый АОС, расположенный в юго-восточной части Костьер-де-Ним (о нем самом см. главу о долине Роны).

▼ Солнце Кольюра нужно не только лозам, не меньше оно привлекает художников и любителей воскресных морских прогулок.



Мы подошли к самому противоречивому АОС сегодняшней Франции, которое, однако, дает некоторые из самых качественных французских вин: **Кото-дю-Лангедок**. Этот АОС рассматривают как своего рода пансион благородных девиц для отдельных наименований будущего. Пока они одеты в школьную форму, но все они хотят поскорее окончить школу и проявить свои достоинства во взрослой жизни. Сен-Шиньян, Фожер и, теоретически, Клерет-дю-Лангедок уже смогли вырваться из подготовительного класса, они стали настоящими АОС и рассматриваются как уже установившиеся крЮ (хотя тамашние вина могут продаваться как Кото-дю-Лангедок, если того хотят их производители).

В принципе, все стоящие участки в прибрежной зоне, пока не являющиеся АОС, собраны под крыло Кото-дю-Лангедок. Менее качественные участки, а также те, что не имеют исторической винодельческой традиции, классифицированы как региональные. Есть исключения из этого правила: некоторые производители (как, например, в Аньяне) находятся на земле АОС, но предпочитают работать в региональной схеме, поскольку хотят использовать сорта винограда, отличающиеся от местных. Более того, виноградарям Безье (где есть несколько великолепных терруаров, таких как **Кот-де-Тонг** между Безье и Пезенасом) было предложено классифицировать их лучшие участки IMAO, но они отказались, т.к. в то время региональный путь сулил более скорое избавление от невзгод прошлого, чем производство вин АОС с его использованием местных сортов. Сейчас виноделы жалеют, что приняли такое решение.

Возможно, наилучший способ понять пестрый состав Кото-дю-Лангедок – это считать его аналогом знаменитой бургундской пирамиды. Основанием ее служит региональный АОС, сам Кото-дю-Лангедок.

Внутри расположены семь подрегиональных зон (иногда их называют «климатические регионы»), у каждой из которых есть возможность стать в дальнейшем самостоятельным АОС. С юго-запада на северо-восток это Ля-Клап, Террас-де-Безье (Terrasses de Béziers), который занимает куда меньше площади, чем следовало бы, по причинам, упомянутым выше, Пезенас (Pézénas), Террас-дю-Ларзак (Terrasses du Larzac), Гре-де-Монпелье (Grès de Montpellier), Пик-Сен-Лу (Pic-St-Loup) и (рядом с Нимом) Терр-де-Сомьер (Terres de Sommières).

Наконец, на вершине пирамиды находятся 12 коммунальных зон (здесь их иногда называют «терруары»), у каждой из которых также есть

▼ Нежелание отделять красный виноград от белого снижает качество вин этого кооператива.

возможность стать в дальнейшем самостоятельным АОС. Еще раз с юго-запада на северо-восток это Катурз (Quatourze), Пине (Pinet), Кабрьер (Cabrières), Сен-Сатюрнен (St-Saturnin), Монпейру (Montpeyroux), Сен-Жорж-д'Орк (St-Georges d'Orques), Ля-Межанель (La Méjanelle), Сен-Дрезери (St-Drézery), Верарг (Vérargues) и Сен-Кристоль (St-Christol). В официальных записях Ля-Клап и Пик-Сен-Лу фигурируют и как субрегиональные, и как коммунальные зоны. В настоящее время вы можете увидеть все эти названия на этикетках, хотя АОС для них всегда Кото-дю-Лангедок.

Если соберетесь делать ставки на победителя в гонке за статус АОС, то послушайте совета посвященного человека: ставьте на Пине (Pinet) из-за успехов лимонного сортового белого Пикпуль-де-Пине (Picpoul de Pinet), Монпейру (Montpeyroux), куда вошел бы хорошо известный Аньян (Aniane), Пик-Сен-Лу (Pic-St-Loup), Гре-де-Монпелье (Grès de Montpellier) и на прибрежную известковую полосу Ля-Клап (утверждено с урожая 2002 года).

Этот всеядный АОС включает в себя огромное разнообразие участков. Одни, как Сен-Сатюрнен (St-Saturnin), Монпейру и Пик-Сен-Лу, представляют собой классические участки на террасах с почвами известкового мергеля, импантированного в предгорья Севани. Другие, как Ля-Межанель (La Méjanelle), Верарг (Vérargues) и Сен-Кристоль (St-Christol) – это расположенные ниже гравийные аллювиальные террасы, создающие участки, похожие на те, что в Костьер-де-Ним, Кабрьер сланцевый, как и Фожер. На Ля-Клап, холмистом острове, когда-то существовавшем отдельно от материка, снова все по-другому из-за приморского климата. По малопонятным политическим соображениям палец Корбьера дотягивается до самой южной части Ля-Клап. Катурз – это плоский каменистый участок на окраине Нарбона. Было бы большой ошибкой полагать, что участки, расположенные на холмах Кото-дю-Лангедок, лучше более плоских и расположенных ниже. Ля-Межанель внутри Гре-де-Монпелье, например, способен производить превосходные, сильные красные вина из винограда со своей речной гальки и красноглинистых почв, несмотря на тот прискорбный факт, что ненасытный город Монпелье пожирает эти виноградники и нарезает их кусочками при помощи дорог и автомагистралей.

**Мюска-де-Фронтиньян** (Muscat de Frontignan), **Мюска-де-Мирваль** (Muscat de Mireval) и **Мюска-де-Люнель** (Muscat de Lunel) – плоские прибрежные АОС для мускатных крепленых вин: жирные, медовые, приятные, хотя без отточенности и душистой утонченности вин Сен-Жан-де-Минервуа, расположенного высоко на ярко-белых глыбах известняка.

## «Вилы в бок»

### Дело Мондави

Считается, что события, известные как «дело Мондави», безнадежно испортили репутацию Лангедока. Вкратце: калифорнийский винодел Роберт Мондави хотел приобрести или создать винодельческое хозяйство, чтобы выращивать сира в Аньяне, коммуне в Лангедоке, которая – благодаря присутствию Ма-де-Дома-Гассак, Гранж-де-Пер и Капьюн – славилась своими региональными винами. По слухам, Мондави обещал покупку самого Ма-де-Дома-Гассак, но не смог договориться о цене (мне также рассказывали, что австралийская компания «Сауткорп» в продолжение 6 месяцев вела переговоры о покупке Ма-де-Дома-Гассак и по той же причине отступилась.) Тогда Мондави решил создать свое собственное хозяйство, начав с нуля, используя то, что Эме Гибер описал как девственный лес в пределах Аньяна, и что представитель Мондави во Франции, Дэвид Пирсон, описал как «покрытую чахлым кустарником землю, более 50 лет использовавшуюся под пастбища и земледелие». Городской совет Аньяна, возглавляемый мэром Андре Руизом, с активной поддержкой мэра Монпелье Жоржа Фреша, утвердил планы Мондави 25 июля 2000 года. Согласно схеме предстояло засадить небольшие, по 5 га участки на пустоши точно так же, как Эме Гибер засадил само хозяйство Ма-де-Дома-Гассак.

Затем прошли местные выборы, в ходе которых тема «Мондави против наших лесов» активно муссировалась. Руиз проиграл. Победитель, Мануэль Диас, принадлежал к лагерю антимондавистов, и Мондави оставил свой проект в мае следующего года, окончательно покинув Францию и перестав выпускать свою марку «Вишон Медитеране» вскоре после этого. Лоран Вейе из Гранж-де-Пер назвал это катастрофой: «мы потеряли уникальную возможность сделать Лангедок известным на весь мир». Стрелка общественного мнения среди французских потребителей на интернет-сайте ценителей французских вин [MagnumVinum.fr](http://MagnumVinum.fr) также опустилась, отразив их отношение к той инертности, которую якобы подтвердил уход Мондави. Лангедок стал казаться негостеприимным и грубым по отношению к чужим. Однако предположение о том, что Мондави не смог найти во всем Лангедоке-Руссильоне подходящей земли, чтобы выращивать выдаю-

▼ Тихий порт Баньюля после появления железных дорог и автострад почти не видит грузов вина. Тем лучше для рыбаков.

щийся сира, кажется мне лишеным всякой вероятности. Сира дает великолепные результаты как минимум в Сен-Шиньяне, Фожере и Минервуа-Ливиньер, Мунтада от Гоби и Кло-де-Трюфьер от Негли – тоже потрясающие вина из сира, выращенного далеко от Аньяна. «Проблема заключалась в том, – сказал один местный наблюдатель, – что Мондави хотел оказаться между Ма-де-Дома и Гранж-де-Пер. Он мог обосноваться в тысяче других мест, ничуть не хуже. Но ему во что бы то ни стало нужно было быть рядом с Гибером, против Гибера». Мы должны признать также, что это решение было замечательным (и необычным) примером того, как местная демократия оказывается более действенной, чем внешний капитал, поддержанный локальными политиками. Как бы то ни было, последнее слово осталось за местными жителями.

### В полной боеготовности

Сейчас, когда XX столетие сменилось XXI, Лангедок остается единственным регионом Франции, где вино – и особенно перепроизводство посредственного вина – все еще служит причиной общественного беспокорства. Чаны с вином опрокинуты, пропускные пункты платной автодороги разгромлены, и недвижимости негодянта из Миди Даниеля Бессьера нанесен ущерб в 3,8 млн евро незадолго до того, как компания собиралась праздновать свою столетнюю годовщину. Те, кто так поступает, рассматривают свои действия как традицию знаменитого восстания 1907 года, но большинство наблюдателей считает, что в те времена рынок был полностью погружен в хаос. Сегодня же все проблемы сводятся, по словам Жана Клавеля, просто к «кризису вина плохого качества. 50% лангедокского вина не подлежит продаже». Жан Клавель 40 лет посвятил административной работе ради достижения Лангедоком конкурентоспособности на уровне АОС и региональных вин; он убежден, что дни тех, кто не затронут реформой, сочтены. «Виноделы и кооперативы, которые производят хорошее вино, не сталкиваются с проблемой продаж, но добрая треть наших кооперативов, или даже больше, не произвели необходимых усовершенствований. Они не намерены меняться. Но многие из их членов – старые люди, и у них не будет последователей. Они уйдут на пенсию, – убежден Клавель, – и проблема решится сама собой».



# Лангедок-Руссильон: Лица

## Abbotts Эбботы

**34000 Montpellier, тел.: 04 67 91 31 00, факс: 04 67 91 31 07**

Это хозяйство возглавляет австралийская пара, Нерида Эббот и Брайтон Найджел Снейд. Они производят вино в АОС Лиму, Минервуа, Кото-дю-Лангедок и Кот-де-Руссильон, из покупного винограда. Вина приятные и сбалансированные, хотя, в отличие от их грандиозной упаковки, не являются выдающимися. Дуб применяется щедро, лучшее вино – Минервуа-Кьюмулонимбус, – сочный, сладкий «Шираз». Эббот горячо верит в возможности региона, утверждая, что он обладает «самым изумительным потенциалом в мире». Она делает вина АОС, а не региональные, поскольку «области АОС расположены именно там, где находятся лучшие виноградники Франции».

## de l'Aigle де-ль'Эгль

**11300 Roquetaillade, тел.: 04 68 31 39 12, факс: 04 68 31 39 14**

Это ведущее хозяйство (22 га) в Лиму принадлежит сейчас компании «Антонен Роде» из Бургундии. Умелый и энергичный винодел Роде, г-жа Надин Юблен, говорит, что она «потрясена» климатическими условиями Лиму: «Теплые дни, прохладные ночи, глинисто-известковые почвы, не слишком много дождей, очень хорошая зрелость». Урожайность удерживаются на уровне 40 гл/га, результатом чего является ряд четких сортовых вин, более утонченных, чем большинство, хотя пока без особенной глубины. (Предыдущий владелец, шампанец Жан-Луи Денуа, оказался жертвой французской винной бюрократии: когда он посадил рислинг и гевюрцтраминер, другой производитель донес в INAO об этом «преступлении», и Денуа был привлечен к ответственности. Оскорбленный в лучших чувствах, он продал хозяйство.)

## Aiguelière Эгельер

**34150 Montpeyroux, тел.: 04 67 96 61 43, факс: 04 67 44 49 67**

Лучшие вина этого заботливо управляемого хозяйства в Монпейру – два кюве, Кот-Доре (выращенное на гальке) и Кот-Русс (выращенное на известняке). Они гибки, чисты и элегантны.

## Aiguilloux Эгилью

**11200 Thezan des Corbières, тел.: 04 68 43 32 71, факс: 04 68 43 30 66**

Это хозяйство, занимающее 37 га в Корбьере, расположено на чисто известковых почвах в Бутнаке и производит теплые, спелые, восхитительно фруктовые красные вина, выдержанные в старых бочках.

## Aires Hautes Эр-От

**34210 Siran, тел.: 04 68 91 54 40, факс: 04 68 91 54 40**

Ассортимент вин, производимых Жилем Шабером в его хозяйстве, занимает 28 га в Минервуа-Ля-Ливиньер, включает региональное вино Лангедок из 35-летнего мальбека, а также вина Минервуа и Минервуа-Ля-Ливиньер. Самое роскошное вино – это Кло-д'Эскандиль из винограда с защищенной естественной стеной участка в Ля-Ливиньер, где растут молодые сира и мурведра, а также 50-летние лозы гренаша. Последние урожаи не вполне сравнятся в качестве с легендарным урожаем 1998 года (16 гл/га), но все же это отличное вино, зрелое, с кофейным ароматом и мощной текстурой.

## Alquier Алькье

**34600 Faugères, тел.: 04 67 23 07 89**

Вина этого ведущего хозяйства в Фожере, на этикетке которых стоит Жильбер-Алькье, довольно тонкие и не оправдывают ожиданий. Вина JM & F Alquier (Maison Jaune и Bastides) лучше, хотя очень поздний розлив в бутылки и позднее поступление на рынок необязательно идут им на пользу.

## Aurillac Опильяк

**34150 Montpeyroux, тел.: 04 67 96 61 19, факс: 04 67 96 67 24**

Хозяйство (30 га) не стесняющего себя в выражениях Сильвена Фада – одно из передовых в Монпейру. Фада также производит зональное региональное

вино Мон-Бодиль из чистого кариньяна и «vin de plaisir» под названием Лу-Баде. Есть и региональное вино Эро, это сенсо с 101-летних лоз Ле-Сервьер, а также вино с нового предприятия в Аньяне, Ле-Пло-де-Бом, приятная на вкус бордоская смесь из винограда, выращенного на земле, которую возделывал еще дед Фада по материнской линии. Среди здешних вин самым плотным, самым насыщенным вкусом обладают само Д'Опиляк и Ле-Кло, виноград для которого собран с одного участка (в 1999 году эта интересная смесь содержала по 40% мурведра и кариньяна и только 20% сира).

## Les Aurelles Лез-Орель

**34720 Saux, тел.: 04 67 98 46 21, факс: 04 67 09 32 58**

Карл Моген и Базиль Сен-Жерман основали это хозяйство на 11,5 га в Кото-дю-Лангедок под Пезенасом в середине 1990-х, для чего скупили старые виноградники на гравийных грядках к северу от города. Элегантный, изысканный Солан сделан из 65% кариньяна и 35% гренаша, в то время как немного более полный, хотя все же гибкий Орель производится из 45% гренаша, 30% мурведра и 25% сира. Здесь чувствуется влияние Бордо (оба производителя работали в О-Брионе и Латуре), отсюда и тяга к граввию. Тем не менее есть важное отличие: здесь не используют дубовых бочек для красных вин. Особенности их вин – изящество и чистота.

## Baron'arques Барон'арк

**11250 Gardie, тел.: 04 68 69 77 77**

Это амбициозное красное вино барон Филипп де Ротшильд производит в Лиму совместно с кооперативом «Сьёр-д'Арк». Это комбинация 60% «атлантических» сортов (мерло и оба каберне) и 40% «средиземноморских» сортов (гренаш, сира и мальбек), прошедшая обработку в стиле Бордо и выдержку в дубовых бочках, что дало ей стиль, напоминающий Кабардес и Мальпер. Участки, использованные для первых трех урожаев, расположены в Медитеране и От-Вале – терруарах, относящихся к Лиму (селения Вилар-Сент-Ансельм, Сен-Поликарп, Гарди и Вильбази). Пока у Лиму еще нет собственного АОС для красных вин, это вино продается как региональное вино Де-ля-От-Валле-де-ль'Од. Результат – сложный, элегантный и более утонченный, чем характерно для Лангедока, глубина фруктов постепенно растет. 1999 год стал шагом вперед по сравнению с 1998-м, а Венсан Монтиго утверждает, что в 2000 и 2001 годах больше глубины и звучного покоя. Как бы то ни было, цена, сравнимая с винами Шато-д'Армайак в Пойяке, чересчур завышена. Те же партнеры производят серию неинтересных сортовых вин, продающихся под именем Ротшильда. Меж тем в хозяйстве де-Ламбер в Лиму, которым владела лично баронесса Филиппина де Ротшильд, в настоящее время происходит пересадка винограда под контролем калифорнийца Тома Мостеро, чтобы соответствовать изменениям в требованиях к красным винам АОС Лиму.

## La Vaume Ля-Бом

**34290 Servian, тел.: 04 67 39 29 49, факс: 04 67 39 29 40**

Лангедокский филиал австралийской компании «BRL Hardy's» специализируется на производстве качественных, но неамбициозных сортовых вин. Селексьон (из шардоне и из каберне совиньон) – отборные вина из лучшего покупного винограда, выдержанные в барриках. Лучшие вина – Домен-Ля-Бом 1998 года: нежно пряное, сброженное в бочках белое из 70% вионье и 30% шардоне и чистое, свежее красное из 55% мерло и 45% каберне совиньон.

## La Béguide Ла Бегюд см. Comte Cathar

## Belles Eaux Бель-О

**34720 Saux, тел.: 04 67 09 30 95, факс: 04 67 09 30 95**

Это большое хозяйство (50 га) в Кото-дю-Лангедок обычно продавало небольшую часть своей продукции региональным негосударственным, однако все больше вина разливается в бутылки под его собственным именем. В Традиьон много нежных фруктов; дуб хорошо проработан и ненавязчив в Фю-де-Шен, есть

также отборное Кюве-Сильверик с более глубоким, пряным вкусом фруктов (70% сира).

## Bergé Берже

**11350 Paziols, тел.: 04 68 45 41 73, факс: 04 68 45 41 73**

Бертран Берже – одна из восходящих звезд в целом пока не оправдывающего ожиданий АОС Фиту: оцените его пахнущее гарригой, обладающее щедрой текстурой Фиту-Анестраль.

## Borie de Maurel Борн-де-Морель

**34210 Félines-Minervoises, тел.: 04 68 91 68 58, факс: 04 68 91 63 92**

Хозяйство Мишеля Эсканда (28 га) – производитель самых замечательных вин – в Минервуа и новом АОС Минервуа-Ля-Ливиньер. Белое вино Кюве-Од – это свежая, солоноватая, душистая смесь марсана с небольшим количеством муската. Эспри-д'Отон – податливое и землистое, а Ля-Фелин – стройное и богатое; в обоих винах преобладает сира. Кюве-Максим сделано Эскандом с оглядкой на Бандоль: это вино из чистого, выращенного на песчаннике мурведра, выдержанное в бочках. Оно пахнет камнем и обладает мощным кожаным, минеральным вкусом, привязанным к богатым, пульсирующим танинам. Сделанное без выдержки в дубовых бочках Кюве-Сцилла из чистого сира – это великолепное достижение, сравнимое с Порт-дю-Сьель из Негли и очаровательно воздушное на этом фоне: его аромат напоминает вина Эр-митажа, а вкус – грациозный и ступенчатый, полный вишни и лакрицы. Виноград для него выращивают на самых высоких участках Эсканда, на высоте около 300 м, на мергелевых и известковых почвах. Дань почтения гению учителя Эсканда, Жаку Рейно, – это Бель-де-Нюи («Оно тает, обволакивает – это луна», – говорит он), вино из чистого гренаша, растущего, как утверждает создатель этого вина, на кремне. И снова вы найдете отличительные черты Борн-де-Морель: уравновешенность, утонченность, ровную текстуру и душистую интенсивность. И, наконец, блистательное Рев-де-Кариньян, красавица-гурия крепостью 14,5%, полная нежных, журчащих, темных фруктов, опирающихся на упругую кислотную структуру этого порой великолепного сорта. Эсканд, ученик великого мастера, сам постепенно становится мастером.

## Borie la Vitarèle Борн-ля-Витарель

**34490 Sainte-Nazaire-de-Laderez, тел.: 04 67 89 50 43, факс: 04 67 89 50 43**

Хозяйство (10 га) Жан-Франсуа Изарна располагает множеством различных терруаров: богатые аллювиальные почвы для региональных вин, речная галька для душистого Ле-Крейс-Сен-Шиньян из сира, известняк для сочного Кото-дю-Лангедок-Терр-Бланш, основанного на гренаше и сланец (разумеется) для Сен-Шиньян-Ле-Шист, смеси сира и гренаша. Изарн не только искусный винодел, но и блестящий повар и энтузиаст выращивания бонсаи.

## Bousquette Букет

**34460 Cessenon, тел.: 04 67 89 65 38, факс: 04 67 89 57 58**

Это многообещающее хозяйство в Сен-Шиньяне так же, как Фулакье в Пик-Сен-Лу и местное Гранж-де-Катр-Су, принадлежит некоему швейцарцу. Эрик Перре практикует органическое земледелие, его Кюве-Престиж – это амбициозное, хорошо выстроенное вино, полное нежного огня замечательного сланцевого терруара Сен-Шиньяна.

## Cabrol Каброль

**11600 Aragon, тел.: 04 68 77 19 06, факс: 04 68 77 54 90**

Этим хозяйством (21 га), расположенным на высоте 300 м в Кабардесе, управляет учитель Клод Кероль и его брат Мишель. Этот новый АОС, двуликий как Янус, выпускает два кюве: Ван-д'Эст из сира, подводящее итог влиянию Лангедока, и сделанное из каберне Ван-д'Уэст, в котором чувствуется влияние Аквитании, дошедшее сюда по тулузскому коридору. Дуб не используется. Ван-д'Эст – душистое и пряное, Ван-д'Уэст – более плотное, богатое. Виноград, оставшийся после изготовления двух первых вин, идет на третье, Кюве-Рекье.

## Camplazens Камплазанс

**11100 Narbonne, тел.: 04 68 45 38 89**

Это хозяйство в АОС Кото-дю-Лангедок Ля-Клап, ныне принадлежащее британцу, в данный момент расширяется до 40 га. Среди самого интересного здесь – региональное вино Лангедока из чистого вионье с чрезвычайной сочной интенсивностью; престижный вариант Камплазанс-Ле-Шато, вино со сладкой, землистой глубиной; а также амбициозное, хотя немного тяжеловатое, «гажное вино» MO-9. Следите за дальнейшими достижениями.

## Canet Valette Кане-Валет

**34460 Cesserons-sur-Orb, тел.: 04 67 89 51 83, факс: 04 67 89 37 50**

В хозяйстве Марка Валета (18 га) делают два Сен-Шиньяна, которые, начиная с великолепного 1998 года, можно назвать выдающимися. «1000 и одна ночь» (бывшее Tradition) – мягкое, обильное, острое и сладко-фруктовое вино, в его основе – все сорта Валета, но особенно гренаш. Ле-Вен-Магани (бывшее Fûts de Chêne), основанное на лучших сира, мурведре и гренаше этого хозяйства, крупнее и обильнее, эта глубинная бомба сблизительных влажных, пряных, почти огненных фруктов заключает в себе крепкий минеральный костяк. Низкие урожаи Валета, сортировка ягод, затопление шапки два раза в день («потрясающее чувство, потрясающие запахи»), натуральные дрожжи, очистка и фильтрация винограда придают винам отличные экспрессивные качества. Валет также делает вино из чистого кариньяна, которое ошеломляет даже более (если такое вообще возможно), чем Кариньян Жана-Мари Рембера. Оно называется Галежад-де-Кане-Валет. Урожай 1999 года собиравался при потенциальной крепости 18,5% и сбравивался (при полу-углеродной мацерации) до тех пор, пока процесс не прекратился сам собой, оставляя 20 г/л остаточного сахара: это эссенция чернослива, дыма и лакрицы, которая ведет к дразняще строгому, но все же сладкому послевкусию. В тот день, когда я попробовал это вино, я осознал, как глупо с моей стороны было игнорировать кариньян в прошлом. Нет нужды говорить, что это вино не пишется в парадигму ни одного АОС и продается как столовое.

## Capion Капшон

**34150 Gignac, тел.: 04 67 57 71 37, факс: 04 67 57 33 94**

Это третье из знаменитых хозяйств в Аньяне, делающих региональные вина, вместе с Ма-де-Дома-Гассак и Гранж-де-Пер. Сейчас оно принадлежит Адриану Буреру, швейцарцу, который владеет также Заксенбургом в Южной Африке и чей винодел Нико ван-дер-Мерве имеет поэтому дело с двумя урожаями в год. Вершина ассортимента белое Ле-Сорбье – мягкое, экзотичное, чуть сладкое, достаточно приятное, но тем яснее, что шардоне в Лангедоке не место – марсан и русан гораздо более интересны. Из широкого ряда красных наиболее стоящее вино – это смесь сира и гренаша Ле-Жюж.

## Casa Blanca Каса-Бланка

**66650 Banyuls-sur-Mer, тел.: 04 68 88 12 85, факс: 04 68 88 04 08**

Баньолюское хозяйство Алена Суфле и Лорана Эскарпа производит нежно обволакивающее Кольюр из 60% гренаша и 40% сира: в урожае 1998 года почти ощущалась сахарная сладость Баньоля, с нежно-портвейновым послевкусием. Само вино Баньолю сделано в сочном и остром варианте Традиьон (из гренаш гри), а так же более сочным, ижирно-изюмном «марочном» варианте (из гренаш нуар).

## Castelmaure Кастельмор

**11360 Eubres et Castelmaure, тел.: 04 68 45 91 83, факс: 04 68 45 83 56**

Этот мелкий кооператив, в который входят 90 членов, возделывает 300 га на 760 участках – хотя 90% продукции поступает из владений 12 главных членов. «Всего 20 лет назад, – говорит президент Патрик де-Марьяен, – нас считали не годными ни на что, кроме столовых вин». Однако начиная с 1998 года, благодаря консультациям Мишеля Тардьё, этот кооператив производит одно из самых восхитительных красных вин Корбьера, Кюве N°3, великолепную смесь зрелого сира, низкоурожайного гренаша и кариньяна, которое совмещает сладко-фруктовое изящество вишневого ликера и гибкость с частицей минерального огня и ярости «извращенного» местного ландшафта (1/2 выращивается на сланце, 1/2 на известняке). Другое прекрасное вино Амбре-Капельмор – Кюве-Помпадур, остроумная смесь прошедших углеродную мацерацию кариньяна и сира с 30% гренаша, выдержанная 6 месяцев в старых бочках. Это теплое, зрелое, с приглушенными танинами вино, классическое для сельской Франции. Гранд-Кюве, содержащее смесь сира и гренаша с небольшим количеством кариньяна, богаче, ужовистее и минеральнее.

## Cazeneuve Казнёв

**34270 Lauret, тел.: 04 67 59 07 49, факс: 04 67 59 06 91**

То, что делает Андре Леенхардт, президент ассоциации виноделов Пик-Сен-Лу, показывает, что этот, возможно, самый красивый сектор Кото-дю-Лангедок является многообещающим терруаром как для белого, так и для красного вина. Запах его сброженной в бочках смеси роля, гренаш блан и вионье напоминает запах лаванды и трав, а вкус ее сочный и сливочный. Среди красных вин следует отметить Калькер, полное ароматов гарриги, которое не выдерживается в дубе. Завершенное в дубовых бочках Ле-Рок-де-Мат немного

суше и менее регионально по стилю, а Ле-Сан-де-Калькер — вино, изготовленное из винограда лучших урожаев (чистый мурведр в 1997 году, чистый сира в 1998 году), выдержано в новых дубовых бочках. Плотность фруктов на этом уровне как нельзя более соответствует тонам дуба: это темные, концентрированные и незабываемо сбалансированные вина.

**La Cazenove Ля-Казнов**
**66300 Trouillas, тел.: 04 68 21 66 33, факс: 04 68 21 77 81**
Самое качественное вино в этом хозяйстве, относящемся к Кот-де-Руссильон, — сильное, но свежее и фруктовое Кюве-де-Командан-Франсуа-Жубер.

**Сazes Каз**
**66602 Rivesaltes, тел.: 04 68 64 08 26, факс: 04 68 64 69 79**
Это крупное (160 га) хозяйство в Руссильоне производит широкий ассортимент вин, лучшие из которых, несомненно, натуральные сладкие вина, особенно чистые, медовые мускаты и темные, мощные, с обозначением года урожая Грена-Ривзальт, такие как веский, с плотными танинами 1994 год. Некоторые красные вина разочаровывают своей легкостью, однако Триложи-Кот-дю-Руссильон-Вилляж — это сложное вино, довольно основательное, в котором вкус слегка прокипяченных фруктов отмечен сладострастным теплом этого региона. Обращение этого хозяйства к биодинамике делает его одним из крупнейших хозяйств Франции, следующих методике Штайнера.

**Chênes Шен**
**66600 Vingrau, тел.: 04 68 29 40 21, факс: 04 68 29 10 91**
Этим хозяйством в Руссильоне (32 га) владеет и управляет один из преподавателей энологии университета Монпелье Ален Разенгль. Все вина делаются умело, белые — с хорошо продуманным сбраживанием в бочках, красные — получают обильные, хорошо проработанные танины. Ассортимент включает два белых вина, Ле-Сорбие из гренаш блан и маккабё и Ле-Магдальен из русана и гренаш блан, наряду с вином из чистого кариньяна Ле-Гранмер, классики Руссильона Лез-Альзин и вина из сира и мурведра из Тотавеля.

**Clavel Клавель**
**34160 St-Bauzille de Montimes, тел.: 04 67 86 97 36, факс: 04 67 86 97 37**
Пьер Клавель, сын Жана Клавеля, человека, открывшего этот регион, владеет 40 га виноградников, расположенных на двух участках: один на терруаре Межанель субрегиона Гре-де-Монпелье в Кото-дю-Лангедок, к нему относятся все старейшие вина этого хозяйства; и второй, расположенный на 20 км севернее, на холмах, где лозы моложе. Лучшее вино этого впечатляющего ассортимента — выдержанное в дубовых бочках Копа-Санта, смесь старейшего сира (до 80%), гренаша и мурведра, растущих в Ля-Межанель. Это вино вобрало в себя сущность этого региона, энергию его раздробленной, каменистой простоты. Выдержанное в баре Ле-Гарриг также концентрированное и пряное.

**Clos Centeilles Кло-Сантейль**
**34210 Siran, тел.: 04 68 91 52 18, факс: 04 68 91 65 92**
Даниель Домерг — один из ведущих ампелографов Лангедока. Он и его жена Патрисия — пионеры качественных вин Минарвуа, они их и делают в своем хозяйстве (18 га). «Мы делаем вина не для того, чтобы с кем-то соперничать, — говорит Патрисия, — мы делаем вина для того, чтобы их пили за столом». Этот грациозный, совершенно лишенный тонов дуба стиль, несомненно, представляет контраст с тем направлением, которое приняла большая часть авангарда в Лангедоке, можно сказать, что это Шато-Белер своего региона. Ассортимент включает вино Капитель-де-Сантейль из 100% сенсо.

**Clos de l'Escandil Кло-де-ль'Эскандийль** см. Aires Hautes

**Clos Fantine Кло-Фантин**
**34600 Fauгères**
Хозяйство (20 га) Оливье Андриё, которым он управляет вместе со своими сестрами Кориной и Кароль, традиционное: дуб не используется; много кариньяна, возвеличивание «танинного сенсо», даже немного арамона. «Мы не увлекаемся причудливыми методами. Наше будущее — в прошлом», — в афористическом стиле высказывается Андриё. «Каждый сорт по-своему ценен», — прибавляет Кори́на. Кло-Фантин 1998 года интенсивное, пахнущее гарригой вино с утонченной глубиной танинов. Кюве-Куртьель более землистое и сложное.

**Clos des Fées Кло-де-Фе ☼**
**66600 Vingrau, тел.: 04 68 29 40 00, факс: 04 68 29 03 84**

Бывшего соммелье и журналиста Эрве Бизёля Руссильон привлек своими старыми лозами, которые он блестяще использовал в серии тонко изготовленных и снабженных великолепной этикеткой вин. Они растут в основном на известковой глине, а не на сланце, что, возможно, и является причиной их чистой фруктовой свежести. Ле-Сорсьер-дю-Кло-де-Фе из кариньяна, гренаша и мурведра — мягкое, чистое и сладко-фруктовое — «к пицце», советует, полшутя, Бизель. Вино Вьей Винь (включающее ладоне пелю наряду с гренашем, сира и кариньяном, все от 50 до 100 лет) обладает более массивными и мощными танинами, тогда как само Кло-де-Фе, сброженное в бочках, сочетает в себе роскошные фрукты первого и превосходную крепкую хватку второго. Это вино представляет собой смесь из 25 % сира, мурведра, гренаша и кариньяна, весь виноград со старых лоз и доведен до максимальной зрелости. Последнее приобретение Бизёля — это участок кариньяна в 1,16 га, засаженный в 1952 году и известный здесь как Маленькая Сибирь из-за своего прохладного расположения в горном коридоре рядом со старыми железными рудниками в Кальсе. Терруар здесь — железосодержащий темно-красный сланец с известковой подстилающей породой. Первый урожай, собранный 5 октября 2001 года, дал вино, по многим показателям сравнимое с остальными, однако с более свежей границей и «изюминкой» в его маслянистых ежевичных фруктах. Все вина, за исключением Ле-Сорсьер, разливаются в бутылки нефилтрованными.

**Clos du Gravillas Кло-дю-Гравияль**
**34360 St-Jean-de-Minervois, тел.: 04 67 38 17 52**

Хозяйство Николь Бояновской — один из лидеров среди производителей зональных региональных вин Кот-де-Бриан. Белое вино Кюве-ль'Энаттандю не вполне удачно, с несколько неуклюжим послевкусием, зато стильное и уравновешенное красное вино Ло-Вьель (Lo Vièh) — это настоящий успех.

**Clos Maginiai Кло-Мажинье**
**34270 Pic-St-Loup**
Многообещающий новый винодел из Пик-Сен-Лу Цумбаум Томази, практикующий органическое земледелие, производит мягкое, зрелое красное вино.

**Clos Marie Кло-Мари**
**34270 Lauret, тел.: 04 67 59 06 96, факс: 04 67 59 08 56**
Впечатляющее хозяйство в Пик-Сен-Лу, лучшее вино которого — хорошо структурированное Ле-Глорьёз. Вино Симон проще.

**Clos des Paulilles Кло-де-Полийль**
**66660 Port-Vendres, тел.: 04 68 38 90 10, факс: 04 68 38 91 33**
В этом хозяйстве, которым владеет семья Дор (см. Шато-де-Жо), производится тонкий, традиционный Баньюль и мощный Кольюр. Баньюль-Римаж (Banyuls Rimage) восхитительно полно свежих фруктов, Римаж-Миз-Тардив (Rimage Mise Tardive) лишь немного мягче. Кап-Беар (Cap Béar), напротив, после года в больших (больше 15 галлонов) бутылях под открытым небом представляет собой смесь гораздо более острых вкусов с более легкими текстурами. Напоминающее сироп Ривзальт из Ма-Кристин (Mas Christine) — еще одно региональное вино той же команды.

**Clos Ste-Pauline Кло-Сант-Полин**
**34230 Paulham, тел.: 04 67 25 29 42, факс: 04 67 25 29 42**

Недавно созданное хозяйство в Кото-дю-Лангедок, которым управляют Александр и Патрисия Паже, производит два вина из плотной, сладкой смеси сира и гренаша низких урожаев, одно выдержанное в дубовых бочках, другое — нет (хотя этикетки сбивают с толку), плюс третье вино с добавлением мурведра.

**Clos de Truffiers Кло-де-Трюфье** см. la Négly

**Combebelle Комбевель** см. Comte Cathar

**Combe Blanche Комб-Бланш**
**Адрес не публикуется**

Вино Ле-Дессу-де-ль'Анфер (Le Dessous de l'Enfer) из этого хозяйства в Кот-де-Бриан — одна из самых удачных попыток вырастить темпранильо в Лангедоке: оно полно интенсивных вишневых фруктов. Имеется также добротное белое вино, основанное на равных количествах русана и вионье.

**Comberousse Комбрус**
**34220 La Liviniere, тел.: 04 68 91 42 63, факс: 04 68 91 62 15**
Хозяйство Сен-Жорж-д'Орк (12 га) в Кото-дю-Лангедок к западу от Монпелье, управляется Аленом Реде. Здесь делают превосходное белое вино, основанное на роле, русане и гренаш блан. Урожай 1998 года был полон интенсивного персиково-абрикосового аромата и вкуса до такой степени, что трудно было поверить в отсутствие в этой смеси вионье; только отчетливая кислотность свидетельствовала о присутствии других сортов винограда.

**Comte Cathar Конт-Катар**
**34220 La Liviniere, тел.: 04 68 91 42 63, факс: 04 68 91 62 15**

Это единое название объединяет целый муравейник, координируемый с энтузиазмом и, где это возможно, с применением биодинамики англичанином Берти Иденом, внучатым племянником британского премьер-министра времен суэцкого кризиса. Оно было основано в 1994 году Иденом при финансовой поддержке партнеров Кевина Паркера и Ричарда Данна. В хозяйство входят Шато Комбевель в Сен-Шиньяне (50 га), включающий бывшие Домен-де-ля-Маньянери и Домен-де-ля-Бегюд в Лиму(23 га), Домен-де-Монтаюк в Сен-Жан-де-Минервуа (6 га) и Шато-Мари в Минервуа-Ля-Ливиньер (60 га). Конт-Катар еще и негоциант, сотрудничающий с Шато-Ольё Романи в Корбьере (70 га), с Домен-Сен-Луи-де-Вилле-раз в Кабарде (60 га), с Домен-дю-Маль Пассе в Фожере и с Ма-Дезире в Руссильоне. Все вина можно купить на бывшей черепичной фабрике, Ля-Тюильри в Ля-Ливиньер; есть также ресторан под названием Ле-Реле-де-Пигас в Увельяне на Южном канале. Выбор огромен, но вина скорее удовлетворительные, чем выдающиеся. Складывается впечатление, что Конт-Катар размышляет, пойти ли ему по пути терруара и АОС или по пути сортов и региональных вин. Последнее предприятие (и, вероятно, лучшие вина, до сих пор произведенные в Конт-Катар) представляет собой набор из четырех роскошно упакованных сортовых вин: ДЖС (DGS) из сира, Умбра (Umbra) из гренаша, Ля-Колин (La Colline) из каберне совиньона и Ок ('Ос) из кариньяна. «Для меня это проще, меньше бумажной работы», — говорит Иден, объясняя, почему эти вина региональные, а не АОС. Из этих четырех лучшее — ДЖС с его роскошно жирными фруктами и мягкими, шелковистыми танинами: скорее потакающее вкусам толпы сортовое вино, чем непростое терруарное вино. Остальные вина элегантного и уточненного стиля; было бы хорошо увидеть в них побольше первозданной резкости, глубины и глубины, которые ассоциируются с названием Конт-Катар.

**Conquêtes Конкет**
**34150 Aniane, тел.: 04 67 57 35 99, факс: 04 67 57 35 99**
Немногие виноделы сменили бы стабильный доход с виноградников в Шампани на полную неопределенность работы в Лангедоке, но именно это сделали Сильвия и Филипп Эльнеры в 1994 году (хотя владения в Шампани остаются в их собственности). Их хозяйство (15 га) находится в Аньяне. В противоположность некоторым более известным соседям хозяйство производит как вина АОС Кото-дю-Лангедок — Террас-де-Ларзак (Terrasses de Larzac), так и региональные вина. Конкет (Conquêtes) — это вино АОС: 70%-ный сира, уравновешенный гренашем и мурведром. Интенсивные черные фрукты с дымными, землистыми нотами, исходящими от сира, доминируют в этом мощном вине. Домен-де-Конкет — это региональное вино из 60% каберне и 40% мерло, немного тверже и строже, хотя и разделяет тона жженого мяса с винами АОС. Имеется также белое вино Домен-де-Конкет с подчerkнутыми тонами дуба, сделанное из шардоне, дополненного вионье и гренаш блан.

**Cos de la Belle Ко-де-ля-Бель** см. Roc d'Anglade

**Coupe-Roses Куп-Роз**
**34210 La Caunette, тел.: 04 68 91 21 95, факс: 04 68 91 11 73**
Многообещающее хозяйство в Минарвуа, чье вино Ле-Пло-Кюве (Les Plôts) из сира, гренаша и кариньяна со старых лоз темное и дымное, с синевато-багровыми мясистыми фруктами.

**Courtilles Куртийль**
**11590 Cuxac d'Aude, тел.: 04 68 33 57 54**
Бернард Шур — представитель компании «Сауткорп» в Лангедоке (см. Джеймс Херрик); в этом хозяйстве (12,5 га) в Корбьере он претворяет в жизнь (как об этом сказано на обратной стороне этикетки) свои собственные «мечты». Участок находится в Амбре в подзоне Дюрбан, и Шур был удивлен, когда увидел, какую геологическую пестроту может содержать даже та-

кое небольшое хозяйство, как это. Производится два красных вина: Кот 125 (углеродная мацерация и, в основном, собственный кариньян, плюс некоторое количество покупного винограда) и само Домен-де-Куртийль из гренаша и сира с небольшим количеством кариньяна, около половины смеси выдерживается в барриках. Кот 125 — это живое, сочное вино, несущее на себе отпечаток некоторой дикости этого региона. Домен-де-Куртийль 1998 года стало блестящим дебютом: сладкое, ужовистое, дикое и горячее (оно включало гренаш, собранный при почти 17%). 1999 год, напротив, был сухим и кислым разочарованием (это был более сложный урожай для Шура, с дождями и виноградным червем; он также очищал и фильтровал вино, позже осознав, что это было ошибкой). Вкусный 2000 год знаменует возвращение к сильному, ужовистому вину. «Я люблю ужовистые вина», — говорит Шур.

**Des Creisses Де-Крейс**
**34290 Valros**

Новым амбициозным хозяйством, владелец которого — Филипп Шесанлон, помогает управлять его двоюродный брат Луи Метжавель, сын Франсуа Метжавеля, известного по хозяйству Тертр-Ротбёф. Главное вино Кото-дю-Лангедок уже делается из отборного винограда, при том что большая часть винограда продается оптом: оно приятно и сбалансировано. Более претенциозно Ле-Брюн (Les Brunes), региональное вино Лангедока из смеси сира, мурведра и каберне, знаменитое не только высокой ценой, но и подлинной роскошью, сладострастием и пышностью

**La Croix Belle Ля-Круа-Бель**
**34480 Puissalicon, тел.: 04 67 36 27 23, факс: 04 67 36 60 45**

Это одно из лучших хозяйств, где производят зональные региональные вина Кот-де-Тонг (Côtes de Thongue). Обратите внимание на фруктовое изобилие в красном Ле-Каляд (Les Calades) из смеси мурведра, сира и мерло; в белом вине № 7 объединены еще более невероятные сорта (вионье, шардоне, гренаш блан и кариньян блан вместе с совиньон блан, мускатом и шасаном), которые дают на удивление хороший результат, сочетая экзотические фрукты с небольшим количеством тонов дуба.

**Escourrou Эскурру**
**11600 Cabardès**

Новое амбициозное хозяйство, управляемое Арно Эскурру: Омаж-а-Сесиль (Hommage à Secile) — концентрированное и перченое, Ла-Регалона (La Régalona) — более мощное, танинное и плотное.

**Estanilles Эстанийль**
**34480 Cabreolles, тел.: 04 67 90 29 25, факс: 04 67 90 10 99**

Бывший электрик Мишель Луизон вот уже много лет назад зажег самый яркий огонек в Фожере, он сияет с 34 га сланцевых почв его хозяйства в Лентерике, представляя ассортимент прекрасных вин из сира. Текстурированная, сладкая зрелость и чистая фруктовая глубина Шато-дез-Эстанийль (Château des Estanilles) 1998 года показывают самую неотразимую сторону Лангедока.

**Félines Jourdan Фелин Журдан**
**34140 Mèze, тел.: 04 67 43 69 29, факс: 04 67 43 69 29**

В арсенале Пикпуль-де-Пине мало средств, чтобы раззадорить разборчивого гурмана, но примеры Клода Журдана хрестоматийны: простой, чистый лимон. Это отличное вино к устрицам — и это ли не оценка его достоинства?

**Ferrer Ribière Фере-Рибьер ☼**
**64300 Ferrats, тел.: 04 68 53 24 45, факс: 04 68 53 10 79**

В 1993 году конторский служащий, обращенный в виноделие, Брюно Рибьер встретил бывшего члена кооператива Дениса Фере в виноградниках Руссильона. Они понравились друг другу («у нас совпадали мысли и наши умения дополняли друг друга») и основали совместное хозяйство в 40 га в Террат, всего в 40 км от испанской границы. Фере занимается лозами; самоучка Рибьер, обладающий мрачной энергией одержимого поэта, — винами. «Однажды я оставил офис, и на другой день я уже был в винограднике. Я всему научился, что-то делаю и слушаю других. Вино одолело меня, как болезнь. На самом деле, я не знаю, как его делать; я во всем следую своим эмоциям и ощущениям». Результатом является чрезвычайно интересный ассортимент вин, некоторые из которых более удачны, некоторые менее, однако все они обладают яркой индивидуальностью. Соответственно, виноградники расположены в местности, которая у французов зовется «истерзанная зона»: почвы здесь лежат на сланцах, глинистом известняке, гравии, мереле и гальке.

Белье вина не так хороши, как красные: Флёр-де-Ли (Fleur de Lies), например, это смесь гренаш блан и гри с двумя мускатами, неимоверно долго выдержанное на осадке, — как говорит Рибьер, «вино из прошлого, вино с культурным багажом». Выражаясь в современных органолептических терминах, ему не хватает ароматного импульса чистого муската и огородной простоты классического вина из белого гренаша. Ампрент-дю-Тан из малого урожая чистого гренаш блан с 76-летних лоз сброжено в бочках, и анисовая утонченность фруктов теряется в тонах дуба. Красные же вина со старых лоз, напротив, нельзя упустить, особенно Ампрент-дю-Тан-Кариньян, сделанный из винограда с 123-летних лоз — вино, которому удастся быть на вкус таким

Белье вина не так хороши, как красные: Флёр-де-Ли (Fleur de Lies), например, это смесь гренаш блан и гри с двумя мускатами, неимоверно долго выдержанное на осадке, — как говорит Рибьер, «вино из прошлого, вино с культурным багажом». Выражаясь в современных органолептических терминах, ему не хватает ароматного импульса чистого муската и огородной простоты классического вина из белого гренаша. Ампрент-дю-Тан из малого урожая чистого гренаш блан с 76-летних лоз сброжено в бочках, и анисовая утонченность фруктов теряется в тонах дуба. Красные же вина со старых лоз, напротив, нельзя упустить, особенно Ампрент-дю-Тан-Кариньян, сделанный из винограда с 123-летних лоз — вино, которому удастся быть на вкус таким же вертким, как и глубоко укорененные в земле растения, которые дали виноград для него. Мемуар-дю-Тан (Mémoire du Temps — память о прошлом), несмотря на название, делается в основном из молодого сира и небольшого количества гренаша и кариньяна и представляет собой самое сладко-фруктовое из красных вин, с аппетитно гибкими танинами. Кана (Cana) 1999 года, сделанное из отборных, поздно собранных ягод гренаша, сира и мурведра, — одно из самых безупречно минеральных вин, которые я когда-либо пробовал; 14 месяцев, которые оно проводит в барриках, развивают его естественный вкус, не денатурируя его. Исключительное Селенё (Selenoe) добавляет в этот процесс еще один шаг: кариньян, гренаш и сира срываются «ягода за ягодой» в ноябре перед 60-дневной мацерацией. «На самом деле это просто желе, джем», — сказал мне Рибьер. «Как вы разливаете вино?» — спросил я Рибьера, думая узнать его отношение к очистке и фильтрации. «При старой луне и когда ветер дует с юго-запада», — печально ответил он.

### Flaugergues Фложерг

**34 000 Montpellier, тел.: 04 99 52 66 37, факс: 04 99 52 66 44**

Это прекрасное хозяйство (34 га) и его потрясающий замок (один из так называемых «павильонов-причуд» Монпелье), кажется, станут О-Брионом Лангедока, если город продолжит свой рост теми же темпами, что и сейчас. Виноградники рассечены автомагистралями и время от времени используются безмозглыми соседями в качестве автомобильных свалок и кладбищ телевизоров. Граф Анри де Кольбер, бывший инженер-строитель, который свято верит в то, что «имя — это не право, а обязанность», не отступает и самоотверженно управляет хозяйством. Этот терруар — часть Ля-Межанель, сектора Кре-де-Монпелье — находится на протяженных, покрытых глубоким слоем гальки, бывших берегах Роны (река пробила себе другую дорогу к морю). Эти каменистые берега здесь ничуть не хуже для виноградников, чем в Костьер-де-Ним. Лучшие вина широкого здешнего ассортимента — Кюве-Соммелььер, не выдерживаемое в дубе, характерная смесь 70% сира и 30% гренаша, и Фю-де-Шен, в которое в хорошие годы наряду с этими сортами добавляют мурведр. Низкие урожаи сообщают этому последнему вину сладкую елейность и притягательно мягкое шоколадное послевкусие.

### Font Caude Фон-Код

**34150 Lagamas, тел.: 04 67 57 84 64, факс: 04 67 57 84 65**

Ален Шабанон, чей обширный опыт включает работу у Перальди на Корсике, а также у Алена Брюмона в Мадиране, — талантливый винодел, хотя он прилагает все усилия для того, чтобы оставаться в тени. «Мир денег захватил мир вина», — утверждает он и делает все возможное, чтобы держать мир денег на расстоянии. Насмотревшись в свое время на «гигантизм» Брюмона, он не намерен расширять свое хозяйство. Несмотря на всю мизантропию, его вина хороши. Ля-Мерль-оз-Алуэтт (La Merle aux Alouettes — Дрозд (Merle) среди жаворонков — каламбур: вино сделано из мерло) — воистину прекрасное региональное вино Лангедока, впечатляюще сочное; сделанное из гренаша Ле-Буассьер (Les Boissières) из Монпейру обладает воздушным вишневым ароматом и вкусом фруктового компота. Эспри-де-Фон-Код (Esprit de Font Caude), смесь сира и мурведра, более мясистое и глицириновое. Шабанон делает также интенсивно сладкое белое вино из шенен блан, используя для этого подвяленный виноград ле-виллар.

### Força Real Форса-Реаль

**66170 Millas, тел.: 04 68 85 06 07, факс: 04 68 85 49 00**

Это хозяйство в 70 га, относящееся к Кот-де-Руссильон-Вилаж (40 га под виноградом) расположено в Мийасе. Виноградники хозяйства находятся на сланцевых склонах на высоте от 100 до 300 м. Ма-де-ля-Гарриг (Mas de la Garrigue) — это простое, энергичное красное вино из молодого гренаша с небольшим количеством сира и кариньяна. Домен-Форса-Реаль (Domaine Força Real) из винограда с более старых лоз имеет более выраженный отпечаток ре-

гиона, с теплым, карамельным ароматом и ударным, каменистым вкусом. Лучшее вино — красное Ле-О-Форса-Реаль (Les Hauts de Força Real) из 80% сира, уравновешенного мурведром и гренашем, с выдержкой в барриках не менее 20 месяцев, концентрированное, пахнущее камнем и табаком; ему недостает лишь плотности и елейности великих вин этого региона.

### Foulaquier Фулакье

**34270 Claret, тел.: 04 67 59 96 94, факс: 04 67 59 96 94**

Этим мелким (8 га) хозяйством к северу от Пик-Сен-Лу в Кото-дю-Лангедок владеет щепетильный и амбициозный швейцарец, бывший архитектор, Пьер Жекье. Первые результаты (первый урожай был в 1999 году) почти ослепительны, это серия из трех нефильТРованных вин великолепной чистоты и ясности: замечательное достижение для такого трудного терруара. Гренаш и сира используются для всех вин: Орфей (L’Orphée) из 70–90% гренаша, Ле-Роллье (Le Rollier) — по 50% каждого сорта и Ле-Каляд (Les Calades) — 80% сира с недолгой выдержкой в дубовых бочках. Лозы, высаженные на единственном участке, расположенном на высоте 200 м, еще молоды, их качество будет улучшаться с возрастом. Следите за этим хозяйством.

### Gardiès Гардьес

**66600 Vigrau, тел.: 04 68 64 61 16, факс: 04 68 64 69 36**

Это хозяйство (30 га) Жана Гардьеса в Тотавеле в Руссильоне входит в группу самых выдающихся в этом многообещающем терруаре на Юге Франции. Урожай 2000 года великолепен: никакое другое слово здесь не подойдет. Почвы преимущественно известковые; есть немного сланца. Ле-Мильтер (Les Millières) — прекрасное начало: цветочный аромат, сладковато-пряный вкус. Вьей-Винь-Тотавель (Vieilles Vignes Tautavel) из 90% гренаша старше 50 лет пахнет едва ли не ладаном, с лирическим, елейным вкусом и минеральным послевкусием. Ле-Фалез (Les Falaises) тоже делают из винограда со старых лоз, но на этот раз из сира, — чистый кофе и мясо. Самое роскошное из всех — это грозное Ла-Тор (La Torre), смесь мурведра и кариньяна выдающегося размаха, с изумительно густыми вишневыми фруктами и резким минеральным послевкусием. Не это ли величайший мурведр за пределами Бандоля? Этот спор наконец-то начинает становиться захватывающим.

### Gauby Гоби

**66370 Calce, тел.: 04 68 64 34 19, факс: 04 68 64 41 77**

Это дородное и изобильное хозяйство (32 га) Жерара Гоби в Кальсе, следующие принципам биодинамики, — не только одно из лучших в Руссильоне, но и одно из самых блестящих на всем юге Франции. Гоби, как и Жан По-Россет из Ля-Негли, добивается низких урожаев путем обрезки листьев и сбора «зеленого урожая»; он сортирует свой драгоценный виноград ягуду за ягодой. Перед брожением производится холодная мацерация; используются натуральные дрожжи и минимум серы. Розлив в бутылки производится без очистки и фильтрации. В винах, сделанных по такой философии, след терруара, конечно, мощно бросается в ноздри, вы можете это почувствовать в региональном вине Кото-Каталан Лез-Ало (Les Aleaux): это чистое средиземноморское вино с мягким растительным ароматом и глубоким вкусом семян и луковиц фенхела. Поразительно, но это несортное вино делают из шардоне. Ля-Жас (La Jasse) — приятно сложное, напоминающее сухой мускат вино, а ошеломляющие белые вина из винограда одного виноградника — Кум-Жинест (Coume Gineste) и Ля-Рок (La Roche) — гренаш блан и гренаш гри соответственно, наделены чрезвычайной минеральной глубиной. Вьей-Винь (Vieille Vignes) — роскошное белое вино с утонченным ароматом и сильными, однако безмолвными фруктами, сделанное из интригующей смеси кариньян блан, гренаш блан, гри, маккабё, мальваузи и вионье. Есть также красное вино Вьей-Винь из гренаша старше 50 лет и кариньяна старше 100 лет, выращиваемых на множестве различных участков (известняк, сланец, песчаник и галька), плюс немного сира и мурведра. Это сильное, сочное, каменистое, мощное красное вино, полное чистых фруктов и звучного изобилия. Виноград для Ле-Кальсинер (Les Calcinaires) растет на известняке, это в основном гренаш — вино взрывное, сладко пахнущее и на этот раз сладко-фруктовое. Ментада (Muntada) делают из сира: это самое минеральное и землястое из трех вин, с движущей глубиной и долгой, медитативной длиной, сделанное в 1999 году при урожайности в 14 гл/га (здесь это был необыкновенно сухой год, в противоположность более восточным районам). Как и многие ведущие производители в этом регионе, Гоби за последние несколько урожаев немного снизил интенсивность экстракции, в результате чего получаются вина более шикарные и менее грубой силы.

## Gléon Montanié Глеон-Монтанье

**11360 Durbau, тел.: 04 68 48 46 20, факс: 04 68 48 46 20**

Кюве-Гастон-Бонн (Cuvée Gaston Bonnes) 1998 года из хозяйства Жана-Пьера и Филиппа Монтанье в Дюрбане (Корбьер) в этот щедрый год стало одним из успехов этого АОС. Это вино, состоящее из 60% сира, дополненного гренашем, кариньяном и мурведром, в течение года выдерживается в барриках.

### Gourgazaud Гургазо

**34210 La Livinière, тел.: 04 68 78 10 02, факс: 04 68 78 10 02**

Именно пряные, теплые, дружелюбные вина этого хозяйства-первооткрывателя в Минервуа, владельцем которого является бывший глава Шантован Роже Пике, познакомили ценителей вина с этим АОС. Самое частолюбивое вино — Ля-Резерв из сира.

### Grand Crès Гран-Крес

**11200 Ferrals-les-Corbières, тел.: 04 68 43 69 08, факс: 04 68 43 58 99**

Утонченно благоухающее региональное белое вино Лангедока (сделанное из русана, вионье и муската) — лучшее вино в этом хозяйстве, расположенном высоко в Корбьере, на терруаре Лаграс, хотя сливочное, с клубничными фруктами Корбьер-Розе (Corbières Rosé) тоже очень хорошо. Красное вино Кюве-Классик, возможно, несколько легковато, но Кюве-Мажёр (75% сира и 25% гренаша) более землястое и богатое, не подвергающее риску элегантность, которая является отличительной чертой хозяйства. Владелец хозяйства Эрве Леферре когда-то работал виноделом в хозяйстве Домен-де-ля-Романе-Конти, так что утонченность не является сюрпризом.

### Grange des Pères Гранж-де-Пер

**34150 Aniane, тел.: 04 67 57 70 55, факс: 04 67 57 32 04**

Хозяйство бывшего психотерапевта Лорана Вайе, основанное в 1992 году, расположено рядом с Ма-де-Дома-Гассак в Аньяне. Некоторые считают, оно даже затмевает своего соседа. Вайе практиковался, в частности, с Жераром Шавом, Элуа Дюрбахом и Франсуа Кош-Дюри, и это винодельческое образование видно в каждой бутылке, покидающей его погреб. Белые вина (русан плюс шардоне) столь же безупречны, сколь и красные (сира, каберне, мурведр и кунауз). И там, и там искусно используется дуб (Вайе выдерживает красные вина в дубовых бочках до двух лет, что делает его Гигалем Лангедока), урожай с молодых лоз собирается очень низкий, что помогает высоко держать уровень концентрации. На мой вкус, всем здешним винам не хватает духа терруара и особенно той каменистости, минеральности, которые отличают величайшие вина этого региона.

### Grès St-Paul Грес-Сен-Поль

**34400 Lunel, тел.: 04 67 71 27 90, факс: 04 67 71 73 76**

Плотные, изобильные вина из этого хозяйства Жан-Филиппа Сервьера в Кото-дю-Лангедок, в управлении которым принимает участие бывший владелец Капьон Филипп Саласк. Вина Антонен (Antonin) и Сириус (Sirius) из чистого сира особенно хороши: в 2000 году они глубокие, с великолепным ароматом. Галька с бывшего дна реки в этом хозяйстве дает также кюве из медового, но элегантного мюска-де-люнель под названием Севилан (Sevillane). Сухой Мюска-Либертин (Muscat Libertine) не слишком интересен, а поздно собираемое Бозмьен (Bohémienne) из подвяленного муската — слишком тонкий.

### BRL Hardy БиЭрЭл Харди см. La Baume

### James Herrick Джеймс Херрик

**11104 Narbonne, тел.: 04 68 42 59 90, факс: 04 68 42 59 99**

Джеймс Херрик продал свое дело, носящее его имя, австралийской компании «Сауткорп» в 1999 году. Там имеются большие площади (180 га или более того) шардоне, растущего в трех хозяйствах (в Ля-Мот с наносными почвами, в более каменистом Гарриг-де-Трюильяс и в песчаном Ля-Буландьер), из которого делают сладкое, простое региональное лангедокское сортовое вино, интенсивно продвигаемое на британском рынке. Имеются также два собственных шардоне из хозяйств Домен-де-ля-Буландьер и Домен-ля-Мот, в чьих винах несколько чрезмерна глубина дуба. В прошлом здесь делали хорошие красные вина, особенно самое первое, редкое Кюве-Симон (Cuvée Simone), однако в настоящее время как само Кюве-Симон, производимое теперь во много больших количествах, подпадающее под описание «легкого питья», так и четыре вина «римской коллекции»: Атасина (Atacina), Ла-Провинсья (La Provincia), Миллиа Пассум (Millia Passum) и Оппидум (Oppidum) от-

кровенно разочаровывают. В «Сауткорпе» намерены, по их словам, сделать из Джеймса Херрика «Линденманс или Пенфолдс Юга Франции». Представитель «Сауткорп» во Франции Бернард Шур доказал в 1998 и 2000 годах в своем собственном хозяйстве де-Куртиль в Корбьере, что понимает, как прекрасно может быть красное вино Лангедока, так что, возможно, эти амбиции не лишены основания.

### L’Hortus ль’Ортюс

**34270 Valflaunes, тел.: 04 67 55 31 20, факс: 04 67 55 38 03**

Это хозяйство (50 га), названное по имени невысокой известковой горы напротив Пик-Сен-Лу, является одним из лидеров этого будущего АОС. Имеется четыре уровня качества, Бержери (Bergerie) для «классических» вин и Ортюс (Hortus) для «великих» вин; красные вина представлены Кото-дю-Лангедок Пик-Сен-Лу, в то время как белые вина относятся к региональным дю-Вальде-Монферран (по сортовым причинам). Стиль красных вин сдержанный, но концентрированный, ориентированный скорее на Бордо, чем на юг долины Роны; белые вина (Ортюс основан на шардоне и вионье, а Бержери на совиньоне, шардоне, вионье и русане) более экзотичные и сочные. Урожай 1999 года стал здесь особенно разочаровывающим.

### L’Hospitalet ль’Оспитале

**11100 Narbonne, тел.: 04 68 45 27 10, факс: 04 68 45 27 17**

Это выдающееся хозяйство в Кото-дю-Лангедок Ла-Клап не только винодельня, это еще и гостиница, мастерская, ярмарка художественных промыслов и коллекция коллекций (включая автомобили и камни), которыми управляет энергичная Беатрис Рибурель-Бюик. Изначально на 90 га на четырех участках выращивали около 30 сортов винограда, с помощью консультанта Мишеля Роллана их число было сведено к разумному минимуму. Здесь делают разнообразные вина: элегантное, с абrikосовыми фруктами белое вино Кюве-Беатрис (Cuvée Béatrice) и живое, ужовистое, мясистое, с тонами дуба красное вино Кюве-Беатрис впечатляют больше всего. Теперь хозяйство принадлежит Жерару Бертрану.

### Jau Жо

**66600 Cases-de-Père, тел.: 04 68 38 90 10, факс: 04 68 38 91 33**

Вина этого хозяйства в Руссильоне, принадлежащего бывшему negociанту Бернару Доре и его дочери Эстель, не входят в число самых плотных или самых экстрактивных в АОС, но они всегда доступны для восприятия, уравновешены и гармоничны. Лучшее вино — энергичный Талон-Руж (Talon Rouge) Кот-де-Руссильон-Вилаж.

### Joliette Жольет

**66600 Espira-de-L’Agly, тел.: 04 68 64 50 60, факс: 04 68 64 18 82**

За этим перспективным хозяйством в Руссильоне нужно следить. Кюве-Андре-Мерсье (Cuvée André Mercier) — простое и откровенное вино, но Кюве-Ромэн-Мерсье (Cuvée Romain Mercier) наименования Вилаж гораздо темнее, глубже, с более богатой текстурой и с более чутким использованием дуба.

### Joly Жоли

**34725 St-Saturnin de Lucian, тел.: 04 67 44 52 21**

За мелким хозяйством Виржиля Жоли на 6,5 га в Кото-дю-Лангедок следует наблюдать, особый интерес представляет пряное, звучное Виржилъ (Virgile) из сира и сенсо.

### Jonquières Жонкьер

**34725 Jonquières, тел.: 04 67 96 62 58**

Это хозяйство на 20 га ( на 5 из которых выращивают виноград для региональных вин) Франсуа и Изабель де Кабиссолей являет собой еще один пример хозяйства этого ключевого сектора Кото-дю-Лангедок (терруар называется Сен-Саторнен; регион Террас-де-Ларзак), которое перешло от высоких урожаев, машинного сбора урожая и снабжения местного кооператива к гораздо более низким урожаям, ручному сбору и производству вина исключительно внутри хозяйства. Тем не менее стиль скорее дружелюбный, чем агрессивный. «Есть вина для дегустации и есть вина для удовольствия», — говорит Франсуа. — Мы стараемся делать вина для удовольствия, не слишком концентрированные, не слишком богатые, не слишком трудные для восприятия». Легкое и беззаботное красное вино Шато-де-Жонкьер (Château de Jonquières) полностью подходит под это описание; сброженное в бочках белое и красное Ля-Барони (La Barognie) более амбициозны: в последнем есть некоторая танинная хватка и более каменистые фрукты, без жертвования

равновесием и гармонией домашнего стиля. Плотность и сочность вина Ренессанс, сделанного из сира низкого урожая в 1998 году, свидетельствует о том, что впереди дальнейшая эволюция.

**Jouclary Жуклари**
**11600 Conques-sur-Orbiel**, тел.: **04 68 77 10 02**, факс: **04 68 77 00 02**
Хозяйство (30 га) Робера Жанезини и его сына Паскаля в Кабардесе производит три вина, все из примерно 50% мерло, уравновешенного сира и гренашем. Лучшее вино — шикарное, шелковистое Гийом-де-Жуклари (Guillaume de Jouclary).

**Lambert Ламбер** см. Baron’arques

**Lancyre Лансир**
**34270 Valflaunes**, тел.: **04 67 55 22 28**, факс: **04 67 55 23 84**
Вино Вьей Винь (Vieilles Vignes) 1998 года этого хозяйства в Кото-дю-Лангедок Пик-Сен-Лу, размещенного в Вальфоне, обладало тонкими цветочными чертами и экзотической трюфельной глубиной, которые придали этому вину послевкусию почти как у вин Помероля.

**Laporte Ляпорт**
**66000 Perpignan**, тел.: **04 68 50 06 53**, факс: **04 68 66 77 52**
Хозяйство (40 га) на галечниках рядом с Перпиньяном, которым владеют Раймон и Патрисия Ляпорт, производит три прекрасных красных вина. Текль (Thecle) — это региональное вино из бордоской смеси, которое на вкус даже отдаленно не напоминает Бордо, зато полно сердитого южного солнца. Русино (Ruscino — латинское название Руссильона) делается с добавлением к этой смеси некоторого количества сира и мурведра, в результате чего получается более сильное красное вино с глубиной бомбой танинов. Домисья-Кот-де-Руссильон (Domitia) Кот-де-Руссильон — пахнущее морем красное вино с длительным минеральным вкусом большой силы и глубины. Вина Ривзальт, как обычно, сладкие и острые.

**Laroche Лярош**
**89800 Chablis**, тел.: **04 86 42 89 00**, факс: **04 86 42 89 29**
Хозяйство винодела из Шабли Мишеля Ляроша производит ряд привлекательных вин без особых претензий, лучшее из которых — Ла-Круа-Шевальер (La Croix Chevalière) — возможно, могло быть хорошим при урожайности, близкой к той, что у Ля-Негли, Гоби или Тер-Энконю. Увы, пока она гораздо выше.

**Lastours Лятур**
**11490 Portel-lès-Corbieres**, тел.: **04 68 48 29 17**, факс: **04 68 48 29 14**
Это необычное хозяйство (88 га) в Корбьере, часть прибыли тратится на благотворительность — хозяйство специально берет на работу людей с нарушениями умственного развития. В 1990-х годах хозяйство произвело несколько самых согласованных вин своего АОС. Основные вина, например Арно-де-Бер (Arnaud de Berre) из смеси гренаш-кариньян, — простые и освежающие. Симон Декан (Simone Descamps) и Ля-Гранд-Ромпю (La Grande Rompue) глубже, пикантнее, в них больше трав. Лучшее вино называется просто Шато-де-Лятур; после 20 месяцев в новых дубовых бочках оно приобретает относительно светлый цвет и элегантный спокойный вкус, что делает его одним из наименее резких из ведущих вин Корбьера.

**Lhéritier Леритье**
**66600 Rivesaltes**, тел.: **04 68 64 41 85**
Анри Леритье производит в своем хозяйстве (30 га) два превосходных, собранных с единственного участка Руссильона: сланцевое Крест (Crest) резкое и взрывное, «пинок в зад», как говорит Льеритье, и Романи (Romani) из винограда, растущего на известняке, более утонченное и понятное, как поглаживание по щеке. Также имеется Грена-Ривсолт (Grenat Rivesaltes) с отмеченным годом урожая, полный взрывной, насыщенной фруктами сладости.

**Listel Листель** см. Val d’Orbieu

**Lorgeril Лоржериль**
**11610 Pennautier**, тел.: **04 68 72 65 29**, факс: **04 68 72 65 84**
Николя де Лоржериль является президентом АОС Кабардес и вместе со своей женой Мирен управляет в нем тремя ведущими хозяйствами: Шато-де-ля-Бастид, де-Конет и де-Пенотье (Châteaux de la Bastide, de Caunettes, de

Pennautier), а также хозяйством в Минервуа (Лез-От-де-ля-Бори-Бланш). Образование не гарантирует автоматический успех в виноделии, однако замечательные достижения этой пары (оба обучались в лучших вузах Парижа, а Николя —выпускник Национальной школы управления) заставляют думать, что за названием Лоржериль следует наблюдать по мере того, как этот новый АОС начинает заявлять о себе. Хозяйство, безусловно, играет в АОС ключевую роль: находящиеся в его владении или под его контролем 350 га составляют почти 2/3 всего АОС. Стилистически самое утонченное и амбициозное из всех вин — это Esprit de Pennautier: эта смесь 80% сира и 20% мерло темная, в ней чувствуются тона дуба и много дымно-шоколадных тонов. Эспри-де-Бастид (L’Esprit de Bastide) из мальбека и сира поровну легче для восприятия, его цветочные ноты и нежно пряный вкус озвучивают более четкую региональную ноту.

**Mal Passé Маль-Пасе** см. Comte Cathar

**Mansenoble Мансенобль**
**11700 Mouh**, тел.: **04 68 43 93 39**, факс: **04 68 43 97 21**
Под наводящим на размышления девизом «Каждое вино привлекает такого покупателя, которого заслуживает» бывший бельгийский страховщик и автор текстов о вине Гвидо Янсегерс управляет (вместе с Мари-Анник де Витте) этим хозяйством (20 га), расположенным в Му, на северных склонах Монтань-д’Аларик, где делают как вина АОС Корбьер, так и региональные. Резерв (смесь сира, гренаша, мурведра и кариньяна, половина которой выдерживается в дубовых бочках) уравновешен, свеж и вкусен.

**Marcevol Марсеволь**
**66320 Arboussols**, тел.: **04 68 05 74 34**
Это органическое хозяйство в Руссильоне (12 га) было куплено братьями Ферхеге из Шато-дю-Седр в Каоре в марте 2000 года. Местный энолог Ги Предаль управляет делами. Один участок расположен на высоте 200 м на сланцевых почвах; другой — на высоте 600 м на граните, смешанном со сланцем. Основное вино — мягкое и землистое. Престиж, напротив, выдающееся вино (в 2002 году), с густой текстурой и сладко-каменистое, однако (благодаря высоте) живое и свежее. Кан-Фелис (Can Felix) — необычное, плотное, с тонами сосны и эвкалипта белое вино из гренаш блан и гри со щепоткой муската. Здесь следует ожидать великих вин.

**La Marfée Ля-Марфе**
**34570 Murviel-lès-Montpellier**
Увлечшийся вином бухгалтер Тьери Азар создал это хозяйство на 6 га, используя виноград, высаженный на 15 крошечных участках (садиках, как он их называет) в Мурвьель-ле-Монпелье. Вина хранятся в собственном доме Азара в Монпелье (хотя уже заказан погреб специально для этой цели). «Я по-настоящему верю в камни», — говорит он; он и в самом деле привез 20 грузовиков камней на свои виноградники, чтобы создать «макропористость», к возмущению местных жителей, чьи предки много веков кропотливо убирали камни с этих самых виноградников. Первый урожай был в 1997 году. Делается два красных вина: Ле-Винь-к’он-Аба (Les Vignes qu’on Abat), основанное на кариньяне, сладкое и полное вкуса, и Ле-Шан-Мюрмюре (Les Champs Murmurés), душистая, пряная смесь сира, гренаша, каберне и мурведра. Качество менялось вместе с урожаями, но в лучшие годы это темные, плотные, тлеюще-дымные красные вина.

**Maris Мари** см. Comte Cathar

**Mas Amiel Маз-Амбель**
**66460 Maury**, тел.: **04 68 29 01 02**, факс: **04 68 29 17 82**
Это крупное хозяйство (150 га), было когда-то проиграно в карты епископом Перпиньяна (больше таких епископов не назначают). Оно специализируется на сладких натуральных винах, выращиваемых на черном сланце, хотя винодел Стефан Галле (нормандец, работавший в долине Роны вместе с Ивом Кюйероном) делает также 3 хороших региональных вина. Классное и буйное Ле-Плезир (Le Plaisir) из чистого гренаша, нефильтованное От-Тер (Hautes Terres) из винограда с избранных участков со старыми лозами гренаша, кариньяна и сенсо, выдержанное в барриках, обладающее более объемной танинной структурой и вкусом нагретого камня. Наконец, Карерад (Carrerade) — смесь сира, гренаша и кариньяна, полная взрывных инжирно-сливовых фруктов. Среди звезд в широком ассортименте крепленых вин — основное вино, выдержанное в баре Мори (Maury), с ясно выраженным ягодным, черносли-

вовым и инжирным вкусом, поддержанным тонко раздробленными танинами, а также выдержанное в барриках «марочное» Резерв, чистая карамель и шоколад. Сделанные из гренаша окисленные вина (в Маз-Амьеле 3 тыс. стеклянных бутылей, выдерживаемых под жарким солнцем Руссильона) включают 10-летнее Кюве Спесьяль и 15-летнее Престиж: оба заигрывают со стилем мадеры: ароматами сладкого табака и изюма и острым вкусом, в котором кислотность преобладает над сухофруктами. Серию вин «Миллезим» также выдерживают в стеклянных бутылях (в противоположность выдерживаемым в барриках «марочным» винам). Вина урожая 1980 года, разлитые в бутылки в 1990-м, опять же обладают ярко выраженными, напоминающими мадеру, ароматами сыра, орехов, яблок и инжира, с глубоким, интенсивным вкусом, в котором сочетаются какао, табак и минералы. Наконец, имеетс «натуральный сладкий» мускат (80% мускат-а-пти-грен и 20% мускат-д’александри); сланец придает ему жирные, минеральные черты, которых нет у более цветочных и цитрусовых мускатов, растущих на известняке (как, например, Сен-Жан-де-Минервуа). Пленитюд — название вина из чистого мускат-д’александри, сделанного из частично сброженного, подвяленного винограда, которое поэтому значится как столовое: это чрезвычайно душистое вино, очень сложное, персиково-сливочного стиля. Это хозяйство купил в конце 1999 года Оливье Десель.

**Mas Blanc Ма-Блан**
**66650 Banyuls-sur-Mer**, тел.: **04 68 88 32 12**, факс: **04 68 88 72 24**
Это исторически значимое хозяйство в Баньюле и Колиуре принадлежало человеку, который сделал больше, чем кто-либо другой для общественного признания этого прекрасного сланцевого терруара — доктору Андре Парсе, теперь им управляет его сын Жан-Мишель. В добавление к сочному Кюве-Резерв имеются три разных Кольюра с единственным виноградника, хотя один из них, Ле-Жюнке (Les Junquets), из смеси сира с русаном производится в микроскопических объемах. Перченое Кюве-Коспрон-Леван (Cuvée Cosgrons Levants) делают из винограда со старейших лоз, это смесь мурведра с сира и (отличительная черта Ма-Блан) кунуазом. Плотное, глубокое Кло-де-Муллен (Clos du Moulin) состоит только из мурведра и кунуаза. Ассортимент вин Баньюля тоже широк и приятно сложен, от молодых Римаж (Rimage) и Римаж-Ля-Кум (Rimage La Coume), полных сладких, напоминающих вареные фрукты, до классически более старого и более окисленного (в стиле рансьо) Кюве-Сен-Мартен (Cuvée St-Martin), оно же выдержанное Ля-Кум, а также Ор-д’Аж (Hors d’Age, по типу солеры).

**Mas Cal Demoura Ма-Каль-Демура**
**34725 Jonquières**, тел.: **04 67 88 61 51**, факс: **04 67 88 61 51**
Cal Demoura на окситанском диалекте означает «ты должен остаться», это название выбрали для своего дома родители Оливье Жюльена, Жан-Пьер и Рене Жюльен в то время, когда все, казалось, решили расстаться с сельским Лангедоком. Вдохновленный достижениями своего сына в Ма-Жюльен в 1985 году, Жан-Пьер наконец и сам оставил местный кооператив, продав большую часть своих виноградников и оставив лишь 5 га лучших участков вокруг Жонкьера для своего собственного хозяйства. Энфидель (Infidèle) — лучшее вино, честное и прямое, сделанное из сира, мурведра, сенсо, кариньяна и гренаша и выдержанное в дубовых бочках.

**Mas Champart Ма-Шампар**
**34360 St-Chinian**, тел.: **04 67 38 20 09**, факс: **04 67 38 20 09**
Как и у большинства производителей Сен-Шиньяна, урожай 1998 года был здесь чрезвычайно удачным, особенно звучно минеральное Кос-де-Буске (Causse de Bousquet) из 65% сира, уравновешенного гренашем, мурведром и кариньяном, разлитое в бутылки без фильтрации. Урожаи 1999 и 2000 годов по качеству не могут сравниться с урожаем 1998 года, однако за этим хозяйством, расположенным на 10 га в известковом секторе АОС, следует наблюдать.

**Mas des Chimères Ма-де-Шимер**
**34800 Octon**, тел.: **04 67 96 22 70**, факс: **04 67 88 07 00**
В этом хозяйстве (14 га) в Кото-дю-Лангедок, управляемом Гильомом Дарде, имеется набор привлекательных душистых красных вин.

**Mas Crémat Ма-Крема**
**66600 Espira-de-l’Agly**, тел.: **04 68 38 92 06**, факс: **04 68 38 92 23**
Молочник из Бургундии Жан-Марк Жанен управлял этим многообещающим хозяйством в Руссильоне до своей недавней смерти, сейчас его дело продол-

жают его жена Катрин (из рода Монжар-Мюньере) и сын Жюльен. Хозяйство расположено среди сланцев Эспира-д’Агли.

**Mas Cristine Ма-Кристин** см. Clos des Paulilles

**Mas de Daumas Gassac Ма-де-Дома-Гассак**
**34150 Aniane**, тел.: **04 67 57 71 28**, факс: **04 67 57 41 03**
Эме Гибер является самым известным производителем вина в Лангедоке. Во-первых, именно его хозяйство принесло Лангедоку за последние 20 лет часть той гордости и лоска, которые ускользали от него более 100 лет. В более недавнее время его слава (а по мнению некоторых, позор) основывалась на лидерстве в противостоянии проекту винодельческого хозяйства Роберта Мондави в Аньяне. В начале 1970-х профессор Анри Анжальбер объявил, основываясь на геологических данных, что этот участок «девственной» пустоши в 32 га должен стать гран крю Лангедока, и на это мнение Эме Гибер всегда опирался, красноречиво и с непоколебимой убежденностью. Сортовая смесь и винодельческий стиль были выработаны совместно с профессором из Бордо Эмилем Пейно — красное вино из каберне, которое получилось в результате, периодически давало основание претендовать на гран крю, будучи ворчливым в юности, с годами хорошо сохраняется. Здесь, однако, мало того очарования аромата, которое в Лангедоке могут дать сира, гренаш и даже кариньян со старых лоз или смесь этих сортов и мурведра, выращенного заботливо и с малыми урожаями. (Странным образом, в небольших количествах имеются почти все остальные классические сорта Франции, которые дополняют 80% каберне, включая мерло, мальбек, каберне фран, танат и пино нуар и даже неббиоло, дольчетто и барбера.) Белое вино из шардоне, вионье и пти-мансан поистине очаровательно в юности, хотя его мягкая экзотичность необязательно хорошо сочетается с едой, что могли заметить Тони Блэр и Билл Клинтон, когда они вместе распили бутылочку в лондонском ресторане Пон-де-ля-Тур в начале 1998 года. Начиная с 2001 года хозяйство стало делать Кюве-Эмиль-Пейно — чистый каберне с самого первого гектара, на котором был высажен виноград в этом хозяйстве. По словам антимодерниста Эме Гибера, всегда четко выражающего свои мысли, это «жест любви и признательности, вино, которое является символом вин прошлого в их противопоставлении винам современности». Сын Эме Гибера Самюзль, который обучался и работал в Новой Зеландии, теперь присоединяется к делу, и будет интересно посмотреть, какое направление оно примет в будущем.

**Mas Desiré Ма-Дезире** см. Comte Cathar

**Mas de l’Ecriture Ма-де-ль’Экритюр**
**34150 Jonquières**
Паскаль Фулла, бывший юрист, назвал свое хозяйство в Кото-дю-Лангедок Экритюр («письменность») «потому, что письменность — это такой же, как и вино, признак цивилизации». Оно расположено среди зарослей дикого фенхеля Жонкьера (Террас-де-Ларзак). Деклинезон (Declinaisons) — его простейшее, сочнеешее вино, а Ле-Пансе (Les Pensées) — философская шутка: Les Pensées de Pascal — «Мысли Паскаля» полно каменной чистоты; главное же вино, Экритюр, — это смесь сира и гренаша со сладкими фруктами и сладкими травами,

**Mas Foulaquier Ма-Фулакье** см. Foulaquier

**Mas Jullien Ма-Жюльен**
**34725 Jonquières**, тел.: **04 67 96 60 04**, факс: **04 67 96 60 50**
Переменчивый, поэтичный и интуитивный Оливье Жюльен — один из самых интригующих производителей Лангедока. Его хозяйство, относящееся к Кото-дю-Лангедок и расположенное в Жонкьере (Террас-де-Ларзак), вместе с ассортиментом вин расширилось и сокращалось с течением времени. Сейчас у него 15 га виноградников, по его словам, идеальных. Виноградники, которые не соответствовали его требованиям, он выкорчевал, а вместо них посадил деревья и эспарцет, чтобы «создать здоровую экосистему». Также в прошлое ушли красные вина Депьер (Depierre) и Ле-Кайютис (Les Cailloutis), теперь объединенные в одно красное Ма-Жюльен (Mas Jullien). Жюльен остался недоволен своим экспериментом с индивидуализацией терруара. Кроме того, после долгих раздумий он наконец решил использовать бочки для доводки этого вина. Это одно из самых чистых, самых минеральных и в каком-то смысле самых неброских великих красных вин Лангедока, которое приобретает глубину после



Гренокс, Франция, 1990-е

нескольких лет выдержки в погребе. Эта-д’Ам (Etats d’Ame), «настроения», — это свободное самовыражение Жюльена, фруктовое красное вино, этикетку которого временами украшает одно из стихотворений Жюльена. Имеется также необыкновенное белое вино из кариньян блан, гренаш блан, шенен блан и вионье.

**Mas de Martin Ma-де-Мартен**
**34160 St- Bauzille-de- Montmel, тел.: 04 67 86 26 33, факс: 04 67 86 98 82**
Бывший преподаватель истории и географии Кристиан Мокки расширил свое хозяйство, управляемое по принципам биодинамики, с 8 до 14 га. Вина у этого выходца с Корсики скорее гибкие и элегантные, нежели мощные и энергичные, хотя в них нет недостатка ни в жирности, ни в плотности; взвешенно используется дуб. В дополнение к винам АОС имеется также несколько региональных вин, которые делают из бордоских сортов и танната.

**Mas de Martiès Ma-де-Мортъе**
**34270 Saint-Jean-de-Cuculles, тел.: 04 67 55 11 12, факс: 04 67 55 11 12**
Реми Дюшмен и Мишель Жорсен владеют хозяйством на 20 га в Пик-Сен-Лу. Это еще одно хозяйство в Пик-Сен-Лу, где делают многообещающее белое вино: богатое, тягучее, соблазнительное, полное персика и миндаля. Вино Пик-Сен-Лу этого хозяйства и вино Жаме-Контан (Jamais Content) представляют собой обладающую вкусом тимьяна смесь из сира, гренаша и мурведра с очень старым кариньяном, в последнем сильнее, чем в первом, чувствуется дуб. Кé-Сера-Сера (Que Sera Sera) — 100% сира грандиозной чистоты фруктов, которым предшествуют фанфары кофейных и цветочных ароматов. Это, правда, скорее сортовое, чем терруарное вино, по крайней мере до тех пор, пока лозы не станут старше.

**Maurel Fonsalade Морель-Фонсалад**
**34490 Causse-et-Veyran, тел.: 04 67 89 57 90, факс: 04 67 89 72 04**
Ассортимент вин, которые делают в хозяйстве Филиппа и Терезы Морель, расположенном на 27 га в Косс-э-Вейран в Сен-Шиньяне, включает чувственное Кюве-Ля-Фонсалад (Cuvée La Fonsalade), сделанное из 50% сира плюс 30% гренаша, уравновешенных мурведром.

**Monpezat Монпеза**
**34120 Pézenas, тел.: 04 67 98 10 84, факс: 04 67 98 98 78**
Это хозяйство в Кото-дю-Лангедок, управляемое Кристофом Бланом, расположенное на каменистых террасах Пезенаса, — одно из немногих, чье лучшее региональное вино (мощно-фруктовое Престиж из каберне совиньона) столь же хорошо, как и лучшее вино АОС: плотное, сложное и танинное, с преобладанием мурведра Ля-Фараон (La Pharaonne). Вина не фильтруются.

**Mont Tauch Мон-Тош**
**11350 Tuchan, тел.: 04 68 45 29 64, факс: 04 68 45 45 29**

На этот кооператив из 300 членов, в 1999 году объединившийся со своим конкурентом Кав-Пилот-де-Вильнёв, приходится 45% производства Фиту и 80% производства более утонченного Фиту-Монтанё. Мон-Тош и его винодел Мишель Марти — убежденные защитники требования в этом АОС 30% кариньяна, который, как они утверждают, помогает отразить в винах этого региона caractère de cochon (буквально «свинский характер», или упрямство: печать дикости, жесткости). Среди 300 членов кооператива выделяют около 30 главных производителей, и в настоящее время проводится работа по отбору лучших виноградников (их продукция оплачивается с 25% надбавкой) и использованию их вин в качестве главных кюве (с надбавкой 100%). Фиту-ль’Эксепсьон (Fitou l’Excéption) — выдержанная в дубовых бочках смесь 40% сира с 30% кариньяна и гренаша, которую делают только в хорошие урожаи, весьма впечатляющая в 1998 году, в 2000-м намного более легкая. Терруар-де-Тюшан (Terroir de Tuchan) — смесь 40% кариньяна и 60% сира, чистое и коренастое, а Ле-Дуз (Les Douze) — классическая смесь кариньян-сира-гренаш, полная дичи и тимьяна, смешанная из вин 12 производителей — участников вышеупомянутого проекта, чьи имена с фотографиями размещены на этикетке. Почему, думал я, производителям из Фиту не выйти из кооператива и не начать собственное производство? «Нужно понимать, какое чувство изолированности здесь испытывают люди», — сказала мне менеджер по маркетингу Кати Джонс. «Здесь больше кабанов, чем людей. До 1960 года здесь не было ни одного холодильника; первый массовый аппарат появился в 1999 году. Нам приходится менять шины каждые 6 тыс. миль».

**Montahuc Монтаюк см. Comte Cathar**

**Moulin de Ciffre Мулен-де-Сифр**
**34480 Autignas, тел.: 04 67 90 11 45, факс: 04 67 90 12 05**
Это хозяйство (30 га), которым владеет Жак Лезино (в прошлом из От-Гардер в Граве), занимает слегка невротический терруар, т.к. туда входят участки Сен-Шиньяна, Фожера и Кото-дю-Лангедок и участок региональных вин Кото-де-Мюрвьель. Несмотря на это, ассортимент последователен, устойчив и однороден. На первом плане выдержанное в дубе Кюве-Эоль (Cuvée Eole) из Фожера; темное, прyanое и ужовистое региональное вино Валь-Тору (Val Taurou), а также отменное, сливочное вионье. Бордоское образование Лезино дает ему интересные перспективы. «В Бордо каберне достигает фенольной зрелости при потенциальной крепости 12%, а здесь он иногда бывает неспелым при 13,5%. В Бордо вам никогда не собрать каберне при 13%, даже на самых лучших почвах. Здесь это возможно при 14%».

**Navarre Наварра**
**34460 Roquebrun, тел.: 04 67 89 53 58, факс: 04 67 89 70 88**
Прекрасное хозяйство АОС Сен-Шиньян в Рокбрюне, которым владеет Тьери Наварра. Ле-Лаузийль (Le Laouzil) — чистое вино со вкусом трав, выдержанное в барриках Кюве-Оливье (Cuvée Olivier) обладает ароматом фиалок, сладкое, землистое и сочное, привлекательное как для гедонистов, так и для тех, кто ищет чистого выражения этого замечательного сланцевого терруара.

**la Négly Ля-Негли**
**11560 Fleury-d’Aude, тел.: 04 68 32 36 28, факс: 04 68 32 10 69**
Амбициозное хозяйство Жана По-Росе, расположенное на 50 га, использует виноград из его семейного хозяйства в Ля-Клап, а для Кло-де-Трюфье (Clos des Truffiers) виноград берут с небольшого участка в Сен-Паргуар неподалеку от Пезенаса, часть которого принадлежит расположившемуся в Бордо американскому импортеру вина Джеффри Девису. Белое вино Бриз-Марин (Brise Marine) — соленая, веская, насыщенная вкусом смесь бурбулянка с марсаном и русаном; также имеется превосходное розовое вино Лез-Эмбрен (Les Embruns) из сира и гренаша, по-настоящему значимое. Ля-Кот (La Côte), прошедший углекислую мацерацию, кариньян с традиционным гренашем или гренашем и сира — притягательно сочное и пикантное, со свежим ароматом и вкусом кофе; Ля-Фалез (La Falaise) из перебранного вручную сира, мурведра и гренаша — плотное, чистое, живое и перченое, снова с характерным для Ля-Клап соленым послевкусием. Три самых амбициозных красных вина — это темное, резкое, тяжеловесно концентрированное, напоминающее тапенаду Ль’Ансели (l’Ancely), содержащее в основном мурведр, хранится в бочках; само Кло-де-Трюфье (сладкое, сексуальное, сливочное, цветочно-дымное, из сира с Сен-Паргуара) и внушительно интенсивное Порт-де-Сьель (плотно-фруктовый сира из Ля-Клап, полный вкуса вишневого и шоколадного ликера, с солено-минеральным послевкусием). Питер Сиссек из прославленного хозяйства Пингус в Дуэро дал несколько начальных консультаций; теперь здесь консультант Клод Гро.

**Nouveau Monde Нуво-Монд**
**34350 Vendres, тел.: 04 67 37 33 68, факс: 04 67 37 58 15**
Эта принадлежащая французам ветвь «Нового Мира» расположена рядом с Безье на больших валунах и производит свое местное красное вино из сира, гренаша и мурведра, обладающее цветочным ароматом и приятной текстурой.

**Ollieux Romanis Ольё-Романи см. Comte Cathar**

**Oustalet Устале см. Virginie**

**Pech Redon Пеш-Редон**
**11100 Narbonne, тел.: 04 68 90 41 22, факс: 04 68 65 11 48**
В этом хозяйстве Кото-дю-Лангедок Ля-Клап, управляемом Кристофом Буске, вина приятные, оживленно острые.

**Peyre Rose Пейр-Роз**
**34230 Saint-Pargoire, тел.: 04 67 98 75 50, факс: 04 67 98 71 88**
Даже в таком полном индивидуалистов регионе, как Кото-дю-Лангедок, хозяйство Марлен Сорья эффектно выделяется своим своеобразием. Розовый цвет служит здесь лейтмотивом как для этикеток, так и для винодельческого оборудования, хотя сами вина можно охарактеризовать как угодные, только не

тупым клише «женские»: прошедшие основательную экстракцию и длительную выдержку перед розливом, они порой содержат нечто животное и первобытное. Имеется два вина, в обоих преобладает сира. В несколько более легком для восприятия Сист (Cistes) он сочетается с гренашем, а в подлинно львином Леон (Léone) мурведр усиливает мощь. Сумеет ли время укротить их? Вероятно, нет; самый старый урожай, который я пробовал, был 1991 год — вино Сист все еще пылало огнем спустя 10 лет. Все же я рад, что на земле есть такое вино, похожее на то, что разжигало кровь Ахилла и Одиссея. Хозяйство расположено рядом с Сен-Паргуар, что позволяет провести интригующее сравнение с также сделанным преимущественно из сира, но совершенно непохожим по стилю Кло-де-Трюфье от Негли.

**Piccinini Пиччинини**
**34210 La Livinière, тел.: 04 68 91 44 32**

Это хозяйство, расположенное на 27 га, является одним из пионеров Минервуа и Минервуа Ля-Ливиньер. Вина простые и приятные, но легкие по сравнению с их аналогами.

**Piétri-Géraud Пьетри-Жеро**
**66190 Coullioure, тел.: 04 68 82 07 42, факс: 04 68 98 02 58**

Мать и дочь Маги и Летиция Пьетри-Жеро делают вкусный, с легкой текстурой, однако долгий Кольюр со своих крутых сланцевых террас: бургундское в Руссильоне. Также имеется декадентское белое вино Баньюль, душистый вкус которого (фиалка, лаванда и цукаты) доказывает, что гренаш блан иногда может возвыситься над своей репутацией ванильного мороженого, а выдержанное красное вино Баньюль-Кюве-Жозеф-Жеро (Banyuls Cuvée Joseph Géraud) — это яркое рагу с черносливом.

**Pithon Питон**
**66600 Calce, тел.: 04 68 38 50 21**
Оливье Питон, брат Жо Питьона из долины Луары, владеет хозяйством (9 га) в Кот-де-Руссильон-Виляж. Лучшие вина — это отборное, обладающее свежим вкусом Ля-Куле и более сочное, с более плотными фруктами Ле-Винь-де-Сатюрн (Les Vignes de Saturne).

**Pouderoux Пудеру**
**66550 Corneilla la Rivière, тел.: 04 68 57 22 02, факс: 04 68 57 11 63**

Хозяйство Робера Пудеру (15 га) в прохладе долины Апли, использует 3 АОС: Кот-де-Руссильон-Виляж, Кот-де-Руссильон-Виляж-Лятур-де-Франс (с небольшого участка) и Мори. В захватывающем ассортименте своей сочной полнотой и текстурой выделяется Ля-Муриянс (La Mouriañse) — это одно из красных вин французской новой волны, которые сбраживаются в бочках.

**Préceptorie de Centernach Пресептори-де-Сантернаш**
**66650 Banyuls, тел.: 04 68 88 13 45, факс: 04 68 88 18 55**

Этот проект начинался как совместное предприятие братьев Парсе из Домен-де-ля-Ректори и кооператива Мори. Проект оказался неудачным, поэтому 3 члена кооператива (Орели Сильва Перейра-де-Абрё, Франсис Виктор и Фредерик Требийяк) вышли из него, чтобы постоянно работать с братьями Парсе над винами Пресептори. В целом получилось 38 га и 40 участков, в основном на сланцевых почвах. Результаты великолепны: обратите внимание на сброженное в барриках белое региональное вино долины д’Агли Ля-Шапель-Сен-Рош (La Chapelle St-Roch), сделанное из гренаш гри и маккабё: жирное, растительное, прелестное, как одалиска. То же вино в красном варианте (из гренаша и кариньяна) обладает свежей, резкой остротой и чуть лекарственными фруктами. Красное и белое вина Кум-Мари (Coume Marie) более элегантны, белое — мускусное, красное — дымное. Тер-Промиз (Terre Promise), сделанное в основном из гренаша, растущего больше на глинистом известняке, чем на сланце, обладает легкими фруктами, однако полно нисходящих слоевистых танинов. Есть также несколько вин Мори, включая отчетливо вишневое Кюве-Орели-Перейра-де-Абрё (Cuvée Aurélie Pereira de Abreu) и сильное, ужовистое Кюве ТЕ.

**Prieuré de St-Jean de Bébian Приёре-де-Сен-Жан-де-Бебьян**
**34120 Pézenas, тел.: 04 67 98 13 60, факс: 04 67 98 22 24**

Хозяйство (30 га) Жана-Клода Ле-Брюна и Шанталь Лекути в Кото-дю-Лангедок было куплено у талантливого, но непредсказуемого Алена Ру в 1994 году и произвело несколько бутылок, по которым можно составить представление о новом Лангедоке. Ру, как и Мишель Эсканд из Бори-ле-Морель, — последо-

ватель Жака Рейно из Шато-Рейас: «Грешаш при менее чем 15% потенциальной крепости — говно» (типичнейший из глубокомысленно пикантных советов, которые Ру передал Лекути). «Мне хотелось, — размышляет она, — добиться той же концентрации, что была у Алена, но при большей эlegantности». Объект ее ненависти в сегодняшних самых амбициозных винах Лангедока — их чрезмерная экстрактивность. Низкая урожайность (в среднем 25 гл/га) и тщательный отбор винограда в сочетании с консультациями Франсуа Серре (который долгое время консультировал Шато-Рейас) дали в результате более цивилизованный и пригодный для питья ассортимент, чем те шокирующие монстры, которых когда-то создавал Ру. Красное вино — смесь сира-гренаш-мурведр с приятным ароматом кожи и табака, дымных фруктов и нарастающе мягких танинов, — которое разливается в бутылки нефильТРованное, второе вино — Шапель. Также имеется утонченно неотразимое, сброженное в бочках белое вино из спелого русана низкого урожая, выдержанного перед прессованием в течение двух дней в прохладном помещении и смешанного с четырьмя местными сортами (кларет, гренаш блан, бурбулен и терре); результат напоминает декадентское вино Пессак-Леоньян в южном варианте, здесь горы сливочного лимона и абрикосов.

**de la Prose де-ля-Проз**
**34570 Pignan, тел.: 04 67 03 08 30, факс: 04 67 03 48 70**

В этом хозяйстве Сен-Жорж д’Орк (Грес-де-Монпелье) при низкой урожайности (не более 25 гл/га) было сделано несколько бутылок великолепно-каменного вина Кото-дю-Лангедок. Кюве-Престиж с удивительным вкусом трав (послевкусие урожая 1998 было почти как у вермута) — это смесь гренаша и сира, тогда как Лез-Эмбрен сделан из чистого дубового сира, который сочетается в себе некоторые тона золы и дыма, присущие этому сорту, а последующим богатым вкусом гарриги.

**Puech Chaud Пюш-Шо**
**30980 Langlade**

Чистый сира, выращенный в каменистых известковых почвах Лангледа рядом с Нимом, дает шанс Рене Ростену, королю Кот-Роти, возможность сравнить два очень непохожих терруара — кислотный на Роне и щелочной здесь. Стилъ Ростена ощущается в душистых фруктах и элегантных шелковистых танинах, что являет собой разительный контраст с более оглушающими красными винами Лангедока, как, например, Пейр-Роз. (См. также Ро-д’Англэд.)

**Puech-Haut Пюш-О**
**24160 Saint-Drézéry, тел.: 04 67 86 93 70, факс: 04 67 86 94 07**

Амбициозное хозяйство (100 га) в Кото-дю-Лангедок Сен-Дрезери получает объемные вложения от хозяина фабрик по производству электрических трансформаторов Жерара Брю (а также консультации от Мишеля Роллана). Вина приятные, однако на данном этапе в них многовато дуба.

**De Ravanès Де-Раванес**
**34490 Thézan-les-Béziers**

Впечатляющее хозяйство, предпочитающее региональные вина зонального наименования Мюрвьель скучному Од. Выращиваемые здесь сорта, тем не менее, представляют классику Бордо. Мерло кажется более свежим, пряным и более впечатляющим, чем слегка зеленый каберне совиньон. Ле-Гравьер-де-Тору (Les Gravieres de Taurou) — великолепное мерло, а Кюве-Диожен (Cuvée Diogène) — это смесь пти вердо и каберне.

**De la Rectorie Де-ля-Ректори**
**66650 Banyuls, тел.: 04 68 88 13 45, факс: 04 68 88 18 55**

Этим хозяйством (25 га) управляют братья Марк и Тьери Парсе и зять Марка Венсан Легран. Их можно назвать эстетами с большой фантазией (Тьери также пианист, а его брат Пьер — выдающийся фотограф). Ежегодно здесь делают около 30 различных вин, включая два красных Кольюр, Ле-Сери (Le Sérís) и Кум-Пасколь (Coume Pascole), относительно бледные, в которых, однако, чувствуется сухой южный ветер, а также каменное послевкусие: Сери делают преимущественно из гренаша, а Кум-Пасколь представляет собой смесь сира, гренаша и кариньяна. «Засушливое вино, вино бедняка, вино из камня», — так Марк Парсе описывает соответствующее Кум-Пасколь. Ль’Орияталь (L’Oriental) — это Баньюль из винограда со старых лоз гренаш нуар и гри с некоторым количеством кариньяна: чистый кофе и анис. Лучше всех кюве Парсе-Фрер (Parscé Frères) и Леон Парсе (Léon Parscé), которые продаются как ликерные вина, поскольку не получили выдержки, необходимой, чтобы быть классифицированными как АОС Баньюль: яркие, душистые и экзотичные

фрукты с длительным, острым послевкусием. (См. тж. Пресептори-де-Сен-тернаш.)

**Rimbert Рембер** ✪

**34360 Berlou**, **тел.:** **04 67 89 73 98**, **факс:** **04 67 89 73 98**

Хозяйство (20 га) Жан-Мари Ремберт в Сен-Шиньяне было создано в 1997 году, когда он приобрел свои виноградники на сланцевых террасах после *пяти лет работы* в качестве управляющего виноградниками в Шато-де-Фло-жерг (Château de Flaugergues). «Ось, вокруг которой я вращаюсь — это кариньян», — говорит Рембер: у него 8 га лоз этого сорта, посаженных 80 лет назад, их он использует для своих трех вин. Точный состав смеси Ле-Травер-де-Марсо (Les Travers de Marsau), «кюве для лакомок», меняется каждый год, но оно, как правило, отмечено чернильными струями потрясающих терновых фруктов из-за 50%, если не более, кариньяна; Кюве-Престиж-Маз-о-Шисс состоит из одинакового количества кариньяна, сира, гренаша и сенсо, 1/3 его выдерживают в барриках. Благодаря низким урожаям (около 20 гл/га), это вино великолепной интенсивности, полное резких ароматов и вкуса черных фруктов, горячей земли, жженого дерева и жженого мяса. Столовое вино Ле-Шан-де-Маржолен из чистого кариньяна, который собирают в октябре при 14,5% или более потенциальной крепости, — незабываемый сланцевый ликер, каменистый и строгий, однако свежий, с кислотой горькой вишни.

**Roc d’Anglade Рок-д’Англад**  
**30980 Langlade**, **тел.:** **04 66 81 45 83**

Первый урожай Реми Педрено в этом хозяйстве (чья земля принадлежит Рене Ростену) в Кото-дю-Лангедок был поразительно похож на Кот-Роти 1999 года, это была смесь сира и гренаша с кофейным и цветочным ароматами и чистыми, огромной длительности фруктами (урожайность всего 20 гл/га). Именно почерк Педрено виден в Кос-де-ля-Белль (Cos de la Belle) из чистого сира — это величайшее региональное вино Дю-Гард за всю историю. (См. также Пюш-Шо.)

**La Roque Ля-Рок**

**34270 Fontanès**, **тел.:** **04 67 55 34 47**, **факс:** **04 67 55 10 18**

Укрепленное хозяйство (и бывший монастырь) Жака Бутена, пионера среди производителей Пик-Сен-Лу, представляет собой одно из крупнейших хозяйств в области Пик-Сен-Лу, с площадью 42 га, из которых 35 га — АОС с 8 га мурведра. Нефильтрованное Кюпа-Нюмизма (Cupa Numismae) — смесь сира-мурведр, обладает фиалковым ароматом, однако немного сыровато по стилю; имеется также немного резкое Кюве-Вьей-Винь-де-Мурведр (Vieilles Vignes de Mourvèdre cuvée), слегка смягченное 10% гренаша.

**Roquefort St-Martin Рокфор-Сен-Мартен**  
**11540 Roquefort les Corbières**

Вместе с Кюве №3 Амбр-э-Кастельмор, Гранд Резерв из Шато-Рокфор-Сен-Мартен (Château Roquefort St-Martin), которое делает кооператив Рокфор-де-Корбьер на терруаре Сижан, является лучшим из вин, производимых в Корбьере в сотрудничестве с Мишелем Тардьё. Эта смесь урожая 1998 года из кариньяна, гренаша и мурведра, растущая на известняке, обладает восхитительными трюфельными глубинами, соленой границей и тонкой, свежей кислотностью, которая приводит вино в равновесие. Для его изготовления применяются холодная мацерация перед брожением, натуральные дрожжи, 16 месяцев в барриках и розлив без фильтрации: это вино великолепно и *достойно места* в любой коллекции.

**St-Louis de Villeraze Сен-Луи-де-Вильраз** см. Comte Cathar

**St-Martin de la Garrigue Сен-Мартен-де-ля-Гарриг**  
**34530 Montagnac**, **тел.:** **04 67 24 00 40**, **факс:** **04 67 24 16 15**

Это крупное, с хорошими ресурсами хозяйство (62 га) в Кото-дю-Лангедок принадлежит бывшему владельцу супермаркета Умберто Гвиди и с энтузиазмом управляется Жан-Клодом Дзабалья. Стандарт твердый: вина делаются тщательно, в бутылки разливают без очистки и фильтрации. Пожалуй, на мой вкус лучшим является удивительное Пикпуль-де-Пине (Picpoul de Pinet), виноград для которого собирают *очень поздно*, с низкоурожайных лоз: тем, кто сочтет местное Мюскаде-де-Миди невнятным, хотя и освежающим, следует попробовать это пахнущее мятой и вербеной мощно-лимонное вино. Землистое, ужовистое Кюве-Сен-Мартен-де-ля-Гарриг (Cuvée St-Martin de la Garrigue) — главное красное вино.

**Sarda-Malet Сарда-Мале**

**66000 Perpignan**, **тел.:** **04 68 56 72 38**, **факс:** **04 68 56 47 60**

Это давно существующее хозяйство в Руссильоне остается одним из эталонных в этом АОС благодаря приятному Резерв и более амбициозному, концентрированному и ужовистому Терруар-Майоль (Terroir Maillolles), которое является одним из самых гармоничных главных вин этого АОС.

**Des Schistes Де-Шист**

**66310 Estagel**, **тел.:** **04 68 29 11 25**, **факс:** **04 68 29 47 17**

«Старые лозы для нас очень важны», — говорит Жак Сир, ссылаясь, как и многие другие в Руссильоне, на тот факт, что наступивший после 1945 года бум производства натуральных сладких вин сейчас, в XXI веке, оказывается благотворным для производства красного вина. Сейчас здесь, в Тотавеле, Мори и Эстагеле, — 48 га, включая лозы кариньяна старше 80 лет и гренаша старше 50. Имеется 3 вина Кот-дю-Руссильон-Виляж: богатое кариньяном Кюве Традиссон, полное тепла и живых фруктов; Ле-Терас (Les Terraces), смесь, богатая сира, выращенным на известняке, более интенсивная и обладающая дымными, пикантными чертами; и, наконец, Ля-Кумиль (La Coumille) из чистого сира, собранного с одного участка, которая *делается только в удачные годы* — эlegantное, чистое и минеральное вино. Также имеются утонченное, с ароматом чая Мори и традиционное, острое Ривзальт.

**Senat Сена**

**11160 Trausse**, **тел.:** **04 68 78 38 17**, **факс:** **04 68 78 26 61**

Хозяйство Жан-Батиста Сена, расположенное на 16 га в Минервуа (на 4 га виноград для региональных вин), — хороший производитель зрелых, елейных вин, в которых чувствуется влияние южной части долины Роны: у Сены совсем нет сира, он предпочитает ему гренаш, который уравнивается кариньяном со старых лоз и мурведром. Ля-Нин (La Nine) — восхитительно фруктовое, а Ле-Буа-де-Мервей (Le Bois des Merveilles) слаще и более структурировано.

**Sieur d’Arques Сьёр-д’Арк**

**11300 Limoux**, **тел.:** **04 68 74 63 00**, **факс:** **04 68 74 63 14**

Этот кооператив из Лиму указал путь всем тем, кто ищет выход из тупика исторических и порой устаревших стилей вина. Бланкет-де-Лиму (Blquette de Limoux) — приятное, с легким привкусом печениа, сделанное из мозака игристое вино, приятно изменчивое — это французское Кава (Cava); версии креманов не сильно отличаются друг от друга, поскольку добавление шардоне и шенена лишь делает вкус более интернациональным, в то время как игристые вина, которые здесь делаются по старинке, представляют собой погружение в сельское, слабоалкогольное прошлое. Сьёр-д’Арк, тем не менее, способствовал новаторскому изготовлению здесь неигристого, сброженного в бочках шардоне, а также выступал за разделение Лиму на различные терруары, испытав их в серии вин Лиму с одного терруара. От-Валле (Haute Vallée), очевидно, лучшее из них, с сочным ароматом и свежим, четко выраженным вкусом.

**Silène de Payrals Силен-де-Пейраль** см. Skalli Скалли

**Skalli Скалли**

**34202 Sète**, **тел.:** **04 67 46 70 00**, **факс:** **04 67 46 71 99**

Робер Скалли уже более 10 лет является сторонником сортовых вин, производимых в рамках законодательства о региональных винах. Тем не менее в 1998 году, осознав ограничения, которые заключаются в этом подходе, Скалли расширил ассортимент, включив в него вина АОС. Все вина ассортимента снабжены отличными этикетками и продаются с большим умением, однако качество часто разочаровывает, т.к. сортовые вина поверхностности и грубо окислены; в первых винах наименования фрукты сухие, вина слишком тонкие, им недостает тела. Недавно сортовое Каберне Совиньон в ассортименте Робера Скалли продемонстрировало явное улучшение, получив более богатые танины и более мягкое равновесие, а первое вино Домен-Силен-де-Пейраль (Domaine Silène des Payrals) в Кото-дю-Лангедок (хозяйство на 30 га рядом с Этан-де-То в Грес-де-Монпелье) в 2000 году было также темным, плотным ипряно-многообещающим, хотя и чересчур дорогим. Кло-Поджале (Clos Poggiale) с Корсики, исключенное из соответствующей главы для экономии места, напоминает кофе и концентрированно, это одно из лучших вин острова.

**Tabatau Табато**

**34360 Assignan**, **тел.:** **04 67 38 19 60**, **факс:** **04 67 38 19 54**

Многообещающее хозяйство в Сен-Шиньяне, которым владеет бывший управляющий виноградниками Ма-де-Дома-Гассак Брюно Грасья и его крепко сбитый брат Жан-Поль, бывший военный. Первые вина приятны, эlegantны, пахнут табаком; в будущем ждите больше глубины и концентрации.

**Tardieu Тардьё** ✪ ✪

**84160 Lourmarin**, **тел.:** **04 90 68 80 25**, **факс:** **04 90 68 22 65**

По словам производителей Амбр-э-Кастельмор (см.), методы Тардьё в Корбьере включают холодную мацерацию перед брожением, удаление плодоножек для гренаша и частично для кариньяна, сбраживание от 10 до 12 дней и быстрое переливание вина в бочки после брожения (следовательно, без длительной выдержки в чане), как можно больше контакта с тонким осадком за 12 месяцев выдержки в барриках и розлив в бутылки без фильтрации. (См. также Рокфор-Сен-Мартен.) Тардьё также делает ароматное и сливочное Минервуа-Ле-Кос (Minervois Les Causses) из чистого сира.

**Terre Inconnue Тер-Энконю** ✪

**34400 St-Series**

Очень мелким предприятием в гаражном стиле управляют химик Робер Кре́, его жена Сильви и его отец Люсьен, бывший учитель испанского; все вина столовые, т.к. Кре́ претит возня с бумагами, связанная с законодательством АОС. Зато он не жалеет усилий там, где дело касается производства, которое выстроено в согласии с подходом Тардьё-Лорана, т.е. основано на очень низкой урожайности и тщательной доводке вин. Кюве-Леони представляет собой чистый кариньян, глубокий и непростой; Лос-Абузлос — это солидно соразмерный гренаш (16,5% в 2000 году); а Сильви — преимущественно сира с низкокислотными, елейными, насыщенными фруктами и минеральным вкусом (урожай 12 гл/га в 2000 году). Можно отметить некоторое непостоянство в урожаях, однако в будущем отсюда выйдут звездные вина.

**Terre Mégère Тер-Мереп**

**34660 Cournonsec**, **тел.:** **04 67 85 42 85**, **факс:** **04 67 85 25 12**

Сортовые региональные вина Мишеля Моро интенсивны, но слегка суховаты по стилю, практически лишены фруктового вкуса, почти как если бы терруар доминировал над сортом. Сюда входят мерло и каберне совиньон, а также Ле-Доломи Кото-дю-Лангедок из сира, вионье и смесь из вионье и гренаша Блан-Ля-Галопин Кото-дю-Лангедок.

**Le Thou Ле-Ту**

**34410 Sauvian**, **тел.:** **04 67 32 16 42**, **факс:** **04 67 32 16 42**

Хозяйство графини де-Ферье-де-Монталь в Кото-дю-Лангедок — одно из тех, что лежат на окраине Безье (Терас-де-Безье). В настоящее время вино дикое и со вкусом трав, хотя довольно легкое на вес и сухое по стилю; большие вложения, произведенные в 2000 году, должны улучшить состояние дел.

**Toques et Clochers Ток-и-Клоше**

**11303 Limoux Cedex**, **тел.:** **04 68 74 63 00**, **факс:** **04 68 74 63 12**

Так называется ежегодный благотворительный аукцион проб из бочек шардоне в Лиму, в худших из которых слишком много дуба и слишком мало фруктов, однако лучшие из которых отлично отражают сорт и неожиданно гибки и эlegantны.

**Tour Penedesses Тур-Пенедес**

**34320 Gabian**, **тел.:** **04 67 24 14 41**, **факс:** **04 67 24 14 22**

Это крупное хозяйство, занимающее 40 га, накрывает и Кото-дю-Лангедок, и Фожер; есть также несколько участков под региональные вина. Александр Фуке выращивает 15 сортов, ассортимент вин столь же разбросан и в настоящее время включает 15 различных вин. Ма-де-Куи из чистого темпранильо лишь в малой степени обладает характером; АОС Монте-де-Гре, чистое и минеральное, и более богатое Ле-Волькан — лучше.

**Tour Vieille Тур-Вьей**

**66190 Collioure**, **тел.:** **04 68 82 44 82**

Производитель 2 хороших Кольюр, сладко-фруктового Ля-Пинед (La Pinède) и более унылого Пюиг-Ориоль (Puig Oriol). Ну и классический Баньюль.

**Val d’Orbieu Валь-д’Орбье́**

**11100 Narbonne**, **тел.:** **04 68 42 75 36**

Валь д’Орбье́ — это крупная, похожая на осьминога ассоциация винных компаний и кооперативов, расположенных в Лангедоке, чьи интересы, однако, захватывают и Бордо, где в числе прочих хозяйств ему принадлежат Гран-Пюи-Дюкас, Мейней, Ламот-Бержерон и Рейн-Виньо. Ему также принадлежит Листель, производитель технически профессиональных, но органолептически скучных «песочных вин» Эг-Морт. Наиболее амбициозные вина Валь д’Орбье́ — это Кюве-Митик (Cuvée Mythique), которое производится с 1990 года, и более недавняя серия вин «отдельных хозяйств», продающихся под именем того хозяйства, которое их сделало. Кюве-Митик — увлекательное вино: о нем нет никакой информации, ни о составе, ни о выдержке, ни о том, откуда для него берут виноград. Поскольку его производят как вино региональное, а не АОС, то в составе может быть что угодно; бутылки красиво оформлены и упакованы. Все, что в кооперативе скажут в ответ на вопросы о нем, это — «C’est mythique!» («это мифическое вино»). Успех такой, что теперь его производят в количествах, значительно превышающих первоначальные 50 тыс. ящиков. Поскольку это оказалось прибыльным делом, вино, которое когда-то было одним их лучших в Лангедоке, стало теперь просто хорошим вином очень средней концентрации, которое сравнительно быстро развивается, приобретает мягкий, легкий для восприятия, приятный вкус специй, нежных фруктов и мяса. Лучшие вина из отдельных хозяйств относятся к различным АОС Лангедока (Корбьер, Фиту, Минервуа, Сен-Шиньян), и решение о возведении их в ранг АОС будет приниматься исключительно по результатам дегустации, проводимой группой приглашенных экспертов. Они пока не достигли той концентрации вкуса, которая позволила бы различным терруарам обрисоваться с пронзительной яркостью, на которую можно было бы надеяться: дальнейшее снижение урожайности и розлив в бутылки без фильтрации могли бы помочь. Лучшим, несомненно, является основательное вино из мурведра разборчивого винодела и историка-любителя Пьера Филя.

**Veyran Вейран**

**34490 Causses et Veyran**, **тел.:** **04 67 89 67 89**, **факс:** **04 67 89 65 77**

Жерар Антони, бывший химик из Парижа, делает превосходный Сен-Шиньян в своем хозяйстве Кос-э-Вейран. Кюве-Престиж из 70% сира и 30% гренаша — зрелое, богатое и замечательно экстрактивное.

**Vieux Chêne Вьё-Шен**

**66600 Espira-de-l’Agly**, **тел.:** **04 68 38 92 01**, **факс:** **04 68 38 95 79**

Дымные, дикие и пряные черты преобладают в обоих винах О-Валуар и Терр-Негр-Альтес этого хозяйства в Кот-дю-Руссильон.

**Virginie Виржини**

**34536 Béziers**, **тел.:** **04 67 49 85 85**, **факс:** **04 67 49 38 39**

Как это было и с конкурентом этого хозяйства Скалли, в хозяйстве Домен Виржини (которым в настоящее время владеют братья Кастель) убедились в том, что путь французских сортовых региональных вин вовсе не обязательно является простым и интересным, и эта компания основала компанию Устале (Oustalet) для производства вин АОС. Первые вина (Кото-дю-Лангедок, Корбьер и Минервуа) хороши, однако их нельзя назвать выдающимися. Минервуа с преобладанием сира, с его волнообразным цветочным стилем, — лучшее вино. На близком по качеству уровне стоят вина из шардоне и сира, последнее из винограда с одного участка в Гарде, растущего на круглой гальке, дающего 45 гл/га и выдерживаемого 18 месяцев в новых дубовых бочках (половина из которых французские, половина — американские): привлекательное вино с фиалковым и кофейным ароматами и чистым, мягким, летящим характером, с преобладанием черной смородины. Самое интригующее, однако, — это Парадокс-Блан (Paradoxe Blanc), описываемое как «100% антиинтервенционистское вино», которое делают из винограда шардоне по технологии, полностью совпадающей с технологией красного вина — другими словами, с мацерацией кожицы в соке, затем 14-месячной выдержкой в барриках (что дает вину большее содержание танинов, чем в красных винах Виржини из мерло или каберне совиньона). Глубокого золотого цвета, с весомым ванильным ароматом и елейным, богато текстурированным, ужовистым вкусом персиковой кожицы. Попробовать это танинное белое вино — все равно, что увидеть динозавра, тихо пасущегося на краю кукурузного поля под Безье.

# Корсика

*Строим мосты* Большинству вин Корсики все еще не хватает отчетливости вкуса и плотности лучших вин материковой Франции. Только когда корсиканские производители начнут путешествовать и пробовать вина Лангедока, долины Роны и Юго-Запада, изумительный терруар Корсики зазвучит в полный голос.

Население всей Корсики – 250 тыс. человек – меньше таких городов, как Лион и Тулуза. Все АОС острова охватывают в общей сложности менее 2,5 тыс. га – малая толика площади, которую покрывает какой-нибудь один АОС Бордо. Корсика – маленький остров, однако я вспомнил вовсе не об этом, когда Ив Лечча, вдумчивый лидер корсиканских виноделов, вез меня на машине от Бастии до Патримонио. На карте это кажется пустяковым расстоянием. Над Корсикой возвышается гора в форме пальца, указывающего на север, Бастия находится по одну сторону от этого пальца, Патримонио – по другую. Чтобы попасть из Бастии в Патримонио, вам придется подниматься на машине до небес. Дорога взбирается вверх, минует гигантскую свалку, которая свисает над городом, и продолжает ползти дальше. Когда мы достигли седловины, Ив предложил выйти и осмотреться. Нам открылась бескрайняя панорама. Воздух пропитан запахом лимона и тимьяна. «Корсика, — сказал Ив, — это прежде всего горы. Здесь во многих местах никогда не тает снег. Все истинные корсиканские деревни – в горах. Корсиканцы поняли, что побережье нужно оставить завоевателям, которые то приходят, то уходят. По духу мы горный народ».

Оказавшись на Корсике, вы сразу это поймете. Средняя высота над уровнем моря на этом самом высоком из островов Средиземного моря составляет 538 м, а вершины гор могут достигать 2700 м. Это наводит виноделов на несколько мыслей. Первая заключается в том, что, несмотря на то, что Корсика – самая южная область во Франции, она не самая жаркая. Вы-

сота и ветер вносят коррективы в климат на такой широте – о чем говорят замечательная свежесть корсиканских белых и почти бургундское изящество красных вин. Следующее соображение, на которое наводит горная цепь, нарезающая остров на куски, состоит в том, что долины, города, преграждающие им выход к морю, и виноградники расположены обособленно друг от друга. Например, путешествие от Патримонио в соседний городок Кальви очень поучительно. Чтобы добраться от одного до другого, нужно пересечь пустыню. Не море песка, но сухую, поросшую колючим кустарником пустынную и каменистую местность, проведя целый долгий час на извилистой дороге, пролегающей по непрерывной уступающей и негостеприимной земле. Балань, район, окружающий Кальви, сильно отличается от холмистого, испещренного пещерами Патримонио: он более плоский и открытый. Здесь другой состав почв: известняк, который содержит почвы в Патримонио, уступает место гранитному песку и глине. Топография Корсики делает каждый АОС отдельным островом с претензиями (пока еще не реализованными) на своеобразие, необычные нюансы и собственный характер. Мы кратко затронем этот вопрос в разделе «Алхимия под ногами» на с. 244.

Каково же положение Корсики в винодельческом мире сегодня? Для Корсики, как и для многих южных французских винодельческих регионов, это главный вопрос. Одни корсиканцы с выражением неизреченного страдания на лице признали, что пора уже отказаться от политики производст-

ва огромного количества низкокачественного, дешевого вина, которую остров начал проводить с момента предоставления Францией независимости Алжиру. С 1980 года здесь вырубали целых 20 тыс. га виноградников, засаженных неподходящими сортами в неподходящих местах. Другие, лучащиеся счастьем, делают ставку на уникальность почв и сортов винограда, желая создать действительно интересные вина, которые могли бы привлечь внимание всего мира наряду с винами долины Роны и Лангедока. Пари еще не выиграно, но что я обращаю внимание в разделе «Вилы в бок», но игра продолжается. Сорта, о которых я говорил, это нельуччу (он же тосканский санджовезе) и местный корсиканский сорт шакареллу для красного вина, а для белого вина – верментину (который в Провансе и Лангедоке известен как роль). В руках такого производителя, как Антуан Арена, вина из этих сортов (а также редкого сорта бьянко джентиле) уверенно прокладывают себе дорогу в мир, они обладают сильным характером, глубокие и плотные, это поистине удивительно – словно обнаруживаешь экзотическую птицу, которую считали вымершей. Арена – близкий друг Андре Роме-ро (который только что посадил нельуччу в Расто), он также дружит с Кюйероном, Виларом и Гайаром («Вен-де-Вьенн»). Все это не случайно. Арена благодаря своей страсти и интересу к великим винам уже давно преодолел островную изолированность, перекинув мост к лучшим погребам Юга Франции. Если Корсика хочет стать настоящим винодельческим регионом, ей нужно больше таких людей, как Арена, и больше мостов.



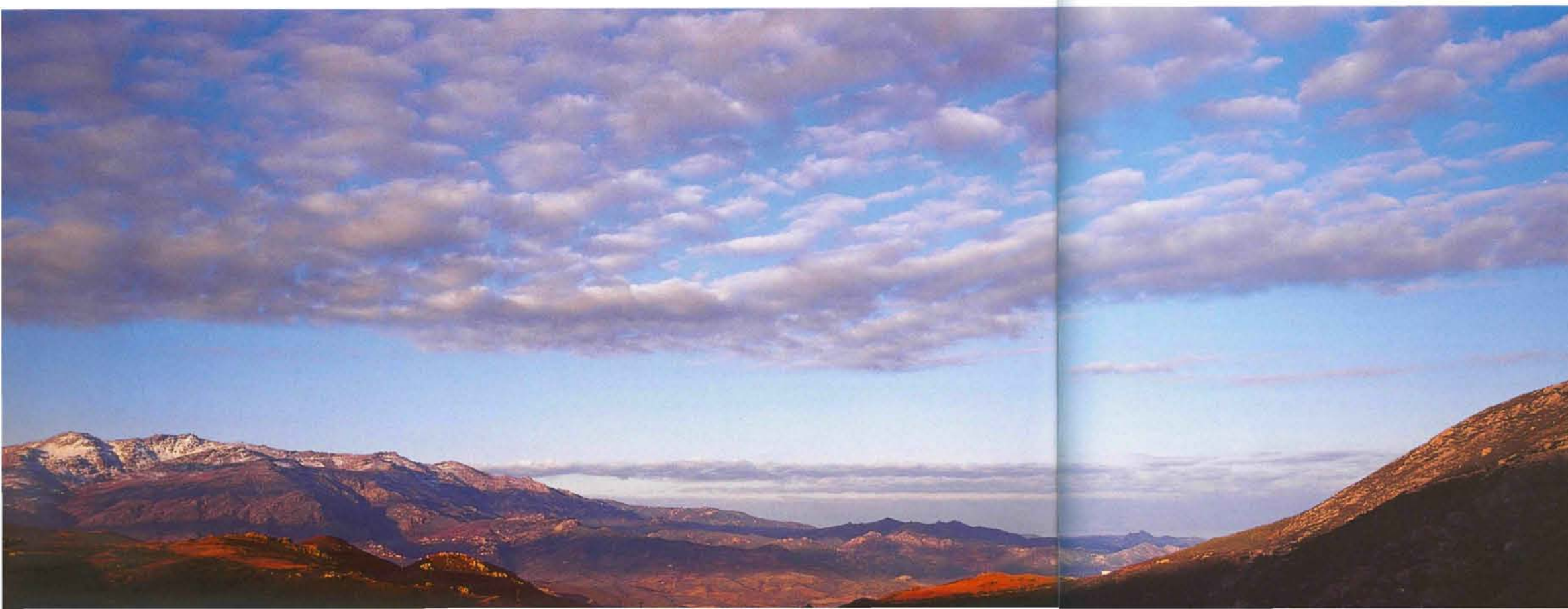
## Кристиан Эмбер

Немногих французских виноделов можно назвать настоящими пионерами; Кристиан Эмбер – пионер трижды. Для начала в возрасте 20 лет он по собственной инициативе сажал фруктовые деревья в горах Атласа; затем 15 лет провел в Чаде кочевым торговцем; наконец, создал собственное органическое винодельческое хозяйство площадью 42 га из ничтожного владения в малоизвестной области Порто-Веккио на Корсике. Он также основал «Увакорс», ассоциацию виноделов, которая стремилась поднять стандарты качества в эпоху господства столового вина в 1970-х. Теперь борьба идет против «бюрократического духа», процветающего в Париже и Брюсселе, и против «мышления а-ля Coca-Cola». «Лоза – это вино, а не деньги» – вот девиз Эмбера, равно как и «Кока-Кола не пройдет».

Признаюсь, я сумасшедший. Я из кожи вон лезу, чтобы получить маргинальные вина. Это прекрасные вина, но при этом откровенно маргинальные.

Антуан Арена

◀ Перебираясь из Бастии в Патримонио, вы пересекаете этот горный хребет, острый, как бритва, – таких на Корсике немало.



# Алхимия под ногами

На Корсике есть одно общее наименование – Вен-де-Корс (Vin de Corse). Виноград не растет по всему острову – это просто немыслимо, ведь большая часть территории – непроходимые горные районы. В действительности АОС Вен-де-Корс в основном используется для вин из винограда, выросшего на преимущественно равнинном восточном побережье, между Бастией и Порто-Веккио. Здесь создаются наименее интересные вина корсиканского АОС, 90% продукции производят кооперативы. Здесь также производят довольно большую часть обычно разочаровывающего регионального вина (почти в два раза больше, чем вин АОС острова).

В Вен-де-Корс существует система криу: Вен-де-Корс-Порто-Веккио, Вен-де-Корс-Фигари, Вен-де-Корс-Сартена, Вен-де-Корс-Кальви и, наконец, Вен-де-Корс-Кото-дю-Кап-Корс. Здесь в монотонной картине появляются некоторое разнообразие, проявляется разный характер мест. **Вен-де-Корс-Порто-Веккио** занимает захватывающе крутые гранитные склоны с видом на море, но работают здесь всего три производителя. Почвы **Вен-де-Корс-Фигари** наносные на гранитах, это самый южный виноградник на Корсике, здесь нелегко растить виноград из-за яростных ветров. Он ненамного больше Порто-Веккио, здесь пять производителей и один слабенький кооператив с тремя членами. Небольшие, часто прихотливо расположенные склоны **Вен-де-Корс-Сартена** – самая жаркая винодельческая область на Корсике (здесь самый большой криу – девять частных производителей и один кооператив). **Вен-де-Корс-Кальви** – еще один плоский виноградник на гранитах, где проблемой является сильный ветер, но 11 местных производителей – одни из самых амбициозных и искусных, в результате их вина конкурируют с лучшими винами из Патримонио и Аяччо. Наконец, **Вен-де-Корс-дю-Кап-Корс** – самый дикий из этого квартета в том плане, что он расположен на скале, возвышающейся на севере острова, почвы здесь лежат скорее на сланце, чем на граните. Из-за непрекращающегося сильного ветра виноградники очень трудно обрабатывать (здесь работают всего четыре винодела), хотя у этого участка за века сложилась самая лучшая репутация из всех пяти. Чувствуется ли в этих винах солоноватый вкус побережья? Когда вы пробуете вина здесь, в регионе, возможно; однако этот вкус не переживает путешествия на пароме.

Два главных винодельческих региона острова имеют собственные АОС, также существует отдельный АОС для крепленых мускатов Кап-Корс. **Аяччо** – южный АОС: он охватывает разрозненные виноградники на гранитных и песчаных склонах общей площадью 250 га неподалеку от родного города Наполеона. Климат здесь мягкий и целительный, в этом АОС не так ветрено и не так сухо, как в других регионах Корсики. Более нежный из двух местных сортов красного винограда – шакареллу – растет на розовых

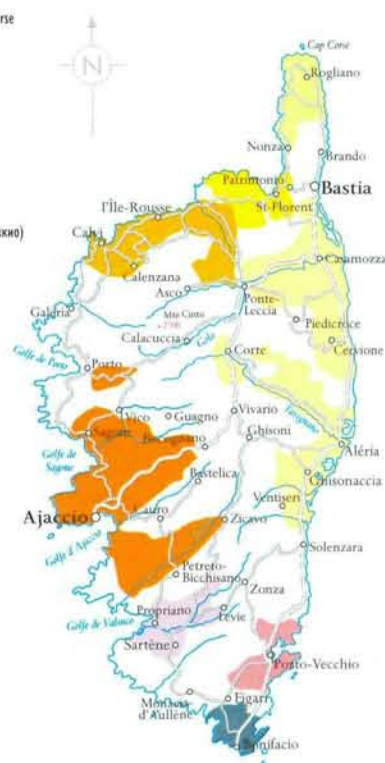
## «Вилы в бок»

Корсика словно создана для того, чтобы производить небольшой ассортимент прекрасных вин, которым не придется долго искать себе нишу на рынке. Конечно, положения системы АОС никогда не совершенны, но в целом INAO постарался, систематизируя возможности, с помощью которых Корсика может реализовать свой потенциал. Разумеется, жаль, что по правилам запрещается производить сухой, некрепленый Мускат, также остается только сожалеть о том, что такие производители, как Этьен Суццони и Антуан Арена, вынуждены продавать некоторые свои экспериментальные вина в качестве столовых просто потому, что они не удовлетворяют критериям АОС. Однако в целом все готово.

- Vin de Corse-Coteaux du Cap Corse/Muscato du Cap Corse (Мюска-Кото-и просто Вен-дю-Кап-Корс)
- Patrimonio/Muscato du Cap Corse (Патримонио-Мюска-дю-Кап-Корс)
- Vin de Corse-Calvi (Вен-де-Корс-Кальви)
- Vin de Corse (Вен-де-Корс)
- Ajaccio (Аяччо)
- Vin de Corse-Sartène (Вен-де-Корс-Сартена)
- Vin de Corse-Figari (Вен-де-Корс-Фигари)
- Vin de Corse-Porto-Vecchio (Вен-де-Корс-Порто-Веккио)



Km 0 10 20 30 40 50  
Miles 0 10 20 30 40 50



почвах с кристаллическими включениями. Нежность – отличительная черта легких, часто недооцениваемых вин Аяччо.

Лучшие же вина Корсики производят в **Патримонио**. Потому ли, что виноград (особенно нелуччу) чувствует себя лучше на известковых и глинистых почвах, которые так сильно отличаются от почв на гранитах в других местах? Или же ветер здесь не такой сильный? А может быть, оттого, что здесь расположено 32 винодельческих хозяйства и никаких кооперативов? Возможно, по всем трем причинам. Сама по себе винодельческая зона очень маленькая, многие виноградники устроились в нишах на холмах, часто на значительном расстоянии от погребов. Эту же область площадью 450 га покрывает и АОС для крепленых сладких вин **Мюска-дю-Кап-Корс**.

Дело за виноделами Корсики. Но многие из них сидят, сложа руки. Отношения Корсики и Франции в области политики знамениты своей сложностью; в культурном плане Корсика – скорее итальянский, чем французский остров. Это отражено как в названиях сортов винограда, так и в языке, в именах жителей, это также доказывает и число рейсов паромов в восточном и южном направлениях; материковая Италия находится в 2 раза ближе, чем материковая Франция. А тот факт, что самый знаменитый француз всех времен был корсиканцем, – повод для этакой «гордости с фигой в кармане». Возможно, именно благодаря этим сложным взаимоотношениям вина Корсики не теряют своего островного характера – себе же на благо.

# Корсика: Лица

**Antoine Arena Антуан Арена** **20253 Patrimonio, тел.: 04 95 37 08 27, факс: 04 95 37 01 14**

Арена – веселый мужчина средних лет, производит потрясающие вина в Патримонио. Он и его жена Мари начинали учиться на адвокатов, но потом стали заниматься вином, как говорит Арена, «потому что это такая прекрасная работа». У Арены есть друзья в других регионах Франции, его вина отчетливо напоминают эльзасские, обладая богатым и плотным вкусом (виноград собирают очень поздно), они ароматны, кроме того, он не использует дуб – эти черты роднят его с Цинд-Хумбрехтом. Арена изменил правила работы с верментину: его вина из этого сорта могут сравниться с пино гри или вионье. В его Карко урожая 2000 года волнами вздымается вкус бекона и банана, оно полнотелое, обласнительное и экзотическое. Вино 1999 года, выдержанное на осадке, обладает сливочным и утонченным вкусом, обрамленным минеральными и сладковатыми нотками. Гротте-ди-Соле-Верментино 2000 года, ферментируемое до крепости 16,5%, – медовое, источает богатый фруктовый аромат, как и вино 1999 года, виноград для которого собирали в ноябре, с тонами абрикоса и инжира (продается будет как столовое). Вечно любознательный Арена также работает со старым корсиканским сортом бьянко джентиле: виноград на вино в 2000 году начали собирать с потенциальной крепостью 16%, это вино – потрясающий экзотический ансамбль тропических фруктов, меда, дыни, за которыми проглядывает яркий минеральный вкус. Арена использует названия Карко и Гротте-ди-Соле и для своих красных вин из нелуччу. Карко оживляют нотки малины; Гротте-ди-Соле, произведенное из низкоурожайного винограда, сочетает в себе горьковатую изысканность Тосканы со взрывным фруктовым и минеральным вкусом. Мюска-де-Кап-Корс Арены обладает изумительным вкусом, способным сравниться с итальянскими винами из подсушенного на солнце муската, или со сладкими нотками цитрусовых, с острова Пантеллерия, где этот сорт называют дзиббобо.

**De Bernardi Де-Бернарди** **20253 Patrimonio, тел.: 04 95 37 01 09, факс: 04 95 32 07 66**

Хозяйство Жана-Лорана де Бернарди площадью 11 га в Патримонио производит вина, в которых сочетаются ароматность и свежесть, мягкий фруктовый вкус и живая кислота. Во вкусе мускатов кроются пряность и острота.

**Canarelli Канарелли** **20114 Figari, тел.: 04 95 71 07 55**

Хозяйство Ива Канарелли в Фигари расширилось почти до 23 га и перешло на органику. Верментино, ферментированное в бочках, – одно из лучших белых вин острова, а красное вино становится все более концентрированным.

**Culombu Куломбу** **20260 Lumio, тел.: 04 95 60 70 68, факс: 04 95 60 63 46**

Не все корсиканцы смуглые коротышки. В Кальви живет бывший ветеринар Этьен Суццони, он вылитый регбист-маори. Вина его «обычны», это приятные, не выдающиеся вина; лучшие продаются под маркой Кло Куломбу. Среди них – ароматное белое вино из верментину с богатым фруктовым вкусом и не менее ароматное красное, в котором вкус гренаша (40%) с тонами сливы и ирисок встречается с изысканным травяным вкусом нелуччу (50%), в вине также 10% сира. Суццони производит сладкие вина: некрепленый сладкий мускат под названием Дольче Бьянку и некрепленая смесь из алеатико и шакареллу с вишневыми нотками во вкусе (Дольче Россу).

**Leccia Лечча** **20232 Poggio-d'Oletta, тел.: 04 95 37 11 35, факс: 04 95 37 17 03**

Ив Лечча (20 га в Патримонио) производит красные и белые вина, а также хорошие мускаты. «Классическое» белое вино отличается большей глубиной и текстурностью, чем большинство вин острова, ему также свойственна типичная для Корсики яркость вкуса; классическое красное вино произведено с большой тщательностью и доставляет удовольствие. Лучшие вина – это солоноватое белое Э Кроче и красное Петра Бьянка с теплым фруктовым вкусом.

**Orenga de Gaffory Оренга-де-Гафори** **20253 Patrimonio, тел.: 04 95 37 45 00, факс: 04 95 37 14 25**

Блан-де-блан с нежным фруктовым вкусом, розовое со сливочными тонами и сочное ароматное «классическое» красное с фруктовым вкусом и нотками инжира – самые удачные у этого производителя. Престижному Гувенёр, не хватает глубины и плотности для того, чтобы сбалансировать тона дуба.

**Peraldi Перальди** **20167 Mezzavia, тел.: 04 95 22 37 30, факс: 04 95 20 92 91**

Ведущее хозяйство Аяччо. Граф де Пуа – незабываемое имя. Его вина типичны для этой местности, нежные и сдержанные, чистые. Лучшее красное, Кло-дю-Кардиналь из шакареллу со старых лоз, выдерживают в новых бочках, в нем отражаются вкус сорта, происхождение и свойства почв на гранитах. Это бледное вино с отчетливым вкусом не бросается в глаза, в нем чувствуются элегантные тона смородины, вкус его напоминает скорее сентене и юрский пульсар, чем бандольские вина или вина Кото-дю-Лангедок.

**Pieretti Пиретти** **20228 Luri, тел.: 04 95 35 01 03, факс: 04 95 35 01 03**

Хозяйство Лины Вентури-Пиретти (9 га) – одно из всего лишь 4 хозяйств в Кото-дю-Кап-Корс, где дует сильнейший ветер (когда я заезжал в хозяйство, на одном из виноградников, выходящих на море, было совершенно невозможно стоять); ее скромное винное производство занимает участок на поразительном голубом сланце. Белое вино из верментину свежее и оживленнее многих вин на острове; красное вино мягкое, ласковое и запоминающееся.

**Tanella Танелла** **20114 Figari, тел.: 04 95 70 46 23, факс: 04 95 70 54 40**

Хозяйство в Фигари, владеет Жан-Батист Перетти-делла-Рокка. Лучшие вина Кюве Александра: белое и розовое вино характеризует большая выразительность, чем обычно встречается на Корсике, а красное вино урожая 1999 года сочнее, мягче, в нем содержится больше танинов, чем во многих его «собратьях», в нем вы можете различить зрелые нотки, напоминающие ириски.

**Torraccia Торачча** **20137 Porto-Vecchio, тел.: 04 95 71 43 50, факс: 04 95 71 50 03**

Кристиан Эмбер – важный человек на Корсике. Его хозяйство в Порто-Веккио (42 га) зарегистрировано как органическое, и он выступает против использования дерева в процессе производства и выдержки. Белые и розовые показались мне слишком нейтральными; красные же отличаются характерным мягким вкусом, они привлекают беззаботностью. Престижное Ориу (80% нелуччу) отличается сильным травяным ароматом, ему не хватает плотности, чтобы донести вкус, имеющийся в бочке, до дня розлива в бутылку.

Рейтинг производителей

Очень хорошее вино

Превосходное вино

Великое вино

# Словарь

**автолиз** (autolysis) – процесс гибели грибов в осадке; в результате вино, особенно игристое в процессе второй ферментации, становится более сложным и изысканным

**баррик, бордоская бочка** (barrique) – дубовая бочка объемом 225 л

**батонаж** (batonnage) – «взбивание», перемешивание вина с осадком при выдержке в бочках

**биодинамика** (biodynamics) – см. с. 42–43

**благородная плесень** (botrytis) – гриб вида Botrytis cinerea, вызывающий нежелательную «серую гниль» или просто «гниль» незрелого винограда, предназначенного для красных вин, а также «благородную плесень» на винограде, предназначенном для производства белых «ликёрных» вин

**брют** (brut) – игристое вино или шампанское с *дозажем* (см.) до 15 г на 1 л, экстрабрют не более 6 г и брют-натюр – менее 3 г

**БУТ** – без указания года, шампанский термин (также применяется при производстве хересов, портвейнов и т.п.), означающий вино, смешанное из вин разных годов урожая

**великое вино** (grand vin) – так в Бордо называют вина, которые носят название хозяйства (в отличие от *вторых вин* (см.)), которые называются иначе); словосочетание «Grand vin de Bordeaux», которое пишут на этикетках, не имеет к этому термину никакого отношения и совершенно лишено смысла

**винификация** (vinification) – процесс превращения винограда в вино

**вино-каменная кислота** – главная кислота, содержащаяся в вине

**винный камень** – соль винно-каменной кислоты, образующаяся в бутылке естественным путем в процессе длительной выдержки в виде осадка на дне; если такой осадок есть, вы можете быть уверены – перед вами качественное вино, которое не подвергали излишней обработке при производстве

**виноградарство** (viticulture) – выращивание винограда

**встряхивание, ремюаж** (remuage) – стадия изготовления игристых вин традиционным методом, когда бутылку, установленную в специальную подставку, постепенно переворачивают вверх дном, встряхивая, с целью переместить осадок от второй ферментации к горлышку, чтобы затем его можно было удалить в процессе *замены пробки* (см.)

**вторичная ферментация** – см. *малолактическая ферментация*

**второе вино** – в основном бордоский термин; обозначает вино, сделанное либо из винограда с молодых лоз, либо с не самых лучших участков или неудачных бочек, в то время как из отборного сырья в делают *великие вина* (см.)

**выдержка в чане** (cuvaison) – этап изготовления красного вина, когда уже перебродившее сусле на известное время оставляют в чане вместе с кожицей, косточками и прочим, дабы вино впитало максимум всего этого

**вымораживание** – метод, применяемый при производстве сладких вин для удаления избытка жидкости: сусле становится плотнее, а вино слаще

**гаражное вино** – см. с. 169

**гран крю** (grand cru) – «великий виноградник», точный смысл термина разный в разных винодельческих районах

**гран крю классе** (grand cru classé) – классифицированный великий виноградник

**деревенский метод** (méthode rurale) – способ производства игристых вин, при котором вино разливают по бутылкам до окончания первой ферментации, такие вина обычно бывают слабоалкогольными и содержат осадок

**дикие дрожжи** см. *дрожжи*

**дозаж** (dosage) – процедура добавления сахарного сиропа в игристое вино (последняя стадия изготовления), также количество этого сиропа

**дрожжи** – грибы, превращающие сахар в этиловый спирт и углекислый газ; ферментация начинается, когда природные, или дикие, дрожжи вступают в контакт с сусликом (при технологии невмешательства) либо когда в этот контакт вступают специально приготовленные дрожжи

**желтое вино** (vin jaune) – особое вино Юры, см. с. 117

**замена пробки** (degorgement) – завершающая стадия изготовления игристых вин по традиционному методу, когда после второй ферментации и выдержки «вверх дном» из бутылки удаляют старую пробку вместе с осадком, закупоривая бутылку новой пробкой

**затопление шапки** (pigeage) – погружение *шапки* (см.) в вино (иногда это делают просто ногами), чтобы усилить *экстракцию* (см.)

**зеленый урожай** – обрезание незрелых «лишних» гроздей винограда летом с целью понизить урожайность

**именованный виноградник** (lieu-dit) – участок земли с виноградником, имеющим собственное имя; в Бургундии так называют также неклассифицированные участки на территориях, где основные участки классифицированы

**кларет** (clairret) – так в Бордо называют очень светлое красное вино. Не путать со словом «кларет», это название особого сорта винограда.

**кю** (clos) – участок виноградника, обнесенный стеной (особенно в Бургундии)

**коммуна** (commune) – низшая административно-территориальная единица во Франции. Многие вина носят имя коммуны, где они сделаны, это значит, что на изготовление вина с таким названием могли пойти ягоды из любого виноград-

ника, находящегося на территории данной коммуны

**концентрация** – процесс удаления лишней жидкости из сусли (обычно после дождливого года), осуществляется различными способами (в частности, вакуумным испарением)

**косс** (causses) – известняковые пустоши на возвышенностях во многих винных регионах Франции, таких как Каор и Минервуа

**кооператив** – компания в совместном владении нескольких (часто значительного количества) виноградарей, которые совместно несут затраты на производство вин и маркетинг; что избавляет мелких производителей от необходимости вкладывать средства в закупку собственного оборудования и самим продавать свое вино. Более половины французского вина производят кооперативы

**коралл** (corail) – название темного розового или светлого красного вина в Юре

**кот, кото** (côte, coteau) – склоны холмов, подходящие для выращивания винограда

**крю** (cru) – буквально «выращенное», обычно обозначает отдельный участок или группу виноградников, дающих вино более высокого качества, чем в среднем по региону

**крю классе** (cru classé) – классифицированный виноградник

**малолактическая, или вторичная, ферментация** (malolactic fermentation, malo, MLF) – не настоящая ферментация, а переход под воздействием бактерий (а не грибов) нестабильной яблочной кислоты в стабильную молочную с выделением углекислого газа. Этот переход необходим для всех красных и некоторых белых вин. На вкус вино, прошедшее малолактическую ферментацию, мягче обычного

**мацерация** (maceration) – «вымачивание» винограда в *сусле* (см.) или вине. Холодную мацерацию (maceration à froide) или мацерацию перед брожением (maceration préfermentaire) проводят перед тем, как начнется ферментация, для придания вину аромата и вкуса ягод. С помощью мацерации во время ферментации осуществляется *экстракция* (см.). См. также *углеродная мацерация*

**микрооксигенация** (micro-oxygenation) – альтернатива сливанию вина с осадка; вино получает необходимый кислород, а осадок остается и питает вино, см. с. 205

**милдью**, она же **ложная мучнистая роса** – широко распространенное грибковое заболевание, поражающее виноградные лозы

**монополия** (monopole) – здесь: виноградник, у которого есть единственный владелец (в областях типа Бургундии, где известны виноградниками владеют сразу много людей)

**невмешательство** – винодельческая технология, заключающаяся в том, чтобы как можно

меньше «поправлять» вино при его выдержке; применима только в том случае, если виноград качественный

**негоциант** (négociant) – человек или компания, которые не столько торгуют вином, сколько покупают виноматериалы, выдерживают их и затем продают полученные вина под своим именем

**непривитая лоза** – лоза *Vitis vinifera*, растущая на собственных корнях, а не на корнях американской лозы, устойчивой к тле *филлоксеры* (см.)

**восстановление** (reduction) вина – процесс, обратный окислению; чтобы избавиться от его последствий (дурного затхлого запаха), вино регулярно сливают с осадка (или декантируют, если речь идет об открытой бутылке), чтобы кислород воздуха его «освежил»

**обрезка** – удаление «лишних» ветвей с лозы

**оидиум, мучнистая роса** (oidium) – грибковое заболевание лозы

**окисление** (acidification) – добавление кислоты в вино или виноградное сусли

**окисление** (oxidation) – химический процесс, происходящий при контакте вина с кислородом воздуха, который может испортить вино, но и добавить ему сложности, если строго контролировать этот процесс

**осадок** (lees) – выдержка вина на осадке помогает придать ему аромат и текстуру

**отжатое вино** – виноградный сок, отжатый прессом из мезги (в отличие от самотека), добавляется в красное вино

**очистка** (fining) – процесс осветления вина путем пролива его через яичный белок; при неторопливом виноделии в очистке нет необходимости

**пастеризация** (pasteurization) – нагревание сусли или вина до температуры 80°C, большая часть микроорганизмов погибает; весьма губительная процедура для вина

**поздний урожай** – сбор урожая позже обычных сроков; это риск (может пойти дождь), но часто он приносит прекрасные результаты, т.к. сухое вино получают экспрессивными, а ряд сладких вин вообще нельзя получить иначе

**премьер крю** (premier cru) – виноградник высшего класса

**премьер крю классе** (premier cru classé) – классифицированный виноградник высшего класса

**пти-шато** (petit château, буквально «малый замок») – в Бордо так называют небольшие (но многочисленные) хозяйства, а также произведенные ими вина, которые официально не классифицированы, то есть не входят в число «крю классе»

**разумная борьба** (lutte raisonnée) – сельскохозяйственная технология, некий компромисс между органическим и обычным виноградарством, когда химикаты используются, но только тогда, когда это абсолютно необходимо, а не ежедневно или в качестве превентивной меры. Идеи вполне привлекательны, но сам термин, в отличие от

термина «органический», пока что не определен законом.

**«резервное» вино** – шампанский термин, обозначающий вина, которые хранят несколько лет, чтобы использовать их в смесях

**серое вино** (vin gris) – бледно-розовые вина, произведенные путем прямого отжима винограда с бледной кожицей

**соломенное вино** (vin de paille) – вино, сделанное из ягод, которые предварительно подсушили на соломенной подстилке

**старые лозы** – лозы, прожившие дольше определенного срока (зависит от сорта и региона); если вино изготовлено из плодов таких лоз, на этикетке обычно указывают *vieilles vignes*, однако винное законодательство пока никак не регулирует употребление этого термина.

**сусли, виноградное сусли** – субстанция, состоящая из виноградного сока, мякоти, кожицы и косточек, которая, перебродив, превращается в вино

**сухое (sec)** – в долине Луары и большинстве других регионов это слово обозначает вино с крайне малым содержанием сахара, но в Шампани сухое вино может иметь до 35 г на 1 л

**танины** – элемент текстуры красных вин (и в определенных пределах некоторых экспериментальных белых вин), см. с. 241

**терруар (terroir)** см. с. 16–21

**традиционный метод** (méthode traditionnelle) – метод изготовления игристых вин: его используют в Шампани, а также в других местах во Франции и во всем мире; вина проходят вторую ферментацию в бутылках, осадок затем удаляют

**углеродная мацерация** (carbonic maceration) – способ изготовления вин путем ферментации целых ягод с помощью углекислого газа (диоксида углерода). Внутриклеточная ферментация происходит внутри целых ягод в середине и на поверхности емкости, нижние ягоды раздавливаются под весом винограда наверху, и в них происходит обычная ферментация. Применение такой технологии дает вина с сильным ароматом бананов и легкими таннинами

**урожайность** – отношение объема полученного сельскохозяйственного продукта к площади земли, на которой этот продукт вырос; обычно измеряется в тоннах с гектара, но в случае вина чаще применяется единица гектолитр с гектара

**фенольная зрелость** – стадия зрелости винограда, когда все, что могло в ягоде созреть (в частности, кожица и плодоножка), созрело; следует отличать фенольную зрелость от сахарной зрелости, т.е. момента, когда в ягоде накоплено достаточное количество сахара, чтобы из ягоды можно было получить вино нужной крепости

**ферментация** (fermentation) – превращение сахара в алкоголь (с выделением углекислого газа) с помощью дрожжей

**филлоксеры** – микроскопическая тля (вид *Dactylosphaera vitifoliae*, ранее назывался *Phylloxera*

*vastatrix*), вредитель виноградных лоз (в результате ее жизнедеятельности лоза отторгает свои корни). Завезена из Америки, до сих пор живет в почвах виноградников Европы, поэтому европейскую лозу (*Vitis vinifera*) чаще всего нужно прививать на корни тех видов американской лозы (*Vitis labrusca*), которые устойчивы к филлоксеры

**фильтровать** – удалять из вина твердые частицы, пропуская его через фильтр; отфильтрованное вино стабильнее других, но лишено значительной доли вкуса и аромата

**шапка** – слой из кожицы, косточек и иногда плодоножек, формирующийся на поверхности цистерны, чана или бочки с броющим вином

**шапталлизация** (chaptalization) – добавление сахара в виноградное сусли для повышения крепости (но не сладости: весь сахар превращается в алкоголь). Технология названа по имени ее изобретателя, фр. химика Жан-Антуан-Клода Шапталля. Для повышения крепости на 1 градус нужно 17 г сахара на литр

**шато** (château) – буквально означает «замок», однако, поскольку большинство главных зданий винохозяйств, называющихся «шато», представляют собой весьма скромные сооружения, это слово по сути дела означает просто «винодельческое хозяйство»

**шэ** – в Бордо так называют помещения для выдержки и обработки вина, расположенные не под землей, как настоящие погреба, а в обычных зданиях (ср. в Шампани: там погреба настоящие, но их «начальники» называются мэтр де шэ)

**экстракция** (extraction) – извлечение различных субстанций (прежде всего таннинов, но также глицерина, сахара, кислот, ароматических компонентов и минералов) из твердых частей винограда (кожицы и косточек) во время *мацерации* (см.)

**яблочная кислота** (malic acid) – одна из двух основных кислот, содержащихся в вине. См. также *вино-каменная кислота*

**vintage** – буквально «урожай», в терминологическом употреблении обозначает одно из двух: а) в тех регионах, где разрешен выпуск вина из смесей урожая разных лет, употребляется как прилагательное и обозначает вино особенного хорошего года, которое сделано из вина исключительно этого года урожая, т.е. собственно значение здесь «с указанием года» (говорить «винтажное шампанское» – безграмотно); б) на юге Франции это слово встречается на этикетках старых «натуральных сладких» вин для обозначения вин, разлитых в бутылки молодыми (см. с. 225)

# Таблицы урожаев

1-3: слабые урожаи, вина пить сразу после покупки  
 наилучший потенциал долгой выдержки  
 4-7: средние урожаи, вина пить в течение ближайших 10 лет  
 8-10: великие урожаи,

Шампань		Долина Луары			Эльзас		Шабли	
		Красное	Сухое белое	Сладкое белое				
1985	9	1985	9	8	8	1985	8	
1986	6	1986	7	6	8	1986	5	
1987	3	1987	3	4	4	1987	5	
1988	9	1988	6	8	8	1988	7	
1989	8	1989	9	9	10	1989	9	
1990	9	1990	9	9	9	1990	10	
1991	4	1991	5	4	2	1991	2	
1992	5	1992	2	3	3	1992	5	
1993	6	1993	4	5	5	1993	6	
1994	4	1994	4	2	6	1994	7	
1995	7	1995	9	8	8	1995	5	
1996	9	1996	8	9	9	1996	7	
1997	6	1997	7	5	8	1997	6	
1998	6	1998	5	6	5	1998	8	
1999	8	1999	7	7	5	1999	6	
2000	7	2000	7	8	6	2000	9	
2001	1	2001	5	5	7	2001	8	

Бургундия			Божоле		Юра*		Савойя	
			Белое	Красное				
1985	9	8	1985	8	1985	9		
1986	9	5	1986	6	1986	6		
1987	3	4	1987	6	1987	4		
1988	5	5	1988	6	1988	9		
1989	9	8	1989	10	1989	10		
1990	6	9	1990	7	1990	9	1990	9
1991	7	8	1991	8	1991	6	1991	4
1992	5	5	1992	2	1992	6	1992	3
1993	4	7	1993	3	1993	5	1993	5
1994	5	5	1994	6	1994	5	1994	5
1995	8	7	1995	7	1995	9	1995	8
1996	9	7	1996	4	1996	9	1996	5
1997	7	7	1997	5	1997	4	1997	5
1998	5	6	1998	4	1998	5	1998	6
1999	8	9	1999	9	1999	8	1999	7
2000	7	6	2000	10	2000	9	2000	7
2001	5	4	2001	4	2001	2	2001	3

\* Для желтого вина  
 рейтинги только для  
 1990 года и ранее

Долина Роны		Прованс		Бордо					
Север	Юг			Сухое белое	Сладкое белое	Левый берег	Правый берег		
1985	9	8	1985	9	1985	7	6	8	7
1986	8	9	1986	7	1986	5	9	9	7
1987	7	2	1987	2	1987	7	3	4	5
1988	8	8	1988	7	1988	5	10	6	6
1989	9	10	1989	8	1989	5	8	9	10
1990	10	10	1990	10	1990	8	10	10	10
1991	8	4	1991	5	1991	4	3	3	1
1992	1	3	1992	3	1992	5	1	1	3
1993	2	4	1993	3	1993	4	1	4	4
1994	6	6	1994	4	1994	8	3	6	6
1995	7	8	1995	7	1995	7	5	8	8
1996	6	4	1996	7	1996	8	9	9	7
1997	8	5	1997	5	1997	6	9	5	5
1998	9	10	1998	10	1998	9	8	7	10
1999	10	7	1999	8	1999	8	8	7	7
2000	8	9	2000	8	2000	8	3	10	10
2001	8	8	2001	9	2001	9	10	7	7

Юго-Запад				Лангедок-Руссильон		Корсика		
Бержерак	Мадиран	Каор	Жюрансон					
1985	8	10	8	5	1985	8		
1986	8	7	7	8	1986	9		
1987	5	8	7	6	1987	3		
1988	8	9	8	8	1988	8		
1989	10	9	8	9	1989	10		
1990	9	10	9	8	1990	9	1990	10
1991	7	6	4	6	1991	3	1991	6
1992	3	5	7	4	1992	2	1992	3
1993	5	6	6	10	1993	6	1993	7
1994	7	8	7	5	1994	6	1994	6
1995	8	10	9	7	1995	8	1995	8
1996	9	8	8	10	1996	5	1996	6
1997	5	8	7	5	1997	4	1997	9
1998	8	10	8	9	1998	10	1998	9
1999	9	8	9	8	1999	6	1999	8
2000	10	10	10	8	2000	8	2000	8
2001	9	9	10	10	2001	9	2001	7

# Алфавитный указатель

Номера страниц, выделенные **жирным** шрифтом, – ссылки на разделы «Лица»; номера, выделенные *курсивом* – на колонки, посвященные отдельным людям (рядом с фотографиями).

## А

Абим (Abymes) 121, 123  
Абурау, Бертрам (Ambroise, Bertrand) **96**  
Абурну (Abouriou) 207  
Авиз (Avize) 29  
Авиэ (Aviet) **118**  
Агранар (Agrarart) **32**  
Паскаль (Pascal) 31  
Айхберг (Eichberg) 66  
Аксад, Ги (Accad, Guy) 85, 88  
Аксель де Валандро (Axelle de Valandraud) см. Валандро  
Алари (Alary) **138**  
Дени (Denis) 129  
Алиготе (Aligoté) 46, 89, 93, 94, 111  
Алокс-Кортон (Aloxe-Corton) 92  
Алье (Allier) 46  
Алье, Филипп (Alliet, Philippe) **52**  
Алькье (Alquier) **230**  
Альман, Тьерри (Allemand, Thierry) **138**  
Альтенберг-де-Бергхайм (Altenberg de Berghaim) 60, 61, 66, 219  
Альтес (Altesse) 121–123  
Амбоне (Ambonnay) 31  
Амиро, Тьерри (Amirault, Thierry) **52**  
Амиро, Янник (Amirault, Yannick) **52**  
Ампелия (Amprévia) **177**  
Ампюи (Ampruis) 131  
Амьо, Ги (Amiot, Guy) **96**  
Амьо, Пьер (Amiot, Pierre) **96**  
Амьо-Сервель (Amiot-Servelle) **96**  
Андро, Мириэль (Andraud, Mirielle) 167  
Анжели, Марк (Angeil, Mark) 26, 42  
Анжелюс (Angelus) 161, **177**  
Анжер, Фредерик (Engerer, Frédéric) 43  
Анжу (Anjou) 41, 49, 50  
Анжу-Вилляж (Anjou-Villages) 49, 50  
Анжу-Вилляж-Бриссак (Anjou-Villages-Brissac) 49, 50  
Анжу-Гаме (Anjou-Gamay) 49, 50  
Анжу-Кото-де-ля-Луар (Anjou-Coteaux de la Loire) 49, 51  
Анрио, Жозеф (Henriot, Joseph) **35**, 75, 78, 88  
Ант, Арно (Ente, Arnaud) **100**  
Антр-Дё-Мер (Entre-Deux-Mers) 171  
Антрфо (Entrefaux) **141**  
Аньян (Aniane) 228, 229  
АОС, система 8, 11–13, 78, 91, 116, 123, 131, 148, 169  
Апремон (Arpement) 121, 123  
Арбен (Arbin) 121  
Арборну (Arboriou) 207  
Арбуа (Arbois) 116  
Арена, Антуан (Arena, Antoine) 243, 244, **245**  
Арман, граф (Armand, Comte) **96**  
Арну (Arnould) **32**  
Арреча (Arretxea) **210**  
Афилант (Arphillanthes) **138**  
Аяччо (Ajaccio) 244

## Б

Ба (Bas) 149, 152, **156**  
Баблю (Bablut) **52**

Баллан-Шамон (Balland-Charpuis) **52**  
Бальдес, Жан-Люк (Baldès, Jean-Luc) см. Кю-Тригедина  
Бальстар (Balestard) **177**  
Бальстар-Ла-Тонель (Balestard la Tonnelle) **178**  
Бандоль (Bandol) 58, 132, 150, 152, 154, 155  
Баньюль (Banyuls) 216–217, 222, 225, 229  
Бара, Поль (Bara, Paul) **32**  
Барбано (Barbanau) **156**  
Бард-О (Barde-Haut) **178**  
Барж, Жиль (Barge, Gilles) 131, **138**  
Бариллер, Жан-Марн (Barillère, Jean-Marie) 23, 26  
Бармес-Бушер (Barmès-Bucher) **68**  
Барно (Barmaut) 24, **32**  
Баронгарк (Baronargues) **230**  
Альман, Тьерри (Allemand, Thierry) **138**  
Барро, Даниэль (Barraud, Daniel) **96**  
Баррюоль, Луи (Barruol, Louis) 127, 129, 130, 131, 134, 137  
Барсак (Barsac) 172  
Барто-Ноэль, Вилен (Barthod-Noëllat, Ghislaine) **96**  
Бартон, Энтони (Barton, Anthony) 166, 174, 175  
Бастид Бланш (Bastide Blanche) **156**  
Бастор-Ламонтань (Bastor-Lamontagne) **178**  
Батайе (Bataille) **178**  
Батар-Монраше (Bâtard-Montrachet) 87  
Башан (Bachen) 209, **210**  
Беарн (Bearn) 209  
Белленхаймвир (Belbenheimvuir) 66  
Бейер, Леон (Bayet, Léon) **68**  
Бейшевель (Beuchevelle) **178**  
Белан, Жан-Клод (Belland, Jean-Claude) **96**  
Беле (Bellet) 155  
Белер (Belair) 44, 163, 167  
Белль-Мондот (Bellille Mondotte) **178**  
Белльвьер (Bellivière) **52–53**  
Бель-О (Belles Eaux) **230**  
Бель-Эр-ла-Рувальер (Bel-Air la Rouvère) **32**  
Бельвю (Bellevue, Божоле) см. Жадо  
Бельвю (Bellevue, Бордо) 165, **178**  
Бельвю-ля-Форе (Bellevue la Forêt) 204, **210**  
Бельвю-Мондот (Bellevue Mondotte) **178**  
Беллард (Bellegarde) **210**  
Бельграв (Belgrave) **178**  
Бельфон-Бельсье (Bellefont-Belsier) **178**  
Бенвир (Bennvuir) 66  
Бергхайм (Berghaim) 58–59, 66  
Берже (Bergé) **231**  
Бержерак (Bergerac) 155, 204, 207, 209  
Бержерон (Bergeron) 121, 122  
Бержерон, Арно (Bergeron, Arnaud) см. Кю-Тригедина  
Берлике (Berliquet) **178**  
Бёрн (Burn) **68**  
Франсис (Francis) 64, 67  
Бернадот (Bernadotte) **178**

Бернар, Кристиан (Bernard, Christian) **112**  
Бертагня (Bertagna) **96**  
Берте-Бонде (Berthet-Bondet) **118**  
Бертумье (Berthoumieu) **211**  
Бессьер, Даниэль (Bessière, Daniel) 229  
Беттан, Мишель (Bettane, Michel) 26  
Би-де-Пра (Bi de Prat) 205  
Биз, Симон (Bize, Simon) **97**  
Бизо, Жан-Ив (Bizot, Jean-Yves) **97**  
Бийкар-Сальмон (Billectart-Salmon) **32**  
Бийо-Симон (Billaud-Simon) 74, **79**  
Биодинамика 12, 42–43, 87  
Бигузе-Приер, Венсан (Bitouzet-Préier, Vincent) **97**  
Благородная плесень 48, 49, 50, 51, 65, 66, 85, 207  
Блай (Blaye) 171, 173  
Блан-де-Блан (Blanc de Blancs) 30  
Блан-де-Мейсонье (Blanc Les Meysonniers) 21  
Бланк (Blanc) **68**  
Бланк, Фредерик (Blanc, Frédéric) 61, 67  
Бланкет-де-Лиму (Blanquette de Limoux) 226  
Бланшо (Blanchots) 77, 78  
Блапны (Blagny) 93  
Блен (Blin) **32**  
Блен-Баньяр (Blain-Gagnard) **97**  
Бло, Жаки (Blot, Jacky) см. Таи-О-Лу  
Бове, Жозе (Bové, José) 27  
Бодри (Baudry) **52**  
Божоле (Beaujolais) 108–113  
Бойд-Кантнат (Boyd-Cantenac) **179**  
Божастель (Beaucaeste) 131, **138**  
Бокене, Даниэль (Bocquetnet, Daniel) **97**  
Боклер, Альберт (Boxler, Albert) **68**  
Боленж (Bollinger) **33**  
Болье (Beaulieu, Бордо) **178**  
Болье (Beaulieu, Юго-Запад) **210**  
Бомар (Boumard) 51, **52**  
Бомон-де-Креер (Beaumont des Crauères) **32**  
Бон (Beaune) 42, 89, 92  
Бон-Блан (Bon Blanc) 122  
Бональг (Bonalgues) **178**  
Бонне (Bonnet, Бордо) **178**  
Боне (Bonnet, Шампань) **33**  
Бонзо (Bonnezeaux) 50  
Бонифас, Пьер (Boniface, Pierre) **124**  
Бонно, Анри (Bonneau, Henri) **138**  
Бонно-дю-Мартре (Bonneau du Martray) **83**, **97**  
Бонье (Bonnieux) 148–149  
Бопорталь (Beauportal) **210**  
Бопре (Beaupré) 150  
Бордо (Bordeaux) 20, 160–199  
Борегар (Beauregard) **178**  
Боренар (Beauneard) **138**  
Бори-де-Морель (Borie de Maurel) **231**  
Бори-ля-Витарель (Borie la Vitarelle) **231**  
Боссар, Ги (Bossard, Guy) 42, 45, 50

Бо-Сезур-Бекс (Beau-Séjour Bécot) 169, **178**  
Бо-Сит (Beau-Site) **178**  
Бо-Солей (Beau Soleil) **178**  
Босезур-Дюфо-Лагарос (Beauséjour Duffau Lagarosse) **178**  
Боске-де-Пап (Bosquet des Papes) **138**  
Ботт-Гейль (Bott-Geyl) **68**  
Браке (Braquet) 155  
Бранд (Brand) 66  
Бранда (Brandia) **179**  
Бранер (Branaire) **179**  
Бран-Кантнат (Brane-Cantenac) 166, 167, **179**  
Бранон (Branon) **179**  
Браун (Brown) **179**  
Бредиф (Brédif) см. де-Ладусет  
Бретт-Смит, Адам (Brett-Smith, Adam) 87  
Брис (Brice) **33**  
Бриссон (Brisson) **179**  
Брокер, Жан-Марк (Brocard, Jean-Marc) **79**  
Брокол (Braucol) 208  
Броудбент, Майкл (Broadbent, Michael) 166  
Бруйи (Brouilly) 110  
Брусте (Broustet) **179**  
Брю-Баше (Bru-Baché) **211**  
Брюмон, Ален (Brumont, Alain) 201, 202, 203, **211**  
Брюньс (Brunier) см. Выё-Телеграф  
Брюссель (Brusset) **139**  
Буа-де-Бурсан (Bois de Boursan) **138**  
Буазель (Boizel) **32**  
Буайо, Жан (Boillot, Jean) **97**  
Буайо, Жан-Марк (Boillot, Jean-Marc) **97**  
Буассе, Жан-Клод (Boisset, Jean-Claude) 88  
Бубрулянк (Bourboulenc) 227  
Буве (Bouvet) **124**  
Буве-Ладубе (Bouvet-Ladubay) **53**  
Бугро (Bougros) 77  
Будо, Жерар (Boudot, Gérard) 88  
Бузаро, Мишель и сыновья (Bouzeau, Michel, et Fils) **97**  
Бузарон (Bouzeron) 94  
Букассе (Boucassé) см. Брюмон  
Буланже, Ален (Boulangier, Alain) 208  
Бургей (Bourgueil) 49  
Бургиньон, Клод (Bourgignon, Claude) 17, 27, 31, 87  
Буртиёф-Вейрон (Bourgneuf Vayron) **179**  
Бургундия (Bourgogne) 18–20, 59, 76, 77, 82–107, 115, 116, 148, 161  
Буржуа, Анри (Bourgeois, Henri) **53**  
Бускет (Bousquette) **231**  
Бутнак (Boutenac) 222  
Бушар, Паскаль (Bouchard, Pascal) **79**  
Бушары, отец и сын (Bouchard Père et Fils) 88, **97**  
Буше (Bouchez) **124**  
Буже (Bugey) 123  
Бузе (Buzet) 207, 209  
Бюссон-Ренар (Buisson Renard) 44  
Бюнан (Bunan) **156**  
Бюрга, Жан-Марк (Burgaud, Jean-Marc) **112**

## В

Веёе, Лорен (Vaillé, Laurent) 229  
Вайнбах (Weinbach) 61, 66, **71**  
Вайон (Vaillons) 77  
Вакейрас (Vaqueyras) 131, 135, 137, **147**  
Выё-Шато-Сертан (Vieux Château Certan) 161, 165, 167, **199**  
Выё-Шато-Шан-де-Мар (Vieux Château Champ de Mars) **199**  
Выё-Шен (Vieux Chêne) **241**  
Вюльен (Vullien) **125**

Габн (Gaby) **185**  
Газен (Gazin) **185**  
Гайзберг (Geisberg) 66  
Гайлак (Gaillac) 134, 201, 204, 207–209  
Гайяк-Муссе (Gaillac Mousseux) 208  
Гайяр, Пьер (Gaillard, Pierre) 130, **141**, 243  
Гамаж (Gamage) **185**  
Гаме (Gamay) 127  
в Эльзасе 67  
в Божоле 108–111  
в Бургундии 89, 94  
в долине Луары 46, 48, 49, 51  
в Савоие 122  
на юго-западе 204, 207, 208  
Ганглофф (Gangloff) **142**  
Ганьяр, Жан-Нозль (Gagnard, Jean-Noël) **100**  
Ганьяр-Деларанж (Gagnard-Delagrance) **100**  
Гардье (Gardet) 155, 223  
Верментину (Vermentinu) 243  
Верне, Жорж (Verney, Georges) 130, **146**  
Вертахаймеры (Wertheimer family) 167  
Верту (Vertus) 26  
Верхний Рейн (Haut-Rhin) 66–67  
Веттольсхайм (Wettolsheim) 66  
Вибельсберг (Wiebelsberg) 65  
Видаль-Флёрн (Vidal-Fleury) **146**  
Визен, Питер (Vezen, Peter) 86  
Виймар (Vilmart) 31, **39**  
Виллар, Франсуа (Villard, François) 130, 137, **147**, 243  
Вилла-Бель-Эр (Villa Bel-Air) **199**  
Вильнёв (Villeneuve) **57**  
Вильнёв, Реймон (Villeneuve, Raimond) 43, *150–151*  
Винархисты (Vinarchistes) 202  
Винек-Шлоссберг (Wineck-Schlossberg) 66  
Винтценхайм (Wintzenheim) 66  
Виньяор (Vignolaure) **159**  
Вионье (Viognier) 116, 130, 132, 134, 148, 155  
Вире (Viret) **147**  
Вире-Клессе (Viré-Clessé) 94  
Виржини (Virginie) **241**  
Висамбур (Wissenbourg) 65  
Виссу (Vissoux) **113**  
Вичон-Медитеране (Vichon Méditerranée) 229  
Водезир (Vaudésir) 77, 78  
Вож (Voge) **147**  
Вольне (Volvain) 93  
Вон-Бомон (Vosne Beaumonts) 88  
Вон-Романе (Vosne-Romanée) 91  
Вотье, Ален (Vauthier, Alain) 166  
Вре-Круа-де-Ре (Vray Croix de Gay) **199**

## Г

Габн (Gaby) **185**  
Газен (Gazin) **185**  
Гайзберг (Geisberg) 66  
Гайлак (Gaillac) 134, 201, 204, 207–209  
Гайяк-Муссе (Gaillac Mousseux) 208  
Гайяр, Пьер (Gaillard, Pierre) 130, **141**, 243  
Гамаж (Gamage) **185**  
Гаме (Gamay) 127  
в Эльзасе 67  
в Божоле 108–111  
в Бургундии 89, 94  
в долине Луары 46, 48, 49, 51  
в Савоие 122  
на юго-западе 204, 207, 208  
Ганглофф (Gangloff) **142**  
Ганьяр, Жан-Нозль (Gagnard, Jean-Noël) **100**  
Ганьяр-Деларанж (Gagnard-Delagrance) **100**  
Гардье (Gardet) 155, 223  
Верментину (Vermentinu) 243  
Верне, Жорж (Verney, Georges) 130, **146**  
Вертахаймеры (Wertheimer family) 167  
Верту (Vertus) 26  
Верхний Рейн (Haut-Rhin) 66–67  
Веттольсхайм (Wettolsheim) 66  
Вибельсберг (Wiebelsberg) 65  
Видаль-Флёрн (Vidal-Fleury) **146**  
Визен, Питер (Vezen, Peter) 86  
Виймар (Vilmart) 31, **39**  
Виллар, Франсуа (Villard, François) 130, 137, **147**, 243  
Вилла-Бель-Эр (Villa Bel-Air) **199**  
Вильнёв (Villeneuve) **57**  
Вильнёв, Реймон (Villeneuve, Raimond) 43, *150–151*  
Винархисты (Vinarchistes) 202  
Винек-Шлоссберг (Wineck-Schlossberg) 66  
Винтценхайм (Wintzenheim) 66  
Виньяор (Vignolaure) **159**  
Вионье (Viognier) 116, 130, 132, 134, 148, 155  
Вире (Viret) **147**  
Вире-Клессе (Viré-Clessé) 94  
Виржини (Virginie) **241**  
Висамбур (Wissenbourg) 65  
Виссу (Vissoux) **113**  
Вичон-Медитеране (Vichon Méditerranée) 229  
Водезир (Vaudésir) 77, 78  
Вож (Voge) **147**  
Вольне (Volvain) 93  
Вон-Бомон (Vosne Beaumonts) 88  
Вон-Романе (Vosne-Romanée) 91  
Вотье, Ален (Vauthier, Alain) 166  
Вре-Круа-де-Ре (Vray Croix de Gay) **199**

## Д

Д'Ален, Франсуа (d'Allaines, François) **96**  
Д'Англе (d'Angludet) **177**  
Д'Андреас (d'Andréas) **177**  
Д'Анжервилл, Марказ (d'Angerville, Marquis) 96  
Д'Арле (D'Arlay) **118**  
Д'Армайяк (d'Armailhac) **177**  
Д'Арш (d'Arche) **177**  
Д'Икем (d'Yquem) 171, 176, **199**  
Д'Иссан (d'Issan) **188**  
Д'Эгий (d'Aiguille) 164, **177**  
Д'Эгублон (d'Estoublon) 152, **157**  
Дажено, Дидье (Dagueneau, Didier) **44**, **54**  
Да-Рош, Элиан (da Ros, Elian) **215**, 219

Дамуа, Пьер (Damoy, Pierre) **99**  
Дансес, Венсан (Dancer, Vincent) **99**  
Дарвио-Перрен (Darviot-Perrin) **99**  
Дассо (Dassault) **183**  
Де-Бегат (des Béates) **156**  
Де-Бернарди (de Bernardi) **245**  
Де-Валуи (de Vallouit) **146**  
Де-Венюж (de Venogé) **39**  
Де-Виллен, О. и П. (de Villaine, A&P) **107**  
Де-Вогюэ, граф (de Vogüé, Comte) **107**  
Де-Вьела (de Viella) **215**  
Де-Дёрр (de Deurre) **141**  
Де-Кастельно, Гийом (de Castelnau, Guillaume) 109, *110*  
Де-Карль (De Carles) **189**  
Де-Контти, Люк (de Conti, Luc) 202, 203  
Де-Крейн (Des Creisses) **233**  
Де-Курсель (De Courcel) **99**  
Де-ла-Ривьер (de la Rivière) **196**  
Де-ла-Туильери (de la Tuilerie) **146**  
Де-Ладусет (de Ladoucette) **55**  
Де-ль-Эгль (de l'Aigle) **230**  
Де-ля-Проз (de la Prose) **239**  
Де-ля-Раготьер (De la Ragotière) **56**  
Де-ля-Ректори (De la Rectorie) **57**  
Де-ля-Сансоньер (De la Sansonnrière) **57**  
Де-Маланд (Des Malandes) **80**  
Де-Маль (de Malle) **191**  
Де-Марьян, Патрик (de Marien, Patrick) 218  
Де-Монжиль (De Montgilet) **56**  
Де-Монтиль, Юбер (de Montille, Hubert) **104**  
Де-Моор, Алиса и Оливье (de Moor, Alice et Olivier) **81**  
Де-Наж (de Nages) **144**  
Де-Пез (de Pez) **194**  
Де-Питрей (de Pitray) **195**  
Де-Раванас (de Ravanès) **239**  
Де-Рипай (de Ripaille) 122, **125**  
Де-Роани, Джеймс (de Roany, James) 153  
Де-Рошфор (de Roquefort) 43, 151, **158**  
Де-Саль (de Sales) **197**  
Де-Сен-Виктор, Анри (de St-Victor, Henri) 152  
Де-Суза, Эрик (De Souza, Erick) **33**  
Де-Сурс (De Sours) **197**  
Де-Сюрмен, Эрик (de Suremain, Eric) **107**  
Де-Тур (Des Tours) **146**  
Де-Фарг (de Farques) **184**  
Де-Франс (de France) **185**  
Де-Фьёзаль (de Fieuzal) **184**  
Де-Шанбрен (de Chambrun) **180**  
Де-Шист (des Schistes) **240**  
Девеве, Жан-Ив (Devevey, Jean-Yves) **99**  
Дез-Алис (des Alysses) **156**  
Дез-Эспье (des Espiers) **141**  
Дез-Эстюбье (des Estubières) **141**  
Дезиз-ле-Маранж (Dezize-lès-Maranges) 93  
Дейс, Жан-Мишель (Deiss, Jean-Michel) 27, 45, 59, 60–61, 62–63, 66, 115, 128  
Дейс, Марсель (Deiss, Marcel) **68**  
Делалекс, Клод (Delalex, Claude) **124**  
Деламот (Delamotte) **33**  
Делане, Бертрам (Delanney, Bertrand) 115  
Деларш, Мариус (Delarache, Marius) **99**  
Делас (Delas) **141**  
Делетанг и сын (Deletang et Fils) **54**

## Е

Евюв (Vouvray) 49, 50  
Евужо (Vougeot) 91  
Евёй-Жюльен (Vieille Julienne) **146**  
Евё Реле (Vieux Relais) **147**  
Евё-Робин (Vieux Robin) **199**  
Евё Телеграф (Vieux Télégraphe) 135, 137, **147**  
Евё-Шато-Сертан (Vieux Château Certan) 161, 165, 167, **199**  
Евё-Шато-Шан-де-Мар (Vieux Château Champ de Mars) **199**  
Евё-Шен (Vieux Chêne) **241**  
Евюльен (Vullien) **125**

Евюв (Vouvray) 49, 50  
Евужо (Vougeot) 91  
Евёй-Жюльен (Vieille Julienne) **146**  
Евё Реле (Vieux Relais) **147**  
Евё-Робин (Vieux Robin) **199**  
Евё Телеграф (Vieux Télégraphe) 135, 137, **147**  
Евё-Шато-Сертан (Vieux Château Certan) 161, 165, 167, **199**  
Евё-Шато-Шан-де-Мар (Vieux Château Champ de Mars) **199**  
Евё-Шен (Vieux Chêne) **241**  
Евюльен (Vullien) **125**

## Ж

Жабуре-Вершер (Jaboulet-Verchetre) 88  
Жавилье, Патрик (Javillier, Patrick) **101**  
Жадо, Луи (Jadot, Louis) 80, 88, 94, **101**, 109, 110, **112**, 161  
Жак Блан (Jacques Blanc) **188**  
Жакен (Jacquin) **124**  
Жакер (Jacquère) 121, 122, 123  
Жаксон (Jacquesson) **35**  
Жаксон, Анри и Поль (Jacquesson, Henri et Paul) **101**  
Жаме, Жан-Поль и Жан-Люк (Jamet, Jean-Paul et Jean-Luc) **143**  
Жанен, Эрик (Janin, Eric) 109, **113**  
Жанте Пансьо (Geantet Pansiot) **100**  
Жантти (Gentil) 60  
Жасьер (Jasnières) 48  
Жасмен, Робер (Jasmin, Robert) **143**  
Жебре-Шамбертен (Gevrey-Chambertin) 89, 90, 91  
Жейер, Анри (Jayer, Henri) 20, 85, 90, 92, 95  
Жейер, Жорж (Jayer, Georges) **102**  
Жейер-Жиль (Jayer-Gilles) **102**  
Желтое вино (Vin Jaune) 114, 115, 116, 117  
Жено-Буланже (Génot-Boulangier) **100**  
Жер (Gers) 209  
Жермен, Бернар (Germain, Bernard) **54**  
Жермен, Патрик (Germain, Patrick) 204–205  
Жестен, Эрве (Gestin, Hervé) 25  
Живри (Givry) 94  
Жиго (Gigault) **185**  
Жигондас (Gigondas) 131, 134, 135, 137  
Жигу (Gigou) **54**

Дельбек (Delbeck) **33**  
Дельбер, Паскаль (Delbeck, Pascal) 163, 167  
**223**, **239**  
Демарвилл, Доминик (Demarville, Dominique) 31  
Деранонкур, Стефан (Derenoncourt, Stéphane) 164, 167  
Дерьян, Жан-Люк (Dairien, Jean-Luc) 15  
Десоне-Биссе, Брюно (Desaunay-Bisse, Bruno) **99**  
Детюн, Поль (Déthune, Paul) **34**  
Джонсон, Хью (Johnson, Hugh) 86  
Дирале-Кадэ (Dirler-Cadé) **69**  
Довисса, Рене и Венсан (Dauvissat, René et Vincent) 73, 75, 78, **79**, 88, 111  
Дозак (Dauzac) **183**  
Дойт (Deutz) **34**  
Доке-Жанмарн (Doquet-Jeanmarie) **34**  
Долина Ардра 29  
Долина Луары (Loire Valley) 40–57  
Долина Марны (Marne Valley) 29, 30  
Долина Роны (Rhône Valley) 126–147  
Домен-де-ль'А (Domaine de l'A) **177**  
Домен-Валетт (Domaine Valette) **107**  
Домен-д'Овене (Domaine d'Auvenay) **96**  
Домен-де-Бомон (Domaine des Beaumont) **96**  
Домен-де-Дё-Рош (Domaine des Deux Roches) **99**  
Домен-де-ла-Вужре (Domaine de la Vougeraie) **107**  
Домен-де-ла-Пус-д'Ор (Domaine de la Pousse d'Or) **105**  
Домен-де-Ламбрэ (Domaine des Lambrays) **102**  
Домен-де-ль'Арло (Domaine de l'Arlot) **96**  
Домен-де-ль'Эглиз (Domaine de l'Église) **184**  
Домен-де-ля-Бонгран (Domaine de la Bongran) **97**  
Домен-де-ля-Романе-Контти (Domaine de la Romanée-Conti) 85, 87, **106**  
Домен-де-Пердрикс (Domaine des Perdrix) **105**  
Домен-де-Шевалье (Domaine de Chevalier) **181**  
Домен-Дожак (Domaine Dujac) **99**  
Домен-Робер-Арну (Domaine Robert Arnoux) **96**  
Дон-Кихот (Don Quichotte) 205  
Допф-и-Ирьон (Doppf & Irion) см. Кан-де-Пфаффенхайм  
Драпье (Drappier) **34**  
Друан, Жан-Паль (Droin, Jean-Paul) 78, **79**  
Друзи, Жозеф (Drouhin, Joseph) 74, 78, **79**, 88, **99**  
Дрюэ, Пьер-Жак (Druet, Pierre-Jacques) **54**  
Дуази-Ведрин (Doisy-Védrières) **183**  
Дуази-Даэн (Doisy-Daëne) **183**  
Дуази-Дюброка (Doisy-Dubroca) **183**  
Деламот (Delamotte) **33**  
Делане, Бертрам (Delanney, Bertrand) 115  
Деларш, Мариус (Delarache, Marius) **99**  
Делас (Delas) **141**  
Делетанг и сын (Deletang et Fils) **54**

## З

Забуре-Вершер (Jaboulet-Verchetre) 88  
Жавилье, Патрик (Javillier, Patrick) **101**  
Жадо, Луи (Jadot, Louis) 80, 88, 94, **101**, 109, 110, **112**, 161  
Жак Блан (Jacques Blanc) **188**  
Жакен (Jacquin) **124**  
Жакер (Jacquère) 121, 122, 123  
Жаксон (Jacquesson) **35**  
Жаксон, Анри и

Жилет (Gilette) **186**  
 Жимонэ, Дидье (Gimmonet, Didier) 24, 25, 26, 31  
 Жимонэ, Пьер (Gimmonet, Pierre) **34**  
 Жирарден, Венсан (Girardin, Vincent) **100**  
 Жиролат (Girolate) **186**  
 Жискур (Giscours) **186**  
 Жо (Jau) **235**  
 Жобар, Реми (Jobard, Rémi) **102**  
 Жобар, Франсуа (Jobard, François) **102**  
 Жобло (Joblot) **102**  
 Жогэ, Шарль (Joguet, Charles) **55**  
 Жоли (Joly, Лангедок) **235**  
 Жоли (Joulys) **213**  
 Жоли, Николь (Joly, Nicolas) 12, 17, 42, 43, **55**  
 Жольет (Joliette) **235**  
 Жонгье (Jongieux) 120–122  
 Жонкейр (Jonqueyres) **188**  
 Жоньер (Jonquières) **235**  
 Жосмейер (Josmeyer) **69**  
 Жубер (Joubert) **113**  
 Жукларн (Jouclaur) **236**  
 Жюльен, Андре (Jullien, André) 204  
 Жюльен, Оливье (Jullien, Olivier) 20  
 Жюльенас (Juliénas) 110  
 Жюрансон (Juranson) 209.

**З**  
 Згодне, Филип (Secondé, Philippe) 24  
 Згонде, Франсис (Secondé, Francis) **39**  
 Зеринг (Saering) 67  
 Зигольсхайм (Sigolsheim) 66  
 Зоммерберг (Sommerberg) 60  
 Зорг, Брюно (Sorg, Bruno) **70**

**И**  
 Иранси (Iransy) 76, 77  
 Ирулеги (Irouléguy) 207, 209

**Й**  
 Йонна (Yonne) 76, 77  
 Йон-Фижак (Yon Figeac) **199**

**К**  
 К-де-Кревель (K de Krevet) **213**  
 Кабардес (Cabardès) 222, 226  
 Каберне блан (Cabernet Blanc) 41  
 Каберне совиньон (Cabernet Sauvignon)  
   в Бордо 162, 168, 171, 172  
   в Лангедоке 220–221, 226  
   в долине Луары 42, 46  
   в Провансе 148–152, 155  
   в долине Роны 130  
   на юго-западе 204, 208, 209, 209

Каберне фран (Cabernet Franc)  
   в Бордо 172, 173  
   в Лангедоке 226  
   в долине Луары 42, 46, 48, 49  
   на юго-западе 204, 208, 209  
 Каберне-д’Анжу (Cabernet d’Anjou) 49  
 Каброль (Cabrol) **231**  
 Кав-де-Клермон (Cave de Clairmonts) 137, **140**  
 Кав-де-Пфалфенхайм (Cave de Pfaffenheim) **70**  
 Кав-де-Рибовилле (Cave de Ribeaucville) **70**  
 Кав-де-Тен-ль-Эрмитаж (Cave de Tain l’Hermitage) **146**  
 Кав-де-Шотань (Cave de Chautagne) **124**  
 Кадийяк (Cadillac) 172  
 Каз (Cazes) **232**  
 Казнёв (Cazeneuve) **231**  
 Кайютис, Ле- (Cailloutis, Les) 20

Калавон (Calavon) 153  
 Калисан (Calissanne) 153, **156**  
 Калло, Пьер (Callot, Pierre) **33**  
 Кало (Calot) **112**  
 Калон-Сегур (Calon-Ségur) **179**  
 Камансак (Camensac) **179**  
 Камбон (Cambon) 108  
 Камбон-ла-Пелуз (Cambon la Pelouse) **179**  
 Камплазанс (Camplazens) **231**  
 Камю, Режиэ (Camus, Régis) 25  
 Канарелли (Canarelli) **245**  
 Кане-Валет (Canet Valette) **231**  
 Жобло (Joblot) **102**  
 Канон (Canon, Канон-Фронсак) 171, 173, **179**  
 Канон (Canon, Сент-Эмильон) 167, **179**  
 Канон-ла-Гавельер (Canon-la-Gaffelière) 164, 169, **179**  
 Кантмерль (Cantemerle) **180**  
 Кантнак-Браун (Cantenac-Brown) **180**  
 Канцлерберг (Kanzlerberg) 65, 66  
 Каор (Cahors) 162, 200–202, 204, 205, 207–209  
 Кап-де-Фоажер (Cap de Fougères) **180**  
 Капмартен (Capmartin) **211**  
 Каприс-д’Анжелик (Caprice d’Angelique)  
 Капшон (Carion) 229, **231**  
 Карадё (Caradeux) 17, 83, 84  
 Карамани (Caramani) 223  
 Карбаз (Carbasse) 151  
 Кар-де-Шом (Quarts de Chaume) 50  
 Каре-Курбен (Carré-Courbin) **98**  
 Карель, Эжен (Carré, Eugène) **124**  
 Карильон, Луи (Carillon, Louis) **98**  
 Кариньян (Carignan, Бордо) **180**  
 Кариньян (Carignan, сорт винограда) 149, 150, 151, 155, 218, 220–225, 227  
 Каролос (Karolos) **188**  
 Карро-Гашро, Франс (Carreau Gaschereau, France) 149–150  
 Карсен (Carsin) **180**  
 Карюад-де-Лафит (Carruades de Lafite) 176  
 Каса-Бланка (Casa Blanca) **231**  
 Каси (Cassis) 154–155  
 Касобьель, Жан (Casaubielh, Jean) 205  
 Кастельбер (Kastelberg) 65  
 Кастельмор (Castelmour) 218, **231**  
 Катъе (Sattier) **33**  
 Катюссо (Catusseau) 160, 166  
 Кенар, Мишель (Quénard, Michel) 120, 121, **122**  
 Кенар, Реймонд (Quénard, Raymond) **125**  
 Кенары, Андре и Мишель (Quénard, André et Michel) 120, 121, 122, **125**  
 Кенары, Жан-Пьер и Жан-Франсуа (Quénard, Jean-Pierre et Jean-François) **125**  
 Кено-ль-Анкло (Quinault l’Enclos) **195**  
 Кенси (Quincy) 46, 47, 76  
 Керан (Caigranne) 137  
 Кинцлер (Kientzler) **69**  
 Кинцхайм (Kientzheim) 66  
 Киран (Kirwan) **188**  
 Кирхберг-де-Рибовилле (Kirchberg de Ribeauvillé) 66  
 Киттерле (Kitterlé) 67  
 Клавель (Clavel) **232**  
 Жан (Jean) 217, 229  
 Клавойон (Clavoillon) 87  
 Клап, Огюст (Clare, Auguste) **140**  
 Кларк (Clarke) **181**

Кларк, Оз (Clarke, Oz) 20–21  
 Класе (Clachet) 109  
 Клевенер-де-Хайлигенштайн (Klevener de Heiligenstein) 65  
 Клеман-Пиншон (Clément-Pichon) **181**  
 Клер, Брюно (Clair, Bruno) **98**  
 Клерет (Clairette) 152, 155  
 Клерет-де-Бельгард (Clairette de Bellegarde) 228  
 Клерет-де-Ди (Clairette de Die) 134  
 Клерет-де-Лангедок (Clairette de Languedoc) 227–228  
 Клерк-Милон (Clersy Milon) **181**  
 Климас (Climens) **181**  
 Клине (Clinet) **181**  
 Кло-Бадон-Тюневен (Clos Badon Thunevin) **181**  
 Кло-Бакэ (Clos Baquey) 219  
 Кло-Виндсбюль (Clos Windsbühl) 66  
 Кло-Вужо (Clos Vougeot) 88  
 Кло-де-Катюссо (Clos des Sarcusins) 66  
 Кло-де-Карг-Ван (Clos des Quatre Vents) 165, **182**  
 Кло-де-Кулен (Clos de Coulaïne) 51  
 Кло-де-ль-Оратуар (Clos de l’Oratoire) 164, **182**  
 Кло-де-Пап (Clos des Papes) **140**  
 Кло-де-Поллийе (Clos des Paulilles) **232**  
 Кло-де-Сарп (Clos de Sarpe) **182**  
 Кло-де-Фе (Clos des Féés) 223, **232**  
 Кло-до-Травилье (Clos du Gravillais) **232**  
 Кло-до-Жогейрон (Clos du Jaugueyron) **181**  
 Кло-до-Кломе (Clos du Clocher) **181**  
 Кло-Дюбрёй (Clos Dubreuil) **181**  
 Кло-Жебзаль (Clos Jebzal) 66  
 Клозель (Closel) **53**  
 Кло-Ланефр (Clos Lareyre) 205, **212**  
 Кло-ль-Эглиз (Clos l’Eglise, Помроль) **181**  
 Кло-ль-Эглиз (Clos l’Eglise, Кастильон) **181**  
 Кло-Магнине (Clos Maginai) **232**  
 Кло-Мари (Clos Marie) **232**  
 Кло-Нардьян (Clos Nardian) **182**  
 Кло-Ноден (Clos Naudin) **53**  
 Кло-О-Пеираге (Clos Haut-Perauguey) **181**  
 Кло-Пюи-Арно (Clos Puy Arnaud) **182**  
 Кло-Птиг-Белан (Clos Petite Bellane) **140**  
 Кло-Ребгартен (Clos Rebgarten) 66  
 Кло-Рене (Clos René) **182**  
 Кло-Ружар (Clos Rougeard) **53**  
 Кло-Сантеиль (Clos Senteilles) **232**  
 Кло-Сен-Мартен (Clos St-Martin) **182**  
 Кло-Сен-Теобальд (Clos St-Theobald) 67  
 Кло-Сант-Полни (Clos Ste-Pauline) 219, **232**  
 Кло-Сент-Имер (Clos St-Imier) 66  
 Кло-Сент-Юн (Clos Ste-Hune) 66  
 Кло-Сент-Юрбен (Clos St-Urbain) 67  
 Кло-Тригедина (Clos Triguedina) 202–204, **212**  
 Кло-Фантин (Clos Fantine) **232**  
 Кло-Фурте (Clos Fourtet) **181**  
 Кло-Хаузерер (Clos Hauserer) 66  
 Кло-Шюрас (Clos Chaumont) **181**

Кот-де-Кастильон (Côtes de Castillon) 167, 171, 173, 174  
 Кот-де-Лешэ (Côte de Léchet) 77  
 Кот-де-Люберн (Côtes du Luberon) 88, 136, 153  
 Кот-де-Малььер (Côtes de Malpère) 226  
 Кот-де-Монравель (Côtes de Montrave) 207  
 Кот-де-Нюн (Côte de Nuits) 89, 90–91  
 Кот-де-Пи (Côte de Py) 109, 110  
 Кот-де-Руфак (Côte de Rouffach) 66  
 Кот-де-Сезан (Côte de Sézanne) 29, 30  
 Кот-де-Сен-Мон (Côtes de St-Mont) 208–209  
 Кот-де-Тонго (Côtes de Thongue) 221, 228  
 Кот-де-Туль (Côtes de Toul) 67  
 Кот-де-Фран (Côtes des Francs) 165  
 Кот-до-Брюлуа (Côtes du Brulhois) 207, 209  
 Кот-до-Ванту (Côtes du Ventoux) 136, 153  
 Кот-до-Виваре (Côtes du Vivarais) 136, 155  
 Кот-до-Марманде (Côtes du Marmandais) 207  
 Кот-до-Форе (Côtes du Forez) 46  
 Кот-до-Фронтоне (Côtes du Frontonnais) 204, 207, 208  
 Кот-Роанез (Côtes Roannaises) 46  
 Кот-Роти (Côte Rôtie) 127–132, 134–135, 137, 161  
 Кот-Шалонез (Côte Chalonnaise) 30, 89, 94  
 Кота (Cotat) **53**  
 Кото-Варуа (Coteaux Varoies) 150, 154, 155  
 Кото-д’Ансени (Coteaux d’Ancenis) 51  
 Кото-д’Экс-ан-Прованс (Coteaux d’Aix en Provence) 150, 153, 155  
 Кото-де-Ди (Coteaux de Die) 134  
 Кото-де-Керси (Coteaux de Quercy) 207  
 Кото-де-ль-Обанс (Coteaux de l’Aubance) 49, 50  
 Кото-де-Пьервер (Coteaux de Pierrevert) 136, 153  
 Кото-де-Сомюр (Coteaux de Saumur) 49  
 Кото-де-Тормери (Coteaux de Tormery) 122  
 Кото-до-Вандоуа (Coteaux du Vendômois) 48  
 Кото-до-Жьенуа (Coteaux de Giennois) 46  
 Кото-до-Лейон (Coteaux du Layon) 49, 50, 51  
 Кото-до-Лионе (Coteaux du Lyonnais) 111  
 Кото-до-Луар (Coteaux du Loir) 48  
 Кото-до-Трикастен (Coteaux du Tricastin) 136, 155  
 Кото-до-Бержерак (Côtes de Bergerac) 207  
 Кот-де-Блан (Côte des Blancs) 29, 30, 31  
 Кот-де-Бон (Côte de Beaune) 89, 90, 92–93  
 Кот-де-Бруйи (Côte de Brouilly) 110, 127  
 Кот-де-Бург (Côtes de Bourg) 171, 173  
 Кот-де-Гасконь (Côtes de Gascogne) 13, 208–209  
 Кот-де-Дюрас (Côtes de Duras) 207

Крейденаввиз, Марк (Kreydenweiss, Marc) 25, 59, 66, **69**  
 Креман-д’Эльзас (Crémant d’Alsace) 60, 65  
 Креман-де-Бургонь (Crémant de Bourgogne) 77  
 Креман-де-Ди (Crémant de Die) 134  
 Креман-де-Лиму (Crémant de Limoux) 226  
 Креман-де-Луар (Crémant de Loire) 51  
 Креман-до-Жюра (Crémant du Jura) 115, 117  
 Крети (Crépy) 122  
 Кроз-Эрмитаж (Crozes-Hermitage) 21, 130, 133, 153  
 Кроше (Crocchet) **54**  
 Круа-д’Аржи (Croix d’Argis) см. Мэр, Анри  
 Круа-де-Лабри (Croix de Labrie) 167, 168, **183**  
 Круазе-Баж (Croizet-Bages) **183**  
 Крюг (Krug) **35**  
 Куван-де-Жакобен (Couvent des Jacobins) **182**  
 Куле-де-Сран (Coulée de Serrant) 43, 51  
 Кули-Дютеиль (Coully-Duthéil) **53**  
 Куломбу (Culombu) 244, **245**  
 Кур-Роз (Cours-Roses) **233**  
 Курбу (Courbu) 209  
 Курсодон, Пьер (Coursodon, Pierre) **140**  
 Куртиль (Courtilles) **233**  
 Кур-Шиверни (Cour-Cheverny) 48, 51  
 Куте (Coutet) **182**  
 Күфран (Soufran) **182**  
 Кюве-де-Кю-Бертран (Cuvée de Clos Bertrand) 109  
 Кюве-де-Тампль-Блан (Cuvée du Temple Blanc) 152  
 Кюве-Фредерик-Эмиль (Cuvée Frédéric Emile) 66  
 Куи (Cuis) 25  
 Кюйерон, Ив (Cuilleron, Yves) 128, 130, **140**, 243

**Л**  
 Ла-Бегюд (La Bégude, Лангедок-Руссильон) см. Конг-Катар  
 Ла-Бегюд (La Bégude, Прованс) **156**  
 Лабранж-Лафон (Labranche Laffont) **213**  
 Ла-Буисьер (La Bouissière) **139**  
 Ла-Вьей-Кюр (La Vieille Cure) **199**  
 Ла-Гард (La Garde) **185**  
 Ла-Гардин (La Gardine) **142**  
 Ла-Гавельер (La Gaffelière) **185**  
 Ла-Гомри (La Gomerie) 169, **186**  
 Ла-Грав (La Grave, Фронсак) **186**  
 Ла-Грав-а-Помроль, Триньян-де-Буассе (La Grave à Pomérol, Trignant de Boisset) **186**  
 Ла-Гриф-де-Кап-д’Ор (La Griffé de Cap d’Or) **186**  
 Ла-Гургю (La Gurgue) **187**  
 Ла-Доминик (La Dominique) 169, **183**  
 Ла-Дофин (La Dauphine) **183**  
 Ла-Кабанн (La Cabanne) **179**  
 Ла-Калис (La Calisse) **156**  
 Ла-Канюрг (La Canorgue) **139**  
 Ла-Клот (La Clotte) **182**  
 Ла-Клюзьер (La Clusière) **182**  
 Ла-Консежант (La Conseillant) **182**  
 Ла-Круа-де-Ле (La Croix de Gay) **183**  
 Ла-Круа-до-Кассе (La Croix du Casse) **183**

Ла-Круа-Канон (La Croix-Canon) **183**  
 Ла-Круа-Сен-Жорж (La Croix St-Georges) **183**  
 Ла-Купод (La Couspaude) **182**  
 Ла-Куртад (La Courtade) 152, **156**  
 Ла-Лагон (La Lagune) **189**  
 Ла-Лувьер (La Louvière) **190**  
 Ла-Маз-О-Шичт (La Mas au Schiste) 220  
 Ла-Миссьон-О-Брион (La Mission Haut-Brion) **191**  
 Ла-Мондот (La Mondotte) 164, 168, 169, **192**  
 Ла-Мордоре (La Mordorée) **143**  
 Ла-Нерт (La Nerthe) **144**  
 Ла-Пент (La Pinte) **119**  
 Ла-Прад (La Prade) **195**  
 Ла-Пуанг (La Pointe) **195**  
 Ла-Рок (La Roque, Прованс) **158**  
 Ла-Мондот (La Mondotte) 164, 168, 169, **192**  
 Ла-Мордоре (La Mordorée) **143**  
 Ла-Нерт (La Nerthe) **144**  
 Ла-Пент (La Pinte) **119**  
 Ла-Прад (La Prade) **195**  
 Ла-Пуанг (La Pointe) **195**  
 Ла-Рок (La Roque, Прованс) **158**  
 Ла-Ситтадель (La Citadelle) **140**  
 Ла-Сумад (La Soumade) **145**  
 Ла-Суфрен (La Suffrène) **159**  
 Ла-Тур-Бланш (La Tour Blanche) **198**  
 Ла-Тур-де-Би (La Tour de By) **198**  
 Ла-Тур-Карне (La Tour Carnet) **198**  
 Ла-Тур-О-Брион (La Tour Haut-Brion) **198**  
 Ла-Тур-Фижак (La Tour Figeac) **198**  
 Ла-Флёр (La Fleur) **185**  
 Ла-Флёр-де-Боюар (La Fleur de Boüard) **185**  
 Ла-Флёр-де-Жор (La Fleur de Jaugue) **185**  
 Ла-Флёр-до-Ге (La Fleur de Gay) **184**  
 Ла-Флёр-Петрус (La Fleur-Pétrus) **185**  
 Ла-Шаблизьен (La Shablisienne) 74, 78, **79**  
 Ла-Шарбоньер (La Charbonnière) **139**  
 Лабас, Паскаль (Labasse, Pascal) 205  
 Лабэ (Labet) **118**  
 Жюльен (Julien) 115  
 Лабегорс (Labégorce) **188**  
 Лабегорс-Зеде (Labégorce-Zéde) 165, **188**  
 Лавильдьё (Lavilledieu) 208, 209  
 Лавиль-О-Брион (Laville Haut-Brion) **189**  
 Лагранж (Lagrange, Помроль) **188**  
 Лагранж (Lagrange, Сен-Жюльен) 162, **188**  
 Лагрзет (Lagrezette) **213**  
 Ладоне-пелю (Ladoner Pelut) 226, 227  
 Ладув-Сериньи (Ladoix-Serrigny) 92  
 Лакок (Lascocque) **113**  
 Лакомб (Lascombes) **189**  
 Лаланд-де-Помроль (Lalande-de-Pomérol) 173  
 Ламп, Юбер и Оливье (Lamy, Hubert et Olivier) **102**  
 Ламот-Бержерон (Lamothe-Bergeron) **189**  
 Ламот-Виньяр (Lamothe Guignard) **189**  
 Ламп, Франсуа (Lamp, François) **103**  
 Лангедок-Руссильон (Languedoc-Roussillon) 216–241  
 Лангула-Шато (Langlois-Château) **55**  
 Лангоа-Бартон (Langoa Barton) **189**  
 Ландман, Зеппи (Landmann, Serpi) **69**  
 Ланесан 252 **189**  
 Ланже (Langeais) 42, 49  
 Лансир (Lancure) **236**

Лансон (Lanson) **35**, 46  
 Лантасы (Laplace family) 203  
 Лашьер, Марсель (Lapierre, Marcel) 108, 109, **113**  
 Лашьер, Юбер (Lapierre, Hubert) **113**  
 Лариве-О-Брион (Larivet Haut-Brion) **189**  
 Ларманд (Larmande) **189**  
 Лармандьё, Пьер (Larmandier, Pierre) 24, 25, 26, 31  
 Лармандьё-Бернье (Larmandier-Bernier) 26, **35–36**  
 Лароз-Трентодон (Larose-Trintaudon) **189**  
 Ларси-Дюкас (Larcis Ducasse) **189**  
 Ларьё, Жан-Бернар (Larrieu, Jean-Bernard) 205  
 Латур (Latour) 18, 43, 171, 172, 174, 176, **189**  
 Латур, Луи (Latour, Louis) **102**  
 Латур-а-Помроль (Latour à Pomérol) **189**  
 Латур-Виро (Latour-Guiraud) **103**  
 Латур-де-Франс (Latour-de-France) 223  
 Латур-Мартийяк (Latour-Martillac) **189**  
 Лафарж, Мишель (Lafarge, Michel) 87, **102**  
 Лафит-Ротшильд (Lafite-Rothschild) 85, 160, 162, 171, 176, **188**  
 Лафит-Тестон (Laffite-Teston) **213**  
 Лафон, граф (Lafon, Comtes) 85, 87, **102**  
 Лафон, Доминик (Lafon, Dominique) 18, 43, 61, 82–83, 88, 102  
 Лафон, Рене (Lafon, René) 18  
 Лафон-Роше (Lafon-Rochet) **188**  
 Лафорж (Laforge) **188**  
 Лафори-Пеираге (Lafaurie-Perauguey) **188**  
 Лафран Вейроль (Lafraun Veyrolles) 157  
 Ле-Бо-де-ля-Мориньер (Le Bault de la Morinière, Jean-Charles) 83–84, 95  
 Ле-Бо-де-Прованс (Les Baux de Provence) 152, 153, 155  
 Ле-Бон-Крю (Le Bon Cru) 109  
 Ле-Бон-Пастёр (Le Bon Pasteur) 21, 164, **179**  
 Ле-Брен-де-Нёвиль (Le Brun de Neuville) **33**  
 Ле-Валантин (les Valentines) **159**  
 Ле-Вердо (Les Verdets) **215**  
 Вьё-Донжон (Le Vieux Donjon) **147**  
 Ле-Ге (Le Gay) **186**  
 Ле-Гран-Шен (Les Grands Chênes) **186**  
 Ле-Деспьер (Les Despierre) 20  
 Ле-Дом (Le Dôme) **183**  
 Ле-Кайю (Les Cailloux) **139**  
 Ле-Карм-О-Брион (Les Carmes Haut-Brion) **180**  
 Ле-Кло (Les Clos) 77, 78  
 Ле-Крозель (Les Cruzelles) **183**  
 Ле-Лож (Les Loges) 47, 51  
 Ле-Мений (Le Mesnil) **36**  
 Ле-Мений-сюр-Оже (Le Mesnil-sur-Oger) 29, 31  
 Ле-Муан, Люсьен (Le Moine, Lucien) **104**  
 Ле-Мулен (Le Moulin) **192**  
 Ле-Пен (Le Pin) 161, 165, **194**  
 Ле-Пен-Босолей (Le Pin Beauroleil) **194**  
 Ле-Преэ (Les Preuses) 77  
 Ле-Рисей (les Riceys) 30, 76  
 Ле-Рок (Le Roc) 205, **215**  
 Ле-Руае-Жирарден, Алет (Le Royer-Girardin, Alet) **106**

Люссон, Лоран (Lussseau, Laurent) 165  
 Ля-Бом (La Baume) **230**  
 Ля-Варьер (La Varière) **57**  
 Ля-Жанас (La Janasse) **143**  
 Ля-Казновэ (La Cazenove) **232**  
 Ля-Клап (La Clape) 221  
 Ля Коломбьер (La Colombière) **213**  
 Ля-Кот-Сент-Эпин (La Côte Sainte-Epine) 130  
 Ля-Круа-Бель (La Croix Belle) **233**  
 Ля-Мадон (La Madone) 109, **113**  
 Ля-Марфе (La Marfée) **236**  
 Ля-Межанель (La Méjanelle) 136  
 Ля-Мерль-оз-Алуэт (La Merle aux Alouettes) 220  
 Ля-Негли (La Négly) 216–217, 221, 229, **238**  
 Ля-Тай-о-Лу (La Taille aux Loups) **57**  
 Ля-Фелли (La Féline) 219  
 Ля-Шанез (La Chanaise) см. Пьерон  
 Ля-Шапон (La Chaponne) **112**  
 Ля-Шарьер, Барон де (La Charrière, Baron de) см. Жирарден, Венсан  
 Ляфлёр (Lafleur) 161, **188**  
 Ляпорт (Laporte) **236**  
 Ларош, Мишель (Laroche, Michel) 73, 74, 78, **80**, **236**  
 Латур (Lastours) **236**

**М**  
 Ма-Блан (Mas Blanc) **237**  
 Ма-де-Гургоئے (Mas de Gourgonnier) **157**  
 Ма-де-Дома-Гассак (Mas de Daumas Gassac) 221, 229, **237**  
 Ма-де-Кадене (Mas de Cadenet) 152, **157**  
 Ма-де-ла-Дам (Mas de la Dame) **157**  
 Ма-де-ль-Экриттор (Mas de l’Ecriture) **237**  
 Ма-де-Мартен (Mas de Marten) **238**  
 Ма-де-Мортис (Mas de Mortiers) **238**  
 Ма-де-Шиммер (Mas des Chimères) **237**  
 Ма-Жюльен (Mas Julien) 20, **237**  
 Ма-Каль-Демура (Mas Cal Demour) **237**  
 Ма-Крема (Mas Crémat) **237**  
 Ма-Нёф (Mas Neuf) **143**  
 Ма-Шампарт (Mas Champart) **237**  
 Маас (Meuse) 67  
 Мабюрель (Masburel) **214**  
 Магделен (Magdeleine) 167, **190**  
 Магрэ-Фомброж (Magrez-Fombrauge) **190**  
 Мауэн-де-ль-Ой (Loin de l’Oeil) 208  
 Мабюрель (Masburel) **214**  
 Мауэри (Mazerys) **191**  
 Мазуаё, Альберик (Mazoyer, Albréric) 128  
 Майн гран крю (Mailly Grand Cru) **36**  
 Маквис (Macvins) 117  
 Макль (Macle) **118**  
 Макон (Macon) 94  
 Макон-Блан-Вилляж (Macon Blanc-Villages) 94  
 Макон-Вилляж (Macon-Villages) 94  
 Макон-Пьеркю (Macon Pierreclos) 86  
 Макон-Руж (Macon Rouge) 94  
 Макон-Сюперьер (Macon-Supérieur) 94



Маконне (Maconnais) 86, 88, 89, 94  
Малартик-Лагравьер (Malartic-Lagravière) **190**  
Мальбек (Malbec) 48, 172, 173, 203, 207, 221, 226  
Малькасас (Malzac) **190**  
Мальер (Malerère) 222  
Мальско-Сент-Экюпер (Malescot-St-Exupéry) **190**  
Мандельберг (Mandelberg) 66  
Маудра, Анри (Mandois, Henri) **36**  
Манникль (Maniclé) 123  
Манн, Альбер (Mann, Albert) **69**  
Мансенобль (Mansnoble) **236**  
Мансуа (Mansois) 207–208  
Маньян (Magnin) **124**  
Маньян, Мишель и сыновья (Magnien, Michel, et Fils) **103**  
Марбюзас (Marbuzet) **191**  
Марген (Margaine) **36**  
Марго (Margaux) 18, 165, 166, 167, 168, 171, 172, **191**  
Марен (Marin) 122  
Марестель (Marestel) 120–122  
Маржосс (Marjoss) **191**  
Мариньян (Marignan) 122  
Маркиз-д'Алесс-Бекер (Marquis d'Alsme Becker) **191**  
Маркиз-де-Терм (Marquis de Terme) **191**  
Маркраен (Marckrain) 60  
Марку (Marsoix) **143**  
Марожалья (Maroillia) 167, **191**  
Марсан (Marsanne) 122, 130, 132, 133, 152, 155  
Марсане (Marsanne) 90  
Марсеволь (Marcevol) 203, 223, **236**  
Марсвик (Marcellas) 207–208  
Марсо (Marsau) **191**  
Марьонне, Анри (Marionnet, Henri) **55**  
Массиф-де-Сен-Тьерри (Massif de St-Thierry) 29  
Мата, Жан-Люк (Matha, Jean-Luc) **214**  
Матрас (Matras) 169, **191**  
Медок (Médoc) 17, 18, 42, 84, 111, 160, 162, 166, 170, 171, 172, 173, 174, 176  
Мейер, Эжен (Meyer, Eugène) 61  
Мейму, Жиль (Meimou, Gilles) 152  
Мейне (Meunep) **191**  
Мёльё (Moelleux) 51  
Мело, Альфонс (Mellot, Alphonse) **56**  
Мелон (Melon) 41, 50  
Менету-Салон (Menetou-Salon) 46, 47, 76  
Ментада (Muntada) 229  
Мёнхберг (Moenschberg) 65–66  
Мео, Жан-Николя (Méo, Jean-Nicolas) 88  
Мео-Камюзе (Méo-Camuzet) 88, **103**  
Меом (Méaume) **191**  
Меркюре (Mercuray) 94  
Мерлен, Оливье (Merlin, Olivier) **104**  
Мерло (Merlot)  
в Бордо 21, 171, 172  
в Лангедоке 220, 226  
в Провансе 148, 155  
на юго-западе 204, 207  
Мёрсо (Meursault) 89, 93  
Мефр, Габриэль (Meffre, Gabriel) **143**  
Мийо (Millau) 208  
микробоцигенация (micro-oxigenation) 203, 205  
Миланс (Milens) **191**  
Минервуа (Minervois) 115, 219, 222, 226

Минервуа-ля-Ливиньер (Minervois La Livinière) 218–219, 221, 226, 229  
Мира (Murat) **192**  
Миттельвер (Mittelweh) 66  
Мишель, Луи (Michel, Louis) 78, **80**  
Мозак (Mauzac) 204, 208, 226  
Мозак-Вен-де-Вуаль (Mauzac Vin de Voile) 204  
Мокайю (Maucaillou) **191**  
Моле, Фабьян (Mollet, Fabien) 51  
Моле-Модри (Mollet-Maudry) **56**  
Молет (Molette) 123  
Молекс (Mollex) **125**  
Момсен (Mommessin) **104**  
Мон-Дане (Monts Damnés) 51  
Монбазьяк (Monbazillac) 207  
Монбризон (Monbrison) 167, **192**  
Монбуске (Monbousquet) 165, 168, **192**  
Монгё (Montgueux) 29  
Мондави, Роберт (Mondavi, Robert) 229  
Мондёз (Mondeuse) 121  
Мондэз-Бланш (Mondeuse Blanche) 122  
Мон-де-Мильё (Mont de Milieu) 77  
Монкюи, Пьер (Moncuit, Pierre) **37**  
Монлюи (Montlouis) 49, 50  
Монмелян (Montmélian) 121  
Монмэн (Montmains) 77  
Монпеза (Monpezat) **238**  
Монравель (Montravel) 207  
Монраше (Montrachet) 20, 87, 93, 161  
Монремино (Monterminod) 121–122  
Монроз (Montrose) **192**  
Монтань-де-Реймс (Montagne de Reims) 24, 29–30  
Монтань-Сент-Эмильон (Montagne-St-Emilion) 173  
Монтаньё (Montagnieu) 123  
Монтаньи (Montagny) 94  
Монтгарьёль (Montauriol) **214**  
Монте-де-Тоннер (Montée de Tonnerre) 76, 77  
Монтелье (Monteillet) **143**  
Мон-Таш (Mont Tausch) **238**  
Монту (Monthoux) 120–122  
Монье, Сильвен (Mosnier, Sylvain) **81**  
Моргон (Morgon) 108, 109, 110  
Море, Бернар (Morey, Bernard) **104**  
Море, Жан-Марк (Morey, Jean-Marc) **104**  
Море, Марк (Morey, Marc) **104**  
Море, Пьер (Morey, Pierre) 25, **104**  
Морей (Maugéou) **214**  
Морель-Фонсалад (Maurel Fonsalade) **238**  
Море-Сен-Дени (Morey St-Denis) 91  
Мори (Maury) 10–11, 218, 225  
Моро (Moreau) **81**  
Моро, Альбер (Morot, Albert) **104**  
Морте, Дени (Mortet, Denis) **104**  
Мозт-и-Шандон (Moët et Chandon) 26, **36–37**  
Мулен-а-Ван (Moulin-à-Vent) 110  
Мулен-де-Сифр (Moulin de Ciffre) **238**  
Мулен-дю-Каде (Moulin du Cadet) 167, **192**  
Мулен-Пле-Лабри (Moulin Pey-Labrie) **192**  
Мулен-Сен-Жорж (Moulin St-Georges) **192**

Мули (Moulis) 172  
Мулине (Moulinet) **192**  
Мумм (Mumm) 26, 31, **37**  
Мумм-де-Краман (Mumm de Gramant) 22, 23  
Мурбаз (Mourbase) 151  
Мурведар (Mourvèdre)  
в Лангедоке 216–217, 221, 222, 223, 225, 227  
в Провансе 149, 150, 151, 152, 154, 155  
в долине Роны 127, 128, 131, 134, 136  
Мург-дю-Грес (Mourgues du Grès) **143**  
Мусайнг (Moussaygues) 207  
Мусё (Mousseux) 49, 51  
Мускат (Muscat) 60, 65, 66, 134, 227, 244  
Мускат-Оттонель (Muscat Ottonel) 66  
Мутардье, Жан (Moutardier, Jean) **37**  
Мутары, отец и сын (Moutard Père et Fils) **37**  
Мутон-Ротшильд (Mouton Rothschild) 160, **192**  
Муэкс, Кристиан (Moueix, Christian) 161, 166, 167, 168  
Мэр, Анри (Maïre, Henri) 114, **118**  
Мюзиньи (Musigny) 60  
Мюхнберг (Muenschberg) 21, 66  
Мюнье, Фредерик (Mugnier, Frédéric) **104**  
Мюньере, Жорж (Mugneret, Georges) **104**  
Мюре (Muré) 67, **69**  
Мюскаде (Muscadet) 20, 41, 45, 50, 51  
Мюска-де-Бом-де-Вениз (Muscat de Beaumes-de-Venise) 134–135  
Мюска-де-Кап-Корс (Muscat du Cap Corse) 244  
Мюска-де-Люнель (Muscat de Lunel) 228  
Мюска-де-Мирваль (Muscat de Mireval) 228  
Мюска-де-Ривальз (Muscat de Rivesalts) 225  
Мюска-де-Фронтиньян (Muscat de Frontignan) 228  
Мюскаде-де-Севр-э-Мен (Muscadec-Sèvre et Maine) 50, 51  
Мюскаде-Кот-де-Гранльё (Muscadec-Côtes de Grandlieu) 50, 51  
Мюскаде-Кото-де-ля-Луар (Muscadec-Coteaux de la Loire) 50, 51  
Мюскадель (Muscadelle) 208

**Н**  
Наварра (Navarre) **238**  
Надеф, Филипп (Naddef, Philippe) **104**  
Найпперг, граф Штефан фон (Neipperg, Count Stephan von) **164**  
Наи (Nantes) 41  
Негрель, Ги (Négre, Guy) 150, 152  
Негрет (Négrette) 204, 205, 208  
Не-д'юан-Тер-де-Верто (Né d'Une Terre de Vertus) 26  
Нем (Nesme) **113**  
Непен (Nenpin) **192**  
Нерак (Nairac) **192**  
Нижний Рейн (Bas-Rhin) 65–66  
Ниро-Риншон (Niéro-Rinchon) **144**  
Ньелон, Мишель (Niellon, Michel) **104**  
Ньелуччу (Niellucci) 243, 244  
Ньелен-Сен-Жорж (Nuits-St-Georges) 89, 91, 148

**О**  
О-Баж-Авру (Haut-Bages Avérous) **187**  
О-Баж-Либераль (Haut-Bages Libéral) **187**  
О-Баин (Haut-Bailly) **187**  
О-Батайе (Haut-Bataille) **187**  
О-Берже (Haut-Bergey) **187**  
О-Бернас (Haut-Bernasse) **213**  
О-Босежур (Haut-Beauséjour) **187**  
О-Брион (Haut-Brion) 166, 171, **187**  
О-Виле (Haut-Villet) **187**  
О-Гардер (Haut-Gardère) **187**  
О-Кондисас (Haut-Condissas) **187**  
О-Марбюзас (Haut-Marbuzet) **187**  
О-Медок (Haut-Médoc) 172  
О-Монплезир (Haut-Monplaisir) **213**  
О-Монравель (Haut-Montravel) 207  
О-Нуше (Haut-Nouchet) **187**  
О-Пен (Haut-Pays) 201, 207  
О-Пуату (Haut Poitou) 48  
О-Сарп (Haut-Sarpe) **187**  
О-Трокар-ла-Грас-Дьё (Haut-Trocart la Grâce Dieu) **187**  
О-Шенью (Haut-Chaigneau) **187**  
Об (Aube) 29, 30, 77  
Обри Aubry **32**  
Филипп (Philippe) 25, 28–29, 31  
Обювьер (Aubuisières) **52**  
Овернуа (Overnoy) **119**  
Овет, Доминик (Hauvette, Dominique) 152, **157**  
Ожро (Ogeveau) **56**  
Озон (Auzone) 166, **177**  
Оливье (Olivier) **193**  
Омаж-а-Жак-Перен (Homage à Jacques Perrin) 131  
Онданк (Ondenc) 204, 208  
Опильяк (Aupilhas) 219, **230**  
Оратуар-Сен-Марген (Oratoire St-Martin) **144**  
Орелиус (Aurelius) **177**  
Оренга-де-Гафори (Orenga de Gaffory) **245**  
Орлеанс (Orléanais) 46  
Орюффак (Arguffac) 209  
Осанна (Hosanna) **188**  
Осеруа (Auxerrois) 60, 65, 204, 207  
Оси-Дюрес (Auxey-Duresses) 93  
Остерберг (Osterberg) 66  
Остертат, Андре (Ostertag, André) 21, 60, 66, **69**, 128  
Остом (Hostomme) **35**  
От-Кот (Hautes Côtes) 76, 82–83, 93  
От-Кот-де-Бон (Hautes Côtes de Beaune) 93  
От-Кот-де-Нюн (Hautes Côtes de Nuits) 93

**П**  
Пави (Pavie) 165, 167–168, 169, **193**  
Пави-Дессе (Pavie Decesse) 165, **193**  
Пави-Макен (Pavie Macquin) 165, 167, **193**  
Пажес, Александр (Pagès, Alexandre) 219  
Пайппер-Хайданк (Piper-Heidsieck) **38**  
Пайяр, Брюно (Paillard, Bruno) **37**  
Палет (Palette) 152, 155  
Пальмер (Palmer, Бордо) 168, **193**  
Пальмер (Palmer, Шампань) **37**

Панигаю, Лоран (Panigai, Laurent) 24  
Панье (Pannier) **37**  
Пап-Клеман (Pape Clément) 74, **193**  
Павен, Клод (Pavin, Claude) 27, 41, 45, 48, 51, 109, 219  
Паран, Анник (Parent, Annick) **104**  
Паран, Франсуа (Parent, François) **105**  
Парс, Ален (Paret, Alain) 137, **144**  
Паркер, Роберт (Parker, Robert) 21, 86, 163, 166, 167  
Паташ-д'О (Patache d'Aux) **193**  
Патриарш (Patriarche) 88  
Патримонно (Património) 242, 244  
Пашранк-дю-Вик-Биль (Pacherenc du Vic-Bilh) 209  
Пейби-Фожер (Péby Fougères) **193**  
Пегаяу (Pegay) **144**  
Пейно, Эмиль (Peynaud, Emile) 163, 176  
Пейр-Роз (Peure Rose) **239**  
Пейру (Peurou) **194**  
Пеле, Анри (Pellé, Henry) **56**  
Пенавайр, Марк (Penavayre, Marc) 204–205  
Пенсон (Pinson) **81**  
Перальди (Peraldi) 9, **245**  
Пере, Андре (Perret, André) **144**  
Перен (Perrin) **144**  
Перле (Perlé) **208**  
Пернан-Вержлес (Pernand-Vergelesses) 17, 83, 92  
Перно, Поль (Pernot, Paul) **105**  
Перо-Мино (Perrot-Minot) **105**  
Перс, Жерар (Perse, Gérard) 165, 169  
Перье, Жозеф (Perrier, Joseph) **37**  
Перье-Жуэ (Perrier-Jouët) **37**  
Песка-Лескюэ (Pescquié) **144**  
Пессак-Леоньян (Pessac-Léognan) 172  
Петрюс (Pétrus) 161, 162, 163, 171, **193**  
Пешарман (Pécharmant) 207  
Пеш-Редон (Pech Redon) **238**  
Пибарнон (Pibarnon) 152, **157**  
Пибран (Pibran) **194**  
Пигудет (Pigoudet) **157**  
Пилю, Жан (Pillot, Jean) **105**  
Пик-Каю (Picque Caillou) **194**  
Пикюль-де-Пинне (Picroul de Pinet) 228  
Пинар, Венсан (Pinard, Vincent) **56**  
Пинг, Ноэль (Pinguet, Noël) 42, 43  
Пино (Pincau) 49  
Пино блан (Pinot Blanc) 60, 65, 66, 77  
Пино гри (Pinot Gris) 46, 51, 60, 61, 65, 66, 67  
Пино менье (Pinot Meunier) 29, 30, 46  
Пино нуар (Pinot Noir)  
в Эльзасе 60, 65, 66, 67  
в Бургундии 84, 85, 89, 92, 93, 94, 5, 110, 148  
в Шабли 76, 77  
в Шампани 26, 29, 30  
в Юре 116  
в долине Луары 42, 46, 47  
Пино-д'Они (Pincau d'Aunis) 48  
Пирон (Piron) **113**  
Пирсон, Дэвид (Pearson, David) 229  
Питон (Pithon) **239**  
Пиччинини (Piccinini) **239**  
Пичар (Pichard) **214**

Пиншон-Лонгвиль-Барон (Pichon-Longueville Baron) **194**  
Пиншон-Лонгвиль-Комтес-де-Лаланд (Pichon-Longueville Comtesse de Lalande) 176, **194**  
Плажюли, Роберт и Бернар (Plageoles, Robert et Bernard) 204, 208, **214**  
Плезанс (Pleissance) 205, **214**  
поздний сбор урожая (Vendange Tardive) 65  
Пювьяк (Pauillac) 148, 160, 172, 174  
Поль Роже (Pol Roger) **38**  
Помар (Pommard) 92–93  
Помери (Pommery) **38**  
Помроль (Pomerol) 152, 160, 162, 163, 164, 166, 167, 166, 170–174  
Помье, Дени (Pommier, Denis) **81**  
Понс, Мишель (Pons, Michel) 14  
Понсо (Ponsot) **105**  
Понталье, Поль (Pontallier, Paul) 166  
Понтте-Кане (Pontet-Canet) **195**  
По-Росс, Жан (Paux-Rosset, Jean) 216, 221  
Порт-дю-Сель (Porte du Ciel) 217  
Порталли, Сирил (Portalis, Cyrille) 152  
Порто-Веккью (Porto-Vecchio) 243, 244  
Потансак (Potensac) **195**  
Потель, Никола (Potel, Nicolas) 88, **105**  
Прадо (Pradeaux) 152, **157**  
Пракс, Жан-Пийом (Prats, Jean-Guillaume) 43  
Прельяк (Preuilhas) **195**  
Прелатенберг (Praelatenberg) 60  
Пренс-Пробийос (Prince Probus) 204  
Прессетори-де-Сентернаш (Présertoire de Senternach) **239**  
Приер, Жак (Prieur, Jacques) **105**  
Приёр-де-ла-Командри (Prieurs de la Commanderie) **195**  
Приёр-де-Сен-Жан-де-Безьян (Prieuré de St-Jean de Bébian) 219, **239**  
Приёр-Лешин (Prieuré-Lichin) **195**  
Приёр-Рош (Prieuré-Roch) **105**  
Примо-Палатум (Primo Palatum) **214**  
Прованс (Provence) 20, 148–159  
Продуктёр-Племон (Producteurs Plaimont) 209, **214**  
Прунлар (Prunelart) 204, 208  
Пти-Вердо (Petit Verdort) 172  
Пти-Виллаж (Petit Village) **193**  
Пти-Мансан (Petit Manseng) 205, 209  
Пти-Эглиз (Petite Eglise) **193**  
Пудеру (Poudeuoux) **239**  
Пужо (Poujeaux) **195**  
Пуий (Pouilly) 46, 47  
Пуий-Венсель (Pouilly-Vinzelles) 94  
Пуий-Лохе (Pouilly-Loché) 94  
Пуий-сюр-Луар (Pouilly-sur-Loire) 47, 76  
Пуий-Фюисс (Pouilly-Fuissé) 86, 94  
Пуий-Фюме (Pouilly-Fumé) 47, 51  
Пульсар (Poulsard) 116, 117, 123  
Пушан, Марилин (Pouchin, Marielyne) 149, 150  
Пушан, Филип (Pouchin, Philippe) 149, 150, 152  
Пфафенхайм (Pfaffenheim) 66  
Пферзихберг (Pfersigberg) 66  
Пьер Биз (Pierre Bise) **56**

Пиретти (Pieretti) **245**  
Пьетри-Жеро (Pietri-Géraud) **239**  
Пьяда (Piada) **194**  
Пюгеро (Puygéraud) **195**  
Пуэзо, Мишель (Puzio, Michel) 167  
Пюссеген-Сент-Эмильон (Puissegen-St-Emilion) 173  
Пуою, Бернар (Pucyo, Bernard) 218  
Пушлен (Pupillin) 116  
Пуффене, Жак (Puffeneu, Jacques) 114–115, **116**, **119**  
Пуш-О (Puech-Haut) **239**  
Пуш-Шо (Puech Chaud) **239**

**Р**  
Рабас-Шаравен (Rabasse Charavin) **144**  
Рабо-Пром (Rabaud-Promis) **195**  
Рабера (Rabiega) 151, 152, **158**  
Рабера-Вен-Туссен (Rabiega Vin Toussaint) 151  
Равено, Жан-Мари (Raveneau, Jean-Marie) 75, 78, **81**  
Рамоне (Ramonet) **105**  
Рамонто, Анри (Ramonteau, Henri) 205  
Ранген (Rangen) 61, 65, 67, 219  
Рас, Дени (Rasc, Denis) **81**  
Расто (Rasteau) 131, 134–135, 137, 243  
Рауль (Rahoul) **195**  
Рафья-де-Монкад (Raffiat de Moncade) 209  
Реаль Мартен (Real Martin) 152, **158**  
Ребуль, Реми (Reboul, Rémy) 152  
Ревелет (Revelette) 153, **158**  
Региональное вино Вен-де-Пен-д'Ок (Vin de Pays d'Ok) 13  
Региональное вино Вен-де-Пен-де-Коллин-Роданьи (Vin de Pays des Collines Rhodanniennes) 130  
Региональное вино Вен-де-Пен-де-ль'Од (Vin de Pays de l'Aude) 13  
Региональное вино Вен-де-Пен-де-Роле (Vin de Pays de l'Herault) 13  
Региональное вино Вен-де-Пен-до-Жарден-де-ля-Франс (Vin de Pays du Jardin de la France) 13  
Региональное вино Вен-де-Пен-до-Контре-Толозан (Vin de Pays du Comté Tolosan) 13  
Редерер (Roederer) 31, **38**  
Резерв-де-ля-Комтес (Réserve de la Comtesse) 176  
Рейни (Reully) 46, 47, 76  
Рейкерт, Жан (Rijckaert, Jean) 86, **105**, 115, **119**  
Реймон-Лафон (Raymond-Lafon) **196**  
Рейн-Винью (Rayne Vigneau) **196**  
Рейно, Ален (Raynaud, Alain) 165  
Рейно, Жак (Raynaud, Jacques) 219  
Рейнон (Reynon) **196**  
Рейяс (Rayas) 26, 131, **144**, 219  
Рембер, Жан-Мари (Rimbart, Jean-Marie) **220**, **240**  
Ремежан (Réméjanne) 129, **145**  
Ремизьер (Remizières) **145**  
Рену (Renou) **57**  
Рень Педок (Reine Pedaque) **105**  
Ренье (Régnié) 110  
Реньяк (Reignac) **196**  
Ренсо (Recinsaut) 151  
Риб, Фредерик (Ribes, Frédéric) 204–205  
Рибовиле (Ribeauville) 66  
Ривальз (Rivesalts) 224–225

Риго, Жак (Rigaud, Jacky) 92  
Риксвир (Riquewir) 66  
Рильи-ля-Монтань (Rilly-la-Montagne) 31  
Риморекс (Rimauresq) **158**  
Рипо (Ripeau) **196**  
Рислинг (Riesling)  
в Эльзасе 21, 60, 61, 65, 66, 67, 110  
в долине Луары 42, 47  
Рью-де-Тальяс (Riou de Thailas) **196**  
Ривбург (Richebourg) 60, 88  
Ришо, Марсель (Richaud, Marcel) 129, **145**  
Ришом (Richeaume) 151, 152, **158**  
Ришу (Richou) **57**  
Робер-Деножан (Robert-Denogent) **106**  
Роде, Антонен (Rodet, Antonin) **105**  
Родерн (Roderen) 66  
Розакер (Rosacker) 61, 66  
Розан-Гасси (Rauzan-Gassies) **195**  
Розан-Деспан (Rauzan-Despagne) **195**  
Розан-Сегла (Rauzan-Ségla) 167, **195**  
Ранген (Rangen) 61, 65, 67, 219  
Росе-д'Анжу (Rosé d'Anjou) 49  
Розе-д'Рисей (Rosé des Riceys) 30  
Розет (Rosette) 207  
Рок-д'Англад (Roc d'Anglade) **240**  
Рок-де-Камб (Roc de Cambes) **196**  
Рокмор (Roquemaure) 131  
Рокефор-Сен-Мартен (Roquefort St-Martin) **240**  
Ролан-де-Би (Rollan de By) **196**  
Роле (Rolet) 115, **119**  
Ролет, Реми и сыновья (Rollin, Rémi, et Fils) **106**  
Ролл-Гассман (Rolly-Gassmann) **70**  
Роллан, Дани (Rolland, Dany) 165  
Роллан, Мишель (Rolland, Michel) 21, 115, **164**, 165  
Роль (Rolle) 152, 155, 243  
Роль-Валантен (Rol Valentin) **196**  
Романен (Romanin) **158**  
Ромер-дю-Эво (Romer du Hayot) **196**  
Ромеро, Андре (Romero, André) 129, 131, 243  
Роморантен (Romorantin) 48  
Ростен, Рене (Rostaing, René) **145**  
Ротенберг (Rotenberg) 66  
Роти, Жозеф (Roty, Joseph) **106**  
Ротье (Rotier) **215**  
Рош Нёв (Roches Neuves) **57**  
Роше-Белью (Rocher Bellevue) **196**  
Роше-Фижак (Rocher Figeac) **196**  
Руаллян (Roilland) **196**  
Руж-Вьей-Винь (Rouge Vieilles Vignes) 116  
Руже (Rouget) **196**  
Руже, Эммануэль (Rouget, Emmanuel) 88, **106**  
Ружье, Рене (Rougiere, Rene) 152  
Руло, Жан-Марк (Roulot, Jean-Marc) **106**  
Румье, Жорж (Roumier, Georges) **106**  
Русан (Roussanne) 121, 122, 130, 132, 133, 152, 155, 227  
Русет (Roussette) 121, 123  
Русет-д'Аюз (Roussette d'Auze) 122

Русет-де-Савуа (Roussette de Savoie) 121–122  
Русет-де-Сейssel (Roussette de Seyssel) 123  
Русет-дю-Бюжи (Roussette du Bugey) 123  
Руссо, Арман (Rousseau, Armand) **106**  
Рукас (Routas) **158**  
Риёссек (Riussesc) **196**  
Рьон, Даниэль (Rion, Daniel) **105**  
Рьон, Мишель и Патрис (Rion, Michèle et Patrice) **105**  
Рюинар (Ruinart) **38**  
Рюли (Rully) 94

**С**  
Сабон, Роже (Sabon, Roger) **145**  
Саваньен (Savagnin) 115, 116–117  
Савеньер (Savennières) 42, 49, 50  
Савеньер-Куле-де-Серан (Savennières-Coulée de Serrant) 50  
Савеньер-Рош-о-Муан (Savennières-Roche aux Moines) 50  
Савиньи-де-Бон (Savigny-lès-Beaune) 92  
Савойя (Savoie) 108, 114, 120–125  
Саклин, Джеймс (Suckling, James) 86  
Салон (Salon) **38–39**  
Саминьи-ле-Маранж (Sampigny-lès-Maranges) 93  
Сан-де-Каю (Sang des Cailloux) **145**, 153  
Сансер (Sancerre) 46, 47, 51, 76, 110, 148  
Сансонне (Sansonnnet) **197**  
Санта-Дюк (Santa-Duc) **145**  
Сантене (Santenay) 89, 93  
Сантно (Santenos) 89, 93  
Сарда-Мале (Sarda-Malet) **240**  
Саси (Sacy) 46  
Сегье, Дидье (Séguier, Didier) 75, 78  
Сегюре (Séguret) 126  
Сейс, Жак (Seysse, Jacques) 88  
Сейssel (Seysse) 123, 127  
Сейсюэль (Seysseul) 130  
Селосс, Ансельм (Selosse, Anselme) 25–26, 31, **39**  
Семильон (Sémillon) 152, 155, 172, 209  
Сена (Senat) **240**  
Сен-Бри-лэ-Винь (St-Bris le Vineux) 77  
Сен-Веран (St-Véran) 94  
Сен-Гильем (St-Guilhem) **215**  
Сенежак (Sénéjac) **197**  
Сен-Жан-де-ля-Порт (St-Jean-de-la-Porte) 121  
Сен-Жан-де-Минервуа (St-Jean-de-Minervois) 227  
Сен-Жозеф (St-Joseph) 130, 132  
Сен-Жорж-Сент-Эмильон (St-Georges-St-Emilion) 173  
Сен-Жуар-Приёр (St-Jeoire-Prieuré) 121  
Сен-Жюльен (St-Julien) 160, 162, 172  
Сен-Жуст (Saint-Just) **57**  
Сен-Косм (Saint-Cosme) 129, **145**  
Сен-Круа-дю-Мон (St-Croix-du-Mont) 172  
Сен-Мартен-де-ля-Гарри (St-Martin de la Garrigue) **240**  
Сен-Никля-де-Бургейль (St-Nicolas de Bourgueil) 49  
Сен-Пере (St-Péray) 133  
Сен-Пурсан (St-Pourçain) 46  
Сен-Пьер (St-Pierre, Помроль) 122

Сен-Пьер (St-Pierre, Сен-Жюльен) **197**  
Сен-Ромен (St-Romain) 93  
Сен-Шиньян (St-Chinian) 220–222, 227, 229  
Сенсо (Cinsault) 150, 155, 225, 226  
Сент-Амур (St-Amour) 110  
Сент-Анделен (St-Andelain) 47  
Сент-Андре-де-Фигер (St-André de Figuière) 152, **158**

Сотерн (Sauternes) 170, 172  
Стефан, Жан-Мишель (Stephan, Jean-Michel) 146  
Суцциони, Этьенн (Suzzoni, Etienne) 244  
Сьёр-д'Арк (Sieur d'Arques) 240  
Сюдюиро (Suduiraut) 197  
Сюрмеслен (Surmelin Valley) 29  
Сюронд (Suronde) 57

**Т**  
Табато (Tabatau) 241  
Тавель (Tavel) 126–127, 135–136  
Тайфер (Taillefer) 197  
Тальбо (Talbot) 197  
Тампе, Андре и сыновья (Tempe, André, et Fils) 70  
Танелла (Tanella) 245  
Таннат (Tannat) 203, 205, 207, 209  
Тантье (Tempier) 159  
Тардьё (Tardieu) 241  
Мишель (Michel) 25, 130, 218  
Тардьё-Лоран (Tardieu-Laurent) 146  
Тарикс (Tariquet) 215  
Тевне, Жан-Поль (Thévenet, Jean-Paul) 113  
Тейю, Бернар (Teillaud, Bernard) 152  
Тейссье (Teyssey) 198  
Тер-Доре (Terres Dorées) 113  
Тер-Мегере (Terre Mègère) 241  
Тер-Энконо (Terre Inconnue) 221, 241  
Терменес (Terrenès) 218  
терруар (terroir) 12, 15, 16–21  
Тертр-Ротбёф (Tertre Rotebocuf) 197  
Тет (Tête) 113  
Теттенже (Taittinger) 39  
Тибо, Даниэль (Thibault, Daniel) 25  
Тибо-де-Плезаанс (Thibaut de Plaisance) 205  
Тиркюль-ля-Гравьер (Tirecul la Gravière) 215  
Тиссо (Tissot) 119  
Токай-Пино-Гри (Tokay-Pinot Gris) 60, 65  
Ток-и-Клоше (Toques et Clochers) 241  
Толло-Бо (Tollot-Beaut) 107  
Торачча (Torraccia) 245  
Торстенсон, Ларс (Törstenson, Lars) 149, 151, 152  
Тотавель (Tautavel) 223  
Трапе, Жан и Жан-Луи (Traget, Jean et Jean-Louis) 87, 107  
Трэвалон (Trévalon) 150, 152, 159  
Три-Спесьяль (Trie Spéciale) 51  
Трибу, Лоран (Tribut, Laurent) 81  
Тримбах (Trimbach) 70  
Юбер (Hubert) 60, 61, 66, 67  
Тролон-Мондо (Troplong Mondot) 198  
Троссе (Trosset) 125  
Тротануа (Trotanoy) 161, 175, 198  
Тротьевей (Trottevieille) 198  
Труссо (Trousseau) 116  
Триологи-де-Гран-Крю (Triologie des Grands Crus) 26  
Тур-Вьей (Tour Vieille) 241  
Тур-де-Жандр (Tour des Gendres) 215  
Тур-де-Мирамбо (Tour de Mirambeau) 198  
Тур-дю-Бон (Tour du Bon) 159  
Тур-Пенедес (Tour Penedesses) 241  
Турень (Touraine) 41, 47, 48–49  
Турень-Азе-де-Ридо (Touraine-Azay le Rideau) 48

Турень-Амбуаз (Touraine-Amboise) 48  
Турень-Мелан (Touraine-Mesland) 48  
Турет (Tourettes) 146  
Тье́ле (Thieuley) 198  
Тьолье (Tiollier) 125  
Тьянпон, Александр (Thienpont, Alexandre) 165  
Тьянпон, Жак (Thienpont, Jacques) 165  
Тьянпон, Люк (Thienpont, Luc) 165  
Тьянпон, Никола (Thienpont, Nicolas) 165  
Тюневен, Жан-Люк (Thunevin, Jean-Luc) 27, 161, 167, 169, 175  
Тюркхайм (Turckheim) 61, 66  
Турсан (Tursan) 209

**У**  
Уилсон, Джеймс (Wilson, James) 76, 222  
Ульер (Ouillères) 157  
Ур, Шарль (Hours, Charles) 205  
Уселью, Пьер (Usseglio, Pierre) 146

**Ф**  
Фада, Сильвен (Fadat, Sylvain) 219  
Фаллер, Лоранс (Faller, Laurence) 61, 67  
Фальфас (Falfas) 184  
Фане, Жак (Fanel, Jacques) 14  
Фавеле (Faiveley) 100  
Февр, Вильям (Fèvre, William) 74, 75, 77, 78, 80  
Фезо (Faizeau) 184  
Фейти-Клине (Feuity-Clinet) 184  
Фёйят, Никола (Feuillatte, Nicolas) 34  
Фелан-Сегюр (Phélan Ségur) 194  
Фелин Журдан (Félines Jourdan) 234  
Фер серваду (Fer Servadou) 207–209, 226  
Фере-Рибьер (Ferrer Ribière) 233  
Феригуль, Серж (Férigoule, Serge) 131, 153  
Ферран-Лартиг (Ferrand-Lartigue) 184  
Ферратон (Ferraton) 141  
Ферхере, Паскаль (Verhaeghe, Pascal) 202–203, 208  
Феррьер (Ferrière) 184  
Фижак (Figeac) 161, 184  
Фийо (Fihot) 184  
Филиппона (Philipponat) 38  
филоксера (phylloxera) 76, 77, 130, 150, 201

Фин-Грав (Fines Graves) 112  
Фин-Фожер (Fine Faugères) 227  
Фисен (Fixin) 90  
Фиту (Fitou) 148, 222–223  
Финше, Жан-Филипп (Fichet, Jean-Philippe) 100  
Фишер, Петер (Fischer, Peter) 153  
Флёри (Fleurie) 109, 110  
Флёри (Fleury) 34  
Фложер (Flaugergues) 234  
Фожер (Faugères, Бордо) 184  
Фожер (Faugères, Лангедок) 128, 222, 227, 229  
Фойяр (Foillard) 112  
Агнес (Agnès) 109  
Жан (Jean) 108, 109,  
Фоллен Арбеле (Follin Arbelet) 100  
Фоль-Бланш (Folle Blanche) 51  
Фоль-Нуар (Folle Noire) 155  
Фомброж (Fombrauge) 185  
Фон-де-Мишель (Font de Michelle) 141  
Фон-Код (Font Caude) 234  
Фон-Сан (Font Sane) 141

Фондерхейден, Лоран (Vonderheyden, Laurent) 167  
Фонколумб (Fonscolombe) 153  
Фонплагд (Fonplégade) 185  
Фонрок (Fongroque) 167, 185  
Фонтен-Ганьяр (Fontaine-Gagnard) 100  
Фонтенний (Fontenil) 185  
Форбург (Vorbourg) 66–67  
Форе (Forêts) 77  
Форса-Реаль (Força Real) 234  
Форсыя (Fortia) 141  
Франжи (Frangy) 122  
Франк Майе (Franc Maillet) 185  
Франк Майн (Franc Mayne) 185  
Фрешёр-Перле (Fraicheur Perle) 208  
Фрик (Frick) 69  
Фронсак (Fronsac) 170, 173  
Фронтон (Fronton) 204, 205  
Фрюнтьер-Виниколь-де-Вугатр (Fruitière Vinicole de Voiteur) 114, 115, 118  
Фукас-Мальдорор (Fougas Maldoror) 185  
Фулакье (Foulaquier) 234  
Фурпом (Fourchaume) 77  
Фьеф-Вандсан (Fiefs Vendéens) 51  
Фюрстендум (Furstentum) 66

**Х**  
Хайдзик, Шарль (Heidsieck, Charles) 25, 26, 35  
Хенгст (Hengst) 66  
Херренвег (Herrenweg) 64  
Херрик, Джеймс (Herrick, James) 235  
Хёш, Сильвен (Hoesch, Sylvain) 152  
Хёш, Хеннинг (Hoesch, Henning) 151, 152  
Хольдей, Джеймс (Halliday, James) 86  
Хумбрехт, Леонар (Humbrecht, Léonard) 62, 67  
Хунавир (Hunawir) 66

**Ц**  
Цинд-Хумбрехт, Оливье (Zind-Humbrecht, Olivier) 26, 62, 71  
Цинкёфле (Zinnkoerflé) 67  
Цотценберг (Zotzenberg) 65

**Ш**  
Шабанон, Ален (Chabanon, Alain) 220  
Шабер, Жиль (Chabbert, Gilles) см. Эр-От  
Шабли (Chablis) 41, 72–81, 86, 110, 111  
Шав (Chave) 139–140, 161  
Жерар (Gérard) 117, 128, 133  
Шамбертен (Chambertin) 90, 91  
Шамонтен, Сирил (Chamontin, Cyril) 216, 217  
Шампань (Champagne) 22–39, 76  
Шампи-отец и К° (Champy Père et Cie) 98  
Шандон-де-Бриайль (Chandon de Briailles) 98  
Шанпалу (Champalou) 53  
Шансоны, отец и сын (Chanson Père et Fils) 98  
Шантгрив (Chantegrive) 180  
Шапел-ль-Анкло (Chapelle l'Enclos) см. Мурей  
Шапутье (Charoutier) 139  
Марк (Marc) 128  
Мишель (Michel) 21, 128, 130, 133  
Шардоне (Chardonnay) 47, 110  
в Эльзасе 65  
в Божоле 110, 111  
в Бургундии 84–85, 89, 92–95

в Шабли 73, 74, 76, 77, 89  
в Шампани 26, 29, 30, 74  
в Юре 115, 116–117  
в Лангедоке 221, 226  
в долине Луары 2, 46  
в Савоие 122, 123  
Шарлемань (Charlemagne) 33  
Шарлен (Charlin) 124  
Шарлопен, Филипп (Charlopin, Philippe) 98  
Шармай (Charmail) 180  
Шарпантье (Charpentier) 33  
Шаргонь-Тайе (Chartogne-Taillet) 33  
Шартрон и Требуше (Chartron et Trébuchet) 98  
Шасань-Монраше (Chassagne-Montrachet) 93  
Шаслас (Chasselas) 47, 60, 65, 122  
Шасс-Сплин (Chasse Spleen) 180  
Шатильон-ан-Диуа (Châtillon en Diois) 134  
Шато-Валандро (Château Valandraud) 168  
Шато-де-Монтелли (Château de Monthélie) 93  
Шато-де-Пюлиньи-Монраше (Château de Puligny-Montrachet) 93, 105  
Шато-де-Фюисе (Château de Fuisse) 100  
Шато-де-Шамболь-Мюзиньи (Château de Chambolle-Musigny) 91  
Шато-Клюзон (Château Cluzon) 165  
Шато-Лагрезет (Château Lagrezette) 200  
Шато-Петрюс (Château Pétrus) 166  
Шато-Тивен (Château Thivin) 109, 113  
Шато-Шалон (Château-Chalon) 117  
Шатомейян (Châteaucaillant) 46  
Шатонёф-дю-Пап (Château-neuf-du-Pape) 25, 127, 131, 135, 137, 219  
Шваль-Блан (Cheval Blanc) 42, 161, 162, 180  
Шверни (Cheverny) 48  
Шевалье-Монраше (Chevalier-Montrachet) 87  
Шевильон, Робер (Chevillon, Robert) 98  
Шез (Chêze) 140  
Шейсон (Cheysson) 112  
Шен (Chênes) 232  
Шенас (Chénas) 110  
Шенен блан (Chenin Blanc) в Лангедоке 226  
в долине Луары 41, 42, 45, 47–51  
на юго-западе 204, 207, 208  
Шёненберг (Schoenenbourg) 62, 66  
Шен-Маршан (Chêne Marchand) 51  
Шеро-Каре (Château Carré) 53  
Шинон (Chinon) 42, 49  
Шиньен (Chignin) 121–123  
Шиньен-Бержерон (Chignin-Bergeron) 121  
Шиньяр (Chignard) 112  
Ширубль (Chiroubles) 110  
Шлоссберг (Schlossberg) 61, 65, 66  
Шлумбергер (Schlumberger) 67, 70  
Шовене, Жан (Chauvenet, Jean) 98  
Шом (Chaume) 50  
Шоре-де-Бон (Chorey-lès-Beaune) 92  
Шотань (Chautagne) 122

Шофит, Бернар (Schoffit, Bernard) 67, 70  
Штайнрублер (Steingrubler) 66  
Штайнерт (Steinert) 66  
Штайнклотц (Steinklotz) 65  
Шуйи (Chouilly) 25

**Щ**  
Щакареллу (Sciaccarellu) 243, 244

**Э**  
Эбботы (Abbotts) 230  
Эгельер (Aiguilière) 230  
Эгилью (Aiguiloux) 230  
Эгисхайм (Eguisheim) 66  
Эгли, Франсис (Egly, Francis) 25, 26, 31  
Эгли-Урьё (Egly-Ouriet) 26, 34  
Эдельвицер (Edelzwicker) 60  
Эиди (Aydie) 203, 210  
Эиз (Ayze) 122  
Экар, Морис и сыновья (Ecard, Maurice, et Fils) 100  
Экслан (Esclans) 151  
Эксокс (Escausses) 213  
Эльзас (Alsace) 58–71  
Эмбер, Кристиан (Imbert, Christian) 243  
Эна (Aisne) 29  
Энгель, Рене (Engel, René) 100  
Энгельгартен (Engelgarten) 60  
Эрмитаж (Hermitage) 127–130, 132–133, 161  
Эрмитаж-Блан-ль-Эрмит (Hermitage Blanc l'Ermit) 21  
Эрмитаж-Кюве-де-ль-Оре (Hermitage Cuvée de l'Orée) 128  
Эр-От (Aires Hautes) 221, 230  
Эрри Мина (Herri Mina) 213  
Эсканд, Мишель (Escande, Michel) 115, 218–219  
Эскурру (Escourrou) 233  
Эспри-д'Отон (Esprit d'Automne) 219  
Эстаниль (Estanilles) 233  
Эта-д'Ам (Etats d'Amc) 20  
Эмезо (Echèveaux) 88, 95, 225

**Ю**  
Югель (Hugel) 60, 69  
Юго-Запад Франции (Southwest France) 20, 200–215  
Юдло-Нозля (Hudelot-Noëllat) 101  
Юни блан (Ugni Blanc) 152, 155, 209  
Юньон-Се-Ве-Же (Union CVG) 209  
Юньон Шампань (Union Champagne) 39  
Юра (Jura) 90, 114–119  
Юро (Hureau) 55  
Юэ (Huët) 43, 54

«О французском вине написаны сотни книг, но ни одна не отличается такой оригинальностью подхода и такой страстностью, как книга Эндрю Джеффорда «Вина Франции».

Тим Эткин, *The Observer*

«...Он снова и снова доказывает свои способности писать так проникновенно и лирично, что, если на минуту закрыть глаза, можно почувствовать аромат, увидеть рассвет или закат, услышать голоса людей и ощутить вкус вина».

Джеймс Холлидей, *The Australian*

«Книга, несравнимая с произведениями других авторов по своей страстности и блеску, по сопереживанию проблемам регионов, ландшафтов и виноделов».

Николас Фейф, *Harpers*

«Это энциклопедическое издание, но написанное без академической сухости... интересно... без боязни высказать свое личное мнение... Джеффорд отличный писатель».

*US Publishers Weekly*

«...Сбалансированная и завораживающая книга, как бутылка Шабли от Довиссы...»

Мэри Доуи, *The Irish Times*



ISBN 5-902617-04-9



9 785902 617044