

Франция.



«Франция — самое прекрасное царство в мире после Царствия Небесного».

Гуго Гроций

Великие вина, 20 веков опыта и защищенные наименования, возведенные в культ

География

Франция – одна из самых больших стран Европы, которая занимает почти 1/5 часть территории ЕС. Площадь составляет 675417 км² вместе с заморскими владениями, включая Гваделупу, Мартинику, Французскую Гвиану, Реюньон и Майотту, а также остров Корсика в Средиземном море. В рельефе Франции преобладают равнины и низменности в северной и западной части страны, а также горные массивы – Пиренеи вдоль границы с Испанией и Альпы, простирающиеся на юго-восток и образующие границу Франции со Швейцарией и Италией.

Климат

Французские винодельческие регионы в основном располагаются в трех климатических зонах:

морской, под влиянием которого находятся Долина Луары и Бордо;

континентальный в восточной части страны, где располагаются Бургундия, Шампань и Эльзас;

средиземноморский на юге, имеющий значение для виноделия Южной Роны.

Все климатические зоны Франции, несмотря на некоторые отличия, считаются практически идеальными для виноделия: здесь наблюдается достаточное количество солнечных дней и осадков, зимы не отличаются суровостью, а летние периоды – засушливостью.

Франция – один из крупнейших производителей вина (данные за 2019г.):

Общая площадь виноградников: около 793588 га (3-е место среди винодельческих стран мира после Китая и Испании). За последние 5 лет динамика практически не менялась.

Производство: около 42,1 млн гл вина, что на 15% меньше, чем в предыдущем году – 49,2 млн гл (второе место в мире).

За прошлый год французы выпили около 27 млн гл вина (в тройке самых пьющих наций в мире). Экспорт вина вырос на 4,4% и составляет 14 млн гл (в денежном выражении – около 9,5 млрд евро). 50% всего экспорта приходится на США, Великобританию и Китай. Если учитывать крепкие спиртные напитки, то общий объем экспорта составляет 14 млрд евро, что на 5,9% больше, чем в 2018 году. Но есть беспокойство, связанное с введением в США 25% пошлины на импорт французских тихих вин крепостью 14% и ниже. В

последнем квартале 2019 года экспорт тихих вин в США упал на 17,5%. Продажи шампанского, на которое пока не повлияла тарифная политика США, показали лучшие результаты, чем тихие вина: экспорт вырос на 7,5% до 3,1 млрд евро по данным FEVS.

Количество сортов винограда во Франции сейчас составляет 250, которые официально одобрены Министерством сельского хозяйства. Самый распространенный красный сорт – Мерло, белый – Уни Блан (используется для коньяка и арманьяка).

Органическое виноделие во Франции. По прогнозам, с 2021 года страна станет самым большим потребителем органического вина в мире. К 2023 году ожидается, что она займет 2-е место среди винодельческих стран по количеству органических виноградников.

“France is the most beautiful kingdom after the kingdom of Heaven”.

Hugo Grotius

France.

Great wines, 20 centuries of experience and a cult built around protected wine names



Geographic position

France is one of the largest countries in Europe, spreading on almost 1/5 of the EU territory. The area is 675417 km with overseas territories, including Guadeloupe, Martinique, French Guiana, Reunion and Mayotte, as well as the island of Corsica in the Mediterranean Sea. The terrain in France is dominated by plains and gently rolling hills in the northern and western parts of the country, as well as the Pyrenees mountain range along the border with Spain and the Alps, extending into southeastern France and forming the French border with Switzerland and Italy.

Climate

The French wine-producing regions are primarily located in three climatic zones:

- maritime zone affecting the Loire Valley and Bordeaux;
- continental in the eastern part of the country, in which Burgundy, Champagne and Alsace are located;
- Mediterranean zone in the country's south, which is important for winemaking of Southern Rhone.

Despite minor differences, all climatic zones of France are considered to be virtually ideal for winemaking: there is a sufficient amount of sunny days and precipitation, winters are not severe, and summer periods are dry.

France is one of the largest wine-producing countries (data attributable to 2019):

The total area of vineyards: about 793588 hectares (ranks 3-rd among the world's wine-producing countries after China and Spain). Over the past 5 years, the dynamics have practically not changed. Production: about 42,1 million hectoliters of wine, which is 15% less than in the previous year – 49,2 million hectoliters (ranks second in the world).

During the last year, the French had consumed about 27 million hectoliters of wine (among the top three nations with the highest consumption rates in the world). Wine exports grew by 4,4% and amounted to 14 million hectoliters (in monetary terms – about 9,5 bln. euros). 50% of all exports go to the US, UK and China. With spirits taken into account, the total export volume is 14 bln. euros, which is 5,9% higher than in 2018. However, there are some concerns due to the introduction in the US of a 25% duty on imports of French still wines with strength

of 14% and below. In the last quarter of 2019, exports of still wines to the United States fell by 17,5%. Sales of champagne, which have not yet been affected by the US tariff policy, performed better than still wines, with exports growing by 7,5% up to 3,1 bln. euros, according to FEVS (French Association of Wines and Spirits Exporters). The number of grape varieties in France is now equal to 250, and those are the varieties which are officially approved by the Ministry of Agriculture. The most common red variety is Merlot, whereas the most common white one is Ugni Blanc (used for production of cognac and armagnac).

Organic winemaking in France. The country is projected to become the world's largest consumer of organic wine starting from 2021. By 2023, it is expected to become the 2-nd largest wine-producing country in terms of the number of planted organic grapes.

Люди. Терруары. Страсть



Во владении семьи Хелфриш – хозяйства по всей Франции, расположенные на одних из лучших терруарах страны. Тщательно отобранное портфолио из 21 бордоского шато – это не результат случайных приобретений. Каждое из них имеет свой собственный стиль, а вместе они образуют линейку вин, демонстрирующую всю уникальность и многообразие Бордо. Вековые традиции и современный подход к работе позволяют делать настоящие, живые и аутентичные вина. Вина с собственным характером, вина, сделанные вручную.

Дистрибуцией вин Famille Helfrich управляет Group Grands Chais de France.



Château Bastor- Lamontagne, Sauternes

Органическое вино
позднего сбора –
революционный подход
к стилю и выбору сортов.



Вековая история

Когда-то замок Bastor принадлежал французским королям, а свое нынешнее название получил после продажи семье La Montaigne. Наибольшей славы и известности шато Bastor-Lamontagne достигло в XIX веке, когда оно перешло в управление семьи Ларриё, которой принадлежал великий Château Haut-Brion. С 2018 года владельцем замка стала семья Хелфриш, которая с гордостью продолжает нести девиз Bastor-Lamontagne "Nil sine Fide", что переводится как «Ничего без Веры».

Терруар и виноградники

Виноградники находятся в зоне Преньяк по соседству с Château Suduiraut. Здесь отлично развивается благородная плесень – ботритис, в первую очередь, благодаря постоянным осенним туманам, которые стоят в окрестностях реки Сирон. Виноградник, высаженный единым блоком в 50 га, окружает шато и погреба, что особенно важно во время сбора урожая, когда виноград нужно максимально быстро доставить в шато! В почвах смесь песка и гравия, и, в зависимости от их пропорций, виноградник разделен на 30 парселей. Два небольших участка со старыми лозами Семильона дают виноград, который винифицируется отдельно для вин Château du Haut-Pick и Château Bordenave.

Плотность посадки – 7 140 лоз на гектар. Основной сорт винограда Семильон занимает 43,5 га (88,2%), Совиньон Блан – 4,3 га (8,8%), а 1,3 га (2,6%) отведено под редкий в Сотерне Совиньон Гри с розовой кожицей. Возраст лоз – 46 лет, из-за низкой урожайности они остаются в отличной форме даже в таком серьезном возрасте.

Château Bastor-Lamontagne – одно из немногих сертифицированных органических хозяйств, специализирующихся на винах позднего сбора. Несмотря на все сложности работы с ботритизированным виноградом, семья Хелфриш пошла на такой рискованный шаг, ведь главное – это высочайшее качество и забота об окружающей среде.

Сбор урожая и виноделие

Виноградник единым блоком имеет свои преимущества. Виноград созревает однородно, botrytis cinerea развивается на всех лозах сразу. Сбор ценного винограда, пораженного благородной плесенью, занимает от 3 до 5 недель, сбор проходит в 3-6 заходов. Для работы на урожае приходится нанимать не менее 80 человек, ведь сортировать приходится буквально по яголке.

Бережный отжим сока осуществляется с помощью пневматических прессов. Затем сусло оседает, ферментация проходит в барриках и длится 3-4 недели. Сотерн Château Bastor-Lamontagne выдерживается в дубовых бочках от 13 до 18 месяцев. В зависимости от урожая, используется 20-30% новых барриков.

Стиль Bastor-Lamontagne

Винный консультант Мишель Гарат работает в поместье с 1987 года. Он описывает стиль вина как «сознательно умеренная концентрация». Процент новых бочек специально уменьшен, чтобы избежать излишне агрессивного влияния дуба на характер вина. Bastor-Lamontagne можно наслаждаться уже в молодости, оценив его живость и элегантность. Это так называемый современный стиль сотерна, такие вина – это отличный аперитив, а также они хорошо сочетаются с самым широким спектром гастрономии.

Мишель отмечает: «В начале XX века вина Сотерна были другими, в ассамбляже всегда было больше сорта Совиньон Блан, в этих винах никогда не было предельной концентрации. Это были совершенно другие вина. И разница в стилях заставляет меня задуматься – каков же истинный архетип Сотерна... Ответа нет, ведь современность – всегда относительная концепция!»

Clos Beauregard, Pomerol

Выдающаяся элегантность.

Наследие

Хозяйство Clos Beauregard расположено в коммуне Помероль к югу от Château Beauregard. Одинаковое название не случайно, ведь до 1930-х годов оба поместья были единым целым. За производство отвечает энолог Винсент Кашо, а с 2011 года его консультирует Мишель Роллан, главный мастер Бордо и большой специалист по винам Правого берега.

Терруар и виноградники

Почва виноградника Clos Beauregard – это древний песчаный пласт с богатыми железом подпочвами. Лозы высажены 40 лет назад, основной сорт – Мерло. Работа на винограднике направлена на достижение оптимальной зрелости, для этого проводятся операции по удалению части листового покрова, контроль урожайности, требующие ручного труда и постоянного контроля.



Сбор урожая и виноделие

Идеальный спелый виноград собирают вручную и винифицируют в чанах с контролем температуры. Поддержать структуру этого мощного, насыщенного мерло помогает выдержка в барриках, половина которых новые.

Стиль Clos Beauregard

Вино обладает элегантным малиновым цветом с глубокими оттенками граната. Классический Помероль со сложным пряно-фруктовым ароматом, в котором раскрываются тона черничного джема и ванили. Вкус полный, сбалансированный и элегантный, с оттенками ежевичного варенья, кофе и карамели.

Clos Beauregard – беспримесный вариант для любителей мерло и Правого берега. Эти вина демонстрируют стабильно высокие результаты во всех винтажах и регулярно получают награды на всемирно известных конкурсах.



Château Lestage Simon, Haut-Médoc, Cru Bourgeois Supérieur

Уважение к терруару и окружающей среде.

Наследие

История Château Lestage Simon тесно связана с Шарлем Симоном. Он был легендарной личностью с сильным характером, его вина стали эталоном качества во всем О-Медоке. Его заслуги оценили и в Париже, и уже в 90-х годах в винных картах лучших ресторанов со звездами Michelin Château Lestage Simon соседствовало с великими бордоскими гран крю.

Шарль Симон умер в 2001 году, но его наследие удалось сохранить благодаря семье Хелфриш, которая с 2008 года владеет шато.

Терруар и виноградники

Владения расположены сразу за Пойяком и Сент-Эстефом на известняковой почве с гравием. Виноградник площадью 31 га представляет собой мозаику из отдельных участков, каждый со своими особенностями и разными сроками созревания. Среди сортов доминирует Мерло, однако есть 2% Пти Вердо и 1% Каберне Совиньона. Плотность посадки – 6 666 лоз на гектар.

Château Lestage Simon имеет экологический сертификат High Environmental Value (H.V.E.) с 2019 года.

Сбор урожая и виноделие

Сбор урожая проходит в конце сентября. Винификация в погребе шато с контролем температуры. Перед ферментацией вина Château Lestage Simon проходят холодную мацерацию, чтобы подчеркнуть яркие фруктовые оттенки аромата. Постферментационная мацерация и выдержка в течение 12 месяцев в барриках (50% новых) позволяют проявить элегантную структуру и продолжительность вкуса. За все вопросы виноградарства, винификации и составления ассамбляжа отвечают лично Мишель Роллан и его партнер по энологической лаборатории Жюльен Вио.

Стиль Château Lestage Simon

Шарль Симон сделал неоднозначный выбор, когда решил поставить на Мерло, но на этом терруаре сорт сумел отлично себя проявить. Вино Château Lestage Simon имеет глубокий, сияющий рубиновый цвет с оттенками фуксии. Аромат сложный, одновременно фруктовый и пряный, с тонами красных ягод и вишни. Вкус полный, сбалансированный и продолжительный, с нотками черничного конфитюра и лакрицы.



Château Du Cartillon, Haut-Médoc, Cru Bourgeois Supérieur

Исключительные почвы, виноградник и ассамбляж.

Наследие

Есть документы, подтверждающие, что Château Du Cartillon было основано еще в далеком в 1560 году. С тех пор поместье не раз сменило владельцев, а признание критиков и ценителей вина оно получило в XIX веке, когда Château Du Cartillon было классифицировано как Cru Bourgeois. Семья Хелфриш, владеющая шато с 2008 года, сделала большой вклад в развитие хозяйства и повышение качества вин. Усилия оказались не напрасны, и в последней классификации Бордо Château Du Cartillon получило статус Cru Bourgeois Supérieur.

Терруар и виноградники

Единый участок площадью 56 га, средний возраст лоз которого составляет 20 лет, наполовину засажен Мерло. На оставшейся площади культивируется Каберне Совиньон (34%) и необычно высокая доля Пти Вердо – целых 16%. Хозяйство имеет экологический сертификат High Environmental Value (H.V.E.), поэтому лозы опрыскиваются только в случае крайней необходимости, а в междурядьях высаживается трава. Принимать решения относительно даты сбора или обработки лоз позволяют современные снимки со спутников, которые помогают быстро реагировать на все появляющиеся проблемы. На винограднике применяется зеленый сбор, поэтому урожайность составляет всего 48 гектолитров с гектара при плотности посадки 6 666 лоз.

Современное виноделие

В хозяйстве применяются специальные машины для сбора винограда, сортировка только ручная. Большое количество чанов разного размера позволяет проводить раздельную винификацию парселей, чтобы достичь идеального качества в каждом лоте.

Холодная мацерация от 5 до 8 дней в емкостях из нержавеющей стали, ферментация начинается там же. После проводится мацерация, а также яблочно-молочное брожение. Выдержка 12 месяцев в барриках из французского дуба, 50% новых бочек. Оклейка вина проводится с применением продуктов на растительной основе, чтобы исключить возможные аллергены. Финальный blend составляется в партнерстве с Жюльеном Вио из лаборатории Мишеля Роллана.

Стиль Château Du Cartillon

Высокая доля Пти Вердо в Grand Vin от Château Du Cartillon неслучайна. Сорт отлично проявляет себя на этом терруаре, придавая вину насыщенный цвет, богатство танинов, мощь и яркость ароматики, которые идеально сочетаются с характером Мерло и Каберне Совиньона. Пти Вердо – неотъемлемая часть стиля шато.

Château Du Cartillon отличается гранатовым цветом. Аромат сложный, фруктовый и продолжительный, с доминантой тонов вишни и какао-бобов. Вкус мягкий и сбалансированный с оттенком черешни и лакрицы.





People,
Terroirs
and
Passion

Famille Helfrich holds dozens of estates from all over France, including some of the best terroirs country France has to offer. A finely tuned portfolio of 21 fine Bordeaux Châteaux isn't the result of random acquisitions. Each estate of Famille Helfrich has personality and vision behind each wine label that has been shaped into this complete range. Centuries of wine making tradition are continuously guided according *esprit du temps*. These hearty wines are real... and made by real people!

Distribution of Famille Helfrich estates is managed by the Group Grands Chais de France.



Château Bastor-Lamontagne, Sauternes

Organic late harvest wine is a revolutionary approach to the wine style and varietal choice



Centuries and generations in few lines

Bastor formerly the property of French kings, gradually evolved its current name after being sold to the La Montagne family. The growing importance and fame of Bastor-Lamontagne reached its peak when Château was obtained by the Larrieu, known in a XIX century, as the owners of Château Haut-Brion.

Bastor-Lamontagne motto, "Nil sine Fide", translates as, "Nothing without faith", is now proudly carried by the Helfrich family, the owners of Château since 2018.

Terroir and vineyards

Vineyards are located in Preignac, a stones throw from Suduiraut possession. The neighbouring Ciron stream habitually forms mists, this is essential for the development of botrytis. It's single block of 50 hectares of vines, consists of soil consulting of sand and gravel. Further it's located next to the cellar door, crucial to the fast delivery of the crop. Boundaries of thirty plots are based on the content of gravel and clay. Two tiny plots of old Sémillon within are vinified as separate Château du Haut-Pick and Château Bordenave wines.

The vine density is 7140 vines per hectare. The principle grape variety is Sémillon with 43.5 ha (88.2%), 4.3 ha (8.8%) of Sauvignon Blanc and 1.3 ha (2.6%) of so rare in Sauternes vineyard pink-skinned Sauvignon Gris. Because of the lower yield vines have long average life span and were planted 46 years ago.

Château Bastor-Lamontagne in wine world stands out as one of the few truly late harvest estates, dedicated as certified organic. This visionary step is necessary however challenging due of noble rot!

Harvesting and winemaking

Single block vineyard gives an advantage of more homogenous ripening and noble rot development. It takes 3 to 5 weeks to deliver precious raisin-like grapes. It takes not less than 80 people to sort and collect the grapes in 3 to 6 passes. Careful extraction of the juices is done by pneumatic presses. The musts are then settled, barrel fermentation lasts 3 to 4 weeks. Château Bastor-Lamontagne Sauternes is aged in oak barrels for 13 to 18 months. Depending on the vintage, 20-30% of barriques are new.

Bastor-Lamontagne style

Wine consultant Michel Garat has been working at the estate since 1987. He describes the style of wine as "deliberately of moderate concentration". The percentage of new barrels is intentionally low, to ensure that the wines are not too oaky. This allows it to be appreciated in its youth, for its liveliness and its elegance. So-called "modern" Sauternes are easier to drink at the beginning or during a meal. Michel has expressed that "at the beginning of the XX century there were no extreme concentrations; and there was more Sauvignon Blanc in assemblage. The wines were quite different, which makes me wonder what the Sauternes archetype really is... modernity is always a relative concept"!

Clos Beauregard, Pomerol

Small in size, remarkable
for its finesse



Heritage

Clos Beauregard property is situated in the commune of Pomerol, at the lower end of Château Beauregard border. It's no coincidence that neighbours share the same name as it was one estate before being divided in the 1930's.

Since 2011, the Helfrich property's oenologist Vincent Cachau have relied on the advice of Michel Rolland with the objective of making the best wines.

Terroir and vineyards

The soil of Clos Beauregard vineyard is made up of ancient sand with a layer of iron-rich sub-soil. The vineyard was planted 40 years ago principally with Merlot. The vineyards leaf removal is done with precision required for the optimal ripeness required of these great wines.

Harvesting and winemaking

When the grapes ripen, they're harvested by hand and then vinified in temperature controlled vats. This structured Merlot wine reveals its full character as it matures in a 50/50 split of new and one year old casks.

Clos Beauregard style

Elegant crimson colour, with deep hints of garnet. Pomerol with a nose that is fruity, spicy, and complex, with aromas of blueberry jam and vanilla. Full on the palate with balance and elegance, revealing pleasant notes of blackberry jam, coffee and caramel.

Clos Beauregard is a sure bet, regularly rewarded in world-famous competitions. This long ageing wine shows consistent scores across the vintages.



Château Lestage Simon, Haut-Médoc, Cru Bourgeois Supérieur

Respect for terroir and environment

Heritage

Closely connected to the history of Château Lestage Simon, Charles Simon was a true character. He was always alert, with self-assurance, inversely proportional to his small stature. Over the years Château Lestage Simon became reference in the Haut-Médoc. On France's Michelin-starred tables his wine was served alongside the Grand Crus Classés in the 1990's. When Charles Simon died in 2001, his heirs sold the property. In 2008 Famille Helfrich became the lease holder of Château Lestage Simon.

Terroir and vineyards

The property just beyond Pauillac and Saint-Estephe is planted on a limestone soil with a gravel. The vineyard is a mosaic consisting of 31 hectares of separate and distinct plots, each with its own characteristics and different ripening dates. Château Lestage Simon has been certified High Environmental Value since 2019. Predominantly Merlot based vineyards have 2% of Petit Verdot and 1% of Cabernet Sauvignon planted with density of 6666 vines per hectare.

Harvesting and winemaking

Harvested at the end of September the wine is made in a thermo-regulated wine cellar. Château Lestage Simon wines carry out a cold pre-fermentation maceration for bright fruitiness. Postfermentation maceration may be carried out to give the wines a lovely structure. Then the wine is aged in barriques for 12 months (50% – new). Famous oenologist Michel Rolland and his associate Julien Viaud consults in all aspects relating to vineyard management, vinification and blending.

Château Lestage Simon style

Charles Simon made a controversial choice when he decided to plant a majority of Merlot which expresses itself perfectly on his terroir. Château Lestage Simon has a very deep, brilliant ruby colour with pretty fuchsia nuances. Complex, both fruity and spicy with aromas of red fruits and cherries. On the palate is full, balanced and persistent with hints of blueberry jam and liquorice.



Château Du Cartillon, Haut-Médoc, Cru Bourgeois Supérieur

Exceptional soil, vineyard and blend

Heritage

Since the existence of Château Du Cartillon from 1560 estate passed through numerous hands of owners. XIX century brought stability and since then Du Cartillon had been continuously listed as Cru Bourgeois. Famille Helfrich became the holder of the château in 2008 and recently it was awarded as Cru Bourgeois Supérieur.

Terroir and vineyards

With an average age of 20 years, the 56 hectare block is half-planted with Merlot. Remaining area planted with 34% of Cabernet-Sauvignon, and 16% of Petit Verdot. Satellite mapping implemented for vineyard care and harvesting decision taking. The smart weather station helps to react accordingly to all climate challenges in each plot. Green harvesting brings a low yield of only 48 hectolitres per hectare.

State of the art winemaking

Estate uses mechanical harvesting with hand sorting of grapes. The large number of vats of differing sizes makes possible precise vinification to create the right blend. Cold maceration for 5 to 8 days in stainless steel-tanks, at its end yeast at higher dose is made to initiate the alcoholic fermentation.

Post-fermentation maceration may take place before the run-off. Malolactic fermentation is done in tank only. Ageing for 12 months in 225 l French oak barrels (50%-new). Final blend is done in collaboration with Julien Viaud, from Michel Rolland's team. The fining is made with vegetable-based products to eliminate the use of allergens.

Château Du Cartillon style

The higher proportion of Petit Verdot is conditions by some reasons. First, it well suits to the terroir. Second, it brings an intense colour, a tannic richness and an aromatic power to the wine. Petit Verdot is essential to the style of wine. Château Du Cartillon has a garnet colour, complex nose, fruity and persistent, with aromas of cherry and cocoa jams. On the palate it is supple and balanced with hints of cherries and licorice.



Винные регионы Франции Wine-Producing Regions of France



Бордо

wine-producing region *Bordeaux*

The cradle of great wines. Bordeaux is on everyone's lips, and it is known due to both professionals and amateurs. Lafite, Margaux, Moutons and Sauternes have brought glory to this rich land. **General data (attributable to 2019):** 486.3 million liters of wine (2018 – 498.6 million liters) produced, and vineyards spread on 110836 hectares. **Grape varieties (2019):** Red – 89%. 55% – Merlot, 22% – Cabernet Sauvignon, 9% – Cabernet Franc, and 3% – Petit Verdot, Malbec and Carmenere. **White** – 11%. 5% – Sauvignon Blanc (including a small amount of Sauvignon Gris), 5% – Semillon, 1% – Muscadelle and others. **Wine styles:** 85% – red, 4.4% – rose, 9.2% – white dry, and 1.2% – white sweet.

Колыбель великих вин. Бордо всегда на слуху. Бордо знают и профессионалы, и любители. Лафиты, марго, мутоны и сотерны принесли славу этому богатому краю. **Общие данные** (за 2019г.) – произведено 486,3 млн л вина (2018 год – 498,6 млн л), 110836 га занимают виноградники. **Сорта винограда (2019г.):** **Красные** 89%. 55% – Мерло, 22% – Каберне Совиньон, 9% – Каберне Фран, и 3% – Пти Вердо, Мальбек и Карменер. **Белые** 11%. 5% – Совиньон Блан (включая небольшое количество Совиньон Гри), 5% – Семильон, 1% – Мюскадель и другие. **Стили вина:** 85% – красное, 4,4% – розовое, 9,2% – белое сухое, 1,2% – белое сладкое.



Must visit

La Cite du Vin. 1, esplanade de Pontac – 33300, Bordeaux, www.laciteduvin.com

Вы не должны уехать из Бордо, не посетив это место, которое называется Музеем, но это значительно больше. В футуристическом новом «Городе Вина» построены интерактивные экспозиции, проводятся выставки, есть лаунж-зоны, залы для дегустаций вин мира, отличный ресторан, лучший в городе винный магазин и смотровая площадка с панорамой Бордо.



You should not leave Bordeaux without visiting this place which is called the Museum, but it is much more than that! The futuristic new City of Wine hosts interactive exhibitions, trade shows; it has lounge-zones, tasting rooms for the world's wines, an excellent restaurant, the best wine shop in the city and an observation deck opening up a panoramic view of Bordeaux.

Recommendation. Drinks+

Les Halles de Bacalan

10, Quai de Bacalan, 33300, Bordeaux

Продуктовый рынок и food-корт в Бордо. До или после посещения музея Cite du Vin в Бордо рекомендуем заглянуть именно сюда: демократичная атмосфера и адекватные цены удачно соединились с роскошным предложением свежайших французских деликатесов – устриц, моллюсков, колбас, фуа гра – и лучших вин. Рынок выходной по понедельникам, что делает его чуть ли не единственным местом в Бордо, где можно хорошенько покусать и купить продукты в субботу и воскресенье. Если хотите увидеть очередь за хлебом, – вам сюда: здесь одна из лучших пекарен города. Единственное «но»: не стоит идти в расположенный здесь же ресторан, его обслуживание желает лучшего, – насладитесь деликатесами и настоящей французской атмосферой просто на фуд-корте.



Food market and food court in Bordeaux. Before or after visiting the Cite du Vin Museum in Bordeaux, we recommend that you pay a visit to this food market: democratic atmosphere and reasonable prices have been successfully combined with a luxurious offer of the freshest French delicacies: oysters, shellfish, sausages, foie gras, and, certainly, the best of the wines.

The market is closed on Mondays, which makes it almost the only place in Bordeaux where you can have a good meal and buy food on Saturday and Sunday. If you want to see the bread chow line, this is definitely the place for you: one of the best bakeries in the city is located here. Though you should forgive us for using one “but”: we do not recommend visiting the restaurant located here, its service is poor – you’d better enjoy the delicacies and the real French atmosphere right at the food court.

Must visit

Винодельни: Chateau Pontet-Canet (биодинамисты), Chateau Lynch-Bages (в 2009 году получило статус одного из 16 самых дорогих вин Левого берега), Chateau Cantemerle (одно из лучших красных вин, хотя находится в 5-м эшелоне (Fifth Growth)). И, разумеется, побывать во всех пяти бордоских Premiers Crus Classes положено каждому уважающему себя энотуристу. Это как большая африканская пятерка, которая вписана в список всех любителей сафари, но только в «винных прериях» Бордо: Chateau Haut-Brion, AOC Pessac-Leognan; Chateau Lafite-Rothschild, AOC Pauillac; Chateau Latour, AOC Pauillac; Chateau Margaux, AOC Margaux; Chateau Mouton Rothschild, AOC Pauillac. Нет смысла подробно описывать их достоинства – это как описывать звезду. Просто расскажем о нескольких из них с точки зрения наших собственных впечатлений. А также перечислим еще несколько мест Бордо, посещение которых оставило незабываемые впечатления.



Wineries: Chateau Pontet-Canet (biodynamic winery), Chateau Lynch-Bages (in 2009, gained the status of one of the 16 most expensive wines of the Left Bank), Chateau Cantemerle (one of the best red wines, although it is in the Fifth Growth). It goes without saying that every self-respecting wine tourist should visit all five Bordeaux Premiers Crus Classes. It resembles the “Big African Five”, which is included in the list of all safari lovers, but only in the “wine prairie” of Bordeaux: Chateau Haut-Brion, AOC Pessac-Leognan; Chateau Lafite-Rothschild, AOC Pauillac; Chateau Latour, AOC Pauillac; Chateau Margaux, AOC Margaux; Chateau Mouton Rothschild, AOC Pauillac. It makes no sense to describe in detail their merits, because it would be equated with describing a star. Let us broach upon a few of them, based on our own impressions. We will also list a few more places in Bordeaux, a visit to which turned into an unforgettable experience.

Saint-Estephe

Chateau Tour Saint-Fort. 1, Route de la Villette - lieu-dit LAUJAC (2 127, 82 km), 33180, Saint-Estephe, Aquitaine, +33 5 56 59 38 19, chateautoursaintfort.com/contact/



Реконструированное недавно шато совмещает винодельню среди виноградников и комфортабельный отель на втором этаже. Просторные номера, вид из окон и созерцание стальных чанов за завтраком – рекомендуем!

The recently renovated chateau combines a winery amid vineyards and a comfortable hotel on the second floor. The spacious rooms coming with an amazing view and an opportunity to watch the steel vats during their breakfast are sheer pleasure. We highly recommend it!

Recommendation. Drinks+ Margaux Chateau Margaux

Margaux, 33460 ,(+33) 0557888383
www.chateau-margaux.com

Шато – одно из пяти Premiers Crus Classes – основано в XVI веке и вот уже 40 лет принадлежит семье Менцелопулос. Виноградники занимают 265 га. В 2015 году праздновался 200-летний юбилей знаменитого здания Chateau Margaux, которое, по слухам, стало прототипом для Белого дома. Юбилей совместили с презентацией нового винного хранилища Chateau Margaux, выстроенного по проекту самого эпатажного архитектора нашего времени – лорда Норманна Фостера. D+ был приглашен на высокий прием в честь двух неординарных событий. Также неоднократно мы бывали в этом эллегическом шато с группами энотуристов, так что уже многие годы наблюдаем за корректной реконструкцией уникального владения. Шато, помимо множества прочих достоинств, владеет блестяще организованным современным хранилищем, одной из величайших звезд которого является Chateau Margaux 1985. Обозревателям D+ удалось продегустировать ряд выдающихся винтажей шато, в том числе и этот. И можем подтвердить, что, несмотря на солидный возраст, потенциал у вина еще лет на 20.



Chateau is one of the five Premiers Crus Classes; it was founded in the 16-th century and has been owned by the Mentelopoulos family for 40 years. Vineyards cover 265 hectares. The year of 2015 witnessed the 200-th anniversary of the famous Chateau Margaux building, which is rumored to be the prototype for the White House. The anniversary's celebration was combined with presentation of the new Chateau Margaux wine storage, designed by the most startling architect of our times: Lord Norman Foster.

Chateau Palmer

Chateau Palmer, 33460, Margaux
+33 5 57 88 72 72, chateau-palmer.com



Культовое шато, одно из старейших в Бордо. Сертифицировано как 100% биодинамическое хозяйство в 2017 году. С 2013 ведутся эксперименты по уменьшению количества сульфитов. Фенольную зрелость определяют с помощью инфракрасной камеры. С 2009 года поместье начало использовать систему Prooftag. В далеком прошлом выпускали белое вино, а в начале XXI века эта традиция была возрождена. Первый винтаж для редкого в Бордо Vin Blanc de Palmer состоялся в 2007 году. Еще одно революционное для Бордо вино Chateau Palmer выпустило в 2004 году. Historical XIX Century Wine представляет собой blend из 85% винограда из Роны. Средняя международная цена на Chateau Palmer Historical XIXth Century Blend 2017 составляет 259 евро – по данным на декабрь 2020 года. Уникален терруар: 18 различных типов почв, 106 отдельных участков. Смешение этих терруаров и различных сортов винограда – вот что создает магию Palmer. Потенциал вин – свыше 50 лет. Специалисты утверждают, что выдержанные вина Chateau Palmer по органолептике не имеют аналогов в Бордо, и описывают их так: «шелк, завернутый в бархат, со слоями атласа и спелых ягод». Само шато не менее прекрасно.

An iconic chateau, one of the oldest in Bordeaux. Certified as 100% Biodynamic Vineyard in 2017. Since 2013, experiments have been underway to reduce the amount of sulfites. Phenolic maturity is determined using an infrared camera. Since 2009, the estate has started using the Prooftag system.

In the distant past, white wine had been produced, and at the beginning of the 21-st century, this tradition was revived. The first vintage for a rare Bordeaux Vin Blanc de Palmer was in 2007. Another revolutionary wine for Bordeaux, Chateau Palmer, was released in 2004. Historical XIX Century Wine is a blend of 85% wine material from the Chateau Palmer vineyards, and 15% Syrah from Rhone. The average international price for Chateau Palmer Historical XIXth Century Blend 2017 is 259 euros as of December 2020.

The terroir is unique: 18 different types of soils, 106 separate areas. The magic of Chateau Palmer is created by the blending of these terroirs and different grape varieties.

The potential of wines is over 50 years. According to experts, the aged Chateau Palmer wines have no analogues in Bordeaux in terms of organoleptic properties, and they describe them in the following manner: "silk wrapped in velvet, with layers of satin and ripe berries". It should be emphasized that the chateau itself is no less beautiful.

Recommendation. Drinks+ Margaux Chateau Lascombes

1, Cours de Verdun, 33460, Margaux, +33 5 56 51 91 91, k.barbier@chateau-lascombes.fr
www.chateau-lascombes.com



История шато уходит корнями в XVII век. Летопись упоминает имена владельцев, среди которых были такие знаменитости, как Алексис Личин и Дэвид Рокфеллер. В 2001 году шато купила компания Colony Capital за 67 млн долл. Главным консультантом приглашен Мишель Роллан. Через 10 лет шато вновь было продано – страховой компании MACSF, а управляющим назначен Dominique Befve, обладающий уникальным опытом и авторитетом. Если будете в шато, непременно попросите на дегустацию его собственное вино Confidence de Margaux. Лучшие винтажи Chateau Lascombes: 2017, 2016, 2015, 2014, 2012, 2010, 2009, 2008 и 2001 годы. Оценки экспертов по 2019 винтажу практически единодушны: Wine Advocate / L.Perrotti: 93-95, Decanter: 94, J.Suckling: 95.

The history of the chateau dates back to the 17th century. The chronicle lists the names of its owners, among whom there have been over the years such celebrities as Alexis Lichine and David Rockefeller. In 2001, the chateau was bought by Colony Capital for \$ 67 million. Michel Rolland was invited as a chief consultant. After 10 years, the chateau was again sold to the insurance company MACSF, and Dominique Befve, who has unique experience and reputation, was appointed its manager. If you pay a visit to the chateau, do not hesitate to ask for a tasting of his own wine: Confidence de Margaux. The best vintages of Chateau Lascombes: 2017, 2016, 2015, 2014, 2012, 2010, 2009, 2008 and 2001. Expert estimates for the 2019 vintage are almost unanimous: Wine Advocate/L. Perrotti: 93-95, Decanter: 94, J. Suckling: 95.

Chateau Prieure-Lichine

33460, Cantenac, 34, avenue de la 5eme Republique, +33 (0) 557 883 628, prieure-lichine.fr



Сначала это был монастырь бенедиктинцев, след от которых остался в названии и архитектуре. В 1951 году Алексису Личину удалось приобрести это хозяйство, а он, пожалуй, был для винного мира Бордо тех времен ведущим трендсеттером. Его можно считать основоположником местного винного туризма. Возможно, именно поэтому шато открыто для туристов даже в выходные дни. И как бы легкомысленно это ни звучало, но именно в его магазине вы найдете самые интересные винные аксессуары и сувениры)). Фактически, Chateau Prieure Lichine – единственное поместье в Марго с виноградниками, расположенными во всех 5 коммунах. Консультант – Стефан Деренонкур. В основном используют новые цементные емкости. Экскурсия по шато очень яркая и позитивная.

At first, it was a Benedictine monastery, the traces of which have remained in the name and architecture. In 1951, Alexis Lichine managed to acquire this winery. It appears that Alexis was the leading trendsetter for the Bordeaux wine world of those times. He can be considered to be the founder of local wine tourism. Perhaps this is why the chateau is opened to tourists even on weekends. No matter how trivial it may sound, but it is in its store that you will be able to find the most interesting wine accessories and souvenirs)). In fact, Chateau Prieure Lichine is the only estate in Margaux with vineyards located in all 5 communes. Stephane Derenoncourt is engaged as the chateau's consultant. Mostly new cement tanks are used. The chateau tour is extremely bright and positive.



Шато из большой пятерки Бордо. Производит три красных вина с собственных виноградников: Grand Vin de Chateau Latour, Les Forts de Latour (второе) и Pauillac (третье). В настоящее время Chateau Latour внедряет биодинамику на 50% виноградников. Начиная с урожая 2015 года, виноградник Enclos возделывается на 100% органическими методами. Даже работники выезжают «в поля» не тракторами, а на горных велосипедах. Здесь работает около 70 человек, что значительно выше, чем средний показатель в Медоке. Но затраты оправдываются, так как о виноградниках Latour заботятся династии виноградарей.



Помимо высшего качества вин, шато выделяется выходом из системы продаж en primeur для первого вина. Вина после розлива в бутылки хранятся в огромном хранилище без этикеток, но с маркерами винтажа. Самым старым винтажом хранилища (погребом этот хайтек-холл назвать нельзя) является 1863-й, в количестве 7 бутылок. Каждые 2 года комиссия из 10 специалистов во главе с техническим директором Helene Genin проверяют вина на зрелость и готовность к продажам. На сегодня последний винтаж, допущенный к продаже, – 2012 год, который был оценен экспертами как средний.



Bordeaux

www.chateau-latour.com



Chateau from the five Premier Grand Cru Classe in Bordeaux. Produces three red wines from its own vineyards: Grand Vin de Chateau Latour, Les Forts de Latour (second) and Pauillac (third). Chateau Latour is currently experimenting with biodynamic methods on 50% of its vineyards. Since the 2015 harvest, Enclos vineyard has been cultivated as 100% organic. It should be emphasized that even workers do not drive tractors to the vineyards; they use mountain bikes instead. It employs approximately 70 people, which is significantly higher than the average figure for Medoc. However, the costs are justified, since the vineyards Latour are taken care of by the dynasties of winegrowers, passing on their experience from generation to generation.



In addition to the superior quality of its wines, the Chateau is distinguished by its exit from the En Primeur sales system for the first wine. After bottling, the wines are stored in a huge storage facilities without labels, but with vintage markers. The oldest vintage in these storage facilities (we are in no position to call this high-tech hall a cellar) dated back to 1863, and only 7 bottles of that vintage wine are available. Every 2 years, a commission of 10 specialists headed by Helene Genin, Technical Director, checks the wines for maturity and readiness for sale. Today, the last vintage allowed for sale is 2012, which was rated by experts as average.

Recommendation. Drinks+ Saint-Julien

Chateau Leoville Barton

Saint-Julien. + 33 (0)5 56 59 06 05. www.leoville-barton.com. chateau@barton-family-wines.com



Вино этого шато (2-е Grand Cru Classe) в 2019 году возглавило список 100 лучших вин, по версии Wine Spectator, став лучшим вином в мире. Шато принадлежит ирландской семье, которая создала также компанию Barton&Guestier. Виноградники находятся в центре аппелласьона Сен-Жюльен на гравийной почве и глинистом грунте. Из века в век шато переходило от одного владельца к другому, но никогда семейство Бартонов не выпускало его из семейного круга. Не стоит повторять хрестоматийные сведения о терруаре и винах – об этом написано в книгах и википедиях. Отметим лишь, что визит в шато доставляет непередаваемое удовольствие от класса вина, исторических интерьеров и сада с коллекцией роз.

The chateau's wine (2nd Grand Cru Classe) topped the 2019 Wine Spectator Top 100 Wine List as the best wine in the world. It is owned by the Irish family that also founded Barton & Guestier. The vineyards are located in the center of Saint-Julien appellation on gravel and clay soil. From century to century, the chateau had passed from one owner to another, but the Barton family would never let it leave the family circle. We would like to refrain from providing the textbook information about terroir and wines: this information is available in the books and Wikipedia. Nevertheless, we would like to emphasize that a visit to the chateau brings indescribable pleasure from the class of such wines, historical interiors and the garden with a collection of roses.



Recommendation. Drinks+ Saint-Estephe

Chateau Montrose

3, Av. des Vignolles, 33180, Saint-Estephe, +33 (0) 5 56 59 30 12
www.chateau-montrose.com,
chateau@chateau-montrose.com

Один из лучших терруаров Бордо. Несколько лет назад управляющим винодельни стал Эрве Берланд, который 40 лет управляет Chateau Mouton-Rothschild. Эксперты утверждают, что с его приходом все лучшее у шато впереди. Производит два красных вина: одноименное и второе вино под названием La Dame de Montrose. Оно знаменито тем, что винтаж 1970 года занял третье место среди десяти калифорнийских и французских красных вин на исторической Парижской дегустации, где победили американцы. Экологичность – конек шато, здесь применяют ряд технологических ноу-хау, в том числе ультразвуковые волны для защиты от града. Почти половина из 95 га выращивается по принципам органического виноградарства.

One of the best terroirs in Bordeaux. Several years ago, Herve Berland became the winery's manager; it should be pointed out that earlier, he was managing Chateau Mouton-Rothschild for 40 years. According to experts, with his arrival, the best for this chateau is yet to come. It produces two red wines: the eponymous one and the second wine, which is called La Dame de Montrose. It is renowned for being ranked third among ten Californian and French red wines in the 1970 vintage during the historic American-won tasting in Paris. Environmental friendliness is a strong point of the chateau; a number of technological know-how is used here, including ultrasonic waves to ensure protection against hail. Almost half of the 95 hectares is grown according to the principles of organic viticulture.



Chateau Pape Clement

216, Avenue Docteur Nancel Penard
33600, PESSAC-BORDEAUX
+33 (0) 5 57 26 38 34
visite@pape-clement.com



Chateau Pape Clement имеет долгую летопись: первый сбор винограда, зафиксированный в источниках, состоялся в 1252 году! Одно из самых старых Grands Crus в Бордо. Назван в честь Папы римского Clement V, который был известен своим интересом к вину и в один прекрасный момент получил в подарок виноградник де ла Мот. Сегодня владельцем шато является знаменитая компания Bernard Magrez Luxury Wine Experience (42 винодельни в 9 странах). Бернар Магре на сегодня – единственный в мире владелец четырех Grands Crus Classes. Свыше четверти века винодельню консультирует Мишель Роллан. Виттаж 2009 г. Chateau Pape Clement получило 100 баллов от Роберта Паркера.

Шато взвешенно применяет достижения цивилизации. Виноградари используют дроны, следящие за фотосинтезом. А на дегустации, на которой редакторам D+ предоставили возможность попробовать не менее двух десятков вин, в том числе сотернов, на столе среди старинных канделябров стояли дисплеи с информацией о каждом последующем образце.

При этом здесь практикуют биодинамические методы, а на виноградниках работают лошади и два гасконских вола. 2,5 га виноградных лоз отведены для производства белого вина Chateau Pape Clement. Почвы, где выращивают виноград для белых, состоят из гравия, глины и песка с известняком.

В шато есть отель с роскошным интерьером.

Chateau Pape Clement has a long history: the first grape harvest recorded in the available sources was gathered yet in 1252! One of the oldest Grands Crus in Bordeaux. It is named after Pope Clement V, who was known for his interest in wine and once received the vineyard de la Motte as a gift.

At the current stage, the chateau is owned by the renowned company Bernard Magrez Luxury Wine Experience (42 wineries in 9 countries). Bernard Magrez is now the only owner of four Grands Crus Classes in the world. For more than a quarter of a century, the winery has been consulted by Michel Rolland. Vintage 2009 Chateau Pape Clement received 100 points from Robert Parker.

Chateau has been utilizing the achievements of civilization in a balanced manner. Winegrowers use drones to track photosynthesis. During the tasting, when the editors of D+ were given the opportunity to taste no less than two dozen wines, including Sauternes, displays containing information about each subsequent sample were available on the table, along with antique candelabra.

At the same time, biodynamic methods are practiced here, whereas horses and two Gascon oxen are still working in the vineyards. 2.5 hectares of vines are allocated for production of Chateau Pape Clement white wine. The soils where grapes for white wines are grown consist of gravel, clay and sand with limestone.

The chateau has a hotel with luxurious interiors.



Chateau Smith Haut Lafitte

33650, Martillac, Pessac Leognan
+33 (0)557 831122
www.smith-haut-lafitte.com



Сегодня Chateau Smith Haut Lafitte принадлежит Daniel & Florence Cathiard. Это одно из немногих бордоских шато, производящих как красные, так и великолепные белые вина. Отметим, что Chateau Smith Haut Lafitte Pessac Leognan White 2013 вошло в ТОП-100 лучших вин 2020г. рейтинга Wine Spectator.

Еще одна особенность – собственный бондарный цех. Сегодня шато – не просто знаменитая винодельня, но арт-объект.

Лучшие урожаи Smith Haut Lafitte Blanc: 2017, 2016, 2015, 2014, 2013, 2012, 2011, 2010, 2009, 2008, 2007, 2006 и 2005 годы.

Лучшие урожаи Chateau Smith Haut Lafitte Rouge: 2017, 2016, 2015, 2012, 2010, 2009, 2008, 2006, 2005 и 2000 годы.

At the current stage, Chateau Smith Haut Lafitte is owned by Daniel & Florence Cathiard. This is one of the few Bordeaux chateaux producing both red wines and great white ones. Suffice it to say, Chateau Smith-Haut-Lafitte Pessac-Leognan White 2013 entered the TOP 100 Best Wines of 2020 according to the Wine Spectator rating.

Another feature is its own cooper's workshop. Today, the chateau is not just a famous winery, but an art object, too.

The best vintages of Smith Haut Lafitte Blanc:

2017, 2016, 2015, 2014, 2013, 2012, 2011, 2010, 2009, 2008, 2007, 2006 and 2005.

The best vintages of Chateau Smith Haut Lafitte Rouge:

2017, 2016, 2015, 2012, 2010, 2009, 2008, 2006, 2005 and 2000.



Must visit

Sauternes



Le Saprien

14, rue principale, 33210, Sauternes
+33 (0) 5 56 76 60 87
www.restaurant-le-saprien.fr/
notre-carte/

Ресторанчик среди виноградников с милым французским шармом, демократичными ценами и высокой кухней.

A restaurant among vineyards with a lovely French charm, affordable prices and haute cuisine.



Chateau Lafaurie-Peyraguey

33210, Bommes-Sauternes, Lieu dit Peyraguey
+33 (0) 524228011
www.lafauriepeyragueylalique.com

Недавно шато отметило 400-летие и открылось после реставрации. О редизайне достаточно сказать одно – шато принадлежит Хрустальному Королю Сильвио Денцу, владельцу Дома Lalique.

Визит сюда – погружение в мир изящных искусств. Разумеется, в бутике шато можно приобрести сотерны, входящие в тройку лучших в регионе, а также изделия бренда Lalique. Ресторан Lalique – еще одна аттракция. Славится тонким пейрингом, дорогим дизайном и сервировкой, уникальной винной картой, а также богатой энотекой.

Recently, the chateau celebrated its 400-th anniversary and has just been reopened after renovation. We would like to emphasize only one thing about the renovation: the chateau belongs to Silvio Denz, owner of the House of Lalique, the Crystal King.

A visit to this place is an immersion in the world of fine arts. It goes without saying that the chateau's boutique also sells top 3 sauternes in the region, as well as Lalique products. Lalique Restaurant is another attraction. It is renowned for its delicate pairing, expensive design and serving, unique wine list, and rich collection of wines.



Chateau Cheval Blanc 33330, Saint-Emilion , +33 (0) 5 57 55 55 55



Современный шик и аристократическая роскошь старины. Является одним из четырех, получивших статус Premier Grand Cru Classe A, наряду с Chateau Angelus, Ausone и Pavie. Принадлежит Бернару Арно, главе группы LVMH. Пьер Луртон является управляющим. В созвездие, принадлежащее LVMH, входит также Шато д'Икем. Пожалуй, этим все сказано. Просто приезжайте и дегустируйте. Территория замка очаровательна, можно взять напрокат велосипеды и проехать на пикник на виноградники.



The chateau combines modern chic and aristocratic luxury of antiquity. It is one of four to have received the highest status of Premier Grand Cru Classe A, along with Chateau Angelus, Chateau Ausone and Chateau Pavie. It is owned by Bernard Arnault, Chairman of LVMH Luxury Group. Pierre Lurton is its managing director. The constellation belonging to LVMH Group also includes Chateau d'Yquem. Perhaps that says it all. Just come and taste.

Chateau Pavie-Macquin

1 Peygenestau, 33330, Saint-Emilion
 pavie-macquin.com
 + 33 (0)5 57 24 74 23
 contact@pavie-macquin.com



Визит в это шато Premier Grand Cru Classe, с террасы которого открывается вид на Сент-Эмильон, позволяет познакомиться с творчеством удивительного винодела Николаса Тьенпона. Энолог работает здесь в партнерстве со Стефаном Деренонкуром и сыном Сириллом. Первым консультантом Николаса был Мишель Роллан. Сегодня энолог известен прекрасным пониманием терруара, его вина ценятся вайнловерами во всем мире. Именно благодаря его усилиям Pavie Macquin был повышен до Premier Grand Cru Classe в 2006 году. И это не одинокий случай. О доверии к талантам Николаса говорит список шато, владельцы которых пригласили в партнеры Тьенпона: Chateau Larcis Ducasse, Chateau Pavie Macquin, Chateau Beausejour (Duffau-Lagarrosse), Chateau Puygueraud, Chateau Les Charmes Godard, Chateau Alcee и Chateau La Prade.

A visit to this Premier Grand Cru Classe chateau, with a terrace overlooking Saint-Emilion, will enable you to review the result of work of the amazing winemaker Nicolas Thienpont. The oenologist has been working here in partnership with Stephane Derenoncourt and his son Cyrille Thienpont. Michel Rolland was Nicholas' first consultant. Today, the oenologist is known for his excellent understanding of the terroir, and his wines are appreciated by wine lovers all over the world. It was due to his efforts that Pavie Macquin was upgraded to Premier Grand Cru Classe in 2006. It should be pointed out that it is not a single case. Confidence towards the talents of Nicolas Thienpont is evidenced by the list of chateaux, whose owners invited Nicholas as a partner: Chateau Larcis Ducasse, Chateau Pavie Macquin, Chateau Beausejour (Duffau-Lagarrosse), Chateau Puygueraud, Chateau Les Charmes Godard, Chateau Alcee and Chateau La Prade.

Must visit Saint-Emilion

Logis de la Cadene

3, Place du Marche au Bois, 33330,
 Saint-Emilion, +33 (0) 5 57 24 71 40
 logisdelaCadene.fr



Ресторан (плюс отель) со звездой Michelin – лучшее, что может предложить Сент-Эмильон, поэтому нужно резервировать заранее. Заведение принадлежит семье Bouard de Laforest, владельцам Chateau Angelus. Шеф Александр Бонар – ученик Поля Бокюза и потомственный повар – предлагает гостям классику французской кухни в изысканной манере и утонченном дизайне. В винной карте – Chateau Angelus, Petrus, Krug и прочие звезды.

The Michelin 1* restaurant (as well as the hotel) is the best Saint-Emilion can offer, which means that reservation should be made in advance. It is owned by the Bouard de Laforest family, who are also owners of Chateau Angelus. Chef Alexander Bonard is a former student of Paul Bocuse and descends from a family of chefs; he offers to his guests the classic French cuisine presented in a sophisticated manner and exquisite style. Wine list: Chateau Angelus, Petrus, Krug and other stars.

Chateau Cherubin

5, Fonrazade, 33330, Saint-Emilion
 +33 (0) 5 57 24 67 75, +33 (0) 6 08 97 52 07
 www.chateaucherubin.com
 bbourdil@chateaucherubin.com



Бывший директор Шато Мутон Ротшильд Bertrand Bourdil, создавший вино Opus One, перед выходом на пенсию приобрел участок, граничащий с Шато Анжелюс, и задался целью сотворить идеальное вино. Хозяйство производит 8000 бутылок в год, половину винтажа сразу же выкупает Ален Дюкасс для своих ресторанов. В вине преобладают ваниль, шоколад и клубника, утонченные танины, элегантная структура и баланс. Очень интересное местечко.

Bertrand Bourdil, the former director of Chateau Mouton Rothschild, who had created the wine Opus One, acquired a plot bordering Chateau Angelus before his retiring and decided to create the perfect wine. The winery produces 8,000 bottles a year, half of the vintage is immediately bought by Alain Ducasse for his Michelin-Starred Restaurants. The wine's aroma is dominated by vanilla, chocolate and strawberry, and refined tannins; it has elegant structure and balance. Well, it is a very interesting place, indeed..



Must visit Saint-Emilion

12 Rue des Ecoles

12, Rue des Ecoles, 33330, Saint-Emilion, +33 6 07 61 64 61



Прекрасный домик в центре города: две спальни и столовая с кухней. В доме есть настоящий винный погреб, вырубленный в местном камне. Если владелец согласится, можно провести настоящую винную дегустацию в аутентичной атмосфере. К слову, владелец – замечательный человек, хорошо разбирающийся в винах. Где он работает, – распространяться не будем, спросите у него сами. Будете удивлены.

Lovely house in the city center: two bedrooms and a dining room with a kitchen. The house has a real wine cellar, which is carved using the local stone. If the owner agrees, a real wine tasting can be held in an authentic atmosphere. Incidentally, the owner is a wonderful person, who is great on wines. As to the place where the owner works: well, we are not going to tell you – you should ask him! (You will be surprised once you get to know that).

Recommendation. Drinks+ Помероль

Vignobles Pere-Verge

Выдающееся объединение шато, созданное легендарной Catherine Pere-Verge, включающее такие винодельни, как: Chateau Montviel, Le Gay, La Violette, Tristan, Moulin la Graviere; и винодельни в Аргентине: Clos de Los Siete, Bodega Montevejo.

Некоторые эксперты считают, что нынешний потенциал виноделен Помероля в ближайшие годы позволит им сравниться с винами Petrus. Роберт Паркер: Gay 2010 – 99/100, Violet 2010 – 100/100.



Some experts presume that the current potential of the wineries from Pomerol will lead them in the coming years to competing with Petrus wines. 99/100 - Gay 2010 - Robert Parker, 100/100 - Violet 2010 - Robert Parker.

Chateau d'Yquem

33210, Sauternes, +33 (0) 05 57 98 07 07
info@yquem.fr



Единственное в Бордо Premier Cru Superieur. Chateau d'Yquem выпускают лишь в удачные годы. Иначе вино продается безымянным. Такое случалось девять раз в 20-м веке: 1910, 1915, 1930, 1951, 1952, 1964, 1972, 1974 и 1992 годах, а в 21-м веке пока лишь однажды: в 2012-ом. Словом, шато сказочное, вино тоже.

The only Premier Cru Superieur in Bordeaux. Chateau d'Yquem is produced only in the years of successful harvest. Otherwise, the wine is sold unnamed. This happened nine times in the 20th century: in 1910, 1915, 1930, 1951, 1952, 1964, 1972, 1974 and 1992, and only once in the 21st century: in 2012. To cut a long story short: the chateau is fabulous, and the wine, too.



Chateau Angelus

33330, Saint-Emilio, +33 7 817 907 15 (Телеграм)
angelus@angelus.com



Chateau Angelus (Premier Grand Cru Classe A) берет начало от небольшого участка со старыми лозами и замка, расположенного среди холмов – в своего рода амфитеатре, где усиливается звон колокола на здешней башне. Отсюда – название и символ шато. Энолог Юбер де Буар де Лафоре совмещает традиции с амбициозной новаторской политикой для производства исключительных вин. Постоянные поиски совершенства и воплощение особенностей терруара позволили Chateau Angelus войти в число легендарных вин своего региона. Средняя международная цена на Chateau Angelus 2017 составляет 331 евро (данные за декабрь 2020 г.). Помимо всех иных достоинств, шато обладает трогательной деталью: всех гостей из разных уголков мира приветствуют звоном колокола, в мелодии которого прочитывается гимн страны.



Chateau Angelus (Premier Grand Cru Classe A) originates from a small area with old vines and a castle located among the hills, in some kind of an amphitheater, where the bell ringing in the local tower only intensifies; hence the name and symbol of the chateau. The oenologist Hubert de Bouar de Laforet combines tradition with an ambitious and innovative policy to produce exceptional wines. The permanent search for excellence and implementation of the terroir characteristics has made Chateau Angelus one of the legendary wines of its region. The average international price for Chateau Angelus 2017 is 331 euros (data attributable to December of 2020). In addition to all other advantages, the chateau has an appealing detail: all guests from different parts of the world are greeted with the bell ringing, in the melody of which the national anthem of the guest's country is heard through.



wine-producing region
Alsace

Эльзас

Это «королевство белых вин» находится на северо-востоке и граничит с Германией. В 1962 году регион получил статус AOC Alsace (80% от всего объема производства, вино обычно носит название сорта винограда). Alsace Grand Cru AOC (Schlossberg) был создан в 1975 году, следующие 49 виноградников со статусом Grand Cru появились в 1983 (24) и в 1992 (25), последний 51-й Grand Cru Kaefferkopf был добавлен в список в 2007 году. Винодел имеет право вынести на этикетку имя виноградника Grand Cru.

Общие данные (за 2019г.): 15 623 га, 1,028 млн гл вина, 51 Grand Cru. Сорта винограда: Рислинг (21,9%), Пино Блан (21,2%), Гевюрцтраминер (19,4%), Пино Гри (15,4%), Сильванер (7,5%), Мускат (2,3%).



This is the “kingdom of white wines” which is located in northeast and borders Germany. In 1962, the region received the status of AOC Alsace (80% of the total production, wine usually bears the same name as the grape variety). Alsace Grand Cru AOC (Schlossberg) was established in 1975, subsequent 49 vineyards with Grand Cru status appeared in 1983 (24) and 1992 (25), and the last 51-st Grand Cru Kaefferkopf was added to the list in 2007. The winemaker is entitled to put the name of the Grand Cru vineyard on the label.

General data (attributable to 2019): 15 623 hectares, 1.028 million hectoliters of wine, and 51 Grand Cru.

Grape varieties: Riesling (21.9%), Pinot Blanc (21.2%), Gewurztraminer (19.4%), Pinot Gris (15.4%), Sylvaner (7.5%), and Muscat (2.3 %).





фото: www.hugel.com

Лучшие винодельни: Trimbach (легендарное семейное хозяйство, основанное в 1626 г., выпускает престижное вино Riesling Clos St. Hune), Zind-Humbrecht (нынешний владелец Оливье Зинд Умбрехт стал первым французом, которому присвоена квалификация Master of Wine), Domaine Marcel Deiss (управляется Жаном-Мишелем и Кларисс Дайс – виноделами-реформаторами, которые добились возможности производить ассамблированные вина в Grand Cru), Hugel & Fils, Domaine Weinbach.

The best wineries: Trimbach (legendary family estate, founded in 1626, produces the prestigious wine Riesling Clos St. Hune), Zind-Humbrecht (current owner Olivier Zind Humbrecht became the first Frenchman who was awarded the Master of Wine), Domaine Marcel Deiss (managed by Jean-Michel and Clarisse Deiss: reformer winemakers who made it possible to produce assembled wines in the Grand Cru), Hugel & Fils, Domaine Weinbach Trimbach.

Лучшие рестораны: La Cloche a Fromage в Страсбурге («сырное царство», практически все фирменные блюда готовят с добавлением лучших сортов местных сыров), Le Cerf в Марленайме («звездный» ресторан в сельской местности), Au Potin в Барре (шукрут, фуа гра), Wistub du Sommelier в Бергеме (классический винный бар-бистро).

The best restaurants: La Cloche a Fromage in Strasbourg ("the cheese kingdom", virtually all specialties are made with the best local cheeses added to them), Le Cerf in Marlenheim (the Michelin-Starred restaurant in rural area), Au Potin in Barr (choucroute garnie, foie gras), Wistub du Sommelier.



фото: www.fromagerie-tourrette.com

фото: <https://static.routedesvins.alsace>

Винные дороги: La Route des Vins D'Alsace – самая известная винная дорога Франции, на 170 км от деревни Марленайм до города Тан. Основана в 1953 году. Не пропустите города Кольмар (романтические отели) и Риквир – одни из наиболее красивых в Эльзасе.

Wine routes: La Route des Vins D'Alsace is the most renowned wine route in France, 170 kilometers from the village of Marlenheim to the town of Thann. Established in 1953. You should not skip the towns: Colmar (romantic hotels) and Ricquir, which are among the most beautiful ones in Alsace.

Винные фестивали: праздник вина в Эльзасе проходит каждый год в конце июля – первой половине августа в городе Кольмар с 1948 года.

Wine festivals: since 1948, the wine festival in Alsace has been conducted in the town of Colmar annually from late July to early August.

фото: <https://static.routedesvins.alsace>

Бургундия

wine-producing region

Бургундия – это «священный грааль» для винных энтузиастов. Регион, который можно осваивать всю жизнь, непонятный для простого обывателя, но бесконечно увлекательный. Здесь производятся самые дорогие в мире красные и прекрасные белые вина.

Изменения:

● Недавно исследователи, которые проанализировали и перепроверили данные урожая в Боне за почти 700 лет, пришли к выводу, что с 1354 по 1987 годы виноград собирали в среднем с 28 сентября. Но из-за глобального потепления за последние 30 лет (с 1988 по 2018гг.) время сбора урожая сместилось, и он начинается на 13 дней раньше.

● В 2020г. ряд аппелласьонов Маконне получили статус Premier Cru.

Общие данные:

● 30 000 га виноградников, около 1,45 млн гл вина в год, 60% – белые вина, 29% – красные и розовые, 11% – Cremant de Bourgogne.

● 84 аппелласьона: 33 Grand Cru, 44 Premier

и Village, 7 региональных.

● 16 кооперативов, 266 неgociантов, 3577 винодельческих хозяйств.

Сорта винограда: Шардонне (51%), Пино Нуар (39,5%), Алиготе (6%), Гамэ (3,5%), Совиньон Блан (3,5%) и другие. Прибыль от экспорта составляет около 2 млрд евро (примерно 205 млн бутылок в год). Каждая вторая бутылка продается за границу. **Экспортные страны:** США (21%), Великобритания (17%), Бельгия (9%), Канада (9%), Япония (8%).



Burgundy is the Holy Grail for wine enthusiasts. It is a region that one may be exploring throughout life; it may be incomprehensible to ordinary people, but endlessly exciting. It produces the world's most expensive red wines and excellent white ones.

Changes:

● Recently, researchers who analyzed and verified the harvest data in Beaune for almost 700 years concluded that between 1354 and 1987, the grapes harvesting time had begun on the 28-th day of September. However, during the global warming period for the past 30 years (from 1988 to 2018), the harvesting time has shifted and now it begins 13 days earlier.

● In 2020, a number of Maconnais appellations received Premier Cru status.

General data:

● 30 000 hectares of vineyards, about 1.45 million hectoliters of wine per year, 60% – white wines, 29% – red and rose, and 11% – Cremant de Bourgogne.

● 84 appellations: 33 Grand Cru, 44 Premier and Village, and 7 regional.

● 16 cooperatives, 266 negociants, and 3577 wineries.

Grape varieties: Chardonnay (51%), Pinot Noir (39.5%), Aligote (6%), Gamay (3.5%), Sauvignon Blanc (3.5%) and others.

The export profit is around 2 bln. euro (approximately 205 million bottles per year). Every second bottle is sold abroad. **Export countries:** USA (21%), UK (17%), Belgium (9%), Canada (9%), and Japan (8%).

фото: www.larochewines.com

Must visit



Винодельни: Joseph Drouhin (исторические погреба и выдающиеся вина), Olivier Leflaive (биодинамист), Domaine Laroche, Domaine R. Dubois et Fils (для любителей натуральных вин).

Wineries: Joseph Drouhin (historic cellars and outstanding wines), Olivier Leflaive (biodynamic winery), Domaine Laroche, Domaine R. Dubois et Fils (for those who love natural wines).

фото: www.larochewines.com

Burgundy



фото: <https://maison-doucet.com>

Лучшие рестораны: Restaurant Frederic Doucet в Паре-ле-Моньяль (мишленовский ресторан, бретонский лобстер и суфле Гранд Марнье – незабываемые), Maison Lameloise в Шаньи (работает с 1921 года, эногастрономическое удовольствие), Aux Terrasses в городе Турню (демократичные цены).

Best restaurants: Restaurant Frederic Doucet in Paray-le-Monial (Michelin-Starred restaurant, Breton lobster and Souffle Grand Marnier are simply unforgettable), Maison Lameloise in Chagny (operates since 1921, enogastronomic pleasure), Aux Terrasses in Tournus (democratic prices).

Must visit

Винные дороги: 5 направлений Grande Route des Vins

- La route du Cremant
- la route touristique des Grands Crus
- la route touristique des Grands Vins
- la route touristique des vignobles de l'Yonne
- la route des vins Maconnais-Beaujolais

Wine routes: 5 directions Grande Route des Vins

- La route du Cremant
- la route touristique des Grands Vins
- la route touristique des vignobles de l'Yonne
- la route des vins Maconnais-Beaujolais

Винные фестивали: Каждые третьи выходные ноября в Бургундии проходит большой фестиваль вина Les Trois Glorieuses, который длится 3 дня.

Wine festivals: Each third weekend in November, Burgundy hosts a major wine festival – Les Trois Glorieuses, which lasts 3 days.



French wine from Jura with Ukrainian roots



PAUL BENOIT & FILS, Vignerons. Rue du Chardonnay, 39600, Pupillin, France

Tel.: +33 (0) 6 76 37 47 72, paul-benoit-et-fils@orange.fr, paulbenoitetfils-pupillin.com, Paul Benoit Fils | Facebook

Реклама

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ
ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я



Deux Roches и Altugnac

– союз вин и друзей

Винодельни Deux Roches и Altugnac – это два разных региона Франции, два терруара и абсолютно не похожие между собой вина. Но все это – дело жизни одних и тех же виноделов!

Свыше 30 лет вина Deux Roches и Altugnac создаются одной большой дружной семьей. Кристиан Колловрей и Жан-Люк Терье – друзья детства, оба – сыновья виноградарей. Их жены – сестры Бриджит и Флоренс – также из винодельческой династии. Сегодня Кристиан заботится о лозах, Жан-Люк управляет погребом и коммерцией, Бриджит с Флоренс взяли на себя административные функции. К делу также присоединились их дети Жюльен и Пьер-Алекси, обучавшиеся в США, Британии, Новой Зеландии и Швейцарии.

Deux Roches. Бургундия. Винодельня, расположенная в регионе Макоэннэ, окружена высокими скалами Solutre и Vergisson, которые в народе называют «Местом силы Франции». Именно Deux Roches (две скалы) и стали эмблемой винодельни. Deux Roches – это элегантные белые бургундские вина из Шардонне. Виноградники Макоэннэ типичны для Южной Бургундии: на пологих холмах и среди скал расположено множество различных микротерруаров. Засушливая и каменистая почва – идеальная местность для этого сорта, а ведь не секрет, что именно бургундские шардонне особенно ценятся в мире. К слову, в 2020 году некоторые лучшие терруары Пууйи-Фюиссе (20%) получили статус Premier Cru (историческое событие для Макоэннэ!), а это означает, что в течение года в линейке Deux Roches появятся вина Premier Cru. В общей сложности у Deux Roches 63 га виноградных лоз: 24 га – в аппелласьоне Saint-

Veran, 25 га – в Macon-Villages, Macon Chardonnay и Macon La Roche Vineuse, еще 2300 кв. м в Pouilly-Fuisse и чуть меньше гектара в Macon Rouge. Вина выполнены в маконском стиле – свежие, чистые и минеральные. У винодельни две основные коллекции: TIMELESS COLLECTION – легкие и питкие в авторском стиле на каждый день по доступной цене, и CONFIDENTIAL SELECTION – премиальные вина, виноград для которых был собран вручную с отдельных участков Макоэннэ, ферментирован и выдержан в бочках из французского дуба.

Altugnac. Лангедок. Винодельня Altugnac находится на юге, в предгорьях Пиренеев. Antugnac (старинное название – Altugnac) – живописная деревушка в амфитеатре гор. Виноградники – на высоте от 300 до 600 м н.у.м. Здесь рождаются фруктовые, элегантные, свежие и слегка солоноватые вина. У винодельни несколько коллекций и наименований, в том числе: IGP Pays d'Ос, AOP Limoux White, AOP Limoux Red, AOP Cremant de Limoux.

Наиболее популярна Les Turitelles d'Altugnac – коллекция изысканных, свежих и доступных по цене вин. Названием (да и характером) вина обязаны Turitelles – морским окаменелостям, которыми изобилуют виноградники в Антуньяке. Не менее популярны красные и белые вина аппелласьона Limoux: их отмечают винные критики и пресса за отличное соотношение цены и качества.



Altugnac Aux Bons Hommes AOP Limoux

Merlot 70% Syrah 10% Cabernet Franc 20%
Separate fermentation for each grape variety and ageing in stainless steel tanks.
Beautiful ruby wine with an ample nose of black cherries and blackcurrants and a well-rounded body.
Fruity flavours, spicy notes and a long cherry finish.



Altugnac Terres Amoureuses AOP Limoux

Mauzac 15% Chardonnay 85%
Hand-picked grapes from the oldest vines of Chardonnay in Languedoc. Barrel fermentation. Rich and elegant fruity wine with a fresh, mineral finish.



Altugnac Les Turitelles d'Altugnac Pinot Noir

Pinot Noir 100%
Fermentation and ageing in stainless steel or concrete tanks. Fine and well-balanced wine with generous cherry, mocha, mild spices flavours and velvet tannins.

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я



Deux Roches and Altagnac: the union of wines and friends

The wineries Deux Roches and Altagnac represent two different regions of France, two terroirs and absolutely different wines. Nevertheless, these wineries are the life-work of the same winemakers!

For over 30 years, Deux Roches and Altagnac wines have been created by a large close-knit family. Christian Collovray and Jean-Luc Terrier are childhood friends, and both are the sons of winegrowers. Their wives – sisters Brigitte and Florence – are also from the wine-making dynasty. Today, Christian takes care of the vines; Jean-Luc runs the cellar and deals with commercial issues, whereas Brigitte and Florence assumed the administrative functions. Their children Julien and Pierre-Alexis, who studied in the USA, Britain, New Zealand and Switzerland, also joined the Adventure.

Deux Roches. Burgundy. The winery, located in Maconnais region, is surrounded by the high rocks of Solutre and Vergisson, which are popularly called the “Place of French Power”. Those were Deux Roches (two rocks) that became the winery’s emblem. Deux Roches are elegant white Burgundy wines from Chardonnay. Maconnais vineyards are typical of Southern Burgundy: there are many different microterroirs on gentle hills and among the rocks. The arid and rocky soil is an ideal area for this variety, and it is not a secret that Burgundy Chardonnays are especially appreciated in the world. Incidentally, in 2020 some of the best terroirs of Pouilly-Fuisse (20%) obtained Premier Cru status (a historic event for Maconnais!) which means that within a year there will be Premier Cru wines in the Deux Roches line.

In total, Deux Roches has 63 hectares of vines: 24 hectares in Saint-Veran appellation, 25 hectares in Macon-Villages, Macon Chardonnay and Macon La Roche Vineuse, and additional 2,300 sq. m in Pouilly-Fuisse as well as a little less than one hectare in Macon Rouge. The wines are made in the Maconnais style: fresh, pure and mineral. The winery has two main collections: **TIMELESS COLLECTION:** light and drinkable, made in the author’s style for everyday consumption at an affordable price, and **CONFIDENTIAL SELECTION:** Premium single plot wines from hand-harvested grapes fermented and aged in french oak barrels.

Altagnac. Languedoc. The winery Altagnac is located in the south, in the foothills of the Pyrenees. Antugnac (Altagnac is its olden times name) is a picturesque village in the mountain amphitheater. The vineyards are located at an altitude of 300 to 600 meters above sea level. Fruity, elegant, fresh and slightly salty wines are born here. The winery has several collections and names, including: IGP Pays d’Oc, AOP Limoux White, AOP Limoux Red, AOP Cremant de Limoux.

The most popular is Les Turitelles d’Altagnac, a collection of fine, fresh and affordable wines. The name (and character) of the wine is due to Turitelles: marine fossils abound in the vineyards in Antugnac. The red and white wines of Limoux appellation are equally popular and used to be distinguished by the wine critics and press.



Deux Roches Macon-Villages Tradition

Chardonnay 100%
Blend of several plots selected for their soil qualities and exposure. Ageing on fine lees for several months. Beautiful wine with a straightforward, fruity, lively and fresh style in the pure spirit of Maconnais wines.



Deux Roches Pouilly-Fuisse Vieilles Vignes

Chardonnay 100%
Selection of the nicest plots of old vines. Fermentation exclusively in french oak barrels. Delicate, mineral wine, with bright, refined aromas and a rich, solid structure.



Deux Roches Saint-Veran Les Cras

Chardonnay 100%
One of the best plots of the appellation. Hand-picked grapes. Fermentation and ageing in french oak barrels. Powerful and rich wine with mineral and woody notes and ripe white fruit flavours.

Languedoc

ЛАНГЕДОК

wine-producing region



Лангедок – старейший винный регион Франции. Среди здешних вин, возможно, редко встречаются великие, но конек этих виноградников – удачное соотношение цены и качества. Здесь выделено несколько контролируемых наименований по происхождению: Coteaux du Languedoc AOC, Corbieres AOC, Costieres de Nimes AOC, Cote de Bergerac AOC, Fitou AOC, Minervois AOC, Cotes de la Malepere VDQS плюс разнообразие Vin de Pays d’Oc.

Languedoc is the oldest wine region in France. It is not often that one may come across a great wine here, but the strong point of these vineyards is a good value for money. Several Appellations of Controlled Origin (AOC) are distinguished here: Coteaux du Languedoc AOC, Corbieres AOC, Costieres de Nimes AOC, Cote de Bergerac AOC, Fitou AOC, Minervois AOC, Cotes de la Malepere VDQS, plus Vin de Pays d’Oc diversity.



Les Domaines Paul Mas

Route de Villeveyrac – 34530, Montagnac
+33 (0) 4 67 90 16 10, +33 (0) 4 67 98 00 60
info@paulmas.com

Редакция D+ планирует сюда отправиться при первой же возможности. Почему? В начале 2021 года американский журнал Wine Enthusiast опубликовал свой очередной рейтинг, где лучшей европейской винодельней названа Domaines Paul Mas, Лангедок. Если говорить о цифрах, они впечатляют: за 20 лет виноградники с 35 га расширены до 850 га. Производят 22 млн бутылок в год, импортируя их в более чем 71 страну мира. Но для D+ не в объемах счастье (и даже наоборот!!!).

Интересно другое. В собственности Domaines Paul Mas находится 92 га органических виноградников в различных краях Лангедока. Винодельня еще работает с 1500 (!) га виноделов-партнеров. Таким образом, в руках отличных энологов оказались 45 сортов винограда, в том числе автохтонных, а также огромное разнообразие терруаров Лангедока. Это просто винодельческий полигон. Нет, речь ведь о художнике – это энопалитра, позволяющая делать вина, ярче картин позднего Сезанна.

В поместье входит также ресторан и съюты для проживания энотуристов.

Владелец и директор Jean-Claude Mas озвучил главную привлекательность этих мест: «Domaines Paul Mas – это сельская роскошь. Мы стремимся создавать доступные по цене великие вина и, таким образом, вызывать настоящие эмоции. Разве это не роскошь сегодняшнего дня? Наши вина созданы с единственной целью – доставить уникальное удовольствие». Едем!



Cote Mas

(restaurant and suite)
info@cote-mas.fr

The D+ team plans to visit this winery as soon as possible. Why? In early 2021, the American magazine Wine Enthusiast published its regular rating, whereby Domaines Paul Mas in Languedoc was announced the best European winery. In terms of numbers, they are impressive: within 20 years, the vineyards have been expanded from 35 hectares to 850 hectares. They produce 22 million bottles a year, importing them to more than 71 countries around the world. But for D+, volumes don't buy happiness (rather, vice versa!!!).

However, it is another fact that evokes interest. Domaines Paul Mas owns 92 hectares of organic vineyards in various Languedoc crus. The winery is also working with the partner winemakers' 1500 (!) hectares. Thus,

these awesome oenologists are dealing with 45 varieties of grapes, including autochthonous ones, as well as a huge variety of Languedoc terroirs. It appears to be an enormous wine-growing complex. Well, I'd rather not use the word "complex", because we are reflecting on the artists: thus, it is an "eno-palette" which enables one to make wines brighter than the later paintings of Cézanne. The estate also has a restaurant and suites for enotourists.

Jean-Claude Mas, its owner and director, articulated, why it is the main attraction in the area: "Domaines Paul Mas is a rural luxury. We strive to create great wines at an affordable price and thus evoke real emotions. Isn't it a luxury nowadays? Our wines are created for the sole purpose of delivering unique pleasure". We will definitely go on this journey!



фото: www.cote-mas.fr

Рекомендация. Drinks+

Chateau Bel Eveque

11430, Gruissan
 Autoroute A9, Sortie Narbonne-Est-Les Plages,
 Direction Gruissan-Village
 +33 01 71 39 80 50

Винодельня принадлежит Пьеру Ришару, а сегодня передана в управление сыну – музыканту Кристофу Дефе. Очаровательная и простая атмосфера юга Франции. Есть бутик с полным ассортиментом вин Ришара. Вина сделаны блестяще: знаменитому киноактеру удалось доказать, что не всегда виноделие в руках звезды – игрушка. Это прекрасные образцы умелого винодела и большого труда местных виноградарей. После визита на винодельню рекомендуем заглянуть на берег лимана. Это настоящее чудо природы – розовая от уникального планктона вода, белые искрящиеся горы добываемой здесь Fleur de Sel. Любоваться пейзажем лучше всего из местного рыбного ресторанчика, где подают вина Chateau Bel Eveque, свежайшую рыбу, устриц, креветок, моллюсков.



Languedoc

Recommendation. Drinks+

The winery belongs to Pierre Richard, and now, his son, musician Christophe Defays, is managing it. Charming and simple atmosphere of the South of France. There is a boutique with a full range of Richard's wines. The wines are made brilliantly: Monsieur Richard managed to prove that wine making in the hands of a star is not always a toy. They serve as excellent examples created by the gifted winemaker and resulting from a hard work of the local winegrowers.

After a visit to the winery, we recommend that you cast a glance at the estuarine bank. This is a real miracle of nature: the water is pink due to the unique plankton, and the mountains formed by Fleur de Sel, unique salt, which is mined here, are sparkling white. The best place to admire this scenery from is a local fish restaurant serving Chateau Bel Eveque wines, the freshest fish, oysters, shrimps, and shellfish.



wine-producing region

Rhone Valley

Долина Роны



фото: Alina Leshchenko (Budge)

Располагается на юге Франции, чуть южнее Лиона. Рона занимает негласное 3 место в рейтинге по соотношению цена/качество после Бордо и Бургундии. Здесь производят южные, строгие, насыщенные вина: ароматные белые, густые красные.

Общие данные (за 2019г.):

- 67 628 га (6 000 га органический виноград), 2 796 392 гл (белые – 10%, розовые – 15%, красные – 75%).

- 62% – кооперативные хозяйства, 33% – независимые винодельни, 5% – винодельческие компании.

Экспортные рынки: каждая третья бутылка экспортируется. Основные страны: США (17%), Великобритания (16%), Бельгия (16%), Китай (8%), Канада (7%). Общая прибыль составляет 506 млн евро (880 420 гл), регион является вторым самым большим экспортером вина во Франции.

Каждую секунду в мире выпивается 11 бутылок Rhone Valley AOC.

Статистика продаж через каналы HoReCa:

Бургундия – 19%,

Бордо – 16%,

Долина Роны (Rhone Valley AOC) – 13%.

Сорта винограда по данным 2019 года: 34 сорта, основные: Сира, Гренаш, Мурведер, Руссанн, Марсанн.

Located in southern France, a bit to the south of Lyon. Unofficially, Rhone ranks 3-rd in terms of the price/quality ratio after Bordeaux and Burgundy. It produces southern, rich and full-bodied wines: aromatic white and thick red ones.

General data (attributable to 2019):

- 67 628 hectares (6 000 hectares of organic grapes), 2 796 392 hl (white - 10%, rosé - 15%, and red - 75%).

- 62% are wine cooperatives, 33% are independent wineries, and 5% are wine-producing companies.

Export Markets: Every third bottle is exported. Major countries: USA (17%), UK (16%), Belgium (16%), China (8%), and Canada (7%). With a total profit of 506 million euro (880 420 hl), the region is the second largest wine exporter in France.

11 bottles of Rhone Valley AOC are consumed every second in the world.

Sales of Rhone Valley AOC in HoReCa segment:

Burgundy – 19%.

Bordeaux – 16%.

Rhone Valley – 13%.

The 2019 grape varieties: 34 varieties, main ones: Syrah, Grenache, Mourvedre, Roussanne, and Marsanne.

Лучшие винодельни для посещения: Chapoutier, Guigal, Paul Jaboulet Aine (культовые сира), Chateau de Beaucastel (известный производитель Шатенеф-дю-Пап с 13 сортами винограда).

The best wineries worth a visit: Chapoutier, Guigal, Paul Jaboulet Aine (iconic Syrah), Chateau de Beaucastel (renowned wine producer Chateauneuf-du-Pape which is growing 13 grape varieties).

Винные фестивали: Ежегодный праздник вина проходит в 3-й четверг ноября в Авиньоне. В честь этого проводятся дегустации Кот-дю-Рон на площади Орлож, где каждый винодел представляет свое вино.

Wine festivals: The annual Wine Festival is held in Avignon on the 3rd Thursday of November. To commemorate this event, tastings of Cotes-du-Rhone are held on place de l'Horloge, where each winemaker presents its wine.

Must visit



фото: Alina Leshchenko (Budge)

Domaine Tour Saint Michel

Chateauneuf-du-Pape, 84230
 +33 4 90 83 73 24
 contact@tourstmichel.fr
 www.toursaintmichel.com

Вот уже почти 100 лет три поколения семьи Fabre возделывают лозы и производят вина. С 2002 года хозяйкой винодельни стала внучка основоположника – Mireille Porte. Площадь виноградников: 35 га в Шатонеф-дю-Пап и 5 га в Кот-дю-Рон. Почвы – глинисто-известковые, содержат крупные булыжники «galets». Здесь культивируют Grenache, Syrah, Mourvedre, Grenache Blanc, Clairette и Roussanne. Domaine Tour Saint Michel производит в основном красные вина – мощные, изысканные, округлые, с оригинальным букетом трав и южных ароматных растений, зрелых ягод, арахиса и пряностей. Белые – легкие, с цветочно-растительным ароматом. Андреас Ларссон говорит, что если вы коллекционер – Domaine Tour Saint Michel, это то самое вино, которое должно занять почетное место в вашей коллекции, а если нет, – то станете им, попробовав эти вина.



For nearly 100 years, three generations of the Fabre family have been cultivating vines and producing wines. Since 2002, the granddaughter of the founder, Mireille Porte, is the winery's owner. Vineyard area: 35 hectares in Chateauneuf-du-Pape and 5 hectares in Cotes-du-Rhone. The soils are clay-calcareous and contain "galets": large cobbles. Grenache, Syrah, Mourvedre, Grenache Blanc, Clairette and Roussanne are cultivated here. Domaine Tour Saint Michel produces primarily red wines: powerful, refined, round, with an original bouquet of herbs and southern aromatic plants, ripe berries, peanuts and spices. White wines are light, with a floral-plant aroma. Andreas Larsson says that if you are a collector, then Domaine Tour Saint Michel is that very wine which will be the pride of your collection, otherwise you will become one, once you have tasted these wines.



Must visit Lyon



La Mere Brazier

12 Rue Royale, 69001, Lyon, +33 04 78 23 17 20, lamerebrazier.fr

На этом самом месте был знаменитый ресторан, которым управляла одна из легендарных лионских матушек – Эжени Бразье, имевшая шесть (!) звезд Мишлен. Шеф и новый владелец – Mathieu Vianney уже заработал две новые звезды Мишлен. Сегодня этот ресторан на 55 мест обслуживают 30 человек персонала. Хотя у Матье Виане еще несколько ресторанов в Лионе, именно здесь он проводит больше всего времени и именно здесь можно отведать блюда, приготовленные непосредственно звездным шеф-поваром.

In that very place, there was a famous restaurant, which was run by one of the legendary the Meres Lyonnaises (the "Lyon mothers"): Eugenie Brazier, who attained six (!) Michelin Stars. The restaurant's chef and new owner – Mathieu Vianney has already earned two new Michelin Stars. Nowadays, the personnel of this 55-seat restaurant include 30 persons. Although Mathieu Vianet has several other restaurants in Lyon, this very restaurant is the place where he spends most of his time and it is here that you can taste dishes prepared by the star chef himself.



фото: www.facebook.com/Lamerebrazier)

Рекомендация:

Максим Побиванец, сомелье, преподаватель Wine School Baku, WSET Level 2 and 3, Certified Diploma (Court of Master Sommeliers)

Rhone Valley

Maison M. Chapoutier

26600, Tain l'Hermitage
+33 475089264
vpc@chapoutier.com

Винный Дом M. Chapoutier работает в Долине Роны с 1808 года. С 1990 года им управляет Мишель Шапутье (на тот момент ему было всего 26 лет), представитель 7 поколения семьи. Он совершил революцию: вина производятся биодинамическим методом, огромное внимание уделяют терруару. Мишель также стал первым в мире, кто нанес шрифт Брайля на этикетки. M. Chapoutier владеет 77,5 га виноградников в Северной Роне (Hermitage: 19,5 га Syrah, 12 га Marsanne). Самые известные виноградники: Meal (3 га Syrah и 2 га Marsanne, посаженные в 1910-х и 1940-х годах; аллювиальные и меловые почвы) и L'Hermite (3,3 га Syrah, посажены в 1910-1920 годах; 4,3 га Marsanne, лозы посажены в 1900-1960-х годах; почва – лесс, известняк).

Помимо выдающихся участков в Долине Роны, Мишель Шапутье является владельцем виноградников в Руссийоне и Эльзасе, а также имеет проекты в Австралии и Португалии.

Вино L'Ermite Chapoutier 2017 получило 100 баллов от Роберта Паркера.

Винодельня предлагает несколько вариантов проживания для энтузиастов.



photo: www.facebook.com/MaisonChapoutier

Winery M. Chapoutier has been operating in the Rhone Valley since 1808. Since 1990, the Winery has been managed by Michel Chapoutier (at the time, he was only 26 years old), a representative of the 7-th generation of the family. He made a revolution: wines are produced by a biodynamic method, and great attention is paid to the terroir. Michel was also the first wine producer in the world to put Braille type on the labels.

M. Chapoutier owns 77.5 hectares of vineyards in the North Rhone (Hermitage: 19.5 hectares Syrah, 12 hectares Marsanne). The most renowned vineyards are Meal (3 ha Syrah and 2 ha Marsanne, planted in the 1910s and 1940s; alluvial and chalky soils) and L'Hermite (3.3 ha Syrah, planted in 1910-1920; 4.3 hectare Marsanne: the vines planted in the 1900s-1960s; soil – loess, limestone). In addition to the outstanding plots in the Rhone Valley, Michel Chapoutier owns vineyards in Roussillon and Alsace, as well as some projects in Australia and Portugal.

Wine L'Ermite Chapoutier 2017 received 100 points from Robert Parker.

Рекомендация. Drinks+ Chateauneuf-du-Pape

Delas Freres

40 Rue Jules Nadi, 26600,
Tain l'Hermitage
+33 475089297, +33 475083928
contact@delas.com
www.delas.com

Историческая винодельня в Северной Роне входит в Roederer Group. Винодел Jacques Grange модернизировал производство: отказался от больших старых бочек в пользу барриков, и от культурных дрожжей, а также начал массово пересаживать лозы, чтобы лучше выразить местный терруар.

Виноградники: Hermitage (10 га; 9 га Syrah, 1 га и буквально немного Roussanne), Crozes-Hermitage (18 га Syrah и 1 га Marsanne), Saint-Joseph (2 га Syrah и 0.3 га Marsanne). Рекомендуем продегустировать вино La Galopine (Condrieu).



photo: www.delas.com

The historic winery in North Rhone is a part of Roederer Group. Winemaker Jacques Grange modernized the production: he preferred barriques to large old barrels, and refrained from using cultivated yeast; he also began to massively replant vines in order to emphasize the local terroir.

Vineyards: Hermitage (10 ha; 9 ha Syrah, 1 ha and literally some Roussanne), Crozes-Hermitage (18 ha Syrah and 1 ha Marsanne), and Saint-Joseph (2 ha Syrah and 0.3 ha Marsanne).

wine-producing region

Provence



Прованс

Прованс – край розовых вин и лавандовых полей. Один из самых ярких винных маршрутов Франции. Здесь расположено Chateau Miraval, которое некогда приобрели Анджелина Джоли и Брэд Питт, Domaine De Fontenille и основанное в 1955 году Chateau du Galoupet Cru Classe des Cotes de Provence – недавнее приобретение LVMH. Есть где прогуляться.

Provence is the land of rose wines and lavender fields. One of the most striking wine routes in France. It is home to Chateau Miraval, once acquired by Angelina Jolie and Brad Pitt, Domaine De Fontenille and Chateau du Galoupet Cru Classe des Cotes de Provence (est. 1955), a recent acquisition by LVMH. You are in for a treat if you decide to have a walk in Provence!



Commanderie de Peyrassol

RN 7, Flassans-sur-Issole, 83340

Историческая винодельня среди лесов и виноградников. Принадлежала монашескому ордену. Сегодня представляет удивительное сочетание древних строений, множества фотогеничных арт-объектов и современного винного производства. Отличные вина, в бутике можно приобрести специалитеты местности. Превосходный ресторан.



Historic winery among forests and vineyards. Once, it was owned by the monastic order. Today, it presents an amazing combination of ancient buildings, numerous art objects "loved by camera", and up-to-date wine production. Awesome wines; in addition, you can buy local specialties in the boutique. Excellent restaurant.



Must visit

Carrieres de Lumieres

www.carrieres-lumieres.com

Возле старинной горной деревушки Ле Бо-де-Прованс расположены карстовые пещеры, где проводится уникальное светомузыкальное представление Carrieres de Lumieres. В сюрреалистичном 2020 году программа посвящалась мастерам сюрреализма – Дали и Гауди. За анонсом на текущий год следите на сайте.

Near the ancient mountain village of Les Baux de Provence, there are limestone caves, where the unique light and music performance Carrieres de Lumieres is held. During the surreal year of 2020, the program was dedicated to the masters of surrealism: Dali and Gaudi. As to the announcement for the current year, you will need to visit the above website.



Greenstronomy

7 rue des Carmes, 13200, Arles, +33 04 90 91 07 69
contact@rabanel.com, www.rabanel.com

В Арле базируются главный ресторан и бистро знаменитого шефа Jean-Luc Rabanel, которого называют Арлеанским Демонем. Ранее ресторан именовался L'Atelier, но не так давно основоположник здорового питания нашел своим заведениям имена, более отвечающие философии: свыше 15 лет легендарный шеф сублимирует растения, а потому ресторан назван Greenstronomy, а кафе с умеренными ценами – Greeniotage. Жан-Люк Рабанель – первый признанный био-повар Франции, мишленовец, имеющий 5 «колпаков» из 5 – самая престижная гастрономическая премия, которой во Франции награждают именно шефов, а не рестораны, L'extra createur и первый повар с уникальным орденом Chevalie des Arts at des Lettres (награждаются литераторы и художники). И правда, более художественных блюд мы не встречали. Априори – свежие прованские продукты, сложнейшие техники и великолепный вкус. И, к слову, Арлеанский Демон имеет милейший характер!



The main restaurant of the renowned chef Jean-Luc Rabanel, who is called the Demon of Arles, is based in Arles. Previously, the restaurant was called L'Atelier; however, not so long ago, the promoter of healthy eating found for his establishments the names that would correspond more to his philosophy: for over 15 years, the legendary chef has been sublimating plants, and therefore the restaurant is called Greenstronomy and the cafe offering moderate prices is called Greeniotage. Jean-Luc Rabanel is the first recognized bio-chef in France, awarded Michelin Stars, who has 5 "Toques" out of 5: the most prestigious gastronomy award, which is awarded to chefs, rather than restaurants in France; L'extra createur and the first chef with the unique Chevalie des Arts at des Lettres (awards for writers and artists). Indeed, we have not seen more artistic dishes. A priori: fresh Provencal products, sophisticated techniques and great taste.



Villa Ephrussi de Rothschild

1, Avenue Ephrussi de Rothschild,
06230 Saint-Jean-Cap-Ferrat

Вилла бывшей одесситки Эфрусси Ротшильд – одна из самых элегантных вилл Французской Ривьеры, здесь экспонируется 5 тысяч предметов искусства, а огромный парк славится коллекцией растений и музыкальными фонтанами, где струи танцуют под музыку Вивальди и Штрауса. На вилле Ротшильд каждое лето проводят Бал Цветов, куда со всего света съезжаются миллиардеры, а входной билет стоит 3 тысячи евро. В будние дни посещение обходится дешевле – 15 евро. Советуем после прогулки по саду и осмотра коллекций пообедать в здешнем ресторане: качественная еда, роскошный интерьер и вид на яхты, дрейфующие у Лазурного берега.

The villa of the former resident of Odessa - Ephrussi de Rothschild – is one of the most elegant villas on the French Riviera; 5 thousand art objects are exhibited there, and a huge park is renowned for its collection of plants and musical fountains with their streams dancing to the music of Vivaldi and Strauss. At the Villa Rothschild, the Ball of Flowers is held every summer, where billionaires come from all over the world, and the entrance ticket costs 3 thousand euros. On weekdays, a visit would cost you much less: 15 euros. We advise you to dine at the local restaurant after a walk in the garden and review of the collections: you will enjoy the quality food, luxurious interiors and a view of the yachts drifting along the Cote d'Azur.



Рекомендуем слегка отвлечься от посещения виноделен и совершить променад по самым красивым местам и деревням Прованса, к Фонтен-де-Воклюз и знаменитой деревушке Горд, где снимался культовый «Хороший год». А также прогуляйтесь по охровой тропе Руссийона и, если вы приехали в июне-июле – по лавандовым полям.



We recommend taking a break from visiting the wineries and having a promenade through the most beautiful places and villages of Provence, to Fontaine de Vaucluse and the famous village of Gordes, where the iconic Good Year was filmed. We also advise you to take a walk along the Ochre Trail, or Le Sentier des Ogres, and if you arrive in June-July – in the lavender fields

Provence

Must visit

Philip

Fontaine-de-Vaucluse
84800

Главное достоинство этого старинного ресторана с неплохой кухней – расположение на берегу реки Sorg, воды которой поражают изумрудным цветом, и в двух шагах от уникального места Fontaine-de-Vaucluse. Здесь находится источник, питающийся от огромного подземного озера, которое исследовал сам Жак-Ив Кусто. Здесь когда-то бродил и Петрарка, слагая сонеты в честь обожаемой Лауры.

The main advantage of this old restaurant with good cuisine is its location on the banks of the Sorg River, the waters of which are striking due to their emerald color. It is located a stone's throw from the unique Fontaine-de-Vaucluse. Here is a spring fed by a huge underground lake, which had been explored by Jacques-Yves Cousteau! Francesco Petrarca was once wandering here, when composing sonnets in honor of his adored Laura.



Рекомендация. Drinks+

Ресторан L'Estellan

Les Imberts - 2109 Avenue
Justin Bonfils
84220 Gordes
+33 4 90 72 04 90

После посещения Горда – отличное место для обеда. Несмотря на отметку Мишлен, заведение сохраняет доступные цены, а при этом – все признаки высокой кухни: свежайшие продукты, интересные вкусы и сочетания, изящный дизайн.

After visiting Gordes, it is a great place to have a lunch at. Despite the Michelin Stars, the restaurant retains affordable prices, and, at the same time, all signs of haute cuisine: fresh products, interesting tastes and combinations, as well as elegant design.



Окрестности Парижа

Vicinity of Paris

Столица Франции не нанесена на официальную винную карту, но, как правило, винные туры начинаются и заканчиваются именно здесь. Париж славится своими винными погребками и даже имеет виноградник в черте города. И, конечно, это ресторанный столица мира. Поэтому важно, чтобы последняя точка в нашем винном туре была не менее яркой, чем само путешествие.

The capital of France is not on the official wine list, but wine tours generally start and end here. Paris is famous for its wine cellars and even has a vineyard in the city. It should be also pointed out that it is the world's restaurant capital. Therefore, it is important that the last destination point on our wine tour should be as colorful as the journey itself.

Must visit Parc et chateau de Versailles

Ore. Ducasse au Chateau de Versailles

Pavillon Dufour, 1st floor
Place d'Armes, 78000, Versailles
+33 1 30 84 12 96
www.ducasse-chateauversailles.com
ore@ducasse-chateauversailles.com
evenements@ducasse-chateauversailles.com

Волшебное место. Король-Солнце французской кухни несколько лет назад открыл в главном дворце страны свой очередной проект – Ore. Днем заведение функционирует как кафе, а вечером – как ресторан для приемов. Как всегда кредо Дюкасса просто и гениально: свежие сезонные продукты от местных фермеров, минимальный путь от грядки до стола. И, конечно, все невероятно красиво. Несмотря на королевский интерьер и золото в дизайне, в том числе блюда, не стоит пугаться цен. Они вполне доступны и, если вы пришли на завтрак или обед, то за 35 или 45 евро выбирайте комплекс из пары блюд с десертом. Это может звучать вполне обыденно, к примеру: «Яичная органическая запеканка, цветная капуста и крестьянский бекон». Но вид и вкус будет по-дюкассовски люксовый. А вот когда наступает ночь, туристы покидают Версаль, тыква превращается в карету. И приходит время королевских ужинов: историческое меню, эксклюзивный фарфор в стиле Марии-Антуанетты, обслуживание в французской традиции и персонал в парадной одежде. Стоимость такого удовольствия озвучивается в индивидуальном порядке.



Magical place! A few years ago, the Sun King of French cuisine opened his next project of Ore French cuisine in the country's main attraction. During the day, it operates as a cafe, and in the evening, as a restaurant for receptions. As always, Ducasse's credo is simple and ingenious: fresh seasonal products from local farmers, and the shortest path from the garden to a table. Needless to say, everything is incredibly beautiful. Despite the royal interior and gold in the design, including the plates, you should not be intimidated by prices. They are quite affordable, and if you come for a breakfast or lunch, then you may choose a set of two dishes with a dessert for 35 or 45 euros. This may sound pretty mundane, like "Organic Egg Casserole", "Cauliflower and Peasant's Bacon". However, the look and taste will comply with the Ducasse luxury standards. When the night falls, tourists leave Versailles, and "the pumpkin turns into a carriage". At that point, the time comes for royal dinners: a historical menu, exclusive porcelain in the style of Marie Antoinette, service according to the French traditions and staff wearing ceremonial dresses. The cost of such pleasure is announced on an individual basis.

фото/www.facebook.com/oreDucasseauchateauversailles

Persona



Флоранс Катъяр:

“ Здоровый и красивый мир –
лучшее, что мы можем сделать
для тех, кто следует за нами
в приключение по имени SHL ”



Chateau Smith Haut Lafitte

Владельцы Chateau Smith Haut Lafitte Даниэль и Флоранс Катъяр (Daniel & Florence Cathiard), с тех пор, как приобрели шато в 1990 году, вложили огромные средства и силы в ремонт зданий винодельни и замка 18-го века. А кроме финансов, Даниэль и Флоранс привнесли в дело свое мировоззрение, заключающееся в стремлении «сделать все, чтобы каждый винтаж красных и белых вин отражал потенциал великолепного терруара». Флоранс Катъяр в эксклюзивном интервью для D+ поделилась своей винной бизнес-философией.

D+: *Г-жа Катъяр, почему семья спортсменов высшего уровня вдруг принимает решение кардинально сменить деятельность – и от логичного для себя занятия – магазинов спортивных товаров Go Sport, переходит к производству вина. Что подтолкнуло купить шато в Бордо?*

Флоранс Катъяр: После 10 лет лыжных соревнований мы более 20 лет усердно работали над развитием наших супермаркетов, а также бизнесом GoSport. В те времена, чтобы добиться настоящего успеха, Даниэль и я стали пересекаться друг с другом лишь в аэропортах и начали забывать о семейной жизни. Когда Даниэль решил приторможить и продать свои акции, я сначала была расстроена и встревожена, но вскоре поняла, что для нашей семьи это благоприятная возможность начать все заново с новым приключением... С новым маленьким нишевым бизнесом, а не большой компанией.

В то время единственным напитком, который мы пили и очень любили, были бордоские красные вина. Вот поэтому мы и занялись поиском поместья в Бордо. И с первого взгляда влюбились в участок с великим терруаром SHL, окруженным 65 га лесов и лугов, даже несмотря на то, что в то время шато выглядело довольно заброшенным.

D+: *Не могли бы Вы вспомнить ту минуту, когда перешагнули условный порог шато Смит Лафит – уже в качестве хозяйки и остались наедине со своими владениями? О чем думали в ту минуту? Какая именно проблема тревожила больше всего?*

Ф.К.: В первый момент для нас был очень важен терруар, а при этом нам нужно было составить инвентаризацию и четкий перечень того, что необходимо сделать!

Мы решили, что хотим заниматься именно органическим виноделием! Однако с органическими процессами оказалась полная катастрофа! У нас не было собственной компании, которая бы занималась органикой, нам потребовалось 5 лет, чтобы получить результат на винограднике и оформить документацию. Кроме всего прочего, все это оказалось очень дорого!

D+: *Были ли у вас в тот момент винодельческие амбиции – скажем, а мы сделаем вино, лучше, чем в таком-то шато? Кто тогда был для вас соперником, которого хотелось обогнать? Или на тот момент вы не обращали внимания на других лидеров?*

Ф.К.: Как говорит мой всегда оптимистично мыслящий муж Даниэль, мы учились на работе. По-настоящему преуспеть в создании великолепного винтажа красного и белого вина смогли лишь в 1995 году. И поняли, что нашим винам необходима узнаваемость. Они должны быть более элегантные, менее дубовые, иметь долгое-долгое послевкусие.

В то время Fabien Teitgen, который только что окончил университет виноделия, стал нашим виноделом. И остается на этом посту и по сей день. Мы взяли его не только из-за диплома, но и потому, что он разделял нашу уверенность в перспективах органики. Michel Rolland также стал частью проекта и до сих пор остается нашим консультантом и другом. А также Stéphane Derenoncourt, который присоединился к нам совсем недавно. Что мы необычно сделали – мы организовали своего рода «натуральное хозяйство» и это была отличная идея! Словом, мы решили изменить многое в наших винах, используя собственные бочки.



Мы приверженцы фитотерапии для винограда: выращиваем и высушиваем собственные растения – такие как окопник, полынь, тысячелистник обыкновенный, валериана и пижма, а также собираем хвощ, крапиву и папоротник, растущие в нашем лесу. Затем используем их на винограднике.



D+: Да, мы знаем, что сегодня Smith Haut Lafitte – одно из 4-х шато (а всего их около 6000!!!) в Бордо с собственным производством бочек. Чем Вас не устраивало качество поставщиков?

Ф.К.: Мы стали делать собственные бочки, потому что считаем, что крайне важно самим управлять поставками дуба и тонкостями обжарки, чтобы ни в коем случае не затмевались фруктовость или особенности терруара. Конечно же, в этом выборе мы не нарушаем правил региона. Ну, а помимо создания бондарного цеха, мы стали в тот момент и все еще являемся пионерами в энотуризме, а также в органическом сельском хозяйстве, а теперь в биодинамике и фитотерапии...

Нам нравится процветать в рамках законодательных ограничений. Соблюдая правила, сочинять нашу симфонию в хрустальном бокале, придерживаясь лимитированного перечня сортов винограда и запрета на орошение виноградников и т.д. Что ж, 650-летнее шато должно оставаться Классикой, необходимо избегать ошибок и не следовать моде, ведь она не вечна.

D+: Роберт Паркер когда-то отозвался так о Smith Haut Lafitte: «Под безупречным руководством семейства Катьяр шато превратилось в одну из ярчайших звезд Бордо с середины 1990-х годов». Просим Вас назвать три-пять основных шагов на пути, которые привели шато к успеху.

Ф.К.: Чтобы привести шато к успеху, понадобились:

- великолепный терруар;
- блестящая команда;
- решение прекратить использовать химикаты и пестициды;
- поселиться в самом шато либо неподалеку...
- не делать разницу между работой и образом жизни, иметь страсть, которую вы полностью разделяете с вашим партнером;
- много удачи и оптимизма, чтобы справиться с магушкой-природой и погодой!

D+: Какие изменения/тренды в винном бизнесе Вы можете лично для себя отметить за последние 10-15 лет? Можно разделить их на положительные и отрицательные?

Ф.К.: Позитив в том, что за последние 15 лет те, кого мы называем La Place de Bordeaux (я имею в виду 50 винных торговцев-негоциантов) принесли SHL всемирную известность, сделав наше вино знаменитым в более чем 30 странах мира. Но с другой стороны, некоторые большие компании продают наши вина на крупные рынки – скажем, Соединенные Штаты или Азия. Они не уделяют много внимания небольшим рынкам, мы называем их нишами, а это диверсифицирует наши риски. Хотя для нас также приемлемы небольшие индивидуальные продажи, потому что мы считаем, что люди, с которыми встречаемся, впоследствии становятся мировыми амбасадорами наших вин. Еще позитив – наш новый винтаж 2019 года. Даже если вино будет не так легко продать, как предыдущие винтажи, это может занять больше времени, однако с возрастом оно станет только лучше. Smith Haut Lafitte 2019, безусловно, оказалось привлекательно для ценителей Fine Wine.

D+: Бордо славится красными винами и мало кто отваживается на риск нарушить данную традицию. В вас же с месье Даниэлем, видимо, неискоренимо сидит спортивный азарт – вы производите и белое вино. Причем делаете это блестяще. Если помните, наша редакция в прошлом году побывала у вас в гостях, и мы дегустировали один из выдающихся винтажей – 2011 год. На Ваш взгляд, какие еще годы среди ваших белых можно порекомендовать серьезным коллекционерам?

Ф.К.: На примере наших белых вин – так же, как и красных, – мы хотели бы показать лучшее, что есть в Бордо. Несмотря на то, что в мире наши белые лучшие, но не первые. Для белых вин у нас выделено 10,5 га, где почва уникальна; она дает медленное созревание, которое мы считаем превосходным для наших вин. Наше белое

– это 90% Совиньон Блан, 5% Семильон, 5% Совиньон Гри – особое вино, особая почва, специальный бленд и каждый год наше вино входит в тройку лучших белых вин из всех апелласьонов в Бордо.

Мы гордимся нашими белыми, они не такие, как наши красные, однако это особая ниша. У нас бывает два типа винтажей. Один полон энергии и очень прямой, как стрела. Прямой, чистый, с высокой кислотностью, свежестью. Это винтажи 2011, 2013, 2016, 2017 годов. А винтаж 2013 был признан одним из 10 лучших вин мира по версии Wine Spectator. Я предпочитаю вино с выдающимся телом, округлостью, такое вино, которое может удивлять людей, сбивать с толку. И такими были – 2005, 2009, 2015, 2019. В этом вине люди не узнают 90% Совиньон Блан, и это удивительно. Такое вино очень хорошо сочетается с рыбой. А вот первый тип – с морепродуктами. Вам решать, какое выбрать. Лучше иметь и то, и другое.

D+: Лозам на ваших виноградниках, судя по информации, до 40 лет. Но есть и старые – 60-летние, сорта Совиньон Блан. Не было ли соблазна сделать моносортное вино только из урожая старых лоз или это было бы нарушением правил?

Ф.К.: Сейчас мы делаем вино с 90% Совиньона, и это не изменится радикально. Мы делали чистый совиньон до 1998 года, а затем решили добавить 5% Семильона, 5% Совиньона Гри. Мы сделали это, потому что великие вина Бордо – бленды, а не моносортные, так мы отдали дань верности традициям великих бордоских вин.

D+: Как Вы, в принципе, относитесь к тому, что сегодня все чаще некоторые виноделы идут на нарушение правил региона, чтобы делать вино по собственным правилам?

Ф.К.: Мы любим наши вина, и все так и должно быть. Chateau Smith Lafitte 650 лет, и мы очень гордимся этим. Учимся на своих ошибках и, следовательно, набираемся опыта, стремимся продолжить производить типичное терруарное вино. Создание нетипичного вина за рамками законодательства, вероятно, является хорошей ставкой для небольшого шато/виноградника, но, определенно, не является верной стратегией для одного из лучших, топовых классифицированных шато Бордо, каким является SHL.

D+: Ваше шато уже несколько лет следует принципам органического виноделия. Зачем шато с таким именем, как Smith Lafitte статус органического хозяйства?

Ф.К.: Знаете, мой отец хотел назвать меня Nature, но, к счастью, моя мама оказалась против. Все мои лыжные тренировки в молодости проходили в южных Альпах, и Даниэль, с которым я познакомилась в очень юном возрасте, был еще больше меня увлечен горами и природой. Там мы почувствовали себя словно на линии фронта, когда изменения климата стали демонстрировать свое негативное влияние.

Что касается наших двух дочерей, они выросли на уединенной ферме к северу от Гренобля. Матильда, основательница Caudalie, очень любила животных и смогла





даже выдрессировать двух кур, в то время как Алиса всегда заботилась о растениях, а теперь она создала огромный органический сад в Les Sources de Caudalie.

Быть более органичным – в нашем образе жизни, сейчас это очень важно: планета повреждена до такой степени, что больше не может излечить сама себя, пришло время позаботиться о ней как можно активнее. Даже если у нас лично складывается впечатление, что мы живем в защищенной среде в центре наших виноградников, самое меньшее, что мы можем сделать – сохранить то, что нас окружает. Я была президентом CSO (Conseil Supérieur de l'Oenotourisme), встречалась со всеми крупными винодельческими организациями Франции, а также с соответствующими министерствами – сельского хозяйства, туризма, здравоохранения... Я много говорила об экологии. Затем нас пригласили на Cop 21 2015 (конференция по изменению климата), куда мы отправили нашу дочь Алису, представителя молодого поколения семьи.

Мы приверженцы фитотерапии для винограда: выращиваем и высушиваем собственные растения – такие как окопник, полынь, тысячелистник обыкновенный, валериана и пижма, а также собираем хвощ, крапиву и папоротник, растущие в нашем лесу. Затем используем их на винограднике. К примеру, коровий рог, наполненный гумусом, применяем для восстановления жизненных сил земли; хвощ полевой – против грибковых заболеваний, плесени; дубовая кора повышает устойчивость винограда к болезням, борется с серой гнилью; папоротники – натуральное средство от насекомых-вредителей; крапива дает удобрение, которое улучшает обмен и сохранение хлорофилла и пр.

Мы также высадили около 8,5 км живых изгородей с разными видами культур, и продолжаем этот процесс. У нас есть дюжина ульев, чтобы разнообразить природу вокруг нас. Даже если такие меры не всегда идут на пользу (живая изгородь иногда делает лозы чувствительными к морозу, затеняя их, а пчелы подвергаются нападению азиатских шершней), даже если нам нужно выделить

большую площадь под какие-то растения, мы считаем, что и мы, и другие винодельческие хозяйства должны стараться больше участвовать в борьбе за экологичность в меру своих сил. Мы твердо уверены, что здоровый и красивый мир природы – лучшее, что мы можем сделать для людей, которые следуют за нами в приключение по имени SHL. Пока что это действительно реально – жить в гармонии с природой, вдали от всевозможных урбанистических загрязнений и агрессии.

D+: Как обстоят дела с продажами?

Ф.К.: До сегодняшнего дня мы продавали 20% в Америке, включая Канаду, 20% в Китай, включая Гонконг, 20% во Францию, 20% в другие страны Европы. Мы хорошо продаемся в восточных странах, люди из Швейцарии любят наши вина, хорошие рынки – Германия, Индонезия и Сингапур. Но в связи с Covid-19 все будет нарушено, и мы не имеем ни малейшего представления о том, как будут распределяться продажи. Надеемся, что скоро проведут вакцинацию, чтобы вернуться к нормальной жизни. А вино все же останется одной из важных товарных позиций, и люди его будут по-прежнему покупать.

D+: Что можете посоветовать коллегам-виноделам из Франции и других стран, как минимизировать потери от пандемии и удержать продажи?

Ф.К.: Мы стараемся свести к минимуму очень печальное влияние пандемии, выделяя время, чтобы ответить всем друзьям SHL по всему миру, предлагая виртуальные мастер-классы, устраиваем драйв в нашем бутике... и каждый день готовим прекрасный винтаж 2020 года! Я думаю, что в ближайшем будущем мы должны больше инвестировать в Интернет, а также приветствовать наших клиентов на нашем «маленьком острове цивилизации».

D+: Пожалуй, со славой SHL в мире может поспорить только слава вашей косметики Caudalie – создаваемая из энопродуктов. Как зародилось это направление, кто занимается этим направлением?

Ф.К.: Косметика Caudalie – это совсем другая история, даже если мы и подтолкнули их к этому бизнесу, вся слава и заслуга принадлежит Матильде и ее мужу Бертрану!

Алиса и Джером теперь владельцы и менеджеры Les Sources de Caudalie. Они продали Les Etangs de Corots, так как запланированное ранее открытие превосходных курортов в 5 лучших французских винных регионах – уже не часть их бизнес-стратегии. Наши дети полностью распоряжаются своими собственными бизнесами, и мы вмешиваемся в их дела, только если они просят у нас совета.

D+: Ваше шато особенное не только своей историей, качеством производимых вин, бондарным цехом и прочими достоинствами. Это территория с особой атмосферой. Это парк, наполненный арт-объектами и, по сути, уже само шато – арт-объект. Расскажите, что для вас значат все эти инсталляции?

Ф.К.: Это наша личная коллекция. Когда-то мы с мужем купили первое наше произведение искусства – гигантского бронзового зайца, созданного Барри Фла-

наганом. Каждый год, если у нас остаются деньги, после того, как мы со всеми рассчитаемся и закупим все необходимое для производства, только тогда приобретаем очередную великолепную скульптуру. Когда люди начали интересоваться и расспрашивать об этом, мы сделали несколько выпусков буклетов и разработали новую концепцию визита «Искусство и вино». Теперь планируем продолжить покупать новые скульптуры.

D+: Вы написали книгу под названием *Art de Vigne* («Искусство лозы») – кому она адресована?

Ф.К.: Книга, которую я написала, и которую мой муж проиллюстрировал своими фотографиями, была не просто еще одной хорошей «кофейной» книжкой (надеюсь!). Было напечатано 30 000 экземпляров, половина из которых уже продана. В основном ее покупали солидные любители вина, особенно вина SHL.

БЛИЦ

Если бы Вы с мужем не купили в свое время шато Smith Haut Lafitte, то... (продолжите, пожалуйста, фразу).

– Тогда мы, должно быть, были бы очень глупыми, более богатыми, чем сейчас, но с какой целью мы бы жили? И, возможно, были бы обречены на побег в какой-нибудь отдаленный и очень скучный финансовый рай...

Как Вы отдыхаете?

– Прогуливаясь по нашему лесу Land Art.

Какое вино из Ваших винтажей Вам дороже всего и почему?

– Для красных: 2009, 2010, 2015, 2016 и два последних ребенка – 2018 & 2019. А 2013, 2017 и 2019 – для белых. И, конечно, особенным стал 2020.

Какие события перевернули Вашу жизнь?

– Моя встреча с Мишелем Серре (Michel Serres), великим автором философии, который стал моим другом и, к сожалению, ушел в прошлом году. Также моя дегустация Haut Brion 1989 года.

В какой стране Вы еще не бывали, но мечтали бы побывать?

– Это Грузия, потому что страна – колыбель вина, и Долина Напа, потому что нам нравится это место.

К какой цели сегодня стремитесь?

– Иметь счастливую семью с крепким здоровьем. Создать одно из лучших вин Бордо, белое и красное для каждого винтажа.

Какова философия жизни Флоранс Катьяр?

– Используй свой шанс, верь в свою звезду, иди своим путем. 'À te regarder, ils s'habitueront' (René Char).



Реклама

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE

GRAND CRU CLASSÉ

- Wines shipped worldwide,
Workshops, Experiences -

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ
ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

Persona



Florence Cathiard

Florence Cathiard:

“ We strongly believe that a healthy & beautiful environment is the best thing we can do for the people following the SHL adventure along with us ”

Daniel and Florence Cathiard, the owners of Château Smith Haut Lafitte, have invested enormous resources in the renovation of the 18th century Château and winery buildings they acquired in 1990. And besides finances, Daniel and Florence brought their own worldview to the cause, consisting in the desire “to do everything so that every vintage of red and white wines reflects the potential of a magnificent terroir». Florence Cathiard in an exclusive interview for D+ shared her wine business philosophy.

D+: *Mrs. Cathiard, why does a family of high-level sport professionals suddenly decide to radically change their business activities – from a logical activity for themselves – sporting goods stores Go Sport, go on to wine business. And what prompted you to buy a Château in Bordeaux?*

Florence Cathiard: After 10 years of competition skiing, we worked very hard to develop our supermarkets over 20 years as well as Go Sport business. Daniel and I began to cross each other in airports and forgetting everything about family life in order to become even more successful in our respective careers. When Daniel decided to sell his shares, I was unhappy and terrified at the very beginning but soon I understood that it could be a good opportunity for our couple to start over again with a new adventure... a small niche rather than a big company 😊. At that time, the only drink we used to have and loved very much was Bordeaux red wines. So we looked for some estates to purchase in Bordeaux and fell in love at first sight with the one single piece, great terroir of SHL, surrounded by 65 Ha of forest and meadows. Even if it was pretty derelict at the time.

D+: *Could you recall the moment when you crossed the conditional threshold of Château Smith Lafitte – already as a mistress and left alone with your domains? What were you thinking about at that moment? What particular problem bothered you the most and what should you do first?*

F.C.: The very important thing for us at that moment was the terroir and on the other hand we need to have a certain estimate what we have to do! At the first time what we thought, that we wanted to be organic! But it was a total disaster with organic processes! We didn't have our own organic company, it took us 5 years to get a result and it was very expensive.

D+: *Did you have any wine-making ambitions at that moment – let's say, that you will make a better wine than in such Château? Who, then, was your opponent who you wanted to overtake? Or at that time you did not pay attention to other leaders?*

F.C.: As my always optimistic husband Daniel said, we were learning the job! (in the hard way). It took us until 1995 to really succeed in making a great vintage in both red and white. We understood that we need more recognitions in our wines. They should be more

elegant, less oaky and have a long-long finish. We chose to hire Fabien Teitgen who just graduated from the best university for wine making and agricultural engineering. We took him not only because of his diploma but because he also shared our same inner conviction about organic farming. Michel Rolland also became part of the project, and is still today our consultant and friend, as well as Stephane Derenoncourt who joined us more recently. What we also did, we organize our own cooperage in the Château and it was a great idea! With our own oaks we decided to change a lot in our wines.

D+: *Château Smith Haut Lafitte – one of the 4th (and there are about 6000 in total !!!) in Bordeaux with its own barrels' production. What you did not like about the quality of suppliers?*

F.C.: We decided to make our own barrels because we think it is very important to master the supply of the oak and the subtleties of the toasting for the wood never to overwhelm the fruit nor the specificities of the terroir. We feel no need to violate the rules of the region because a great growth of Bordeaux must precede the trends: we were and still are pioneers in oenotourism, in organic farming and now in biodynamic and phytotherapy... We like to thrive on the constraints of having to compose our symphony in the crystal glass with a very limited name of varieties, of not being allowed to irrigate etc... Because a 650 years old Château as ours must remain Classic, avoid the mistakes of the past, and not follow the fashion which will not last...

D+: *What difficulties did you encounter at the beginning of the wine-journey in principle? Have you studied the winemaking theory, viticulture, or everything were comprehended in practice? Whether there were any mistakes in your decision-making? Could you please remember it, if possible?*

F.C.: In 1991 our expectations were greater than our fear. But 4 months after we bought the estate, we suffered from frost and lost 80% of the crop alike the four leading appellations of Bordeaux! It was an agricultural and financial disaster. Then in 1992 endured continuous rain and in 1993 we were half breaking but still pretty naïve and certainly a little arrogant, we decided to convert in organic farming and it was a complete failure. Yields went drastically down, our home made organic compost was totally inefficient and the vines suffered a lot...





D+: Robert Parker once spoke of Smith Haut Lafitte like this: “Under the impeccable leadership of the Cathiard Family, the Château has become one of Bordeaux’s brightest stars since the mid-1990s.” Could you please name three or five basic steps that led the Château to success?

F.C.: Leading a Château to success requires:

- a great terroir;
- an excellent team;
- stop using chemicals and pesticide;
- living on your estate or very near...
- making no difference between your job and your way of life as well as a passion fully shared with your partner;
- a lot of luck and optimism to deal with Dame Nature and the weather!

D+: What changes/trends in the wine business can you personally notice over the past 10-15 years? Could you divide them into positive and negative?

F.C.: Positive in the last 15 years is that what we call ‘La Place de Bordeaux’, I mean the 50 wine merchants, negociants, they have given to SHL a worldwide exposure making our bottles famous in more than 30 countries. But on the other hand we have to back up the Négociants since some huge companies sell our wines to big markets, like the United States or Asia and don’t pay as much attention to the small markets, the ones we call niche, to divide our risks. Negative – what we can see now it is like post-apocalyptic world because of Covid-19. Only our team is working on the vineyard, and we hope that in July it will end and people will come again to our Château. We rather prefer small individual sales, because we believe the people we meet directly, later becomes world ambassadors for our wines. The good thing about our vintage 2019, even it will not be easy to sell it like previous vintages, it might take more time, but it will only get better with a bit of ageing.

Smith Haut Lafitte 2019 will definitely be a good buying opportunity for fine wine lovers.

D+: Bordeaux is famous for its red wines and a few dare to risk breaking this tradition. But we can say that you are still sporting producing white wine. And do it brilliantly. Our editorial team visited you last year and we tasted one of the most outstanding vintages – 2011. In your opinion, what other years among your whites can be recommended to serious collectors?

F.C.: With our whites as well as with our reds we would like to show the best of Bordeaux. In the world they are the finest, not the first. For our white wines we have 10.5 ha. The soil is very special; it gives slow ripening which we think is excellent for our wines. We have 90% Sauvignon Blanc, 5% Semillon, 5% Sauvignon Gris. We have a special wine, special blend, special soil and every year we are among of three best white wine of the whole Bordeaux appellations. We are very proud of our whites, they are much smaller than red, but for us it is a niche and we have two kind of vintages. One type is full of energy and very straight like an arrow, direct, pure, with a lot of acidity, freshness. These are 2011, 2013, 2016, 2017 vintages. 2013 was selected among the 10 best wines of the world by Wine Spectator. For me, I prefer wine with more body, roundness in the mouth, the kind of wine that can confuse people. It is – 2005, 2009, 2015, 2019. In this wine people don’t recognize 90% Sauvignon Blanc and it is surprising. This kind of wine goes very well with fish. The first type of wine goes better with seafood. You decide. Better is to have both and choose.

D+: The vines in your vineyards, according to the information, are up to 40 years old. But there are also 60-year-old – Sauvignon Blanc varieties. Was there any temptation to make a cépage wines only from old vines or would it be a violation of the rules?



F.C.: We are doing now 90% Sauvignon and it will not change radically. We did the pure Sauvignon till 1998 and then we decided to add 5% Semillon, 5% Sauvignon Gris. We did this because Great Bordeaux wines are bland, not pure varietal. We wanted to stay faithful to the traditions for Great Bordeaux wines.

D+: *How do you feel, that today more and more wine-makers are violating the rules of the region in order to make wine according to their own rules?*

F.C.: We love our wines, and it should be like this. Château Smith Lafitte is 650 years old and we are very proud of it. We learn from our failures and therefore we get better, yet we want to pursue a typical terroir wine. Making a fancy wine outside the lines is probably a good bet for a small château/vineyard, but definitely not a good strategy for one of the top Classified Growth of Bordeaux like SHL.

D+: *Your Château has been following the principles of organic winemaking for several years. Why does a Château with a name Smith Haut Lafitte to have the organic status?*

F.C.: My father wanted to call me “Nature”, but lucky enough my mother objected. I did all my skiing training by running in the southern Alps mountains in my young days and Daniel, whom I met at a very young age, was even more passionate about the mountain and its nature. There we found ourselves on the front line when climate change started to show its negative impact. As for our two daughters, they grew up in an isolated farm north of Grenoble. Mathilde, the founder of Caudalie, was very into animals and managed to tame two hens at a young age while Alice was always concerned about plants & vegetal, she now set up a huge organic vegetable garden at Les Sources de Caudalie. To be more organic in your life style it is now very important – the planet is damaged to a point where it can no longer heal on its own, it’s time to take care of it as much as we can. Even if we have the impression of living in a protected environment in the heart of our vineyards, the least thing is to preserve what surrounds us. We also took

part in COP21 2015 (Climate changes conference). I was a president of the CSO (Conseil Supérieur de l’Oenotourisme) and as such, I met with all the major wine institutions in France as well as the related ministries such as agriculture, tourism, health... I spread the words about ecology. We were then invited to Cop 21 2015 where we sent our daughter Alice to stand for the new generation.

On the other side, we are fully committed to “phytotherapy” (herbal medicine) by cultivating and drying our own plants such as comfrey, wormwood, yarrow, wicker, valerian and tansy but also pick up horsetail, nettle and fern growing naturally in our forests, and later make a decoction out of it in a large teapot to then spread in our vineyard. Examples below:

Cow horn filled with humus mixture: to dynamize soils life.

Horsetail: against fungal diseases, mildew, with action from silica and calcium.

Osier: to fight against fungal diseases.

Oak bark: improves grape resistance, fights against grey rot.

Ferns: natural insect repellent.

Nettles: a fertilizer that enhances interchange and chlorophyll storage.

We also so far planted some 8.5km of multi-diversities hedgerows and we continue to plant. We set up a dozen hives as well to enhance the diversity around us. Even it can be very restrictive sometimes since the hedgerows sometimes make the vines frost-sensitive (by shadowing them) and the bees are sometimes attacked by Asian hornets, even if we need to dedicate large surface to cultivate our plants and build up barns to dry them, we believe that the other wine estates should also try to commit more in this fight according to their means and encourage them to do so.

We strongly believe that a healthy & beautiful environment is the best thing we can do for the people following the SHL adventure along with us. So far it really helps with certainty, living in harmony with nature, far from all kinds of city pollution and aggressiveness.





D+: *Could you please tell a few words about “Les Cinq” (except for Haut Smith Lafitte, this includes: Canon La Gaffeliere, Gazin, Branaire-Ducru and Pontet-Canet) – an alliance created to promote in the world markets. Tell us how did the idea of unification come about? What is your relationship with the owners of these Châteaux?*

F.C: Our Club “Les Cinq” was founded by my husband Daniel and Stephane Von Neipperg during an Air France strike in 1993...

Pontet Canet decided to leave the club a few years ago and now we are just 4 châteaux (But with Daniel and I that makes 5 friends) and we do not tour together as we used to do because we have grown differently in many aspects but we still communicate a lot and share some good meals and wines of course.

D+: *When we wrote a report about a visit to your Château, we quoted your high opinion about the vintage of 2019, but at the same time you spoke out in the press with regret about the negative events of the last two years: problems of the economic plan related to Brexit, Trump tax increase, uprisings in Hong Kong, triggering a downturn in Asian markets and price turbulence in China and the corona virus. How do you deal with current problems? Do you consider the uncertainty with en premier this year?*

F.C: Yes! We know that en primeur will be delayed. Now we send some samples to importers and to the great collectors of our wine we are very active in social media, we do it but we know that we will be cheaper even if the 2019 is a great vintage. We will not sell as much as we could, because some countries will be closed. But we think that people will never forget about drinking an excellent wine!

D+: *What is the current situation with sales?*

F.C: Until now 20% to the US, Canada, 20% for China, including Hong Kong, 20% for France, 20% for Europe. We are well sold in eastern countries also people from Switzerland love our wines and also Germany is a good market as well as Indonesia & Singapore. But this year with Covid-19 it will be disrupted and we don't have a clue yet how the sales are going to scatter. We hope that a vaccine will be released soon in order to come back to a normal life/normal activity. I hope wine will be the one of the main thing that people will buy.

D+: *How to minimize pandemic losses and keep sales? Is it worth to take it easy, maybe. As some say, it is better to wait out without investing in promotion? Wine does not go bad from aging, but only adds to the price?*

F.C: We try to minimize the very sad impact of Pandemia by taking time to answer to all our SHL friends around the

world, proposing virtual master classes, setting up a drive in our boutique... and preparing a beautiful 2020 vintage every day! I think we should invest more in the Internet in a near future, as well as welcome our clients in our “small island of civilization”.

D+: *Perhaps, with the glory of Château Smith about Lafitte in the world, only the glory Caudalie cosmetics – created from oenoproducts – can argue. How did you organize the business, whose idea was it, did the success come straight? Do you taste new products? What do you like most from the latest developments?*

F.C: Caudalie cosmetics is totally another complete story by itself even if we gave the initial “coup de pouce” all the glory and merit belongs to Mathilde and her husband Bertrand! Alice and Jerome are now owners & managers of les Sources de Caudalie. They just sold les Etangs de Corots since it was no longer part of their strategy of opening superb resorts in the 5 best French wine regions. Our children have the complete disposal of their own businesses and we interfere in their decisions only if they ask us for advises.

D+: *Your château is special not only in its history, the quality of its wines, you make your own barrels and have a cooperage on premise and other production advantages. This is a territory with a special philosophical atmosphere. This is an art objects park and, in fact, the château itself is an art object. Tell us what all these installations mean to you, who selects them for you? Do you have the final say in this selection and how do they all relate to your personal philosophy?*

F.C: It is our personal collection. But at the beginning we just bought a piece of art with my husband (the giant bronze hare by Barry Flanagan) and if we have some money left after we pay everybody and buy the best technical tools, we buy a great sculpture each year. As people began asking about this, and we made a few booklets and designed a new visit “Art & wine”. Now we are planning to go on with new sculptures 😊.

D+: *You wrote a book called Art de Vigne (“The Art of the Vine”) – what is it about? This is for winegrowers, about the history of the region, about wines – to whom is it addressed?*

F.C: The book I wrote and that my husband illustrated with his photos wasn't just only another nice coffee-table-book (I hope!) since 30 000 copies were printed, selling half of it and offering the other half. It was mainly read by great wine lovers, especially of SHL.