

Виноделие Прованса



- Этот южнофранцузский регион, омываемый Средиземным морем. Он протянулся от Роны на западе до Альпийских гор на востоке. Это место всегда привлекало представителей всех творческих и интеллектуальных элит. Здесь Синьяк начал писать в своей новой технике пуантилизм, здесь Сезанн создавал свои акварели, а Ренуар — пейзажи. Здесь творили Матисс и Ван-Гог, Пикассо и Шагал.
- Благоприятный симбиоз средиземноморского и горного климата дарят комфорт и создаёт идеальные пропорции тепла и свежести. В году 300 солнечных дней, их смягчает северо-западный Мистраль, пронизывающий оливковые рощи и сосновые леса, лавандовые поля и голубые бухты, пролетающий над изысканными дворцами и колоритными деревушками.
- Французы составляют 70% жителей Прованса. К ним примешивается немалая доля испанцев, итальянцев, каталонцев, выходцев из стран Азии и Африки. Столицей Прованса считается Марсель, древний город, основанный греками около 600г. до н. э. Это самый большой порт Франции и крупнейший промышленный центр страны.
- Самый живописный город Прованса — Авиньон. Богатая история этого города позволила ему войти в Список Всемирного наследия ЮНЕСКО. В этом городе, окружённом старинными зубчатыми стенами, родилась певица Мирей Матье

- Крупнейший город французской Ривьеры — непревзойдённая Ницца. Она находится в устье реки Вар в 30 км от итальянской границы. С этим городом связаны имена Гарибальди и Герцена, Вяземского и Чехова, Дункан и Паганини.
- Ещё один популярный объект Лазурного берега, коммерческий порт и крупная военная гавань Франции — город Тулон. Тулонский собор имеет статус национального памятника.
- Аристократические курорты Лазурного берега - Ницца, Канны, Сен-Тропе, Монако и другие.
- Прованс, Альпы, Лазурный берег составляют единый образ самого элитарного местечка на планете, символизирующий шикарную жизнь.



Используемые сорта винограда:

Grenache(Гренаш)

Sensault (Сенсо)

Mourvedre (Мурведр)

Tibouren (Тибуран)

Carignant (Кариньян)

Surah(Сира)

Cabernet Sauvignon

(Каберне-Совиньон)

Clairete (Клерет)

Roll (Роль) = Vermentino

Ugni Blan(Юни Блан)

Semillon (Семийон)

Marsanne (Марсан)

Roussanne (Руссан)

Bourboulenc (Бурбуленк)

Sauvignon Blan (Совиньон)

Chardonnay (Шардоне)

Muscat (Мускат)



Большую часть прованского винного спектра занимает розовый. Прованс выпускает отличные розовые вина методом «кровопускания», когда красные сорта отжимаются вместе с кожицей. Розовые прованские вина поражают разнообразием оттенков розового цвета. Здесь можно встретить и розово-оранжевый, и нежный цвет лепестков вишни. Они удивляют своим натуральным фруктовым вкусом настолько мощным и оригинальным, что язык не поворачивается назвать эти вина лёгкими и несерьёзными. Это поистине роскошные произведения прованского виноделия.



Белое

В апелласьонах Кассис и Палетт можно найти весьма достойные примеры белых сортов винограда.

- В Провансе самыми распространённым сортом белого винограда является скромный, но добротный Уни Блан, популярный как во Франции, так и в Италии. От него не отстаёт и белый виноград Клерет, дающий вино цветочно-медовые оттенки.
- К белым сортам более высокого уровня можно отнести Бурбуленк и Роль (Верментино). Сорт древнегреческого происхождения Бурбуленк придаёт вину фруктовый аромат, а присутствие лозы Ролль делает вино тонким, изысканным, аристократичным.
- Шардоне в Провансе используют повсеместно. Этот неприхотливый выходец из Бургундии часто используют в купажированных и игристых винах. Шардоне составляет основу для многих интересных и необычных вин.
- Присутствие в составе вина благородного тонкокожего Семильона указывает на высокое качество вина. Его часто используют для приготовления сложных сухих, а также великих ликёрных вин.
- Залог свежести вина — использование Совиньон Блан. В Провансе он не настолько распространён, как на своей родине, в долине реки Луары, но и здесь его редкие представители не потеряли характерных качеств этого сорта. Ему присущи некоторые дымные ноты, своеобразная поволока, придающая характеру любого вина томность и романтичность.
- Прованский белый Руссан придаёт любому вину яркую ароматику с нюансами белых и желтых цветов, красных яблок и экзотических фруктов. При этом вина достаточно жирные во вкусе и с очень свежей кислотностью. Как раз то, что так необходимо на Лазурном Берегу.

Красное и розовое

Являясь признанным Королевством Розовых Вин, Прованс славится и красными винами. Для производства розовых вин также как и для красных требуются красные сорта винограда. Лоза красного прованского винограда любит солнце. Наиболее часто здесь встречаются Сира, Сенсо, Мурведр, Гренаш, Кариньян и Каберне-Совиньон. Из них получают травянистые богатые красные и сухие ароматные розовые вина.

- Благородный Сира насыщает вино цветом и танинами, даря ему наряду с ароматом красных ягод необычные нюансы лакрицы, табака и трюфелей. Этот сорт умеет красиво стареть. Сира даёт полнотелые и душистые вина.
- Средиземноморский постоянный обитатель — красный Мурведр. Этот сорт винограда придаёт вину дерзость и терпкость, делает его неподвластным течению времени, а так же отвечает за структуру вина. В букетах даёт намеки на фиалки, лепестки пионов.
- Сладкий Гренаш не годится для долгой выдержки, но в купажируемые вина он вносит мягкость, густой виноградный аромат, ноты спелой малины, пряные оттенки.
- Замечательно подходящий для производства розовых вин, Сенсо в Провансе становится всё более популярным!! Купажированные вина он наделяет эластичностью и фруктовым ароматом, придает им элегантность и хорошую кислотность.
- Сорт испанского происхождения Кариньян хорошо себя чувствует на просторах Прованса. Специалисты-виноделы говорят, что этот сорт является сильным каркасом для любого вина. Он придаёт вину структуру, мощь, кислотность. В ароматах этот сорт отвечает за пряные ноты.
- Самый распространённый в мире благородный красный сорт Каберне Совиньон в Провансе чувствует себя хозяином. Каберне Совиньон — это всегда насыщенный букет с фиалковыми и смородиновыми нотами, терпкий и пряный, выдерживающий проверку временем. Изысканный и роскошный, Каберне-Совиньон по своему характеру похож на Прованс, который способен очаровать и влюбить в себя с первого глотка и на всю жизнь.



Аппелласьоны Прованса

Самый большой, региональный апелласьон — **Кот де Прованс (Cotes de Provence)**- красн., бел., розовых. Слава АОС – розе, 80% всех производимых вин! Он растянулся практически по всему французскому побережью Средиземного моря от Тулона на восток и отдельными территориями внутри южной части страны. Раньше этот винный АОС производил скучное розовое вино для нетребовательных клиентов, ведущих курортный образ жизни. Современный Кот де Прованс выпускает серьёзное конкурентоспособное вино.

Среди лучших производителей :

Бернар Магре (Bernard Magrez),

Домен де ла Круа (Domaine de la Croix) ,

Компания Домен де ла Жаннетт (Domaine de la Jeannette),

Домен Отт (Domaines Ott),

Шато д'Эсклан (Chateau d'Esclans /Domaines Sacha Lichine)

Шато Минюти (Chateau Minuty),

Шато Рубин (Chateau Roubine).



АОС Ле Бо де Прованс (Les Vaux-de-Provence) - ещё один важнейший апелласьон Прованса . Здесь в основном изготавливаются замечательные красные вина, напоённые естественным ароматом прованских трав, свежими фруктами и лёгким дымком. Сильные и сложные, эти вина созданы для гурманов с большой буквы.

Немногочисленные белые вина столь же хороши и ароматны. АОС специализируется на биодинамических винах.

Среди лучших производителей апелласьона нужно назвать Домен де Треваллон (Domaine de Trevallon).

АОС Бандоль (Bandol) – один из значительных апелласьонов Прованса. Под этим АОС выпускают красн., роз., бел. Отсюда расходятся по всему миру красные вина преимущественно из Мурведра. У них сладковато-пряный вкус и травянистый аромат. Они хороши в молодом возрасте, и не теряют своих качеств после многих лет выдержки. Они душисты и обаятельны. Розовые Бандоли – интересны, танинны, в букетах – пряны и обладают легкой ягодоностью. Белые – редки и скучны.

Среди лучших производителей апелласьона : Домен Бюнан (Domaine Bunan, Домен ля Сюффрен (Domaine La Suffrene), Домен Дюкло (Domaine Duclauxe).

В участки Кот-де-Прованс вклинивается **АОС Кото-Варуа(Coteaux Varois)** . Этот крупный АОС покрывает разрозненные виноградники, но так как он расположен дальше от моря, в глубине региона, виноград растет на еще большей высоте (частенько 300-400 м); здесь холоднее, чем во многих других местах в Провансе. Климат в течение года в большей степени, чем в других районах Прованса, скорее типичен для континентального климата: зимы холодные, осень и весна наступают довольно резко. Большую роль играет микроклимат, поскольку многие виноградники гнезятся в низинах и впадинах между поросшими лесом холмами. Славу этому АОС принесли белые, которые легки и свежи, обладают букетами цитрусовых, минеральностью и нотами белых цветов. Розовые – приятные и ягодные в букетах. Красные - простые, но сочные и свежи.

АОС Белле (Bellet) - этот маленький виноградник расположен на высоте 250-300 м, 25га, на холмах вокруг г.Ницца. Выпускают Бел., красн., розовые. Довольно крутые склоны делают невозможным использование машин, поэтому все работы на винограднике, включая сбор урожая, осуществляются вручную. Производимые здесь вина отличаются не только достаточно высоким качеством (по местным меркам) и высокими ценами (из-за малого объема производства), но и своей оригинальностью: в их состав, помимо традиционных для Прованса сортов входят почти забытые автохтоны: Фоль Нуар, Бракет (красные сорта), Спаньоль, Мейоркен (белые сорта). Белые - тонкие, элегантные вина с удивительной для столь жаркого региона свежестью!! К сожалению, производятся они в таком малом количестве, что найти их можно, пожалуй, только на Лазурном берегу. Красные – маслянисты, с букетами сливы, черешни, с прекрасной структурой. Розовые – свежи, с цветочными букетами, округлы.

Виноградники Кассиса

АОС Кассис (Cassis) – этот маленький апелласьон (300га) производит фруктовые свежие белые (70% этого АОС) вина из Клерета и Совиньон Блана. Красные и розовые вина Кассиса тоже являются привлекательными по вкусу. Сегодня вино Кассиса производится 12 виноградниками, размеры которых варьируют от 6 до 40 гектаров. Все они расположены на холмах непосредственно вокруг маленького городка. Из-за рельефа местности многие из виноградников расположились на крутых террасах, отмеченных каменными стенами. Они смотрят на юг по направлению к морю. Морские бризы придают вину слабо соленый вкус, а также охлаждают виноград и поддерживают хороший уровень влажности, что очень важно, так как область имеет более 3000 солнечных часов в год.



АОС Палетт (Palette) - крошечный апелласьон (20га) , скрытый сосновыми лесами, выпускает интересные белые, розовые и красные вина. Основную часть в ассамбляже красных вин составляют Гренаш, Сенсо и Мурведр. В белых преобладает Клерет. В целом это элегантные, свежие, очень приятные вина. Они редки и соответственно достаточно дороги. Лучший производитель: Ch.Simon .

АОС Пьервер (Pierrevert) - самый молодой из апелласьонов, образован в 1998 году, расположен на севере Прованса и испытывает большое влияние Роны на стиль своих вин. Свою славу пока ищет, но красные вина мощные и яркие, с танинами и травяными букетами, неплохо сочетаются с местной кухней.

АОС Кото д'Экс ан Прованс (Coteaux d'Aix-en-Provence) своей продукцией давно вызывает уважение и притягивает внимание. Под этим АОС делают красн., роз., белые вина, не предназначенные для выдержки, но из категории цена-качество. Они свежи, тонки, выпиваются в течении 2-3лет. Красные и розовые – слегка кислотны, сочны, ягодные и слегка пряные букеты. Белые – в букетах цитрусы, немного минеральности, нот мяты, травы и легкой фруктовости.



Гастрономия

Так как Прованс исторически является перекрёстком многих дорог, цивилизаций и религий, здесь органически переплетаются восток и запад, традиции севера и юга. Кухня Прованса вобрала в себя всё самое лучшее из мирового опыта приготовления еды. Прованское меню считается главной причиной долгожительства местных жителей из-за обилия морепродуктов, свежих овощей, оливкового масла и знаменитых прованских трав.

- Букет Прованса (*bouquet garni*) предполагает связку из душистых трав, перевязанную кулинарной ниткой, и опускаемую ненадолго практически в каждое блюдо.
- Салаты нисуаз (*salade niçoise*) с зелёными бобами, помидорами, анчоусами и маслинами в паре с салатами месклан (*mesclun*) из листьев одуванчика, цикория и других прованских трав, составляют основу средиземноморской кухни.

Знаменитый прованский суп буйабес (bouillabaisse) имеет марсельское происхождение, когда повара варили в одном котле все остатки разносортной рыбы и морепродуктов.



Его конкурент — не менее известный луковый суп, который впервые появился в столовых портовых грузчиков. Сытный и густой, состоящий из лука, поджаренного хлеба и сыра, этот суп удивляет своей простотой и ярким запоминающимся вкусом.



- Рецепты овощного рагу рататуй (ratatouille),
- омлета с цветами цуккини куржет флёр (courgettes fleurs),
- тушёной в красном вине говядины бёф-андюб (bœuf en daube),
- фаршированной ноги ягнёнка и овечьего желудка, томлёного в белом вине пье-э-паке (pieds et raquets), расхватали в свой арсенал лучшие повара мирового уровня.
- Прованские соусы айоли (aïoli) и писту (pistou),
- а также паста тапёнада (la tapenade) известны далеко за пределами Франции.
- Как хороший бриллиант требует богатой оправы, так прованская кухня предполагает не менее яркое сопровождение!!

Mas de
Gourgonnier

Réserve du Mas

2010

les Baux de Provence

APPELLATION LES BAUX DE PROVENCE CONTRÔLÉE

VIN ISSU DE RAISINS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE







Cote de Provence
Cote de Provence
Andrieux & Fils
2011

COTES DE PROVENCE
COTES DE PROVENCE
2010
QUINSON FILS

BLANC 2011
LA FERME JULIEY
LA FERME JULIEY