



КУЛЬТОВЫХ
ВИН

Матильда Юло



КУЛЬТОВЫХ
ВИН



МОСКВА
2016

Что такое «культовое вино»? Вино, которое мечтает попробовать или иметь в своем погребе и всякий настоящий знаток, и желающий приобщиться к этой культуре, — такое объяснение можно сравнить с каплей вина на дне бокала. Как же определить, является ли вино культовым? Как оценить его? Безусловно, качество большинства таких вин превосходит все ожидания и побуждает людей, жадных до ощущений и сенсаций, творить настоящие безумства. Ведь число виноградников, на которых рождается культовое вино, не увеличивается, а количество желающих его заполучить, наоборот, растет. Но культовое вино нельзя определять в цифрах и считать лишь олицетворением роскоши.

Составить список из ста наименований культовых вин было бы слишком просто, а вот желание ограничиться лишь ста наименованиями станет настоящей головоломкой. Ведь только одна Бургундия рождает множество культовых вин! И никакого рецепта успеха. Какие-то вина существуют испокон веков, беря свое начало в крупных французских или итальянских хозяйствах. Иные приобрели известность благодаря волшебному сочетанию красивого названия, отличного терруара, богатой истории, мастерства винодела, за что получают блестящую оценку одного из ведущих мировых винных критиков Роберта Паркера. Другие возникли благодаря упорному труду и отваге своих создателей. Но объединяет их одно: это великие вина. Полученные из зрелого винограда, создаваемые подлинными мастерами своего дела, они набирают силу с течением времени, покаясь в бочках, чанах или бутылках, и, дойдя до совершенства, в свою очередь, возвышают способных оценить их людей.

Культовое вино будоражит и завораживает, своим мерцанием оно будто зовет нас с собой в путешествие вне времени, предназначенное для искателей невероятных вкусовых ощущений и наслаждений. Оно изменяет нас, оно будто бы шепчет нам на ухо: это я, когда-то я родилось именно здесь! Оно поведаст о тонком вкусе и чувствах того, кто сумеет его услышать.

Матильда Юло

8

БРЫЗГИ ШАМПАНСКОГО

- 10 ШАМПАНСКОЕ Charles Heidsieck
- 11 ШАМПАНСКОЕ Philipponnat
- 12 ШАМПАНСКОЕ Roederer
- 13 ШАМПАНСКОЕ Moët Et Chandon
- 14 ШАМПАНСКОЕ Laurent-Perrier
- 15 ШАМПАНСКОЕ Krug
- 16 ШАМПАНСКОЕ Salon
- 17 ШАМПАНСКОЕ Bollinger
- 18 ШАМПАНСКОЕ Jacques Selosse
- 19 САВОЙСКИЕ ВИНА Domaine Belluard

20

БЕЛЫЕ ВИНА

- 22 БАРСАК Château Climens
- 23 БУРГЕНЛАНД Kracher
- 24 ВАЛЕ Marie-Therese Chappaz
- 25 ВУВРЕ Clos Naudin
- 26 КОНДРИЁ Domaine Gangloff

- 27 КОНСТАНЦИЯ Klein Constantia
- 28 КОРТОН-ШАРЛЕМАНЬ Bonneau Du Martray
- 29 ЛЮКСЕМБУРГСКОЕ МОЗЕЛЬСКОЕ
Château Pauque
- 30 МАЛЬБОРО Cloudy Bay
- 31 МЕРСО Jean-François Coche-Dury
- 34 МОНРАШЕ Domaine Leflaive
- 35 МОСКАТО ПАССИТО ДИ ПАНТЕЛЛЕРИЯ
Carole Vouquet
- 36 МУРФАТЛАР Murfatlar
- 37 НАЭ Dönnhoff
- 38 ПУЙИ-ФЮМЕ Didier Dagueneau
- 39 СААР Egon Müller-Scharzhof
- 40 СИЦИЛИЯ Marco De Bartoli
- 41 СОТЕРН Château d'Yquem
- 42 СОТЕРН Château Gilette
- 43 ТОКАЙ Disznókó
- 44 ТОКАЙ István Szepsy
- 45 ТОКАЙ Oremus
- 46 ХЕРЕС Emilio Lustau
- 47 ШАБЛИ Rene Dauvissat
- 48 ШАТО ГРИЙЕ Château-Grillet
- 49 ШАТО ШАЛОН Domaine Macle
- 52 ЭЛЬЗАС Domaine Weinbach
- 53 ЭЛЬЗАС Domain Zind-Humbrecht
- 54 ЭЛЬЗАС Marcel Deiss
- 55 ЭЛЬЗАС Trimbach

Содержание

56

КРАСНЫЕ ВИНА

- 58 БАНДОЛЬ Château De Pibarnon
- 59 БАРОЛО Angelo Gaja
- 60 БОЛГЕРИ Tenuta San Guido
- 61 БОН Domaine Chanson
- 62 ВИН-ДЕ-ПЕИ Domaine De Trévallon
- 63 ВОН-РОМАНЕ Henri Jayer
- 66 IGP ВОКЛЮЗ Domaine Gourt De Mautens
- 67 IGP ПЭИ Д'ЭРО La Grange Des Peres
- 68 IGP ПЭИ Д'ЭРО Mas De Daumas Gassac
- 69 КЛО-ДЕ-ВУЖО Maison Leroy
- 70 КЛО-ДЕ-ЛАМБРЕ Domaine Des Lambrays
- 71 КЛО-ДЕ-ТАР Clos De Tart
- 72 КОРНА Domaine Auguste Clape
- 73 КОТ-ДЮ-РУССИЛЬОН-ВИЛЛАЖ Domaine Du Clos Des Fées
- 74 КОТ-ДЮ-РУССИЛЬОН-ВИЛЛАЖ Gérard Et Lionel Gauby
- 75 КОТО-ДЮ-ЛАНГЕДОК Domaine Peyre-Rose
- 76 КОТ-РОТИ Domaine Jamet
- 77 КОТ-РОТИ Guigal
- 80 МАДИРАН Château Montus
- 81 МЭДЖИЛЛ Penfolds
- 82 МАРГО Château Margaux
- 83 МОРГОН Marcel Lapierre
- 84 НАПА-ВЭЛЛИ Harlan Estate
- 85 НАПА-ВЭЛЛИ Screaming Eagle
- 86 НАПА-ВЭЛЛИ Stag's Leap Wine Cellars
- 87 ПЕССАК-ЛЕОНЬЯН Château Haut-Brion
- 88 ПЕССАК-ЛЕОНЬЯН Château La Mission Haut Brion
- 89 ПОЙЯК Château Lafite Rothschild
- 92 ПОЙЯК Château Latour
- 93 ПОЙЯК Château Lynch-Bages
- 94 ПОЙЯК Château Mouton-Rothschild
- 95 ПОМЕРОЛЬ Château Lafleur
- 96 ПОМЕРОЛЬ Le Pin
- 97 ПОМЕРОЛЬ Petrus
- 98 ПОРТО Quinta Do Noval
- 99 ПРИОРАТ Clos Mogador
- 100 РИБЕРА-ДЕЛЬ-ДУЭРО Vega-Sicilia
- 101 РИБЕРА-ДЕЛЬ-ДУЭРО Pingus
- 102 РОЗЕ-ДЕ-РИСЕ Morel Père & Fils
- 103 РОМАНЕ-КОНТИ Domaine De La Romanée-Conti
- 104 СЕНТ-ЭМИЛЬОН Château Angéus
- 105 СЕНТ-ЭМИЛЬОН Château Ausone
- 106 СЕНТ-ЭМИЛЬОН Château Cheval Blanc
- 107 СЕНТ-ЭМИЛЬОН Château Pavie
- 108 СЕНТ-ЭМИЛЬОН Château Valandraud
- 109 СЕНТ-ЭМИЛЬОН La Mondotte
- 110 СЕНТ-ЭСТЕФ Château Cos d'Estournel
- 111 СОМЮР-ШАМПИНЫ Clos Rougeard
- 112 СОНОМА-ВЭЛЛИ Ridge Vineyards
- 113 СТЕЛЛЕНБОШ Kanonkop
- 114 ТОСКАНА Tenuta Dell'ornellaia
- 115 ШАМБОЛЬ-МЮЗИНЫ Georges Roumier
- 116 ШАРМ-ШАМБЕРТЕН Dugat-Py
- 117 ШАТОНЁФ-ДЮ-ПАП Château De Beaucastel
- 118 ШАТОНЁФ-ДЮ-ПАП Château Rayas
- 119 ШАТОНЁФ-ДЮ-ПАП Clos Des Papes
- 120 ЭРМИТАЖ Domaine Jean-Louis Chave
- 121 ЭРМИТАЖ Maison Jaboulet
- 122 ЭРМИТАЖ Michel Chapoutier
- 123 ЭШЕЗО Hospices De Beaune

**БРЫЗГИ
ШАМПАНСКОГО**

Одно из самых совершенных достижений провинции Шампань. Эти коллекционные вина — настоящий урок времени, они поражают сложностью букета и насыщенностью необыкновенных, свойственных только им ароматов.

ШАМПАНСКОЕ BLANC DE MILLENAIRES (БЛАН-ДЕ-МИЛЛЕНЕР) CHARLES HEIDSIECK (ШАРЛЬ ХАЙДСИК)

«Я закупориваю бутылки с вином и забываю о нем, оставляя его в меловом погребе на десять лет» — вот секрет изготовления шампанского от Шарля Хайдсика, основателя Дома шампанских вин Charles Heidsieck. В идеальных условиях прохладных и сырых меловых поребов будущие вина созревают в полной тишине и покое. Созданное в 1785 году престижное юве этого Дома шампанских вин изготовлено исключительно на основе сорта Шардоне, выращенного на виноградниках Кот-де-Блан провинции Шампань. При полном отсутствии древесных составляющих (ни ферментация, ни процесс выдержки этого шампанского не предусматривают применения бочек) Blanc de Millenaires демонстрирует насыщенный аромат и сложный букет — и все это благодаря времени. Это вино дарит совершенно не-

обыкновенные вкусовые ощущения. И ничего «сладенького и пенного»! Мы стоим на пути открытия великого вина, созданного самим временем. Нотки лесных ароматов, лишайника, а также зеленого кофе придают ему крайне благородное звучание. Пузырьки едва ощутимы, между тем именно им надлежит сделать заключительный аккорд. Счастливый обладатель бутылки такого вина получит подлинное наслаждение, выбрав в качестве сопровождения к нему, например, морские гребешки с апельсинами. Ну а для полнейшего удовольствия следует перелить вино из бутылки в графин и подавать его в очень красивых фужерах (только не в обычных бокалах!). Когда же, после 1995 года, ждать следующего миллезимного вина? «Мы можем себе позволить роскошь не торопиться», — отвечает мастер винного погреба.

ПРОИЗВОДСТВО В ГОД: **НЕТ ДАННЫХ**

ПЛОЩАДЬ: **НЕТ ДАННЫХ**

СОРТ: **ШАРДОНЕ**



Ода времени

Колыбель Пино Нуара

ШАМПАНСКОЕ CLOS DES GOISSES (КЛО-ДЕ-ГУАСС) PHILIPPONNAT (ФИЛИППОНА)

Речь идет о красивой-ших землях провинции Шампань. Кло-де-Гуасс — это самые крупные виноградники категории АОС (Appellation d'Origine Contrôlée — винодельческий район с уникальными географическими условиями и четко установленной технологией производства вина, а также наименование, контролируемое по происхождению), которые расположены на территории площадью 5,5 га, спускающейся к реке Марне и повторяющей благодаря изыскающему изгибу склонов очертания бутылки вина. Этот величественный склон крутизной от 25 до 40° находится вблизи местечка Марей-сюр-Аи и смотрит полностью на юг. Виноделы прозвали его «тоскливым виноградником» (игра слов: Clos de Goisse — Clos d'angoisse; angoisse по-французски — «тоска, грусть», clos — «огороженный виноградник»), а на каменном столбике, отмечающем название виноградников Clos des Goisses, красуется еще одна надпись: «la Dure». Здесь выращивают исключительно темный виноград, преимущественно сорта Пино Нуар. И если Шардоне по праву считается лучшим из лучших белых сортов винограда в Шампани и цены на вина

Специально огороженные виноградники Кло-де-Гуасс провинции Шампань известны своей уникальностью: здесь в основном произрастает виноград сорта Пино Нуар, который рождает игристое вино, называемое блан де нуар («белое из черного»), а именно шампанское, созданное на основе красного (темного) винограда.

с виноградников Кот-де-Блан постоянно растут (иногда чрезмерно), то блан де нуар («белое из черного») доказывает величие темного винограда, приверженцами которого выступают и другие Дома шампанских вин, к примеру, Bollinger. Около двадцати миллезимных вин, которые рождают крутые склоны Кло-де-Гуасс, демонстрируют силу этих виноградников: насыщенный аромат свежих грибов, сухофруктов, бриошей, ощущение объема во рту, а также приятная крепость и бархатистая структура превращают это вино в великолепное шампанское высочайшего уровня. В сочетании с трюфелем или икрой это вино становится по-настоящему культовым! Эти волшебные виноградники издавна принадлежат представителям семейства Филиппона. С 1522 года именно эта семья является собственником территорий в местечке Аи. Семья приобрела виноградники Кло-де-Гуасс в 1935 году благодаря усилиям Пьера Филиппона.

ПРОИЗВОДСТВО В ГОД: **НЕТ ДАННЫХ**

ПЛОЩАДЬ: **5,5 ГЕКТАРА**

СОРТА: **ПИНО НУАР, ШАРДОНЕ**



Roederer

Оно зажигает нас

Бутылка с золоченой этикеткой пробуждает желание мечтать и блистать. Но прежде всего речь идет о шампанском высочайшего класса — оно изготовлено из сортов Пино Нуар и Шардоне практически в соотношении 1:1, и его великолепие лишь усиливается с течением времени.

ШАМПАНСКОЕ CRISTAL (КРИСТАЛЛ) ROEDERER (РЁДЕРЕР)

Дистрибьютеры готовы в лепешку разбиться, лишь бы достать его! Возможность предложить Cristal Roederer своим клиентам — настоящая привилегия! Дом Roederer находится в Реймсе, в очаровательном особняке на бульваре Люнди, и его сотрудники очень хорошо умеют сдерживать натиск всех желающих заполучить это шампанское. Семья Рузо владеет виноградником площадью 220 гектаров, который обеспечивает производство необходимым сырьем на три четверти, притом что две трети его относятся к лучшему гран крЮ. Эта семья успешно проводит в жизнь винодельческие практики шато, характерные не только для Шампани, но и для Бордо (Шато Пишон-Лонгевиль Контес де Лаланд), на берегах Роны, в Провансе, в Португалии, в Калифорнии, в Австралии... Такая политика подразумевает стремление к совершенству и упор

на качество сырья. Дом Roederer появился в Реймсе в 1776 году, а ровно век спустя, в 1876 году, в нем было создано шампанское Cristal, предназначенное для русского царя Александра II и присланное ему в хрустальной бутылке с плоским доньшком. При изготовлении этого шампанского частично используются дубовые бочки. Это высококачественное миллезимное шампанское высочайшего уровня ассоциируется с роскошью и предназначено для гурманов: сочетается с омарами, икрой, ракообразными, морскими гребешками... Вино вознаграждает гурманов за их терпение: с возрастом Cristal Roederer все лучше проявляет богатство присущих ему ароматов.

ПРОИЗВОДСТВО В ГОД: **НЕТ ДАННЫХ**

ПЛОЩАДЬ: **220 ГЕКТАРОВ**

СОРТА: **ПИНО НУАР, ШАРДОНЕ**



ШАМПАНСКОЕ DOM PÉRIGNON CENOTHÈQUE (ДОМ ПЕРИНЬОН ЭНОТЕК) МОЁТ ЕТ CHANDON (МОЭТ Э ШАНДО)



Тонкое сочетание искрящихся пузырьков истории, идущей от знаменитого монаха по имени Пьер Периньон, в честь которого, собственно, и назвали один из самых известных Домов шампанских вин, а также некоего таинства, — вот составляющие культового вина, которое всегда производилось в небольшом количестве. Хозяева «Дома Пе» сделали информацию об объеме выпуска архизапретной, такова их маркетинговая политика. Все в этом шампанском, от «А» до «Я», погружает пьющих его в истинно культовую атмосферу, характерную для помпезных приемов с участием привилегированной публики, с вертолетами, лимузинами и прочими признаками красивой жизни, с заоблачными ценами на лучшие кюве. Все это вовсе не означает, что марка Дом Периньон, находящаяся в собственности французской транснациональной компании LVMH Moët Hennessy — Louis Vuitton, — всего

Дом Периньон следует принципу: один миллезим — одно вино. Стиль работы утвержден в манифесте главы Дома: «нет» дереву, «да» — чистому звучанию. С 1921 года шампанское Dom Pérignon было выпущено только 38 раз.

лишь удачный маркетинговый ход. Прежде всего здесь нужно говорить о Ришаре Жоффруа, крайне пронциательном человеке, дышащем в унисон со своим родным регионом. Будучи главой признанных винных погребов уже более двадцати лет, он оценивает, прикидывает, вычисляет и гениально угадывает наилучшие условия для использования винограда, растущего на 1200 гектарах земли, из которого и производят знаменитое шампанское Moët et Chandon. Поддерживая имидж известнейшей марки, он отбирает превосходный виноград для производства только первоклассного и эксклюзивного вина самого высокого качества. И все это — для нескольких миллионов бутылок! Каждой партии вина предстоит провести много времени в бутылке, а о каждом выпуске миллезимного шампанского тотчас сообщают всему миру. Выдержка в погребах представляет собой не менее кропотливую часть всего процесса: миллезимные вина могут очень долго «томиться в подземельях» Шампани. И очень часто бьют рекорды на торгах, особенно если речь идет о бутылках «магнум» (емкостью 1,5–2 литра).

ПРОИЗВОДСТВО В ГОД: **НЕТ ДАННЫХ**
ПЛОЩАДЬ: **НЕТ ДАННЫХ**
СОРТ: **НЕТ ДАННЫХ**

Монах, о котором
мы мечтаем

PÉRIGNON