



[ГУРМЭ: ВОЯЖ]

ЭТЮД В БОРДОВЫХ ТОНАХ

НАТАЛЬЯ СТАРЧЕНКО,
АККРЕДИТОВАННЫЙ ПЕРЕВОДЧИК,
ДИПЛОМИРОВАННЫЙ СПЕЦИАЛИСТ ПО
ЭНОЛОГИИ, БОРДО
WWW.BORDEAUX-RUSSIAN-GUIDE.COM



Фото: Shutterstock.com. и PR

Винный туризм, или энотуризм, — относительно новое явление, родившееся каких-то 20 лет назад. Сложно это представить сейчас, когда по всему миру вас так радушно принимают на винодельнях и с удовольствием делятся секретами производства своих вин. Однако совсем иное дело — регион Бордо, виноградники которого — мировые лидеры по производству изысканнейших вин. Эти туры — самые престижные, и мы приглашаем вас в такое уникальное путешествие с Натальей Старченко, профессиональным энологом и винно-гастрономическим «проводником».



Регион Бордо рождает 700 миллионов бутылок вина в год, но только 4% из этого количества — элитные вина. Именно в эти поместья, где производятся такие вина, стремятся попасть все туристы. И места здесь на вес золота, и записываться надо заранее, и далеко не везде принимают. И там, где принимают, вы не увидите больших автобусов и очередей в магазин, чтобы купить вино, ибо практически все вина там проданы заранее, еще тогда, когда они спокойно выдерживаются себе в бочках в прохладных погребах. «Зачем им вообще принимать туристов?», — зададитесь вы вопросом. «А для престижа!», — ответят вам хозяева этих винных поместий. В последние несколько лет стало особенно заметно, что хозяева знаменитых виноградников соперничают друг с другом, чтобы удивить и поразить посетителя не только качеством своих вин, но и красотой своих погребов.

Одним из самых престижных направлений винного туризма являются виноградники Сент-Эмильона. В 1999 году вместе с самым средневековым городом они были внесены в Список всемирного наследия ЮНЕСКО. В Сент-Эмильоне постоянно живет менее 300 человек, но его ежегодно посещают около миллиона туристов! Неудивительно, что практически на каждом углу вы натолкнетесь на винный магазин или ресторан! Погуляйте по пропитанной историей узким средневековым улочкам, где можно бродить без определенной цели и выходить то к старинному монастырю, то к средневековой церкви, то к крепостной стене или просто упереться в старые городские ворота. Остановившись на смотровой площадке возле колокольни XV века, полюбуитесь

на великолепную панораму города и виноградники, куда мы с вами сейчас отправляемся.

ДОРОГА К КЛАССУ «А»

Наш путь лежит в два знаменитых поместья Château Pavie (Шато Пави) и Château Angélu (Шато Анжелюс), которые недавно поднялись в ранг Первых Гран Крю Классе «А», что является самым почетным знаком отличия для вин Сент-Эмильона. Знаменитая классификация вин этого региона была проведена впервые в 1954 году и с тех пор пересматривалась практически каждые 10 лет. Эта классификация не сравнима с другими, причем не только других регионов Франции, но даже других регионов Бордо. Она выделяет три лучшие категории вин:

- Гран Крю Классе (64 поместья),
- Первые Гран Крю Классе класса «В» (14 поместий),
- Первые Гран Крю Классе класса «А» (4 поместья).

Каждый производитель имеет шанс подняться в более высокую категорию при условии выполнения определенных требований, и они касаются не только качества вина. Желающие повысить свой класс за 10 лет должны совершить значительную работу по созданию имиджа вина на мировом уровне. Мы расскажем вам две истории успеха — о владельцах двух шато, которые были названы людьми 2013 года специализированным винным журналом Revue des Vins de France («Журнал французских вин») за достижения в области виноделия. Пути этих людей были совершенно разными и отличны судьбы, но их объединяла одна цель — производить лучшие вина мира!



БЛАГИЕ ВЕСТИ ОТ CHÂTEAU ANGÉLUS

ГУСТАЯ СЕДОВЛАСАЯ ШЕВЕЛЮРА, МОДНЫЕ ДЖИНСЫ, БЕЛАЯ РУБАШКА, СТАТНАЯ ПОХОДКА И РАДУШНАЯ УЛЫБКА НА ЛИЦЕ: ХОЗЯИН CHÂTEAU ANGÉLUS ЮБЕР ДЕ БУАР ДЕ ЛАФОРЕ, ПРЕДСТАВИТЕЛЬ ВОСЬМОГО ПОКОЛЕНИЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ ЭТОГО ПОМЕСТЬЯ, РАДУШНО ВСТРЕЧАЕТ НАС НА ПОРОГЕ СВОЕГО ЗАМКА. CHÂTEAU ANGÉLUS — ОДНО ИЗ САМЫХ СТАРИННЫХ ПОМЕСТИЙ СЕНТ-ЭМИЛЬОНА. ОНО ПОЛУЧИЛО СВОЕ НАЗВАНИЕ ОТ КОЛОКОЛЬНОГО ЗВОНА (ANGÉLUS В ПЕРЕВОДЕ НА РУССКИЙ ЯЗЫК ОЗНАЧАЕТ «БЛАГОВЕСТ»), КОТОРЫЙ БЫЛ СЛЫШЕН НА ВИНОГРАДНИКАХ СРАЗУ ИЗ ТРЕХ ЦЕРКВЕЙ — ЧАСОВНИ МАЗЕРА И ЦЕРКВЕЙ СЕН-МАРТЕН ДЕ МАЗЕРА И СЕНТ-ЭМИЛЬОНА.



ВИНОДЕЛЫ В ВОСЬМОМ ПОКОЛЕНИИ

...Как по мановению волшебной палочки раздастся звон 18 колоколов, исполняющих Harry Birthday, чтобы поздравить с юбилеем одного из гостей. Обычно колокола исполняют национальный гимн страны посетителей — своеобразная благодарность приехавшим издалека гостям. А посмотреть гостям есть на что...

В 1782 году Катрин, более известная как Софи Де Буар Де Лафоре, вышла замуж за господина Суффрен Де Лаверня, и семейная пара приехала жить в Сент-Эмильон. В начале XX века их потомок Морис Де Буар поселился в поместье, а два его сына, Жак и Кристиан, управляли им до 1985 года, пока Юбер Де Буар Де Лафоре не пришел им на смену. В 1987 году к нему присоединился его кузен Жан-Бернар Гренье, а в 2012 году — его дочь Стефани Де Буар-Ривоаль.

Поместье находится на расстоянии каких-то нескольких сотен метров от легендарной колокольни Сент-Эми-

льона у подножия знаменитого холма. Château Angélu — это результат увлеченной работы восьми поколений семьи Де Буар Де Лафоре.

В 1954 году Château Angélu входит в классификацию Сент-Эмильона как Гран Крю Классе. Его вино пользуется очень хорошей репутацией, что поможет поместью пережить кризис 1970 годов, а с 1982 года начать применение новых технологий на производстве. Юбер Де Буар Де Лафоре, энолог по образованию, выпускник Университета Бордо, смог совместить старинные традиции с новаторскими процессами для производства исключительных вин. В результате в 1996 году поместье поднялось до уровня Первого Гран Крю Классе «В», а в 2012 году добилось Первого Гран Крю Классе «А», тем самым встав в один ряд с легендарными Château Ausone (Шато Озон) и Château Cheval Blanc (Шато Шеваль Блан).

Своим успехом поместье обязано Юберу де Буару не только как исключительному виноделу, но и как прекрасному коммерсанту. Он сам

развезжал по всему миру с чемоданом, наполненным лучшими образцами своих вин, и выставлял их на самых престижных столах мира. Так однажды он оказался за одним столом с Барбарой Брокколи, продюсером будущего фильма «Казино Рояль».

БОНД ЕСТЬ БОНД

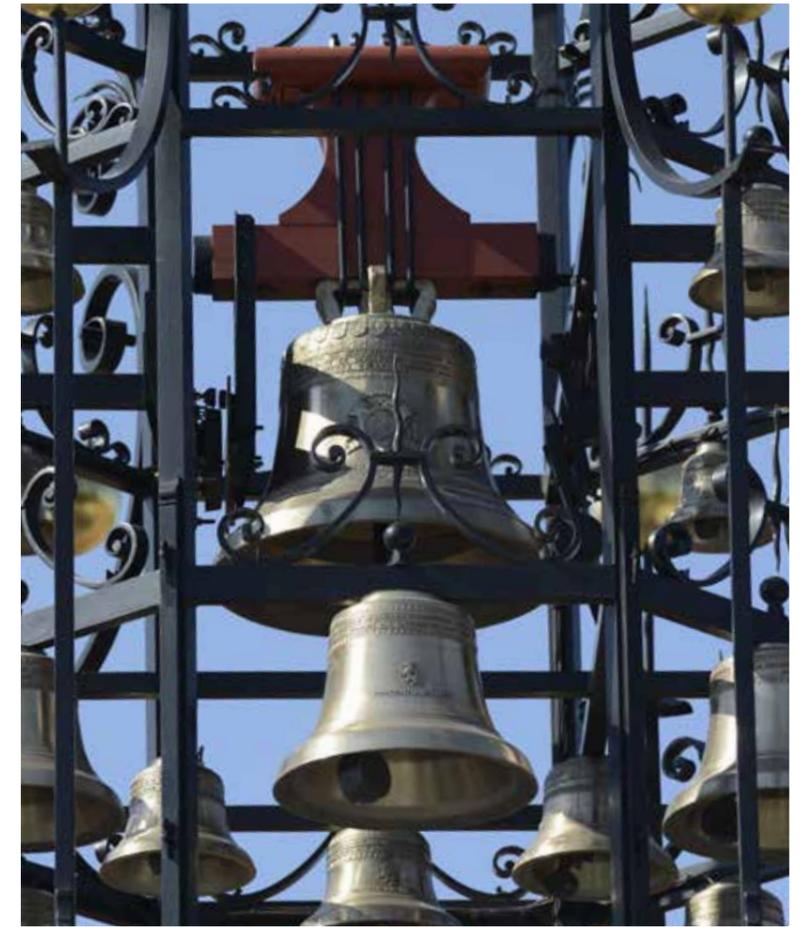
Продюсеру очень понравилось вино Château Angélu 1990, так же как и его яркая этикетка, и она предложила Юберу Де Буару, а вернее — его вину, «роль» в этом фильме. Надо заметить, что обычно реклама в таких фильмах стоит очень дорого, и это было явно не по карману хозяину поместья, производящего каких-то 90 000 бутылок вина в год! Продюсер же не попросила никакого финансового участия Юбера де Буара — лишь несколько ящиков драгоценного напитка.

Какого же было разочарование Юбера, когда по приезду в Бордо он получил от ассистентки продюсера счет на круглую сумму с многочисленными нулями! Пришлось звонить новой знакомой для того, чтобы отказать от «щедрого» предложения. Барбара сослалась на ошибку ассистентки, долго извинялась и радушно подтвердила свое первоначальное предложение. В итоге в вышедшем в 2006 году фильме «Казино Рояль», где роль Джеймса Бонда впервые исполнил Дэниел Крэйг, вместо традиционного шампанского Bollinger герой пил Château Angélu 1982 года — вино самого лучшего урожая этого поместья.

Неотразимый Бонд соблазняет Веспер Линд (которую играет актриса Ева Грин) в скоростном поезде бутылочкой отличного вина, которое легко узнать по ярко-желтой этикетке с характерным золотым колокольчиком. Уже через несколько месяцев после выхода этого фильма Château Angélu заметно увеличил продажи и цены, которые, как известно, формирует спрос...

ПОД ЗВОН КОЛОКОЛОВ

Юбер де Буар де Лафоре может по праву гордиться собой: он оставит своим наследникам не только ухоженные виноградники и известную марку вина, но и прекрасное поместье, полностью перестроенное за последние два года известными архитекторами Аленом Буленом и Жан-Пьером Эратом. Получился функциональный и эстетичный проект: красивый фасад в бургундском стиле, который венчают колокольня и дозорная дорожка, позволяющая любоваться виноградниками; за фасадом



— большой зал с крышей, имеющей форму перевернутого корабля, и вход в погреб, где медленно созревает в новых бочках из французского дуба драгоценный напиток Château Angélu!

Прямо напротив Château террасами растут виноградники. Когда вы подниметесь по извилистой дорожке на вершину холма, вашему взору откроется прекрасный вид на именованного соседа. Это поместье носит следы римских посадок виноградников и называется Bellevue, что в переводе означает «красивый вид». Вино этого поместья, которое также производит Юбер Де Буар, на 100% состоит из сорта Мерло. Château Bellevue относится к категории Гран Крю Классе Сент-Эмильон, но у него есть все шансы повысить свой ранг, к чему и стремится винодел. Во время экскурсии и дегустации в Château Angélu хозяин с удовольствием даст вам попробовать это вино. И вы не будете разочарованы!

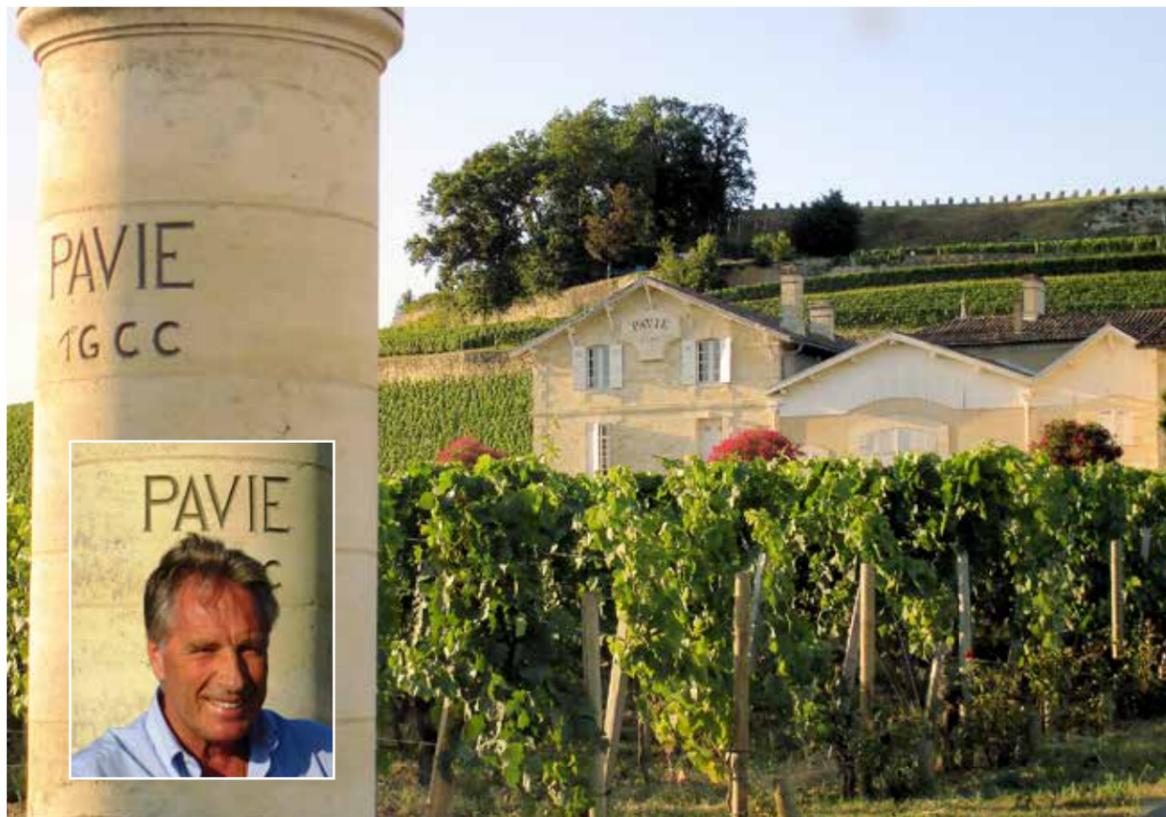
Кстати, в скором времени можно будет еще и поселиться в красивом доме, расположенном на территории поместья Bellevue, и каждое утро вас будет будить колокольный звон Château Angélu.

ТЕРРУАР ПОМЕСТЬЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЕН: 34 ГЕКТАРА ЕГО ВИНОГРАДНИКОВ РАСТУТ НА ЗНАМЕНИТОМ ЮЖНОМ СКЛОНЕ СЕНТ-ЭМИЛЬОНА, СОСТОЯЩЕМ ИЗ ХАРАКТЕРНЫХ ДЛЯ РЕГИОНА ГЛИНЫ И ИЗВЕСТНЯКА. БЛАГОДАРИ ПОВЕИ И ТОПОГРАФИЧЕСКИМ ОСОБЕННОСТЯМ В СОЧЕТАНИИ С ХОРОШЕЙ ЭКСПОЗИЦИЕЙ ВИНОГРАДНИКОВ ЯГОДЫ СОЗРЕВАЮТ БЫСТРО И ДОСТИГАЮТ ОПТИМАЛЬНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ К МОМЕНТУ СБОРА УРОЖАЯ. СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ВИНОГРАДНЫХ ЛОЗ — ОКОЛО 37 ЛЕТ. ДЛЯ ПОСАДКИ СПЕЦИАЛЬНО ОТБИРАЛИСЬ НАИБОЛЕЕ ПОДХОДЯЩИЕ ЭТОЙ ПОЧВЕ ПОДВОИ И СОРТА ВИНОГРАДА. ЧТОБЫ ЛУЧШЕ ПЕРЕДАТЬ ТИПИЧНОСТЬ ВИНА ЮЖНОГО СКЛОНА СЕНТ-ЭМИЛЬОНА, СЕМЬЯ ДЕ БУАР ДЕ ЛАФОРЕ СОХРАНЯЕТ БОЛЬШУЮ ПРОПОРЦИЮ КАБЕРНЕ ФРАН В АССАМБЛЯЖЕ CHÂTEAU ANGÉLU.



БОЛЬШАЯ СЛАВА «МАЛЕНЬКИХ ПЕРСИКОВ»

В нескольких сотнях метров от CHÂTEAU ANGÉLUS растут виноградники другого знаменитого поместья, недавно взошедшей звезды CHÂTEAU PAVIE (Первый Гран Крю Классе «А» с 2012 года). История успеха этого вина также неотъемлемо связана с хозяином поместья.



ЭТО ПОМЕСТЬЕ ОБЩЕЙ ПЛОЩАДЬЮ 42 ГЕКТАРА РАСПОЛОЖЕНО НА ЮЖНОМ СКЛОНЕ СЕНТ-ЭМИЛЬОНА, КОТОРЫЙ НАЗЫВАЮТ PAVIE, ЧТО ОЗНАЧАЕТ «МАЛЕНЬКИЙ ПЕРСИК», ИБО ЭТУ ТЕРРИТОРИЮ ЗАНИМАЛИ ПЕРСИКОВЫЕ ДЕРЕВЬЯ ВПЛОТЬ ДО XVIII ВЕКА. ВИНОГРАДНИКИ РАСТУТ НА ИЗВЕСТНЯКОВОЙ, ГЛИНИСТОЙ И ГЛИНИСТО-ИЗВЕСТНЯКОВОЙ ПОЧВЕ И ЗАСАЖЕНЫ НА 60% МЕРЛО, 25% — КАБЕРНЕ ФРАН И НА 15% — КАБЕРНЕ СОВИНЬОН. ТАКИЕ ПОЧВЕННЫЕ ОСОБЕННОСТИ В СОЧЕТАНИИ С ЭТИМ СООТНОШЕНИЕМ СОРТОВ ВИНОГРАДА РОЖДАЮТ КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ ВИНО С ЯРКИМ АРОМАТОМ, НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И БОГАТЫМ ПОТЕНЦИАЛОМ К ХРАНЕНИЮ.

В отличие от Юбера Де Буара хозяин Château Pavie Жерар Перс не родился в семье виноделов и не получал специализированного образования. Более того, он даже не из Бордо, а из Парижа, и этого достаточно, чтобы его недолюбливали завистливые соседи! Как владелец супермаркетов смог стать известным виноделом в возрасте 44 лет?! Однако это как раз прекрасный пример того, что вовсе необязательно родиться в семье винодела: достаточно иметь желание и любить вино и природу!

Поначалу в жизни Жерара ничто не предвещало такого поворота судьбы. Его отец был маляром на стройке, мать — домохозяйкой, которая воспитывала девятерых детей. В юношеском возрасте Жерар интенсивно занимался велоспортом, в 14 лет начал карьеру профессионального наездника, но ее пришлось прервать из-за полученной травмы. Женившись на подруге Шан-

таль, он начал работать маляром и откладывал деньги, чтобы купить овощной магазин. В 33 года приобрел свой первый супермаркет Champion. Будучи отличным предпринимателем, буквально через несколько лет Жерар Перс становится владельцем уже четырех супермаркетов Champion и одного гипермаркета Continent. Счастливый муж и отец, богатый бизнесмен, Жерар мог бы мирно наслаждаться своим успехом и семейной жизнью. Но у него была заветная мечта... покинуть Париж и посвятить свою жизнь вину.

ОТ СУПЕРМАРКЕТОВ — К ВИНУ

Жерар лично занимался закупками вин для своих супермаркетов, разъезжал по всей Франции и в один прекрасный день приехал в Сент-Эмильон. Красота этих мест покорила его, а изящество и благородство вин под-

толкнули к покупке поместья Château Monbousquet в 1993 году за 7 миллионов евро; там, кстати, и живет сейчас семья Перс.

Жерар приложил немалые усилия, чтобы поднять это поместье, вино которого ранее продавалось наливом негосударственным. Его усилиями шато получило Гран Крю Классе в 2012 году, а его белое сухое вино было признано одним из лучших вин Бордо! Для этого Перс обратился к Мишелю Роллану, одному из самых известных «летающих» энологов мира, консультирующему самые известные винные поместья Франции, Италии, Испании, Калифорнии, Чили, Южной Африки, который дал ему бесценные советы по улучшению качества вина.

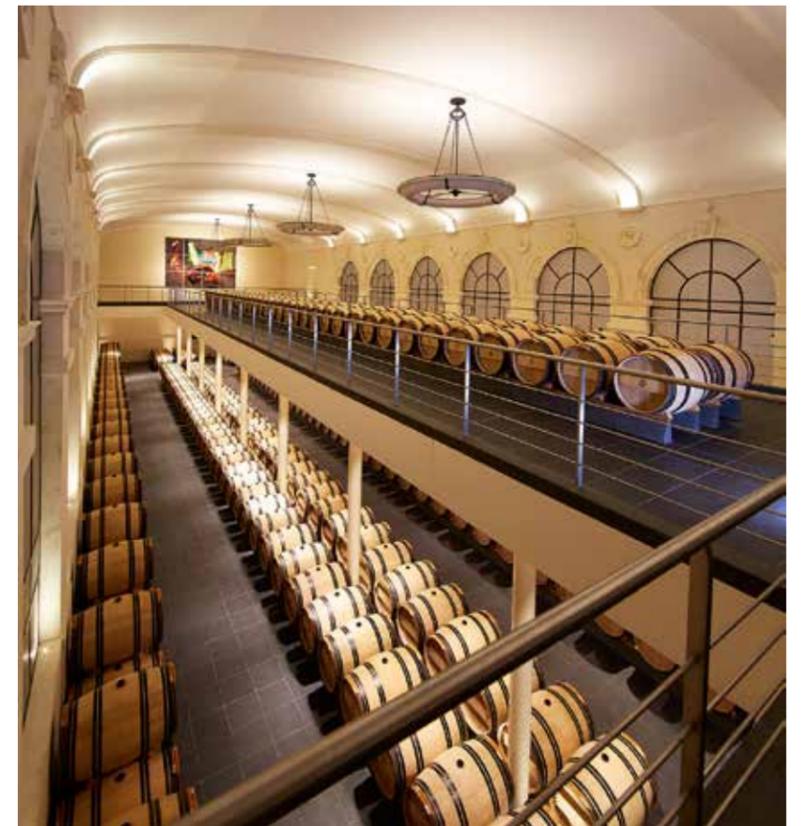
ДРАГОЦЕННАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

В 1998 году семья Перс окончательно меняет сферу деятельности — после покупки Château Pavie, поместья с исключительным потенциалом, которое было в тот момент в упадке. Им понадобится двадцать лет, чтобы достичь нынешних высот. Сейчас семья Перс владеет 86 гектарами виноградниками, четырьмя поместьями, среди которых самое известное Château Pavie, Гран Крю Классе «А», а также двумя поместьями категории Гран Крю Классе — Château Pavie Decesse и Château Monbousquet, плюс Château Bellevue-Mondotte — Сент-Эмильон Гран Крю.

Кроме этого им принадлежит пятизвездочный отель в Сент-Эмильоне Hostellerie de Plaisance с одним из лучших гастрономических ресторанов региона. Кстати, на территории виноградников Château Pavie находится три номера класса люкс этого отеля, в которых вы можете остановиться, чтобы поближе познакомиться с жизнью виноделов.

РЕВЕРАНС РОБЕРТУ ПАРКЕРУ

Семье Перс удается изменить стиль вина: оно становится еще более концентрированным и насыщенным — благодаря позднему сбору, более продолжительному настаиванию на кожице и длительной выдержке в новых дубовых бочках. Уважать природу, как можно вернее передавать свойства терруара в вине, ждать оптимальной зрелости винограда, ограничивать урожайность каждой лозы — такова философия успеха хозяев. И их усилия были вознаграждены: вино урожая 2000 года заслужило высшее признание со стороны самого главного авто-



ритета винного мира Роберта Паркера, который поставил ему 100 баллов!

Правда, любители изысканного сент-эмильонского стиля упрекнули Жерара Перса в «паркеризации», в том, что он делает вино под Паркера, который любит чрезвычайно насыщенные вина с явными дубовыми нотками. Но факт остается фактом: за несколько лет Château Pavie войдет в число лучших вин Бордо и всего мира.

ОГРАНЕННЫЙ БРИЛЛИАНТ

В 2011 году семья Перс решила подарить красивую огранку своей драгоценности. Они предприняли крупные строительные работы по реконструкции всего поместья Château Pavie на общую сумму 14 миллионов евро. Решение задачи было поручено Альберту Пинто, известному архитектору, который за два года полностью изменил облик поместья.

Отныне 600 м² обустроены для новой бродильни с дубовыми емкостями, хранилищами для выдержки и склада для вина в бутылках. 200 м² отделены для дегустационного зала и фирменного магазинчика. Все это выполнено в изысканном стиле, где каждый предмет — произведение искусства. И само посещение шато становится настоящим праздником.



Оба эти поместья вы можете посетить при условии предварительного бронирования, так же как и многочисленные другие поместья Сент-Эмильона. И не забывайте, что в каких-то пяти километрах от Сент-Эмильона находится самый маленький и самый известный винный регион Бордо, Помроль, или Помероль, как его нежно называют французы, и именно там производится самое дорогое вино Бордо, Petrus. Впрочем, считается, что в этом регионе все вина — хорошие. И это практически так, потому что весь он занимает небольшую территорию — менее 800 гектаров из общей площади бордоских виноградников в 117 000 гектаров! Одним словом, приезжайте, пробуйте, сравнивайте, разговаривайте с виноделами и хозяевами. И общайтесь к прекрасному миру Бордо!