



[ЭЛЕМЕНТАРНО ОБ ЭЛИТАРНОМ]

.....

ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ ФРАНЦИИ

.....

14
**САМЫХ
ИЗВЕСТНЫХ
РЕГИОНОВ**



Элементарно об элитарном

Ирина Пигулевская

Винодельческие регионы Франции

«Центрполиграф»

2013

Пигулевская И. С.

Винодельческие регионы Франции / И. С. Пигулевская —
«Центрполиграф», 2013 — (Элементарно об элитарном)

Наша задача – в малом объеме дать читателю максимум полезной информации. В данной книге речь пойдет о винодельческих регионах Франции: Прованс, Савойя, долина Луары, Корсика, Бургундия, Шампань, Эльзас, Коньяк, Арманьяк, Жюра, долина Роны, Юго-Запад Франции, Лангедок-Руссиль он, Бордо... Вина, рожденные в этих регионах, имеют уникальный, неповторимый вкус и известны всему миру. Как же не запутаться в этом приятном разнообразии? Что лучше – сотерн или божоле? Как и где делают настоящее шампанское? Ответам на эти вопросы и посвящена наша книга.

© Пигулевская И. С., 2013

© Центрполиграф, 2013

Содержание

Введение	5
История и классификация вин	6
От чего зависит разнообразие французских вин	9
К каким блюдам подают напитки	10
Регион виноделия Бордо	12
Виноделие в Бордо	14
Медок	15
Конец ознакомительного фрагмента.	17

И.С. Пигулевская

Винодельческие регионы Франции

Введение

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

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

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

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

История и классификация вин

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Все вина делятся на 4 основные категории.

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

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

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

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

К местным винам предъявляются четкие требования:

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

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

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

Изготовление вин строго регламентировано и контролируется французским Национальным институтом наименований по происхождению. Он же принимает решение о создании нового апелласьона, причем для этого принимается декрет, определяющий основные требова-

ния, которым должно отвечать производство вина в данном апелласьоне: его границы, разрешенные к возделыванию сорта винограда, максимальная урожайность, возраст лоз (не менее 4-х лет), типы почв, на которых они могут выращиваться, тип вина (сухое, полусладкое, игристое и т. д.), хроматические характеристики (цвет и оттенок цвета, прозрачность, блеск) производимых вин, минимальное содержание спирта и т. д.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Классификация по содержанию сахара:

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

Классификация по степени выдержки:

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

Классификация по содержанию углекислого газа:

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

От чего зависит разнообразие французских вин

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

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

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

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

К каким блюдам подают напитки

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

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

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

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

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

К ракам, крабам, салату подают пиво.

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

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

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

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

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

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

К жаркому, жареному мясу – бургундские вина.

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

К легкому мясу, белой птице подается среднее красное вино.

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

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

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

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

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

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

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

К сладостям, мороженому – сухое шампанское, сухое игристое.

К кофе подают коньяк, ликеры, горькие водки.

Вкус вина наиболее полно проявляется при соответствующей температуре.

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

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

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

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

Эльзасские, ликерные вина должны быть охлаждены до 5 градусов.

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

Десертные вина должны иметь комнатную температуру.

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

Регион виноделия Бордо

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

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

Тогда же римляне принесли на эти земли виноградную лозу.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Третий по счету период расцвета Бордо наступил в XVIII веке.

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

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

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

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

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

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

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

Виноделие в Бордо

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

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

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

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

Всего в регионе выделяется 57 апелласьонов.

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

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

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

Медок

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Сент-Эстеф

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

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

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

Более всего здесь ценится виноградник «крЮ класса» в **Шато кос д'Эстурнель**. Хозяйство было основано в 1811 году Луи-Гаспаром д'Эстурнель. Через тридцать лет замок появился на винной карте мира, а его красные вина стали доставлять ко дворам королей, императоров и даже махараджей в Индии. В 1855 году это вино было классифицировано как второй *Cru*

Classe. Главное (первое) вино хозяйства так и называется «Шато кос д'Эстурнель» (Chateau Cos d'Estournel). Его рекомендуется подавать к различным мясным блюдам, например, говядине с грибами, телятине с овощами, а также дичи и сырам.

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

Пойак

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

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

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

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