



[ГУРМЭ: МАРШРУТ]

НЕИЗВЕДАННЫМИ ТРОПАМИ ШАМПАНИ

НАТАЛЬЯ СТАРЧЕНКО



[109]

Во Франции говорят: «Выпей бокал шампанского после завтрака — и хорошее настроение тебе обеспечено на весь день!». С этим невозможно спорить, тем более в преддверии новогодних праздников! Чтобы сделать их особыми, мы отправились в поисках редких сортов кипящего радостью напитка в сердце региона Шампань.

Наталья Старченко, дипломированный
специалист по энологии.
www.bordeaux-russian-guide.com



[ГУРМЭ: МАРШРУТ]

В июле этого года виноградники Шампани были отнесены к мировому достоянию ЮНЕСКО. Этот регион расположен севернее Парижа, его административной столицей является город Реймс, где в соборе Нотр-Дам проходила коронация практически всех королей Франции. Именно в Реймсе расположились самые известные шампанские дома, которые выдерживают свои драгоценные флаконы в бывших галло-римских шахтах по добыче известняка, протянувшихся на несколько десятков километров под городом. Veuve Clicquot, Roederer, Taittinger, Ruinart, Pommery, Mumm, Krug и другие легендарные игристые вина ждут своего часа в этих темных погребах. Но мы отправились в глубь Шампани в поисках новых сокровищ.



В 1999 году шампанские вина Billecart-Salmon удостоились наивысшего признания в своей истории. На Стокгольмском конкурсе «Лучшее миллезимное шампанское тысячелетия» вино этого производителя Cuvée Nicolas François Billecart 1959 заняло первое место среди 150 лучших шампанских вин мира, а это же вино 1961 года — второе место.

CHAMPAGNE-BILLECART.FR

BILLECART-SALMON

«КАЧЕСТВО — ПРЕЖДЕ ВСЕГО, НО СТРЕМИТЬСЯ НУЖНО К СОВЕРШЕНСТВУ!»



Антуан Ролан-Билькар представляет шестое поколение владельцев дома Billecart-Salmon.



Первая остановка — деревушка Марей-сюр-Аи, виноградники которой классифицированы как Премье крию (согласно классификации Шампани по качеству винограда, 17 деревень относятся к категории Гран крию и 41 — к Премье крию). Именно в деревне Марей-сюр-Аи с 1818 года обосновался небольшой семейный шампанский дом Billecart-Salmon. Он был основан виноделом Николя-Франсуа Билькармом и его супругой Элизабет Сальмон. Традиции по производству шампанского, так же как и руководство домом, передавались от отца к сыну. Ныне бразды правления взяли в свои руки Франсуа и Антуан Ролан-Билькар, потомки основателя в шестом поколении, работающие под доброжелательной отеческой опекой Жана Ролана-Билькара. «Качество — прежде всего, но стремиться нужно к совершенству!»: это даже не девиз, а клятва, которую представители династии дают из поколения в поколение.

Важная особенность Шампани: для получения шампанского здесь нет необходимости владеть собственными виноградниками, достаточно лишь за-

ключить договор о покупке винограда с их владельцами. Виноградари Шампани смеются: «Только в нашем регионе бегают за крестьянином, чтобы уговорить его продать свой виноград, в то время как в других регионах все обстоит наоборот!». А ведь килограмм винограда для шампанского в три раза дороже, чем для тихого вина в других регионах. Но качество винограда — самое главное условие для получения достойного напитка, поэтому шампанские дома бережно относятся к своим поставщикам, гарантам их репутации.

Но не так обстоит дело с Billecart-Salmon: у компании в эксплуатации находятся 100 собственных гектаров виноградников, а с 220 гектаров она покупает виноград трех сортов, необходимых для шампанского, — Пино нуар, Пино менье и Шардоне — у владельцев 40 деревень областей Монтань-де-Реймс, Кот-де-Блан и Долины Марны. Благодаря разнообразию вкусов и ароматов винограда, выросшего в разных местах, шампанские вина Billecart-Salmon обладают богатейшей вкусовой и ароматической палитрой.



ТРАДИЦИИ — СВЯТОЕ, А ТЕХНОЛОГИИ — ПЕРСПЕКТИВНОЕ

Гордость Billecart-Salmon — новейший винодельческий цех с современным горизонтальным пневматическим прессом и нержавеющей емкостью для отстаивания свежавыжатого виноградного сока и последующего брожения. Эти современные производственные мощности пришли на помощь многолетним традициям. Три фракции отжима винограда, а также температура брожения виноградного сусла находятся под контролем компьютера. Но за ним бдительно следит человек, мастер-винодел.

Производители Billecart-Salmon построили также хранилище для выдержки миллезимного вина (т.е. с указанием года урожая) в дубовых бочках, где проходит таинственная алхимия взаимодействия дуба, вина и кислорода. Некоторые вина для достижения исключительного вкуса и большего потенциала к выдержке проходят винификацию в бочках. Так, для получения вина Billecart-Salmon Brut 2000 Clos Saint-Hilaire из 100% сорта винограда

Пино нуар (такое шампанское называют Blanc de Noirs, что дословно означает «белое из черного», то есть только из винограда с белой мякотью и темной кожицей) свежавыжатый сок сразу же заливают в дубовые бочки. Последующий процесс брожения будет проходить именно в бочках, что подчеркнет исключительный характер почвы, на которой растет один гектар виноградников Clos Saint-Hilaire, посаженный семьей Билькар еще в 1964 году. В результате в свет будет выпущено от 3 500 до 7 500 бутылок этого редчайшего вина исключительного качества.

В нереальном подземном мире в старинных подвалах XVII–XIX веков бутылки вина выдерживаются в течение нескольких лет. Постоянная температура, влажность, полумрак и, самое главное, вековая плесень, которая буквально свисает с потолка, — вот идеальные условия для достижения гармонии вкуса и аромата. И результат того стоит!

Шампанское Billecart-Salmon по достоинству оценено авторитетными изданиями всего мира, оно подается в лучших ресторанах Франции и ценится знатоками.



В 2010 ГОДУ ВИНА
BILLECART-SALMON BRUT
ROSÉ И BILLECART-SALMON
BRUT RÉSERVE БЫЛИ
ПРИЗНАНЫ ЛУЧШИМИ
ШАМПАНСКИМИ В КАТЕГОРИИ
«НЕМИЛЕЗИМНЫЙ БРЮТ»
ФРАНЦУЗСКИМ ИЗДАНИЕМ
REVUE DES VINS DE FRANCE.
ВИНО BILLECART-SALMON
BRUT RÉSERVE ПОЛУЧИЛО
91 БАЛЛ ОТ ИЗДАНИЯ WINE
SPECTATOR И 92 БАЛЛА ОТ
WINE ENTHUSIAST. ROBERT
PARKER ОЦЕНИЛ ЭТОТ
НАПИТОК НА 90 БАЛЛОВ,
STEVEN TANZER — НА 91.





J. DE TELMONT

САМ СЕБЕ ДЕГУСТАТОР И ВИНОДЕЛ!

После Billecart-Salmon наш путь лежит в Долину Марны: деревушка Дамери расположена всего в пяти километрах от города Эперне, настоящей столицы региона Шампань. Нас встречает сам владелец небольшого шампанского дома J. de Telmont, который в 2012 году отметил 100-летие своего существования, — Бертран Лопиталь. Представитель четвертого поколения владельцев этого независимого семейного дома, Бертран живет со всей своей семьей непосредственно на территории шампанского завода. Дружелюбие, гостеприимство и щедрость — три ключевых понятия, уважение к которым Бертран унаследовал от своих предков. А принимать в J. de Telmont умеют! Вместо избитой экскурсии с порой нудным объяснением производственного процесса (особенно когда вы это уже слышали несколько раз!) он предлагает окунуться в мир производства шампанских вин и стать непосредственным его участником.

Был субботний день, когда большинство домов закрыто, но нас терпеливо ждали хозяин, хозяйка и даже их собака: все искренне были рады гостям. После краткого введения в историю дома, вооружившись бокалами, мы отправились в погреба, где выдерживались вина в больших дубовых бочках.

Нас ожидала уникальная дегустация — возможность попробовать тихие вина прошлого урожая 2014 года, которые служат базой для будущего шампанского, а после — вина 2012 года с тех же участков виноградников, но спустя два года после начала вторичного брожения в бутылках. Такой интересный опыт позволяет лучше понять, как рождается шампанское.

ПЛЮС ПИКНИК НА ОБОЧИНЕ

Дальше — больше! Гостям при желании позволяет создать собственный ассамбляж из трех сортов винограда в тех пропорциях, которые больше всего нравятся. Те, кто любит хорошую кислотность, добавляют больше вина из сорта Шардоне, а кто любит маслянистость и сливочный вкус, добавляют больше Пино нуар и Пино менье. Созданное вино заложат на хранение в погреба, и через несколько лет вас ждет уникальное шампанское, созданное вами лично!

Если же вы приедете во время сбора винограда, можете стать непосредственным участником процесса и, вооружившись секатором, срезать бесценные грозди. Сбор винограда — тяжелый физический труд, ибо нельзя отставать от бригады, чтобы не

[112]



CUVÉE OR 1735
2000 ГОДА ЗАКУПОРЕНО
ПО СТАРИНКЕ, ТО ЕСТЬ
НАТУРАЛЬНУЮ ПРОБКУ ВМЕСТО
СОВРЕМЕННОЙ ПРОВОЛОЧНОЙ
УЗДЕЧКИ УДЕРЖИВАЮТ
КРЕСТ-НАКРЕСТ ЗАВЯЗАННЫЕ
ПЕНЬКОВЫЕ ВЕРЕВКИ.
К БУТЫЛКЕ ПРИЛАГАЮТСЯ
МАНИКЮРНЫЕ НОЖНИЧКИ
ДЛЯ ИХ ПЕРЕРЕЗАНИЯ.
СЕЙЧАС ТАКАЯ УКУПОРКА
ВСТРЕЧАЕТСЯ КРАЙНЕ РЕДКО.
WWW.CHAMPAGNE-DE-TELMONT.COM



затормозить весь процесс. Поэтому в обеденный перерыв вы подкрепитесь легким пикником на виноградниках, а после полноценного рабочего дня сможете опять приступить к заслуженной дегустации.

Нам повезло: мы попробовали всю классическую линейку вин — брют, розовое, блан де блан, резерв, а также эксклюзивные миллезимные вина лучших урожаев: 1969, 1975, 1976, 1985, 1986, 1990. И закончили дегустацию уникальным шампанским коллекции Cuvée OR 1735 2000 года. Вина этой коллекции известные эксперты признали одними из лучших шампанских вин мира. Такое вино состоит из 100% сорта винограда Шардоне (такое шампанское называют Blanc de Blancs), собранного исключительно в деревнях Гран-крю. Это вино цвета золота — отсюда и его название (по-французски OR — золото), оно обладает тонкими пузырьками, отличной свежестью, насыщенным ароматом и исключительно продолжительным послевкусием. Подлинное украшение любой коллекции!

Под занавес растроганный хозяин пообещал в следующий раз приготовить для нас гастрономический обед, во время которого будут предложены удивительные сочетания французской гастрономии и шампанских вин!



Бертран Лопиталь лично проводит дегустацию шампанского.



VOUETTE & SORBÉE

ВЕРНЫЙ СВОЕЙ ЗЕМЛЕ И ТРАДИЦИЯМ

А мы тем временем решили сойти с протоптанных туристических дорожек знаменитой Шампани и отправиться в самую отдаленную ее часть — Кот-де-Бар (департамент Об).

...Вот трасса сменилась дорогами, а дороги тропинками. Наш навигатор упорно показывал, что мы на правильном пути, до тех, пока мы не оказались в маленькой деревушке возле ничем не примечательного крестьянского дома. Нас встретили собаки и... тишина. Через какое-то время из дома вышел хозяин — на первый взгляд, строгого вида. После краткого приветствия он провел нас к столу, которое находилось за домом, и сказал, показывая на двух симпатичных буренок: «Это мой рабочий кабинет, а это мои секретарши».

Заметим, мы совершенно не случайно приехали в эту деревню. Слава о шампанском, которое производится Бертраном и Элен Готеро в их крошечном шампанском доме Vouette & Sorbée, существует давно. Его особенно чтут истинные ценители шампанских вин. А шампанское Fidèle, которое выпускается в ограниченных количествах, подается в лучших ресторанах Франции. Это вино из 100% винограда Пино нуар. Blanc de Noirs — одно из редких шампанских,

которые необходимо декантировать перед подачей как минимум полчаса, чтобы оно раскрыло свой потенциал: неповторимое, мягкое и изысканное, фруктовое и цветочное, с исключительно продолжительным послевкусием. Бертран назвал его Fidèle, что на французском означает «верное», ибо производится оно в соответствии с принципами верности и преданности природе-матушке.

На своих пяти гектарах виноградников шампанский дом Vouette & Sorbée практикует биодинамическое виноделие вот уже много лет, а в 1998 году получил официальную сертификацию. Выращенная в гармонии с природой, сильная лоза дает качественный виноград, максимально отражающий свойства терруара, региона, в котором она произрастала. В биовиноделии имеет значение каждый нюанс и учитывается даже угол падения солнечных лучей.

Бертран любезно объяснил нам, как он готовит лечебный настой из крапивы для защиты виноградников от болезней, как измельчает в порошок коровьи рога для добавления в почву, как высаживает ягодные кусты в конце рядов для привлечения полезных насекомых — врагов вредителей виноградников. Вместо тяжелого трактора,

[114]



**ШАМПАНСКИЕ ВИНА
VOUETTE & SORBÉE —
ОДНИ ИЗ РЕДКИХ ВИН,
В КОТОРЫЕ НЕ ДОБАВЛЯЮТ
ТАК НАЗЫВАЕМЫЙ
ДОЗАЖНЫЙ, ИЛИ
ЭКСПЕДИЦИОННЫЙ, ЛИКЕР,
ТО ЕСТЬ РАСТВОРЕННЫЙ
В ВИНЕ ТРОСТНИКОВЫЙ
САХАР. ПОЭТОМУ ВСЕ
ВИНА БЕРТРАНА ГОТЕРО —
НАТУРАЛЬНЫЕ.**

WWW.VOUEETTE-ET-SORBEE.COM

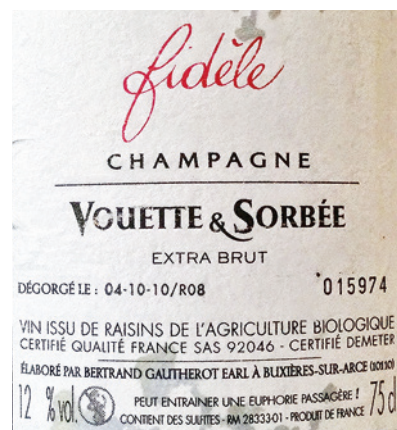
который утрамбовывает землю и не дает дышать корням лозы, землю обрабатывает даже не бык и не лошадь, а сам человек. Бертран разработал специальную «упряжку» для человека с различными насадками для вспашки, опрыскивания и других механических работ на виноградниках. И при этом — никакой химии, все только натуральное, включая добавление компоста из навоза. Он показал нам образец почвы: это плотный известняк Юрского периода, который передает будущей вину минеральность и свежесть.

Отжим собранного винограда Бертран проводит в традиционном вертикальном прессе Кокаре из дубовых досок, рассчитанном на четыре тонны винограда, а не в современном горизонтальном пневматическом прессе. Такой отжим — более щадящий. После этого свежавыжатый сок заливается самотеком в четырехсотлитровые дубовые бочки, в которых и будет проходить процесс брожения за счет натуральных дрожжей, находящихся в виноградной кожице, затем — яблочно-молочное брожение за счет натуральных молочных бактерий и последующая выдержка на осадке. В результате длительного нахождения в бочках вино приобретает насыщенный вкус и аромат.

В ОЧЕРЕДЬ, ГОСПОДА-ЦЕНИТЕЛИ, В ОЧЕРЕДЬ!

Из недр погреба Бертран извлек бутылку и на наших глазах произвел так называемый дегоржаж, то есть избавление от осадка. Для этого он взял старинный крючковатый инструмент, которым откупорил бутылку, и пробка вместе с осадком вылетела наружу. Обычно эта манипуляция проводится механически, но здесь, как и все остальные операции, — вручную!

Кроме Fidèle Бертран выпускает еще два сорта шампанских вин — белое Cuvée Blanc d'Argile и розовое Saignée de Sorbée. Как мы ни просили любезного хозяина, он так и не продал ни одной бутылки по простой причине: у него их не было. Даже будущие бутылки уже расписаны на несколько лет вперед. Зато он дал несколько адресочков, где его вина можно приобрести. И мы уехали, полные впечатлений и еще более влюбленные в шампанские вина этого маленького дома! Мы поняли, почему Бертран назвал свое лучшее шампанское Fidèle. Оно такое же, как его хозяин, — верное земле, которая его вырастила, и вековым традициям виноделов!]



На фото слева — Бертран Готеро, создатель биодинамического шампанского Fidèle.

На фото справа — его... секретарши.



Наша поездка по дорогам Шампани продолжалась несколько дней: мы посетили и самые знаменитые шампанские дома, и самые маленькие, побывали в разных уголках региона, навестили мишленовские рестораны и деревенские таверны, познакомились с виноделами и владельцами, попробовали массу вин. И убедились, что Шампань — один из тех регионов Франции, в которых особенно ярко проявляется то, что французы называют art de vivre: искусство жить!