



«Сотерн и Барсак : Классифицированные Гран Крю»

КЛОД ПЕРУТЕ

Изысканные ликерные вина области Сотерне производятся в полосе между левым берегом Гаронны и огромным лесом в Ландах примерно в 40 км вверх по течению от Бордо. Этот терруар площадью приблизительно 2200 гектар соответствует коммунам Сотерн, Бомм, Фарг, Преньяк и Барсак. Все они пользуются наименованием Сотерн, хоть в Барсаке производители вольны выбирать между этим наименованием и его близнецом – Барсак, основанным на аналогичных правилах производства.

Можно украсть имя, но не сущность этих всеобъемлющих вин, получаемых с невероятно низким выходом, имеющих ярчайшую индивидуальность, оплаченную тяжелой данью капризному микроклимату, при-носящему знаменитую «благородную гниль». Двадцать шесть гран крю из Сотерна и Барсака, вошедшие в Классификацию 1855 года на Всемирной выставке в Париже – лучшее свидетельство превосходства Сотернского вина. В течение 140 лет поколения сознающих свою ответственность владельцев хозяйств научились создавать хрупкий эликсир легендарного происхождения, который можно просто дегустировать сам по себе или иногда использовать в совершенно неожиданных вкусовых сочетаниях.

Терруар Сотерне: геологическое предназначение

«Благодатное винодельческое призвание области Сотерне объясняется в первую очередь геологическими данными обоих участков, из которых она состоит. По правому берегу Сирона, притока Гаронны, расположены составляющие собственно Сотерне коммуны Преньяк, Фарг, Сотерн и Бомм. Они находятся на снижающемся к востоку плато, сложенном ракушечниковыми известняками, мергелями и глинистыми песками третичного периода. В эпоху великих четвертичных оледенений эти земли были перекрыты мощными гравийными наносами, принесенными Гаронной, или, точнее, Гароннами, поскольку река многократно меняла свое русло, протекая то восточнее, то западнее. Новые научные данные даже позволяют предположить, что Гаронна распадалась на более или менее параллельные, зачастую извилистые рукава, что привело к возникновению гигантских террас вдоль спрямленных берегов и наносов в излучинах или на глубине. В результате потепления климата ледники таяли, уровень океана поднимался, течение замедлялось, и оседали аллювиальные отложения. С наступлением очередного ледникового периода уровень океана понижался, течение ускорялось, и водные потоки прорывали себе новые русла в наносах прежней эпохи. Этим и объясняется ступенчатость террас и сложность их геологического состава. Наиболее высокие и древние расположены ближе к западу; более низкие – к востоку.»

Сотернские гравийники многометровой мощности соответствуют моренам, вымытым Гаронной и ее притоками из Пиренеев и Центрального Массива. Поскольку наиболее крупные геологические элементы, встречающиеся, следует отметить, достаточно редко, достигают метра в длину, геологи предполагают, что перемещались они на льдинах. Основная масса составляющих гравийники галек имеет яйцевидную форму, а размеры их варьируют от одного до многих сантиметров. Они перемешаны с известковой или глинистой массой, а чаще всего – с песчаной. Встречаются белый и розовый кварц, черный лидит и зеленоватый песчаник с пиренейских гор, конгломерат из области Альби и даже базальт и вулканические бомбы с Черных Гор, что подтверждается удивительной коллекцией минералов замка Рейн-Виньо.

Эрозия превратила гравийные наносы в обычные для этих мест невысокие, от пятнадцати до шестидесяти метров высотой, гряды. Эти прекрасно дренированные Сироном и окрестными ручьями гряды служат основой для почв с преобладанием беловатых тонов, превосходно улавливающих солнечные лучи, столь необходимые для виноградарей. Более того, благодаря ночной отдаче накопленного за день тепла значительно снижается риск вымораживания. В поисках воды и питательных веществ корни лозы иногда пронизывают почву на глубину более десяти метров, пока не встретят пористый или водоупорный слой. Лоза находит здесь

Сотерн и Барсак : Классифицированные Гран Крю

стабильную среду обитания, не подверженную ни воздействию избытка дождей, ни засухе, ни даже избыточному удобрению

Два наименования-близнеца

СОТЕРН

ДАТА ПРИСВОЕНИЯ НАИМЕНОВАНИЯ

30 сентября 1936 г.

ТИП ВИНА

Белое ликерное

СОРТА ВИНОГРАДА

Семийон, совиньон, мюскадель

ТЕРРУАР

Коммуны Сотерн, Бомм, Фарг, Преньяк, Барсак

ПЛОЩАДЬ ПОД ВИНОГРАДНИКАМИ

1 550 га

РАЗРЕШЕННЫЙ ВЫХОД

25 л/га

СБОР УРОЖАЯ

Путем отбора ягод с «благородной гнилью»

СУСЛО

Не менее 221 г естественного сахара на литр

ВИНО

Крепость не менее 13° общего алкоголя, из которых 12,5° приобретенного

ПРОИЗВОДСТВО

30.000 гектолитров в год

БАРСАК

ДАТА ПРИСВОЕНИЯ НАИМЕНОВАНИЯ

30 сентября 1936 г.

ТИП ВИНА

Белое ликерное

СОРТА ВИНОГРАДА

Семийон, совиньон, мюскадель

ТЕРРУАР

Коммуна Барсак

ПЛОЩАДЬ ПОД ВИНОГРАДНИКАМИ

600 га

РАЗРЕШЕННЫЙ ВЫХОД

25 л/га

СБОР УРОЖАЯ

Путем отбора ягод с «благородной гнилью»

СУСЛО

Не менее 221 г естественного сахара на литр

ВИНО

Крепость не менее 13° общего алкоголя, из которых 12,5° приобретенного

ПРОИЗВОДСТВО

15000 гектолитров в год.

Виноделы Барсака имеют право выбора между наименованиями Барсак и Сотерн.

На левом берегу Сирона, в Барсаке, ситуация несколько отличается. Здешние почвы также благоприятствуют виноградарству, но по другим причинам. В основе лежит платформа трещиноватого известняка, сильно подверженная карсту, то есть богатая внутренними полостями и пронизываемая для воды. В начале четвертичного периода на ней скопились отложения гравия и эоловых песков, которые впоследствии подверглись эрозии, в результате чего на территории виноградников встречаются лишь отдельные крупные гальки. Они усеивают типичные для этого терруара красные почвы, происходящие от грубозернистых песков с небольшой примесью глины, которые безжалостные ветры конца миндельского оледенения принесли сюда. Возникший в результате маломощный (от сорока до пятидесяти сантиметров) слой пронизывают корни лозы, чтобы закрепиться в известняковом камне. Именно эти особенности почвы и оправдывают существование отдельного наименования Барсак.

Достаточно внимательного взгляда, чтобы заметить, что во всех пяти коммунах Сотерне лучшие терруары, с самыми бедными почвами заняты под гран крю. Вершины и правильно ориентированные склоны каменистых гряд Сотерне или кирпично-красные почвы из трещиноватого известняка в Барсаке оказываются необходимой естественной основой для зарождения высоких вин.

Сотерн и Барсак : Классифицированные Гран Крю

Сорта: светлая триада

Ледники, рукава Гаронны, Сирон, также менявший свое русло в южном направлении, взбесившиеся ураганы добросовестно сделали свое дело. Но без человека, насадившего виноградники и отдавшего предпочтение светлым сортам, эти вдохновенные пространства так и остались бы пустынными и дикими.

Семийон, по-видимому, аборигенный сорт для Сотерне. Уже как минимум четыре века он присутствует в области Бордо, а его высокая устойчивость к милдью и оидиуму позволила ему выстоять и вытеснить совиньон, когда между 1851 и 1855 годами эти болезни опустошали виноградники. Он царит среди белых сортов гран крю Сотерне: под семийон отведено более 80% площадей виноградников, а в некоторых хозяйствах - до 100%. В Сотерне и Барсаке он полностью проявляет свои добродетели. Так, благодаря одновременному раскрытию почек, он более устойчив к поздневесенним заморозкам. По созревании его прекрасные цилиндрические гроздья нежно-золотистого оттенка предоставляют толстую кожуцу своих ягод микроскопическому и благодетельному грибку, знаменитому ботритису, вызывающему «благородную гниль». Сок отличается исключительно тонким ароматом и легким мускатным привкусом. Пуристы даже утверждают, что в нем заметны нотки абрикоса, апельсина или копченостей, которые служат предвестниками превосходного вина.

Совиньон – великолепный второй. Служит для производства знаменитых сухих вин Пуйи, Сансерра и Грава, но с удовольствием используется и в Сотерне. Не торопится разворачивать листья, что спасает его от апрельских неприятностей. Цветет и вызревает раньше семийона. Небольшие конические грозди дают приют ботритису на прочной кожице золотисто-желтых ягод яйцевидной формы. Тающая мякоть, сладкая и с легким мускатным привкусом (с хорошим уровнем кислотности) обещает в будущем превосходное вино. Отсюда обоснование места совиньона: до 20% в купаже гран крю.

Мюскадель возвращается из дальних странствий. Сорт, хотя и происходящий из области Бордо, но нелюбимый здесь, почти исчез из-за природной слабости: несмотря на позднее раскрытие почек, предохраняющее его от заморозков, он малоустойчив к оидиуму и серой гнили. Но, если крупные пирамидальные гроздья удалось сохранить от вышеуказанной напасти, превосходные белые и крапчатые ягоды заражаются благородной гнилью и дают очень сладкий сок, слегка мускусный и мускатный, вполне достойный участия в алхимии высоких ликерных вин. В восьми хозяйствах этот сорт вообще не выращивается, в остальных же занимает скромную долю от 2 до 5%, в лучшем случае – 12%. Тем не менее, с появлением более устойчивых генетических линий, в некоторых крю отмечается возвращение мюскаделя.

Выбор сортов и их количественное соотношение – важный параметр для индивидуальности классифицированных гран крю. Без сомнения, выбор этот зависит от структуры почвы и климатических условий, иногда крайне специфических. Но помимо естественного предопределения, важнейшую роль играет и выбор типа вина.

«Благородная гниль»: игры туманов и солнца

Сотерне наслаждается благодатным аквитанским климатом: дождливая, но щадящая зима, влажная, умеренно теплая весна, способствующая раскрытию почек, но иногда омрачающаяся поздними заморозками; не слишком жаркое лето, обеспечивающее весьма быстрое созревание винограда, особенно благоприятное для белых вин, поскольку не способствует накоплению избытка сахара, так же, как и недостатку кислотности. Но опасайтесь опустошительного града и грозовых ливней, которые могут лишить вас урожая.

Когда весенние и летние страхи отступают, приходит осень. В это волшебное время года и раскрывается микроклимат Сотерне, от которого зависит качество урожая.

Начиная с конца сентября, от Гаронны и ее более прохладного тенистого притока Сирана поднимаются утренние туманы. Сосновый лес задерживает их, и туманы опускаются на виноградники, создавая благоприятные условия для развития микроскопического грибка

Сотерн и Барсак : Классифицированные Гран Крю

botrytis cinerea, поражающего ягоды. Но к концу утра набравшее силу солнце разгоняет туман, расчищает голубое небо от облаков и заливает все нежным и благодатным теплом: у ботритиса хватает времени поразить только кожицу, которую он буквально превращает в решето, а мякоть остается нетронутой. Так возникает явление «благородной гнили», необычного засахаривания, вызванного грибом. В результате из ягод испаряется вода, а сушло делается невероятно концентрированным. Поначалу ягоды покрываются коричневыми крапинами, затем буреют целиком, «полностью загнивая», потом увядают, приобретая сморщенный вид. В таком состоянии их называют «зажаренными» - «*rôtis*» - или «благородно загнившими». Наступает время их сбора.

Поскольку ягоды достигают зрелости крайне неравномерно, в зависимости от конкретной лозы, положения отдельных ягод в грозди, в частности, по отношению к солнечным лучам, сбор урожая производится путем «отбора», то есть многократно. «Отбор» означает, что при каждом проходе собираются лишь полностью «зажаренные» гроздья, части гроздей или ягоды. Сбор начинается обычно в первых числах октября и может продолжаться до ноября, а в исключительных случаях - и до декабря. В хозяйствах уровня гран крю совершается пять-шесть проходов, хотя в отдельные годы их число может достигать девяти или десяти. Как правило, сбором урожая занимаются местные, умелые и внимательные работники, аккуратно действующие оточенными ножницами. Они перемещаются очень медленно, почти с религиозным благоговением, как будто совершая некий таинственный ритуал, которому претят шумные и вульгарные проявления радости, а также автоматические движения. В Сотерне не возникает даже мысли о уборочных комбайнах. Никакая техника, ни один робот не смогли бы заменить острый глаз и разум сборщиков.

В некоторые годы, когда ботритис отсутствует или редок, производство ликерных вин делается невозможным. При нескончаемых продолжительных дождях ботритис возвращается к своим дурным привычкам и вызывает всего лишь серую гниль. Понятно, чем приходится жертвовать производству высоких вин. Их цена, которую невежественные потребители зачастую считают слишком высокой, проистекает из постоянных рисков и дорогостоящей рабочей силы. К тому же установленный правилами наименования максимальный выход в 25 гл/га в хозяйствах гран крю в действительности не превышает 15, а то и 10 гектолитров с гектара.

Переменчивый грибок - ботритис цинереа

В Сотерне и Барсаке виноград собирают лишь когда он сгнил. «Вы сказали, сгнил?» - Да, сгнил. Но «благородно сгнил». Его ягоды приобретают фиолетовый оттенок, сморщиваются, высыхают и покрываются беловатым пушком, напоминающим пепел, откуда и возникло название «*Botrytis cinerea*» - буквально, пепельная гроздь, которое было присвоено микроскопическому грибку, вызывающему это странное явление.

Все это становится возможным при двух условиях: полная зрелость винограда и чередование в течение дня утренних туманов и солнца во второй половине дня, что позволяет полубезумному грибку поражать только кожицу ягод.

Благодаря трещинам и отверстиям в кожице ягоды теряют воду, а их сок концентрируется до состояния сладкого золотистого варенья. Поскольку ботритис потребляет больше кислот, чем сахаров, последние начинают преобладать в сусле и делают его более сладким. Одновременно грибок синтезирует залог мягкости и маслянистости - глицерин. Но он настолько хитер, что частично связывает азотистые соединения и выделяет антибиотик ботритицин; данные обстоятельства значительно затрудняют работу дрожжей в процессе сбраживания. Но и это еще не все. Шутливый, или, кто его знает, злокозненный ботритис редко поражает разом весь урожай, и, практически всегда продвигается постепенно, пожирая и переваривая ягоду за ягодой, что вынуждает сборщиков производить многократный отбор, то есть проход за проходом, срезая только полностью «прожаренные» ягоды.

Если в это время, к несчастью, начнутся дожди, сбор урожая может оказаться безнадежно загубленным, так как вода легко проникнет в ягоды и снизит концентрацию сахара. Хвала

Сотерн и Барсак : Классифицированные Гран Крю

небесам, если дожди прекратятся, и солнце возместит нанесенный ущерб. Если же они продолжатся или вернуться, это может привести к крушению всех надежд. Гниль станет серой и повлечет за собой разрыв ягод. В подобный год остается только надеяться на несколько случайных проходов, из результатов которых все-таки удастся получить хоть небольшое количество вина, достойного классификации 1855 года.

Секреты производства: строгость и страсть

Необходимый для накопления сахара и достижения ароматических высот мизерный выход вина достигается частью за счет ботритиса, способного уменьшить его с 40 гектолитров с гектара до 18. Тем не менее, если бы ботритис поражал безвкусный и бедный материал, получаемый при высокой урожайности, не помог бы и он. Поэтому разумные действия предусмотрительного винодела направлены на ее снижение. Так, обычная плотность посадки составляет от 6500 до 7500 растений на гектар. Удобрение должно носить крайне умеренный характер, необходимый лишь для поддержания равновесия в культурном слое. А главное – низкорослая лоза, позволяющая в соответствии с унаследованными от предков правилами получить с одного растения всего три бокала сотернского вина. Совиньон часто обрезается горизонтально, с сохранением пяти или шести почек, в то время как для семейона и мюскадела в подавляющем большинстве случаев используется местная сотернская обрезка «веером» или «а сот». Такая лоза обрезана «под стакан», с двумя или тремя ветвями, расположенными в одной плоскости и подвязана к проволоке. Каждая ветвь несет лишь один плодоносный побег, резко укороченный до двух-трех почек, с целью получить всего восемь гроздей.

Весь процесс производства вина, от сбора урожая до розлива в бутылки отмечены той же суровостью, той же страстью, выраженной в выборе в каждом конкретном случае строгого соблюдения освященных веками традиций или последних достижений энологии – чудесной и гуманной науки, которая предпочитает предупреждать, а не лечить. Так, в некоторых замках вино изготавливается партиями, каждая из которых соответствует определенному дню сбора урожая. В других вспомнили о традиции сбраживать отдельно исключительное сушло с потенциальной крепостью от 22 до 24 градусов. Некоторые хозяйства собирают совиньон по достижении простой зрелости для сохранения его ароматической тонкости и кислотности, что позволяет получить более свежие и энергичные вина. Производители же монументальных и мясистых вин дожидаются максимального развития благородной гнили. Разумеется, везде вино готовят по сортам для последующего купажа.

Некоторые хозяйства в дополнение к отжиму под прессом давят виноград ногами, но большинство обходится без этого. Отжим под прессом, прямой или непрямой, требует внимания и тщательнейшей настройки, вне зависимости от того, используется ли традиционный вертикальный, горизонтальный или пневматический пресс. Первый отжим, составляющий две трети сушла, отличается прекрасными органолептическими качествами, но второй и третий богаче сахаром. В результате медленных и осторожных, производимых с полным уважением к винограду, отжимов получается настоящий энергичный и душистый сок. Сбраживание его начинается после недолгой, в течение ночи, очистки сушла.

Начинается сбраживание сушла собственными дрожжами. Его проводят как в небольших автоматизированных бродильных чанах из нержавеющей стали, так и в бочках.

Брожение тщательнейшим образом контролируется. Это традиционное искусство естественным образом продолжает предыдущие этапы: от отбора партий винограда до выбора соков.

Брожение, как правило, занимает от двух до четырех недель. В Сотерне оно всегда представляет собой чрезвычайно деликатный процесс. Трудности возникают из-за обеднения сушла в результате воздействия «благородной гнили»: недостаток азотистых соединений, сокращение популяции дрожжевых клеток в ходе очистки, присутствие антибиотика ботритидина. Поэтому брожению следует помочь, подняв температуру от 20 до 22°C. Как правило, когда дрожжи выделяют количество спирта, достаточное, чтобы замедлить их деятельность или убить, брожение останавливается само собой. Закон природы неумолим. В идеальном варианте

Сотерн и Барсак : Классифицированные Гран Крю

получается реальная крепость 13,5-14 градусов помимо еще от 4 до 6 градусов в потенциале, то есть за счет несброженного сахара.

Вина из гран крю созревают очень долго: в большинстве случаев от восемнадцати месяцев до двух, а иногда – и до трех лет. Именно в этот период, собственно, и получается вино – иногда в небольших емкостях, бочонках, а чаще всего – в бочках из новых дубовых клепок. Разумеется, каждое хозяйство имеет свои особенности. В любом случае приветствуется контакт вина с дубом, который заряжает его танинами и ароматическими веществами, от ванили до лакрицы, и от гвоздики как пряности до гвоздики как цветка. Бесчисленные дегустации предшествуют купажу, и в некоторых случаях принимается непростое решение не помещать на этикетке «крю, классифицированное в 1855 году», если вино потенциально не соответствует требуемому качеству. В процессе выдержки производятся регулярные доливки с целью компенсировать объем вина, уменьшающийся в результате сжатия или испарения: контакт с воздухом влечет за собой риск окисления драгоценного нектара. После неоднократного сцеживания вина из одной бочки в другую с целью снять его с осадка, необходимо осветлить его путем оклейки, а иногда, непосредственно перед розливом в бутылки, и бережной фильтрацией. Непосвященный будет изумлен, наблюдая эту неторопливую, осторожную работу, как будто речь идет о произведениях искусства.

Происхождение Сотерн. История или легенда?

В винном погребе, наполненном пьянящими запахами, уставленном безупречно ровными рядами бочек, редкий посетитель не поинтересуется у владельца: «Когда начали производить подобные вина?»

Хозяин улыбнется, примет озабоченный вид, ответит, что не располагает точными данными, что вопрос несет в себе много загадочного, но в конце концов обязательно поведаст вам две основополагающие истории, как и полагается, изрядно смахивающие на легенды. Первый случай имел место в 1836 году. Негоциант из Бордо немецкого происхождения по фамилии Фоке дождался окончания осенних дождей, чтобы начать сбор винограда в принадлежавшем ему хозяйстве Шато Ла Тур Бланш в Бомме. Когда вышло солнце, гроздья высохли, появилась благородная гниль, а получившееся в результате ликерное вино пользовалось ошеломительным успехом. Короче говоря, главную роль сыграли случай и смутные воспоминания об отборе при сборе урожая, применяемом на берегах Рейна. Вторая история тоже рассказывает о счастливой случайности. В 1847 году владелец замка Икем, маркиз де Люр-Салюс, задержался с возвращением из России. При этом для сбора винограда он велел дожидаться своего возвращения. И - о чудо! В этом благодатном году благородная гниль оказалась великолепной, а вино – чудесным.

Историки, если не считать этих двух легенд, исходят из более серьезных данных. Они нам сообщают, в частности, что в конце XVI столетия у голландцев, контролировавших в то время морскую торговлю, белые вина пользовались превосходным спросом. Одни, предназначенные для перегонки, шли на изготовление водки, другие же, сладкие, «дорабатывались» без зазрения совести. Голландцы добавляли в них сахар, спирт, сиропы и настаивали их на травах. И все это чтобы доставить удовольствие потребителям из северных стран, которые предпочитали сладкие напитки. В XVII столетии Бордо и виноградники были буквально наводнены голландцами. Очевидно они стимулировали переход округа Барсак на сладкие белые вина с остаточным сахаром, но без всякого упоминания о благородной гнили. Округ, примерно соответствовавший нынешним наименованиям Сотерн и Барсак, стал пользоваться широкой известностью. Так, в 1613 году нотабли Барсака сформулировали текст «требований и привилегий» данного крю. В 1647 году магистраты Бордо и голландские торговцы утвердили «прейскурант вин», в котором вина из пяти нынешних коммун области Сотерне оказались на втором месте, с ценой от 84 до 105 турецких ливров, сразу после прибрежных красных вин (от 95 до 105 турецких ливров). Более того, начиная с 1666 года отмечается применение позднего сбора урожая в области Бержерака и Сотерне. Неизвестно только, использовался ли тогда ботритис.

конецу XVII века примерно две трети ныне существующих крю посадили или расширили виноградники. Причиной было то, что местное дворянство вложило немалые средства в свои

Сотерн и Барсак : Классифицированные Гран Крю

хозяйства. Процесс продолжился и в XVIII столетии, несмотря на то, что цены местных вин еще не достигли уровня вин Северного Грав и Медока, стоивших вчетверо дороже, 1500-1800 турецких ливров. Но при этом ликерные вина Сотерн и Барсак четко отличались от предназначенных для перегонки из Междуодья (Entre-Deux-Mers), за которые голландцы платили вдвое меньше. В то время как в начале XVIII века основная винодельческая область пролегла параллельно Гаронне, в 1770-1810 годах произошло ее расширение вглубь окружающих территорий, на гравийные гряды Бомм и Сотерн. В деле подбора саженцев, выбора светлых сортов винограда и использования отбора перезревших ягод ведущую роль сыграли семейства Соваж д'Икем, затем Люр-Салюс, владельцы хозяйств Икема, Сен-Крика, Фило и Куте. В данном факте не сомневался будущий президент Соединенных Штатов Джефферсон, который, побывав в области Бордо в 1787 году, по возвращении в Америку заказал американскому консулу в Бордо 85 ящиков вина по 12 бутылок в каждом, причем Сотерн следовало «заказать у графа Люр-Салюса». В составленной Джефферсоном собственной классификации нашлось место и для ликерных вин Барсака, Преньяка и Сотерн, о которых интендант Гиени в 1741 году написал, что виноград для них собирают «когда он почти сгнил»... И сбор этот проводится в несколько этапов «для достижения большей сладости», отметил интендант. Это указывает на применение «благородной гнили» и использование отбора.

Классификация 1855 года

Понятие «крю» появилось в области Бордо во второй половине XVII века. К этому времени уже выделялись несколько высоких вин, происходивших с определенных терруаров и составлявших вследствие своего качества предмет гордости для владельцев хозяйств. В том, что касается красных вин, это относилось к знаменитому квартету: О-Брион, Латур, Марго и Лафит. Одновременно и выдающиеся хозяйства Сотерне приобщаются к официальной славе. Им помогла в этом специализация на производстве ликерных вин с участием «благородной гнили». По окончании мрачного для бордоской торговли и экспорта вин периода Революции и Империи, при Июльской монархии наступил новый подъем. Виноградники Сотерне расширяются и облагораживаются, выборочный сбор винограда входит в обычное дело, и новые клиенты из Германии, Голландии и Бельгии выказывают живой интерес к высоким ликерным винам. Они действуют по примеру англичан и русских, интересующихся высшим шиком, то есть сотернскими эликсирами.

В отличие от других районов, где крю может занимать терруар, принадлежащий нескольким владельцам, или даже двум-трем деревням, в Бордо это понятие соответствует винодельческому хозяйству, принадлежащему к наименованию, контролируемому по происхождению и продающему вино, произведенное в данном хозяйстве или его части, соответствующей данному крю. Термин шато – замок в области Бордо сделался синонимом крю, даже если этот замок больше напоминает убогую хижину. В сотерне шато являются почти всегда замками и в архитектурном смысле, а некоторые винные склады, как старинные, так и современные, одновременно функциональны и эстетически прекрасны.

Подобное определение крю уже настолько превалирует в 1850-х годах, что продукция Икема, Куте или Фило вызывает крайний интерес торговых посредников, и высокие вина начинают пользоваться спросом в Париже и при некоторых центрально- и восточноевропейских дворах, чему немало способствовал энергичный маркиз де Люр-Салюс. Мода на вино привела к удвоению цены бочки в течение двадцати лет. Если вспомним, то именно в те счастливые времена виноторговец Фокке и маркиз де Люр-Салюс совершили неожиданные открытия, как в сказке...впрочем, правдоподобной.

Было вполне естественно, что в 1855 году при Второй империи, в ходе Всемирной выставки в Париже, на которой каждый департамент выставил свою характерную продукцию, Торговая Палата Бордо заказала Синдикату посредников составить классификацию лучших вин. Именно посредники являлись в полном смысле слова независимыми и компетентными профессионалами, поскольку посещали виноградники, дегустировали вина и принимали участие в ценообразовании. Кроме того они были и официально назначенными представителями. В предисловии к предложенной классификации они заявляли, что «обладают всеми необходимыми сведениями». Суть была в том, что они обладали многочисленными

Сотерн и Барсак : Классифицированные Гран Крю

архивами предшествовавших десятилетий, а также собственными, удивительно точными заметками по дегустации. Поскольку высокая ответственность тревожила их, посредники скромно указали, что их список способен «вызвать недоверие», и что они «всего лишь освещают труды» Торговой Палаты. Что касается красных вин, то в пять категорий вошли лишь вина Медока и Замка О-Брион. Из белых вин оказались упомянуты только вина Сотерн и Барсак. Уникальное «высшее первое гран крю» Шато д'Икем было выделено и поставлено вне классификации. За ним следовали девять первых крю и одиннадцать вторых крю. В результате иерархия сотернских вин выглядела более строгой: две категории вместо пяти.

На самом деле знаменитая классификация основывалась на многочисленных предшествовавших классификациях, подтвержденных и оправданных уровнями цен продажи. Классификация не вызвала протестов, поскольку посредники всего лишь воздали должное хозяйствам, широко известное качество продукции которых не могло вызвать сомнений.

Классифицированные гран крю Сотерн и Барсак сумели воспользоваться скрытой рекламой. Например, в 1859 году брат Императора всея Руси Великий князь Константин заплатил эквивалент 3049 евро за бочку Икема 1847 года урожая. Цена была невероятной, в четыре или пять раз дороже Латура или Марго. В последующие десятилетия крю из Сотерне часто обгоняли вторые крю Медока, а несколько раз – и первые. Отныне их авторитет не вызывал сомнений, а последовавшая эпоха процветания области объясняет возвращение в Сотерне старинных аристократических династий: Понтаков, Сигалас, Роланов и других.

«После чудовищного кризиса, связанного с завозом филлоксеры, которая, впрочем, распространялась в Сотерне медленнее, чем в других местах, гран крю вновь poznali тощие годы. Кризис 1929 года эти вина перенесли со всей стойкостью, поскольку в период между двумя войнами широко распространилась мода на сладкие и ликерные вина. Тучи ступились лишь после 1950 года с падением спроса на белые вина, и, наоборот, всеобщим увлечением красными. Не слишком удачными выдались и шестидесятые годы, на этот раз вследствие климатических причин. Многие вложения были приостановлены. В восьмидесятых годах начался новый подъем, а превосходный 1983 и отличный 1986 годы можно даже сравнить с великолепным 1937. Объяснение заключается в интересе, проявленном к сотернским винам национальной, и, в особенности международной прессой, а также новыми модными веяниями. Но в основе успеха лежат в первую очередь невероятная, длительная, а порой выматывающая стойкость большинства гран крю, а также покупка некоторых хозяйств людьми, буквально влюбленными в виноделие, восстановившими их. Вывод, который можно сделать из последних событий, совершенно определенный: классификация 1855 года, будучи очень отдаленной предшественницей системы наименований, контролируемых по происхождению, породила самый дух ответственности, вот уже почти сто пятьдесят лет, передающийся из поколения в поколение. «Не посрамить оказанную нам высокую честь» - таков по-видимому требовательный девиз 26 хозяйств, объединившихся в Синдикат Классифицированных Крю Сотерна и Барсака, представляющих порядка 45% площади виноградников и 70% торгового оборота.»

Блюда и соответствующие им высокие вина: эпикурейские сочетания

Гран крю из Сотерна и Барсака можно пробовать отдельно, сами по себе, настолько их характер и экстравагантность внушают уважение. Наши северные соседи так и поступают зимними вечерами, когда в Англии, Швеции или Германии становится прохладнее, или летом, в садовом туннеле или беседке.

Некоторые пессимисты ворчат, что это единственный способ оценить высокие ликерные вина: они заявляют, что несравненная нежность подобных вин делает их непригодными для большинства сочетаний. В наше время множество верных поклонников и изобретательных поваров пробили изрядную брешь в этом убеждении, больше смахивающем на предрассудок. Разумеется, речь идет не о случайных сочетаниях, а об изысканиях, основанных на физиологии

Сотерн и Барсак : Классифицированные Гран Крю

вкуса, или об исследовании экзотических кулинарных традиций, которые испокон веков использовали сочетание пряностей и сахара, мяса дичи и сладости вина, злаков и фруктов, миндаля и померанца. Отсюда проистекают два основных типа сочетаний: по контрасту, когда элементы блюд и вина сталкиваются между собой в диалектике удовольствия, и по дополняющей гармонии, когда сочетаются элементы одной природы: сладкое со сладким, фруктовое с фруктовым. В обоих случаях каждый из элементов взаимно усиливает воздействие другого.

В начале трапезы дыня своей фруктовой свежестью охотно призывает гран крю. Фруктовое притягивает фруктовое, и, оттеняя в общем-то скромного партнера, вино кажется великолепным. Классическое и расслабляющее сочетание. В случае с фуа гра исключение только подтверждает правило, поскольку жир обычно требует компенсации в виде кислоты белого сухого вина. Но при этом фуа гра вне зависимости от того, подается ли она холодной или подогретой, сама по себе или с виноградом и яблоками, превосходно сочетается с ликерными винами. Риск состоит здесь в грозном соотношении: жирное к жирному. При столь невероятном альянсе сахар вина и соль печени, присутствующие без чрезмерной настойчивости, сталкиваются в мирной противоположности. В то же время, едва различимая, но на самом деле вполне присутствующая кислота вина подчеркивается солью и жиром печени. Результат - китайское сочетание: соль+сахар+кислота+жир. В некоторых случаях легкая горечь вина перекликается с горечью печени.

Пример фуа гра придает смелости гурманам. Попробуйте сочетание сотерна и пирога с ветчиной, нота копченостей которого дополняет возвышенно-сияющий запах вина, или, например, фрикадельки из щуки под Нантским соусом. Весьма соблазнительно, при условии правильного подбора пряностей, требующихся для утонченных блюд, исключаящих применение гриля. Очень старое Барсак или Сотерн могут превознести до небес омары, крабы, раки или лангустины.

Позвольте себе соблазниться также и королевскими глотками под мидий. Равиоли с устрицами под соусом кэрри, морские гребешки с эффилоше из цикория, телячья зубная железа, которую готовят некоторые выдающиеся шеф-повары из Жиронды, - все эти блюда также требуют гран крю почтенного возраста.

Список для продолжения обширен. В течение последнего десятилетия французская и многие зарубежные кухни восстановили в правах сочетание рыба – Сотерн и Барсак. Нежирную рыбу готовят в соусе муслин, голландском, нормандском или американском, при условии грамотного применения специй. Для подобных деликатных сочетаний в наибольшей мере подходит благородная рыба, например, морской язык, тюрбо, налим или лаврак.

Что касается дичи, то здесь красное вино подразумевается само собой. Тем не менее, в области Сотерн с давних времен известно, что ликерное вино прекрасно пьется с обычной жареной курицей или курицей с чесноком. Дело в том, что зажаренные дольки чеснока подчеркивают запахи, возникшие в результате «благородного гниения». Мясо дичи часто бывает постным, невзирая на некоторую маслянистость, которая возникает в процессе приготовления. То есть оно просто создано для сочетания с хорошо структурированным, энергичным белым вином, обладающим прекрасным букетом. В наивысшей мере подобному альянсу соответствуют дичь по-китайски или по-новоорлеански. Из блюд более высокого уровня следует попробовать курятину с небольшой добавкой трюфелей или утку с фруктами, вишнями или персиками, виноградом или апельсинами. Превосходно! Что касается магре... вкус грибов, скромных трюфелей, сливочно-чесночного соуса, фуа гра, которые можно с ним сочетать отлично уживаются с ликерными винами. Но, кроме того, магре готовится с вишнями, грушами, или... с Сотерн. Поскольку белое притягивает белое, поднимемся над глупыми запретами и, воспользовавшись блюдами, введенными в обиход современными поварами, осмелимся попробовать вина Сотерн и Барсак с несколькими вариантами белого мяса. Свинина не вызывает никаких проблем, особенно если она приготовлена с фруктами или по азиатскому рецепту. Пряности, фрукты, все сладкие привкусы готовят вкусовые сосочки к сочетанию с вином. Сходным образом, телятина подходит по аналогии золотистого оттенка или контрасту сладости. Разумеется, следует воздать должное и овощам. Вегетарианская кухня охотно предлагает подобные сочетания, например, в почти засахаренном варианте – в наибольшей степени для этого пригодны кабачки и баклажаны – или со злаками и сыром. Почему бы не попробовать молодые ликерные вина?

Сотерн и Барсак : Классифицированные Гран Крю

Вернемся к классике - сырам с плесневой массой: Бле д'Овернь или Рокфору. Они содержат в основе четыре вкусовых оттенка и создают роскошную компанию ликерным винам. Слишком часто забывают и о других видах гармонии: с Марой или Мюнстером – сырами с отмытой коркой, а также овечьими сырами, как французскими, так и зарубежными. Серьезное преимущество подобных сочетаний с сыром состоит в том, что открытая для этой цели бутылка может сопровождать и продолжение, то есть десерт. Но не любой. Следует выбрать слегка кислые фрукты, например, вишни, или те, из которых готовят приятные фруктовые салаты: мелкие красные фрукты, киви, апельсины, и т.д. Следуя той же логике, можно оценить сочетание гран крю с большинством сезонных фруктовых тортов: торт Татен, торт Бурдалу. Никакого шоколада, побольше сухих сладостей, по возможности с миндалем. И более скромно отведаем наше крю с блинами или вафлями.

КЛОД ПЕРУТЕ

Клод Перуте, автор данного текста, в течение долгого времени преподаватель подготовительного отделения Винодельческого лицея Бордо-Бланкфор, и, вдохновленный винами Сотерн, в то же время является писателем, посвятившим свое творчество винограду и виноделию. Автор «Книги Вин» и «Большой книги Бордо», опубликованных в издательстве Солар, книги «Белые вина» в издательстве Борда и под символическим псевдонимом Клода Карменера – «Вина Франции» в издательстве Натан.