

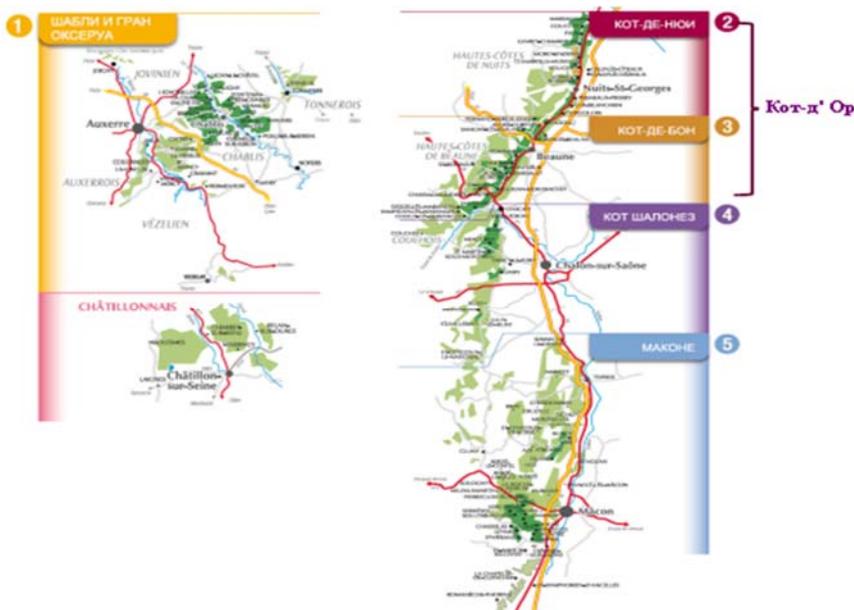
БУРГУНДИЯ

Бургундия является винодельческим регионом с многовековой историей, которая придала неповторимость местному виноделию. Сложные законы о наследовании, введенные Сводом законов Наполеона, требовали равного разделения поместий между детьми покойного. В результате угодья делились между многочисленными наследниками, и виноградники делились на крошечные клочки земли, иногда не превышающие в лучших поместьях одного-двух рядов лоз. Поэтому Бургундия состоит из множества переплетённых между собой небольших виноградников и чем-то напоминает огромную шахматную доску. Часто этот регион приводит любителя вин в замешательство многочисленностью своих апелласьонов.

Бургундия, находится на востоке страны между Савойей и Лотарингией, занимает площадь 40 000 гектаров и подразделяется на четыре субрегиона:

1. **Шабли;**
2. **Кот-д'Ор** (дословно «золотой холм»), подразделяющийся на северную часть Кот де Нюи и южную Кот де Бон
3. **Кот Шалонез**
4. **Маконе**

Божоле, находящийся южнее Маконне, ранее считавшийся регионом Бургундии, сейчас считается самостоятельным регионом.



Классификация. В настоящее время в Бургундии имеется около 100 апелласьонов, которые подразделяются на пять типов.

1) **Региональные.** Это наименования вин из винограда, собранного на всей территории Бургундии. Требования к качеству вин в них наименее жесткие, соответственно не слишком высок и престиж. В их названии обязательно присутствует слово Бургонь (Bourgogne) и довольно часто название сорта винограда: Бургонь Пино Нуар, Бургонь Шардоне, Бургонь Алиготе, Бургонь Пасстугрэн (ассамбляж Пино Нуар и Гамэ) и др.

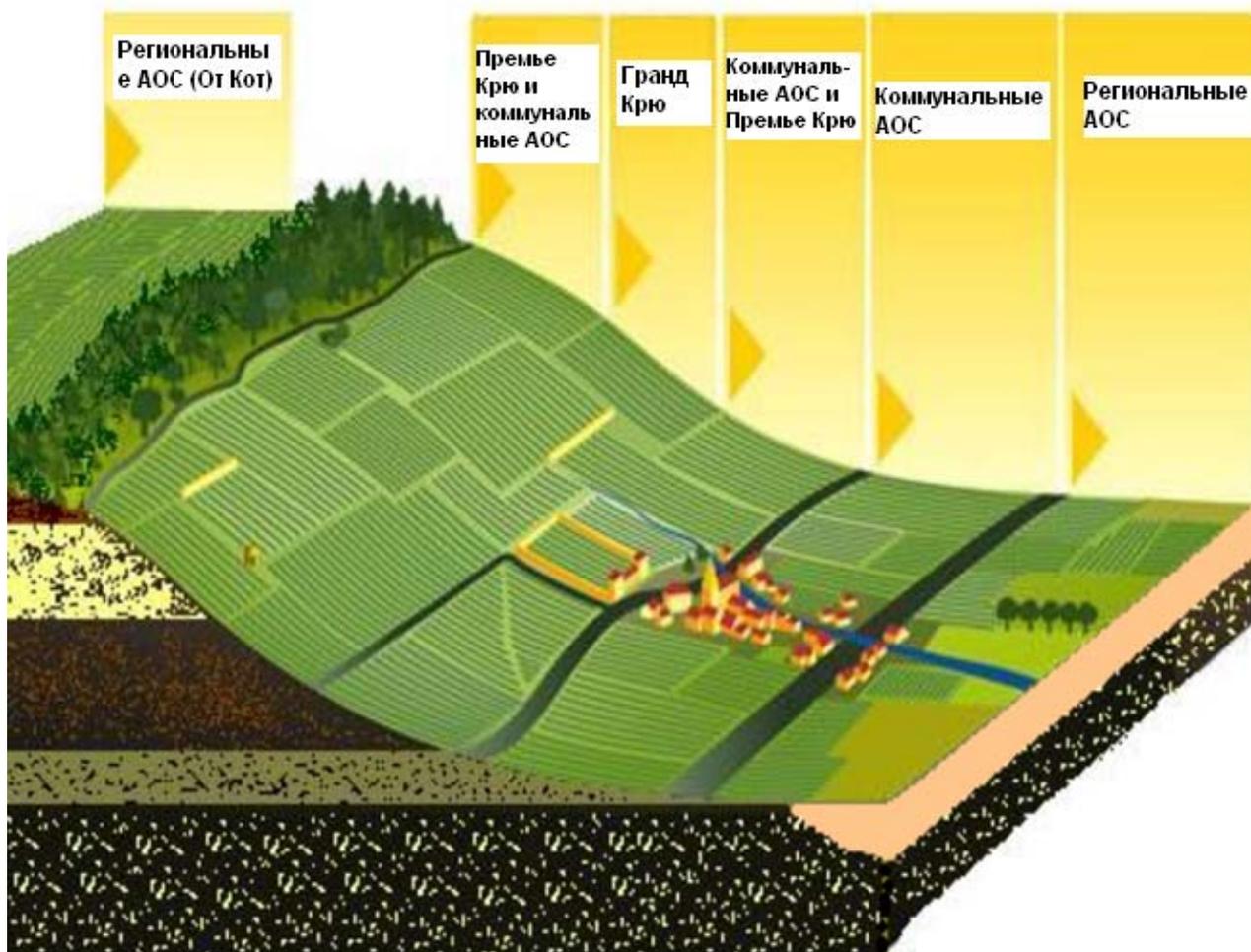
2) **Субрегиональные.** Они охватывают субрегион, либо значительную его часть, присутствие в названии слова Бургонь возможно, но не обязательно. К данной группе относятся, например, Бургонь-Кот-Шалонез, Бургонь-От-Кот-де-Нюи, Макон и др. Требования к качеству вина в региональных и субрегиональных апелласьонах очень близки, поэтому их часто объединяют в одну категорию, на которую приходится 66% вин Бургундии.

3) **Коммунальные.** Это наименования вин из винограда, собранного на территории бесконечного числа маленьких деревушек-коммун (вина заимствуют их наименования). Требования к качеству выше, чем в региональных и субрегиональных апелласьонах. К коммунальным апелласьонам относятся Шабли, Сен-Жорж, Мерсо, Вольне, Шамболь-Мюзины и др. В каждой коммуне виноградник подразделяется на более мелкие участки ("клима" - climats) - они также могут быть указаны на этикетке бутылки. Некоторые из таких участков огорожены стеной, на этом основании им присваивается обозначение "кло" (clos) - то есть место, обнесённое оградой. При этом некоторым из climats и clos присвоено звание самостоятельного апелласьона (Премье Крю или Гран Крю).

4) **Премье Крю.** Так классифицируются отдельные виноградники коммунальных апелласьонов, выделяющиеся стабильно высоким качеством вин. При обозначении категории используется надпись

«Perier Cru» или «1er Cru», в названии которых присутствует название коммуны и соответствующего «крю», например Шамболь-Мюзиньи-лез-Амурез (Шамболь Мюзиньи – название коммуны, а Лез – Амурез – название виноградника).

5) **Гран Крю** - высшая ступень в иерархии бургундских апелласьонов. Вина гран крю рождаются на исключительных почвах, необыкновенные свойства которых широко известны. Одного имени этих участков (climats и clos) уже достаточно для высокого звания АОС. Это самостоятельные апелласьоны - Монраше, Батар Монраше, Кортон, Шамбертен, Мюзиньи, Романе Конти, Кло де Вужо - где делают лучшие в регионе вина. Всего в Бургундии 33 «Гран Крю»: 1 из них приходится на Шабли, остальные 32 на Кот-д'Ор. Вместе они дают около 1% вин Бургундии.



Относительно рельефа местности виноградники Бургундии располагаются следующим образом: региональные и субрегиональные – на ровной местности у подножия холма или на плоской вершине холма (От Кот), коммунальные – на более пологом склоне холма, у его подножия, выше, на более крутом склоне располагаются виноградники Премье Крю, еще выше, на самом крутом склоне у вершины – Гран Крю.

Сорта винограда. При всём бесконечном разнообразии бургундских апелласьонов, число сортов винограда, которые используются в Бургундии для приготовления вина, весьма невелико, их всего 4: красные сорта Пино Нуар и Гамэ, белые Шардоне и Алиготе.

Шабли

Шабли - древний винодельческий регион, северная часть Бургундии, ее «Золотые ворота». Он обладает уникальным терруаром и строго индивидуальной стилистикой вин.

Климат Шабли довольно суровый для виноделия: зимой нередки сильные морозы, лето жаркое, но, когда выдается много дождливых дней, лозы не получают достаточно тепла и света. Поэтому хорошие урожайные годы имеют здесь огромное значение.

Шардоне - единственный сорт, который выращивают и используют для производства вин Шабли. Он хорошо воспроизводит терруар, рано созревает, поэтому морозов, которые бывают позже, не застает, из-за большого расстояния между ягодами меньше подвержен плесени. Из Шардоне в Шабли рождаются легкие сухие вина, имеющие способность к длительной выдержке.

Почвы. Для качества вин Шабли особое значение имеет терруар, ключевым фактором которого является почва - мощный киммерийский слой меловых отложений с вкраплениями мергеля, известняка и глины, с большим количеством окаменелых минеральных отложений, что способствует хорошему дренажу.

В зависимости от толщины этого слоя, глубины его залегания и наличия в нем других элементов выделяют **4 апелласона**:

- **Пти Шабли (АОС Petit Chablis)**— самое простое и демократичное вино Шабли. Виноградники расположены на окраинах региона на плато. Почвы разнообразные, не всегда обладают тем количеством известняка, которое придает шабли его уникальный характер, но, тем не менее, это 100% шардоне с местным колоритом. Пти Шабли имеют менее сложные ароматы, чем Шабли, и отличаются большей кислотностью и меньшим потенциалом развития. Рекомендуется пить молодыми (1-3 года).

- **Шабли (АОС Chablis)** — происходит с северных и восточных склонов и плато. Вина Шабли отличаются свежестью, лёгкостью и «минеральным» характером благодаря местным почвам с высоким содержанием известняка. Шабли пьют молодыми (1-3 года выдержки), но они могут также стареть до 10 лет и более, приобретая более сложный и богатый букет.

- **Шабли Премьер Крю (АОС Chablis Premier Cru)** - Официально выделено 40, но в одном большом винограднике выделено несколько участков, которые имеют право указывать собственное имя на этикетке. Если учесть все эти условия, то основных Premier Cru насчитывается 17. Виноградники Премье Крю расположены неравномерно по всей территории Шабли в основном на южных и западных склонах холмов. Наибольшими преимуществами определенно обладают те, что расположены на северном берегу реки Серен по соседству с участками Гран Крю – **Фуршом, Монте де Тонер и Мон де Мильё**, вина с которых обладают глубокой минеральностью, прекрасным балансом и способностью к выдержке. Рекомендуется пить не ранее, чем через 3-5 лет. Потенциал развития – до 10-15 лет.

- **Шабли Гран Крю (АОС Chablis Grand Cru)** высший ранг для вин Шабли. Площади этих виноградников составляют менее трех процентов от всех площадей Шабли. Располагаются они на наиболее удачно расположенных холмах на правом берегу реки Серен с юго-западной экспозицией и разделены на семь климатов: **Бланшо, Бугро, Кло, Гренуй, Прёз, Вальмюр и Водезир**. Почвы здесь обогащены глинисто - каменистым коллювием (продуктом выветривания горных пород). Вина Шабли Гран Крю имеют очень богатый и серьезный букет. Поражает способность этих вин к старению: им требуется от 8 до 15 лет, чтобы смягчиться, приобрести гармоничность и незабываемый букет с ароматом ружейного кремня.

Вина Шабли в ассортименте Отдохни Somelie Grand Prix

Жан Дюрюп Пэр э Фис

Винный дом Jean Durup Pere e Fils - один из самых знаменитых в Шабли. Глава дома Жан Дюрюп более 30 лет является президентом синдиката ведущих производителей в Шабли. Ему принадлежит самое большое хозяйство на территории Шабли (180 га), великолепный замок Де Малиньи (родовое поместье Дюрюпов), восходящий к XII веку и наиболее известное в Шабли имение Домен де Л'Эглантье. Виноградники в этом хозяйстве возделывались, начиная с 17 века. Лозы, чей средний возраст составляет 25 лет, расположены на очень крутых каменистых склонах холмов, наилучших для возделывания винограда Шардоне. Из-за сложного рельефа эти виноградники в прошлом полностью обрабатывались вручную. Только сравнительно недавно появилась возможность рентабельного культивирования винограда на этих склонах благодаря использованию тракторов. Но виноград здесь, как и века назад, собирается вручную. Жан Дюрюп является сторонником традиционного метода производства вин Шабли. Стиль Жана Дюрюпа - живость и минеральность. Он категорически не приемлет дубовые бочки, по мнению винодела, дуб "маскирует" истинный вкус и букет Шабли, его первичные ароматы, любит, когда вино раскрывает нарочитую терруарность, а типичные оттенки бургундского шардоне усложняются элегантными нотками специй: от белого перца до кориандра. Все вина, выпускаемые домом, изготавливаются и выдерживаются в емкостях из стекла или нержавеющей стали, что позволяет сохранить в первозданной чистоте то, что во Франции называют "вкус почвы" (terroir). И его вина получились округлыми и полными, то это только потому, что так распорядился год урожая. Вина Жана Дюрюпа неоднократно отмечены медалями и дипломами на престижных выставках и конкурсах, они представлены в винных картах самых знаменитых ресторанов мира.



ПТИ ШАБЛИ 2022 12.5% 0.75 белое сухое. Вино светло-соломенного. Элегантный вкус сбалансированный, с прекрасной текстурой и хорошим уровнем кислотности, завершается долгим приятным послевкусием. Аромат тонкий, наполнен деликатными тонами зеленого яблока, цветов акации, оттенками цитрусовых, минеральными нюансами

Употреблять при t 10–12°C. Употребляется в качестве аперитива, особенно хорошо сочетается с колбасными деликатесами, морепродуктами, рыбой или сухими козьими сырами.



ШАБЛИ 12-15% 0.75 белое сухое. Вино искрящегося золотистого цвета с легким зеленоватым оттенком. Обладает живым фруктово-цветочным ароматом с тонами лесной фиалки, свежескошенного сена, цитрусовых, а также оружейного кремня. Вкус легкий, пьянящий с продолжительным освежающим послевкусием. Употреблять при t 10–12°C. Употребляется в качестве аперитива, великолепно сочетается с жареной рыбой, блюдами из морепродуктов.



ШАБЛИ ПРЕМЬЕ КРЮ ФУРШОМ 2022 12-15% 0.75 AOC белое сухое.

Вина Шабли Премьер Крю Фуршом являются самыми знаменитыми и наиболее коммерческими среди всех вин Шабли категории Премьер Крю. Виноградники Фуршом занимают площадь 130 га и целиком расположены в коммуне Малиньи. В почвах преобладает киммерджийский известняк. Благоприятный микроклимат небольших долин и юго-западная ориентация виноградников, позволяют винограду достичь максимума спелости и концентрации. Владения Жана Дюрюпа в Фуршоме занимают площадь 17 га и являются самыми большими в этом регионе.

Вино нежного золотистого цвета. Обладает неповторимым фруктово-цветочным букетом с нотками цветов белой акации, меда и подлеска. Вкус сложный и

гармоничный с многообразием цветочных оттенков и длительным освежающим послевкусием с легким кремниевым тоном. Употреблять при t 10–12°C. Употребляется в качестве аперитива, сочетается с блюдами из рыбы и морепродуктов.



ШАБЛИ ВЪЕЙ ВИНЬ 2022 12-15% 0.75, белое, сухое, АОС Франция

Каноничное Шабли – весьма консервативное, но отлично раскрывающее задумку виноделов дома Жан Дюрюп. Вкусо-ароматика этого вина демонстрирует интересный баланс, в котором равносильно сосуществуют как цитрусовые, так и пряные тона. Вино светло-золотистого цвета с утонченным ароматом и оттенками меда и специй. Вкус округлый с нежными фруктовыми нотками.



ШАБЛИ ПРЕМЬЕ КРЮ Л'ОМ МОР 2020 12-15% 0.75, белое, сухое, Франция

Л'Ом Мор в переводе с французского – «мертвец». И сегодня это одна из «звезд» Шабли, слегка утомившегося от холодной академичности Гран Крю. Крупнейший участок престижного виноградника Шабли Премье Крю Фуршом получил свое название в честь древнего галльского кладбища, находящегося неподалеку. Вина Л'Ом Мор выразительны в своем фруктовом содержании – их часто называют, возможно, самыми щедрыми и «сочными» в регионе.

Домен Лоран Дюфулер

Домен Лоран Дюфулер само по себе хозяйство молодое (создано в 2016 году), но с поистине большой историей и традициями двух бургундских семей: Трамье и Дюфулер. У истоков этой истории стоял Луи Трамье, выходец из семьи фермеров из Воклюза (Южная Рона). Будучи мелким судовладельцем, он занимался перевозкой грузов по рекам Роне и Соне. Работа часто приводила его в Бургундию, а точнее, в городок Шалон-сюр-Сон. Здесь он пробовал местные вина, и нашел их, в отличие от ронских, более благородными и элегантными. С появлением железной дороги его небольшой бизнес, не выдержав конкуренции, сошел на нет. Тогда Луи, предприниматель в душе, решил заняться производством вина. В 1842 году он приобрел винодельню в Меркюре. Эта дата считается датой основания дома L. Tramier & Fils.

Виноделие оказалось для семьи Трамье делом успешным и прибыльным, в 1890х годах сын основателя, Луи Трамье II, женившись на дочери модного парижского ресторатора, получил возможность распространять вина дома Трамье в нескольких престижных отелях и ресторанах столицы и Биаррица, уже тогда ставшего модным курортом. В начале XX века вина Трамье экспортировались в Бельгию, Англию и Голландию, а перед началом 2й мировой войны уже и в Америку. После войны Дом Трамье, потеряв многих своих клиентов, переживал тяжелые времена. Вывести его из депрессии 1960-х годах смог Жан Дюфулер, получивший поместье в приданое, женившись на праправнучке Луи Трамье. Жан, происходя из семьи винных негодантов из Нью-Сен-Жорж очень хорошо разбирался не только в производстве вина, но и в винной коммерции. Он постепенно не только восстановил, но и преумножил лояльную клиентуру, и дела дома пошли вверх: были приобретены новые виноградники, установлено новое оборудование. В 2002 году к семейному бизнесу присоединился его сын Лоран. В последующие 10 лет хозяйство увеличило площадь своих виноградников с 2х до 17 га. В 2016 году Лоран создал Домен Лоран Дюфулер, в настоящее время он управляет и историческим домом и Домен Лоран Дюфулер, как единым хозяйством, бережно следуя традициям, заложенным в 19 веке, но используя весь арсенал современных технологий виноделия. Большая часть виноградников Лорана расположена в Кот- Шалонез (Меркюре, Бузерон и Нью-Сен-Жорж), но он развивает и негодантский проект, с той же ответственностью отбирая для производства вин только лучший виноград. Новая линейка вин Шабли Лоран Дюфлер – как раз такой образец высокого качества и высокого стиля.



Вино ЛОРАН ДЮФУЛЕР ПТИ ШАБЛИ белое сухое АОР Пти Шабли

Вино светло-золотистого цвета произведено из сорта винограда Шардоне, выдерживается на осадке в стальных чанах в течение 6 месяцев. Обладает тонким минеральным букетом с оттенками белых цветов, цитрусовых фруктов и лёгкими травяными нюансами и чистым сбалансированным вкусом с приятной кислотностью и свежей минеральностью. Употреблять при t 8–10°C в качестве аперитива или как сопровождение к легким салатам, блюдам из рыбы и морепродуктов. Потенциал хранения вина составляет не менее 3-х лет.



Вино ЛОРАН ДЮФУЛЕР ШАБЛИ Вино белое сухое АОР Шабли

Вино золотистого цвета произведено из сорта винограда Шардоне, выдерживается на осадке в стальных чанах в течение 6 месяцев. Обладает свежим ароматным букетом с тонами белых цветов, цитрусовых фруктов, подлеска и чистым округлым вкусом с приятной кислотностью, сливочной текстурой и минеральными оттенками. Употреблять при t 8–10°C в качестве аперитива или как сопровождение к легким салатам, блюдам из рыбы и морепродуктов, пасте в сливочном соусе, птице. Потенциал хранения вина не менее 5 лет.

Домен Рауль Готерин э Фис

Семейное хозяйство, ведущее свою историю с 1585 года, владеет 16,5 гектарами виноградников в Шабли, том числе 1,2 га виноградников Гран Крю и 4,7 га Премье Крю. Владелец - Ален Готерин – принял бразды правления после смерти своего отца – Рауля, чье имя носит компания. В 2008 году, после окончания винодельческой школы в городе Бон, к нему присоединился его сын Адриен, представитель 8-го поколения семьи виноделов. Семейная философия виноделия заключается в том, что в Домен Готерин не производят вина, которые можно было бы считать технологичными. Каждый год отец и сын модифицируют процесс винификации, адаптируя его к конкретному урожаю, с учетом: погодных условий, зрелости винограда, баланса кислотности и сахара нем и других факторов. В хозяйстве редко используют бочку, излюбленный прием – это выдержка на осадке. Стиль вин Домен Готерин – это Шабли с присущими ему свежестью, минеральностью и цитрусовыми нотками. Как говорит Адриен: «Хорошее Шабли - это вино, которое можно пить весь ужин, чтобы ваше небо не устало и не убедило вас, что выпитого уже достаточно...».



ПТИ ШАБЛИ ЛА ТЕРР ДЕ МОН ПЕРЕ 12-15% 0.75, белое, сухое, Франция

«*La Terre de mon Pere*» - «Земля моего Отца». это кюве - посвященник Раулю Готерину, отцу Алена и деду Адриана (его портрет изображен на этикетке). Оно происходит с уникального виноградника, относящегося к зоне Пти Шабли, но расположенного возле Премье Крю Вайон.

Вино блестящего золотисто-желтого цвета произведено из сорта винограда Шардоне, выдерживается на осадке в стальных чанах не менее 5 месяцев. В аромате тона спелых фруктов и минеральные оттенки. Отличается приятным фруктовым вкусом с нежной текстурой, сбалансированной кислотностью и освежающим солено-минеральным послевкусием. Употреблять при t 10–12°C в качестве аперитива или как сопровождение к рыбе и морепродуктам. Потенциал хранения вина составляет 3-5 лет.



Шабли АОС белое сухое

Произведено из винограда сорта Шардоне. Выдерживается на осадке в стальных чанах в течение 2 месяцев. Обладает тонким соблазнительным ароматом с оттенками белых цветов и луговых трав и ярким свежим вкусом с выразительной минеральностью, сбалансированной кислотностью и пикантной лимонной кислоткой. Превосходный аперитив, прекрасно сочетается с морепродуктами, рыбой и белым мясом.

Потенциал хранения 5-8 лет.

Употреблять при t 10–11°C.



ШАБЛИ ВЬЕЙ ВИНЬ 2020 12-15% 0.75, белое, сухое, Франция

Единственное вино хозяйства, в производстве которого использована дубовая бочка. Произведено из винограда сорта Шардоне, собранного со старых лоз, возрастом не менее 35 лет, о чем свидетельствует надпись “Vielles Vigne” на этикетке. Выдерживается в течение 12 месяцев в дубовой бочке, которая использовалась 1-2 раза. Благодаря этому влияние бочки очень деликатно, оно не лишает вино типичной минеральности, а лишь подчеркивает глубину, сложность и богатство вкуса.

Вино чистого золотистого цвета, обладает насыщенным фруктовым ароматом и полным, хорошо сбалансированным вкусом с минеральными нотками, тонами засахаренных фруктов, тонкими нюансами дуба и долгим послевкусием. Превосходный

аперитив, прекрасно сочетается с морепродуктами.

Употреблять при t 10–11°C. Потенциал хранения 5-8 лет.



Шабли Премье Крю Вайон АОС белое сухое

Вайон (Les Vaillons) - один из лучших и известных виноградников Premier Cru. Вайон расположен на левом берегу реки Серен, на склонах холмов, виноградники смотрят на юго-восток, что позволяет созревающему винограду не пропускать ни одного солнечного лучика. Вина часто с ореховым тоном, довольно полные, с выраженным минеральным оттенком. Вино произведено из винограда сорта Шардоне. Выдерживается на осадке в стальных чанах не менее 9 месяцев.

Обладает насыщенным фруктовым букетом с тонами цитрусовых, яблока, минеральных и травяных оттенков.

Прекрасно сочетается с морепродуктами, сырами. Потенциал хранения 8-12 лет.

Употреблять при t 12-14°C.



ШАБЛИ ПРЕМЬЕ КРЮ МОН ДЕ МИЛЬЕ 2021 12-15% 0.75, белое, сухое, Франция

Мон де Милье (Mont de Milieu) – один из виноградников Премье Крю, расположенных на правом берегу реки Серен по соседству с участками Гран Крю, и потому считающихся наиболее престижными. Обладая впечатляющей минеральностью, вина Мон де Милье черпают свою силу и свои ароматы в известняковой почве этого терруара и в солнце, которое никогда не покидает этот виноградник. Эти вина обладают прекрасным балансом и способностью к длительной выдержке.

Вино золотисто-соломенного цвета произведено из сорта винограда Шардоне, выдерживается на осадке в стальных чанах не менее 8 месяцев. Насыщенный аромат раскрывается тонами душистых трав и лимонно-минеральными оттенками. Полный сбалансированный вкус отличается мягкой текстурой, освежающей кислотностью и чистыми

фруктовыми нотками. Употреблять при t 10–12°C как сопровождение к блюдам из рыбы и морепродуктов, белому мясу.

Потенциал хранения вина составляет 8-12 лет.



Шабли Гран крЮ Гренуй АОС белое сухое Франция

Гренуй (Grenouilles) - маленькое *клима, которое лежит южнее Водезир.

В переводе с французского языка grenouilles означает «лягушки». Своё название клима получил благодаря тому, что с берегов реки Серен, протекающей у его юго-западной границы, эти земноводные нередко навевались на виноградник. Южная ориентация участка приводит к ощутимо более спелым тонам этого шардоне, по сравнению с другими клима: апельсиновая кожура, косточковые плоды, мёд. В молодом возрасте оно мягче и дружелюбней остальных Гран КрЮ Шабли. А с выдержкой вина Гренуй могут демонстрировать очень разный характер: от мощного до деликатного

*Клима (Climat) – типично бургундский термин, с 1935 года он используется в официальных регламентах бургундских апелласьонов для обозначения отдельных виноградников, у которых есть свое имя, как правило, происходящее из глубокой древности.

Вино произведено из винограда сорта Шардоне, выдерживается на осадке в стальных чанах не менее 9 месяцев. Сильное богатое вино, в многогранном аромате которого переплетаются нотки спелых фруктов, цитрусовых, меда. Вкус округлый, хорошо сбалансированный, с минеральными оттенками в долгом послевкусии. Прекрасное дополнение к самым изысканным блюдам из рыбы, морепродуктов, белого мяса. Потенциал хранения 12-15 лет. Употреблять при t 12–14°C.

Шабли Гран КрЮ Водезир АОС белое сухое Франция

Водезир (Vaudésir), расположенный между Вальмюр и Прёз - клима среднего размера (14,5 га) с достаточно сложным рельефом, так что в верхней части экспозиция южная, а в нижней – юго-западная. Почвы легкие, с чуть более низким содержанием известняка, вино получается тонким и женственным. Водезир можно пить в достаточно молодом возрасте, когда вполне можно насладиться его «нервозностью» и легкостью, но его подлинная структура раскроется только с годами.

Вино произведено из винограда сорта Шардоне. В богатом букете переплетаются ароматы спелых фруктов, пряностей, медовые и минеральные нотки. Вкус свежий, хорошо сбалансированный, с долгим послевкусием.

Прекрасно сочетается с блюдами из рыбы, морепродуктов, белого мяса. Потенциал хранения 10-12 лет. Употреблять при t 12–14°C.

ШАБЛИ ПРЕМЬЕ КРЮ МОНМЕН 2022 12-15% 0.75, белое, сухое, Франция

Для производства Chablis Premier Cru “Montmains” используют виноград сорта Шардоне, который выращивается на самом северном винограднике Шабли — “Монмен”. Этот один из семи Премье КрЮ региона имеет отличную экспозицию и расположен на концентрированных киммериджских почвах, содержащих миллионы крошечных морских окаменелостей. Такой терруар обеспечивает вину легко узнаваемый характер Шабли. Виноградник занимает площадь в 1,78 гектара. Средний возраст лоз — 28 лет. С 1990 года здесь применяется биологическое культивирование, а с 1999 года — биодинамическое выращивание. Урожайность лоз ограничена 58 гл с гектара. Урожай собирается только вручную. После сбора урожая, виноград очень медленно прессуется, что позволяет получить

максимальную фруктовость, сок последнего отжима для производства вина не используется. При брожении не применяются искусственные дрожжи.

Вино красивого соломенного цвета, производится из винограда Шардоне, выдерживается в бетонных чанах не менее 7 месяцев. В ароматном букете характерные цветочные нотки соединяются с минеральными нюансами и оттенками лимонного пирога. Обладает свежим насыщенным вкусом и фруктово-минеральными тонами и тонкой цитрусовой горчинкой в долгом послевкусии. Потенциал хранения 8-12 лет.

Употреблять при t 10–12°C.



ШАБЛИ ГРАН КРЮ ЛЕ КЛО 2017 13.5% 0.75, белое, сухое, Франция

белое сухое с защищенным наименованием места происхождения АОР Шабли Гран Крю

Ле Кло (Les Clos) – это наиболее известный и крупный виноградник из семи Шабли Гран Крю. Имя ему дали стены, которые когда-то его окружали: clos с французского переводится как «огороженная территория». Он занимает 27 гектаров юго-западного склона на севере города Шабли. Лозы обильно освещены послеполуденным солнцем, что даёт им возможность достичь оптимальной сахарной и фенольной зрелости к моменту сбора урожая. Почва – белая, каменистая, с высоким содержанием известняка и глины, обеспечивающая хороший дренаж – идеальный для виноделия. Активный дренаж заставляет лозу проникать корнями глубоко в известняк в поисках воды. Это отличает особый «минеральный» вкус вин Ле Кло. При

сравнении с другими винами Шабли Гран Крю, Ле Кло имеет более мощный и выразительный характер. Широко известны, как вина с высоким потенциалом к выдержке.

Вино светло-золотистого цвета произведено из винограда сорта Шардоне, выдерживается на осадке в стальных чанах не менее 15 месяцев. Выразительные цитрусовые и минеральные оттенки, тонкие нотки белых цветов и теплые медовые тона придают аромату глубину и свежую яркость. Полный насыщенный вкус с плотной текстурой, сбалансированной кислотностью пронизан сочными фруктовыми акцентами и завершается долгим приятным послевкусием. Прекрасное сопровождение к блюдам из рыбы, морепродуктов, белого мяса. Потенциал хранения составляет не менее 10 лет. Употреблять при t 12–14°C