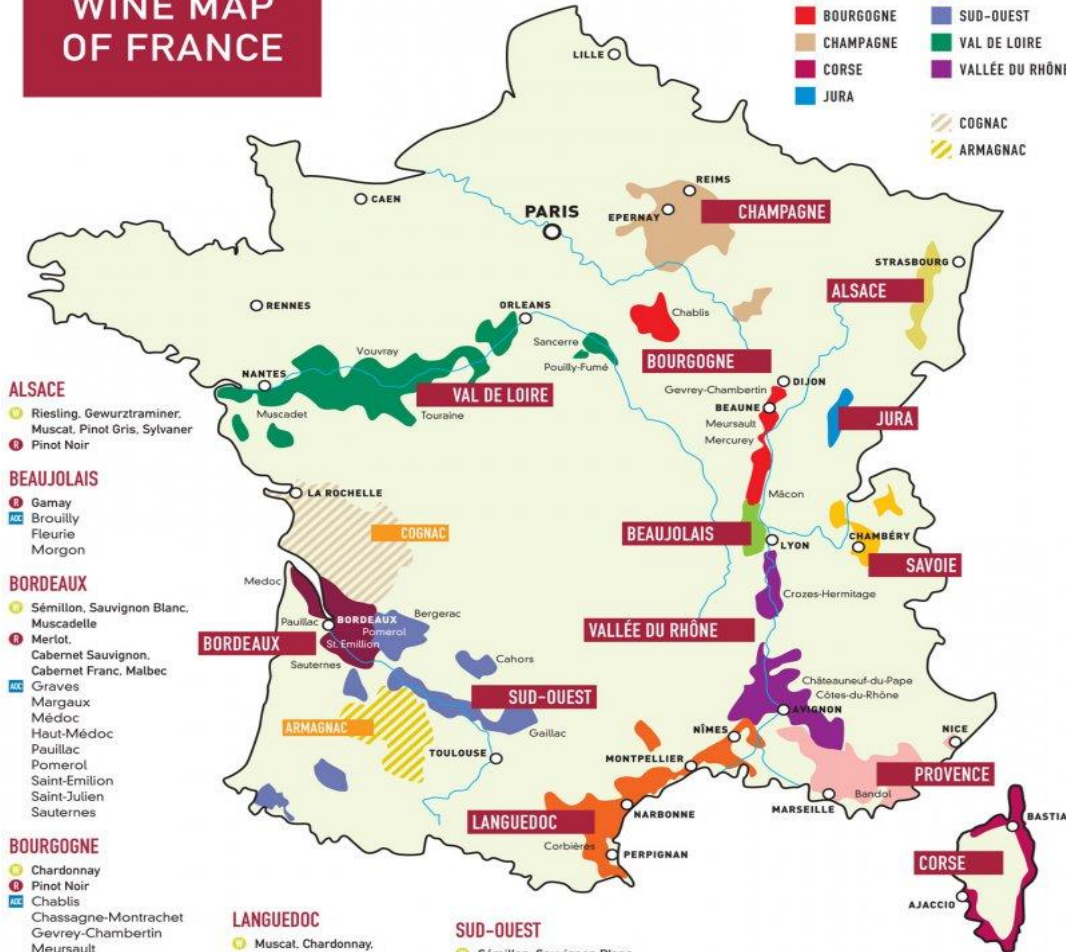


# WINE MAP OF FRANCE

- ALSACE
- BEAUJOLAIS
- BORDEAUX
- BOURGOGNE
- CHAMPAGNE
- CORSE
- JURA
- LANGUEDOC
- PROVENCE
- SAVOIE
- SUD-OUEST
- VAL DE LOIRE
- VALLÉE DU RHÔNE
- COGNAC
- ARMAGNAC



## ALSACE

- Riesling, Gewurztraminer, Muscat, Pinot Gris, Sylvaner
- Pinot Noir

## BEAUJOLAIS

- Gamay
- Brouilly
- Fleurie
- Morgon

## BORDEAUX

- Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
- Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec
- Graves
- Margaux
- Médoc
- Haut-Médoc
- Pauillac
- Pomerol
- Saint-Émilion
- Saint-Julien
- Sauternes

## BOURGOGNE

- Chardonnay
- Pinot Noir
- Chablis
- Chassagne-Montrachet
- Gevrey-Chambertin
- Meursault
- Mâcon
- Nuits-Saint-Georges
- Pommard
- Pouilly-Fuissé
- Puligny-Montrachet

## CHAMPAGNE

- Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

## CORSE

- Vermentino, Ugni Blanc, Muscat
- Nielluccio, Grenache, Sciaccarello
- Patrimonio

## JURA

- Chardonnay, Mondeuse
- Gamay, Pinot Noir

## LANGUEDOC

- Muscat, Chardonnay, Grenache
- Cabernet Sauvignon, Grenache, Cinsault, Carignan, Syrah, Mourvèdre
- Corbières
- Coteaux-du-Languedoc
- Minervois

## PROVENCE

- Sémillon, Clairette, Ugni Blanc
- Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon
- Bandol
- Côtes de Provence

## SAVOIE

- Savagnin, Poulsard, Jacquère
- Gamay, Pinot Noir

## SUD-OUEST

- Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
- Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec (C&T), Tannat
- Bergerac
- Cahors
- Gaillac
- Madiran
- Monbazillac

## VAL DE LOIRE

- Sauvignon Blanc, Chenin Blanc
- Cabernet Franc, Gamay, Pinot Noir
- Anjou
- Chinon
- Muscadet
- Pouilly-Fumé
- Sancerre
- Touraine
- Vouvray

## VALLÉE DU RHÔNE

- Grenache, Roussanne, Marsanne
- Syrah, Grenache, Mourvèdre
- Châteauneuf-du-Pape
- Côtes-du-Rhône
- Crozes-Hermitage
- Hermitage
- Saint-Joseph

## COGNAC

- Ugni Blanc, Colombar, Folle Blanche

## ARMAGNAC

- Sémillon, Colombar, Folle Blanche

- Main Grapes used in the region to make white wines

- Main Grapes used in the region to make red wines

- Main AOCs in the region

Бордо́ (фр. Bordeaux) — винодельческий регион на юго-западе Франции, расположенный в долине реки Жиронды, в окрестностях одноимённого города.

На протяжении веков Бордо остается признанным авторитетом в области виноделия. Именно здесь рождаются эталонные красные и не менее интересные белые вина. Первая виноградная лоза была посажена в Бордо еще во времена Римской империи в первом веке нашей эры. В XII веке регион перешел к Англии и бордосские вина стали излюбленными у английской аристократии. С тех пор слава Бордо только возрастала, завоевывая всё новые рынки. Давно покорив Европу и Америку, сегодня регион стремительно набирает популярность в Азии.

Винодельческий регион Бордо — второй в мире по площади, — под виноградники занято 1,15 тыс. км<sup>2</sup> (первое место занимает французский винодельческий регион Лангедок с площадью виноградников 2,50 тыс. км<sup>2</sup>). Залогом выдающегося успеха бордосских вин является сочетание уникальных климатических, геологических и географических условий: земли Бордо состоят из плотного базового песчаного слоя, известняка и гравия, а долина двух рек Гаронны и Дордони, впадающих в Жиронду, близость моря обеспечивают мягкий влажный климат. Если добавить к вышеуказанным условиям «руки винодела», то это и будет называться знаменитым французским терруаром (фр. terroir).

Словом «бордо» также называют марку вин, производимых в данном регионе под региональным апелласьоном «Bordeaux Appellation d'Origine Contrôlée» или «Bordeaux AOC». В обиходе же, словом «бордо» называют широкий спектр вин — красных, белых и розовых, от недорогих и простых, до самых дорогих и известных в мире.

Вина бордо выпускаются, как правило, в частных хозяйствах, по-французски именуемых «шато» (фр. châteaux). В регионе насчитывается порядка 9 тыс. хозяйств и 15 тыс. виноградарей, от самых маленьких, до крупных, где вино производится в промышленных объёмах. За год в Бордо выпускают более 700 млн бутылок красных, белых, сладких и игристых вин.

Виноградники Бордо расположены на берегах рек Гаронна и Дордонь, которые после слияния впадают в Бискайский залив. «Правым берегом» называют правый берег Дордони, где преобладают глинистые почвы, под «Левым берегом» принято понимать левый берег Гаронны с сухими гравийно-глинистыми почвами. Территорию между реками называют Entre-deux-mers, что дословно переводится как «между двух морей».

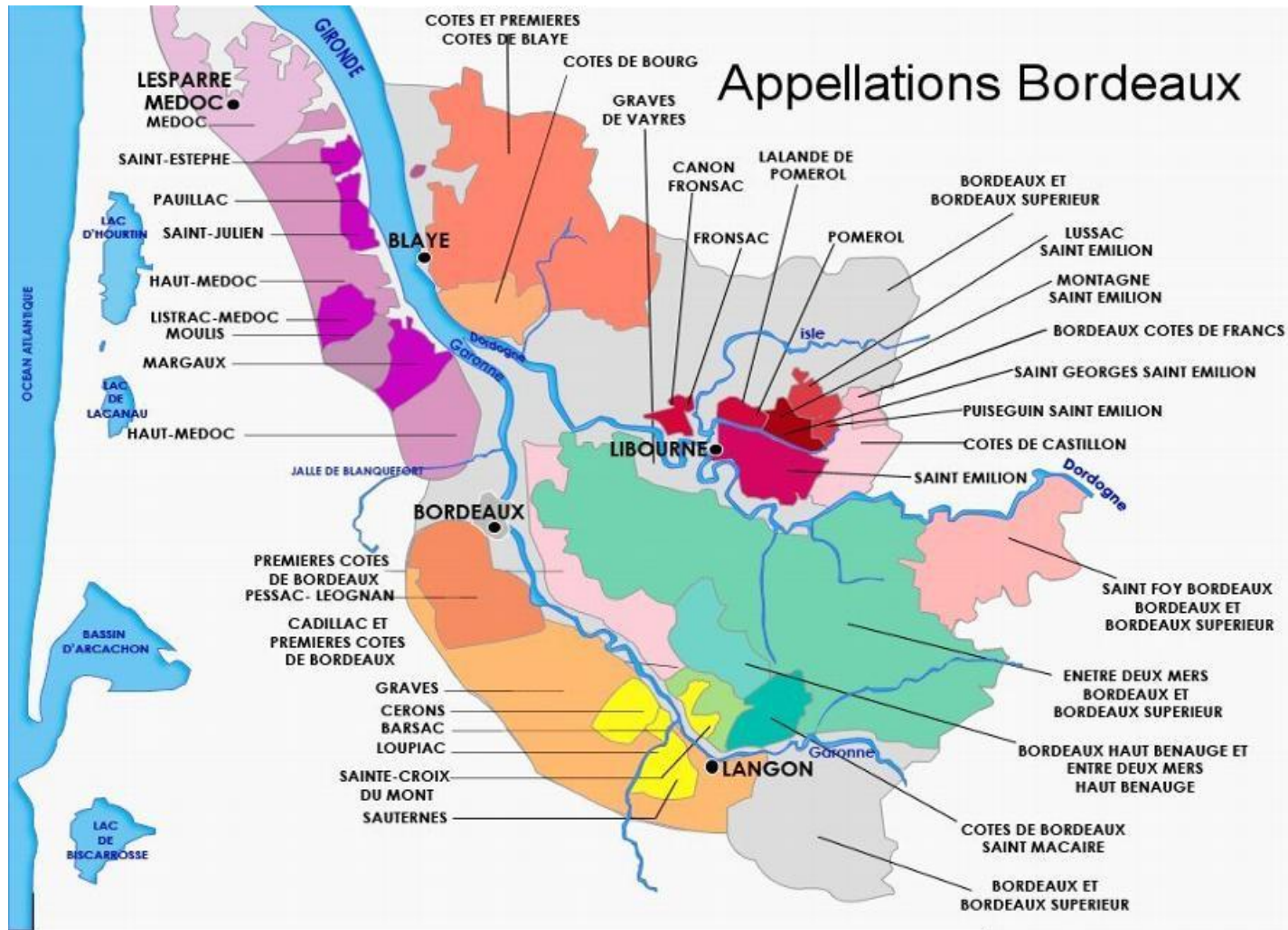
Красные вина в Бордо – безусловные фавориты, именно они прославили регион и стали настоящими эталонами вкуса. Однако бордосские белые могут быть не менее интересны. Сухими белыми славится область Entre-deux-mers и Pessac-Léognan, а сладкими белыми – знаменитый Sauternes.

На «Левом берегу» традиционно распространен виноград красного сорта каберне совиньон (Cabernet Sauvignon), а основными апеласьонами (традиционными винодельческими областями) являются Медок (Médoc), Марго (Margaux), Пойяк (Pauillac), Сент-Эстеф (Saint-Estèphe), Сен-Жюльен (Saint-Julien), Грав (Graves), Пессак-Леоньян (Pessac-Léognan) и Сотерн (Sauternes). На «Правом берегу» царит красный мерло (Merlot), который возделывают в апеласьонах Сент-Эмильон, Помроль и других. В области Entre-deux-mers лидируют белые семейон (Sémillon) и совиньон блан (Sauvignon Blanc). Среди других сортов винограда, культивируемых в Бордо, стоит отметить красные каберне фран (Cabernet Franc), мальбек (Malbec), пти вердо (Petit Verdot) и белые мюскадель (Muscadelle).

Традиционно большинство бордосских вин ассамблируют, то есть вина разных сортов из одного апеласьона смешивают в единое целое. Использование винограда разных виноградников позволяет создавать всё новые стили вина, благодаря разным пропорциям винограда в ассамбляже.

Для красных вин чаще всего ассамблируют каберне совиньон и мерло с добавками каберне фран и пти вердо. Во вкусе типичного красного бордо можно почувствовать ноты красных фруктов, черных ягод и специй. В ассамбляже белых вин участвуют совиньон блан, семейон и мюскадель, которые дарят вину насыщенный вкус с ягодными и цветочными нотами.

# Appellations Bordeaux



## КРАСНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА

«Каберне-совиньон» — основной сорт в О-Медоке, но его часто смешивают с другими сортами, чтобы смягчить его суровый характер. Это один из самых известных сортов винограда. Его выращивают во всех странах, где достаточно солнца для его вызревания. Его плоды небольшие, темные, с толстой кожицей, созревают поздно, этот сорт идеально подходит для почв Медока и Гравы. Из «каберне» делают темное, богатое танином вино, с сильной кислотной атакой. Однако после выдержки в дубовых бочках оно приобретает потрясающе яркий, чистый черносмородиновый аромат, смешанный с запахом кедра и табака (дубовая бочка усиливает танинность вина, и в то же время оно впитывает в себя восхитительную, пряную ванильную и приятную масляную мягкость дерева).

«Каберне-фран». Из этой разновидности «каберне» получается более светлое и мягкое вино, чем из «каберне-совиньон». Иногда оно обладает немного землистым привкусом, но тем не менее заметна и нотка черной смородины. В Сен-Эмильоне, Помероле, Граве и Медоке этот сорт используют для смешивания. И только в прохладной долине Луары «каберне-фран» выращивают ради него самого.

«Мерло». Этот сорт преобладает в Сен-Эмильоне и в Помроле. В Медоке и Граве его используют для смягчения «каберне-совиньона». «Мерло» созревает рано, его нужно часто подрезать. Этот виноград дает эффектное, сочное вино с оттенком мяты, сладкой черной смородины или сливы, что объясняет, почему вина St-Emilion и Pomerol пить легче, чем вина Medoc.

«Пти-вердо». Жесткий, кислый виноград со вкусом лакрицы и сливы, обладает божественным ароматом. Но созревает этот сорт поздно и дает непредсказуемый урожай, поэтому сажают его редко.

«Мальбек». Этот достаточно крупный, сочный виноград встречается довольно редко, хотя высоко ценится в винодельческой области Cahors, где известен под названием «оксерруа».

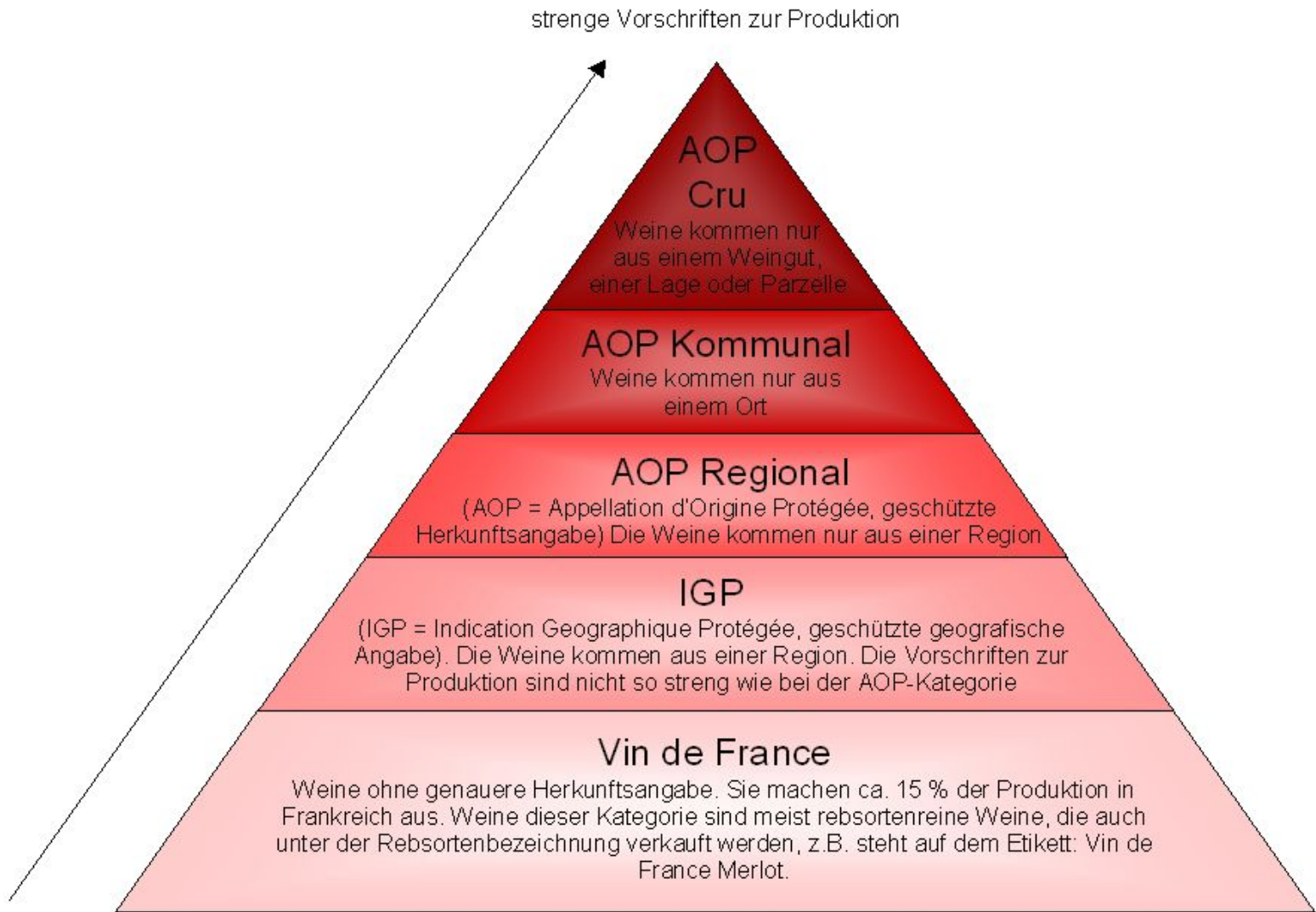
## **БЕЛЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА**

«Семийон». Это известнейший сорт бордосского белого винограда, опора регионов Сотерн и Барсак. Его плоды под действием «благородной плесени» дают роскошное, сладкое, медовое вино. Если из него делать сухое вино, то в напитке преобладает свежий вкус яблочной кожуры и сливок, который с возрастом приобретает привкус воска. Часто такое вино выдерживается в дубовых бочках.

«Совиньон-блан». Обычно смешивается с «семийоном» по причине ярко выраженной кислотности, хотя иногда из него делают очень сухое чистое вино с резким зеленовато-свежим оттенком крапивы. Выдержка в дубовых бочках добавляет такому вину остроты и богатства вкуса.

«Мюскадель». Этот мускусный, экзотический виноград обычно используют для создания ложного ощущения «благородной плесени» в годы бедных урожаев, а иногда небольшое количество вина из этого сорта добавляет глубины сладким винам.





strenge Vorschriften zur Produktion

mehr Freiheiten in der Produktion

## КЛАССИФИКАЦИЯ ВИН БОРДО

В 1855 году в Париже проводилась Всемирная выставка, перед которой Наполеон III поручил Торгово-промышленной палате разбить все вина Левобережья по категориям. К этому времени вина Бордо во всю экспортировались в Англию, Голландию и другие страны. Указание было исполнено всего за 12 дней, и эта классификация не потеряла своей актуальности по сей день. В нее вошли хозяйства Медока и Грава, Сотерна и Барсака. Исходя из разных критериев качества, составители разделили более 60 поместий с мировой репутацией на 5 классов.

Эта классификация затронула Медок и одно хозяйство из Грава. Все лучшие поместья (Gran Cru) были разделены на пять классов. В высший (Premier или 1er ) тогда вошли четыре: Lafite Rothschild и Latour из Пойяка, Margaux из Марго и Haut-Brion из Пессака. Главное изменение этой классификации с тех пор – переход в первый класс шато Mouton Rothschild (1973).

Также в 1930-х годах появилась классификация Cru Bourgeois, включившая в себя более 300 поместий. Они выпускают менее престижные, но интересные вина по более демократичным ценам.

Эта система классификаций вин Бордо достаточно сложна. В разных областях оценка хозяйств проводилась в разное время, а в некоторых так и не состоялась.

В Сент-Эмильоне классифицированы и периодически пересматриваются 64 гран крю классе и 18 премьер гран крю классе, при этом последние делятся на категории А и В.

В Сотерне поместья делятся на три класса.

В Граве все лучшие входят в единственный класс.

В Помроле официальной классификации нет.





# Классификация вин Медока (Medoc) 1855 года. Около 60 хозяйств

## Премье Крю (Premiers Crus):

- Chateau Lafite-Rothschild (Pauillac);
- Chateau Margaux (Margaux);
- Chateau Latour (Pauillac);
- Chateau Haut-Brion Pessac (Graves);
- Chateau Mouton-Rothschild (Pauillac).

## Вторые Крю (Deuxiemes Crus):

- Chateau Rauzan-Gassies (Margaux);
- Chateau Pichon-Longueville-Baron (Pauillac);
- Chateau Ducru-Beaucaillou (Saint-Julien);
- Chateau Cos d'Estournel (Saint-Estephe);

## Третьи Крю (Troisiemes Crus):

- Chateau Lagrange (Saint-Julien);
- Chateau Cantenac-Brown Cantenac (Margaux);
- Chateau Palmer Cantenac (Margaux);
- Chateau Calon-Segur (Saint-Estephe);

## Крю Буржуа (Cru Bourgeois).

- Количество хозяйств в Бордо к началу 20 века давно перевалило за сотню и их, конечно, не устраивало то, что классифицированы были лишь первые 80. В 1932 Департамент сельского хозяйства Жиронды опубликовал систему Crus Bourgeois (Крю Буржуа), в нее вошло более 444 поместья. После Второй мировой войны осталось 94, а в результате последних изменений в 2003 году количество поместий достигло 247. Не все гладко с этой системой, поскольку в 2007 году она была признана судом недействительной. Однако в 2009 году указом правительства система вновь была принята, теперь списки классифицированных шато обновляются ежегодно в сентябре. Все они достойные производители Левобережья, среди которых можно упомянуть Château Potensac, Château Agassac, Château Brillette, Château Poujeaux и др. На этикетках бутылок можно найти надпись Crus Bourgeois.

## Четвёртые Крю (Quatriemes Crus):

- Chateau Talbot (Saint-Julien);
- Chateau Branaire-Ducru (Saint-Julien);

## Пятые Крю (Cinquiemes Crus):

- Chateau Grand-Puy-Lacoste (Pauillac);
- Chateau Lynch-Bages (Pauillac);
- Chateau Pedesclaux (Pauillac);
- Chateau Cos-Labory (Saint-Estephe);

## Классификация вин Сотерна и Барсака (1855 год). 27 хозяйств

### **Премье крю суперьор (Premier Cru Superieur):**

- Chateau d'Yquem Sauternes.

### **Премье крю (Premiers Crus):**

- Chateau Lafaurie-Peyraguey (Bommes);
- Chateau Coutet (Barsac);
- Chateau Climens (Barsac);
- Chateau Guiraud (Sauternes);

### **Вторые крю (Deuxiemes Crus):**

- Chateau d'Arche (Sauternes);
- Chateau Filhot (Sauternes);
- Chateau Lamothe-Guignard (Sauternes).

## Классификация вин Гравы (1959 г.)

### **Классифицированные красные вина (13 хозяйств)**

- Chateau Haut-Brion
- Chateau de Fieuzal
- Chateau d'Olivier
- Chateau La Tour-Martillac
- Chateau Smith-Haut-Lafitte
- Chateau La Mission-Haut-Brion
- Chateau Pape-Clement

### **Классифицированные белые вина (10 хозяйств)**

- Chateau Bouscaut (Cadaujac)
- Chateau Carbonnieux (Leognan)
- Chateau Domaine de Chevalier (Leognan)
- Chateau Haut-Brion (Pessac)

## Класс. вин Сент-Эмильона (1959 г.)

### **Первые Гранд Крю класса «А» (2 хозяйства)**

- Chateau AUSONE
- Chateau CHEVAL BLANC

### **Первые Гранд Крю класса «В» (11 хозяйств)**

- Chateau ANGELUS
- Chateau BELAIR
- Chateau FIGEAC
- Clos FOURTET

### **Гранд Крю (более 50 хозяйств)**

- Chateau BELLEVUE
- Chateau BERGAT
- Chateau CADET-PIOLA
- Chateau CORBIN
- Chateau PAVIE DECESSE
- Clos DE l'ORATOIRE